



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

PLAN DE NEGOCIOS DE LA EMPRESA “ANJÚ FOOD SERVICE” DEDICADA A LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE BOCADITOS PARA EVENTOS SOCIALES Y MENÚS VARIADOS.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad a los requisitos establecidos
para optar por el título de Licenciada en Gastronomía.

Profesor Guía
Hernán Dávila

Autor
Andrea Maricela Oña Rodas

2014

DECLARACIÓN PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas en el estudiante, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

ANDREA MARICELA OÑA RODAS

172186422-9

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a todas las personas que de una u otra forma estuvieron conmigo, porque cada una aportó con un granito de arena; y es por ello que a todos y cada uno de ustedes les dedico todo el esfuerzo, sacrificio y tiempo que entregué a esta tesis.

A tí Dios mío, por darme la oportunidad de existir así, aquí y ahora; por mi vida, que la he vivido junto a ti. Gracias por iluminarme y darme fuerzas.

A ti Mami, que tienes algo de Dios por la inmensidad de tu amor, y mucho de ángel por ser mi guarda y por tus incansables cuidados.

A ti Papi, por tu incondicional apoyo, tanto al inicio como al final de mi carrera; por estar pendiente de mí a cada momento. Gracias por ser ejemplo de arduo trabajo y tenaz lucha en la vida.

A mis hermanos, porque juntos aprendimos a vivir, crecimos como cómplices día a día y somos amigos incondicionales de toda la vida, compartiendo triunfos y fracasos. Doy gracias a Dios porque somos hermanos.

A la Universidad de las Américas, que a lo largo de mi carrera, me han transmitido sus amplios conocimientos y sus sabios consejos.

DEDICATORIA

A Dios, verdadera fuente de amor y sabiduría.

A mi padre, porque gracias a él sé que la responsabilidad se la debe vivir como un compromiso de dedicación y esfuerzo.

A mi madre, cuyo vivir me ha mostrado que en el camino hacia la meta se necesita de la dulce fortaleza para aceptar las derrotas y del sutil coraje para derribar miedos.

A mis hermanos, los incondicionales abrazos que me motivan y recuerdan que detrás de cada detalle existe el suficiente alivio para empezar nuevas búsquedas.

RESUMEN

La empresa “ANJÚ FOOD SERVICE” dedicada a la elaboración y comercialización de bocaditos para eventos y menús variados ha permitido conocer las expectativas y hábitos de consumo de los potenciales clientes así como su preferencia al contratar un servicio de catering para una ocasión especial.

Por medio de las encuestas, realizadas se identificó que el 35% de la población determina que el precio es el factor más relevante al momento de contratar el servicio, seguido por un 22% que señala que el servicio es otro factor primordial para que los clientes escojan a “ANJÚ FOOD SERVICE” entre la competencia.

Al fin de reducir costos operativos y mejorar la gestión y la puesta en marcha del proyecto se estableció que los procesos sean evaluados periódicamente dentro de la empresa.

Después de desarrollar el Plan Financiero, se demostró que el proyecto es viable como esta propuesto, el 84% de los ingresos se deben a la venta de almuerzos, el 13% venta de pasteles y un 3% corresponde a ingresos por eventos. Mientras que los egresos en costos representan el 67%, gastos 2% dándole a la empresa una utilidad bruta del 31%.

Si se trabaja con el 50% de la capacidad en producción y ventas de almuerzos, el escenario se muestra próximo a un punto de equilibrio en el cual se obtiene una utilidad mínima que representa un 5%.

El tiempo de recuperación de la inversión será dentro de los primeros 18 a 24 meses, considerando la utilización del 100% de la capacidad en productos a ofrecer, que garantiza la recuperación de la inversión.

Para el 2015 se realizará un incremento en el precio promedio debido a la inflación estimada (3%), lo que no causaría mayor impacto ya que el 3% equivale a \$0,10 centavos, que se verá compensado en el incremento de los costos y gastos.

ABSTRACT

The "ANJÚ FOOD SERVICE" company dedicated to the manufacture and marketing of appetizers for varied menus and events has allowed to know the expectations and consumption habits of potential customers as well as your preference to hire a catering service for a special occasion.

Through surveys, conducted was identified that 35% of the population determines the price is the most important factor at the time of service, followed by 22% which indicates that the service is another essential factor for customers we can choose between the competition.

In order to reduce operating costs and improve the management and implementation of the project has been established that the processes are evaluated periodically within the company.

After developing the Financial Plan, showed that the project is viable as this proposed, 84% of incomes is due to the sale of lunch, 13% bake sale and 3% events. While expenses costs represent 67%, expenses 2% giving a gross profit of 31%.

If the company uses it's 50% of the capacity in terms of the production and sale of lunch, the scenario shows next to a point of balance which gets a minimal tool that represents a 5%.

Payback time will be within 18 to 24 months, we consider the use of 100% of the capacity in products to offer, that it guarantees the recovery of investment.

For 2015, the company will upload the average price due to the estimated inflation (3%) which would not cause greater impact since 3% equals \$0.10 cents, which will be offset in the increase in costs and expenses.

1.	INTRODUCCIÓN.....	1
1.1	JUSTIFICACIÓN	1
1.2	HISTORIA DEL ORIGEN DEL CATERING	2
1.3	DATOS GENERALES	3
1.3.1	Misión	3
1.3.2	Visión	4
1.4	OBJETIVOS	4
1.4.1	Objetivo General	4
1.4.2	Objetivos Específicos	4
1.5	GRUPO OBJETIVO.....	6
2.	ORGANIZACIÓN	7
2.1	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	7
2.2	UBICACIÓN	7
2.3	DISEÑO.....	8
2.3.1	Logo	8
2.4	INFRAESTRUCTURA	9
2.5	ORGANIGRAMA DEL NEGOCIO	9
2.5.1	Organigrama Estructural	9
2.5.2	Organigrama Por Puestos De Trabajo	10
2.6	PERSONAL INICIAL	11
2.6.1	Descripción De Puestos De Trabajo	11
2.6.2	Horarios de Brigadas de Trabajo.....	13
2.6.3	Uniforme de Personal.....	13
2.7	POLÍTICAS DEL CATERING	14
2.7.1	Políticas de Recepción y compra de Materia Prima	14
2.7.2	Políticas de Precio.....	15
2.7.3	Políticas de Recursos Humanos	16
2.8	OBLIGACIONES DE LA EMPRESA EN RECURSOS HUMANOS	16
2.8.1	Formato de Contrato del Personal	16
2.9	SUGERENCIAS DE MENÚ	23

2.9.1	Sugerencia Sopas	23
2.9.2	Sugerencia Arroz.....	23
2.9.3	Sugerencia Carnes.....	23
2.9.4	Sugerencia Ensaladas	24
2.9.5	Sugerencia Postres	24
2.9.6	Sugerencia Bebidas	24
2.9.7	Sugerencia Bocaditos	25
2.9.8	Sugerencia Tortas	25
2.10	DISEÑO DEL MENÚ	25
2.10.1	Tríptico	25
2.11	PRECIO DE VENTA.....	27
3.	INVESTIGACIÓN DE MERCADO	28
3.1	INVESTIGACIÓN DE MERCADO	28
3.1.1	Segmento de Mercado Potencial	28
3.2	ANÁLISIS DE COMPETENCIA	29
3.2.1	Comparación de competencias	29
3.3	PRECIO DE VENTA DEL MERCADO COMPETITIVO	32
3.3.1	Comparación de precios de la competencia.....	32
3.4	TÉCNICA DE INVESTIGACIÓN.....	32
3.5	INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN	33
3.6	ENCUESTA.....	33
3.6.1	Objetivos	33
3.6.2	Problema.....	33
3.6.3	Objetivo General	33
3.6.4	Objetivos Específicos	34
3.6.5	Análisis de la Información.....	34
3.7	MODELO DE ENCUESTA	40
4.	PLAN DE MARKETING	42
4.1	OBJETIVOS DEL MARKETING	42
4.2	FODA	43
4.3	LOGOTIPO E ISOTIPO	44
4.4	TARJETAS DE PRESENTACIÓN	44
4.5	PUBLICIDAD	45

4.6	MERCHANDISING	46
4.7	MARKETING MIX.....	46
4.7.1	Producto	47
4.7.2	Precio	47
4.7.3	Plaza	47
4.7.4	Promoción	48
5.	PLAN FINANCIERO	49
5.1	OBJETIVO.....	49
5.1.1	Presupuesto de Inversión.....	49
5.2	RESUMEN DE INVENTARIO.....	53
5.3	ACTIVOS FIJOS.....	53
5.4	ACTIVOS CORRIENTES	54
5.5	PRESUPUESTO DE VENTAS	56
5.5.1	Ingresos	56
5.5.2	Gastos Generales	58
5.6	PROYECCIÓN DE VENTAS	59
5.7	ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS	63
5.8	PUNTO DE EQUILIBRIO	63
5.9	NÓMINA	64
6.	ASPECTO LEGAL	65
6.1.1	Constitución.....	65
6.1.2	Accionistas	65
6.1.3	Capital mínimo	65
6.2	PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO MUNICIPAL.....	66
7.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	67
7.1	CONCLUSIONES.....	67
7.2	RECOMENDACIONES	68
	REFERENCIAS.....	69

CAPITULO I

1. INTRODUCCIÓN

ANJÚ FOOD SERVICE será una empresa de Catering para eventos, cuyas operaciones iniciarán legalmente el 1 de Mayo del 2014, como una empresa familiar.

El negocio se ha creado como un emprendimiento cimentado en los estudios en gastronomía realizados por parte de mi madre y de mi persona. Desde el mes de Agosto de 2013, se ha podido brindar el servicio de catering y entrega de tortas para varios eventos familiares y de amigos, de los cuales se han obtenido varios clientes adicionales. El trato personalizado y costos accesibles han logrado el ingreso en el mercado. Para plasmar legalmente este emprendimiento, las políticas y procesos internos se apoyarán en encuestas a profundidad, recabando la información necesaria, gustos y preferencias del cliente, de tal manera que el servicio para cada cliente lleve su sello personal con el fin de obtener su entera satisfacción.

1.1 JUSTIFICACIÓN

Se eligió la creación de la empresa “ANJÚ FOOD SERVICE” que ofrece almuerzos para oficinistas, apoyado en el Acuerdo Ministerial N^o MRL-2013-0127, en el cual se establece los lineamientos para el servicio de alimentación en las entidades del sector público, en su parte pertinente señala: “Desde el año 2014 las Instituciones del Estado no asignarán ni entregarán valor alguno para cubrir este servicio”. (Ministerio de Relaciones Laborales, 2013, Segunda Disposición Transitoria)

Esto quiere decir que el servicio de alimentación para el personal será eliminado, por cuanto la vigencia de lo mencionado le permite a la empresa

ingresar al mercado captando clientes potenciales que necesitan el servicio de “ANJÚ FOOD SERVICE”. Sin embargo, se considera la necesidad de ofertar bocaditos de sal, dulce, pasteles y menús variados para eventos según la necesidad y características de los clientes. Estas características pueden ir desde problemas de salud como la diabetes, hasta tipos de eventos como para personas vegetarianas.

Se ha tenido la oportunidad de trabajar para la Facultad de Odontología en el evento de Navidad 2012, donde se preparó la Cena de Navidad para los empleados quienes quedaron satisfechos con los servicios prestados y demuestran su apoyo para que este negocio siga surgiendo. Además se ha brindado el servicio de preparación y entrega de las coladas moradas y Cena Navideña 2013.

Para su funcionamiento, la empresa tiene total disponibilidad del espacio para instalar los equipos necesarios, se dispone también de personal capacitado para cada área debido a una alianza estratégica familiar, finalmente se cuenta con el apoyo económico que se requiere para empezar.

1.2 HISTORIA DEL ORIGEN DEL CATERING

El catering tiene su origen histórico en Asia, debido a los grandes banquetes que se ofrecían. Poco a poco este tipo de servicio se multiplicó a la hora de resolver problemas como eventos sociales, peregrinaciones religiosas, trabajos intensivos, y se empezaron a requerir servicios de lo que hoy llamamos catering para que resolviera la alimentación en contextos específicos. De forma similar a como los servicios que hoy se pueden especializar en comidas de avión, comedores escolares, etc. (Kiako-Anich, s.f.)

Denominamos catering al conjunto de actividades cuya finalidad es la producción, realización y servicio de alimentos y/o bebidas en un lugar diferente de la "Mise en place". El servicio puede incluir además diferentes aspectos como: música, mobiliario, decoración, vajilla, meseros, etc. (Sesmero Carrasco, 2010, p.75)

El servicio de catering es requerido por clientes cuyo fin es halagar a sus invitados en reuniones y diferentes eventos especiales tales como matrimonios, graduaciones, bautizos, reuniones especiales, etc. El catering es considerado y descrito como el servicio que una empresa especializada en la preparación, presentación y servicio de alimentos presta a sus clientes. La oferta de este servicio incluye una amplia cobertura en cuanto a preparación de alimentos, desde menús simples hasta servicios completos tipo menú de restaurante.

La demanda del servicio de catering en la ciudad de Quito ha ido en aumento debido a la practicidad y ahorro de tiempo que el servicio presta a quien lo contrata, ya que el cliente podrá relajarse y disfrutar de su evento mientras el catering se encarga de satisfacer a los invitados. Además de la preparación y servicio de alimentos de forma llamativa, los servicios que ofrece un catering se amplían incluso a la organización de un evento completo.

1.3 DATOS GENERALES

1.3.1 Misión

Anjú Food Service trabajará utilizando materia prima de alta calidad y apoyados en procesos de buenas prácticas de manipulación de alimentos, para satisfacer las necesidades de nuestra clientela y cumplir con sus expectativas de calidad, sabor y frescura, en todo lo que se refiere a

bocaditos, pastelería personalizada, almuerzos y menús elegidos por el cliente.

Tomando como estrategia principal el mejoramiento continuo de los estrictos estándares de higiene y buen servicio en un ambiente seguro, agradable y familiar a un precio justo.

1.3.2 Visión

Anjú Food Service desea posicionarse en los próximos cinco años a partir de su inicio, como empresa líder en la rama de bocaditos, pastelería fina personalizada, almuerzos y eventos, reconocida por su alto grado de competitividad en el mercado local de la ciudad de Quito, destacando la calidad y sabor de sus productos.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General

Satisfacer a todos cuantos solicitan de Anjú Food Service, productos de buena calidad y sabor de alto nivel y a precios sumamente competitivos en relación a la oferta del mercado de la ciudad de Quito.

1.4.2 Objetivos Específicos

1.4.2.1 Objetivos de Marketing y Ventas

- Realizar una encuesta después de cada servicio brindado por la empresa, que permita la determinación y satisfacción de clientes en sus gustos y necesidades.
- Crear una reputación favorable con nuestros clientes para fomentar el crecimiento de la empresa.

- Innovar continuamente en cada evento brindado, para ello la empresa invertirá un 3% del presupuesto anual en equipamiento nuevo.
- Incrementar mensualmente las ventas en un 20% dentro del Distrito Metropolitano de Quito.

1.4.2.2 Objetivos de Recursos Humanos

- Proporcionar a la empresa del personal idóneo con el fin de que se logre cumplir los objetivos propuestos.
- Incentivar al personal de la empresa a través de capacitaciones continuas que permitan mejorar los conocimientos y técnicas para brindar un servicio de calidad.
- Lograr el 100% de productividad del personal de la empresa, a través de capacitación permanente.
- Asegurar un ambiente adecuado de trabajo con las condiciones de higiene y seguridad ocupacional propuestas por ley.

1.4.2.3 Objetivos de Administración

- Proporcionar a los clientes de productos y servicios de alta calidad.
- Asegurar los métodos y procedimientos para que la empresa preste su servicio de catering.
- Implantar el mejoramiento continuo como filosofía empresarial.
- Asegura el cumplimiento del plan estratégico de la empresa.

1.4.2.4 Objetivos Financieros

- Incrementar mensualmente la utilidad neta de la empresa.
- Crear una política de cobros que permitan a la empresa mantener una liquidez continua.

1.5 GRUPO OBJETIVO

La línea de bocaditos está dirigida para varios segmentos entre ellos, los estudiantes egresados quienes se ven en la necesidad de entregar bocaditos para las defensas de tesis, su edad va desde los 23 años en adelante. Inicialmente, se ha ofertado los servicios de la empresa a los estudiantes egresados de la Facultad de Odontología de la Universidad Central del Ecuador. Además se oferta los servicios de bocaditos para cualquier tipo de evento, entre ellos, matrimonios, bautizos, babyshower, etc. Los almuerzos están dirigidos inicialmente para el personal administrativo de la Facultad de Odontología y la empresa Gesficont Cia. Ltda. La línea de pastelería y menús variados estarán dirigidas a personas de todas las edades considerando las clases media alta y alta, sin ser esto condicionante de ofrecer este servicio a cualquier otro cliente.

Para establecer el segmento de mercado se ha establecido las siguientes variables:

- a) Variables Demográficas: Edad, género e ingresos.
- b) Variables Psicográficas: Clase social y los gustos.

CAPITULO II

2. ORGANIZACIÓN

2.1 NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

El nombre elegido para la creación de la empresa es ANJÚ FOOD SERVICE, mismo que ha sido tomado en cuenta de acuerdo a las iniciales de los nombres de miembros de la familia quienes brindan el apoyo necesario para este proyecto que ha futuro será una fuente de ingresos.

2.2 UBICACIÓN

Ciudad: Quito

Zona: Sur

Parroquia: Santa Rita

Dirección: Alberto Spencer Oe3-143 y Malvas, Turubamba Alto, Mz A, Psj. 6.



Figura No. 1.- Ubicación Anjú Food Service
Tomado de: www.googlemaps.com

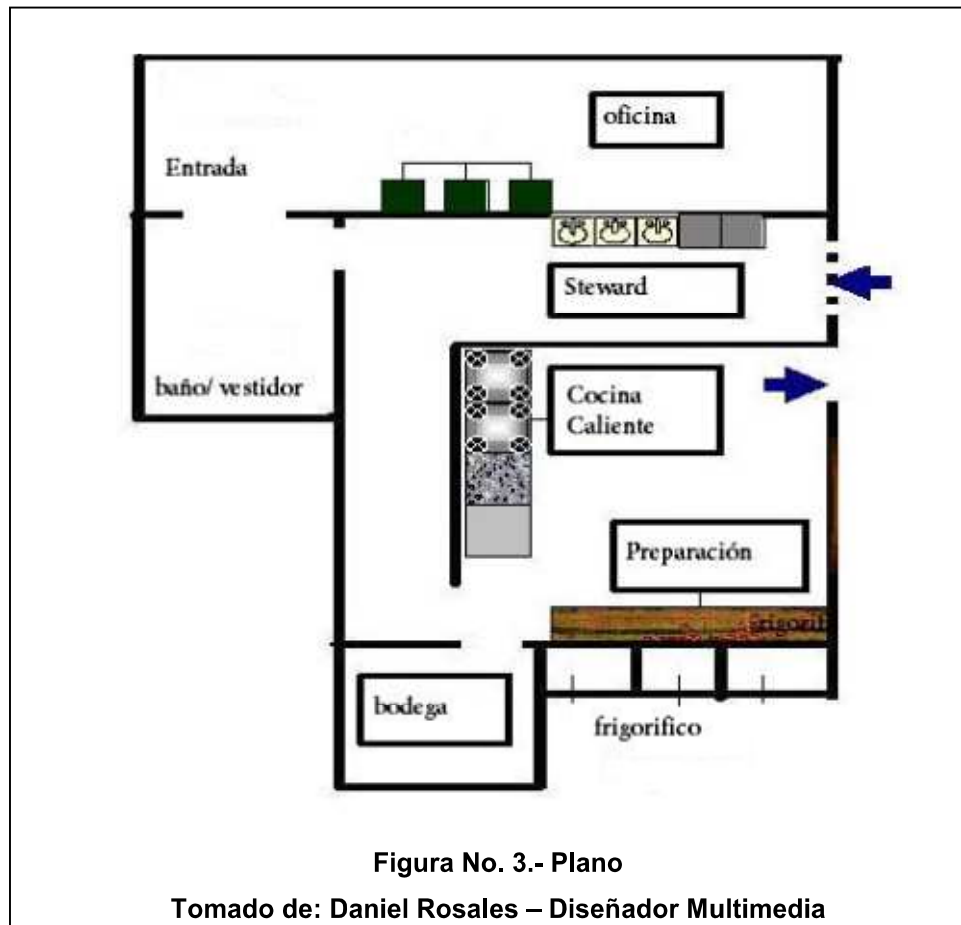
2.3 DISEÑO

Diseño es el arte y técnica de traducir ideas en imágenes y formas visuales, una forma de comunicar ideas por medio de gráficos, colores, que buscan emitir un mensaje claro y directo. (Grupo Editorial Océano, 1987, Diccionario Enciclopédico Océano)

2.3.1 Logo



2.4 INFRAESTRUCTURA

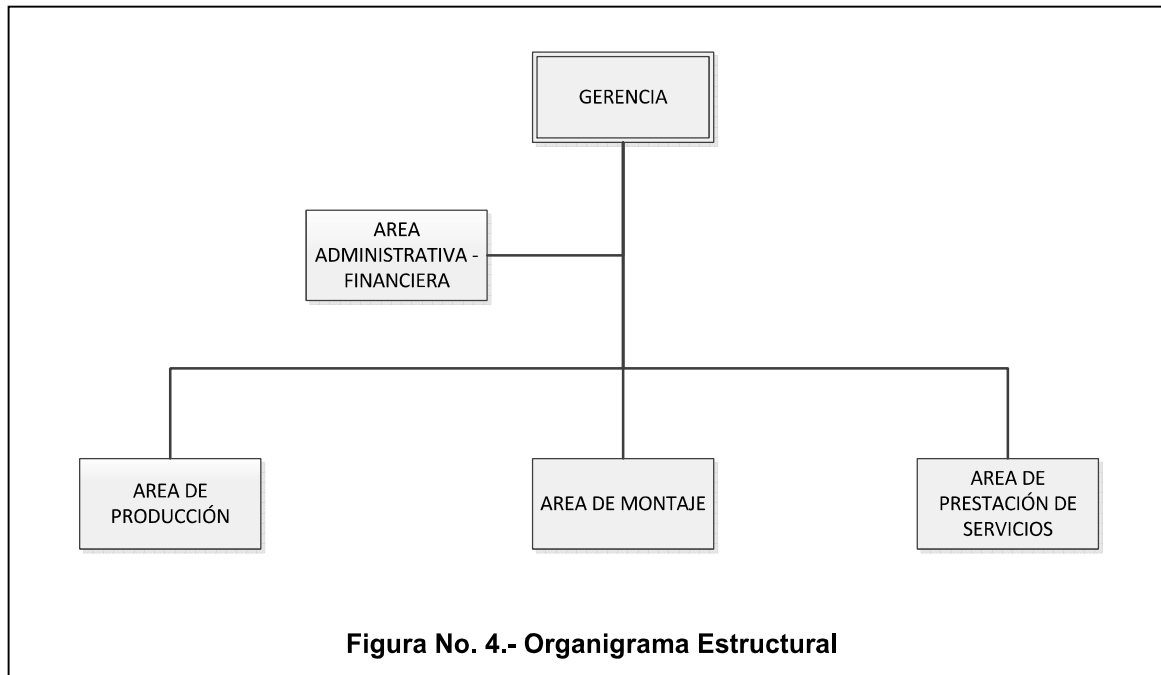


El lugar escogido para el funcionamiento de la empresa cuenta con un área total de 28 metros cuadrados de construcción de cemento armado con pisos de cerámica antideslizante totalmente adecuados para el negocio. El espacio cuenta con: un baño/vestidor, oficina, bodega, lugar de preparación de alimentos, cocina caliente, steward y área de frigorífico.

