



ESCUELA DE TURISMO Y HOTELERIA

“PROPUESTA DE CREACION DE UN RESTAURANTE  
GOURMET PARA SOLTEROS”

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos  
para optar por el título de Licenciatura en Gastronomía

Profesor Guía  
Hernán Dávila Dillon

Autor  
Diana Sofía Struve Gavilanes

Año  
2014

## **DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA**

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

---

Lic. Hernán Dávila Dillon

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 ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

---

Diana Sofía Struve Gavilanes

**C.I. 171783826 - 0**

## **AGRADECIMIENTOS**

En primer lugar, le doy gracias a Dios por darme la oportunidad de llegar hasta esta meta muy importante, como es la de realizar mi tesis para posteriormente obtener mi título. También agradezco a mis padres por brindarme el apoyo necesario tanto en lo sentimental como en lo económica para poder realizarme como persona y profesionalmente. De igual manera, estoy muy agradecida con mi Director de Tesis, el Ing. Hernán Dávila, quien me asistió de manera positiva en cada uno de los procesos de mi proyecto.

## **DEDICATORIA**

Con todo mi cariño y agradecimiento dedico este Trabajo de Titulación a mis padres, Fernando y Ximena y a mis hermanos Gaby y Diego, quienes han estado conmigo en todo momento, apoyándome incondicionalmente y dándome el cariño más puro e inigualable.

## RESUMEN

Dating Restaurant es el primer restaurante de Ecuador en el que la gente puede acudir para conocer a alguien y a la vez disfrutar de una cena con comida gourmet. El menú es de degustación con cinco servicios, con posibilidad a escoger entre tres opciones diferentes. Este consta de entrada, plato fuerte, sorbete y postre. Adicionalmente, tiene picadas, cocteles, cervezas y vinos. Inicialmente, en Dating se da la bienvenida con un cóctel mientras los clientes se conocen entre ellos.

La infraestructura del establecimiento tiene la capacidad de recibir a 80 personas por día en dos turnos. Dating tendrá apertura de martes a sábado desde las 17h00 pm hasta la 01h00 am. Se estima que en un principio tenga una acogida del 50% por los primeros tres meses, para que luego este vaya aumentando paulatinamente cada trimestre hasta llegar a un 97% a 100%. Adicionalmente, el promedio de venta por cada cliente será de \$ 30,00 dólares, teniendo como ventas el valor de \$ 447.480,00 dólares al año.

La inversión para la realización de este proyecto está en los \$ 75.905,35 dólares. Gracias a las ventas señaladas anteriormente y según los cálculos efectuados en el estado de pérdidas y ganancias, la inversión se recuperará exactamente al año y once meses de su funcionamiento, dando como resultado un negocio altamente factible. Todo esto depende de la publicidad que lleve, por lo que se manejará a través de redes sociales, radio, revistas, flyers, merchandising, entre otros.

Finalmente, luego del estudio de mercado realizado para conocer la factibilidad de este negocio en Quito, se permitió llegar a la conclusión de que hoy en día los jóvenes y adultos están abiertos a experimentar nuevas cosas. El plan de Dating Restaurant según el análisis financiero, el mercado objetivo al cual va dirigido y a través de las entrevistas realizadas a los mismos, es una propuesta de positiva acogida en el medio actual. Las personas ya no se privan de usar otros medios para conocer gente y les gustaría experimentar esta idea.

## ABSTRACT

Dating Restaurant is the first restaurant in Ecuador in which people can go to meet someone while enjoying dinner with gourmet food. The tasting menu is five-course meal, with the possibility to choose between three different options. This includes appetizers, main course, sorbet and dessert. Addition, it has chopped, cocktails, beers and wines. Dating will welcome you with a cocktail while the customers know each other.

The infrastructure of the restaurant has the capacity to accommodate 80 people per day in two shifts. Dating will be open Tuesday to Saturday from 17h00 pm to 01h00 am. It is estimated that initially have a reception of 50% for the first three months, then this will gradually increase each quarter to reach 97% to 100%. Additionally, the average sales per customer is \$ 30.00, having total sales of \$ \$ 447,480.00 per year.

The investment for this project is in the \$ 75.905,35. With sales noted above and as calculated on the profit and loss account, the investment you recover exactly one year and eleven months of its operation, resulting in a highly feasible business. This all depends on carrying advertising, so it will be handled through social networks, radio, magazines, flyers, merchandising, among others.

Finally, after the market study to determine the feasibility of this business in Quito, allowed to conclude that today's young adults are open to experience new things. Dating Restaurant plan as financial analysis, the target market to which it is addressed and through interviews with them, is a proposal for a positive reception in the current environment. People no longer forgo use other means to meet people and would like to experience this idea

# INDICE

|   |    |
|---|----|
| <b>1. INTRODUCCION</b> .....                              | 1  |
| 1.1. Problema .....                                       | 1  |
| 1.2. Justificación .....                                  | 2  |
| 1.3. Datos generales.....                                 | 2  |
| 1.3.1. Breve historia de los restaurantes.....            | 2  |
| 1.3.2. Historia de restaurantes para citas a ciegas. .... | 3  |
| 1.3.3. Breve historia de las citas rápidas .....          | 6  |
| 1.3.4. Misión de la Empresa.- .....                       | 6  |
| 1.3.5. Visión de la Empresa.- .....                       | 6  |
| 1.4. Objetivos.....                                       | 6  |
| 1.4.1. Objetivo General .....                             | 6  |
| 1.4.2. Objetivos Específicos.....                         | 7  |
| 1.5. Grupo objetivo .....                                 | 7  |
| 1.6. Expectativas de la propuesta.....                    | 8  |
| <b>2. ORGANIZACION</b> .....                              | 9  |
| 2.1. Nombre del establecimiento .....                     | 9  |
| 2.2. Ubicación.....                                       | 9  |
| 2.3. Diseño del Restaurante.....                          | 10 |
| 2.3.1. Decoración e Infraestructura.....                  | 10 |
| 2.3.2. Zonificación.....                                  | 11 |
| 2.4. Organigrama del negocio .....                        | 12 |
| 2.4.1. Organigrama Estructural.....                       | 12 |

|   |           |
|---|-----------|
| 2.4.2. Organigrama por puestos de trabajo .....               | 13        |
| 2.5. Personal inicial .....                                   | 14        |
| 2.5.1 Descripción del puesto de trabajo.....                  | 14        |
| 2.5.2. Horarios de brigada de trabajo.....                    | 25        |
| 2.5.3. Uniformes de Personal .....                            | 27        |
| 2.6. Políticas de restaurante .....                           | 31        |
| 2.6.1. Políticas de Producto y Atención al Cliente .....      | 31        |
| 2.6.2. Políticas de Precio .....                              | 31        |
| 2.6.3. Políticas de Promoción .....                           | 32        |
| 2.6.4. Políticas de Apertura y Cierre del Local.....          | 32        |
| 2.6.5. Políticas de Personal .....                            | 32        |
| 2.6.6. Políticas de Compras y Recepción de Mercadería .....   | 32        |
| 2.7. Obligaciones del área de Recursos Humanos .....          | 33        |
| 2.8. Contratos de trabajo para personal.....                  | 33        |
| 2.9. Manual de funcionamiento .....                           | 34        |
| 2.10. Productos gama de alimentos en los menús .....          | 34        |
| 2.10.1. Concepto de Recetas Estándar Dating Restaurant .....  | 34        |
| 2.10.2. Menús .....   | 34        |
| 2.11. Diseño de menú .....                                    | 38        |
| <b>3. MARCO TEÓRICO .....</b>                                 | <b>39</b> |
| 3.1. Factores Internos y Externos que Afectan al Negocio..... | 39        |
| 3.1.1. Factores Internos .....                                | 39        |
| 3.1.1.1. El empleado.....                                     | 39        |
| 3.1.1.2. El capital .....                                     | 39        |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.1.1.3. Ingreso líquido .....  | 39        |
| 3.1.1.4. Despedida de Personal .....                                  | 40        |
| 3.1.2. Factores Externos.....   | 40        |
| 3.1.2.1. Factores económicos.....                                     | 40        |
| 3.1.2.2. El factor político .....                                     | 40        |
| 3.1.2.3. El factor social .....                                       | 41        |
| 3.1.2.4. El factor tecnológico .....                                  | 41        |
| 3.1.2.5. Factor Ambiental .....                                       | 41        |
| 3.1.2.6. Proveedores .....  | 42        |
| 3.1.2.7. El Cliente y la Estabilidad Financiera .....                 | 42        |
| 3.1.2.8. Competencia .....  | 42        |
| <b>4. INVESTIGACIÓN DE MERCADO .....</b>                              | <b>43</b> |
| 4.1. Segmento de mercado potencial .....                              | 43        |
| 4.2 Análisis de competencias .....                                    | 44        |
| 4.2.1. Establecimientos de competencia en el concepto de negocio..... | 44        |
| 4.2.1.1. Café OMI .....   | 44        |
| 4.2.1.2. Chantilly Restaurante Francés .....                          | 47        |
| 4.2.1.3. Conclusiones de competencia por concepto de negocio.....     | 49        |
| 4.2.2. Establecimientos de competencia en oferta Gastronómica .....   | 50        |
| 4.2.2.1. Chez Jérôme .....  | 51        |
| 4.2.2.2. Theatrum – Restaurant & Wine Bar.....                        | 51        |
| 4.2.2.3. Alma Cocina .....  | 53        |
| 4.2.2.4. Conclusiones de competencia por oferta Gastronómica .....    | 54        |
| 4.3. Técnica de investigación .....                                   | 54        |
| 4.4. Instrumento de investigación.....                                | 55        |
| 4.5. Entrevista.....  | 56        |
| 4.5.1. Objetivos.....   | 56        |
| 4.5.2. Perfil Demográfico .....                                       | 56        |

|  |           |
|--|-----------|
| 4.6. Modelo de entrevista .....                        | 57        |
| 4.7. Tabulación.....                                   | 59        |
| 4.8. Conclusiones de la Investigación de Mercado ..... | 60        |
| <b>5. PLAN DE MARKETING .....</b>                      | <b>61</b> |
| 5.1. Objetivos de marketing .....                      | 61        |
| 5.2. FODA.....   | 62        |
| 5.3. Logotipo e isotipo .....                          | 63        |
| 5.4. PANTONE .....                                     | 63        |
| 5.5. Tarjetas de presentación .....                    | 64        |
| 5.6. Publicidad.....                                   | 65        |
| 5.7. Merchandising .....                               | 65        |
| 5.8. Marketing Mix .....                               | 66        |
| 5.8.1. Producto .....                                  | 66        |
| 5.8.2. Precio.....                                     | 66        |
| 5.8.3. Plaza.....                                      | 69        |
| 5.8.4. Promoción.....                                  | 70        |
| 5.9. Canal de distribución .....                       | 70        |
| 5.10. Calidad total.....                               | 71        |
| 5.10.1. Normas HACCP con enfoque ISO 22000: 2005 ..... | 71        |
| 5.11. Características publicitarias del servicio.....  | 71        |
| <b>6. PLAN FINANCIERO .....</b>                        | <b>73</b> |
| 6.1. Inversión .....                                   | 73        |
| 6.1.1. Inventarios de activos fijos.....               | 73        |

|   |            |
|---|------------|
| 6.1.2. Activos Corrientes.....                                  | 83         |
| 6.1.3. Gastos Fijos.....  | 84         |
| 6.1.4. Gastos Variables.....                                    | 85         |
| 6.1.5. Gastos de Inversión.....                                 | 85         |
| 6.1.6. Materia Prima.....                                       | 86         |
| 6.1.7. Cálculo estimado de nómina salarial.....                 | 87         |
| 6.1.8. Inversión total.....                                     | 88         |
| 6.1.9. Cronograma de Inversión.....                             | 89         |
| 6.1.10. Depreciación de Activos.....                            | 90         |
| <b>6.2. Financiamiento.....</b>                                 | <b>91</b>  |
| 6.2.1. Amortización de Crédito.....                             | 91         |
| <b>6.3. Ingresos.....</b>                                       | <b>92</b>  |
| 6.3.1. Ventas:.....   | 92         |
| 6.3.2. Costo de ventas.....                                     | 94         |
| <b>6.4. Presupuesto del estado de pérdidas y ganancias.....</b> | <b>95</b>  |
| <b>6.5. Punto de equilibrio.....</b>                            | <b>96</b>  |
| <b>6.6. Análisis Financiero.....</b>                            | <b>97</b>  |
| <b>6.7. Período de Recuperación de Capital.....</b>             | <b>98</b>  |
| <b>7. ASPECTO LEGAL.....</b>                                    | <b>99</b>  |
| 7.1. Tipo de Compañía.....                                      | 99         |
| 7.2. Permisos de Funcionamiento Municipal.....                  | 100        |
| <b>8. CONCLUSIONES.....</b>                                     | <b>104</b> |
| <b>9. RECOMENDACIONES.....</b>                                  | <b>105</b> |

**10. REFERENCIAS** ..... 106

**11. ANEXOS** ..... 111

## INDICE DE ANEXOS

|   |     |
|---|-----|
| ANEXO N° 1  |     |
| GLOSARIO .....  | 111 |
| ANEXO N° 2  |     |
| UNIFORMES PERSONAL DE SERVICIO Y BAR .....            | 112 |
| ANEXO N° 3  |     |
| UNIFORMES PERSONAL DE COCINA.....                     | 112 |
| ANEXO N° 4  |     |
| UNIFORMES PERSONAL DE LIMPIEZA .....                  | 113 |
| ANEXO N° 5  |     |
| UNIFORMES PERSONAL DE SEGURIDAD .....                 | 114 |
| ANEXO N° 6  |     |
| CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO .....                | 115 |
| ANEXO N° 7  |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 1 .....             | 117 |
| ANEXO N° 8  |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 1 ..... | 118 |
| ANEXO N° 9  |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 2 .....             | 119 |
| ANEXO N° 10   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 2 ..... | 120 |
| ANEXO N° 11   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 1: PRINCIPAL .....               | 121 |
| ANEXO N° 12   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: PRINCIPAL .....   | 122 |
| ANEXO N° 13   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 1: SORBETE .....                 | 123 |
| ANEXO N° 14   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 1: POSTRE .....                  | 124 |
| ANEXO N° 15   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: POSTRE .....      | 125 |
| ANEXO N° 16   |     |
| COSTO Y PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE MENÚ 1 .....    | 126 |
| ANEXO N° 17   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 1 .....             | 126 |
| ANEXO N° 18   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 1 ..... | 127 |
| ANEXO N° 19   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 2 .....             | 128 |
| ANEXO N° 20   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 2 ..... | 129 |

|   |     |
|---|-----|
| ANEXO N° 21   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 2: PRINCIPAL .....               | 130 |
| ANEXO N° 22   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: PRINCIPAL .....   | 131 |
| ANEXO N° 23   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 2: SORBETE .....                 | 132 |
| ANEXO N° 24   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: SORBETE .....     | 133 |
| ANEXO N° 25   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 2: POSTRE .....                  | 134 |
| ANEXO N° 26   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: POSTRE .....      | 135 |
| ANEXO N° 27   |     |
| COSTO Y PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE MENÚ 2 .....    | 136 |
| ANEXO N° 28   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 1 .....             | 136 |
| ANEXO N° 29   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 1 ..... | 137 |
| ANEXO N° 30   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 2 .....             | 138 |
| ANEXO N° 31   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 2 ..... | 139 |
| ANEXO N° 32   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 3: PRINCIPAL .....               | 140 |
| ANEXO N° 33   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: PRINCIPAL .....   | 141 |
| ANEXO N° 34   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 3: SORBETE .....                 | 142 |
| ANEXO N° 35   |     |
| RECETA ESTANDAR MENÚ 3: POSTRE .....                  | 143 |
| ANEXO N° 36   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: POSTRE .....      | 144 |
| ANEXO N° 37   |     |
| COSTO Y PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE MENÚ 3 .....    | 145 |
| ANEXO N° 38   |     |
| RECETA ESTANDAR PICADA N° 1 .....                     | 145 |
| ANEXO N° 39   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 1 .....         | 146 |
| ANEXO N° 40   |     |
| RECETA ESTANDAR PICADA N° 2 .....                     | 147 |
| ANEXO N° 41   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 2 .....         | 148 |

|   |     |
|---|-----|
| ANEXO N° 42                                   |     |
| RECETA ESTANDAR PICADA N° 3 .....             | 149 |
| ANEXO N° 43                                   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 3 ..... | 150 |
| ANEXO N° 44                                   |     |
| RECETA ESTANDAR PICADA N° 4 .....             | 151 |
| ANEXO N° 45                                   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 4 ..... | 152 |
| ANEXO N° 46                                   |     |
| RECETA ESTANDAR JUGO 1 .....                  | 153 |
| ANEXO N° 47                                   |     |
| RECETA ESTANDAR JUGO 2 .....                  | 153 |
| ANEXO N° 48                                   |     |
| RECETA ESTANDAR TÉ.....                       | 154 |
| ANEXO N° 49                                   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR TÉ.....           | 155 |
| ANEXO N° 50                                   |     |
| RECETA ESTANDAR AROMÁTICAS.....               | 156 |
| ANEXO N° 51                                   |     |
| RECETA ESTANDAR COLA Y AGUA .....             | 157 |
| ANEXO N° 52                                   |     |
| RECETA ESTANDAR CAFÉ ESPRESSO .....           | 158 |
| ANEXO N° 53                                   |     |
| RECETA ESTANDAR CAFÉ AMERICANO .....          | 158 |
| ANEXO N° 54                                   |     |
| RECETA ESTANDAR FROZEN CAFÉ .....             | 159 |
| ANEXO N° 55                                   |     |
| RECETA ESTANDAR CERVEZAS .....                | 160 |
| ANEXO N° 56                                   |     |
| RECETA ESTANDAR MOJITO.....                   | 161 |
| ANEXO N° 57                                   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MOJITO.....       | 162 |
| ANEXO N° 58                                   |     |
| RECETA ESTANDAR CUBA LIBRE .....              | 163 |
| ANEXO N° 59                                   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR CUBA LIBRE .....  | 164 |
| ANEXO N° 60                                   |     |
| RECETA ESTANDAR MARGARITA.....                | 165 |
| ANEXO N° 61                                   |     |
| MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MARGARITA.....    | 166 |
| ANEXO N° 62                                   |     |
| RECETA ESTANDAR VINOS .....                   | 167 |

|  |     |
|--|-----|
| ANEXO N° 63  |     |
| COTIZACIÓN DE MOBILIARIO PARA EL RESTAURANTE .....                 | 168 |
| ANEXO N° 64  |     |
| COTIZACIÓN DE LETRERO .....  | 169 |
| ANEXO N° 65  |     |
| COTIZACIONES DE EQUIPOS DE COCINA<br>Y UTENSILIOS DE TRABAJO ..... | 170 |
| ANEXO N° 66  |     |
| COTIZACIÓN DE MATERIAL DE LIMPIEZA .....                           | 181 |
| ANEXO N° 67  |     |
| COTIZACIÓN DE EQUIPOS DE OFICINA.....                              | 182 |
| ANEXO N° 68  |     |
| COTIZACIONES DE UNIFORMES.....                                     | 183 |
| ANEXO N° 69  |     |
| COTIZACIÓN DE INGREDIENTES .....                                   | 185 |
| ANEXO N° 70  |     |
| MENÚ DE DATING RESTAURANT .....                                    | 186 |

## INDICE DE FIGURAS

|   |    |
|---|----|
| FIGURA N° 1. CROQUIS DE UBICACIÓN .....                         | 9  |
| FIGURA N° 2.- PLANO DEL RESTAURANTE .....                       | 11 |
| FIGURA N° 3.- ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL .....                     | 12 |
| FIGURA N° 4.- ORGANIGRAMA POR PUESTO DE TRABAJO .....           | 13 |
| FIGURA N° 5.- TARJETAS DE CREDITO EN DATING RESTAURANT .....    | 32 |
| FIGURA N° 6.- DISEÑO DE MENÚ .....                              | 38 |
| FIGURA N° 7.- FORMATO DE ENTREVISTA.....                        | 57 |
| FIGURA N° 8.- FODA DATING RESTAURANT .....                      | 62 |
| FIGURA N° 9.- LOGOTIPO DE DATING RESTAURANT .....               | 63 |
| FIGURA N° 10.- PANTONE DE DATING RESTAURANT .....               | 64 |
| FIGURA N° 11.- TARJETAS DE PRESENTACIÓN DATING RESTAURANT ..... | 64 |
| FIGURA N° 12.- MERCHANDISING DEL RESTAURANT .....               | 65 |
| FIGURA N° 13.- CANALES DE DISTRIBUCIÓN DATING RESTAURANT .....  | 71 |
| FIGURA N° 14.- FORMULARIO PARA CLIENTES DATING RESTAURANT ..... | 72 |
| FIGURA N° 15.- GRÁFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO .....            | 96 |

## INDICE DE TABLAS

|  |    |
|--|----|
| TABLA N° 1.- HORARIOS PERSONAL DE SERVICIO .....                 | 25 |
| TABLA N° 2.- HORARIOS PERSONAL DE COCINA.....                    | 26 |
| TABLA N° 3.- HORARIOS PERSONAL DE BAR .....                      | 26 |
| TABLA N° 4.- HORARIOS PERSONAL ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO ..... | 27 |
| TABLA N° 5.- HORARIOS PERSONAL DE SEGURIDAD .....                | 27 |
| TABLA N° 6.- ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA .....                    | 44 |
| TABLA N° 7.- ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA EN RELACIÓN A COSTOS ... | 50 |
| TABLA N° 8.- TABULACIÓN CUANTITATIVA DE LA ENTREVISTA.....       | 59 |
| TABLA N° 9.- INVENTARIO DE EQUIPOS DE COCINA .....               | 73 |
| TABLA N° 10.- INVENTARIO UTENSILIOS DE COCINA .....              | 75 |
| TABLA N° 11.- INVENTARIO VAJILLA Y CRISTALERÍA .....             | 77 |
| TABLA N° 12.- INVENTARIO MOBILIARIO DE RESTAURANTE.....          | 79 |
| TABLA N° 13.- INVENTARIO MATERIAL DE BAÑO Y LIMPIEZA .....       | 80 |
| TABLA N° 14.- INVENTARIO EQUIPOS Y MOBILIARIO DE OFICINA.....    | 81 |
| TABLA N° 15.- INVENTARIO UNIFORMES .....                         | 82 |
| TABLA N° 16.- GASTOS GENERALES DE APERTURA.....                  | 83 |
| TABLA N° 17.- GASTOS FIJOS .....                                 | 84 |
| TABLA N° 18.- GASTOS VARIABLES.....                              | 85 |
| TABLA N° 19.- GASTOS DE INVERSIÓN .....                          | 85 |
| TABLA N° 20.- COSTOS DE INGREDIENTES.....                        | 86 |
| TABLA N° 21.- ROL DE PAGOS.....                                  | 87 |

|  |    |
|--|----|
| TABLA N° 22.- INVERSIÓN.....                                 | 88 |
| TABLA N° 23.- CRONOGRAMA DE INVERSIÓN.....                   | 89 |
| TABLA N° 24.- DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS.....                   | 90 |
| TABLA N° 25.- PAGOS DE PRESTAMO.....                         | 91 |
| TABLA N° 26.- VENTAS POR NÚMERO DE CUBIERTOS .....           | 93 |
| TABLA N° 27.- COSTOS DE VENTA DATING RESTAURANT .....        | 94 |
| TABLA N° 28.- PÉRDIDAS Y GANANCIAS .....                     | 95 |
| TABLA N° 29.- PUNTO DE EQUILIBRIO.....                       | 96 |
| TABLA N° 30.- ANÁLISIS FINANCIERO DE DATING RESTAURANT ..... | 97 |

## PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

### 1. INTRODUCCION

#### 1.1. Problema

Actualmente en Ecuador no se cuenta con restaurantes enfocados a otras necesidades que no sean netamente las de consumir o disfrutar de una buena comida con su familia o amigos. Sin embargo, la sociedad en su crecimiento y en su amplitud de ideas permite ahora plantear un proyecto en el cual pueda la gente soltera acudir a conocer a alguien, con quien tenga algún tipo de afinidad. Esto es, que no solo brinde servicio de alimentos y bebidas con calidad, sino que también el cliente pueda pasar por un buen momento; interactuando y compartiendo con otras personas.

De tal manera que, aquellos solteros que quieran visitar el restaurante, deberán por razones de atención adecuada reservar con anticipación. Los requisitos serán.- llenar un formulario, donde se harán preguntas sobre su personalidad, gustos, etc., a fin que pueda llegar a conocerse con personas de su preferencia; pero esto no necesariamente sería de forma exclusiva, refiriéndonos a que sea con una sola persona. Por lo contrario, a un determinado tiempo, podrá “cambiar de pareja” para que finalmente decida con quien quieren cenar.

Este concepto de restaurante y servicio novedoso contará a su vez con un servicio de cena con comida gourmet. Ofertará un menú de degustación de tres opciones diferentes, cada una con cinco tiempos de servicio, entre los cuales serán de dos entradas, un plato fuerte, un sorbete y el postre. A parte habrá la opción de picaditas. Se recibirá con un cóctel de bienvenida. En cuanto a su decoración esta será de madera.

## **1.2. Justificación**

Este proyecto novedoso, no existe aún en Ecuador, Restaurantes que tengan un concepto más amplio o un valor agregado hacia las personas que vaya conjuntamente con la buena comida, por lo que se busca crear este restaurante para solteros a fin de innovar otras ideas enfocadas a las necesidades del hombre o la persona

Hoy en día en todas partes del mundo hay solteros, divorciados, personas que trabajan toda una jornada y no tienen tiempo para conocer a una pareja, etc. Con todos estos factores, sumando a la importancia que lleva la comida, la cual es un medio de conexión para toda relación social, esta idea sería una buena iniciativa para que los ecuatorianos se abran a nuevas experiencias.

## **1.3. Datos generales**

### **1.3.1. Breve historia de los restaurantes**

El origen de comercialización de Alimentos & Bebidas no tiene una historia a ciencia cierta, sin embargo se cree que tiene mas de 6000 años de antigüedad. Se ha hallado un documento en Egipto del año 512 a.c, donde se refleja la existencia del comer y beber, de romanos que heredan el culto a la buena mesa y de que en el año 40 se crea en Roma un establecimiento de comida, llamado Taberna.

La idea de creación de restaurantes se da gracias a las iglesias, monasterios y posadas que acostumbraban albergar a viajeros y los alimentaban a cambio de donaciones o dinero.

El termino restaurante es de origen francés. En 1765, en Paris se dio por primera vez este nombre a un establecimiento de A&B, causando éxito para la apertura de mas restaurantes. En 1873 se abre el primer restaurante en Londres. Después de esto, los restaurantes comienzan a propagarse por todo el mundo, por colonizadores y aportadores culinarios.

Los restaurantes son establecimientos que ofrecen comidas y bebidas por un determinado precio. Según su categoría de restaurante se clasifica en cinco, cuatro, tres dos y un tenedor. (Rivadeneira, 2010)

### **1.3.2. Historia de restaurantes para citas a ciegas.**

El origen de este movimiento se puede observar que se inicia a inicios del 1992, encontrando así, portales para citas y restaurantes para conocer gente. El speed dating\* o citas rápidas tuvo su origen en los círculos judíos de EE.UU, debido a que la mayoría de las personas eran no-judíos. Es por esto, que se crea la necesidad de encontrar otros solteros con quien se tenga afinidad. Logrando así la popularidad de organizaciones que ayudan en este ámbito. (Gutiérrez Prado, 2012).

Existen algunas empresas y páginas web en todo el mundo, los cuales realizan operaciones similares de citas a ciegas con cenas o fiestas para conocer solteros. Entre los que se puede citar, el restaurante Ikaitz de San Sebastián en España, Cena Para 6 de España, Clan 2000 de España, Cita2 de España, Date Club 5 de España, Enamorarse.cl de Chile, entre otros. A continuación se detallara los más relevantes.

El *restaurante Ikaitz* tuvo su abertura el 31 de Agosto de 2006, ubicado en la calle Paseo de Colón, Barrio de Gros en Donostia - San Sebastián de España. Al frente del Restaurante está el Chef Gustavo Fico seco, quien comenzó esta labor en la escuela de Lyon, Paul Bocuse. Ikaitz brinda una tradicional gastronomía vasca con un ambiente agradable y cómodo. Además, cuenta con un menú del día de excelente calidad y precio. Aquí se organiza únicamente los jueves, cenas para solteros, separados, personas con ganas de conocer gente, etc. También, se realizan cenas espectáculo, en la que se expone gastronomía con juegos de magia, monólogos y música en vivo. Adicionalmente, se dan clases de cocina todos los lunes a grupos de máximo siete personas. En la clase se aprenden entradas, principales y postres, los que se degustan en la misma y se sortean. Haciendo relevancia al tema que compete sobre las cenas de solteros en Ikaitz, el presentador español del programa *Gente +*, comenta:

Yo creía que estas cosas solo pasaban en los libros..., en fin. Mensaje para los singles de España, es decir, para los solteros, separados, divorciados, viudos, cansados ya de estar solos y ver como vuestros amigos siempre van en pareja de cena, pues alguien ha pensado en vosotros. Llega una edad en la que la soltería es muy mala... de verdad! Por eso un cocinero vasco, Gustavo, ha organizado para las navidades una cena de singles, quien sabe si después de la cena, deja de serlo. (Ficoseco G. , 2012)

*Cena Para 6* es una página Web, la cual fue creada a finales del año 2006, donde busca que grupos de jóvenes solteros hagan nuevas amistades. Es un portal de España para hacer amigos y realizar diversas actividades como, ir a una cita en un restaurante elegido, ir a una excursión o viaje. La idea del portal es que conozcan personas interesantes, que tengan contacto visual, buena conversación, afinidad de gustos e intereses. Esta página está orientada a solteros y a personas que deseen aumentar su círculo social. Para acceder a esto, los clientes deben entrar a la web y llenar un formulario, donde se llenan datos personales, sugerencias y solicitudes, para luego juntar a las personas por afinidad y crear la cita que el solicitante desee. La idea ha tenido gran acogida en España por lo que puedo citar una de las opiniones más destacadas de un usuario anónimo:

Al principio estaba nerviosa. Pero como éramos 6 pues nunca hubo ningún silencio incómodo. Ya me entendéis... Fue muy agradable comer en un sitio que no conocía, con gente que tampoco conocía. Entre el vinito y las bromitas al final nos soltamos todos. Al final parecíamos amigos de siempre. Bueno, no tanto, soy un poco exagerada. Que le voy a hacer ya soy muy mayor para cambiar. Así nos dice en: (Cena para 6, 2008).

*Enamorarse.cl* es otro portal de internet Chileno muy popular y el primero, que fue creado hace 20 años en 1992 por Ivonne Fache Weiszberger, quien sirve de cupido y ofrece la oportunidad de conocer gente nueva y afín. Es un tipo de club para encontrar pareja o conocer amigos por medio de citas u otras actividades. Es una página que ha venido creciendo cada año y ha sumado a que mucha gente soltera, separada o que se siente sola, se una a ella.

En primer lugar se deben registrar y llenar un formulario las personas que quieran formar parte de este grupo, para que el equipo los conozca y les apruebe. Seguido de esto, Ivonne se encarga de seleccionar gente del gusto del cliente. Luego envía los contactos por email o teléfono para que se conozcan, esto de manera confidencial. La "cupido chilena" mantiene contacto con el cliente para estar al tanto de cómo evoluciona su cita y para asesorarlos. El usuario puede solicitar nuevos contactos o consejos para la persona que le gustó. También, las personas que ingresen tienen la posibilidad de requerir que se le organice una cita en restaurantes o bares.

*Enamorarse.cl* organiza periódicamente actividades en Las Condes y Ñuñoa, donde pueden asistir solos o con amigos. Se recibe a la gente en la puerta del restaurante o bar y presenta a los solteros con afinidad. Los gastos que se tengan en el restaurante u otro lugar no incluyen dentro de la membresía. Para acceder a este portal se puede elegir una determinada membresía, pero no necesariamente deben ser socios de este club, ya que está abierto al público y pueden asistir. Esta web para solteros ha tenido gran acogida, por lo que la prensa de Meganoticias de Chile diserta:

¿Estás cansado de no tener pareja, sueñas con encontrar al amor de tu vida, si lo que buscas es estar acompañado, pero no sabes dónde y cómo conocer a tu media naranja? Te contamos que hoy existen distintas alternativas que se suman a los métodos convencionales. Vivimos en un mundo moderno donde todo está incluido en la web, incluso el amor. Tanto que muchos se cansaron de buscar el amor en cada esquina y simplemente decidieron hacerlo a través de internet. Las páginas que ofrecen citas on-line cada día aumentan su número de visita. En nuestro país hay más de 765 000 chilenos registrados. Y es que hoy son millones las personas que anhelan encontrar a su alma gemela en el mundo virtual. (Enamorarse.cl, 2012).

### **1.3.3. Breve historia de las citas rápidas**

El speed dating o citas rápidas tiene su origen en los círculos judíos de EE.UU. como una forma de animar a la gente a conocer nuevas personas, ya que tenían dificultad de encontrar porque su entorno no era judío.

Actualmente, este sistema de citas rápidas ha logrado su popularidad a través de la televisión, en programas o juegos de cita como Fifth Wheel. Además, cada día han ido aumentando el número de páginas web y empresas que realizan este tipo de técnica para conocer gente. (Gutierrez Prado, M., 2012)

### **1.3.4. Misión de la Empresa.-**

A través del servicio gourmet y con su exclusivo ambiente, 'Dating\* Restaurante' ofrece la experiencia de conocer nuevas amistades a todas aquellas personas que son sus clientes, dentro de un marco de respeto, confianza y profesionalismo; compartiendo altos estándares de experiencias de negocios similares.

### **1.3.5. Visión de la Empresa.-**

Dating Restaurant, en los próximos 5 años de iniciar su apertura, espera ser considerado no solo el mejor sino el único restaurante gourmet de Ecuador para conocer nuevas amistades que brinde un servicio de Alimentos y bebidas con una atención de la mejor calidad.

## **1.4. Objetivos**

### **1.4.1. Objetivo General**

Aperturar un restaurante dirigido a un segmento de personas que por sus condiciones de soltero principalmente, o en su afán de conocer nuevas amistades tengan la oportunidad de encontrarse en un ambiente sobrio, acogedor que tanto lo lúdico como la buena mesa permitan dicho encuentro.

### **1.4.2. Objetivos Específicos**

1. Preparar y diseñar una estructura administrativa que garantice una adecuada organización operativa del personal, a fin de que se cumpla cada una de las tareas de las diferentes áreas del negocio y la empresa alcance sus pretensiones en el mercado.
2. Propiciar un trabajo constante en el mercado objetivo, realizando de manera recurrente un análisis FODA y marketing estratégico (4 P's: Precio, Plaza, Producto, Promoción), de acuerdo a procesos señalados en el estudio.
3. Establecer mecanismos que permitan comprobar que todo el personal de servicio de cocina este perfectamente capacitado y equipado con lo necesario para la producción de cada platillo, y así brindar un servicio de calidad conjuntamente con su atención y todo lo que compete a un establecimiento gastronómico.
4. Realizar un estudio financiero, coherente con el mercado, que viabilice el montaje, la dotación de personal, equipos, producción y estructura del restaurante con un detalle de gastos, costos, ingresos, ventas, roles y balances finales.
5. Fijar un compromiso con el tipo de sociedad objetiva para atender sus necesidades cambiantes.
6. Diseñar un proyecto de restaurante que trabaje con el menor impacto de tóxicos y gases, a fin de evitar contaminaciones que afecten al medio ambiente y a la sociedad en general.
7. Crear un registro de documentos necesarios sobre la constitución legal del restaurante con todos los permisos en regla, políticas, misión, visión y organigrama de puestos con sus funciones y servicio.

### **1.5. Grupo objetivo**

El nicho de mercado al cual está dirigido será personas en el rango de los 25 a 45 años de edad. Así como también a personas que por su trabajo no tienen mucho tiempo para conocer nuevas amistades o simplemente para solteros que quieren pasar un buen momento con gente nueva. Por otro lado, como

grupo objetivo secundario o de arrastre, la expectativa de acuerdo a lo programado en un trabajo de marketing, será que acudan personas extranjeras que están en la ciudad de Quito con un máximo de 5 días. El resto son ciudadanos de la ciudad que quieran asistir al restaurante para conocer gente. Esto de manera esporádica.

### **1.6. Expectativas de la propuesta**

Esta propuesta innovadora es una nueva tendencia que se está dando en muchos países. El mundo gastronómico no puede quedar atrás cuando se trata de interactuar, conocer y conversar con otra persona. Por esta razón el proyecto del restaurante gourmet tiene que ir conjuntamente con la vida social de una persona. Es una idea que busca que la gente soltera de Ecuador experimente algo nuevo y diferente al conocer a alguien. Es una buena opción para la gran cantidad de solteros que hay ahora, ya sea por divorcios, por falta de tiempo, por mucho trabajo, entre otros factores.

Por otro lado, tomando en cuenta que Ecuador es un país en vías de desarrollo, sencillo y que existe un pequeño rango de pobreza, los costos de este en un principio serán equilibrados. Sin embargo, se ve que a diferencia de años anteriores, la situación económica ha evolucionado positivamente y existe un mayor rango de población en buenas condiciones económicas. De igual forma, el empleo para jóvenes a partir de los 18 años en adelante ha aumentado, razón por la cual, la juventud Ecuatoriana tiene la posibilidad de solventar gastos de este tipo. En el tema de religión este se ha transformado a aceptar las tendencias del siglo XXI.

Pienso que esta idea será de positiva aceptación para los ecuatorianos y más que solo conocer gente y degustar una buena comida, será para que vayan a un lugar acogedor a reír y a divertirse.

## 2. ORGANIZACION

### 2.1. Nombre del establecimiento

El nombre del restaurante será " Dating\* Restaurant ", ya que es un nombre fácil de recordar y hace referencia al concepto del restaurante.

### 2.2. Ubicación

#### - CIUDAD / ZONA

Dating Restaurant estará ubicado en la zona norte de Quito, en el cantón del Distrito Metropolitano de Quito de la parroquia Chaupicruz. Más específicamente, quedará en la Av. República del Salvador y Suecia, cerca del Arbolito delicatesen.

A continuación un mapa de la ubicación exacta del restaurante:



Figura N° 1. CROQUIS DE UBICACIÓN

Tomado de: (Imágenes Google, 2009)

## **2.3. Diseño del Restaurante**

### **2.3.1. Decoración e Infraestructura**

Dating Restaurant por su enfoque de mercado y método de servicio, será decorado y presentado con un estilo único y elegante. Principalmente, su infraestructura a pesar de ser rustica por su madera, este será montado de una manera que no pierda su elegancia.

Todo el mobiliario del mismo modo será de madera, sus lámparas, mesas, espejos, floreros, decoraciones y demás. La disponibilidad de espacios para los clientes tendrá las siguientes medidas:

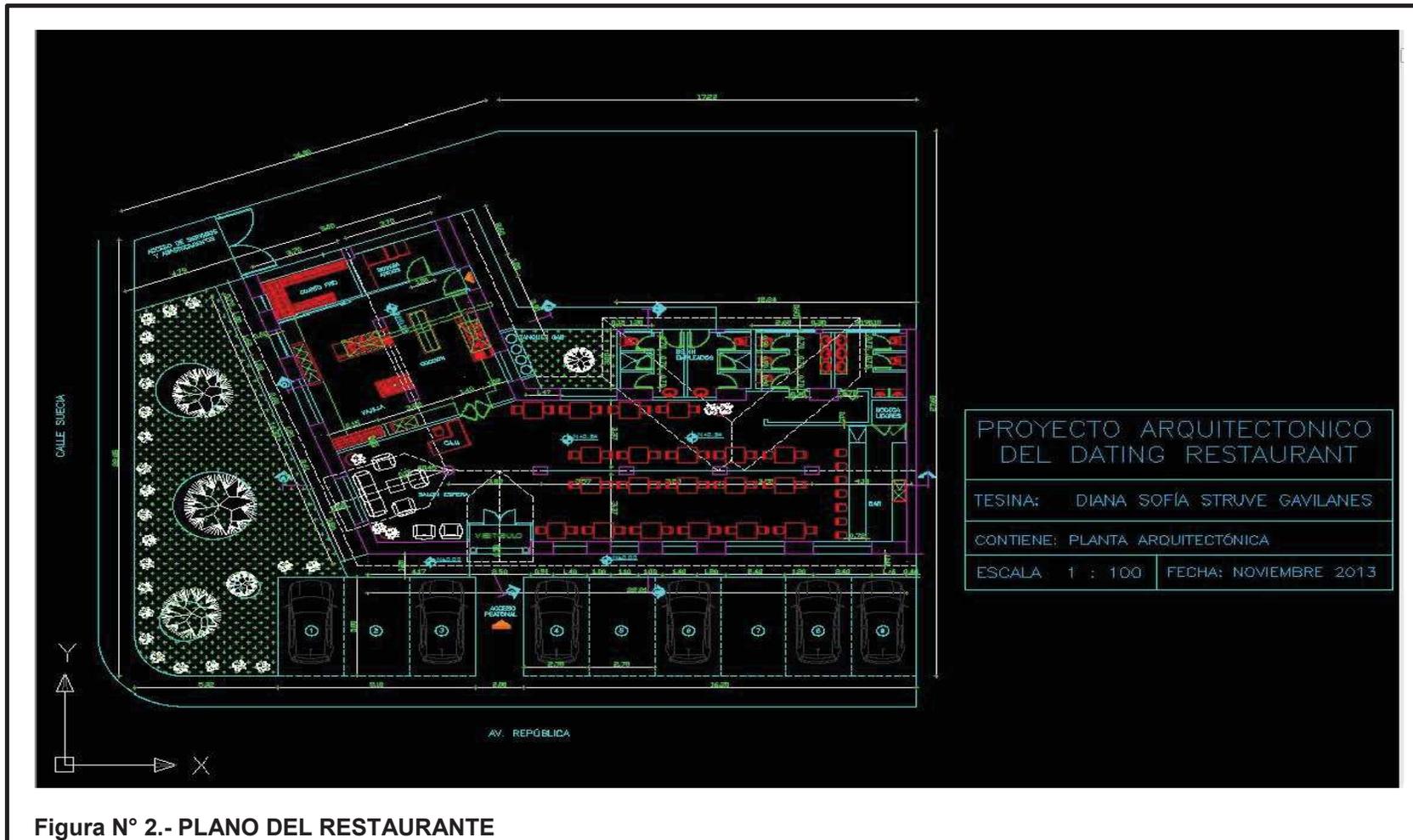
- Medida de mesas: 80cm x 80cm.
- Número de mesas: 20 Unidades.
- Corredor de circulación: 1,50 m.
- Separación entre espaldares: 30 cm.

El tamaño disponible del local ubicado en la Av. República del Salvador y Suecia tiene siguientes medidas:

- Terreno: 847,60m<sup>2</sup>
- Área de Construcción: 306, 25m<sup>2</sup>

Estas medidas se señalan en los planos señalados más adelante, en donde se ha distribuido cada mobiliario, decoración y equipos en base a su disponibilidad de espacio.

### 2.3.2. Zonificación



## 2.4. Organigrama del negocio

### 2.4.1. Organigrama Estructural

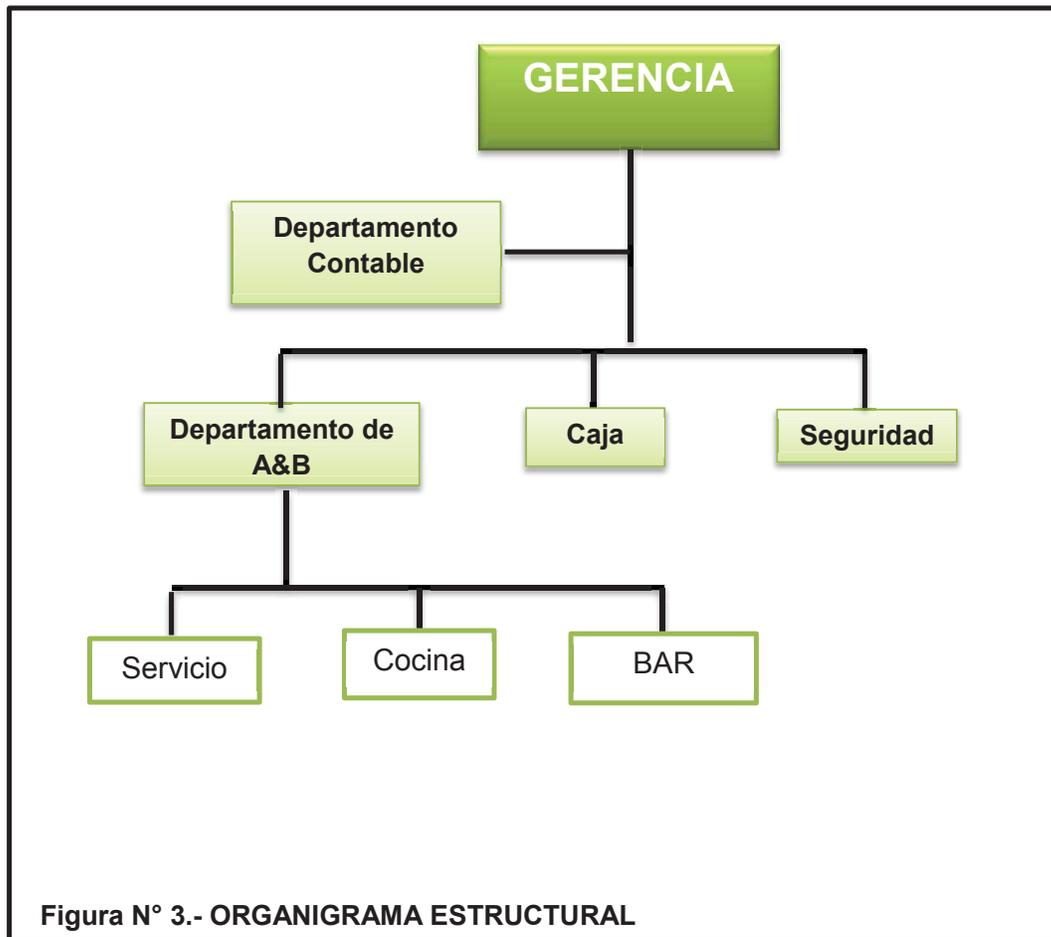
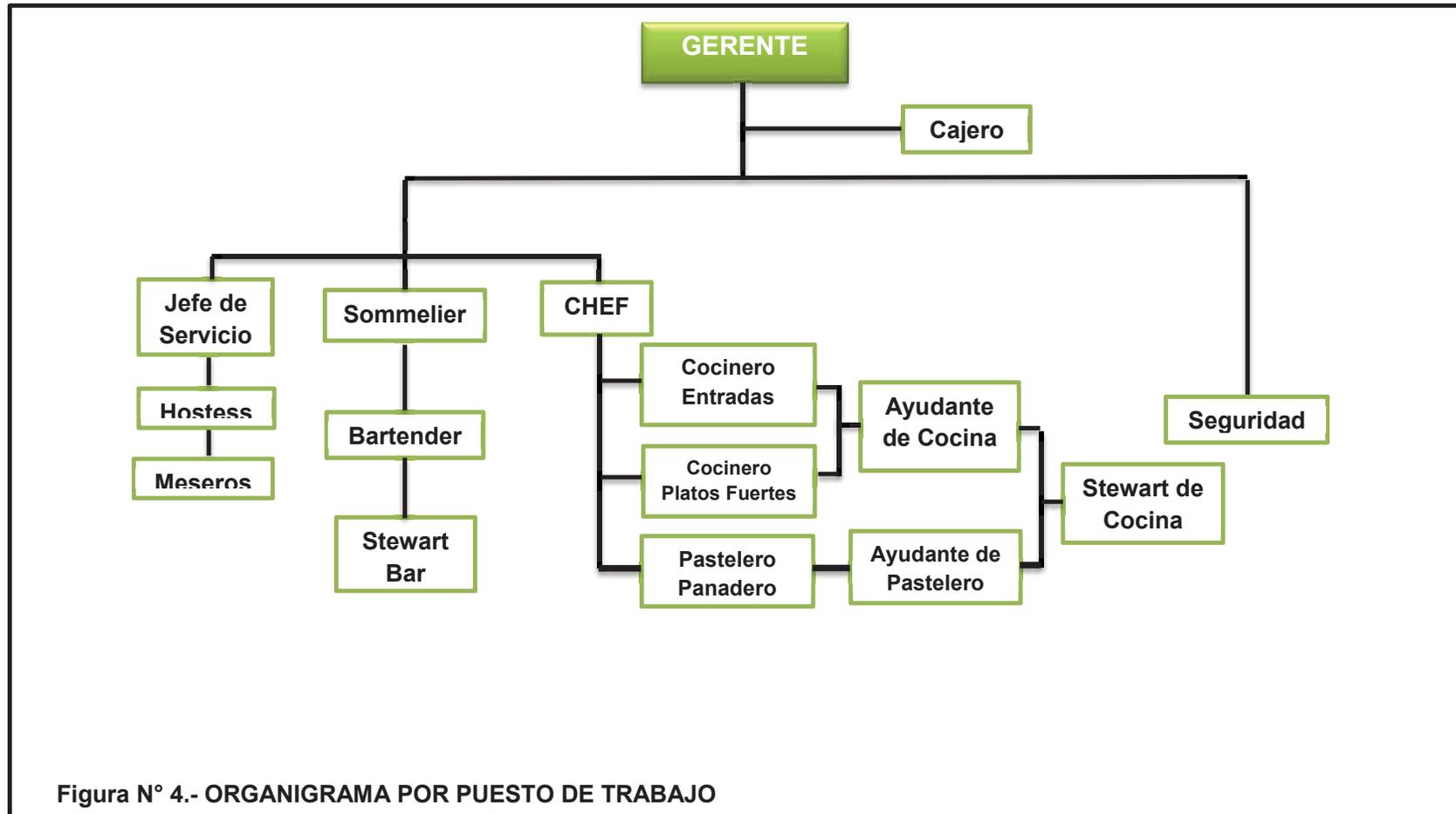


Figura N° 3.- ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

## 2.4.2. Organigrama por puestos de trabajo



## **2.5. Personal inicial**

### **2.5.1 Descripción del puesto de trabajo**

#### **GERENCIA**

**Gerente.-** Es la posición de mayor rango, en este caso en "Dating Restaurant" será el fundador y creador del mismo. El gerente es el responsable de todo lo que pase en el restaurante, es decir el resultado y acontecimientos que tenga el establecimiento en cuanto a finanzas, personal, clientes, documentación legal en regla, etc.

