



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

PATAS Y CARAPACHOS

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

Profesor Guía
Tecnólogo Hernán Dávila

Autora
María Belén Guerrero Mosquera

Año
2014

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.”

Hernán Dávila

Tecnólogo Administración Hotelera

C.I.: 170686531-6

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 Belén Guerrero Mosquera

C.I.: 171865204-1

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mis Padres que durante toda mi carrera han sido el apoyo que he necesitado para llegar a que todos mis sueños y metas se hagan realidad. Sin el cariño y apoyo de ellos y del resto de mi familia, la ilusión de poder ser profesional y llegar a tener mi negocio propio hubiese quedado en tan solo una ilusión que desde niña había comenzado. Ahora se termina una etapa más en mi vida y con ella empieza una nueva que espero poder seguir compartiendo con todos mis seres queridos

María Belén

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi familia, que ha sido mi apoyo para poder crear este restaurante, cuyo mentor principal fue mi hermano mayor dando así forma a este gran sueño, él fue quien pensó en la caracterización del “all you can eat” de cangrejos en Quito. Mis padres y mi hermana han sido quienes día a día contribuyeron permanentemente para lograr establecer la idea clara de lo que será en un futuro cercano el restaurante familiar que todos hemos querido implantar en Quito.

María Belén

RESUMEN

Desde hace varios años por consenso familiar, padres y hermanos hemos considerado al cangrejo como un alimento especial, que semanalmente ha sido un marisco infaltable en nuestra mesa. El buen gusto por el cangrejo, nos ha permitido ser innovadores en su preparación y complementos, disfrutando de un plato exquisito, convirtiéndose en un referente para la familia, amigos e invitados especiales.

La preparación incluye una sazón muy apetitosa y los acompañantes son una particular especialidad. Con estos antecedentes nos proponemos como una buena oportunidad de negocio crear un restaurante donde como característica y plato principal se ofrezca el cangrejo.

Se propone, crear un restaurante de “all you can eat” de cangrejos en Quito, ofreciendo estos en sus diferentes variedades. Teniendo en cuenta que en Ecuador la veda de cangrejo se mantiene por dos meses en el año se complementará con otros platos que igualmente serán especialidades de los dueños del restaurante, ya que al ser una idea familiar contará con la receta de cada uno de los integrantes de la familia y sus nombres serán característicos de cada uno de ellos.

Se visualiza un negocio rentable con precios cómodos y accesibles para sus consumidores, dentro de un ambiente familiar y deportivo para que todos los clientes disfruten en su paso por el restaurante y vuelvan acompañados de más amigos y familiares.

ABSTRACT

Since several years ago, by family consensus, the crab has been considered a special type of food by parents and siblings. It is a meal which is always present in our weekly seafood fixtures . An experienced taste for crab, has allowed us to be innovative towards their preparation and complements. Enjoying a delicious meal has become a benchmark for our family, friends and special guests. The preparation includes a tasteful seasoning and special guests are the final touch. With this background, we propose a good business opportunity will be to create a restaurant and offer crab as the main dish.

Our goal is to create an "all you can eat" crab restaurant in Quito, offering the specialty in different varieties. Taking into account crab cannot be sold in Ecuador for two months of the year, due to what we call veda, during these two months the restaurant will offer other dishes which will be specialties of the restaurant owners as well. Since it is a family restaurant, each family member will have its own plate, with its own secret family recipe, and its own characteristic name.

It is visualized as a profitable business with reasonable prices and accessible to many consumers. It will have a family and sporty environment for all guests to enjoy their meals with their loved ones, friends, and family.

ÍNDICE

| | |
|---|----------|
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| CAPÍTULO I | 3 |
| 1. PATAS Y CARAPACHOS | 3 |
| 1.1 Justificación..... | 3 |
| 1.2 Concepto del negocio | 3 |
| 1.3 Objetivos | 4 |
| 1.3.1 General | 4 |
| 1.3.2 Objetivos específicos | 4 |
| 1.3.2.1 Objetivo específico administrativo | 5 |
| 1.3.2.2 Objetivo específico marketing | 5 |
| 1.3.2.3 Objetivo específico recursos humanos..... | 5 |
| 1.3.2.4 Objetivo específico ambiental..... | 5 |
| 1.3.2.5 Objetivo específico social | 5 |
| 1.3.2.6 Objetivo específico financiero..... | 6 |
| CAPÍTULO II | 6 |
| 2. GASTRONÓMICO | 7 |
| 2.1 Factores macro entorno | 7 |
| 2.1.1 Factor económico | 7 |
| 2.1.2 Factor social..... | 7 |
| 2.1.3 Factor político | 8 |
| 2.1.4 Factor legal | 8 |
| 2.1.4.1 Permisos de funcionamiento | 8 |
| 2.1.4.2 Permiso bomberos | 9 |
| 2.1.4.3 Campanas extractoras | 10 |
| 2.1.4.4 Centralina de gas | 10 |
| 2.1.4.5 Afiliación a la Cámara de Comercio | 10 |
| 2.1.4.6 Obtención del RUC | 11 |
| 2.1.4.7 Registro de patentes municipales | 12 |
| 2.1.4.8 Guía de prácticas ambientales para restaurantes | 13 |

| | |
|---|-----------|
| 2.2 Factores micro entorno | 14 |
| 2.2.1 Factor económico | 14 |
| 2.2.2 Proveedores..... | 14 |
| 2.2.3 Clientes..... | 15 |
| CAPÍTULO III | 16 |
| 3. OPORTUNIDAD DEL NEGOCIO | 16 |
| 3.1 Encuestas | 16 |
| 3.2 Tabulaciones..... | 19 |
| CAPÍTULO IV | 30 |
| 4. ESTRUCTURA DE LA EMPRESA..... | 30 |
| 4.1 Nombre de la empresa..... | 30 |
| 4.2 Visión | 30 |
| 4.3 Misión..... | 30 |
| 4.4 Valores | 30 |
| 4.5 Políticas de la empresa..... | 31 |
| 4.5.1 Limpieza..... | 31 |
| 4.5.2 Respeto..... | 31 |
| 4.5.3 Colaboración..... | 31 |
| 4.5.4 Adecuada manipulación de alimentos..... | 31 |
| 4.6 Manual de sanidad e higiene | 32 |
| 4.6.1 Medidas necesarias | 32 |
| 4.6.2 Higiene personal y general | 32 |
| 4.7 Logotipo | 33 |
| 4.7.1 Personaje..... | 34 |
| 4.7.2 Slogan..... | 34 |
| 4.7.3 Caracterización del slogan..... | 35 |
| 4.8 Cultura organizacional | 35 |
| 4.8.1 Organigrama estructural | 35 |
| 4.8.2 Descripción de puestos de trabajo..... | 35 |

| | |
|---|-----------|
| 4.8.2.1 Gerente general y administrador | 35 |
| 4.8.2.2 Chef..... | 36 |
| 4.8.2.3 Ayudante de cocina | 36 |
| 4.8.2.4 Posillero..... | 36 |
| 4.8.2.5 Mesero | 36 |
| 4.9 Infraestructura | 37 |
| 4.10 Ritos | 38 |
| 4.11 Mitos | 38 |
| CAPÍTULO V | 39 |
| 5. PLAN DE MARKETING | 39 |
| 5.1 Objetivos | 39 |
| 5.1.1 Objetivo general | 39 |
| 5.1.2 Objetivos específicos | 39 |
| 5.1.2.1 Crecimiento | 39 |
| 5.1.2.2 Rentabilidad | 39 |
| 5.1.2.3 Participación | 40 |
| 5.1.2.4 Posicionamiento | 40 |
| 5.1.2.5 Competencia | 40 |
| 5.1.2.6 Estrategias | 40 |
| 5.1.2.7 Rentabilidad | 41 |
| 5.2 Análisis FODA..... | 41 |
| 5.3 Consumidor | 42 |
| 5.3.1 Perfil del consumidor..... | 42 |
| 5.3.2 Deseos y necesidades del consumidor | 42 |
| 5.4 Marketing mix | 42 |
| 5.4.1 Precio | 42 |
| 5.4.2 Plaza | 43 |
| 5.4.3 Promoción..... | 43 |
| 5.4.4 Producto..... | 44 |
| 5.5 Publicidad corporativa | 44 |

| | | |
|--------------------------------------|---|-----------|
| 5.5.1 | Diseño de la carta | 44 |
| 5.5.2 | Diseño de tarjetas de presentación..... | 45 |
| 5.5.3 | Diseño de factura..... | 46 |
| 5.5.4 | Diseño de flyer | 47 |
| 5.5.5 | Diseño de promoción | 48 |
| 5.5.6 | Diseño de uniformes | 49 |
| 5.6 | Cronograma de actividades | 49 |
| 5.7 | Cuadro presupuesto para gastos | 51 |
| 5.8 | Tabla de precios..... | 52 |
| CAPÍTULO VI | | 53 |
| 6. CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA | | 53 |
| 6.1 | Tipos de empresa | 53 |
| 6.1.1 | Entidades y organismos del sector público y empresas públicas..... | 53 |
| 6.1.2 | Contribuyentes especiales | 53 |
| 6.1.3 | Sociedades | 53 |
| 6.1.4 | Personas naturales obligados a llevar contabilidad | 54 |
| 6.1.5 | Personas naturales no obligados a llevar contabilidad | 54 |
| 6.2 | Proceso de selección | 54 |
| 6.2.1 | Pre – selección | 54 |
| 6.2.2 | Entrevista | 55 |
| 6.2.3 | Proceso de la entrevista..... | 55 |
| 6.2.4 | Verificación de referencias..... | 56 |
| 6.2.5 | Perfil del trabajador | 56 |
| 6.3 | Inducción..... | 58 |
| 6.4 | Capacitación | 59 |
| 6.5 | Políticas de la empresa..... | 60 |
| 6.5.1 | Política para uso de uniformes..... | 60 |
| 6.5.2 | Políticas de prácticas en la cocina | 61 |
| 6.5.3 | Política de bodegaje..... | 61 |

| | |
|--|-----------|
| CAPÍTULO VII | 63 |
| 7. ASPECTO FINANCIERO DEL PROYECTO | 63 |
| 7.1 Monto económico para la conformación de la empresa.. | 63 |
| 7.2 Presupuesto para la adquisición de maquinaria | 63 |
| 7.3 Presupuesto para la adquisición de muebles y encerres. | 64 |
| 7.4 Presupuesto para la publicidad..... | 64 |
| 7.5 Presupuesto rol de pagos | 65 |
| 7.6 Presupuesto de venta | 66 |
| CAPÍTULO VIII | 68 |
| 8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 68 |
| 8.1 Conclusiones..... | 68 |
| 8.2 Recomendaciones | 69 |
| REFERENCIAS..... | 70 |
| ANEXOS | 72 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1. Cronograma de actividades..... | 50 |
| Tabla 2. Presupuesto | 51 |
| Tabla 3. Precios del menú..... | 52 |
| Tabla 4. Capacitaciones..... | 59 |
| Tabla 5. Composición de la empresa | 63 |
| Tabla 6. Inversión..... | 63 |
| Tabla 7. Total Gastos | 63 |
| Tabla 8. Muebles y encerres | 64 |
| Tabla 9. Publicidad..... | 64 |
| Tabla 10. Rol de pagos mensual..... | 65 |
| Tabla 11. Remuneración mensual colaboradores | 65 |
| Tabla 12. Total rol de pagos..... | 65 |
| Tabla 13. Variable de ventas y costos..... | 66 |
| Tabla 14. Presupuesto de ventas, costos y gastos | 67 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura 1. Escudo del Cuerpo de Bomberos..... | 9 |
| Figura 2. Cámara de Comercio de Quito..... | 10 |
| Figura 3. Servicio de Rentas Internas | 11 |
| Figura 4. Alcaldía Metropolitana de Quito | 12 |
| Figura 5. Logotipo Patas y Carapachos | 33 |
| Figura 6. Logotipo | 34 |
| Figura 7. Organigrama estructural..... | 35 |
| Figura 8. Análisis FODA..... | 41 |
| Figura 9. Diseño de la carta | 44 |
| Figura 10. Diseño de la carta | 45 |
| Figura 11. Diseño de tarjetas de presentación | 45 |
| Figura 12. Diseño de factura | 46 |
| Figura 13. Diseño de flyer | 47 |
| Figura 14. Diseño de promoción | 48 |
| Figura 15. Diseño de uniformes | 49 |
| Figura 16. Anuncio de prensa | 56 |
| Figura 17. Rol de pagos | 66 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | |
|--|-----|
| Anexo 1 Veda de cangrejo | 73 |
| Anexo 2 Menú | 75 |
| Anexo 3 Logo | 77 |
| Anexo 4 Diseño de uniformes | 78 |
| Anexo 5 Recetas estándar | 79 |
| Anexo 6 Cotizaciones..... | 92 |
| Anexo 7 Contrato de trabajo a plazo fijo | 97 |
| Anexo 8 Contrato de jornada parcial | 101 |
| Anexo 9 Acuerdos de la empresa | 104 |
| Anexo 10 Acuerdo Proveedores..... | 105 |
| Anexo 11 Permisos de Funcionamiento..... | 106 |

INTRODUCCIÓN

La Investigación de mercado, en base a un proceso de recopilación, procesamiento y análisis de información, constituye una herramienta esencial para proporcionar información valiosa, precisa, adecuada y oportuna, orientada a un buen proceso en la toma de decisiones, respecto a temas relacionados con clientes, competidores y el mercado en general.

Para todo proyecto, siempre será necesario plantearse interrogantes a resolver, orientando las mismas a satisfacer las necesidades del potencial cliente. Para el presente proyecto, se pretende buscar una alternativa de un nuevo tipo de negocio, implementado en el mercado un “all you can eat” de cangrejos en la ciudad de Quito para que puedan contar con un servicio de alimentación durante la semana y los fines de semana para lo cual, tendremos que resolver interrogantes como ¿qué necesidades son importantes para los potenciales consumidores en cuanto a la alimentación?, ¿las necesidades están siendo cubiertas satisfactoriamente por los medios disponibles?, etc. de tal manera de poder identificar correctamente la necesidad.

Para satisfacer necesidades de alimentación, debemos realizar un estudio de mercado, identificar las necesidades, ante lo cual, inevitablemente debemos establecer una buena estrategia de mercado, de ventas, de comercialización y de publicidad.

A partir de técnicas de análisis y recolección de la información, estableceremos las políticas, planes, estrategias más adecuadas para satisfacer la potencial necesidad, es por ello que nos hemos planteado como objetivo general:

Analizar el nivel de aceptación que tendría el servicio de restaurante con la caracterización de “all you can eat” de cangrejos en la ciudad de Quito.

Con este estudio, a pesar de la gran expansión en Quito de restaurantes, sentimos la necesidad de enfocarnos en un proyecto que cubra las carencia de

alimentación que sentimos los amantes de la comida de la región costa, en un ambiente agradable, por lo cual, por el presente estudio pretendemos saber si nuestra idea es rentable o no y como cumplir con todas las exigencias que involucran la iniciación de un proyecto.

Para el presente trabajo se consideró realizar entrevistas a expertos que nos permitan direccionar y entender mejor la dinámica del mercado de un servicio de alimentación, para el presente estudio, consideramos a un experto “chef” y “un administrador de restaurante”.

CAPÍTULO I

1. PATAS Y CARAPACHOS

Justificación

Desde hace varios años atrás, padres y hermanos han considerado al cangrejo como un alimento especial, que de manera semanal ha sido un potaje infaltable en la mesa.

El buen gusto por el cangrejo, les ha permitido ser innovadores en su preparación y complementos, disfrutando de un plato exquisito, convirtiéndose en un referente para la familia, amigos e invitados especiales.

La preparación incluye una sazón muy apetitosa y los complementos son una particular especialidad; con estos antecedentes, se ha considerado como una buena oportunidad de negocio crear un restaurante donde se ofrezca como plato principal el cangrejo.

Concepto del negocio

El concepto del restaurante, es ofrecer un lugar familiar e informal, donde el único objetivo es que las personas por un valor determinado consuman la cantidad que les satisfaga de cangrejos. La idea del negocio es que el sabor que caracterizará la preparación, y esto sea lo que llame la atención del cliente y con esto lograr que más personas acudan a probar y deleitarse con unos cangrejos exclusivos.

Durante los meses de veda de cangrejo el restaurante suplirá su falta con otros platos cuya base principal serán mariscos y así no correremos el riesgo de tener que cerrar el negocio durante esta época de reproducción y por consiguiente generar pérdidas. La idea originalmente nació con el “all you can

eat” de cangrejos, pero al saber que se puede servir también con cerveza contaremos con un “all you can drink” de cervezas.

Objetivos

General

Analizar el nivel de aceptación que tendría un servicio de restaurante de características innovadoras y originales “todo lo que puedas comer en cangrejos a un determinado precio” en un ambiente alegre y confortable, con la finalidad de consolidarse como el restaurante número uno del Ecuador en esta especialidad.

Objetivos específicos

- Invertir en el país como una empresa innovadora en este tipo de servicios.
- Empezar un negocio rentable que genere fuentes de trabajo.
- Ser reconocidos como una empresa líder en esta rama.
- Cumplir con las expectativas del cliente mejorando permanentemente en calidad, variedad y servicio.
- Crear varios platos que satisfagan las necesidades de sus consumidores.
- Mantener un ambiente agradable para un mejor desenvolvimiento de los empleados del restaurante.
- Cumplir con todos los requisitos de seguridad social a que tienen derecho todos los trabajadores.

Objetivo específico administrativo

- Brindar un servicio de calidad que consiga el 90% de aceptación y reconocimiento de los clientes.

Objetivo específico marketing

- Realizar una campaña intensiva de publicidad a través de trípticos y boletines informativos que den a conocer nuestro servicio y sus características.

Objetivo específico recursos humanos

- Capacitar a nuestro personal en la elaboración de todos nuestros platos, realizar controles periódicos para corregir posibles falencias y así obtener un producto de calidad que satisfaga a nuestros clientes.

Objetivo específico ambiental

- Realizar convenios con empresas que se dediquen al mantenimiento del medio ambiente, para poder capacitar a los empleados y saber como se debe eliminar y clasificar los desechos.

Objetivo específico social

- Establecer alianzas con comedores de ayuda social, para donar alimentos en buen estado y que no se ha consumido en el restaurante.

Objetivo específico financiero

- Fijar un precio accesible para el cliente pero que cubra los costos incurridos por la empresa y desarrollar relaciones estrechas y a largo plazo con nuestros proveedores.

CAPÍTULO II

2. GASTRONÓMICO

2.1 Factores macro entorno

2.1.1 Factor económico

Nuestra empresa depende del consumo que nuestros clientes realicen, ya sean estos fijos u ocasionales. En base a la aceptación que nuestro restaurante tenga en el mercado se dará el crecimiento del mismo para de esa manera alcanzar nuestros objetivos.

El mercado meta seleccionado está compuesto por familias y grupos de amigos. De acuerdo a los estudios realizados, a medio día la mayoría tiene su tiempo para almorzar y se sentirían muy bien asistiendo a un restaurante informal pero muy acogedor, lo cual aparte de relajarlos y ayudar a compartir tiempo con sus compañeros de trabajo y familiares les proporcionaría un momento agradable para todos y poder volver a su trabajo con mayor ánimo y dedicación. En el caso de los fines de semana sería un momento en el que se pueda sentar la familia a compartir una deliciosa y suficiente comida a un precio accesible.

2.1.2 Factor social

Nuestro negocio esta ofreciendo una alimentación de calidad en un lugar tranquilo y agradable donde todos nuestros clientes encontraran un momento de relajación, disfrutarán de una variedad de productos y se distencionarán de una manera deliciosa.

2.1.3 Factor político

En lo que respecta a la conformación de la empresa no existe ningún impedimento legal, se ha decidido establecer una Compañía con dos socios, la cual puede trabajar libremente amparada en las leyes que permiten la libre actividad empresarial. Se requiere además obtener un permiso sanitario para poder trabajar con productos alimenticios, el cual será tramitado previo el inicio de las actividades comerciales de la empresa.

2.1.4 Factor legal

2.1.4.1 Permisos de funcionamiento

- Obtener el Permiso de Funcionamiento emitido por el Ministerio de Salud (para los establecimientos que requieren control sanitario).
- Solicitud de Permiso de Funcionamiento.
- Planilla de inspección.
- Copia del título profesional del responsable en caso de ser industria y pequeña industria.
- Certificado del título profesional del CONESUP.
- Lista de productos a elaborar.
- Categoría otorgada por el Ministerio de Industrias y Comercio (Industria y pequeña industria).
- Planos de la planta con la distribución de las áreas correspondientes.

- Croquis de la ubicación de la planta.
- Documentar procesos y métodos de fabricación, en caso de industria.
- Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos de la empresa.
- Copia de la Cédula y Certificado de Votación del propietario.

2.1.4.2 Permiso bomberos



Figura 8. Escudo del Cuerpo de Bomberos

Tomado de: www.bomberosquito.gob.ec/bomberos/index.php

Obtener el Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos:

- Informe de Inspección.
- Copia de la Cédula de Identidad del representante o copropietario.
- Copia de RUC.
- Copia del permiso del año anterior.
- Copia de la patente municipal.

2.1.4.3 Campanas extractoras

- Existen varios tipos de campanas extractoras, por lo que nos proveeremos de los mejores para obtener el diseño adecuado, ya que al contar con un espacio restringido en la cocina lo que nos importará más es la eliminación de los olores dentro del restaurante, y ya que también se contará con las trampas de grasa eso servirá de mucha ayuda.

2.1.4.4 Centralina de gas

Instalaciones de gases combustibles para uso residencial, comercial e industrial.

- **El Gas licuado de petróleo, GLP:** Está constituido por mezclas de hidrocarburos extraídos del procesamiento del gas natural o del petróleo que se licúa fácilmente por enfriamiento o por compresión, constituidos fundamentalmente por propano y butano.
- **Corte automático de gas:** Es un sistema que permite el corte del suministro de gas a la recepción de una determinada señal procedente de un detector de fugas de gas, de una central de alarmas o de cualquier otro dispositivo previsto como elemento de seguridad en la instalación. La reapertura del suministro sólo será posible mediante un rearme manual.

2.1.4.5 Afiliación a la Cámara de Comercio



Figura 9. Cámara de Comercio de Quito

Tomado de: www.ccq.org.ec

Personas Naturales:

- Llenar la solicitud de afiliación.
- Fotocopia de la cédula de ciudadanía.

PROCESO

Luego de ser revisada en Afiliaciones, la documentación es ingresada al sistema, cuando el solicitante realiza el pago queda escrito como socio activo.

Será entregado un certificado el que debe ser legalizado por un juez de lo civil el cual los documentos habilitan la petición de una matrícula del Registro Mercantil.

2.1.4.6 Obtención del RUC



Figura 10. Servicio de Rentas Internas

Tomado de: www.sri.gob.ec

- Deberá acercarse al servicio de Rentas Internas con la documentación requerida, según su naturaleza.
- El trámite es inmediato; en caso que el SRI necesite verificación de la dirección, el RUC es enviado.

