



UNIVERSIDAD DE LAS AMÉRICAS

FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**Creación de un restaurante con ambiente rústico de comida típica
ecuatoriana, utilizando materia prima semi – orgánica**

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

Profesor Guía:
Chef Felipe Campana

AUTOR:
MARÍA JOSÉ ZAPATA SEGOVIA

Año
2011

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

“Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con la estudiante, orientando sus conocimientos para un adecuado desarrollo del tema escogido, y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Felipe Campana

Chef

C.I.: 171562803-6

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”

María José Zapata Segovia

C.I.: 172164689-9

AGRADECIMIENTO

Principalmente a Dios.

A mis padres y hermanos por su incondicional apoyo.

A mis profesores por impartir sus grandes conocimientos.

A mi amiga More.

Sin su ayuda, el cumplimiento de este sueño no hubiese sido posible.

DEDICATORIA

A Rodrigo, Rosa Lucía, Sebastián y Francisco,
por ser las personas más importante en mi
vida.

RESUMEN

El porcentaje de personas a favor de la comida sana y a la defensa de las culturas y tradiciones en Ecuador ha aumentado en los últimos años.

Este proyecto se enfoca en la creación de un restaurante de comida típica, para destacar los sabores nacionales ecuatorianos, en donde la materia prima utilizada para la realización de la carta será producida en el mismo establecimiento; sin la utilización de pesticidas, químicos o fertilizantes que afecten negativamente el medio ambiente y a los seres vivos en general.

A través de la investigación de mercado se estableció que la empresa está dirigida a familias y grupos de personas de clase media a media-alta que les gustan establecimientos fuera de la ciudad capital, rodeados de paisajes y distracciones. Por lo que la visión de la empresa es crear en un futuro, además de un establecimiento de alimentos y bebidas; un destino turístico con servicio de hospedaje y entretenimiento.

En el análisis financiero se realizó un presupuesto anual de ventas donde se consideró una rotación mínima, un vale promedio de alimentos de ocho dólares, un vale promedio de bebidas de dos dólares.

Considerando que es primer año de la empresa se demostró que el Valor Actual Neto (VAN) es positivo y la Tasa Interna de Retorno (TIR) del 30% por lo que el proyecto tendría rentabilidad.

ABSTRACT

The percentage of people in favor of healthy food and the defense of the culture and traditions in Ecuador have increased in the last years.

The purpose of this project is the creation of a restaurant of typical Ecuadorian food, to enhance de national flavors and the native products of the country.

Where the raw material used for the preparation of the menu will be produced in the same establishment; without the utilization of agricultural inputs such as pesticides and chemical fertilizers that adversely affect the environment and living beings in general.

The marketing research demonstrate that the company is focused on families and groups of people from middle class to upper middle class who like establishments outside the capital city, surrounded with beautiful landscape and recreation. That's why, the vision of the company is to create in the future plus a restaurant; a tourist destination with lodging and entertainment services.

The financial analysis is based in an annual sales budget which has considered a minimum rotation, and average of recommended retail price for food of eight dollars, and for drinks of two dollars.

Considering that is the first year of the company, the Net Present Value (NPV) is positive and the Internal Rate of Return (IRR) of 30 %, the conclusion is that the project is profitable.

ÍNDICE

CAPÍTULO I	1
1 PLAN ESTRATÉGICO DEL PROYECTO	1
1.1 ANTECEDENTES	1
1.2 JUSTIFICACIÓN	1
1.3 CONCEPTO DEL NEGOCIO	2
1.4 OBJETIVOS	2
1.4.1 Objetivo General	2
1.4.2 Objetivos Específicos.....	2
1.4.2.1 Objetivos Sociales.....	2
1.4.2.2 Objetivo Ambiental	3
1.4.2.3 Objetivo del Cliente Interno	3
1.4.2.4 Objetivo del Cliente Externo	3
1.5 ZONIFICACIÓN DEL NEGOCIO	3
1.5.1 Ubicación Geográfica de Otón	3
1.6 MARCO TEÓRICO.....	5
1.6.1 Historia de Otón	5
1.6.1.1 El nombre de Otón	6
1.6.1.2 Fiestas de Otón	6
1.6.1.3 Actividades Económicas de Otón.....	6
1.6.1.4 Lugares Turísticos de Otón	6
1.6.2 Alimentos Orgánicos.....	7
1.6.2.1 Restaurantes con esta Tendencia.....	11
1.7 PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA.....	12
1.7.1 Análisis FODA.....	12
1.7.2 Visión	13
1.7.3 Misión.....	13
1.8 ANÁLISIS Y CONFORMACIÓN JURÍDICA DE LA EMPRESA.....	13
CAPÍTULO II	14
2 ASPECTO MERCADOLÓGICO	14
2.1 IMAGEN CORPORATIVA	14
2.2 PROTECCIÓN LEGAL DE LA MARCA.....	15
2.3 SEGMENTO DE MERCADO.....	15
2.3.1 Proceso de Decisión de Compra	16
2.3.2 Posicionamiento.....	17
2.3.3 Accesibilidad	17
2.4 ENCUESTAS	17
2.4.1 Tabulaciones.....	19

2.4.2 Interpretación y Análisis de Hallazgos	23
2.5 ANÁLISIS DE COMPETENCIA	24
2.6 PUBLICIDAD	24
2.7 MANEJO DEL LANZAMIENTO Y APERTURA DEL NEGOCIO	25
CAPÍTULO III.....	26
3 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	26
3.1 ORGANIGRAMA POR PUESTOS DE TRABAJO Y ELECTIVOS DE PERSONAL	26
3.2 DESCRIPCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y FUNCIONES	26
3.3 HORARIOS	30
3.4 CONVOCATORIA, SELECCIÓN, RECLUTAMIENTO Y CAPACITACIÓN.....	32
3.5 PLANES, POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA.....	33
3.6 ESTÁNDARES EN EL SERVICIO.....	39
3.7 CONTRATOS Y CONVENIOS	39
3.8 INCENTIVOS Y SANCIONES	40
3.9 MANUAL DE INDUCCIÓN	41
3.10 DESARROLLO DE LA CARTA	43
CAPÍTULO IV.....	46
4 ASPECTO FINANCIERO.....	46
4.1 PRESUPUESTOS	46
4.1.1 Maquinaria	46
4.1.2 Batería de Cocina	47
4.1.3 Cristalería.....	48
4.1.4 Cubertería.....	48
4.1.5 Menaje	49
4.1.6 Mantelería	49
4.1.7 Muebles y Enseres	50
4.1.8 Útiles de Oficina.....	50
4.1.9 Equipos de Limpieza.....	51
4.1.10 Decoración.....	51
4.1.11 Mercadeo.....	52
4.1.12 Rol de Pagos	53
4.1.13 Ventas.....	54
4.1.14 Flujo de Caja.....	56
4.1.15 Punto de Equilibrio.....	57
4.2 PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO	58
4.2.1 Receta Estándar por Procedimiento	58
4.2.2 Receta Estándar por Costo.....	59

4.2.3 Ficha Estándar de los Alimentos.....	60
4.3 ANÁLISIS FINANCIERO	60
CAPÍTULO V	64
5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	64
5.1 CONCLUSIONES.....	64
5.2 RECOMENDACIONES	64
Bibliografía	66
Anexos	68

CAPÍTULO I

1 PLAN ESTRATÉGICO DEL PROYECTO

1.1 ANTECEDENTES

St. Sebastian Corp. S.A. es una compañía dedicada al cultivo de flores para la exportación a todo el mundo; paralelamente al cultivo de hortalizas, frutas semi-orgánicas y al criadero de animales de granja, como vacas, cerdos, pollos y cuyes; utilizando tecnología de punta.

Los productos semi-orgánicos, son necesarios para cuidar el medio que nos rodea y la salud del ser humano. El uso indiscriminado de fertilizantes y químicos producen un desgaste acelerado del suelo y roca de la corteza del planeta, la principal consecuencia de esto es que se disminuye los alimentos del suelo y por lo tanto la producción de insumos agrícolas necesarios para el desarrollo de la alimentación de los seres vivos.

Si no se toma conciencia para mediados de siglo, es probable que no exista suficiente comida para los millones de habitantes que habrá en el planeta.

1.2 JUSTIFICACIÓN

En primer lugar este proyecto fue diseñado debido a que hoy en día más consumidores quieren saber que están comiendo y demandan una nueva propuesta gastronómica sana y escasa en el mundo.

Un buen aporte es la existencia de un patrimonio familiar con terrenos extensos e instalaciones que se puede aprovechar, la principal materia prima a utilizarse sería sacada de la misma huerta. Además la exportación de rosas, ayudaría a la empresa a tener conexiones nacionales e internacionales con potenciales clientes.

La situación geográfica y turística de la parroquia está creciendo considerablemente en los últimos años, principalmente por la cercanía del nuevo aeropuerto.

1.3 CONCEPTO DEL NEGOCIO

St. Sebastian's Restaurant es un restaurante rústico y campestre de comida típica nacional ecuatoriana ubicado en la provincia de Pichincha, cantón Cayambe, parroquia Otón. Sería parte importante de la hacienda St. Sebastian Corp. S.A. al consolidar y dar un valor agregado a los productos fruto de la finca, es decir procesarlos y transformarlos en platos típicos de alto poder nutritivo y sanos, libres de contaminación.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General

Contribuir para que la sociedad tenga una alimentación sana en base a una gastronomía semi – orgánica, al disminuir el uso de pesticidas químicos dañinos, en la producción de productos comestibles, con el fin de cuidar la salud de los consumidores y de preservar el medio ambiente.

1.4.2 Objetivos Específicos

1.4.2.1 Objetivos Sociales

- Preservar la salud del consumidor.
- Generar fuentes de trabajo con el objeto de mejorar el status de vida de la comunidad ecuatoriana.

1.4.2.2 Objetivo Ambiental

- Cuidar el medio ambiente, pensando siempre en la cultura de utilización de contenedores selectivos de recogida de residuos.

1.4.2.3 Objetivo del Cliente Interno

- Buscar un buen ambiente de trabajo, compañerismo y actitud positiva para el buen desempeño de las responsabilidades de todos los que conforman la compañía.

1.4.2.4 Objetivo del Cliente Externo

- Brindar la seguridad de que está consumiendo una gastronomía sana con productos generados en la finca y que puede verificar in situ.

1.5 ZONIFICACIÓN DEL NEGOCIO

St. Sebastian's Restaurant estará ubicado entre Guayllabamba y Cayambe. En la parroquia Otón.

1.5.1 Ubicación Geográfica de Otón

Cuadro 1.1 Ubicación geográfica

Provincia	Pichincha
Cantón	Cayambe
Latitud	00° 01' 07" N
Longitud	18° 55' 53" W
Altura	2849 m.s.n.m
Temperatura	15° aproximadamente

Fuente: municipiocayambe.gob.ec

Elaborado por: María José Zapata

Gráfico 1.1 Vía para llegar a St. Sebastian's Restaurant



Fuente: Maps.google.com

Gráfico 1.2 Ubicación St. Sebastian's Restaurant



Fuente: Google Earth

1.6 MARCO TEÓRICO

El cantón Cayambe está situado al norte de la provincia de Pichincha, a 40 minutos de la ciudad de Quito. Tiene una extensión de 1.350 km². Con una población aproximada de 70.000 habitantes, siendo el 57.95% población urbana y el 42.05% población rural. Posee ocho parroquias dividiéndose de la siguiente manera: Parroquias urbanas: Cayambe, Ayora y Juan Montalvo. Parroquias rurales: Ascazubí, Cangahua, Otón, Santa Rosa de Cusubamba y Olmedo.

Su inconmensurable acervo cultural, histórico y natural lo convierten en un lugar formidable para la práctica del turismo científico, comunitario y de aventura. Posee el único nevado en el planeta que se encuentra justamente en la Mitad del Mundo. La reserva ecológica Cayambe-Coca donde existe una gran variedad de flora y fauna silvestre. Cascadas, vertientes de agua termal y mineral, lagunas como la de San Marcos y Angascocha. La fortaleza preinca Quitoloma donde están los verdaderos orígenes de esta cultura milenaria.¹

1.6.1 Historia de Otón

Los primeros habitantes que se radicaron en lo que hoy es la Parroquia de Otón, fueron los Cayambis. Otón es una de las parroquias más antiguas del país, es por ello que en la Ley del 20 de Mayo de 1851, en el Gobierno de Diego Noboa la Convención Nacional del Ecuador, decide enmarcar y dividir el territorio patrio para así facilitar la administración política y Municipal, el mismo que decreta las divisiones territoriales en Provincias, Cantones y Parroquias, es así que en un inicio pertenecía Otón al Cantón Quito, como consta en el Periódico Oficial del Martes 3 de Junio de 1851, se le atribuye a esta fecha la Fundación de Otón como Parroquia Rural.

¹ <http://www.municipiocayambe.gob.ec/>

Está ubicado al sur del cantón Cayambe, a una hora y cuarto con relación a Quito.

1.6.1.1 El nombre de Otón

De los archivos existentes se desprende que toma el nombre de Otón, en base a la denominación que dieron las parcialidades indígenas con el nombre de UTUAN que significa U, Bayas=sapallos, sambos, TUAN=tierra, en consecuencia es la tierra de las bayas, sapallos y sambos.

1.6.1.2 Fiestas de Otón

- Febrero: Carnaval, Fiestas en honor al Divino Niño Jesús
- Junio: Fiestas de Parroquialización
- Julio: Fiestas de San Pedro y San Pablo
- Julio: Fiestas más representativas de la Parroquia, en homenaje a la Santísima Virgen del Carmen

1.6.1.3 Actividades *Económicas* de Otón

La economía de esta parroquia, gira en torno a las empresas florícolas.

1.6.1.4 Lugares *Turísticos* de Otón

- La Iglesia
- La Gruta de la Santísima Virgen del Carmen, Patrona de la Parroquia
- Mirador de Otón
- La Gruta del Niño en la Comunidad de Chaupiestancia
- Las playas del Llano

- Desde la Comunidad de Pambamarquito se puede divisar a la perfección el Nevado Cayambe.²

1.6.2 Alimentos Orgánicos

Los alimentos orgánicos son aquellos que ayudan y cuidan tanto la salud de los consumidores como el equilibrio del ecosistema. La producción o cultivo de estos alimentos utiliza técnicas que mantienen la riqueza nutricional de los alimentos y de la tierra.

Se considera que un alimento es “orgánico”, cuando en ninguna etapa de su producción intervienen fertilizantes, herbicidas o pesticidas químicos, así como tampoco en los suelos donde son cultivados.

El gran beneficio de estos alimentos y productos orgánicos es que están absolutamente libres de residuos químicos. No están permitidos los aditivos y conservantes, plaguicidas ni fertilizantes, tienen nulos residuos de medicamentos veterinarios, no contienen hormonas, ni metales pesados.

La única desventaja que se puede mencionar es que, desde el punto de vista económico, el valor de los productos orgánicos es mucho mayor, aproximadamente entre un 20 y 100% más que los convencionales. Pero vale la pena consumirlos, porque traen menos problemas a la salud.³

En la gastronomía está: la agricultura, porque sin productos no se puede comer, la zootecnia porque comporta los criaderos; biología, botánica, pero también física y química porque para modificar las características de una materia prima necesitamos la ayuda del fuego. La gastronomía no tiene solo un componente científico, también tiene parte humanística, porque la gastronomía es historia, es identidad cultural, es el idioma más profundo. Es la

² http://joyasdequito.com/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=58

³ <http://www.madeinweb.com.ar/detalle.asp?codigo=INFO141531>

herencia que se ha dado de persona en persona por miles de siglos. Y en este momento en particular la gastronomía es ecología porque se vive en una situación ambiental, en la que nuestra especie puede extinguirse. El futuro está en reconciliar al hombre con el campo.

El consumo mundial de productos orgánicos va en aumento y, cada vez hay una demanda más variada por alimentos frescos; esta tendencia obedece al temor de un grupo de consumidores de incorporar ingredientes o procesos nocivos para la salud y a la percepción que tienen con respecto a los alimentos orgánicos, en el sentido que son más saludables y que tienen mejor sabor.

Las ventas de productos orgánicos están creciendo en Europa y Estados Unidos a tasas entre el 20% y 30% desde 1990. Aunque en menor proporción, en América Latina el consumo de orgánicos también crece de forma sostenida. Quinoa orgánica en Bolivia, plantas medicinales en Ecuador.

Slow Food Ecuador está en el país desde el 2007, es una asociación eco gastronómica, fundada por Carlo Petrini en la ciudad de Bra – Italia en 1986. Su principal propósito es defender la buena alimentación, la calidad de vida en general y la supervivencia del amenazado planeta; para así contrarrestar la comida rápida y promover un tipo de desarrollo de una cultura de agricultura orgánica y buenas prácticas alimenticias. Proteger la biodiversidad agrícola y las tradiciones gastronómicas en particular en países en vías de desarrollo, donde la cuestión no es tanto la mejora de la calidad de vida, sino la supervivencia de poblaciones, comunidades y culturas.

De forma más precisa, apoya un modelo de agricultura sostenible y respetuosa con el medio ambiente, la identidad cultural y el bienestar de los animales. No es como muchos piensan comida “*light*”. Sino que lucha por un futuro mejor, la defensa de las culturas y tradiciones, hacia la gastronomía propia de cada país.

Una invención de *Slow Food* son los “Baluartes” es decir producciones alimenticias excelentes que corren el riesgo de desaparecer, el objetivo es salvar de la extinción a razas autóctonas y variedades de frutas y vegetales; mediante la asistencia para mejorar la calidad del producto, como es el cacao de Ecuador.

“Las semillas ancestrales son la base de nuestra herencia y tradición alimentaria; sin ellas la soberanía alimentaria y la alimentación sana no pueden existir” es uno de los lemas que se utilizó en las celebración Pacha Mama (Terra Madre) donde socios se reúnen con el objetivo de mejorar la alimentación manteniendo un lazo profundo de respeto por el planeta. Ecuador tiene una enorme diversidad de productos agrícolas con la sabiduría de un pueblo respetuoso por la naturaleza.

Un ejemplo claro se da en Carchi, donde existe varios proyectos de recuperación de las papas endémicas de la provincia, amenazadas por la expansión de cultivos con variedades del tubérculo que son solicitadas por empresas transnacionales de bocaditos fritos.

Comer es un acto agrícola, para los consumidores los alimentos de calidad deben ser buenos: sabroso, saludable, fresco, capaz de estimular y satisfacer los sentidos de los consumidores. Limpio: resultado de una producción que no daña los recursos de la tierra, los ecosistemas, el entorno y no ponen en peligro la salud. Justo: una producción respetuosa de la justicia social, es decir, que proporciona una retribución y unas condiciones de trabajo dignas en todas las etapas del proceso, desde el productor al consumidor.

Algunos de los productos orgánicos que se pueden sembrar en un huerto familiar son la albahaca, berenjena, lechuga, tomate, ají, pimientos, nabos, mora, uvillas, etc. Al sembrar plantas como la ruda de gallinazo en medio del huerto sirve para espantar insectos de forma natural.

Slow Food y sus programas tienen la creencia de redescubrir los sabores de la comida de la región, retornar a los productos tradicionales, disfrutar y cuidarlos desde las huertas, evitando que los químicos difieran su sabor y naturaleza; y así comprender cuán importante es la procedencia de estos alimentos, la forma de producción y quien los produce. Algunas preguntas frecuentes ¿Son estos alimentos producidos con una gran cantidad de agroquímicos? ¿Se les pagó justamente a los agricultores que los cosecharon? ¿Afecta su producción al medio ambiente?

El mundo de hoy consume más de lo que produce y según la revista *National Geographic* cada vez más habrá menos comida para los nueve mil millones de personas en el planeta que seremos para mediados de siglo.

El uso indiscriminado de agroquímicos que en la década de los 70 ayudó a triplicar la producción agrícola ha erosionado los suelos por lo que el crecimiento de la producción se ha estancado desde 1990.⁴

“El destino de las naciones del mundo, depende del modo en el cuál se nutren”⁵

La mayoría de nuestros platos y preparaciones nacieron por falta de comida o materia prima que, con el genio de las personas, se han constituido en cada nación platillos y productos únicos que son pilares y símbolos de cada país.

“La comida de hoy es una comida con una importancia increíble, es verdadera, rica, sabrosa, es una comida saludable, es una comida armonizada con el ambiente, es una comida que tiene historia, es una comida que tiene identidad. Nosotros somos lo que comemos y una agricultura sostenible es la condición primaria por salvaguardar el medio ambiente”.⁶

⁴ http://www.tvecuador.com/index.php?option=com_reportajes&id=1148&view=showcana

⁵ Jean-Anthelme Brillat-Savarin

⁶ Carlo Petrini, fundador de *Slow Food*, en su visita a Ecuador 2008-2009

Todo forma una misma idea, salvar la identidad de los pueblos a través de su comida.⁷

1.6.2.1 Restaurantes con esta Tendencia

Existen restaurantes de comida orgánica en diferentes lugares del planeta. Por ejemplo:

- *Nat*, en Alemania que en vista de su buen resultado pretende extenderse por el resto de Europa con 34 franquicias.
- *Whole Foods*, en Nueva York donde esta cadena de restaurantes promueve de manera intensa la comida saludable con una multiplicidad de productos orgánicos.
- *Blynk*, en Carolina del Norte, que además de comida orgánica contribuye al medio ambiente reduciendo el uso de desechos sólidos y materiales verdes en el diseño del restaurante con pisos de bambú y pintura natural sin tóxicos.⁸
- *Bio*, el primer restaurante de comida orgánica en Buenos Aires.
- *Clarke's* pionero de comida orgánica en Londres, Reino Unido.
- *Almacen*, donde utilizan insumos 100 % orgánicos en Lima, Perú.
- *Organic*, el restaurante más conocido de comida orgánica en Barcelona, España.

⁷ <http://www.slowfoodecuador.com/>

⁸ http://www.revistafucsia.com/wf_InfoArticulo.aspx?IdArt=771

En Ecuador uno de los restaurantes más importantes de comida orgánica se encuentra en Guayaquil, de comida italiana denominado Riviera.⁹

1.7 PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

1.7.1 Análisis FODA

Cuadro 1.2 Análisis FODA

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> - Producción propia de varios insumos: hortalizas, frutas semi-orgánicas y animales de granja. - Fácil acceso, cercanía a la ciudad capital una hora aproximadamente. - Ambiente rústico y campestre que cuenta con contacto directo a la naturaleza. Este tipo de establecimientos gusta especialmente a extranjeros. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rápido desarrollo de la zona. - Cercanía al nuevo aeropuerto. - Publicidad y Marketing especializado. - Crecimiento en el número de ciudadanos que buscan comer fuera de casa. - Posible apoyo de organismo internacionales.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> - Competencia con empresas ya establecidas. - Limitación en la introducción de ciertos insumos, debido a que sus proveedores se encuentran en lugares lejanos. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ingreso de nuevos competidores con mayor poder económico. - Posible aumento de restaurantes similares en la zona. - Tendencias políticas y económicas. - Ocurrencia de un fenómeno climatológico.

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

⁹ http://www.slowfoodecuador.com/index.php?option=com_content&view=article&id=115:la-comida-organica-gana-mas-paladares&catid=40:textosnews&Itemid=69

1.7.2 Visión

Se espera que en los próximos 6 años St. Sebastian's Restaurant sea reconocido a nivel nacional por brindar a sus clientes además de una alimentación ecuatoriana sana y natural; un destino turístico con servicio de hospedaje y entretenimiento.

1.7.3 Misión

Elaborar y ofrecer los mejores platos nacionales, para rescatar los sabores tradicionales ecuatorianos.

Trabajando con un capital humano calificado y especializado, en un buen ambiente laboral. Usando productos naturales libres de químicos, para que de esta manera se fomente el consumo de comida sana y la preservación del medio ambiente en el país.

1.8 ANÁLISIS Y CONFORMACIÓN JURÍDICA DE LA EMPRESA¹⁰

Para la creación de una compañía anónima se requiere un nombre, solicitud de aprobación suscrita por un abogado, un objeto social. La compañía deberá constituirse con dos o más accionistas y un capital mínimo de ochocientos dólares de los Estados Unidos de América.¹¹

¹⁰ Anexo 1: Ejemplo de minuta constitución de la empresa.

¹¹http://www.supercias.gov.ec/Documentacion/Sector%20Societario/Marco%20Legal/instructivo_soc.pdf

CAPÍTULO II

2 ASPECTO MERCADOLÓGICO

2.1 IMAGEN CORPORATIVA

Gráfico 2.1 Representación del rótulo del St. Sebastian's Restaurant



Fuente: Investigación realizada.
Elaborado por: María José Zapata

El rótulo que irá en St. Sebastian's Restaurant se lo realizará en madera con forma de una tabla de cortar rústica, con el nombre tallado y pintado en color oro. El tipo de letra trata de ser llamativa y de generar un interés, son letras en caligrafía que generan el concepto campestre para dar la imagen de un rótulo envejecido o antiguo, y así demostrar el concepto del restaurante de una manera concisa.

Al ser un restaurante rústico, la imagen que se quiere transmitir es natural y simple, es decir que el tipo de establecimiento y el entorno del mismo están relacionados con la naturaleza y el campo.

El costo de la elaboración e instalación del mismo será aproximadamente de USD 300 dólares americanos.

Slogan: “La más alta gastronomía típica con productos semi-orgánicos”

Un slogan, es una proposición que define brevemente o representa la misión de una organización, donde se enfatiza algo esencial y en lo posible, distintivo de la misma.¹²

Este slogan es un mensaje de lo que se vende en el restaurante. Comida nacional realizada con productos naturales y sanos.