#### ***DEBERES:***

- Recibir, atender y acomodar a los clientes en ocasiones necesarias.
- Ser cortés y tener buena relación con los clientes y empleados.
- Tratar con el cliente, reconocer problemas, disculparse y encargarse de resolver.
- No discutir con clientes y atenderlos de mejor manera (siempre tienen la razón).
- Atender necesidades de los empleados y clientes.
- Ayudar a los meseros durante el servicio y en su estación cuando sea posible.
- Tratar a los empleados con respeto y justicia.
- Supervisar limpieza, presentación, horarios, prácticas de salud y seguridad.
- Ayudar a los cocineros cuando sea necesario.
- Supervisar los asientos para mejor flujo y satisfacción del cliente.
- Animar a los empleados.
- Dar retroalimentación al personal.
- Entregar documentación legal del gobierno.
- Seguir proceso de manejo del dinero para la precisión y seguridad
- Hacer pedidos, llevar inventarios y controlar costos.
- Reclutar personal.

- Controlar el área de compras y bodegas.
- Dirigir el área de marketing y publicidad. (Kronos Incorporated., 2013)

## **STAFF DE CONTABILIDAD**

**Contador.-** El contador es el encargado de todo lo relacionado a las finanzas y manejo contable dentro del restaurante. Este debe reportar un informe al Gerente, donde este detallado toda la contabilidad del restaurante.

### ***Deberes:***

- Registrar información financiera de cuentas para salario de Empleados.
- Llevar libros mayores.
- Presentar informes sobre la situación financiera al Gerente.
- Presentar declaraciones contables legales. Pago de impuestos.
- Registrar cantidad de dinero disponible para reinversión.
- Registrar y controlar costos, gastos, cuentas por pagar, pérdidas y ganancias de la empresa
- Preparar y certificar los estados financieros de fin de ejercicio con sus normas.
- Asesorar al Gerente en asuntos de cargo y organización de control interno.
- Llevar archivos organizadamente para atender solicitudes de información internas y externas.
- Asesorar en materia crediticia si es requerido.
- Organizar y manejar todo el tiempo la contabilidad financiera de la empresa. (FECONCAL, 2013)

## **DEPARTAMENTO DE A&B**

**Jefe de Servicio.-** Es el encargado de dirigir al personal de restaurante. Es quien supervisa que el área de restaurante este proveída y equipada todo el tiempo. Es responsable del buen servicio que brinde los meseros a sus clientes.

### ***Deberes:***

- Resolver problemas en el servicio al comensal.
- Estimular el buen trabajo de los meseros.
- Dar cursos para mejorar la efectividad del personal de servicio.
- Atender necesidades de su personal.
- Supervisar la imagen y puntualidad del personal.
- Ser cortés, respetuoso y dar ejemplo a sus subalternos.
- Fijar objetivos de trabajo junto con su equipo.
- Averiguar necesidades, requerimientos y problemas de los clientes.
- Comprobar de forma prevista que todo esté listo para el servicio.
- Actuar ante posibles problemas en el servicio.
- Ayudar al equipo de servicio si es necesario.
- Liderar y trabajar en equipo. (Reyes, 2010)

**Hostess.-** La anfitriona es la encargada de recibir y despedir al cliente. Se encarga de organizar a los comensales que llegan al restaurante y de controlar mesas, turnos, estaciones y reservaciones.

### ***Deberes:***

- Tener buena presencia.
- Ser amable y atenta.
- Tener fluidez al hablar.
- Revisar, alistar y limpiar su área de trabajo.
- Controlar reservaciones.

- Controlar flujo de mesas y verificar espacios disponibles para los comensales.
- Llevar hasta la mesa adecuada al cliente.
- Recibir y dar la bienvenida al comensal.
- Sonreír.
- Dejar limpia y lista su área para el día siguiente. (Reyes, 2010)

**Meseros.-** Son los encargados de atender en todo el servicio los pedidos del comensal. Es quien atiende al cliente, ofrecen la carta, toma órdenes y lleva los alimentos ordenados hasta la mesa.

***Deberes:***

- Conocer platillos, ingredientes y bebidas del establecimiento.
- Brindar información adecuada y completa.
- Informar al capitán de cualquier problema.
- Trabajar bajo presión.
- Trabajar en equipo.
- Ser eficaz y proactivo.
- Ser honesto, educado y cortés.
- Saber tratar al cliente y darle la razón.
- Ayudar a elaborar en el bar las bebidas y cafés solicitadas de sus mesas.
- Saber solucionar e informar posibles problemas.
- Alistar con anterioridad su puesto de trabajo sin ningún faltante.
- Verificar que su estación este equipada y limpia continuamente.
- Dar buen servicio bajo las normas del establecimiento.
- Dejar limpia y lista su área para el día siguiente.
- Ayudar en la limpieza del establecimiento. (Reyes, 2010)

**Cajeros.-** Son los encargados de atender y cobrar al cliente en el momento que requiere realizar el pago.

**Deberes:**

- Atender y respetar turnos.
- Ser honesto y responsable.
- Ser cortés y respetuoso.
- Tener buena relación con el cliente.
- Mantener su zona de trabajo limpia y ordenada.
- Verificar que el dinero este completo y que haya cantidad necesaria para los cobros.
- Informar sobre el restaurante y las promociones.
- Verificar el abastecimiento de máquinas, recibos, facturas, tinta, papel y vueltos
- Preguntar al cliente si desea consumidor final o factura.
- Procesar pagos con tarjetas debidamente.
- Saber de contabilidad.
- Conocer precios del restaurante.
- Ser eficaz y proactivo.
- Informar a la Gerencia cualquier acontecimiento.
- Reportar dinero ingresado.
- Consultar autorizaciones para cualquier proceso.
- Atender las llamadas. (Reyes, 2010)

**AREA DE COCINA**

**Chef.-** Es el responsable de la producción de la cocina. Es quien maneja al personal, las compras, los menús, los costos, resuelve problemas, etc. Dirige y capacita a los cocineros para la correcta producción de los alimentos dentro de la cocina.

**Deberes:**

- Ser líder de la cocina.
- Ser respetuoso con su personal.

- Trabajar bajo presión.
- Ser eficaz.
- Saber dirigir al personal y las áreas de la cocina.
- Controlar la higiene y salubridad de los alimentos dentro de la cocina.
- Planear el menú.
- Verificar el abastecimiento de productos.
- Solicitar al jefe de bodega lo necesario para la producción.
- Verificar correcto funcionamiento de las estaciones de la cocina. (Reyes, 2010).

**Cocineros Entradas.-** Son los encargados de la producción de los platos que se sirven principalmente. Estos platos deben ser ligeros y deberán ser una mezcla de cocina fría y caliente. Es decir, podrá ser un ceviche, una ensalada, una crepe, sopas frías o calientes, carnes, etc. Sirven todo plato bien elaborado de menor cantidad y contundencia, que se sirva antes del plato principal y que pueda abrir el apetito

**. Deberes:**

- Trabajar en equipo.
- Trabajar bajo presión.
- Ser eficaz.
- Ser respetuoso con sus compañeros de trabajo.
- Controlar la higiene y limpieza de su área.
- Verificar abastecimiento de productos.
- Revisar que los productos estén en buen estado.
- Solicitar al jefe de bodega lo que necesite.
- Verificar correcto funcionamiento su estación de cocina.
- Conocer los tiempos de cocción de cada alimento.
- Conocer los procesos para cada elaboración de las entradas.
- Aplicar técnicas de cocción y cortes adecuados.
- Aplicar técnicas de almacenamiento de alimentos.

- Aplicar técnicas para almacenar alimentos.
- Preparar alimentos a la minuta según soliciten.
- Decorar la presentación del plato.
- Dejar limpia lista su estación para el día siguiente.
- Ayudar a lavar lo utilizado al Stewart.
- Anticiparse a realizar el mise en place de todo.
- Ayudar a sus compañeros de cocina si es necesario.
- Comunicar a Chef encargado de cualquier cosa especial.

**Cocineros Platos Principales.-** Son los encargados de la preparación de los platos fuertes en el área de cocina caliente.

***Deberes:***

- Trabajar en equipo y bajo presión.
- Ser eficaz.
- Ser respetuoso con sus compañeros de trabajo.
- Controlar la higiene y limpieza de su área.
- Verificar abastecimiento de productos.
- Revisar que los productos estén en buen estado.
- Solicitar al jefe de bodega lo que necesite.
- Verificar correcto funcionamiento su estación de cocina.
- Conocer los tiempos de cocción de los alimentos.
- Aplicar las diferentes técnicas cocción.
- Conocer las recetas estándar de los platos principales.
- Conocer los tipos de cortes en las carnes.
- Aplicar técnicas para almacenar alimentos.
- Preparar alimentos a la minuta según soliciten.
- Decorar la presentación del plato.
- Anticiparse a realizar el mise en place de todo.
- Dejar limpia su estación para el día siguiente.
- Ayudar a sus compañeros de cocina si es necesario.
- Ayudar a lavar lo utilizado, junto con el Stewart.

- Comunicar a Chef encargado de cualquier acontecimiento. (Morales J. , 2010)

**Panaderos - Pasteleros.-** Son los encargados de la elaboración de todo lo relacionado con repostería y panadería. Son quienes elaboras postres, chocolates, panes y masas reposteras.

***Deberes:***

- Trabajar en equipo.
- Trabajar bajo presión.
- Ser eficaz.
- Ser respetuoso con sus compañeros de trabajo.
- Controlar la higiene y limpieza de su área.
- Verificar productos.
- Controlar el buen funcionamiento de la estación.
- Conocer los tiempos de cocción para cada preparación de repostería y pan.
- Conocer proceso de elaboración de cada postre o pan.
- Almacenar de manera adecuada los alimentos.
- Decorar la presentación del postre el momento de servir.
- Anticiparse a realizar el mise en place de todo.
- Dejar limpia su estación para el día siguiente.
- Ayudar a lavar lo utilizado.

**Ayudantes de Cocina.-** Son apoyos de los cocineros de cada área. Ellos ayudan a lavar, preparar ciertos alimentos no muy elaborados, para la eficiencia del servicio. También, deben mantener limpias las áreas y estar atentos a cualquier solicitud.

***Deberes:***

- Conocer platillos e ingredientes que se usan en cada estación.
- Saber la preparación de los platos.

- Brindar ayuda cuando se le solicite.
- Trabajar bajo presión.
- Trabajar en equipo.
- Ser eficaz y proactivo.
- Disponer materiales e utensilios de trabajo listos para utilizar.
- Ser honesto, educado con sus compañeros de trabajo.
- Solucionar problemas si los cocineros le requieren.
- Alistar la mise en place con los jefes de cocina.
- Lavar, pelar, picar alimentos que se necesiten para las preparaciones.
- Verificar que las estaciones estén equipadas y limpias continuamente.
- Ayudar a limpiar la cocina al cierre del mismo.

**Ayudantes de Pastelero - Panadero.-** Son auxiliar que le sirve al Panadero – Pastelero en todo lo que necesite. Deben mantener limpia el área de trabajo. Son quienes ayudan a almacenar, elaborar y despachar los postres y panes.

***Deberes:***

- Conocer postres, panes e ingredientes de área.
- Saber la preparación de los postres, masas y panes.
- Brindar ayuda cuando solicite el pastelero encargado.
- Trabajar bajo presión.
- Trabajar en equipo.
- Ser eficaz y proactivo.
- Ser honesto y educado.
- Disponer materiales e utensilios de trabajo listos para utilizar.
- Solucionar problemas si el pastelero lo requiere.
- Alistar la mise en place con anticipación junto con el pastelero.
- Verificar que la estación estén equipada y limpia continuamente.
- Ayudar a limpiar la cocina al cierre del mismo.

**Stewart Cocina.-** Tiene como funciones lo siguiente:

**Deberes:**

- Limpiar del área de la cocina.
- Lavar vajilla.
- Acomodar loza.
- Lavar ollas, cacerolas, marmitas.
- Limpiar el área de recepción de alimentos.
- Acomodar envases vacíos.
- Supervisar el orden y limpieza de las bodegas.
- Limpiar muebles.
- Barrer y trapear.
- Lavar filtros y cortinas de la máquina lavaplatos.
- Lavar planchas, parrillas, salamandras, muebles, aceiteros y repisas.
- Lavar azulejos.
- Limpiar muebles de madera, estufas, cocinas, hornos, parrillas, ollas de vapor, refrigeradores, etc.
- Ayudar a los cocineros si es necesario.
- Reemplazar si hay algún faltante en la cocina. (Morales J. , 2010)

**Jefe de bar.-** Es responsable de toda la operación del bar. Tiene a cargo su personal de servicio del bar. Es el encargado de capacitar a su bartender y a su ayudante para que brinden un buen servicio en el área de bar.

**Deberes:**

- Supervisar funciones del personal del bar.
- Dominar toda la carta de vinos, cocteles y bebidas.
- Prestar ayuda a su personal si es necesario.
- Preparar bebidas con su equipo.
- Dirigir y controlar el buen servicio del bar.
- Trabajar bajo presión.
- Trabajar en equipo.
- Estimular y capacitar el servicio del bar. (Reyes, 2010)

**Bartender o Barman.-** Es el encargado de recibir y preparar las ordenes de bebidas del restaurante. Es quien atiende en el bar.

***Deberes:***

- Conocer los tipos de bebidas del bar.
- Conocer todas las preparaciones de las bebidas del bar.
- Conocer el almacenamiento correcto de los vinos, licores, bebidas, jugos, etc.
- Trabajar bajo presión.
- Trabajar en equipo.
- Comunicar al jefe de bar cualquier acontecimiento.
- Prepara su área de trabajo.
- Prepara mise en place de productos.
- Limpiar constantemente su área.
- Dejar limpia su área al cierre.
- Ayudar a lavar lo que sea necesario. (Reyes, 2010)

**Stewart bar.-** Es el encargado de la limpieza, lavado y ayuda en el área del bar.

***Deberes:***

- Limpiar del área del bar.
- Lavar cristalería.
- Acomodar cristalería.
- Limpiar muebles, maquinas, herramientas e utensilios del bar.
- Barrer y trapear.
- Lavar pisos.
- Ayudar en el bar en lo necesario.
- Reemplazar si hay algún faltante. (Morales J. , 2010)

## SERVICIOS GENERALES

**Guardia de Seguridad.-** Es la persona que se encarga de proteger la integridad física de los clientes del restaurante y los bienes materiales del restaurante.

### 2.5.2. Horarios de brigada de trabajo

El horario de atención del restaurante será desde las 17h00 pm hasta las 01h00 am de martes a sábado. El personal del local tendrá horarios rotativos de medio tiempo y tiempo completo según sea el caso. A continuación las tablas de horario para cada uno de los empleados del restaurante:

**Tabla N° 1.- HORARIOS PERSONAL DE SERVICIO**

| CARGO                   | PRIMER TURNO |        | SEGUNDO TURNO |        | TIEMPO COMPLETO |        |
|-------------------------|--------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|
|                         | Entrada      | Salida | Entrada       | Salida | Entrada         | Salida |
| <b>JEFE DE SERVICIO</b> |              |        |               |        | 17h00           | 01h00  |
| <b>MESERO (2)</b>       | 17h00        | 21h00  |               |        |                 |        |
| <b>MESERO (2)</b>       |              |        | 21h00         | 01h00  |                 |        |
| <b>HOSTESS 1</b>        | 17h00        | 21h00  |               |        |                 |        |
| <b>HOSTES 2</b>         |              |        | 21h00         | 01h00  |                 |        |

El jefe de servicio tendrá un horario de tiempo completo con una hora de merienda. El mismo deberá llegar con 20 minutos de anticipación para cualquier organización con el personal, coordinar el servicio, informar de promociones o cualquier cambio que deban realizar en el día.

Los meseros y las hostess realizarán jornadas de cuatro horas y se rotarán y alternarán cada día en los dos turnos. A este horario se le incluirá veinte minutos para que puedan comer la merienda. Además, se sumarán a su sueldo las horas extras que realicen para la limpieza, arreglo de su área y su llegada de 20 minutos antes del servicio.

Tabla N° 2.- HORARIOS PERSONAL DE COCINA

| CARGO           | PRIMER TURNO |        | SEGUNDO TURNO |        | TIEMPO COMPLETO |        |
|-----------------|--------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|
|                 | Entrada      | Salida | Entrada       | Salida | Entrada         | Salida |
| CHEF (1)        | 17h00        | 21h00  |               |        |                 |        |
| CHEF (1)        |              |        | 21h00         | 01h00  |                 |        |
| ENTRADAS (1)    | 17h00        | 21h00  |               |        |                 |        |
| ENTRADAS (1)    |              |        | 21h00         | 01h00  |                 |        |
| PRINCIPALES (1) | 17h00        | 21h00  |               |        |                 |        |
| PRINCIPALES (1) |              |        | 21h00         | 01h00  |                 |        |
| POSTRES (1)     | 17h00        | 21h00  |               |        |                 |        |
| POSTRES (1)     |              |        | 21h00         | 01h00  |                 |        |
| AYUDANTES (2)   |              |        |               |        | 17h00           | 01h00  |
| STEWART (1)     |              |        |               |        | 17h00           | 01h00  |

En el área de cocina, tanto los chef como los cocineros y ayudantes tendrán horarios de medio tiempo. De igual manera estos se rotaran en los dos turnos. Se contara con dos chefs y dos cocineros en cada estación, uno por cada turno, que deberán llegar dos horas antes del servicio para la mise en place y de igual forma saldrán hasta dejar todo en orden.

Tabla N° 3.- HORARIOS PERSONAL DE BAR

| CARGO         | PRIMER TURNO |        | SEGUNDO TURNO |        | TIEMPO COMPLETO |        |
|---------------|--------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|
|               | Entrada      | Salida | Entrada       | Salida | Entrada         | Salida |
| JEFE DE BAR   |              |        |               |        | 17h00           | 01h00  |
| BARTENDER (1) | 17h00        | 21h00  |               |        |                 |        |
| BARTENDER (1) |              |        | 21h00         | 01h00  |                 |        |
| STEWART       |              |        |               |        | 17h00           | 01h00  |

El jefe de bar y el Stewart tendrán un horario de tiempo completo. Los bartenders rotaran en los dos turnos. Todo el personal de esta área contara con 20 minutos para merendar y su llegada deberá ser de 20 minutos antes de la apertura del restaurante para cualquier previa organización de su área de trabajo.

**Tabla N° 4.- HORARIOS PERSONAL ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO**

| CARGO      | PRIMER TURNO |        | SEGUNDO TURNO |        | TIEMPO COMPLETO |        |
|------------|--------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|
|            | Entrada      | Salida | Entrada       | Salida | Entrada         | Salida |
| GERENTE    |              |        |               |        | 08h00           | 01h00  |
| CONTADOR   |              |        |               |        | 08h00           | 17h00  |
| CAJERO (1) | 17h00        | 21h00  |               |        |                 |        |
| CAJERO (1) |              |        | 21h00         | 01h00  |                 |        |

Los cajeros deberán estar con media hora de anticipación, ya que deberá tener lista la caja para el transcurso del servicio, con disponibilidad de dinero para sus respectivos cobros y vueltos. Todo cajero que haga más de las horas señaladas se les tomara en cuenta en el pago de horas extras. Además, tendrá derecho a 20 minutos de merienda.

**Tabla N° 5.- HORARIOS PERSONAL DE SEGURIDAD**

| CARGO   | PRIMER TURNO |        | SEGUNDO TURNO |        | TIEMPO COMPLETO |        |
|---------|--------------|--------|---------------|--------|-----------------|--------|
|         | Entrada      | Salida | Entrada       | Salida | Entrada         | Salida |
| GUARDIA |              |        |               |        | 17h00           | 01h00  |

El personal de guardianía entrara con 20 minutos de anticipación de su horario establecido. Además, ellos contarán como todo el personal con 20 minutos de merienda

### 2.5.3. Uniformes de Personal

Los uniformes de un establecimiento son la imagen que representa al mismo, por lo cual este se debe tener con el mayor cuidado posible. El uniforme de personal siempre debe estar intacto, limpio, planchando y llevado con la mayor pulcritud. La imagen del personal y su forma de estar presentado define a un lugar. Los uniformes de Dating Restaurant serán elegantes y tendrán su propio diseño para cada área. A continuación se describe las características para cada cargo dentro del restaurante:

**Nota:** Las imágenes correspondientes a los uniformes de cada puesto de trabajo se los podrá ver en la parte de índices de Anexos.

## Uniformes Personal de Servicio

### ***JEFE DE SERVICIO:***

- Pantalón negro de terno
- Chaqueta de terno
- Camisa blanca
- Corbata azul o negra
- Zapatos negros
- Medias negras

### ***HOSTESS:***

- Vestido formal
- Zapatos formales

### ***MESEROS:***

- Pantalón negro Poliéster o algodón
- Camisa blanca
- Corbata seda de lazo
- Chaleco cocktail vino de satén elástico
- Zapatos negros de servicio
- Medias negras

### ***CAJERO:***

- Pantalón negro Poliéster o algodón
- Camisa blanca
- Corbata seda de lazo
- Zapatos negros de servicio
- Medias negras

## **Uniformes Personal de Cocina**

### ***CHEF, COCINEROS, AYUDANTES, STEWARD, JEFE DE BODEGA:***

- Pantalón negro algodón
- Chaqueta de Chef vino
- Delantal de cintura para cocinar negro
- Gorro de pirata negro
- Zapatos Crocs

## **Uniformes Personal de Bar**

### ***JEFE DE BAR:***

- Pantalón negro de terno
- Chaqueta de terno
- Camisa blanca
- Corbata azul o negra
- Zapatos negros
- Medias negras

### ***BARTENDER Y AYUDANTE DE BAR:***

- Pantalón negro Poliéster o algodón
- Camisa blanca
- Corbata seda de lazo
- Chaleco cocktail vino de satén elástico
- Zapatos negros de servicio
- Medias negras

### ***STEWARD DE BAR:***

- Pantalón negro algodón
- Chaqueta de Chef vino
- Delantal de cintura para cocinar negro

- Gorro de pirata negro
- Zapatos Crocs

### **Uniformes Personal de Limpieza**

- Pantalón negro de algodón para hombre y falda negra para mujer
- Chaqueta vino de algodón para limpieza
- Zapatos antideslizantes negros
- Gorra

### **Uniformes Personal de Seguridad**

- Pantalón negro de terno
- Chaqueta Negra de terno
- Camisa negra
- Corbata negra
- Gorro de guardia de seguridad
- Zapatos negros

### **Uniformes Personal Administrativo, Gerente, Contabilidad y Marketing**

El personal financiero, administrativo, Gerencia y marketing no tienen un uniforme establecido que el restaurante les proporcione, sin embargo deben traer con ciertas características generales:

- Pantalón negro, plomo o azul de terno
- Chaqueta terno
- Camisa
- Corbata
- Zapatos negros

## **2.6. Políticas de restaurante**

### **2.6.1. Políticas de Producto y Atención al Cliente**

- Proporcionar información del restaurante y formulario en su página web, para que los comensales llenen con sus datos y encuentren a la persona de su preferencia.
- Dar la bienvenida a los clientes de manera cordial por parte de la anfitriona, ofreciéndoles un coctel de bienvenida. La misma que les llevará a cada mesa con la persona que cumpla características de acoplamiento.
- Dar un servicio especializado y único para que los clientes conozcan nuevas personas de su preferencia.
- Brindar un servicio de menú de degustación del mejor estilo gourmet
- Dar un servicio cuidadoso de higiene en todos los aspectos de restaurante.
- Procurar un servicio rápido y eficaz.
- Atender de manera educada y cortés.
- Ofrecer un producto de excelente sabor y calidad.
- Entregar un menú de degustación variado.

### **2.6.2. Políticas de Precio**

- Fijar los precios del restaurante en base al análisis establecido en el FODA, gastos de operación y al resultado de estudio de mercado después de su apertura inicial, ya que de esta manera se logrará ver ampliamente nuestra realidad respecto a la de la competencia.
- Es importante recalcar que no será una política rígida de precios ya que se implementarán promociones que aporten a los objetivos comunicacionales y publicitarios del restaurante.
- Facilitar el pago del mismo con depósitos bancarios, transferencias o Pagos con Tarjeta de Crédito y efectivo y cheque, también contamos con el servicio de notas de crédito en caso que sea necesario y con retenciones en caso de clientes jurídicos.

Utilizamos Conexiones Seguras para sus transacciones, mediante el enlace a nuestra página web [www.datinguio.com.ec](http://www.datinguio.com.ec)



### 2.6.3. Políticas de Promoción

- Asignación de día entre semana para promoción
- Promoción fin de semana
- Promoción horas estratégicas
- Promoción respuesta a la competencia
- Promoción días festivos

### 2.6.4. Políticas de Apertura y Cierre del Local

- La apertura del local al público será a las 17h00pm y su cierre será a la 01h00am.
- Los empleados del restaurante deberán estar de 20 a 30 minutos antes de su apertura para cualquier programación previa.
- Los empleados del restaurante deberán dejar limpio el establecimiento para el día siguiente.

### 2.6.5. Políticas de Personal

- Los empleados en contacto con el cliente deberán atenderlo de manera cordial y respetuosa a los comensales.
- Los empleados deberán respetar y cumplir las cláusulas del contrato
- Todos los empleados deberán llevar el respectivo uniforme para cada área, con aseo, pulcritud y debidamente planchado.
- El personal contara con el derecho a la alimentación.
- Los empleados tendrán el derecho a sus respectivas vacaciones y permisos justificados de fuerza mayor (salud, calamidad domestica).

### 2.6.6. Políticas de Compras y Recepción de Mercadería

- Realizar la respectiva lista de compras de lo requerido para suministrar la bodega.

- Elegir el proveedor adecuado.
- Verificar la calidad y precio de los productos que se compra.
- Transporte adecuado de la mercadería para su correcto almacenamiento.
- Estacionar el camión en el parqueadero de recepción de mercadería y entregar los productos al personal encargado.
- Revisar las condiciones de la mercadería receptada.
- Almacenar enseguida la mercadería en su lugar apropiado.
- Ordenar los productos según su fecha de vencimiento.
- Verificar continuamente la calidad de los productos almacenado y seleccionar lo que esté vigente.

## **2.7. Obligaciones del área de Recursos Humanos**

- Aplicar leyes y normas adecuadas para la contratación de personal.
- Convocar a postulantes para las diferentes áreas de trabajo en el restaurante.
- Elegir al personal adecuado para trabajar.
- Incentivar al empleado para su crecimiento personal y profesional.
- Capacitar al personal en cada una de las áreas de trabajo.
- Dar una retroalimentación previa al servicio para determinar objetivos de trabajo.
- Ayudar para un rendimiento positivo de los empleados
- Entregar papeles en regla de la contratación del personal
- Dar los beneficios de ley obligatorios al trabajador.
- Proporcionar un tipo de contrato y hacer cumplir el mismo.
- Ser un área responsable y puntual en todos los pagos, remuneraciones.

## **2.8. Contratos de trabajo para personal**

El contrato de Dating Restaurant es un documento mediante el cual se señala las cláusulas y obligaciones del trabajador y la empresa en el proceso de prestación de servicios dentro del establecimiento. El tipo de contrato que se utilizará es de tiempo fijo para todo el personal en cualquiera de las áreas.

**Nota:** El formato de contrato a plazo fijo que se emitirá al empleador se encuentra en el índice de anexos.

## **2.9. Manual de funcionamiento**

En Dating restaurant el manual de funcionamiento es un documento donde se especifica y se describe cada una de las funciones, actividades y deberes de las brigadas en sus respectivos puestos de trabajo. Además, es un instrumento donde se detalla permisos, formularios, documentos, maquinaria y datos que ayuden a todo el proceso de dirección y operación de la empresa.

Este manual ayuda a que los procedimientos y toma de decisiones se agilicen y se realice de manera correcta y legal. Además, este documento ayudará a una orientación certera y precisa. (Molina, S, 2008)

## **2.10. Productos gama de alimentos en los menús**

### **2.10.1. Concepto de Recetas Estándar Dating Restaurant**

Los platillos de Dating restaurante serán enfocados a un menú de degustación de cinco tiempos. Las recetas y preparaciones serán innovadoras y variadas. Además, el cliente tendrá la opción a picadas, cocteles, vinos, cervezas, entre otros; según su gusto y preferencia.

**Nota:** Todas las recetas estándar con sus costos se encuentran en los anexos.

### **2.10.2. Menús**

#### **MENÚ 1**

#### **CANELONES DE CAMARON**

*Deliciosos canelones de camarón crujiente, marinado y salteado con pimiento, ajo y cebolla, bañados en una fina salsa agridulce.*

#### **TORTILLITAS DE QUINUA**

*Delicadas tortillas de Quinoa rellenas de tocino sobre cama de lechuga, acompañado con tomates cherry y polvo de aceite de aguacate.*

### **RISOTTO DE CARNE**

*Tradicional risotto de carne rehogada y dorada, aromatizado con laurel, cebollín y azafrán y Su infaltable toque de vino blanco y aceite de oliva.*

### **SORBETE DE FRUTOS ROJOS**

*Refrescante sorbete de frutilla y mora*

### **ESPUMA DE DURAZNO**

*Deliciosa espuma de durazno acompañada de frescas frambuesas y bañada en salsa de chocolate y crema chantilly*

## **MENÚ 2**

### **ROLLO DE TILAPIA GRILL**

*Deleitable rollo de tilapia al grill acompañado de papas salteadas en aceite de oliva y bañadas en la tradicional salsa blanca sazonada con nuez moscada.*

### **MINI BROCHETAS DE CERDO**

*Pequeñas brochetas de cerdo con cubos de piña a la parrilla, bañado en deliciosa salsa de miel.*

### **FETUCCINI CON CAMARÓN A LA NARANJA**

*Tradicional fetuccini salteado en albahaca, servido con crocantes camarones sazonados y sofritos en ajo, ají rocoto, naranja y salsa de tomate, bañados en su salsa y acompañados con vegetales.*

### **SORBETE DE CITRICO**

*Fresco sorbete de limón mandarina*

### **TORTA DE ALMENDRAS**

*Exquisita torta de almendras aromatizada con licor de amaretto, bañada con sirope y cubierta de almendras troceadas, servida con ligero aire de naranja y salsa de chocolate.*

### **MENÚ 3**

#### **CREPE DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES**

*Agradable crepe a base de espinaca relleno con pollo asado, acompañado de deliciosa salsa de champiñones a la nuez moscada.*

#### **CALAMARES APANADOS EN SALSA DE MANGO**

*Crocantes calamares apanados con eneldo, bañados en suave salsa de mango, acompañados con chips de camote.*

#### **PAVO EN SALSA DE TAMARINDO**

*Apetitosos filetes de pavo al horno en salsa de tamarindo, acompañado de papas cocinadas y crujiente ensalada de zucchini y pimiento salteados.*

#### **SORBETE DE PIÑA Y NARANJA**

*Refreshante sorbete de piña con naranja*

#### **CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO**

*Deleitosa cheesecake de chocolate blanco, cubierto con sabrosa salsa de frambuesas y mora.*

### **PICADAS**

#### **PICADA SIMPLE**

*Bandeja simple de quesos y embutidos como queso brie, queso mozzarella, jamón ahumado y longaniza, acompañados de aceitunas y tomates cherry.*

### **PICADA MIXTA**

*Bandeja mixta surtida de salami, tocino, jamón espalda, queso cheddar y queso holandés, acompañado con pickles, tomates cherry, aceitunas verdes, aceitunas negras y deliciosos champiñones.*

### **ALITAS BBQ**

*Deliciosas alitas bañadas en la tradicional salsa BBQ*

### **CAMARONES AJONJOLÍ EN SALSA DULCE**

*Crujientes camarones marinados y apanados en ajonjolí, bañados en deleitosa salsa dulce, acompañado con frescas hojas de col y lechuga.*

### **BEBIDAS**

*Jugo de mora, jugo de frutilla, té verde helado con menta y cardamomo, aguas aromáticas de toronjil, jengibre y manzanilla. CocaCola, agua sin gas y agua con gas.*

### **CAFÉS**

*Café expreso, café americano y frozen café latte.*

### **CERVEZAS**

*Club verde y Pilsener.*

### **COCTELES**

*Mojito, cuba libre y margarita.*

### **VINOS**

*Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot.*

## 2.11. Diseño de menú






### Me gustas

**CANELONES DE CAMARON**  
Deliciosos canelones de camarón crujiente, marinado y saiteado con pimiento, ajo y cebolla, bañados en una fina salsa agri dulce.

**TORTILLITAS DE QUINUA**  
Delicadas tortillas de Quinoa rellenas de tocino sobre cama de lechuga.  
Acompañado con tomates cherry y polvo de aceite de aguacate.

**RISOTTO DE CARNE**  
Tradicional risotto de carne rehogada y dorada, aromatizado con laurel, cebollín y azafrán y su infaltable toque de vino blanco y aceite de oliva.

**SORBETE DE FRUTOS ROJOS**  
Refrescante sorbete de fresa y mora.

**ESPUMA DE DURAZNO**  
Deliciosa espuma de durazno acompañada de frescas frambuesas y bañada en salsa de chocolate y crema chantilly.

**PRECIO 24,21\$**

Nuestros precios incluyen IVA



### Me encantas

**ROLLO DE TILAPIA GRILL**  
Delectable rollo de tilapia al grill acompañado de papas saiteadas en aceite de oliva y bañadas en la tradicional salsa blanca sazonada con nuez moscada.

**MINI BROCHETAS DE CERDO**  
Pequeñas brochetas de cerdo con cubos de piña a la parrilla, bañados en deliciosa salsa de miel.

**FETUCCINI CON CAMARÓN A LA NARANJA**  
Tradicional fetuccini saiteado en albahaca, servido con crocantes camarones sazonados y sofritos en ajo, ají rocoto, naranja y salsa de tomate, bañados en su salsa y acompañados con vegetales.

**SORBETE DE CITRICO**  
Fresco sorbete de limón mandarina.

**TORTA DE ALMENDRAS**  
Equisita torta de almendras aromatizada con licor de amaretto, bañada con sirope y cubierta de almendras troceadas, servida con ligero aire de naranja y salsa de chocolate.

**PRECIO 24,95\$**

Nuestros precios incluyen IVA



### Te adoré

**CREPE DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES**  
Agradable crepe a base de espinaca relleno con pollo asado, acompañado de deliciosa salsa de champiñones a la nuez moscada.

**CALAMARES APANADOS EN SALSA DE MANGO**  
Crocantes calamares apanados con eneldo, bañados en suave salsa de mango, acompañados con chips de camote.

**PIVO EN SALSA DE TAMARINDO**  
Apetitosos filetes de pavo al horno en salsa de tamarindo, acompañados de papas cocinadas y crujiente ensalada de zucchini y pimiento saiteados.

**SORBETE DE PIÑA Y NARANJA**  
Refrescante sorbete de piña con naranja.

**CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO**  
Deleitosa cheesecake de chocolate blanco, cubierto con sabrosa salsa de frambuesas y mora.

**PRECIO 26,40\$**

Nuestros precios incluyen IVA



### PICADAS

**PICADA SIMPLE**  
Bandeja simple de quesos y embudidos como queso brie, queso mozzarella, jamón ahumado y longaniza, acompañados de aceitunas y tomates cherry.

**PRECIO 20,38\$**

**PICADA MIXTA**  
Bandeja mixta surtida de salami, tocino, jamón espaldado, queso cheddar y queso holandés, acompañado con pickles, tomates cherry, aceitunas verdes, aceitunas negras y deliciosos champiñones.

**PRECIO 21,07\$**

**ALITAS BBQ**  
Deliciosas alitas bañadas en la tradicional salsa BBQ.

**PRECIO 19,14\$**

**CAMARONES AJONJOLÍ EN SALSA DULCE**  
Crujientes camarones marinados y apanados en ajonjolí, bañados en deliciosa salsa dulce, acompañado con frescas hojas de col y lechuga.

**PRECIO 20,51\$**

Nuestros precios incluyen IVA



### BEBIDAS

**SIN ALCOHOL**

JUGO DE MORRA 2,91\$  
JUGO DE FRUTILLA 2,89\$  
TE HERBE MENTA-CARDAMOMO 2,99\$  
AGUAS AROMATICAS 2,71\$  
Té de bromeli, jengibre y manzanilla.  
COCACOLA 2,89\$  
AGUA SIN GAS 2,45\$  
AGUA CON GAS 2,62\$

**CERVEZA**

CLUB VERDE 4,62\$  
PILSENER 4,27\$

**CAFÉS**

CAFÉ ESPRESSO 2,72\$  
CAFÉ AMERICANO 2,72\$  
FROZEN CAFÉ LATTE 3,14\$  
Deliciosa café flo con leche, bañado de vainilla, crema chantilly y un toque de canela.

**COCTELES**

MOLTO 9,83\$  
(Ron blanco, hierbabuena, limón, soda).  
CUBA LIBRE 9,77\$  
(Ron, cocacola, limón).  
MARGARITA 10,07\$  
(Tequila, licor de naranja, limón).

**VINOS**

CABERNET SAUVIGNON 12,48\$  
MALBEC 12,72\$  
MERLOT 12,93\$

Nuestros precios incluyen IVA



www.datinguicoa.com.ec




Figura N° 6.- DISEÑO DE MENÚ

**Nota:** El Diseño de Menú se encuentra en la parte de anexos al final del documento.

### **3. MARCO TEÓRICO**

#### **3.1. Factores Internos y Externos que Afectan al Negocio**

##### **3.1.1. Factores Internos**

###### **3.1.1.1. El empleado**

Dentro de una empresa el empleado es un factor interno muy importante para su desarrollo y crecimiento. El encontrar personas que cumplen con el perfil y los requisitos para desempeñar labores específicas son cuestiones relacionadas con el empleo que pueden intervenir en el progreso de la empresa. La actitud de los empleados afecta a una empresa en el innovar, en satisfacer a los clientes, en la productividad y eficacia. Además, los empleados representan un papel trascendental dentro de una empresa y por ende un costo significativo en sueldos y capacitaciones.

###### **3.1.1.2. El capital**

Un factor que también afecta a una empresa internamente es la de su capital disponible. Por ejemplo, en todo negocio de restaurante se requiere y desea estar equipado con maquinaria más especializada para cada función, sin embargo, muchas veces eso no es posible. La infraestructura, los recursos aprovechables, y el espacio pueden limitar a una empresa de su evolución y competencia.

###### **3.1.1.3. Ingreso líquido**

Otro de los factores internos dentro del manejo de una empresa es la manera en la que distribuyen el dinero. La liquidez es la capacidad de generar ingresos y pagar sus cuentas a medida que vencen. Si un negocio invierte demasiado dinero en operaciones comerciales pueden afectarse e ir a la quiebra. Por otro lado, también puede entrar en desajuste cuando se acumula demasiado dinero y no se invierte de vuelta en la empresa.

#### **3.1.1.4. Despedida de Personal**

Desde el punto de vista interno de una empresa, una recesión abrupta podría reducir las ganancias y obligar a la empresa a despedir empleados. En cierto modo las amenazas externas como competidores, disminución de la actividad económica, costos fluctuantes de proveedores, entre otros, también hacen que la empresa se preocupe por su estabilidad y pueda estar en peligro. Por esto, toda empresa debe estar cautelosa y tomar precauciones. (Capozzi, 2013).

### **3.1.2. Factores Externos**

#### **3.1.2.1. Factores económicos**

Uno de los factores externos mas importantes que afectan a una organización es el factor económico. Cuando las tasas de interés son altas y el capital es caro para pedir prestado, las empresas pueden dejar de expandirse. Por el contrario, si las tasas de impuestos son favorables dan como resultado la expansión económica y el crecimiento dentro de la empresa. Con el mercado mundial en expansión cada año, las tasas de cambio pueden alentar o desalentar el crecimiento del negocio.

En una recesión, los consumidores gastan menos en elementos como vehículos y electrodomésticos, y el entorno comercial sufre. Sin embargo, si el medio económico es próspero, los consumidores son más propensos a gastar dinero. La capacidad de los clientes para pagar impacta directamente en la base de una empresa. En fin, si existe crisis financiera el ofrecer precios bajos o promociones no sirve de mucho y disminuye el crecimiento del mismo.

#### **3.1.2.2. El factor político**

El entorno político de un país puede ser un factor económico incontrolable de una empresa. Las leyes gubernamentales y estatales de un país pueden imponer nuevas normas que amenacen a la estabilidad comercial. Por ejemplo, lo que a menudo pasa es que las leyes imponen a los negocios tener determinados productos u elementos, y el costo del mismo difiere y afecta la

economía tanto de las empresas como de sus clientes. En consecuencia, la empresa debe pasar esos costos a los clientes y estos pueden en un futuro abandonar dichos servicios por sus costos elevados.

### **3.1.2.3. El factor social**

Las influencias culturales cambiantes del medio social son factores que afectan a una organización comercial. Por ejemplo, cuando un negocio se desarrolla de manera tradicional, este puede verse afectado por las nuevas ideas que se lanzan al mercado. El desarrollo social y cultural está en crecimiento continuo por ende la gente se vuelca a las nuevas ideas, dejando atrás lo tradicional. El medio actual ya no admite estilos que parecen estar fuera de moda o que son comunes. Por este factor, es recomendable que las empresas estén actualizadas y se prevean a posibles cambios en su negocio.

### **3.1.2.4. El factor tecnológico**

Al igual que el factor social, el tecnológico está en constante innovación. La tecnología es un elemento que afecta a los entornos empresariales. A medida que la tecnología avanza, una empresa se ve obligada a mantener el ritmo. Si una empresa no se mantiene al día con la tecnología se arriesga a un aumento de costos de producción o a diferenciarse con la competencia, ocasionando que la demanda baje. De igual forma la tecnología genera gastos considerables para una empresa. (Taylor, 2013).

### **3.1.2.5. Factor Ambiental**

El factor ambiental afecta en las ventas de la empresa. Por ejemplo, si ocurren desastres naturales, lluvias exorbitantes o sequías y este afecta a plantaciones, comercio, etc, los costos de los productos suben o en el peor de los casos se sufre una escases de producción. El medio ambiente es un factor incontrolable que afecta a muchos negocios ya que la subida de precios es inevitable en estos casos. Este factor daña la economía de una empresa.

### **3.1.2.6. Proveedores**

Los proveedores son factores externos que pueden afectar a una empresa en su desarrollo cuando este no se encuentra en estabilidad. Por ejemplo, si un proveedor decide cambiar constantemente sus precios o el precio de la materia prima sube, la empresa se no se anticipa a posibles costos extremadamente altos. De igual manera, si los proveedores cambian de productos, su calidad disminuye y sus precios fluctúan a la vez, un negocio estaría propenso a tener que cambiar sus costos de producción o en el peor de los casos vender más y ganar menos.

### **3.1.2.7. El Cliente y la Estabilidad Financiera**

Las necesidades de los clientes y la economía de los mismos son factores que la empresa no tiene control. Por ende si los clientes deciden dejar de usar un producto o abandonar ciertas empresas por sus preferencias, economía, cambios culturales; las organizaciones se verán amenazadas a cierto índice de caída.

Por ejemplo, en el negocio de alimentos y bebidas, los consumidores pueden no estar dispuestos a gastar mucho, en una economía pobre. Las ganancias industriales se ven afectadas por las ventas bajas y el precio alto de los productos. También, el satisfacer los gustos del cliente es un factor difícil, que se debe estudiar para poderlo manejar correctamente. Además, la competencia es un gran rival dentro del medio comercial el momento de captar clientela.

### **3.1.2.8. Competencia**

La competencia es un factor que afecta la gestión de las organizaciones comerciales. Tener un negocio con similitudes de servicio que otro, es causa de la quiebra del mismo. Un número creciente de consumidores prefieren otras opciones, ya que la competencia suele optar por estrategias de marketing, promociones, precios o valores agregados más altos. Por este motivo es necesario estar en constante estudio de la competencia para realizar los respectivos cambios estratégicos (Morrison, 2013)

## **4. INVESTIGACIÓN DE MERCADO**

### **4.1. Segmento de mercado potencial**

Dating Restaurant es un restaurante para conocer nuevas personas que se encuentren entre un rango de edad a partir de los 25 años. Es un mercado positivamente potencial, ya que en la actualidad en Ecuador existen varias páginas web en las que se encuentran registrados un gran número de solteros de todo el país. Cabe mencionar, que los ecuatorianos son personas curiosas y noveleras, cuando se trata de socializar con gente. Algunas páginas que puedo citar son. MejorAmor.com, SolterosEcuador.com o LatinAmericanCupid.com. En estos sitios web para solteros se refleja cada día un gran número de personas en busca de pareja o amigos.

Existen también portales de internet, en el que mucha gente opina sobre su necesidad de conocer a su “media naranja”. Por tanto, este proyecto centrado en citas para solteros y además con servicio de restaurante, donde no solo se conocerá a una persona sino a varias y que podrán interactuar y pasar un buen momento, tendrá una gran acogida en el mercado objetivo.

Por otra parte y dicho anteriormente, se espera que acudan como grupo ocasional, personas extranjeras que estén de visita, ya que es un mercado potencial positivo por su interés de interactuar y conocer nuevas personas en el medio actual en que se encuentran.

## 4.2 Análisis de competencias

### 4.2.1. Establecimientos de competencia en el concepto de negocio

Tabla N° 6.- ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

| RESTAURANTES                             | ZONA   | CAPACIDAD   | PRECIO  |
|--|--|-------------|---|
| <b>Café OMI</b>                          | Zona Norte de Quito.<br>Amazonas N31-219 y<br>Mariana de Jesús | 80 personas | Entre 7,00 \$ y<br>12,00 \$ plato               |
| <b>Chantilly Restaurante<br/>Francés</b> | Zona Norte de Quito.<br>ROCA 736 Y AV.AMAZONAS                 | 50 personas | Entre 14,00 \$ y<br>40,00 \$ plato              |
| <b>Dating Restaurant</b>                 | Zona Norte de Quito.<br>Av. República del<br>Salvador y Suecia | 40 personas | Entre 25,00\$ y<br>40,00 \$ menú<br>degustación |

#### 4.2.1.1. Café OMI

##### Historia

El Café Omi es un establecimiento que tuvo su apertura hace 30 años en 1983. Fue creada por ecuatorianos emprendedores, que empezaron con apenas 8 mesas y desde entonces han ido creciendo y brindando al público un lugar único acogedor. Este café es una imagen de estilo europeo, elegante y exclusivo.

El objetivo principal del Omi es que sus comensales se sienten a gusto y relajados. Es un medio donde su decoración, elegancia, romanticismo, iluminación tenue, buen servicio y excelente música en vivo con piano, hace que sus clientes tengan un momento agradable y confortable. Además, cuenta con dos pisos y una terraza para que el comensal se sienta con mayor comodidad.

El Omi es el lugar al cual asisten, en su mayoría, personas desde los 30 años en adelante. Es el sitio ideal para celebraciones especiales, reuniones de negocios, de amigos, para citas de parejas, etc. El café Omi está ubicado en la

Amazonas N31-219 y Mariana de Jesús. Los días de atención son de lunes a viernes a partir de las 16h00 de la tarde, hasta las 23h00 de la noche.

### **Análisis de Menú**

La especialidad del Omi son las cenas y el café. Aquí se brinda desde un simple café hasta un delicioso sándwich. A continuación un panorama del menú y sus precios:

#### **Menú**

| <b>DIVISIONES</b>              | <b>PRECIOS ESTIMADOS</b> |
|--------------------------------|--------------------------|
| • Cafés                        | De 2,38 \$ a 3,23 \$     |
| • Cafés Especiales             | De 7,93 \$ a 10,98 \$    |
| • Chocolates                   | De 3,23 \$ a 7,93 \$     |
| • Té                           | De 2,38 \$ a 2,98 \$     |
| • Bebidas                      | De 1,22 \$ a 4,03 \$     |
| • Sándwiches                   | De 5,99 \$ a 10,49 \$    |
| • Ensaladas                    | De 6,47 \$ a 8,36 \$     |
| • Para Picar                   | De 4.27 \$ a 11,99 \$    |
| • Postres                      | De 4,88 \$ a 6,98 \$     |
| • Cocktails                    | De 7,94 \$ a 9,64 \$     |
| • Cocktails sin licor          | De 4,88\$                |
| • Licores                      | De 7,94 \$ a 12,81 \$    |
| • Bajativos                    | De 7,94 \$ a 13,42 \$    |
| • Vinos                        | De 27,08 \$ a 48,80 \$   |
| • Champagne<br>(Moreira, 2010) | De 26,84 \$ a 43,55 \$   |

Mediante la lista antes señala se puede ver que los precios del Omi son bastante accesibles y equilibrados, no es muy caro ni muy barato. También va a depender de lo que uno quiera ordenar.

Por otro lado, en su Menú se encuentra una gran variedad de opciones que el comensal puede elegir. En cuanto a su especialidad, existe todo tipo de café

como los tradicionales y especiales. Los tradicionales tiene: Americano, expreso, pintado, cappuccino, mocaccino\*; y los especiales: Café Omi, Café al estilo antiguo, Irish Coffe\*, Café Francés, Carajillo, Frapuccino\* Omi, entre otros.

Adicionalmente, brinda todo tipo de sándwiches deliciosos y únicos, con combinaciones de ingredientes innovadores. Por ejemplo, el sándwich Omi tiene una mezcla de jamón, salami, queso, champiñones y tocino en pan de ajonjolí, acompañado de papas al orégano y un delicioso toque de tomates salteados en aceite de oliva. También ofrece un sándwich de bife Stroganoff\*, uno de los más deliciosos y pedidos por el comensal, que tiene lomo fino de res con champiñones en una salsa a base de vodka, servido en pan francés y con su tradicional papa al orégano y tomates salteados en aceite de oliva.