Documentación Requerida:

- Original y copia de la cedula de ciudadanía y papeleta de votación del titular.
- Planilla actual de pago de servicios.
- Si el local es arrendado, presentar el contrato legalizado.

2.1.4.7 Registro de patentes municipales

Institución responsable Municipio de Quito.

Su registro e impuesto se grava a toda persona natural o jurídica que ejerce actividades comerciales dentro del Distrito Metropolitano de Quito.

Patentes para personas Jurídicas:

- Presentar Formulario de la declaración del RUC (001) original o copia, ministerio de finanzas y formulario de inscripción que se adquiere en Recaudaciones.
- Presentar la planilla de mejoras emitidas por el departamento de Salud Pública o control Sanitario, para las actividades comerciales que requieran el permiso de funcionamiento.

- Original y copia de cédula de ciudadanía y papeleta de votación actualizada.
- Original y copia de carta de impuesto predial.

2.1.4.8 Guía de prácticas ambientales para restaurantes

Artículo 6.- Sección III

- Los residuos de alimentos, aceites y grasas usadas no serán vertidos a la red pública de alcantarillado. Estos residuos deberán ser entregados al recolector municipal de basura o a los gestores ambientales, para lo cual previamente se los deberá filtrar y almacenar temporalmente en recipientes tapados dentro del local.
- Los detergentes y desinfectantes deben ser identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera del área de procesamiento de los alimentos.
- Los tarros de basura serán exclusivos para tal fin, estarán identificados y con bolsas plásticas en su interior. Deberán ser vaciados regularmente de acuerdo a los días y horarios establecidos para la recolección municipal o su legado.
- Los residuos orgánicos obtenidos se recogerán en recipientes plásticos tapados y en buen estado, fuera de áreas de preparación de alimentos y atención al cliente.
- Los residuos inorgánicos (envases y embalajes) se clasificarán en la fuente de acuerdo al tipo de material (cartón, vidrio, papel) para una disposición que priorice el reciclaje y reutilización, salvo el caso de

envases de productos químicos de desinfección y limpieza que serán entregados al recolector municipal.

- El almacenamiento de los residuos se realizará en áreas ventiladas y techadas, manteniendo condiciones higiénicas que eviten la generación de vectores (insectos, roedores) y olores.
- NO se descuidará la limpieza al exterior del establecimiento, especialmente marisquerías y asaderos.

2.2 Factores micro entorno

2.2.1 Factor económico

Como nuestro servicio es nuevo en la ciudad de Quito, al querer establecer nuestra principal competencia, nos dimos cuenta que se concentra básicamente en marisquerías existentes en los alrededores de los negocios a los que nos hemos enfocado debido a que ofrecen productos similares pero no con la adjudicación de el “all you can eat de cangrejos”, modalidad que nuestros clientes encontrarán como novedoso y nuevo para el consumo de los Quiteños.

Proveedores

Contaremos con los mejores proveedores de nuestros productos para elaborar los platos finales, así tenemos: Mercado Mayorista, Santa María, Classic Bun será el proveedor de pan, Mercado Lñaquito para los mariscos, entre otros con, con los que realizaremos alianzas para que las dos partes sean beneficiadas y se establezcan relaciones a largo plazo que al final beneficiarán al consumidor

2.2.2 Clientes

El mercado para nuestro servicio es muy amplio, para dar una definición al mismo diríamos que nuestros clientes son las personas que mantengan una buena relación con sus amigos, conocidos, familiares y compañeros de trabajo. Para que puedan asistir a un restaurante en busca de una buena comida complementada con una buena compañía.

CAPÍTULO III

3. OPORTUNIDAD DEL NEGOCIO

3.1 Encuestas

CUESTIONARIO PARA LA ENCUESTA

PATAS Y CARAPACHOS

Lea detenidamente cada pregunta y responda con absoluta sinceridad.
Los datos proporcionados en esta encuesta serán de absoluta reserva y son de uso estrictamente académico.

***Obligatorio**

Género

- Masculino
 Femenino

Edad *

- 15-20 años
 21-29 años
 30-39 años
 40-49 años
 51 o más

Zona en la que reside

- Urbana
 Rural

Estado Ocupacional

Padre/Madre de Familia ▼

¿Cuál de estos mariscos usted prefiere comer? *

- Cangrejo
 Camarón
 Pescado
 Concha
 Calamar

Ha comido alguna vez cangrejos? *

- Si
 No

¿Le es fácil comer cangrejos? *

- Si
 No

Usted prefiere comer mariscos en: *

- Casa
 Restaurante
 Hotel
 Otro:

En una escala del 1 al 3, siendo 1 el más bajo y 3 el más alto ¿cual es su aceptación y gusto por los cangrejos? *

1 ▼

Cómo califica usted la calidad de marisco en el país? *

| | Excelente | Muy buena | Buena | Mala | Muy Mala |
|--------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Item 1 | <input type="radio"/> |

Califique de acuerdo a su aceptación la idea de un restaurante "All you can eat de Cangrejos" (Coma todo lo que pueda) en Quito *

| | Excelente | Muy Buena | Buena | Mala | Muy Mala |
|--------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Item 1 | <input type="radio"/> |

¿Cuanto estaría usted dispuesto a pagar por un "all you can eat" (coma todo lo que pueda) de cangrejos? *

- \$15
 \$20
 \$30

En caso de que existiera un restaurante de all you can eat de cangrejos. Cual seria el horario en el que usted asistiría *

- 10 am - 1pm
- 2 pm - 5pm
- 6 pm -10 pm

Le gustaría que en este tipo de restaurante donde la especialidad es el cangrejo existan otro tipo de marisco para su elección *

- Si
- No

¿Con quien usted frecuentaría un restaurante donde la especialidad son los cangrejos? *

- Familia
- Amigos
- Ambos
- Otro:

Le gustaría que por inauguración del restaurante "all you can eat de cangrejos" se realice una practica de como comer un cangrejo? *

- Si
- No
- Otro:

Seleccione de los siguiente atributos los mas importantes que debe existir en un restaurante al que usted acudiría *

- Buen precio
- Decoracion
- Entrada agradable
- Limpieza
- Baños aseados
- Espacio Amplio
- Meseros Uniformados

El sabor de la comida de "Segundo Muelle" con relacion a "Ceviches de la Ruminahui" diria que es: *

- Mucho Mejor
- Mejor
- Igual
- Peor
- Mucho Peor

Usted preferiria asistir a un restaurante de mariscos los dias: *

| | Lunes, Martes | Miercoles, Jueves | Viernes | Sabado | Domingo |
|--------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Item 1 | <input type="radio"/> |

Muchas Gracias

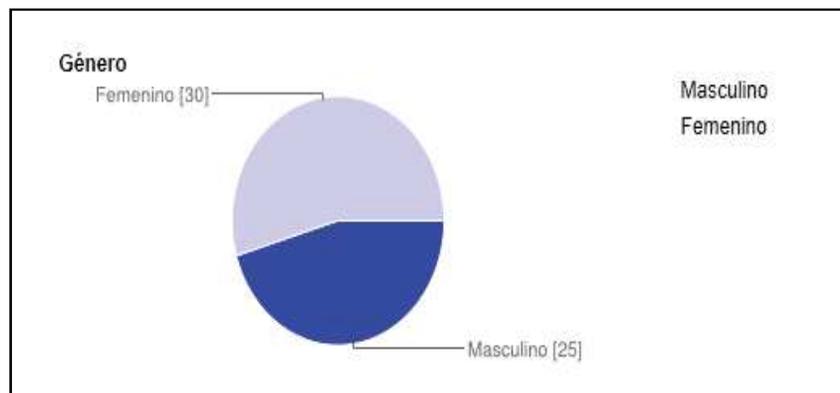
Comentarios o Sugerencias

Enviar

3.2 Tabulaciones

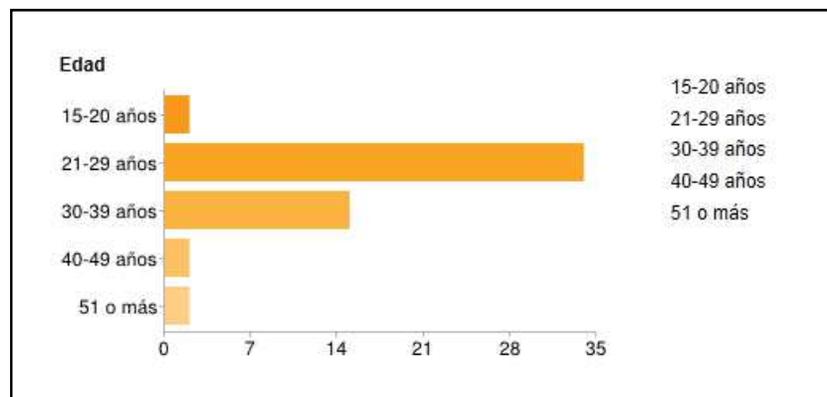
Pregunta 1. Genero

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 25 | 45% |
| 30 | 55% |



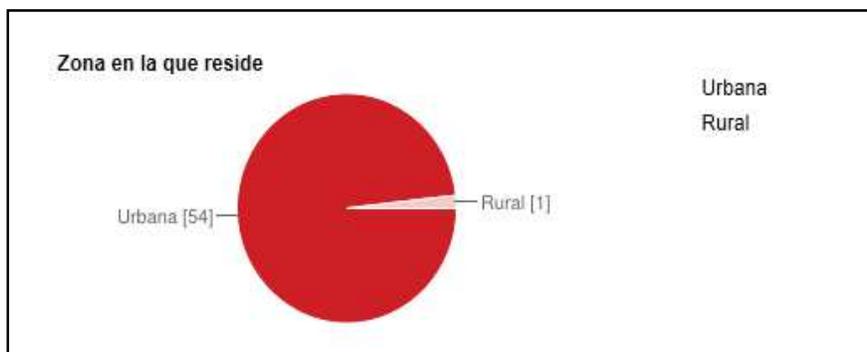
Pregunta 2. Edad

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 2 | 4% |
| 34 | 62% |
| 15 | 27% |
| 2 | 4% |
| 2 | 4% |



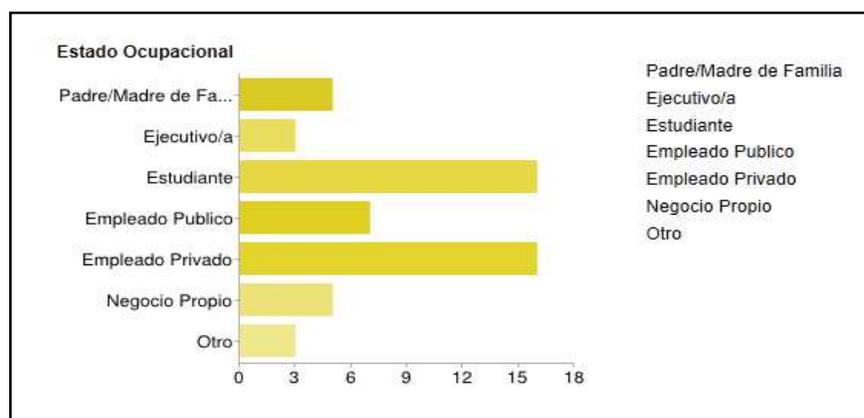
Pregunta 3. Zona en la que reside

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 54 | 98% |
| 1 | 2% |



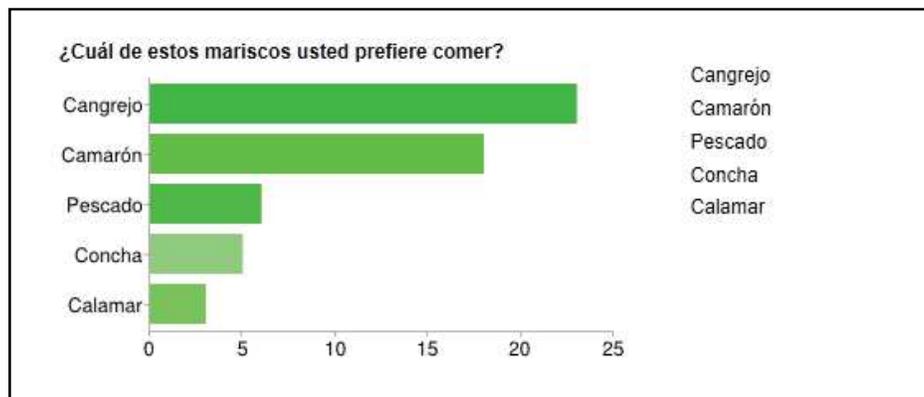
Pregunta 4. Estado ocupacional

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 5 | 9% |
| 3 | 5% |
| 16 | 29% |
| 7 | 13% |
| 16 | 29% |
| 5 | 9% |
| 3 | 5% |



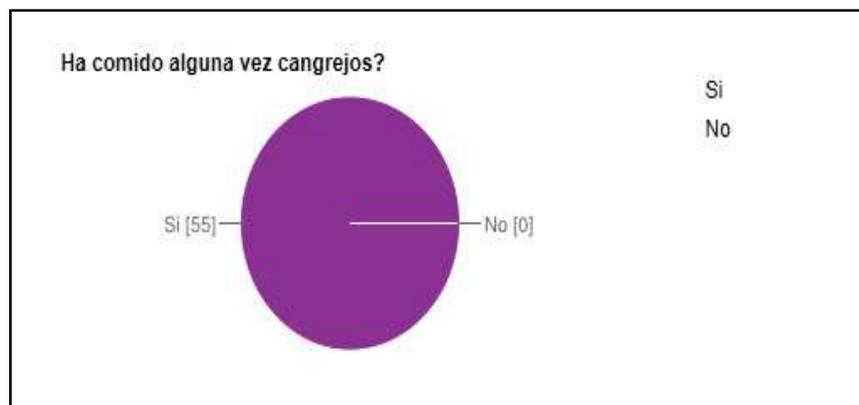
Pregunta 5. ¿Cuál de estos mariscos usted prefiere comer?

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 23 | 42% |
| 18 | 33% |
| 6 | 11% |
| 5 | 9% |
| 3 | 5% |



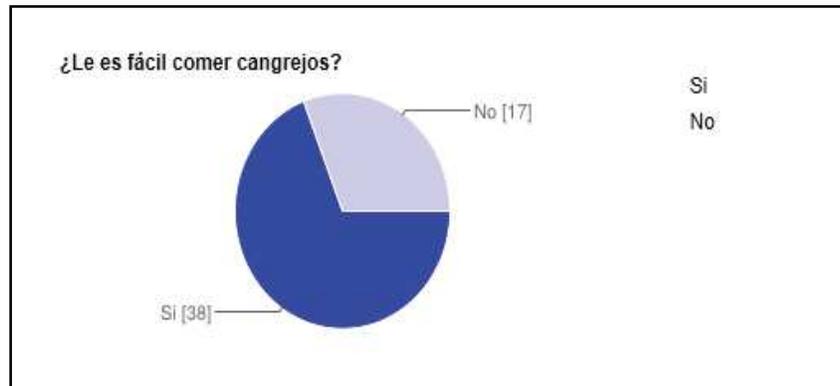
Pregunta 6. ¿Ha comido alguna vez cangrejos?

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 55 | 100% |
| 0 | 0% |



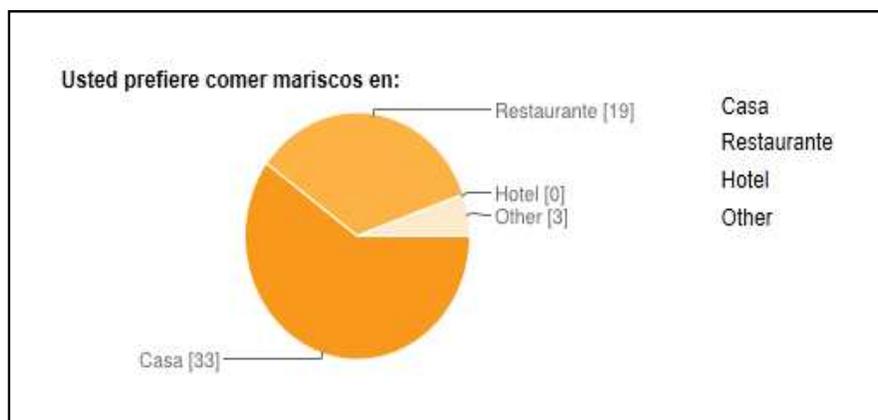
Pregunta 7. ¿Le es fácil comer cangrejos?

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 38 | 69% |
| 17 | 31% |



Pregunta 8. ¿Donde prefiere comer mariscos?

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 33 | 60% |
| 19 | 35% |
| 0 | 0% |
| 3 | 5% |



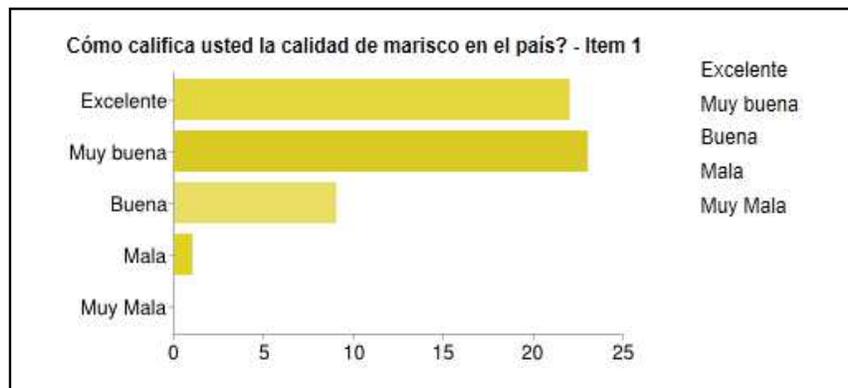
Pregunta 9. ¿Cuál es su aceptación y gusto por los cangrejos?

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 9 | 16% |
| 5 | 9% |
| 41 | 75% |



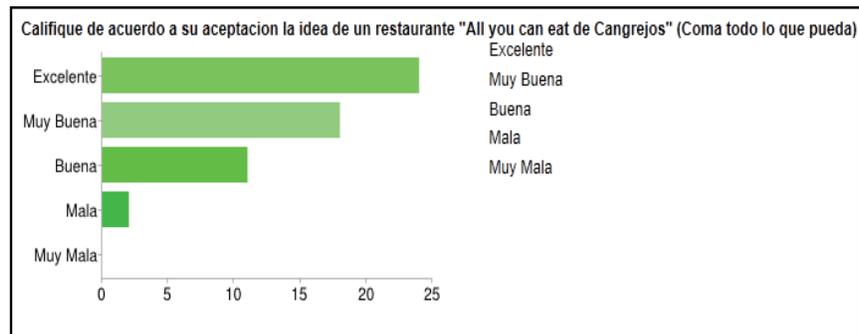
Pregunta 10. ¿Cómo califica usted la calidad de marisco en el país?

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 22 | 40% |
| 23 | 42% |
| 9 | 16% |
| 1 | 2% |
| 0 | 0% |



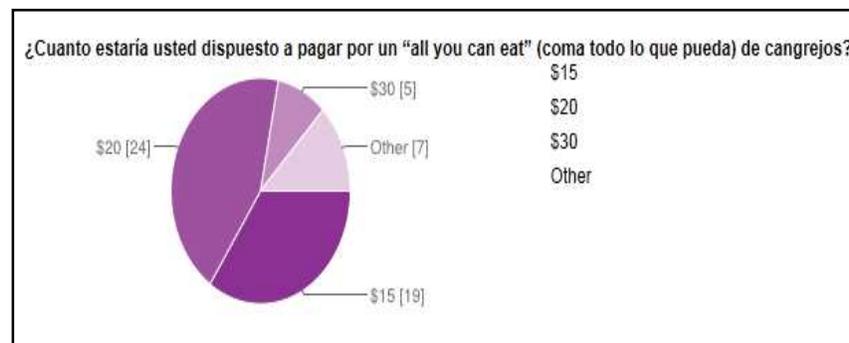
Pregunta 11. Califique de acuerdo a su aceptación la idea de un restaurante “All you can eat de cangrejos”

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 24 | 44% |
| 18 | 33% |
| 11 | 20% |
| 2 | 4% |
| 0 | 0% |



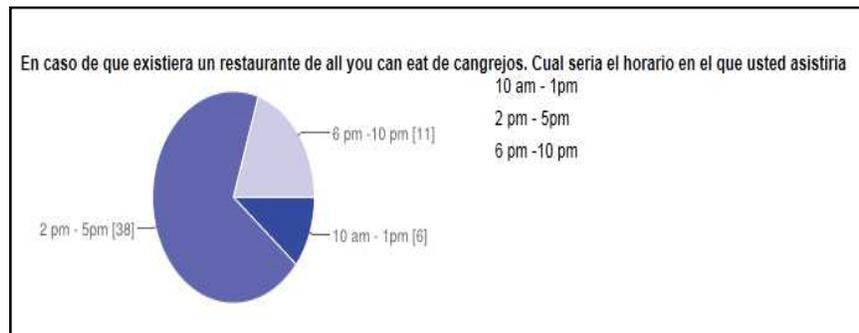
Pregunta 12. ¿Cuánto estaría usted dispuesto a pagar por un como todo lo que pueda de cangrejos?