2.5 ORGANIGRAMA DEL NEGOCIO

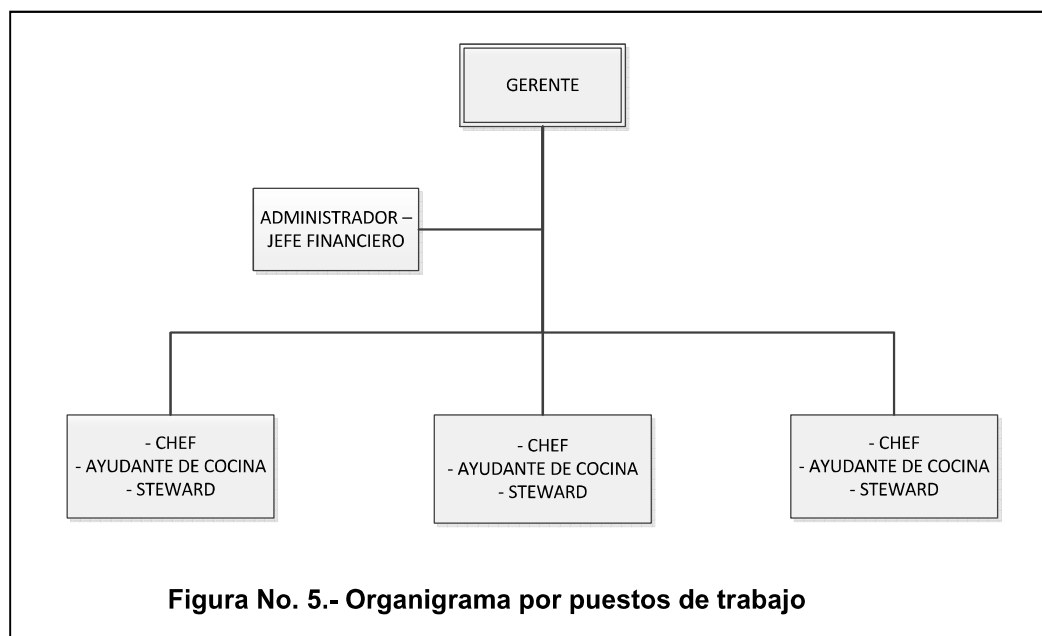
2.5.1 Organigrama Estructural

El organigrama estructural es una configuración simple que representa la estructura orgánica de la empresa, en él se detallan la posición, jerarquía y líneas de comunicación de las áreas que la conforman.



2.5.2 Organigrama Por Puestos De Trabajo¹

Este organigrama describe los puestos de trabajo que existen en ANJÚ FOOD SERVICE y su relación entre ellas.



¹ Debido a que Anjú Food Service es una empresa familiar, el manejo organizacional de la misma se basará en la participación polifuncional de sus integrantes.

2.6 PERSONAL INICIAL

Inicialmente, la empresa ofrece sus servicios contando con la colaboración de miembros de la familia quienes tienen conocimientos de gastronomía y administración de empresas. A medida que la cartera de clientes vaya incrementando, la empresa se verá en la necesidad de contratar personal de apoyo.

2.6.1 Descripción De Puestos De Trabajo

Gerencia y Área Administrativa – Financiera: estará a cargo de una persona especializada con el título de Magister en Administración de Empresas, que estará encargada de:

- Establecer los cargos y funciones gerenciales.
- Realizar evaluaciones periódicas que midan el desempeño del personal de toda la empresa.
- Crear un plan de marketing y ventas que permita captar clientes y mantener buenas relaciones con los mismos a fin de que se vuelvan clientes fieles.
- Buscar proveedores que ofrezcan bienes y servicios de buena calidad, con el fin de que los productos de la empresa tengan alta calidad.
- Buscar el crecimiento continuo de la empresa.
- Levantar procedimientos de todos los procesos que se realizan en la empresa.
- Plantear las guías y manuales de procedimiento para detallar como se deben realizar las actividades de acuerdo a nuestro objetivo.
- Realizar un análisis trimestral de los recursos físicos, financieros y humanos con los que cuenta la empresa a fin de distribuirlos estratégica y eficientemente para que se cumplan los objetivos organizacionales.
- Establecer los mecanismos de control necesarios.

- Buscar opciones de inversión con las que pueda contar la empresa para afianzar su crecimiento.

Producción, Montaje y Prestación de servicios: estarán a cargo de personas con conocimientos y experiencia sobre la presentación y manipulación de alimentos, montajes y servicio.

Chef es la persona líder encargada de:

- Asegurarse de que la cocina funcione de manera efectiva.
- Mantener los más altos estándares de higiene en la cocina, que aseguren la correcta manipulación de alimentos.
- Establecer y comunicar los procedimientos de preparación de alimentos.
- Definir menús según los gustos y sugerencias del cliente.
- Ordenar y proveer de todos los productos e insumos necesarios para el funcionamiento ininterrumpido de la cocina.

Ayudante de cocina:

- Ayudar al chef en todo lo relacionado con la preparación de alimentos.
- Ordenar y distribuir los platos preparados de acuerdo a los menús y porciones establecidos.
- Servir y recoger el servicio.
- Asegurar el buen estado de equipos vajillas y cubiertos.
- Limpiar las verduras, frutas, hortalizas, aves, carnes y pescados para su posterior preparación.
- Asegurar la eliminación de desperdicios de alimentos generados en la cocina.
- Realizar cualquier otra actividad afín que el chef le asigne..

Steward:

- Realizar la limpieza de la cocina.

- Mantener limpia y ordenada la cocina, incluyendo mesones, estanterías, pisos, equipos, vajillas y cubiertos.
- Coordinar el correcto montaje y desmontaje de los eventos.
- Mantener completo el equipo en las áreas de preparación y servicio de alimentos y bebidas.
- Cerciorarse que el mise en place se encuentre surtido siempre.
- Asegurar el suministro de agua y hielo para la cocina y bar.
- Realizar la lista de artículos de limpieza requeridos.

En cuanto al aspecto salarial, se llegó a un acuerdo en el que, los ingresos obtenidos por las ventas realizadas se capitalizarán hasta recuperar la inversión, a partir de esta recuperación se valorará nuevamente la situación económica para considerar la reinversión en equipos y el pago de salarios. Sin embargo, más adelante se incluye el análisis de la tabla salarial como guía para obtener los costos y el punto de equilibrio.

2.6.2 Horarios de Brigadas de Trabajo

Los horarios se determinaran de acuerdo a los eventos, fechas, horas y número de personas para el que se contrate a la empresa.

2.6.3 Uniforme de Personal

Se confeccionara en “Samanta Confecciones”, para tres personas, y se considera conveniente contar con dos uniformes para cada persona, el valor de cada uniforme completo es de \$ 107,00. El total de la adquisición de uniformes es de \$ 642,00.

El uniforme para cocina constará de:

Tabla # 1.- Uniformes cocina

ITEM	PRECIO
Pantalón negro	\$ 22,00
chaqueta blanca	\$ 33,00
Delantal	\$ 10,00
Toca	\$ 1,50
Malla	\$ 0,50
zapatos antideslizantes	\$ 40,00
Total	\$ 107,00

El uniforme para servicio constará de:

Tabla # 2.- Uniformes servicio

ITEM	PRECIO
Pantalón negro	\$ 20,00
Camisa blanca	\$ 15,00
delantal para servicio	\$ 8,90
Corbata	\$ 3,00
Malla	\$ 0,50
Total	\$ 47,40

2.7 POLÍTICAS DEL CATERING

2.7.1 Políticas de Recepción y compra de Materia Prima

La recepción de los productos es muy importante para asegurar que los insumos entregados por los proveedores cumplen con las especificaciones de calidad, para ello, ANJÚ FOOD SERVICE divide las entregas en recepción de materia prima y recepción de productos terminados para evitar la contaminación cruzada.

Se deberá controlar:

- Horarios de entrega
- Formas de pago
- Días de entrega
- Transportación del producto
- Descarga
- Color
- Olor
- Aspecto
- Textura
- Fecha de caducidad
- Temperatura (refrigerados 7 grados y congelados -18 grados)
- Cantidad de pedido y cantidad entregada

Una vez aceptado el producto se debe registrar fecha de ingreso y nombre del proveedor, para almacenarlo se debe tomar en cuenta su origen y estado para evitar la contaminación cruzada.

Las compras se realizarán una vez por semana, la apertura y cierre del local estará acorde a los eventos, vacaciones y permisos.

2.7.2 Políticas de Precio

Los precios de la empresa se han definido en base a un análisis del mercado, tomando en cuenta los precios de la competencia. Con el fin de obtener más clientes, la empresa brindará un valor agregado al ofrecer cinco platos adicionales gratis a los del contrato, puesto que en varios eventos se ha dado el caso de que no está bien calculado el número de personas que asistirán al evento.

2.7.3 Políticas de Recursos Humanos

La empresa deberá mantener un sistema de remuneraciones competitivo y equitativo que incluya bonos que motiven al personal a trabajar al 100% de su productividad.

2.8 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA EN RECURSOS HUMANOS

Debido al tipo de empresa y a que el servicio brindado depende del número de eventos que se realicen, los contratos del personal serán eventuales.

2.8.1 Formato de Contrato del Personal

CONTRATO DE TRABAJO EVENTUAL

(Ministerio de Relaciones Laborales, 2013, Modelos de contratos)

En la suscripción del presente Contrato intervienen, por una parte en calidad de Empleadora la Organización No Gubernamental ANJÚ FOOD SERVICE, debidamente representada por su Apoderada la señorita Andrea Oña, a la cual en adelante y para fines de este Contrato se la denominará como ANJÚ FOOD SERVICE; y, por otra, la señora María Rodas, a quien en adelante y para fines de este Contrato se le denominará **EL TRABAJADOR**; las partes acuerdan suscribir el presente **CONTRATO DE TRABAJO EVENTUAL**, al tenor de las cláusulas que a continuación se detallan:

Primera: ANTECEDENTES.-

1.1 ANJÚ FOOD SERVICE es una Organización No Gubernamental, la cual se encuentra registrada bajo las leyes de la República del Ecuador, con domicilio en el Distrito Metropolitano de Quito.

- 1.2 ANJÚ FOOD SERVICE la cual ha suscrito un Contrato denominado OPSR 104430 de asistencia alimentaria de la población refugiada y población ecuatoriana de acogida y de la nueva Operación Prolongada de Socorro y Recuperación, en adelante el “Proyecto” requiere en los actuales momentos, contratar los servicios lícitos y personales del TRABAJADOR, con el fin de atender en las actividades habituales.
- 1.3 El TRABAJADOR declara (i) tener todo el conocimiento y la capacidad necesarios para llevar a cabo el tipo de labores para las cuales es contratado; (ii) estar debidamente habilitado, según las disposiciones legales, reglamentarias, administrativas o municipales respectivas, para la prestación de los servicios contratados; y, (iii) contar con los documentos o permisos exigidos por las autoridades del Ecuador para prestar los servicios contratados.

Segunda: OBJETO.-

ANJÚ FOOD SERVICE contrata bajo la modalidad de Contrato de Trabajo Eventual del artículo 17 del Código del Trabajo al TRABAJADOR, quien se obliga a prestar sus servicios lícitos y personales a favor de ANJÚ FOOD SERVICE, a cambio de la remuneración pactada en este Contrato.

Las partes convienen que el TRABAJADOR es contratado para desempeñar el cargo de Responsable de Gestión de Cupones.

En la prestación de sus servicios lícitos y personales, el TRABAJADOR ejercerá las funciones que a su cargo correspondan con la diligencia y responsabilidad debida y cumpliendo con todas las obligaciones que le impone la Ley, el Reglamento Interno de Trabajo de ANJÚ FOOD SERVICE, las disposiciones de las autoridades competentes y el presente Contrato, utilizando para el efecto, su capacidad normal de trabajo y aportando la totalidad de sus conocimientos y habilidades para el adecuado y cabal desempeño del cargo para el cual se le contrata.

Tercera: FORMA Y HORARIO DEL TRABAJO.-

EL TRABAJADOR se obliga a laborar en los eventos contratados a la empresa con ajustes de horarios o turnos dependiendo del tipo de evento, para lo cual el TRABAJADOR en este instrumento expresa su consentimiento expreso y suficiente, incluso para la modificación de las jornadas semanales en virtud del segundo inciso del artículo 50 del Código del Trabajo.

EL TRABAJADOR expresa su aceptación a todo cambio o reajuste de horarios o turnos que realice ANJÚ FOOD SERVICE dejándose constancia de que los horarios o turnos son los que determina la necesidad de las actividades que desempeña ANJÚ FOOD SERVICE.

EL TRABAJADOR se compromete a laborar horas adicionales a la jornada diaria de trabajo, de acuerdo a las necesidades de ANJÚ FOOD SERVICE, pero bajo requerimiento o autorización expresa y por escrito de ANJÚ FOOD SERVICE, la cual constituirá prueba de la prestación del servicio y genera el derecho de pago adicional al TRABAJADOR, en los términos del Código del Trabajo.

Cuarta: LUGAR DE TRABAJO.-

EL TRABAJADOR prestará sus servicios en las instalaciones de ANJÚ FOOD SERVICE ubicado en la ciudad de **Quito**, así como en los lugares en donde por los servicios que brinda ANJÚ FOOD SERVICE se requiera de los servicios del TRABAJADOR. En consecuencia, el TRABAJADOR manifiesta expresamente su consentimiento para los cambios de lugar de trabajo, en cualquier sitio que dispusiere ANJÚ FOOD SERVICE teniendo en cuenta los requerimientos propios de las actividades de ANJÚ FOOD SERVICE.

Estos cambios no significarán ni podrán ser interpretados, en manera alguna, como cambio de ocupación o modificación del presente Contrato, pues cuentan con la aceptación expresa del TRABAJADOR.

Quinta: REMUNERACIÓN.-

Las partes de mutuo acuerdo establecen que ANJÚ FOOD SERVICE pagará como remuneración eventual al TRABAJADOR, la cantidad de US\$ 50.00 (cincuenta dólares de los Estados Unidos de América con 00/100).

El TRABAJADOR tendrá derecho a percibir adicionalmente a esta remuneración, los beneficios sociales, como décima tercera, décimo cuarta remuneraciones y vacaciones que conforme a la Ley tuviere derecho el TRABAJADOR.

La remuneración se pagará por cada evento, según lo disponga ANJÚ FOOD SERVICE, en el lugar de trabajo o mediante acreditación en una cuenta del TRABAJADOR en el sistema financiero nacional, caso en el cual la transacción bancaria será evidencia suficiente del cumplimiento de la obligación de pago de ANJÚ FOOD SERVICE de todos los derechos laborales que acredite el TRABAJADOR.

De la remuneración estipulada en esta cláusula se realizarán las deducciones o retenciones legales u ordenadas por autoridad competente.

Sexta: PLAZO DE DURACIÓN.-

Por la naturaleza misma de este Contrato de Trabajo Eventual, el plazo de vigencia es el necesario para satisfacer el requerimiento de ANJÚ FOOD SERVICE de una persona que gestione la recuperación de cupones del proyecto OPSR 104430 de asistencia alimentaria de la población refugiada y población ecuatoriana de acogida y de la nueva Operación Prolongada de Socorro y Recuperación, conforme se encuentra descrito en los antecedentes de este instrumento, sin que este plazo pueda durar más de ciento ochenta días conforme lo dispone el artículo 17 del Código del Trabajo.

Séptima: OBLIGACIONES DEL TRABAJADOR.-

El TRABAJADOR se obliga, a más de lo dispuesto por el Código del Trabajo y en el Reglamento Interno de Trabajo, a lo siguiente:

- 7.1. Desempeñar el cargo para el cual ha sido contratado, con la diligencia y responsabilidad debida y cumpliendo con todas las obligaciones que le impone la Ley,
- 7.2. Reglamento Interno de Trabajo, los manuales, instructivos y demás disposiciones de ANJÚ FOOD SERVICE, de autoridades competentes y el presente Contrato;
- 7.3. Prestar sus servicios dentro de los horarios, turnos y sistema de rotación autorizado a ANJÚ FOOD SERVICE, así como en virtud de las estipulaciones de este Contrato;
- 7.4. Prestar sus servicios en forma exclusiva para ANJÚ FOOD SERVICE. Por tanto, bajo ningún concepto, podrá efectuar trabajos o asesorías para otras personas, ya sean naturales o jurídicas, sin autorización expresa de ANJÚ FOOD SERVICE;
- 7.5. Mantener la más absoluta reserva y confidencialidad respecto a toda la información que conozca sobre el manejo o las actividades que realiza ANJÚ FOOD SERVICE o sus clientes tales como, datos, registros, políticas, clientes, recetas, procedimientos internos o documentos que conozca y pudieran revelar la situación de ANJÚ FOOD SERVICE, relaciones o estrategias comerciales, asuntos concernientes al personal, etc., que llegaren a su conocimiento durante el
- 7.6. cumplimiento de sus labores; y, a publicarlos únicamente con autorización escrita de ANJÚ FOOD SERVICE;
- 7.7. Reportar de manera inmediata a su jefe inmediato, la ocurrencia o existencia de cualquier anomalía o conducta irregular que llegare a su conocimiento, en relación al desempeño de las actividades diarias de ANJÚ FOOD SERVICE.
- 7.8. Presentar y aprobar todos los exámenes de salud y seguridad ocupacional que fueren necesarios;

7.9. Mantener todos sus certificados de salud aprobados.

7.10. Manejar los equipos de propiedad de ANJÚ FOOD SERVICE que hayan sido puestos a disposición del TRABAJADOR, con la mayor responsabilidad, siguiendo siempre las instrucciones de cuidado y seguridad industrial que correspondan.

Octava: PROPIEDAD INTELECTUAL.-

El TRABAJADOR acepta que todo el producto de su intelecto estará remunerado completamente con su remuneración y que cualquier propiedad intelectual que se produzca en base de su trabajo o esfuerzo como parte de la ejecución de este contrato, o solicitado por ANJÚ FOOD SERVICE o usando bienes de ANJÚ FOOD SERVICE será de propiedad intelectual exclusiva de esta última.

Novena: TERMINACIÓN DEL CONTRATO.-

A más de las causales establecidas en el artículo 172 del Código del Trabajo y las señaladas en el reglamento Interno de Trabajo de ANJÚ FOOD SERVICE, se podrá terminar este Contrato de Trabajo por las siguientes causas:

- a. Si el TRABAJADOR ha inducido a celebrar este Contrato con datos o certificados falsos o si ha omitido deliberadamente información sobre trabajos anteriores;
- b. Si el TRABAJADOR no mantiene normas, grados suficientes de eficiencia en el desempeño de su labor;
- c. Por violación a las normas del Reglamento Interno de Trabajo de ANJÚ FOOD SERVICE;
- d. Por presentarse a trabajar sin su licencia, matrícula o permiso aplicable a las actividades para las que se le contrata; y
- e. Por las demás causas establecidas en la Ley.

Décima: GENERALES.-

10.1 Derechos del Trabajador: El presente Contrato constituye y representa la enunciación completa y exclusiva de los derechos y obligaciones de las

Partes, dejándose constancia de que las Partes están conscientes de que no existe afectación ni renuncia alguna a ningún derecho del TRABAJADOR.

10.2 Modificación: Toda modificación o reforma al presente Contrato deberá adoptarse por acuerdo escrito entre las Partes, salvo las excepciones previstas en este Contrato.

10.3 Omisión en el ejercicio de la acción para exigir el cumplimiento. El incumplimiento por cualquiera de las Partes para requerir el cumplimiento o para hacer cumplir cualquiera de los términos de este Contrato, no será considerado como una renuncia a los derechos aquí conferidos que impida la ejecución de tales estipulaciones o la recuperación de daños por su violación.

Décima Primera: RECONOCIMIENTO.-

El TRABAJADOR y AJÚ FOOD SERVICE acuerdan que los términos y condiciones de este Contrato han sido discutidos, negociados y totalmente aceptados por ambas partes.

Para constancia de su plena aceptación a todas y cada una de las cláusulas de este Contrato, las partes suscriben este Contrato, en tres ejemplares de igual contenido y valor, que serán registrados ante el Inspector de Trabajo.

Suscrito en Quito, hoy 27 de Diciembre de 2013

Andrea Maricela Oña Rodas
Apoderado General
1721864229

Santiago Miguel Dávila Rueda
C.C. 1712221876
EL TRABAJADOR

INSPECTOR DEL TRABAJO

2.9 SUGERENCIAS DE MENÚ

2.9.1 Sugerencia Sopas

Tabla # 3.- Sugerencia sopas

Sugerencia	Precio (unidad)
• Sopa de lenteja con queso	\$ 0.17
• Sancocho Quiteño	\$ 0.42
• Sopa de quinua	\$ 0.25
• Aguado de gallina	\$ 0.21
• Locro de papa	\$ 0.64

2.9.2 Sugerencia Arroz

Tabla # 4.- Sugerencia arroz

Sugerencia	Precio (unidad)
• Arroz con camarón	\$ 1.03
• Arroz con concha	\$ 1.46
• Arroz Blanco	\$ 0.38
• Arroz Verde	\$ 0.83
• Arroz Navideño	\$ 1.90

2.9.3 Sugerencia Carnes

Tabla # 5.- Sugerencia carnes

Sugerencia	Precio (unidad)
• Corvina	\$ 1.99
• Lomo	\$ 4.65
• Pollo	\$ 1.01
• Chuleta	\$ 1.11

2.9.4 Sugerencia Ensaladas

Tabla # 6.- Sugerencia ensaladas

Sugerencia	Precio (unidad)
• Ensalada rusa	\$ 0.39
• Ensalada de tomate y cebolla	\$ 0.59
• Ensalada de pepino	\$ 0.66
• Ensalada de rábano	\$ 0.61

2.9.5 Sugerencia Postres

Tabla # 7.- Sugerencia postres

Sugerencia	Precio (unidad)
• Mousse de chocolate	\$ 0.94
• Tiramisú	\$ 1.10
• Ensalada de frutas	\$ 1.32
• Rosero Quiteño	\$ 0.34
• Arroz con leche	\$ 0.16

2.9.6 Sugerencia Bebidas

Tabla # 8.- Sugerencia bebidas

Sugerencia	Precio (unidad)
• Colada de avena y naranjilla	\$ 0.14
• Jugo de piña	\$ 0.27
• Jugo de mora	\$ 0.11
• Gaseosa	\$ 0.80
• Agua con gas	\$ 0.75
• Agua sin gas	\$ 0.60

2.9.7 Sugerencia Bocaditos

Tabla # 9.- Sugerencia bocaditos

Sugerencia	Precio (unidad)
• Quimbolito	\$ 0.40
• Empanada de verde	\$ 0.40
• Humitas	\$ 0.40
• Muchines de yuca	\$ 0.40

2.9.8 Sugerencia Tortas

Tabla # 10.- Sugerencia tortas

Sugerencia	Precio (unidad)
• Torta de Naranja	\$ 8.00
• Torta de Manzana y Nuez	\$ 16.00
• Torta de Avena y Banano	\$ 8.00