2.2 PROTECCIÓN LEGAL DE LA MARCA

El costo para registrar una marca es de \$54 dólares por cada solicitud.¹³

2.3 SEGMENTO DE MERCADO

El mercado objetivo está dado por familias o grupos de personas nacionales e internacionales que les gusta el campo y las actividades al aire libre, y que gusten la comida típica nacional, con un valor agregado al utilizar productos semi-orgánicos.

Este restaurante, se podría decir que es para una clase social media a media – alta. En primer lugar porque sus precios promedios segmentan a la clase social y segundo porque se tiene un vínculo, principalmente con personas extranjeras o personas nacionales; que se dedican al cultivo de flores.

- Cultura: Más y más consumidores quieren saber que están comiendo, y demandan alimentos que sean saludables y que se produzcan sin realizar

¹² <http://www.webtaller.com/maletin/articulos/como-crear-slogan-logotipo.php>

¹³ Anexo 2: Formato único de registro de signos distintivos (IEPI)

daños al ambiente. Por estos motivos, la demanda de productos orgánicos está en la actualidad incrementándose alrededor del país.

La utilización de productos orgánicos libre de químicos, que hoy en día causa enfermedades crónicas tanto a los consumidores como las personas que trabajan cultivando los frutos, fomenta la cultura del consumo de alimentos sanos.

- Personalidad: Las personas que les gustan los ambientes campestres, y que están interesados en actividades al aire libre.

Factores psicológicos:

- Motivación: La principal motivación sería de, a más de realizar actividades al aire libre; degustar comida de nuestro país, realizada con varios productos semi-orgánicos cultivados en las instalaciones del lugar.

2.3.1 Proceso de Decisión de Compra

Se empieza por reconocer la necesidad de comer más sano y que sea comida típica nacional con productos propios del establecimiento.

La búsqueda de información sería por comentarios y opiniones de quienes ya han vivido esta experiencia y la aconsejan, por otro lado los anuncios en la página Web de St. Sebastián Corp. S.A. con el link de St. Sebastian's Restaurant facilita la búsqueda de dicha información.

Cada persona evaluará el concepto. Posteriormente escogerán esta opción por su diferenciación de los demás, por su ambiente y decoración.

Finalmente, el comportamiento posterior de la compra se vería reflejado en el retorno de los clientes o por sus comentarios y sugerencias hacia la empresa y hacia otras personas que se convertirán en futuros nuevos clientes.

2.3.2 Posicionamiento

St. Sebastian's Restaurant se posicionaría de acuerdo a sus características: ubicación, por estar en el campo, su infraestructura amplia, bien decorada, ambiente rústico.

Otros lugares como hosterías, que brinden una carta parecida serían la competencia de la empresa, pero por la característica de utilizar productos de la hacienda libres de químicos dañinos para los seres vivos y para el medio ambiente, se posicionaría mejor en la mente del consumidor.

2.3.3 Accesibilidad

La accesibilidad está dada por la ubicación del establecimiento en el cantón Cayambe, con fácil accesibilidad al nuevo aeropuerto y a una hora aproximadamente de la capital.

2.4 ENCUESTAS

Se realizó las encuestas a 180 personas, un número representativo para la muestra. La realización de este estudio, dio a conocer información importante para recabar datos sobre las necesidades y hábitos, así como también el grado en el que el segmento al que se está dirigido es lo suficientemente rentable como para funcionar en el mercado.

El principal objetivo de este estudio de mercado es determinar si las personas visitan establecimientos de comida típica ecuatoriana fuera de la ciudad de

Quito, y si creen importante el uso de materias primas semi – orgánicas, que no destruya el medio ambiente y la salud de los seres vivos en general.

Los objetivos específicos era determinar las bases para la segmentación de mercado; tendencias, gastos y días de visita.

Base sicográfica y demográfica: por su personalidad, estilo de vida, ciclo de vida, frecuencia de compra; con quien va a dichos establecimientos, las fechas que generalmente los visita y los factores externos que creen más importantes para visitarlos.

De igual manera el ingreso socio-económico y la clase social; al preguntar por el precio que están dispuestos a pagar por un servicio gastronómico en un establecimiento campestre.

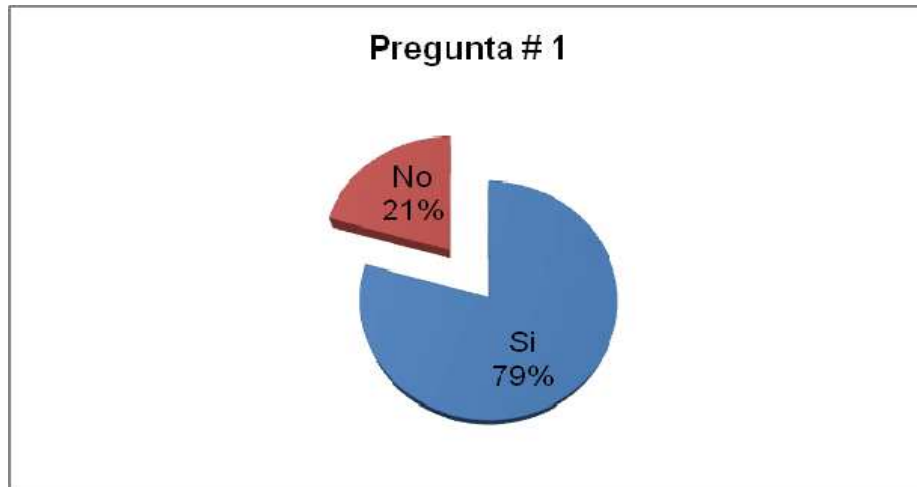
Para la muestra se eligió principalmente a personas que tienen la costumbre de comer fuera de casa los fines de semana. Para llevar a cabo la entrevista se eligió diversos establecimientos de comida, visitados en los días antes mencionados.

Se utilizó la técnica de entrevista personal con un cuestionario directo, que fue diseñado con las preguntas más convenientes para obtener la información deseada. Para el diseño del cuestionario se utilizó en primer lugar la pregunta filtro que permite conocer a las personas que visitan establecimientos de comida fuera de la ciudad de Quito, y así seguir con la encuesta, en este caso se utilizó preguntas dicotómicas, de elección múltiple y escala de importancia.¹⁴

¹⁴ Anexo 3: Encuesta

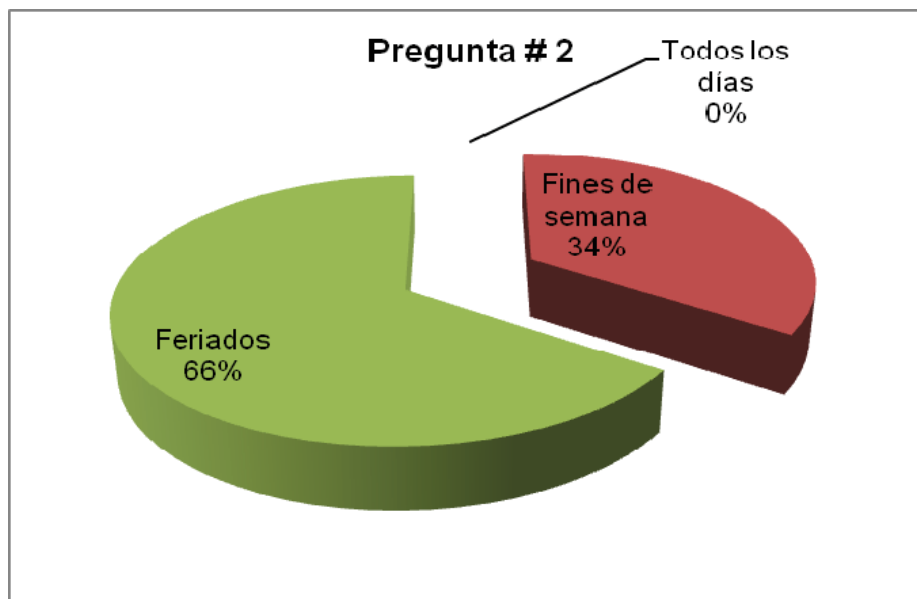
2.4.1 Tabulaciones

1 ¿Visita usted establecimientos de comida (restaurantes), fuera de la ciudad de Quito?



Fuente: Investigación realizada.
Elaborado por: María José Zapata

2 Si respondió afirmativamente, ¿Con qué frecuencia, días o fechas, visita dichos establecimientos?



Fuente: Investigación realizada.
Elaborado por: María José Zapata

3 ¿Con quién visita usted este tipo de establecimientos?



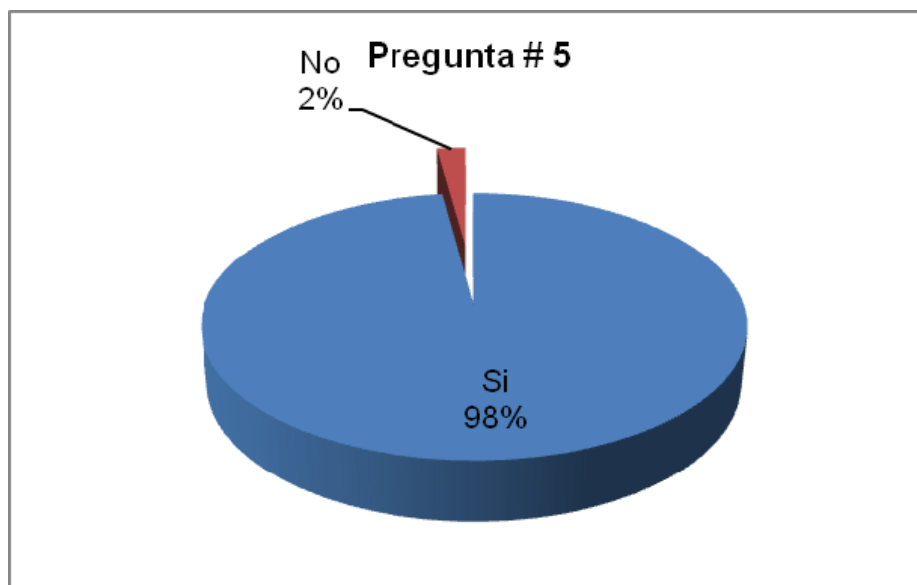
Fuente: Investigación realizada.
Elaborado por: María José Zapata

4 ¿Qué especialidad de comida prefiere para establecimientos de tipo campestre?



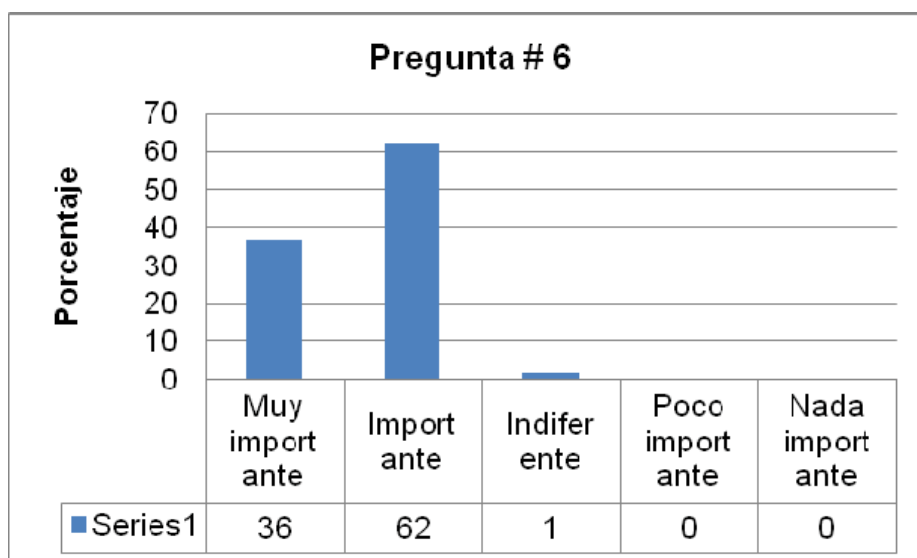
Fuente: Investigación realizada.
Elaborado por: María José Zapata

- 5 ¿Le gustaría que se creará un establecimiento de comida, cuya materia prima utilizada sea semi-orgánica?



Fuente: Investigación realizada.
Elaborado por: María José Zapata

- 6 El consumo de alimentos sanos, que no utilicen pesticidas o químicos que afecten negativamente al medio ambiente y la salud de los seres vivos, para usted es:



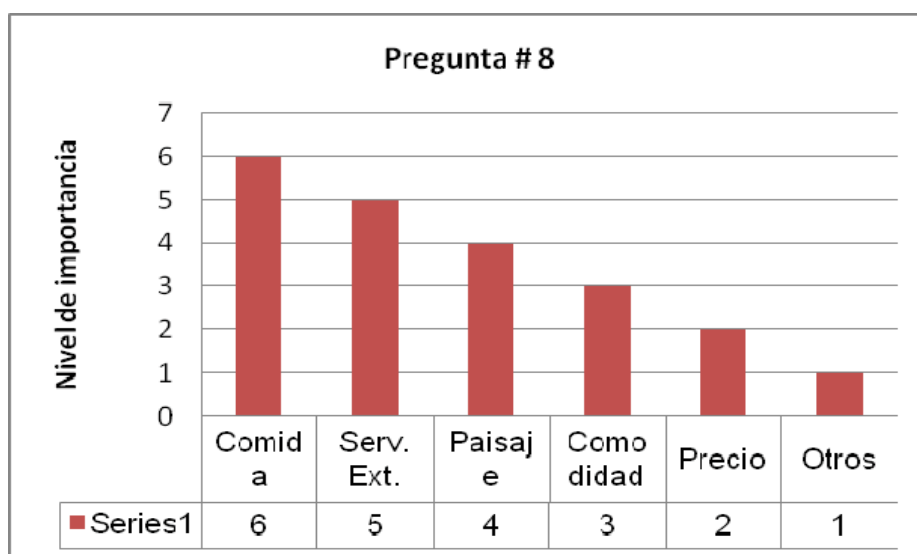
Fuente: Investigación realizada.
Elaborado por: María José Zapata

- 7 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un servicio gastronómico (por persona) en un restaurante campestre, donde se utilice materia prima semi-orgánica?



Fuente: Investigación realizada.
Elaborado por: María José Zapata

- 8 ¿Qué factores influyen para que visite un establecimiento fuera de la ciudad de Quito?, clasifique según importancia, donde 1 es lo más importante y 6 lo menos importante.



Fuente: Investigación realizada.
Elaborado por: María José Zapata

2.4.2 Interpretación y Análisis de Hallazgos

- El 79%, es decir 143 personas respondieron que si visitan restaurantes fuera de la ciudad de Quito; y solo un 21%, es decir 37 personas no lo hacen.
- El 66% lo hace en feriados y el 34% en fines de semana; acompañados de esposo/a e hijos mayoritariamente, seguido de familiares, socios o amigos.
- Un 91% prefiere comida típica ecuatoriana para tipos de establecimientos campestres y un 9% comida internacional.
- Un 98% eligió que le gustaría que se creara un restaurante que utilice materia prima semi – orgánica. Por lo que el 62% cree que el consumo de alimentos sanos y en la producción de su principal materia prima, no se utilice pesticidas o químicos que afecten negativamente al medio ambiente y a la salud de los seres vivos, es importante y un 36% cree que muy importante. Por lo tanto, en Ecuador la importancia en la utilización de productos libres de químicos están en crecimiento.
- En cuanto a precios, la mayoría está dispuesto a pagar de \$ 11 a \$ 20 dólares americanos (por persona) en el consumo de alimentos típicos nacionales realizados con productos semi – orgánicos; en un establecimiento fuera de la ciudad capital.
- La comida es lo más importante en este tipo de establecimientos, seguido de servicios extras como hospedaje y entretenimiento, luego el ambiente y paisaje del lugar, seguido del precio. Por último otro tipo de factores, la gente cree que es lo menos importante.

2.5 ANÁLISIS DE COMPETENCIA

Las potenciales competencias que se encuentran cerca de St. Sebastian's Restaurant serían principalmente:

- Hacienda Guachalá: hacienda más antigua de Ecuador, con construcciones que datan de 1580. Ubicada en la Panamericana norte km 70, primera entrada después de cruzar el peaje de Cangahua (Cayambe – Ecuador) a una hora de Quito. Cuenta con habitaciones sencillas, dobles, triples, cuádruples y matrimoniales equipadas con baño privado, agua caliente, televisión satelital, calentador eléctrico, teléfono y chimenea. Restaurante con tres ambientes. Instalaciones para realizar convenciones y seminarios, áreas verde, cabalgatas, internet, museo, piscina.¹⁵
- Bar Restaurante Casa de Fernando: restaurante de comida internacional ubicado en la Panamericana norte km. 1 ½. En el barrio Cayambe.
- Café de la Vaca (Cayambe): restaurante de comida típica ecuatoriana especializada, con diez años de creación (sucursal Cayambe). Ubicado en la Panamericana norte vía Otón – Km. 43 sector Ishigto.¹⁶

2.6 PUBLICIDAD

El continuo uso de un marketing electrónico; es decir la página web de la empresa, es una promoción habitual para St. Sebastian's Restaurant con flyers virtuales, para disminuir otro tipo de publicidad como folletos en color que pueden ser entregados en oficinas de turismo local, regional o estatal. Hostales, líneas aéreas, aeropuertos, grupos medioambientales, agencias de viajes, peajes, empresas privadas que ofrecen visitas guiadas.

¹⁵ <http://www.guachala.com/espanol/index.php?cont=salones>

¹⁶ http://www.elcafedelavaca.com/index.php?option=com_content&task=view&id=12&Itemid=26

Publicaciones en periódicos y revistas. Anuncios en radiodifusoras.

Una buena forma de marketing es ofrecer visitas y degustaciones de cortesía a cambio de publicidad gratuita en la radio, como parte de intercambio, transacciones y relaciones del marketing.

2.7 MANEJO DEL LANZAMIENTO Y APERTURA DEL NEGOCIO

El lanzamiento de St. Sebastian's Restaurante será en diciembre de 2011 y su apertura en enero del siguiente año.

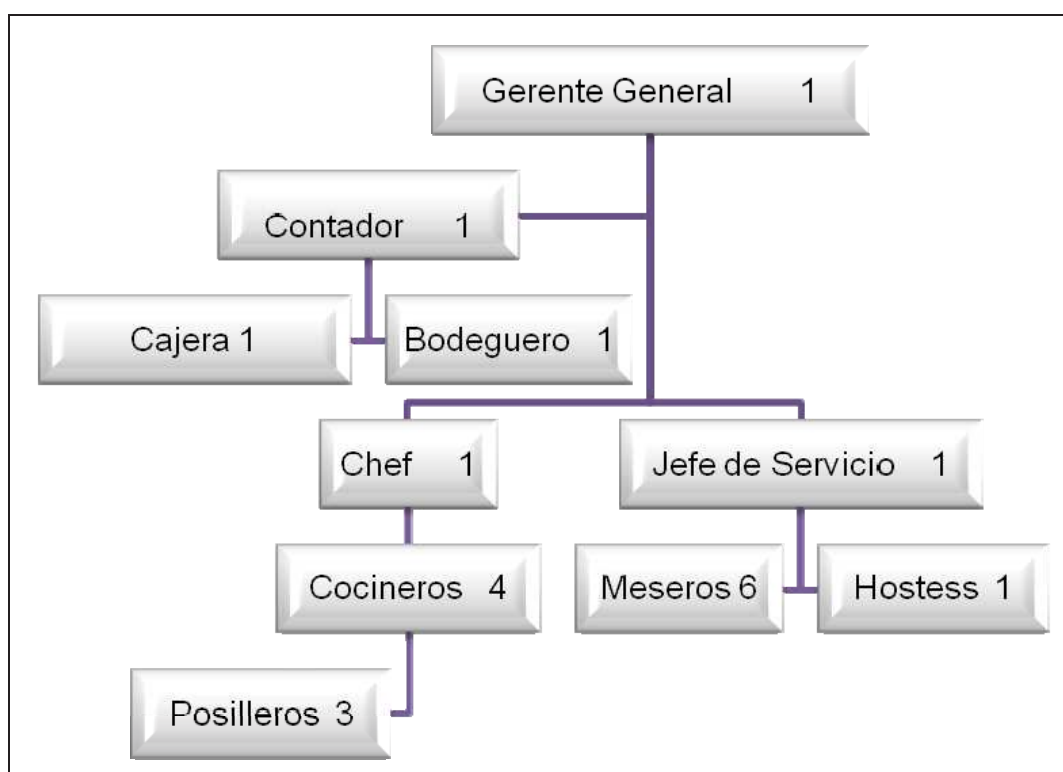
Se ofrecerá exhibiciones del concepto, con degustaciones de los platos de la carta. Y la visita de las instalaciones, es decir huertos y criaderos.

CAPÍTULO III

3 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

3.1 ORGANIGRAMA POR PUESTOS DE TRABAJO Y ELECTIVOS DE PERSONAL

Gráfico 3.1 Organigrama



Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

3.2 DESCRIPCIÓN DE PUESTOS DE TRABAJO Y FUNCIONES

Gerente General

Licenciado en gastronomía o administrador de hoteles y restaurantes. Sus principales funciones:

- Encargado de administrar, controlar y dirigir el restaurante, con el fin de obtener una buena utilidad y productividad.
- Busca nuevas estrategias de mercadeo y marketing con el fin de innovar e incrementar las utilidades del negocio.
- Busca el bienestar del personal relacionado con las actividades del negocio.
- Revisa informes sobre el funcionamiento del negocio y balances de situación.

Chef

Licenciado en gastronomía, Tecnólogo; con mínimo dos años de experiencia.

Sus principales funciones serían:

- En ausencia del gerente asume la jefatura del restaurante.
- Dirige la cocina. Es el responsable de la calidad y el buen funcionamiento del servicio, el ritmo en la entrega, lectura de comandas y vigilancia del comedor.
- Encargado de realizar las recetas estándar del establecimiento.
- Divide a los cocineros en las diferentes áreas; y trabaja en conjunto con los mismos, si es necesario.
- Revisa la existencia de productos en bodega.
- Elabora la lista de compras junto con el bodeguero.

- Se encarga de conseguir siempre la mejor calidad a mejor costo de los productos requeridos en el restaurante.

Jefe de Servicio

Estudios superiores, mínimo un año de experiencia, conocimientos de servicio y dirección estratégica del equipo de trabajo. Sus principales funciones serían:

- Organiza, coordina y supervisa el trabajo de los meseros.
- Cuida que no falte menaje en las mesas.
- Ayuda a los meseros con sus estaciones, si fuese necesario.

Cocinero

Estudios superiores, mínimo un año de experiencia, conocimientos en cocina especialmente, ecuatoriana. Sus principales funciones serían:

- Organiza, coordina y supervisa el trabajo de los posilleros.
- Realiza el mise en place.
- Encargado de realizar todos los platillos del establecimiento.
- Informa al chef sobre el desenvolvimiento de la cocina.

Posillero

Estudios superiores. Sus principales funciones serían:

- Encargado de mantener limpia la cocina a todo momento.
- Lava la vajilla, cubertería, cristalería, etc.
- Saca los desperdicios y basura en general.
- Encargado de la sanidad total de la cocina.
- Ayuda a limpiar el establecimiento antes y después del servicio.

Mesero

Estudios superiores, mínimo un año de experiencia, conocimientos en servicio, protocolo y etiqueta. Sus principales funciones serían:

- Promueve y vende los servicios del restaurante. Se encarga de servir a los clientes que se ubican en su estación.
- Presta su ayuda a sus compañeros en otras estaciones, si fuese necesario.
- Encargado de limpiar el menaje.
- Limpiar el establecimiento antes y después del servicio.

Hostess

Estudios superiores, mínimo cinco meses de experiencia, conocimientos en servicio, protocolo y etiqueta. Facilidad de expresarse. Sus principales funciones serían:

- Encargada de abrir la puerta, dar la bienvenida y ubicar al cliente. Realiza un seguimiento del grado de satisfacción de los servicios prestados.
- Mantener buena presencia y postura frente al cliente.

Contador

Licenciado en contaduría pública y auditoría, mínimo dos años de experiencia, extrema honradez. Sus principales funciones serían:

- Persona relacionada con la parte financiera; como costos de producto, servicios, materia prima, facturación, análisis de costo – beneficio, balance de la empresa, pagos de impuestos.

Cajera

Estudios superiores, mínimo seis meses de experiencia. Sus principales funciones serían:

- Realiza las facturas de consumo de clientes y estos documentos entrega al contador.

Bodeguero

Estudios superiores, experiencia avanzada, conocimientos de mercado. Sus principales funciones serían:

- Encargado de la recepción de productos ya sea mercadería, materiales, maquinaria o enseres.
- Controla ingreso y egresos de productos, y envía copias de las órdenes de compras al departamento de contabilidad para elaborar presupuestos.

3.3 HORARIOS

El restaurante abriría de diez de la mañana a siete de la noche los fines de semana y feriados; es decir un turno y medio. La capacidad máxima del mismo es de 86 personas.

Cuadro 3.1 Horario Brigada de Cocina

Días	Chef	Cocineros	Posilleros
Sábado	7: 00 – 18: 00	7: 00 – 15: 00 y 11:00 – 19: 00	10: 00 – 19: 00
Domingo	7: 00 – 18: 00	7: 00 – 15: 00 y 11:00 – 19: 00	10: 00 – 19: 00

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

En el caso de los cocineros; dos de ellos entran a las siete de la mañana y salen a las tres de la tarde. Los otros dos entran a las once de la mañana y salen a las siete de la noche. Por lo tanto, de 11 a 15 horas, considerando que generalmente es la hora de mayor afluencia de clientes, se concentran todos los cocineros. Este horario será rotativo en los dos días de trabajo.