### **Valor Agregado**

El Café Omi es una empresa con muchos valores agregados en cuanto a su servicio, decoración y excelentes cafés, sin embargo, aquí se puede disfrutar del beneficio de escuchar música en vivo de piano. Esto hace que la gente se divierta mientras come. Además hace un lugar exclusivo y ameno para citas románticas.

Por otro lado, una desventaja del mismo, es que no cuenta con parqueadero exclusivo para clientes. Es una zona muy comercial y transcurrida, donde no existe un lugar adecuado para parqueaderos.

### **Observaciones y comentarios**

El Café Omi es un lugar acogedor y elegante, que brinda un excelente servicio para cualquier tipo de evento. Su menú está elaborado para una cita en la tarde y sus precios son equilibrados.

La decoración estilo francés romántico, permite que se pase un rato ameno y tranquilo. Las mesas elegantes, montadas y vestidas con las normas de protocolo, hacen de este un lugar exclusivo. El Omi es un Café elegante,

romántico, con media luz, que sirve bien para una cita de parejas o una reunión entre amigos.

#### **4.2.1.2. Chantilly Restaurante Francés**

##### **Historia**

El restaurante Chantilly tuvo su apertura un 6 de diciembre de 1969, hace 44 años. El Chef y dueño del restaurante, Gustavo Rosero, es un ecuatoriano caracterizado por su esfuerzo y dedicación en su trabajo y que se ve reflejado de manera progresiva al pasar de los años.

Gustavo Rosero como cualquier adolescente emprendedor, tuvo su sueño de salir a estudiar en otro país. Por lo que un día, él viajó a España para seguir la carrera de Hostelería y Turismo. Al culminar sus estudios en turismo, y no quedando satisfecho, decidió viajar a Francia para seguir cuatro años más en la carrera de cocina.

Rosero regresando a Ecuador su lugar de origen, empieza a trabajar en el Hotel Colón. Aquí, él aprende muchas cosas sobre su especialidad, sin embargo, no se encontraba satisfecho de ello, ya que no le pagan bien. Después de un tiempo él llega a la conclusión de que no era justo que después de tanto tiempo de estudio, gastos y esfuerzo no le reconozcan lo que merecía. Entonces, Gustavo Rosero se retira del Hotel Colón y se pone su propio negocio pequeño de restaurante francés llamado Chantilly junto a una pastelería.

Adicionalmente, al pasar del tiempo y teniendo gran acogida en el medio, fue creciendo su restaurante y a este le sumó la pastelería y una cafetería. Que se encuentran en el mismo lugar en la Roca 736 y Av. Amazonas. El café Francés se encuentra en la parte del segundo piso junto a restaurante y la pastelería está abajo en el primer piso. En la pastelería Chantilly se ve reflejado el largo trabajo y esfuerzo de Gustavo Rosero en su carrera como Chef, ya que ha sido galardonado y premiado con medallas, certificados y demás premios de

los establecimientos que cumplen con todo requisito y de su buena labor en el mundo gastronómico.

El restaurante Chantilly es un restaurante para clase social alta y es un estilo exclusivo familiar, para reuniones de negocios y parejas. Fuente: Teresa de Brum, madre de Gustavo Roseo.

### **Análisis de carta**

La Carta de Chantilly Restaurante Francés brinda comida francesa y española, sin embargo su especialidad y mayoría se destaca la comida francesa. La carta está dividida en entradas, ensaladas, sopas, platos fuertes, sándwiches, picadas, postres, cocteles, bajativos, vinos, licores y bebidas. Es una carta donde existe todo tipo de platillo francés desde el más simple al más complejo.

Sus precios varían según el tipo de plato y su elaboración. El platillo más caro es el que contiene mariscos en general. El plato de mayor costo es el de 38,00 dólares sin incluir el IVA y el 10 % de servicios.

En las entradas se puede encontrar desde los 8,00 dólares en adelante. Los platos principales oscilan entre los 14,00 dólares y 40,00 dólares. Sus postres tienen un precio a partir de los ocho dólares.

Con lo expuesto anteriormente, se puede decir que es un restaurante con un costo que entra entre un rango elevado. Este va dirigido a un segmento de mercado de clase media alta y clase alta.

### **Valor Agregado**

Es un restaurante elegante que ofrece la posibilidad de realizar eventos de cualquier tipo en el mismo. Su servicio es de primera calidad, con música francesa delicada para el momento de comer. Además, este promete dar un servicio romántico para citas de parejas que visiten el lugar

Cabe mencionar, un valor agregado importante que debería incluir a sus servicios este restaurante, es el de estacionamientos. Por su ubicación en la Roca 736 y Av. Amazonas, Gustavo Rosero, el dueño del restaurant no cuenta

con parqueadero para clientes, por lo que los comensales se ven en la incomodidad de ir a buscar parqueadero en su alrededor o tener la suerte de encontrar un espacio disponible en zona azul pagada. Sus factores en contra son la calle estrecha y transcurrida con oficinas, edificios y comercio.

### **Observaciones y comentarios**

Chantilly es un restaurante de estilo elegante y acogedor. En su decoración cuenta con todo de madera, las mesas están perfectamente vestidas con mulután o forro, un mantel y un cubre mantel. Este restaurante francés tiene una perfecta dirección de protocolo que ha sido reconocido por las autoridades más destacadas de Gastronomía.

Las mesas del restaurante deben estar previamente montadas. Tiene un estilo de luz media, lo que le hace un lugar tranquilo y romántico. Tiene espejos en la mayor parte del restaurante, dando una impresión óptica de que el restaurante está lleno de gente.

Tiene una sala de estar a la entrada, para que el comensal espere y se le asigne una mesa. Los clientes son recibidos por el Maître, quien le saluda cortésmente y le asigna enseguida su mesa. Al llegar a la mesa el Maître abre las sillas a las damas y les ofrece la carta. Luego el mesero procede a tomar la orden y enseguida pasa un améniti mientras el cliente espera la comida.

En fin, la elegancia y servicio del mismo son de excelente calidad.

#### **4.2.1.3. Conclusiones de competencia por concepto de negocio**

En conclusión tanto el Omi Café como el restaurante Chantilly Francés son establecimientos de Alimentos y Bebidas de excelente servicio y calidad, que brindan valores agregados, en especial para citas románticas, ya que su decoración y ambiente dan lugar a ello.

De igual forma, estas dos empresas de A&B, que no solo han sido enfocados a parejas, han tenido gran acogida y surgimiento. Adicionalmente, a pesar de sus precios altos la gente los visita muy seguido.

Por el contrario, si se compara estas dos empresas de emprendimiento con el restaurante Dating Restaurant, este marcará la diferencia, ya que los restaurantes de Quito y de Ecuador siempre han llevado ciertos parámetros comunes. Dating está bajo las normas de protocolo y servicios como el Omi y Chantilly y los precios están en el mismo rango. La diferencia con estos sería que va enfocado a personas que quieren conocer gente y que interactúen no solo con una persona sino con varias. Además, el menú de degustación tendrá un estilo gourmet exclusivo, por lo que hará que valga la pena el costo del mismo. Se buscará valores agregados como grupos en vivo y este tendrá necesariamente parqueadero para clientes.

#### 4.2.2. Establecimientos de competencia en oferta Gastronómica

**Tabla N° 7.- ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA EN RELACIÓN A COSTOS**

|               | <b>Chez Jérôme</b> | <b>Theatrum Restaurant &amp; Wine Bar</b> | <b>Alma Cocina</b> | <b>Dating Restaurant</b> |
|---------------|--------------------|---|--------------------|--------------------------|
| <b>Menú 1</b> | 48,00 \$           | 46,36 \$                                  | 41,50 \$           | 24,21 \$                 |
| <b>Menú 2</b> |                    | 46,36 \$                                  |                    | 24,95 \$                 |
| <b>Menú 3</b> |                    |   |                    | 26,40 \$                 |

En la tabla N° 39 de análisis de costos con la competencia, se puede ver claramente que los precios de restaurante que se enfocan en el mismo concepto de menú de degustación son más altos que en Dating Restaurant.

Los precios de Dating Restaurant fueron fijados en base al costo gastado por los ingredientes, más los gastos de operaciones, más el 50% de utilidad que la empresa desea obtener de ganancia, más el 12% de IVA y 10% de servicios. Por tanto, partiendo de este cálculo se obtuvo el precio de cada producto.

Sin embargo, sabemos que en la actualidad en el mundo gastronómico, los menús de degustación de estilo gourmet son de primer nivel, por lo que sus precios son altos por el pequeño detalle de ser altamente bien elaborados tanto en sabor como en lo visual.

#### **4.2.2.1. Chez Jérôme**

##### **Reseña Histórica**

El Restaurante Chez Jérôme, es un establecimiento de alimentos y bebidas enfocada en la cocina tradicional de Francia, que da el concepto de un estudio antropológico. Este restaurante tuvo su apertura en el año 2009 hace exactamente cuatro años.

Su equipo de trabajo son personas de nacionalidad ecuatoriana, quienes trabajan junto con el Chef de cocina y dueño, el Chef Jérôme. El Chef es de origen francés, casado con una ecuatoriana, quien le ayuda en la administración del mismo.

Jérôme estudio en Europa la carrera de cocina y administración de restaurantes y años más tarde decide viajar al Ecuador y establecer su negocio gastronómico en Quito en la Whympers 3096 y Coruña. Jérôme reside en Ecuador hace más de 20 años.

##### **Análisis de Costo de Menú**

El Restaurante Chez Jérôme tiene a su disposición una carta establecido por el chef. Sin embargo, cuenta con un menú del día con platos de la casa, el que consta de una entrada, un plato fuerte y un poste. Este menú es servido con la mayor elegancia que caracteriza a la cocina gourmet francesa. El costo del mismo es de un valor de \$ 48,00 incluido impuestos. (Chez Jérôme, 2009)

#### **4.2.2.2. Theatrum – Restaurant & Wine Bar**

##### **Reseña Histórica**

El THEATRUM Restaurante & Wine Bar está ubicado en la Plaza del Teatro, Teatro Nacional Sucre en el Centro Histórico de Quito. Este fue construido a finales del siglo XIX, donde antes realizaban corridas de toros y era la Plaza de las Carnicerías, el antiguo camal quiteño. Este lugar es un enunciado del clasicismo renacentista, con elementos arquitectónicos clásicos y

contemporáneos. En su segundo piso está el Restaurante, siendo el más importante de la ciudad como símbolo del suceso gastronómico y turístico del país. Su Chef es el Chef Julio Avendaño.

### **Análisis de Costo de Menú**

El restaurante tiene a disposición una carta y un menú de degustación. La carta es de cocina gourmet Mediterránea de Vanguardia con todo tipo de platillos con mariscos, carnes, aves, patos, etc. Todos estos combinados con especias e ingredientes locales e importados.

El menú tiene dos opciones en las que cada uno tiene seis servicios:

#### **Opción 1**

- Pulpo a la parrilla con hojas mixtas, tomate cherry, ajos crocantes y su vinagreta al pesto
- Crema ligera de espárragos verdes y leche de oveja, queso de cabra y espárragos a la plancha
- Sorbete
- Arroz cremoso calamares, en su tinta, calamares salteados y aceite de cebolletas
- Lomito de cerdo al grill, gnocchi de papa al jugo de jamón crudo y tomate seco
- Oritos en masa filo, sopa tibia de chocolate y avellanas con sorbete de coco

#### **Opción 2**

- Tartare\* de salmón, espuma de mostaza Dijón\* y ensalada de hierbas, vinagreta de pimientos
- Raviolón\* de cangrejo y mascarpone, bañado en cremosa emulsión de coral
- Sorbete

- El mero a la parrilla del "Theatrum", con su puré de arvejas, ragout\* de alcachofas, zapallo italiano y champiñones a las hierbas
- Risotto\* de conejo, tomates secos y mejorana
- Las frutas del Ecuador en diferentes ideas, (naranjilla, chirimoya, guayaba, babaco y guanábana). (THEATRUM Restaurant & Wine Bar, 2011)

El precio de cada uno es de \$ 38.00 mas impuestos que da un total de \$ 46,36.

#### **4.2.2.3. Alma Cocina**

##### **Reseña Histórica**

El restaurante Alma Cocina ubicado en El Monitor 188 y Quiteño Libre, tuvo su apertura en Quito hace diez años con su propietario, el Chef Miguel de Arregui. El Chef Arregui nació en Buenos Aires el 4 de marzo de 1974, estudió Hotelería en el Ott College de Buenos Aires. También, trabajó en el Hotel Marriott como Chef Ejecutivo en Buenos Aires, Quito y Miami. Finalmente, de regreso a Quito, él se pone su propio restaurante con el nombre de Alma Cocina en marzo de 2008, un establecimiento enfocado a la cocina tradicional argentina y de la creación del Chef.

Actualmente, el restaurante está a la venta para futuros nuevos dueños.

##### **Análisis de Costo de Menú**

Alma Cocina ofrece platillos a la carta de la cultura gastronómica Argentina, como carnes, pescados y mariscos a la parrilla, pastas, empanadas y postres. Todos estos creados por su Chef y dueño Miguel de Arregui.

Además, también tiene disponible un menú de degustación de 8 pasos, entre entradas, ensaladas, sopas, fuertes y postres. Este menú tiene un valor de \$ 41.50. (Alma Cocina, 2011)

#### **4.2.2.4. Conclusiones de competencia por oferta Gastronómica**

En conclusión, mediante el análisis señalado anteriormente de los tres restaurantes que ofrecen un servicio de tipo menú gourmet de varios pasos, similar al de Dating restaurant, esta competencia no es una amenaza tan fuerte. Los precios de Dating Restaurant son menores que su competencia y este ofrece un valor agregado.

Teniendo en cuenta de que Chez Jérôme, Theatrum, Restaurant & Wine Bar y Alma Cocina tienen excelente atención, buen servicio y calidad de comida, estos no serían factores de impedimento para que el segmento de mercado al cual va dirigido Dating no sea de positiva acogida.

#### **4.3. Técnica de investigación**

El método de investigación que se utilizará para el estudio de mercado del proyecto de Dating restaurant, será a través de una investigación cuantitativa y cualitativa. Se ha elegido las dos técnicas en conjunto, a fin de que se conozca tanto la cantidad como las cualidades y opiniones del mercado al cual se está enfocado.

El hecho de ser un proyecto enfocado a un concepto de mucha crítica social, como el de buscar amigos por medios de comunicación o publicidad, este plan demanda conocer cuántos estarían dispuestos a visitar, que opinan de la nueva idea de un tipo de restaurante club para conocer gente, y cuales son los gustos, preferencias y opiniones en Quito acerca de este proyecto.

Actualmente vivimos en una sociedad novelera, que a la vez se cohibe de nuevas ideas por posibles impactos negativos de su estatus frente a la gente, como este de buscar parejas o amistades. Debido a esto, para Dating Restaurant es importante saber la opinión del grupo objetivo, de la zona de ubicación y las costumbres del medio.

La fusión de una investigación cuantitativa y cualitativa permitirá que Dating Restaurant conozca a profundidad estadísticas más reales, sentimientos

sensoriales del segmento de mercado de manera individual y concreta. Las características individuales no se pueden revelar por medio de la técnica cuantitativa.

La metodología cualitativa es un medio para que la empresa se provea de conocimientos del entorno del problema y establezca una comprensión inicial. Mientras que la cuantitativa es un medio para saber la cantidad específica de personas ante la investigación y recomendar un curso de acción final. Cabe mencionar, que todo sistema de investigación de mercado ayuda a que las organizaciones emprendedoras, maquinen en la práctica las estrategias de marketing adecuadas para el éxito propio. Dos métodos trabajados en conjunto serán más efectivos en los resultados, que usando uno solo.

El enfoque metodológico será directo, es decir, se usará entrevistas donde se informará y formulará preguntas claras y evidentes, para que la persona entienda el objetivo del proyecto. (Malhotra, 2008, Pp.142 – 145).

#### **4.4. Instrumento de investigación**

Dating restaurant aplicará la investigación de mercado a través de entrevistas a individuos que concurren por la ciudad de Quito, en especial de la zona norte y de los alrededores de la ubicación del restaurante. Se formularan preguntas de entrevista de tipo directa, para llegar a conclusiones específicas de las necesidades de los clientes y así poder implantar estrategias.

La entrevista será de profundidad, ya que es una forma directa de obtener información concisa de manera individual. Se preguntara a una sola persona de manera que se vaya llenando las interrogantes y poder llegar a las conclusiones. La entrevista estará constituida por cinco preguntas cuantitativas, las cuales serán tabuladas, y cinco preguntas cualitativas que nos determinaras resultados.

## **4.5. Entrevista**

### **4.5.1. Objetivos**

- Conocer la estadística de personas que no tiene problema de buscar pareja y amigos por medios de comunicación y cuantos estarían dispuestos asistir a un tipo de restaurante club para conocer gente.
- Determinar las opiniones ante el nuevo proyecto de Dating Restaurant.

### **4.5.2. Perfil Demográfico**

La entrevista es para 30 personas por estar enfocado a la opinión y características de las personas. Principalmente se entrevistará a gente entre 25 y 45 años de Quito y personas de los alrededores del punto de ubicación del restaurante.

#### 4.6. Modelo de entrevista

**ENTREVISTA PARA PROPUESTA DE RESTAURANTE  
COMO LUGAR PARA CONOCER GENTE**

**Nombre:** \_\_\_\_\_ **Edad:** \_\_\_\_

**Género:** Masculino \_\_ Femenino: \_\_

**Lugar:** \_\_\_\_\_

**1. ¿Actualmente usted se encuentra con pareja?**

Si \_\_ No \_\_

**2. ¿De qué edad prefiere a su pareja?**

Mayor \_\_ Menor \_\_ De su edad \_\_

**3. ¿Cuán importante es para usted la buena situación económica de la persona con quien está manteniendo una relación mas íntima?**

Mucho \_\_ Poco \_\_ Nada \_\_

**4. ¿Qué opciones utilizaría sin problema para conocer gente?**

Internet \_\_ Radio \_\_

Televisión \_\_ Otro \_\_

**5. ¿Se inscribiría en un programa para citas?**

Si \_\_ No \_\_

**Figura N° 7.- FORMATO DE ENTREVISTA**

**6. ¿Qué opina acerca de buscar gente por internet para entablar una amistad?**

---

---

---

---

**7. ¿Le daría vergüenza que sus amigos sepan que está buscando pareja o amigos a través de medios de comunicación como la TV, internet, radio, etc? Si la respuesta es si, explique el porqué.**

---

---

---

**8. ¿Qué lugares ha frecuentado cuando ha querido conocer gente?**

---

---

---

**9. Señale tres características que le proporcione confianza en un medio para encontrar gente nueva.**

---

---

---

**10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una cena en un restaurante para citas a ciegas?**

---

**Figura N° 6.- FORMATO DE ENTREVISTA**

#### 4.7. Tabulación

Tabla N° 8.- TABULACIÓN CUANTITATIVA DE LA ENTREVISTA

| RESULTADOS DE ENTREVISTA PARA PROPUESTA DE CREACIÓN DE DATING RESTAURANT |  |           |        |          |        |            |        |      |      |
|--|--|-----------|--------|----------|--------|------------|--------|------|------|
| N°   | PREGUNTA   | RESPUESTA |        |          |        |            |        |      |      |
|  |  | Cant      | %      | Cant     | %      | Cant       | %      | Cant | %    |
| 1  |  | Masculino |        | Femenino |        |            |        |      |      |
|  | Género   | 18        | 60%    | 12       | 40%    |            |        |      |      |
| 2  |  | SI        |        | NO       |        |            |        |      |      |
|  | ¿Actualmente usted se encuentra con pareja?  | 11        | 36,67% | 19       | 63,33% |            |        |      |      |
| 3  |  | Mayor     |        | Menor    |        | De su edad |        |      |      |
|  | ¿De qué edad prefiere a su pareja?   | 10        | 33,33% | 15       | 50%    | 5          | 16,67% |      |      |
| 4  |  | Mucho     |        | Poco     |        | Nada       |        |      |      |
|  | ¿Cuán importante es para usted la buena situación económica de la persona con quien está manteniendo una relación? | 13        | 43,33% | 7        | 23,33% | 10         | 33,33% |      |      |
| 5  |  | Internet  |        | Radio    |        | Televisión |        | Otro |      |
|  | ¿Qué opciones utilizaría sin problema para conocer gente?  | 24        | 80%    | 19       | 63,33% | 0          | 0%     | 1    | 3,33 |
| 6  |  | SI        |        | NO       |        |            |        |      |      |
|  | ¿Se inscribiría en un programa para citas?   | 23        | 76,67% | 7        | 23,33% |            |        |      |      |

#### **4.8. Conclusiones de la Investigación de Mercado**

En conclusión, el resultado de la entrevista cuantitativa señalada anteriormente en la tabulación, nos permite ver que la mayoría de las personas entrevistadas no tiene problema en buscar gente a través de los medios publicitarios. A pesar de que algunas personas contestaron que estaban con pareja, pudieron dar su opinión acerca de los programas para citas. A la mayoría le pareció una buena idea y señalaron que si accederían a programas para citas pero en su mayoría confiaban en que a través del internet se podía ser más fácil y más cómodo realizar esta actividad.

Por otro lado, las preguntas de la entrevista enfocadas a lo cualitativo nos permitieron llegar a conclusiones más específicas. La mayoría de la gente respondió que no les daría vergüenza que sepan las demás personas que están buscando amigos o parejas por internet o programas de citas, por el contrario, que sería divertido comentar este acontecimiento con su círculo de amigos. Un porcentaje del 77% dijo que si lo haría y que actualmente si frecuenta lugares para hacer amigos, como cines, plazas, discotecas, bares, cafés, entre otros. Adicionalmente, se señaló que el precio que estarían dispuestos a pagar por un restaurante como Dating Restaurante era de 20 a 40 dólares, ya que es una idea innovadora e interesante.

En fin, según el resultado de las entrevistas efectuadas, se puede decir que la propuesta de restaurante para conocer gente es positiva. Este plan de titulación se demanda afirmativamente en el medio, debido a que la gente si está dispuesta a realizar esta actividad interactiva que sale de lo común.

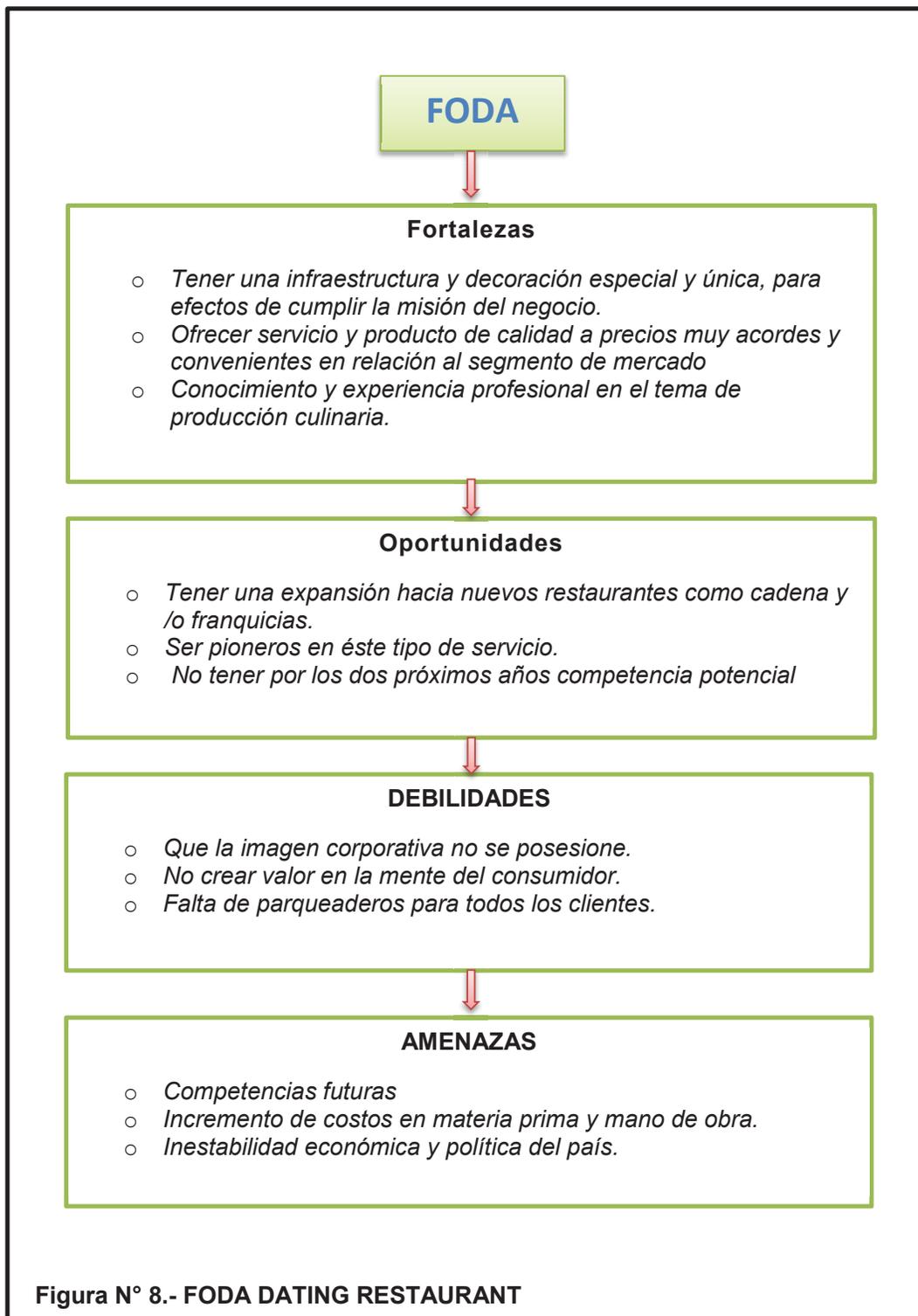
## **5. PLAN DE MARKETING**

### **5.1. Objetivos de marketing**

Buscar que los clientes sean los que interactúen y se lleven el protagonismo. En la mayoría de establecimientos de alimentos y bebida que están centrados en algo temático, son los meseros quienes dirigen. Por tanto, el objetivo de mercadeo de Dating Restaurant es cambiar esta actividad a un enfoque más creativo, como el que los comensales se lleven todo el crédito, mas no los empleados.

Además, Dating Restaurant aspira que todos sus clientes pasen un momento encantador en un ambiente agradable, conociendo gente nueva con la que pueda conversar y a la vez actuar en una especie de juego. Este juego de cita rápida se trata de que todos tengan un determinado tiempo para cambiarse de mesa y pareja, con el fin de conocer a otras personas.

## 5.2. FODA



### 5.3. Logotipo e isotipo

El logo de Dating Restaurant será el gráfico o imago tipo con el que se identificará, adaptándolo al mismo, su isotipo o nombre. El imago tipo estará representado a través de un plato y cubiertos, mientras que el isotipo será la topografía o nombre escrito, en este caso "Dating Restaurant". Este símbolo constituirá un elemento importante para que sea reconocido y recordado por el público.

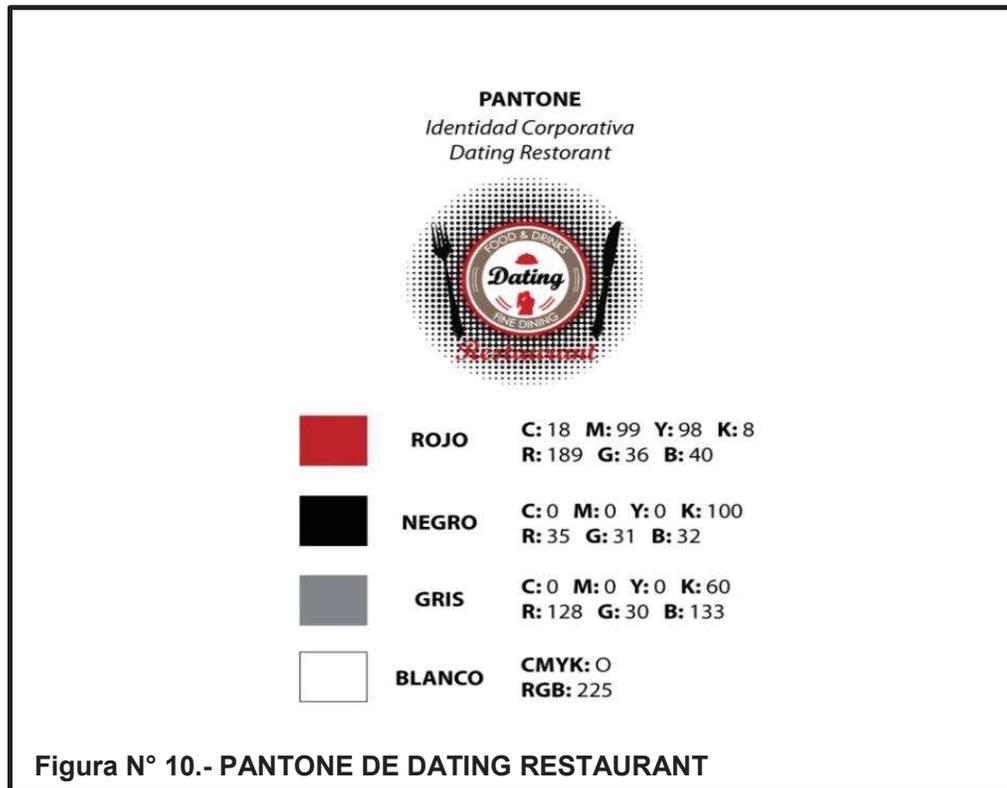


Figura N° 9.- LOGOTIPO DE DATING RESTAURANT

### 5.4. PANTONE

El Pantone es el código exacto de los colores que serán utilizados por Dating Restaurant, en este caso, el rojo, negro, gris y blanco. Estos colores con su respectivo código, nos permitirá identificarnos aún más como empresa y mediante nuestros elementos publicitarios.

A continuación se señala el Pantone de Dating Restaurant:



### 5.5. Tarjetas de presentación



## 5.6. Publicidad

La publicidad de Dating restaurant se maneja a través de los siguientes medios:

- Revistas
- Revistas especializadas
- Redes sociales
- Radio
- Publireportaje en el periódico
- Flyers\*
- Su publicidad a medida que se experimente y posea en los clientes, esta será de boca en boca.

## 5.7. Merchandising

En Dating Restaurant, el merchandising se desarrollará a través de la representación publicitaria de nuestra empresa, en camisetas, tazas, esferos y gorras. Este método será a fin de tener un mayor reconocimiento por el público y así conseguir un mayor índice de ventas.



## **5.8. Marketing Mix**

### **5.8.1. Producto**

Dating restaurant ofrece experimentar un servicio único para la gente que quiera asistir con el fin de conocer a alguien nuevo y pasar por un momento agradable. Adicionalmente de este concepto busca brindar un servicio de alimentos y bebidas de calidad. Se ofrecerá comida gourmet con menús de degustación de cinco tiempos con dos entradas, un plato fuerte, un sorbete y el postre. A parte habrá picaditas, bebidas, cafés, cocteles y vinos. En un principio se recibirá a los clientes con un cóctel de bienvenida.

Para acudir a este servicio, el cliente deberá cumplir con pautas para los requerimientos del mismo. Se deberá llenar un formulario de preguntas sobre su personalidad, que se encuentra en la página web oficial de Dating Restaurant. La persona que asista al restaurante podrá conocerse con varias personas de su preferencia por un determinado tiempo. El tiempo para cambiarse de pareja será de aproximadamente 5 minutos, para luego elegir con quien desee cenar

Debido a que este proyecto no existe en Ecuador y es algo innovador, no se tiene una competencia directa que afecte a este servicio. Además sus precios son equilibrados y más bajos que la posible competencia indirecta, como ya observamos anteriormente en el estudio de mercado.

### **5.8.2. Precio**

- **Concepto de precio de venta**

El precio es el valor monetario (dinero) de algo y la venta es el intercambio de un bien por un determinado precio acordado. Por tanto, el precio de venta es el dinero que un consumidor debe pagar por un producto.

En la determinación del precio nos podemos guiar por varios factores fundamentales:

- a. El costo de nuestro producto.
- b. Los precios de la competencia en el mercado.
- c. Nuestro porcentaje esperado de ganancia, por determinado número de unidades o volúmenes.
- d. Percepción del consumidor de cuanto está dispuesto a pagar.

El consejo es que elabore un listado de todos los materiales y elementos que necesite para producir y un listado de gastos que tendrá que efectuar para producirlo. Luego, asígnele un valor a las listas y totalice las cantidades, al total agréguele un porcentaje que usted considere como ganancia que quiera obtener con la venta del producto.

Además, establezca el precio de su producto, tomando en cuenta el precio de los productos de la competencia, por lo que debe averiguar los precios de productos similares o parecidos y compárenlo con el que se determinó para su producto.

En términos sencillos, la relación es la siguiente:

$$\text{Precio de Venta} = \text{C. Fijos} + \text{C. Variables} + \text{Gastos} + \text{Ganancia esperada.}$$

(Todo debe ir expresado en valores unitarios, por ej. Costo Fijo Unitario, Gastos Unitarios, etc.). Si una empresa elabora el producto "X", fácilmente puede determinar si su precio está por encima o por debajo del de la competencia, y analizar las razones de dicho hallazgo, verbigracia, menores costos, mayor utilidad, etc.

- Una vez determinado el costo del producto, se calcula la rentabilidad exigida, y en consecuencia, el costo más la rentabilidad será el precio de venta.
- De allí que el precio de venta se suele representar como costo + mas utilidad esperada, puesto que el precio de venta debe cubrir el costo del producto más la rentabilidad esperada por el empresario

**EJEMPLO:**

Pues bien, supongamos un producto cuyo costo es de \$10.000 y se quiere vender con una rentabilidad del 50% sobre el costo.

$$\text{Costo} = 10.000$$

$$\text{Rentabilidad esperada: } 10.000 \times 50\% = 5.000$$

$$\text{Precio de venta (costo + rentabilidad)} = 10.000 + 5.000 = 15.000$$

Para hallar el precio de una forma más ágil, podemos multiplicar por 1 + porcentaje de rentabilidad, que en este caso sería 1 + 50% que convertido a decimal nos da 1.5, luego  $10.000 \times 1.5 = 15.000$

Hagamos ahora la operación inversa, esto es determinar el costo conociendo el precio de venta y la rentabilidad sobre el costo.

Supongamos entonces un producto con un precio de venta de \$28.000, que corresponde a una rentabilidad del 40% sobre el costo. Lo que en este caso se debe hacer, es extraer del precio de venta el porcentaje de rentabilidad, para lo cual dividimos por 1 mas el porcentaje de rentabilidad, es decir, por 1.4 convertido el porcentaje a decimales.

Luego tendremos que  $28.000/1.4 = 20.000$ . Si hacemos lo contrario, eso es, multiplicamos  $20.000 \times 1.4$  nos da 28.000, lo cual nos indica que el procedimiento ha sido correcto. (Gerencie.com, 2013), (Aulafacil.com, 2000)

- **Precio de venta en Dating Restaurant**

Los precios de venta al público de Dating Restaurant se tomó en base al cálculo de la suma de materia prima, gastos de operaciones (agua, luz, teléfono, transporte y mano de obra); este último con un promedio de 6,37 dólares, mas el porcentaje de utilidad equivalente a un 117%. Adicionalmente, se toma en cuenta el 10% de servicios y el 12% del IVA.

Por otro lado, los precios establecidos en una primera instancia se mantendrán durante el primer año de apertura del local, con el fin de atraer clientela. Estos

precios variaran el siguiente año con un porcentaje del 3%, ya que se toma en cuenta una posible inflación en los costos por ingredientes.

El resultado del Precio de Venta al Público (PVP) de Dating Restaurant es equilibrado y más bajo que muchos restaurantes de Quito que están en cierto modo enfocados al mismo tipo de menú y target. Según el estudio de mercado de la competencia los precios no bajan de los 40,00 dólares por un menú, mientras que Dating tiene precios entre 25,00 a 30,00 dólares por menú, incluido el IVA.

El segmento de mercado al cual está dirigido Dating es a personas de 25 a 45 años de edad que ya tengan una estabilidad económica. También se espera tener como grupo secundario y esporádico a extranjeros para que conozcan gente de Ecuador.

Los Precios que se han establecido son adecuados para cubrir los gastos de operaciones y la utilidad.

### **5.8.3. Plaza**

Dating Restaurant estará ubicado al norte de Quito, en la Av. República del Salvador y Suecia. Este lugar es una zona muy cotizada y concurrida, ya que en sus alrededores tiene un gran número de oficinas y residencias que se consideran de clase social media alta y alta. Por lo que, Dating se favorece de ello, ya que su segmento de mercado de gente de 25 años en adelante y con estabilidad económica, se centra un buen porcentaje en esta zona.

El lugar, el grupo objetivo y el precio van tomados de la mano para el éxito de toda empresa. Según este factor se puede decir que Dating está direccionado a que estos estén conectados en base a sus características del estudio de mercado.

El precio establecido es un precio neutral que va dirigido a un mercado de clase media y clase alta y que está establecida por su calidad, servicio, enfoque y ubicación.

#### **5.8.4. Promoción**

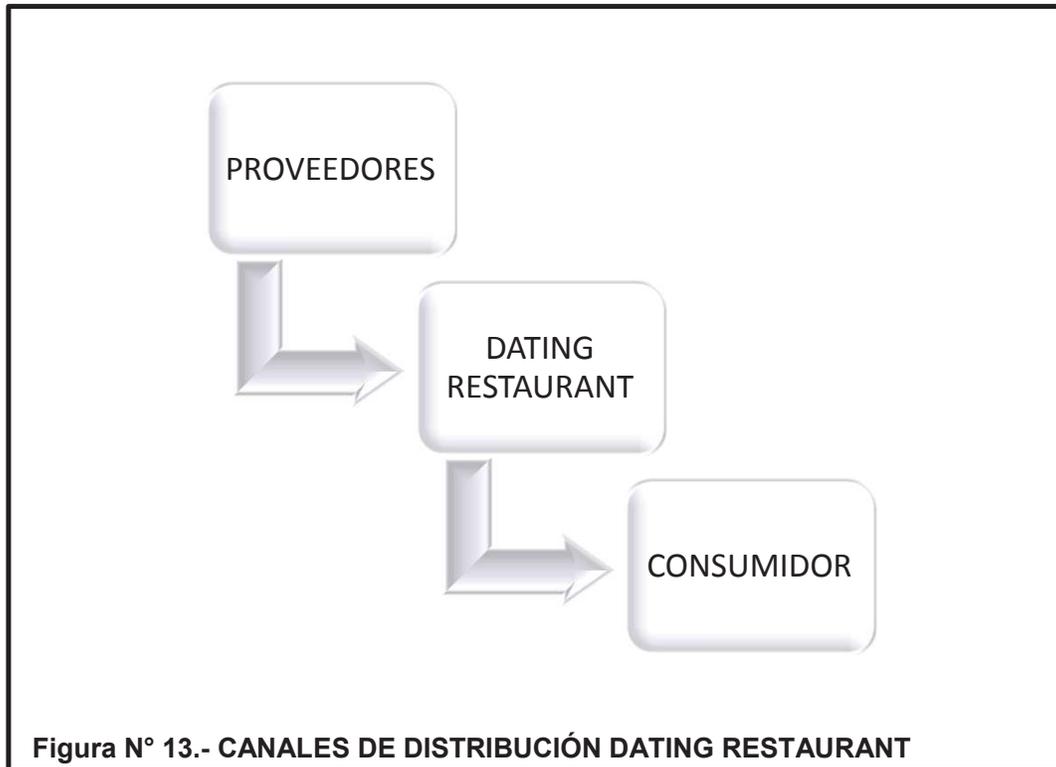
Dating Restaurant promoverá la publicidad a través de revistas, revistas especializadas, radio, flyers, redes sociales, publrreportajes en periódicos para captar mayor mercado. Además, se venderán dentro del mismo, tazas, camisetas, esferos y gorras con el logo del restaurante, para así crear un posicionamiento en la mente del consumidor, para que recuerde fácilmente el restaurante. Adicionalmente se realizará promociones de precios con paquetes en fechas especiales, degustaciones y recibimiento a los comensales con un coctel de bienvenida.

#### **5.9. Canal de distribución**

El canal de distribución de Dating Restaurant es el recorrido de los productos o materia prima desde el proveedor hasta el consumidor. El tipo de canal de Dating será directo, ya que se vende el producto y servicio directamente al consumidor sin la intervención de intermediarios.

En fin, el canal de distribución se direccionará:

- Primero los proveedores venderán la materia prima al jefe de compras y bodega del restaurante.
- Luego pasará a manos de los empleados y cocineros, quienes procesaran y transformarán en producto final.
- Finalmente llegara a su destino, el consumidor.



## 5.10. Calidad total

### 5.10.1. Normas HACCP con enfoque ISO 22000: 2005

El HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) es la norma de calidad que Dating Restaurant deberá adquirir para la prevención de contaminación en todo el proceso productivo de los alimentos y garantizar la inocuidad y seguridad de los mismos. Para obtener un certificado tipo ISO 9001, 22000, etc, el restaurante deberá demostrar que cumple el régimen y que posee HACCP. Con las normas ISO se podrá examinar los procesos de la empresa a fin de lograr una mejora continua. (Pro Ecuador, 2013).

## 5.11. Características publicitarias del servicio

Dating restaurant cuenta con un formulario de requisitos que se encuentra en la página web oficial [www.datinguio.com.ec](http://www.datinguio.com.ec), el cual se deberá llenar para acceder a los servicios.

El formulario será el siguiente:

| <b>FORMULARIO DATING RESTAURANT</b>  |   |  |
|--|---|---|
| <b>DATOS PERSONALES:</b>   |   |   |
| Nombres<br><input type="text"/>  | Apellidos<br><input type="text"/>   |   |
| Fecha de Nacimiento<br><input type="text" value="dd/mm/aaaa"/>                               | Ocupación<br><input type="text"/>   | Edad<br><input type="text" value="V"/>  |
| E-mail<br><input type="text"/>   | Facebook<br><input type="text"/>  | Celular<br><input type="text"/>   |
| Sexo<br><input type="text" value="V"/>   | Estado Civil<br><input type="text" value="V"/>                                | Hijos<br><input type="text" value="V"/>   |
| Lugar de nacimiento<br><input type="text" value="V"/>  | Ciudad Actual<br><input type="text" value="V"/>                               |   |
| <b>DATOS SOBRE USTED:</b>  |   |   |
| Estatura<br><input type="text" value="V"/>   | Peso<br><input type="text" value="V"/>  |   |
| Tez de piel<br><input type="text" value="V"/>  | Color de Ojos<br><input type="text" value="V"/>                               |   |
| Color de Pelo<br><input type="text" value="V"/>  | Contextura<br><input type="text" value="V"/>                                  |   |
| ¿Fuma?<br><input type="text" value="V"/>   | ¿Cuán amenudo fuma?<br><input type="text" value="V"/>                         |   |
| Color favorito<br><input type="text" value="V"/>   | Musica Favorita<br><input type="text" value="V"/>                             |   |
| ¿Ingiere bebidas alcoholicas?<br><input type="text" value="V"/>                              | ¿Cuán a menudo ingiere bebidas alcoholicas?<br><input type="text" value="V"/> |   |
| Idiomas que domina:<br><input type="text"/>  | Edad de preferencia en la persona:<br><input type="text" value="V"/>          |   |
| ¿Cómo te describes?<br><input type="text"/>  | Describe a tu pareja ideal:<br><input type="text"/>                           |   |
| ¿Cuál es tu pasatiempo favorito?<br><input type="text"/>                                     | ¿Cuál es tu mayor anhelo?<br><input type="text"/>                             |   |
| Características de la persona que esperas conocer en este encuentro:<br><input type="text"/> |   |   |
| <b>ENVIAR FORMULARIO</b>   |   |   |

Figura N° 14.- FORMULARIO PARA CLIENTES DATING RESTAURANT

## 6. PLAN FINANCIERO

### 6.1. Inversión

#### 6.1.1. Inventarios de activos fijos

Tabla N° 9.- INVENTARIO DE EQUIPOS DE COCINA

| DETALLE                               | DESCRIPCION   | CANT | V./ U.  | V. TOTAL | OBSERVACIONES                                |
|---------------------------------------|---|------|---------|----------|--|
| <b>Cocina Industrial</b>              | Operación a gas con seis hornillas<br>Calentamiento 26.000 BTU  | 3    | 907,69  | 2723,07  | ANVIL HPA1006<br>TERMALIMEX                  |
| <b>Parrilla</b>                       | A gas en acero 430 pulido   | 1    | 718,2   | 718,20   | FABRICACION NACIONAL<br>TERMALIMEX           |
| <b>Plancha Freidora</b>               | Mediana   | 1    | 574,56  | 574,56   | FABRICACION NACIONAL<br>TERMALIMEX           |
| <b>Horno industrial de convección</b> | Eléctrica de 5 y 12 latas, 5 repisas. A gas, 70.000 BTU. De 150 a 500°F. Ventilación 1/2HP 2 velocidades. | 1    | 5204,74 | 5204,74  | IMPERIAL ICVGP<br>americana TERMALIMEX       |
| <b>Congelador Industrial</b>          | 650LT de capacidad, ventilación, modificación T° -18 a -22°C  | 1    | 2261,95 | 2261,95  | TERMAL GN650BT                               |
| <b>Refrigerador Industrial</b>        | 650LT de capacidad, ventilación, modificación T° -2 a +8°C  | 2    | 1907,93 | 3815,86  | TERMAL GN650TN                               |
| <b>Máquina de Café</b>                | Tanque caldero 11.5lt, tubo de vapor y porta tazas superior   | 1    | 2670,57 | 2670,57  | NUOVA SIMONELLI APPIA<br>Italiana TERMALIMEX |
| <b>Filtro de Agua</b>                 |   | 1    | 158,82  | 158,82   | NUOVA SIMONELLI KD8<br>TERMALIMEX            |

|                                 |   |   |         |          |   |
|---------------------------------|---|---|---------|----------|---|
| <b>Molino Café</b>              | Regula molienda, 3.6 kg/h, terminado en ABS extra resistente.                                       | 1 | 351,96  | 351,96   | NUOVA SIMONELLI AMMT5021 italiana – TERMALIMEX      |
| <b>Licudadora</b>               | Frapeadora* de uso  | 4 | 309,38  | 1237,52  | MONTE 3HPTW MONTERO                                 |
| <b>Mesa trabajo industrial</b>  | Acero inoxidable<br>Con pozo de lavadero  | 3 | 930,78  | 2792,34  | FABRICACION NACIONAL TERMAL MTSE-30000-F TERMALIMEX |
| <b>Mesa base</b>                | Dimensiones:<br>62x65x60cm.   | 2 | 258,55  | 517,10   | Fabricación nacional - TERMALIMEX                   |
| <b>Estantería</b>               | Alambre, con parantes en tubo redondo y recubierto en pintura electrostática.<br>1,80x0,9x 0.40 x 5 | 2 | 208,3   | 416,60   | ARTIALAMBRE   |
| <b>Grifo Flexible</b>           | Mezcladora, Salida tipo ducha   | 1 | 417,33  | 417,33   | FISHER 2310-1WB TERMALIMEX                          |
| <b>Contradrenaje</b>            | Palanca desagües de fregaderos  | 2 | 58,67   | 117,34   | FISHER 24732 TERMALIMEX                             |
| <b>Trampa de Grasa</b>          | Acero inox. de 1.2mm espesor con tapa, 3 compartimientos  | 3 | 402,19  | 1206,57  | FABRICACION NACIONAL TERMALIMEX                     |
| <b>Batidora</b>                 | Uso comercial 7Q CERTI  | 2 | 982,13  | 1964,26  | KI.AI MONTERO                                       |
| <b>Batidora</b>                 | Batidora 25 lt 110V con timer -1 T  | 1 | 1503,76 | 1503,76  | SH.LI MONTERO                                       |
| <b>Balanza</b>                  | Comercial electrónica de S  | 1 | 189,00  | 189,00   | GENER – MONTERO                                     |
| <b>Campana Extractor</b>        | 1 metro cuadrado.   | 3 | 660     | 1980,00  | ARTIALAMBRE   |
| <b>Tanque de Gas Industrial</b> |   | 3 | 90      | 270,00   |   |
| <b>Centralina de Gas</b>        | Para tanque de gas industrial de 3  | 1 | 350     | 350,00   |   |
| <b>TOTAL</b>                    |   |   |         | 31441,55 |   |