2.10 DISEÑO DEL MENÚ

2.10.1 Tríptico

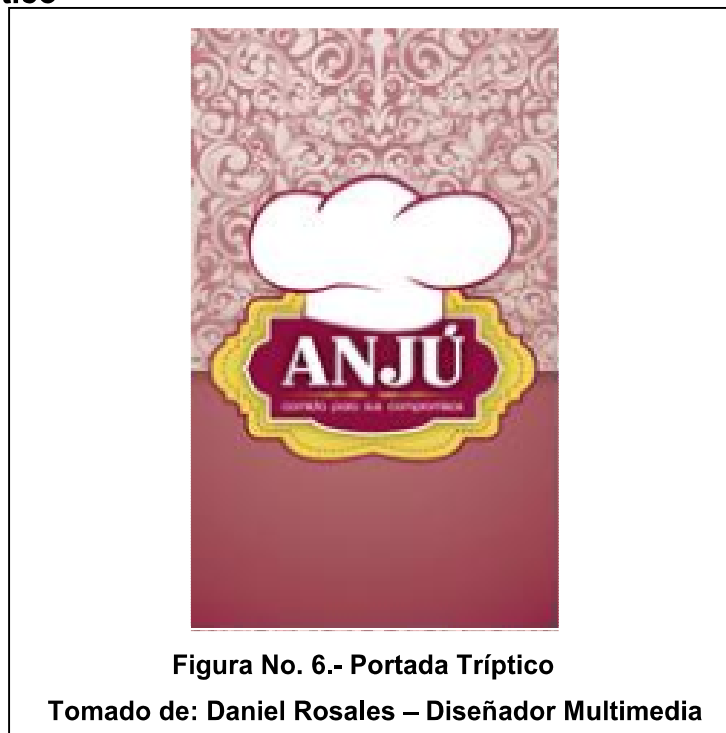


Figura No. 6.- Portada Tríptico

Tomado de: Daniel Rosales – Diseñador Multimedia



Figura No. 7.- Tiro Tríptico

Tomado de: Daniel Rosales – Diseñador Multimedia

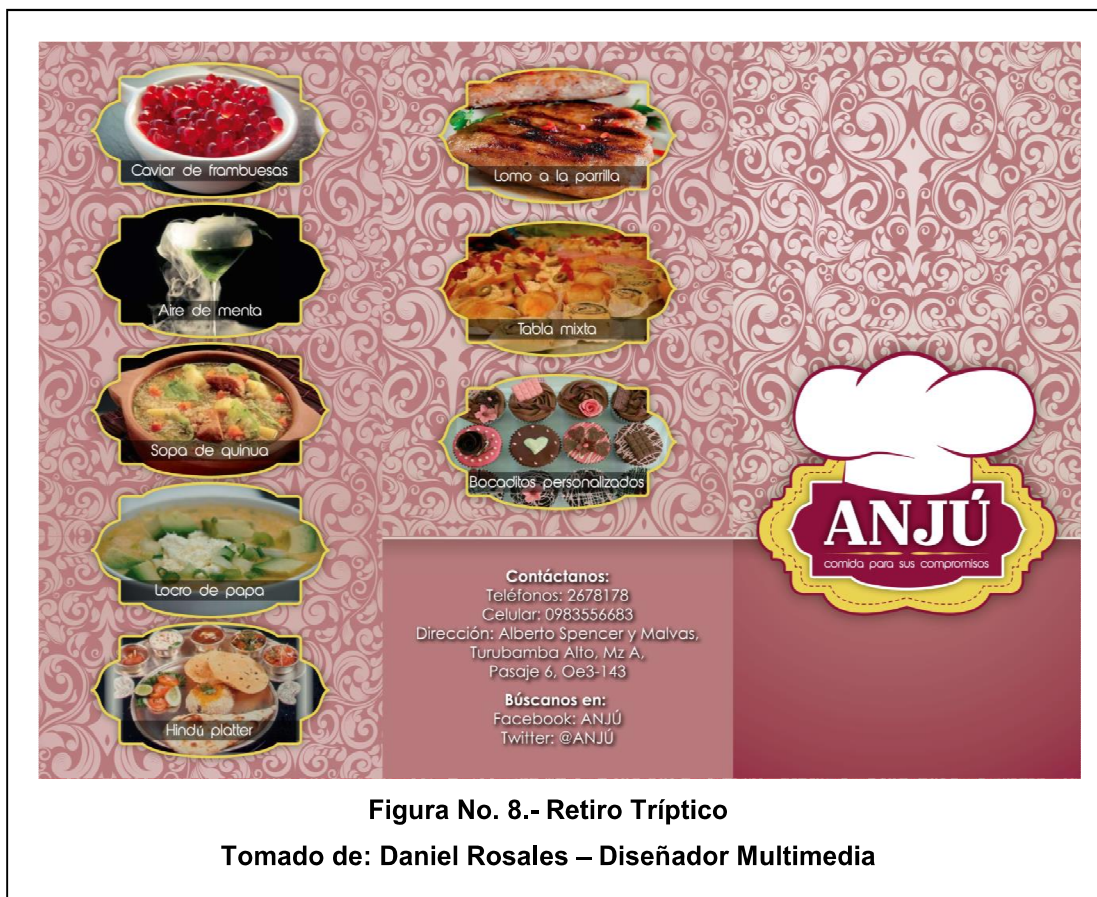


Figura No. 8.- Retiro Tríptico

Tomado de: Daniel Rosales – Diseñador Multimedia

2.11 PRECIO DE VENTA

Con las consideraciones mencionadas en el párrafo anterior, el precio se definirá de acuerdo al menú escogido por el cliente puesto que se cuenta con cinco sugerencias de menú que son sujetas a cambios de acuerdo al tipo de evento contratado, el mínimo es de diez dólares y el máximo de quince dólares, dependiendo de las sugerencias que el cliente desee, estos precios incluyen servicio de meseros, vajilla, cubertería, cristalería y mantelería e IVA.

Tabla # 11.- Tabla referencial de precios

Menú 1	PVP Almuerzos	PVP Eventos
Sopa de lenteja con queso	\$ 0.17	\$ 0.48
Arroz blanco, chuleta a la plancha, ensalada de pepinillo	\$ 2.14	\$ 6.10
Mousse de chocolate	\$ 0.94	\$ 2.67
Jugo de piña	\$ 0.26	\$ 0.75
TOTAL	\$ 3.51	\$ 10.00

Menú 2	PVP Almuerzos	PVP Eventos
Sancocho	\$ 0.42	\$ 1.20
Arroz con camarón, curtido	\$ 1.84	\$ 5.24
Tiramisú	\$ 1.10	\$ 3.13
Quaker	\$ 0.15	\$ 0.42
TOTAL	\$ 3.51	\$ 10.00

Menú 3	PVP Almuerzos	PVP Eventos
Quinoa	\$ 0.25	\$ 0.83
Arroz verde, corvina, ensalada de rábano	\$ 2.83	\$ 9.44
Ensalada de frutas	\$ 1.32	\$ 4.41
Jugo de mora	\$ 0.09	\$ 0.31
TOTAL	\$ 4.50	\$ 14.99

CAPITULO III

3. INVESTIGACIÓN DE MERCADO

3.1 INVESTIGACIÓN DE MERCADO

3.1.1 Segmento de Mercado Potencial

La línea de bocaditos estará inicialmente dirigida para estudiantes egresados de la Facultad de Odontología de la Universidad Central del Ecuador, que van desde los 23 años en adelante. La línea de almuerzos está dirigida a oficinistas de la Universidad Central del Ecuador y Gesficont Cia. Ltda. La línea de menús variados estará dirigida a personas de todas las edades considerando las clases media alta y alta, sin ser esto condicionante de ofrecer este servicio a cualquier otro cliente

Para establecer el segmento de mercado se ha establecido las siguientes variables:

- Variables Demográficas: Edad, género e ingresos.

En cuanto a la línea de bocaditos, la edad del grupo objetivo al que están dirigidos los productos de la empresa van desde los 23 años en adelante, hombres y mujeres de clase media alta y alta, estudiantes de la Facultad de Odontología de la Universidad Central del Ecuador cuyo universo está conformado por 212 estudiantes egresados por semestre.

En cuanto a la línea de almuerzos, el grupo objetivo no considera un rango específico de edades. Se dirige a hombres y mujeres económicamente activos de clase media alta y alta.

- Variables Psicográficas: Clase social y los gustos.

Los gustos que cubre la empresa son de tipo gourmet.

3.2 ANÁLISIS DE COMPETENCIA

Tabla # 12.- Análisis de la Competencia

NOMBRE EMPRESA	UBICACIÓN	ZONA	CAPACIDAD
Emanuel Self Service	Malvas y Moro Moro	SUR	400
Sueño y Ensueños	Calle J	SUR	350
ANJÚ FOOD SERVICE	Malvas y Alberto Spencer	SUR	60

3.2.1 Comparación de competencias

- **Emanuel Self Service**

Historia

Emanuel Self Service es un Catering ubicado 4 metros de Anjú Food Service, su propietario, Rodrigo Romero se dedica básicamente a hacer almuerzos para el personal que labora en el Registro Civil Zona Sur y algunos eventos para el Estadio del Aucas, cuenta también con un pequeño local con capacidad total de 30 personas para brindar servicio de almuerzos. Su horario de atención es de lunes a viernes y fines de semana si hay eventos, su forma de pago es en efectivo y no cuenta con parqueadero.

Análisis de menú

Emanuel Self Service cuenta con un menú fijo pero rotativo cada 2 meses, esto se debe a que su propietario inicio su negocio de forma empírica, basada únicamente en la experiencia, lo cual ha limitado su crecimiento.

Valor agregado

Emanuel Self Service cuenta con una tarjeta de consumo para los clientes que acuden a la hora del almuerzo, esta tarjeta no caduca, el precio de la tarjeta tiene un porcentaje de descuento.

Comentarios

Emanuel Self Service necesita gente capacitada constantemente ya que solo cuenta con personas que se han dedicado a la cocina sin preparación académica. Esto ayudaría al crecimiento de la empresa.

- **Sueños y Ensueños**

Historia

Sueños y Ensueños presta servicio de banquetes y decoración para eventos con servicio a domicilio para todo tipo de fiestas, es una empresa familiar que está ubicada a quince cuadras de Anjú Food Service, se encuentra en una de las calles más concurridas en el Sur de Quito.

Análisis de la Carta

Sueños y Ensueños tiene un menú más actualizado con relación a Emanuel Self Service ya que la persona encargada de la preparación de la comida es profesional, su sugerencia de menú para una cena empresarial navideña es:

- Entrada:
Espárragos con salmón

- Plato Fuerte:
Arroz verde, pavo relleno en salsa de maracuyá y ensalada Waldo (piña, manzana verde, pasas, nuez, lechuga crespita, con mayonesa de apio y vinagre balsámico).
- Postre:
Frutos rojos en salsa de vino tinto y helado.

El costo de este menú es de \$ 15 dólares por persona.

Valor agregado

Sueños y Ensueños ofrece como valor agregado arreglos florales para los eventos que lo necesiten así como garnish. Ésta empresa no solo se dedica al catering, sino también al alquiler de mantelería, calentadores, carpas, cristalería, vajilla y cubertería.

Comentarios

Esta empresa está muy bien equipada y ubicada.

3.2.1.1 Conclusión

Considero que la competencia directa para ANJÚ FOOD SERVICE es “Sueños y Ensueños” a pesar de que está ubicada más lejos en relación a Emanuel Self Service. Se considera una fuerte competencia debido a que la persona encargada tiene preparación y experiencia, ya que lleva tres años realizando eventos. Además, el hecho de que tenga su propia vajilla, calentadores, cubertería, carpas, cristalería les permite tener un porcentaje mayor de ganancia en los eventos contratados.

3.3 PRECIO DE VENTA DEL MERCADO COMPETITIVO

3.3.1 Comparación de precios de la competencia

Tabla # 13.- Comparación de precios

DETALLE	PRECIO COMPETENCIA 1	PRECIO COMPETENCIA 2
Almuerzos ejecutivos	\$3.75	\$ 4.00
Coffe break	\$3.00	\$6.00
Plato fuerte económico	\$7.00	\$9.00
Plato fuerte especial	\$11.00	\$13.00

Conclusiones

A pesar de que Emanuel Self Service está ubicada más cerca de ANJÚ FOOD SERVICE, no se considera una competencia directa ya que sus conocimientos en gastronomía son básicos y se dedica principalmente a la venta de almuerzos que a la prestación del servicio de eventos, a diferencia de Sueños y Ensueños que es una empresa que se dedica sólo a eventos, cuenta con un chef preparado y la facilidad de uso su propia vajilla, mantelería, cubertería, cristalería que le ayudan a tener mayor ganancia en sus eventos ya que no se ven en la necesidad de dedicar un presupuesto para el alquiler de todo lo necesario para un evento, sus menús son más actuales que Emanuel Self Service.

3.4 TÉCNICA DE INVESTIGACIÓN

La información se recopilará mediante la realización de entrevistas y encuestas.

3.5 INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

Entrevistas: se realizará entrevistas a los propietarios de la competencia con el fin de identificar sus fortalezas y debilidades.

Encuestas: realizadas a potenciales clientes para identificar sus necesidades y preferencias al momento de elegir un catering para sus eventos.

3.6 ENCUESTA

3.6.1 Objetivos

El objetivo de esta encuesta es obtener información estadística para conocer las necesidades, gustos y preferencias que las personas toman en cuenta el momento de contratar un evento.

Con base a las respuestas obtenidas, se valora los porcentajes y como resultado las necesidades y expectativas de los potenciales clientes para brindar un mejor servicio.

3.6.2 Problema

Desconocimiento del tamaño del mercado, su oferta, demanda y demanda insatisfecha dentro del sector de catering en la ciudad de Quito.

3.6.3 Objetivo General

Investigar el mercado para conocer la oferta y la demanda de los servicios del catering en el Distrito Metropolitano de Quito.

3.6.4 Objetivos Específicos

- Cuantificar el mercado para conocer las estrategias adecuadas a implementarse.
- Diseñar herramientas mercadológicas como la encuesta para establecer las matrices pertinentes al estudio.
- Realizar un levantamiento de encuestas de prueba para conocer si las preguntas satisfacen las expectativas propuestas.
- Realizar un levantamiento de encuestas definitivas para conocer el mercado de ANJÚ FOOD SERVICE.

3.6.5 Análisis de la Información

➤ Estadísticas de los datos

La recolección de los datos se iniciara con las fuentes secundarias como libros y documentos, la información primaria se proveerá de las fuentes primarias que son las encuestas que realizare con los respectivos instrumentos, denominando las preguntas no contestadas como perdidas. (Pardina, 1971, p. 123)

➤ Determinar el universo, población y muestra

Para el presente caso de investigación se identifica el universo que determina la clase medio – medio, medio – alto, y alto – alto, por lo cual identifico que el N Universo está compuesto por una población económicamente activa de 136.946 habitantes, por lo tanto se requiere de la determinación de la muestra para lo cual se aplica la fórmula de investigación científica. (Pardina, 1971, pp. 123-135)

Tabla # 14.- Datos

DATOS		
O	Nivel de confianza	1.86
n	Numero de elemtos	71
P	Probabilidades a favor	70
Q	Probabilidad en contra	30
E	Error de estimulación	10
N	Universo o Población	136.946

Formula Infinita:

$$n = \frac{\sigma^2 * p * q}{(E)^2} \quad (\text{Ecuación 1})$$

$$n = \frac{(1.86)^2 * 0.70 * 0.30}{(0.10)^2}$$

n= 71 Encuestas

En consideración a la muestra determinada, el número de encuestas aplicadas a clientes potenciales de la empresa ANJÚ FOOD SERVICE es de setenta y un encuestas, las mismas que ayudarán a determinar el grado de aceptación en el servicio de catering.

1) Frecuencia de contratación

Tabla # 15.- Frecuencia de Contratación

Frecuencia de consumo			
Rango	Frecuencia	Porcentaje Total	Porcentaje válido
Semestral	6	8%	11%
Anual	30	42%	55%
Otros	19	27%	35%
Pérdidas	16	23%	0%
Total	71	100%	100%

Fuente: Encuestas

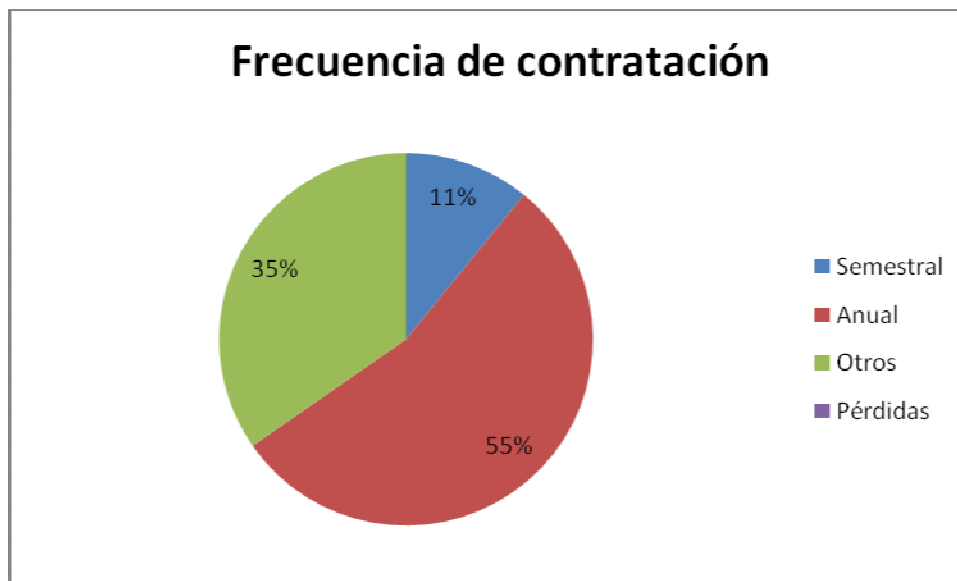


Figura No. 9.- Frecuencia de contratación

Fuente: Encuestas

El hábito con el que se contrata un servicio de catering en Quito de forma semestral es del 11%, el 55% de los encuestados lo contrata anualmente y el 35% restante lo contrata con más frecuencia.

2) Servicio de Catering

Tabla # 16.- Servicio de catering

Servicio de Catering			
Rango	Frecuencia	Porcentaje Total	Porcentaje válido
Si	47	66%	70%
No	20	28%	30%
Perdidos	4	6%	0%
Total	71	100%	100%

Fuente: Encuestas

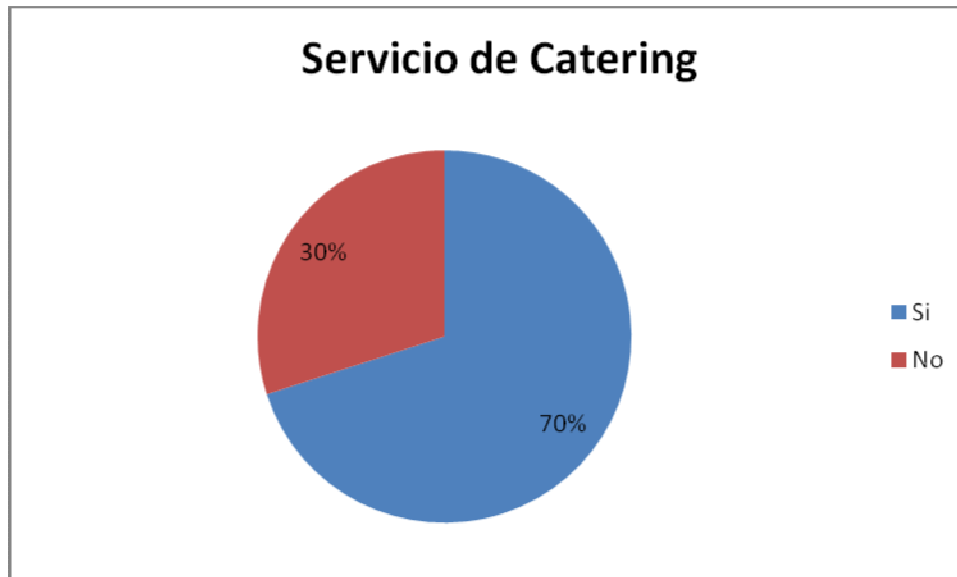


Figura No. 10.- Servicio de catering

Fuente: Encuestas

Del total de los encuestados, el 70% está dispuesto a contratar el servicio de catering y el restante 30% ya ha contratado servicio de catering.

3) Factores para el servicio de catering

Tabla # 17.- Factores para el servicio de catering

Factores			
Rango	Frecuencia	Porcentaje total	Porcentaje válido
Decoración	13	11%	11%
Precios	42	36%	36%
Calidad de servicio	26	22%	22%
Gama de menú	15	13%	13%
Promociones	10	9%	9%
Seguridad	10	9%	9%
Total	116	100%	100%

Fuente: Encuestas

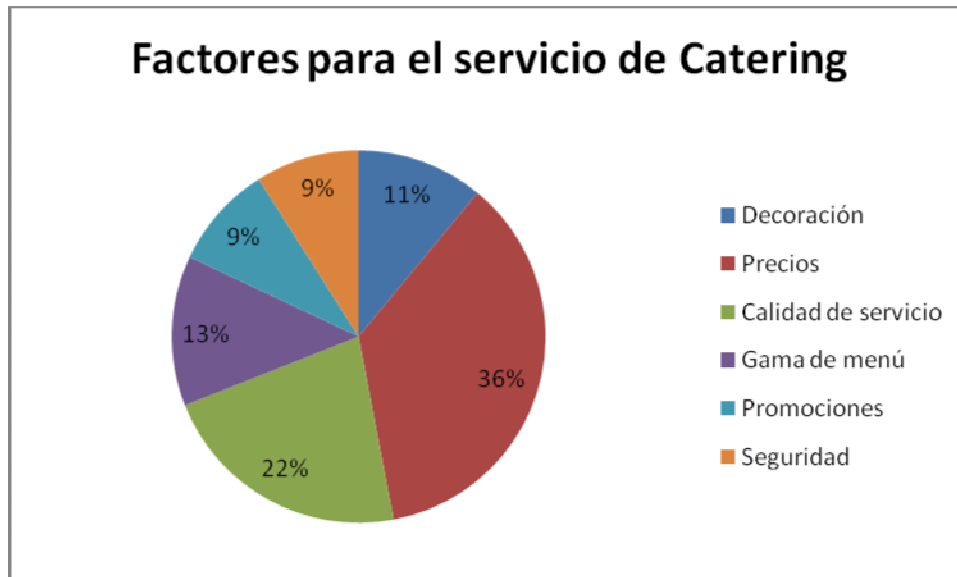


Figura No. 11.- Factores para el servicio de catering

Fuente: Encuestas

El 11% de las personas encuestadas considera la decoración como un factor fundamental para contratar un servicio de catering, el 36% concluye que el precio es el factor decisivo de contratación, el 22% toma en cuenta la calidad del servicio, el 9% analiza las promociones brindadas, y el 9% restante considera la seguridad como factor fundamental antes de contratar un catering.

4) Medios Publicitarios

Tabla # 18.- Medios Publicitarios

Medios Publicitarios			
Rango	Frecuencia	Porcentaje total	Porcentaje válido
Radio	17	15%	15%
Televisión	35	30%	30%
Redes Sociales	30	26%	26%
Prensa Escrita	17	15%	15%
Vallas Publicitarias	13	11%	11%
Otros	3	3%	3%
Total	115	100%	100%

Fuente: Encuestas

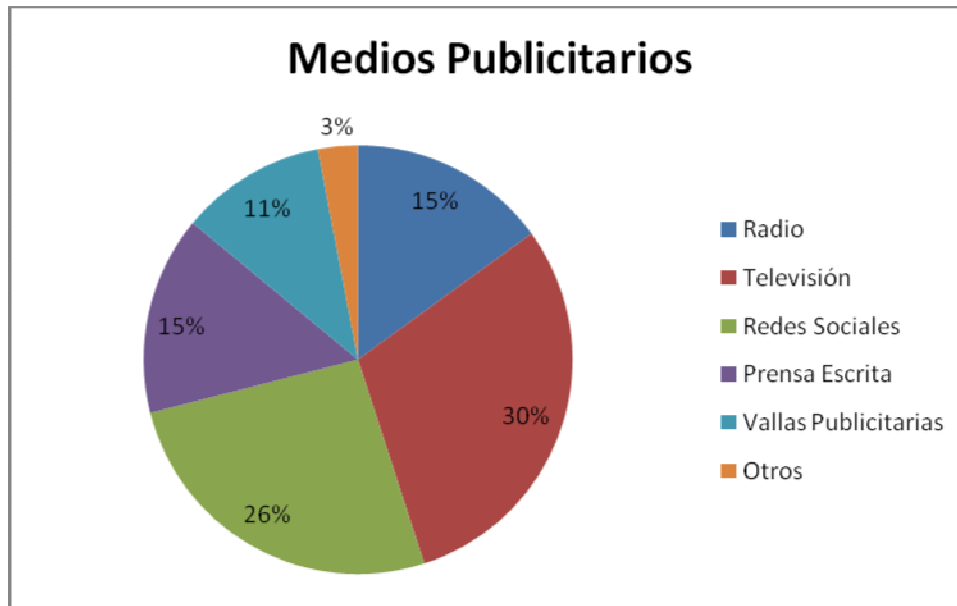


Figura No. 12.- Medios publicitarios

Fuente: Encuestas

La estrategia de promoción es muy importante y necesaria para dar a conocer e informar sobre el negocio, servicios y beneficios que se ofrecerá.