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 19 | 35% |
| 24 | 44% |
| 5 | 9% |
| 7 | 13% |



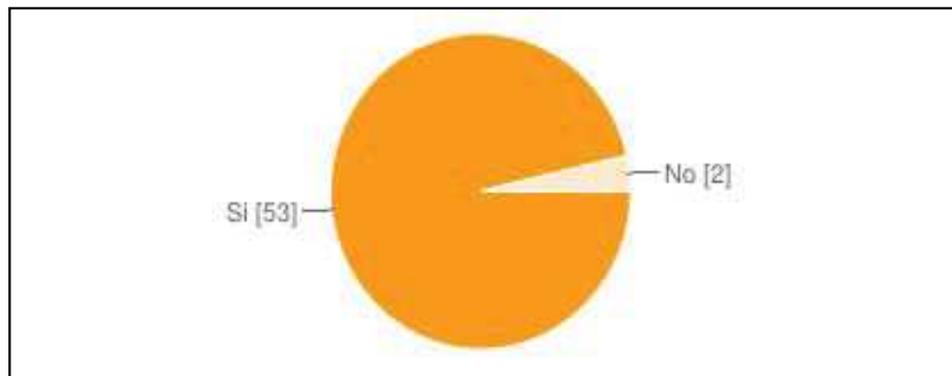
Pregunta 13. ¿Cuál sería el horario en el que usted asistiría?

| Cantidad | Porcentaje |
|----------|------------|
| 6 | 11% |
| 38 | 69% |
| 11 | 20% |



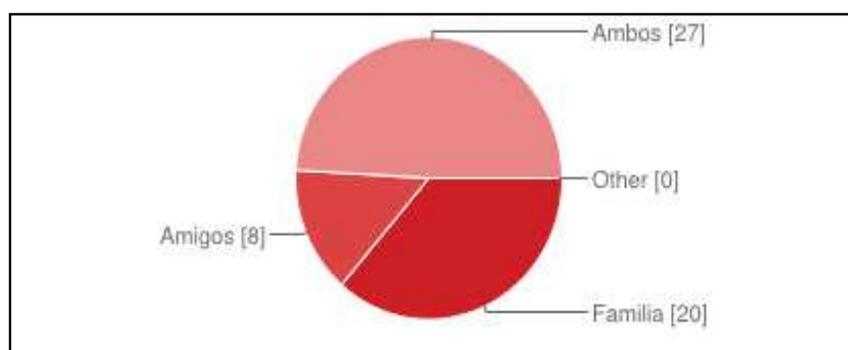
Pregunta 14. ¿Que otros mariscos le gustaría?

| | Cantidad | Porcentaje |
|----|----------|------------|
| Si | 53 | 96% |
| No | 2 | 4% |



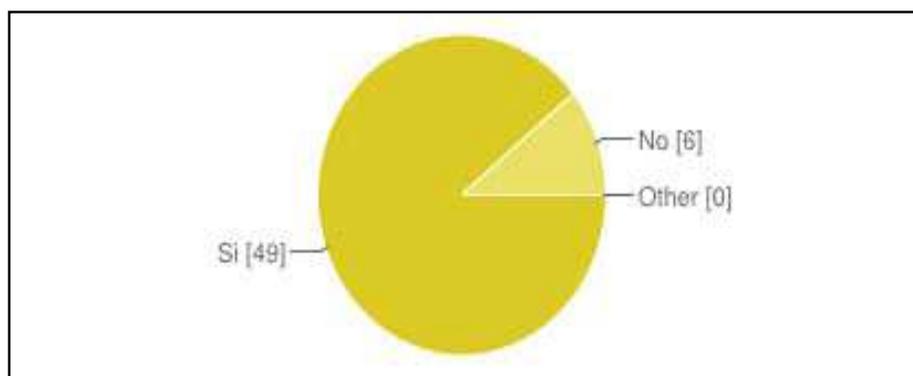
Pregunta 15. ¿Con quién usted frecuentaría un restaurante donde la especialidad sean los cangrejos?

| | Cantidad | Porcentaje |
|---------|-----------------|-------------------|
| Familia | 20 | 36% |
| Amigos | 8 | 15% |
| Ambos | 27 | 49% |
| Otros | 0 | 0% |



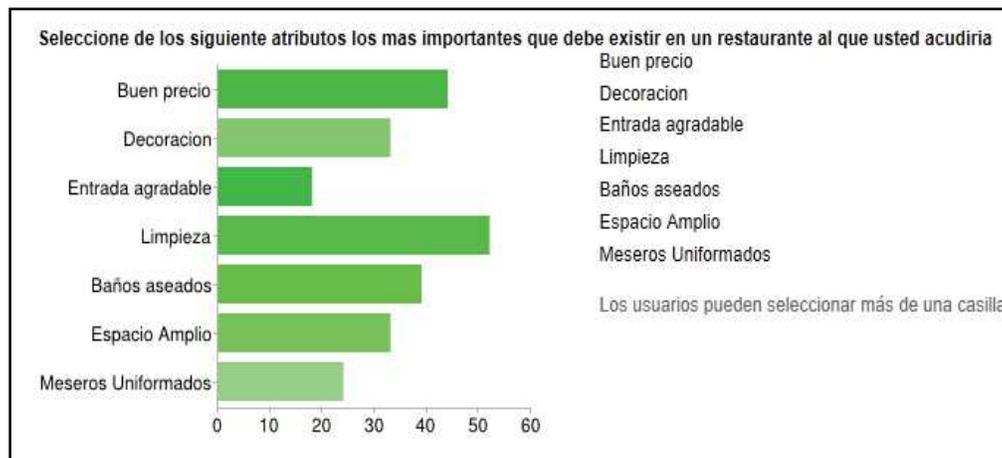
Pregunta 16. ¿Le gustaría que por inauguración del restaurante se realice una práctica de como comer cangrejo?

| | Cantidad | Porcentaje |
|------|-----------------|-------------------|
| Si | 49 | 89% |
| No | 6 | 11% |
| Otro | 0 | 0 |



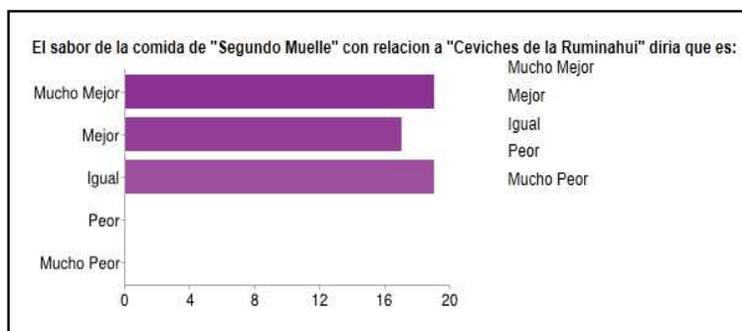
Pregunta 17. Atributos más importantes que debe tener un restaurante

| | Cantidad | Porcentaje |
|---------------------|-----------------|-------------------|
| Buen precio | 44 | 80% |
| Decoración | 33 | 60% |
| Entrada agradable | 18 | 33% |
| Limpieza | 52 | 95% |
| Baños aseados | 38 | 71% |
| Espacio Amplio | 33 | 60% |
| Meseros Uniformados | 24 | 44% |



Pregunta 18. El Sabor de la comida de “Segundo Muelle” con relación a “Ceviches de la Rumiñahui” diría que es:

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------------|----------|------------|
| Mucho mejor | 19 | 35% |
| Mejor | 17 | 31% |
| Igual | 19 | 35% |
| Peor | 0 | 0% |
| Mucho peor | 0 | 0% |



Pregunta 19. ¿Que días preferiría asistir a un restaurante de mariscos?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------------------|----------|------------|
| Lunes, Martes | 0 | 0% |
| Miércoles, Jueves | 3 | 5,17% |
| Viernes | 6 | 10,34% |
| Sábado | 37 | 63,79% |
| Domingo | 12 | 20,68% |



CAPÍTULO IV

4. ESTRUCTURA DE LA EMPRESA

4.1 Nombre de la empresa

Patás y Carapachos.

4.2 Visión

Conformar una empresa económicamente estable y rentable, con reconocimiento a nivel nacional por la calidad y variedad de su comida con especialidad del cangrejo hasta diciembre del 2012.

4.3 Misión

Llegar a ser el mejor restaurante de comida tipo costa con especialidad en cangrejo, para satisfacer la necesidad de alimentar a sus clientes con productos de calidad, distinguiéndose por el sabor especial de sus platos y complementos, a través de un servicio innovador en un ambiente alegre y confortable.

4.4 Valores

- Calidad en el servicio
- Profesionalismo
- Responsabilidad
- Confianza y buen trato a nuestros clientes
- Liderazgo
- Compañerismo
- Pro-actividad

4.5 Políticas de la empresa

4.5.1 Limpieza

La limpieza y la organización dentro del local será una de las políticas más importantes en la empresa, se dedicará tiempo para dar directrices al personal en el manejo de alimentos e implementos dentro y fuera de la cocina evitando la desorganización para lo cual se mantendrá una hoja de control que será manejada en forma rotativa por los trabajadores del local y supervisados por el gerente del mismo.

4.5.2 Respeto

Al ser el respeto indispensable para el buen vivir cada persona está obligada a cumplir con sus obligaciones en sus tareas asignadas y exigir sus derechos impidiendo así que se dé un sobre poder a ninguno de ellos.

4.5.3 Colaboración

La colaboración es una actitud que será manifestada libremente por cada uno de los trabajadores sin ser una obligación pero si una valoración en la hoja de trabajo personal.

4.5.4 Adecuada manipulación de alimentos

Para una adecuada manipulación de los alimentos se proveerá de materiales necesarios tales como: guantes, lavabos perchas para la ubicación de alimentos nos perecibles y rotulados, refrigeradoras, congeladores, en fin todo lo necesario para que los productos sean consumidos con los máximos cuidados de asepsia

4.6 Manual de sanidad e higiene

Son muchas las intoxicaciones e infecciones alimentarias que se producen anualmente en todos los países y que generan un gasto significativo en salud. Por lo que para evitar esto se debe mantener buenas normas de sanidad e higiene.

4.6.1 Medidas necesarias

Como norma básica dentro de la cocina.

4.6.2 Higiene personal y general

Si una persona se encuentra enferma debe abstenerse de manejar alimentos, alejarse del lugar de trabajo y consultar inmediatamente al médico.

En términos de higiene se debe insistir en los buenos hábitos personales, lavarse las manos con agua y jabón, secarse las manos con una toalla limpia antes de comenzar a trabajar, lavárselas inmediatamente después de haber ido al baño, mantener las uñas de las manos lo más cortas posibles y mantener siempre el pelo cubierto. Si se produce una herida en las manos, después de curarla, se protegerá y se procurará mantenerla limpia.

La ropa de trabajo debe lavarse con frecuencia, esta debe cubrir la mayor parte del tronco e incluso el cuello. Las personas que manejan alimentos, en las áreas de preparación de estos, deben evitar usar objetos de joyería, pues podrían albergar gérmenes. Las mujeres nunca deben usar cosméticos mientras realizan su trabajo en la cocina.

Los materiales de los suelos, techos y paredes han de ser impermeables, absorbentes y fáciles de limpiar. La mejor superficie la constituyen los azulejos vidriados y se recomienda una superficie de loseta antideslizante.

Las superficies de las mesas, o de cualquier otro elemento en contacto con los alimentos, han de ser de materiales inalterables, lisos, pulidos y no porosos, para evitar el depósito y la acumulación de partículas de alimentos, bacterias o insectos.

4.7 Logotipo



Colores

Azul Oscuro: Se le considera un color beneficioso tanto para el cuerpo como para la mente. Retarda el metabolismo y produce un efecto relajante. Es un color fuertemente ligado a la tranquilidad y la calma. Cuando se usa junto a colores cálidos (amarillo, naranja), la mezcla suele ser llamativa. Puede ser recomendable para producir impacto, alteración.

Azul Claro: es el color del cielo y del mar, por lo que se suele asociar con la estabilidad y la profundidad.

Se asocia a la salud, la curación, el entendimiento, la suavidad y la tranquilidad.

Naranja: combina la energía del rojo con la felicidad del amarillo. Se le asocia a la alegría, el sol brillante y el trópico.

Color cítrico, se asocia a la alimentación sana y al estímulo del apetito. Es muy adecuado para promocionar productos alimenticios.

4.7.1 Personaje



Cangrejo:

Los cangrejos están emparentados con las langostas y las quisquillas, pero su desarrollo evolutivo les permite caminar o correr lateralmente y cavar, además de nadar.

Este crustáceo es el personaje del restaurante Patas y Carapachos por que es el protagonista del menú, se encuentra en la mayoría de platos y en este se basa la promoción del “All you can eat” que significa “todo lo que puedas comer”.

4.7.2 Slogan

“EAT US ALL”

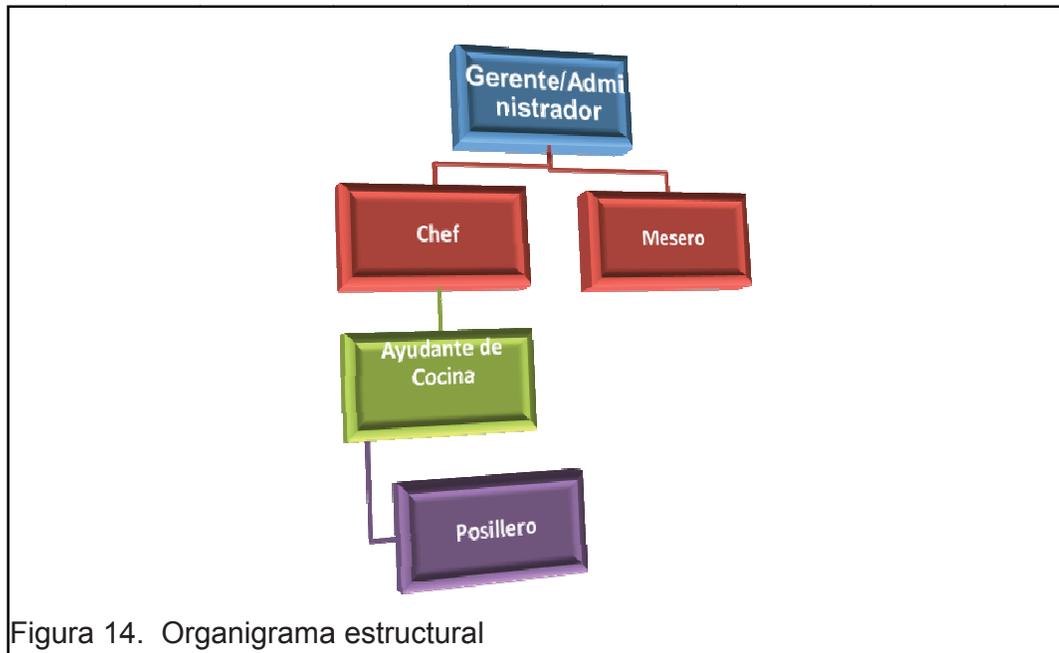
El slogan del restaurante Patas y Carapachos significa “Cómenos a todos” que hace mención al tipo de restaurante que es. Es decir que el mensaje que se le envía al cliente es que pueda disfrutar del cangrejo en todas sus presentaciones, refiriéndose con esto a las diferentes formas en las que se puede cocinar a este marisco.

4.7.3 Caracterización del slogan

“ALL YOU CAN EAT” significa “todo lo que puedas comer”, enfocado en que cada persona que llegue al restaurante satisfaga sus expectativas en cuanto a la cantidad de cangrejos que pueda comer.

4.8 Cultura organizacional

4.8.1 Organigrama estructural



4.8.2 Descripción de puestos de trabajo

4.8.2.1 Gerente general y administrador

Esta persona estará encargada de la organización de todo lo que tenga que ver con el inicio del restaurante, y a futuro será la persona responsable de tomar las decisiones y mantener el orden en todas las áreas de trabajo.

Adicionalmente estará a cargo de la contratación del personal, la contabilidad del restaurante y será el jefe directo de todos los empleados.

4.8.2.2 Chef

Estará encargado de la requisición de todos los productos alimenticios, de la entrega de los platos a tiempo, de mantener una adecuada y amable relación entre empleados, y será la persona que lidere en la cocina.

4.8.2.3 Ayudante de cocina

Estará encargado de ser la mano derecha del Chef, y será quien tenga todos los alimentos listos, cortados, pelados, limpios etc. para la realización de los platos en conjunto con el Chef.

4.8.2.4 Posillero

Estará encargado de la limpieza de la cocina y de la vajilla que sea utilizada después del servicio, trabajará al mando del chef pero en conjunto con los meseros para mantener un orden y no acumularse de vajilla y así promover la agilidad en la cocina.

4.8.2.5 Mesero

Será la persona encargada del servicio de los platos y atención a los clientes en el local, además quien al final del día cumpla con la total limpieza y desinfección del salón, junto con el Posillero, para poner la vajilla en orden después del servicio desalojando los desperdicios para evitar daños en los desfogaderos de agua.

4.9 Infraestructura

El restaurante Patas y Carapachos va a contar cinco áreas que serán distribuidas de la siguiente manera:

- Área de la Cocina: a su vez, este se dividirá en dos partes.
- Cocina: Aquí es donde se realizarán los diferentes platos con los que el restaurante cuenta.
- Bodega y Refrigeración: aquí es donde se realizará la recepción de los productos teniendo contacto directamente con los proveedores que serán los encargados de traer la materia prima para la elaboración de los platos de comida. Posteriormente los productos serán clasificados y refrigerados dependiendo de la necesidad.
- Área de recepción y caja: En este lugar se dará la bienvenida a los comensales y se realizará el proceso de cobro.
- Área de Fumadores: Siguiendo con la reglamentación municipal de separar las áreas de fumadores, el restaurante contará con un espacio adaptado para recibir a clientes que deseen fumar.
- Restaurante: en este espacio estarán ubicadas las mesas distribuidas que contarán con 8 espacios cada una capacidad de 56 personas aproximadamente. En esta área estará prohibido fumar.
- Área de Servicios Higiénicos: donde se encontrarán ubicados los baños de damas y caballeros.

4.10 Ritos

En el lugar de trabajo:

- Entrada: Los empleados del restaurante Patas y Carapachos deberán vestir sus uniformes de una manera apropiada y según las normas que dicta la empresa en conformidad con lo estipulado por el inspector de sanidad.
- Salida: los empleados del restaurante Patas y Carapachos deberán dejar en orden sus pertenencias para facilitar el control de personal dentro de la empresa.

4.11 Mitos

- Cocción de los Cangrejos: el crustáceo no será matado previo a su cocción, ya que al restaurante Patas y Carapachos proviene de una idea familiar, se conoce que estos no pueden morir antes de ser cocinados por que el caparazón del marisco se llena de agua y esto hace que cambie su sabor final.
- Complementos del Cangrejo: Por tradición familiar los cangrejos siempre han sido acompañados por maduros cocinados, salsa golf y agrío. De igual manera así se servirá dentro del restaurante.
- Receta: la receta de los cangrejos criollos es una receta familiar con una trayectoria de más de 40 años y por esta razón nunca será revelada.

CAPÍTULO V

5. PLAN DE MARKETING

5.1 Objetivos

5.1.1 Objetivo general

Al ser un negocio que comienza, nuestros objetivos están de momento muy marcados siendo los siguientes:

5.1.2 Objetivos específicos

5.1.2.1 Crecimiento

Aumentar las ventas en un 20% anual.

Este objetivo nos da una visión a futuro de las ventas y nos permite planificar todo lo relacionado con las mismas, en la supervivencia de la empresa y su proyección.

El crecimiento en ventas nos da una pauta de nuestro trabajo reflejando la eficiencia y credibilidad de nuestra empresa.

5.1.2.2 Rentabilidad

Alcanzar un 10% de utilidad como mínimo al finalizar el período 2013. Este punto nos permitirá mantener cierta fluidez en el uso del efectivo, al negociar con nuestros proveedores, al cubrir cualquier gasto y al obtener utilidades para los socios.

5.1.2.3 Participación

Obtener un 40% de participación en nuestro mercado meta. Esto nos permitirá ubicarnos en el negocio, darnos a conocer y asegurar nuestro trabajo a largo plazo en este sector, asegurando a la vez una fuente de trabajo para nuestros colaboradores.

5.1.2.4 Posicionamiento

Brindar un servicio de calidad que consiga el 90% de aceptación y reconocimiento de los clientes. Este aspecto es básico en nuestro negocio ya que mantener esa imagen en la mente de los clientes asegurará el éxito del servicio de restaurante.

5.1.2.5 Competencia

Desarrollar un sistema de atención eficaz y eficiente, con productos innovadores que nos diferencien de la competencia más cercana. El objetivo relacionado con la competencia nos permite atacar a la misma y ganar mercado a través de la diferenciación, lo que nos beneficia totalmente.

5.1.2.6 Estrategias

Las estrategias de marketing serán el punto de vista del desarrollo de las acciones que vamos a plantear para la consecución de los objetivos marcados.

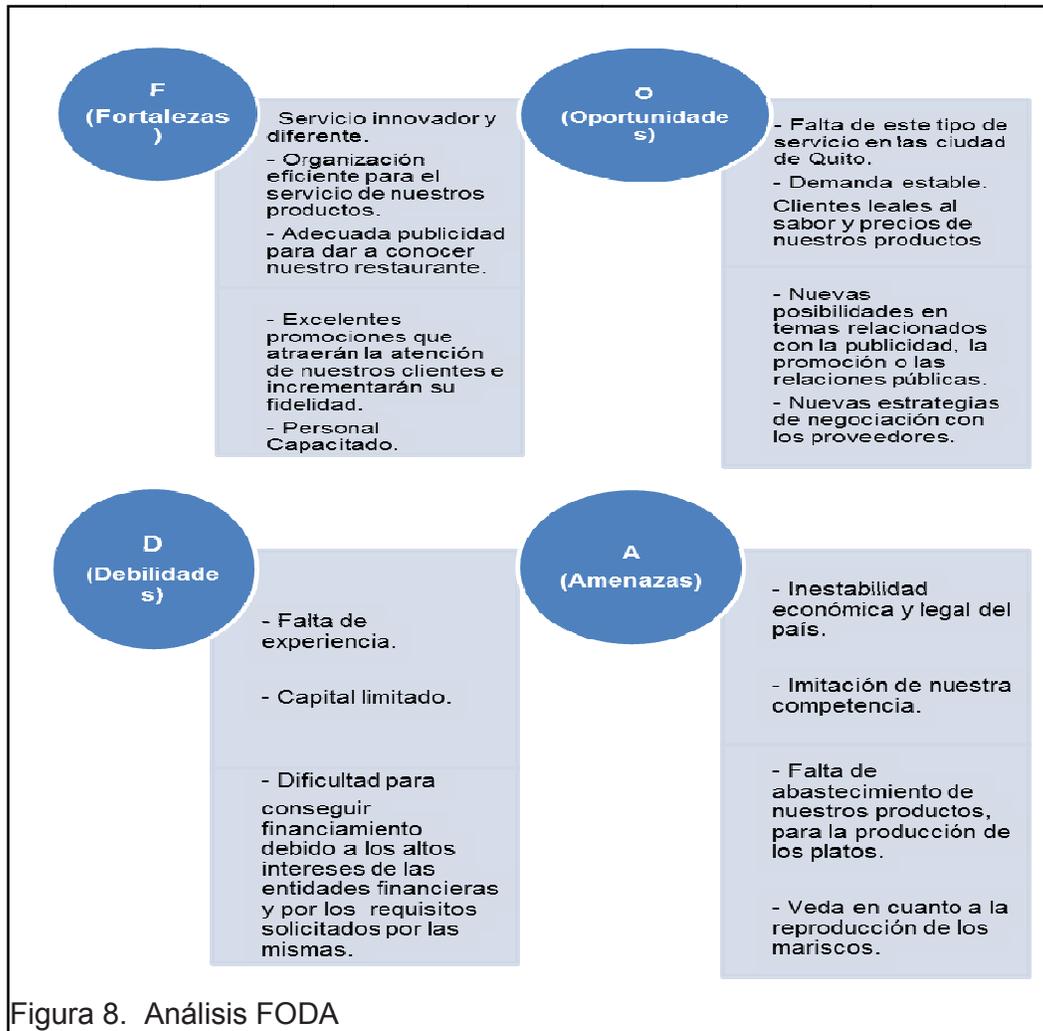
Estas estrategias se mantendrán siempre enmarcadas en la ética y moral de la empresa y sus representantes sin crear una competencia desleal y al margen de la ley y el orden.

5.1.2.7 Rentabilidad

Fijar un precio accesible para el cliente pero que cubra los costos incurridos por la empresa y desarrollar relaciones estrechas y a largo plazo con nuestros proveedores.

Al lograr una rentabilidad aceptable estamos asegurando la supervivencia de la empresa y nuestro compromiso por mantener una calidad en nuestro servicio.