Tabla N° 10.- INVENTARIO UTENSILIOS DE COCINA

| DETALLE                     | DESCRIPCION   | CANT | V./ U. | V. TOTAL | OBSERVACIONES                   |
|-----------------------------|---|------|--------|----------|---------------------------------|
| <b>Cuchillo Cebollero</b>   | Tamaño 12   | 5    | 14,25  | 71,25    | TRAMO MASTE – MONTERO           |
| <b>Cuchillo deshuesador</b> | Profesional mediano                                 | 2    | 4,98   | 9,96     | TRAMO MASTE – MONTERO           |
| <b>Cuchillo Sierra</b>      | Para fiambre  | 2    | 6,87   | 13,74    | TRAMO MASTE – MONTERO           |
| <b>Puntilla</b>             |   | 3    | 2,5    | 7,50     | MONTERO                         |
| <b>Tabla de picar</b>       | Poliétileno, 30.5 x 45.7 x 1.3 cm, blanco.          | 6    | 13,01  | 78,06    | UPDATE U-CB-1218<br>TERMALIMEX  |
| <b>Chaira</b>               | Estriada de 12IN                                    | 1    | 13,87  | 13,87    | TRAMO MASTE – MONTERO           |
| <b>Termómetro</b>           | Digital -50C A + 300                                | 2    | 25,51  | 51,02    | SUNNE – MONTERO                 |
| <b>Espátula Raspadora</b>   |   | 4    | 6,95   | 27,80    | TRAMO POLIW – MONTERO           |
| <b>Colador Chino</b>        | 9.5 IN  | 2    | 31,25  | 62,50    | GENER – MONTERO                 |
| <b>Espumadera</b>           | 10cm de acero inoxidable                            | 4    | 2,71   | 10,84    | ONIX – MONTERO                  |
| <b>Cuchareta perforada</b>  | De acero inoxidable                                 | 5    | 3,19   | 15,95    | SUNNE – MONTERO                 |
| <b>Cuchareta para Arroz</b> | Acero I   | 4    | 8,13   | 32,52    | TRAMO UTILI – MONTERO           |
| <b>Espátula</b>             |   | 4    | 2,96   | 11,84    | TRAMO UTILI – MONTERO           |
| <b>Espátula</b>             | Confitero   | 4    | 6,18   | 24,72    | TRAMO MASTE – MONTERO           |
| <b>Cuchara de Silicón</b>   | Para repostería                                     | 4    | 4,39   | 17,56    | GENER – MONTERO                 |
| <b>Batidor mano</b>         | Acero inoxidable 12 PUL                             | 6    | 3,81   | 22,86    | ONIX – MONTERO                  |
| <b>Cucharón</b>             | 40.5cm  | 4    | 11,48  | 45,92    | SUNNE – MONTERO                 |
| <b>Sartén</b>               | De teflón con espátula                              | 9    | 14,33  | 128,97   | TRAMO PARIS – MONTERO           |
| <b>Sartén</b>               | Aluminio, cubierta antiadherente, 25 cm de diámetro | 3    | 21,31  | 63,93    | UPDATE U-AFX-10 –<br>TERMALIMEX |

|                                 |   |    |       |         |                              |
|---------------------------------|---|----|-------|---------|------------------------------|
| <b>Sartén Wok</b>               | 32cm  | 2  | 17,2  | 34,40   | UM.EC – MONTERO              |
| <b>Olla de Presión</b>          | Seguro interno 13LT   | 2  | 69,69 | 139,38  | UNIVE – MONTERO              |
| <b>Caldero</b>                  | Aluminio fundido alto, pequeño  | 8  | 19,19 | 153,52  | SANTI – MONTERO              |
| <b>Caldero</b>                  | Aluminio fundido alto, mediano  | 3  | 46,28 | 138,84  | SANTI – MONTERO              |
| <b>Caldero</b>                  | Aluminio fundido alto, grande   | 3  | 75,59 | 226,77  | SANTI – MONTERO              |
| <b>Molde para Hornear</b>       | Redondo T   | 2  | 5,45  | 10,90   | TRAMO BRASI – MONTERO        |
| <b>Bandeja para hornear</b>     | Aluminio, calibre 18, tamaño 1/2 de 45.7 x 33.0 cms.                    | 2  | 11,18 | 22,36   | ADVANCE 18-8A-13 TERMALIMEX  |
| <b>Molde para pastelería</b>    | Aluminio, 25.4cm diámetro x 7.62cm profundidad                          | 2  | 8,81  | 17,62   | ADCRAFT AB-50 – TERMALIMEX   |
| <b>Bolillo</b>                  | Madera de 38.1cm longitud.  | 2  | 14,23 | 28,46   | UPDATE U-RPW-3215 TERMALIMEX |
| <b>Pala Arrocera</b>            | Grande  | 1  | 3,43  | 3,43    | KITCH – MONTERO              |
| <b>Pinzas</b>                   | De acero inoxidable   | 5  | 4,64  | 23,20   | ILKO – MONTERO               |
| <b>Set boquillas pastelería</b> | Acero inoxidable, 29 piezas.  | 1  | 34,02 | 34,02   | ATECO 782 – TERMALIMEX       |
| <b>Mangas Desechables</b>       | # 22, set de 100.   | 1  | 62,33 | 62,33   | ATECO 4622 TERMALIMEX        |
| <b>Brocha</b>                   | Cerdas de jabalí, resiste hasta 500°F, 5.08 cms. de ancho.              | 3  | 11,9  | 35,70   | CARLISLE 40374 TERMALIMEX    |
| <b>Rallador</b>                 | Estanado de 4 lados clasic  | 3  | 2,53  | 7,59    | ILKO – MONTERO               |
| <b>Tazón</b>                    | Acero inoxidable de 13 Qt.  | 7  | 13,49 | 94,43   | HALCO S779 TERMALIMEX        |
| <b>Tazón</b>                    | Acero inoxidable de 5 Qt.   | 7  | 6,11  | 42,77   | HALCO S775 TERMALIMEX        |
| <b>Tazón</b>                    | Acero inoxidable de 1.5 Qt.   | 9  | 2,54  | 22,86   | HALCO S772 TERMALIMEX        |
| <b>Bandeja para servicio</b>    | Polipropileno 45.72 x 35.56 cms, naranja.                               | 5  | 6,91  | 34,55   | CARLISLE CT1418-24           |
| <b>Bandeja antideslizante</b>   | Rectangular, fibra de vidrio, superficie de goma de 36 x 45 cms, negro. | 10 | 10,63 | 106,30  | SUNNEX MFE1418 TERMALIMEX    |
| <b>TOTAL</b>                    |   |    |       | 1950,24 |                              |

Tabla N° 11.- INVENTARIO VAJILLA Y CRISTALERÍA

| DETALLE              | DESCRIPCION                | CANT | V./ U. | V. TOTAL | OBSERVACIONES                 |
|----------------------|----------------------------|------|--------|----------|-------------------------------|
| Taza Tinto           | 110cc. ACT                 | 20   | 1,17   | 23,40    | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Plato Tinto          | # 12                       | 20   | 1,09   | 21,80    | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Taza Café-Té         | 230cc CUAD                 | 20   | 2      | 40,00    | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Plato Café-Té        | # 2                        | 20   | 2,03   | 40,60    | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Plato Postre         | Redondo                    | 40   | 6,67   | 266,80   | ARCOPAL H3658 -<br>TERMALIMEX |
| Jarra Cafetera       | 860cc                      | 2    | 9,3    | 18,60    | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Plato Pando          | 39 CM ACT BLA.             | 40   | 7,44   | 297,60   | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Plato Hondo          | CAZ 17.5X17.5 CM           | 40   | 3,57   | 142,80   | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Plato Pasta          | 30 CM ACT BLA              | 40   | 5,22   | 208,80   | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Plato Pando          | 31 CM ACT BLA              | 40   | 4,99   | 199,60   | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Plato Hondo Cuadrado | C-ALA 2                    | 40   | 3,57   | 142,80   | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Ensaladera           | 1300cc ACT BL              | 20   | 4,9    | 98,00    | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Ensaladera           | 1700cc ACT BL              | 20   | 5,05   | 101,00   | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Bandeja              | A-C 33.5cc X 27.5cc        | 40   | 5,22   | 208,80   | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Salsera              | Multiuso estriada 18       | 25   | 1,39   | 34,75    | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Bandeja              | CILANTR 26x12 CM<br>AC     | 40   | 4,9    | 196,00   | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Frutero              | C-ALA 16.5CM ACT.<br>BL.   | 40   | 2,09   | 83,60    | CORON ACTUA<br>MONTERO        |
| Ensaladera           | 24 CM 9-4<br>QUADRATO BLAN | 1    | 11,51  | 11,51    | LUMIN – MONTERO               |

|                               |                                     |    |       |                |                                  |
|-------------------------------|-------------------------------------|----|-------|----------------|----------------------------------|
| <b>PYREX</b>                  | Asadera redonda,<br>2400ml. MAST    | 4  | 6,73  | 26,92          | NADIR – MONTERO                  |
| <b>Cucharas<br/>Café</b>      | Caja de 12 und.                     | 4  | 5,36  | 21,44          | GENER – MONTERO                  |
| <b>Cuchara Sopa</b>           | Caja de 12 und.                     | 4  | 7,65  | 30,60          | GENER – MONTERO                  |
| <b>Tenedor Mesa</b>           | Caja de 12 und.                     | 4  | 7,65  | 30,60          | GENER – MONTERO                  |
| <b>Cuchillo Mesa</b>          | Caja de 12 und.                     | 4  | 13,78 | 55,12          | GENER – MONTERO                  |
| <b>Tenedor Torta</b>          | Caja de 12 und.                     | 4  | 6,29  | 25,16          | CATER – MONTERO                  |
| <b>Tenedor<br/>Entrada</b>    | Acero inoxidable                    | 40 | 0,69  | 27,60          | DOGGERS 1053<br>TERMALIMEX       |
| <b>Cobertera<br/>Hotelera</b> | Con divisiones                      | 4  | 12,76 | 51,04          | SUNNE – MONTERO                  |
| <b>Copa Agua</b>              | Rioja 12.75oz                       | 40 | 0,82  | 32,80          | CRIST – MONTERO                  |
| <b>Copa Vino<br/>Blanco</b>   | 33 CL                               | 40 | 3,72  | 148,80         | BO.RO KALIX –<br>MONTERO         |
| <b>Copa Vino<br/>Tinto</b>    | 27 CL                               | 40 | 3,23  | 129,20         | BO.RO KALIX –<br>MONTERO         |
| <b>Copa Flauta</b>            | Para Champagne I                    | 20 | 3,17  | 63,40          | BO.RO KALIX –<br>MONTERO         |
| <b>Copa Helado</b>            | 4 1/4" 7 3/4 onz (23<br>cl)         | 40 | 3,42  | 136,80         | BORMIOLI 3.35760 –<br>TERMALIMEX |
| <b>Copa<br/>Margarita</b>     | 11-1/4 onz., 33 cl de<br>capacidad. | 20 | 4,62  | 92,40          | BORMIOLLI 1.66440<br>TERMALIMEZ  |
| <b>Vaso</b>                   | Avispero liso<br>LEXINGTON WHISK    | 40 | 0,55  | 22,00          | CRIST – MONTERO                  |
| <b>Vaso</b>                   | AV. liso LEXINGTON<br>ROCKS 10.5°   | 40 | 0,61  | 24,40          | CRIST – MONTERO                  |
| <b>Jarra</b>                  | ROLLY 2.5 LITROS                    | 4  | 6,48  | 25,92          | BO.RO                            |
| <b>TOTAL</b>                  |                                     |    |       | <b>3080,66</b> |                                  |

Tabla N° 12.- INVENTARIO MOBILIARIO DE RESTAURANTE

| DETALLE                        | DESCRIPCION  | CANT | V./ U. | V. TOTAL       | OBSERVACIONES       |
|--------------------------------|--|------|--------|----------------|---------------------|
| <b>Juego de Mesas y sillas</b> | Mesa 0.78X0.78, granero, sillas con cojines, pata H, pinocho con palitos | 20   | 120,00 | 2400,00        | MUEBLES ARMEY       |
| <b>Vitrina</b>                 | De madera y con vidrio   | 1    | 170,00 | 170,00         | MUEBLES ARMEY       |
| <b>Barra</b>                   | De madera  | 1    | 250,00 | 250,00         | MUEBLES ARMEY       |
| <b>Contra Barra</b>            | De madera  | 1    | 170,00 | 170,00         | MUEBLES ARMEY       |
| <b>Mesitas Esquineras</b>      | Redondas pequeñas de madera  | 2    | 35,00  | 70,00          | MUEBLES ARMEY       |
| <b>Sofá</b>                    | Trippe, de madera  | 1    | 140,00 | 140,00         | MUEBLES ARMEY       |
| <b>Equipo de sonido</b>        |  | 1    | 720,00 | 720,00         | PANASONIC           |
| <b>Lámparas</b>                | Cilíndricas color beige  | 20   | 18,00  | 360,00         | MUEBLES ARMEY       |
| <b>Lámpara</b>                 | Grande cilíndrica  | 1    | 28,00  | 28,00          | MUEBLES ARMEY       |
| <b>Atril de Pedestal</b>       | Como podio para hojas  | 1    | 38,00  | 38,00          | MUEBLES ARMEY       |
| <b>Espejo</b>                  | Marco de madera  | 1    | 55,00  | 55,00          | MUEBLES ARMEY       |
| <b>LETRERO</b>                 | Caja luz 90 X B, instalación   | 1    | 110,00 | 110,00         | Soluciones Graficas |
| <b>TOTAL</b>                   |  |      |        | <b>4511,00</b> |                     |

Tabla N° 13.- INVENTARIO MATERIAL DE BAÑO Y LIMPIEZA

| DETALLE                   | DESCRIPCION                  | CANT | V./ U. | V. TOTAL | OBSERVACIONES |
|---------------------------|------------------------------|------|--------|----------|---------------|
| Espejo                    | Marco de madera              | 2    | 55,00  | 110,00   | MUEBLES ARMEY |
| Dispensador PH            | JUMBO BOBSON                 | 3    | 21,00  | 63,00    | JIMÉNEZ       |
| Dispensador Jabón Líquido | 800ML D                      | 3    | 17,72  | 53,16    | JIMÉNEZ       |
| Dispensador Toalla        | Z DECORT                     | 3    | 20,99  | 62,97    | JIMÉNEZ       |
| Jabón Líquido             | 1 Galón                      | 3    | 6,43   | 19,29    | JIMÉNEZ       |
| Arrasagrada               | Unisolutions 1 GL            | 1    | 5,31   | 5,31     | JIMÉNEZ       |
| Limpiador todo en uno     | D'limonene OZZ 1 G           | 1    | 15,45  | 15,45    | JIMÉNEZ       |
| Cloro                     | OZZ GALON                    | 1    | 2,82   | 2,82     | JIMÉNEZ       |
| PH JUMBO                  | FAMILIA X 250 MTS''C''2H X 4 | 3    | 11,47  | 34,41    | JIMÉNEZ       |
| Limpión Industrial        | NATURAL 650 M FAMILIA        | 2    | 17,25  | 34,50    | JIMÉNEZ       |
| Basurero                  | PEDAL 10 LT                  | 3    | 7,86   | 23,58    | JIMÉNEZ       |
| Funda de Basura           | Blanca 14x18                 | 3    | 2,38   | 7,14     | JIMÉNEZ       |
| Destapador Cañería        | COD. LZ043                   | 2    | 1,15   | 2,30     | JIMÉNEZ       |
| Cepillo Baño              | # 3 C/BASE                   | 2    | 2,25   | 4,50     | JIMÉNEZ       |
| Escoba                    | LATINA LA BRUJITA            | 4    | 2,54   | 10,16    | JIMÉNEZ       |
| Trapeador                 | JUMBO 30 CM                  | 3    | 3,19   | 9,57     | JIMÉNEZ       |
| Pala Metálica             | Con mango                    | 3    | 6,18   | 18,54    | JIMÉNEZ       |
| Tacho                     | HERCULES GIGANTE 240 LT      | 1    | 85,80  | 85,80    | JIMÉNEZ       |
| Tacho                     | HERCULES GRANDE              | 3    | 59,88  | 179,64   | JIMÉNEZ       |
| Funda Basura              | 39 ½ X 55 PLATA              | 1    | 9,60   | 9,60     | JIMÉNEZ       |
| Funda Basura              | 35X47'' NEGRA X10            | 3    | 1,98   | 5,94     | JIMÉNEZ       |
| Atomizador                |                              | 4    | 2,57   | 10,28    | JIMÉNEZ       |
| Esponja                   | MASTER BRILL SALVAUÑAS       | 4    | 0,47   | 1,88     | JIMÉNEZ       |
| <b>TOTAL</b>              |                              |      |        | 769,84   |               |

Tabla N° 14.- INVENTARIO EQUIPOS Y MOBILIARIO DE OFICINA

| DETALLE                     | DESCRIPCION  | CANT | V./ U. | V. TOTAL | OBSERVACIONES |
|-----------------------------|--|------|--------|----------|---------------|
| <b>Computadora</b>          | Con Impresora y Escáner, PC 20-B005 AMD DUAL, 4GB        | 2    | 949,99 | 1899,98  | HP            |
| <b>Teléfono Fijo</b>        |  | 1    | 26,99  | 26,99    | PANASONIC     |
| <b>Teléfono Inalámbrico</b> |  | 1    | 63,99  | 63,99    | PANASONIC     |
| <b>Caja registra</b>        |  | 1    | 450,00 | 450,00   |               |
| <b>Mesa Escritorio</b>      | Laurel cedro con cajones y repisa corrediza para teclado | 2    | 150,00 | 300,00   | MUEBLES ARMEY |
| <b>Silla</b>                | De madera  | 2    | 20,00  | 40,00    | MUEBLES ARMEY |
| <b>TOTAL</b>                |  |      |        | 2780,96  |               |

**Tabla N° 15.- INVENTARIO UNIFORMES**

| <b>PRESUPUESTO UNIFORMES</b> |                 |                       |                    |
|------------------------------|-----------------|-----------------------|--------------------|
| <b>DESCRIPCION</b>           | <b>CANTIDAD</b> | <b>VALOR UNITARIO</b> | <b>VALOR TOTAL</b> |
| Pantalón Servicio            | 9               | 17,00                 | 153,00             |
| Pantalón Chef                | 12              | 17,00                 | 204,00             |
| Pantalón Limpieza            | 2               | 17,00                 | 34,00              |
| Pantalón Guardia             | 1               | 17,00                 | 17,00              |
| Camisa de servicio           | 9               | 13,26                 | 119,34             |
| Camisa Guardia               | 1               | 13,26                 | 13,26              |
| Corbata de servicio          | 9               | 3,00                  | 27,00              |
| Corbata Guardia              | 1               | 3,00                  | 3,00               |
| Chaleco de Servicio          | 9               | 8,00                  | 72,00              |
| Chaqueta Chefs               | 12              | 16,43                 | 197,16             |
| Chaqueta Limpieza            | 2               | 16,43                 | 32,86              |
| Chaqueta Guardia             | 1               | 16,43                 | 16,43              |
| Delantal Chef (Francés)      | 9               | 14,00                 | 126,00             |
| Gorro Pirata                 | 12              | 3,80                  | 45,60              |
| Gorro seguridad              | 1               | 5,00                  | 5,00               |
| <b>TOTAL</b>                 |                 |                       | <b>1065,65</b>     |

**Tomado de:** (Chef City, 2013)

### 6.1.2. Activos Corrientes

**Tabla N° 16.- GASTOS GENERALES DE APERTURA**

| <b>GASTOS GENERALES</b>  |                      |                    |
|--------------------------|----------------------|--------------------|
| <b>ESPECIFICACIÓN</b>    | <b>COSTO MENSUAL</b> | <b>COSTO ANUAL</b> |
| Arriendos                | 1.500,00             | 18000,00           |
| Préstamo                 | 490,75               | 5889,00            |
| Instalación Mobiliario   | 360                  |                    |
| Instalación Equipos      | 400,00               |                    |
| Agua                     | 110,00               | 1320,00            |
| Alimentación personal    | 20,00                | 240,00             |
| Carta de restaurante     | 80,00                |                    |
| Cortesías                | 40,00                | 480,00             |
| Cristalería              | 50,00                | 600,00             |
| Cubertería               | 50,00                | 600,00             |
| Datafast                 | 50,00                | 600,00             |
| Decoración               | 50,00                | 600,00             |
| Gas                      | 135,00               | 1620,00            |
| Hielo                    | 2,00                 | 24,00              |
| Imprevistos              | 300,00               | 3600,00            |
| Internet                 | 30,00                | 360,00             |
| Luz                      | 120,00               | 1440,00            |
| Mantenimiento            | 50,00                | 600,00             |
| Merchandising            | 50,00                | 600,00             |
| Pago Gasto de Honorarios | 20,00                | 240,00             |
| Patentes y permisos      | 40,00                |                    |
| Permisos                 | 15,00                |                    |
| Publicidad – Ventas      | 100,00               | 1200,00            |
| Recorrido del personal   | 120,00               | 1440,00            |
| Seguros                  | 20,00                | 240,00             |
| Software                 | 20,00                | 240,00             |
| Teléfono                 | 20,00                | 240,00             |
| Transporte               | 30,00                | 360,00             |
| Útiles de Limpieza       | 75,00                | 900,00             |
| Útiles de oficina        | 20,00                | 240,00             |
| Vajilla                  | 30,00                | 360,00             |
| Comisión de Tarjeta      | 55,00                | 660,00             |
| <b>TOTAL</b>             | <b>4.452,75</b>      | <b>42693,00</b>    |

### 6.1.3. Gastos Fijos

Tabla N° 17.- GASTOS FIJOS

| <b>GASTOS FIJOS</b>      |                      |                    |
|--------------------------|----------------------|--------------------|
| <b>ESPECIFICACIÓN</b>    | <b>COSTO MENSUAL</b> | <b>COSTO ANUAL</b> |
| Arriendos                | 1.500,00             | 18000,00           |
| Amortización             | 490,75               | 5889,00            |
| Agua                     | 110,00               | 1320,00            |
| Alimentación personal    | 20,00                | 240,00             |
| Gas                      | 135,00               | 1620,00            |
| Imprevistos              | 300,00               | 3600,00            |
| Internet                 | 30,00                | 360,00             |
| Luz                      | 120,00               | 1440,00            |
| Mantenimiento            | 50,00                | 600,00             |
| Pago Honorarios          | 20,00                | 240,00             |
| Transporte del personal  | 120,00               | 1440,00            |
| Roll de Pagos            | 7.423,22             | 89078,64           |
| Seguros                  | 20,00                | 240,00             |
| Teléfono                 | 34,00                | 408,00             |
| Transporte Materia Prima | 27,75                | 333,00             |
| Útiles de Limpieza       | 75,00                | 900,00             |
| <b>TOTAL</b>             | <b>10.475,72</b>     | <b>125708,64</b>   |

#### 6.1.4. Gastos Variables

Tabla N° 18.- GASTOS VARIABLES

| <b>GASTOS VARIABLES</b> |                      |                    |
|-------------------------|----------------------|--------------------|
| <b>ESPECIFICACIÓN</b>   | <b>COSTO MENSUAL</b> | <b>COSTO ANUAL</b> |
| Carta de restaurante    | 4,00                 | 48,00              |
| Cortesías               | 20,00                | 240,00             |
| Cristalería             | 50,00                | 600,00             |
| Cubertería              | 50,00                | 600,00             |
| Decoración              | 50,00                | 600,00             |
| Hielo                   | 2,00                 | 24,00              |
| Merchandising           | 50,00                | 600,00             |
| Publicidad – Ventas     | 100,00               | 1200,00            |
| Software                | 20,00                | 240,00             |
| Uniformes               | 1.065,65             | 12787,80           |
| Vajilla                 | 30,00                | 360,00             |
| Comisión de Tarjeta     | 55,00                | 660,00             |
| Útiles de oficina       | 20,00                | 240,00             |
| <b>TOTAL</b>            | <b>1.516,65</b>      | <b>18199,80</b>    |

#### 6.1.5. Gastos de Inversión

Tabla N° 19.- GASTOS DE INVERSIÓN

| <b>GASTOS DE INVERSIÓN PARA APERTURA</b> |                 |                 |
|--|-----------------|-----------------|
| Adecuación Local                         | 4.000,00        | 48000,00        |
| Carta del restaurante                    | 80,00           | 960,00          |
| Datafast                                 | 50,00           | 600,00          |
| <b>TOTAL</b>                             | <b>4.130,00</b> | <b>49560,00</b> |

### 6.1.6. Materia Prima

Tabla N° 20.- COSTOS DE INGREDIENTES

| <b>COSTO DE RECETAS ESTANDAR POR INGREDIENTE</b> |                                  |                     |                      |
|--|----------------------------------|---------------------|----------------------|
| <b>RECETAS</b>                                   | <b>COSTO INGRED. PARA 30 PAX</b> |                     |                      |
| Menú 1   | \$ 82,79                         |                     |                      |
| Menú 2   | \$ 93,18                         |                     |                      |
| Menú 3   | \$ 113,60                        |                     |                      |
| Picadas  | \$ 109,81                        |                     |                      |
| Bebidas  | \$ 32,91                         |                     |                      |
| Cafés  | \$ 8,40                          |                     |                      |
| Cervezas   | \$ 51,05                         |                     |                      |
| Cocteles   | \$ 30,74                         |                     |                      |
| Vinos  | \$ 103,86                        | <b>MENSUAL</b>      | <b>ANNUAL</b>        |
| <b>TOTAL</b>                                     | <b>\$ 626,34</b>                 | <b>\$ 13.779,48</b> | <b>\$ 165.353,76</b> |

### 6.1.7. Cálculo estimado de nómina salarial

Tabla N° 21.- ROL DE PAGOS

| CARGO                 | CANT | SALARIO BASICO | SALARIO M.TIEMPO | DESCUENTO IES | 13    | 14    | VACACIÓN | EMPLEADO 1 NOCHE 50% (17h00 a 21h00) | EMPLEADO 2 NOCHE 50% (21h00 a 01h00) | \$HORAS EXTRAS | SALARIO EMPLEADO 1 | SALARIO EMPLEADO 2 | \$ TOTAL PAGAR |
|-----------------------|------|----------------|------------------|---------------|-------|-------|----------|--------------------------------------|--------------------------------------|----------------|--------------------|--------------------|----------------|
| Gerente               | 1    | 409,99         |                  | 38,33         | 34,17 | 14,17 | 17,08    | 6,99                                 |                                      | 20,97          | 437,95             |                    | 465,03         |
| Contador              | 1    | 372,72         |                  | 34,85         | 31,06 | 14,17 | 15,53    | -                                    | -                                    | .              | 372,72             |                    | 398,63         |
| Jefe de Servicio      | 1    | 344,42         |                  | 32,20         | 28,70 | 14,17 | 14,35    | 5,87                                 |                                      | 1,96           | 352,25             |                    | 377,27         |
| Hostess               | 2    |                | 170,00           | 15,90         | 14,17 | 14,17 | 7,08     | 1,93                                 | 3,86                                 | 1,93           | 193,38             | 195,31             | 388,69         |
| Meseros               | 2    |                | 170,00           | 15,90         | 14,17 | 14,17 | 7,08     | 1,93                                 | 3,86                                 | 1,93           | 193,38             | 195,31             | 388,69         |
| Meseros               | 2    |                | 170,00           | 15,90         | 14,17 | 14,17 | 7,08     | 1,93                                 | 3,86                                 | 1,93           | 193,38             | 195,31             | 388,69         |
| Cajeros               | 2    |                | 170,00           | 15,90         | 14,17 | 14,17 | 7,08     | 1,93                                 | 3,86                                 | 1,93           | 193,38             | 195,31             | 388,69         |
| Chef                  | 2    |                | 186,36           | 17,42         | 15,53 | 14,17 | 7,77     | 2,12                                 | 4,24                                 | 2,12           | 210,64             | 212,76             | 423,39         |
| Cocineros Entradas    | 2    |                | 175,00           | 16,36         | 14,58 | 14,17 | 7,29     | 1,99                                 | 3,98                                 | 1,99           | 198,66             | 200,65             | 399,31         |
| Cocineros Principales | 2    |                | 175,00           | 16,36         | 14,58 | 14,17 | 7,29     | 1,99                                 | 3,98                                 | 1,99           | 198,66             | 200,65             | 399,31         |
| Pasteleros            | 2    |                | 175,00           | 16,36         | 14,58 | 14,17 | 7,29     | 1,99                                 | 3,98                                 | 1,99           | 198,66             | 200,65             | 399,31         |
| Ayudante Cocina       | 2    | 340,00         |                  | 31,79         | 28,33 | 14,17 | 14,17    | 5,79                                 |                                      | 1,93           | 372,60             | 372,60             | 745,19         |
| Stewarts              | 2    | 340,00         |                  | 31,79         | 28,33 | 14,17 | 14,17    | 5,79                                 |                                      | 1,93           | 372,60             | 372,60             | 745,19         |
| Jefe de Bar           | 1    | 344,42         |                  | 32,20         | 28,70 | 14,17 | 14,35    | 5,87                                 |                                      | 1,96           | 377,27             |                    | 754,53         |
| Bartender             | 2    |                | 170,00           | 15,90         | 14,17 | 14,17 | 7,08     | 1,93                                 | 3,86                                 | 1,93           | 193,38             | 195,31             | 388,69         |
| Seguridad             | 1    | 340,00         |                  | 31,79         | 28,33 | 14,17 | 14,17    | 5,79                                 |                                      | 1,93           | 372,60             |                    | 372,60         |
| <b>TOTAL:</b>         |      |                |                  |               |       |       |          |                                      |                                      |                |                    | <b>7423,22</b>     |                |

Tomado de: Camara de Agricultura, 2013

## 6.1.8. Inversión total

Tabla N° 22.- INVERSIÓN

| <b>Activos Fijos</b>                          | <b>Valor Total</b> |
|---|--------------------|
| Adecuación del Local                          | 4.000,00           |
| Utensilios de cocina                          | 1.950,24           |
| Equipos de cocina                             | 31.441,55          |
| Cristalería, cubertería, vajilla              | 3.080,66           |
| Muebles                                       | 4.511,00           |
| Uniformes                                     | 1.065,65           |
| Equipos oficina, accesorios baño y decoración | 3.550,80           |
| <b>TOTAL ACTIVOS FIJOS</b>                    | <b>49.599,90</b>   |
| <b>Activos Corrientes</b>                     |                    |
| Caja Chica                                    | 250,00             |
| Capital de Trabajo                            | 25.655,45          |
| <b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>               | <b>25.905,45</b>   |
| <b>Otros</b>                                  |                    |
| Gastos de Constitución                        | 400,00             |
| <b>TOTAL OTROS</b>                            | <b>400,00</b>      |
| <b>TOTAL INVERSIÓN</b>                        | <b>75.905,35</b>   |

### 6.1.9. Cronograma de Inversión

**Tabla N° 23.- CRONOGRAMA DE INVERSIÓN**

| CRONOGRAMA DE INVERSIÓN                                |         |         |          |          |         |         |          |         |                    |          |
|--|---------|---------|----------|----------|---------|---------|----------|---------|--------------------|----------|
| ACTIVIDAD  | MESES   |         |          |          |         |         |          |         | INVERSIÓN TOTAL \$ |          |
|  | 1       | 2       | 3        | 4        | 5       | 6       | 7        | 8       |                    |          |
| Adecuación del local                                   | ■       | ■       |          |          |         |         |          |         |                    | 4000,00  |
| Adquisición de Mobiliario y Eq. Limpieza               |         | ■       | ■        |          |         |         |          |         |                    | 8061,80  |
| Adquisición de equipos de cocina, utensilios y vajilla |         | ■       | ■        |          |         |         |          |         |                    | 36472,45 |
| Instalación de Mobiliario                              |         |         | ■        | ■        |         |         |          |         |                    | 360      |
| Instalación de Equipos de Cocina                       |         |         |          | ■        | ■       |         |          |         |                    | 400      |
| Gastos generales                                       |         |         |          |          | ■       |         |          |         |                    | 3692,75  |
| Selección de personal                                  |         |         |          |          | ■       | ■       |          |         |                    |          |
| Contratación y capacitación de personal                |         |         |          |          |         | ■       | ■        |         |                    | 8488,87  |
| Compra de Ingredientes                                 |         |         |          |          |         |         | ■        | ■       |                    | 13779,48 |
| Puesta en Marcha                                       |         |         |          |          |         |         |          | ■       |                    | 650      |
| <b>TOTAL INVERSIÓN POR MES</b>                         | 1000,00 | 1000,00 | 23267,13 | 23647,13 | 4072,75 | 4244,44 | 11134,18 | 7539,74 | 75905,35           |          |

### 6.1.10. Depreciación de Activos

Tabla N° 24.- DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS

| <b>DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS</b>    |                      |                                     |                           |   |                       |
|-----------------------------------|----------------------|-------------------------------------|---------------------------|---|-----------------------|
| <b>ACTIVOS DEPRECIABLES</b>       | <b>VALOR NOMINAL</b> | <b>INDICE DE DEPRECIACIÓN ANUAL</b> | <b>DEPRECIACIÓN ANUAL</b> | <b>DEPRECIACIÓN ACUMULADA EN 5 AÑOS</b> | <b>VALOR RESIDUAL</b> |
| Utensilios de cocina              | 1.950,24             | 0,08                                | 156,02                    | 780,10                                  | 1.170,14              |
| Equipos de cocina                 | 31.441,55            | 0,07                                | 2200,91                   | 11004,55                                | 20.437,00             |
| Cristalería, cubertería, vajilla  | 3.080,66             | 0,12                                | 369,68                    | 1848,40                                 | 1.232,26              |
| Muebles                           | 4.511,00             | 0,08                                | 360,88                    | 1804,40                                 | 2.706,60              |
| Equipos de oficina                | 2.440,96             | 0,15                                | 366,14                    | 1830,70                                 | 610,26                |
| <b>TOTAL ACTIVOS DEPRECIABLES</b> | <b>43.424,41</b>     |                                     | <b>3453,63</b>            | <b>17268,15</b>                         | <b>26.156,26</b>      |

Tomado de: (SRI, 2010)

## 6.2. Financiamiento

### 6.2.1. Amortización de Crédito

Tabla N° 25.- PAGOS DE PRESTAMO

| Tabla de Amortización del Crédito |              |             |             |              |               |
|-----------------------------------|--------------|-------------|-------------|--------------|---------------|
| Periodo                           | Capital      | Interés     | Anualidad   | Amortización | Saldo Capital |
| 0                                 | \$ 30.000,00 | \$ 0,00     | \$ 0,00     | \$ 0,00      | \$ 30.000,00  |
| 1                                 | \$ 30.000,00 | \$ 3.360,00 | \$ 8.157,99 | \$ 4.797,99  | \$ 25.202,01  |
| 2                                 | \$ 25.202,01 | \$ 2.822,63 | \$ 8.157,99 | \$ 5.335,36  | \$ 19.866,65  |
| 3                                 | \$ 19.866,65 | \$ 2.225,06 | \$ 8.157,99 | \$ 5.932,92  | \$ 13.933,73  |
| 4                                 | \$ 13.933,73 | \$ 1.560,58 | \$ 8.157,99 | \$ 6.597,41  | \$ 7.336,32   |
| 5                                 | \$ 7.336,32  | \$ 821,67   | \$ 8.157,99 | \$ 7.336,32  | \$ 0,00       |

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| Monto del crédito:       | \$30.000,00 |
| Tasa de interés (anual): | 11,2%       |
| Número de pagos :        | 5           |
| Pago (anual):            | \$8.157,99  |

| # Pago | Pago Interés | Pago Capital | Saldo       |
|--------|--------------|--------------|-------------|
| 1      | \$ 280,00    | \$ 5.889,04  | \$24.110,96 |
| 2      | \$ 225,04    | \$ 5.944,00  | \$18.166,95 |
| 3      | \$ 169,56    | \$ 5.999,48  | \$12.167,47 |
| 4      | \$ 113,56    | \$ 6.055,48  | \$6.112,00  |
| 5      | \$ 57,05     | \$ 6.112,00  | \$0,00      |

## 6.3. Ingresos

### 6.3.1. Ventas:

- **Capacidad máxima del local:**

La capacidad máxima de Dating Restaurant será de 40 personas en cada uno de los dos turnos. El restaurante contara con veinte mesas para dos personas y se realizara un total de dos turnos, dando el número de 80 pax.

- **Período o mes por turnos:**

Se estima que Dating Restaurant se desarrolle al año de la siguiente manera:

- Cinco días laborables
- Ocho horas totales
- Dos turnos

- **Rotación:**

Se espera tener en un principio a su apertura un porcentaje de asistencia del **50%** por los primeros tres meses hasta que la empresa se establezca, el próximo trimestre que suba de un **60%** a un **75%** y finalmente que se logre llegar hasta un **97%** a **100%**. Estos datos son basados estadísticamente en el estudio de mercado realizado en las entrevistas. Además se proyecta de esta manera según respuestas obtenidas por paulatinas publicidades para darse a conocer en el medio y de su positiva acogida. Cabe mencionar que estos rangos de crecimiento durante un año podrían fluctuar en el siguiente año.

- **Vale Promedio:**

El promedio de venta es de 30,00 dólares por persona.

Con los porcentajes señalados anteriormente, proyectados durante un año y sin cambiar los precios, se estima que se llegue a tener ventas de 435.600,00\$ en el primer año de apertura.

Tabla N° 26.- VENTAS POR NÚMERO DE CUBIERTOS

|                      | N°<br>Cubiertos<br>Diarios | %<br>Cubiertos | N°<br>Cubiertos<br>al Mes | Vale<br>Promedio | VENTAS               |
|----------------------|----------------------------|----------------|---------------------------|------------------|----------------------|
| <b>Enero</b>         | 40                         | 50%            | 880                       | \$ 30,00         | \$ 26.400            |
| <b>Febrero</b>       | 40                         | 50%            | 880                       | \$ 30,00         | \$ 26.400            |
| <b>Marzo</b>         | 40                         | 50%            | 880                       | \$ 30,00         | \$ 26.400            |
| <b>Abril</b>         | 48                         | 60%            | 1056                      | \$ 30,00         | \$ 31.680            |
| <b>Mayo</b>          | 48                         | 60%            | 1056                      | \$ 30,00         | \$ 31.680            |
| <b>Junio</b>         | 48                         | 60%            | 1056                      | \$ 30,00         | \$ 31.680            |
| <b>Julio</b>         | 60                         | 75%            | 1320                      | \$ 30,00         | \$ 39.600            |
| <b>Agosto</b>        | 60                         | 75%            | 1320                      | \$ 30,00         | \$ 39.600            |
| <b>Septiembre</b>    | 60                         | 75%            | 1320                      | \$ 30,00         | \$ 39.600            |
| <b>Octubre</b>       | 78                         | 97%            | 1716                      | \$ 30,00         | \$ 51.480            |
| <b>Noviembre</b>     | 78                         | 97%            | 1716                      | \$ 30,00         | \$ 51.480            |
| <b>Diciembre</b>     | 78                         | 97%            | 1716                      | \$ 30,00         | \$ 51.480            |
| <b>VENTAS AL AÑO</b> |                            |                |                           |                  | <b>\$ 447.480,00</b> |

### 6.3.2. Costo de ventas

Tabla N° 27.- COSTOS DE VENTA DATING RESTAURANT

|   | Mano de obra directa | Agua      | Luz       | TELF     | Gas       | Transporte Compras | Gastos de Operación por mes | Ingredientes        |                        |                              | TOTAL COSTOS         |
|---|----------------------|-----------|-----------|----------|-----------|--------------------|-----------------------------|---------------------|------------------------|------------------------------|----------------------|
|   |                      |           |           |          |           |                    |                             | Costo vale promedio | Cantidad cubiertos mes | Costo total por ingredientes |                      |
| Enero   | \$ 7.423,22          | \$ 110,00 | \$ 120,00 | \$ 25,00 | \$ 135,00 | \$ 25,00           | \$ 7.838,22                 | \$ 8,00             | 880                    | \$ 7.040                     | \$ 14.878,22         |
| Febrero   | \$ 7.423,22          | \$ 110,00 | \$ 120,00 | \$ 25,00 | \$ 135,00 | \$ 25,00           | \$ 7.838,22                 | \$ 8,00             | 880                    | \$ 7.040                     | \$ 14.878,22         |
| Marzo   | \$ 7.423,22          | \$ 110,00 | \$ 120,00 | \$ 25,00 | \$ 135,00 | \$ 25,00           | \$ 7.838,22                 | \$ 8,00             | 880                    | \$ 7.040                     | \$ 14.878,22         |
| Abril   | \$ 7.423,22          | \$ 115,00 | \$ 123,00 | \$ 30,00 | \$ 162,00 | \$ 27,00           | \$ 7.880,22                 | \$ 8,00             | 1056                   | \$ 8.448                     | \$ 16.328,22         |
| Mayo  | \$ 7.423,22          | \$ 115,00 | \$ 123,00 | \$ 30,00 | \$ 162,00 | \$ 27,00           | \$ 7.880,22                 | \$ 8,00             | 1056                   | \$ 8.448                     | \$ 16.328,22         |
| Junio   | \$ 7.423,22          | \$ 115,00 | \$ 123,00 | \$ 30,00 | \$ 162,00 | \$ 27,00           | \$ 7.880,22                 | \$ 8,00             | 1056                   | \$ 8.448                     | \$ 16.328,22         |
| Julio   | \$ 7.423,22          | \$ 118,00 | \$ 128,00 | \$ 37,00 | \$ 202,00 | \$ 29,00           | \$ 7.937,22                 | \$ 8,00             | 1320                   | \$ 10.560                    | \$ 18.497,22         |
| Agosto  | \$ 7.423,22          | \$ 118,00 | \$ 128,00 | \$ 37,00 | \$ 202,00 | \$ 29,00           | \$ 7.937,22                 | \$ 8,00             | 1320                   | \$ 10.560                    | \$ 18.497,22         |
| Septiembre  | \$ 7.423,22          | \$ 118,00 | \$ 128,00 | \$ 37,00 | \$ 202,00 | \$ 29,00           | \$ 7.937,22                 | \$ 8,00             | 1320                   | \$ 10.560                    | \$ 18.497,22         |
| Octubre   | \$ 7.423,22          | \$ 123,00 | \$ 130,00 | \$ 44,00 | \$ 242,00 | \$ 30,00           | \$ 7.992,22                 | \$ 8,00             | 1716                   | \$ 13.728                    | \$ 21.720,22         |
| Noviembre   | \$ 7.423,22          | \$ 123,00 | \$ 130,00 | \$ 44,00 | \$ 242,00 | \$ 30,00           | \$ 7.992,22                 | \$ 8,00             | 1716                   | \$ 13.728                    | \$ 21.720,22         |
| Diciembre   | \$ 7.423,22          | \$ 123,00 | \$ 130,00 | \$ 44,00 | \$ 242,00 | \$ 30,00           | \$ 7.992,22                 | \$ 8,00             | 1716                   | \$ 13.728                    | \$ 21.720,22         |
| <b>Totales Primer Año</b>                                 |                      |           |           |          |           |                    | <b>\$ 94.943,64</b>         |                     | <b>14916</b>           | <b>\$ 119.328</b>            | <b>\$ 214.271,64</b> |
| <b>Promedio anual de Gastos de Operación por Cubierto</b> |                      |           |           |          |           |                    | <b>\$ 6,37</b>              |                     |                        |                              |                      |

#### 6.4. Presupuesto del estado de pérdidas y ganancias

Tabla N° 28.- PÉRDIDAS Y GANANCIAS

| <b>ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS DATING RESTAURANT</b> |                   |                   |                   |                   |                   |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|   | <b>AÑOS</b>       |                   |                   |                   |                   |
|   | <b>1</b>          | <b>2</b>          | <b>3</b>          | <b>4</b>          | <b>5</b>          |
| Ventas  | 447.480,00        | 460.904,40        | 474.731,53        | 488.973,48        | 503.642,68        |
| Costo de Ventas   | 214.271,64        | 220.699,79        | 227.320,78        | 234.140,41        | 241.164,62        |
| <b>Utilidad Bruta</b>                                   | <b>233.208,36</b> | <b>240.204,61</b> | <b>247.410,75</b> | <b>254.833,07</b> | <b>262.478,06</b> |
| Gastos de Financiamiento                                | 8.157,99          | 8.157,99          | 8.157,99          | 8.157,99          | 8.157,99          |
| Gastos de Funcionamiento                                | 194.395,42        | 200.227,29        | 206.234,11        | 212.421,13        | 218.793,76        |
| <b>Utilidad Antes del 15% Part. Trabajadores</b>        | <b>30.654,95</b>  | <b>31.819,34</b>  | <b>33.018,66</b>  | <b>34.253,96</b>  | <b>35.526,31</b>  |
| 15% Participación Trabajadores                          | 4598,242          | 4772,9004         | 4952,7984         | 5138,0933         | 5328,947          |
| <b>Utilidad Antes del 23% Impuesto a la Renta</b>       | <b>26.056,71</b>  | <b>27.046,44</b>  | <b>28.065,86</b>  | <b>29.115,86</b>  | <b>30.197,37</b>  |
| 20% Impuesto a la Renta                                 | 5211,34           | 3327,29           | 3531,17           | 3741,17           | 3957,47           |
| <b>Utilidad Neta del Ejercicio</b>                      | <b>20.845,36</b>  | <b>23.719,15</b>  | <b>24.534,69</b>  | <b>25.374,69</b>  | <b>26.239,89</b>  |

Tomado de: (Audadmin, 2013)

### 6.5. Punto de equilibrio

Tabla N° 29.- PUNTO DE EQUILIBRIO

| PUNTO DE EQUILIBRIO           |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| DESCRIPCIÓN                   | VALOR             |
| PRECIO VENTA UNITARIO         | 30,00             |
| UNIDADES VENDIDAS             | 14.916            |
| INGRESO TOTAL                 | \$ 447.480,00     |
| COSTOS FIJOS                  | 125.708,64        |
| COSTOS VARIABLES              | 18.199,80         |
| COSTO VARIABLE POR UNIDAD     | 1,22              |
| <b>Cantidad de equilibrio</b> | <b>4367,94</b>    |
| <b>Valor de equilibrio</b>    | <b>131.038,19</b> |

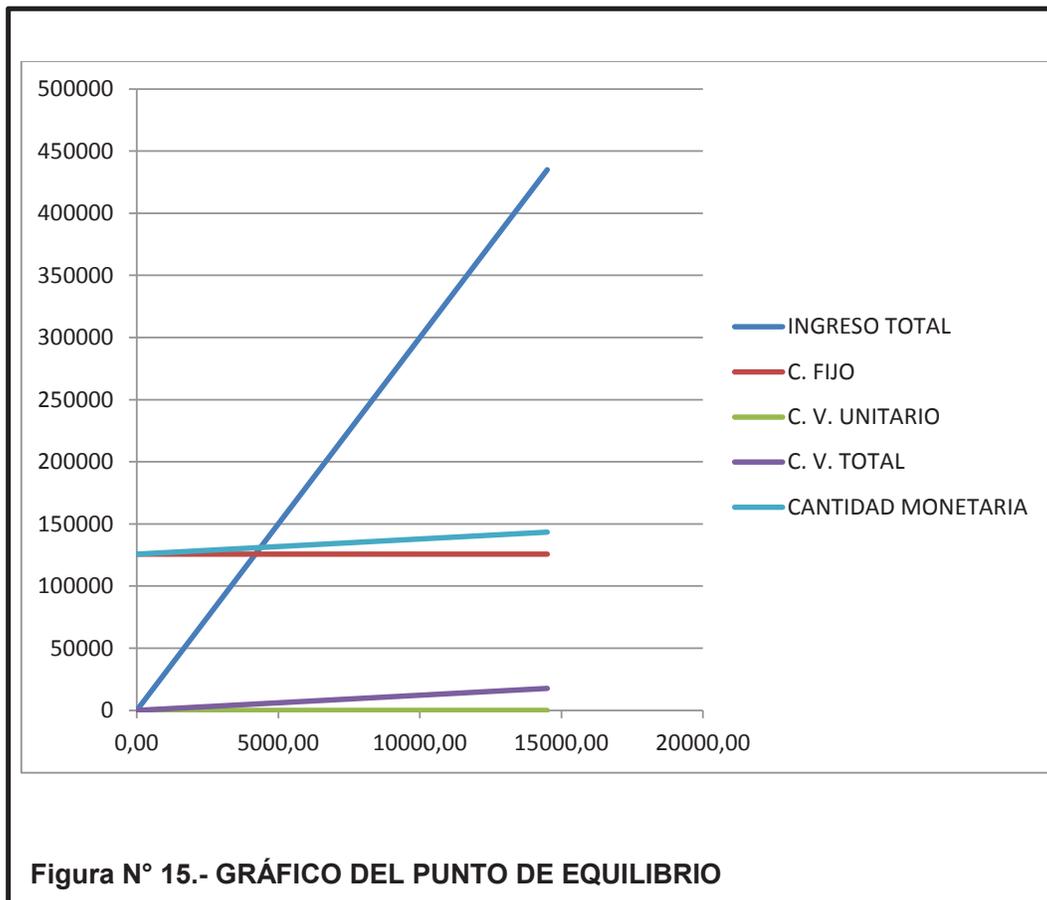


Figura N° 15.- GRÁFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

## 6.6. Análisis Financiero

Tabla N° 30.- ANÁLISIS FINANCIERO DE DATING RESTAURANT

### ANALISIS FINANCIERO DEL PROYECTO

| AÑO | INGRESOS   | COSTOS    | INVERSIÓN | DEPRECIACIÓN | VALOR RESIDUAL | UTILIDAD  | FLUJO NETO DE FONDOS (VAN) | V.A.N.    | FLUJO NETO DE FONDOS (TIR) | T.I.R.  |
|-----|------------|-----------|-----------|--------------|----------------|-----------|----------------------------|-----------|----------------------------|---------|
| 0   |            |           | 75905,35  |              | 43424,41       |           | -75905,35                  | -75905,35 | -75905,35                  | \$ 0,00 |
| 1   | 447.480,00 | 426634,64 |           | 3453,63      | 39970,78       | 20.845,36 | 20845,36                   | 18285,40  | 24298,99                   |         |
| 2   | 460904,40  | 437185,25 |           | 3453,63      | 36517,15       | 23719,15  | 23719,15                   | 18251,12  | 27172,78                   |         |
| 3   | 474731,53  | 450196,84 |           | 3453,63      | 33063,52       | 24534,69  | 24534,69                   | 16560,22  | 27988,32                   |         |
| 4   | 488973,48  | 463598,79 |           | 3453,63      | 29609,89       | 25374,69  | 25374,69                   | 15023,85  | 28828,32                   |         |
| 5   | 503642,68  | 477402,79 |           | 3453,63      | 26156,26       | 26239,89  | 52396,15                   | 27212,92  | 55849,78                   |         |
|     |            |           |           |              |                |           | \$ 19.428,16               | 19428,16  | 28%                        | 28,00%  |

### 6.7. Período de Recuperación de Capital

Dating Restaurante siendo un negocio rentable, según los datos señalados del V.A.N y el T.I.R, nos dice que el tiempo de recuperación de capital será a los tres años con tres meses y siete días.