A través de la investigación de campo se pudo conocer que las personas que contrataría un servicio de catering les gustaría informarse en un 15% a través de la radio, 30% a través de televisión, un 26% redes sociales, 15% prensa escrita y un 11 % a través de vallas publicitarias.

5) Formas de Pago

Tabla # 19.- Formas de Pago

Formas de Pago			
Rango	Frecuencia	Porcentaje Total	Porcentaje Válido
Contado	39	62%	66%
Crédito	20	32%	34%
Perdidas	4	6%	0%
Total	63	100%	100%

Fuente: Encuestas

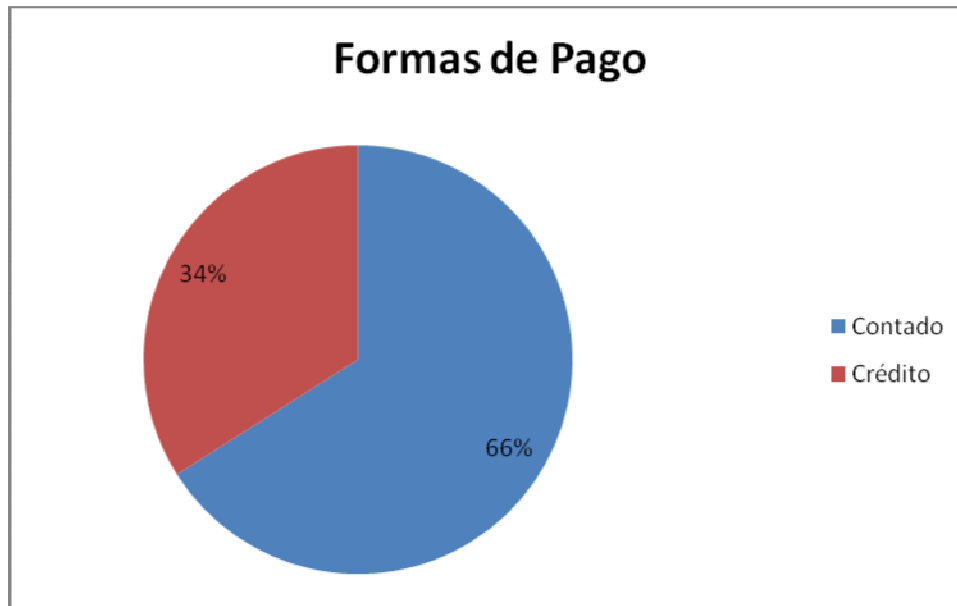


Figura No. 13.- Formas de Pago

Fuente: Encuestas

En el estudio de mercado esta es una de las preguntas relevantes ya que se puede saber cuál es el grado de liquidez monetaria que posee nuestro mercado, por el estudio realizado se concluye que el 66% de los hogares prefiere pagar al contado y un 34% con tarjeta de crédito.

3.7 MODELO DE ENCUESTA

CAPITULO IV

4. PLAN DE MARKETING

“El plan de Marketing es la herramienta básica de gestión que debe utilizar toda empresa orientada al mercado que quiera ser competitiva” (Muños, s.f., p. 91)

4.1 OBJETIVOS DEL MARKETING

El marketing brinda herramientas estratégicas y operacionales para la empresa, las cuales deben ser incluidas en la gestión de la misma, el marketing es una fase que comienza con la satisfacción de objetivos individuales y organizacionales, proyecta, evoluciona, explora, examina, da a conocer el producto, lo anuncia para su venta y finaliza con el intercambio de los productos en el mercado.

Philip Kotler (2006, Dirección de Marketing) menciona que para que se produzca el intercambio de productos, se deben cumplir cinco condiciones:

- Debe haber al menos dos partes, un vendedor y un cliente.
- Cada parte debe tener algo que supone mayor valor para la otra.
- Cada parte debe ser capaz de comunicar las características y cualidades del producto.
- Cada parte debe ser libre de aceptar o rechazar la oferta.
- Cada parte debe creer que es apropiado realizar la compra.

Se resume entonces que el objetivo del marketing es “promover el intercambio”, que se cumple únicamente si ambas partes realizan un acuerdo basado en los cinco principios enunciados y en las 4 P: Producto, Precio, Plaza (Distribución) y Promoción (Comunicación), para satisfacer las

necesidades individuales u organizacionales. (Kotler & Keller, 2006, Dirección de Marketing) (Olivier, 2012, Objetivos de Aprendizajes Diversos)

4.2 FODA

Fortalezas:

- Los trabajadores tienen experiencia en manipulación de alimentos.
- Oferta de diversidad de platos y comidas tradicionales e internacionales.
- ANJÚ FOOD SERVICE aplica un concepto innovador y brinda un excelente servicio.
- Posee un respaldo financiero familiar.
- Prestamos servicios dentro y fuera de la ciudad.

Debilidades:

- Los precios de ANJÚ FOOD SERVICE no son bajos como los de la competencia, ya que se debe cubrir costos y gastos de creación de la empresa.
- La empresa ANJÚ FOOD SERVICE es nueva en el mercado, por tanto aún no cuenta con una cartera fiel de clientes.

Oportunidades:

- Presencia de una diversidad de proveedores acorde a los requerimientos.
- Inclusión de nuevos platos y promociones infantiles acorde con la exigencia del cliente.
- Preferencia de los consumidores por la comida sana.

Amenazas:

- Competidores con precios más bajos.
- Experiencia de la competencia.

- Posicionamiento en el mercado de la competencia.
- Diversidad de opciones de servicio de catering.

4.3 LOGOTIPO E ISOTIPO

Logotipo es el distintivo formado por letras; nombre de la marca de una empresa en este caso ANJÚ FOOD SERVICE.

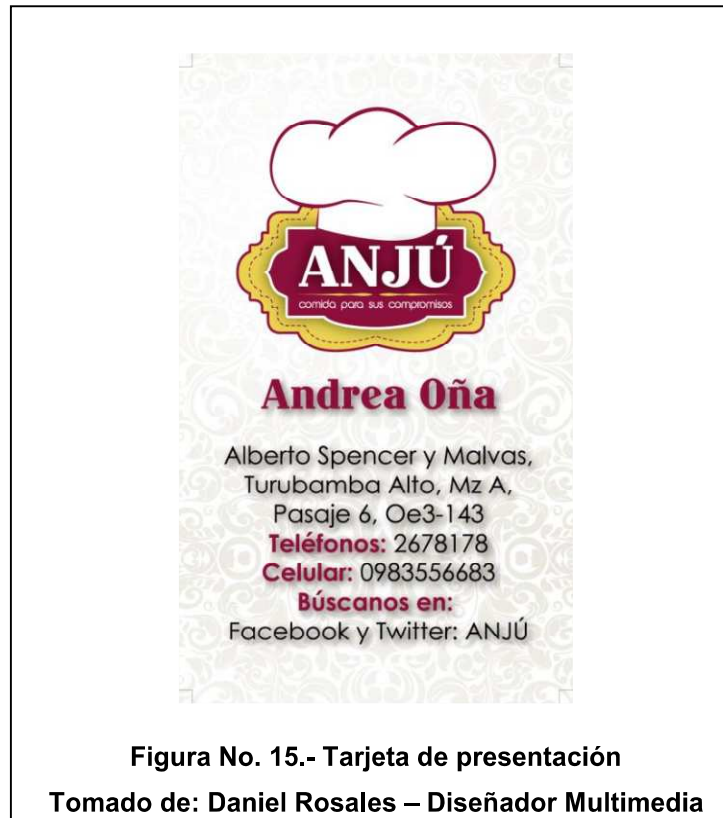
Isotipo es un dibujo o símbolo característico de la marca, es la representación gráfica real de un emblema que ejemplifique la marca sin mencionarla, es decir una conceptualización visual que represente su imagen.



4.4 TARJETAS DE PRESENTACIÓN

Las tarjetas de presentación se constituyen en una demostración visual que transfiere información, dejando un impacto en el cliente de una empresa.

Las tarjetas de presentación suelen intercambiarse entre las personas con el objetivo de crear oportunidades de negocios, además son un documento de ayuda para asegurar el contacto entre quienes las intercambian con la probabilidad de establecer comunicación ofertar o demandar productos.



4.5 PUBLICIDAD

La publicidad se realizará mediante: tarjetas de presentación, publicidad electrónica, redes sociales y boca a boca.

- Tarjetas de presentación: elaboradas por Daniel Rosales, Diseñador Multimedia.
- Publicidad electrónica: se creará un correo electrónico (anjúfoodservice@hotmail.com) con el cual se enviará correos con la información de promociones y menús.

- Redes Sociales: se creará una página en Facebook y Twitter para promocionar y dar a conocer la empresa.
- Boca a Boca: recomendaciones y comentarios realizados por clientes satisfechos con el trabajo realizado.

4.6 MERCHANDISING

Tiene por objetivo aumentar la rentabilidad, se encarga de estimular la compra en el punto de venta, ayudará a la empresa a presentar el producto o servicio en las mejores condiciones, tanto físicas como psicológicas al consumidor final.

Para esto, se presentará un catálogo cuyo contenido incluirá las presentaciones y montaje de las especialidades que brindará ANJÚ FOOD SERVICE.

4.7 MARKETING MIX

El marketing mix es una interpretación de los aspectos internos de la empresa, ayuda a conocer la situación de la empresa para poder proponer una estrategia, está compuesto por métodos que apuntan a trabajar con los cuatro elementos conocidos como las Cuatro P: Producto, Precio, Plaza y Promoción.

Se refiere a los principios, técnicas y metodologías para incrementar la satisfacción del cliente partiendo de la gestión de las Cuatro P. Para lograr éxito, el marketing mix mantiene la relación entre sus elementos. Cuando se trabaja con el marketing mix, es muy importante tomar en cuenta si las metas que se plantea son a corto o largo plazo.

Sin embargo los productos tienen un periodo de vida que comenzando con el lanzamiento, luego con el desarrollo, llega a la madurez y finalmente entra en declive.

4.7.1 Producto

Se trata del producto en sí que complace una determinada necesidad al igual que todos los productos suplementarios a ese producto.

4.7.2 Precio

Es la única variable que crea ingresos, la empresa puede adaptarse rápidamente según la competencia ya que es un elemento muy competitivo y tiene un poder fundamental sobre el consumidor, establece la información sobre el precio del producto al que la empresa ofrece en el mercado.

Para determinar el precio, la empresa deberá tomar en cuenta lo siguiente:

- Costos de producción y distribución en los que se incurre para cumplir con la prestación del servicio.
- El margen de utilidad que desea mantener
- Los elementos del entorno que influyen en el establecimiento del precio, principalmente la competencia.
- Las estrategias de marketing adoptadas para cumplir con la cuota de ventas mensuales.
- Los objetivos establecidos.

4.7.3 Plaza

Esta variable es importante porque estudia los canales que atraviesa un producto desde que se origina hasta que llega a manos del consumidor, tiene relación con los intermediarios.

4.7.4 Promoción

La promoción del producto examina todo el esfuerzo que la empresa hace para dar a conocer el producto e incrementar sus ventas en el público.

CAPITULO V

5. PLAN FINANCIERO

5.1 OBJETIVO

El presente plan financiero tiene el objeto de formular estimaciones reales.

5.1.1 Presupuesto de Inversión

5.1.1.1 Inventario de Equipos de Cocina

Tabla # 20.- Inventario equipos de cocina

ITEM	OBSERVACIONES	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Cocina Millenium	Cuenta con 4 quemadores, 1 plancha, 1 freidora, 1 parrilla de piedra volcánica y 1 horno	1	\$ 3,900.00	\$ 3,900.00
Estanterías	Seis repisas	2	\$ 115.00	\$ 230.00
Extractor	Centrifugo marca S&P	1	\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
Campana	Luz interior	1	\$ 560.00	\$ 560.00
Cocina	Semi- industrial 3 quemadores	1	\$ 490.00	\$ 490.00
Frigorífico	Vertical mixto, 2 puertas	1	\$ 2,200.00	\$ 2,200.00
Lavabo	Industrial, 2 pozos, incluye trampa de grasas	1	\$ 1,200.00	\$ 1,200.00
Microondas	Con grill	1	\$ 182.86	\$ 182.86
Licuadora	5 velocidades	2	\$ 171.38	\$ 342.76
Batidora	Semi-industrial	1	\$ 530.00	\$ 530.00
mesa de trabajo	1.50x0,70	2	\$ 380.00	\$ 760.00
Calentadores	2 quemadores	6	\$ 80.35	\$ 482.09
			TOTAL	\$ 12,377.71

PROVEEDOR: COLD-METAL DURA FRIO

5.1.1.2 Inventario de Cubertería

Tabla # 21.- Inventario cubertería

ITEM	OBSERVACIONES	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Cuchillo	Mesa	100	caja x doce	\$ 122.00
Tenedor	Mesa	100	caja x doce	\$ 80.28
Cuchara	Café	100	caja x doce	\$ 55.80
Cuchara	Sopera	100	caja x doce	\$ 80.28
Cuchara	Postre	100	caja x doce	\$ 65.28
			TOTAL	\$ 403.64

PROVEEDORES: UMCO / MONTERO

5.1.1.3 Inventario de Vajilla

Tabla # 22.- Inventario vajilla

ITEM	OBSERVACIONES	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Taza	Café	100	\$ 1.82	\$ 181.90
Taza	Te	100	\$ 2.00	\$ 199.80
Plato	Hondo	100	\$ 3.57	\$ 357.20
Plato	Taza- juego té	100	\$ 1.51	\$ 151.00
Plato	Taza-juego café	100	\$ 2.66	\$ 265.60
Plato	Pando 20.5	100	\$ 2.03	\$ 203.10
Plato	Pando 29.5	100	\$ 3.54	\$ 353.80
Plato	Pando 33.5	100	\$ 4.40	\$ 439.70
Plato	Pando 39	100	\$ 7.44	\$ 744.40
Salsera	Lisa 73cc	100	\$ 0.89	\$ 89.00
Mantequillero	8.5	100	\$ 1.02	\$ 101.60
Salsera	Lisa 80cc	100	\$ 1.22	\$ 121.60
Salsera	Multiuso	100	\$ 1.39	\$ 138.50
Pimentero		30	\$ 1.88	\$ 56.25
Salero		30	\$ 1.88	\$ 56.25
Plato	Tinto	100	\$ 1.09	\$ 109.40
Taza	Tinto	100	\$ 1.17	\$ 117.20
Plato	Mariscos	100	\$ 5.18	\$ 517.90
Plato	Té	100	\$ 1.52	\$ 151.80
Taza	Té	100	\$ 1.84	\$ 184.20
Bowl	2,14	100	\$ 2.14	\$ 214.20
Plato	Pando 16 cm	100	\$ 1.73	\$ 173.10
Plato	Pando 20 cm	100	\$ 2.01	\$ 200.90
Plato	Pando22.9cm	100	\$ 2.50	\$ 250.00
Plato	Pando 27 cm	100	\$ 3.11	\$ 311.40
Plato	Pando 31cm	100	\$ 4.99	\$ 498.90
			TOTAL	\$ 6,188.70

PROVEEDORES: UMCO / MONTERO

5.1.1.4 Inventario de Batería de Cocina

Tabla # 23.- Inventario Batería de cocina

ITEM	OBSERVACIONES	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Bandeja	Rectangular Acero	2	\$ 13.57	\$ 27.14
Molde Cake	Num 16	1	\$ 1.68	\$ 1.68
Molde Cake	Num 20	1	\$ 2.29	\$ 2.29
Molde Cake	Num 24	1	\$ 3.20	\$ 3.20
Molde Cake	Num 30	1	\$ 4.88	\$ 4.88
Molde Cake	Num 36	1	\$ 5.95	\$ 5.95
Molino	Casero	1	\$ 23.51	\$ 23.51
Paila	Num 50	1	\$ 44.53	\$ 44.53
Tamalera	Industrial	1	\$ 47.03	\$ 47.03
Bowl	16	5	\$ 6.94	\$ 34.70
Bowl	18	5	\$ 4.25	\$ 21.27
Coladores	Juego	1	\$ 2.02	\$ 2.02
Olla Industrial	40x30	1	\$ 172.01	\$ 172.01
Olla Presión	13 Ltrs	1	\$ 52.73	\$ 52.73
Olla Presión	4 Ltrs	1	\$ 30.82	\$ 30.82
Olla Presión	6 Ltrs	1	\$ 35.34	\$ 35.34
Sartén	Esmaltado Num 26	3	\$ 14.57	\$ 43.71
Sartén	Esmaltado Num 28	2	\$ 15.72	\$ 31.44
Wock	Num 28	3	\$ 13.28	\$ 39.85
Termómetro	Digital	2	\$ 25.51	\$ 51.02
Espátula	Goma	3	\$ 26.15	\$ 78.44
Barrilla	Delgada	3	\$ 7.14	\$ 21.43
Cuchillo	Fileteador	2	\$ 6.55	\$ 13.09
Cuchillo	Cebollero	2	\$ 10.09	\$ 20.18
Cuchillo	Deshuesador	2	\$ 4.37	\$ 8.73
Bolillo	Acero	2	\$ 10.00	\$ 20.00
Tabla	Verde	1	\$ 16.20	\$ 16.20
Tabla	Amarilla	1	\$ 16.50	\$ 16.50
Tabla	Blanca	1	\$ 16.20	\$ 16.20
Tabla	Roja	1	\$ 16.20	\$ 16.20
Tabla	Vino Tinto	1	\$ 16.20	\$ 16.20
			TOTAL	\$ 918.29

PROVEEDORES: UMCO / MONTERO

5.1.1.5 Inventario de Cristalería

Tabla # 24.- Inventario cristalería

ITEM	OBSERVACIONES	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Jarra	Vidrio 1870cc	10	\$ 1.60	\$ 15.95
Copa	Vino	100	\$ 0.50	\$ 50.00
Copa	De agua	100	\$ 0.28	\$ 28.00
Vaso	Jugo	100	\$ 0.64	\$ 63.86
			TOTAL	\$ 157.81

PROVEEDORES: UMCO / MONTERO

5.1.1.6 Inventario de Equipos de Oficina

Tabla # 25.- Inventario equipos de oficina

ITEM	OBSERVACIONES	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Laptop	Hp	1	\$ 586.80	\$ 586.80
			TOTAL	\$ 586.80

PROVEEDORES: UMCO / MONTERO

5.1.1.7 Inventario de Limpieza

Tabla # 26.- Inventario de Limpieza

ITEM	OBSERVACIONES	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Escoba	Cerdas de plástico	2	\$ 2.00	\$ 4.00
Trapeador		2	\$ 3.50	\$ 7.00
Desinfectante	Pisos	2	\$ 5.00	\$ 10.00
Quita Grasa		2	\$ 3.75	\$ 7.50
Lava Platos		2	\$ 4.00	\$ 8.00
Cloro		2	\$ 3.10	\$ 6.20
Toallas Absorbentes	Scott	4	\$ 2.00	\$ 8.00
			TOTAL	\$ 50.70

PROVEEDORES: SANTAMARÍA

5.2 RESUMEN DE INVENTARIO

Tabla # 27.- Resumen de inventarios

INVENTARIO	VALOR
Inventario de Equipos de Cocina	\$ 12,377.71
Inventario de cubertería	\$ 403.64
Inventario de vajilla	\$ 6,188.70
Inventario en batería de cocina	\$ 918.29
Inventario de cristalería	\$ 157.81
Inventario de Equipos de Oficina	\$ 586.80
Inventario de Limpieza	\$ 50.70
TOTAL	\$ 20,683.65

5.3 ACTIVOS FIJOS

Tabla # 28.- Inventario Equipos de cocina

ITEM	TIPO
Cocina Millenium	FIJO
Quemadores	FIJO
Plancha	FIJO
Freidora	FIJO
Parrilla	FIJO
Horno	FIJO
Estanterías	FIJO
Extractor	FIJO
Campana	FIJO
Cocina	FIJO
Frigorífico	FIJO
Lavabo	FIJO
Microondas	FIJO
Licuadaora	FIJO
Batidora	FIJO
Mesa De Trabajo	FIJO
Calentadores	FIJO

Tabla # 29.- Inventario de equipos de oficina

ITEM	TIPO
Laptop	FIJO

Tabla # 32.- Inventario batería de cocina

ITEM	TIPO
Bandeja	CORRIENTE
Molde Cake	CORRIENTE
Molde Cake	CORRIENTE
Molde Cake	CORRIENTE
Molde Cake	CORRIENTE
Molde Cake	CORRIENTE
Molino	CORRIENTE
Paila	CORRIENTE
Tamalera	CORRIENTE
Bowl	CORRIENTE
Bowl	CORRIENTE
Coladores	CORRIENTE
Olla Industrial	CORRIENTE
Olla Presión	CORRIENTE
Olla Presión	CORRIENTE
Olla Presión	CORRIENTE
Sartén	CORRIENTE
Sartén	CORRIENTE
Wock	CORRIENTE
Termómetro	CORRIENTE
Espátula	CORRIENTE
Barrilla	CORRIENTE
Cuchillo	CORRIENTE
Cuchillo	CORRIENTE
Cuchillo	CORRIENTE
Bolillo	CORRIENTE
Tabla	CORRIENTE
Tabla	CORRIENTE
Tabla	CORRIENTE
Tabla	CORRIENTE
Tabla	CORRIENTE

Tabla # 33.- Inventario cristalería

ITEM	TIPO
Jarra	CORRIENTE
Copa	CORRIENTE
Copa	CORRIENTE
Vaso	CORRIENTE

Tabla # 34.- Inventario limpieza

ITEM	TIPO
Escoba	CORRIENTE
Trapeador	CORRIENTE
Desinfectante	CORRIENTE
Quita grasa	CORRIENTE
Lava platos	CORRIENTE
Cloro	CORRIENTE
Toallas absorbentes	CORRIENTE

5.5 PRESUPUESTO DE VENTAS

Para comenzar a funcionar ANJÚ FOOD SERVICE necesita una inversión de \$20.683,65 (Tabla # 27.- Resumen de inventarios) monto que cubre todo el equipamiento necesario para trabajar. El presupuesto inicial será cubierto totalmente por parte de apoyo familiar.

El presente presupuesto de ventas, se lo realiza con el fin de conocer la estimación del volumen de ventas que realizará la empresa en el futuro y mediante esta información determinar el éxito de este proyecto.

5.5.1 Ingresos

Para iniciar, "ANJÚ" prestará el servicio de almuerzos para el personal docente, administrativo de la Facultad de Odontología de la Universidad Central, cada almuerzo tendrá un valor que va desde los \$ 3,50 hasta los \$ 4,50 .Para ello se ha armado tres tipos de menús que podrán ser elegidos a gusto del cliente, la capacidad será de 60 personas y trabajaremos con el 33%.