Cuadro 3.2 Horario Brigada de Servicio

Días	Jefe de Servicios	Meseros	Hostess
Sábado	8: 00 – 19: 30	8: 30 – 16: 30 y 11: 30 – 20: 00	8: 30 – 19: 00
Domingo	8: 00 – 19: 30	8: 30 – 16: 30 y 11: 30 – 20: 00	8: 30 – 19: 00

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

Igualmente en el caso de los meseros; tres de ellos entran a las ocho y media de la mañana y salen a las cuatro y media de la tarde. Los otros tres entran a las once y media de la mañana y salen a las ocho de la noche. Por lo tanto, de 11 y 30 a 16 y 30 horas, considerando que generalmente es la hora de mayor afluencia de clientes, se concentran todos los meseros. Este horario será rotativo en los dos días de trabajo.

Cuadro 3.3 Horario Finanzas

Días	Cajera
Sábado	09: 00 – 19: 00
Domingo	09: 00 – 19: 00

Contador
4 horas a la semanas
Lunes

Bodeguero
4 horas a la semanas
Viernes

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

3.4 CONVOCATORIA, SELECCIÓN, RECLUTAMIENTO Y CAPACITACIÓN

La planificación de recursos humanos, en cuanto a cantidad y puestos de trabajos, se las realizará en función de las necesidades de la empresa.

Convocatoria: será a través de radiodifusoras, el Comité de la comunidad y prensa escrita, página web, banco de aspirantes y recomendaciones de los propios empleados. De acuerdo al perfil requerido, se realizará entrevistas personales y se analizará el currículum de los candidatos, mediante las cuales se determinará la personalidad, el nivel de estudios, conocimientos, destrezas, habilidades, actitud, aptitud del entrevistado; su capacidad de desarrollo y aprendizaje, entre otros. Se verificará su formación profesional, evaluando su experiencia, al pedir referencias de trabajos anteriores.

Reclutamiento: está orientado a atraer gente idónea para los puestos vacantes requeridos en la empresa.

Si existen más carpetas de personas interesadas en ocupar un cargo, hay más posibilidades de encontrar al personal adecuado necesario.

Selección: Toda persona nueva ingresa a prueba, por un período de tiempo de dos semanas, donde se evalúa su potencial profesional para decidir su continuidad o no en la empresa. Si el candidato es apto para ocupar la vacante

se empezará la etapa de capacitación e inducción, de tal manera que cada uno del personal contratado esté claro con las metas y objetivos de la empresa, de sus deberes, obligaciones; así como sus beneficios.

Capacitación: La primera fase es una inducción general a la empresa; en donde se enfatiza temas generales de la misma, como el reglamento interno de trabajo y normas de disciplina básicas, riesgos de trabajo y medidas preventivas, beneficios, gestión de calidad, recorrido por las instalaciones, bienvenida a la compañía, y presentación a compañeros.

La segunda fase; es la responsabilidad del jefe de área a la que ingresa, donde se brinda una capacitación en procesos y procedimientos internos, objetivos y sus responsabilidades. Si el aspirante es considerado apto para el puesto de trabajo al que desea ingresar, se procede a firmar el respectivo contrato y empieza lo antes posible su labor en la empresa.

3.5 PLANES, POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

- **Política de cortesía y atención:** todos los involucrados en el negocio tienen que estar debidamente capacitados sobre el servicio y atención al cliente, especialmente los empleados que trabajan cara a cara con el mismo, se les dará el poder, autoridad, responsabilidad e incentivos necesarios para reconocer, preocuparse y atender las necesidades del cliente.

La hostess será la encargada de recibir al cliente, conducir y ubicarle en el respectivo lugar según el requerimiento del mismo. Posterior a esto el mesero le entregará la carta, la misma será entregada por la derecha del cliente y abierta, inmediatamente servirá agua. Luego de pasar la carta, esperará cinco minutos, se acercará y dirigirá al anfitrión preguntándole si puede tomar la orden. Se inicia la toma del pedido por las mujeres y siguiendo el movimiento de las manecillas del reloj, es decir de izquierda

a derecha. Los cocineros prepararan la comida solicitada por el cliente, asesorados por el chef, en el menor tiempo posible, manteniendo la calidad, para de esta manera guardar la imagen de la empresa.

Nuevamente el mesero, será el encargado de servir los alimentos al cliente; preguntará si todo está bien y si no desea nada más. Se retira y está atento por si requieren de su atención.

El Gerente por su parte estará supervisando a todos y cada uno de sus empleados; así como medirá la satisfacción de la clientela mediante diálogo directo con ellos.

Finalmente, el mesero atenderá nuevamente al cliente para preguntarle si no desea nada más, de lo contrario emitirá la cuenta por los consumos realizados, el mismo solicitará a la cajera quien hará la factura, que será entregada al cliente, el cuál procederá al pago respectivo.

- **Política de calidad y mejora continua:** continuo entrenamiento al personal de St. Sebastian's Restaurant, con la clave de superar las expectativas de los clientes, donde "se promete solo lo que se puede ofrecer y se ofrece más de lo que se promete". Teniendo en cuenta que la homogeneidad es un factor importantísimo, es decir, que los clientes reciben el producto sin sorpresas no deseadas.

Operar con estándares que satisfagan las necesidades de los mismos; tiempos de entrega y niveles de servicio. Mejorando continuamente en los procesos, productos y eficiencia de la empresa.

Para eso la creación de recetas estandarizadas que contenga el peso por porción de cada plato, el procedimiento para realizar el mismo y los tiempos de cocción y preparación. Además se adjuntará una foto del montaje del plato.

- **Política de gestión ambiental:** utilización de productos semi-orgánicos con el objetivo de minimizar los efectos dañinos causados por el uso de pesticidas sobre el medio ambiente y contribuir para mejorar la calidad de vida en general, asegurando que la maquinaria e instrumentos que se usen sean sanos y seguros.

Así mismo la utilización de contenedores selectivos de recogida de residuos: contenedor amarillo para envases ligeros de plástico (botellas, bolsas, bandejas, etc.) y de latas (bebidas, conservas, etc.). Contenedor azul para envases de cartón (cajas, bandejas, etc.), así como periódicos, revistas, papeles, etc. Contenedor verde claro para vidrio; y un contenedor verde oscuro para el resto de residuos, fundamentalmente materia biodegradable.

- **Política de horarios de trabajo y asistencia:** la jornada de trabajo, será de acuerdo a los horarios establecidos, rotativos. Los jefes de área serán los responsables de hacer cumplir la puntualidad en la empresa. Se firmará la hora de llegada y salida.

El personal debe realizar su ingreso quince minutos antes del horario establecido. Pasado los treinta minutos es considerado como falta y será descontado del sueldo. Tres inasistencias consecutivas sin justificación es despido. Igualmente si se ausenta del establecimiento sin justificación alguna, hasta la segunda ocasión se descontará del sueldo a la tercera se considera falta grave y despido.

Las faltas del personal o la llegada atrasada al establecimiento deberán ser notificadas y justificadas al jefe del área a la que pertenece, en un plazo no mayor a dos días, después de la misma. Y deberá comunicarlo antes de la hora de ingreso para que no sea considerada como falta injustificada. En caso de emergencia médica deberá presentarse con el debido certificado.

Si el personal tiene permiso de horas deberá reponer dentro de los siguientes 30 días.

- **Política de proveedores, recepción y almacenamiento del producto:** mediante la correcta selección de estos socios de negocio, teniendo en cuenta las facilidades para el abastecimiento, los precios, la calidad de productos que se utilizan en la elaboración de los diferentes menús que se ofrecen a los clientes. El cumplimiento será parte importante en la decisión de selección.

El chef elaborará junto con el encargado de bodega la lista de compras. La recepción de los productos será los días viernes, el encargado es el bodeguero, quien deberá verificar que los productos sean recibidos de acuerdo a las propiedades organolépticas y características detalladas en la ficha estándar de los mismos, de lo contrario no se aceptará la mercadería.

Se deberá evitar posibles riesgos de insalubridad; revisando la materia prima que se recibe y almacenándola correctamente.

Al recibir alimentos, se verificará las etiquetas (fecha de caducidad), que tengan la temperatura y la apariencia correcta. Se rechazarán cartones rotos, latas hinchadas o golpeadas, grandes cristales de hielo en el producto, señales de plagas, alimentos secos que estén húmedos o mojados.

Las entregas deberán almacenarse inmediatamente después de inspeccionarse en los lugares y temperaturas adecuadas.

Los alimentos crudos como carne de res, aves y cerdo; debajo de los alimentos cocidos.

Se practicará el método FIFO (First In First Out), almacenar los alimentos de manera que los productos más antiguos se usen primero. Etiquetar con fechas todos los alimentos almacenados; alejados de paredes y cuando menos a seis pulgadas del piso.

- **Política de seguridad alimentaria e higiene (aseo personal):** practicando la guía de serv safe del empleado. Teniendo en cuenta ciertas medidas para evitar accidentes y manejar el servicio de forma higiénica y segura. Recordar siempre que el personal sale por la derecha de la cocina para prevenir choques con las puertas u otras personas.

Se deberá usar zapatos con suela antideslizante para evitar resbalones o caídas.

Tener cuidado al manejar equipo potencialmente peligroso como cuchillos, ubicar al lado derecho de la tabla y entregarlo por el mango si alguien lo pidiese. Así mismo, al trasladarse con el cuchillo boca abajo pegado a su pierna.

Avisar al cliente cuando un plato está caliente.

Mantener siempre los pasillos libre de obstáculos. Limpiar con rapidez si ha derramado algo. Y usar señalización.

Lavarse las manos continuamente, en especial luego de usar el baño, manipular dinero, después de fumar, toser, estornudar o tocar cualquier cosa que pueda contaminar los alimentos. Uso de guantes y cambio de los mismos frecuentemente, si es necesario. En caso de herida o llaga, cubrir con una curita limpia y luego con un guante.

Todas y cada una de las instalaciones del negocio deberán estar impecables en lo que tiene que ver a su limpieza y sanitación,

presentación; así como el recurso humano deberá estar correctamente limpio, uniformado y con buena presencia.

- **Política de limpieza y cuidado de las instalaciones:** existirá la limpieza de apertura, limpieza de turno, limpieza de cierre, limpieza de fondo y ventilación.

Todos los empleados que conforman St. Sebastian's Restaurant, son responsables del cuidado de las instalaciones, el buen mantenimiento de los equipos y maquinarias, el ahorro de energía.

La limpieza de apertura se la hará en cuanto se llega al establecimiento por cada uno de los empleados que conforman las diferentes áreas. Así mismo la limpieza de cierre.

La limpieza de fondo y ventilación se la hará por turnos un día entre semana, cada mes.

- **Políticas internas**

- En la cocina, uno de los empleados será el encargado de realizar un menú para el personal. Cada empleado dispone de 30 minutos para su alimentación.
- El pago de los sueldos será mediante una transferencia bancaria, el día treinta de cada mes.
- El empleado deberá usar correctamente su uniforme.
- No podrá fumar o masticar chicle dentro de la empresa.
- El uso de sustancias estupefacientes o alcohólicas está prohibido.

- Deberá llegar quince minutos antes de su jornada de trabajo.
- No podrá usar celulares personales, únicamente en caso de emergencia con la autorización del jefe.
- No deberá abandonar su puesto de trabajo sin la respectiva autorización de su jefe.
- No se podrá recibir visitas durante la jornada de trabajo.

3.6 ESTÁNDARES EN EL SERVICIO

Se utilizará un servicio en la mesa, donde el mesero sirve a los clientes directamente en la mesa.

La estación de servicio será de un mesero por rango, máximo cuatro mesas por el mismo.

Por regla general, todo el personal en especial el del servicio, circulará por la derecha, tanto a la entrada como a la salida de la cocina.

La clase de servicio a realizarse será el estilo americano en el cuál los platos salen de la cocina, ya servidos y son llevados hasta la mesa mediante bandejas. Los meseros sirven los mismos por la izquierda y los retira por la derecha.

3.7 CONTRATOS Y CONVENIOS

Contrato: En el contrato debe constar principalmente las responsabilidades de los empleados, los días y fechas laborables, el valor y la forma de pago y la duración del mismo, mínimo un año.¹⁷

¹⁷ Anexo 4: Ejemplo de contrato de prestación de servicios profesionales a St. Sebastian's Restaurante

Convenios:

- Afiliación con la Cámara Provincial de Turismo de Pichincha (CAPTUR) donde se ofrece permanentes servicios a los socios de dicha entidad, es decir, programas de capacitación y certificación. Para los socios de CAPTUR cubre el 92% del costo total de los cursos, para así aportar únicamente el 8% del valor del mismo. Por ejemplo algunos de los cursos que se dictan para personas que laboran en el área gastronómica en empresas de alimentos y bebidas, seguridad alimentaria para personal operativo, administrador de restaurante, cocinero polivalente, mesero polivalente, etc.¹⁸
- Convenio directo con *SlowFood*, y sus programas de educación y conferencias con expertos, asistencia a cursos dictados o visitas a las granjas, centros de producción y mercados. Los socios amplían sus conocimientos en temas de interés gastronómico.
- Otro convenio que tendría St. Sebastian's Restaurant sería con la Universidad de las Américas, para que sus estudiantes opten por hacer prácticas en las instalaciones de la empresa.

3.8 INCENTIVOS Y SANCIONES

Incentivos: Los empleados son parte importante de la empresa, y constituyen el cliente interno de la misma. Un empleado motivado realizará mejor su trabajo y por lo tanto genera un crecimiento para la compañía.

Los incentivos para mantener motivado a las personas que trabajan en el restaurante serían además de trabajar en un buen ambiente laboral, el respectivo reconocimiento y felicitación; se les podrá dar un aumento el sueldo,

¹⁸ Anexo 5: Afiliación a CAPTUR

un ascenso, vacaciones y asistencia a seminarios o conferencias para su propio crecimiento profesional.

Sanciones: Las sanciones por el incumplimiento de las actividades laborales o políticas a las que se rige la empresa serán:

- Faltas leves como la impuntualidad, el abandono por un período corto de tiempo su puesto de trabajo, descuidos que no sean graves; recibirán la respectiva sanción que será únicamente un llamado de atención por parte del jefe.
- Faltas graves como llegar atrasado pasado los treinta minutos será descontado del sueldo.

Tres inasistencias consecutivas sin justificación, es considerada una falta grave y será despedido.

Ausencia del establecimiento sin justificación alguna, hasta la segunda ocasión se descontará del sueldo a la tercera se considera falta grave y despido.

3.9 MANUAL DE INDUCCIÓN

Para St. Sebastian's Restaurant y todas las personas que conformamos esta empresa, es de gran satisfacción darle la más cordial bienvenida.

Historia: La hacienda St. Sebastian's Corp. S.A. es una compañía encargada de la producción de rosas y productos semi-orgánicos, como hortalizas y frutas. Así como también criaderos de aves, vacas, cerdos y cuyes.

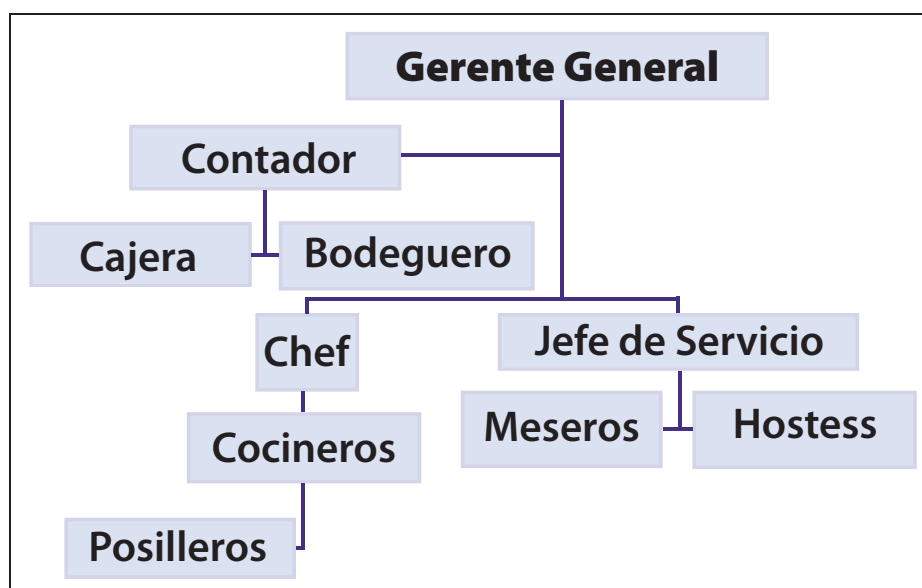
El propósito de St. Sebastian's Restaurant es consolidar y crear un valor agregado a los productos semi-orgánicos de la hacienda, utilizando los mismos

como principal materia prima. Es decir procesarlos y transformarlos en platos típicos de alto poder nutritivo y sanos, libres de contaminación.

Con la firme convicción de apostar por la “nueva gastronomía”.

Organización corporativa

Gráfico 3.2 Organigrama



Fuente: Investigación realizada.
Elaborado por: María José Zapata

Servicios y obligaciones los empleados

- Cada uno de los empleados dispone de 30 minutos para su alimentación.
- El pago de los sueldos será mediante una transferencia bancaria, el día treinta de cada mes. Los roles de pago se entregará en los diez primeros días del mes siguiente.
- El empleado deberá usar correctamente su uniforme.
- No podrá fumar o masticar chicle dentro de la empresa.

- El consumo de sustancias sicotrópicas, estupefacientes o alcohólicas está prohibido.
- Deberá llegar quince minutos antes de su jornada de trabajo.
- No podrá usar celulares personales, únicamente en caso de emergencia con la autorización del jefe.
- No deberá abandonar su puesto de trabajo sin la respectiva autorización de su jefe.
- No se podrá recibir visitas durante la jornada de trabajo.

3.10 DESARROLLO DE LA CARTA¹⁹

Ensaladas:

- Ensalada a lo Serrano: Lechuga, tomate, choclo frito, chocho frito, cebolla, pequeños pedazos de fritada. Con una delicada vinagreta de queso.
- Ensalada a lo Costeño: Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria rallada, mini patacones, camarones salteados. Con una deliciosa vinagreta de naranjilla o maracuyá.

Entradas:

- Ceviche de camarón: Con zumo de limón y naranja acompañado con chifles y canguil.
- Empanada de morocho: Tradicional empanada de morocho rellena de carne y vegetales.

¹⁹ Anexo 12: Ejemplo del diseño de la carta

- Empanada de verde: Tradicional empanada de verde esmeraldeña rellena de queso.
- Bonitísimas: Tortillas de maíz cocidas en tiesto acompañadas de salsa de aguacate.

Platos Principales:

- Locro de queso: Sopa típica de papas con chochos, queso fresco rallado y aguacate.
- Caldo de patas: Deliciosa sopa de res, mote y un toque de orégano.
- Locro de cuero: Sopa típica de papas con cuero reventado de cerdo y aguacate.
- Yaguarlocro: Sopa típica de papas con carne de borrego.
- Seco de chivo: Carne de borrego, acompañado con arroz, papa, aguacate, cebolla y tomate.
- Llapingachos con Fritada: Carne de cerdo acompañada con tortillas de papa típicas, aguacate, cebolla y tomate.
- Llapingachos con Pernil: Carne de cerdo al horno acompañada con tortillas de papa típicas, aguacate, cebolla y tomate.
- Seco de pollo: Pollo cocido con tomate y cebolla, acompañado de arroz y papas.

Postres:

- Cake de maqueño: Cake de plátano muy dulce, con queso y pasas.
- Morocho de dulce: Bebida caliente hecha con leche y morocho, saborizada con especias.
- Pristiños con miel de panela: Postre tradicional acompañado de miel.
- Higos con queso: Higos negros en su almíbar acompañado de queso crema.

Bebidas Frías:

- Jugo de Frutas natural (Naranja, Tomate de árbol, Mora, Guanábana)
- Gaseosa
- Agua con gas
- Agua sin gas

Bebidas Calientes:

- Espresso
- Agua Aromática

Bebidas Alcohólicas:

- Cerveza nacional
- Vino blanco
- Vino tinto

CAPÍTULO IV

4 ASPECTO FINANCIERO

4.1 PRESUPUESTOS²⁰

4.1.1 Maquinaria

Cuadro 4.1

Detalle	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
Cocina industrial de 4 quemadores	\$ 850,00	3	\$ 2.550,00
Horno industrial de convección	\$ 4.900,00	1	\$ 4.900,00
Horno microondas	\$ 502,00	1	\$ 502,00
Armario Congelante	\$ 2.900,00	1	\$ 2.900,00
Armario Refrigerante	\$ 2.596,00	1	\$ 2.596,00
Fregadero 2 escurrideros	\$ 690,00	2	\$ 1.380,00
Grifo	\$ 74,52	2	\$ 149,04
Mesa de apoyo de cocina	\$ 580,00	2	\$ 1.160,00
Campana de humo y olores	\$ 680,00	3	\$ 2.040,00
Licuada 1 litro	\$ 290,00	3	\$ 870,00
Kitchen aid (mediana)	\$ 624,00	1	\$ 624,00
Cafetera	\$ 98,00	1	\$ 98,00
TOTAL			\$ 19.769,04

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

²⁰ Anexo 6: Cotizaciones

4.1.2 Batería de Cocina

Cuadro 4.2

Detalle	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
Olla grande (4 – 5 litros)	\$ 40,28	4	\$ 161,12
Cacerola grande	\$ 24,59	4	\$ 98,36
Cacerola mediana	\$ 14,18	4	\$ 56,72
Cacerola pequeña	\$ 12,24	4	\$ 48,96
Sartén grande 12" de diámetro	\$ 40,37	4	\$ 161,48
Sartén mediano 10" de diámetro	\$ 29,26	4	\$ 117,04
Sartén pequeño 8" de diámetro	\$ 22,00	4	\$ 88,00
Cucharón 4 onzas capacidad	\$ 2,35	4	\$ 9,40
Espumadera diámetro 13,5 cms.	\$ 5,52	8	\$ 44,16
Colador chino 25,4 cm. Diámetro	\$ 15,61	3	\$ 46,83
Cuchara de palo	\$ 1,88	5	\$ 9,40
Espátula de goma	\$ 3,67	5	\$ 18,35
Batidor de alambre	\$ 4,71	3	\$ 14,13
Placa para horno 65 x 45 x 2,5	\$ 16,56	5	\$ 82,80
Fuentes rectangulares para el horno	\$ 29,44	5	\$ 147,20
Bolillo de 45,7 cms.	\$ 1,01	2	\$ 2,02
Rallador	\$ 6,97	1	\$ 6,97
Bol de 16 qt. capacidad	\$ 14,66	4	\$ 58,64
Bol de 8qt. Capacidad	\$ 6,53	4	\$ 26,12
Bol de 1,5 qt. Capacidad	\$ 1,88	4	\$ 7,52
Bol de 4 lt.	\$ 3,92	4	\$ 15,68
Manga de tela con boquilla diferentes	\$ 25,61	1	\$ 25,61
Tabla de picar de 30,5 x 45,7 x 1,3	\$ 12,41	8	\$ 99,28
Bandejas plásticas	\$ 2,01	15	\$ 30,15
Bandejas de servicio 36 x 45 cms	\$ 9,73	20	\$ 194,60
TOTAL			\$ 1.570,54

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.3 Cristalería

Cuadro 4.3

Detalle	Valor docena	Cantidad	Valor Total
Vaso común de cerveza	\$ 6,91	11	\$ 76,01
Vaso común de agua (jugo)	\$ 5,82	11	\$ 64,02
Copa vino tinto	\$ 27,78	11	\$ 305,58
Copa vino blanco	\$ 26,35	11	\$ 289,85
Copa agua	\$ 32,62	11	\$ 358,82
Jarra	\$ 3,71	12	\$ 44,52
TOTAL			\$ 1.138,80

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.4 Cubertería

Cuadro 4.4

Detalle	Valor docena	Cantidad	Valor Total
Cuchara sopera	\$ 12,10	11	\$ 133,10
Tenedor trincherero	\$ 12,20	11	\$ 134,20
Cuchillo trincherero	\$ 22,32	11	\$ 245,52
Cuchara para postre	\$ 14,28	11	\$ 157,08
Cuchara para café expreso	\$ 12,10	11	\$ 133,10
Cuchara para ajicero	\$ 1,45	2	\$ 2,90
TOTAL			\$ 805,90

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.5 Menaje

Cuadro 4.5

Detalle	Valor docena	Cantidad	Valor Total
Plato sopero	\$ 30,02	11	\$ 330,22
Plato base	\$ 29,28	11	\$ 322,08
Plato postre	\$ 22,68	11	\$ 249,48
Plato taza	\$ 18,42	11	\$ 202,62
Taza para café	\$ 14,88	11	\$ 163,68
TOTAL			\$ 1.268,08

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.6 Mantelería

Cuadro 4.6

Detalle	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
Mantel (2,90*1,50)	\$ 12,00	18	\$ 216,00
Mantel (3,90*1,5)	\$ 16,00	3	\$ 48,00
Mantel (6)	\$ 7,00	6	\$ 42,00
Mantel (4)	\$ 6,00	12	\$ 72,00
Cubre Mantel (8)	\$ 5,00	18	\$ 90,00
Cubre Mantel (10)	\$ 5,00	3	\$ 15,00
Cubre Mantel (6)	\$ 2,00	6	\$ 12,00
Cubre Mantel (4)	\$ 2,00	12	\$ 24,00
TOTAL			\$ 519,00

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.7 Muebles y Enseres

Cuadro 4.7

Detalle	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
Mesa (10)	\$ 700,00	1	\$ 700,00
Mesa comedor (8)	\$ 650,00	6	\$ 3.900,00
Mesa (6)	\$ 490,00	2	\$ 980,00
Mesa (4)	\$ 350,00	4	\$ 1.400,00
Taburetes	\$ 30,00	6	\$ 180,00
Inodoro de cerámica	\$ 105,00	8	\$ 840,00
Lavamanos cerámica pedestal	\$ 42,00	4	\$ 168,00
Espejo biselado	\$ 25,00	4	\$ 100,00
Secadora de manos	\$ 150,00	2	\$ 300,00
Porta papel higiénico	\$ 10,00	4	\$ 40,00
TOTAL			\$ 8.608,00