- **INVERSIÓN:** 75.905,35 \$
- **UTILIDAD PRIMER AÑO:** 20 845,36 \$
- **UTILIDAD SEGUNDO AÑO:** 23 719,15 \$
- **UTILIDAD TERCER AÑO:** 24 534,69 \$
  - **TOTAL: 69 099, 20 \$**
  
- **RESTANTE A RECUPERAR:** 6 806,15 \$
  
- **UTILIDAD CUARTO AÑO:** 25 374,69 \$
- **TOTAL EN MESES:** 3 Meses = 6 343,67
- **TOTAL EN DÍAS:** 7 Días

## 7. ASPECTO LEGAL

### 7.1. Tipo de Compañía

#### **- LA COMPAÑÍA DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**

**Nombre de la Compañía.-** En este tipo de compañía se puede dar una denominación objetiva o de fantasía. La Secretaría General de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías, o la Secretaría General de la Intendencia de Compañías de Quito deben aprobar el nombre que se establezca.

La denominación social que se dé a un establecimiento estará bajo principios de:

- Principio de propiedad.- El nombre de cada compañía es de autenticidad, de dominio o propiedad y no puede ser adoptado por otra.
- Principio de inconfundibilidad o peculiaridad.- El nombre debe ser claramente distinguido del de cualquier otra sociedad sujeta al control y vigilancia de la Superintendencia de Compañías

**Art. 293.-** El titular de marcas, nombres comerciales u obtenciones vegetales que constatare que hay signos idénticos de marcas, nombres comerciales u obtenciones vegetales, podrá solicitar al Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual –IEPI- la suspensión del uso de la denominación para eliminar todo riesgo de confusión o utilización indebida del mismo.

**Solicitud de aprobación.-** Presentación de tres copias certificadas de la escritura de constitución de la compañía, adjuntada la solicitud, suscrita por abogado, requiriendo la aprobación del contrato constitutivo

**Socios.-** No podrán hacerlo entre padres e hijos no emancipados ni entre cónyuges.

**Números mínimo y máximo de socios.-** La compañía se constituirá con dos socios, como mínimo, o con un máximo de quince. Si llegare a exceder este número deberá transformarse en otra compañía o disolverse.

**Capital mínimo.-** Constituye un capital mínimo de 400 dólares. El capital deberá suscribirse íntegramente y pagarse al menos en el 50% del valor nominal de cada participación. Las aportaciones pueden consistir en dinero o en especies (bienes) muebles o inmuebles e intangibles, o incluso, en dinero y especies a la vez. Si fuere en especie, en la escritura constará su valor, la transferencia de dominio a favor de la compañía y las participaciones que correspondan a los socios a cambio de las especies aportadas. Si fuere en especie inmueble se deberá insertar en la escritura respectiva copia auténtica tanto de la correspondiente declaración municipal de propiedad horizontal cuanto del reglamento de copropiedad del inmueble al que perteneciese el departamento o local sometido a ese régimen. Además, se deberá tener un control de pagos al día del mismo.

**Participaciones.-** El capital es igual, acumulativo e indivisible. Se entregará a cada socio un certificado de aportación de no negociable y participación que por su aporte le corresponde.

**Objeto social:** La compañía podrá realizar toda clase de actos civiles o de comercio y operaciones mercantiles permitidos por la Ley, a excepción de operaciones de banco, seguros, capitalización de ahorro. (Superintendencia de Compañías, 2013)

## **7.2. Permisos de Funcionamiento Municipal**

### **- REQUISITOS DE PERMISOS**

Dating Restaurant debe contar con una licencia única de funcionamiento (LUAE), implantada por la Ordenanza Municipal N° 308 en marzo de 2010, vigente hasta la actualidad. La LUAE es un documento que otorga permisos como la patente, permiso de Bomberos, de la Dirección de Salud, del Ministerio de Turismo y del Ministerio del Interior, para un establecimiento comercial.

Para acceder a estos pasos se debe:

1. Ingresar a la página web del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito: [www.quito.gob.ec](http://www.quito.gob.ec).

2. Entrar en el link: Licencia Única de Funcionamiento.
  3. Descargar el formulario e imprimirlo.
  4. Llenar el formulario con esfero azul.
  5. Acercarse a la administración zonal en la que funciona el local comercial.
  6. Adjuntar copias de cédula, papeleta de votación y el Registro Único de Contribuyentes (RUC).
  7. Ingresar la documentación.
- **Proceso para la LUAE a través de la página web del Municipio de Quito:**
1. Ingresar al formulario cargado en la web para el pre-ingreso
  2. Llenar la información de las 4 secciones: Datos Generales, Actividad Económica, Autorizaciones Administrativas y Dirección del Establecimiento.
  3. Imprimir el formulario y hacer firmar al propietario de la actividad económica o representante legal
  4. Dirigirse a la Administración Zonal cercana, pedir turno para la ventanilla LUAE, e ingresar el formulario impreso, junto con los requisitos más abajo detallados.
  5. Dirigirse a la institución financiera más cercana para realizar el pago de los valores definidos
  6. Retornar a la Administración Zonal y acercarse a la ventanilla universal con su recibo de pago. De acuerdo a la categoría designada, su trámite avanzará de la siguiente manera:
    - **Categoría 1 – PROCESO SIMPLIFICADO.-** EL tiempo de entrega es de 1 día. Se le entregará la LUAE de inmediato. Las inspecciones para verificar el cumplimiento de las reglas técnicas y normas administrativas son posteriores a la entrega de la LUAE.

- **Categoría 2 – PROCESO ORDINARIO.**- Tiempo de entrega 16 días laborables. Se le entregará un certificado de ingreso de trámite y se gestionará la visita de las instituciones que tendrán que realizar la inspección según el caso. Una vez realizada la inspección, se le notificará sobre el cumplimiento de las reglas técnicas de su establecimiento.
- **Categoría 3 – PROCESO ESPECIAL.**- Tiempo de entrega hasta 180 días laborables. Si está dentro de la categoría 3 o es una industria que tiene un ICUS (Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo) prohibido, se direccionará su trámite a la Secretaría de Territorio Hábitat y Vivienda o a la Secretaría de Ambiente, dependiendo del caso.

- **Requisitos**

- Formulario único de solicitud de LUAE
- Copia de RUC
- Copia de cédula de identidad o ciudadanía del representante legal
- Copia de papeleta de votación del representante legal.
- De no ser local propio: Autorización del dueño para colocar el rótulo
- En Rótulo existente: Dimensiones y fotografía de fachada del local
- En Rótulo nuevo: Dimensiones y esquema gráfico de cómo quedará el rótulo

- **Inspecciones**

- CATEGORIA 1
  - Inspección de Bomberos (posterior a la emisión de la licencia)
  - Inspección de Publicidad (posterior a la emisión de la licencia)
- CATEGORIA 2
  - Inspección de Bomberos (previa a la emisión de la licencia)
  - Inspección de Ambiente (previa a la emisión de la licencia)

- Inspección de Salud (previa a la emisión de la licencia)
  - Inspección de Turismo (previa a la emisión de la licencia)
  - Inspección de Publicidad (posterior a la emisión de la licencia)
- CATEGORIA 3
- Inspección de Bomberos (previa a la emisión de la licencia)
  - Inspección de Ambiente (previa a la emisión de la licencia)
  - Inspección de Publicidad (posterior a la emisión de la licencia). (Distrito Meropolitano de Quito, 2012)

## 8. CONCLUSIONES

Mediante el objetivo principal de este proyecto de abrir un restaurante para personas que quieran conocer nuevas amistades, realice un estudio en el que me permitió llegar a la conclusión de que este negocio es rentable. En el transcurso de la investigación y gracias a la técnica de entrevista cualitativa y cuantitativa, pude conocer que Dating Restaurante en el medio actual tendrá un positivo crecimiento.

Actualmente, los jóvenes y adultos gustan de experimentar nuevas ideas, más aun cuando se trata de sociabilizar y tener de intermediario a la comida. El mercado al cual va dirigido el restaurante, de 25 a 45 años, es el grupo de mayor factibilidad.

Por otro lado, a través del análisis financiero del V.AN y el T.I.R se pudo observar claramente que es un negocio rentable con un 28%, tomando en cuenta una tasa del 14%. Este valor tiene una gran diferencia con el 14% de rentabilidad mínima que tiene un negocio para ser factible. Además, en el estudio de período de recuperación de capital me señala que se recuperará la inversión de \$ 75 905,35, exactamente a los 3 años con tres meses y 7 días, correspondiendo a un tiempo moderado para que un negocio retorne la inversión.

En fin, Dating Restaurant es una empresa que puede ser ejecutada en cualquier momento, ya que tiene una rentabilidad afirmativa. Todo esto desarrollándose en cada uno de los ámbitos señalados en este proyecto..

## 9. RECOMENDACIONES

En este proyecto de Dating Restaurante se recomienda cumplir todos ámbitos señalados en las políticas de restaurante y estrategias publicitarias que capten nuestro nicho de mercado para el desarrollo efectivo del mismo. Para lo cual se deberá tomar en cuenta los siguientes puntos:

- 1.- Proporcionar información necesaria del restaurante a través de las redes sociales para el correcto conocimiento y registro de los clientes. Además de la realización de publicidad estratégica con la mayor recurrencia.
- 2.- Brindar un servicio de excelente calidad tanto en alimentos como en atención, para así satisfacer las necesidades del cliente y posesionarnos en el mercado.
- 3.- Se deberá fijar los precios en base a un estudio de mercado y FODA en el que el cliente esté dispuesto a pagar y no se afecte por factores externos. Cabe mencionar que la estrategia de precio en un principio se mantendrá durante el primer año hasta establecerse la empresa y así captar clientela.
- 4.- Como estrategia de promoción se encomendara realizar en fines de semana, en horas estratégicas y días festivos para causar un impacto dentro del medio y diferenciarse de la competencia.
- 5.- Se deberá realizar una constante retroalimentación del servicio y capacitación del personal.
- 6.- Se requerirá de manejar una estructura administrativa de manera organizada para hacer cumplir obligatoriamente cada una de las tareas de las áreas de trabajo.

## 10. REFERENCIAS

- Actas.mrl.gob.ec. (2013). *Contrato de trabajo a plazo fijo*. Recuperado el 09 de Noviembre de 2013, de [http://actas.mrl.gob.ec/files/modelos/CONTRATO\\_A\\_PLAZO\\_FIJO.doc](http://actas.mrl.gob.ec/files/modelos/CONTRATO_A_PLAZO_FIJO.doc).
- All tex. (2012). *Alibaba.com*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de [http://img.alibaba.com/photo/627960750/Winter\\_2012\\_Guard\\_Staff\\_Uniform\\_Security\\_Uniform.jpg](http://img.alibaba.com/photo/627960750/Winter_2012_Guard_Staff_Uniform_Security_Uniform.jpg)
- Alma Cocina. (2011). *Ecuador Enriched*. Recuperado el 04 de Diciembre de 2013, de <http://www.alma.com.ec/es/>
- Audadmin. (2013). *Tabla de Impuesto a la Renta 2014*. Recuperado el 20 de Enero de 2014, de <http://www.auditaneq.com/tabla-de-impuesto-a-la-renta-2014/>
- Aulafacil.com. (2000). *Lección 8 - Precio de Venta*. Recuperado el 28 de Noviembre de 2013, de <http://www.aulafacil.com/planesnegocio/Lecc-8.htm>
- Caldas Molina, M. (1994). Preparación y Evaluación de Proyectos. En *Costos del Proyecto* (págs. 126 - 144). Quito, Ecuador: PUBLICACIONES "H".
- Camara de Agricultura. (2013). *Comisión Sectorial No. 19 "Actividades tipo Servicios"*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://www.agroecuador.com/HTML/Noticias%20del%20dia/2013/15012012/19-%20TABLA%20SECTORIAL%20-%20ACTIVIDADES-TIPO-SERVICIOS%202013-2.pdf>
- Capozzi, C. (2013). *Factores internos que afectan a una empresa*. Recuperado el 20 de Enero de 2014, de [http://www.ehowenespanol.com/factores-internos-afectan-empresa-info\\_116271/](http://www.ehowenespanol.com/factores-internos-afectan-empresa-info_116271/)
- Cena para 6. (2008). *Cena para 6 "Porque cener solo es aburrido"*. Recuperado el 30 de septiembre de 2013, de <http://www.cenapara6.com/>
- Cena para 6. (2008). *Opiniones de usuarios*. Recuperado el 02 de Octubre de 2013, de <http://www.cenapara6.com/es/opiniones-de-usuarios.html>
- Chamorro, S. (2009). Cocina de Autor. En *Procesos y técnicas específicos para cocinar* (pág. 80). Quito, Ecuador: Chamorro Aldás, Santiago Daniel.
- Chef City. (2013). *Costos Uniformes*. Quito.

- Chez Jérôme. (2009). *Chez Jérôme*. Recuperado el 04 de Diciembre de 2013, de <http://www.chezjeromerestaurante.com/>
- Clasificados.com. (s.f.). *Vendo campana y extractor para cocina industrial*. Recuperado el 2013, de <http://ec.clasificados.com/vendo-campana-y-extractor-para-cocina-industrial-16501>
- Distrito Meropolitano de Quito. (2012). *Permisos de Funcionamiento del Municipio Metropolitano de Quito*. Recuperado el 09 de Noviembre de 2013, de <http://serviciosciudadanos.quito.gob.ec/index.php/noticias/228-nuevo-proceso-luaeb.html?showall=&start=1>
- Dreamstime.com. (2009). *Diseño uniforme para la industria de la limpieza del personal*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://es.dreamstime.com/imagen-de-archivo-libre-de-regal%C3%ADas-modelo-del-uniforme-del-personal-image11046966>
- Enamorarse.cl. (2012). *Reportaje de meganoticias*. Recuperado el 02 de octubre de 2013, de <http://www.enamorarse.cl/info/prensa>
- Enamorarse.cl. (2012). *Inicio* . Recuperado el 30 de septiembre de 2013, de <http://enamorarse.cl/>
- FECONCAL. (2013). *Manual de funciones en Cargo contador*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://www.fbarreiro.com/feconcal/funcontador.html>
- Ficoseco, G. (2010). *Restaurante Ikaitz*. Recuperado el 30 de septiembre de 2013, de <http://www.restauranteikaitz.com/index.html>
- Ficoseco, G. (2012). *Cenas para Singles-Solteros*. Recuperado el 02 de Octubre de 2013, de <http://www.youtube.com/watch?v=80dKmjlnjE>).
- Franklin, E. B. (2001). *Organización de Empresas Analisis, Diseño y Estructura*. México: McGRAW-HILL INTERAMERICANA EDITORES, S.A. de CV.
- Gerencie.com. (2013). *Determinando el precio de venta con base al costo*. Recuperado el 27 de Noviembre de 2013, de <http://www.gerencie.com/determinando-el-precio-de-venta-con-base-al-costo.html>
- Gutiérrez Prado, M. (2012). *¿Qué es speed dating o citas rápidas?* Recuperado el Octubre de 04 de 2013, de [http://www.sigojoven.com/grupos/salud\\_y\\_sexo/articulo/que-es-el-speed-dating-o-citas-rapidas](http://www.sigojoven.com/grupos/salud_y_sexo/articulo/que-es-el-speed-dating-o-citas-rapidas)

- Gutierrez Prado, M. (2012). *Sigo joven*. Recuperado el 04 de Octubre de 2013, de [http://www.sigojoven.com/grupos/salud\\_ysexo/articulo/que-es-el-speed-dating-o-citas-rapidas](http://www.sigojoven.com/grupos/salud_ysexo/articulo/que-es-el-speed-dating-o-citas-rapidas)
- Imagenes Google. (2009). *Av. República del Salvador y Suecia*. Recuperado el 08 de Octubre de 2013, de <http://www.sanducheselarbolito.com/imagenes/mapa2.jpg>
- Kotler & Armstrong. (2008). *Fundamentos de Marketing*. México: PEARSON.
- Kronos Incorporated. (2013). *Gerente de restaurante*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de [https://wfa.kronostm.com/index.jsp?locale=es\\_PR&applicationName=SappBrothersNonReqExt&SEQ=positionDetails&POSTING\\_ID=1716958693](https://wfa.kronostm.com/index.jsp?locale=es_PR&applicationName=SappBrothersNonReqExt&SEQ=positionDetails&POSTING_ID=1716958693)
- La Mega Bodega del Cocinero. (2011). *Uniformes de Cocina, Mesa y Bar*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://lamegabodegadelcocinero.blogspot.com/2011/02/uniformes-de-cocina-y-mesa-y-bar.html>
- Malhotra, N. (2008). *Investigación de Mercados*. México: PEARSON EDUCACIÓN.
- Molina, S. (2008). *Propuesta de Creación de un Manual de Normas y Procedimientos para el Buen Funcionamiento del Restaurante Sushi Hannah en la Ciudad de Mérida Municipio Libertador*. Recuperado el 18 de Diciembre de 2013, de <http://hotelescuola.no-ip.org/anexos/12/10/23/638.pdf>
- Morales, J. (2010). *Descripciones de Puesto de la Cocina Caliente*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://elaboraciondeplatos.blogspot.com/2010/02/descripciones-de-puesto-de-la-cocina.html>
- Morales, J. (2010). *Descripciones de puesto del Stewart*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://elaboraciondeplatos.blogspot.com/2010/02/descripciones-de-puesto-del-chieff.html>
- Moreira, L. (2010). *Café Omi*. Recuperado el 09 de Octubre de 2013, de <http://www.cafeomi.com.ec/menu.html>
- Morrison, J. (2013). *Los factores internos y externos que afectan el manejo de restaurantes de comida rápida*. Recuperado el 20 de Enero de 2014, de [http://www.ehowenespanol.com/factores-internos-externos-afectan-manejo-restaurantes-comida-rapida-info\\_79985/](http://www.ehowenespanol.com/factores-internos-externos-afectan-manejo-restaurantes-comida-rapida-info_79985/)

- Naumov, Lisa. (2013). *Deberes y responsabilidades de un Gerente de Marketing*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de [http://www.ehowenespanol.com/deberes-responsabilidades-gerente-marketing-lista\\_173794/](http://www.ehowenespanol.com/deberes-responsabilidades-gerente-marketing-lista_173794/)
- Pro Ecuador. (2013). *Guía de Analisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP*. Recuperado el 2013 de Diciembre de 16, de <http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/05/GuiaHACCP.pdf>
- Reyes, M. B. (2010). *¿Personal que elabora en un restaurante y sus funciones?* Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://answers.yahoo.com/question/index?qid=20101011002830AANpEcl>
- Rivadeneira, F. (2010). *Orígenes e Historia del Restaurante*. Recuperado el 2013 de Octubre de 02, de <http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesdorestaurante.html>
- SRI. (2010). *Art. 28.- Gastos generales deducibles*. Recuperado el 02 de Febrero de 2014, de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/depreciacion-acelarada-de-activos-fijos;jsessionid=YTdt+VTYttDST95vgwOrflaq.398a7834-942e-3017-a25f-ea5a1b654bd2>
- Superintendencia de Compañías. (2013). *Tipos de Compañías Ecuador*. Recuperado el 23 de octubre de 2013, de [http://www.supercias.gob.ec/visorPDF.php?url=bd\\_supercias/descargas/ss/instructivo\\_soc.pdf](http://www.supercias.gob.ec/visorPDF.php?url=bd_supercias/descargas/ss/instructivo_soc.pdf)
- Suzhou D-Camp Garments Co., Ltd. (2013). *Negocios*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://portuguese.alibaba.com/products/wholesale-waiter-and-waitress-uniform-hotel-bar-service-staff-wear-539331201.html>
- Taylor, H. (2013). *Factores que afectan al entorno económico de una empresa*. Recuperado el 20 de Enero de 2014, de [http://www.ehowenespanol.com/factores-afectan-entorno-economico-empresa-lista\\_116299/](http://www.ehowenespanol.com/factores-afectan-entorno-economico-empresa-lista_116299/)
- THEATRUM Restaurant & Wine Bar. (2011). *THEATRUM Restaurant & Wine Bar*. Recuperado el 04 de Diciembre de 2013, de <http://www.theatrum.com.ec/>

Trujillo, K. (2012). *Tipos de Compañías que Existen en Ecuador*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://tareasadmin.blogspot.com/2012/01/tipos-de-compania-que-existen-en-el.html>

Vásconez A., J. V. (2002). *Contabilidad Intermedia*. Quito, Ecuador: Voluntad.

Yaxkemi. (2010). *Descripción Jefe de Bodega a Grandes Razgos*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://www.buenastareas.com/ensayos/Funciones-De-Un-Jefe-De-Bodega/847398.html>

Zúñiga, O. (2013). *Perfil del Gerente de Recursos Humanos*. Recuperado el 18 de Octubre de 2013, de <http://pymerang.com/recursos-humanos-general/213-perfil-del-gerente-de-recursos-humanos>

## 11. ANEXOS

### 11.1. GLOSARIO

#### ANEXO N° 1 GLOSARIO

**Speed Dating.-** Citas rápidas.

**Dating.-** Citas.

**Flyers.-** Folletos, volantes.

**Mocaccino.-** Es un café constituido por una parte de expreso, una parte de sirope de chocolate, un parte de leche vaporizada y una parte de crema batida.

**Irish Coffe.-** Para una persona, este café representa: una taza de café expreso, dos cucharadas de azúcar, una copita pequeña de whisky irlandés y crema batida encima.

**Frapuccino.-** Es un café elaborado con 150 ml de leche, 30 ml de expreso, 45gr de azúcar, todo licuado con hielos y finalmente se sirve con crema batida encima.

**Stroganoff.-** Es la parte de los extremos del solomillo.

**Tartare.-** Picado finamente y crudo.

**Mostaza Dijón.-** Mostaza más oscura y picante.

**Raviolón.-** Fideo relleno.

**Ragout.-** Guiso de carne o ave. Es de cocción mixta: sellar y luego cocinar en líquido.

**Risotto.-** Arroz italiano, preparado a base de mantequilla, vino, parmesano y fondo.

**Frapeadora.-** Licuadora industrial para triturar todo tipo de alimento.

## 11.2. UNIFORMES

### ANEXO N° 2

#### UNIFORMES PERSONAL DE SERVICIO Y BAR

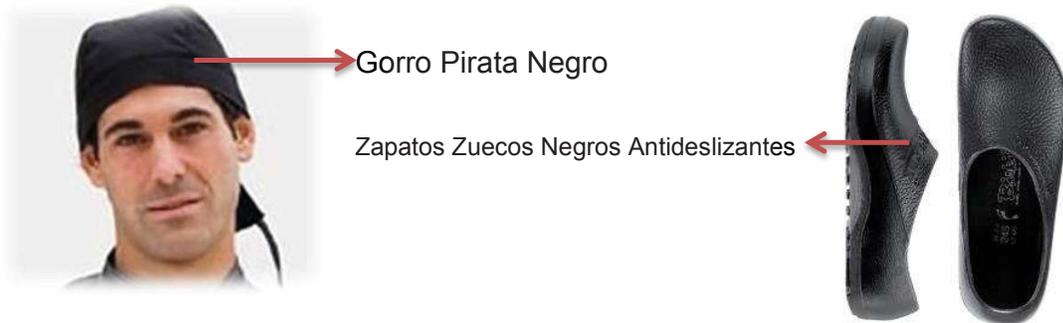


Tomado de: (Suzhou D-Camp Garments Co., Ltd, 2013)

### ANEXO N° 3

#### UNIFORMES PERSONAL DE COCINA





Tomado de: (La Mega Bodega del Cocinero, 2011)

#### ANEXO N° 4 UNIFORMES PERSONAL DE LIMPIEZA



Tomado de: (Dreamstime.com, 2009)

**ANEXO N° 5**  
**UNIFORMES PERSONAL DE SEGURIDAD**



**Tomado de:** (All tex, 2012)

NOTA: Para el área administrativa será traje de terno para oficina, que deberán traer ellos mismos. De igual forma la hostess deberá llevar un vestido formal que guste. Los zapatos de servicio y Crocs de cocina son de cuenta propia del personal.

### 11.3. FORMATO CONTRATO

#### ANEXO N° 6

#### CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO

Comparecen, ante el señor Inspector del Trabajo, por una parte....., a través de su representante,.....; 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 lase 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 ..... 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.....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. De acuerdo al Art. 47 del Código de Trabajo se laborara de Martes a Sábado de 17:00 a 01:00, con un horario de.....horas y con.....hora de merienda, según señala el Art.49 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..... DOLARES 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.

**SEPTIMA. 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**  
**C.C.**

.....  
**EL TRABAJADOR (a)**  
**C.C.**

**Tomado de:** (Actas.mrl.gob.ec, 2013)

## 11.4. RECETAS ESTANDAR

## MENÚ 1

## ANEXO N° 7

## RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 1

| NOMBRE RECETA ESTANDAR :        |                      | CANELONES DE CAMARON EN SALSA AGRIDULCE |               |   |       |
|---------------------------------|----------------------|---|---------------|---|-------|
| N° RECETA:1                     | NO. DE PORCIONES: 30 | PESO POR PORCIÓN: 70GR                  |               |   |       |
| CANT                            | U/M                  | INGREDIENTES                            | OBSERVACIONES | PROCEDIMIENTO                                   | COSTO |
| 1.6                             | KG                   | CAMARONES                               | Con cascara   | 1.- Pelar y limpiar los camarones               | 16,10 |
| 500                             | Gr.                  | CANELONES                               |               | 2.- Picar en brunoise la cebolla y el ajo       | 2,37  |
| 100                             | Gr.                  | CEBOLLA BLANCA                          | Brunoise      | 3.- Sacar el zumo de limón.                     | 0,26  |
| 45                              | Gr.                  | AJO                                     | Brunoise      | 4.- Picar el perejil y sacar hojas para decorar | 0,16  |
| 60                              | Gr.                  | salsa china                             |               | 5.- Cocinar canelones en agua y sal             | 0,35  |
| 40                              | Gr.                  | Aceite                                  |               | 6.- Saltear los camarones con el pimiento, el   | 0,12  |
| 100                             | Gr.                  | limón                                   | Zumo          | ajo y la cebolla                                | 0,20  |
| 10                              | Gr.                  | Sal                                     |               | 7.- Rellenar los canelones                      | 0,01  |
| 8                               | Gr.                  | Pimienta                                |               | 8.- SALSA.- Hacer fondo con las cascara         | 0,13  |
| 90                              | Gr.                  | Azúcar                                  |               | del camarón. En una olla ponemos el fondo       | 0,10  |
| 90                              | Gr.                  | Vinagre                                 |               | de camarón, el azúcar, el vinagre, la salsa de  | 0,19  |
| 30                              | Gr.                  | salsa de tomate                         |               | tomate y la soja. Dejamos que se reduzca y      | 0,16  |
| 500                             | ML                   | Agua                                    |               | si se quiere espesar se añade maicena.          | 0,00  |
| 80                              | Gr.                  | Cebollín                                | Juliana       | 9.- Se monta los canelones y finalmente se      | 3,58  |
| 150                             | Gr.                  | pimiento verde                          | Brunoise      | baña con la salsa.                              | 0,22  |
| 40                              | Gr.                  | PEREJIL                                 | Decoración    | 10.- Se decora con perejil y cebollín           | 0,24  |
| 80                              | Gr.                  | ACEITE                                  |               |   | 0,24  |
|                                 |                      |   |               |   |       |
|                                 |                      |   |               |   |       |
| <b>Costo Total de la Receta</b> |                      |   |               |   | 24,43 |
| <b>Costo de la porción</b>      |                      |   |               |   | 0,81  |

Elaborado por: Diana Struve

## ANEXO N° 8

### MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 1

| NOMBRE RECETA       | CANELONES DE CAMARON EN SALSA AGRIDULCE |         |             |         |              | ADMINISTRATIVO |               |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |       |
|---------------------|---|---------|-------------|---------|--------------|----------------|---------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|-------|
|                     | PAX.                                    | 30      | Cant. Porc. |         |              |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| INSUMO              | MED                                     | COSTO U | CANT        | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD. | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |
| CAMARONES           | K                                       | 9,86    | 1,600       | 0,053   | 15,78        | 2%             | 1,632         | 16,092        | 0,02             | 0,98      | 1,020408163     | 1,632653061   | 16,10 |
| CANELONES           | K                                       | 4,74    | 0,500       | 0,017   | 2,37         |                | 0,500         | 2,370         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,5           | 2,37  |
| CEBOLLA BLANCA      | K                                       | 1,54    | 0,100       | 0,003   | 0,15         | 40%            | 0,140         | 0,216         | 0,40             | 0,60      | 1,666666667     | 0,166666667   | 0,26  |
| AJO                 | K                                       | 3,11    | 0,045       | 0,002   | 0,14         | 10%            | 0,050         | 0,154         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,05          | 0,16  |
| salsa china         | K                                       | 5,83    | 0,060       | 0,002   | 0,35         |                | 0,060         | 0,350         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,06          | 0,35  |
| aceite              | LT                                      | 3,00    | 0,040       | 0,001   | 0,12         |                | 0,040         | 0,120         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,04          | 0,12  |
| limon               | K                                       | 1,40    | 0,100       | 0,003   | 0,14         | 30%            | 0,130         | 0,182         | 0,30             | 0,70      | 1,428571429     | 0,142857143   | 0,20  |
| sal                 | K                                       | 1,00    | 0,010       | 0,000   | 0,01         |                | 0,010         | 0,010         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,01          | 0,01  |
| pimienta            | K                                       | 16,25   | 0,008       | 0,000   | 0,13         |                | 0,008         | 0,130         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,008         | 0,13  |
| azucar              | K                                       | 1,11    | 0,090       | 0,003   | 0,10         |                | 0,090         | 0,100         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,09          | 0,10  |
| vinagre             | LT                                      | 2,11    | 0,090       | 0,003   | 0,19         |                | 0,090         | 0,190         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,09          | 0,19  |
| salsa de tomate     | K                                       | 5,33    | 0,030       | 0,001   | 0,16         |                | 0,030         | 0,160         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,03          | 0,16  |
| Cebollin            | K                                       | 44,75   | 0,080       | 0,003   | 3,58         |                | 0,080         | 3,580         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,08          | 3,58  |
| pimiento verde      | K                                       | 1,07    | 0,150       | 0,005   | 0,16         | 26%            | 0,189         | 0,202         | 0,26             | 0,74      | 1,351351351     | 0,202702703   | 0,22  |
| PEREJIL             | K                                       | 6,00    | 0,040       | 0,001   | 0,24         |                | 0,040         | 0,240         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,04          | 0,24  |
| ACEITE              | LT                                      | 3,00    | 0,080       | 0,003   | 0,24         |                | 0,08          | 0,24          | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,08          | 0,24  |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |   |         |             |         | 23,86        |                | <b>TOTAL</b>  | 24,335        |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | 24,42 |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |   |         |             |         | 0,80         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |   |         |             |         | 2,39         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>UTILIDAD</b>     |   |         |             |         | 1,59         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>75%</b>          |   |         |             |         | 1,39         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>PVP</b>          |   |         |             |         | 1,70         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 9**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 2**

|  |                      |  |               |  |       |
|---|----------------------|--|---------------|--|-------|
| NOMBRE RECETA :   |                      | <b>Tortillitas de Quinua rellenas de tocino sobre cama de lechuga con tomates cherry y polvo de aceite de aguacate</b> |               |  |       |
| N° RECETA: 2  | NO. DE PORCIONES: 30 | PESO POR PORCIÓN:  |               |  |       |
| CANT  | U/M                  | INGREDIENTES   | OBSERVACIONES | PROCEDIMIENTO                                  | COSTO |
| 200   | GR                   | TOCINO   | Brunoise      | 1.- En una olla poner el agua con mantequilla  | 3,57  |
| 350   | GR                   | HARINA QUINUA  |               | a que se disuelva y la sal                     | 1,62  |
| 125   | ML                   | AGUA   |               | 2.- Añadir la harina de quinua y mezclar con   | 0,00  |
| 65  | GR                   | MANTEQUILLA  |               | batidor de mano hasta que se haga una masa     | 0,60  |
| 15  | GR                   | SAL  |               | 3.- Dejar en la hornilla que se cocine la masa | 0,01  |
| 8   | GR                   | PIMIENTA   |               | 4.- Hacer un refrito con el tocino la cebolla  | 0,13  |
| 100   | GR                   | CEBOLLA PERLA  | Brunoise      | y el ajo cortador en brunoise.                 | 0,22  |
| 14  | GR                   | AJO  | Brunoise      | 5.- Porcionar tortillitas pequeñas y rellenar  | 0,04  |
| 1   | UND                  | LECHUGA CRESPA   |               | con el refrito                                 | 0,56  |
| 60  | GR                   | TOMATE CHERRY  | Decoración    | 6.- Sellar las tortillas en olla de teflón     | 0,28  |
| 15  | GR                   | ACEITE DE AGUACATE   |               | 7.- Poner la malto dextrina en el bowl e ir    | 0,36  |
| 20  | GR                   | MALTO DESTRINA   |               | añadiendo el aceite y mezclando hasta que      | 4,20  |
| 20  | GR                   | ACEITE   |               | se haga polvo                                  | 0,06  |
|   |                      |  |               | 8,- Montar el plato con cama de lechuga, las   |       |
|   |                      |  |               | tortillas, los tomates y el polvo              |       |
| <b>Costo Total de la Receta</b>   |                      |  |               |  | 11,65 |
| <b>Costo de la porción</b>  |                      |  |               |  | 0,39  |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 10**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: ENTRADA # 2**

| NOMBRE RECETA       | TORTILLITAS DE QUINUA RELLENAS DE TOCINO |         |             |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |       |
|---------------------|--|---------|-------------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|-------|
|                     | PAX.                                     | 30      | Cant. Porc. |         |              |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| INSUMO              | MED                                      | COSTO U | CANT        | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |
| TOCINO              | K  | 17,85   | 0,200       | 0,007   | 3,57         |                | 0,200        | 3,570         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,2           | 3,57  |
| HARINA QUINUA       | K  | 4,63    | 0,350       | 0,012   | 1,62         |                | 0,350        | 1,621         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,35          | 1,62  |
| MANTEQUILLA         | K  | 9,23    | 0,065       | 0,002   | 0,60         |                | 0,065        | 0,600         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,065         | 0,60  |
| SAL                 | K  | 0,67    | 0,015       | 0,001   | 0,01         |                | 0,015        | 0,010         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,015         | 0,01  |
| PIMIENTA            | K  | 16,25   | 0,008       | 0,000   | 0,13         |                | 0,008        | 0,130         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,008         | 0,13  |
| CEBOLLA PERLA       | K  | 1,90    | 0,100       | 0,003   | 0,19         | 15%            | 0,115        | 0,219         | 0,15             | 0,85      | 1,176470588     | 0,117647059   | 0,22  |
| AJO                 | K  | 2,86    | 0,014       | 0,000   | 0,04         | 10%            | 0,015        | 0,044         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,015555556   | 0,04  |
| LECHUGA CRESPA      | UND                                      | 0,56    | 1           | 0,033   | 0,56         |                | 1,000        | 0,560         | 0,00             | 1,00      | 1               | 1             | 0,56  |
| TOMATE CHERRY       | K  | 4,67    | 0,060       | 0,002   | 0,28         |                | 0,060        | 0,280         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,06          | 0,28  |
| ACEITE DE AGUACATE  | LT                                       | 24,00   | 0,015       | 0,001   | 0,36         |                | 0,015        | 0,360         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,015         | 0,36  |
| MALTO DESTRINA      | K  | 210,00  | 0,020       | 0,001   | 4,20         |                | 0,020        | 4,200         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,02          | 4,20  |
| ACEITE              | LT                                       | 3,00    | 0,020       | 0,001   | 0,06         |                | 0,02         | 0,06          | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,02          | 0,06  |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |  |         |             |         | 11,62        |                | <b>TOTAL</b> | 11,653        |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | 11,66 |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |  |         |             |         | 0,39         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |  |         |             |         | 1,16         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>UTILIDAD</b>     |  |         |             |         | 0,77         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>75%</b>          |  |         |             |         | 0,68         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>PVP</b>          |  |         |             |         | 0,83         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 11**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 1: PRINCIPAL**

| N° RECETA:3                     |     | NO. DE PORCIONES: 30    | PESO POR PORCIÓN: |   |              |
|---------------------------------|-----|-------------------------|-------------------|---|--------------|
| CANT                            | U/M | INGREDIENTES            | OBSERVACIONES     | PROCEDIMIENTO                                       | COSTO        |
| <b>NOMBRE RECETA :</b>          |     | <b>RISOTTO DE CARNE</b> |                   |   |              |
| <b>1.8</b>                      | KG  | ARROZ ARBORIO           |                   | 1.- Hacer un fondo de carne                         | 11,81        |
| <b>1.5</b>                      | KG  | CARNE DE CERDO          | CUBOS             | 2.- Salpimentar la carne de cerdo                   | 10,64        |
| <b>3</b>                        | LT  | FONDO DE CARNE          |                   | 3.- En un sartén ponemos aceite de oliva a calentar | 0,00         |
| <b>150</b>                      | GR  | CEBOLLA                 | Brunoise          | 4.- Poner la carne a rehogar hasta dorarla          | 0,31         |
| <b>50</b>                       | GR  | AJO                     | Brunoise          | 5.- Reservar la carne y ponemos el ajo, la          | 0,17         |
| <b>60</b>                       | ML  | ACEITE DE OLIVA         |                   | cebolla, el laurel, el cebollín y azafrán           | 0,70         |
| <b>20</b>                       | GR  | LAUREL                  |                   | 6.- Poner la carne y el arroz                       | 0,63         |
| <b>20</b>                       | GR  | CEBOLLIN                | Picado            | 7.- Añadir el vino blanco y mezclar bien            | 0,90         |
| <b>1</b>                        | LT  | VINO BLANCO             |                   | 8.- Poner el fondo de carne caliente, poco a        | 5,05         |
| <b>250</b>                      | GR  | QUESO PARMESANO         | Rallado           | poco esperando que este se evapore para             | 2,74         |
| <b>20</b>                       | GR  | AZAFRAN                 |                   | volver a poner más caldo.                           | 0,26         |
| <b>15</b>                       | GR  | SAL                     |                   | 9.- Mezclar constantemente hasta que este           | 0,02         |
| <b>10</b>                       | GR  | PIMIENTA                |                   | a punto   | 0,17         |
| <b>100</b>                      | GR  | Flores Pensamiento      | Decoración        | 10.- Poner el queso rallado y rectificar los        | 1,25         |
|                                 |     |                         |                   | sabores.  |              |
|                                 |     |                         |                   | 11.- Montar y decorar el plato                      |              |
| <b>Costo Total de la Receta</b> |     |                         |                   |   | <b>34,65</b> |
| <b>Costo de la porción</b>      |     |                         |                   |   | <b>1,16</b>  |

Elaborado por: Diana Struve

## ANEXO N° 12

### MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: PRINCIPAL

| NOMBRE RECETA       | RISOTTO DE CARNE |         |             |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |              |                 |               |       |
|---------------------|------------------|---------|-------------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|--------------|-----------------|---------------|-------|
|                     | PAX.             | 30      | Cant. Porc. |         |              |                |              |               |                  |              |                 |               |       |
| INSUMO              | MED              | COSTO U | CANT        | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL    | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |
| ARROZ ARBORIO       | K                | 6,56    | 1,800       | 0,060   | 11,81        |                | 1,800        | 11,808        | 0,00             | 1,00         | 1               | 1,8           | 11,81 |
| CARNE DE CERDO      | K                | 7,09    | 1,500       | 0,050   | 10,64        |                | 1,500        | 10,635        | 0,00             | 1,00         | 1               | 1,5           | 10,64 |
| CEBOLLA             | K                | 1,73    | 0,150       | 0,005   | 0,26         | 15%            | 0,173        | 0,298         | 0,15             | 0,85         | 1,176470588     | 0,176470588   | 0,31  |
| AJO                 | K                | 3,00    | 0,050       | 0,002   | 0,15         | 10%            | 0,055        | 0,165         | 0,10             | 0,90         | 1,111111111     | 0,055555556   | 0,17  |
| ACEITE DE OLIVA     | LT               | 11,67   | 0,060       | 0,002   | 0,70         |                | 0,060        | 0,700         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,06          | 0,70  |
| LAUREL              | K                | 31,50   | 0,020       | 0,001   | 0,63         |                | 0,020        | 0,630         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,02          | 0,63  |
| CEBOLLIN            | K                | 45,00   | 0,020       | 0,001   | 0,90         |                | 0,020        | 0,900         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,02          | 0,90  |
| VINO BLANCO         | LT               | 5,05    | 1,000       | 0,033   | 5,05         |                | 1,000        | 5,050         | 0,00             | 1,00         | 1               | 1             | 5,05  |
| QUESO PARMESANO     | K                | 10,96   | 0,250       | 0,008   | 2,74         |                | 0,250        | 2,740         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,25          | 2,74  |
| AZAFRAN             | K                | 13,00   | 0,020       | 0,001   | 0,26         |                | 0,020        | 0,260         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,02          | 0,26  |
| SAL                 | K                | 1,33    | 0,015       | 0,001   | 0,02         |                | 0,015        | 0,020         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,015         | 0,02  |
| PIMIENTA            | K                | 17,00   | 0,010       | 0,000   | 0,17         |                | 0,010        | 0,170         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,01          | 0,17  |
| Flores Pensamiento  | K                | 10,00   | 0,100       | 0,003   | 1,00         | 20%            | 0,120        | 1,200         | 0,20             | 0,80         | 1,25            | 0,125         | 1,25  |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |                  |         |             |         | 34,32        | <b>TOTAL</b>   |              |               | 34,577           | <b>TOTAL</b> |                 |               | 34,64 |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |                  |         |             |         | 1,14         |                |              |               |                  |              |                 |               |       |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |                  |         |             |         | 3,43         |                |              |               |                  |              |                 |               |       |
| <b>UTILIDAD</b>     |                  |         |             |         | 2,29         |                |              |               |                  |              |                 |               |       |
| <b>75%</b>          |                  |         |             |         | 2,00         |                |              |               |                  |              |                 |               |       |
| <b>PVP</b>          |                  |         |             |         | 2,44         |                |              |               |                  |              |                 |               |       |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 13**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 1: SORBETE**



| NOMBRE RECETA :                 |                      | SORBETE DE FRUTOS ROJOS |               |  |       |
|---------------------------------|----------------------|-------------------------|---------------|--|-------|
| N° RECETA:4                     | NO. DE PORCIONES: 30 | PESO POR PORCIÓN:       |               |  |       |
| CANT                            | U/M                  | INGREDIENTES            | OBSERVACIONES | PROCEDIMIENTO                                    | COSTO |
| 250                             | GR                   | PULPA DE FRUTILLA       |               | 1.- Incorporar en una licuadora la pulpa, con el | 0,73  |
| 250                             | GR                   | PULPA DE MORA           |               | azúcar, la leche condensada y el hielo           | 0,86  |
| 150                             | GR                   | AZUCAR                  |               | 2.- Batir hasta que tenga su consistencia        | 0,14  |
| 200                             | ML                   | LECHE CONDENZADA        |               | 3.' Decorar con mora                             | 1,34  |
| C/N                             | ML                   | AGUA                    |               |  | 0,00  |
| C/N                             | GR                   | HIELO                   |               |  | 0,12  |
| 100                             | GR                   | Mora                    |               |  | 0,55  |
| <b>Costo Total de la Receta</b> |                      |                         |               |  | 3,74  |
| <b>Costo de la porción</b>      |                      |                         |               |  | 0,12  |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 14**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 1: POSTRE**

|  |     |                      |  |   |       |
|---|-----|----------------------|--|---|-------|
| NOMBRE RECETA :   |     |                      | ESPUMA DE DURAZNO CON SALSA DE CHOCOLATE |   |       |
| N° RECETA:5   |     | NO. DE PORCIONES: 30 | PESO POR PORCIÓN:                        |   |       |
| CANT  | U/M | INGREDIENTES         | OBSERVACIONES                            | PROCEDIMIENTO                                       | COSTO |
| 300   | GR  | DURAZNOS ALMIBAR     |  | 1.- Colar el contenido de la lata de durazno con el | 1,19  |
| 250   | GR  | YOGURT DE VAINILLA   |  | almíbar en la licuadora. Hacer un puré cremoso.     | 0,55  |
| 250   | GR  | QUESO CREMA          |  | 2.- En un bol, mezclarlo con el yogurt y el queso.  | 1,20  |
| 2   | UND | CLARAS               |  | Batir hasta obtener una crema consistente           | 0,34  |
| 130   | ML  | SALSA DE CHOCOLATE   |  | 3.- Poner las claras batidas de forma envolvente.   | 0,56  |
| 300   | ML  | CREMA DE LECHE       | Batida                                   | colocar en las copas de Martini y llevar al frío.   | 0,94  |
| 25  | GR  | MENTA DESHIDRATADA   | Decoración                               | 4.- Deshidratar la menta en el horno.               | 0,41  |
| 30  | UND | BARQUILLOS           | Decoración                               | 5.- Decorar con chantilly, chocolate y barquillos   | 2,1   |
| 100   | GR  | FRAMBUEZAS           | Decoración                               | y las frambuesas                                    | 0,96  |
| 100   | GR  | AZUCAR               |  |   | 0,09  |
|   |     |                      |  |   |       |
|   |     |                      |  |   |       |
| <b>Costo Total de la Receta</b>   |     |                      |  |   | 8,34  |
| <b>Costo de la porción</b>  |     |                      |  |   | 0,28  |

**Elaborado por: Diana Struve**

**ANEXO N° 15**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 1: POSTRE**

| NOMBRE RECETA       | ESPUMA DE DURAZNO CON SALSA DE CHOCOLATE |         |             |         |              | ADMINISTRATIVO |               |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |             |
|---------------------|--|---------|-------------|---------|--------------|----------------|---------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|-------------|
|                     | PAX.                                     | 30      | Cant. Porc. |         |              |                |               |               |                  |           |                 |               |             |
| INSUMO              | MED                                      | COSTO U | CANT        | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD. | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO       |
| DURAZNOS ALMIBAR    | K  | 3,97    | 0,300       | 0,010   | 1,19         |                | 0,300         | 1,191         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,3           | 1,19        |
| YOGURT DE VAINILLA  | K  | 2,20    | 0,250       | 0,008   | 0,55         |                | 0,250         | 0,550         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,25          | 0,55        |
| QUESO CREMA         | K  | 4,80    | 0,250       | 0,008   | 1,20         |                | 0,250         | 1,200         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,25          | 1,20        |
| CLARAS              | UND                                      | 0,17    | 2           | 0,067   | 0,34         |                | 2,000         | 0,340         | 0,00             | 1,00      | 1               | 2             | 0,34        |
| SALSA DE CHOCOLATE  | K  | 4,31    | 0,130       | 0,004   | 0,56         |                | 0,130         | 0,560         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,13          | 0,56        |
| CREMA DE LECHE      | LT                                       | 3,13    | 0,300       | 0,010   | 0,94         |                | 0,300         | 0,939         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,3           | 0,94        |
| MENTA DESHIDRATADA  | K  | 14,80   | 0,025       | 0,001   | 0,37         | 10%            | 0,028         | 0,407         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,027777778   | 0,41        |
| BARQUILLOS          | UND                                      | 0,07    | 30          | 1,000   | 2,10         |                | 30,000        | 2,100         | 0,00             | 1,00      | 1               | 30            | 2,10        |
| FRAMBUEZAS          | K  | 9,60    | 0,100       | 0,003   | 0,96         |                | 0,100         | 0,960         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,1           | 0,96        |
| AZUCAR              | K  | 0,90    | 0,100       | 0,003   | 0,09         |                | 0,100         | 0,090         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,1           | 0,09        |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |  |         |             |         | <b>8,30</b>  |                | <b>TOTAL</b>  | <b>8,337</b>  |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | <b>8,34</b> |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |  |         |             |         | <b>0,28</b>  |                |               |               |                  |           |                 |               |             |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |  |         |             |         | <b>0,83</b>  |                |               |               |                  |           |                 |               |             |
| <b>UTILIDAD</b>     |  |         |             |         | <b>0,55</b>  |                |               |               |                  |           |                 |               |             |
| <b>75%</b>          |  |         |             |         | <b>0,48</b>  |                |               |               |                  |           |                 |               |             |
| <b>PVP</b>          |  |         |             |         | <b>0,59</b>  |                |               |               |                  |           |                 |               |             |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 16**  
**COSTO Y PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE MENÚ 1**

| <b>COSTO Y PVP MENÚ 1</b>                      |              |
|--|--------------|
| <b>Costo Total de ingredientes para 30 pax</b> | <b>82,79</b> |
| Costo Total por pax                            | 2,76         |
| Gastos de Operaciones por pax                  | 6,37         |
| <b>Total con Gastos de Operaciones por pax</b> | <b>9,13</b>  |
| Utilidad                                       | 2,17         |
| <b>Total con Utilidad (117%)</b>               | <b>19,85</b> |
| 12% IVA y 10%                                  | 24,21        |
| <b>PVP</b>                                     | <b>24,21</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**MENÚ 2**