Tabla # 35.- Almuerzos

PRESUPUESTO DE INGRESOS						
Menú 1	Costo por pax	Costo 60pax	33% por pax	33% por 60	PVP Almuerzos	PVP Eventos
Sopa de lenteja con queso	\$ 0.09	\$ 5.40	\$ 0.12	\$ 7.18	\$ 0.17	\$ 0.48
Arroz blanco, chuleta a la plancha, ensalada de pepinillo	\$ 1.14	\$ 68.40	\$ 1.52	\$ 90.97	\$ 2.14	\$ 6.10
Mousse de chocolate	\$ 0.50	\$ 30.00	\$ 0.67	\$ 39.90	\$ 0.94	\$ 2.67
Jugo de piña	\$ 0.14	\$ 8.40	\$ 0.19	\$ 11.17	\$ 0.26	\$ 0.75
TOTAL	\$ 1.87	\$ 112.20	\$ 2.49	\$ 149.23	\$ 3.51	\$ 10.00
Menú 2	Costo por pax	Costo 60pax	33% por pax	33% por 60	PVP	PVP
Sancocho	\$ 0.20	\$ 12.00	\$ 0.27	\$ 15.96	\$ 0.42	\$ 1.20
Arroz con camarón, curtido	\$ 0.87	\$ 52.20	\$ 1.16	\$ 69.43	\$ 1.84	\$ 5.24
Tiramisú	\$ 0.52	\$ 31.20	\$ 0.69	\$ 41.50	\$ 1.10	\$ 3.13
Quaker	\$ 0.07	\$ 4.20	\$ 0.09	\$ 5.59	\$ 0.15	\$ 0.42
TOTAL	\$ 1.66	\$ 99.60	\$ 2.21	\$ 132.47	\$ 3.51	\$ 10.00
Menú 3	Costo por pax	Costo 60pax	33% por pax	33% por 60	PVP	PVP
Quinoa	\$ 0.16	\$ 9.60	\$ 0.21	\$ 12.77	\$ 0.25	\$ 0.83
Arroz verde, corvina, ensalada de rábano	\$ 1.82	\$ 109.20	\$ 2.42	\$ 145.24	\$ 2.83	\$ 9.44
Ensalada de frutas	\$ 0.85	\$ 51.00	\$ 1.13	\$ 67.83	\$ 1.32	\$ 4.41
Jugo de mora	\$ 0.06	\$ 3.60	\$ 0.08	\$ 4.79	\$ 0.09	\$ 0.31
TOTAL	\$ 2.89	\$ 173.40	\$ 3.84	\$ 230.62	\$ 4.50	\$ 14.99

Además, se contará con ingresos de las ventas de pasteles y bocaditos.

Tabla # 36.- Pasteles

Sugerencias Pasteles	Costo unidad	33% Utilidad	PVP
Torta de caramelo y nuez	\$ 5.00	\$ 6.65	\$ 10.01
Selva Negra	\$ 6.50	\$ 8.65	\$ 13.01
Avena y Banano	\$ 4.00	\$ 5.32	\$ 8.01

Tabla # 37.- Bocaditos

Sugerencia Bocaditos	Costo unidad	33% Utilidad	PVP
Quimbolito	\$ 0.18	\$ 0.24	\$ 0.40
Empanada de verde	\$ 0.15	\$ 0.20	\$ 0.40
Humitas	\$ 0.19	\$ 0.25	\$ 0.40
Muchines de yuca	\$ 0.20	\$ 0.27	\$ 0.40

Dentro de un año "ANJÚ" considerará incrementar el menú de sugerencias con el objetivo de cubrir temporadas especiales como: Fanesca, Cena de fin de año, etc.

5.5.2 Gastos Generales

Para el funcionamiento de “ANJÚ” se han tomado en cuenta los siguientes gastos generales considerando una subdivisión entre gastos de ventas u operacionales y gastos administrativos.

Tabla # 38.- Gastos generales

GASTOS GENERALES
<u>Gastos de ventas</u>
Arriendo
Servicios Basicos
Luz
Agua
Gas
Telefonia
Internet
Nomina
Beneficios Sociales
Uniformes
Promocion y publicidad
Cortesias
Decoracion ocacional
Depreciacion activos fijos
Mantenimiento de Equipos
Movilizacion y transporte
<u>Gastos Administrativos</u>
Permisos
Utiles de aseo y limpieza

Los valores concepto de Gastos Generales a ser asumidos por la empresa se detallan más adelante en la Tabla #

Tabla # 41.- Gastos Generales

GASTOS GENERALES		
Gastos de ventas	Valor	Detalle
Arriendo	\$ 200.00	
Servicios Basicos	\$ 136.00	
Luz		\$ 40.00
Agua		\$ 50.00
Gas		\$ 6.00
Telefonia		\$ 20.00
Internet		\$ 20.00
Nomina	\$ 954.00	
Beneficios Sociales	\$ 314.66	
Uniformes	\$ 53.50	
Promocion y publicidad	\$ 10.00	
Cortesias	\$ 20.00	
Decoracion ocasional	\$ 10.00	
Depreciacion activos fijos	\$ 206.30	
Mantenimiento de Equipos	\$ 5.00	
Movilizacion y transporte	\$ 40.00	
Gastos Administrativos		
Permisos	\$ 3.33	
Utiles de aseo y limpieza	\$ 16.90	
TOTAL	\$ 1,969.69	

5.7 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

El Estado de Pérdidas y Ganancias es un estado financiero contable que muestra detalladamente los Ingresos y Egresos resultado de la actividad de una empresa, para conocer su utilidad. A continuación se presenta el Estado de Pérdidas y Ganancias de la empresa ANJÚ FOOD SERVICE:

Tabla # 42.- Estado Pérdidas y Ganancias

	INGRESOS
ALMUERZOS	\$ 4,608.00
PASTELERÍA	\$ 160.13
EVENTOS	\$ 699.60
TOTAL	\$ 5,467.73
	EGRESOS
COSTOS	\$ 3,687.93
GASTOS	\$ 81.53
UTILIDAD	\$ 1,698.27

5.8 PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio de una empresa es un importante referente que permite conocer el equilibrio financiero entre los ingresos y egresos. Permite conocer en qué punto de la producción la empresa no pierde ni gana dinero.

Para calcular el punto de equilibrio se debe utilizar la siguiente fórmula:

$$\text{Ingresos} = \text{Costos fijos} + \text{costos variables} \quad (\text{Ecuación 2})$$

Dónde:

Los costos fijos representan los costos que no varían en el tiempo, a cualquier nivel de ventas.

Los costos variables dependen del nivel de ventas.

Para calcular el punto de equilibrio de la empresa ANJÚ FOOD SERVICE se han determinado los siguientes datos:

Tabla # 43.- Punto de Equilibrio

	INGRESOS
CATERING	\$ 2,304.00
PASTELERÍA	\$ 160.13
EVENTOS	\$ 699.60
	\$ 3,163.73
	EGRESOS
COSTOS	\$ 2,927.61
GASTOS	\$ 81.53
UTILIDAD	\$ 154.59

Usando el 50% de la capacidad total de la empresa en cuanto al servicio de almuerzos, se estaría cercano a un punto de equilibrio lo que significa que la ganancia representa el 5% del total de los ingresos.

5.9 NÓMINA

El gasto de nómina, para la empresa ANJÚ FOOD SERVICE representa un Costo fijo, debido a que las actividades a realizarse estarán directamente relacionadas con el giro del negocio.

Tabla # 44.- Nómina

NOMBRE	CARGO	SUELDO	IESS PATRONAL	BENEFICIOS SOCIALES				TOTAL NOMINA
				DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	VACACIONES	FONDOS RESERVA	
OÑA ANDREA	COCINERA	\$ 318.00	\$ 38.64	\$ 26.50	\$ 26.50	\$ 13.25	\$ 0.00	\$ 422.89
OÑA SILVIA	AYUDANTE	\$ 318.00	\$ 38.64	\$ 26.50	\$ 26.50	\$ 13.25	\$ 0.00	\$ 422.89
RODAS MARIA	AYUDANTE	\$ 318.00	\$ 38.64	\$ 26.50	\$ 26.50	\$ 13.25	\$ 0.00	\$ 422.89
		\$ 954.00	\$ 115.91	\$ 79.50	\$ 79.50	\$ 39.75	\$ 0.00	\$ 1,268.66

CAPITULO VI

6. ASPECTO LEGAL

Una sociedad anónima tiene un capital dividido en acciones, los accionistas de dicha sociedad son responsables hasta el monto de las acciones que posean, por lo expuesto, la empresa ANJÚ FOOD SERVICE figuraría legalmente como Compañía Anónima debido a que cuenta con tres socias.

6.1 SOCIEDAD ANÓNIMA

6.1.1 Constitución

Luego de la aprobación de constitución emitida por la Superintendencia de Compañías, se realizará la constitución legalmente mediante escritura pública inscrita en el Registro Mercantil.

6.1.2 Accionistas

Para la constitución de una sociedad anónima se requiere al menos dos accionistas.

6.1.3 Capital mínimo

La Superintendencia de Compañías tiene la potestad de determinar el monto mínimo de capital para que una empresa sea constituida como sociedad anónima, actualmente el capital mínimo es de \$ 800.00 dólares de los Estados Unidos de América.

6.2 PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO MUNICIPAL

Para el funcionamiento de la empresa ANJÚ FOOD SERVICE se debe obtener el permiso de funcionamiento municipal, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

1. Obtener la Patente Municipal en el Municipio de Quito.
2. Obtener el Registro Único de Contribuyentes (RUC).
3. Obtener el Certificado del Medio Ambiente.
4. Obtener el Informe de Regulación Metropolitana (IRM).
5. Obtener el permiso de Uso de Suelo.
6. Obtener la Licencia Metropolitana, que es el documento habilitante para el ejercicio de cualquier actividad económica dentro de la ciudad de Quito.
7. Obtener el permiso de funcionamiento en el Ministerio de Turismo.
8. Obtener los carnés de salud de cada empleado en el Ministerio de Salud.
9. Obtener el Certificado de Manipulación de Alimentos.
10. Obtener el permiso de Funcionamiento de Salud.

CAPITULO VII

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 CONCLUSIONES

Luego de haber desarrollado cada una de las fases de estudio para la creación de “ANJÚ FOOD SERVICE” se concluye que:

- La investigación de mercado permitió conocer las expectativas y hábitos de consumo de los potenciales clientes así como su preferencia al contratar un servicio de catering para una ocasión especial.
- Por medio de las encuestas realizadas se identificó que el 36% de la población determina que el precio es el factor más relevante al momento de contratar el servicio, seguido por un 22% que señala que la calidad del servicio es otro factor primordial para que los clientes puedan escoger a ANJÚ FOOD SERVICE entre la competencia.
- A fin de reducir costos operativos y mejorar la gestión de la puesta en marcha del proyecto se establecerá que los procesos sean evaluados periódicamente dentro de la empresa
- Después de desarrollar el Plan Financiero, se demostró que el proyecto es viable como esta propuesto, el 84% de los ingresos se deben a la venta de almuerzos, 13% venta de pasteles y 3% eventos. Mientras que en los egresos los costos representan el 67%, gastos un 2% obteniendo una utilidad bruta del 31%.
- Si trabajara al 50% de la capacidad en cuanto a la producción y venta de almuerzos, el escenario se muestra próximo a un punto de equilibrio en el cual se obtiene una utilidad mínima que representa un 5%.

- El tiempo de recuperación de la inversión será dentro de los primeros 18 a 24 meses, considerando la utilización del 100% de la capacidad en los productos a ofrecer, que garantiza la recuperación de la inversión.
- Para el 2015 se incrementará el precio promedio debido a la inflación estimada (3%) lo que no causaría mayor impacto ya que el 3% equivale a \$0,10 centavos, que se verá compensado en el incremento de los costos y gastos.

7.2 RECOMENDACIONES

- Optimizar la capacidad de la empresa de acuerdo al incremento de la demanda con la finalidad de incrementar las ventas.
- La empresa tendrá la posibilidad de hacer alianzas con más empresas públicas y privadas que requieran el servicio de almuerzos.
- Se recomienda tratar de mantener los precios al menos hasta lograr posicionarse.
- Proporcionar a la empresa de materia prima de buena calidad y garantía contando con personal capacitado de acuerdo a cada perfil desarrollado para de esta manera brindar un excelente servicio que cumpla con las expectativas de potenciales clientes.
- Establecer un canal directo de comunicación interna a fin de difundir la Misión, Visión a los miembros de la empresa y a su vez a los clientes.
- Crear acuerdos con proveedores para conservar los precios y así proteger la rentabilidad.

REFERENCIAS

1. Kiako-Anich. (s.f) La historia del catering.
2. Kotler, P., & Keller, K. L. (2006). Dirección de Marketing 12 edición. México: Parson Educación.
3. Ministerio de Relaciones Laborales. (2013). Formato de contrato eventual. Recuperado el 30 de diciembre de 2013, de http://www.supercias.gob.ec/bd_supercias/descargas/ss/instructivo_soc.pdf
4. Ministerio de Relaciones Laborales. (s.f.). Ministerio de Relaciones Laborales. Recuperado el 12 de Diciembre de 2013, de Ministerio de Relaciones Laborales: <http://www.relacioneslaborales.gob.ec/biblioteca/>
5. Muños, G. (s.f.). Fundamentos del Marketing en el siglo XXI. cap 11.
6. Naranja, E. N. (s.f.). Logotipo e Isotipo. Recuperado el 30 de 12 de 2013, de <http://www.elninhonaranja.es/2012/12/logotipos-isotipos-imagotipos-isologos-todos-son-identidad-visual-corporativa-pero-no-son-lo-mismo/>
7. Olivier, M. (. (2012). Objetos de Aprendizajes Diversos. Instituto de Capacitación y Gestión SpA. [En línea]. Recuperado el 30 de 12 de 2013, de <http://www.incages.org>
8. Pardina. (1971). Metodología y técnica de investigación en ciencias sociales. México: XXI Editores.
9. Pixelpeople. (s.f.). Tarjetas de presentación.
10. Sesmero Carrasco, J. L. (2010). Servicio de Catering. España: Editorial Vértice S.L.
11. Tipo de compañías. (s.f.). Recuperado el 29 de diciembre de 2013, de http://www.supercias.gob.ec/bd_pupercias/descargas/ss/instructivo_soc.pdf
12. WordPress. (s.f.). Definición de Marketing Mix. Recuperado el 31 de diciembre de 2013, de <http://definicion.de/marketing-mix/#ixzz2p4UUGFnB>

ANEXOS

SOPAS

Receta No. 1



RECETA ESTANDAR SOPA DE LENTEJAS CON QUESO

PROCEDIMIENTO

Codigo: 01

Fecha:

Cantidad de porciones: 25

Precio por pax: 0.09

Precio total de la receta: 2.01

INGREDIENTES

CT	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,59	250	Gr.	Lentejas	Remojar 1 día antes
0,51	454	Gr.	papas	cubos
0,12	30	Gr.	cebolla	brunoise
0,06	20	gr	achioté	aceite
0,18	225	gr	leche	
0,12	30	gr	queso fresco	rallado
0	1000	gr	agua	
0,01	c/n		sal	
0,01	c/n		pimienta	
0,1	1	Und.	platanó verde	rallado
0,23	100	Gr.	ajo pasta	
0,05	1, /2	Atd.	cilantro	
0,02	1	Und.	aji	
0,01	10	Gr.	comino	
2,01				

Refrito: aceite y cebolla.
 Agregar papas, sofreír durante 5 minutos.
 Incorporar las lentejas y cubrir con agua caliente o preferible te un fondo oscuro.
 Dejar reducir.
 Sazonar.
 Al final agregar la leche y el queso.

IMAGEN

Notas:

Elaborado po: Andrea Oña

Receta No. 2



RECETA ESTANDAR SANCOCHO QUITENO

PROCEDIMIENTO

Codigo: 02
 Fecha:
 Cantidad de porciones: 25
 Precio por pax: 0.20
 Precio total de la receta: 5.21

INGREDIENTES				
COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,01	c/n		agua	
1,47	200	Gr.	carne de res	cortada en cubos .
0,06	30	Gr.	ajo	pasta
0,11	30	Gr.	cebolla paitaña	brunoise
0,03	c/n		sal.pimienta,comino	
0,11	100	Gr.	arroz	
0,21	104	Gr.	arvejas	tiernas
0,90	3	Und.	choclos tiernos	cortados
0,10	1	Und.	platano verde	cortado en cubos
0,21	250	Gr.	zanahoria	brunoise
1,42	350	Gr.	yuca	cortada en cubos .
0,07	30	Gr.	cilantro	rama
0,06	50	Gr.	col verde	rama
0,30	80	Gr.	cebolla blanca	
0,10	50	Gr.	Achioté	
0,05	1	Und.	ají	

Hacer un fondo.
 Hacer un refrito entre cebolla paitaña , cebolla blanca,ajo dejar en fuego lento .
 Luego añadir todos los ingredientes mas un bouquet de cilantro y ají el fondo .Cuando la cocción etse llegando a su punto añadir la yuca y estar pendientes de esta.Rectificar la sal ,el comino y al final un picadillo de cebolla blanca mas cilantro.

5,21

Notas:

Elaborado po: Andrea Oña

RECETA ESTANDAR SOPA DE QUINUA



PROCEDIMIENTO

Codigo: 03
Fecha:
Cantidad de porciones: 25
Precio por por pax: 0.16
Precio total de la receta: 4.16

INGREDIENTES

Costo	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
1,19	500	g	carne de cerdo	
1,05	160	g	quinua	
0,83	125	g	mani pasta	tostado y molido
0,33	300	g	papa	pelada y picada
0,80	30	g	cebolla blanca	picada
0,20	250	ml	leche	
0,07	24	ml	achiotte	aceite
0,01		c/n	sal	
0,01		c/n	comino	
0,05		c/n	perejil	picado
0,01	5	g	ajo	
0,02	20	gr	col	corte juliana
0,04	50	gr	zanahoria	
4,61				

Cocinar la quinua. Cuando hierva, agregar la carne de cerdo picado en trozos.
 Hacer un refrito con la cebolla, el achiotte, sal y comino. Añadir el maní y la leche.
 Hierva durante 5 minutos y agregue al caldo.
 Añadir las papas picadas y cocine bien.
 Servir caliente.

IMAGEN

Notas:

Elaborado po: Andrea Oña

Receta No. 4

RECETA ESTANDAR AGUADO DE GALLINA



Codigo: 04

PROCEDIMIENTO

Fecha:

Hacer un fondo de pollo.

Cantidad de porciones: 21

Hacer un refrito con los tipos de cebolla mas el ajo. luego añadir el arróz,zanahoria, arveja, papanabo y rehogar adicionamos sal, orégano, comino , laurel , el pollo y el fondo .

Precio por pax: 0.11

Precio total de la receta: 2.37

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,75	gr	250	gallina	corte octavos
0,02	1	Uni.	apio	batalla
0,03	1	Uni.	papanabo	corte dados
0,03	1	Uni.	zanahoria	pelada,brunoise
0,01	42	Gr	ajo	
0,75	250	Gr	arverjas	
0,10	100	Gr	arroz	
0,24	120	Gr	tomate con casse	corte brounoise
0,01	3	Gr	comino	
0		C/n.	orégano	
0,05	100	Gr.	cilantro	
0,05	3	gr	hierba luisa	
0,3	100	Gr.	cebolla patieña	
0,03	100	Gr.	cebolla blanca	
0,01	1	hoja	laurel	
2,37	Notas:			
Elaborado po: Andrea Oña				

IMAGEN

Recetee No. 5

RECETA ESTANDAR LOCRO DE PAPA



Codigo: 05				PROCEDIMIENTO	
Fecha:					
Cantidad de porciones: 8					
Precio por pax: 0.34					
Precio total de la receta: 2.72					
INGREDIENTES					
COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	
1,00	1000	gr	papa chola		<p>Pelar las papas, cortarlas en 4 partes. Hacer un refrito con la cebolla rallada, manteca de chancho ,la mantecas de color, sal y 115 ml de agua. Cuando la cebolla este rehogada agregar las papas y un poco mas de agua, si es necesario agregamos agua constantemente hasta terminar la cocción. Agregar por último la leche, el queso rallado y rectificar .Por último podemos agregar un poco de apio pero retirar inmediatamente. De está manera quedara un poco aromantizado. Servir con una porción de aguacate.</p> <p style="text-align: center;">IMAGEN</p>
0,09	90	gr	cebolla blanca	picada finamente	
0,03	15	gr	manteca de cerdo		
0,03	12	ml	achioté	aceite	
0,20	225	ml	leche		
0,49	70	gr	queso		
0,84	1	Und.	aguacate		
0,01		c/n	sal		
0,01		c/n	pimienta		
0	1	gr	pasta ajo		
0,01	5	gr	mantequilla		
0,01		c/n	comino		
2,72					
Notas:					
Elaborado po: Andrea Oña					

ARROZ

Receta No. 6






RECETA ESTANDAR ARROZ CON CAMARÓN

PROCEDIMIENTO

Codigo: 06
 Fecha:
 Cantidad de porciones: 12
 Precio por pax: 0.55
 Precio total de la receta: 6.62

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,6	600	Gr.	arroz	
3,63	454	Gr.	camarones	
0,36	120	Gr.	cebolla patieña	brunoise
0,24	120	Gr.	tomate	pelado y sin semillas
0,05	40	Gr.	cilantro	picado
0,12	60	Ml.	achiotte	en aceite
0,01		C/N	sal	
0,01		C/N	pimienta	
0,8	1	und	pmiento verde	juliana
0,8	1	und	pimiento rojo	juliana
0	4	und	zanahoria	rallada
6,62				

Lave, sáque la tripa del camarón y condimente con sal, pimienta. Haga un refrito con la cebolla colorada, pimiento, el tomate y el perejil picado. En una olla con agua hirviendo ponga los camarones hasta que estén ligeramente rosados, sáquelos y conserve el agua para hacer el arroz. En una olla prepare el arroz, ponga el agua de los camarones, cuando se vaya secando el agua incorpore el refrito con los camarones y agregue aceite-achiotte, revuelva bien los ingredientes y cocine a fuego lento hasta que el arroz esté en su punto.

IMAGEN

Notas:

Elaborado po: Andrea Oña

Receta No.7





RECETA ESTANDAR ARROZ CON CONCHA

PROCEDIMIENTO

Codigo: 07
 Fecha:
 Cantidad de porciones: 12
 Precio por pax: 0.77
 Precio total de la receta: 9.32

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,60	600	Gr.	arroz	
7,00	500	Gr.	concha	pulpa
0,05	7	Gr.	salsa de soya	
1,00	250	Ml.	fondo pescado	
0,07	15	Gr.	cilantro	picado
0,36	120	Gr.	cebolla pateaña	juliana
0,1	100	Gr.	pimiento verde	juliana
0,03	7	Gr.	ajo	molido
0,01		C/N	pimienta	
0,1		c/n	salsa china	
9,32				

Saltera las cebollas, el pimiento, el ajo y sazonar. Añadir el arroz, la concha y el fondo al refrito. Mezclar bien. Agregar el cilantro al arroz con concha, rectificar y servir.

IMAGEN

Notas:

Elaborado po: Andrea Oña

Receta No.8



RECETA ESTANDAR ARROZ BLANCO

PROCEDIMIENTO

Codigo: 08
 Fecha:
 Cantidad de porciones: 1
 Precio por pax: 0.20
 Precio total de la receta: 0.20

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,15	150	gr	arroz	precocido
0,02	20	gr	cebolla blanca	brunoise
0,01		c/n	agua	
0,01		c/n	sal	
0,01		c/n	aceite	
0,20				

En una olla calentar el aceite, agregar cebolla y arroz perlar hasta que este transparente, agregar agua necesaria y sal, dejar secar.

IMAGEN

Notas:

Elaborado po: Andrea Oña

Receta No.9

RECETA ESTANDAR ARROZ VERDE

PROCEDIMIENTO

Codigo: 09
 Fecha:
 Cantidad de porciones: 1
 Precio por pax: 0.44
 Precio total de la receta: 0.44

INGREDIENTES



COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,08	80	gr	pimiento verde	corte batalla
0,06	20	gr	cebolla pateaña	corte batalla
0,07	10	gr	cilantro	corte batalla
0,07	20	gr	perejil	corte batalla
0,01		c/n	sal	
0,15	150	gr	arroz	cocido
0,44				

Licuar todos los ingredientes, rectificar sabor y agregar al arroz blanco previamente cocido.