5.2 Análisis FODA



5.3 Consumidor

5.3.1 Perfil del consumidor

Al ser un restaurante, donde se desea que sus clientes pasen un momento agradable, sirviéndose productos de calidad y con precios cómodos, para la elección del target el restaurante se ha enfocado a la familia, grupos de amigos y personas de buen degustar. Este tipo de servicio permite la asistencia de clientes sin distinción de clase social ni económica a quienes se les proveerá de materiales necesarios para servirse los alimentos sin temor a perjudicar su vestimenta ni su presencia decorosa. Estos materiales incluyen mandiles y toallas desechables.

5.3.2 Deseos y necesidades del consumidor

Quito al ser la ciudad capital, no cuenta con un restaurante donde la principal atracción sea un “all you can eat” de cangrejos, por lo contrario existen muchas cevicherías y uno que otro donde se expenden cangrejos. Viendo las necesidades y curiosidades de los clientes se decidió crear un restaurante donde se pueda pagar un precio determinado y comer todo lo que le satisfaga en cangrejos, ubicando un local en la ciudad mencionada. Adicionalmente contar con otros platos y agregando un valor determinado se ofrecerá también un todo lo que puedas tomar de cerveza nacional.

5.4 Marketing mix

5.4.1 Precio

Debido a que ofrecemos diferentes productos en nuestro Restaurante, los costos deben ser diferentes, pero sin salirnos del rango que fue establecido como dato en las encuestas realizadas, el mismo que va de \$15 dólares en adelante el cual estamos seguros tendrá una buena aceptación en el mercado

pues es un precio accesible para los diferentes targets a los cuales nos estamos enfocando, y del mismo modo es el indicado por la variedad de productos que vamos a ofrecer.

5.4.2 Plaza

La zona geográfica en la cual se trabajará, son todos los sectores con alta densidad comercial e industrial de la ciudad de Quito, tales como centros comerciales, zona industrial, tramos de avenidas comerciales, es decir donde se concentran las Empresas Pequeñas y lugares residenciales, que son nuestro mercado meta.

5.4.3 Promoción

La promoción en todo tipo de negocio es fundamental para darse a conocer y penetrar en el mercado, con la misma, proyectaremos la imagen corporativa de nuestra empresa para lo cual hemos planeado elaborar trípticos y hojas volantes que describan nuestro negocio, características y ventajas; enviaremos estos en las revistas que usualmente adquieren las familias y oficinistas como también por medios virtuales.

Utilizaremos medios como radio y prensa para promocionarnos, En el caso de la prensa publicaremos un anuncio en los diarios de mayor circulación de la ciudad.

Realizaremos descuentos y precios rebajados en los platos de nuestra carta por inicio de actividades, festividades locales, festejos familiares etc.

La empresa aspira a entregar una promoción especial por cumpleaños y aniversarios dependiendo esta promoción de la época en que se realice.

5.4.4 Producto

El producto es la base principal de cualquier empresa. Este puede ser un bien físico o un servicio ofrecido a un cliente determinado. El producto es el resultado del análisis del mercado que se realiza previo a la constitución de la empresa.

Los productos a ofrecerse en el restaurante Patas y Carapachos son los diferentes platos de comida que se servirán dentro del mismo. En los cuales el protagonista principal serán los Cangrejos. Sin embargo, adicionalmente se ofrecerá a la clientela una gran diversidad de mariscos.

5.5 Publicidad corporativa

5.5.1 Diseño de la carta



Figura 9. Diseño de la carta (Anverso)



Figura 10. Diseño de la carta (Reverso)

5.5.2 Diseño de tarjetas de presentación



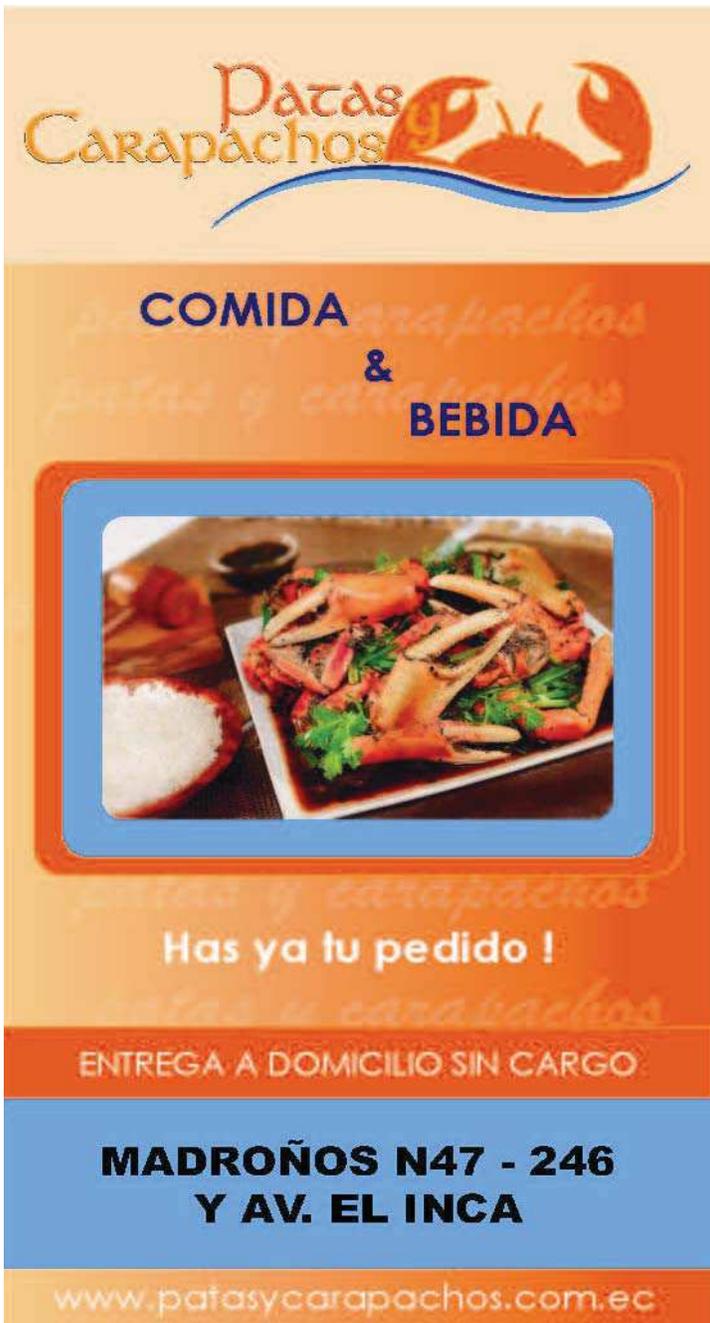
Figura 11. Diseño de tarjetas de presentación

5.5.4 Diseño de flyer



Figura 13. Diseño de flyer

5.5.5 Diseño de promoción



**Patatas
Carapachos**

**COMIDA
&
BEBIDA**

Has ya tu pedido !

ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO

**MADROÑOS N47 - 246
Y AV. EL INCA**

www.patasycarapachos.com.ec

The flyer is a vertical rectangular design with a color palette of orange, blue, and white. At the top, the brand name 'Patatas Carapachos' is written in a stylized, orange font, with a blue wave graphic underneath. To the right of the text is a stylized orange crab. Below this, the words 'COMIDA & BEBIDA' are written in a bold, blue, sans-serif font. In the center, there is a square photograph of a plate of food, including a crab, potatoes, and rice, framed by a blue border. Below the photo, the text 'Has ya tu pedido !' is written in a bold, white, sans-serif font. Underneath that, 'ENTREGA A DOMICILIO SIN CARGO' is written in a smaller, white, sans-serif font. The bottom section of the flyer is a solid blue band containing the address 'MADROÑOS N47 - 246 Y AV. EL INCA' in bold, white, sans-serif font. At the very bottom, the website URL 'www.patasycarapachos.com.ec' is written in a white, sans-serif font.

Figura 14. Diseño de promoción

5.5.6 Diseño de uniformes



Figura 15. Diseño de uniformes

5.6 Cronograma de actividades

Este plan detalla las actividades que se realizarán para iniciar nuestro negocio y su respectiva duración en semanas, hemos tomado en cuenta siete actividades básicas que serán delegadas a cada miembro del negocio para optimizar tiempo y recursos, de esta forma la organización será efectiva y alcanzará los objetivos previstos.

Tabla 1. Cronograma de actividades

| ACTIVIDADES | SEMANAS | | | |
|--|---------|----|----|----|
| | 11 | 22 | 33 | 44 |
| 1. Elaborar el Plan de Marketing a seguir. | XX | | | |
| 2. Aportar el capital para las actividades y buscar medios de financiamiento | XX | | | |
| 3. Adecuar el centro de operaciones con todos los implementos necesarios. | | XX | | |
| 4. Contratar al asistente gastronómico y personal de servicio | | XX | | |
| 5. Establecer relaciones con los proveedores para el abastecimiento. | | XX | | |
| 6. Establecer contratos con los empleados | | XX | XX | |
| 7. Afiliación del personal | | | XX | |

5.7 Cuadro presupuesto para gastos

Tabla 2. Presupuesto

| TABLA DE COSTOS ALIMENTOS | | | | | |
|--|---|---------------------|-----------------------|-----------------|--------------------|
| <u>Parámetros</u> <u>ingredientes Mensuales</u> | <u>costo</u> <u>Unidad de medida</u> | <u>Proveedor</u> | <u>Valor unitario</u> | <u>Cantidad</u> | <u>Costo</u> |
| <u>Cangrejo (sarta 12)</u> | Sarta de 12 | Distribuidor Sierra | \$ 7,00 | 272,00 | \$ 1.904,00 |
| <u>Cangrejo (pulpa) libra</u> | Tarrina | Distribuidor Sierra | \$ 5,00 | 70,00 | \$ 350,00 |
| <u>Concha (ciento)</u> | Ciento | Distribuidor Sierra | \$ 12,00 | 3,00 | \$ 36,00 |
| <u>Pulpo</u> | Libra | Distribuidor Sierra | \$ 4,00 | 48,00 | \$ 192,00 |
| <u>Camaron</u> | Libra | Distribuidor Sierra | \$ 4,00 | 32,00 | \$ 128,00 |
| <u>Pescado Picudo</u> | Libra | Distribuidor Sierra | \$ 4,00 | 32,00 | \$ 128,00 |
| <u>Arroz</u> | quintal | Santa Maria | \$ 42,00 | 5,00 | \$ 210,00 |
| <u>Huevos</u> | cubeta | Santa Maria | \$ 3,20 | 12,00 | \$ 38,40 |
| <u>Maduro</u> | cabezas | Mercado Mayorista | \$ 0,20 | 120,00 | \$ 24,00 |
| <u>Verde</u> | cabezas | Mercado Mayorista | \$ 0,20 | 120,00 | \$ 24,00 |
| <u>Limon</u> | ciento | Mercado Mayorista | \$ 0,02 | 2500,00 | \$ 50,00 |
| <u>Sal</u> | libra | Santa Maria | \$ 0,40 | 50,00 | \$ 20,00 |
| <u>Azucar</u> | libra | Santa Maria | \$ 0,45 | 10,00 | \$ 4,50 |
| <u>Tomate</u> | caja | Mercado Mayorista | \$ 10,00 | 4,00 | \$ 40,00 |
| <u>Aceite</u> | caja | Santa Maria | \$ 22,00 | 6,00 | \$ 132,00 |
| <u>Cilantro</u> | atado | Mercado Mayorista | \$ 1,50 | 20,00 | \$ 30,00 |
| <u>Ajo</u> | libra | Mercado Mayorista | \$ 1,50 | 16,00 | \$ 24,00 |
| <u>Apanadura</u> | kg | Santa Maria | \$ 0,60 | 4,00 | \$ 2,40 |
| <u>Comino</u> | libra | Santa Maria | \$ 1,60 | 10,00 | \$ 16,00 |
| <u>Ajinomoto</u> | Libra | Santa Maria | \$ 1,40 | 4,00 | \$ 5,60 |
| <u>Pimiento</u> | caja | Mercado Mayorista | \$ 8,00 | 4,00 | \$ 32,00 |
| <u>Pimienta</u> | Libra | Santa Maria | \$ 4,00 | 4,00 | \$ 16,00 |
| <u>Achote</u> | litro | Santa Maria | \$ 2,50 | 8,00 | \$ 20,00 |
| <u>Sabora</u> | | Santa Maria | \$ 2,50 | 8,00 | \$ 20,00 |
| <u>Cebolla Paiteña(saco)</u> 25libras | saco | Mercado Mayorista | \$ 12,00 | 4,00 | \$ 48,00 |
| <u>Cebolla Perla (saco)</u> 25libras | saco | Mercado Mayorista | \$ 12,00 | 4,00 | \$ 48,00 |
| <u>Cebolla Puerro (saco)</u> 25libras | saco | Mercado Mayorista | \$ 12,00 | 4,00 | \$ 48,00 |
| <u>Salsa de Tomate</u> | galon | Santa Maria | \$ 4,50 | 2,00 | \$ 9,00 |
| <u>Mayonesa</u> | galon | Santa Maria | \$ 4,50 | 1,00 | \$ 4,50 |
| | | | | TOTAL | \$ 3.604,40 |

NOTA: Datos tomados de la cotización enviada por el Super Mercado Santa María

5.8 Tabla de precios

Tabla 3. Precios del menú

| Tabla de Precios | | |
|-----------------------------------|---------|----------------|
| Nombre del Plato | Precio | Precio mas IVA |
| Para Picar | | |
| Empanada de verde con queso | \$1,25 | \$1,40 |
| Empanada de verde con camarón | \$1,25 | \$1,40 |
| Entradas | | |
| Ceviche de camarón | \$7,50 | \$8,40 |
| Ceviche de concha | \$8,00 | \$8,96 |
| Ceviche de pescado | \$7,50 | \$8,40 |
| Ceviche de pulpo | \$8,00 | \$8,96 |
| Ceviche Marinero | \$11,00 | \$12,32 |
| Ceviche mixto | \$9,00 | \$10,08 |
| Ceviche trilogía | \$10,00 | \$11,20 |
| Platos Fuertes | | |
| Camarones Apanados | \$11,00 | \$12,32 |
| Camarones a la Plancha | \$10,00 | \$11,20 |
| Camarones al Ajillo | \$10,00 | \$11,20 |
| Camarones de la Casa | \$10,00 | \$11,20 |
| Pulpo Asado | \$12,00 | \$13,44 |
| Trilogía de Mariscos al Ajillo | \$13,00 | \$14,56 |
| Arroz con Concha | \$12,50 | \$14,00 |
| Arroz con Camarón | \$12,50 | \$14,00 |
| Arroz Marinero | \$12,50 | \$14,00 |
| Especialidades | | |
| "All you can eat" Cangrejos | \$15,00 | \$16,80 |
| Conchitas Asadas | \$9,00 | \$10,08 |
| Carapachos Rellenos | \$9,00 | \$10,08 |
| Mariscada | \$18,00 | \$20,16 |
| Cangrejo al Ajillo (3unidades) | \$12,50 | \$14,00 |
| Encocado de Cangrejo (3 unidades) | \$12,50 | \$14,00 |
| Arroz con Cangrejo | \$12,50 | \$14,00 |
| Bebidas | | |
| Colas | \$1,60 | \$1,79 |
| Agua sin gas | \$1,40 | \$1,57 |
| Agua con Gas | \$1,50 | \$1,68 |
| Jugos Naturales | \$1,70 | \$1,90 |
| Jugo de Naranja | \$1,70 | \$1,90 |
| Limonada | \$1,70 | \$1,90 |
| Cerveza Nacional Jarro | \$2,00 | \$2,24 |
| Cerveza Nacional botella peq. | \$2,25 | \$2,52 |
| Cerveza Importada botella peq. | \$2,75 | \$3,08 |
| Cerveza Importada Jarro | \$2,50 | \$2,80 |

CAPÍTULO VI

6. CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

6.1 Tipos de empresa

Existen diferentes tipos de empresas, pero por fines tributarios existe una forma de clasificar para realizar las retenciones del Impuesto a la Renta y del IVA (Impuesto al valor agregado).

En el Ecuador se las clasifica de la siguiente manera:

6.1.1 Entidades y organismos del sector público y empresas públicas

Son empresas que pertenecen al Estado en términos que establecen la constitución de la República. Como por ejemplo:

- Municipios
- Consejos Provinciales

6.1.2 Contribuyentes especiales

Son empresas grandes de un solo dueño o sociedades que el SRI (Servicio de Rentas Internas), califica como especiales, por tal razón tiene mérito para la recaudación efectiva de los tributos o impuestos.

6.1.3 Sociedades

Son empresas son de varios dueños y están controlados por la Superintendencia de Compañías. Se reconocen por que en las facturas tienen siglas: Cía. Ltda., en la compañía limitada y por S.A. en la sociedad anónima.

6.1.4 Personas naturales obligados a llevar contabilidad

Son personas particulares que tienen actividad económica (**empresas**), que normalmente en las facturas tiene el nombre del dueño o cualquier nombre comercial. Se reconoce por que en la factura dice obligado a llevar contabilidad, esta obligación se da, cuando pasa los montos establecidos, 60.000, 00 en capital o 100.000,00 en ventas, al año.

6.1.5 Personas naturales no obligados a llevar contabilidad

Son personas particulares que tiene empresas pequeñas, pero que no pasa los montos establecidos por el SRI (Servicio de Rentas Internas), al finalizar cada año. En la mayoría este tipo de empresas son las que emite las notas de venta y esta bajo el RISE.

PATAS Y CARAPACHOS

El Restaurante Patas y Carapachos es una empresa cuyos dueños están obligados a llevar contabilidad, ya que su administración se maneja bajo las leyes y normas dictadas por el SRI para este tipo de locales comerciales.

6.2 Proceso de selección

Es el proceso que consiste en elegir entre un grupo de solicitantes a la persona más adecuada para un puesto y empresa en particular.

6.2.1 Pre – selección

En este sub – proceso se realizará un análisis de puesto según el puesto al que se aplica y la posición. Con esto aseguraremos que las personas elegidas sean las adecuadas para desarrollar sus labores dentro de cada área de trabajo del Restaurante Patas y Carapachos.

Durante el transcurso de la selección entre las hojas de vida es importante saber qué y cómo debe ir estructurado el curriculum vitae del aplicante. Los puntos a tomar en cuenta serán:

- Datos personales
- Preparación Académica
- Antecedentes Laborales
- Pertenencia a instituciones, distintos, pasatiempo

6.2.2 Entrevista

En el Restaurante Patas y Carapachos se realizará dos entrevistas a cada candidato, las cuales consistirán en diversos factores profesionales y personales.

Entre las preguntas a realizarse durante la entrevista estarán:

- ¿Qué experiencia tiene en cargos similares?
- ¿Cuál era su rol?
- ¿Qué hizo en su anterior trabajo?
- ¿Cuál fue el resultado de sus labores?

6.2.3 Proceso de la entrevista

- Se comenzará con una entrevista inicial, la cual será el primer contacto con el candidato. Se debe conocer su hoja de vida y tener lista cualquier pregunta. Aquí el candidato conocerá la empresa más a fondo y hablará de las expectativas que tiene con referencia al puesto de trabajo.
- La segunda entrevista sirve para identificar o notar la ausencia de algunos indicadores importantes para el puesto dentro del restaurante. La entrevista se centrará en lo que el candidato dijo, pensó y sintió.

6.2.4 Verificación de referencias

Como parte final del proceso de la entrevista dentro de la empresa, se asignará una persona responsable de verificar las referencias escritas de cada uno de los candidatos, esto con el fin de asegurar su profesionalismo y procedencia.



SE NECESITA

Puesto: Administrador. **Área:** Producción

Salario: A negociar **Lugar de trabajo:** Quito (Dirección de la empresa)

Contrato: Fijo

Requisitos:
 Edad: 24 a 35 años; sexo: ambos, título universitario, experiencia mínima de 2 años excelente presencia, con disponibilidad inmediata, y capacidad para trabajar bajo presión.

INTERESADOS: las personas que cumplan con los requisitos favor enviar hoja de vida actualizada, incluyendo fotografía en el transcurso del 29 de Agosto hasta el 15 de Septiembre: Madroños N47-246 y avenida el Inca.

Figura 16. Anuncio de prensa

6.2.5 Perfil del trabajador

- **Gerente General / Administrador General**
 - Ser mayor de 25 años.
 - Título universitario (afines con el puesto de trabajo).
 - Dos idiomas mínimos.

- Buena presencia.
- Capacidad de liderazgo.
- Afinidad para trabajar en grupo.
- Experiencia mínima de 3 años en trabajos afines.
- Capacidad de organización.
- Buen nivel de comunicación.
- Tenga valores: responsabilidad, puntualidad, eficacia, ética, honradez.

- **Chef**

- Ser mayor de 25 años.
- Título universitario (afines con el puesto de trabajo).
- Experiencia mínima de 3 años en trabajos afines.
- Creatividad, ser un buen jefe dentro de la cocina.
- Capacidad de organización.
- Capacidad de trabajar a presión
- Buen nivel de comunicación.
- Tenga valores: responsabilidad, puntualidad, eficacia, ética, honradez.

- **Mesero**

- Ser mayor de 19 años.
- Título de Bachiller como mínimo.
- Capacidad de retención de información
- Persona sociable
- Capacidad de trabajar a presión
- Buena presencia.
- Experiencia mínima de 1 año en trabajo afines
- Capacidad de organización.
- Buen nivel de comunicación.
- Tenga valores: responsabilidad, puntualidad, eficacia, ética, honradez.

- **Ayudante de cocina**

- Ser mayor de 20 años.
- Título de Bachiller como mínimo
- Conocimiento básicos de cocina
- Experiencia mínima de 1 año en trabajos afines.
- Capacidad de organización.
- Buen nivel de comunicación.
- Tenga valores: responsabilidad, puntualidad, eficacia, ética, honradez.

- **Posillero**

- Ser mayor de 18 años.
- Título de Bachiller como mínimo
- Buen estado Físico
- Experiencia mínima de 1 año en trabajos afines.
- Capacidad de trabajar bajo presión
- Buen nivel de comunicación.
- Tenga valores: responsabilidad, puntualidad, eficacia, ética, honradez.

6.3 Inducción

Una vez elegido el personal para trabajar en el restaurante Patas y Carapachos se procederá a realizar el proceso de inducción para la empresa, que constara de tres niveles básicos:

- **Primer Nivel:** aquí se dará a conocer la información y datos básicos del Restaurante, esto para incentivar la buena imagen de la empresa hacia sus audiencias.
- **Segundo Nivel:** Aquí se pondrá a disposición de los empleados toda la información de los platos existentes en la carta del restaurante, sus

diferentes preparaciones, prevenciones para el uso y consumo de los mariscos y también del servicio al cliente.

- **Tercer Nivel:** Este será un espacio habilitado para que los empleados del Restaurante puedan conocerse entre si, con el fin de que creen alianzas entre compañeros de trabajo y así les sea fácil trabajar en grupo.