**ANEXO N° 17**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 1**

|  |                            |                          |  |  |              |
|--|----------------------------|--------------------------|--|--|--------------|
| <b>NOMBRE RECETA :</b>   |                            |                          | <b>Rollo de Tilapia al Grill con papas en salsa blanca</b> |  |              |
| <b>N° RECETA:6</b>   | <b>NO. DE PORCIONES:30</b> | <b>PESO POR PORCIÓN:</b> |  |  |              |
| <b>CANT</b>  | <b>U/M</b>                 | <b>INGREDIENTES</b>      | <b>OBSERVACIONES</b>                                       | <b>PROCEDIMIENTO</b>                           | <b>COSTO</b> |
| <b>1.5</b>   | <b>KG</b>                  | <b>TILAPIA</b>           |  | 1.- Cortar en rodajas las papas(mandolina)     | 17,91        |
| <b>1</b>   | <b>KG</b>                  | <b>PAPAS</b>             | Rodajas  | 2.-Saltear en aceite de oliva, sal y pimienta  | 1,21         |
| <b>40</b>  | <b>GR</b>                  | <b>ACEITE</b>            |  | solo un poco                                   | 0,12         |
| <b>500</b>   | <b>GR</b>                  | <b>CREMA DE LECHE</b>    |  | 3.- Poner la Crema de leche en una olla y      | 1,57         |
| <b>20</b>  | <b>GR</b>                  | <b>SAL</b>               |  | sazonarla                                      | 0,02         |
| <b>10</b>  | <b>GR</b>                  | <b>PIMIENTA</b>          |  | 4. Poner las papas salteadas a que termine la  | 0,17         |
| <b>45</b>  | <b>GR</b>                  | <b>PEREJIL</b>           | Picado   | cocción.                                       | 0,75         |
| <b>1/2</b>   | <b>Caja</b>                | <b>PALILLOS</b>          |  | 5.- Hacer los rollos de tilapia con ayuda de   | 0,19         |
| <b>100</b>   | <b>GR</b>                  | <b>SPAGHETI</b>          | Frito  | los palillos y asar al grill.                  | 0,27         |
| <b>20</b>  | <b>GR</b>                  | <b>Maicena</b>           |  | 6.- Picar perejil para la salsa y para decorar | 0,06         |
| <b>8</b>   | <b>GR</b>                  | <b>NUEZ MOSCADA</b>      |  | 7,- Freír spaguetti para decoración            | 0,36         |
|  |                            |                          |  | 8.- Montar el plato.                           |              |
| <b>Costo Total de la Receta</b>  |                            |                          |  |  | <b>22,63</b> |
| <b>Costo de la porción</b>   |                            |                          |  |  | <b>0,75</b>  |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 18**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 1**

| NOMBRE RECETA       | ROLLO DE TILAPIA AL GRILL, PAPAS EN SALSA BL |             |       |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |              |
|---------------------|--|-------------|-------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|--------------|
| PAX.                | 30   | Cant. Porc. |       |         |              |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| INSUMO              | MED  | COSTO U     | CANT  | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO        |
| TILAPIA             | K  | 11,94       | 1,500 | 0,050   | 17,91        |                | 1,500        | 17,910        | 0,00             | 1,00      | 1               | 1,5           | 17,91        |
| PAPAS               | K  | 1,03        | 1,000 | 0,033   | 1,03         | 15%            | 1,150        | 1,185         | 0,15             | 0,85      | 1,176470588     | 1,176470588   | 1,21         |
| ACEITE              | LT   | 3,00        | 0,040 | 0,001   | 0,12         |                | 0,040        | 0,120         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,04          | 0,12         |
| CREMA DE LECHE      | LT   | 3,14        | 0,500 | 0,017   | 1,57         |                | 0,500        | 1,570         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,5           | 1,57         |
| SAL                 | K  | 1,00        | 0,020 | 0,001   | 0,02         |                | 0,020        | 0,020         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,02          | 0,02         |
| PIMIENTA            | K  | 17,00       | 0,010 | 0,000   | 0,17         |                | 0,010        | 0,170         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,01          | 0,17         |
| PEREJIL             | K  | 6,00        | 0,100 | 0,003   | 0,60         | 20%            | 0,120        | 0,720         | 0,20             | 0,80      | 1,25            | 0,125         | 0,75         |
| PALILLOS            | UND  | 0,38        | 0,500 | 0,017   | 0,19         |                | 0,500        | 0,190         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,5           | 0,19         |
| SPAGHETI            | K  | 2,70        | 0,100 | 0,003   | 0,27         |                | 0,100        | 0,270         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,1           | 0,27         |
| Maicena             | K  | 3,00        | 0,020 | 0,001   | 0,06         |                | 0,020        | 0,060         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,02          | 0,06         |
| NUEZ MOSCADA        | K  | 45,00       | 0,008 | 0,000   | 0,36         |                | 0,008        | 0,36          | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,008         | 0,36         |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |  |             |       |         | <b>22,30</b> |                | <b>TOTAL</b> | <b>22,575</b> |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | <b>22,63</b> |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |  |             |       |         | <b>0,74</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |  |             |       |         | <b>2,23</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>UTILIDAD</b>     |  |             |       |         | <b>1,49</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>75%</b>          |  |             |       |         | <b>1,30</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>PVP</b>          |  |             |       |         | <b>1,59</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 19**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 2**



| NOMBRE RECETA :                 |       | MINI BROCHETAS DE CERDO CON PIÑA EN SALSAS DE MIEL |               |   |       |
|---------------------------------|-------|--|---------------|---|-------|
| N° RECETA: 7                    |       | NO. DE PORCIONES: 30                               |               | PESO POR PORCIÓN:   |       |
| CANT                            | U/M   | INGREDIENTES                                       | OBSERVACIONES | PROCEDIMIENTO   | COSTO |
| 800                             | GR    | LOMO DE FALDA CERDO                                | Dados         | 1.- Pelar y cortar la piña en dados de 1,5cm X                                | 7,19  |
| 1                               | KG    | PIÑA   | Cubos         | 1,5cm   | 1,27  |
| 40                              | ML    | ACEITE DE OLIVA                                    |               | 2.- Cortar el cerdo en dados del mismo tamaño de la piña y sazonarlos un poco | 0,78  |
| 10                              | GR    | SAL  |               |   | 0,01  |
| 8                               | GR    | PIMIENTA   |               | 3.- Preparar la salsa en un bowl uniendo                                      | 0,13  |
| 300                             | ML    | MIEL   |               | la miel, el vinagre, la salsa de tomate                                       | 4,62  |
| 300                             | GR    | VINAGRE DE JEREZ                                   |               | y la salsa de soja  | 2,23  |
| 300                             | Caja  | SALSA DE TOMATE                                    |               | 4.- Armar la brocheta alternando piña y cerdo                                 | 0,97  |
| 40                              | GR    | SALSA CHINA  |               | 5. Empapar con la salsa   | 0,23  |
| 1                               | Funda | Brochetas  |               | 6. Poner aceite de oliva en la parilla  | 0,60  |
| 30                              | GR    | SAL EN GRANO                                       |               | 7.' Poner las brochetas e ir dando la vuelta                                  | 0,10  |
|                                 |       |  |               | hasta que estén listas.   |       |
|                                 |       |  |               | 8.- Montar en un plato y volver a bañar con la salsa                          |       |
|                                 |       |  |               | 9. Decorar con sal en grano encima  |       |
| <b>Costo Total de la Receta</b> |       |  |               |   | 18,13 |
| <b>Costo de la porción</b>      |       |  |               |   | 0,60  |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 20**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: ENTRADA # 2**

| NOMBRE RECETA       | MINI BROCHETAS DE CERDO |         |            |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |       |
|---------------------|-------------------------|---------|------------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|-------|
|                     | PAX.                    | 30      | Cant. Porc |         |              |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| INSUMO              | MED                     | COSTO U | CANT       | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |
| LOMO DE FALDA CERDO | K                       | 8,99    | 0,800      | 0,027   | 7,19         |                | 0,800        | 7,192         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,8           | 7,19  |
| PIÑA                | K                       | 0,79    | 1          | 0,033   | 0,79         | 38%            | 1,380        | 1,090         | 0,38             | 0,62      | 1,612903226     | 1,612903226   | 1,27  |
| ACEITE DE OLIVA     | LT                      | 19,50   | 0,040      | 0,001   | 0,78         |                | 0,040        | 0,780         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,04          | 0,78  |
| SAL                 | LT                      | 1,00    | 0,010      | 0,000   | 0,01         |                | 0,010        | 0,010         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,01          | 0,01  |
| PIMIENTA            | K                       | 16,25   | 0,008      | 0,000   | 0,13         |                | 0,008        | 0,130         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,008         | 0,13  |
| MIEL                | K                       | 15,40   | 0,300      | 0,010   | 4,62         |                | 0,300        | 4,620         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,3           | 4,62  |
| VINAGRE DE JEREZ    | K                       | 7,43    | 0,300      | 0,010   | 2,23         |                | 0,300        | 2,229         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,3           | 2,23  |
| SALSA DE TOMATE     | UND                     | 3,23    | 0,300      | 0,010   | 0,97         |                | 0,300        | 0,969         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,3           | 0,97  |
| SALSA CHINA         | K                       | 5,75    | 0,040      | 0,001   | 0,23         |                | 0,040        | 0,230         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,04          | 0,23  |
| Bochetas            | K                       | 0,60    | 1          | 0,033   | 0,60         |                | 1,000        | 0,600         | 0,00             | 1,00      | 1               | 1             | 0,60  |
| SAL EN GRANO        | K                       | 3,33    | 0,030      | 0,001   | 0,0999       |                | 0,03         | 0,0999        | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,03          | 0,10  |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |                         |         |            |         | 17,65        |                | <b>TOTAL</b> | 17,950        |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | 18,13 |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |                         |         |            |         | 0,59         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |                         |         |            |         | 1,76         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>UTILIDAD</b>     |                         |         |            |         | 1,18         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>75%</b>          |                         |         |            |         | 1,03         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>PVP</b>          |                         |         |            |         | 1,26         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 21**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 2: PRINCIPAL**

|  |     |                      |                                      |  |       |
|---|-----|----------------------|--------------------------------------|--|-------|
| NOMBRE RECETA :   |     |                      | FETUCCINI CON CAMARONES A LA NARANJA |  |       |
| N° RECETA:<br>8   |     | NO. DE PORCIONES: 30 | PESO POR PORCIÓN:                    |  |       |
| CANT  | U/M | INGREDIENTES         | OBSERVACIONES                        | PROCEDIMIENTO                                      | COSTO |
| 1.2   | KG  | CAMARONES            | Cascara                              | 1.- Cocinar el fetuccini en agua y sal             | 20,14 |
| 1   | KG  | FETUCCINI            |                                      | 2.- Saltear en mantequilla y albahaca              | 6,02  |
| 200   | GR  | NARANJA              | Zumo                                 | 3.- Saltear el camarón con aceite de oliva,        | 0,77  |
| 120   | ML  | ACEITE DE OLIVA      |                                      | el ajo, el puré de rocoto, la naranja, la salsa de | 1,40  |
| 5   | GR  | AJI                  | Puré                                 | tomate, la sal y la pimienta                       | 0,00  |
| 300   | ML  | FONDO                |                                      | 4.- Retirar camarones y procesar la salsa          | 0,00  |
| 14  | GR  | AJO                  | Picado                               | con el fondo.                                      | 0,04  |
| 40  | GR  | SAL                  |                                      | 5.- Dejar reducir un poco                          | 0,05  |
| 8   | GR  | PIMIENTA             |                                      | 6.- Picar las zanahorias en juliana                | 0,13  |
| 200   | GR  | ZANAHORIA            | Juliana                              | 7.- Picar la albaca en chiffonade                  | 0,24  |
| 200   | GR  | ZANAHORIA BLANCA     | Juliana                              | 8.- Saltear un poco los vegetales en               | 0,34  |
| 40  | GR  | MARGARINA            |                                      | Mantequilla  | 0,16  |
| 200   | GR  | albahaca             | Chiffonade                           | 9.- Montar el plato con el fetuccini hecho         | 0,61  |
| 60  | GR  | salsa de tomate      |                                      | rollo, encima los camarones, la salsa              | 0,19  |
|   |     |                      |                                      | 10.- Servir con los vegetales y decorar con        |       |
|   |     |                      |                                      | Albahaca   |       |
| <b>Costo Total de la Receta</b>   |     |                      |                                      |  | 30,10 |
| <b>Costo de la porción</b>  |     |                      |                                      |  | 1,00  |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 22**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: PRINCIPAL**

| NOMBRE RECETA       | FETUCCINI CON CAMARONES A LA NARANJA |         |             |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |              |
|---------------------|--------------------------------------|---------|-------------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|--------------|
|                     | PAX                                  | 30      | Cant. Porc. |         |              |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| INSUMO              | MED                                  | COSTO U | CANT        | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO        |
| CAMARONES           | K                                    | 15,78   | 1,200       | 0,040   | 18,94        | 6%             | 1,272        | 20,072        | 0,06             | 0,94      | 1,063829787     | 1,276595745   | 20,14        |
| FETUCCINI           | K                                    | 6,02    | 1,000       | 0,033   | 6,02         |                | 1,000        | 6,020         | 0,00             | 1,00      | 1               | 1             | 6,02         |
| NARANJA             | K                                    | 2,70    | 0,200       | 0,007   | 0,54         | 30%            | 0,260        | 0,702         | 0,30             | 0,70      | 1,428571429     | 0,285714286   | 0,77         |
| ACEITE DE OLIVA     | LT                                   | 11,67   | 0,120       | 0,004   | 1,40         |                | 0,120        | 1,400         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,12          | 1,40         |
| AJI                 | K                                    | 0,40    | 0,005       | 0,000   | 0,00         | 10%            | 0,006        | 0,002         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,005555556   | 0,00         |
| AJO                 | K                                    | 2,86    | 0,014       | 0,000   | 0,04         | 10%            | 0,015        | 0,044         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,015555556   | 0,04         |
| SAL                 | K                                    | 1,25    | 0,04        | 0,001   | 0,05         |                | 0,040        | 0,050         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,04          | 0,05         |
| PIMIENTA            | K                                    | 16,25   | 0,008       | 0,000   | 0,13         |                | 0,008        | 0,130         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,008         | 0,13         |
| ZANAHORIA           | K                                    | 1,00    | 0,200       | 0,007   | 0,20         | 15%            | 0,230        | 0,230         | 0,15             | 0,85      | 1,176470588     | 0,235294118   | 0,24         |
| ZANAHORIA BLANCA    | K                                    | 1,45    | 0,200       | 0,007   | 0,29         | 15%            | 0,230        | 0,334         | 0,15             | 0,85      | 1,176470588     | 0,235294118   | 0,34         |
| MARGARINA           | K                                    | 4,00    | 0,040       | 0,001   | 0,16         |                | 0,040        | 0,160         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,04          | 0,16         |
| albahaca            | K                                    | 2,75    | 0,200       | 0,007   | 0,55         | 10%            | 0,220        | 0,605         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,222222222   | 0,61         |
| salsa de tomate     | K                                    | 3,17    | 0,060       | 0,002   | 0,19         |                | 0,06         | 0,19          | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,06          | 0,19         |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |                                      |         |             |         | <b>28,51</b> | <b>TOTAL</b>   |              |               |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | <b>30,10</b> |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |                                      |         |             |         | <b>0,95</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |                                      |         |             |         | <b>2,85</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>UTILIDAD</b>     |                                      |         |             |         | <b>1,90</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>75%</b>          |                                      |         |             |         | <b>1,66</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>PVP</b>          |                                      |         |             |         | <b>2,03</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 23**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 2: SORBETE**

| N° RECETA:                      |     | NO. DE PORCIONES: | PESO POR PORCIÓN: |  |             |
|---------------------------------|-----|-------------------|-------------------|--|-------------|
| 9                               |     | 30                |                   |  |             |
| CANT                            | U/M | INGREDIENTES      | OBSERVACIONES     | PROCEDIMIENTO                                    | COSTO       |
| 250                             | GR  | LIMON             | Zumo              | 1.- Incorporar en una licuadora la pulpa, con el | 0,97        |
| 150                             | GR  | AZUCAR            |                   | 2.- Batir hasta que tenga su consistencia        | 0,14        |
| 200                             | ML  | LECHE CONDENZADA  |                   | 3.' Decorar con menta                            | 1,34        |
| C/N                             | ML  | AGUA              |                   |  | 0,00        |
| C/N                             | GR  | HIELO             |                   |  | 0,12        |
| 35                              | GR  | MENTA             | Decoración        |  | 0,51        |
| <b>Costo Total de la Receta</b> |     |                   |                   |  | <b>3,08</b> |
| <b>Costo de la porción</b>      |     |                   |                   |  | <b>0,10</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 24**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: SORBETE**

| NOMBRE RECETA       | Sorbete de Limon-Mandarina |         |             |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |              |             |
|---------------------|----------------------------|---------|-------------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|--------------|-------------|
|                     | PAX.                       | 30      | Cant. Porc. |         |              |                |              |               |                  |           |                 |               |              |             |
| INSUMO              | MED                        | COSTO U | CANT        | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO        |             |
| LIMON MANDARINA     | K                          | 1,36    | 0,500       | 0,017   | 0,68         | 30%            | 0,650        | 0,884         | 0,30             | 0,70      | 1,428571429     | 0,714285714   | 0,97         |             |
| AZUCAR              | K                          | 0,93    | 0,150       | 0,005   | 0,14         |                | 0,150        | 0,140         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,15          | 0,14         |             |
| LECH CONDENZADA     | K                          | 6,70    | 0,200       | 0,007   | 1,34         |                | 0,200        | 1,340         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,2           | 1,34         |             |
| HIELO               | K                          | 0,29    | 0,400       | 0,013   | 0,12         |                | 0,400        | 0,116         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,4           | 0,12         |             |
| MENTA               | K                          | 13,14   | 0,035       | 0,001   | 0,46         | 10%            | 0,039        | 0,506         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,038888889   | 0,51         |             |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |                            |         |             |         | <b>2,74</b>  | <b>TOTAL</b>   |              |               | <b>2,985</b>     |           |                 |               | <b>TOTAL</b> | <b>3,08</b> |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |                            |         |             |         | <b>0,09</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |             |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |                            |         |             |         | <b>0,27</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |             |
| <b>UTILIDAD</b>     |                            |         |             |         | <b>0,18</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |             |
| <b>75%</b>          |                            |         |             |         | <b>0,16</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |             |
| <b>PVP</b>          |                            |         |             |         | <b>0,19</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |             |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 25**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 2: POSTRE**

| N° RECETA: 10                   |     | NO. DE PORCIONES: 30                          |               | PESO POR PORCIÓN:                                 |       |  |
|---------------------------------|-----|---|---------------|---|-------|--|
| CANT                            | U/M | INGREDIENTES                                  | OBSERVACIONES | PROCEDIMIENTO                                     | COSTO |  |
| <b>NOMBRE RECETA :</b>          |     | <b>TORTA DE ALMENDRAS CON AIRE DE NARANJA</b> |               |   |       |  |
| <b>1</b>                        | KG  | HARINA  |               | 1.- Batir la mantequilla con el azúcar            | 1,08  |  |
| <b>180</b>                      | GR  | ALMENDRAS                                     | Polvo         | 2.- Añadir la esencia de vainilla con el Amaretto | 3,09  |  |
| <b>166</b>                      | GR  | AZÚCAR  |               | 3.- Dejar que se incorpore todo y se creme bien   | 0,15  |  |
| <b>6</b>                        | UND | HUEVOS  |               | 4.- Agregar poco a poco los huevos                | 1,02  |  |
| <b>250</b>                      | GR  | MANTEQUILLA                                   |               | 5.- Luego añadir las almendras en polvo.          | 2,31  |  |
| <b>124</b>                      | ML  | AMARETTO                                      |               | 6.- Una vez incorporado todo, dejamos de          | 1,23  |  |
| <b>15</b>                       | GR  | ESENCIA DE VAINILLA                           |               | batir e incorporamos de forma envolvente          | 0,11  |  |
| <b>500</b>                      | GR  | PULPA DE NARANJA                              |               | la harina.  | 1,61  |  |
| <b>10</b>                       | GR  | SUCRO   |               | 7.- Engrasamos un molde circular                  | 2,00  |  |
| <b>300</b>                      | GR  | AZUCAR  |               | 8. Ponemos la mezcla en el molde y llevamos       | 0,28  |  |
| <b>300</b>                      | ML  | AGUA  |               | al horno precalentado a 180°C de 40 a 45min       | 0,00  |  |
| <b>200</b>                      | GR  | ALMENDRAS                                     | Cubos         | 9.- En una olla calentar el zumo de naranja       | 3,09  |  |
| <b>100</b>                      | GR  | ALMENDRAS                                     | Polvo         | hasta los 90°C y añadir el sucro, batiendo        | 1,72  |  |
| <b>100</b>                      | GR  | CHOCOLATE                                     | Decoración    | con un batidor de mano.                           | 1,55  |  |
|                                 |     |   |               | 10.- Hacer un almíbar con agua y azúcar           |       |  |
|                                 |     |   |               | 11.- Picar las almendras en mediano               |       |  |
|                                 |     |   |               | 12.- Bañar la torta con el almíbar y poner        |       |  |
|                                 |     |   |               | encima las almendras troceadas hasta cubrir       |       |  |
|                                 |     |   |               | 13.- Montar el plato decorando con el aire,       |       |  |
|                                 |     |   |               | polvo de almendras y la salsa de chocolate        |       |  |
| <b>Costo Total de la Receta</b> |     |   |               |   | 19,24 |  |
| <b>Costo de la porción</b>      |     |   |               |   | 0,64  |  |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 26**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 2: POSTRE**

| NOMBRE RECETA       | TORTA DE ALMENDRAS |         |            |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |              |
|---------------------|--------------------|---------|------------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|--------------|
|                     | PAX.               | 30      | Cant. Porc |         |              |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| INSUMO              | MED                | COSTO U | CANT       | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO        |
| HARINA              | K                  | 1,08    | 1          | 0,033   | 1,08         |                | 1,000        | 1,080         | 0,00             | 1,00      | 1               | 1             | 1,08         |
| ALMENDRAS           | K                  | 15,44   | 0,180      | 0,006   | 2,78         | 10%            | 0,198        | 3,057         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,2           | 3,09         |
| AZÚCAR              | K                  | 0,90    | 0,166      | 0,006   | 0,15         |                | 0,166        | 0,149         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,166         | 0,15         |
| HUEVOS              | UND                | 0,17    | 6          | 0,200   | 1,02         |                | 6,000        | 1,020         | 0,00             | 1,00      | 1               | 6             | 1,02         |
| MANTEQUILLA         | K                  | 9,24    | 0,250      | 0,008   | 2,31         |                | 0,250        | 2,310         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,25          | 2,31         |
| AMARETTO            | LT                 | 9,92    | 0,124      | 0,004   | 1,23         |                | 0,124        | 1,230         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,124         | 1,23         |
| ESENCIA DE VAINILLA | K                  | 7,33    | 0,015      | 0,001   | 0,11         |                | 0,015        | 0,110         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,015         | 0,11         |
| PULPA DE NARANJA    | K                  | 3,22    | 0,500      | 0,017   | 1,61         |                | 0,500        | 1,610         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,5           | 1,61         |
| SUCRO               | K                  | 200,00  | 0,010      | 0,000   | 2,00         |                | 0,010        | 2,000         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,01          | 2,00         |
| AZUCAR              | K                  | 0,93    | 0,300      | 0,010   | 0,28         |                | 0,300        | 0,279         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,3           | 0,28         |
| ALMENDRAS           | K                  | 15,45   | 0,200      | 0,007   | 3,09         |                | 0,200        | 3,090         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,2           | 3,09         |
| ALMENDRAS           | K                  | 15,50   | 0,100      | 0,003   | 1,55         | 10%            | 0,110        | 1,705         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,111111111   | 1,72         |
| CHOCOLATE           | K                  | 15,50   | 0,100      | 0,003   | 1,55         |                | 0,100        | 1,550         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,1           | 1,55         |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |                    |         |            |         | <b>18,76</b> |                | <b>TOTAL</b> | <b>19,191</b> |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | <b>19,24</b> |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |                    |         |            |         | <b>0,63</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |                    |         |            |         | <b>1,88</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>UTILIDAD</b>     |                    |         |            |         | <b>1,25</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>75%</b>          |                    |         |            |         | <b>1,09</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>PVP</b>          |                    |         |            |         | <b>1,33</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 27**  
**COSTO Y PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE MENÚ 2**

| <b>COSTO Y PVP MENÚ 2</b>                      |              |
|--|--------------|
| <b>Costo Total de ingredientes para 30 pax</b> | <b>93,18</b> |
| Costo Total por pax                            | 3,11         |
| Gastos de Operaciones por pax                  | 6,37         |
| <b>Total con Gastos de Operaciones por pax</b> | <b>9,48</b>  |
| Utilidad                                       | 2,17         |
| <b>Total con Utilidad (117%)</b>               | <b>20,60</b> |
| 12% IVA y 10%                                  | 25,13        |
| <b>PVP</b>                                     | <b>25,13</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**MENU 3**

**ANEXO N° 28**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 1**

|  |     |   |                   |   |       |
|--|-----|---|-------------------|---|-------|
| NOMBRE RECETA :  |     | CREPE DE ESPINACA CON POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES |                   |   |       |
| N° RECETA:11   |     | NO. DE PORCIONES: 30                                | PESO POR PORCIÓN: |   |       |
| CANT   | U/M | INGREDIENTES  | OBSERVACIONES     | PROCEDIMIENTO   | COSTO |
| 800  | KG  | HARINA  |                   | 1.- Batir los huevos, la harina y la leche                  | 1,30  |
| 1  | LT  | LECHE   |                   | hasta formar un líquido un poco espeso.                     | 1,14  |
| 300  | GR  | ESPINACA  | Picada            | 2.- Agregar la espinaca y batir hasta incorporar bien todo. | 0,33  |
| 10   | UND | HUEVOS  |                   | 3.- En la crepera poner un poquito de grasa                 | 1,71  |
| 1  | KG  | PECHUGA DE POLLO                                    | Mecada            |   | 6,99  |
| 250  | GR  | QUESO   |                   | para que no se pegue e ir haciendo crepes                   | 3,12  |
| 500  | ML  | CREMA DE LECHE                                      |                   | finos.  | 1,57  |
| 10   | GR  | NUEZ MOSCADA  |                   | 4.- Asar los filetes de pollo y luego cortarlos             | 0,49  |
| 300  | GR  | CHAMPIÑONES   | Cubos medianos    | en tiras.   | 1,58  |
| 20   | GR  | SAL   |                   | 5.- Rellenar los crepes con el pollo                        | 0,02  |
| 8  | GR  | PIMIENTA  |                   | 6.- Para la salsa ponemos la crema de leche                 | 0,13  |
| 20   | GR  | MANTEQUILLA   |                   | sazonada con sal y nuez moscada.                            | 0,09  |
| 40   | GR  | ORÉGANO   |                   | 7.- Añadir los champiñones a la salsa                       | 0,51  |
|  |     |   |                   | 8.- Montar el plato con los crepes, la salsa encima.        |       |
|  |     |   |                   | 9.- Decoramos con queso rallado y orégano                   |       |
| <b>Costo Total de la Receta</b>  |     |   |                   |   | 18,98 |
| <b>Costo de la porción</b>   |     |   |                   |   | 0,63  |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 29**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 1**

| NOMBRE RECETA       | CREPE DE ESPINACA CON POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES |         |             |         |              | ADMINISTRATIVO |               |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |       |
|---------------------|---|---------|-------------|---------|--------------|----------------|---------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|-------|
|                     | PAX.  | 30      | Cant. Porc. |         |              |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| INSUMO              | MED   | COSTO U | CANT        | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD. | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |
| HARINA              | k   | 1,63    | 0,800       | 0,027   | 1,30         |                | 0,800         | 1,304         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,8           | 1,30  |
| LECHE               | LT  | 1,14    | 1,000       | 0,033   | 1,14         |                | 1,000         | 1,140         | 0,00             | 1,00      | 1               | 1             | 1,14  |
| ESPINACA            | k   | 1,00    | 0,300       | 0,010   | 0,30         | 10%            | 0,330         | 0,330         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,333333333   | 0,33  |
| HUEVOS              | UND   | 0,17    | 10          | 0,333   | 1,71         |                | 10,000        | 1,710         | 0,00             | 1,00      | 1               | 10            | 1,71  |
| PECHUGA DE POLLO    | k   | 6,99    | 1,000       | 0,033   | 6,99         |                | 1,000         | 6,990         | 0,00             | 1,00      | 1               | 1             | 6,99  |
| QUESO               | k   | 12,48   | 0,250       | 0,008   | 3,12         |                | 0,250         | 3,120         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,25          | 3,12  |
| CREMA DE LECHE      | LT  | 3,14    | 0,500       | 0,017   | 1,57         |                | 0,500         | 1,570         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,5           | 1,57  |
| NUEZ MOSCADA        | k   | 49,00   | 0,010       | 0,000   | 0,49         |                | 0,010         | 0,490         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,01          | 0,49  |
| CHAMPIÑONES         | k   | 5,27    | 0,300       | 0,010   | 1,58         |                | 0,300         | 1,581         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,3           | 1,58  |
| SAL                 | k   | 1,00    | 0,020       | 0,001   | 0,02         |                | 0,020         | 0,020         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,02          | 0,02  |
| PIMIENTA            | k   | 16,25   | 0,008       | 0,000   | 0,13         |                | 0,008         | 0,130         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,008         | 0,13  |
| MANTEQUILLA         | k   | 4,50    | 0,020       | 0,001   | 0,09         |                | 0,020         | 0,090         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,02          | 0,09  |
| ORÉGANO             | k   | 12,75   | 0,040       | 0,001   | 0,51         |                | 0,04          | 0,51          | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,04          | 0,51  |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |   |         |             |         | 18,96        |                | <b>TOTAL</b>  | 18,985        |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | 18,99 |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |   |         |             |         | 0,63         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |   |         |             |         | 1,90         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>UTILIDAD</b>     |   |         |             |         | 1,26         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>75%</b>          |   |         |             |         | 1,11         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>PVP</b>          |   |         |             |         | 1,35         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 30**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 2**

|  |     |  |                          |   |       |
|---|-----|--|--------------------------|---|-------|
| <b>NOMBRE RECETA :</b>  |     | <b>Calamares apanados en eneldo con salsa de mango y chips de camote</b> |                          |   |       |
| <b>N° RECETA: 12</b>  |     | <b>NO. DE PORCIONES: 30</b>  | <b>PESO POR PORCIÓN:</b> |   |       |
| CANT  | U/M | INGREDIENTES   | OBSERVACIONES            | PROCEDIMIENTO                               | COSTO |
| 800   | KG  | CALAMAR CONDON   | Aros                     | 1.- Limpiar el calamar                      | 6,72  |
| 1   | KG  | CAMOTE   | Chips                    | 2.- Hacer chips al camote con mandolina     | 1,26  |
| 300   | GR  | HARINA   |                          | 3.- Mezclar la harina con el eneldo         | 0,49  |
| 100   | GR  | ENELDO   | Picado                   | 4.-Cortamos el calamar en aros y lo pasamos | 18,33 |
| 3   | UND | HUEVO  |                          | por el huevo y la harina.                   | 0,51  |
| 14  | GR  | AJO  |                          | 5.- En una olla freímos los calamares a     | 0,06  |
| 40  | GR  | CILANTRO   |                          | profundidad con aceite caliente.            | 0,30  |
| 500   | GR  | MANGO PULPA  |                          | 4.- En una olla ponemos el mango con el     | 1,45  |
| 2   | UND | LIMON  |                          | limón y la miel. Luego retiramos del fuego  | 0,20  |
| 60  | ML  | MIEL   |                          | ponemos el vino y regresamos a la hornilla  | 0,92  |
| 20  | GR  | VINO BLANCO  |                          | a que se reduzca un poca                    | 0,10  |
| 500   | GR  | ACEITE   |                          | 5.- Montamos el plato con los calamares     | 1,50  |
|   |     |  |                          | bañados en la salsa y decoramos con el      |       |
|   |     |  |                          | Cilantro                                    |       |
| <b>Costo Total de la Receta</b>   |     |  |                          |   | 31,84 |
| <b>Costo de la porción</b>  |     |  |                          |   | 1,06  |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 31**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: ENTRADA # 2**

| NOMBRE RECETA       | Calamares apanados en eneldo con salsa de mango |             |       |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |              |                 |               |       |
|---------------------|---|-------------|-------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|--------------|-----------------|---------------|-------|
| PAX.                | 30  | Cant. Porc. |       |         |              |                |              |               |                  |              |                 |               |       |
| INSUMO              | MED   | COSTO U     | CANT  | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL    | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |
| CALAMAR CONDON      | K   | 8,40        | 0,800 | 0,027   | 6,72         |                | 0,800        | 6,720         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,8           | 6,72  |
| CAMOTE              | K   | 1,07        | 1,000 | 0,033   | 1,07         | 15%            | 1,150        | 1,231         | 0,15             | 0,85         | 1,176470588     | 1,176470588   | 1,26  |
| HARINA              | K   | 1,63        | 0,300 | 0,010   | 0,49         |                | 0,300        | 0,489         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,3           | 0,49  |
| ENELDO              | K   | 183,30      | 0,10  | 0,003   | 18,33        |                | 0,100        | 18,330        | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,1           | 18,33 |
| HUEVO               | UND   | 0,17        | 3     | 0,100   | 0,51         |                | 3,000        | 0,510         | 0,00             | 1,00         | 1               | 3             | 0,51  |
| AJO                 | K   | 3,57        | 0,014 | 0,000   | 0,05         | 10%            | 0,015        | 0,055         | 0,10             | 0,90         | 1,111111111     | 0,015555556   | 0,06  |
| CILANTRO            | K   | 6,00        | 0,040 | 0,001   | 0,24         | 20%            | 0,048        | 0,288         | 0,20             | 0,80         | 1,25            | 0,05          | 0,30  |
| MANGO PULPA         | K   | 2,90        | 0,500 | 0,017   | 1,45         |                | 0,500        | 1,450         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,5           | 1,45  |
| LIMON               | UND   | 0,07        | 2     | 0,067   | 0,14         | 30%            | 2,600        | 0,182         | 0,30             | 0,70         | 1,428571429     | 2,857142857   | 0,20  |
| MIEL                | K   | 15,33       | 0,060 | 0,002   | 0,92         |                | 0,060        | 0,920         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,06          | 0,92  |
| VINO BLANCO         | LT  | 5,00        | 0,020 | 0,001   | 0,10         |                | 0,020        | 0,100         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,02          | 0,10  |
| ACEITE              | LT  | 3,00        | 0,500 | 0,017   | 1,50         |                | 0,500        | 1,500         | 0,00             | 1,00         | 1               | 0,5           | 1,50  |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |   |             |       |         | 31,52        | <b>TOTAL</b>   |              |               | 31,774           | <b>TOTAL</b> |                 |               | 31,83 |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |   |             |       |         | 1,05         |                |              |               |                  |              |                 |               |       |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |   |             |       |         | 3,15         |                |              |               |                  |              |                 |               |       |
| <b>UTILIDAD</b>     |   |             |       |         | 2,10         |                |              |               |                  |              |                 |               |       |
| <b>75%</b>          |   |             |       |         | 1,84         |                |              |               |                  |              |                 |               |       |
| <b>PVP</b>          |   |             |       |         | 2,24         |                |              |               |                  |              |                 |               |       |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 32**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 3: PRINCIPAL**

|  |     |   |                   |   |              |
|---|-----|---|-------------------|---|--------------|
| NOMBRE RECETA :   |     | PAVO EN SALSA DE TAMARINDO CON PAPAS COCINADAS Y ENSALADA DE ZUCCHINI |                   |   |              |
| N° RECETA:13  |     | NO. DE PORCIONES:<br>30   | PESO POR PORCIÓN: |   |              |
| CANT  | U/M | INGREDIENTES  | OBSERVACIONES     | PROCEDIMIENTO                                       | COSTO        |
| 2   | KG  | PECHUGA PAVO  |                   | SALSA: 1. Mezclar el tamarindo con la cebolla y     | 18,87        |
| 60  | GR  | CEBOLLA PERLA   | Brunoise          | el cilantro. Mezclar bien y reservar.               | 0,13         |
| 12  | GR  | ESTRAGON  |                   | 2.- Mezclar el aceite, la mostaza, el estragón, la  | 0,39         |
| 100   | GR  | MOZTAZA   |                   | sal y la pimienta.                                  | 0,50         |
| 300   | ML  | JUGO DE LIMON   |                   | 3.- Poner la mezcla anterior en los filetes de pavo | 0,80         |
| 2   | KG  | PAPAS   | Cubos             | 4.- Poner sobre estos el limón y rodajas de cebolla | 2,42         |
| 500   | GR  | TOMATE  |                   | 5.- Cortar cuadros de papel encerado y              | 0,95         |
| 40  | GR  | AJO   | Brunoise          | envolver los filetes                                | 0,19         |
| 200   | GR  | CEBOLLA PERLA   | Brunoise          | 6.- Poner sobre una bandeja y meter al horno        | 0,44         |
| 200   | GR  | PIMIENTO  | Brunoise          | a 375°F por 45min a 1h o hasta que esté listo       | 0,22         |
| 350   | GR  | ZUCCHINI VERDE  | Brunoise          | 7.- ACOMPAÑANTE: Cocinar papas en                   | 0,38         |
| 40  | ML  | ACEITE DE OLIVA   |                   | agua con sal  | 0,78         |
| 60  | GR  | PEREJIL   |                   | 8.- Cortar el pimiento el juliana y el tomate       | 0,40         |
| 15  | GR  | SAL   |                   | la cebolla, el ajo y el zucchini en brunoise        | 0,02         |
| 10  | GR  | PPIMIENTA   |                   | 9.- En un sartén saltear todos los vegetales        | 0,17         |
| 1   | LT  | PULPA TAMARINDO   |                   | juntos, añadiendo al finar el tomate.               | 4,96         |
| 80  | GR  | CEBOLLA BLANCA  | Brunoise          | 7.- Montar el plato agregando jugo de la            | 0,20         |
| 20  | GR  | CILANTRO  | Picado            | cocción y la salsa de tamarindo.                    | 0,13         |
| 30  | ML  | ACEITE  |                   | 8.- Acompañar con las papas cocinadas y la          | 0,09         |
| 80  | GR  | TOMILLO   |                   | ensalada bien sazonada.                             | 1,17         |
| 80  | GR  | BROTOS CILANTRO   | Decoración        |   | 0,36         |
| <b>Costo Total de la Receta</b>   |     |   |                   |   | <b>33,57</b> |
| <b>Costo de la porción</b>  |     |   |                   |   | <b>1,12</b>  |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 33**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: PRINCIPAL**

| NOMBRE RECETA       | PAVO EN SALSAS DE TAMARINDO |         |            |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |              |
|---------------------|-----------------------------|---------|------------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|--------------|
|                     | PAX.                        | 30      | Cant. Porc |         |              |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| INSUMO              | MED                         | COSTO U | CANT       | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO        |
| PECHUGA PAVO        | K                           | 9,44    | 2,000      | 0,067   | 18,88        |                | 2,000        | 18,880        | 0,00             | 1,00      | 1               | 2             | 18,88        |
| CEBOLLA PERLA       | K                           | 1,83    | 0,060      | 0,002   | 0,11         | 15%            | 0,069        | 0,126         | 0,15             | 0,85      | 1,176470588     | 0,070588235   | 0,13         |
| ESTRAGON            | K                           | 32,50   | 0,012      | 0,000   | 0,39         |                | 0,012        | 0,390         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,012         | 0,39         |
| MOZTAZA             | K                           | 5,00    | 0,100      | 0,003   | 0,50         |                | 0,100        | 0,500         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,1           | 0,50         |
| JUGO DE LIMON       | LT                          | 2,67    | 0,300      | 0,010   | 0,80         |                | 0,300        | 0,801         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,3           | 0,80         |
| PAPAS               | K                           | 1,03    | 2,000      | 0,067   | 2,06         | 15%            | 2,300        | 2,369         | 0,15             | 0,85      | 1,176470588     | 2,352941176   | 2,42         |
| TOMATE              | K                           | 1,62    | 0,500      | 0,017   | 0,81         | 15%            | 0,575        | 0,932         | 0,15             | 0,85      | 1,176470588     | 0,588235294   | 0,95         |
| AJO                 | K                           | 4,25    | 0,040      | 0,001   | 0,17         | 10%            | 0,044        | 0,187         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,044444444   | 0,19         |
| CEBOLLA PERLA       | K                           | 1,85    | 0,200      | 0,007   | 0,37         | 15%            | 0,230        | 0,426         | 0,15             | 0,85      | 1,176470588     | 0,235294118   | 0,44         |
| PIMIENTO            | K                           | 1,10    | 0,200      | 0,007   | 0,22         |                | 0,200        | 0,220         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,2           | 0,22         |
| ZUCCHINI VERDE      | K                           | 0,97    | 0,350      | 0,012   | 0,34         | 10%            | 0,385        | 0,373         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,388888889   | 0,38         |
| ACEITE DE OLIVA     | LT                          | 19,50   | 0,040      | 0,001   | 0,78         |                | 0,040        | 0,780         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,04          | 0,78         |
| PEREJIL             | K                           | 6,00    | 0,060      | 0,002   | 0,36         | 10%            | 0,066        | 0,396         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,066666667   | 0,40         |
| SAL                 | K                           | 1,33    | 0,015      | 0,001   | 0,02         |                | 0,015        | 0,020         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,015         | 0,02         |
| PPIMIENTA           | K                           | 17,00   | 0,010      | 0,000   | 0,17         |                | 0,010        | 0,170         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,01          | 0,17         |
| PULPA TAMARINDO     | LT                          | 4,96    | 1,000      | 0,033   | 4,96         |                | 1,000        | 4,960         | 0,00             | 1,00      | 1               | 1             | 4,96         |
| CEBOLLA BLANCA      | K                           | 1,50    | 0,080      | 0,003   | 0,12         | 40%            | 0,112        | 0,168         | 0,40             | 0,60      | 1,666666667     | 0,133333333   | 0,20         |
| CILANTRO            | K                           | 6,00    | 0,020      | 0,001   | 0,12         | 10%            | 0,022        | 0,132         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,022222222   | 0,13         |
| ACEITE              | LT                          | 3,00    | 0,030      | 0,001   | 0,09         |                | 0,030        | 0,090         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,03          | 0,09         |
| TOMILLO             | K                           | 13,13   | 0,080      | 0,003   | 1,05         | 10%            | 0,088        | 1,155         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,088888889   | 1,17         |
| BROTOS CILANTRO     | K                           | 4,50    | 0,080      | 0,003   | 0,36         |                | 0,080        | 0,360         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,08          | 0,36         |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |                             |         |            |         | <b>32,68</b> |                | <b>TOTAL</b> | <b>33,435</b> |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | <b>33,58</b> |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |                             |         |            |         | <b>1,09</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |                             |         |            |         | <b>3,27</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>UTILIDAD</b>     |                             |         |            |         | <b>2,18</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>75%</b>          |                             |         |            |         | <b>1,91</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>PVP</b>          |                             |         |            |         | <b>2,33</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 34**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 3: SORBETE**



| N° RECETA:14                    |     | NO. DE PORCIONES:<br>30 | PESO POR PORCIÓN:                  |  |             |
|---------------------------------|-----|-------------------------|------------------------------------|--|-------------|
| CANT                            | U/M | INGREDIENTES            | OBSERVACIONES                      | PROCEDIMIENTO                                    | COSTO       |
| <b>NOMBRE RECETA :</b>          |     |                         | <b>SORBETE DE PIÑA CON NARANJA</b> |  |             |
| <b>250</b>                      | GR  | PULPA DE PIÑA           |                                    | 1.- Incorporar en una licuadora la pulpa, con el | 0,64        |
| <b>250</b>                      | GR  | PULPA DE NARANJA        |                                    | azúcar, la leche condensada y el hielo           | 0,81        |
| <b>150</b>                      | GR  | AZUCAR                  |                                    | 2.- Batir hasta que tenga su consistencia        | 0,14        |
| <b>200</b>                      | ML  | LECHE CONDENZADA        |                                    | 3.' Decorar con la canela                        | 1,34        |
| <b>C/N</b>                      | ML  | AGUA                    |                                    |  | 0,00        |
| <b>C/N</b>                      | GR  | HIELO                   |                                    |  | 0,12        |
| <b>40</b>                       | GR  | CANELA                  | Polvo                              |  | 0,52        |
| <b>Costo Total de la Receta</b> |     |                         |                                    |  | <b>3,57</b> |
| <b>Costo de la porción</b>      |     |                         |                                    |  | <b>0,12</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 35**  
**RECETA ESTANDAR MENÚ 3: POSTRE**

|  |     |  |                   |  |       |
|---|-----|--|-------------------|--|-------|
| RECETA :  |     | CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO CON SALSAS DE FRAMBUEZAS Y MORA |                   |  |       |
| N°RECETA:15   |     | N° DE PORCIONES:30   | PESO POR PORCIÓN: |  |       |
| CANT  | U/M | INGREDIENTES   | OBSERVACIONES     | PROCEDIMIENTO  | COSTO |
| 700   | GR  | CHOCOLATE BLANC  | Picado            | 1.- SALSAS: En una olla poner frambuezas, moras, azúcar, agua        | 7,28  |
| 900   | GR  | QUESO CREMA  |                   | maicena y limón.   | 4,30  |
| 500   | ML  | CREMA DE LECHE   |                   | 2.- Dejar que se cocine y espese.                                    | 1,57  |
| 360   | GR  | AZÚCAR   |                   | 3.- Cernir la salsa y reservar.                                      | 0,33  |
| 6   | UND | HUEVOS   |                   | 4.- BASE: Derretir la mantequilla y juntar con las galletas en polvo | 1,02  |
| 10  | GR  | ESENCIA  | VAINILLA          | poniendo sobre un molde engrasado                                    | 0,08  |
| 400   | GR  | GALLETAS MARÍA   | POLVO             | Aplastar hasta que quede compacto                                    | 1,44  |
| 134   | GR  | MANTEQUILLA  |                   | 5.- Cubrir con film y llevar a refrigeración                         | 1,24  |
| 300   | GR  | FRAMBUEZAS   |                   | 6.- En una kitchenaid batir el queso crema y el azúcar solo          | 2,87  |
| 300   | GR  | MORAS  |                   | hasta que se mezcle, ya que no                                       | 1,78  |
| 60  | GR  | AZUCAR   |                   | se debe incorporar mucho aire.                                       | 0,06  |
| 200   | ML  | AGUA   |                   | 7.-Añadir los huevos uno a uno la esencia de vainilla.               | 0,00  |
| 20  | GR  | MAICENA  |                   | 8.- A baño maría, diluir el  | 0,06  |
| 3   | UND | LIMÓN  |                   | chocolate blanco   | 0,30  |
| 60  | GR  | MORAS  | Decoración        | con la crema de leche  | 0,36  |
| 60  | GR  | FRAMBUEZAS   | Decoración        | 9.- Añadir el chocolate a la mezcla anterior                         | 0,57  |
| 50  | GR  | GLUCOSA  | Decoración        | 10.- Poner sobre el molde de   | 0,39  |
| 1   | UND | COLORANTE TOMATE   | Decoración        | las galletas la  | 1,33  |
| 45  | GR  | HOJAS DE MENTA   | Decoración        | Mezcla   | 0,66  |
|   |     |  |                   | 11. Cubrir con la salsa de moras y frambuezas                        |       |
|   |     |  |                   | 12.- Meter al horno a 160°C de                                       |       |
|   |     |  |                   | 45 a 55min   |       |
|   |     |  |                   | 13.- En una lata con silpat poner gotas gran-                        |       |
|   |     |  |                   | de glucosa y el colorante.   |       |
|   |     |  |                   | 14. Meter al horno a 200°C por 10 min                                |       |
|   |     |  |                   | 15.- Montar el plato, decorando con la menta y las tejas             |       |
| <b>Costo Total de la Receta</b>   |     |  |                   |  | 25,64 |
| <b>Costo de la porción</b>  |     |  |                   |  | 0,85  |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 36**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MENÚ 3: POSTRE**

| NOMBRE RECETA       | CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO |         |             |         |              | ADMINISTRATIVO |               |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |       |
|---------------------|--------------------------------|---------|-------------|---------|--------------|----------------|---------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|-------|
|                     | PAX.                           | 30      | Cant. Porc. |         |              |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| INSUMO              | MED                            | COSTO U | CANT        | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD. | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |
| CHOCOLATE BLANCO    | K                              | 10,40   | 0,700       | 0,023   | 7,28         |                | 0,700         | 7,280         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,7           | 7,28  |
| QUESO CREMA         | K                              | 4,78    | 0,900       | 0,030   | 4,30         |                | 0,900         | 4,302         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,9           | 4,30  |
| CREMA DE LECHE      | LT                             | 3,14    | 0,500       | 0,017   | 1,57         |                | 0,500         | 1,570         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,5           | 1,57  |
| AZÚCAR              | K                              | 0,92    | 0,360       | 0,012   | 0,33         |                | 0,360         | 0,331         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,36          | 0,33  |
| HUEVOS              | UND                            | 0,17    | 6           | 0,200   | 1,02         |                | 6,000         | 1,020         | 0,00             | 1,00      | 1               | 6             | 1,02  |
| ESENCIA DE VAINILLA | K                              | 8,00    | 0,010       | 0,000   | 0,08         |                | 0,010         | 0,080         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,01          | 0,08  |
| GALLETAS MARÍA      | K                              | 3,60    | 0,400       | 0,013   | 1,44         |                | 0,400         | 1,440         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,4           | 1,44  |
| MANTEQUILLA         | K                              | 9,25    | 0,134       | 0,004   | 1,24         |                | 0,134         | 1,240         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,134         | 1,24  |
| FRAMBUEZAS          | K                              | 9,57    | 0,300       | 0,010   | 2,87         |                | 0,300         | 2,871         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,3           | 2,87  |
| MORAS               | K                              | 5,47    | 0,300       | 0,010   | 1,64         | 8%             | 0,324         | 1,772         | 0,08             | 0,92      | 1,086956522     | 0,326086957   | 1,78  |
| AZUCAR              | K                              | 1,00    | 0,060       | 0,002   | 0,06         |                | 0,060         | 0,060         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,06          | 0,06  |
| MAICENA             | K                              | 3,00    | 0,020       | 0,001   | 0,06         |                | 0,020         | 0,060         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,02          | 0,06  |
| LIMÓN               | UND                            | 0,07    | 3           | 0,100   | 0,21         | 30%            | 3,900         | 0,273         | 0,30             | 0,70      | 1,428571429     | 4,285714286   | 0,30  |
| MORAS               | K                              | 5,50    | 0,060       | 0,002   | 0,33         | 8%             | 0,065         | 0,356         | 0,08             | 0,92      | 1,086956522     | 0,065217391   | 0,36  |
| FRAMBUEZAS          | K                              | 9,50    | 0,060       | 0,002   | 0,57         |                | 0,060         | 0,570         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,06          | 0,57  |
| GLUCOSA             | K                              | 7,80    | 0,050       | 0,002   | 0,39         |                | 0,050         | 0,390         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,05          | 0,39  |
| COLORANTE TOMATE    | K                              | 1,33    | 1           | 0,033   | 1,33         |                | 1,000         | 1,330         | 0,00             | 1,00      | 1               | 1             | 1,33  |
| HOJAS DE MENTA      | K                              | 13,11   | 0,045       | 0,002   | 0,59         | 10%            | 0,050         | 0,649         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,05          | 0,66  |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |                                |         |             |         | 25,31        |                | <b>TOTAL</b>  | 25,594        |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | 25,64 |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |                                |         |             |         | 0,84         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |                                |         |             |         | 2,53         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>UTILIDAD</b>     |                                |         |             |         | 1,69         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>75%</b>          |                                |         |             |         | 1,48         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>PVP</b>          |                                |         |             |         | 1,80         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 37**  
**COSTO Y PRECIO DE VENTA AL PUBLICO DE MENÚ 3**

| <b>COSTO Y PVP MENÚ 3</b>                      |               |
|--|---------------|
| <b>Costo Total de ingredientes para 30 pax</b> | <b>113,60</b> |
| Costo Total por pax                            | 3,79          |
| Gastos de Operaciones por pax                  | 6,37          |
| <b>Total con Gastos de Operaciones por pax</b> | <b>10,16</b>  |
| Utilidad                                       | 2,17          |
| <b>Total con Utilidad (117%)</b>               | <b>22,08</b>  |
| 12% IVA y 10%                                  | 26,94         |
| <b>PVP</b>                                     | <b>26,94</b>  |