IMAGEN

Elaborado por: Andrea Oña	

Receta No. 10

RECETA ESTANDAR ARROZ NAVIDEÑO				
Codigo: 10				
Fecha:				
Cantidad de porciones: 1				
Precio por pax: 1.24				
Precio total de la receta: 1.24				
INGREDIENTES				
COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,03	10	gr	pimiento rojo	brunoise
0,03	10	gr	pimiento verde	brunoise
0,03	10	gr	pimiento amarillo	brunoise
1,00	100	gr	fondo de pollo	

PROCEDIMIENTO





0,15	150	gr	arroz blanco	cocido	En el arroz previamente cocido agregar fondo y los pimientos dejar hervir por unos minutos hasta que tome olor y color.
1,24					IMAGEN

Notas:	
Elaborado po: Andrea Oña	



CARNES

Receta No.11

RECETA ESTANDAR CORVINA AL HORNO					 
Codigo: 11					
Fecha:					
Cantidad de porciones: 1					
Precio por pax: 1.06					
Precio total de la receta: 1.06					
INGREDIENTES					
COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES	
0,32	1	uni	corvina	filete	
0,20	50	gr	cebolla perla	aros	
0,20	100	gr	tomate riñon	rodajas	
0,25	50	gr	limon meyer	rodajas	
0,06	30	gr	vino blanco		
0,01		c/n	sal		
0,01		c/n	pimienta		
0,01		c/n	aceite		
1,06					
					PROCEDIMIENTO
					Sobre un pirex ligeramente aceitado hacer una cama de tomate, limon, cebolla y finalmente el filete, sal pimentar y meter al horno.
					IMAGEN

Notas:	
Elaborado por: Andrea Oña	

Receta No.12

RECETA ESTANDAR LOMO A LA PARRILLA				 PROCEDIMIENTO 
Codigo: 12				
Fecha:				
Cantidad de porciones: 1				
Precio por pax: 3.04				
Precio total de la receta: 3.04				
INGREDIENTES				
COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
3,00	250	gr	lomo	limpio
0,01		c/n	sal	
0,01		c/n	pimienta	
0,01		c/n	mantequilla	
0,01		c/n	aceite	
3,04				
				IMAGEN
Notas:				
Elaborado por: Andrea Oña				

Receta No.13



RECETA ESTANDAR POLLO AL HORNO



PROCEDIMIENTO

Codigo: 13
 Fecha:
 Cantidad de porciones: 1
 Precio por pax: 0.54
 Precio total de la receta: 0.54

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,15	1	uni	pollo	presa
0,06	20	gr	cebolla paitaña	corte batalla
0,05	0,5	gr	ajo	machacado
0,25	50	gr	limon	zummo
0,01		c/n	pimienta	
0,01		c/n	aceite	
0,01		c/n	sal	
0,54				

En un pairex poner la presa de pollo, alrededor de la presa poner la cebolla, ajo, ligar el zummo de limon con aceite y salmpimentar, poner sobre la presa. Hornear.

IMAGEN

Notas:

Elaborado po: Andrea Oña

Receta No. 14



RECETA ESTANDAR CHULETA A LA PLANCHA

Codigo: 14

Fecha:

Cantidad de porciones: 1

Precio por pax: 0.59

Precio total de la receta: 0.59

PROCEDIMIENTO

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,50	1	uni	chuleta	cerdo
0,02	15	gr	pimiento verde	licuado
0,04	15	gr	cebolla paitaña	licuado
0,01		c/n	mostaza	licuado
0,01		c/n	sal	
0,01		c/n	pimienta	
0,59				

Calentar la plancha, todos los ingredientes licuados mezclar y salpimentar al gusto, adovar la chuleta y Poner sobre la plancha hasta que este listo de lado y lado.

IMAGEN

Notas:

Elaborado por: Andrea Oña

Receta No.15

Codigo: 15

RECETA ESTANDAR ENSALADA RUSA

PROCEDIMIENTO



Fecha: _____
 Cantidad de porciones: 2
 Precio por pax: 0.21
 Precio total de la receta: 0.42

INGREDIENTES



COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,01	20	gr	zanahoria	cocida/brunoise
0,02	20	gr	papa	cocida/brunoise
0,02	20	gr	remolacha	cocida/brunoise
0,17	1	uni	huevo	cocido/ brunoise
0,06	20	gr	arveja	cocido
0,05	25	gr	manzana	brunoise
0,08	20	gr	mayonesa	
0,01		c/n	sal	
0,420				

Unir todos los ingredientes en un bowl, agregar mayonesa y sal al gusto.

IMAGEN

Notas: _____
 Elaborado po: Andrea Oña

Receta No.16

RECETA ESTANDAR CURTIDO		 PROCEDIMIENTO 
Codigo: 16		
Fecha:		
Cantidad de porciones: 2		
Precio por pax: 0.32		

Precio total de la receta: 0.63



INGREDIENTES				
COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,15	50	gr	cebolla paitaña	pluma/ curtido
0,20	100	gr	tomate riñon	brunoise
0,25	30	gr	limon meyer	zummo
0,01		c/n	sal	
0,01		c/n	pimienta	
0,01		c/n	aceite	
0,63				

Unir todos los ingredientes y rectificar sabor.

IMAGEN

Notas:	Elaborado po: Andrea Oña
--------	--------------------------

Receta No.17

RECETA ESTANDAR ENSALADA PEPINO			
---------------------------------	--	---	---

PROCEDIMIENTO

Codigo: 17	
Fecha:	
Cantidad de porciones: 2	
Precio por pax: 0.35	
Precio total de la receta: 0.70	

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,06	50	gr	lechuga crespa	troceada y lavada
0,08	80	gr	pepino	pelado/juliana



0,25	50	gr	tomate cherry	lavados
0,28	40	gr	queso fresco	brunoise
0,01		c/n	vinagre	
0,01		c/n	azucar	
0,01		c/n	aceite de oliva	
0,70				

Unir todos los ingredientes en un bowl, hacer una vinagreta y salpimentar.

IMAGEN

Notas:		Elaborado po: Andrea Oña	

Receta No. 18

RECETA ESTANDAR ENSALDA RÁBANO		 		
Codigo: 18		PROCEDIMIENTO		
Fecha:				
Cantidad de porciones: 2				
Precio por pax: 0.32				
Precio total de la receta: 0.65				
INGREDIENTES				
COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,15	50	gr	rabano	lavado/rodajas
0,21	70	gr	lechuga crespa	lavado/troceado
0,25	30	gr	limón sutil	zummo
0,01		c/n	aceite	
0,01		c/n	oregano	

0,01	c/n	sal	
0,01	c/n	pimimeta	
0,65			

Unir todos los ingredientes en un bowl, agregar sal, pimienta, aceite y oregano.

Notas:	
Elaborado por: Andrea Oña	

POSTRES


Receta No.19

RECETA ESTANDAR MOUSSE DE CHOCOLATE				
Codigo: 19				
Fecha:				
Cantidad de porciones: 4				
Precio por pax: 0.50				
Precio total de la receta: 2.00				
INGREDIENTES				
COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
1,05	150	gr	chocolate negro	nestle/ troceado/ fundido
0,10	100	gr	azucar blanca	
0,34	2	uni	huevos	
0,37	125	gr	crema de leche	montada
0,14	6	gr	gelatina sin sabor	hidratada
2,00				
PROCEDIMIENTO				
<p>Separar las claras de las yemas, montar las claras y cremar las yemas con azucar, mezclar las yemas cremadas cuidadosamente con el chocolate fundido, agregar la crema y las claras montadas, calentar la gelatina hidratada para que se vuelva líquida y agregar a la mezcla</p>				



		anterior. Refrigerar.	IMAGEN
Notas:			
Elaborado por: Andrea Oña			

Receta No.20

RECETA ESTANDAR TIRAMISU				 PROCEDIMIENTO
Codigo:	20			
Fecha:				
Cantidad de porciones:	10			
Precio por pax:	0.52			
Precio total de la receta: 5.20				
INGREDIENTES				
COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
1,00	100	gr	queso mascarpone	
0,16	30	gr	yema	
0,25	50	gr	clara	montada
0,17	1	uni	huevo	
0,30	40	gr	café instantaneo	diluido en agua
0,08	80	gr	azucar	
3,24		c/n	bizcotelas	
5,20				
				<p>Creomar las yemas con el azucar, mezclar con las claras montadas y el queso mascarpone de forma envolvente, agregar un chorrito de café y azucar, en un molde cubrir la base con bizcotelas sin dejar huecos y agregar café dejar que las bizcotelas absorban el cafe, agregar la mezcla anterior sobre las bizcotelas remojadas y sobre esta cubrir de bizcotelas (repetir el proceso anterior) hasta que la mezcla llegue al tope. Refrigerar.</p>
IMAGEN				

Notas:

Elaborado por: Andrea Oña

Receta No.21

RECETA ESTANDAR ENSALADA DE FRUTAS

Codigo: 21

Fecha:

Cantidad de porciones: 2

Precio por pax: 0.85

Precio total de la receta: 1.70

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,20	20	gr	sandía	brunoise
0,20	20	gr	papaya	brunoise
0,10	20	gr	uva	
0,40	20	gr	melon	brunoise
0,40	20	gr	manzana	brunoise
0,20	20	gr	piña	brunoise
0,15	50	gr	crema de leche	montada
0,05		c/n	azucar	
1,70				



PROCEDIMIENTO

Unir todos los ingredientes en un bowl, a la crema montada agregar azucar y decorar.

IMAGEN

Notas:			
Elaborado por: Andrea Oña			

Receta No.22

RECETA ESTANDAR ROSERO

Codigo: 22

Fecha:

Cantidad de porciones: 25

Precio por pax: 0.18

Precio total de la receta: 4.54

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
1,35	450	Gr.	mote	cocinado
0,25	250	Gr.	azúcar	
0,01	3	L	agua	
0,10	4	uni	clavo de olor	
0,15	2	uni	ramas de canela	
0,10	2	uni	hojas de naranja	
0,05	2	uni	hojas de arrayan	
0,80	450	Gr.	piña	
0,80	450	Gr.	babaco	
0,50	225	Gr.	frutilla	
0,43	250	Gr.	pulpa de naranjilla	
4,54				





PROCEDIMIENTO

Retirar el tallo del mote y picar en laminas finas. En una gasa poner los clavos de olor, ramas de canela, hojas de arrayan, hojas de naranja y agregarlos a la base.
 Licuar de cada fruta la mitad. la mitad restante cortar en cubos y añadir a ña preparación anterior.
 Hervir por 5 minutos y enfriar.

IMAGEN

Notas:	
Elaborado por: Andrea Oña	



Receta No.23

RECETA ESTANDAR DULCE DE ARROZ CON LECHE			 		
Codigo: 23				PROCEDIMIENTO	
Fecha:					
Cantidad de porciones: 25					
Precio por pax: 0.08					
Precio total de la receta: 2.12					
INGREDIENTES			<p>Cocinar el arroz con agua hasta que se abra el grano . Agregar la leche, el azucar la rama de canela y las pasas y dejar hervir. Servir caliente o frio.</p> <p style="text-align: center;">IMAGEN</p>		
COST	CANT	U/M		INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,50	500	gr.		arroz	
0,22	300	ml		leche	
0,32	300	gr.		azucar	
0,15	2	uni		canela	en rama
0,93	200	gr.		pasas	
2,12					

Notas:	
Elaborado po: Andrea Oña	

BEBIDAS

Receta No.24

RECETA ESTANDAR COLADA DE AVENA Y NARANJILLA			 	
Codigo: 24				PROCEDIMIENTO
Fecha:				
Cantidad de porciones: 25				
Precio por porción: 0.07				
Precio total de la receta: 1.83				
INGREDIENTES				
COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,80	450	Gr.	pulpa de naranjilla	
0,01	2,5	L	agua	
0,20	400	Gr.	cásacara de piña	
0,15	2	uni	ramas de canela	
0,40	150	Gr.	hojuelas de avena	
0,27	250	Gr.	azúcar	
1,83				
IMAGEN				
<p>Llevar a ebullición el agua, la pulpa de naranjilla, cascara de piña y las ramas de canela. Bajar a fuego lento y hervir durante media hora. Añadir las hojuelas, el azúcar y cocinar hasta que las hojuelas esten bien cocidas. Cernir y servir en frío.</p>				
Notas:				
Elaborado po: Andrea Oña				

Receta No.25

RECETA ESTANDAR JUGO DE PIÑA



PROCEDIMIENTO

Código: 25

Fecha:

Cantidad de porciones: 10

Peso por porción: 0.14

Peso total de la receta: 1.42

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
1,20	1	uni	piña	pelada
0,21	200	gr	azucar	
0,01		c/n	agua	
1,42				

Licuar la piña con agua y azucar.

IMAGEN

Notas:

Elaborado por: Andrea Oña

Receta No.26

RECETA ESTANDAR JUGO DE MORA



PROCEDIMIENTO

Codigo: 26

Fecha:

Cantidad de porciones: 10

Peso por porción: 0.06

Peso total de la receta: 0.61

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,44	250	gr	pulpa de mora	
0,01		c/n	agua	
0,16	150	gr	azucar	
0,61				

Licuar la pulpa con agua y azucar.

IMAGEN

Notas:

Elaborado por: Andrea Oña

BOCADITOS

Receta No.27

RECETA ESTANDAR QUIMBOLITOS

PROCEDIMIENTO



Codigo: 27

Fecha:

Cantidad de porciones: 20

Precio por pax: 0.18

Precio total de la receta: 3.72

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,29	125	Gr.	Harina de trigo	santa Lucia
0,34	4	Und.	yemas de huevo	
0,34	4	Und.	claras	montadas
0,96	125	Gr.	mantequilla	
0,89	125	Gr.	queso	rallado
0,13	125	Gr.	azúcar	
0,34	75	Gr.	pasas	
0,33	20	uni	hojas achira	
0,1	8	Und.	anis	
3,72				

IMAGEN

Notas:

Elaborado po: Andrea Oña

Receta No.28

RECETA ESTANDAR EMPANADAS DE VERDE

PROCEDIMIENTO



Codigo: 28

Fecha:

Cantidad de porciones: 10

Precio por pax: 0.15

Precio total de la receta: 1.50

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,40	4	Und	platano verde	
1,07	150	Gr	queso	rallado
0,01		C/n	aceite	para freír
0,01		C/n	orégano	
0,01		C/n	achioté	
1,50				

Cocine los platanos en agua con sal, orégano y achioté
Cuando ya esten saquelos y triture uno a uno con un bolillo
Amase el verde triturado con el agua de cocción muy poco hasta
buscar la textura de la masa
Coloque porciones pequeñas sobre un plastico
Estire la masa formando un disco, rellene con queso, cierre.
Proceda a freír hasta dorar las empanadas

IMAGEN

Notas:

Elaborado po: Andrea Oña

Receta No.29



RECETA ESTANDAR MUCHINES DE YUCA



PROCEDIMIENTO

Codigo: 30
 Fecha:
 Cantidad de porciones: 20
 Precio por pax: 0.20
 Precio total de la receta: 4.16

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
2,00	1000	Gr.	Yuca	rallada
0,34	2	Und.	huevos	batidos
1,79	250	Gr.	Queso	rallado
0,01		C/N.	aceite	
0,01		C/N.	Sal	
0,01		C/N.	Pimienta	
4,16				

Mezclar yuca, huevos, queso.
 Sazonar con aceite, sal y pimienta
 Formar tortillas. Freir.

IMAGEN

Notas:

Elaborado po: Andrea Oña

Receta No.31

RECETA ESTANDAR NARANJA

Codigo: 31

Fecha:

Cantidad de porciones: 20

Precio por pax:

Precio total de la receta:

INGREDIENTES

COST	CANT	U/M	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
0,20	1	u	naranja	zummo
0,01	70	gr	ralladura naranja	
1,20	250	gr	harina	de trigo
0,50	115	gr	azucar	
0,70	100	gr	mantequilla	
0,75	5	u	huevos	
0,03	10	gr	polvo de hornear	
0,01	5	gr	sal	
3,40				



PROCEDIMIENTO





Colocamos en un bowl ponemos el azucar los huevos y la ralladura de naranja, batimos y agregamos poco a poco el zumo de la naranja, agregamos poco a poco la harina y seguir batiendo hasta que tome consistencia, engrasar un molde y hornear por 20 minutos aproximadamente.

IMAGEN

Notas:			
Elaborado por: Andrea Oña			

Receta No.32

RECETA ESTANDAR PASTEL DE MANZANA Y NUEZ				 		
Codigo: 30						
Fecha:						
Cantidad de porciones: 25						
Precio por pax:						
Precio total de la receta:				<p>PROCEDIMIENTO</p> <p>En una sartén poner las manzanas en rodajas con 100gr de azúcar y canela en polvo, saltear y reservar. Creomar la mantequilla con el resto de azúcar, agregar los huevos uno a uno y finalmente agregar la harina y el polvo de hornear, en el molde poner la masa y decorar la parte de</p>		
INGREDIENTES						
COST	CANT	U/M	INGREDIENTES			OBSERVACIONES
1,75	250	gr	margarina			
1,05	250	gr	azucar			
2,80	500	gr	harina			de trigo
0,45	3	u	huevos			
0,01	15	gr	polvo de hornear			
0,75	250	gr	leche			
0,40	2	u	manzana			verde, peladas y en rodajas
0,80	100	gr	nueces	picadas		
0,01		c/n	canela	en polvo		
8,02						

0,05	20	gr	polvo de hornear		<p>En un bowl poner el banano con el azucar, la mantequilla y batir, una vez listo agregamos los huevos, mezclar la harina con el polvo de hornear y la avena, agregar poco a poco. Poner sobre un molde y hornear.</p> <p style="text-align: center;">IMAGEN</p>
0,75	5	u	huevos		
0,70	100	gr	mantequilla		
5,25					
Notas:					
Elaborado por: Andrea Oña					

AÑO 2014														
Días laborables		20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20		
Meses		ENERO	FEBR.	MAR.	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOS.	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.	TOTAL
ALMUERZOS	60.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	14,400.0
Valor prom.	3.84	3.84	3.84	3.84	3.84	3.84	3.84	3.84	3.84	3.84	3.84	3.84	3.84	
Venta Mes		4,608.0	4,608.0	4,608.0	4,608.0	4,608.0	4,608.0	4,608.0	4,608.0	4,608.0	4,608.0	4,608.0	4,608.0	55,296.00
Semanas		4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	48.00
PASTELES	5.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	
Precio prom.	8.01	8.01	8.01	8.01	8.01	8.01	8.01	8.01	8.01	8.01	8.01	8.01	8.01	
		160.13	160.13	160.13	160.13	160.13	160.13	160.13	160.13	160.13	160.13	160.13	160.13	1,921.58
EVENTOS		1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	12.00
Capacidad	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	
Precio prom.	11.66	11.66	11.66	11.66	11.66	11.66	11.66	11.66	11.66	11.66	11.66	11.66	11.66	
TOTAL		699.60	699.60	699.60	699.60	699.60	699.60	699.60	699.60	699.60	699.60	699.60	699.60	8,395.20

Realizado por: Andrea Oña

COSTOS													
MATERIA PRIMA	33	1,804.3	1,804.3	1,804.3	1,804.3	1,804.3	1,804.3	1,804.3	1,804.3	1,804.3	1,804.3	1,804.3	21,652.22
Arriendo		200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	2,400.0
Servicios Basicos		136.0	136.0	136.0	136.0	136.0	136.0	136.0	136.0	136.0	136.0	136.0	1,632.0
Nomina		1,020.0	1,020.0	1,020.0	1,020.0	1,020.0	1,020.0	1,020.0	1,020.0	1,020.0	1,020.0	1,020.0	12,240.0
Beneficios Sociales		330.9	330.9	330.9	330.9	330.9	330.9	330.9	330.9	330.9	330.9	330.9	3,971.1
Uniformes		53.50	53.50	53.50	53.50	53.50	53.50	53.50	53.50	53.50	53.50	53.50	642.00
Depreciacion activos fijos		103.1	103.1	103.1	103.1	103.1	103.1	103.1	103.1	103.1	103.1	103.1	1,237.7
Movilizacion y transporte		40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	480.00
TOTAL COSTOS		3,687.93	3,687.93	3,687.93	3,687.93	3,687.93	3,687.93	3,687.93	3,687.93	3,687.93	3,687.93	3,687.93	44,255.15

Realizado por: Andrea Oña

GASTOS													
Gastos de ventas													
Promoción y publicidad	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
Cortesías	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	240.00
Decoración ocasional	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
Gastos Administrativos													
Permisos	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	40.00
Útiles de aseo y limpieza	16.90	16.90	16.90	16.90	16.90	16.90	16.90	16.90	16.90	16.90	16.90	16.90	202.80
Mantenimiento de Equipos	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	60.00
Depreciación activos fijos	16.30	16.30	16.30	16.30	16.30	16.30	16.30	16.30	16.30	16.30	16.30	16.30	195.60
Total G.G.:	81.53	81.53	81.53	81.53	81.53	81.53	81.53	81.53	81.53	81.53	81.53	81.53	978.40
Total Cost.+G.G.	3,769.46	3,769.46	3,769.46	3,769.46	3,769.46	3,769.46	3,769.46	3,769.46	3,769.46	3,769.46	3,769.46	3,769.46	45,233.55
Utilidad Bruta.	838.54	838.54	838.54	838.54	838.54	838.54	838.54	838.54	838.54	838.54	838.54	838.54	10,062.45

Realizado por: Andrea Oña

AÑO 2015													
Días labo.	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
Meses	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAYO	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.	TOTAL
almuerzos	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	1,200.0	14,400.0
Valor prom.	3.96	3.96	3.96	3.96	3.96	3.96	3.96	3.96	3.96	3.96	3.96	3.96	
Venta Mes	4,746.2	4,746.2	4,746.2	4,746.2	4,746.2	4,746.2	4,746.2	4,746.2	4,746.2	4,746.2	4,746.2	4,746.2	56,954.88
semanas	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	48.00
Pasteles	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	20.00	
Precio prom.	8.25	8.25	8.25	8.25	8.25	8.25	8.25	8.25	8.25	8.25	8.25	8.25	
	164.94	164.94	164.94	164.94	164.94	164.94	164.94	164.94	164.94	164.94	164.94	164.94	1,979.23
Eventos	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	12.00
capacidad	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	
Precio prom.	12.01	12.01	12.01	12.01	12.01	12.01	12.01	12.01	12.01	12.01	12.01	12.01	
TOTAL	720.59	720.59	720.59	720.59	720.59	720.59	720.59	720.59	720.59	720.59	720.59	720.59	8,647.06

Realizado por: Andrea Oña

COSTOS												
Materia Prima	1,858.4	1,858.4	1,858.4	1,858.4	1,858.4	1,858.4	1,858.4	1,858.4	1,858.4	1,858.4	1,858.4	22,301.7
Arriendo	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	206.00	2,472.00
Servicios Básicos	140.08	140.08	140.08	140.08	140.08	140.08	140.08	140.08	140.08	140.08	140.08	1,680.96
Nómina	1,050.6	1,050.6	1,050.6	1,050.6	1,050.6	1,050.6	1,050.6	1,050.6	1,050.6	1,050.6	1,050.6	12,607.2
Beneficios Sociales	340.86	340.86	340.86	340.86	340.86	340.86	340.86	340.86	340.86	340.86	340.86	4,090.29
Uniformes	55.11	55.11	55.11	55.11	55.11	55.11	55.11	55.11	55.11	55.11	55.11	661.26
Depreciación Activos Fijos	106.24	106.24	106.24	106.24	106.24	106.24	106.24	106.24	106.24	106.24	106.24	1,274.90
Movilización y Transporte	41.20	41.20	41.20	41.20	41.20	41.20	41.20	41.20	41.20	41.20	41.20	494.40
TOTAL COSTOS	3,798.5	3,798.5	3,798.5	3,798.5	3,798.5	3,798.5	3,798.5	3,798.5	3,798.5	3,798.5	3,798.5	45,582.80