6.4 Capacitación

Una de las políticas más importantes para la empresa será la capacitación que se ofrecerá al personal en las diversas áreas de trabajo que se desarrollan dentro del Restaurante. Estas capacitaciones serán realizadas cada 6 meses para aumentar e incentivar los conocimientos de los empleados. Algunas de las capacitaciones a realizarse serán:

Tabla 4. Capacitaciones

| ÁREA DE COCINA |
|--|
| Manipulación de alimentos |
| Técnicas de cocción |
| Nuevas tendencias |
| Cursos Higiene y nutrición |
| ÁREA DE GERENCIA |
| Desarrollo de estrategias en el nuevo siglo |
| Uso de tecnología para mejorar su negocio |
| La comunicación organizacional y su empresa |
| ÁREA DE SERVICIO |
| Atención al cliente |
| Técnicas de servicio y mantelería |
| TODO EL PERSONAL |
| Seguridad empresarial (catástrofes y accidentes) |
| Relaciones entre compañeros de trabajo |

Nota: Información obtenida del Manual de capacitaciones organizacionales

6.5 Políticas de la empresa

6.5.1 Política para uso de uniformes

La imagen de la empresa se ve reflejada en un correcto del uniforme por parte del personal, lo que nos motiva a establecer pautas necesarias para mantener los estándares dentro del personal de cada área.

1. Todo el personal tiene la obligación de utilizar el uniforme a diario en horario de trabajo, deberá ser llevado en forma correcta e impecable.
2. Será responsabilidad del empleador el uso del uniforme, el no realizar ninguna actividad en donde se vea involucrada la imagen de la empresa.
3. Los uniformes serán lavados por cuenta de cada colaborador.
4. El uniforme del personal de producción constará de: ropa protectora de color blanco que les cubra el cuerpo, llevar completamente cubierto el cabello, el calzado apropiado es decir zapatos antideslizantes.
5. El uniforme del área administración constará de: trajes ejecutivos tanto las mujeres como los hombres.
6. Parte del uniforme se constituye el name tag con su nombre y cargo, siempre será colocado en la parte izquierda de la solapa.

María Belén Guerrero Mosquera
GERENCIA GENERAL

6.5.2 Políticas de prácticas en la cocina

Procedimientos importantes que deben tomarse en cuenta a la hora de preparar alimentos.

1. Nunca descongele los alimentos a la temperatura ambiental, utilizar métodos como sumergiéndolos en chorro de agua potable o en el horno microondas.
2. Utilizar temperaturas correctas para mantener los alimentos calientes y fríos, deben mantenerse fuera de la zona de temperatura de riesgo es decir de 5°C a 57°C.
3. Comprobar la temperatura de los alimentos, con termómetros calibrados.
4. Si tiene una herida o una llaga, cúbralo con un curita limpia y también con un guante, así protegerá el curita y evitará que caiga en los alimentos.

6.5.3 Política de bodegaje

La Bodega necesita un control de sus existencias, acompañada de su respectiva política en la que establece las normas y procedimientos así como responsabilidades.

1. Al momento de recibir la mercadería es decir los alimentos, se deberá saber cuándo aceptar o rechazar una entrega, revisar que tenga, la temperatura y la apariencia correcta.
2. Ponga etiquetas y fechas a todos los alimentos.
3. Organizar los pedidos o requisiciones adecuadamente cumpliendo con las normas de sanidad, recibiendo en el tiempo requerido y en condiciones óptimas.

4. Se realizará un inventario una vez al mes, en su último día de cada mes es decir es mensual, este lo realizara la persona responsable de la Bodega en conjunto con la persona de producción, al día siguiente será presentado con copia al gerente general.
5. Mantenerla ordenada, limpia y estar pendientes de mantener en buen estado todos los alimentos. La limpieza será semanal.

JEFE DE BODEGA

**María Belén Guerrero M.
GERENTE GENERAL**

CAPÍTULO VII

7. ASPECTO FINANCIERO DEL PROYECTO

7.1 Monto económico para la conformación de la empresa

Tabla 5. Composición de la empresa

| COMPOSICIÓN DE LA EMPRESA | |
|---------------------------|-----------------|
| Gastos legales | 1.500,00 |
| Gastos de abogados | 720,30 |
| TOTAL | 2.220,30 |

NOTA: Cotización por parte del Bufet de Abogados Puente & Asociados

Tabla 6. Inversión

| COSTOS – INVERSIÓN | |
|-------------------------------------|------------------|
| Maquinaria y equipos de trabajo | 12.584,50 |
| Muebles y encerres | 3.655,00 |
| Decoración | 3.250,00 |
| Publicidad y mercadeo | 6.210,00 |
| Uniformes | 520,00 |
| Gastos de composición de la empresa | 2.230,30 |
| TOTAL | 28.449,80 |

7. 2 Presupuesto para la adquisición de maquinaria

Tabla 7. Total Gastos

| | |
|----------------------|------------------|
| Total gastos: | 12.584,50 |
|----------------------|------------------|

7.3 Presupuesto para la adquisición de muebles y encerres

Tabla 8. Muebles y encerres

| NO. | CANT | DESCRIPCION | PRECIO U. | PRECIO T. |
|-----|------|-------------------------|---------------|-------------|
| 1 | 10 | Mesas Modulares 8pax | 45 | 450 |
| 2 | 90 | Sillas Modulares | 12 | 1080 |
| 3 | 3 | Sillas para bebes | 38 | 114 |
| 4 | 1 | Mostrador/ cobrador | 300 | 300 |
| 5 | 4 | Mesas de trabajo | 80 | 320 |
| 6 | 2 | Lavabos de cocina | 90 | 180 |
| 7 | 5 | Estanterías de bodega | 35 | 175 |
| 8 | 5 | Gabinetes porta platos | 42 | 210 |
| 9 | 5 | Gabinetes porta vasos | 42 | 210 |
| 10 | 4 | Estanterías de Cocina | 38 | 152 |
| 11 | 3 | Estaciones de Trabajo | 63 | 189 |
| 12 | 4 | sillones para recepción | 50 | 200 |
| 13 | 1 | mesa para recepcion | 75 | 75 |
| | | | TOTAL: | 3655 |

NOTA: Cotización enviada por Termalimex S.A

7.4 Presupuesto para la publicidad

Tabla 9. Publicidad

| CONCEPTO | P. TOTAL |
|--------------------------|-----------------|
| Letrero | 800,00 |
| Facturas | 160,00 |
| Tarjetas de presentación | 150,00 |
| Afiches | 300,00 |
| Flyers | 200,00 |
| Lanzamiento | 1.500,00 |
| Radio | 2.200,00 |
| Página web | 900,00 |
| TOTAL: | 6.210,00 |

NOTA: Cotización enviada por Digital Printing

7.5 Presupuesto rol de pagos

Tabla 10. Rol de pagos mensual

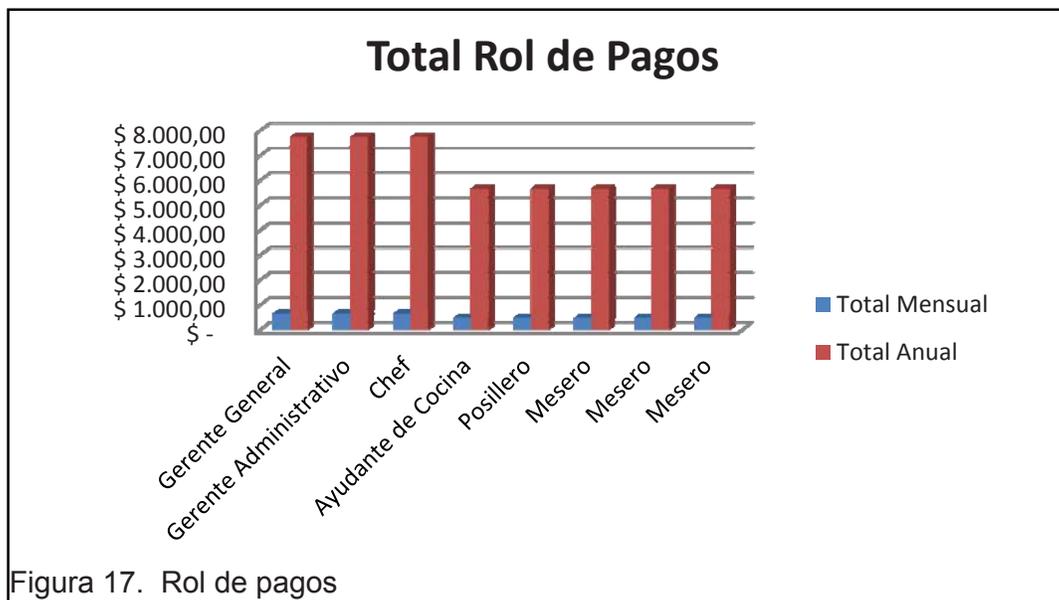
| ROL DE PAGOS MENSUAL | | | | | | |
|----------------------|------------------------|---------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| Nº | Cargo | Sueldo Base | Aporte Patronal | Decimo Cuarto | Decimo Tercero | Total |
| 1 | Gerente General | \$ 450,00 | \$ 54,68 | \$ 37,50 | \$ 37,50 | \$ 579,68 |
| 1 | Gerente Administrativo | \$ 450,00 | \$ 54,68 | \$ 37,50 | \$ 37,50 | \$ 579,68 |
| 1 | Chef | \$ 450,00 | \$ 54,68 | \$ 37,50 | \$ 37,50 | \$ 579,68 |
| 1 | Ayudante de Cocina | \$ 300,00 | \$ 36,45 | \$ 25,00 | \$ 25,00 | \$ 386,45 |
| 1 | Posillero | \$ 300,00 | \$ 36,45 | \$ 25,00 | \$ 25,00 | \$ 386,45 |
| 1 | Mesero | \$ 300,00 | \$ 36,45 | \$ 25,00 | \$ 25,00 | \$ 386,45 |
| 1 | Mesero | \$ 300,00 | \$ 36,45 | \$ 25,00 | \$ 25,00 | \$ 386,45 |
| 1 | Mesero | \$ 300,00 | \$ 36,45 | \$ 25,00 | \$ 25,00 | \$ 386,45 |
| TOTAL AL MES | | \$ 2.850,00 | \$ 346,29 | \$ 237,50 | \$ 237,50 | \$ 3.671,29 |
| TOTAL AL AÑO | | \$ 34.200,00 | \$ 4.155,48 | \$ 2.850,00 | \$ 2.850,00 | \$ 44.055,48 |

Tabla 11. Remuneración mensual colaboradores

| REMUNERACIÓN MENSUAL COLABORADORES | | | | | | | |
|------------------------------------|------------------------|--------------------|--------------------|------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| Nº | Cargo | Fondo de Reserva | Vacaciones | Capacitaciones | Seguro Accidentes | Horas Extras | Total |
| 1 | Gerente General | \$ 37,50 | \$ 18,75 | \$ 4,00 | \$ 5,00 | \$ - | \$ 65,25 |
| 1 | Gerente Administrativo | \$ 37,50 | \$ 18,75 | \$ 4,00 | \$ 5,00 | \$ - | \$ 65,25 |
| 1 | Chef | \$ 37,50 | \$ 18,75 | \$ 4,00 | \$ 5,00 | \$ - | \$ 65,25 |
| 1 | Ayudante de Cocina | \$ 25,00 | \$ 12,50 | \$ 4,00 | \$ 5,00 | \$ 38,93 | \$ 85,43 |
| 1 | Posillero | \$ 25,00 | \$ 12,50 | \$ 4,00 | \$ 5,00 | \$ 38,93 | \$ 85,43 |
| 1 | Mesero | \$ 25,00 | \$ 12,50 | \$ 4,00 | \$ 5,00 | \$ 38,93 | \$ 85,43 |
| 1 | Mesero | \$ 25,00 | \$ 12,50 | \$ 4,00 | \$ 5,00 | \$ 38,93 | \$ 85,43 |
| 1 | Mesero | \$ 25,00 | \$ 12,50 | \$ 4,00 | \$ 5,00 | \$ 38,93 | \$ 85,43 |
| TOTAL AL MES | | \$ 237,50 | \$ 118,75 | \$ 32,00 | \$ 40,00 | \$ 194,65 | \$ 622,90 |
| TOTAL AL AÑO | | \$ 2.850,00 | \$ 1.425,00 | \$ 384,00 | \$ 480,00 | \$ 2.335,80 | \$ 7.474,80 |

Tabla 12. Total rol de pagos

| Total Rol de Pagos | | |
|------------------------|--------------------|---------------------|
| Cargo | Total Mensual | Total Anual |
| Gerente General | \$ 644,93 | \$ 7.739,16 |
| Gerente Administrativo | \$ 644,93 | \$ 7.739,16 |
| Chef | \$ 644,93 | \$ 7.739,16 |
| Ayudante de Cocina | \$ 471,88 | \$ 5.662,56 |
| Posillero | \$ 471,88 | \$ 5.662,56 |
| Mesero | \$ 471,88 | \$ 5.662,56 |
| Mesero | \$ 471,88 | \$ 5.662,56 |
| Mesero | \$ 471,88 | \$ 5.662,56 |
| TOTAL | \$ 4.294,19 | \$ 51.530,28 |



7.6 Presupuesto de venta

Tabla 13. Variable de ventas y costos

| VARIABLES DE VENTAS Y COSTO | | | | | |
|-----------------------------|----------|----------------|-------------|------------------|-------------|
| FACTORES | | GASTOS FIJOS | | COSTOS VARIABLES | |
| DIAS TRABAJO | 6 | LUZ | \$ 40,00 | Alimentos | \$ 3.604,40 |
| SEMANAS TRABAJO | 4 | AGUA | \$ 60,00 | Sueldos | \$ 1.588,69 |
| PROMEDIO TRABAJO MENSUAL | 2 | TELEFONO | \$ 20,00 | | |
| DIAS TRABAJO | 26 | ARRIENDO | \$ 500,00 | | |
| PUESTOS | 50 | PRESTAMO BANCO | \$ 700,00 | | |
| ROTACION | 27,5 | SUELDOS | \$ 2.705,50 | | |
| PROMEDIO ALIMENTO | \$ 15,00 | TOTAL | \$ 4.025,50 | | |
| TASA TRIMESTRAL | 1,25% | | | | |
| BEBIDAS | \$ 2,50 | | | | |
| TASA COSTO ALIMENTOS | 34% | | | | |
| TASA COSTO BEBIDAS | 28% | | | | |

Tabla 14. Presupuesto de ventas, costos y gastos

| PRESUPUESTO DE VENTAS, COSTOS Y GASTOS | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------------|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|
| PORCENTAJE DE VENTAS | 55% | 40% | 40% | 60% | 50% | 60% | 70% | 40% | 40% | 75% | 65% | 65% | |
| | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | NOVIEMBRE | DICIEMBRE | T. ANUAL |
| 50 PUESTOS | 1.300 | 1.300 | 1.300 | 1.300 | 1.300 | 1.300 | 1.300 | 1.300 | 1.300 | 1.300 | 1.300 | 1.300 | 15.600 |
| ROTACION | 715 | 520 | 520 | 780 | 650 | 780 | 910 | 520 | 520 | 975 | 845 | 845 | 8.580 |
| VALE PROMEDIO ALIMENTOS | \$ 15,00 | \$ 15,00 | \$ 15,00 | \$ 15,19 | \$ 15,19 | \$ 15,19 | \$ 15,38 | \$ 15,38 | \$ 15,38 | \$ 15,57 | \$ 15,57 | \$ 15,57 | \$ 15,28 |
| VALE PROMEDIO BEBIDAS | \$ 2,50 | \$ 2,50 | \$ 2,50 | \$ 2,53 | \$ 2,53 | \$ 2,53 | \$ 2,56 | \$ 2,56 | \$ 2,56 | \$ 2,59 | \$ 2,59 | \$ 2,59 | \$ 2,55 |
| POR CIENTO INFLACION ANUAL | 1,25% | 1,25% | 1,25% | 1,25% | 1,25% | 1,25% | 1,25% | 1,25% | 1,25% | 1,25% | 1,25% | 1,25% | |
| VENTAS | | | | | | | | | | | | | |
| VENTA DE ALIMENTOS | \$ 10.725,00 | \$ 7.800,00 | \$ 7.800,00 | \$ 11.846,25 | \$ 9.871,88 | \$ 11.846,25 | \$ 13.993,38 | \$ 7.996,22 | \$ 7.996,22 | \$ 15.180,32 | \$ 13.156,28 | \$ 13.156,28 | \$ 131.368,07 |
| VENTA DE BEBIDAS | \$ 1.787,50 | \$ 1.300,00 | \$ 1.300,00 | \$ 1.974,38 | \$ 1.645,31 | \$ 1.974,38 | \$ 2.332,23 | \$ 1.332,70 | \$ 1.332,70 | \$ 2.530,05 | \$ 2.192,71 | \$ 2.192,71 | \$ 21.894,68 |
| TOTAL VENTAS EN OPERACIÓN | \$ 12.512,50 | \$ 9.100,00 | \$ 9.100,00 | \$ 13.820,63 | \$ 11.517,19 | \$ 13.820,63 | \$ 16.325,61 | \$ 9.328,92 | \$ 9.328,92 | \$ 17.710,38 | \$ 15.348,99 | \$ 15.348,99 | \$ 153.262,75 |
| COSTOS DE VENTAS | | | | | | | | | | | | | |
| COSTO ALIMENTOS | \$ 3.646,50 | \$ 2.652,00 | \$ 2.652,00 | \$ 4.027,73 | \$ 3.356,44 | \$ 4.027,73 | \$ 4.757,75 | \$ 2.718,71 | \$ 2.718,71 | \$ 5.161,31 | \$ 4.473,13 | \$ 4.473,13 | \$ 44.665,15 |
| COSTO BEBIDAS | \$ 500,50 | \$ 364,00 | \$ 364,00 | \$ 552,83 | \$ 460,69 | \$ 552,83 | \$ 653,02 | \$ 373,16 | \$ 373,16 | \$ 708,42 | \$ 613,96 | \$ 613,96 | \$ 6.130,51 |
| SUELDOS | \$ 1.588,69 | \$ 1.588,69 | \$ 1.588,69 | \$ 1.588,69 | \$ 1.588,69 | \$ 1.588,69 | \$ 1.588,69 | \$ 1.588,69 | \$ 1.588,69 | \$ 1.588,69 | \$ 1.588,69 | \$ 1.588,69 | \$ 19.064,28 |
| TOTAL COSTOS DE VENTAS | \$ 5.735,69 | \$ 4.604,69 | \$ 4.604,69 | \$ 6.169,24 | \$ 5.405,82 | \$ 6.169,24 | \$ 6.999,46 | \$ 4.680,56 | \$ 4.680,56 | \$ 7.458,41 | \$ 6.675,78 | \$ 6.675,78 | \$ 69.859,94 |
| UTILIDAD EN OPERACIÓN (BRUTA) | \$ 6.776,81 | \$ 4.495,31 | \$ 4.495,31 | \$ 7.651,39 | \$ 6.111,37 | \$ 7.651,39 | \$ 9.326,15 | \$ 4.648,36 | \$ 4.648,36 | \$ 10.251,96 | \$ 8.673,21 | \$ 8.673,21 | \$ 83.402,82 |
| (-) GASTOS | | | | | | | | | | | | | |
| GASTOS FIJOS | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 48.306,00 |
| GASTOS VARIABLES | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| TOTAL GASTOS | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 4.025,50 | \$ 48.306,00 |
| UTILIDAD NETA | \$ 2.751,31 | \$ 469,81 | \$ 469,81 | \$ 3.625,89 | \$ 2.085,87 | \$ 3.625,89 | \$ 5.300,65 | \$ 622,86 | \$ 622,86 | \$ 6.226,46 | \$ 4.647,71 | \$ 4.647,71 | \$ 35.096,82 |
| % Costo Ventas/Ventas | 46% | 51% | 51% | 45% | 47% | 45% | 43% | 50% | 50% | 42% | 43% | 43% | 46% |
| % Utilidad en Operación/Ventas | 54% | 49% | 49% | 55% | 53% | 55% | 57% | 50% | 50% | 58% | 57% | 57% | 54% |
| % Total Gastos/Ventas | 32% | 44% | 44% | 29% | 35% | 29% | 25% | 43% | 43% | 23% | 26% | 26% | 32% |
| % Utilidad Neta/Ventas | 22% | 5% | 5% | 26% | 18% | 26% | 32% | 7% | 7% | 35% | 30% | 30% | 23% |

CAPÍTULO VIII

8. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

8.1 Conclusiones

- Mediante la planificación, desarrollo y ejecución del proyecto a realizarse del restaurante “all you can eat” de cangrejos se espera la exitosa acogida por parte del público quienes en un futuro serán nuestros más importantes jueces para calificar todo en cuanto al servicio y calidad que brindemos dentro de nuestro establecimiento.
- Los controles de manejo y manipulación de alimentos serán la carta de presentación del restaurante, para mantener el orden y seguridad de la salud de todos los clientes.
- El Restaurante Patas y Carapachos va a estar constituido principalmente por la familia de la Gerente General, quienes estarán presentes en cada toma de decisión de la empresa y en el desarrollo de la misma.
- Una de las características principales del Restaurante será la promoción de “all you can eat” de cangrejos que se realizarán los días miércoles y jueves en el horario de 14h00 a 18h00.
- El personal de la empresa representa uno de los pilares de la misma ya que son la carta de presentación del restaurante. Al ser miembros importantes de la organización serán capacitados en sus respectivas áreas de trabajo y tratados como parte de la familia que se espera crear con el resto de clientes que lleguen al restaurante.
- El cangrejo será el protagonista principal de los platos dentro del menú del Restaurante. Sin embargo, se servirá otras especialidades de mariscos.

8.2 Recomendaciones

- Conseguir todos los permisos necesarios previos a la apertura del restaurante, para evitar cualquier tipo de inconvenientes en el futuro.
- Asegurarse de la respectiva capacitación de los empleados, en cuanto a seguridad industrial, manipulación de alimentos, y contacto con los clientes en lo que a servicio corresponde.
- Mantener todo los pagos de servicios básicos, impuestos y facturación al día.
- La relación con el personal de servicio y cocina al ser un local pequeño se procurará que todos estrechen lazos de amistad, para poder crear una familia dentro del local, ya que al ser un restaurante familiar se verán involucrados la mayoría de los integrantes de la familia en la parte administrativa y operativa del local.
- Asegurar el libre flujo de información dentro del restaurante con el objetivo de que todos los miembros de la empresa conozcan lo que sucede dentro y fuera de la misma.
- Certificar la procedencia de los mariscos a ser utilizados dentro de la empresa.
- Cumplir con todos los requerimientos estipulados en las normas y leyes de constitución empresarial.