Elaborado por: Diana Struve

**PICADITAS**

**ANEXO N° 38**  
**RECETA ESTANDAR PICADA N° 1**

| NOMBRE RECETA :                    |                      | PICADA SIMPLE     |               |   |              |
|------------------------------------|----------------------|-------------------|---------------|---|--------------|
| N° RECETA:16                       | NO. DE PORCIONES: 30 | PESO POR PORCIÓN: |               |   |              |
| CANT                               | U/M                  | INGREDIENTES      | OBSERVACIONES | PROCEDIMIENTO   | COSTO        |
| 700                                | GR                   | JAMÓN AHUMADO     |               | 1.- Cortar el todos los ingredientes en rodajas excepto los tomates y las | 8,32         |
| 600                                | GR                   | LONGANISA         | Rodajas       | aceitunas que se sirven enteras   | 5,09         |
| 500                                | GR                   | QUESO BRIE        | Rodajas       | 2.- Decorar y montar el plato   | 4,09         |
| 700                                | GR                   | QUESO MOZZARELLA  | Rodajas       | con filas de cada uno   | 4,40         |
| 500                                | GR                   | ACEITUNAS         |               | Pasar en plato grande o bandeja de  | 4,68         |
| 500                                | GR                   | TOMATES CHERRY    |               | Picadas   | 2,33         |
| <b>Costo Total de la Receta</b>    |                      |                   |               |   | <b>28,91</b> |
| <b>Costo de la porción</b>         |                      |                   |               |   | <b>0,96</b>  |
| <b>6,37 Gastos de Operaciones</b>  |                      |                   |               |   | <b>7,33</b>  |
| <b>117% Ganancias</b>              |                      |                   |               |   | <b>15,94</b> |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b> |                      |                   |               |   | <b>19,45</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 39**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 1**

| NOMBRE RECETA       | PICADA SIMPLE |         |             |         |              | ADMINISTRATIVO |               |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |              |
|---------------------|---------------|---------|-------------|---------|--------------|----------------|---------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|--------------|
|                     | PAX.          | 30      | Cant. Porc. |         |              |                |               |               |                  |           |                 |               |              |
| INSUMO              | MED           | COSTO U | CANT        | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD. | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO        |
| JAMÓN AHUMADO       | K             | 11,89   | 0,700       | 0,023   | 8,32         |                | 0,700         | 8,323         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,7           | 8,32         |
| LONGANISA           | K             | 8,48    | 0,600       | 0,020   | 5,09         |                | 0,600         | 5,088         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,6           | 5,09         |
| QUESO BRIE          | K             | 8,18    | 0,500       | 0,017   | 4,09         |                | 0,500         | 4,090         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,5           | 4,09         |
| QUESO MOZZARELLA    | K             | 6,29    | 0,700       | 0,023   | 4,40         |                | 0,700         | 4,403         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,7           | 4,40         |
| ACEITUNAS           | K             | 7,48    | 0,500       | 0,017   | 3,74         | 20%            | 0,600         | 4,488         | 0,20             | 0,80      | 1,25            | 0,625         | 4,68         |
| TOMATES CHERRY      | K             | 4,66    | 0,500       | 0,017   | 2,33         |                | 0,500         | 2,330         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,5           | 2,33         |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |               |         |             |         | <b>27,97</b> |                | <b>TOTAL</b>  | <b>28,722</b> |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | <b>28,91</b> |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |               |         |             |         | <b>0,93</b>  |                |               |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |               |         |             |         | <b>2,80</b>  |                |               |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>UTILIDAD</b>     |               |         |             |         | <b>1,86</b>  |                |               |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>75%</b>          |               |         |             |         | <b>1,63</b>  |                |               |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>PVP</b>          |               |         |             |         | <b>1,99</b>  |                |               |               |                  |           |                 |               |              |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 40**  
**RECETA ESTANDAR PICADA N° 2**

| NOMBRE RECETA :                    |     | PICADA MIXTA         |               |   |              |
|------------------------------------|-----|----------------------|---------------|---|--------------|
| N° RECETA:17                       |     | NO. DE PORCIONES: 30 |               | PESO POR PORCIÓN:                               |              |
| CANT                               | U/M | INGREDIENTES         | OBSERVACIONES | PROCEDIMIENTO                                   | COSTO        |
| 500                                | GR  | SALAMI               |               | 1.- Cortar el todos los ingredientes en rodajas | 4,20         |
| 300                                | GR  | TOCINO               | Rodajas       | Enteras   | 5,36         |
| 300                                | GR  | JAMON ESPALDA        |               | 2.- Decorar y montar el plato ordenadamente     | 3,63         |
| 350                                | GR  | QUESO CHEDDAR        | Rodajas       | con filas de cada uno                           | 4,43         |
| 350                                | GR  | QUESO HOLANDEZ       | Rodajas       | Pasar en plato grande o bandeja de picadas      | 3,22         |
| 500                                | GR  | PICKLES              | Rodajas       |   | 4,18         |
| 500                                | GR  | TOMATES CHERRY       |               |   | 2,33         |
| 500                                | GR  | ACEITUNAS VERDES     |               |   | 4,68         |
| 290                                | GR  | ACEITUNAS NEGRAS     |               |   | 3,32         |
| 500                                | GR  | CHAMPIÑONES          | Rodajas       |   | 3,29         |
| <b>Costo Total de la Receta</b>    |     |                      |               |   | <b>38,64</b> |
| <b>Costo de la porción</b>         |     |                      |               |   | <b>1,29</b>  |
| <b>6,37 Gastos de Operaciones</b>  |     |                      |               |   | <b>7,66</b>  |
| <b>117% Ganancias</b>              |     |                      |               |   | <b>16,65</b> |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b> |     |                      |               |   | <b>20,31</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 41**  
**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 2**

| NOMBRE RECETA       | PICADA MIXTA |         |             |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |       |
|---------------------|--------------|---------|-------------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|-------|
|                     | PAX.         | 30      | Cant. Porc. |         |              |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| INSUMO              | MED          | COSTO U | CANT        | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |
| SALAMI              | K            | 8,40    | 0,500       | 0,017   | 4,20         |                | 0,500        | 4,200         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,5           | 4,20  |
| TOCINO              | K            | 17,87   | 0,300       | 0,010   | 5,36         |                | 0,300        | 5,361         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,3           | 5,36  |
| JAMON ESPALDA       | K            | 12,10   | 0,300       | 0,010   | 3,63         |                | 0,300        | 3,630         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,3           | 3,63  |
| QUESO CHEDDAR       | K            | 12,66   | 0,350       | 0,012   | 4,43         |                | 0,350        | 4,431         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,35          | 4,43  |
| QUESO HOLANDEZ      | K            | 9,20    | 0,350       | 0,012   | 3,22         |                | 0,350        | 3,220         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,35          | 3,22  |
| PICKLES             | K            | 6,68    | 0,500       | 0,017   | 3,34         | 20%            | 0,600        | 4,008         | 0,20             | 0,80      | 1,25            | 0,625         | 4,18  |
| TOMATES CHERRY      | K            | 4,66    | 0,500       | 0,017   | 2,33         |                | 0,500        | 2,330         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,5           | 2,33  |
| ACEITUNAS VERDES    | K            | 7,48    | 0,500       | 0,017   | 3,74         | 20%            | 0,600        | 4,488         | 0,20             | 0,80      | 1,25            | 0,625         | 4,68  |
| ACEITUNAS NEGRAS    | K            | 9,17    | 0,290       | 0,010   | 2,66         | 20%            | 0,348        | 3,191         | 0,20             | 0,80      | 1,25            | 0,3625        | 3,32  |
| CHAMPIÑONES         | K            | 5,26    | 0,500       | 0,017   | 2,63         | 20%            | 0,600        | 3,156         | 0,20             | 0,80      | 1,25            | 0,625         | 3,29  |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |              |         |             |         | 35,54        |                | <b>TOTAL</b> | 38,015        |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | 38,63 |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |              |         |             |         | 1,18         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |              |         |             |         | 3,55         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>UTILIDAD</b>     |              |         |             |         | 2,37         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>75%</b>          |              |         |             |         | 2,07         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>PVP</b>          |              |         |             |         | 2,53         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 42**  
**RECETA ESTANDAR PICADA N° 3**

| N° RECETA: 18                      |     | NO. DE PORCIONES: 30 | PESO POR PORCIÓN: |   |              |
|------------------------------------|-----|----------------------|-------------------|---|--------------|
| CANT                               | U/M | INGREDIENTES         | OBSERVACIONES     | PROCEDIMIENTO                                       | COSTO        |
| 1.8                                | KG  | ALITAS DE POLLO      |                   | 1. Poner en una olla las alitas con suficiente agua | 6,26         |
| 4                                  | LT  | FONDO DE ALITAS      |                   | y hacer proceso de fondo de ave con mirepoix.       | 0,00         |
| 250                                | GR  | AZUCAR MORENA        |                   | 2. En un recipiente mezclar el azúcar, la salsa     | 0,25         |
| 250                                | GR  | SALSA DE TOMATE      |                   | de tomate, la salsa inglesa, las hierbas, cebolla   | 0,81         |
| 60                                 | GR  | SALSA INGLEZA        |                   | y condimentos. Se puede aumentar el fondo           | 0,45         |
| 12                                 | GR  | AJI                  |                   | 3.- Cortar las alitas                               | 0,01         |
| 15                                 | GR  | OREGANO MOLIDO       |                   | 4. Colocarlas en un molde con un poco de            | 0,54         |
| 15                                 | GR  | TOMILLO SECO         |                   | la salsa.   | 0,74         |
| 15                                 | GR  | CEBOLLA POLVO        |                   | 5.- Meter al horno por 45 min a 150°C               | 0,34         |
| 15                                 | GR  | AJO EN POLVO         |                   | Dar la vuelta                                       | 0,34         |
| 15                                 | GR  | PAPRIKA              |                   | 6.- Montar y decorar el plato con perejil           | 0,49         |
| 15                                 | GR  | ALBAHACA POLVO       |                   |   | 0,74         |
| 15                                 | GR  | SAL                  |                   |   | 0,02         |
| 10                                 | GR  | PIMIENTA             |                   |   | 0,17         |
| 50                                 | GR  | PEREJIL              | Decoración        |   | 0,33         |
| <b>Costo Total de la Receta</b>    |     |                      |                   |   | 11,49        |
| <b>Costo de la porción</b>         |     |                      |                   |   | 0,38         |
| <b>6,37 Gastos de Operaciones</b>  |     |                      |                   |   | 6,75         |
| <b>117% Ganancias</b>              |     |                      |                   |   | 14,68        |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b> |     |                      |                   |   | <b>17,91</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 43**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 3**

| NOMBRE RECETA       | ALITAS EN SALSA BBQ |         |            |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |              |
|---------------------|---------------------|---------|------------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|--------------|
|                     | PAX.                | 30      | Cant. Porc |         |              |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| INSUMO              | MED                 | COSTO U | CANT       | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO        |
| ALITAS DE POLLO     | K                   | 3,48    | 1,800      | 0,060   | 6,26         |                | 1,800        | 6,264         | 0,00             | 1,00      | 1               | 1,8           | 6,26         |
| AZUCAR MORENA       | K                   | 1,00    | 0,250      | 0,008   | 0,25         |                | 0,250        | 0,250         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,25          | 0,25         |
| SALSA DE TOMATE     | K                   | 3,24    | 0,250      | 0,008   | 0,81         |                | 0,250        | 0,810         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,25          | 0,81         |
| SALSA INGLEZA       | K                   | 7,50    | 0,060      | 0,002   | 0,45         |                | 0,060        | 0,450         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,06          | 0,45         |
| AJI                 | K                   | 0,83    | 0,012      | 0,000   | 0,01         | 10%            | 0,013        | 0,011         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,013333333   | 0,01         |
| OREGANO MOLIDO      | K                   | 36,00   | 0,015      | 0,001   | 0,54         |                | 0,015        | 0,540         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,015         | 0,54         |
| TOMILLO SECO        | K                   | 49,33   | 0,015      | 0,001   | 0,74         |                | 0,015        | 0,740         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,015         | 0,74         |
| CEBOLLA POLVO       | K                   | 22,67   | 0,015      | 0,001   | 0,34         |                | 0,015        | 0,340         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,015         | 0,34         |
| AJO EN POLVO        | K                   | 22,67   | 0,015      | 0,001   | 0,34         |                | 0,015        | 0,340         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,015         | 0,34         |
| PAPRIKA             | K                   | 32,67   | 0,015      | 0,001   | 0,49         |                | 0,015        | 0,490         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,015         | 0,49         |
| ALBAHACA POLVO      | K                   | 49,33   | 0,015      | 0,001   | 0,74         |                | 0,015        | 0,740         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,015         | 0,74         |
| SAL                 | K                   | 1,33    | 0,015      | 0,001   | 0,02         |                | 0,015        | 0,020         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,015         | 0,02         |
| PIMIENTA            | K                   | 17,00   | 0,010      | 0,000   | 0,17         |                | 0,010        | 0,170         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,01          | 0,17         |
| PEREJIL             | K                   | 6,00    | 0,050      | 0,002   | 0,30         | 10%            | 0,055        | 0,330         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,055555556   | 0,33         |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |                     |         |            |         | <b>11,46</b> |                | <b>TOTAL</b> | <b>11,495</b> |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | <b>11,50</b> |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |                     |         |            |         | <b>0,38</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |                     |         |            |         | <b>1,15</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>UTILIDAD</b>     |                     |         |            |         | <b>0,76</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>75%</b>          |                     |         |            |         | <b>0,67</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |
| <b>PVP</b>          |                     |         |            |         | <b>0,82</b>  |                |              |               |                  |           |                 |               |              |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 44**  
**RECETA ESTANDAR PICADA N° 4**

| NOMBRE RECETA :                    |                      | CAMARONES AL AJONJOLI EN SALSA DULCE |                |   |              |
|------------------------------------|----------------------|--------------------------------------|----------------|---|--------------|
| N° RECETA:                         | NO. DE PORCIONES: 30 | PESO POR PORCIÓN:                    |                |   |              |
| CANT                               | U/M                  | INGREDIENTES                         | OBSERVACIONES  | PROCEDIMIENTO                                     | COSTO        |
| 19                                 |                      |                                      |                |   |              |
| 1.3                                | KG                   | CAMARONES                            | Con cascara    | 1.- Pelar y limpiar los camarones                 | 21,82        |
| 200                                | GR                   | HARINA                               |                | 2.- Empapar los camarones con harina con sal y    | 0,22         |
| 2                                  | UND                  | HUEVOS                               |                | pimienta, pasar por el huevo y luego por ajonjolí | 0,34         |
| 200                                | GR                   | AJONJOLI                             |                | 3.- Se frie a profundidad en aceite bien caliente | 2,40         |
| 10                                 | GR                   | SAL                                  |                | 4.- SALSA: Mezclar en un bowl el jugo de piña     | 0,01         |
| 8                                  | GR                   | PIMIENTA                             |                | con cubos pequeños de la piña, el vinagre, el     | 0,13         |
| 3                                  | LT                   | JUGO DE PIÑA                         |                | azúcar morena, la salsa de tomate y la salsa      | 1,92         |
| 1                                  | KG                   | PIÑA                                 | Cubos Pequeños | de soya. Mezclar bien.                            | 1,27         |
| 180                                | ML                   | VINAGRE                              |                | 5.- Lavar la col y la lechuga, deshojar y cortar  | 0,37         |
| 150                                | GR                   | AZUCAR MORENA                        |                | en chiffonade. Para decorar.                      | 0,15         |
| 120                                | GR                   | SALSA DE TOMATE                      |                | 6.- Montar el plato con la salsa y decorar        | 0,39         |
| 60                                 | GR                   | SALSA DE SOYA                        |                | con la col y la lechuga                           | 0,64         |
| 1                                  | UND                  | COL MORADA                           | Decoración     |   | 0,45         |
| 1                                  | UND                  | LECHUGA CRESPA                       | Decoración     |   | 0,66         |
| <b>Costo Total de la Receta</b>    |                      |                                      |                |   | <b>30,77</b> |
| <b>Costo de la porción</b>         |                      |                                      |                |   | <b>1,03</b>  |
| <b>6,37 Gastos de Operaciones</b>  |                      |                                      |                |   | <b>7,40</b>  |
| <b>117% Ganancias</b>              |                      |                                      |                |   | <b>16,08</b> |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b> |                      |                                      |                |   | <b>19,62</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 45**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR PICADA N° 4**

| NOMBRE RECETA   | CAMARONES AL AJONJOLI EN SALSA DULCE |         |             |                     |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |       |
|-----------------|--------------------------------------|---------|-------------|---------------------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|-------|
|                 | PAX                                  | 30      | Cant. Porc. |                     |              |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| INSUMO          | MED                                  | COSTO U | CANT        | CANT/30             | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |
| CAMARONES       | K                                    | 15,78   | 1,300       | 0,043               | 20,51        | 6%             | 1,378        | 21,745        | 0,06             | 0,94      | 1,063829787     | 1,382978723   | 21,82 |
| HARINA          | K                                    | 1,10    | 0,200       | 0,007               | 0,22         |                | 0,200        | 0,220         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,2           | 0,22  |
| HUEVOS          | UND                                  | 0,17    | 2           | 0,067               | 0,34         |                | 2,000        | 0,340         | 0,00             | 1,00      | 1               | 2             | 0,34  |
| AJONJOLI        | K                                    | 12,00   | 0,200       | 0,007               | 2,40         |                | 0,200        | 2,400         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,2           | 2,40  |
| SAL             | K                                    | 1,00    | 0,010       | 0,000               | 0,01         |                | 0,010        | 0,010         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,01          | 0,01  |
| PIMIENTA        | K                                    | 16,25   | 0,008       | 0,000               | 0,13         |                | 0,008        | 0,130         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,008         | 0,13  |
| JUGO DE PIÑA    | LT                                   | 0,64    | 3           | 0,100               | 1,92         |                | 3,000        | 1,920         | 0,00             | 1,00      | 1               | 3             | 1,92  |
| PIÑA            | K                                    | 0,79    | 1           | 0,033               | 0,79         | 38%            | 1,380        | 1,090         | 0,38             | 0,62      | 1,612903226     | 1,612903226   | 1,27  |
| VINAGRE         | LT                                   | 2,06    | 0,180       | 0,006               | 0,37         |                | 0,180        | 0,371         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,18          | 0,37  |
| AZUCAR MORENA   | K                                    | 1,00    | 0,150       | 0,005               | 0,15         |                | 0,150        | 0,150         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,15          | 0,15  |
| SALSA DE TOMATE | K                                    | 3,25    | 0,120       | 0,004               | 0,39         |                | 0,120        | 0,390         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,12          | 0,39  |
| SALSA DE SOYA   | K                                    | 10,67   | 0,060       | 0,002               | 0,64         |                | 0,060        | 0,640         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,06          | 0,64  |
| COL MORADA      | UND                                  | 0,38    | 1           | 0,033               | 0,38         | 15%            | 1,150        | 0,437         | 0,15             | 0,85      | 1,176470588     | 1,176470588   | 0,45  |
| LECHUGA CRESPA  | UND                                  | 0,56    | 1           | 0,033               | 0,56         | 15%            | 1,150        | 0,644         | 0,15             | 0,85      | 1,176470588     | 1,176470588   | 0,66  |
|                 |                                      |         |             | <b>TOTAL 30 PAX</b> | 28,82        |                | <b>TOTAL</b> | 30,487        |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | 30,77 |
|                 |                                      |         |             | <b>TOTAL 1 PAX</b>  | 0,96         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
|                 |                                      |         |             | <b>P. SUGERIDO</b>  | 2,88         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
|                 |                                      |         |             | <b>UTILIDAD</b>     | 1,92         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
|                 |                                      |         |             | <b>75%</b>          | 1,68         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
|                 |                                      |         |             | <b>PVP</b>          | 2,05         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 46**  
**RECETA ESTANDAR JUGO 1**

| CANT  |    | U/M                         | INGREDIENTES        | OBSERVACIONES                              | PROCEDIMIENTO | COSTO       |
|---|----|-----------------------------|---------------------|--|---------------|-------------|
|  |    |                             |                     |  |               |             |
| <b>NOMBRE RECETA :</b>  |    |                             | <b>JUGO DE MORA</b> |  |               |             |
| <b>N° RECETA: 20</b>  |    | <b>NO. DE PORCIONES: 30</b> |                     | <b>PESO POR PORCIÓN:</b>                   |               |             |
| <b>1</b>  | KG | PULPA MORA                  | Zumó                | 1.- En un vaso de licuadora poner la pulpa | 3,42          |             |
| <b>600</b>  | ML | AGUA                        |                     | con el agua y el azúcar y mezclar bien.    | 0,00          |             |
| <b>300</b>  | GR | AZUCAR                      |                     | 2.- Decorar el vaso con moras.             | 0,28          |             |
| <b>80</b>   | GR | MORAS                       | Decoración          |  | 0,31          |             |
| <b>Costo Total de la Receta</b>   |    |                             |                     |  |               | <b>4,01</b> |
| <b>Costo de la porción</b>  |    |                             |                     |  |               | <b>0,13</b> |
| <b>1,93 (30%) Gastos de Operaciones</b>   |    |                             |                     |  |               | <b>2,06</b> |
| <b>117% Ganancias</b>   |    |                             |                     |  |               | <b>2,42</b> |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b>  |    |                             |                     |  |               | <b>2,96</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 47**  
**RECETA ESTANDAR JUGO 2**

| CANT  |    | U/M                         | INGREDIENTES            | OBSERVACIONES   | PROCEDIMIENTO | COSTO       |
|---|----|-----------------------------|-------------------------|---|---------------|-------------|
|  |    |                             |                         |   |               |             |
| <b>NOMBRE RECETA :</b>  |    |                             | <b>JUGO DE FRUTILLA</b> |   |               |             |
| <b>N° RECETA: 21</b>  |    | <b>NO. DE PORCIONES: 30</b> |                         | <b>PESO POR PORCIÓN:</b>  |               |             |
| <b>1</b>  | KG | PULPA FRUTILLA              | Zumó                    | 1.- En un vaso de licuadora poner la pulpa con el agua y el azúcar. | 2,90          |             |
| <b>600</b>  | ML | AGUA                        |                         | 2.- Decorar el vaso con frutillas.                                  | 0,00          |             |
| <b>300</b>  | GR | AZUCAR                      |                         |   | 0,28          |             |
| <b>80</b>   | GR | FRUTILLAS                   | DECORACIÓN              |   | 0,28          |             |
| <b>Costo Total de la Receta</b>   |    |                             |                         |   |               | <b>3,46</b> |
| <b>Costo de la porción</b>  |    |                             |                         |   |               | <b>0,12</b> |
| <b>1,93 (30%) Gastos de Operaciones</b>   |    |                             |                         |   |               | <b>2,05</b> |
| <b>117% Ganancias</b>   |    |                             |                         |   |               | <b>2,40</b> |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b>  |    |                             |                         |   |               | <b>2,93</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 48**  
**RECETA ESTANDAR TÉ**

| N° RECETA:22                            |      | NO. DE PORCIONES: 30                         |               | PESO POR PORCIÓN:                                |             |
|---|------|--|---------------|--|-------------|
| CANT                                    | U/M  | INGREDIENTES                                 | OBSERVACIONES | PROCEDIMIENTO                                    | COSTO       |
| <b>NOMBRE RECETA :</b>                  |      | <b>TÉ VERDE HELADO CON MENTA Y CARDAMOMO</b> |               |  |             |
| <b>1</b>                                | CAJA | TÉ VERDE                                     |               | 1.- En una olla poner el agua y llevar a hervir. | 1,39        |
| <b>100</b>                              | GR   | MENTA  |               | 2.- Poner el té verde en la olla caliente        | 1,46        |
| <b>4</b>                                | LT   | AGUA   |               | 3.- Añadir las hojas de menta                    | 0,00        |
| <b>45</b>                               | GR   | CARDAMOMO                                    |               | 4.- Luego poner el cardamomo y dejar que este    | 1,13        |
| <b>40</b>                               | GR   | MENTA  | Decoración    | se aromatice bien.                               | 0,58        |
| <b>350</b>                              | GR   | AZÚCAR                                       |               | 5.- Decorar con hojas de menta                   | 0,32        |
|   |      |  |               | 6.- Servir a parte el azucar                     |             |
| <b>Costo Total de la Receta</b>         |      |  |               |  | 4,88        |
| <b>Costo de la porción</b>              |      |  |               |  | 0,16        |
| <b>1,93 (30%) Gastos de Operaciones</b> |      |  |               |  | 2,09        |
| <b>117% Ganancias</b>                   |      |  |               |  | 2,46        |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b>      |      |  |               |  | <b>3,00</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 49**  
**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR TÉ**

| NOMBRE RECETA | TÉ VERDE HELADO CON MENTA Y CARDAMOMO |             |       |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |       |
|---------------|---------------------------------------|-------------|-------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|-------|
| PAX.          | 30                                    | Cant. Porc. |       |         |              |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| INSUMO        | MED                                   | COSTO U     | CANT  | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |
| TÉ VERDE      | CAJA                                  | 1,39        | 1     | 0,033   | 1,39         |                | 1,000        | 1,390         | 0,00             | 1,00      | 1               | 1             | 1,39  |
| MENTA         | K                                     | 13,10       | 0,100 | 0,003   | 1,31         | 10%            | 0,110        | 1,441         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,111111111   | 1,46  |
| CARDAMOMO     | K                                     | 25,11       | 0,045 | 0,002   | 1,13         |                | 0,045        | 1,130         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,045         | 1,13  |
| MENTA         | K                                     | 13,00       | 0,040 | 0,001   | 0,52         | 10%            | 0,044        | 0,572         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,044444444   | 0,58  |
| AZÚCAR        | K                                     | 0,91        | 0,350 | 0,012   | 0,32         |                | 0,350        | 0,319         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,35          | 0,32  |
| TOTAL 30 PAX  |                                       |             |       |         | 4,67         | TOTAL          |              |               |                  |           | TOTAL           |               | 4,87  |
| TOTAL 1 PAX   |                                       |             |       |         | 0,16         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| P. SUGERIDO   |                                       |             |       |         | 0,47         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| UTILIDAD      |                                       |             |       |         | 0,31         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| 75%           |                                       |             |       |         | 0,27         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |
| PVP           |                                       |             |       |         | 0,33         |                |              |               |                  |           |                 |               |       |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 50**  
**RECETA ESTANDAR AROMÁTICAS**

| N° RECETA:23                            |      | NO. DE PORCIONES: 30 | PESO POR PORCIÓN: |  |             |
|---|------|----------------------|-------------------|--|-------------|
| CANT                                    | U/M  | INGREDIENTES         | OBSERVACIONES     | PROCEDIMIENTO                                  | COSTO       |
| 1                                       | CAJA | TÉ DE TORONJIL       |                   | 1.- Hervir en una olla el agua                 | 0,84        |
| 1                                       | CAJA | TÉ DE JENGIBRE       |                   | 2.- Poner la bolza de té que el comensal guste | 0,84        |
| 1                                       | CAJA | TÉ DE MANZANILLA     |                   | 3.- Servir a parte el azucar                   | 0,84        |
| 4                                       | LT   | AGUA                 |                   |  | 0,00        |
| 300                                     | GR   | AZÚCAR               |                   |  | 0,28        |
|   |      |                      |                   |  |             |
|   |      |                      |                   |  |             |
| <b>Costo Total de la Receta</b>         |      |                      |                   |  | 2,80        |
| x té                                    |      |                      |                   |  | 1,12        |
| <b>Costo de la porción</b>              |      |                      |                   |  | 0,04        |
| <b>1,93 (30%) Gastos de Operaciones</b> |      |                      |                   |  | 1,97        |
| <b>117% Ganancias</b>                   |      |                      |                   |  | 2,31        |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b>      |      |                      |                   |  | <b>2,82</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 51**  
**RECETA ESTANDAR COLA Y AGUA**

| NOMBRE RECETA :                                 |     | COLAS Y AGUAS        |                   |               |       |
|---|-----|----------------------|-------------------|---------------|-------|
| N° RECETA:24                                    |     | NO. DE PORCIONES: 15 | PESO POR PORCIÓN: |               |       |
| CANT  | U/M | INGREDIENTES         | OBSERVACIONES     | PROCEDIMIENTO | COSTO |
| 15  | UND | COCACOLA             |                   |               | 8,65  |
| 15  | UND | AGUA CON GAS         |                   |               | 5,98  |
| 15  | UND | AGUA SIN GAS         |                   |               | 3,13  |
| <b>Costo Total bebidas</b>                      |     |                      |                   |               | 17,76 |
| <b>Costo porción cocacola</b>                   |     |                      |                   |               | 0,29  |
| <b>Costo porción agua con gas</b>               |     |                      |                   |               | 0,20  |
| <b>Costo porción agua sin gas</b>               |     |                      |                   |               | 0,10  |
| <b>COCACOLA</b>                                 |     |                      |                   |               | 1,63  |
| <b>(26%) Gastos de Operaciones</b>              |     |                      |                   |               | 1,92  |
| <b>75% Ganancias</b>                            |     |                      |                   |               | 2,25  |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP COCACOLA</b>     |     |                      |                   |               | 2,75  |
| <b>AGUA CON GAS</b>                             |     |                      |                   |               | 1,63  |
| <b>(26%) Gastos de Operaciones</b>              |     |                      |                   |               | 1,83  |
| <b>117% Ganancias</b>                           |     |                      |                   |               | 2,15  |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP AGUA CON GAS</b> |     |                      |                   |               | 2,62  |
| <b>AGUA SIN GAS</b>                             |     |                      |                   |               | 1,63  |
| <b>(26%) Gastos de Operaciones</b>              |     |                      |                   |               | 1,73  |
| <b>117% Ganancias</b>                           |     |                      |                   |               | 2,04  |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP AGUA SIN GAS</b> |     |                      |                   |               | 2,48  |

Elaborado por: Diana Struve

## CAFÉS

**ANEXO N° 52**  
**RECETA ESTANDAR CAFÉ ESPRESSO**

| CANT  |    | U/M                         | INGREDIENTES         | OBSERVACIONES                                     | PROCEDIMIENTO | COSTO |
|---|----|-----------------------------|----------------------|---|---------------|-------|
|  |    |                             |                      |   |               |       |
| <b>NOMBRE RECETA :</b>  |    |                             | <b>CAFÉ ESPRESSO</b> |   |               |       |
| <b>N° RECETA:2</b>  |    | <b>NO. DE PORCIONES: 30</b> |                      | <b>PESO POR PORCIÓN:</b>                          |               |       |
| <b>5</b>  |    |                             |                      |   |               |       |
| <b>180</b>  | GR | CAFÉ                        |                      | 1.- Preparar el café en la máquina, introduciendo | 1,28          |       |
| <b>2</b>  | LT | AGUA                        |                      | el café y el agua necesario para sacar las tazas. | 0,00          |       |
| <b>Costo Total de la Receta</b>   |    |                             |                      |   | <b>1,28</b>   |       |
| <b>Costo de la porción</b>  |    |                             |                      |   | <b>0,04</b>   |       |
| <b>1,93 (30%) Gastos de Operaciones</b>   |    |                             |                      |   | <b>1,97</b>   |       |
| <b>117% Ganancias</b>   |    |                             |                      |   | <b>2,32</b>   |       |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b>  |    |                             |                      |   | <b>2,83</b>   |       |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 53**  
**RECETA ESTANDAR CAFÉ AMERICANO**

| CANT  |    | U/M                         | INGREDIENTES          | OBSERVACIONES                                     | PROCEDIMIENTO | COSTO |
|---|----|-----------------------------|-----------------------|---|---------------|-------|
|  |    |                             |                       |   |               |       |
| <b>NOMBRE RECETA :</b>  |    |                             | <b>CAFÉ AMERICANO</b> |   |               |       |
| <b>N° RECETA:26</b>   |    | <b>NO. DE PORCIONES: 30</b> |                       | <b>PESO POR PORCIÓN:</b>                          |               |       |
| <b>1</b>  |    |                             |                       |   |               |       |
| <b>1</b>  | LT | CAFÉ ESPRESSO               |                       | 1.- Preparar el café en la máquina, introduciendo | 1,28          |       |
| <b>2</b>  | LT | AGUA                        |                       | el café y el agua necesario para sacar las tazas. | 0,00          |       |
| <b>Costo Total de la Receta</b>   |    |                             |                       |   | <b>1,28</b>   |       |
| <b>Costo de la porción</b>  |    |                             |                       |   | <b>0,04</b>   |       |
| <b>1,93 (30%) Gastos de Operaciones</b>   |    |                             |                       |   | <b>1,97</b>   |       |
| <b>117% Ganancias</b>   |    |                             |                       |   | <b>2,32</b>   |       |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b>  |    |                             |                       |   | <b>2,83</b>   |       |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 54**  
**RECETA ESTANDAR FROZEN CAFÉ**

| N° RECETA:27                            |     | NO. DE PORCIONES: 30 | PESO POR PORCIÓN:        |   |             |
|---|-----|----------------------|--------------------------|---|-------------|
| CANT                                    | U/M | INGREDIENTES         | OBSERVACIONES            | PROCEDIMIENTO                                   | COSTO       |
| <b>NOMBRE RECETA :</b>                  |     |                      | <b>FROZEN CAFÉ LATTÉ</b> |   |             |
| <b>1</b>                                | LT  | CAFÉ ESPRESSO        |                          | 1.- Sacar de la máquina el café espresso        | 1,28        |
| <b>1</b>                                | LT  | HELADO DE VAINILLA   |                          | 2.- Calentar la leche                           | 2,23        |
| <b>500</b>                              | ML  | LECHE CALIENTE       |                          | 3.- Hacer espuma de leche en la máquina         | 0,57        |
| <b>300</b>                              | GR  | HIELOS               |                          | 4.- Licuar dos partes de café con una de leche  | 0,10        |
| <b>300</b>                              | GR  | CREMA DE LECHE       |                          | 5.- Añadir los hielos y licuar                  | 0,94        |
| <b>30</b>                               | GR  | CANELA EN POLVO      |                          | 6.- Poner sobre la taza con una bola de helado, | 0,58        |
| <b>150</b>                              | GR  | AZÚCAR               |                          | 7.- Poner encima un poco de espuma              | 0,14        |
|   |     |                      |                          | 8.- Hacer crema batida para decorar encima      |             |
|   |     |                      |                          | 9.- Espolvorear canela y servir                 |             |
| <b>Costo Total de la Receta</b>         |     |                      |                          |   | <b>5,84</b> |
| <b>Costo de la porción</b>              |     |                      |                          |   | <b>0,19</b> |
| <b>1,93 (30%) Gastos de Operaciones</b> |     |                      |                          |   | <b>2,12</b> |
| <b>117% Ganancias</b>                   |     |                      |                          |   | <b>2,49</b> |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b>      |     |                      |                          |   | <b>3,04</b> |

Elaborado por: Diana Struve

## CERVEZAS

### ANEXO N° 55

#### RECETA ESTANDAR CERVEZAS

| NOMBRE RECETA :                         |     | CERVEZAS                                |                   |               |             |
|---|-----|---|-------------------|---------------|-------------|
| N° RECETA:28                            |     | NO. DE PORCIONES: 30                    | PESO POR PORCIÓN: |               |             |
| CANT                                    | U/M | INGREDIENTES                            | OBSERVACIONES     | PROCEDIMIENTO | COSTO       |
| 30                                      | UND | CLUB VERDE                              |                   |               | 27,95       |
| 30                                      | UND | PILSENER                                |                   |               | 23,10       |
| <b>Costo Total de la Receta</b>         |     |   |                   |               | 51,05       |
| <b>Costo Total Por Cerveza CLUB</b>     |     |   |                   |               | 0,93        |
| <b>Costo TOTAL POR Cerveza PILSENER</b> |     |   |                   |               | 0,77        |
| <b>CLUB VERDE</b>                       |     | <b>2,55 (40%) Gastos de Operaciones</b> |                   |               | 3,48        |
| <b>117% Ganancias</b>                   |     |   |                   |               | 4,09        |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b>      |     |   |                   |               | <b>4,99</b> |
| <b>PILSENER</b>                         |     | <b>2,55 (40%) Gastos de Operaciones</b> |                   |               | 3,32        |
| <b>117% Ganancias</b>                   |     |   |                   |               | 3,90        |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b>      |     |   |                   |               | <b>4,76</b> |

Elaborado por: Diana Struve

## COCTELES

## ANEXO N° 56

## RECETA ESTANDAR MOJITO

| N° RECETA: 29                      |     | NO. DE PORCIONES: 30 |               | PESO POR PORCIÓN:                                 |             |
|------------------------------------|-----|----------------------|---------------|---|-------------|
| CANT                               | U/M | INGREDIENTES         | OBSERVACIONES | PROCEDIMIENTO                                     | COSTO       |
| 400                                | CL  | RON BLANCO           | 750cl botella | 1.- Se pone en un vaso hondo la hierbabuena, lue- | 3,25        |
| 200                                | GR  | HIERBABUENA          |               | go el azucar y luego el limón                     | 3,23        |
| 180                                | GR  | AZÚCAR               |               | 2.- Se aplasta con mortero a que tome sabores     | 0,17        |
| 10                                 | UND | LIMÓN                |               | 3.- Poner el hielo                                | 1,00        |
| 1                                  | LT  | SPRITE               |               | 4.- Añadir el ron                                 | 1,00        |
| 400                                | GR  | HIELO                |               | 5.- Finalmente la cola sprite                     | 0,14        |
| 40                                 | GR  | HIERBABUENA          | MOLER         | 6.- Decorar con hierbabuena y servir              | 0,58        |
| <b>Costo Total de la Receta</b>    |     |                      |               |   | <b>9,37</b> |
| <b>Costo de la porción</b>         |     |                      |               |   | <b>0,31</b> |
| <b>6,37 Gastos de Operaciones</b>  |     |                      |               |   | <b>6,68</b> |
| <b>117% Ganancias</b>              |     |                      |               |   | <b>7,85</b> |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b> |     |                      |               |   | <b>9,57</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 57**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MOJITO**

| NOMBRE RECETA | MOJITO  |         |            |         |              | ADMINISTRATIVO |              |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |       |      |
|---------------|---------|---------|------------|---------|--------------|----------------|--------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|-------|------|
|               | PAX.    | 30      | Cant. Porc |         |              |                |              |               |                  |           |                 |               |       |      |
| INSUMO        | MED     | COSTO U | CANT       | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |      |
| RON BLANCO    | Botella | 8,13    | 0,400      | 0,013   | 3,25         |                | 0,400        | 3,252         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,4           | 3,25  |      |
| HIERBABUENA   | K       | 14,55   | 0,200      | 0,007   | 2,91         | 10%            | 0,220        | 3,201         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,222222222   | 3,23  |      |
| AZÚCAR        | K       | 0,94    | 0,180      | 0,006   | 0,17         |                | 0,180        | 0,169         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,18          | 0,17  |      |
| LIMÓN         | UND     | 0,07    | 10         | 0,333   | 0,70         | 30%            | 13,000       | 0,910         | 0,30             | 0,70      | 1,428571429     | 14,28571429   | 1,00  |      |
| SPRITE        | LT      | 1,00    | 1          | 0,033   | 1,00         |                | 1,000        | 1,000         | 0,00             | 1,00      | 1               | 1             | 1,00  |      |
| HIELO         | K       | 0,35    | 0,400      | 0,013   | 0,14         |                | 0,400        | 0,140         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,4           | 0,14  |      |
| HIERBABUENA   | K       | 13,00   | 0,040      | 0,001   | 0,52         | 10%            | 0,044        | 0,572         | 0,10             | 0,90      | 1,111111111     | 0,044444444   | 0,58  |      |
|               |         |         |            |         | TOTAL 30 PAX | 8,69           |              | TOTAL         | 9,244            |           |                 |               | TOTAL | 9,37 |
|               |         |         |            |         | TOTAL 1 PAX  | 0,29           |              |               |                  |           |                 |               |       |      |
|               |         |         |            |         | P. SUGERIDO  | 0,87           |              |               |                  |           |                 |               |       |      |
|               |         |         |            |         | UTILIDAD     | 0,58           |              |               |                  |           |                 |               |       |      |
|               |         |         |            |         | 75%          | 0,51           |              |               |                  |           |                 |               |       |      |
|               |         |         |            |         | PVP          | 0,62           |              |               |                  |           |                 |               |       |      |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 58**  
**RECETA ESTANDAR CUBA LIBRE**

| N° RECETA:30                       |     | NO. DE PORCIONES:<br>15 | PESO POR PORCIÓN: |                                       |             |
|------------------------------------|-----|-------------------------|-------------------|---------------------------------------|-------------|
| CANT                               | U/M | INGREDIENTES            | OBSERVACIONES     | PROCEDIMIENTO                         | COSTO       |
| 500                                | CL  | RON                     | Botella de 750cl  | 1.- Poner hielos en vaso para ron     | 4,98        |
| 2                                  | LT  | COCACOLA                |                   | 2.- Añadir un poco de ron             | 1,89        |
| 25                                 | UND | LIMÓN                   | Zumo y rodajas    | 3.- Llenar con cola                   | 1,69        |
| 200                                | GR  | HIELOS                  |                   | 4.- Poner gotas de limón y una rodaja | 0,07        |
|                                    |     |                         |                   | 5.- Servir                            |             |
|                                    |     |                         |                   |                                       |             |
|                                    |     |                         |                   |                                       |             |
|                                    |     |                         |                   |                                       |             |
|                                    |     |                         |                   |                                       |             |
| <b>Costo Total de la Receta</b>    |     |                         |                   |                                       | 8,63        |
| <b>Costo de la porción</b>         |     |                         |                   |                                       | 0,29        |
| <b>6,37 Gastos de Operaciones</b>  |     |                         |                   |                                       | 6,66        |
| <b>117% Ganancias</b>              |     |                         |                   |                                       | 7,82        |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b> |     |                         |                   |                                       | <b>9,54</b> |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 59**

**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR CUBA LIBRE**

| NOMBRE RECETA | CUBA LIBRE |         |             |         |              | ADMINISTRATIVO |               |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |       |
|---------------|------------|---------|-------------|---------|--------------|----------------|---------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|-------|
|               | PAX.       | 30      | Cant. Porc. |         |              |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| INSUMO        | MED        | COSTO U | CANT        | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD. | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |
| RON           | botella    | 9,96    | 0,500       | 0,017   | 4,98         |                | 0,500         | 4,980         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,5           | 4,98  |
| COCACOLA      | LT         | 0,95    | 2           | 0,067   | 1,90         |                | 2,000         | 1,900         | 0,00             | 1,00      | 1               | 2             | 1,90  |
| LIMÓN         | UND        | 0,05    | 25          | 0,833   | 1,35         | 20%            | 30,000        | 1,620         | 0,20             | 0,80      | 1,25            | 31,25         | 1,69  |
| HIELOS        | K          | 0,35    | 0,200       | 0,007   | 0,07         |                | 0,200         | 0,070         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,2           | 0,07  |
| TOTAL 30 PAX  |            |         |             |         | 8,30         |                | <b>TOTAL</b>  | 8,570         |                  |           |                 | <b>TOTAL</b>  | 8,64  |
| TOTAL 1 PAX   |            |         |             |         | 0,28         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| P. SUGERIDO   |            |         |             |         | 0,83         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| UTILIDAD      |            |         |             |         | 0,55         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| 75%           |            |         |             |         | 0,48         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| PVP           |            |         |             |         | 0,59         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |

Tomado de: Diana Struve

**ANEXO N° 60**  
**RECETA ESTANDAR MARGARITA**

| N° RECETA:31                       |     | NO. DE PORCIONES: 15 | PESO POR PORCIÓN: |   |              |
|------------------------------------|-----|----------------------|-------------------|---|--------------|
| CANT                               | U/M | INGREDIENTES         | OBSERVACIONES     | PROCEDIMIENTO                                       | COSTO        |
| 35                                 | UND | LIMÓN                | Zumo              | 1.-Calentar el agua con el azucar hasta que este un | 1,95         |
| 450                                | ML  | AGUA                 |                   | Almibar   | 0,00         |
| 200                                | GR  | AZÚCAR               |                   | 2.- Añadir el limón y mezclar bien.<br>Reservar     | 0,19         |
| 360                                | CL  | TEQUILA              |                   | 3.- Incorporar el tequila y el licor de naranja     | 7,69         |
| 240                                | ML  | LICOR NARANJA        |                   | 3.- Poner hielos en el vaso y servir el coctel.     | 2,60         |
| 5                                  | UND | LIMÓN                | Rodajas           | 4.- Decorar con rodajas de limón                    | 0,20         |
| 1                                  | GR  | SAL                  | Decorar           | 5.- Poner sal al borde del vaso                     | 0,11         |
| <b>Costo Total de la Receta</b>    |     |                      |                   |   | <b>12,74</b> |
| <b>Costo de la porción</b>         |     |                      |                   |   | <b>0,42</b>  |
| <b>6,37 Gastos de Operaciones</b>  |     |                      |                   |   | <b>6,79</b>  |
| <b>117% Ganancias</b>              |     |                      |                   |   | <b>7,98</b>  |
| <b>12% IVA Y 10% SERVICIOS PVP</b> |     |                      |                   |   | <b>9,73</b>  |

Elaborado por: Diana Struve

**ANEXO N° 61**  
**MERMA DE LA RECETA ESTANDAR MARGARITA**

| NOMBRE RECETA       | MARGARITA |         |            |         |              | ADMINISTRATIVO |               |               | GASTRONOMICO     |           |                 |               |       |
|---------------------|-----------|---------|------------|---------|--------------|----------------|---------------|---------------|------------------|-----------|-----------------|---------------|-------|
|                     | PAX.      | 30      | Cant. Porc |         |              |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| INSUMO              | MED       | COSTO U | CANT       | CANT/30 | COSTO RECETA | % DESPERD.     | CANT+DESPERD. | COSTO + DESCH | PESO DEL DESECHO | PESO UTIL | FACTOR DE DESCH | CANT. + DESEC | COSTO |
| LIMÓN               | UND       | 0,04    | 35         | 1,167   | 1,37         | 30%            | 45,500        | 1,775         | 0,30             | 0,70      | 1,428571429     | 50            | 1,95  |
| AZÚCAR              | K         | 0,95    | 0,200      | 0,007   | 0,19         |                | 0,200         | 0,190         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,2           | 0,19  |
| TEQUILA             | Botella   | 21,36   | 0,360      | 0,012   | 7,69         |                | 0,360         | 7,690         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,36          | 7,69  |
| LICOR NARANJA       | Botella   | 10,83   | 0,240      | 0,008   | 2,60         |                | 0,240         | 2,599         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,24          | 2,60  |
| LIMÓN               | K         | 0,04    | 5          | 0,167   | 0,20         |                | 5,000         | 0,195         | 0,00             | 1,00      | 1               | 5             | 0,20  |
| SAL                 | K         | 1,38    | 0,080      | 0,003   | 0,11         |                | 0,080         | 0,110         | 0,00             | 1,00      | 1               | 0,08          | 0,11  |
| <b>TOTAL 30 PAX</b> |           |         |            |         | 12,15        | <b>TOTAL</b>   |               |               |                  |           |                 | TOTAL         | 12,73 |
| <b>TOTAL 1 PAX</b>  |           |         |            |         | 0,40         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>P. SUGERIDO</b>  |           |         |            |         | 1,21         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>UTILIDAD</b>     |           |         |            |         | 0,81         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>75%</b>          |           |         |            |         | 0,71         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |
| <b>PVP</b>          |           |         |            |         | 0,86         |                |               |               |                  |           |                 |               |       |

Tomado de: Diana Struve



11.5. COTIZACIONES

ANEXO N° 63

COTIZACIÓN DE MOBILIARIO PARA EL RESTAURANTE

FACTURA

|                            |        |              |
|----------------------------|--------|--------------|
| VENDIDO A: <b>PROFORMA</b> |        | R.U.C./C.I.: |
| DIRECCIÓN:                 |        | CIUDAD:      |
| FORMA DE PAGO:             | FECHA: | TELÉFONO:    |

| CANT.   | DESCRIPCIÓN  | V. UNITARIO   | V. TOTAL           |
|---|--|---|--------------------|
| 20  | JUEGOS DE CONEDOR<br>0.78x0.78 CON COSTINES. CON GRANERO.<br>PATA H SILLA PINOCHO # CON PALITOS. | TARJETA EFECTIVO<br>145 <sup>00</sup> 20 <sup>00</sup>      | 2400 <sup>00</sup> |
| 1   | BARRA.   | 250 <sup>00</sup>   | 250 <sup>00</sup>  |
| 1   | CONTRABARRA.   | 170 <sup>00</sup>   | 170 <sup>00</sup>  |
| 20  | LAMPARAS. CILÍNDRICAS.   | 18 <sup>00</sup> (360)                                      | 300 <sup>00</sup>  |
| 1   | ESPEJO   | 85 <sup>00</sup>  | 85 <sup>00</sup>   |
| 1   | SOFA TRIPRE  | 140 <sup>00</sup>   | 140 <sup>00</sup>  |
| 1   | LAMPARA  | 28 <sup>00</sup>  | 28 <sup>00</sup>   |
| 1   | VITRINA.   | 140 <sup>00</sup>   | 140 <sup>00</sup>  |
| 1   | ATRIL DE PEDESTAL.   | 88 <sup>00</sup>  | 88 <sup>00</sup>   |
| 2   | MESITAS ESQUINERAS.  | 28 <sup>00</sup> (70)                                       | 56 <sup>00</sup>   |
| 1   | ESCRITORIO.<br>LAUREL CEDRO  | 150 <sup>00</sup> (2900)                                    | 150 <sup>00</sup>  |
| MUEBLES ARMEY<br>2542-276<br>0999093765 = (HAGALI). |  | TARJETA.<br>14733 <sup>00</sup> 3727 <sup>00</sup> EFECTIVO |                    |
| SON.....  |  |   |                    |
| APROBADO POR:                                       |  | RECIBÍ CONFORME   | TOTAL              |

NOTA: Salida la mercadería no se acepta reclamos

EXCLUSIVAMENTE PARA FINES EDUCATIVOS

**ANEXO N° 64**  
**COTIZACIÓN DE LETRERO**



Ramírez Dávalos Oe3-100 y Ulloa  
Telf: 5115141

|                         |               |
|-------------------------|---------------|
| <b>ORDEN DE TRABAJO</b> | <b>Fecha:</b> |
|-------------------------|---------------|

|                |
|----------------|
| <b>Nombre:</b> |
|----------------|

|                  |
|------------------|
| <b>Teléfono:</b> |
|------------------|

| DESCRIPCION                             | CANT. | Valor Unit. | Valor Total |
|---|-------|-------------|-------------|
| Copo Luz<br>90 x 13<br>con instalacion. |       |             | 110,00      |

|                |        |
|----------------|--------|
| <b>TOTAL</b> → | 110,00 |
|----------------|--------|

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Abono:</b> | <b>Saldo:</b> |
|---------------|---------------|

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| <b>Fecha de Entrega:</b> | <b>Firma:</b> |
|--------------------------|---------------|

**ANEXO N° 65**  
**COTIZACIONES DE EQUIPOS DE COCINA**  
**Y UTENSILIOS DE TRABAJO**



REFRIGERACION INDUSTRIAL – COCINAS – MUEBLES DE OFICINA – ESTANTERIAS  
 ARTICULOS EN ALAMBRE – COCHES SUPERMERCADO  
 MONTAJE DE ALMACENES – SUPERMERCADOS – HOTELES - RESTAURANTES

**ARTIALAMBRE**

*Equipamiento comercial e Industrial*  
 R.U.C. 1790626695001

Quito, 04 de Noviembre de 2013

Señora  
**DIANA ESTRUBE**  
 Presente.-

Cordial saludo

Reciba nuestra propuesta para el equipamiento:

| ITEM | CANT | DESCRIPCION  | V.UNITARIO | V.TOTAL    |
|------|------|--|------------|------------|
| 1    | 1    | Campana extractora de olores de 1 metro cuadrado<br>   | \$ 660,00  | \$ 739,20  |
| 2    | 1    | Refrigerador vertical 2 puertas acero 40Cu.(KOLDPIA)<br>  | \$2.800,00 | \$3.136,00 |
| 3    | 1    | Mesa de trabajo estándar de 1,70x0,70 con salpicador posterior (tope en acero 1,5) entrepaño acero 430 de 1mm<br>                           | \$807,72   | \$904,65   |
| 4    | 1    | Estantería en alambre totalmente pintada, con parantes en tubo redondo y recubierta en pintura electrostática.Medidas1,80x0,9x 0.40 x 5<br> | \$208,30   | \$233,30   |



REFRIGERACION INDUSTRIAL – COCINAS – MUEBLES DE OFICINA – ESTANTERIAS  
 ARTICULOS EN ALAMBRE – COCHES SUPERMERCADO  
 MONTAJE DE ALMACENES – SUPERMERCADOS – HOTELES - RESTAURANTES

## ARTIALAMBRE

Equipamiento comercial e Industrial

R.U.C. 1790626695001

|   |   |  |                  |             |
|---|---|--|------------------|-------------|
| 5   | 1 | Cocina de 2 quemadores , plancha mas horno | \$2.104,90       | \$2.357,49  |
|  |   |  |                  |             |
|   |   |  | <b>Subtotal:</b> | \$ 7.370,64 |
|   |   |  | <b>IVA 12%:</b>  | \$884,48    |
|   |   |  | <b>TOTAL:</b>    | \$8.255,12  |

### Condiciones Generales de la Oferta

- Tiempo de entrega 10 días laborables previa entrega del anticipo
- Forma de pago de 50% anticipo saldo contra entrega
- Productos entregados en la ciudad de Quito, el transporte fuera de la ciudad corre a cargo del cliente
- Garantía de un año en defectos de fabricación. El uso negligente, maltrato o uso sin el adecuado mantenimiento anulan la garantía.
- Validez de la oferta: 10 días.