Realizado por: Andrea Oña

<u>GASTOS</u>												
Gastos de Ventas												
Promoción y Publicidad	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	123.60
Cortesías	20.60	20.60	20.60	20.60	20.60	20.60	20.60	20.60	20.60	20.60	20.60	247.20
Decoración Ocasional	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	10.30	123.60
Gastos Administrativos												
Permisos	3.43	3.43	3.43	3.43	3.43	3.43	3.43	3.43	3.43	3.43	3.43	41.20
Útiles de Limpieza	17.41	17.41	17.41	17.41	17.41	17.41	17.41	17.41	17.41	17.41	17.41	208.88
Mantenimiento de Equipos	5.15	5.15	5.15	5.15	5.15	5.15	5.15	5.15	5.15	5.15	5.15	61.80
Depreciación Activos fijos	16.79	16.79	16.79	16.79	16.79	16.79	16.79	16.79	16.79	16.79	16.79	201.47
Total G. G.	83.98	83.98	83.98	83.98	83.98	83.98	83.98	83.98	83.98	83.98	83.98	1,007.75
Total Cost+Gast	3,882.5	3,882.5	3,882.5	3,882.5	3,882.5	3,882.5	3,882.5	3,882.5	3,882.5	3,882.5	3,882.5	46,590.5
Utilidad Bruta	863.69	863.69	863.69	863.69	863.69	863.69	863.69	863.69	863.69	863.69	863.69	10,364.3

Realizado por: Andrea Oña

GASTOS			
Gastos de ventas		Valor	Detalle
Arriendo		200.00	
Servicios Básicos		136.00	
	Luz		40.00
	Agua		50.00
	Gas		6.00
	Telefonía		20.00
	Internet		20.00
Nomina		954.00	
Beneficios Sociales		314.66	
Uniformes		53.50	
Promoción y publicidad		10.00	
Cortesías		20.00	
Decoración ocasional		10.00	
Depreciación activos fijos		206.30	
Mantenimiento de Equipos		5.00	
Movilización y transporte		40.00	
Gastos Administrativos			
Permisos		3.33	
Útiles de aseo y limpieza		16.90	
TOTAL		1,969.69	

Realizado por: Andrea Oña

6.9. NOMINA

CALCULO DE NOMINA

NOMBRE	CARGO	SUELDO	IESS PATRONAL	BENEFICIOS SOCIALES				TOTAL NOMINA
				DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	VACACIONES	FONDOS RESERVA	
OÑA ANDREA	COCCINERA	340.00	41.31	28.33	26.50	14.17	-	450.31
OÑA SILVIA	AYUDANTE	340.00	41.31	28.33	26.50	14.17	-	450.31
RODAS MARIA	AYUDANTE	340.00	41.31	28.33	26.50	14.17	-	450.31
		1,020.00	123.93	85.00	79.50	42.50	-	1,350.93

Inventario de Equipos de Cocina

ITEM	OBSERVACIONES
Cocina millenium	
Quemadores	
Plancha	
Freidora	
Parrilla	piedra volcánica
Horno	
Estanterías	seis repisas
Extractor	centrifugo marca S&P
Campana	luz interior
Cocina	semi- industrial 3 quemadores
Frigorífico	vertical mixto, 2 puertas
Lavabo	industrial, 2 pozos, incluye trampa de grasas
Microondas	Con grill
Licuadaora	5 velocidades
Batidora	Semi-industrial
mesa de trabajo	1.50x0,70
Calentadores	2 quemadores

Inventario de cubertería

ITEM	OBSERVACIONES
cuchillo	Mesa
tenedor	Mesa
cuchara	Café
cuchara	Sopera
cuchara	Postre

Inventario de vajilla

ITEM	OBSERVACIONES
taza	Café
taza	Te
plato	Hondo
plato	taza- juego te
plato	taza-juego café
plato	pando 20.5
plato	pando 29.5
plato	pando 33.5

plato	pando 39
salsera	lisa 73cc
mantequillero	8.5
salsera	lisa 80cc
salsera	Multiuso
pimentero	
salero	
plato	Tinto
taza	Tinto
plato	Mariscos
plato	Te
taza	Te
bowl	2,14
plato	pando 16 cm
plato	pando 20 cm
plato	pando 22.9cm
plato	pando 27 cm
plato	pando 31cm

Inventario en batería de cocina

ITEM	OBSERVACIONES
Bandeja	rectangular acero
molde cake	num 16
molde cake	num 20
molde cake	num 24
molde cake	num 30
molde cake	num 36
Molino	Casero
Paila	num 50
tamalera	Industrial
Bowl	16
Bowl	18
coladores	Juego
olla industrial	40x30
olla presion	13 ltrs
olla presion	4 ltrs
olla presion	6 ltrs
Sarten	esmaltado num 26
Sarten	esmaltado num 28
Wock	num 28
termómetro	Digital

espátula	Goma
Barrilla	Delgada
Cuchillo	Fileteador
Cuchillo	Cebollero
Cuchillo	Deshuesador
Bolillo	Acero
Tabla	Verde
Tabla	Amarilla
Tabla	Blanca
Tabla	Roja
Tabla	vino tinto

Inventario de cristalería

ITEM	OBSERVACIONES
Jarra	vidrio 1870cc
Copa	Vino
Copa	de agua
Vaso	Jugo

Inventario de Equipos de Oficina

ITEM	OBSERVACIONES
Laptop	Hp

Inventario de Limpieza

ITEM	OBSERVACIONES
escoba	Cerdas de plástico
trapeador	
desinfectante	Pisos
Quita grasa	
Lava platos	
Cloro	
toallas absorbentes	Scott

RESUMEN

INVENTARIO	VALOR
Inventario de Equipos de Cocina	12.377,71
Inventario de cubertería	403,64
Inventario de vajilla	6.188,70
Inventario en batería de cocina	918,29
Inventario de cristalería	157,81
Inventario de Equipos de Oficina	586,80
Inventario de Limpieza	50,70
TOTAL	20.683,65

CALCULO DEPRECIACION LEGAL

CANTIDAD	RECIO UNITARIO	TOTAL	TIPO	
1	3.900,00	3.900,00	FIJO	390,00
4				
1				
1				
1				
1				
2	115,00	230,00	FIJO	23,00
1	1.500,00	1.500,00	FIJO	150,00
1	560,00	560,00	FIJO	56,00
1	490,00	490,00	FIJO	49,00
1	2.200,00	2.200,00	FIJO	220,00
1	1.200,00	1.200,00	FIJO	120,00
1	182,86	182,86	FIJO	18,29
2	171,38	342,76	FIJO	34,28
1	530,00	530,00	FIJO	53,00
2	380,00	760,00	FIJO	76,00
6	80,35	482,09	FIJO	48,21
TOTAL		12.377,71		1.237,77

CANTIDAD	RECIO UNITARIO	TOTAL	TIPO
100	caja x doce	122,00	ORRIENTE
100	caja x doce	80,28	ORRIENTE
100	caja x doce	55,80	ORRIENTE
100	caja x doce	80,28	ORRIENTE
100	caja x doce	65,28	ORRIENTE
TOTAL		403,64	

CANTIDAD	RECIO UNITARIO	TOTAL	TIPO
100	1,82	181,90	ORRIENTE
100	2,00	199,80	ORRIENTE
100	3,57	357,20	ORRIENTE
100	1,51	151,00	ORRIENTE
100	2,66	265,60	ORRIENTE
100	2,03	203,10	ORRIENTE
100	3,54	353,80	ORRIENTE
100	4,40	439,70	ORRIENTE

100	7,44	744,40	ORRIENTE
100	0,89	89,00	ORRIENTE
100	1,02	101,60	ORRIENTE
100	1,22	121,60	ORRIENTE
100	1,39	138,50	ORRIENTE
30	1,88	56,25	ORRIENTE
30	1,88	56,25	ORRIENTE
100	1,09	109,40	ORRIENTE
100	1,17	117,20	ORRIENTE
100	5,18	517,90	ORRIENTE
100	1,52	151,80	ORRIENTE
100	1,84	184,20	ORRIENTE
100	2,14	214,20	ORRIENTE
100	1,73	173,10	ORRIENTE
100	2,01	200,90	ORRIENTE
100	2,50	250,00	ORRIENTE
100	3,11	311,40	ORRIENTE
100	4,99	498,90	ORRIENTE
TOTAL		6.188,70	

CANTIDAD	RECIO UNITAR	TOTAL	TIPO
2	13,57	27,14	ORRIENTE
1	1,68	1,68	ORRIENTE
1	2,29	2,29	ORRIENTE
1	3,20	3,20	ORRIENTE
1	4,88	4,88	ORRIENTE
1	5,95	5,95	ORRIENTE
1	23,51	23,51	ORRIENTE
1	44,53	44,53	ORRIENTE
1	47,03	47,03	ORRIENTE
5	6,94	34,70	ORRIENTE
5	4,25	21,27	ORRIENTE
1	2,02	2,02	ORRIENTE
1	172,01	172,01	ORRIENTE
1	52,73	52,73	ORRIENTE
1	30,82	30,82	ORRIENTE
1	35,34	35,34	ORRIENTE
3	14,57	43,71	ORRIENTE
2	15,72	31,44	ORRIENTE
3	13,28	39,85	ORRIENTE
2	25,51	51,02	ORRIENTE

3	26,15	78,44	ORRIENTE
3	7,14	21,43	ORRIENTE
2	6,55	13,09	ORRIENTE
2	10,09	20,18	ORRIENTE
2	4,37	8,73	ORRIENTE
2	10,00	20,00	ORRIENTE
1	16,20	16,20	ORRIENTE
1	16,50	16,50	ORRIENTE
1	16,20	16,20	ORRIENTE
1	16,20	16,20	ORRIENTE
1	16,20	16,20	ORRIENTE
TOTAL		918,29	

CANTIDAD	RECIO UNITAR	TOTAL	TIPO
10	1,60	15,95	ORRIENTE
100	0,50	50,00	ORRIENTE
100	0,28	28,00	ORRIENTE
100	0,64	63,86	ORRIENTE
TOTAL		157,81	

CANTIDAD	PRECIO UNITA	TOTAL	TIPO
1	586,80	586,80	FIJO
TOTAL		586,80	

CANTIDAD	RECIO UNITAR	PRECIO TOTAL	TIPO
2	2,00	4,00	ORRIENTE
2	3,50	7,00	ORRIENTE
2	5,00	10,00	ORRIENTE
2	3,75	7,50	ORRIENTE
2	4,00	8,00	ORRIENTE
2	3,10	6,20	ORRIENTE
4	2,00	8,00	ORRIENTE
TOTAL		50,70	

GASTOS GENERALES		
Gastos de ventas	Valor	Detalle
Arriendo	200,00	
Servicios Basicos	136,00	
Luz		40,00
Agua		50,00
Gas		6,00
Telefonia		20,00
Internet		20,00
Nomina	954,00	
Beneficios Sociales	314,66	
Uniformes	53,50	
Promocion y publicidad	10,00	
Cortesias	20,00	
Decoracion ocacional	10,00	
Depreciacion activos fijos	206,30	
Mantenimiento de Equipos	5,00	
Movilizacion y transporte	40,00	
Gastos Administrativos		
Permisos	3,33	
Utiles de aseo y limpieza	16,90	

1.969,69

UNIFORMES

PUBLICIDAD Y
500 Tarjetas de pro
500 Fliers

AÑOS				
10%	10	CALCULO DEPRECIACION REAL	20%	5
			780,00	
			46,00	
			300,00	
			112,00	
			98,00	
			440,00	
			240,00	
			36,57	
			68,55	
			106,00	
			152,00	
			96,42	
			2.475,54	

MES

65,00

3,83

25,00

9,33

8,17

36,67

20,00

3,05

5,71

8,83

12,67

8,03

206,30

INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO

SUCURSAL RECREO
 Maldonado 136 Centro Comercial El Recreo
 Segunda etapa junto a los cines
 Telefonos: 02-2610 990
 Ruc: 1792144566001

PROFORMA
002-001-000003016
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL
 Segun Resolucion No.826
 del 22/12/2009

FECHA: 01/NOV/2013
 CLIENTE: ONA RODAS ANDREA MARICELA
 C: 1721864229
 DIRECCION: TURUBAMBA ALTO
 CIUDAD: PICHINCHA - QUITO
 TELEFONO: 2678178
 SERVIDOR: .

PEDIDO No: 002-001-000003016
 PAGO: CONTADO
 VENDEDOR: OFICINA RECREO

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
00	7861182800672	MONTE DA.GR CHAFING DISH CON 2 QUEMADORE	80,35	0,00	482,09

DE VALIDEZ: 8 dias

A PAGAR: quinientos treinta y nueve con 94/100

MONTO SIN VALOR TRIBUTARIO

de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA.

INSUMOS PROFESIONALES

RUC.1792144566001

MATRIZ: AV.10 DE AGOSTO N43-33 Y FALCONI
 SUCURSAL: OFICINA RECREO



SUBTOTAL 1	482,09
DSTO.	0,00
SUBTOTAL 2	482,09
IVA 0%	0,00
IVA 12%	57,85
TOTAL USD	539,94

RECIBIDO POR:

ELABORADO POR:



Laptops

el mejor desempeño
al mejor precio



HP-110-4300 NETBOOK



- Atom 1.6GHz
- Disco Duro 320 Gb
- Memoria RAM 2Gb
- Pantalla 10.1"
- Linux

\$44¹⁸

12 MESES \$ 489-P.V.P \$586,80

100-1310LA NOTEBOOK HP



- Intel Celeron 1.8GHz
- Disco Duro 500Gb
- Memoria RAM 4Gb
- DVD Writer
- Pantalla 14"

\$60⁴⁴

12 MESES \$ 669-P.V.P \$802,80

POR-HP-1000-1312LA NOTEBOOK HP



Antes \$ 739
-4%



- Intel Dual Core 2.2GHz
- Disco Duro 750Gb
- Memoria RAM 4Gb
- Pantalla 14"

\$64⁰⁶

12 MESES \$ 709-P.V.P \$850,80

G4-2304LA/GA-2300LA NOTEBOOK HP



Antes \$ 755
-2%



- Intel Dual Core 1.7GHz
- Disco Duro 750Gb
- Memoria RAM 4Gb
- Pantalla 14"
- DVD Writer

\$66⁷⁷

12 MESES \$ 739-P.V.P \$886,80

POR-HP-1000-1220LA/ 1000-1416 NOTEBOOK HP



- Procesador Core i3 2.2GHz
- Disco duro 500Gb
- Memoria RAM 4Gb
- Pantalla 14"
- DVD-RW

\$72¹⁹

12 MESES \$ 799-P.V.P \$958,80

G4-2306LA NOTEBOOK HP



- AMD A6 2.7GHz
- Disco Duro 750Gb
- Memoria RAM 8Gb
- Pantalla 14"
- DVD Writer

\$78⁵¹

12 MESES \$ 869-P.V.P \$1.043

14-B064 SLEEKBOOK HP



GRATIS
DVD EXTERNO

- Core i5 1.7GHz
- Disco duro 750Gb
- Memoria RAM 4Gb
- Pantalla LED 14"

\$88⁰⁹

12 MESES \$ 975-P.V.P \$1.170

HP-1000-1323LA NOTEBOOK HP



- Core i3 2.2GHz
- Disco Duro 750Gb
- Memoria RAM 4Gb
- Pantalla 14"
- DVD Writer

\$80³²

12 MESES \$ 889-P.V.P \$1.066,80

1000-1422LA NOTEBOOK HP



- Core i5 2.6GHz
- Disco Duro 750Gb
- Memoria RAM 4Gb
- Pantalla LED 14"
- Web Cam • DVD Writer

\$88⁴⁵

12 MESES \$ 979-P.V.P \$1.174,80

* 1 pieza disponible

COLD-METAL DURA FRIO

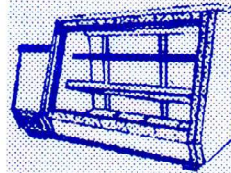
PROPIETARIO: EDISON ANDRES GARNICA ABADIA

PRODUCTOS FRIGORIFICOS DE LUJO

Dir.: Av. Ponce Enríquez OE2-16 Conocoto

Telfs.: 2340889 / 2348 854 * Fax: 2345126

Quito - Ecuador



RUC.: 1713570172001

PROFORMA

0000716



Cliente: Andrea Diaz
 RUC./CI: 1721869229 Telf.: 2678178
 Dirección: Registro civil Sur: Caruto.

Día	Mes	Año
31	10	13

CANT.	DETALLE	V. UNIT.	V. TOTAL
2	Mesas de trabajo 1.50m longitud standard fabricadas, Dimensiones 1.50 longitud x 0,70m ancho x 0,90m alto.	380	760
1	Lavabo industrial 1.50 m longitud de dos pozos con escurridor más trampa de grasas	1200	1200
1	Frigorífico vertical de dos puertas mixto 1.20m frente x 1.90 alto x 0,70 ancho fabricado en acero inox AISI 430	2200	2,200
1	Cocina semiindustrial en acero inoxidable de 3 quemadores	490 ⁰⁰	490 ⁰⁰
1	Campesina 1.80m longitud con W2 interior	560 ⁰⁰	560 ⁰⁰
1	Extractor centrifugo marca S & P	1500 ⁰⁰	1500 ⁰⁰
1	Horno de tres lutas inoxidable con termostato y termómetro	1000	1000
2	Estanterías de 6 repisas	115 ⁰⁰	115 ⁰⁰
1	Cocina milenium 4 quemadores plunda, freidora, parrilla piedra volcánica y horno.	3900 ⁰⁰	3900 ⁰⁰

FORMA DE PAGO: Inicial \$ _____ Contado \$ _____
 A la entrega \$ _____ Descuento \$ _____
 de \$ _____ c/u Neto \$ _____

Debemos y Pagaremos a órdenes de COLD-METAL DURAFRIO, el valor de este documento, en los términos pactados. En caso de mora abonaremos el interes respectivo vigente al momento de su cancelación

OBSERVACIONES: _____

Sub Total 12%

Sub Total 0%

Descuento

Sub Total

IVA 12%

Valor Total

Cold Metal Durafrio

[Firma Autorizada]
 FIRMA AUTORIZADA
 E AUTORIZADA

F. CLIENTE

Mostradores Frigoríficos

Congeladores

Botelleros

Cubeteros

Self Services

Cámara Frigoríficas

Asaderos de Pollos

Hornos de pan

Exhibidores

Vitrinas

MEGA SANTAMARIA S.A.

PROFORMA # 032698

Usuario TAMBO TUGUMINAGO DIANA ALEXANDRA

Periodo 01-01-2013 al 31-12-2013

Emisión 24-DEC-2013

Hora 08:48:49

Nombre Cliente: OÑA CUZME JOSE MANOLO
Identificación: 1302278799
Dirección: TURUBAMBA MALVAS CASA12 Y MOROMORO
Sucursal: VILLA FLORA
Observaciones: PROFORMA

Teléfono: 2678178
Código Interno: 000577
Fecha Proforma: 24/12/2013
Fecha Vencimiento: 01/01/2014
Total Proforma: 5,777.06

DETALLE

Código Barras	Nombre	Unid.	Cant.	Peso	Total	Precio Venta	Total
759494003935	GUITIG AGUA CON GAS 3000 cc.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.8839	53.04 I
7861015103796	GUSTADINA MAYONESA DOYPACK 400 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	1.8661	111.96 I
7861030800144	GONZALEZ QUESO PARMESANO RALLADO 150 GR	Un.	60.00	1.000	60.00	2.4800	148.80
7861020103576	CASTELL REAL VINO DE COC TINTO SECO 750 CC	Un.	60.00	1.000	60.00	2.7679	166.07 I
7861020103569	CASTELL REAL VINO DE COC BLAN SECO 750 CC	Un.	60.00	1.000	60.00	2.7679	166.07 I
7861012500338	TONI QUESO CREMA 250 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	1.5500	93.00
7861033000015	LA HOLANDESA QUESO FRESCO 500 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	3.3600	201.60
7862104090348	ZUU YOGURT NATURAL 1 Lt.	Un.	60.00	1.000	60.00	1.4000	84.00
7861005020850	ITALIANO QUESO MOZARELLA PERA 240 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	2.1100	126.60
7862116110010	ÑUCA BROCOLETS BANDEJA 250 GR.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.7000	42.00
7861023202214	SCOTT SERVILLETA MEGAPACK X 300 Un.	Un.	60.00	1.000	60.00	1.8839	113.04 I
7861017510103	HORNIMANS INF CON FRESA Y CEREZA X 25FND	Un.	60.00	1.000	60.00	1.0700	64.20
7792129002869	EQUAL SUCRALOSA ENDULZ CERO CALORIAS X 50 SOBR	Un.	60.00	1.000	60.00	2.6696	160.18 I
7861035520054	QUAKER AVENA EXTRA 500 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.8500	51.00
7861007361906	MC CORMICK SALSA INGLESA FRASCO 150 cc.	Un.	60.00	1.000	60.00	1.2768	76.61 I
7861001261868	NESTLE MAGGI LA SAZON DOYPACK EC 200 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.9196	55.18 I
7861002300214	SUMESA LASAÑA PRECOCIDA 400 GR.	Un.	60.00	1.000	60.00	2.2400	134.40
7861057500027	CRIS-SAL SAL DE MESA 2 Kg.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.6600	39.60
7861034000175	IRIS MAICENA FUNDA 200 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.7600	45.60
8410660101252	LA ESPAÑOLA ACE DE OLIVA REFINA BOT 250 ML	Un.	60.00	1.000	60.00	2.5179	151.07 I
7862101141739	CONDIMENSA AJO EN PASTA BOT PET 355 GR.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.8000	48.00
7861022901033	RENDIDOR ARROZ 5 Kg.	Un.	60.00	1.000	60.00	5.6900	341.40
7861021208133	ILE INFU MANZANILLA C/MIEL X 25 UN	Un.	60.00	1.000	60.00	0.8300	49.80
7861015109262	GUSTADINA SALSA CHINA DE SOYA 150 ML.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.8929	53.57 I
7861001267778	NESTLE MAGGI MOSTAZA DOY PACK 550 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	1.6339	98.04 I
7861021202704	SABORA ALIÑO DOY PACK 230 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.3839	23.04 I
7861015110114	GUSTADINA PASTA DE TOMATE 250 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	1.4018	84.11 I
7861009360655	DOÑA PETRA ESENCIA DE VAINILLA 4 Oz	Un.	60.00	1.000	60.00	0.5714	34.29 I
7861033500041	ORO HUEVO GIGANTE X 12 Un.	Un.	60.00	1.000	60.00	2.1300	127.80
7861048680127	LA FAVORITA ACEITE VEGETAL BOT 740 cm.	Un.	60.00	1.000	60.00	1.7900	107.40
7861001712216	ALESOL ACEITE CON ACHIOTE 390 cm	Un.	60.00	1.000	60.00	1.3200	79.20
7862103921162	AROMAS DEL TUNGURAHUA TE VERDE X 25 FDAS Un.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.9100	54.60
7862101140398	CONDIMENSA COMINO MOLIDO FDA. 200 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	1.2200	73.20
7861001922288	SNOB DURAZNOS EN MITADES 560 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	1.8125	108.75 I
7622300051839	KRAFT ROYAL POLVO PARA HORNEAR 100 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	1.3125	78.75 I
7861114403032	GRANOS DEL CAMPO OREGANO EN HOJA 30 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.3300	19.80
7861114402035	GRANOS DEL CAMPO CURRY 25 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.2054	12.32 I
7861114400543	GRANOS DEL CAMPO CLAVO DE OLO 25 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.8900	53.40
7861001912371	SNOB ACEITUNA RELLENA 200 GR.	Un.	60.00	1.000	60.00	1.6071	96.43 I
7861015140067	GUSTADINA VINAGRE BLANCO 500 ml.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.9286	55.71 I
7861114400772	GRANOS DEL CAMPO PIMIENTA NEGRA MOLIDA 56 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	0.3800	22.80
7861001293852	NESTLE NESCAFE CAFE TRADICION AHORR-PACK 50GR	Un.	60.00	1.000	60.00	1.4464	86.79 I
7861007800658	EL SABOR ALMENDRAS 250 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	4.7200	283.20
7862101140558	CONDIMENSA NUECES PELADAS FUNDA 200 Gr.	Un.	60.00	1.000	60.00	4.1400	248.40
7861015103819	GUSTADINA SALSA DE TOMATE DOY PAC 400 GR	Un.	60.00	1.000	60.00	1.1339	68.04 I
7861024604222	COCA COLA BOTELLA 3 Lt.	Un.	602.00	1.000	602.00	1.7232	1,037.38 I

**MEGA SANTAMARIA S.A.
PROFORMA # 032698**

Pág. 2 de 2

Subtotal	5,430.21
Tarifa 0%	2,539.80
Tarifa 12%	2,890.41
IVA 12%	346.85
Total	5,777.06
Reten. 0% Fuente	0.00
Reten. 0% IVA	0.00
Total a Pagar	5,777.06

MEGA SANTAMARIA VILLAFLORA
precios de mayorista

RUC.: 1792060346001

Calle N. 326 y Guastagua

Elaborado Por

ABRIL CARRILLO VERONICA ELIZABETH

Autorizado Por

ABRIL CARRILLO VERONICA ELIZABETH

Entregado a

OÑA CUZME JOSE MANOLO

NOTA: El tiempo de vigencia de la proforma es de 8 días.