REFERENCIAS

- Adler B., Ronald y Marquardt, Elmhurst Jeanne. (2006). *Comunicación Organizacional. Principios y prácticas para negocios y profesiones*. Paris – Francia.
- Amat Santiesteban, Miguel. (2010). *Marketing, Relaciones Públicas, Gerencia y TICS a las puertas del Siglo XXI*. Documento electrónico, <http://www.eumed.net/libros/2011c/978/Imagen%20corporativa%20de%20las%20corporaciones%20mercantiles>.
- Armendáris, Mauricio. (2009). *Mishki Mikuna, el sabor del Ecuador / The taste of Ecuador*. Quito - Ecuador: Editorial UDLA.
- Armendáris, Mauricio. (2011). *La cocina del Ecuador*. Recetas tradicionales de mi país. Quito - Ecuador: Editorial UDLA.
- Audidores, Contadores y Consultores Financieros (ACFI). (2012). *Tipos de empresas en el Ecuador*. Documento electrónico, <http://www.audidoresycontadores.com/index.php/articulos/contabilidad/impuestos/89-tipos-de-empresas-en-ecuador>.
- Barboza, Elizabeth. *Los cangrejos*. Documento electrónico, <http://www.monografias.com/trabajos12/cangrejo/cangrejo.shtml>.
- Costa, Joan. (2007). *El Dircom hoy. Dirección y Gestión de la Comunicación en la nueva economía*. Barcelona – España: Editorial Costa Punto Com.
- ECUADOR. Registro de Patentes Municipales, Municipio de Quito – Pagina web Cámara de Comercio de Quito. http://www.lacamaradequito.com/index.php?option=com_content&task=section&id=1&Itemid=2. 26 Enero 2012.
- ECUADOR. Registro Oficial número 598. <http://www.expertiselaw.com/docs/ordenanza>. Cámara de Comercio de Quito. (2009). 25 Enero 2012.

- ECUADOR. Requisito Para Obtener el RUC, Fuente Servicio de rentas Internas - Cámara de Comercio de Quito. http://www.lacamaradequito.com/index.php?option=com_content&task=view&id=4&Itemid=20. 25 Enero 2012.
- ECUADOR. Resolución número 002. *Dirección metropolitana de medio Ambiente*. sección III restaurantes, Artículo 6.- La guía de practicas ambientales http://www.ecuadorambiental.com/doc/buenas_practicas. 26 Enero 2012.
- ECUADOR. SUPERMAXI. (2010). *Delicias con Arroz*. Quito – Ecuador. Editorial TAQUINA.
- ECUADOR. SUPERMAXI. (2010). *Delicias del Mar*. Quito – Ecuador. Editorial TAQUINA.
- ECUADOR. SUPERMAXI. (2010). *El toque Ecuatoriano*. Quito – Ecuador. Editorial TAQUINA.
- El Comercio S.A. (2007). *Pastas y arroces*. Lima – Perú. Editorial El Comercio S.A.
- El Comercio S.A. (2007). *Pescados y Mariscos*. Lima – Perú. Editorial El Comercio S.A.
- Fernández Collado, Carlos. (1991). *La comunicación en las organizaciones*. Barcelona – España.
- Martín Martín, Fernando. (1998). *Comunicación Empresarial (Corporativa) e Institucional*. Núñez de Balboa – España.
- Saló, Núria. (2000). *La comunicación Interna, instrumento fundamental de la función directiva*. Barcelona – España: Editorial Barcelona Managment Review.
- SANGUÑA, Washington. *Veda del Cangrejo Subsecretaria de Recursos Pesqueros*. 07 Enero 2012.
- Webusable. *El significado de los colores*. Documento electrónico, <http://webusable.com/coloursMean.htm>

ANEXOS

ANEXO 1: Veda de cangrejo

Según el email del Señor Ing. Washington Sanguña Inspector de Pesca de la ciudad de Quito de la Subsecretaria de Recursos Pesqueros.

Veda del cangrejo en Ecuador

* “Existen dos épocas de veda de cangrejo durante el año, Acuerdo Ministerial N° 16 del 11 de febrero del 2004, registro Oficial N° 284 (3 de Marzo del 2004).

La primera que es a partir del 15 de Enero al 15 de Febrero, durante el cual está prohibida la captura y comercialización de esta especie por motivos de fase de reproducción, establecida con el objeto de proteger el periodo de pre cortejo y copula de estas especies.

Por lo que está prohibido durante este periodo de veda la captura, tenencia, procesamiento, transporte y comercialización interna y externa.

Se puede comer, pero no se lo puede comercializar, por ese motivo todo lo que se decomisa es donado a fundaciones, albergues.

La segunda veda es a partir desde el 15 de Agosto hasta el 15 de Septiembre del 2011.

Veda establecida para proteger la salud del consumidor, debido que en este tiempo se efectúa la muda de la especie y no esta en condiciones para el consumo por la segregación de altas concentraciones de oxalato de calcio, perjudicial para la salud.

Por lo que está prohibido durante este periodo de veda la captura, tenencia, procesamiento, transporte y comercialización interna y externa.

Es Prohibido el consumo debido a que sueltan unas toxinas toxicas, todo lo que se decomisa es incinerado.

MULTAS

Mediante la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero, Codificación, en el artículo 71, se refiere (Art. 43 literal b) que serán sancionados con una multa de 2 a 10 remuneraciones básicas unificadas del trabajador en general y prisión de 15 a 60 días, o con una de estas penas solamente. Esto estamos hablado en cantidades de 10 cartones en adelante (2.400 unidades.), si es menor se le hace un llamado de atención la primera vez, la segunda un comunicado y la tercera será la multa mencionada.

Se realiza las difusiones faltando 5 días para la fecha de la veda.

Se pega afiches en restaurantes y mercados de la ciudad de Quito, a las grandes marisquerías se le entrega un comunicado y afiches.

Se trabaja conjuntamente con la Policía del Medio Ambiente, se realizan operativos en carretero, mercado y restaurantes” (Sanguña).

ANEXO 2: Menú



Papas y Carapachos



Para Picar....

- Empanada de verde con queso
- Empanada de verde con camarón

Entradas...

Ceviche:

- Camarón
- Concha
- Pescado
- Pulpo
- Marinero
- Mixto
- Trilogía





Especialidad....

- "All you can eat... cangrejos"
- "All you can drink....cerveza"





Platos Fuertes....

- Camarones apanados
- Camarones a la plancha
- Camarones al ajillo
- Camarones de la casa
- Pescado a la plancha
- Pescado apanado
- Pulpo asado
- Trilogía de mariscos al ajillo



Dapas y Carapachos



Platos Fuertes...

- Arroz con concha
- Arroz con cangrejo
- Arroz marinero
- Arroz con camarón
- Mariscada
- Cangrejo al ajillo
- Encocado de cangrejo



Bebidas...

- Colás
- Agua sin gas
- Agua con gas
- Jugos naturales
- Jugo de naranja
- Limonada

Bebidas Alcohólicas...

- Cerveza Nacional
- Cerveza Importada



Recomendaciones y

Sugerencias:

022 416 204

098389309

Ubicación

Cadroños N47-246 y Av. El Inca

www.patasycarapachos.com



Menú



"all you can eat...
cangrejos"

ANEXO 3: Logo



ANEXO 4: Diseño de uniformes

ANEXO 5: Recetas estándar

| Receta Estándar #1 | | |
|--|---------|------------------|
| Ceviche de Concha | | |
| 5 porciones - 120 gr c/u | | |
| US | Métrico | Ingredientes |
| 50 u | 50 u | conchas negras |
| 1/2 tz | 125 gr | cebolla paiteña |
| 5 u | 5 u | cubos de hielo |
| 1tz | 250 gr | ají picado |
| 1cda | 15 gr | cilantro picado |
| 1/2 tz | 125ml | jugo de limón |
| 1cdta | 5 gr | mostaza |
| 3cdas | 45 ml | aceite de maíz |
| 1cda | 15 gr | sal |
| 1/2 tz | 125 gr | tomates brunoise |
| Procedimiento | | |
| En un tazón saque la carne de las conchas conservando el liquido, agregue la cebolla picada, cilantro, ají y tomate, añada aceite, mostaza y sirva acompañado de chifles jugo de limón, sal y hielo. | | |

Patás
Carapachos




Ceviche de Concha

| Receta Estándar # 2 | | |
|--|----------|---------------------------|
| Camarones al ajillo | | |
| 4 porciones | | |
| US | Métrico | Ingredientes |
| 1 1/2 ki | 1 1/2 kl | Camarones con cascara |
| 4 u | 4 u | tomates grandes y maduros |
| 4 u | 4 u | dientes de ajo |
| 2 ramas | 2 ramas | perejil lavado y picado |
| 1/4 tz | 1/4 tz | aceite de oliva |
| 1 tz | 1 tz | vino blanco |
| 1/2 cdta | 7 gr | sal y pimienta |
| Procedimiento | | |
| Haga un corte en forma de cruz en la parte superior de los tomates, escalde, pele y píquelos eliminando las semillas. Lleve una sartén profunda al fuego y caliente el aceite de oliva, coloque los camarones bien lavados y secos y dórelos por ambos lados, incorpore los ajos cortados en laminas finas y saltee por 5 minutos, añada el vino la pulpa de tomate, el perejil, salpimiente y deje cocer por 5 minutos mas. | | |

Patás
Carapachos




Camarones al ajillo

| Receta Estándar # 3 | | |
|---|----------------|-------------------------------------|
| Ceviche de camarón | | |
| 8porciones de 150 gr c/u | | |
| US | Métrico | Ingredientes |
| 1 lb | 450 gr | camarón cocinado |
| 1/2 tz | 120 ml | agua de la cocción de los camarones |
| 1 tz | 240 gr | cebolla paiteña cortada en rodajas |
| 1/2 tz | 125 ml | jugo de limón |
| 1/2 cda | 7 gr | sal |
| 1/2 cdta | 3 gr | mostaza |
| 2 cdtas | 10 gr | cilantro lavado y picado |
| 1 cda | 15 ml | salsa de tomate |
| 1/4 cda | 3 gr | pimienta en polvo |
| 1/2 cdta | 3 gr | glutamato mono sódico |
| 1tz | 240 gr | tomate cortado en brunoise |
| 1/2 tz | 120 ml | gaseosa de naranja |
| 1 cdta | 5 gr | ají picado |
| 3cdas | 45 ml | aceite de maíz |
| Procedimiento | | |
| <p>Ponga en un recipiente cebolla, limón sal, mezcle y deje reposar por 7 minutos, agregue mostaza, salsa de tomate, glutamato mono sódico, pimienta ají, cilantro, tomate y mezcle todo muy bien, añada los camarones, gaseosa de naranja y la media taza de agua de la cocción del camarón y mezcle agregue las 3 cucharadas de aceite y sirva con chifles y canguil.</p> | | |



Ceviche de Camarón

| Receta Estándar # 4 | | |
|--|---------|---------------------------------------|
| Ceviche Marinero | | |
| 2 porciones | | |
| US | Métrico | Ingredientes |
| 60 gr | 60 gr | filete de lenguado o corvina en cubos |
| 25 gr | 25 gr | pulpo cocido en laminas |
| 25 gr | 25 gr | camarón pelado y cocinado |
| 25 gr | 25 gr | conchas |
| 1 cda | 5 gr | caldo de caldo de pescado |
| 100 gr | 100 gr | cebolla perla en juliana fina |
| 2 cdas | 10 gr | jugo de limón |
| 1 cda | 5 gr | apio picado |
| 1 cdta | 5 gr | ajo en pasta |
| 1 cdta | 5 gr | jengibre rallado |
| 1 cdta | 5gr | culantro picado |
| Preparación | | |
| <p>Coloque en una fuente el pescado y los mariscos. Agregue el jugo de limón , sal, pimienta blanca, apio, ajo y una pizca de jengibre. Rectifique la sal y pimienta. Deje macerar durante unos minutos, agregue el culantro, el caldo reducido y la mitad de cebolla y remueva.</p> | | |

Datas
Carapachos




Ceviche mariner

| Receta Estándar # 5 | | |
|--|---------|---------------------------|
| Camarones a la Plancha | | |
| 2 porciones | | |
| US | Métrico | Ingredientes |
| 1/2 libra | | Camarón Grande pelado |
| 3 cdas | 15 gr | aceite de oliva |
| 1 cda | 5 gr | mantequilla |
| 1 cda | 5 gr | brandy |
| 1/2 cda | 2,5 gr | achiote |
| 4 cdas | 20 gr | caldo camarón concentrado |
| 3 gotas | | salsa inglesa |
| s/n | | sal, pimienta |
| Preparación | | |
| <p>En una sartén, dore las colas de camarón en aceite de oliva durante un minuto y escúrralos, reserve. En la misma sartén donde se doraron los camarones, agregue la mantequilla, el brandy, el achiote y el caldo. Sazone con sal y pimienta y la salsa inglesa. Remueva hasta que se forme una salsa. Bañe los camarones con la salsa y sirva</p> | | |

Datas
Carapachos




Camarones a la plancha

| Receta Estándar # 6 | | |
|--|--------|--------------------------------|
| Ceviche de Pescado | | |
| 8 porciones | | |
| US | Unidad | Ingredientes |
| 4 | tazas | agua fría |
| 60 | gr | cebolla paiteña en trozos |
| 30 | gr | cebolla blanca picada |
| 1 | unidad | diente de ajo |
| 1 | unidad | hoja de laurel |
| 3 | gr | pimienta negra |
| 1 | kilo | pescado picado en cubos |
| 125 | gramos | cebolla paiteña en julianas |
| 1 | cdta | sal |
| 1/2 | taza | jugo naranja |
| 1/3 | tz | jugo de limón |
| 1/2 | tz | agua de la cocción del pescado |
| 1 | cdta | sal |
| 1 | cdta | mostaza |
| 90 | gramos | tomate picado en brunoise |
| 30 | gramos | pimiento verde picado |
| 5 | gramos | cilantro picado |
| Preparación | | |
| <p>pimienta negra. Tape y deje cocer por 10 minutos . Incorpore el pescado y cocine por 5 minutos mas, retire el caldo del fuego, cierna y deje que se enfrié, coloque en un bol la cebolla picada en julianas junto con el limón y deje reposar por 5 minutos. cierna y reserve la cebolla. en otro bowl grande coloque el jugo de naranja y el caldo de pescado, el tomate, la cebolla, el pimiento, la mostaza, el aceite una cucharada de jugo de limón y el cilantro. rectifique la sal, remueva hasta integrarlo todo. al ultimo incorpore el pescado. y sirva acompañado de chifles, canguil y tostado.</p> | | |



Ceviche de pescado

| Receta Estándar # 7 | | |
|--|----------|---|
| Arroz con camarón | | |
| 6 porciones | | |
| US | Unidad | Ingredientes |
| 1 | kg | camarones |
| 450 | g | arroz |
| 1 | unidad | cebolla paiteña pequeña picada en juliana |
| 1 | rama | cebolla blanca picada muy fino |
| 1 | unidad | pimiento verde picado en juliana |
| 1 | ramita | perejil picado fino |
| 2 | dientes | ajo picados finos |
| 2 | cda | aceite vegetal |
| 2 | cda | achiote |
| | c/n | sal y pimienta |
| | c/n | comino |
| Preparación | | |
| <p>Hacer un fondo con las cáscaras de camarón y la mitad del ajo y cebolla: cuele, deseche las cáscaras y reserve el líquido. Cocine el arroz en el líquido reservado. Haga un refrito con el ajo y la cebolla restante, junto con el pimiento y el achiote. Incorpore los camarones, remueva y deje cocer por 5 minutos. Añada el arroz, sazone con sal, pimiento y comino: deje cocinar por 5 minutos más. Sirva espolvoreado con perejil.</p> | | |
| Receta Estándar # 8 | | |
| Camarones Apanados | | |
| 5 porciones | | |
| US | Unidad | Ingredientes |
| 1 | libra | camarones pelados y limpios |
| 1 | unidad | huevo |
| 1 | taza | pan rallado |
| 1/2 | taza | aceite vegetal |
| 1 | cda | ajo molido |
| 1 | cda | mostaza |
| 2 | cucharas | vino blanco |
| 1/2 | taza | aceite vegetal |
| | c/n | sal |
| | c/n | pimienta |
| Preparación | | |
| <p>Lavar los camarones y escurrirlos, sazonarlos con el ajo, vino blanco, sal, pimienta y mostaza, dejarlos reposar por 10 minutos. Pasar los camarones por la harina seguido del huevo batido y finalmente por la apanadura, freír los camarones en aceite bien caliente y una vez que se doren, retirarlos del fuego y escurrir el exceso del aceite.</p> | | |



Arroz con camarón



Camarones apanados

| Receta Estándar # 9 | |
|---------------------|---------------------|
| Ceviche de Pulpo | |
| 4 porciones | |
| US | Ingredientes |
| 1 | pulpo cocido |
| 2 | cebollas rojas |
| 3 | tomates maduros |
| 2 | aguacates maduros |
| 2 ramas | Cilantro o perejil |
| s/n | Pimienta blanca |
| 2 | limones |
| s/n | Ají o salsa picante |
| 15 ml | Aceite de oliva |
| c/n | Salsa de tomate |





Ceviche de pulpo

| Preparación |
|---|
| <p>Encurtir la cebolla paiteña con limón (cortarla en pluma y rociar con zumo de 2 limones y sal y reservar. A continuación en un bowl cortar el pulpo en trocitos y rociar con pimienta blanca al gusto, dos cucharadas de salsa de tomate, 2 cucharadas de aceite de oliva. Escurrir la cebolla e incorporar, picar los 3 tomates maduros en cubos e incorporar, el aguacate maduro en cubos e incorporar, el cilantro o perejil picadito finito e incorporar, echar ají al gusto o salsa picante si no gusta ají. Mezclar todo muy bien y reposar en la nevera hasta que este bien frío.</p> |

| Receta Estándar # 10 | | |
|----------------------|--------|-----------------|
| Pulpo Asado | | |
| 4 Porciones | | |
| US | Unidad | Ingredientes |
| 1 | kl | pulpo |
| 50 | ml | Aceite de Oliva |
| c/n | | sal |
| c/n | | pimienta |





Pulpo asado

| Preparación |
|---|
| <p>Poner en la parrilla aceite de oliva y ponerla a calentar. Al ser de hierro fundido, no hace falta poner el fuego al máximo, cuando alcanza la temperatura la mantiene y transmite de forma homogénea, cocinando todo lo que se posa sobre ella por igual.</p> <p>Se puede variar la temperatura del fuego según el grosor de las patas de pulpo y el resultado que se desee, es decir, si quieres que durante la cocción no pierdan mucha agua, entonces se endurecen un poco, pon la temperatura un poco más alta que si te gusta un pulpo de textura más dura y algo más seco. Es importante que queden marcadas por la parrilla, ya sabemos que este pardeamiento, el tostado, hace que resulte un bocado mucho más sabroso.</p> <p>Sazona ligeramente con sal fina cuando el pulpo esté en el fuego, y da la vuelta a las patas para que se hagan por todo su contorno.</p> |

| Receta Estándar # 11 | | |
|----------------------|----------|-------------------|
| Carapachos Rellenos | | |
| 6 Porciones | | |
| US | Unidad | Ingredientes |
| 6 | unidades | carapachos |
| 1 | unidad | clara de huevo |
| 30 | grs | camarones pelados |
| 2 | cc | carne de cerdo |
| c/n | | sal |
| 2 | tazas | aceite para freír |
| 1 | cc | chuño |




Carapachos rellenos

Preparación

Los 6 cangrejos lavarlos bien y llevar al vapor por 10', retirar y secar los caparazones, la uña de los cangrejos sacarle la carne y colocarlo en una taza. Los camarones lavarlos 3 veces con agua y sal, secarlos bien y aplastar hasta formar una masa uniforme en un sentido. Echar la sal, 1 cucharada de chuño, pimienta molida, aceite ajonjolí al gusto, la clara de huevo, mezclar bien en un sentido hasta hacerse una masa uniforme, agregar la carne de cerdo molida y la carne de cangrejo. Mezclarlo bien. La caparazón del cangrejo secarlo bien, espolvorear con un poco de chuño en la parte ventral del caparazón y rellenar con el preparado. En una sartén calentar 2 tazas de aceite y freír cada caparazón relleno, con la parte ventral hacia abajo freír hasta que cocine y dore, retirar y colocar cada caparazón relleno en una fuente y de adorno lechuga.

| Receta Estándar # 12 | | |
|------------------------------|---------|---------------|
| Empanadas de verde con queso | | |
| 10 porciones | | |
| Us | Métrico | Ingrediente |
| 2lb | 900 gr | plátano verde |
| 1cdta | 5gr | sal |
| 8tz | 2lt | agua |
| RELLENO | | |
| 1tz | 140gr | Queso Fresco |




Empanadas de verde

Preparación

Cocinar hasta que el verde este suave y escurrir. Moler el verde cocido y trabajarlo hasta tener una masa homogénea. Taparla con film. Formar 10 porciones de 30gr. Ponerlas entre dos plásticos. Amasar formando círculos. Rellenar cada uno con 20 gr(1cda) de queso. sellar bien los bordes. freír en abundante aceite a 375°

| Receta Estándar # 13 | | |
|----------------------|------------|------------------|
| Arroz con Concha | | |
| 6 Porciones | | |
| Us | Unidad | Ingredientes |
| 1 | kg | conchas frescas |
| 1 1/2 | taza | arroz blanco |
| 1 | taza | alverjas cocidas |
| 3 | cucharadas | aceite vegetal |
| 1/4 cc | cucharada | salsa inglesa |
| 1/2 cc | cucharada | comino molido |
| 4 | unidades | ajo machacado |
| 1 | unidad | cebolla blanca |
| 1 | unidad | pimiento rojo |
| 1 | unidad | pimiento verde |
| 4 | tazas | agua |
| 1/4 tz | taza | cilantro picado |
| c/n | | sal y pimienta |





Arroz con concha

| Preparación | |
|---|--|
| <p>Lavar y abrir las conchas. Retirar el molusco y reservar el jugo. En una sartén, calentar la mitad del aceite y sofreír la cebolla, el ajo, el comino, el cilantro y los pimientos, durante cuatro o cinco minutos. Agregar el arroz, las arvejas y el agua. Salpimentar e incorporar la salsa inglesa y el jugo de las conchas. Dejar cocer entre 30 y 40 minutos, hasta que el arroz esté en su punto. Añadir las conchas, remover y dejar en reposo por cinco minutos antes de servir. Decorar con plátanos maduros fritos o patacones.</p> | |

| Receta Estándar # 14 | | |
|----------------------|--------|-------------------------|
| Conchas Asadas | | |
| US | Unidad | Ingrediente |
| 24 | u | Conchas Prietas |
| 2 | u | limones |
| 3 | u | tomates brunoise |
| | | cebolla paiteña juliana |
| 2 | u | verdes(patacones) |
| 1 | cda | ají |
| 1/2 taza | taza | aceite vegetal |
| 1 | atado | yervas |





Conchas asadas

| Preparación | |
|---|--|
| <p>Primero se lava bien las conchas con un cepillo duro, luego se les pone a hervir pero solo que se sancochen en agua para que se abran más fácilmente, por dos a tres minutos hasta que las burbujas aparezcan y se las retire del fuego. Se abren las conchas y se las pone en una parilla sobre carbón encendido para asarlas por 5 minutos, hasta que la carne pierda un poco de humedad, se las sirve acompañadas de patacones, canguil, el encurtido que se prepara con cebolla picada y tomate, el limón se pone por gotas en cada concha para realizar su sabor.</p> | |

| Receta Estándar # 15 | | |
|-----------------------------|---------------|---------------------|
| Arroz Marinero | | |
| 10 porciones | | |
| US | Unidad | Ingredientes |
| 500 | gr | arroz blanco |
| 4 | tazas | caldo de pescado |
| 400 | gr | camarones |
| 400 | gr | almejas |
| 400 | gr | conchas |
| 400 | gr | calamar |
| 400 | gr | mejillones |
| 400 | gr | gambas |
| 400 | gr | pescado blanco |
| 5 | cda | aceite girasol |
| 2 | cda | mantequilla |
| 1 | cda | achiote molido |
| 3 | u | ajo machacado |
| 1 | cdta | cilantro |
| 1 | cdta | comino |
| 1 | taza | cebolla blanca |
| 1 | u | pimiento picado |
| c/n | c/n | sal, pimienta |