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.8 Útiles de Oficina

Cuadro 4.8

Detalle	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
Computadora	\$ 700,00	1	\$ 700,00
Impresora factura	\$ 200,00	1	\$ 150,00
Caja registradora	\$ 300,00	1	\$ 300,00
Software	\$ 800,00	1	\$ 800,00
Teléfono	\$ 55,00	1	\$ 55,00
Silla	\$ 150,00	1	\$ 50,00
TOTAL			\$ 2.055,00

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.9 Equipos de Limpieza

Cuadro 4.9

Detalle	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
Jabón	\$ 2,10	5	\$ 10,50
Trapeador	\$ 1,98	5	\$ 9,90
Escoba	\$ 1,34	5	\$ 6,70
Recogedor	\$ 1,55	3	\$ 4,65
Esponja	\$ 0,33	20	\$ 6,60
TOTAL			\$ 38,35

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.10 Decoración

Cuadro 4.10

Detalle	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
Rótulo	\$ 300,00	1	\$ 300,00
Cuadros decorativos	\$ 60,00	4	\$ 240,00
Lámpara techo	\$ 20,00	6	\$ 120,00
Mueble bar/ vinero	\$ 420,00	1	\$ 420,00
Plantas	\$ 15,00	10	\$ 150,00
Floreros	\$ 12,00	15	\$ 180,00
TOTAL			\$ 1.410,00

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.11 Mercadeo

Cuadro 4.11

Detalle	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
Página web	\$ 200,00	1	\$ 200,00
Hojas volantes	\$ 0,04	900	\$ 36,00
Tarjetas de presentación	\$ 0,05	150	\$ 7,50
Radio	\$ 1.000,00	1	\$ 1.000,00
TOTAL			\$ 1.243,50

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.1 Uniformes

Cuadro 4.12

Detalle	Valor Unitario	Cantidad	Valor Total
Chaqueta clásica chef	\$ 13,00	5	\$ 65,00
Pantalón lino negro (resorte)	\$ 12,00	8	\$ 96,00
Delantal negro de cintura	\$ 6,00	5	\$ 30,00
Toca blanca	\$ 1,00	1	\$ 1,00
Camisa blanca	\$ 12,50	5	\$ 62,50
Corbatín negro	\$ 1,75	4	\$ 7,00
Gorro champiñón	\$ 3,00	4	\$ 12,00
Chaqueta blanca manga corta	\$ 12,00	3	\$ 36,00
Chaleco negro	\$ 8,00	5	\$ 40,00
Blusa blanca	\$ 12,50	1	\$ 12,50
TOTAL			\$ 362,00

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.12 Rol de Pagos

Cuadro 4.13

Cargo	Cantidad	Sueldo unitario por horas	Sueldo Total	IESS	Remuneración Total	Aporte Patronal	Décimo cuarto	Décimo tercero	IECE	CNCF	Fondo de reserva	Vacaciones	Total Provisional	Costo Total mes	Costo anual	%
Chef	1	\$ 469,33	\$ 469,33	\$ 43,88	\$ 513,22	\$ 52,33	\$ 20,00	\$ 39,11	\$ 2,35	\$ 2,35	\$ 39,11	\$ 19,56	\$ 174,80	\$ 644,14	\$ 7.729,62	15%
Cocinero	4	\$ 160,00	\$ 640,00	\$ 59,84	\$ 699,84	\$ 71,36	\$ 20,00	\$ 53,33	\$ 0,80	\$ 3,20	\$ 53,33	\$ 6,67	\$ 208,69	\$ 848,69	\$ 10.184,32	20%
Posillero	3	\$ 156,00	\$ 468,00	\$ 43,76	\$ 511,76	\$ 52,18	\$ 20,00	\$ 39,00	\$ 0,78	\$ 2,34	\$ 39,00	\$ 6,50	\$ 159,80	\$ 627,80	\$ 7.533,62	15%
Jefe de Servicio	1	\$ 230,00	\$ 230,00	\$ 21,51	\$ 251,51	\$ 25,65	\$ 20,00	\$ 19,17	\$ 1,15	\$ 1,15	\$ 19,17	\$ 9,58	\$ 95,86	\$ 325,86	\$ 3.910,34	8%
Mesero	6	\$ 147,33	\$ 884,00	\$ 82,65	\$ 966,65	\$ 98,57	\$ 20,00	\$ 73,67	\$ 0,74	\$ 4,42	\$ 73,67	\$ 6,14	\$ 277,19	\$ 1.161,19	\$ 13.934,34	27%
Hostess	1	\$ 182,00	\$ 182,00	\$ 17,02	\$ 199,02	\$ 20,29	\$ 20,00	\$ 15,17	\$ 0,91	\$ 0,91	\$ 15,17	\$ 7,58	\$ 80,03	\$ 262,03	\$ 3.144,36	6%
Contador	1	\$ 52,00	\$ 52,00	\$ 4,86	\$ 56,86	\$ 5,80	\$ 20,00	\$ 4,33	\$ 0,26	\$ 0,26	\$ 4,33	\$ 2,17	\$ 37,15	\$ 89,15	\$ 1.069,82	2%
Cajera	1	\$ 173,33	\$ 173,33	\$ 16,21	\$ 189,54	\$ 19,33	\$ 20,00	\$ 14,44	\$ 0,87	\$ 0,87	\$ 14,44	\$ 7,22	\$ 77,17	\$ 250,50	\$ 3.006,05	6%
Bodeguero	1	\$ 37,33	\$ 37,33	\$ 3,49	\$ 40,82	\$ 4,16	\$ 20,00	\$ 3,11	\$ 0,19	\$ 0,19	\$ 3,11	\$ 1,56	\$ 32,31	\$ 69,65	\$ 835,77	2%
TOTAL	19													\$ 4.279,02	\$ 51.348,23	100%

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

Cuadro 4.14 Sueldos 4 años

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4
Sueldos	\$ 51.348,23	\$ 56.483,06	\$ 62.131,36	\$ 68.344,50

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.13 Ventas

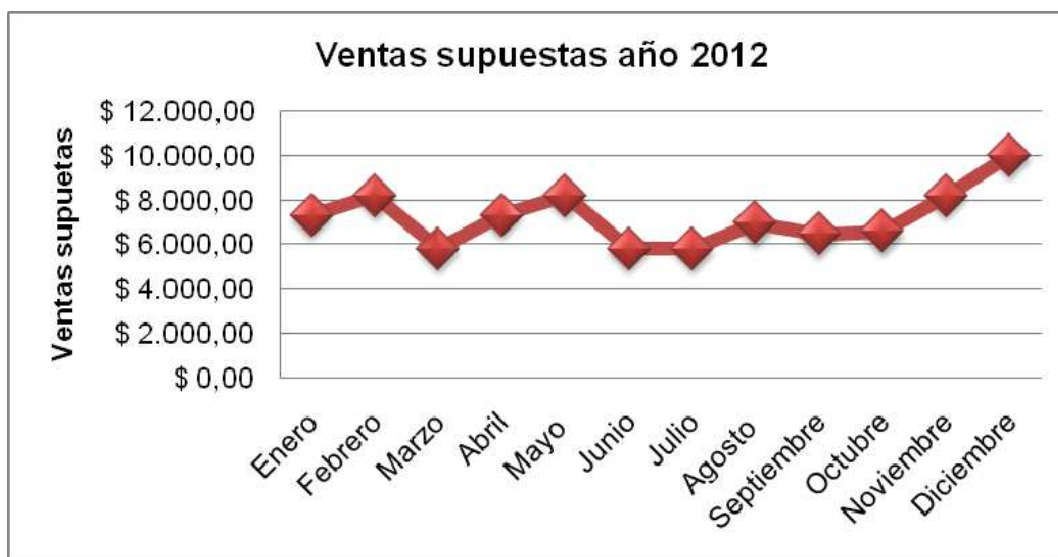
Cuadro 4.15 Ventas supuestas año 2012

Capacidad Máxima:	86	86	86	86	86	86	86	86	86	86	86	86	86
FINES DE SEMANA Y FERIADOS	10	10	9	10	10	9	9	9	10	9	10	12	117
MESES	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Año
Cap. Máx. Persona/mes	860	860	774	860	860	774	774	774	860	774	860	1032	10062
% supuesto por Mes	85%	95%	75%	85%	95%	75%	75%	90%	75%	85%	95%	97%	86%
Concurrencia supuesta	731	817	580,5	731	817	580,5	580,5	696,6	645	657,9	817	1001,04	8655
Vale Promedio	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00	\$ 10,00
Ventas Supuestas	\$ 7.310,00	\$ 8.170,00	\$ 5.805,00	\$ 7.310,00	\$ 8.170,00	\$ 5.805,00	\$ 5.805,00	\$ 6.966,00	\$ 6.450,00	\$ 6.579,00	\$ 8.170,00	\$ 10.010,40	\$ 86.550,40

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

Gráfico N° 4.1



Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

Cuadro 4.16 Presupuesto anual

Presupuesto Anual	Valor
Capacidad máxima	12.982,6
Rotación	12.982,6
Vale promedio	\$ 10,00
Venta alimentos	\$ 129.825,60
Venta bebidas	\$ 25.965,12
Venta Total	\$ 155.790,72

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

Cuadro 4.17 Venta total por 4 años

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4
Ventas	\$ 155.790,72	\$ 186.948,86	\$ 224.338,64	\$ 269.206,36

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

Cuadro 4.18 Inversión

Activos fijos	Valor
Equipo y batería de cocina	\$ 21.339,58
Útiles de oficina	\$ 2.055,00
Muebles y enseres	\$ 8.658,00
Activos intangibles	
Gastos de constitución	\$ 5.000,00
Gastos de capacitación	\$ 500,00
TOTAL Capital necesario	\$ 19.726,43
TOTAL Inversión	\$ 57.279,01

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.14 Flujo de Caja

En el flujo de caja se tomó en cuenta la inversión requerida para iniciar el negocio. Las ventas anuales, costos de VMP alimentos y los costos VMP bebidas.

En gastos generales se consideró: arriendo, rol de pagos, reposiciones, fugas y desperdicios, comida y transporte del personal, uniformes, útiles de oficina y limpieza, agua, luz, teléfono, gas, cristalería, mantelería, vajilla, atenciones a clientes, cartas, comisión de tarjetas de crédito, control de plagas, mantenimiento, seguridad, seguros, correo electrónico, página *web*, publicidad y ventas, suscripciones y afiliaciones, permisos de funcionamiento, impuesto a la renta, además de depreciación y amortización.

Cuadro 4.19 TIR y VAN

Costo de oportunidad	17%
TIR	30%
VAN	\$ 16.508,82

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.1.15 Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es la relación de las unidades vendidas versus los costos totales. Se lo realizó con la siguiente fórmula:

$$PE_{ventas} = \frac{\text{Costos fijos}}{1 - \frac{\text{Costos variables}}{\text{Ventas}}}$$

Cuadro 4.20 Punto de equilibrio ventas

Punto de equilibrio anual	\$ 108.519,90
Punto de equilibrio diario	\$ 927,52

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

Concluyendo que las ventas (\$155.790,72 al año) son mayores al punto de equilibrio (\$108.519,90 al año), por lo tanto la empresa tendrá ganancias.

4.2 PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

4.2.1 Receta Estándar por Procedimiento²¹

Cuadro 4.21 Ejemplo receta estándar por procedimiento

<u>Locro de queso y chochos</u>				
# Porciones	4	Peso/Porción: 330 gr	T. Prep.: 30 min	T. Cocción: 20 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación	
1200	g	Papa	600 gr cubo mediano	600 gr cubo pequeño
250	g	Chocho	Pelado	
80	g	Cebolla blanca	Brunoise	
12	ml	Achiote		
1	L	Agua		
280	ml	Leche		
150	ml	Crema de leche		
150	g	Queso fresco	Rallado	
200	g	Aguacate		
		Sal	al gusto	
		Pimienta	al gusto	
		Comino	al gusto	



Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

Procedimiento:

1. En una olla hacer un refrito con el achiote, la cebolla blanca, sal, pimienta, comino. Agregar los 600 gramos de papa (cubo pequeño)
2. Sancochar la papa. Poner agua y dejar hervir hasta que espese.
3. Agregar las papas restantes.
4. Cuando estén cocidas poner la leche, la crema de leche, el queso y chocho.
5. Rectificar y servir con aguacate

²¹ Anexo 21: Recetas estándar por procedimiento

4.2.2 Receta Estándar por Costo²²

Para fijar los precios en el restaurante se ha analizado el segmento de mercado al que está dirigido que es de clase media- media alta.

Los costos de la realización de los platos y bebidas, se consideró el costo del 32% que es el ideal para cubrir gastos por materia prima, arriendos, sueldos y salarios y otros gastos tanto operativos como operacionales.

Cuadro 4.22 Ejemplo receta estándar por costo

Locro de queso y chochos				
# Porciones	4	Peso/Porción: 330 gr.	T. Prep.: 30 min	T. Cocción: 20 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
1200	g	Papa	\$ 1,92	\$ 2,30
250	g	Chocho	\$ 3,46	\$ 0,87
80	g	Cebolla blanca	\$ 2,30	\$ 0,18
12	ml	Achiote	\$ 2,90	\$ 0,03
1	L	Agua	\$ 0,10	\$ 0,10
280	ml	Leche	\$ 1,10	\$ 0,31
150	ml	Crema de leche	\$ 3,08	\$ 0,46
150	g	Queso fresco	\$ 4,60	\$ 0,69
200	g	Aguacate	\$ 2,00	\$ 0,40
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01
		Comino	\$ 0,01	\$ 0,01
			Costo Receta	\$ 5,38
			Costo/Porción	\$ 1,34
			PVP	\$ 4,20

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

²² Anexo 9: Recetas estándar por costo

4.2.3 Ficha Estándar de los Alimentos²³

Cuadro 4.23

Grano Maíz (Mote)		Código 1.1
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Pequeño - Peso: 1000 gramos - Olor: Fresco - Color: Blanco - Sabor: Fresco 	<ul style="list-style-type: none"> Llapingachos con Fritada Llapingachos con pernil Caldo de patas. 	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en funda	

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

4.3 ANÁLISIS FINANCIERO

Para realizar el análisis financiero se obtuvo un cuadro de fines de semana y feriados anuales, para el año 2012.

Según la investigación de mercado un porcentaje mayor de personas visitan establecimientos fuera de la ciudad de Quito en feriados; por lo tanto se realizó supuestos de concurrencia para el año 2012 mensual, para obtener un presupuesto anual de ventas tomando en cuenta que habría un turno y medio y una rotación mínima de uno.

Un vale promedio de alimentos de diez dólares, con el platillo estrella, es decir los llapingachos con fritada. Y en el caso de bebidas de dos dólares.

La comida para empleados cuesta \$1.30 por persona, multiplicado por los 20 empleados que forman parte del restaurante.

²³ Anexo 13: Ficha estándar de los alimentos

Las fugas y desperdicios se establecen hasta el 1% sobre las ventas anuales, en este caso se hizo el 0.8%.

La reposición, es decir pérdidas en activos de operación se establece el 0.8% sobre las ventas anuales. El mantenimiento de igual manera se establece hasta el 1% sobre las ventas anuales.

En el caso del transporte la furgoneta que llevará a los empleados que trabajan los días sábados y domingos cuesta 100 dólares mensuales. El taxi que llevará a los empleados que trabajan los días lunes y viernes cuesta 96 dólares mensuales.

Se calculó una comisión por tarjetas de crédito del 72%. El control de plagas será trimestral, por 250 dólares el trimestre.

En cuanto al rol de pagos St. Sebastian's Restaurant pagará a sus empleados por hora, debido a que el establecimiento trabaja sábados, domingos y feriados. Tomándose en cuenta, como hora extraordinaria.

Por ejemplo:

Cuadro 4.24 Sueldo base de Chef calculado por hora extraordinaria

Puesto	Sábado	Domingo	Total horas	Total horas mes	Cálculo Hora extraordinaria	Sueldo mensual
Chef	11	11	22	88	\$ 5,33	\$ 469,33

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

Cuadro 4.25 Sueldo calculado por horas

Cargo	Sueldo base	Sueldo/horas
Chef	\$ 640,00	\$ 469,33
Cocinero	\$ 300,00	\$ 160,00
Posillero	\$ 260,00	\$ 156,00
Jefe de Servicio	\$ 300,00	\$ 230,00
Mesero	\$ 260,00	\$ 147,33
Hostess	\$ 260,00	\$ 182,00
Cajera	\$ 260,00	\$ 173,33
Contador	\$ 390,00	\$ 52,00
Bodeguero	\$ 280,00	\$ 37,33

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

El sueldo básico o nominal de un chef es \$640 dólares. Se multiplica el sueldo base para 30 días para 8 horas, que da igual a 2.6 dólares la hora normal, se multiplica por 2 para sacar la hora extraordinaria, es decir 5.3. Esto se multiplica por el total de horas al mes, es decir 88, lo que da el sueldo de \$469.33 dólares mensuales.

Se descontará del sueldo el 9.35% del aporte al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. El aporte patronal se lo saca multiplicando el sueldo base por 11.15%.

El décimo cuarto se cuenta cuantos meses ha trabajado desde el primero de agosto hasta el 31 de julio del año siguiente. Se considera el mínimo vital, es decir \$240 dólares si trabaja el año completo, sino el proporcional.

El décimo tercero es la suma de lo que ha ganado desde el primero de diciembre hasta el 30 de noviembre del año siguiente dividido para doce.

En costos adicionales, se aporta por el Instituto Ecuatoriano de Crédito Educativo y Becas (IECE) el 0.5%, es decir se multiplica el sueldo total por el

0.5%. De igual manera el Consejo Nacional de Capacitación y Formación Profesional (CNCF), multiplicando el sueldo total por 0.5%.

Las vacaciones se calculan un año desde la fecha que entra a trabajar y se suma todo lo que ha ganado en el año y dividió para 24, es decir el sueldo base multiplicado por 12 y este resultado dividió.

4.2 CUADRO DE COMPETENCIA

Cuadro 4.26 Principal competencia

	Café de la Vaca	St. Sebastian's Restaurant
Vale promedio	\$12 dólares	\$ 15 dólares

Fuente: Investigación realizada.

Elaborado por: María José Zapata

El Café de la Vaca Cayambe es la principal competencia. Su vale promedio del es de 15 dólares.

CAPÍTULO V

5 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- Según la investigación de mercado la creación de un restaurante donde se utilice productos semi – orgánicos, tiene posibilidades altas, debido a que la mayoría de gente cree que es importante la protección del medio ambiente y de la salud de los seres vivos. La población se está concienciando sobre la protección de los recursos naturales afectados por el uso excesivo de fertilizantes.
- El nicho al que está dirigido el restaurante estaría dispuesto a pagar entre \$11 y \$20 dólares en un establecimiento de tipo campestre. Por lo tanto, los precios de la carta se pueden subir, y así obtener más ganancia.
- El proyecto es rentable porque se obtiene una Tasa Interna de Retorno de del 30%. Considerando que sería primer año del mismo, y se está tomando en cuenta una rotación de mesas mínima.
- La mayoría de los productos los proveerá St. Sebastian Corp. S.A. por lo que los costos de materia prima bajarían considerablemente.
- Los servicios extras, como hospedaje y entretenimiento, es un factor importante para que las personas escojan establecimientos fuera de la ciudad capital. Por lo que la creación de una hostería, es parte de la visión de St. Sebastian's Restaurant.

5.2 RECOMENDACIONES

- Buscar proveedores más baratos que Supermaxi. En mercados u otros lugares se puede encontrar productos a bajos costos, y así tener una mayor rentabilidad al aumentar el precio de venta al público.

Menor costo mayor ganancia.

BIBLIOGRAFÍA

1. CADENA, Ana, Fechas cívicas y festividades del Ecuador, Cultural, p. 535.
2. CALVACHE, Juan, Folleto Técnicas de Servicio, UDLA.
3. CÁMARA DE QUITO, Fijación de salarios e incremento al salario básico unificado, <http://www.lacamaradequito.com>, 2010, (05/11/2010)
4. DE CARVALHO, Paulo, Antología del folklore ecuatoriano, Editorial Abya Yala, 1994, p. 384.
5. DIARRIO CORREO, Productos orgánicos una alternativa rentable y saludable, www.diariocorreio.com.ec, (2009/11/12)
6. ECUADOR IMPUESTOS, Impuesto a la Renta, <http://ecuadorimpuestos.com>, 2010.
7. EL CAFÉ DE LA VACA, Restaurante, <http://www.elcafedelavaca.com>
8. EL COMERCIO, Diario, 1334 restaurantes sin permiso sanitario en Quito, <http://www.hoy.com.ec>, 2007.
9. EMPRESA METROPOLITANA QUITO TURISMO, Licencia única anual de funcionamiento de las actividades turísticas, <http://www.quito-turismo.gov.ec>, 2010.
10. ESTRELLA, Eduardo, El Pan de América: Etnohistoria de los alimentos aborígenes del Ecuador, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Centros de Estudios Históricos, 1986, p. 390.
11. FUNDACIÓN VIDA SOSTENIBLE, El plástico, las latas y los briks, <http://www.vidasostenible.org>, 2010.
12. HACIENDA GUACHALÁ, Hacienda Guachalá, La más antigua del Ecuador, <http://www.guachala.com>
13. JOYAS DE QUITO, Otón, Rincón escondido de Cayambe, <http://joyasdequito.com>, 2005, (2009/11/12)
14. KOTLER, Philip; MAKENS, James; BOWEN, John, Marketing para turismo, Prentice Hall, 2003, p. 565.
15. LAMBERT, Elisabeth; LINARES, Andrés, Cocina latinoamericana, EDAF, 2001, p. 414,

16. LONG, Janet, Conquista y Comida: Consecuencias del encuentro de dos mundos, 2003, p. 539.
17. MARTILLO, Jorge, Viaje por la Gastronomía Ecuatoriana, <http://www.cervantesvirtual.com/servlet/SirveObras>, 2006, (2009/11/12)
18. MESALLES, Luís, Eventos, reuniones y banquetes. Organización, gestión y comercialización de los servicios contratados en un establecimiento de calidad, Laertes, 2003, p. 344.
19. MINISTERIO DEL INTERIOR, Permisos anuales de funcionamiento, <http://www.mingobierno.gov.ec>, 2010.
20. PROGRAMA LA TELEVISIÓN ECUADOR, Slow Food II parte, <http://www.tvecuador.com>, 2009, (05/08/2010)
21. PROGRAMA LA TELEVISIÓN ECUADOR, Una nueva forma de cuidar su salud, el Slow Food, <http://www.tvecuador.com>, 2009, (05/08/2010)
22. RIVADENEIRA FELIPE, Resaltando lo nuestro, <http://www.ecuadorinmediato.com>, 2010.
23. SÁNCHEZ, Jorge, Cocina ecuatoriana, Sección de historia y geografía de la Casa de la Cultura ecuatoriana, <http://www.ecuaworld.com.ec>, 1997, (2009/11/12)
24. SLOW FOOD ECUADOR, ¿Qué es el Slow Food?, <http://www.slowfoodecuador.com>, 2010, (05/08/2010)
25. SLOW FOOD ECUADOR, Biodiversidad, <http://www.slowfoodecuador.com>, 2010, (05/08/2010)
26. SLOW FOOD ECUADOR, La producción orgánica entra a restaurantes y ya se exporta, <http://www.slowfoodecuador.com>, 2010, (05/08/2010)
27. SUPERINTENDENCIAS DE COMPAÑÍAS, Minuta de Constitución Simultánea de Compañía Anónima, <http://www.supercias.gov.ec>, 2010.

ANEXOS

MINUTA DE LA CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

Notaria Vigésima Octava

Doctor Jaime Andrés Acosta Holguín

Constitución de la compañía: St. Sebastian's Restaurant S.A.

Otorgado por: María José Zapata Segovia



En la ciudad de San Francisco de Quito, capital de la República del Ecuador, hoy dos de enero de dos mil diez, ante mi Doctor Jaime Andrés Acosta Holguín, notario 28 del cantón Quito comparece: la señorita MARÍA JOSÉ ZAPATA SEGOVIA, mayor de edad, de estado civil soltera, de nacionalidad ecuatoriana, domiciliada en esta ciudad de Quito, por sus propios y personales derechos.

La compareciente es hábil para contratar y obligarse a quién doy fe, y me pide que eleve la escritura pública la minuta que me presentan cuyo tenor literal y que transcribo es el siguiente.- SEÑOR NOTARIO: En el registro de escrituras públicas a su cargo, sírvase extender una constitución de compañías anónimas al tenor de las siguientes cláusulas. COMPARECIENTE: Comparecen a la celebración de la presente escritura de constitución de la compañía anónima, denominada ST. SEBASTIAN'S RESTAURANT S.A.: UNO.- La señorita

MARÍA JOSÉ ZAPATA SEGOVIA, mayor de edad, de estado civil soltera, de nacionalidad ecuatoriana, domiciliada en esta ciudad de Quito, por sus propios y personales derechos. La compareciente es hábil para contratar y obligarse.-

CAPÍTULO PRIMERO. DENOMINACIÓN, OBJETO DOMICILIO, Y DURACIÓN.- Artículo Primero: DENOMINACIÓN: La compañía se denominará ST. SEBASTIAN'S RESTAURANT S.A., y por tanto, en todas sus operaciones girará con esta denominación y se regirá por las disposiciones de las leyes pertinentes y normas constantes en esta escritura constitutiva.- Artículo Segundo: OBJETO: El objetivo general de la compañía será un restaurante de especialidades, comida típica ecuatoriana.- Artículo Tercero: DOMICILIO: El domicilio de la compañía es el Cantón Cayambe, Provincia de Pichincha, pero podrá establecer sucursales y agencias en uno o más lugares dentro del territorio nacional y fuera del país, sujetándose a las disposiciones legales correspondientes.- Artículo Cuarto: DURACIÓN: El plazo de duración de la compañía será de cien años (100), contados a partir de la fecha de inscripción de esta escritura, pero podrá disolverse en cualquier tiempo si así lo resolviere.