Estimado Cliente, la transacción realizada generará DOS facturas. Si usted es agente de retención por favor traer DOS retenciones en blanco.

INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO

SUCURSAL RECREO
 Maldonado 136 Centro Comercial El Recreo
 Segunda etapa junto a los cines
 Telefonos: 02-2610 990
 Ruc: 1792144566001

PROFORMA
002-001-000003014
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL
 Segun Resolucion No.826
 del 22/12/2009

FECHA: 01/NOV/2013 PEDIDO No: 002-001-000003014
 CLIENTE: ONA RODAS ANDREA MARICELA PAGO: CONTADO
 RUC: 1721864229 VENDEDOR: OFICINA RECREO
 DIRECCION: TURUBAMBA ALTO
 CIUDAD: PICHINCHA - QUITO
 TELEFONO: 2678178
 OBSERV.:

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
2,00	4891342920615	SUNNE TERMOMETRO DIGITAL-50C A + 300	25,51	0,00	51,02
3,00	086876149005	RUBBE ESPATULA PARA ALTAS TEMPERATURAS	26,15	0,00	78,44
3,00	4891342996320	SUNNE BATIDOR A-DELGADO 30cm.	7,14	0,00	21,43
3,00	7860888202603	ONIX ESPUMADERA 10CM. DE ACERO INOXIDABL	2,71	0,00	8,13
2,00	7891112053472	TRAMO MASTE CUCHILLO PARA FILETEAR PROFE	6,55	0,00	13,09
2,00	7891112053311	TRAMO MASTE CUCHILLO CHEF CEBOLLERO PROF	10,09	0,00	20,18
2,00	7891112053595	TRAMO MASTE CUCHILLO PARA FIAMBRE 12IN.	9,64	0,00	19,27
2,00	7891112073685	TRAMO MASTE CUCHILLO PARA DESHUESAR	4,36	0,00	8,73
2,00	5244002011083	GENER BOLILLO ACERO INOXIDABLE 48CMDE LA	29,34	0,00	58,67
9,00	7466254269854	CATER CUCHARA DE CAFE X 12un.	6,20	0,00	55,80
9,00	7466254269823	CATER CUCHARA SOPERA X 12un.	8,92	0,00	80,28
9,00	7466254269892	CATER CUCHARA DE POSTRE X 12un.	7,25	0,00	65,28
9,00	7466254269847	CATER TENEDOR DE MESA X 12un.	8,92	0,00	80,28
9,00	7466254269830	CATER CUCHILLO DE MESA X 12un.	13,61	0,00	122,52
2,00	7891112053335	TRAMO MASTE CUCHILLO CHEF CEBOLLERO PROF	7,09	0,00	14,18
2,00	7891112053984	TRAMO MASTE ESPATULA CONFITERO	6,18	0,00	12,36

PLAZO DE VALIDEZ: 8 dias

MONTANTO A PAGAR: setecientos noventa y cuatro con 83/100

DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO

Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ

SUBTOTAL 1	709,66
DSTO.	-0,01
SUBTOTAL 2	709,66
IVA 0%	0,00
IVA 12%	85,16
TOTAL USD	794,83

RECIBIDO POR:

INSUMOS PROFESIONALES
 INSUPROF CIA. LTDA.
 ELABORADO POR:
RUC: 1792144566001
 MATRIZ AV. 10 DE AGOSTO N° 133 + FAJOC

INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO

SUCURSAL RECREO
 Maldonado 136 Centro Comercial El Recreo
 Segunda etapa junto a los cines
 Telefonos: 02-2610 990
 RUC: 1792144566001

PROFORMA
002-001-00003013
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL
 Segun Resolucion No.826
 del 22/12/2009

FECHA: 01/NOV/2013 PEDIDO No: 002-001-000003013
 CLIENTE: ONA RODAS ANDREA MARICELA PAGO: CONTADO
 1721864229 VENDEDOR: OFICINA RECREO
 UBICACION: TURUBAMBA ALTO
 DISTRITO: PICHINCHA - QUITO
 MONEDA: 2678178
 OBSERVACIONES:

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
0	7702484073022	CORON ACTUA TAZA PARA TINTO 110CC. ACT.	1,17	0,00	117,20
0	7702484092092	CORON ACTUA PLATO MARISCOS 17 CM ACT. BL	5,18	0,00	517,90
0	7702484150044	CORON ACTUA PLATO TE 16.5CM ACT BL	1,52	0,00	151,80
0	7702484073039	CORON ACTUA TAZA PARA CAFE-TE 200CC. API	1,84	0,00	184,20
0	7702484074784	CORON ACTUA BOWL 17.1 CM ACT. BL.	2,14	0,00	214,20
0	7702484158361	CORON ACTUA PLATO PANDO 16CM	1,73	0,00	173,10
0	7702484158378	CORON ACTUA PLATO PANDO 20CM ACT. BL.	2,01	0,00	200,90
0	7702484072971	CORON ACTUA PLATO PANDO 22.9 CM ACT. BL.	2,50	0,00	250,00
0	7702484072995	CORON ACTUA PLATO PANDO 27 CM ACT. BL.	3,11	0,00	311,40
0	7702484073008	CORON ACTUA PLATO PANDO 31 CM ACT. BL.	4,99	0,00	498,90
0	7702484073084	CORON ACTUA JARRA CAFETERA 860CC	9,30	0,00	92,96
0	050946000176	KI.AI MOLINO PARA CARNE	59,40	0,00	59,40
0	7702484073107	CORON LECHERA REDONDA 360CC	4,98	0,00	49,77
0	7861141340485	BAKEW MANGA PASTELERA MAS ESPATULA	4,03	0,00	20,13
0	7861032801149	KITCH RASPADOR DE MASA	3,43	0,00	6,86

VALIDEZ: 8 dias
 PAGAR: tres mil ciento noventa con 56/100
 SIN VALOR TRIBUTARIO
 pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ

SUBTOTAL 1	2.848,72
DSTO.	0,01
SUBTOTAL 2	2.848,72
IVA 0%	0,00
IVA 12%	341,85
TOTAL USD	3.190,56

RECIBIDO POR:

INSUMOS PROFESIONALES
 ELABORADO POR: INSUPROF CIA. LTDA.
RUC.1792144566001

MATRIZ 27 DE AGOSTO N43-33 Y FALCON

INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO

SUCURSAL RECREO
 Maldonado 136 Centro Comercial El Recreo
 Segunda etapa junto a los cines
 Telefonos: 02-2610 990
 Ruc: 1792144566001

PROFORMA

002-001-000003012

CONTRIBUYENTE ESPECIAL
 Segun Resolucion No.826
 del 22/12/2009

A: 01/NOV/2013 PEDIDO No: 002-001-000003012
 NTE: ONA RODAS ANDREA MARICELA PAGO: CONTADO
 1721864229 VENDEDOR: OFICINA RECREO
 CCION: TURUBAMBA ALTO
 AD: PICHINCHA - QUITO
 FONO: 2678178
 RV.:

IDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
00	7702484164508	CORON TAZA PARA CAFE-TE 100CC CUADRADA A	1,82	0,00	181,90
00	7702484164492	CORON ACTUA TAZA PARA CAFE-TE 230CC CUAD	2,00	0,00	199,80
00	7702484141271	CORON ACTUA PLATO HONDO CAZ 17.5X17.5 CM	3,57	0,00	357,20
00	7702484164478	CORON ACTUA PLATO PARA TAZA DE CAFE-TE 1	1,52	0,00	151,80
00	7702484142209	CORON ACTUA PLATO PANDO 20.5 CM CUAD. AC	2,66	0,00	265,60
00	7702484164461	CORON ACTUA PLATO PARA TAZA DE CAFE-TE 2	2,03	0,00	203,10
00	7702484141288	CORON ACTUA PLATO PANDO 29.5 CM CUAD. AC	3,54	0,00	353,80
00	7702484138202	CORON ACTUA PLATO PANDO 33.5 CM CUAD. AC	4,40	0,00	439,70
00	7702484146955	CORON ACTUA PLATO PANDO 39 CM ACT BLA.	7,44	0,00	744,40
00	7702484170004	CORON ACTUA SALSERA LISA 73cc ACT BL	0,89	0,00	89,00
00	7702484072902	CORON ACTUA MANTEQUILLERO 8.5 CM BL	1,02	0,00	101,60
00	7702484075699	CORON ACTUA SALSERA LISA 80CC. ACT.	1,22	0,00	121,60
00	7702484075613	CORON ACTUA SALSERA MULTIUSO ESTRIADA 18	1,39	0,00	138,50
00	7702484186524	CORON ACTUA PIMENTERO ELEGANCE ACT BL	1,88	0,00	56,25
00	7702484186524	CORON ACTUA PIMENTERO ELEGANCE ACT BL	1,88	0,00	56,25
00	7702484072926	CORON ACTUA PLATO PARA TAZA DE TINTO 12.	1,09	0,00	109,40

E VALIDEZ: 8 dias

PAGAR: tres mil novecientos noventa y ocho con 29/100

O SIN VALOR TRIBUTARIO

pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ

SUBTOTAL 1	3.569,90
DSTO.	0,00
SUBTOTAL 2	3.569,90
IVA 0%	0,00
IVA 12%	428,39
TOTAL USD	3.998,29

RECIBIDO POR:

Bullio
 INSUPROF CIA. LTDA.
 RUC. 1792144566001
 MATRIZ: AV. 10 DE AGOSTO N. 136

UMCO

ÑOÑA RODAS ANDREA MARICELA

OTZ175

RUC- CI 1721864229 Bodega 1
 Direccion TURUBAMBA ALTO
 Telefono 2678173
 Ciudad QUITO Quito, 01-nov-2013

9270	1	BOWL CON BASE DE SILICONA ACERO INOX 16CM	6,94	6,94
9271	1	BOWL CON BASE DE SILICONA ACERO INOX 18CM	7,09	7,09
600H	1	JGO DE COLADORES X 5 UMCO	2,02	2,02
9165	1	OLLA ALTA ACERO INOX INDUSTRIAL 40" 30	172,01	172,01
2054U	1	OLLA PRESION 13 LT	52,73	52,73
2051	1	OLLA PRESION 4 LTV	30,82	30,82
2052	1	OLLA PRESION 6 LTV	35,34	35,34
2025	3	SARTEN ESMALTADO # 26 TV	14,57	43,71
2059	2	SARTEN ESMALTADO #28 TV	15,72	31,44
2073	3	WOCK 28	13,28	39,85

en: cuatrocientos setenta y dos y 58/ 100 Dolares

Subtotal	421,95
Descuentos	0,00
Neto Gravado 12% IVA:	421,95
Neto Gravado 0% IVA:	0,00
IVA 12%:	50,63
Total	472,58

2655720 Int 132
 Puentes

ONVA RODAS ANDREA MARICELA

CT2176

RUC - CI 1721864229

Bodega 1

Direccion TURUBAMBA ALTO

Telefono 2678178

Ciudad QUITO

Quito, 01-nov-2013

10599	1	BOTI4AL COPA AGUARD VAN GOGH AV USA	0,28	0,28
414	1	CUCHARA X 12	6,28	6,28
411	1	CUCHARITA X 12	4,40	4,40
409	1	CUCHILLO X 12	7,60	7,60
1127	1	MOULDE CAKE # 16	1,68	1,68
1128	1	MOULDE CAKE # 20	2,29	2,29
8214	1	PLA HONDO CAZ 17CM OSLO BLANCO / PLATO	1,78	1,78
8547	1	PLA PANDO 20,5CM CUADR ACTU B / PLATO	2,98	2,98
1238	1	TAMALERA INDUSTRIAL	47,03	47,03
410	1	TENEDOR X 12	6,01	6,01

on: ochenta y nueve y 86 / 100 Dolares

Subtotal 80,23

Descuento 0,00

Neto Gravado 12% IVA: 80,23

Neto Gravado 0% IVA: 0,00

IVA 12%: 9,63

Total 89,86

INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO

SUCURSAL RECREO
 Maldonado 136 Centro Comercial El Recreo
 Segunda etapa junto a los cines
 Telefonos: 02-2610 990
 Ruc: 1792144566001

PROFORMA

002-001-000003015

CONTRIBUYENTE ESPECIAL
 Segun Resolucion No.826
 del 22/12/2009

FECHA: 01/NOV/2013 PEDIDO No: 002-001-000003015
 CLIENTE: ONA RODAS ANDREA MARICELA PAGO: CONTADO
 RUC: 1721864229 VENDEDOR: OFICINA RECREO
 DIRECCION: TURUBAMBA ALTO
 CIUDAD: PICHINCHA - QUITO
 TELEFONO: 2678178
 OBSERV.:

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
1,00	883049248066	WHIRL MICROONDAS 1.1 CON GRILL PC 1350 W	182,86	0,00	182,86
2,00	883049007984	KI.AI LICUADORA 5 VELOCIDADES CON CAPACI	171,38	0,00	342,76
100,00	7702147203094	CRIST CERVECERO AV LISO PILSENER 9.5OZ.	0,64	0,00	63,86
10,00	7702147201885	CRIST JARRA AV LISA POPULAR 1870CC.	1,60	0,00	15,95
1,00	4891342621345	SUNNE TABLA PICAR VERDE 46X32CM	16,20	0,00	16,20
1,00	4891342621321	SUNNE TABLA PICAR AMARILLA 46X32CM	16,20	0,00	16,20
1,00	4891342621307	SUNNE TABLA PICAR BLANCA 46X32CM	16,20	0,00	16,20
1,00	4891342621338	SUNNE TABLA PICAR ROJA 46X32CM	16,20	0,00	16,20
1,00	4891342621314	SUNNE TABLA PICAR VINO TINTO 46x32x1.2cm	16,20	0,00	16,20

PLAZO DE VALIDEZ: 8 dias

CANTIDAD A PAGAR: setecientos sesenta y ocho con 79/100

DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO

Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de UNIFORMES PROFESIONALES

INSUPROF CIA. LTDA.
RUC. 1792144566001
 MATRIZ AV. DE AGOSTO N° 1

SUBTOTAL 1	686,43
DSTO.	0,01
SUBTOTAL 2	686,43
IVA 0%	0,00
IVA 12%	82,37
TOTAL USD	768,79

RECIBIDO POR:

ELABORADO POR:

ORA BERTHA

CT2177

RUC- CI 1708094311

Bodega 1

Direccion FERROVIARIA

Telefono 2655645

Ciudad QUITO

QUITO, 01-nov-2013

1019	1	BANDEJA RECTANGULAR 30X40	13,57	13,57
1127	1	MOLDE CAKE # 16	1,68	1,68
1128	1	MOLDE CAKE # 20	2,29	2,29
1129	1	MOLDE CAKE # 24	3,20	3,20
1130	1	MOLDE CAKE # 30	4,88	4,88
9896	1	MOLDE CAKE # 36	5,95	5,95
8201	1	MOLINO GRANOS T/ BAJA	23,57	23,57
1191	1	PAJLA RECORTADA # 50	44,63	44,63

SON: ciento once y 74 / 100 Dolares

Subtotal	99,77
Descuento	0,00
Neto Gravado 12% IVA	99,77
Neto Gravado 0% IVA	0,00
IVA 12%	11,97
Total	111,74

	* 786100230021 SUMES LASADA PRECO	141.60
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .6900		
	786105750002 CRIS SAL MESA 2K	41.40
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .8000		
	786103400017 IRIS MAIC FDA 200	43.00
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 2.6518		
	841066010125 LA ES ACE DE OLIVA	159.11 I
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .8400		
	786210114173 CONDI AJD EN PASTA	50.40
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 5.9900		
	786102290103 RENDI ARROZ 5 Kg.	359.40
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .8700		
	786102120813 ILE INFU MANZANILL	52.20
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .9375		
	786101510926 GUSTA SALSA CHINA	56.25 I
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.7232		
	786100126777 MAGGI MOSTAZA DOY	103.39 I
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .4018		
	786102120270 SABOR ALIADO DOY PA	24.11 I
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.4732		
	786101511011 GUSTA PASTA DE TOM	83.39 I
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .5982		
	786100936065 DONA PETRA ESE/VAI	35.89 I
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 2.2400		
	786103350004 GRD HUEVO GIG/EMP/	134.40
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.8800		
	786104868012 LA FA ACEITE VEGET	112.80
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.3900		
	786100171221 ALESO ACEITE CON A	83.40
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .9600		
	786210392116 AROMA TE VERDE X 2	57.60
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.2800		
	786210114039 CONDIM/COMINO 227G	76.80
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.9107		
	786100192228 SNOB DURAZNOS EN M	114.64 I
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.3839		
	762230005183 ROYAL POLVO PARA H	83.04 I
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .3500		
	786111440303 GRANO OREGANO EN H	21.00
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .2143		
	786111440203 GRANO CURRY 25 Gr.	12.86 I
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .9400		
	786111440054 GRANO CLAVO DE OLO	56.40
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.6875		
	786100191237 SNOB ACEITUNA RELL	101.25 I
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*

supermercados

SANTA MARIA

precios de mayorista

CONTRIBUYENTE ESPECIAL
RESOLUCION: #1124 20/AGOSTO/2008* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR *
MEGA SANTAMARIA S.A.

MATRIZ: INAQUITO N38-17 Y VILLALENGUA

SUCURSAL: CORAZON 320 y CASITAGUA

QUITO - ECUADOR

TELEFONO: 2942920

RUC: 1792060346001

CANT.	PVU	DESCRIPCION	VALOR
60 x .9286	75949400393	GUITIG/AG/MI/3000	55.71 I
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.9643	786101510379	GUST/MAYONESA/400G	117.86 I
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 2.6100	786103080014	GONZA QUESO PARMES	156.60
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 2.7679	786102010357	CASTE VINO DE COC	166.07 I
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 2.7679	786102010356	CASTE VINO DE COC	166.07 I
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.6400	786101250033	TONI QUESO CREMA 2	98.40
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 3.5400	786103300001	LA HOLANDESA QF 50	212.40
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.4800	786210409034	ZUU YOGURT NATURAL	88.80
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 2.2200	786100502085	ITALI QUESO MOZARE	133.20
60 x .7000	786211611001	BUCA BROCOLETS BAN	42.00
		DESCUENTO 20.0% :	8.40-
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.9821	786102320221	SCOTT SERVILLETA M	118.93 I
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.1300	786101751010	HORNI INF CON FRES	67.80
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 2.8125	779212900286	EQUAL ENDULZ CERO	168.75 I
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .8900	786103552005	AVENA QUIAKER 500G	53.40
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.3393	786100736190	MC CO SALSA INGLES	80.36 I
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .9464	786100126186	LA SAZON DOYPACK E	56.79 I
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*

60 x .9732	786101514006 GUSTAD/VINAG 500C	58.39 I
60 x .3800	786111440077 DEL CAMPO PIM/NEG.	22.80
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.5268	786100129385 NESCA CAFE TRADICI	91.61 I
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 4.9500	786100780065 EL SA ALMENDRAS 25	297.00
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 4.3600	786210114055 CONDI NUECES PELAD	261.60
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.1964	786101510381 GUSTA SALSAS DE TOM	71.79 I
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.8125	786102460422 COCA BOTELLA 3 Lt.	103.75 I

1 x .3000	786210393022 PROAG HIERBITAS MI	.30
	DESCUENTO 20.0% :	.06-
1 x .3000	786210393022 PROAG HIERBITAS MI	.30-
	DESCUENTO 20.0% :	.06-
60 x .3000	786210393022 PROAG HIERBITAS MI	18.00
	DESCUENTO 20.0% :	3.60-
60 x .7300	786105910108 QUALY LECHUGA ESPE	43.80
	DESCUENTO 20.0% :	8.76-
60 x .6600	786105910106 QUALY AGRO VAINIT	39.60
	DESCUENTO 20.0% :	7.92-
60 x .8900	786105910107 QUALYAGRO PEP/680	53.40
	DESCUENTO 20.0% :	10.68-
60 x 1.9100	786100017363 DEB/PER/ECON/450G	114.60
	DESCUENTO 20.0% :	22.92-
60 x .5400	786210190039 FARM ESPINACA AMER	32.40
	DESCUENTO 20.0% :	6.48-
60 x 1.3300	786100015411 EL ROSARIO TOMATE	79.80
	DESCUENTO 20.0% :	15.96-
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 2.1500	786109215760 KIOSK QUESO LONJA	129.00
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 2.7300	786100282205 MR. P JAMON POLLO	163.80
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .2500	786111440024 GRAND LAUREL EN HO	15.00
	* DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*

60 x 2.1000	786210424009	ANGIE YUCA PELADA	121.80
		DESCUENTO 20.0% :	24.36-
60 x 1.7800	786100017365	CEB/PAIT/ECON/450	106.80
		DESCUENTO 20.0% :	21.36-
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.9375	786102940003	VITA MANTEQUILLA C	116.25 I
60 x .6400	786100017345	HORT/SUQ/AMAR/BAN	38.40
		DESCUENTO 20.0% :	7.68-
60 x .6000	786210393036	PROAG COL DE MILAN	36.00
		DESCUENTO 20.0% :	7.20-
60 x .6400	786100014654	HORTI SUQUINI VERD	33.40
		DESCUENTO 20.0% :	7.68-
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 3.8700	786100282839	FRITZ PRIEM SALCHIC	232.20
60 x .3800		310 CEBOLL IN ATADO Un	22.80
		DESCUENTO 20.0% :	4.56-
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 1.9018	786103152210	MIRAF CREMA DE LEC	114.11 I
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .7300	786113860861	REYLE LECHE UP ENT	43.80
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x .9300	786210114045	CONDI PASAS NATURA	55.80
60 x .8900		308 CEBOLLA B/ENFUNDA	53.40
		DESCUENTO 20.0% :	10.68-
60 x 2.5900	786100024681	BUCA PAPA SUPER CH	155.40
		DESCUENTO 20.0% :	31.08-
	*	DESCUENTO APLICADO POR MAYOR	*
60 x 4.9200	786101430105	ALEMA FILETE CORVI	295.20
1 x 8.9700	786101430145	ALEMA CAMARON JUMB	8.97
28.500 Kg x 3.9900/Kg		9 ARVEJA KG	113.72
		DESCUENTO 20.0% :	22.74-
17.400 Kg x 2.1100/Kg		5 AJI KG	36.71
		DESCUENTO 20.0% :	7.34-
33.900 Kg x 2.3900/Kg		40703 HUESO DE CERDO KG	81.02
14.700 Kg x 7.3900/Kg		7034 PULPA DE BRAZO KG	108.63
109.200 Kg x 3.1000/Kg		48207 ANDIN POLLO COM KG	338.52
39.000 Kg x 10.2300/Kg		11289 MR. C CHULETA B KG	398.97

**** TRANSACCION ANULAD2

7,716.94

NUMERO ARTICULOS ENTREGADOS 0
 24/12/13 09:06 0002 48 0001 23623
GRACIAS POR SU COMPRA
ES FRESCO LLEVAR MAS