Arroz marineró

Preparación

Prepare un refrito con todos los condimentos, 2 cucharadas de aceite, mantequilla, cebolla picada, ajo machacado, pimiento, la mitad del cilantro picado y el achiote. Cocine hasta que la cebolla este suave, aproximadamente de 3 a 5 minutos. Y reserve este preparado. En otra olla agregue el caldo de pescado o mariscos al arroz, haga hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento durante 15 minutos o hasta que el agua se haya consumido y el arroz este cocido. Para preparar los mariscos caliente 3 cucharadas de aceite en una sartén fría los camarones, las conchas, los mejillones y las gambas. Después de unos 3 minutos agregue las almejas, los calamares y el pescado, mezcle bien. Cocine hasta que todos los mariscos estén cocinados, en conjunto con el refrito, máximo unos 5 minutos. Añada el cilantro restante, rectifique la sal y mezcle con la preparación del arroz. Cocine otros 3 minutos.

| Receta Estándar # 16 | | |
|--|--------|-------------------|
| Encocado de Cangrejo | | |
| 3 Porciones | | |
| U.S | Unidad | Ingredientes |
| 9 | U | Cangrejo cocinado |
| 25 | gr | ajo |
| 25 | gr | Cebolla paiteña |
| 25 | gr | cilantro |
| 1 | taza | leche de coco |
| Preparación | | |
| <p>Se prepara el refrito con manteca de chanco o aceite, cebolla picada, pimienta, ajo y cilantro. El cangrejo se lava bien y se le saca el carapacho. En el refrito se pone el cangrejo con la leche de coco. Se deja hervir cinco minutos.</p> | | |

Datas
Carapachos



Encocado de cangrejo

| Receta Estándar # 17 | | |
|---|--------|-------------------|
| Arroz con Cangrejo | | |
| 4 Porciones | | |
| U.S | Unidad | Ingredientes |
| 1 | kg | arroz blanco |
| 150 | gr | aceite |
| 1 | u | cebolla paiteña |
| 2 | ramas | cebolla blanca |
| 1 | u | pimiento verde |
| 2 | u | dientes de ajo |
| 1/2 | cda | comino |
| 500 | gr | carne de cangrejo |
| 25 | gr | cilantro picado |
| Preparación | | |
| <p>◦Cocinar el arroz. Reservar. ◦Hacer un refrito con el aceite, la cebolla finamente picada, el pimiento cortado en tiras largas, el ajo picado y el comino. ◦Agregar el cangrejo, el culantro y un poco de agua para evitar que se seque. ◦Salpimentar. Cocinar por un minuto. ◦Agregar el arroz, mezclar bien y servir caliente.</p> | | |

Datas
Carapachos



Arroz con cangrejo

| Receta Estándar # 19 | | |
|--|---------|-------------------------------------|
| Cazuela de Pescado | | |
| 6 porciones | | |
| U.S | Métrico | Ingrediente |
| Fondo | | |
| 8tz | 2 lt | agua fría |
| 1.4 lb | 600 gr | trozos o huesos de pescado |
| 1oz | 30 gr | cebolla blanca trozos |
| 2 u | 2u | dientes de ajo |
| 1 u | 1 u | sumo de limón sutil |
| Cazuela | | |
| 1/4 tz | 75 gr | aceite de achiote |
| 1cda | 15 gr | mantequilla |
| 1 tz | 115 gr | cebolla paiteña en brunoise |
| 1/2 tz | 60 gr | pimiento rojo en brunoise |
| 1/2 tz | 60 gr | pimiento verde en brunoise |
| 2 cda | 7 gr | ajo picado |
| 1 cda | 5 gr | sal |
| 1/2 cda | 3 gr | pimienta |
| 1/2 cda | 3 gr | comino |
| 1/2 cda | 2 gr | orégano |
| 1 lb | 450 gr | filetes de corvina en cubos grandes |
| 1 lb | 450 gr | camarones enteros |
| 1 cda | 5 gr | sal |
| 1/2 cda | 3 gr | pimienta |
| 13 oz | 360 gr | verde |
| 1tz | 250 gr | pasta de maní |
| 1/2 tz | 125 gr | queso fresco rallado |
| 1cda | 15 gr | cilantro picado fino |
| Preparación fondo: preparar fondo partiendo de agua fría y cocinar a fuego medio por 1 hora | | |
| <p>Cazuela: saltear los vegetales con el ajo, dorarlos bien y sazonar. Salpimentar la corvina y los camarones y reservarlos para armar la cazuela. Rallar o procesar verde con una taza de fondo de pescado y la mantequilla de maní hasta obtener una textura homogénea. agregar la masa al refrito y cocinar de 8 a 10 minutos. en molde o cazuela engrasado con mantequilla, poner la mitad de la masa de verde poner los cubos de pescado y camarones. cubrir con el resto de la masa, el queso fresco rallado y cilantro picado. Hornear a 200° C de 12 a 20 minutos dependiendo del tamaño de la cazuela.</p> | | |

Datas
Carapachos




Cazuela de pescado

| Receta Estándar # 20 | | |
|-----------------------------|----------------|---------------------------|
| Cangrejos al ajillo | | |
| 4 porciones | | |
| US | Métrico | Ingredientes |
| 12 u | 12 u | cangrejo cocinado |
| 4 u | 4 u | tomates grandes y maduros |
| 4 u | 4 u | dientes de ajo |
| 2 ramas | 2 ramas | perejil lavado y picado |
| 1/4 tz | 1/4 tz | aceite de oliva |
| 1 tz | 1 tz | vino blanco |
| 1/2 cdta | 7 gr | sal y pimienta |





Cangrejos al ajillo

| Procedimiento |
|---|
| <p>Haga un corte en forma de cruz en la parte superior de los tomates, escalde, pele y píquelos eliminando las semillas. Lleve una sartén profunda al fuego y caliente el aceite de oliva, coloque los cangrejos bien cocinados y dórelos por ambos lados, incorpore los ajos cortados en laminas finas y saltee por 5 minutos, añada el vino la pulpa de tomate, el perejil, salpimiente y deje cocer por 5 minutos mas.</p> |

| Receta Estandar # 12 | | |
|-----------------------------|---------------|---------------------|
| Arroz con Concha | | |
| 6 Porciones | | |
| Us | Unidad | Ingredientes |
| 1 | kg | conchas frescas |
| 1 1/2 | taza | arroz blanco |
| 1 | taza | arvejas cocidas |
| 3 | cucharadas | aceite vegetal |
| 1/4 cc | cucharada | salsa inglesa |
| 1/2 cc | cucharada | comino molido |
| 4 | unidades | ajo machacado |
| 1 | unidad | cebolla blanca |
| 1 | unidad | pimiento rojo |
| 1 | unidad | pimiento verde |
| 4 | tazas | agua |
| 1/4 tz | taza | cilantro picado |
| c/n | | sal y pimienta |





Arroz con concha

| Preparacion |
|---|
| <p>Lavar y abrir las conchas. Retirar el molusco y reservar el jugo. En una sartén, calentar la mitad del aceite y sofreir la cebolla, el ajo, el comino, el cilantro y los pimientos, durante cuatro o cinco minutos. Agregar el arroz, las arvejas y el agua. Salpimentar e incorporar la salsa inglesa y el jugo de las conchas. Dejar cocer entre 30 y 40 minutos, hasta que el arroz esté en su punto. Añadir las conchas, remover y dejar en reposo por cinco minutos antes de servir. Decorar con plátanos maduros fritos o patacones.</p> |

ANEXO 6: Cotizaciones

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001

SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES

RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA:

0011865

Cliente : MARIA BELEN GUERRERO

Quito, 04 de Octubre del 2012

Contacto :

Dirección :

Ciudad : QUITO

Email :

R.U.C. : 9999999999

TELEFONO : 098389309

Cod. Vendedor : VVB

Pag. 1 de 4

| No. | CANT | DESCRIPCION | PRECIO U. | DSCTO. | P.TOTAL |
|-----|------|--|-----------|--------|----------|
| 1 | 1 | Olla alta UPDATE U-APT-120HDT fabricada de aluminio heavy duty de 120 Qt. de capacidad, provista de tapa. | 221.73 | 0.00 | 221.73 |
| 2 | 2 | Olla alta UPDATE U-APT-100T fabricada de aluminio de 100Qt. de capacidad provista de tapa. | 185.48 | 0.00 | 370.96 |
| 3 | 1 | Licadora industrial WARING CB10B de fabricación americana, vaso de acero inoxidable de un galón con tapa hermética, motor de 3 HP con control para tres velocidades. | 1,582.34 | 0.00 | 1,582.34 |
| 4 | 1 | Licadora de bar HAMILTON BEACH HBB908, motor de 3/8 HP de dos velocidades, vaso de policarbonato de 44 onzas. Espec. eléctrica 115/60/1. | 153.36 | 0.00 | 153.36 |
| 5 | 3 | Cuchareta sólida convencional de servicio HALCO 2750 fabricada de acero inoxidable pulido de 27.9 cms. de longitud. | 1.74 | 0.00 | 5.22 |
| 6 | 3 | Cuchareta perforada convencional de servicio HALCO 2752 fabricada de acero inoxidable pulido de 27.9 cms. de longitud. | 1.74 | 0.00 | 5.22 |
| 7 | 3 | Cuchareta ranurada convencional de servicio HALCO 2754 fabricada de acero inoxidable pulido de 27.9 cms. de longitud. | 1.68 | 0.00 | 5.04 |
| 8 | 1 | Cuchareta perforada renaissance de servicio HALCO 4752 fabricada de acero inoxidable de 27.9 cms. de longitud. | 4.74 | 0.00 | 4.74 |
| 9 | 1 | Cuchareta sólida renaissance de servicio HALCO 4750 fabricada de acero inoxidable de 27.9 cms. de longitud. | 4.74 | 0.00 | 4.74 |
| 10 | 1 | Cuchareta ranurada renaissance de servicio HALCO 4754 fabricada de acero inoxidable de 27.9 cms. de longitud. | 4.59 | 0.00 | 4.59 |
| 11 | 1 | Brazier de inducción ADCRAFT BRSS-30 fabricado de acero inoxidable de 30 Qt. de capacidad, provista de tapa. | 310.27 | 0.00 | 310.27 |
| 12 | 1 | Brazier de inducción ADCRAFT BRSS-15 fabricado de acero inoxidable de 15 Qt. de capacidad, provista de tapa. | 192.24 | 0.00 | 192.24 |
| 13 | 1 | Colador SUNNEX 22584, fabricado de acero inoxidable, medida 36cm/14", con agarraderas | 29.62 | 0.00 | 29.62 |
| 14 | 2 | Wok tipo mandarín RICEMASTER 34700, fabricado de acero de 35.56 cm de diámetro y mango de acero | 28.19 | 0.00 | 56.38 |
| 15 | 2 | Wok tipo mandarín RICEMASTER 34706, fabricado de acero de 40.64 cm de diámetro y mango de acero | 45.68 | 0.00 | 91.36 |
| 16 | 2 | Sartén UPDATE U-AFX-12 de aluminio con cubierta antiadherente de 30 cm de diámetro. | 29.76 | 0.00 | 59.52 |
| 17 | 1 | Sartén VOLLRATH 77747 fabricado en acero inoxidable con capa intermedia de aluminio de 7.5 qt de capacidad | 247.98 | 0.00 | 247.98 |
| 18 | 2 | Pinza aislada de utilidad general HALCO 5512RD fabricada de acero inoxidable con mango aislado rojo de 30.48 cms. de longitud. | 5.29 | 0.00 | 10.58 |
| 19 | 2 | Pinza aislada de utilidad general HALO 5512GR fabricada de acero inoxidable con mango aislado verde de 30.48 cms. de longitud. | 5.29 | 0.00 | 10.58 |
| 20 | 2 | Pinza aislada de utilidad general HALCO 5512YL fabricada de acero inoxidable con mango aislado amarillo de 30.48 cms. de longitud. | 5.29 | 0.00 | 10.58 |

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001
SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES
RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004

PROFORMA: 0011865**Cliente :** MARIA BELEN GUERRERO Quito, 04 de Octubre del 2012**Contacto :****Dirección :****Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 999999999**TELEFONO :** 098389309**Cod. Vendedor :** VVB Pag. 2 de 4

| No. | CANT | DESCRIPCION | PRECIO U. | DSCTO. | P.TOTAL |
|-----|------|---|-----------|--------|---------|
| 21 | 2 | Pinza aislada de utilidad general HALCO 5512BK fabricada de acero inoxidable con mango aislado negro de 30.48 cms. de longitud. | 5.29 | 0.00 | 10.58 |
| 22 | 1 | Batidor piano UPDATE PW-12, fabricado en acero inoxidable, longitud 30.5 cm. | 3.36 | 0.00 | 3.36 |
| 23 | 2 | Dispensador de condimentos para bar UPDATE U-CD-6 fabricado en acero inoxidable, seis compartimentos con tapa transparente. | 23.60 | 0.00 | 47.20 |
| 24 | 1 | Dispensador de salsas CARLISLE 38623IB de tres compartimentos, estructura de acero inoxidable, bombas e insertos plásticos, incluye paquete de hielo. | 317.68 | 0.00 | 317.68 |
| 25 | 1 | Picadora de papas manual VOLLRATH 47713 fabricada de hierro moldeado con cuchillas de acero inoxidable, tamaño de corte 1.0 cms. | 319.96 | 0.00 | 319.96 |
| 26 | 2 | Espátula para alta temperatura UPDATE U-RSC-16HR, hoja de silicona resistente a temperaturas de hasta 500°F, mango de polipropileno. Longitud 16". | 6.59 | 0.00 | 13.18 |
| 27 | 2 | Espátula para alta temperatura UPDATE U-RSC-14HR, hoja de silicona resistente a temperaturas de hasta 500°F, mango de polipropileno. Longitud 14". | 6.22 | 0.00 | 12.44 |
| 28 | 1 | Tazón HALCO S877 fabricado de acero inoxidable de 8 Qt. de capacidad. | 26.77 | 0.00 | 26.77 |
| 29 | 1 | Tazon HALCO S878 fabricado en acero inoxidable de 10 Qt. De capacidad | 33.40 | 0.00 | 33.40 |
| 30 | 1 | Tazón HALCO S879 fabricado de acero inoxidable de 13 Qt. de capacidad. | 40.26 | 0.00 | 40.26 |
| 31 | 1 | Tazón HALCO S880 fabricado de acero inoxidable de 16 Qt. de capacidad | 49.03 | 0.00 | 49.03 |
| 32 | 1 | Tazón HALCO S881 fabricado de acero inoxidable de 20Qt. de capacidad. | 54.99 | 0.00 | 54.99 |
| 33 | 1 | Bandeja antideslizante rectangular SUNNEX MPE1520 fabricada en polipropileno, superficie de goma de 37.5 cms. x 50cm, color negro. | 9.58 | 0.00 | 9.58 |
| 34 | 4 | Bandeja antideslizante rectangular SUNNEX MPE1622 fabricada en polipropileno, superficie de goma de 40 cms. x 56cm, color negro. | 11.06 | 0.00 | 44.24 |
| 35 | 1 | Tabla corte 18" X 24" UPDATE U-CBBR-1824, color café oscuro | 27.10 | 0.00 | 27.10 |
| 36 | 1 | Tabla de picar CARLISLE 10885-05 fabricada de polietileno de 38.1 x 50.8 x 1.3 cms., color rojo. | 38.52 | 0.00 | 38.52 |
| 37 | 1 | Tabla de picar CARLISLE 10885-04 fabricada de polietileno de 38.1 x 50.8 x 1.3 cms., color amarillo | 38.52 | 0.00 | 38.52 |
| 38 | 1 | Tabla de picar CARLISLE 10885-14 fabricada de polietileno de 38.1 x 50.8 x 1.3 cms., color azul. | 38.52 | 0.00 | 38.52 |
| 39 | 1 | Tabla de picar CARLISLE 10885-09 fabricada de polietileno de 38.1 x 50.8 x 1.3 cms., color verde. | 38.52 | 0.00 | 38.52 |
| 40 | 2 | Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-80 fabricado de acero inoxidable de 8 onzas de capacidad. | 3.67 | 0.00 | 7.34 |
| 41 | 2 | Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-60 fabricado de acero inoxidable de 6 onza de capacidad. | 3.16 | 0.00 | 6.32 |
| 42 | 2 | Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-40 fabricado de acero inoxidable de 4 onzas de capacidad. | 2.72 | 0.00 | 5.44 |

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OEI-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001**SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES****RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004****PROFORMA: 0011865****Cliente :** MARIA BELEN GUERRERO

Quito, 04 de Octubre del 2012

Contacto :**Dirección :****Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 999999999**TELEFONO :** 098389309**Cod. Vendedor :** VVB

Pag. 3 de 4

| No. | CANT | DESCRIPCION | PRECIO U. | DSCTO. | P.TOTAL |
|-----|------|---|-----------|--------|----------|
| 43 | 1 | Cucharón de una pieza UPDATE U-LOP-240 fabricado en una sola pieza de acero inoxidable de 24 onzas de capacidad. | 9.72 | 0.00 | 9.72 |
| 44 | 1 | Canastilla para frituras MATFER 112321 de 12 cms. de diámetro. | 62.23 | 0.00 | 62.23 |
| 45 | 3 | Colador UPDATE U-SSM-8/SS, malla media de acero inoxidable, diámetro 19.5 cms., mango de madera. | 5.37 | 0.00 | 16.11 |
| 46 | 3 | Colador UPDATE U-SDF-10/SS, doble malla fina de acero inoxidable, diámetro 26 cms., mango de madera. | 15.22 | 0.00 | 45.66 |
| 47 | 1 | Esterilla antiadherente MATFER 321000. Dimensiones 40 x 30 cm. | 19.98 | 0.00 | 19.98 |
| 48 | 2 | Bandeja HALCO 88006 fabricada en acero inoxidable calibre 24, 1/1 GN de 53.0 x 32.5 x 15.0 cms | 36.24 | 0.00 | 72.48 |
| 49 | 2 | Tapa para bandeja 1/1 GN HALCO CP8002 fabricada de acero inoxidable de 53.3 x 33 cms. | 22.53 | 0.00 | 45.06 |
| 50 | 2 | Bandeja HALCO 88126 fabricada de acero inoxidable, calibre 24; 1/2 GN de 32.4 x 26.4 x 15 cms. | 23.16 | 0.00 | 46.32 |
| 51 | 2 | Tapa para bandeja 1/2 GN HALCO CP8122, fabricada de acero inoxidable de 32.4 x 26.5 cms. | 11.65 | 0.00 | 23.30 |
| 52 | 2 | Bandeja HALCO 88136 fabricado en acero inoxidable, calibre 24 1/3 GN de 32.4 x 17.5 x 15 cms. | 20.84 | 0.00 | 41.68 |
| 53 | 2 | Tapa para bandeja tamaño 1/3 GN HALCO CP8132, fabricada de acero inoxidable de 32.4 x 17.8 cms. | 8.72 | 0.00 | 17.44 |
| 54 | 1 | Basurero CARLISLE 345050-23 de 50 galones de capacidad montado sobre ruedas. | 176.83 | 0.00 | 176.83 |
| 55 | 1 | Coche trapeador CARLISLE 36904-04 fabricado de polietileno montado sobre ruedas. | 94.11 | 0.00 | 94.11 |
| 56 | 2 | Signo de piso mojado UPDATE U-WFS-25 de color amarillo de 24" de alto por 12" de ancho. | 8.70 | 0.00 | 17.40 |
| 57 | 1 | Trapeador CARLISLE 369552B. | 12.94 | 0.00 | 12.94 |
| 58 | 1 | FOGON FABRICADO EN ACERO INOXIDABLE 430 PULIDO CON UNA HORNILLA DE 50X50CM DE 120.000BTU | 504.00 | 0.00 | 504.00 |
| 59 | 1 | Freidora tipo counter ANVIL FFA2002, operación eléctrica a 5.0 KW, unidad fabricada de acero inoxidable con tanque del mismo material con capacidad para 10 litros de aceite, (aprox. 66 lbs. papa por hora), dos canastillas de acero inoxidable. Dimensiones 57.3 x 47.0 x 27.8 cms. Espec. eléctrica 110/60/1. | 446.94 | 0.00 | 446.94 |
| 60 | 1 | Horno comercial de microondas de fabricación americana AMANA RMS10D, operación eléctrica a 1000 watts, interior y exterior pintado, puerta con vidrio. Especificación eléctrica 120/60/1. | 526.29 | 0.00 | 526.29 |
| 61 | 1 | Refrigerador industrial KOLDPIA SGRR-23FD, 21 pies cúbicos de capacidad, sistema de refrigeración autocontenido con motor de 1/4 HP, unidad de un compartimento provista de cuatro repisas de alambre con recubrimiento epóxico, luz interior. Unidad fabricada de acero inoxidable. Dimensiones 74.0x80.0x202.0 cms. Espec. eléctrica 115/60/1 | 2,170.29 | 0.00 | 2,170.29 |

TERMALIMEX CIA. LTDA.

Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO

R.U.C.: 1790162524001**SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES****RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004****PROFORMA: 0011865****Cliente :** MARIA BELEN GUERRERO

Quito, 04 de Octubre del 2012

Contacto :**Dirección :****Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 999999999**TELEFONO :** 098389309**Cod. Vendedor :** VVB

Pag. 4 de 4

| No. | CANT | DESCRIPCION | PRECIO U. | DSCTO. | P.TOTAL |
|-----|------|--|-----------|--------|----------|
| 62 | 1 | Cocina industrial de fabricación nacional, operación a gas con cuatro quemadores de 30.000 BTU cada uno, plncha freidora, parrillas de hierro fundido de 40x40 cms., unidad fabricada de acero inoxidable montada sobre base abierta con un entrepaño intermedio del mismo material. Dimensiones 100 x 100 x 85 cms. | 1,795.50 | 0.00 | 1,795.50 |
| 63 | 1 | Cocina industrial ANVIL HPA1002, operación a gas con dos hornillas abiertas de 26.000 BTU cada una, parrillas de 30x30 cms. Unidad fabricada en acero inoxidable. Dimensiones 30.0x69.2x36.4 cms. | 409.85 | 0.00 | 409.85 |
| 64 | 1 | Canastilla para lavado de platos CARLISLE RP-14, fabricada en polipropileno, color azul. | 32.51 | 0.00 | 32.51 |
| 65 | 1 | Canastilla para lavado de piezas varias CARLISLE RF-14, fabricada en polipropileno, color azul. | 32.51 | 0.00 | 32.51 |
| 66 | 1 | Cuchillo cocinero TRAMONTINA 24609/080 10" (25.4 cms.), mango plástico. | 11.16 | 0.00 | 11.16 |
| 67 | 1 | Cuchillo fileteador de TRAMONTINA 24622/088 8" (20.5) mango plastico. | 6.92 | 0.00 | 6.92 |
| 68 | 1 | Cuchillo deshuesador rigido TRAMONTINA 24636/086 de 6" (15.4 cms) mango plastico. | 6.00 | 0.00 | 6.00 |
| 69 | 1 | Chaira TRAMONTINA 24642/080 10" (25.4 cms.) . | 9.46 | 0.00 | 9.46 |
| 70 | 1 | Cuchillo cocinero TRAMONTINA 24621/081 11" (27.9 cms.), mango plástico. | 12.85 | 0.00 | 12.85 |
| 71 | 1 | Cuchillo carnciero marca TRAMONTINA 24621/089 de 9" (23.13) . | 10.62 | 0.00 | 10.62 |
| 72 | | Colgador magnético de cuchillos UPDATE U-MTH-24P, fabricado en plástico resistente, de 60.96 cm de longitud. | 11.84 | 0.00 | 0.00 |

SUBTOTAL: 11,236.16

DSCTO. : 0.00

SUBTOTAL : 11,236.16

TRANSPORTE: 0.00

I.V.A. 12 %: 1,348.34

TOTAL : 12,584.50

CONDICIONES DE OFERTA

-FORMA DE PAGO

-CONTADO CONTRA ENTREGA

-PLAZO DE ENTREGA

-INMEDIATO SALVO VENTA PREVIA

-VALIDEZ DE OFERTA

15 DIAS A PARTIR DE LA PRESENTE

ATENTAMENTE

VERONICA VALLEJO

TERMALIMEX

| TERMALIMEX CIA. LTDA. | | | | |
|--|-------------|-------------------------|------------------|------------------|
| Dirección: RUMIPAMBA OE1-60 Y AV. 10 DE AGOSTO | | | | |
| R.U.C.: 1790162524001 | | | | |
| SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES | | | | |
| RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004 | | | | |
| Cliente : María Belen Guerrero | | | | |
| PROFORMA: 0011866 | | | | |
| Quito, 04 de Octubre del 2012 | | | | |
| NO. | CANT | DESCRIPCION | PRECIO U. | PRECIO T. |
| 1 | 10 | Mesas Modulares 8pax | 45 | 450 |
| 2 | 90 | Sillas Modulares | 12 | 1080 |
| 3 | 3 | Sillas para bebes | 38 | 114 |
| 4 | 1 | Mostrador/ cobrador | 300 | 300 |
| 5 | 4 | Mesas de trabajo | 80 | 320 |
| 6 | 2 | Lavabos de cocina | 90 | 180 |
| 7 | 5 | Estanterias de bodega | 35 | 175 |
| 8 | 5 | Gabinetes porta platos | 42 | 210 |
| 9 | 5 | Gabinetes porta vasos | 42 | 210 |
| 10 | 4 | Estanterias de Cocina | 38 | 152 |
| 11 | 3 | Estaciones de Trabajo | 63 | 189 |
| 12 | 4 | sillones para recepción | 50 | 200 |
| 13 | 1 | mesa para recepcion | 75 | 75 |
| | | | TOTAL: | 3655 |
| | | | | |

ANEXO 7: Contrato de trabajo a plazo fijo**CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO**

Comparecen, ante el señor Inspector del Trabajo, por una parte....., a través de su representante legal,..... **(en caso de personas jurídicas)**; en su calidad de **EMPLEADOR** y por otra parte el señor _____ portador de la cédula de ciudadanía # _____ su calidad de **TRABAJADOR**. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de..... y capaces para contratar, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrar un contrato de trabajo a PLAZO FIJO con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas:

El EMPLEADOR y TRABAJADOR en adelante se las denominará conjuntamente como “Partes” e individualmente como “Parte”.

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades y desarrollo de las tareas propias de su actividad necesita contratar los servicios laborales de(Nota explicativa: Un solo cargo Ejemplo: Mecánico, secretaria), revisados los antecedentes del(de la) señor(a)(ita), éste(a) declara tener los conocimientos necesarios para el desempeño del cargo indicado, por lo que en base a las consideraciones anteriores y por lo expresado en los numerales siguientes, el EMPLEADOR y el TRABAJADOR (a) proceden a celebrar el presente Contrato de Trabajo.

SEGUNDA.- JORNADA ORDINARIA Y HORAS EXTRAORDINARIAS.-

El TRABAJADOR (a) se obliga y acepta, por su parte, a laborar ocho horas diarias por jornadas de trabajo, las máximas diarias y semanal desde

las..... hasta las....., en conformidad con la Ley, en los horarios establecidos por el EMPLEADOR de acuerdo a sus necesidades y actividades. Así mismo, las Partes podrán convenir que, el TRABAJADOR labore tiempo extraordinario y suplementario cuando las circunstancias lo ameriten y tan solo por orden escrita del EMPLEADOR.

(Nota: Especificar horario de acuerdo al Art. 47 del Código de Trabajo. Ejemplo: De lunes a Viernes de 08:00 a 17:00, con una hora de almuerzo, y de ser el caso citar el Art. 49 del mismo cuerpo legal correspondiente a la jornada nocturna.

TERCERA.- REMUNERACIÓN.-

El EMPLEADOR pagará al TRABAJADOR (a) por la prestación de sus servicios la remuneración convenida de mutuo acuerdo en la suma de..... DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (USD\$...,00).

El EMPLEADOR reconocerá también al TRABAJADOR las obligaciones sociales y los demás beneficios establecidos en la legislación ecuatoriana.

CUARTA.- DURACIÓN DEL CONTRATO:

El presente contrato tendrá una duración de _____ (Puede estipularse un plazo no inferior a un año ni superior a dos años). (Es facultativo estipular un periodo de prueba de hasta 90 días conforme lo establecido en el Art. 15 del Código de Trabajo).

Este contrato podrá terminar por las causales establecidas en el Art. 169 del Código de Trabajo en cuanto sean aplicables para este tipo de contrato.

QUINTA.- LUGAR DE TRABAJO.-

El TRABAJADOR (a) desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en..... (Dirección), en la ciudad de(Quito), provincia de (Pichincha), para el cumplimiento cabal de las funciones a él encomendadas.

SEXTA.- Obligaciones de los TRABAJADORES Y EMPLEADORES:

En lo que respecta a las obligaciones, derecho y prohibiciones del empleador y trabajador, estos se sujetan estrictamente a lo dispuesto en el Código de Trabajo en su Capítulo IV de las obligaciones del empleador y del trabajador, a más de las estipuladas en este contrato. Se consideran como faltas graves del trabajador, y por tanto suficientes para dar por terminadas la relación laboral.

SÉPTIMA.- LEGISLACIÓN APLICABLE

En todo lo no previsto en este Contrato, cuyas modalidades especiales las reconocen y aceptan las partes, éstas se sujetan al Código del Trabajo.

OCTAVA.- JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA

En caso de suscitarse discrepancias en la interpretación, cumplimiento y ejecución del presente Contrato y cuando no fuere posible llegar a un acuerdo amistoso entre las Partes, estas se someterán a los jueces competentes del lugar en que este contrato ha sido celebrado, así como al procedimiento oral determinados por la Ley.

NOVENA.- SUSCRIPCIÓN

Las partes se ratifican en todas y cada una de las cláusulas precedentes y para constancia y plena validez de lo estipulado firman este contrato en original y

dos ejemplares de igual tenor y valor, en la ciudad de..... el día ____ del mes de ____ del año _____

EL EMPLEADORA

EL TRABAJADOR (a)

C.C.

ANEXO 8: Contrato de jornada parcial

Contrato Jornada Parcial

Comparecen, ante el señor Inspector del Trabajo, por una parte....., a través de su representante legal,..... (en caso de personas jurídicas); en su calidad de *EMPLEADOR* y por otra parte el señor _____ portador de la cédula de ciudadanía # _____ su calidad de *TRABAJADOR*. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de..... y capaces para contratar, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrar un contrato de trabajo a de jornada parcial con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas.

El *EMPLEADOR* y *TRABAJADOR* en adelante se las denominará conjuntamente como “Partes” e individualmente como “Parte”.

PRIMERA.- ANTECEDENTES

El *EMPLEADOR* para el cumplimiento de sus actividades y desarrollo de las tareas propias de su actividad necesita contratar los servicios laborales de, revisados los antecedentes del(de la) señor(a)(ita), éste(a) declara tener los conocimientos necesarios para el desempeño del cargo indicado, por lo que en base a las consideraciones anteriores y por lo expresado en los numerales siguientes, El *EMPLEADOR* y el *TRABAJADOR* (A) proceden a celebrar el presente Contrato de Trabajo.

SEGUNDA.- OBJETO

El *EMPLEADOR* contrata los servicios personales de la señora/a.....para que trabaje en calidad de.....y realice funciones inherentes al cargo.

TERCERA.- HORARIO

El TRABAJADOR (a) se obliga y acepta, por su parte, a laborar por jornadas de trabajo, establecidos por El EMPLEADOR de acuerdo a sus necesidades y actividades.

CUARTA.- REMUNERACIÓN

El EMPLEADOR pagará al TRABAJADOR (a) por la prestación de sus servicios la remuneración convenida de mutuo acuerdo en la suma de DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (USD\$...,00) (En este caso el sueldo debe ser proporcional a la jornada laboral tomando como base mínima el sueldo básico unificado).

El EMPLEADOR reconocerá también al TRABAJADOR las obligaciones sociales y los demás beneficios establecidos en la legislación ecuatoriana.

QUINTA.- DURACIÓN

El tiempo de duración del presente Contrato tiene una duración de....., (Es facultativo estipular un periodo de prueba de hasta 90 días conforme lo establecido en el Art. 15 del Código de Trabajo).

Este contrato podrá terminar por las causales establecidas en el Art. 169 del Código de Trabajo.

SEXTA.- LUGAR DE TRABAJO

El TRABAJADOR (a) desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en, (Nota explicativa: Dirección), en la ciudad de..... (Nota explicativa: Ejemplo: Quito, provincia de..... (Nota explicativa: Ejemplo: Pichincha), para el cumplimiento cabal de las funciones a él encomendadas.

SÉPTIMA.- Obligaciones de los TRABAJADORES Y EMPLEADORES:

En lo que respecta a las obligaciones, derecho y prohibiciones del empleador y trabajador, estos se sujetan estrictamente a lo dispuesto en el Código de Trabajo en su Capítulo IV de las obligaciones del empleador y del trabajador, a más de las estipuladas en este contrato. Se consideran como faltas graves del trabajador, y por tanto suficientes para dar por terminadas la relación laboral.

OCTAVA.- LEGISLACIÓN APLICABLE

En todo lo no previsto en este Contrato, cuyas modalidades especiales las reconocen y aceptan las partes, éstas se sujetan al Código del Trabajo.

NOVENA.- JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA

En caso de suscitarse discrepancias en la interpretación, cumplimiento y ejecución del presente Contrato y cuando no fuere posible llegar a un acuerdo amistoso entre las Partes, estas se someterán a los jueces competentes del lugar en que este contrato ha sido celebrado, así como al procedimiento oral determinados por la Ley.

DÉCIMA.- SUSCRIPCIÓN

Las partes se ratifican en todas y cada una de las cláusulas precedentes y para constancia y plena validez de lo estipulado firman este contrato en original y dos ejemplares de igual tenor y valor, en la ciudad de..... el día ___ del mes de ____ del año _____

EL EMPLEADOR

EL TRABAJADOR

ANEXO 9: Acuerdos de la empresa**ACUERDO ENTRE PATRONO Y TRABAJADORA****(Embarazo)****OBLIGACIONES DEL EMPLEADOR**

1. Conceder la licencia a la mujer que se encuentre embarazada, dentro de las dos semanas anteriores y las diez semanas posterior al parto.
2. No podrá dar por terminado el contrato de trabajo por causa del embarazo de la mujer trabajadora.
3. No podrá dar por terminado el contrato, en caso de que la mujer permanezca ausente de su trabajo hasta por un año a consecuencia de enfermedad, según el certificado médico, se origine en el embarazo o el parto, y la incapacite a trabajar.
4. No podrá reemplazarla definitivamente del periodo de doce semanas señaladas en el Código de Trabajo.
5. No podrá despedir intempestivamente ni solicitar el desahucio, desde la fecha que inicie el embarazo.
6. Pagar todas las remuneraciones establecidas por el Código de Trabajo.

OBLIGACIONES DE LA MUJER EMBARAZADA

1. La mujer embarazada deberá justificar la ausencia al trabajo, mediante la presentación de un certificado médico otorgado por un Facultativo Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, y a falta de éste, por otro profesional, certificado en el caso de despido que debe constar la fecha probable del parto o la fecha que tal hecho se ha producido.

EL EMPLEADOR**EL TRABAJADOR**

ANEXO 10: Acuerdo Proveedores**ACUERDO ENTRE EMPRESA Y PROVEEDOR**

1. Debe mantener el compromiso con la empresa, es decir ser rápidos, eficaces y tener la capacidad para resolver problemas de última hora.
2. Se determinara la forma de pago y el tiempo de entrega ya que es muy importante que el proveedor sea rápido y eficaz, es decir capaces de entregar en el tiempo pactado y en buenas condiciones.
3. Es importante tomar en cuenta las características específicas de cada producto que necesitamos, las condiciones que requerimos para no tener ningún inconveniente, es decir no se recibirá mercadería en mal estado o que no sea lo que requerimos.
4. Los descuentos, promociones serán beneficio para la empresa, por tal razón serán informadas al gerente general.
5. La relación del jefe de bodega con el proveedor será estrictamente profesional, para evitar cualquier tipo de malos entendidos.

GERENTE GENERAL**EL PROVEEDOR**

ANEXO 11: Permisos de Funcionamiento

| Anexo Nº 7 SOLICITUD DE PERMISO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO (FORMULARIO UNIFICADO) | | | | | | (CÓDIGO) | | | |
|--|---|----|---------------------------------------|--------------------|----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|---|--|
| A: INFORMACION RELATIVA AL ESTABLECIMIENTO Y ACTIVIDAD PARA LA CUAL SOLICITA PERMISO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO: (No dejar espacios en blanco, escribir claro de preferencia letra imprenta o de molde. libre de tachaduras). | | | | | | | | | |
| 1 | MOTIVO DE PRESENTACIÓN: | 2 | GRUPO DE RIESGO: | | | 3 | CÓDIGO CIU | 4 | TIPO DE ACTIVIDAD O SERVICIO PRINCIPAL : ACCESORIA (S): |
| | 1 ERA VEZ | | A | B | C | | | | |
| | RENOVACION | | | | | | | | |
| 5 | NOMBRE COMERCIAL DEL ESTABLECIMIENTO, EMPRESA O NEGOCIO QUE SOLICITA PSF: | | | | | | | | |
| 6 | PROVINCIA: | 7 | CANTON: | | 8 | DISTRITO: | | | |
| 9 | DIRECCIÓN EXACTA DEL ESTABLECIMIENTO (OTRAS SEÑAS ESPECIFICAS): | | | | | | | | |
| 10 | TELÉFONO: | 11 | Nº DE FAX PARA NOTIFICACIONES: | 12 | APDO. POSTAL: | 13 | CORREO ELECTRÓNICO: | | |
| 14 | NOMBRE DE LA PERSONA FÍSICA O JURÍDICA PROPIETARIA DE LA ACTIVIDAD O ESTABLECIMIENTO: | | | | | 15 | CÉDULA DE IDENTIDAD O JURÍDICA: | | |
| 16 | LUGAR DE NOTIFICACIÓN PERSONA FÍSICA O JURÍDICA PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO EMPRESA O NEGOCIO : | | | | | | | | |
| 17 | TELÉFONO | 18 | Nº DE FAX PARA NOTIFICACIONES: | 19 | APDO. POSTAL: | 20 | CORREO ELECTRÓNICO: | | |
| 21 | RAZÓN SOCIAL DE LA ACTIVIDAD O ESTABLECIMIENTO | | | 22 | CÉDULA JURÍDICA | | | | |
| 23 | NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL INMUEBLE, O SU REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE PERSONA JURÍDICA: | | | | | 24 | CEDULA DE IDENTIDAD | | |
| 25 | LUGAR DE NOTIFICACIÓN DEL PROPIETARIO DEL INMUEBLE O SU REPRESENTANTE LEGAL EN CASO DE PERSONA JURIDICA: | | | | | | | | |
| 26 | TELÉFONO | 27 | Nº DE FAX PARA NOTIFICACIONES: | 28 | APDO. POSTAL: | 29 | CORREO ELECTRÓNICO: | | |
| 30 | Nº TOTAL DE EMPLEADOS: | 31 | Nº HOMBRES: | Nº MUJERES: | 32 | No. TOTAL DE CLIENTES U OCUPANTES: | | | |
| 33 | HORARIO DE TRABAJO (APERTURA Y CIERRE): | | | 34 | HORARIO DE ATENCIÓN DE USUARIOS: | | | | |
| 35 | ÁREA DE TRABAJO EN METROS CUADRADOS : | | | | | | | | |
| 36 | DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS OFERTADOS : (Ver instrucciones al dorso usar hojas adicionales si es necesario) | | | | | | | | |
| 37 | GENERA DESECHOS PELIGROSOS: () SI () NO | | | CANTIDAD POR MES : | | | | | |
| B: INFORMACIÓN ESPECÍFICA PARA ESTABLECIMIENTOS DE SALUD Y AFINES: | | | | | | | | | |
| 38 | NOMBRE DEL RESPONSABLE TÉCNICO (EN CASO DE SERVICIOS DE SALUD O AFINES): | | | | 39 | No. CEDULA: | | | |
| 40 | LUGAR DE NOTIFICACION RESPONSABLE TÉCNICO: | | | | | | | | |
| 41 | TELÉFONO: | 42 | Nº FAX PARA NOTIFICACIONES: | 43 | APDO. POSTAL: | 44 | CORREO ELECTRÓNICO: | | |
| 45 | PROFESIÓN DEL RESPONSABLE TÉCNICO: | 46 | ESPECIALIDAD DEL RESPONSABLE TÉCNICO: | | | 47 | REGISTRO DEL COLEGIO PROFESIONAL: | | |
| 48 | Nº PERSONAL PROFESIONAL: | | | 49 | Nº PERSONAL TÉCNICO | | | | |
| 50 | FIRMA DEL RESPONSABLE TÉCNICO (EN CASO DE ESTABLECIMIENTOS DE SALUD O AFINES): | | | | | | | | |
| 51 | FIRMA DEL PROPIETARIO DE LA ACTIVIDAD O ESTABLECIMIENTO: | | | | AUTENTICACION: | | | | |

| PERSONA NATURAL | | PERSONA JURÍDICA: U OBLIGADA A LLEVAR CONTABILIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------------------------|---|-----------------------------------|--------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--|--|----------------|--|---|--|--|--|---|--------|-------|--------|--|-------------------|---------|--------------------|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Nombre o Razón Social: | | No. RUC | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Denominación o Nombre Comercial: | | No. de Patente actual | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No. Licencia de Funcionamiento (renovación) | | No. Predio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nombre completo: | | Nombre completo del Representante Legal: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| No. C.I. | | No. C.I. Representante Legal: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PARA ARTESANO: | | No. Resolución: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Acuerdo Ministerial No. | | Fecha de Resolución: | (dd/mm/aa) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calificación Artesanal No. | | Capital Suscrito | (dd/mm/aa) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fecha de Resolución: | (dd/mm/aa) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMACIÓN PARA CATEGORIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Actividad Económica | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marque con una X en el material que utiliza <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="3">CANTIDAD</th> </tr> <tr> <th>Pequeña</th> <th>Mediana</th> <th>Grande</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/> Madera, papel, ropa, similares</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Líquidos o gases inflamables</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Productos almacenados en palets de madera o en cartón corrugado.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Productos almacenados en canastas de madera o envolturas de cartón corrugado.</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Otros artículos combustibles almacenados o utilizados en la fabricación:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | | | CANTIDAD | | | Pequeña | Mediana | Grande | <input type="checkbox"/> Madera, papel, ropa, similares | | | | <input type="checkbox"/> Líquidos o gases inflamables | | | | <input type="checkbox"/> Productos almacenados en palets de madera o en cartón corrugado. | | | | <input type="checkbox"/> Productos almacenados en canastas de madera o envolturas de cartón corrugado. | | | | <input type="checkbox"/> Otros artículos combustibles almacenados o utilizados en la fabricación: | | | | | | |
| | CANTIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Pequeña | Mediana | Grande | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Madera, papel, ropa, similares | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Líquidos o gases inflamables | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Productos almacenados en palets de madera o en cartón corrugado. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Productos almacenados en canastas de madera o envolturas de cartón corrugado. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> Otros artículos combustibles almacenados o utilizados en la fabricación: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dimensiones del local (m2) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Calle Principal | | Calle Secundaria | Letra - Número | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Edificio | | Piso | Oficina / Departamento No. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Parroquia: | | Sector o Referencia para ubicación | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Teléfono 1: | | Teléfono 2: | E-mail: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| INFORMACIÓN PARA PUBLICIDAD EXTERIOR | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| En caso de requerir permiso para publicidad exterior (rótulo) por favor completar la siguiente información: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Local propio | <input type="checkbox"/> | Local arrendado | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Legenda | Largo | Ancho | Altura sobre el nivel de la acera | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Tipo de Material | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">UBICACIÓN DEL RÓTULO</th> </tr> <tr> <th>Adosado a la fachada frontal</th> <th>Adosado a la pared medianera</th> <th>Adosado a la pared lateral</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table> | | UBICACIÓN DEL RÓTULO | | | Adosado a la fachada frontal | Adosado a la pared medianera | Adosado a la pared lateral | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="7">TIPO DE RÓTULO</th> </tr> <tr> <th>Rótulo</th> <th>Mural</th> <th>Vallas</th> <th>Bandera</th> <th>Paneles Estáticos</th> <th>Módulos</th> <th>Otro (especifique)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table> | | TIPO DE RÓTULO | | | | | | | Rótulo | Mural | Vallas | Bandera | Paneles Estáticos | Módulos | Otro (especifique) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| UBICACIÓN DEL RÓTULO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Adosado a la fachada frontal | Adosado a la pared medianera | Adosado a la pared lateral | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TIPO DE RÓTULO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rótulo | Mural | Vallas | Bandera | Paneles Estáticos | Módulos | Otro (especifique) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CROQUIS DE UBICACIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| N | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| O | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| E | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| S | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sres. Municipio del Distrito Metropolitano de Quito: Por medio de la presente, el suscrito afirma conocer la obligatoriedad de cumplir con la normativa legal vigente para Licencia Metropolitana de Funcionamiento, así como las Ordenanzas correspondientes a Ambiente, Publicidad Exterior, Patentes, Control y Prevención de Incendios y Salud. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FIRMA: _____ NOMBRE: _____ C.I. _____ | | FUNCIONARIO RESPONSABLE: _____ FECHA: _____ No. TRÁMITE: _____ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