CAPÍTULO SEGUNDO. DEL CAPITAL.- Artículo Quinto: CAPITAL Y DE LAS ACCIONES: El capital social es de dos mil dólares de los Estados Unidos de América (2000) dividido en acciones de valor nominal de un dólar cada una, numeradas consecutivamente del 1 al 2000.

CAPÍTULO TERCERO. DEL GOBIERNO Y LA ADMINISTRACIÓN.- Artículo Sexto: NORMA GENERAL: El gobierno de la compañía corresponde a la junta general de accionistas, y su administración al gerente y al presidente.- Artículo Séptimo: CONVOCATORIAS: La convocatoria a junta general la efectuará el gerente de la compañía, mediante aviso que se publicará en uno de los diarios de mayor circulación en el domicilio principal de la compañía, con ocho días de anticipación, por lo menos, respecto de aquel en el que se celebre la reunión. En tales ocho días no se contarán el de la convocatoria ni el de realización de la junta.- Artículo Octavo: CLASES DE JUNTAS: Las juntas generales serán ordinarias y extraordinarias. Las primeras se reunirán por lo menos una vez al

año, dentro de los tres meses posteriores a la finalización del ejercicio económico de la compañía, para considerar los asuntos especificados en los numerales 2°, 3° y 4° del artículo 231 de la Ley de Compañías y cualquier otro asunto puntualizado en el orden del día, de acuerdo con la convocatoria. Las segundas se reunirán cuando fueran convocadas para tratar los asuntos para los cuales, en cada caso hubieren promovido.- Artículo Noveno: QUÓRUM GENERAL DE INSTALACIÓN: Salvo que la ley disponga otra cosa, la junta.

general se instalará, en primera convocatoria, con la concurrencia de por lo menos 50% del capital pagado. Con igual salvedad, en segunda convocatoria, se instalará con el número de socios presentes, siempre que se cumplan los demás requisitos de ley. En esta última convocatoria se expresará que la junta se instalará con los accionistas presentes.- Artículo Décimo: QUÓRUM ESPECIAL DE INSTALACIÓN: Siempre que la ley no establezca un quórum mayor, la junta general se instalará, en primera convocatoria para deliberar sobre el aumento o disminución del capital, la transformación, la fusión, la escisión, la disolución anticipada de la compañía, la reactivación de la compañía en proceso de liquidación, la convalidación y, en general, cualquier modificación del estatuto con la concurrencia del 50% del capital pagado. En estos casos, salvo que la ley señale un quórum mayor, para que la junta se instale previa segunda revocatoria, bastará la concurrencia de la tercera parte del capital pagado. Cuando preceda una tercera convocatoria, siempre que la ley no prevea otro quórum, la junta se instalará con el número de accionistas presentes. De ello se dejará constancia en esta convocatoria.- Artículo Onceavo: QUÓRUM DE DECISIÓN: Salvo disposición en contrario de la ley, las decisiones se tomarán con la mayoría del capital pagado concurrente a la reunión.- Artículo Doceavo: FACULTADES DE LA JUNTA: Corresponde a la junta general el ejercicio de todas las facultades que la ley confiere al órgano de gobierno de la compañía anónima.- Artículo Treceavo: JUNTA UNIVERSAL: No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores, la junta se entenderá convocada y quedará válidamente constituida en cualquier tiempo y en cualquier lugar, dentro del territorio nacional, para tratar cualquier asunto

siempre que esté presente todo el capital pagado y los asistentes, quienes deberán suscribir el acta bajo sanción de nulidad de las resoluciones, acepten por unanimidad la celebración de la junta.- Artículo Catorceavo: PRESIDENTE DE LA COMPAÑÍA: El presidente será nombrado por la junta general para un período de dos años, a cuyo término podrá ser reelegido. El presidente continuará en el ejercicio de sus funciones hasta ser legalmente reemplazado. Corresponde al presidente: a) a) Presidir las reuniones de la junta general a las que asista y suscribir, con el secretario, las actas respectivas. b) b) Suscribir con el gerente los certificados provisionales o los títulos de acción, y extenderlos a los accionistas. c) c) Subrogar al gerente en el ejercicio de sus funciones, en caso de que faltare, se ausentare o estuviere impedido de actuar, temporal o definitivamente.- Artículo Quinceavo: GERENTE DE LA COMPAÑÍA: El gerente será nombrado por la junta general para un período de dos años, a cuyo término podrá ser reelegido. El gerente continuará en el ejercicio de sus funciones hasta ser legalmente reemplazado. Corresponde al gerente: a) a) Convocar a las reuniones de junta general. b) b) Actuar de secretario de las reuniones de junta general a las que asista y firmar, con el presidente, las actas respectivas. c) c) Suscribir con el presidente los certificados provisionales o los títulos de acción, y extenderlos a los accionistas. d) d) Ejercer la representación legal, judicial y extrajudicial de la compañía, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley de Compañías. e) e) Ejercer las atribuciones previstas para los administradores en la Ley de Compañías.

CAPÍTULO CUARTO. DE LA FISCALIZACIÓN.- Artículo Dieciseisavo: COMISARIO: La junta general designará un comisario, quien tendrá derecho ilimitado de inspección y vigilancia sobre todas las operaciones sociales, sin dependencia de la administración y en interés de la compañía.

CAPÍTULO QUINTO. DE LA DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN.- Artículo Decimoséptimo: NORMA GENERAL: La compañía se disolverá por una o más de las causas previstas para el efecto en la Ley de Compañías, y se liquidará

con arreglo al procedimiento que corresponda, de acuerdo con la misma ley. Siempre que las circunstancias permitan, la junta general designará un liquidador principal y otro suplente.

QUINTA: NOMBRAMIENTO DE ADMINISTRADORES: Para los períodos señalados en los artículos 14° y 15° del estatuto, se designa como presidente (a) de la compañía a la señora Rosa Lucía Segovia Domínguez, y como gerente de la misma a la señorita María José Zapata Segovia respectivamente.

Protección legal de la marca



INSTITUTO ECUATORIANO DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL IEPI
FORMATO UNICO DE REGISTRO DE SIGNOS DISTINTIVOS

1 N°. de Solicitud		2 Fecha de Presentación	
3 Denominación del Signo			
4 Naturaleza del signo		5 Tipo de signo	
Denominativo	<input type="checkbox"/>	Marca de Producto	<input type="checkbox"/>
Figurativo	<input type="checkbox"/>	Marca de Servicios	<input type="checkbox"/>
Mixto	<input type="checkbox"/>	Nombre Comercial	<input type="checkbox"/>
Tridimensional	<input type="checkbox"/>	Lema Comercial	<input type="checkbox"/>
Sonoro	<input type="checkbox"/>	Índica Geog./denominación origen	<input type="checkbox"/>
Olfativo	<input type="checkbox"/>	Apariencia Distintiva	<input type="checkbox"/>
Táctil	<input type="checkbox"/>	Marca Colectiva	<input type="checkbox"/>
		Marca de Certificación	<input type="checkbox"/>
		Rótulo Enseña	<input type="checkbox"/>
6 Identificación del(os) solicitante(s)			
Nombre(s):			
Dirección:			
Ciudad:		E-mail:	
Teléfonos:		Fax:	
Nacionalidad del Signo:			
Nacionalidad del Solicitante:			
7 Quien(es) actúa(n) a través de			
Representante	<input type="checkbox"/>	O	Apoderado <input type="checkbox"/>
Nombre:			
Dirección:			
Teléfono:		E-mail:	
Registro de poder N°:		Fax:	
8 Interés real para oposición Andina Art.- 147 - Decisión 486 CAN (llenar solo de ser el caso)			
Esta solicitud se presenta para acreditar el interés real en el Expediente N°.			
9 Espacio reservado para la reproducción del signo mixto o figurativo (*)		10 Descripción clara y completa del signo	

*Clasificación del elemento figurativo

11 Enumeración detallada de los productos, servicios o actividades	
<p style="text-align: center; opacity: 0.5;"> INSTITUTO ECUATORIANO DE REGULACIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD INSTITUTO ECUATORIANO DE REGULACIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD </p>	
12	Clasificación Internacional N°.
13 Signo que acompaña al lema comercial	
Denominación	
Registro N°	Año Vigente hasta
Solicitud N°	Fecha y Año
Clase Internacional de la solicitud o registro al que acompaña al lema comercial	
14 Prioridad	
Solicitud N°:	Fecha: / / País:
15 Abogado patrocinador	
Nombre:	
Casillero IEPI:	Quito Guayaquil Cuenca Casillero Judicial en Quito:
16 Anexos	
<input type="checkbox"/> Comprobante pago tasa N° _____ <input type="checkbox"/> 6 etiquetas en papel adhesivo 5x5 c. m. <input type="checkbox"/> Copia cédula ciudadanía para personas naturales <input type="checkbox"/> Copia de la primera solicitud si se reivindica prioridad <input type="checkbox"/> Poder <input type="checkbox"/> Nombramiento de representante legal <input type="checkbox"/> Reglamento de uso, (marcas de certificación, colectivas) <input type="checkbox"/> Designación de zona geográfica, (indicación geográfica/denominación de origen) <input type="checkbox"/> Reseña de calidades, reputación y características de los productos (indicación geográfica/denominación de origen) <input type="checkbox"/> Documento en el que se demuestre el legítimo interés, (indicación geográfica/denominación de origen) <input type="checkbox"/> Copia de estatutos de solicitante, (marcas colectivas, certificación, indicación geográfica/denominación de origen) <input type="checkbox"/> Lista de integrantes, (marcas colectivas o de certificación)	
17 _____ Firma Solicitante (s)	18 _____ Abogado patrocinador Matrícula: _____ E-mail: _____

Los campos en los que se usen fechas, deberán especificarse en dd/mm/aaaa
 Formato único, PROHIBIDA SU ALTERACIÓN O MODIFICACIÓN

En caso de alterarse o modificarse este FORMATO, no se aceptará a trámite la solicitud



ENCUESTA



Encuesta realizada por una estudiante de la Universidad de las Américas para determinar la posibilidad de crear un restaurante de comida típica ecuatoriana, cuya principal materia prima sean productos semi-orgánicos; y que estaría ubicado en el cantón Cayambe.

Los resultados obtenidos de esta encuesta serán únicamente con fines investigativos universitarios.

Gracias por su ayuda.

1. ¿Visita usted establecimientos de comida (restaurantes), fuera de la ciudad de Quito?

Si No

2. Si respondió afirmativamente, ¿Con qué frecuencia, días o fechas, visita dichos establecimientos?

Todos los días

Fines de semana

Feriados

3. ¿Con quién visita usted este tipo de establecimientos?

- Nadie Grupo organizado
Esposa/o Socios/ Familiares/ Amigos
Esposa/o e hijos

4. ¿Qué especialidad de comida prefiere para establecimientos de tipo campestre?

- Comida típica ecuatoriana Comida internacional

5. ¿Le gustaría que se creará un establecimiento de comida, cuya materia prima utilizada sea semi-orgánica?

- Si No

6. El consumo de alimentos sanos, que no utilicen pesticidas o químicos que afecten negativamente al medio ambiente y la salud de los seres vivos, para usted es:

- Muy importante Importante Indiferente Poco importante Nada importante
1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____

7. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un servicio gastronómico (por persona) en un restaurante campestre, donde se utilice materia prima semi-orgánica?

- de \$ 10
\$ 11 a \$ 20
+ de \$ 21

8. ¿Qué factores influyen para que visite un establecimiento fuera de la ciudad de Quito, clasifique según importancia, donde 1 es lo más importante y 6 lo menos importante.

Ambiente / Paisaje	<input type="checkbox"/>	Comodidad	<input type="checkbox"/>
Comida	<input type="checkbox"/>	Servicios extras	<input type="checkbox"/>
Precio	<input type="checkbox"/>	(Hospedaje, entretenimiento)	<input type="checkbox"/>
Otros	_____		

**Contrato de prestación de servicios profesionales a St. Sebastian's
Restaurante**

Comparecen a la celebración del presente contrato de prestación de servicios profesionales, por una parte la señorita MARÍA JOSÉ ZAPATA, en calidad de Representante Legal de la empresa ST. SEBASTIAN'S RESTAURANT, a quien en adelante y para efectos del presente contrato se le denominará "CONTRATANTE"; y por otra el señor ANDRÉS CÓRDOVA JARAMILLO, a quien para efectos de este contrato se le denominará "CONTRATADO"; los comparecientes libre y voluntariamente convienen en celebrar el presente contrato contenido de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: ANTECEDENTES.

- 1 St. Sebastian's Restaurant está domiciliado en la provincia de Pichincha, cantón Cayambe, parroquia Otón.
- 2 El Contratado es Licenciado en Gastronomía

SEGUNDA.- OBJETO DEL CONTRATO.- Mediante el presente contrato, "EL CONTRATANTE", contrata los servicios profesionales del señor ANDRÉS CÓRDOVA JARAMILLO, para que éste se encargue de realizar con total diligencia y agilidad, personalmente o por medio de su equipo de trabajo; el cargo de Chef de la empresa.

**TERCERA.- RESPONSABILIDADES
DEL CONTRANTE**

Presentar todas las facilidades necesarias para el correcto y ágil desarrollo del trabajo al interior de las instalaciones de la empresa ST. SEBASTIAN'S RESTAURANT.

DEL CONTRATADO

Cumplir el trabajo con total profesionalismo, enmarcado en parámetros de ética, moral y guardando la discrecionalidad de la información recopilada como consecuencia de la actividad al interior de la empresa.

Ayudar en todas las inquietudes sobre la prestación y estándares de servicio, que el personal encargado del servicio de la empresa, realice vía telefónica o vía correo electrónico.

Supervisar el trabajo del personal que está a su cargo.

CUARTA.- COORDINACIÓN DE TRABAJO.- “EL CONTRATANTE” y “EL CONTRATADO”, estarán en permanente comunicación y coordinación a fin de definir los avances de los trabajos realizados.

QUINTA.- DÍAS Y FECHAS LABORABLES.- “EL CONTRATADO” trabajará únicamente sábados, domingos y feriados.

SEXTA.- VALOR Y FORMA DE PAGO.- “EL CONTRANTE”, estará obligado a cancelar el valor de trescientos treinta y dos dólares con sesenta y nueve (332.69) de Estados Unidos de América. Este valor incluye todos los derechos y obligaciones según la Ley de contratación pública.

SÉPTIMA.- DURACIÓN DE CONTRATO.- El presente contrato tendrá una duración de un año. Cualquiera de las partes, podrá dar por terminado este contrato en cualquier momento, previa exposición técnica de los justificativos.

OCTAVA.- RÉGIMEN LEGAL.- Las relaciones que provengan de este contrato de servicios profesionales, se regirá en general por lo establecido en el Artículo 2022 del Código Civil y más normas legales aplicables al caso, por lo tanto, el “CONTRATADO” no mantiene relación laboral alguna ni dependencia para con el “CONTRATANTE”.

NOVENA.- CONTROVERSIA.- Para la solución de cualquier diferencia que pudiera surgir en el cumplimiento o interpretación del presente contrato, las partes renuncian fuero y domicilio y se someten a los Jueces de lo Civil de la ciudad de Quito y al trámite ejecutivo o verbal sumario a elección del actor.

Para constancia de lo estipulado las partes suscriben el presente contrato en dos ejemplares de igual contenido y valor, en la ciudad de Quito, a los dieciséis días del mes de Abril del dos mil diez.

Afiliación CAPTUR



SOLICITUD DE AFILIACIÓN A CAPTUR

Por favor ingrese todos sus datos:

PERSONAS JURÍDICAS

PERSONAS NATURALES

MARQUE UNO DE ACUERDO A SU REGISTRO EN MINISTERIO DE TURISMO

1.- ACTIVIDAD

HOTELERÍA, HOSPEDAJE Y AFINES

AGENCIA DE VIAJES, AGENCIA OPERADORA O AGENCIA MAYORISTA

TRANSPORTE AEREO, TERRESTRE Y ACUÁTICO TURÍSTICO

ALIMENTOS Y BEBIDAS

OTRAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS

2.- DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA NATURAL

Nombres y Apellidos

Dirección Domiciliaria

Teléfono

Fax

Cédula de Identidad

Pasaporte

Nacionalidad

Casilla

3.- DATOS DEL ESTABLECIMIENTO TURÍSTICO

RAZÓN SOCIAL

NOMBRE COMERCIAL

R.U.C.

CATEGORÍA

NUMERO DE MESAS /
HABITACIONES

Dirección del establecimiento

Si se encuentra fuera de la ciudad favor escriba dirección en Quito para poder enviar correspondencia

Teléfonos

Fax

E-mail

Página Web

Casilla

Ciudad

4.- REFERENCIAS ECONÓMICAS PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS

Capital Social

Matriz

Con sucursales en

N° de empleados

Sucursal

Con matriz en

5.- REFERENCIAS PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS

Dos referencias personales y dos comerciales (nombres y teléfonos)

Apellidos y Nombres

Teléfono (s)

Socios principales (nombres y teléfonos)

Apellidos y Nombres

Teléfono (s)

6.- ACTIVIDADES TURÍSTICAS PREDOMINANTES

"Yo por mis propios derechos y (ó)

en representación de solicito a

la Cámara de Turismo de Pichincha mi (la) afiliación (de mi representado) , como socio activo de la Cámara y me (nos) comprometemos a acatar fielmente los estatutos de la Cámara y a desarrollar nuestra actividad turística conforme a las leyes de la materia y demás normas aplicables "

¿Autoriza usted que la información de contacto de su establecimiento (nombre, teléfono, fax, correo electrónico, etc.) sea utilizada en nuestra base de datos para disposición del público?

Sí No

Quando su solicitud sea aprobada, por favor enviarnos los siguientes documentos:

PERSONAS NATURALES:

1. Copia de la cédula de Ciudadanía del Representante Legal, para extranjeros copia del permiso para ejercer la actividad turística en el país
2. Copia del Certificado de Registro del Min. De Turismo
3. Copia del Registro Unico de Contribuyentes (R. U. C.)
4. Cancelar la cuota de afiliación

PERSONAS JURIDICAS:

1. Copia de la Escritura de Constitución de la Compañía o minuta
2. Copia del último aumento de Capital (si hubiese)
3. Copia del nombramiento de Gerente y de Presidente.
4. Copia del Certificado de Registro del Min. De Turismo
5. Copia del Registro Unico de Contribuyentes (R. U. C.)
6. Cancelar la cuota de afiliación

Copyright©2006-CAPTUR
Todos los derechos reservados
Desarrollado por [Neomedia-Studio](#)

ANEXO 6

Cotizaciones



EQUIPOTEL CIA LTDA
 Av. Eloy Alfaro n39-404 y Gaspar de Villarroel PBX 2272830 Quito Ecuador

PROFORMA #EQ230609 A ST SEBASTIAM CORP S.A. Att. MARÍA JOSÉ ZAPATA		Fecha: 23/06/09 Dirección: JAIME CEVALLOS 102 Y MIGUEL BEDOYA Teléfono: 3301147 Fax.		
COD	DESCRIPCION	PRECIO UNID.		VALOR TOTAL
VE-4QPAR	COCINA 4 HORN.PARED EQUIPOTEL Modelo: VE-4Q-PAR Modelo de pared, de fabricación nacional. Con cuatro quemadores de 20000BTU'S cada uno Quemadores importados STAR-FIRE. Parrillas solidas de hierro fundido de 40 x 40 cmts. Perillas importadas y bandeja recolectora de desperdicios en la parte inferior. Construccion HEAVY DUTY, estructura para soportar trabajo pesado. Tope con esquinas redondeadas en acero inoxidable. Entrepano galvanizado para colocar menaje de cocina. Sobre patas tubulares regulables. Dimensiones: 108 x 108 x 85 cmts.	850.00		\$850.00
ICVGP	Horno industrial de convección IMPERIAL ICVGP de fabricación americana, capacidad de 5 y 12 latas, provista de cinco repisas. Operación a gas con capacidad de calentamiento de 70.000 BTU. Puerta frontal con una hoja de vidrio. Control detemperatura de 150 a 500°F. Motor de ventilación de 1/2 HP de dos velocidades. Dimensiones 96.5 x 102.2 x 152.4 cms.	4,900.00		\$4,900
RCS10DA	Microondas marca AMANDA de fabricacion americana de 1.2 pies cubicos, con plato de 13 pulgadas, de 1000 watts de potencia dimensiones en pulgadas 9"h x 16-3/8*d ideal para operaciones de volumen medio modelo RCS10DA	600.00		\$600
EQAEMCON	ARMARIO CONGELANTE EQUIPOTEL Modelo: EQARMCON Frente y puertas de acero inoxidable mate 1 mm. Laterales en plancha de hierro pintado en blanco. Interior de aluminio corrugado. Aislamiento	2,900.00		\$2,900

	entre paredes de polietileno. Paredes interiores de aluminio corrugado, Piso de acero inoxidable con desagüe central. Capacidad de almacenaje interior de 53 pies cúbicos Seguros cromados en puertas sin llave. Ocho repisas divididas en cuatro por cada puerta. Motor compresor marca TECKUMSE Frances de 3/4 H.P. Enfriamiento por medio de aire forzado Temperatura de enfriamiento -20 grados Requerimiento eléctrico 115/60/1 v. Dimensiones: 196 x 132 x 80 cms. Opción: Monitor de temperatura exterior.			
EQARMREF	ARMARIO REFRIGERANTE DOS PUERTAS EQUIPOTEL Modelo: EQARMREF Frente y puertas de acero inoxidable mate 1 mm. Laterales en plancha de hierro pintado en blanco. Interior de aluminio corrugado. Aislamiento entre paredes de polietileno. Paredes interiores de aluminio corrugado, Piso de acero inoxidable con desagüe central. Capacidad de almacenaje interior de 53 pies cúbicos Seguros cromados en puertas sin llave. Ocho repisas divididas en cuatro por cada puerta. Motor compresor marca TECKUMSE Frances de 3/8 H.P. Enfriamiento por medio de aire forzado. Requerimiento eléctrico 115/60/1 v. Dimensiones: 196 x 132 x 80 cms. Opción: Monitor de temperatura exterior	2,700.00		\$2,700
EQ-F1E2	FREGADERO 1 POZO 2 ESCURRIDEROS Modelo: EQ-F1-E2 Fabricación Nacional De un pozos de 24" x 24" x 11.5" profundidad. Constitución de acero inoxidable 304 18-8 calibre 16. Termidado pulido tipo polish. Filos frontal y laterales terminado en media cara Montada sobre patas tubulares de tubo galvanizado regatones de altura regulable. No incluye grifería ni desagües. Pozos profundos pueden ser soldados a planos escurrideros formando una sola pieza. Salpicadero de 16 cms. con filo doblado hacia afuera a 45º de 2". Si requiere se instala huecos de 1" perforados en la partición central de lavabo. Dos planos escurridores laterales, de fabricación nacional. Fabricado de acero inoxidable 304 tipo 18-8 calibre 16. Plano escurridor para ser soldados a los pozos profundos formando una sola pieza. Dimension 24" x 24"	690.00		\$690
MTGO-3092	MESA DE APOYO DE COCINA EN L C/RESP. Modelo: MTGO-3092 Mesa de trabajo para cocina, de fabricación nacional. Unidad montada de 200 cm. de largo y 70 cm. de fondo, y 150 cm. de	580.00		\$580

	largo y 70 cm de fondo. Con entrepaño de 1 mm. Constitución de acero inoxidable de 1.5 mm. de espesor. Unidad sobre patas regulables de 80 a 85 cm.			
CAM-INOX	CAMPANA DE OLORES INOXIDABLE Modelo: CAM-INOX Fabricación Nacional Constitución de acero inox. AISI 304-2B calibre 18. Con filtros recolectores de grasa, de 45 x 45 cms. Iluminación apropiada para soportar vapor calor y grasas. Dimensiones cms: 220 x 120 x 50 cm	680.00		\$680
EQ-TH	EXTRACTOR TIPO HONGO de 3/4 HP funcionamiento de 110 VT Ensamble prelubricado de rulimanes montados en anillos de neoprano evitando vibraciones. Enfriamiento continuo de motor con ingreso de aire exterior a través del compartimiento	400.00		\$400
EQ-LT	LICUADORA DE 1 LITRO MARCA HAMILTON BECH	290.00		\$290
EQ-KUI	KITCHEN AID MEDIANA	680.00		\$680
EQ-CF	CAFETERA MARCA WEST BEND para 30 tazas	98.00		\$98
	SUBTOTAL	.		\$15,368.00
	12% I.V.A.	.		\$1,844.16
	TOTAL	.		\$17,212.16

SON: DIEZ Y SIETE MIL DOSCIENTOS DOCE CON 16 00/100 DOLARES

FORMA DE PAGO: 75% DE ANTICIPO Y SALDO CONTRA ENTREGA

EQUIPOTEL garantiza contra defectos de fábrica por un año.

PRECIOS VALIDOS POR 15 DIAS, siempre y cuando no hayan modificaciones en el sistema monetario y/o arancelario en régimen actual.

INSTALACIONES correrán por parte de comprador a menos que se especifique lo contrario. Las instalaciones eléctricas, gas, vapor, plomería u otros deberán estar acorde con los requerimientos especificados en cada uno de los equipos aquí cotizados. Los requerimientos se basarán en el catálogo o descripción que emite el fabricante y no en si el vendedor.

Departamento de Ventas

Equipotel Cia. Ltda.

ventas@equipotel.com

TELF-2272830



PRO. ORMA N° 00002043

CONTRIBUYENTE ESPECIAL

Resolución No. 636 del 29/12/2005

almacén **JIMENEZ** norte

CLIENTE: 11001 ST. SEBASTIAN'S CORP S.A.

FECHA: QUITO, 25 de Junio de 2009

Reciba un cordial saludo de quienes conformamos "Herminia Sanchez e hijos Cia. Ltda. ALMACEN JIMENEZ NORTE", y a la vez hacemos votos por el éxito de su labor.

De acuerdo a su solicitud, le presento nuestra mejor oferta de productos solicitados por usted.

Cant	DETALLE	Cod	Precio	Desc.	P. Unit.	P. Total
12.00	CUCHILLO DE MESA TRAMON UNACOSMOS	TR031	2.4800	10%	2.2320	26.78
12.00	TENEDOR MELA TRAMONTINA COSMOS	TR115	1.1000	10%	1.0100	12.10
24.00	CUCHARA CAFE TRAMONTINA COSMOS	TR014	0.5800	10%	0.5220	12.10
12.00	CUCHARA SOPA TRAMONTINA COSMOS	TR012	1.1200	10%	1.0080	12.10
12.00	CERVECERO AV LISO SEAL	TX059	0.5400	10%	0.4860	5.81
12.00	VASO LEXINTAGUA 46ALC48AL	TX131	0.5200	10%	0.4680	5.62
12.00	COPA VINO TINTO 27 CL. KALIX	OZ013	2.2700	10%	2.0430	24.78
12.00	COPA AGUA 313 CL KALIX	OZ009	3.0200	10%	2.7180	32.62
12.00	COPA VINO BLANCO 27 CL KALIX	OZ012	2.4400	10%	2.1960	26.36
1.00	JARRA 1.5 LT. ARC.	GN112	4.1200	10%	3.7080	3.71
1.00	PLATO M. CIRCULO 18 CM.	GN003	3.0700	10%	2.7630	33.13
1.00	PLATO BASE CUADRADA 25.4 CM. RESTAUR.	GN017	3.5300	10%	3.1770	37.44
1.00	PLATO POSTRE OLASIREB 18.5 CM.	GN024	2.8000	10%	2.5200	29.08
1.00	TAZA 27 CL RESTAURANT	GN042	2.1000	0%	2.1000	25.50
1.00	PLATO PYZAZA MED. 14 CM.	GN030	1.5700	10%	1.4130	16.42
1.00	BANDEJA RECTANGULAR 46 x 43 SERVICE	TR005	26.5000	10%	23.8500	23.85
1.00	BANDEJA UNI. NUPVAI	PK130	3.0700	10%	2.7630	32.66
1.00	TABLA DE PIZAZA SUMEX 40X32 CM DOLCE	IND644	13.7000	10%	12.4100	12.41
1.00	CACEROLA VOLLRASH 3.5 LT	IND667	24.2300	0%	24.2300	24.23
1.00	CACEROLA VOLLRASH 5.5 LT	IND666	32.7900	10%	29.5110	29.51
Son: Dólares Varios y Como Dólares Con 20000					SUBTOTAL	471.70
					12% IVA	56.50
					TOTAL:	528.20

FORMA DE PAGAR: C/C

TIPO DE CREDITO: C/C

CONDICIONES DE PAGAR: A LA VISTA

VALORES DE REFERENCIA: 00000000000000000000

Esperando una respuesta afirmativa, por la atención que se digna dar a la presente, le anticipo mis agradecimientos.

Atentamente,

HERMINIA SANCHEZ E HIJOS CIA. LTDA.
VENTAS 097878779



PRO. ORMA N° 00002043

CONTRIBUYENTE ESPECIAL

Resolución No. 636 del 29/12/2005

almacén **JIMENEZ** norte

CLIENTE: TITULO ST. SEBASTIAN'S CORP S.A.

FECHA: QUITO, 25 de Junio de 2009

Reciban un cordial saludo de quienes conformamos "Herminia Sanchez e hijos Cia. Ltda. ALMACEN JIMENEZ NORTE", y a la vez hacemos votos por el éxito de su labor.

De acuerdo a su solicitud, le presento nuestra mejor oferta de productos solicitados por usted.

Cant	DETALLE	Cod	Precio	Desc.	P. Unit.	P. Total
12.00	CUCHILLO DE MESA TRAMON UNACOSMOS	TR031	2.4800	10%	2.2320	26.78
12.00	TENEDOR MESA TRAMONTINA COSMOS	TR115	1.1300	10%	1.0170	12.20
24.00	CUCHARA CAFE TRAMONTINA COSMOS	TR014	0.5600	10%	0.5040	12.10
12.00	CUCHARA SOPA TRAMONTINA COSMOS	TR012	1.1200	10%	1.0080	12.10
12.00	PERFECERO AV LISO SEAL	TX068	0.6400	10%	0.5760	6.91
12.00	VASO LEXINTAGUA 46ALC46AL	TX131	0.5220	10%	0.4698	5.62
12.00	COPA VINO UNTO 27 C. KALIX	OZ013	2.2700	10%	2.0430	24.78
12.00	COPA AGUA 303 OIKALIX	OZ009	3.0200	10%	2.7180	32.62
12.00	COPA VINO 303 OIKALIX	OZ012	2.4400	10%	2.1960	26.36
1.00	JARPA 1.5 LT. ARC	GN112	4.1200	10%	3.7080	3.71
12.00	BOTA MICHURO 18 CM.	GN003	3.0734	10%	2.7661	33.19
12.00	PLATO BASE CUADRADA 25.4 CM. RESTAUR	GN017	3.5500	10%	3.1950	38.34
12.00	PLATO POSTRE CLASICO 18.5 CM.	GN024	2.6000	10%	2.3400	28.08
12.00	TAZA 22 CM RESTURANT	GN042	2.1000	0%	2.1000	25.20
12.00	PLATO PIZZA MED. 14 CM.	GN030	1.5200	10%	1.3680	16.42
1.00	BANDEJA RECTANGULAR 46 x48 SERVICE	TR005	36.5000	10%	32.8500	39.86
12.00	BANDEJA UNI. NUFVA	PK130	3.0179	10%	2.7161	32.59
1.00	TABLA DE PICA SUNEX 46X32 CM DOLCR	IND644	12.7500	10%	11.4750	12.41
1.00	CACEROLA VOLLRAH 3.5/4 LT	IND587	24.2300	10%	21.8070	21.81
1.00	CACEROLA VOLLRAH 5.6 LT	IND096	29.7800	10%	26.8020	29.51
Son: Quinceas Vinte y Cinco Dólares Con 50/100					Subtotal	471.70
					12 % IVA:	56.53
					TOTAL:	528.23

FORMA DE PAGO: EFECTIVO

FORMA DE ENTREGA: EN SU ORO

CONDICIONES DE PAGOS: A LA VEZ

VALIDEZ DE ESTE DOCUMENTO: 15 DIAS LABORABLES

Esperando una respuesta afirmativa, por la atención que se digna dar a la presente, le anticipo mis agradecimientos.

Atentamente,

HERMINIA SANCHEZ E HIJOS CIA. LTDA.
VENTAS (099) 878779

Uniformes para: Hoteles y Restaurantes, Gorros desechables, Mandiles, Overoles, Camisas, Uniformes en general.

Quito, 22 de junio del 2009
SEBASTIAN'S CORP S. A.
Atención:
Srta. María José Zapata.
E-mail. majo_zs10@hotmail.com
Telf. 292 2933 Fax: 330 1147
Ciudad.

Estimada Srta. María José.

Adjunto cotización según requerimiento solicitado.

- Chaqueta clásica de chef, tallas: S – M – L. \$ 13.00 c/u.
- Pantalón modelo resorte en lino color a elegir, tallas: S – M – L. \$ 12.00 c/u.
- Mandil de cintura negro en gabardina. \$ 6.00 c/u.
- Camisa o blusa en popelina blanca, tallas: S – M – L. \$ 12.50 c/u.
- Corbatín negro. \$ 1.75c/u.
- Pantalón modelo clásico en casimir liviano (Servicio), tallas: S – M – L \$ 22.00 c/u.
- Falda en casimir liviano, tallas: S – M – L. \$ 18.50c/u.
- Gorro tipo hongo. \$ 3.00c/u.

Precios más IVA.

Forma de pago: 50% anticipo.
50% contra entrega
Tiempo de entrega: a convenir.
Nota. Talla especial más el 10% de su valor.
Lamentamos no cotizar zapatos por no disponer.
Atentamente,

Carlos Moreira Z.
C & M UNIFORMS ®

Visite www.c-muniforms.com

ISLA ISABELA N43-52 (846) Y TOMAS DE BERLANGA - TELÉFONO: 292 0640
/ 292 2555 - FAX: 224 4770 - CELULAR: 09 980 2078

QUITO - ECUADOR

ANEXO 7

Feridos Nacionales

El Artículo 65 del Código del Trabajo y la Disposición General Novena de la Ley Orgánica de Servicio Civil y Carrera Administrativa establecen que son fiestas cívicas y religiosas: 1o. de enero, viernes santo, 1o. de mayo, 24 de mayo, 10 de agosto, 9 de octubre, 2 de noviembre, 3 de noviembre y 25 de diciembre."

Acatando lo dispuesto en el mencionado Decreto, en el Código de Trabajo y en la Ley de Servicio Civil y Carrera Administrativa, los **FERIADOS NACIONALES** quedan establecidos de la siguiente manera:

DÍA DE FIESTA CÍVICA O RELIGIOSA	DÍA Y FECHA DE FIESTA	DÍAS DE DESCANSO OBLIGATORIO (FERIADO)
AÑO NUEVO	Viernes 1 de enero	Viernes 1 de enero
CARNAVAL	Lunes 15 de febrero	Lunes 15 de febrero
CARNAVAL	Martes 16 de febrero	Martes 16 de febrero
VIERNES SANTO	2 de abril	Viernes 2 de abril
DIA DEL TRABAJO	Sábado 1 de mayo	Sábado 1 de mayo
BATALLA DEL PICHINCHA	Lunes 24 de mayo	Lunes 24 de Mayo
PRIMER GRITO DE LA INDEPENDENCIA	Martes 10 de agosto	Viernes 13 de agosto
INDEPENDENCIA DE GUAYAQUIL	Sábado 9 de octubre	Sábado 9 de octubre
DIA DE LOS DIFUNTOS	Martes 2 de noviembre	Martes 2 de noviembre
INDEPENDENCIA DE CUENCA	Miércoles 3 de noviembre	Miércoles 3 de noviembre
NAVIDAD	Sábado 25 de diciembre	Sábado 25 de diciembre

FINES DE SEMANA Y FERIADOS 2012

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL ANUAL
Sábado	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	52
Domingo	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5	53
Feridos	1	2	0	1	2	0	0	1	0	1	2	2	12
Total	10	10	9	10	10	9	9	9	10	9	10	12	117

Recetas estándar por procedimiento

Ensalada a lo Serrano				
# Porciones	4	Peso/Porción:	350 gr	T. Cocción:
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación	
1	u	Lechuga	Bien lavada y troceada	
240	gr	Tomate	Concassé	
180	gr	Choclo	Desgranado	
180	gr	Chocho	Pelado, frito	
300	ml	Aceite		
160	gr	Cebolla Paiteña	Aros finos	
300	gr	Carne de cerdo	Fritada en trozos pequeños	
200	gr	Queso		
200	ml	Yogurth Natural		
		Sal	al gusto	
		Pimienta	al gusto	
Procedimiento				
1. Mezclar le lechuga, tomate, choclo, chocho, cebolla, carne.				
2. Licuar el queso, el yogurth y la crema. Salpimentar				
3. Mezclar con el paso 1 al momento de servir.				

Ensalada a lo Costeño				
# Porciones	4	Peso/Porción:	350 gr	T. Cocción:
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación	
1	u	Lechuga	Bien lavada y troceada	
300	gr	Tomate	Concassé	
300	ml	Aceite		
125	gr	Verde	Mini patacones	
160	gr	Cebolla Paiteña	Aros finos	
300	gr	Camarones	Desnaturalizados	
50	gr	Naranja	Jugo	
50	gr	Maracuyá	Jugo	
		Sal	al gusto	
		Pimienta	al gusto	
Procedimiento				
1. Mezclar la lechuga, tomate, verde (patacones), cebolla, camarones.				
2. Escoger entre el jugo de naranja o maracuyá. Realizar una vinagreta mezclando con el aceite. Salpimentar				
3. Agregar al paso 1 el momento de servir.				

Ceviche de camarón							
# Porciones	4	Peso/Porción:	256 gr	T. Prep.	30 min	T. Cocción:	2 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
650	gr	Camarón	Pelado y Desvenado				
500	gr	Tomate	300 gr. Concassé y 200gr. Licuado				
25	gr	Mostaza					
45	gr	Salsa de tomate					
10	u	Limón sutil	Jugo				
2	u	Naranja	Jugo				
200	gr	Cebolla Perla	En pluma				
50	gr	Cilantro	Picado finamente				
100	ml	Aceite	15 ml. Para el ceviche. 75 ml para canguil				
60	gr	Canguil					
40	gr	Chifles					
		Sal	al gusto				
		Pimienta	al gusto				
Procedimiento							
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar los camarones. Hervir la cáscara. En esa misma agua colocar los camarones y retirar al soltar el hervor. 2. Licuar los 200 gramos de tomates con un poco del líquido de cocción. 3. Mezclar la cebolla curtida, con el jugo de limón, el jugo de naranja, salsa de tomate, mostaza, cilantro, camarones y aceite. Rectificar. 4. Acompañar con el canguil y los chifles. 							

Empanada de morocho							
# Porciones	4	Peso/Porción:	56 gr c/u	T. Prep.	10 min	T. Cocción:	8 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
260	gr	Masa Morocho					
500	ml	Aceite					
60	gr	Cebolla perla	Cubos pequeños				
125	gr	Carne molida					
16	gr	Ajo	Machacado				
25	gr	Zanahoria	Brunoise, cocida				
25	gr	Arveja	Cocida				
50	gr	Arroz	Cocido				
		Sal	al gusto				
		Pimienta	al gusto				
		Comino	al gusto				
Procedimiento							
<ol style="list-style-type: none"> 1. Remojar el grano de morocho toda la noche. Lavarlo nuevamente en la mañana. Molerlo en el molino fino. Amasar la masa. Volver a molerlo varias veces hasta que la masa esté extremadamente fina. Agregar sal y amasar. En caso de no conseguir la masa. 2. Formar bolitas y aplastar con el bolillo. 3. <u>Para el relleno:</u> En un sartén poner una pequeña cantidad de aceite, agregar cebolla perla y ajo, luego la carne molida, zanahoria, arveja, arroz, sal, pimienta y comino 4. Colocar un poco de relleno en la masa y cerrar las empanadas. 5. Freír en abundante aceite. Servir. 							

Empanada de verde							
# Porciones	4	Peso/Porción:	56 gr c/u	T. Prep.	5 min	T. Cocción:	15 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
500	gr	Plátano verde	Pelado				
10	ml	Achiote					
40	gr	Cebolla blanca	Brunoise fina				
25	gr	Mantequilla					
200	gr	Queso fresco	Rallado				
500	ml	Aceite					
20	gr	Cilantro	Picado finamente				
		Sal	al gusto				
		Pimienta	al gusto				

Preparación:

1. Cocinar los verdes en olla presión durante 10 a 15 minutos con sal, pimienta y achiote.
2. Aplastar los verdes con el bolillo, hasta formar una fina masa. Amasar.
3. Relleno: Calentar la mantequilla, agregar la cebolla y cilantro. Enfriar, mezclar con el queso. Salpimentar.
4. Formar bolitas y aplastar con el bolillo.
5. Colocar un poco de relleno en la masa y cerrar las empanadas.
6. Freír en abundante aceite. Servir.

Bonitísimas							
# Porciones	4	Peso/Porción:	50 gr c/u	T. Prep.:	5 min	T. Cocción:	15 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
450	gr	Harina de maíz	Cernida				
1	u	Huevo	Solo yema				
85	gr	Mantequilla					
160	gr	Queso fresco	Rallado				
450	gr	Papa	Puré				
70	gr	Cebolla blanca	Brunoise				
15	ml	Achiote					
		Sal	al gusto				
		Pimienta	al gusto				
200	gr	Aguacate	Puré				

Preparación:

1. Mezclar harina, huevo, mantequilla y sal.
2. Agregar poco a poco agua tibia (3/4 taza aproximadamente). Hasta formar una masa.
3. Amasar hasta incorporar los ingredientes.
4. Hacer un refrito el achiote con la cebolla y papa. Mezclar con el queso
5. Formar bolita y rellenar con el paso 4. Asar en tiesto o en plancha.
6. Acompañar con aguacate.

Caldo de patas							
# Porciones	4	Peso/Porción:	330 gr	T. Prep.	20 min	T. Cocción:	2 horas
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
1	kg	Pata de res	Lavada y trocada				
100	gr	Cebolla Blanca	Brunoise				
10	gr	Ajo	Machacado				
430	gr	Mote	Cocinado				
100	gr	Maní tostado					
2	L	Agua					
200	ml	Leche					
12	ml	Achiote					
		Sal	al gusto				
		Pimienta	al gusto				
		Comino	al gusto				
		Orégano	al gusto				

Preparación:

1. En una olla de presión cocinar pata con el agua por 1 hora y media.
2. Hacer un refrito con el achiote, la cebolla, el ajo, el comino, orégano, sal y pimienta.
3. Licuar el maní con la leche.
4. Agregar el caldo del paso 1 con el mote y le paso 2.
5. Tapar la olla y cocinar por unos 30 minutos aproximadamente.

Locro de cuero							
# Porciones	4	Peso/Porción:	330 gr	T. Prep.	10 min	T. Cocción:	50 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
1200	gr	Papa	600 gr. Cubos mediano	600 gr. Cubo pequeño			
500	gr	Cuero	cocinado				
80	gr	Cebolla blanca	Brunoise				
12	ml	Achiote					
1	L	Agua					
280	ml	Leche					
150	ml	Crema de leche					
200	gr	Aguacate					
		Sal	al gusto				
		Pimienta	al gusto				
		Comino	al gusto				

Procedimiento

1. En una olla hacer un refrito con el achiote, la cebolla blanca, sal, pimienta, comino. Agregar los 600 gramos de papa (cubo pequeño)
2. Sancochar la papa. Poner agua y dejar hervir hasta que espese
3. Agregar las papas restantes.
4. Cuando estén cocidas poner la leche, la crema de leche y el cuero.
5. Rectificar y servir con aguacate

Yaguarlocro							
# Porciones	4	Peso/Porción:	330 gr	T. Prep.	90 min	T. Cocción:	60 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
400	gr	Tripa de Borrego					
270	ml	Sangre de borrego					
130	ml	Leche					
700	gr	Papas	Peladas y cortadas en cubos				
150	gr	Cebolla Blanca	Brunoise (la mitad para el sofrito de la sangre)				
70	gr	Mani tostado					
1	u	Limón	Jugo				
150	gr	Cebolla Patieña	Cortado en pluma				
8	gr	Ajo	Machacado (mitad para sofrito de la sangre)				
15	ml	Achiote					
20	gr	Orégano					
50	gr	Hierbabuena					
180	gr	Tomate	Concasee				
200	gr	Aguacate					
80	gr	Cilantro	Cortado				
		Sal	al gusto				
		Pimienta	al gusto				
		Comino	al gusto				

Preparación:

- Lavar el menudo con agua. Después limpiarlo con bicarbonato, sal y limón. Fregarlo bien y dejarlo reposar por 10 minutos, enjuagar. Sacar la grasa y reservar.
- Cocinarlo por 30 minutos en la olla de presión.
- Hacer refrito con el achiote, cebolla blanca, ajo, sal, pimienta, comino, orégano, sal y pimienta. Agragar las papas y sofreírlas.
- Licuar la leche con el mani y agregarle al paso 3. Dejar hervir unos 20 minutos.
- Agregar el líquido de cocción de la tripa y el menudo cortado. Hervir 5 minutos más. Para realizar la sangre se cocina la misma en agua. De ahí se hace un refrito con cebolla, ajo y sal y la grasa que se retiro del menudo.
- Acompañar con la cebolla paiteña, cilantro, tomate y aguacate.

Seco de chivo							
# Porciones	4	Peso/Porción:	340 gr	T. Prep.	20 min	T. Cocción:	50 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
900	gr	Carne de chivo	Cortada				
400	gr	Harina de trigo					
90	gr	Naranja	Jugo				
200	gr	Cebolla paiteña	Brunoise (mitad guarnición)				
60	gr	Cilantro	Cortado finamente				
400	gr	Tomate	Concaseé (la mitad de guarnición)				
18	gr	Ajiés	Brunoise				
12	gr	Ajos	Machacados				
15	ml	Achiote					
300	ml	Cerveza					
400	gr	Papas	Cocinadas				
200	gr	Aguacate					
700	gr	Arroz	Cocinado				
90	gr	Lechuga					
		Sal	al gusto				
		Pimienta	al gusto				
		Comino	al gusto				
Procedimiento							
<ol style="list-style-type: none"> 1. Salpimentar la proteína, y el ajo machacado. Enharinar la misma. 2. Dorarla. 3. Hacer un refrito con el achiote ajo, la cebolla, los tomates, el ají. Agregar la carne. 4. Verter a la preparación anterior el jugo de naranja y la cerveza poco a poco. Dejar cocinar la carne hasta que se suavice. Agregar el cilantro. 5. Acompañar con arroz, papas, aguacate, cebolla, tomate y lechuga. 							

Llapingachos con fritada				
# Porciones		Peso/Porción:	T. Prep.	T. Cocción:
4		340 gr	30 min	120 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación	
900	gr	Carne de cerdo	Cortada den trozos medianos	
60	gr	Ajo	Machacado	
160	gr	Cebolla Blanca	cortada en trozos grandes	
800	gr	Papa	Cortada en dados medianos	
15	ml	Achiote		
40	gr	Cebolla Blanca	Cortada en brunoise	
160	gr	Queso fresco	Rallado	
400	gr	Mote	Cocido	
15	gr	Cilantro	Finamente picado	
120	gr	Maduro	Frito	
260	gr	Cebolla paiteña	Cortada en pluma	
260	gr	Tomate	Concaseé	
200	gr	Aguacate		
		Sal	al gusto	
		Pimienta	al gusto	
		Comino	al gusto	
Preparación:				
<ol style="list-style-type: none"> Colocar la carne en una paila, cubrirla con agua. Agregar la cebolla el ajo, sal, pimienta y comino. Cocinar a fuego alto hasta que el agua se reduzca por completo y la carne comience a dorarse. Cocinar las papas con sal. Colar el agua, formar un puré. Mezclar el puré con la cebolla, el queso y el achiote. Freír los llapingachos en un poco de aceite. Ensuciar el mote en la paila (paso 1) agregar cilantro. Servir la fritada, llapingachos, mote, cebolla, tomate y aguacate y el maduro. 				

<u>Llapingachos con pernil</u>							
# Porciones	4	Peso/Porción:	340 gr	T. Prep.	30 min	T. Cocción:	120 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
900	gr	Pierna de cerdo	Cortada en trozos medianos				
60	gr	Ajo	Machacado				
160	gr	Cebolla Blanca	cortada en trozos grandes				
800	gr	Papa	Cortada en dados medianos				
15	ml	Achiote					
40	gr	Cebolla larga	Cortada en brunoise				
160	gr	Queso fresco	Rallado				
400	gr	Mote	Cocido				
15	gr	Cilantro	Finamente picado				
120	gr	Maduro	Frito				
260	gr	Cebolla paiteña	Cortada en pluma				
260	gr	Tomate	Concaseé				
200	gr	Aguacate					
		Sal	al gusto				
		Pimienta	al gusto				
		Comino	al gusto				

Preparación:

- Colocar la carne en una paila, cubrirla con agua. Agregar la cebolla el ajo, sal, pimienta y comino. Cocinar a fuego alto hasta que el agua se reduzca por completo y la carne comience a dorarse.
- Cocinar las papas con sal. Colar el agua, formar un puré.
- Mezclar el puré con la cebolla, el queso y el achiote. Freír los llapingachos en un poco de aceite.
- Ensuciar el mote en la paila (paso 1) agregar cilantro.
- Servir la fritada, llapingachos, mote, cebolla, tomate y aguacate y el maduro.

Seco de pollo							
# Porciones	4	Peso/Porción:	340 gr	T. Prep.	10 min	T. Cocción:	40 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
750	gr	Pollo					
8	gr	Ajo	Puré				
20	ml	Aceite					
130	gr	Cebolla paiteña					
400	gr	Tomate maduro					
30	gr	Cilantro	Picado finamente				
450	gr	Papas	Peladas				
200	gr	Aguacate					
700	gr	Arroz					
		Sal	al gusto				
		Pimienta	al gusto				
		Comino	al gusto				
Procedimiento							
1. Salpimentar el pollo, agregar el ajo. Dorarlo con el aceite.							
2. Dorarla.							
3. Licuar la cebolla con el tomate, cernir. Agregarlo al pollo							
4. Poner las papas, Dejar cocinar. Rectificar la sal y la pimienta. Agregar el cilantro.							
5. Servir con arroz y aguacate.							

Cake de maqueño							
# Porciones	4	Peso/Porción:	168 gr	T. Prep.	10 min	T. Cocción:	40 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
2	u	Maqueño	Pelado				
100	gr	Azúcar en polvo					
8	gr	Polvo de hornear					
6	u	Huevos	Solo yema				
400	gr	Queso crema					
1	u	Limón	Ralladura				
Preparación:							
1. Licuar todos los ingredientes. Si la pasa está muy espesa, batir la clara a punto de nieve y agregar a la masa.							
2. Hornear en un molde previamente enmantecado por 40 minutos aprox. a 180°C.							

Higos con queso							
# Porciones	4	Peso/Porción:	168 gr	T. Prep.	10 min	T. Cocción:	150 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
8	u	Higos	Tiernos				
200	gr	Panela					
1	u	Limón	Jugo				
		Canela	al gusto				
		Clavo de olor	al gusto				
200	gr	Queso crema					
Preparación:							
1. La víspera, realizar cortes en cruz a los higos en la base. Pincharlos con un tenedor cuidadosamente. Dejarlos en remojo toda la noche.							
2. Al siguiente día cocinarlos por 1 hora							
3. Al tercer día, escurrir los higos, y en el agua de cocción realizar la miel con la panela, el limón, canela y clavo. Poner los higos y cocinar por 1 hora y media más.							
4. Servir con el queso crema.							

Pristiños con miel de panela							
# Porciones	4	Peso/Porción:	150 gr	T. Prep.	30 min	T. Cocción:	30 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
152	gr	Harina de trigo					
3	gr	Polvo de hornear					
1	u	Huevo	Yema				
40	gr	Mantequilla					
1	gr	Sal	Disuelta en agua tibia				
500	ml	Aceite					
200	gr	Panela					
1	u	Limón	Jugo				
		Canela	Rama				
		Clavo de olor	al gusto				
Preparación:							
1. Cernir el harina con el polvo de hornear, agregar la mantequilla, los huevos y la sal. Mezclar bien y amasar.							
2. Reposar la masa por 30 minutos aproximadamente.							
3. Estirar la masa con un bolillo hasta dejarla fina. Cortar tiras de 15 cm. de largo por 4 cm. de ancho. Doblar las tiras por la mitad a lo largo, luego cortar los filos en forma diagonal. Unir las puntas, para darle forma.							
4. Freírlas en el aceite hasta que estén dorados.							
5. Para la miel de panela, diluir la panela en agua, agregar canela, jugo de limón y clavo de olor dejar hervir hasta que tenga consistencia.							

Morocho de dulce							
# Porciones	4	Peso/Porción:	150 ml	T. Prep.	10 min	T. Cocción:	60 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
454	gr	Morocho	Remojado desde la noche anterior				
500	ml	Leche					
150	ml	Leche condensada					
50	gr	Pasas					
		Canela	al gusto				
Preparación:							
1. Cocinar el morocho en agua, hasta que el grano esté suave.							
2. Agregar la leche, leche condensada, canela. Remover constantemente.							
3. Después de unos 20 minutos agregar las pasas.							

Jugo de tomate de árbol							
# Porciones	4	Peso/Porción:	300 ml	T. Prep.	2 min	T. Cocción:	
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
500	ml	Tomate de árbol	Jugo				
500	ml	Agua					
30	gr	Azúcar					
Preparación:							
1. Licuar todos los ingredientes.							

Jugo de naranja							
# Porciones	4	Peso/Porción:	300 ml	T. Prep.	2 min	T. Cocción:	
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
1200	ml	Naranja	Jugo				
500	ml	Agua					
30	gr	Azúcar					
Preparación:							
1. Exprimir las naranjas, añadir el agua, azúcar. Licuar.							

Jugo de guanábana							
# Porciones	4	Peso/Porción:	300 ml	T. Prep.	2 min	T. Cocción:	
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
1200	ml	Guánabana	Jugo				
500	ml	Agua					
30	gr	Azúcar					
Preparación:							
1. Licuar todos los ingredientes.							

Jugo de mora							
# Porciones	4	Peso/Porción:	300 ml	T. Prep.	2 min	T. Cocción:	
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Observación				
500	ml	Mora	Jugo				
500	ml	Agua					
30	gr	Azúcar					
Preparación:							
1. Licuar todos los ingredientes.							

Recetas estándar por costo

Ensalada a lo Serrano				
# Porciones	4	Peso/Porción: 350 gr	T. Prep.: 10 min	T. Cocción:
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
1	u	Lechuga	\$ 0,77	\$ 0,77
240	gr	Tomate	\$ 0,94	\$ 0,23
180	gr	Choclo	\$ 3,66	\$ 0,66
180	gr	Chocho	\$ 3,46	\$ 0,62
300	ml	Aceite	\$ 2,52	\$ 0,76
160	gr	Cebolla Paiteña	\$ 1,48	\$ 0,24
300	gr	Carne de cerdo	\$ 7,99	\$ 2,40
200	gr	Queso	\$ 4,60	\$ 0,92
200	ml	Yogurth Natural	\$ 2,90	\$ 0,58
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01
			Costo Receta	\$ 7,19
			Costo/Porción	\$ 1,80
			PVP	\$ 5,61

Ensalada a lo Costeño				
# Porciones	4	Peso/Porción: 350 gr	T. Prep. 10 min	T. Cocción:
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
1	u	Lechuga	\$ 0,77	\$ 0,77
300	gr	Tomate	\$ 0,94	\$ 0,28
300	ml	Aceite	\$ 2,52	\$ 0,76
125	gr	Verde	\$ 3,68	\$ 0,46
160	gr	Cebolla Paiteña	\$ 1,48	\$ 0,24
300	gr	Camarones	\$ 10,00	\$ 3,00
50	gr	Naranjilla	\$ 1,16	\$ 0,06
50	gr	Maracuyá	\$ 1,48	\$ 0,07
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01
			Costo Receta	\$ 5,66
			Costo/Porción	\$ 1,41
			PVP	\$ 4,42

Ceviche de Camarón							
# Porciones	4	Peso/Porción:	256 gr	T. Prep.	30 min	T. Cocción:	2 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta			
650	gr	Camarón	\$ 10,00	\$ 6,50			
500	gr	Tomate	\$ 0,94	\$ 0,47			
25	gr	Mostaza	\$ 4,45	\$ 0,11			
45	gr	Salsa de tomate	\$ 3,87	\$ 0,17			
10	u	Limón sutil	\$ 2,80	\$ 0,03			
2	u	Naranja	\$ 0,79	\$ 0,00			
200	gr	Cebolla Perla	\$ 1,96	\$ 0,39			
50	gr	Cilantro	\$ 3,47	\$ 0,17			
100	ml	Aceite	\$ 2,52	\$ 0,25			
60	gr	Canguil	\$ 1,40	\$ 0,08			
40	gr	Chifles	\$ 6,66	\$ 0,27			
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01			
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01			
			Costo Receta	\$ 8,47			
			Costo/Porción	\$ 2,12			
			PVP	\$ 6,62			

Empanada de morocho							
# Porciones	4	Peso/Porción:	56 gr c/u	T. Prep.	10 min	T. Cocción:	8 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta			
260	gr	Masa Morocho	\$ 2,17	\$ 0,56			
500	ml	Aceite	\$ 2,52	\$ 1,26			
60	gr	Cebolla perla	\$ 1,96	\$ 0,12			
125	gr	Carne molida	\$ 6,02	\$ 0,75			
16	gr	Ajo	\$ 3,21	\$ 0,05			
25	gr	Zanahoria	\$ 0,85	\$ 0,02			
25	gr	Arveja	\$ 1,80	\$ 0,05			
50	gr	Arroz	\$ 1,02	\$ 0,05			
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01			
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01			
		Comino	\$ 0,01	\$ 0,01			
			Costo Receta	\$ 2,89			
			Costo/Porción	\$ 0,72			
			PVP	\$ 2,26			

Empanada de verde				
# Porciones	4	Peso/Porción: 56 gr c/u	T. Prep. 5 min	T. Cocción: 15 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
500	gr	Plátano verde	\$ 3,68	\$ 1,84
10	ml	Achiote	\$ 2,90	\$ 0,03
40	gr	Cebolla blanca	\$ 2,30	\$ 0,09
25	gr	Mantequilla	\$ 4,90	\$ 0,12
200	gr	Queso fresco	\$ 4,60	\$ 0,92
500	ml	Aceite	\$ 2,52	\$ 1,26
20	gr	Cilantro	\$ 3,47	\$ 0,07
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01
			Costo Receta	\$ 4,35
			Costo/Porción	\$ 1,09
			PVP	\$ 3,40

Bonítisimas				
# Porciones	4	Peso/Porción: 50 gr c/u	T. Prep. 5 min	T. Cocción: 15 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
450	gr	Harina de maíz	\$ 1,60	\$ 0,72
1	u	Huevo	\$ 0,14	\$ 0,14
85	gr	Mantequilla	\$ 4,90	\$ 0,42
160	gr	Queso fresco	\$ 4,60	\$ 0,74
450	gr	Papa	\$ 1,92	\$ 0,86
70	gr	Cebolla blanca	\$ 2,30	\$ 0,16
15	ml	Achiote	\$ 2,90	\$ 0,04
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01
200	gr	Aguacate	\$ 2,00	\$ 0,40
			Costo Receta	\$ 3,50
			Costo/Porción	\$ 0,88
			PVP	\$ 2,74

Caldo de patas				
# Porciones	4	Peso/Porción: 330 gr	T. Prep. 20 min	T. Cocción: 2 horas
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
1	kg	Pata de res	\$ 3,78	\$ 3,78
100	gr	Cebolla Blanca	\$ 2,30	\$ 0,23
10	gr	Ajo	\$ 3,21	\$ 0,03
430	gr	Mote	\$ 2,10	\$ 0,90
100	gr	Maní tostado	\$ 5,50	\$ 0,55
2	L	Agua	\$ 0,01	\$ 0,01
200	ml	Leche	\$ 1,10	\$ 0,22
12	ml	Achiote	\$ 2,90	\$ 0,03
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01
		Comino	\$ 0,01	\$ 0,01
		Orégano	\$ 0,01	\$ 0,01
			Costo Receta	\$ 5,80
			Costo/Porción	\$ 1,45
			PVP	\$ 4,53

Locro de cuero				
# Porciones	4	Peso/Porción: 330 gr	T. Prep. 10 min	T. Cocción: 50 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
1200	gr	Papa	\$ 1,92	\$ 2,30
500	gr	Cuero	\$ 3,50	\$ 1,75
80	gr	Cebolla blanca	\$ 2,30	\$ 0,18
12	ml	Achiote	\$ 2,90	\$ 0,03
1	L	Agua	\$ 0,01	\$ 0,01
280	ml	Leche	\$ 1,10	\$ 0,31
150	ml	Crema de leche	\$ 3,08	\$ 0,46
200	gr	Aguacate	\$ 2,00	\$ 0,40
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01
		Comino	\$ 0,01	\$ 0,01
			Costo Receta	\$ 5,46
			Costo/Porción	\$ 1,37
			PVP	\$ 4,27

Yaguarlocro				
# Porciones	4	Peso/Porción: 330 gr	T. Prep. 90 min	T. Cocción: 60 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
400	gr	Tripa de Borrego	\$ 5,98	\$ 2,39
270	ml	Sangre de borrego	\$ 2,10	\$ 0,57
130	ml	Leche	\$ 1,10	\$ 0,14
700	gr	Papas	\$ 1,92	\$ 1,34
150	gr	Cebolla Blanca	\$ 2,30	\$ 0,35
70	gr	Mani	\$ 5,50	\$ 0,39
1	u	Limón	\$ 0,39	\$ 0,00
150	gr	Cebolla Colorada	\$ 1,48	\$ 0,22
8	gr	Ajo	\$ 3,21	\$ 0,03
15	ml	Achiote	\$ 2,90	\$ 0,04
20	gr	Orégano	\$ 4,50	\$ 0,09
50	gr	Hierbabuena	\$ 3,60	\$ 0,18
180	gr	Tomate	\$ 0,94	\$ 0,17
200	gr	Aguacate	\$ 2,00	\$ 0,40
80	gr	Cilantro	\$ 3,47	\$ 0,28
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01
		Comino	\$ 0,01	\$ 0,01
			Costo Receta	\$ 6,61
			Costo/Porción	\$ 1,65
			PVP	\$ 5,17

Seco de chivo				
# Porciones	4	Peso/Porción: 340 gr	T. Prep. 20 min	T. Cocción: 50 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
900	gr	Carne de chivo	\$ 5,94	\$ 5,35
400	gr	Harina de trigo	\$ 1,60	\$ 0,64
90	gr	Naranja	\$ 1,16	\$ 0,10
200	gr	Cebolla paiteña	\$ 1,48	\$ 0,30
60	gr	Cilantro	\$ 3,47	\$ 0,21
400	gr	Tomate maduro	\$ 0,94	\$ 0,38
18	gr	Ajiés	\$ 0,85	\$ 0,02
12	gr	Ajos	\$ 3,21	\$ 0,04
15	ml	Achiote	\$ 2,90	\$ 0,04
300	ml	Cerveza	\$ 0,80	\$ 0,24
400	gr	Papas	\$ 1,92	\$ 0,77
200	gr	Aguacate	\$ 2,00	\$ 0,40
700	gr	Arroz	\$ 1,02	\$ 0,71
90	gr	Lechuga	\$ 0,77	\$ 0,07
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01
		Comino	\$ 0,01	\$ 0,01
			Costo Receta	\$ 9,29
			Costo/Porción	\$ 2,32
			PVP	\$ 7,25

Llapingachos con fritada				
# Porciones	4	Peso/Porción: 340 gr	T. Prep. 30 min	T. Cocción: 120 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
900	gr	Carne de cerdo	\$ 7,99	\$ 7,19
60	gr	Ajo	\$ 3,21	\$ 0,19
160	gr	Cebolla Blanca	\$ 2,30	\$ 0,37
800	gr	Papa	\$ 1,92	\$ 1,54
15	ml	Achiote	\$ 2,90	\$ 0,04
40	gr	Cebolla blanca	\$ 2,30	\$ 0,09
160	gr	Queso fresco	\$ 4,60	\$ 0,74
400	gr	Mote	\$ 2,10	\$ 0,84
15	gr	Cilantro	\$ 3,47	\$ 0,05
120	gr	Maduro	\$ 3,42	\$ 0,41
260	gr	Cebolla paiteña	\$ 1,48	\$ 0,38
260	gr	Tomate	\$ 0,94	\$ 0,24
200	gr	Aguacate	\$ 2,00	\$ 0,40
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01
		Comino	\$ 0,01	\$ 0,01
			Costo Receta	\$ 11,46
			Costo/Porción	\$ 2,87
			PVP	\$ 8,95

Llapingachos con pernil				
# Porciones	4	Peso/Porción: 340 gr	T. Prep. 30 min	T. Cocción: 120 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
900	gr	Pierna de cerdo	\$ 6,90	\$ 6,21
60	gr	Ajo	\$ 3,21	\$ 0,19
160	gr	Cebolla Blanca	\$ 2,30	\$ 0,37
800	gr	Papa	\$ 1,92	\$ 1,54
15	ml	Achiote	\$ 2,90	\$ 0,04
40	gr	Cebolla larga	\$ 2,30	\$ 0,09
160	gr	Queso fresco	\$ 4,60	\$ 0,74
400	gr	Mote	\$ 2,10	\$ 0,84
15	gr	Cilantro	\$ 3,47	\$ 0,05
120	gr	Maduro	\$ 3,42	\$ 0,41
260	gr	Cebolla paiteña	\$ 1,48	\$ 0,38
260	gr	Tomate	\$ 0,94	\$ 0,24
200	gr	Aguacate	\$ 2,00	\$ 0,40
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01
		Comino	\$ 0,01	\$ 0,01
			Costo Receta	\$ 10,48
			Costo/Porción	\$ 2,62
			PVP	\$ 8,19

Seco de pollo				
# Porciones	4	Peso/Porción: 336 gr	T. Prep. 10 min	T. Cocción: 40 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
750	gr	Pollo	\$ 3,11	\$ 2,33
8	gr	Ajo	\$ 3,21	\$ 0,03
20	ml	Aceite	\$ 2,52	\$ 0,05
130	gr	Cebolla paiteña	\$ 1,48	\$ 0,19
400	gr	Tomate maduro	\$ 0,94	\$ 0,38
30	gr	Cilantro	\$ 3,47	\$ 0,10
450	gr	Papas	\$ 1,92	\$ 0,86
200	gr	Aguacate	\$ 2,00	\$ 0,40
700	gr	Arroz	\$ 1,02	\$ 0,71
		Sal	\$ 0,01	\$ 0,01
		Pimienta	\$ 0,01	\$ 0,01
		Comino	\$ 0,01	\$ 0,01
			Costo Receta	\$ 5,09
			Costo/Porción	\$ 1,27
			PVP	\$ 3,97

Cake de maqueño				
# Porciones	4	Peso/Porción: 168 gr	T. Prep. 10 min	T. Cocción: 40 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
2	u	Maqueño	\$ 3,15	\$ 1,26
100	gr	Azúcar en polvo	\$ 3,00	\$ 0,30
8	gr	Polvo de hornear	\$ 2,10	\$ 0,02
6	u	Huevos	\$ 0,14	\$ 0,84
400	gr	Queso crema	\$ 5,80	\$ 2,32
1	u	Limón	\$ 0,39	\$ 0,07
			Costo Receta	\$ 4,81
			Costo/Porción	\$ 1,20
			PVP	\$ 3,76

Higos con queso				
# Porciones	4	Peso/Porción: 168 gr	T. Prep. 10 min	T. Cocción: 150 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta
8	u	Higos	\$ 1,50	\$ 1,20
200	gr	Panela	\$ 0,80	\$ 0,16
1	u	Limón	\$ 0,39	\$ 0,07
		Canela	\$ 0,02	\$ 0,02
		Clavo de olor	\$ 0,02	\$ 0,02
200	gr	Queso crema	\$ 5,80	\$ 1,16
			Costo Receta	\$ 2,63
			Costo/Porción	\$ 0,66
			PVP	\$ 2,05

Pristiños con miel de panela							
# Porciones	4	Peso/Porción:	150 gr	T. Prep.	30 min	T. Cocción:	30 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta			
152	gr	Harina de trigo	\$ 1,60	\$ 0,24			
3	gr	Polvo de hornear	\$ 2,10	\$ 0,01			
1	u	Huevo	\$ 0,14	\$ 0,14			
40	gr	Mantequilla	\$ 4,90	\$ 0,20			
1	gr	Sal	\$ 0,01	\$ 0,01			
500	ml	Aceite	\$ 2,52	\$ 1,26			
200	gr	Panela	\$ 0,80	\$ 0,16			
1	u	Limón	\$ 0,39	\$ 0,07			
		Canela	\$ 0,02	\$ 0,02			
		Clavo de olor	\$ 0,02	\$ 0,02			
			Costo Receta	\$ 2,13			
			Costo/Porción	\$ 0,53			
			PVP	\$ 1,66			

Morocho de dulce							
# Porciones	4	Peso/Porción:	150 ml	T. Prep.	10 min	T. Cocción:	60 min
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta			
454	gr	Morocho	\$ 1,24	\$ 0,56			
500	ml	Leche	\$ 1,10	\$ 0,55			
150	ml	Leche condensada	\$ 4,50	\$ 0,68			
50	gr	Pasas	\$ 1,80	\$ 0,09			
		Canela	\$ 0,02	\$ 0,02			
			Costo Receta	\$ 1,90			
			Costo/Porción	\$ 0,47			
			PVP	\$ 1,48			

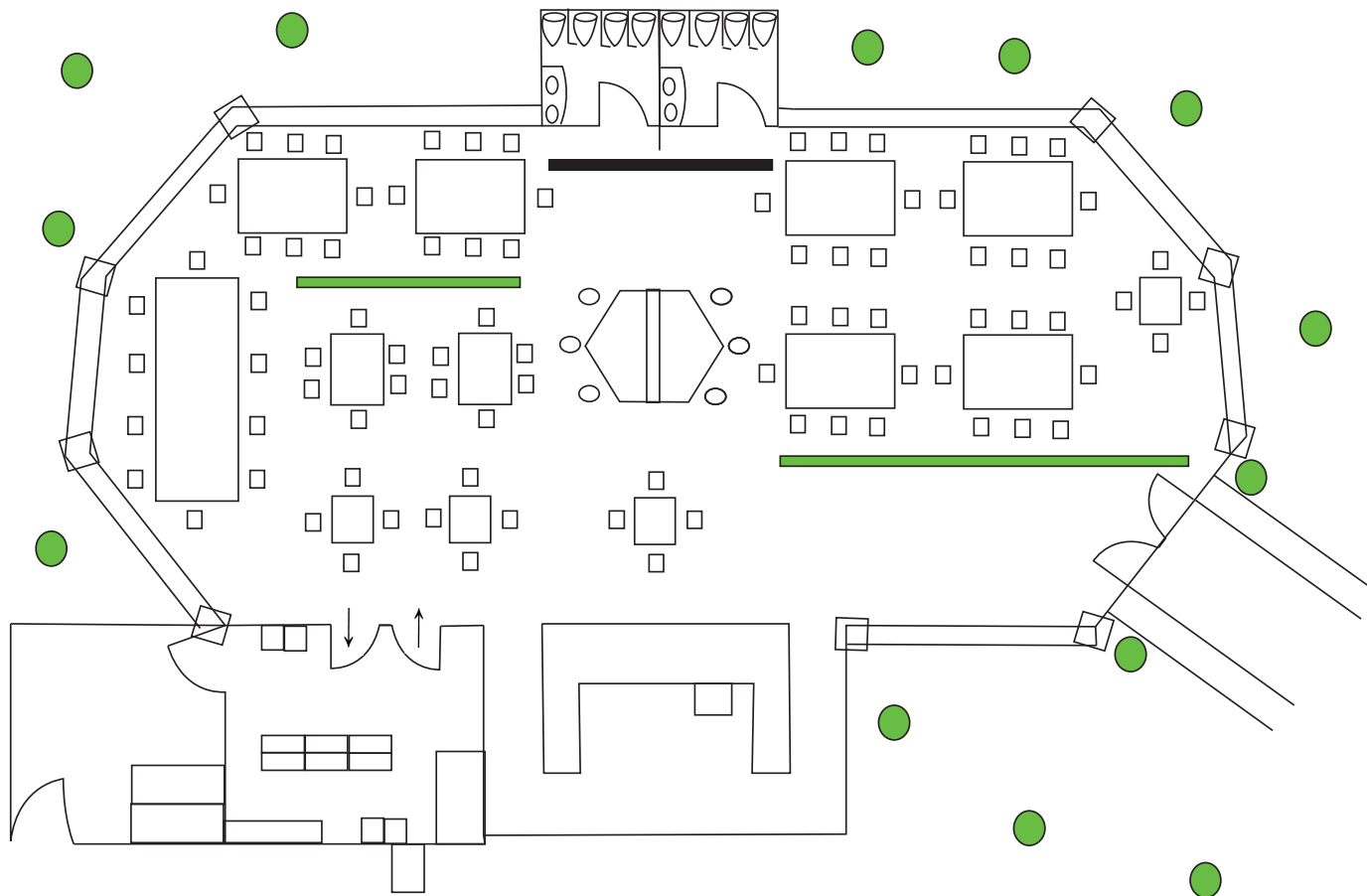
Jugo de naranja							
# Porciones	4	Peso/Porción:	300 ml	T. Prep.	2 min	T. Cocción:	
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta			
1200	ml	Naranja	\$ 0,79	\$ 0,95			
500	ml	Agua	\$ 0,01	\$ 0,01			
30	gr	Azúcar	\$ 0,80	\$ 0,02			
			Costo Receta	\$ 0,98			
			Costo/Porción	\$ 0,25			
			PVP	\$ 0,77			

Jugo de tomate de árbol							
# Porciones	4	Peso/Porción:	300 ml	T. Prep.	2min	T. Cocción:	
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta			
500	ml	Tomate de árbol	\$ 3,37	\$ 1,69			
500	ml	Agua	\$ 0,01	\$ 0,01			
30	gr	Azúcar	\$ 0,80	\$ 0,02			
			Costo Receta	\$ 1,71			
			Costo/Porción	\$ 0,43			
			PVP	\$ 1,34			

Jugo de guanábana							
# Porciones	4	Peso/Porción:	300 ml	T. Prep.	2 min	T. Cocción:	
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta			
1200	ml	Guánabana	\$ 1,00	\$ 1,20			
500	ml	Agua	\$ 0,01	\$ 0,01			
30	gr	Azúcar	\$ 0,80	\$ 0,02			
			Costo Receta	\$ 1,23			
			Costo/Porción	\$ 0,31			
			PVP	\$ 0,96			

Jugo de mora							
# Porciones	4	Peso/Porción:	300 ml	T. Prep.	2 min	T. Cocción:	
Cantidad	Unidad	Ingrediente	Costo Kilo	Costo Receta			
500	ml	Mora	\$ 3,10	\$ 1,55			
500	ml	Agua	\$ 0,01	\$ 0,01			
30	gr	Azúcar	\$ 0,80	\$ 0,02			
			Costo Receta	\$ 1,58			
			Costo/Porción	\$ 0,39			
			PVP	\$ 1,23			

Planos internos del local



Permisos de funcionamiento para restaurantes

Licencia única anual de funcionamiento de las actividades turísticas

Esta licencia la provee la Corporación Metropolitana de Turismo, aplicando la ley especial de Desarrollo Turístico y la Ordenanza Metropolitana 61.

Tiene validez de un año.

Bomberos

Base legal: Ley de defensa contra incendios (Artículo 35) y su reglamento (Artículo 40)

Obligación: Renovar el permiso anual de funcionamiento del cuerpo de bomberos.

Permiso sanitario y certificado de salud de empleados

Base legal: Código de la salud, reglamento de tasa.

Obligación: Renovar el permiso sanitario de funcionamiento del Ministerio de Salud Pública.

Sociedad de Autores y Compositores Ecuatorianos (SAYCE)

Derechos por difusión pública de música. La ley de propiedad intelectual consagra que toda utilización pública de una obra musical, produce derechos económicos a favor del autor y de su debido pago responsabiliza a gerentes, empresarios, promotores, administradores, organizadores en general de

espectáculos públicos; valores que deben ser cancelados directamente o a su representante, que en el caso de Ecuador es SAYS, que administra obras de autores nacionales y extranjeros.

Soprofon

Ley de propiedad intelectual. Los valores recaudados deben repartirse en forma equitativa entre los productores de fonogramas y los artistas, intérpretes y ejecutantes, cuando el fonograma que es objeto de comunicación pública contenga sus interpretaciones.

Permisos	A quien se debe pagar obligación	Frecuencia de pago	Quien debe pagar
Registro actividad turística	Ministerio de Turismo	Sólo 1 vez	P. Naturales y Jurídicas
LUAF	Ministerio de Turismo/Municipio	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Permiso sanitario	Ministerio de salud	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Certificado de salud de empleados	Ministerio de salud	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Patente	Municipio	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Rótulos y publicidad exterior	Municipio	Anual	P. Naturales y Jurídicas
Bombero	Cuerpo de bomberos	Anual	P. Naturales y Jurídicas

Permiso anual de funcionamiento

BASE LEGAL

Según Decreto Supremo 3310-B de fecha 8 de marzo de 1979 señala:

Las Intendencias Generales de Policía a nivel Nacional se encargarán de otorgar los Permisos Anuales de Funcionamiento según lo que señala el Art. 29 de dicho decreto, que manifiesta:

Los locales donde se prestan servicio de alojamiento a huéspedes permanentes o transeúntes, los restaurantes o en general, lugares donde se consuman alimentos o bebidas alcohólicas y que están sujetos al pago del Permiso de Funcionamiento, deben obtener anualmente el mismo otorgado por las Intendencias Generales de Policía de cada Provincia.

Requisitos para sacar el Permiso

REQUISITOS	ESTABLECIMIENTOS
RUC SRI	Todos
Patente Municipal	Todos
Copia de Cédula	Todos
Permiso de Uso de Suelo	Centros de Diversión Nocturna
Permiso de Cuerpo de Bomberos	Centros de Diversión Nocturna

Los Permisos Anuales de Funcionamiento se renuevan cada año y estos requisitos rigen solo cuando se va a sacar el P.A.F por primera vez. Para la renovación anual se necesita el comprobante de pago del permiso del año anterior y la cancelación del costo de la tasa para el presente año.

Tipos de establecimientos

ESTABLECIMIENTOS	VALOR (Dólares)
Restaurante, Cafetería, Bodega de Alimentos, Licorería, Supermercado, Delicatessen, Salón de bebidas, Burguer, Hotel, Motel, Residencial, Café-net, parrilladas, Asadero, Pollos Dorados, Comidas Ligeras, Fonda, Chifa, Pizzería, Panadería, Marisquería, Tercena, Frigorífico, Heladería, Cafetería, Frutería, Legumbres, Tienda, Venta de bebidas, Confitería, Comisariato, entre otros.	15 USD.
Night Club, Cabaret, Casa de Citas, Prostíbulo, Masajes, Estriptís, Bar Discoteca, Sala de Juego, Sala de Recepciones, Bar, Salón de Bebidas	250 USD.

Horarios de Funcionamiento

ESTABLECIMIENTO	HORARIO
Cafe Net	Hasta las 20h00
Tiendas, abarrotes	Hasta las 21h00
Supermercados	Hasta las 22h00
Delicatessen	Las 24 horas del día
Establecimientos de diversión y tolerancia (bares, discotecas, night club)	Hasta las 03h00 del día siguiente
Licorerías	De 10h00 a 01h00 del día siguiente (Lunes - Sábado)
Hoteles	Las 24 Horas del día

Cabe resaltar que en el Distrito Metropolitano rigen estos horarios gracias a un convenio firmado entre el Ministerio de Gobierno y el Municipio de Quito (Consejo de Seguridad y Convivencia Ciudadana).

Los horarios en las demás provincias quedan a competencia de las autoridades gubernamentales y seccionales de cada localidad.



SOLICITUD DE REGISTRO

Alimentos y Bebidas / Alojamiento / Recreación diversión y esparcimiento

Fecha:					
Yo, _____, en calidad de propietario o representante legal, solicito a la Empresa Metropolitana Quito Turismo, se digne, de conformidad con las disposiciones legales vigentes, clasificar, tipificar y registrar al establecimiento turístico, cuyas características son las siguientes:					
Propietario (Persona jurídica):					
Nombre del establecimiento:					
Registro Único de Contribuyentes (RUC):			N° Patente Municipal:		
Cédula de Ciudadanía / Pasaporte:					
UBICACIÓN					
Ciudad:		Parroquia:		Sector:	
Adm. Zonal:		Calle:			
No.		Transversal:			
Referencias ubicación:		Teléfono:		Fax:	
Celular:		Pág. Web:		E-mail:	
REFERENCIAS					
Contacto:				Teléfono contacto:	
ACTIVIDAD TURÍSTICA			CROQUIS		
<input type="checkbox"/> Alojamiento <input type="checkbox"/> Alimentos y bebidas <input type="checkbox"/> Recreación, diversión y esparcimiento, Parques de atracciones estables <small>(Discotecas, peñas, salas de baile, salas de recepciones y banquetes, pistas de patinaje, boleras, termas y balnearios, centros de recreación turística)</small> <input type="checkbox"/> Intermediación <small>(Centros de convenciones, organizadores de eventos, congresos y convenciones)</small> <input type="checkbox"/>					
<p style="text-align: center;">DECLARACIÓN JURAMENTADA</p> <p>Yo, _____, por mis propios derechos (o en representación de la persona jurídica, identificada líneas arriba) solicito que la Empresa y la Administración Municipal competente, procedan con las inspecciones respectivas a la normativa turística vigente. Declaro que la información aquí proporcionada es verídica y me comprometo a acatar fielmente las disposiciones correspondientes a las leyes y ordenanzas aplicables.</p> <p style="text-align: center;">f) _____ DECLARANTE Céd./ Pasaporte No. _____</p>					
Este campo debe ser llenado por la Empresa Metropolitana Quito Turismo					
Tiempo de funcionamiento: Nuevo: _____ Cambio de propietario En funcionamiento años anteriores: _____					



**SOLICITUD DE LICENCIA ÚNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO (LUAF)
PARA ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS**

Fecha: _____

No. Registro: _____ Nuevo: _____ Renovación: _____

Propietario / Persona jurídica: _____

Representante legal: _____

Nombre del establecimiento: _____

Registro Único de Contribuyentes (RUC): _____

Cédula de Ciudadanía / Pasaporte: _____

UBICACIÓN

Parroquia: _____ Sector: _____

Administración zonal: _____ Calle: _____

No. _____ Transversal: _____

Referencias de ubicación: _____

Teléfono: _____ Fax: _____ Celular: _____

Pág. Web: _____ E-mail: _____

CLASIFICACIÓN

<input type="checkbox"/> Agencias de viaje juego	<input type="checkbox"/>	Casinos y Salas de
<input type="checkbox"/> Transporte turístico esparcimiento	<input type="checkbox"/>	Recreación, diversión y
<input type="checkbox"/> Alojamiento	<input type="checkbox"/>	Intermediación
<input type="checkbox"/> Alimentos y bebidas		

Tipo: _____

Categoría: _____

Ejemplo del diseño de la carta



ENSALADAS		PLATOS PRINCIPALES		POSTRES	
ENSALADA A LO SERRANO	\$ 5,65	LOCRO DE QUESO Y CHOCHOS	\$ 5,00	TORTA DE MAQUÑO	\$ 3,50
Lechuga, tomate, choclo fino, choclo fino, cebolla, pequeños pedazos de fritada. Con una deliciosa vinagreta de queso		Sopa típica de papas con choclo, queso fresco rallado y aguacate		Cabe de plátano muy dulce con queso crema y pasas	
ENSALADA A LO COSTIÑO	\$ 5,00	LOCRO DE CUERO	\$ 5,00	HIGOS CON QUESO	\$ 2,50
Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria rallada, mini patatas, aceitunas saladas. Con una deliciosa vinagreta de naranja o manzana.		Sopa típica de papas con cuero reventado de cerdo y aguacate		Tradicional higos negros en su almíbar acompañados de queso crema	
ENTRADAS		CALDO DE PATAS	\$ 5,00	PRISTIÑOS	\$ 2,50
CEVICHE DE CAMARÓN	\$ 6,75	Deliciosa sopa de res, mote y un toque de orégano		Acompañados con miel de panela	
Delicioso ceviche con queso de llanón y naranja acompañados con cebolla y camuflé		YAGUARLOCRO	\$ 6,70	MOROCHO DE DULCE	\$ 2,00
EMPANADA DE MOROCHO	\$ 4,00	Sopa típica de papas con carne de borrego		Bebida caliente hecha con leche y morocho, saboreada con especias	
Tradicional empanada de morocho rellena de carne y vegetales		SECO DE CHIVO	\$ 7,25	BEBIDAS FRÍAS	
EMPANADA DE VERDE	\$ 4,00	Carne de borrego acompañado de amoro, papa, aguacate, cebolla y tomate		JUGOS NATURALES	\$ 2,00
Tradicional empanada de verde emmerleña rellena de queso		LIAPINGACHOS CON FRITADA	\$ 8,90	Naranja, Tomate de árbol, Guandules y Naranja	
888		Carne de cerdo acompañada de tortillas de papa típicas, aguacate, cebolla y tomate		AGUA SIN GAS	\$ 1,25
BONITÍSMAS	\$ 3,00	LIAPINGACHOS CON PERNIL	\$ 8,90	AGUA CON GAS	\$ 1,50
Tortillas de maíz cocidas en tintero acompañadas de salsa de aguacate		Carne de cerdo al horno acompañada de tortillas de papa típicas, mote, aguacate, cebolla y tomate		GASEOSA	\$ 2,00
		SECO DE POLLO	\$ 5,00	BEBIDAS ALCOHÓLICAS	
		Pollo cocido con tomate y cebolla. Acompañado de amoro y papa		CERVEZA NACIONAL	\$ 2,50
				VINO TINTO	\$ 2,50
				VINO BLANCO	\$ 2,50
				BEBIDAS CALIENTES	
				EXPRESSO	0,85
				AGUA AROMÁTICA	0,85

Ficha estándar de productos

Grano Maíz (Canguil)		Código 1.2
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: 1000 gramos - Olor: Inodoro - Color: Anaranjado - Sabor: Insaboro 	Ceviche de camarón (guarnición)	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en funda	

Grano Maíz (Mote)		Código 1.1
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Pequeño - Peso: 1000 gramos - Olor: Fresco - Color: Blanco - Sabor: Fresco 	Llapingachos con Fritada Llapingachos con pernil Caldo de patas.	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en funda	

Grano Maíz (Choclo)		Código 1.3
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: 120 gramos c/u - Olor: Fresco - Color: Amarillo - Sabor: Fresco 	Ensalada a lo serrano	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A	Observaciones:	

Grano Maní		Código 1.4
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: 1000 gramos - Olor: Maní - Color: Café claro - Sabor: Maní 	Caldo de patas Yaguarlocro	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en funda Tostado	

Grano Maíz (Morocho)		Código 1.5
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: 1000 gramos - Olor: Inodoro - Color: Blanco - Sabor: Insaboro 	Morocho de dulce	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en funda	

Fruta Naranja		Código 2.1
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Pequeña - Peso: 82 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Anaranjado - Sabor: Ácido 	Ensalada a lo costeño Seco de chivo	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en caja - funda	

Fruta Maracuyá		Código 2.2
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Mediano - Peso: - Olor: Fresco - Color: Amarillo - Sabor: Ácido 	Ensalada a lo costeño	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en caja - funda	

Fruta Limón sutil		Código 2.3
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Pequeño - Peso: 36 gramos c/u aprox. - Olor: Inodoro - Color: Verde - Sabor: Ácido	Aplicación del producto: Ceviche de camarón	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en caja – funda	

Fruta Limón		Código 2.4
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 125 gramos c/u aprox. - Olor: Inodoro - Color: Amarillo o verde - Sabor: Ácido	Aplicación del producto: Yaguarlocro Cake de maqueño Pristiños con miel de panela Higos con queso	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.	Observaciones:	

Fruta Plátano (Maduro)		Código 2.5
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 130 gramos c/u aprox. - Olor: Inodoro - Color: Amarillo con manchas negra - Sabor: Dulce	Aplicación del producto: Llapingachos con fritada Llapingachos con perrito	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en caja - funda	

Fruta Plátano (Verde)		Código 2.6
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 130 gramos c/u aprox. - Olor: Inodoro - Color: Verde - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Ensalada a lo costeño Empanada de verde	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en caja - funda	

Fruta Higos		Código 2.7
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Pequeños - Peso: 45 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Verde - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Higos con queso	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en caja - funda	

Fruta Uvas (Pasas deshidratadas)		Código 2.8
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 1000 gramos - Olor: Fresco - Color: Negro - Sabor: Dulce	Aplicación del producto: Morochos de dulce	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en funda	

Fruta Naranja		Código 2.9
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 220 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Amarillo o verde - Sabor: Dulce/ Ácido	Aplicación del producto: Ceviche de camarón Jugo de naranja	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en caja - funda	

Fruta Plátano (Maqueño)		Código 2.10
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 140 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Amarillo - Sabor: Dulce	Aplicación del producto: Cake de maqueño	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en caja - funda	

Fruta Tomate de árbol		Código 2.11
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 95 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Anaranjado - Sabor: Dulce	Aplicación del producto: Jugo	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.	Observaciones:	

Fruta Guanábana		Código 2.12
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: - Olor: Fresco - Color: Verde - Sabor: Dulce	Aplicación del producto: Jugo	
Proveedor: Mercado municipal, Supermaxi	Observaciones: empacado en caja - funda	

Fruta Mora		Código 2.13
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 1000 gramos (funda) - Olor: Fresco - Color: Rojo oscuro - Sabor: Dulce/ Ácido	Aplicación del producto: Jugo	
Proveedor: Mercado municipal	Observaciones: empacado en caja - funda	

Fruta Aguacate		Código 2.14
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 200 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Verde - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Bonitisimas Locros de queso. Locro de cuero Yaguarlocro Seco de chivo. Seco de pollo Llapingachos con fritada. Pernil	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.	Observaciones:	

Hortaliza Tomate riñón		Código 3.1
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Mediano - Peso: 160 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Rojo - Sabor: Dulce/Ácido 	Ensalada a lo serrano. Ensalada a lo costeño Ceviche de camarón Yaguarlocro Seco de chivo. Seco de pollo Llapingachos con fritada. Pernil	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.	Observaciones:	

Hortaliza Lechuga		Código 3.2
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: - Olor: Fresco - Color: Verde - Sabor: Fresco 	Ensalada a lo serrano Ensalada a lo costeño Seco de chivo	
Proveedor: Mercado municipal - Supermaxi	Observaciones: empacado en caja - funda	

Hortaliza Cebolla paiteña		Código 3.3
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Mediana - Peso: 120 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Morada - Sabor: Fresco 	Ensalada a lo serrano. Ensalada a lo costeño Yaguarlocro Seco de chivo. Seco de pollo Llapingachos con fritada Llapingachos con pernil	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.	Observaciones:	

Hortaliza Cebolla perla		Código 3.4
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Mediana - Peso: 120 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Blanca - Sabor: Fresco 	Empanada de morocho	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.	Observaciones:	

Hortaliza Cebolla blanca		Código 3.5
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: 80 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Verde y blanca - Sabor: Fresco 	<ul style="list-style-type: none"> Empanada de verde. Bonitísimas Locro de queso. Locro de cuero Caldo de patas. Yaguarlocro Llapingachos con fritada Llapingachos con pernil 	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.	Observaciones:	

Hortaliza Zanahoria		Código 3.6
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Mediana - Peso: 230 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Anaranjado - Sabor: Fresco - Dulce 	<ul style="list-style-type: none"> Empanada de morocho 	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.	Observaciones:	

Hortaliza Arveja		Código 3.7
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Pequeño - Peso: 1000 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Verde - Sabor: Fresco 	<ul style="list-style-type: none"> Empanada de morocho 	
Proveedor: Mercado municipal - Supermaxi	Observaciones: empacado en funda	

Hortaliza Cilantro		Código 3.8
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: 250 gramos - Olor: Fresco - Color: Verde - Sabor: Fresco 	<ul style="list-style-type: none"> Ceviche de camarón. Empanada de verde. Yaguarlocro Seco de pollo. Seco de chivo Llapingachos con fritada Llapingachos con pernil 	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.	Observaciones:	

Hortaliza Ajo		Código 3.9
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: 1000 gramos (funda) - Olor: Fresco - Color: Blanco - Sabor: Fresco 	Empanada de morocho Yaguarlocro. Caldo de patas Seco de pollo. Seco de chivo Llapingachos con fritada Llapingachos con pernil	
Proveedor: Mercado municipal - Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Hortaliza Papa		Código 3.10
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Mediana - Peso: 160 gramos - Olor: Fresco - Color: Café - Sabor: Fresco 	Bonitísimas Locro de queso. Locro de cuero. Yaguarlocro Seco de pollo. Seco de chivo Llapingachos con fritada Llapingachos con pernil	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.	Observaciones:	

Hortaliza Aji		Código 3.11
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: 18 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Rojo - Sabor: Picante 	Seco de chivo Guarniciones	
Proveedor: Mercado municipal - Supermaxi	Observaciones: empacado en caja - funda	

Lácteo Queso fresco		Código 4.1
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: 500 gramos c/u - Olor: Fresco - Color: Blanco (crema) - Sabor: Fresco 	Ensalada a lo serrano Empanada de verde Bonitísimas Locro de queso y chochos	
Proveedor: Mercado municipal - Supermaxi	Observaciones: empacado al vacío	

Lácteo Queso crema		Código 4.2
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 200 gramos - Olor: Fresco - Color: Blanco - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Higos con queso Cake de maqueño	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en envase plástico	

Lácteo Yogurth natural		Código 4.3
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: Galón - Olor: Fresco - Color: Blanco - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Ensalada a lo serrano	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en envase plástico	

Lácteo Mantequilla		Código 4.4
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 500 gramos - Olor: Fresco - Color: Amarillo - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Empanada de verde Pristiños con miel de panela	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: bloque empacado en papel aluminio	

Lácteo Huevo		Código 4.5
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 70 gramos c/u aprox. - Olor: Fresco - Color: Amarillo - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Bonitísimas Cake de maqueño Pristiños con miel de panela	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: cubetas	

Lácteo Leche		Código 4.6
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 1000 mililitros - Olor: Fresco - Color: Blanco - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Locro de queso y chochos Locro de cuero Yaguarlocro Caldo de patas Morocho de dulce	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en envase tetrapack	

Lácteo Crema de leche		Código 4.7
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 1000 mililitros - Olor: Fresco - Color: Crema - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Locro de queso y chochos Locro de cuero	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en envase tetrapack	

Lácteo Leche condensada		Código 4.8
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 250 Mililitros - Olor: Fresco - Color: Crema - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Morocho de dulce	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en envase de lata	

Cárnico Carne de cerdo (Lomo)		Código 5.1
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 2 kilos - Olor: Fresco - Color: Rosado - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Ensalada a lo serrano Llapingachos con fritada	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.		

Cárnico Carne de cerdo (Lomo)		Código 5.1
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 2 kilos - Olor: Fresco - Color: Rosado - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Ensalada a lo serrano Llapingachos con fritada	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.		

Cárnico Carne de cerdo (Pierna)		Código 5.2
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 5kilos - Olor: Fresco - Color: Rosado - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Llapingachos con pernil	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.		

Cárnico Carne de res (Carne molida)		Código 5.3
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 1000 gramos - Olor: Fresco - Color: Rojo - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Empanada de morocho	
Proveedor: Mercado municipal - Supermaxi		Observaciones: empacado en fundas – sellado al vacío

Cárnico Carne de cerdo (Cuero)		Código 5.4
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 1 kilo - Olor: Fresco - Color: Piel - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Locro de cuero	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.		Observaciones:

Cárnico Carne de res (Patas)		Código 5.5
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 1 kilo - Olor: Fresco - Color: Piel con manchas cafés - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Caldo de patas	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.		

Cárnico Carne de borrego (Tripa y sangre)		Código 5.6
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 1 kilo - Olor: Fresco - Color: Beige - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Yaguarlocro	
Proveedor: Mercado municipal - Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas – sellado al vacío	

Cárnico Carne de borrego		Código 5.7
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 1 kilo - Olor: Fresco - Color: Rojo - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Seco de chivo	
Proveedor: Mercado municipal - Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas – sellado al vacío	

Cárnico Pollo		Código 5.8
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 1500 gramos - Olor: Fresco - Color: Amarillo pálido - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Seco de pollo	
Proveedor: St. Sebastian Corp. S.A.	Observaciones:	

Marisco Crustáceo (Camarón)		Código 6.1
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Mediano - Peso: 1 kilo - Olor: Fresco - Color: Crema - Sabor: Fresco 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada a lo costeño Ceviche de camarón 	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Abarrotes Aceite		Código 7.1
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: 1 galón - Olor: Fresco - Color: Amarillo - Sabor: Fresco 	<ul style="list-style-type: none"> Ensaladas Entradas Platos principales 	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en envases plásticos	

Abarrotes Aceite (Achiote)		Código 7.2
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: 1 galón - Olor: Fresco - Color: Rojo - Sabor: Fresco 	<ul style="list-style-type: none"> Seco de chivo. Seco de pollo Llapingachos con fritada. Pernil Caldo de patas. Yaguarlocro Locro de queso y chochos. Locro de cuero 	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en envases plásticos	

Abarrotes Mostaza		Código 7.3
Descripción Organoléptica:	Aplicación del producto:	
<ul style="list-style-type: none"> - Tamaño: Grande - Peso: 1000 Mililitros - Olor: Fresco - Color: Amarillo - Sabor: Fresco 	<ul style="list-style-type: none"> Ceviche de camarón 	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en envases plásticos	

Abarrotes Salsa de tomate		Código 7.4
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 1000 Mililitros - Olor: Fresco - Color: Rojo - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Ceviche de camarón	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en envases plásticos	

Abarrotes Arroz		Código 7.5
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 5 kilos - Olor: Inoloro - Color: Blanco - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Empanada de morocho Seco de chivo Seco de pollo	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: costales	

Abarrotes Harina de maíz		Código 7.6
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 2 kilos - Olor: Fresco - Color: Amarillo - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Bonitísimas	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Abarrotes Harina de trigo		Código 7.7
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 5 kilos - Olor: Fresco - Color: Blanca - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Seco de chivo Pristiños	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Abarrotes Azúcar en polvo		Código 7.8
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 2 kilos - Olor: Fresco - Color: Blanco - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Cake de maqueño	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Abarrotes Azúcar granulada		Código 7.9
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 5 kilos - Olor: Fresco - Color: Amarillo - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Jugos	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Abarrotes Polvo de hornear		Código 7.10
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: 2 kilos - Olor: Fresco - Color: Blanco - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Cake de maqueño Pristiños con miel de panela	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Abarrotes Panela		Código 7.11
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 1 kilo - Olor: Fresco - Color: Café - Sabor: Dulce	Aplicación del producto: Higos con queso Pristiños con miel de panela	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: bloques	

Abarrotes Chifles		Código 7.12
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Mediano - Peso: - Olor: Fresco - Color: Amarillo - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Ceviche de camarón	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Bebidas Cerveza		Código 8.1
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: - Olor: Fresco - Color: Amarilla - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Seco de chivo Bebidas	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en botellas de vidrio	

Bebidas Vino Tinto		Código 8.2
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: - Olor: Fresco - Color: Rojo - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Bebidas	
Proveedor: Supermaxi	Observaciones: empacado en botellas de vidrio	

Bebidas Vino Blanco		Código 8.3
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: - Olor: Fresco - Color: Amarillo - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Bebidas	
Proveedor: Supermaxi	Observaciones: empacado en botellas de vidrio	

Condimentos Sal		Código 9.1
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 5 kilos - Olor: Fresco - Color: Blanca - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Platos de sal	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Condimentos Pimienta		Código 9.2
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 5 kilos - Olor: Fresco - Color: Negra - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Platos de sal	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Condimentos Comino		Código 9.3
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 5 kilos - Olor: Fresco - Color: Café - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Platos salados	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Condimentos Orégano		Código 9.4
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 1 kilo - Olor: Fresco - Color: Verde - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Caldo de patas Yaguarlocro	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Condimentos Hierbabuena		Código 9.5
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: - Olor: Fresco - Color: Verde - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Yaguarlocro	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Condimentos Canela (Rama)		Código 9.6
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: - Olor: Fresco - Color: Café - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Higos con queso Pristiños con miel de panela	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Condimentos Clavo de olor		Código 9.7
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 1 kilo - Olor: Fresco - Color: Café - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Higos con queso Pristiños con miel de panela	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Chochos		Código 10.1
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 1000 gramos - Olor: Fresco - Color: Cremas - Sabor: Fresco	Aplicación del producto: Locro de queso y chochos	
Proveedor: Mercado municipal Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	

Masa de morocho		Código 10.2
Descripción Organoléptica: - Tamaño: Grande - Peso: 1000 gramos - Olor: Fresco - Color: Blanca - Sabor: Fresco		Aplicación del producto: Empanadas de morocho
Proveedor: Mercado municipal - Supermaxi	Observaciones: empacado en fundas	