Atentamente  
 Fernando Ruiz  
 ARTIALAMBRE CIA. LTDA.

**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: 0020970****Cliente :** DIANA STRUVE Quito, 30 de Octubre del 2013**Contacto :****Dirección :** AGUSTIN CUEVA**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 999999999**TELEFONO :** 0999886835**Cod. Vendedor :** MA Pag. 1 de 2

| No. | CANT | DESCRIPCION   | PRECIO U. | DSCTO. | P.TOTAL  |
|-----|------|---|-----------|--------|----------|
| 1   | 1    | Cocina industrial tipo counter ANVIL HPA1006, operación a gas con seis hornillas abiertas de 26.000 BTU cada una, parrillas de 30x30 cms. unidad fabricada de acero inoxidable . Dimensiones 90 x69.2x36.4 cms. de alto.  | 907.69    | 0.00   | 907.69   |
| 2   | 1    | Cocina industrial IMPERIAL IR-4 de fabricación americana, operación a gas con cuatro hornillas abiertas con capacidad de calentamiento de 28.000 BTU cada una y piloto independiente, parrillas de hierro fundido de 30 x 30 cms. unidad montada sobre base con horno de 27.000 BTU y control termostático de temperatura entre 150 a 500°F. Terminado exterior en acero inoxidable. Dimensiones 61 x 72 x 91 cms. de alto.   | 2,346.83  | 0.00   | 2,346.83 |
| 3   | 1    | Parrilla a gas, fabricacion nacional, en acero 430 pulido, de 1.5mm con rejilla para piedra volcanica   | 718.20    | 0.00   | 718.20   |
| 4   | 1    | PLANCHA FREIDORA  | 574.56    | 0.00   | 574.56   |
| 5   | 1    | Freidora industrial VULCAN LG300, operación a gas a 90.000 BTU/hr, capacidad del tanque 35-40 lbs. de grasa. Frente, tope y tanque de acero inoxidable provisto de dos canastillas con mangos aislados. Dimensiones 15-1/2" x 30-1/4" x 36-1/4".  | 1,367.45  | 0.00   | 1,367.45 |
| 6   | 1    | KIT DE VALVULAS   | 83.00     | 0.00   | 83.00    |
| 7   | 1    | Horno de convección gril ANVIL COA1004 , con repisas interiores, eléctrico con capacidad de calentamiento de 2.4Kw, aire forzado, control de temperarua de 65 a 300°C luz interior y timer. Dimensiones de la cámara 47.0x24.1x35.0cms. Esp. Elec. 220/60/1   | 961.85    | 0.00   | 961.85   |
| 8   | 1    | Salamandra ANVIL SAG0001, operación gas lp a 16000 BTU, fabricada de acero inoxidable, con brackets de seguridad para pared, quemadores radiantes cerámicos, control de flama, dimensiones 45x90x42 cm  | 1,110.01  | 0.00   | 1,110.01 |
| 9   | 1    | Congelador industrial TERMAL GN650BT, 650 litros de capacidad, compuesto de un cuerpo puerta solida, sistema de refrigeracion ventilada que garantiza la distribucion del aire fria en el espacio interno y sistema de evaporacion que elimina la condensacion de agua. Defrost automatico indicado con luz de advertencia. Provisto con termostato de modificacion de temperatura de -18 a -22 grados centigrados. Usa refrigerante R404a. Dimensiones 74x83x201 cm. | 2,261.95  | 0.00   | 2,261.95 |
| 10  | 1    | Refrigerador industrial TERMAL GN650TN, 650 litros de capacidad, compuesto de un cuerpo puerta solida, sistema de refrigeracion ventilada que garantiza la distribucion del aire frio en el espacio interno y sistema de evaporacion que elimina la condensacion de agua. Defrost automatico indicado con luz de advertencia. Provisto con termostato de modificacion de temperatura de -2 a +8 grados centigrados. Usa refrigerante R134a. Dimensiones 74x83x201 cms | 1,907.93  | 0.00   | 1,907.93 |
| 11  | 1    | Máquina de café expreso y/o capuchino semi automática NUOVA SIMONELLI APPIA de fabricación italiana. Unidad de un grupo, tanque de caldero de 11.5 lts., unidad provista de tubo de vapor y porta tazas superior. Especific. eléctrica 115/60/1   | 2,670.57  | 0.00   | 2,670.57 |
| 12  | 1    | Filtro de agua NUOVA SIMONELLI KD8.   | 158.82    | 0.00   | 158.82   |
| 13  | 1    | Máquina para crepes SIRMAN CREPEIRA de fabricación italiana, operación eléctrica a 200 watts, construccion de acero inoxidable, plancha de hierro plateado, control termostático de temperatura. Diámetro 34cms   | 471.44    | 0.00   | 471.44   |
| 14  | 1    | Licuada WARING mod. HGB150, de fabricacion americana, vaso de acero inoxidable de 1/2 galon, control de dos velocidades, motor de 1 HP.   | 525.90    | 0.00   | 525.90   |

**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: 0020970****Cliente :** DIANA STRUVE

Quito, 30 de Octubre del 2013

**Contacto :****Dirección :** AGUSTIN CUEVA**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 9999999999**TELEFONO :** 0999886835**Cod. Vendedor :** MA

Pag. 2 de 2

| No. | CANT | DESCRIPCION  | PRECIO U. | DSCTO. | P.TOTAL |
|-----|------|--|-----------|--------|---------|
| 15  | 1    | Mesa de trabajo industrial para cocina, de fabricación nacional, TERMAL MTSE-30000-F, unidad de 000" de longitud y 30" de fondo. Tope fabricado en acero inoxidable 304 tipo 18-8 en calibre 16, tope con pozo de lavadero industrial de 20" x 20" x 10" montado en un extremo de la mesa con espaldar sanitario de 6" de alto en la parte posterior. Entrepalo fabricado en lamina de acero inoxidable 304 tipo 18-8 en calibre 16. Unidad montada sobre patas tubulares fabricada de tubo galvanizado con regatones de altura regulable para nivelación de mesa. | 930.78    | 0.00   | 930.78  |
|     | 1    | Grifo flexible de mesa ducha FISHER 2310-1WB provisto de mezcladora. Salida tipo ducha.  | 417.33    | 0.00   | 417.33  |
|     | 1    | Contradrenaje de palanca para desagües de fregaderos FISHER 24732.   | 58.67     | 0.00   | 58.67   |
| 16  | 1    | Trampa de grasa de fabricación nacional, unidad fabricada de acero inoxidable de 1.2 mm. de espesor provista de tapa. Unidad fabricada en tres compartimentos. Dimensiones 60x40x35 cms.   | 402.19    | 0.00   | 402.19  |

SUBTOTAL: 17,875.17

DSCTO. : 0.00

SUBTOTAL : 17,875.17

TRANSPORTE: 0.00

I.V.A. 12 %: 2,145.02

**TOTAL : 20,020.19**

CONDICIONES DE COMPRA VENTA:

FORMA DE PAGO:

\* A CONVENIR

PLAZO DE ENTREGA:

\* INMEDIATO SALVO VENTA PREVIA

LUGAR DE ENTREGA:

\* BODEGAS DE TERMALIMEX QUITO.

VALIDEZ DE LA OFERTA:

\* 15 DIAS A PARTIR DE LA PRESENTE

NOTA. NO INCLUYE COSTOS DE INSTALACION MATERIALES Y MANO DE OBRA

ATENTAMENTE,

MARIA AUGUSTA AMORES

DPTO. COMERCIAL

TERMALIMEX

TELF: 2275912

**TERMALIMEX CIA. LTDA.**

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

**R.U.C.: 1790162524001****SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES****RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004****PROFORMA: 0021030****Ciente :** DE MIEL Y PANELA

Quito, 31 de Octubre del 2013

**Contacto :****Dirección :** COTOCOLLAO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 1724344526**TELEFONO :** 2294204**Cod. Vendedor :** PV

Pag. 1 de 3

| No. | CANT | DESCRIPCION   | PRECIO U. | DSCTO. | P.TOTAL  |
|-----|------|---|-----------|--------|----------|
| 1   | 1    | Batidora amasadora industrial THUNDERBIRD ARM-02 de fabricación Taiwanesa, 20 cuartos de galón de capacidad, de tres velocidades, equipada con motor de 3/4 HP, tazón de acero inoxidable, un batidor globo de alambre, un batidor plano, y un batidor de gancho. Espec. eléctrica 115/60/1   | 1,785.62  | 0.00   | 1,785.62 |
| 2   | 1    | Licuada WARING Mod. MX1050TX, capacidad 64 onz., contenedor de policarbonato, control digital, espec. elec. 115/60/1.   | 519.75    | 0.00   | 519.75   |
| 3   | 1    | Horno industrial de convección IMPERIAL ICVGP de fabricación americana, un compartimento con capacidad para albergar entre 5 y 12 latas, unidad provista de cinco repisas. Operación a gas con capacidad de calentamiento de 70.000 BTU. Puerta frontal con una hoja de vidrio. Control de temperatura de 150 a 500°F. Motor de ventilación de 1/2 HP de dos velocidades. Dimensiones 96.5 x 102.2 x 152.4 cms. Espec. eléctrica 120/60/1   | 5,204.74  | 0.00   | 5,204.74 |
| 4   | 1    | Máquina de café expreso y/o capuchino semi automática NUOVA SIMONELLI APPIA de fabricación italiana. Unidad de un grupo, tanque de caldero de 11.5 lts., unidad provista de tubo de vapor y porta tazas superior. Especific. eléctrica 115/60/1   | 2,670.57  | 0.00   | 2,670.57 |
| 5   | 1    | Filtro de agua NUOVA SIMONELLI KD8.   | 158.82    | 0.00   | 158.82   |
| 6   | 1    | Molino dosificador de café NUOVA SIMONELLI AMMT5021 de fabricación italiana, regulación de la molienda, capacidad 3.6 kg/hora, terminado en ABS extra resistente. Especific. eléctrica 115/60/1   | 351.96    | 0.00   | 351.96   |
| 7   | 1    | Trampa de grasa de fabricación nacional, unidad fabricada de acero inoxidable de 1.2 mm. de espesor provista de tapa. Unidad fabricada en tres compartimentos. Dimensiones 60x40x35 cms.  | 402.19    | 0.00   | 402.19   |
| 8   | 1    | Mesa de trabajo industrial para cocina, de fabricación nacional, TERMAL MTSE-30000-F, unidad de 000" de longitud y 30" de fondo. Tope fabricado en acero inoxidable 304 tipo 18-8 en calibre 16, tope con pozo de lavadero industrial de 20" x20"x10" montado en un extremo de la mesa con espaldar sanitario de 6" de alto en la parte posterior. Entrepiso fabricado en lamina de acero inoxidable 304 tipo 18-8 en calibre 16. Unidad montada sobre patas tubulares fabricada de tubo galvanizado con regatones de altura regulable para nivelación de mesa. | 930.78    | 0.00   | 930.78   |
| 9   | 1    | Cocina industrial tipo counter ANVIL HPA1004, operación a gas con cuatro hornillas abiertas de 26.000 BTU cada una, parrillas de 30x30 cms. unidad fabricada de acero inoxidable. Dimensiones 60 x69.2x36.4 cms. de alto.   | 663.39    | 0.00   | 663.39   |
| 10  | 1    | Mesa base de fabricación nacional, dimensiones: 62x65x60cm  | 258.55    | 0.00   | 258.55   |
| 11  | 12   | Plato Postre ARCOPAL H3658  | 6.67      | 0.00   | 80.04    |
| 12  | 12   | Bowl multiuso ARCOPAL H4743, 16 cm, cuadrado color blanco   | 8.79      | 0.00   | 105.48   |
| 13  | 12   | Taza y plato triangular BORMIOLI 4.99110, taza capacidad 22cl 71/2oz, plato de 150 mm, color blanco   | 2.85      | 0.00   | 34.20    |
| 14  | 12   | Plato llano BORMIOLI 4.98860, medidas 270 x 270 mm, color blanco  | 3.38      | 0.00   | 40.56    |
| 15  | 24   | Vaso BORMIOLI 4.11910, de 10 1/2 onzas de capacidad   | 1.64      | 0.00   | 39.36    |
| 16  | 12   | Taza ARCOPAL (R) 22662, fabricado en vidrio templado. Capacidad: 2-1/2 onz. Color blanco.   | 2.30      | 0.00   | 27.60    |

**TERMALIMEX CIA. LTDA.**

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

**R.U.C.: 1790162524001****SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES****RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004****PROFORMA: 0021030****Cliente :** DE MIEL Y PANELA

Quito, 31 de Octubre del 2013

**Contacto :****Dirección :** COTOCOLLAO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 1724344526**TELEFONO :** 2294204**Cod. Vendedor :** PV

Pag. 2 de 3

| No. | CANT | DESCRIPCION  | PRECIO U. | DSCTO. | P.TOTAL |
|-----|------|--|-----------|--------|---------|
| 17  | 12   | Plato para taza ARCOPAL (R) 22670, fabricado en vidrio templado. Diámetro: 11.2 cms. Color blanco.   | 2.04      | 0.00   | 24.48   |
| 18  | 12   | Salcero CARLISLE S279-02, capacidad 2 oz, fabricado de melamina, color blanco  | 2.12      | 0.00   | 25.44   |
| 19  | 12   | Copa para margarita BORMIOLLI 1.66440 de 11-1/4 onz., 33 cl de capacidad.  | 4.62      | 0.00   | 55.44   |
| 20  | 12   | Copa helado BORMIOLLI 3.35760 4 1/4" 7 3/4 onz (23 cl)   | 3.42      | 0.00   | 41.04   |
| 21  | 24   | Cuchara expreso DOGGERS 1037 fabricada de acero inoxidable   | 0.49      | 0.00   | 11.76   |
| 22  | 24   | Cuchara café DOGGERS 1034 fabricada de acero inoxidable  | 0.55      | 0.00   | 13.20   |
| 23  | 24   | Cuchara té helado DOGGERS 1036 fabricada de acero inoxidable   | 0.64      | 0.00   | 15.36   |
| 24  | 24   | Cuchara sopa DOGGERS 1031 fabricada de acero inoxidable  | 0.80      | 0.00   | 19.20   |
| 25  | 24   | Tenedor entrada DOGGERS 1053 fabricada de acero inoxidable   | 0.69      | 0.00   | 16.56   |
| 26  | 24   | Cuchillo mesa DOGGERS 1071 fabricada de acero inoxidable   | 1.21      | 0.00   | 29.04   |
| 27  | 24   | Tenedor mesa DOGGERS 1051 fabricada de acero inoxidable  | 0.80      | 0.00   | 19.20   |
| 28  | 5    | Bandeja para hornear ADVANCE 18-8A-13 fabricada de aluminio, calibre 18, tamaño 1/2 de 45.7 x 33.0 cms.  | 11.18     | 0.00   | 55.90   |
| 29  | 5    | Bandeja para hornear ADVANCE 18-8A-26 fabricada de aluminio, calibre 18 de 45.7 x 66.0 cms.  | 16.02     | 0.00   | 80.10   |
| 30  | 1    | Molde para pastelería ADCRAFT AB-50 fabricado de aluminio de 25.4 cm de diámetro x 7.62 cm de profundidad.   | 8.81      | 0.00   | 8.81    |
| 31  | 1    | Molde pastelero UPDATE, CPSF-08, fabricado de acero esmaltado, 20.32cm de diámetro x 6cm de profundidad  | 6.90      | 0.00   | 6.90    |
| 32  | 1    | Batidor frances VOLLRATH 47282 fabricado en acero inoxidable de 36 cm. longitud.   | 14.87     | 0.00   | 14.87   |
| 33  | 1    | Sarten UPDATE U-AFX-10 de aluminio con cubierta antiadherente de 25 cm de diámetro.  | 21.31     | 0.00   | 21.31   |
| 34  | 1    | Set de boquillas para pastelería ATECO 782 fabricadas de acero inoxidable, 29 piezas.  | 34.02     | 0.00   | 34.02   |
| 35  | 1    | Mangas desechables numero 22 ATECO 4622 set de 100.  | 62.33     | 0.00   | 62.33   |
| 36  | 1    | Bolillo UPDATE U-RPW-3215 fabricado en madera de 38.1 cm de longitud.  | 14.23     | 0.00   | 14.23   |
| 37  | 1    | Espátula para alta temperatura UPDATE U-RSC-16HR, hoja de silicona resistente a temperaturas de hasta 500°F, mango de polipropileno. Longitud 16". | 6.73      | 0.00   | 6.73    |
| 38  | 1    | Espátula para alta temperatura UPDATE U-RSC-10HR, hoja de silicona resistente a temperaturas de hasta 500°F, mango de polipropileno. Longitud 10". | 3.42      | 0.00   | 3.42    |
| 39  | 1    | Espatula reposteria 12" TRAMONTINA 24671/182   | 6.22      | 0.00   | 6.22    |
| 40  | 1    | Espatula pastelera TRAMONTINA 24681/182 12" (30.8cms) mango plástico   | 7.24      | 0.00   | 7.24    |

**TERMALIMEX CIA. LTDA.**

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

**R.U.C.: 1790162524001****SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES****RESOLUCION SRI No. 345 07/07/2004****PROFORMA: 0021030****Cliente :** DE MIEL Y PANELA

Quito, 31 de Octubre del 2013

**Contacto :****Dirección :** COTOCOLLAO**Ciudad :** QUITO**Email :****R.U.C. :** 1724344526**TELEFONO :** 2294204**Cod. Vendedor :** PV

Pag. 3 de 3

| No. | CANT | DESCRIPCION  | PRECIO U.           | DSCTO. | P.TOTAL          |
|-----|------|--|---------------------|--------|------------------|
| 41  | 1    | Espatula metálica recta ATECO 1319, hoja 4" X 3/4", mango plastico color negro.  | 9.72                | 0.00   | 9.72             |
| 42  | 1    | Brocha CARLISLE 40374 con cerdas de jabalí, resistente a temperaturas de hasta 500°F. Unidad de 5.08 cms. de ancho.              | 11.90               | 0.00   | 11.90            |
| 43  | 1    | Cacerola UPDATE U-ASP-4 fabricada de aluminio de 4-1/2 Qt. de capacidad.   | 20.10               | 0.00   | 20.10            |
| 44  | 1    | Cacerola UPDATE U-ASP-10 fabricada en aluminio de 10 Qt. de capacidad.   | 33.63               | 0.00   | 33.63            |
| 45  | 5    | Tazón HALCO S779 fabricado de acero inoxidable de 13 Qt. de capacidad.   | 13.49               | 0.00   | 67.45            |
| 46  | 5    | Tazón HALCO S775 fabricado en acero inoxidable de 5 Qt de capacidad.   | 6.11                | 0.00   | 30.55            |
| 47  | 5    | Tazón HALCO S772 fabricado de acero inoxidable de 1.5 Qt. de capacidad.  | 2.54                | 0.00   | 12.70            |
| 48  | 2    | Tabla de picar UPDATE U-CB-1218 fabricada en polietileno de 30.5 x 45.7 x 1.3 cm., color blanco.                                 | 13.01               | 0.00   | 26.02            |
| 49  | 5    | Bandeja para servicio CARLISLE CT1418-24 fabricada de polipropileno de 45.72 x 35.56 cms., color naranja.                        | 6.91                | 0.00   | 34.55            |
| 50  | 5    | Bandeja antideslizante rectangular SUNNEX MFE1418 fabricada en fibra de vidrio, superficie de goma de 36 x 45 cms., color negro. | 10.63               | 0.00   | 53.15            |
|     |      |  | <b>SUBTOTAL:</b>    |        | <b>14,166.18</b> |
|     |      |  | <b>DSCTO. :</b>     |        | <b>0.00</b>      |
|     |      |  | <b>SUBTOTAL :</b>   |        | <b>14,166.18</b> |
|     |      |  | <b>TRANSPORTE:</b>  |        | <b>0.00</b>      |
|     |      |  | <b>I.V.A. 12 %:</b> |        | <b>1,699.94</b>  |
|     |      |  | <b>TOTAL :</b>      |        | <b>15,866.12</b> |

CONDICIONES DE COMPRA VENTA:

FORMA DE PAGO:

\* A CONVENIR

PLAZO DE ENTREGA:

\* INMEDIATO SALVO VENTA PREVIA

LUGAR DE ENTREGA:

\* BODEGAS DE TERMALIMEX QUITO

NOTA

\* LOS PRECIOS NO INCLUYEN MANO DE OBRA NI INSTALACION.

VALIDEZ DE LA OFERTA:

\* 15 DIAS A PARTIR DE LA PRESENTE

ATENTAMENTE,

PABLO VELASCO  
DPTO.COMERCIAL  
TERMALIMEX


**INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.**

ALMACENES MONTERO  
 SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO  
 Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Esquina  
 Una cuadra al Norte del Estado Olimpico Alhualta  
 Telefonos: 2-3332-404 Ruc: 1792144566001

**PROFORMA**
**006-001-00006517**

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

|                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| FECHA: 01/NOV/2013        | PEDIDO No: 006-001-0000065 |
| CLIENTE: CONSUMIDOR FINAL | PAGO: CONTADO              |
| RUC: 999999999            | VENDEDOR: OFICINA ESTADIO  |
| DIRECCION:                |                            |
| CIUDAD: PICHINCHA - QUITO |                            |
| TELEFONO: 0               |                            |
| OBSERV.:                  |                            |

| CANTIDAD | CODIGO        | DETALLE                                  | P/UNIT. | DSTO. | TOTAL  |
|----------|---------------|--|---------|-------|--------|
| 5,00     | 7891112054523 | TRAMO MASTE CUCHILLO CEBOLLERO           | 14,25   | 0,00  | 71,27  |
| 3,00     | 7891112054288 | TRAMO MASTE CUCHILLO PARA DESHUESAR PROF | 4,98    | 0,00  | 14,95  |
| 5,00     | 4891342621345 | SUNNE TABLA PICAR VERDE 46X32CM          | 16,20   | 0,00  | 80,99  |
| 1,00     | 7891112053830 | TRAMO MASTE CHAIRA ESTRIADA DE 12IN. PAR | 13,87   | 0,00  | 13,87  |
| 2,00     | 4891342920615 | SUNNE TERMOMETRO DIGITAL-50C A + 300     | 25,51   | 0,00  | 51,02  |
| 4,00     | 7891112024229 | TRAMO POLYW ESPATULA RASPADORA           | 6,95    | 0,00  | 27,78  |
| 2,00     | 874800854855  | GENER COLADOR CHINO 9.5 IN               | 31,25   | 0,00  | 62,50  |
| 4,00     | 7860888202603 | ONIX ESPUMADERA 10CM. DE ACERO INOXIDABL | 2,71    | 0,00  | 10,84  |
| 4,00     | 4891342920141 | SUNNE CUHARETA PERFORADA DE ACERO INOXI  | 3,19    | 0,00  | 12,75  |
| 4,00     | 7891116026090 | TRAMO UTILY CUHARETA PARA ARROZ ACERO I  | 8,13    | 0,00  | 32,52  |
| 4,00     | 7891112062535 | TRAMO UTILI ESPATULA                     | 2,96    | 0,00  | 11,85  |
| 4,00     | 4891342413629 | SUNNE CUCHARON 40.5CM                    | 11,48   | 0,00  | 45,92  |
| 6,00     | 7891112006478 | TRAMO PARIS SARTEN TEFLON CON ESPATULA   | 14,33   | 0,00  | 85,96  |
| 2,00     | 7861026942742 | UM.EC SARTEN WOK 32cm.                   | 17,20   | 0,00  | 34,40  |
| 2,00     | 7861026942742 | UM.EC SARTEN WOK 32cm.                   | 17,20   | 0,00  | 34,40  |
| 4,00     | 7862109420072 | SANTI CALDERO ALUMINIO FUNDIDO ALTO CON  | 19,19   | 0,00  | 76,75  |
| 4,00     | 7862109420058 | SANTI CALDERO ALUMINIO FUNDIDO ALTO CON  | 46,28   | 0,00  | 185,14 |
| 2,00     | 7862109420034 | SANTI CALDERO ALUMINIO FUNDIDO ALTO CON  | 75,59   | 0,00  | 151,18 |

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias  
 TOTAL A PAGAR: mil ciento veinticuatro con 60/100  
 DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO  
 Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ  
 Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock

|            |          |
|------------|----------|
| SUBTOTAL 1 | 1.004,09 |
| DSCTO.     | -0,01    |
| SUBTOTAL 2 | 1.004,09 |
| IVA 0%     | 0,00     |
| IVA 12%    | 120,49   |
| TOTAL USD  | 1.124,60 |

RECIBIDO POR:

ELABORADO POR:


**INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.**

ALMACENES MONTERO  
 SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO  
 Av. 6 de Diciembre y Conzales Serrano Esquina  
 Una cuadra al Norte del Estadio Olimpico Atahualpa  
 Telefonos: 2-3332-404 Ruc: 1792144566001

**PROFORMA**  
**006-001-000006518**  
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
 Segun Resolucion No.826  
 del 22/12/2009

FECHA: 01/NOV/2013 PEDIDO No: 006-001-0000065  
 CLIENTE: CONSUMIDOR FINAL PAGO: CONTADO  
 RUC: 9999999999 VENDEADOR: OFICINA ESTADIO  
 DIRECCION:  
 CIUDAD: PICHINCHA - QUITO  
 TELEFONO: 0  
 OBSERV.:

| CANTIDAD | CODIGO        | DETALLE                                  | F/UNIT.  | DSTO. | TOTAL    |
|----------|---------------|--|----------|-------|----------|
| 4,00     | 7891112053984 | TRAMO MASTE ESPATULA CONFITERO           | 6,18     | 0,00  | 24,73    |
| 4,00     | 7860888403057 | ONIX BATIDOR DE ACERO INOXIDABLE 12PUL   | 3,81     | 0,00  | 15,25    |
| 2,00     | 7891112054554 | TRAMO MASTE CUCHILLO PARA FIAMBRE        | 6,87     | 0,00  | 13,75    |
| 4,00     | 7861182803451 | GENER CUCHARADE SILICON PARA REPOSTERIA  | 4,39     | 0,00  | 17,56    |
| 4,00     | 7891112021624 | TRAMO BRASI MOLDE PARA HORNEAR REDONDO T | 5,45     | 0,00  | 21,82    |
| 1,00     | 5244002011083 | GENER BOLILLO ACERO INOXIDABLE 48CMDE LA | 29,34    | 0,00  | 29,34    |
| 2,00     | 7861032813111 | KITCH PALA ARROCERA GRANDE               | 3,43     | 0,00  | 6,86     |
| 4,00     | 7806810241052 | ILKO PINZA PARA TALLARINES DE ACERO INOX | 4,64     | 0,00  | 18,55    |
| 2,00     | 7702561230003 | UNIVE OLLA DE PRESION SEGURO INTERNO 13L | 69,69    | 0,00  | 139,38   |
| 3,00     | 7861182800085 | MONTE 3HPTW LICUADORA FRAPEADORA DE USO  | 309,38   | 0,00  | 928,13   |
| 1,00     | 7861141312789 | SH.LI BATIDORA 25 LT 110V CON TIMER -1 T | 1.503,76 | 0,00  | 1.503,76 |
| 2,00     | 883049240121  | KI.AI BATIDORA DE USO COMERCIAL 7Q CERTI | 982,13   | 0,00  | 1.964,27 |
| 1,00     | 7861182803659 | LA.PA CAFETERA COMERCIAL AUTOMATICA 2 GR | 5.128,35 | 0,00  | 5.128,35 |
| 1,00     | 8800001000960 | GENER BALANZA COMERCIAL ELECTRONICA DE S | 189,00   | 0,00  | 189,00   |
| 40,00    | 7702484146955 | CORON ACTUA PLATO PANDO 39 CM ACT BLA.   | 7,44     | 0,00  | 297,76   |
| 40,00    | 7702484073022 | CORON ACTUA TAZA PARA TINTO 110CC. ACT.  | 1,17     | 0,00  | 46,88    |
| 40,00    | 7702484072926 | CORON ACTUA PLATO PARA TAZA DE TINTO 12. | 1,09     | 0,00  | 43,76    |
| 40,00    | 7702484164492 | CORON ACTUA TAZA PARA CAFE-TE 230CC CUAD | 2,00     | 0,00  | 79,92    |

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias  
 TOTAL A PAGAR: once mil setecientos veinticinco con 34/100  
 DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO  
 Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ  
 Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock

|            |           |
|------------|-----------|
| SUBTOTAL 1 | 10.469,07 |
| DSTO.      | 0,02      |
| SUBTOTAL 2 | 10.469,07 |
| IVA 0%     | 0,00      |
| IVA 12%    | 1.256,29  |
| TOTAL USD  | 11.725,34 |

RECIBIDO POR:

ELABORADO POR:



## INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

## ALMACENES MONTERO

SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO  
 Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Esquina  
 Una cuadra al Norte del Estadio Olimpico Alajuela  
 Telefonos: 2-3332-404 RUC: 1792144566001

## PROFORMA

006-001-00006519

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

FECHA: 01/NOV/2013 PEDIDO No: 006-001-0000065  
 CLIENTE: CONSUMIDOR FINAL PAGO: CONTADO  
 RUC: 9999999999 VENDEDOR: OFICINA ESTADIO  
 DIRECCION:  
 CIUDAD: FICHINCHA - QUITO  
 TELEFONO: 0  
 OBSERV.:

| CANTIDAD | CODIGO        | DETALLE                                  | F/UNIT. | DSTO. | TOTAL  |
|----------|---------------|--|---------|-------|--------|
| 40,00    | 7702484164461 | CORON ACTUA PLATO PARA TAZA DE CAFE-TE 2 | 2,03    | 0,00  | 81,24  |
| 4,00     | 7702484073084 | CORON ACTUA JARRA CAFETERA 860CC         | 9,30    | 0,00  | 37,18  |
| 40,00    | 7702484141271 | CORON ACTUA PLATO HONDO CAZ 17.5X17.5 CM | 3,57    | 0,00  | 142,88 |
| 40,00    | 7702484082802 | CORON ACTUA PLATO PASTA 30 CM ACT BL     | 5,22    | 0,00  | 208,95 |
| 40,00    | 7702484073008 | CORON ACTUA PLATO PANDO 31 CM ACT. BL.   | 4,99    | 0,00  | 199,56 |
| 40,00    | 7702484164485 | CORON ACTUA PLATO HONDO CUADRADO C-ALA 2 | 3,57    | 0,00  | 142,88 |
| 40,00    | 7702484075552 | CORON ACTUA ENSALADERA 1300cc ACT BL     | 4,90    | 0,00  | 196,00 |
| 40,00    | 7702484109066 | CORON ACTUA ENSALADERA 1700cc ACT BL     | 5,05    | 0,00  | 201,80 |
| 40,00    | 7702484088729 | CORON ACTUA BANDEJA A-C 33.5CC X 27.5CC  | 5,22    | 0,00  | 208,88 |
| 20,00    | 7702484075613 | CORON ACTUA SALSERA MULTIUSO ESTRIADA 18 | 1,39    | 0,00  | 27,70  |
| 40,00    | 7702484145859 | CORON ACTUA BANDEJA CILANTR 26x12 CM AC  | 4,90    | 0,00  | 196,00 |
| 40,00    | 7702484075590 | CORON FRUTERO C-ALA 16.5CM ACT. BL.      | 2,09    | 0,00  | 83,44  |
| 1,00     | 026102077849  | LUMIN ENSALADERA 24 CM 9-4 QUADRATO ELAN | 11,51   | 0,00  | 11,51  |
| 4,00     | 7891155018650 | NADIR ASADERA REDONDA PYREX 2400ml. MAST | 6,73    | 0,00  | 26,90  |
| 3,00     | 6924625684886 | GENER CUCHARA DE CAFE X 12un.            | 5,36    | 0,00  | 16,07  |
| 3,00     | 6924625684855 | GENER CUCHARA DE SOPA X 12un.            | 7,65    | 0,00  | 22,96  |
| 3,00     | 6924625684862 | GENER TENEDOR DE MESA X 12un.            | 7,65    | 0,00  | 22,96  |
| 3,00     | 6924625684879 | GENER CUCHILLO DE MESA X 12un.           | 13,78   | 0,00  | 41,33  |

|  |            |          |
|--|------------|----------|
| TIEMPO DE VALIDEZ: 8 días  | SUBTOTAL 1 | 1.868,24 |
| TOTAL A PAGAR: dos mil noventa y dos con 43/100  | DSCTO.     | 0,00     |
| DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO   | SUBTOTAL 2 | 1.868,24 |
| Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ              | IVA 0%     | 0,00     |
| Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock | IVA 12%    | 224,19   |
|  | TOTAL USD  | 2.092,43 |

|               |                |
|---------------|----------------|
| RECIBIDO POR: | ELABORADO POR: |
|---------------|----------------|



## INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO

SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO  
 Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Esquina  
 Una cuadra al Norte del Estadio Olimpico Nahuaspa  
 Telefonos: 2-3332-404 Ruc: 1792144566001

## PROFORMA

006-001-00006520

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

|            |                   |            |                 |
|------------|-------------------|------------|-----------------|
| FECHA:     | 01/NOV/2013       | PEDIDO No: | 006-001-000065  |
| CLIENTE:   | CONSUMIDOR FINAL  | PAGO:      | CONTADO         |
| RUC:       | 999999999         | VENDEDOR:  | OFICINA ESTADIO |
| DIRECCION: |                   |            |                 |
| CIUDAD:    | PICHINCHA - QUITO |            |                 |
| TELEFONO:  | 0                 |            |                 |
| OBSERV.:   |                   |            |                 |

| CANTIDAD | CODIGO        | DETALLE                                  | P/UNIT. | DSTO. | TOTAL  |
|----------|---------------|--|---------|-------|--------|
| 3,00     | 414050003590  | CATER TENEDOR DE TORTA X 12un.           | 6,29    | 0,00  | 18,88  |
| 4,00     | 4891342811401 | SUNNE CUBIERTERA HOTELERA CON DIVISIONES | 12,76   | 0,00  | 51,02  |
| 40,00    | 7702147227960 | CRIST COPA AGUA RIOJA 12.75OZ.           | 0,82    | 0,00  | 32,76  |
| 40,00    | 874900048086  | BO.RO KALIX COPA PARA VINO BLANCO 33 CL. | 3,72    | 0,00  | 148,75 |
| 40,00    | 874900515533  | BO.RO KALIX COPA PARA VINO TINTO 27 CL.  | 3,23    | 0,00  | 129,28 |
| 40,00    | 874900083025  | BO.RO KALIX COPA FLAUTA PARA CHAMPANNE 1 | 3,17    | 0,00  | 126,79 |
| 6,00     | 8004360030150 | BO.RO COPA MARGARITA YPSILON 33CL. 6PIEZ | 35,06   | 0,00  | 210,38 |
| 40,00    | 7702147200321 | CRIST VASO AVISPERO LISO LEXINGTON WHISK | 0,55    | 0,00  | 21,80  |
| 40,00    | 7702147200369 | CRIST VASO AV LISO LEXINGTON ROCKS 10.50 | 0,61    | 0,00  | 24,59  |
| 4,00     | 8004360015935 | BO.RO JARRA ROLLY 2.5 LITROS             | 6,48    | 0,00  | 25,92  |
| 4,00     | 7806810221009 | ILKO RALLADOR ESTANADO DE 4 LADOS CLASIC | 2,53    | 0,00  | 10,13  |
| 1,00     | 7861026992747 | UM.EC BOWL CON BASE SILICONA ACERO INOXI | 13,00   | 0,00  | 13,00  |
| 1,00     | 7861026992730 | UM.EC BOWL CON BASE SILICONA ACERO INOXI | 9,96    | 0,00  | 9,96   |
| 7,00     | 8001133389415 | BO.RO ENSALADERA CAPITOL 7PZ             | 26,72   | 0,00  | 187,06 |

|  |                                     |            |          |
|--|-------------------------------------|------------|----------|
| TIEMPO DE VALIDEZ:   | 8 dias                              |            |          |
| TOTAL A PAGAR:   | mil ciento treinta y uno con 56/100 | SUBTOTAL 1 | 1.010,32 |
| DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO   |                                     | DSTO.      | 0,00     |
| Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ              |                                     | SUBTOTAL 2 | 1.010,32 |
| Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock |                                     | IVA 0%     | 0,00     |
|  |                                     | IVA 12%    | 121,24   |
|  |                                     | TOTAL USD  | 1.131,56 |

|               |                |
|---------------|----------------|
| RECIBIDO POR: | ELABORADO POR: |
|---------------|----------------|

## ANEXO N° 66

### COTIZACIÓN DE MATERIAL DE LIMPIEZA

**HERMINIA SANCHEZ E HIJOS CIA LTDA**  
**ANTONIO MARCHENA OEB-54 Y ANTONIO DE ULLOA**  
 Telefono: 2549728 / 2904543  
 RUC 1791753356001

**PROFORMA N°**  
**00002458**  
**CONTRIBUYENTE ESPECIAL**  
 Resolución No 636 del 29/12/2005

**FECHA:** Quito, 4 de November de 2013  
**CLIENTE:** 1717838260 STRUVE DIANA  
**RUC:** 1791753356001  
**DIRECCIÓN:** CARCELEN  
**TELEFONO:** 2803110  
**CIUDAD:**

| Cant. | Cod    | Detalle                                    | Precio  | Desc. | P. Unit. | P. Total |
|-------|--------|--|---------|-------|----------|----------|
| 1.00  | LZ072  | JABON LIQUIDO 1 GALON                      | 6.4300  | 0%    | 6.4300   | 6.43     |
| 1.00  | LZ034  | ARRASAGRASA UNISOLUTIONS 1 GL.             | 5.3100  | 0%    | 5.3100   | 5.31     |
| 1.00  | LZ108  | LIMPIADOR TODO EN UNO D' LIMONENE OZZ 1 G. | 15.4600 | 0%    | 15.4600  | 15.46    |
| 1.00  | LZ013  | CLORO OZZ GALON                            | 2.8200  | 0%    | 2.8200   | 2.82     |
| 1.00  | LZ071  | DISPENSADOR PH JUMBO BOBSON                | 21.0000 | 0%    | 21.0000  | 21.00    |
| 1.00  | LZ073  | DISPENSADOR JABON LIQ. 800 ML D            | 17.7200 | 0%    | 17.7200  | 17.72    |
| 1.00  | LZ074  | DISPENSADOR TOALLA Z DECORT                | 20.9900 | 0%    | 20.9900  | 20.99    |
| 1.00  | LZ064  | PH JUMBO FAMILIA Y 250 MTS* C* 2H X4       | 11.4700 | 0%    | 11.4700  | 11.47    |
| 1.00  | LZ101  | LIMPION INDUSTRIAL NATURAL 650 M FAMILIA   | 17.2500 | 0%    | 17.2500  | 17.25    |
| 1.00  | LZ043  | DESTAPADOR CAÑERIA                         | 1.1607  | 0%    | 1.1607   | 1.16     |
| 1.00  | VY005  | CEPILLO BAÑO #3 C/BASE                     | 2.2500  | 0%    | 2.2500   | 2.25     |
| 1.00  | LZ026  | ESCOBATA LATINA LA BRUJITA                 | 2.5448  | 0%    | 2.5448   | 2.54     |
| 1.00  | LZ051  | TRAPEADOR JUMBO 30 CM.                     | 3.1875  | 0%    | 3.1875   | 3.19     |
| 1.00  | HT031  | PALA METALICA CON MANGO                    | 6.1800  | 0%    | 6.1800   | 6.18     |
| 1.00  | PK220  | TACHO HERCULES GDE                         | 59.8800 | 0%    | 59.8800  | 59.88    |
| 1.00  | PK012  | TACHO HERCULES GÑTE. 240 LT.               | 85.8000 | 0%    | 85.8000  | 85.80    |
| 1.00  | FBS003 | FDA. BAS.39 1/2 X 55 PLATA                 | 9.6000  | 0%    | 9.6000   | 9.60     |
| 1.00  | FBS015 | FDA. BASURA 35X47" NEGX10                  | 1.9800  | 0%    | 1.9800   | 1.98     |
| 1.00  | UM142  | BASURERO PEDAL 10 LT.                      | 7.8600  | 0%    | 7.8600   | 7.86     |
| 1.00  | DC042  | ATOMIZ                                     | 2.6700  | 0%    | 2.6700   | 2.67     |
| 1.00  | FPG006 | FDA. BLANCA 14X18                          | 2.3751  | 0%    | 2.3751   | 2.38     |
| 1.00  | LZ057  | ESPONJA MASTER BRILL SALVAUNAS             | 0.4700  | 0%    | 0.4700   | 0.47     |

Subtotal: 304.41

12 % IVA: 36.53

**TOTAL: 340.94**

**VALIDEZ DE LA PROFORMA:** 5 Dias Laborables  
**TOTAL A PAGAR:** Trescientos Cuarenta Dólares Con 94/100  
**FORMA DE PAGO:** Efectivo o cheque a nombre de HERMINIA SANCHEZ E HIJOS CIA LTDA

RECIBI CONFORME

MANDE COORDINA,  
 DEPARTAMENTO DE SERVICIOS

Matriz : Santa Clara, Antonio Marchena Oe 3-54 y Antonio de Ulloa Telf. 2549728 / 2904543  
 Telefax 2544984 Email ventas@jimenez.com.ec

**ANEXO N° 67**  
**COTIZACIÓN DE EQUIPOS DE OFICINA**

COMOHOGAR S.A. - TODOHOGAR  
TODOHOGAR ELOY ALFAR  
RUC. 1790746119001

QUITO , 30 de Octubre de 2013

STA. DIANA STRUVE  
1717838260  
2805110

PRESENTE.-

Tenemos el agrado de cotizar la siguiente  
mercadería:

| CODIGO        | DESCRIPCION                |                          | REFERENCIA |
|---------------|----------------------------|--------------------------|------------|
|               | CANT                       | MARCA V.U.DOL            |            |
| 5025232464838 | 0356                       | 1705 TELEFONO IT         |            |
| 8             | BLANCO PANASONIC -CE-      | KX-TS520LXW              |            |
| 1             |                            | 26.99                    | 26.99      |
|               |                            | C/REPARACION             |            |
| 5025232658862 | 0356                       | 2417                     |            |
| 1             | TELEFONO PANASONIC -CE-    | KXTG6711LAB              |            |
|               |                            | 63.99                    | 63.99      |
|               |                            | INALAMBRICO/IDENTIFICADO |            |
| R LLAMA       |                            |                          |            |
| 887111189288  | 3564                       | 364 PC 20-8005 AMD       |            |
| 1             | DUAL 4GB HP                | H5X15AA ABM              |            |
|               |                            | 949.99                   | 949.99     |
|               |                            | 1TB WIN 8 20" WI         |            |
| 838810011134  | 3513                       | 007 BASURERO C/PEDA      |            |
| 1             | L SEMI RDN SIMPLEHUMAN -C- | CM1355                   |            |
|               |                            | 97.99                    | 97.99      |
|               |                            | 40LT NEGRO PLA           |            |

TOTAL: \$ 1.138.

**ANEXO N° 68**  
**COTIZACIONES DE UNIFORMES**



**CONFECCIONAMOS UNIFORMES PARA INSTITUCIONES  
HOTELERAS, GASTRONOMICAS  
Y MEDICAS**

Telefax: 2401 144(Fabrica)  
Almacén Quito 2464 567  
Almacén Guayaquil 042 682 834  
[www.mychefcity.com](http://www.mychefcity.com)  
[chefcity2000@yahoo.com](mailto:chefcity2000@yahoo.com)

**COTIZACION**

FECHA: 19 de Octubre del 2013,  
DE: Chef City Clothing  
PARA:  
ATENCION: Srta. Diana Struve  
FAX / TELF 987759638  
e-mail [manadelciel@cc.dte.net](mailto:manadelciel@cc.dte.net) / [secrendc@hotmail.com](mailto:secrendc@hotmail.com)

| CANT. | ARTICULO                                     | P. UNID.     | TOTAL         |
|-------|--|--------------|---------------|
|       | <b>COCINA</b>                                |              |               |
| 3     | Chaqueta Narda color/BL.                     | 28,00        | 84,00         |
| 3     | Pantalón tipo calentador / NG. Hasta la T 42 | 17,00        | 51,00         |
| 3     | Gorros Champiñon BL.                         | 5,00         | 15,00         |
| 3     | Delantal Frances BL.                         | 14,00        | 42,00         |
| 3     | Delantal en v color NG.                      | 8,00         | 24,00         |
|       |  | <b>TOTAL</b> | <b>216,00</b> |

Validez 30 días calendario  
IVA: Tarifa 0 ( cero ) Empresa Artesanal  
Entrega 10 días laborables.  
Forma de 75 entrada 25% contra entrega  
DEPOSITOS Bco. Pichincha Cta. Cte. # 3367319804 Gladys Iza  
confirmar depositos o transferencias a [chefcity2000@yahoo.com](mailto:chefcity2000@yahoo.com)

Magali Merchán  
2464-567

**El Uniforme****Quicentro****004-001-0002145****Linea completa para todo trabajo**

CODIGO CLIENTE : 50528

FECHA : Sábado, Octubre 19 de 2013

EMPRESA :

R.U.C. / CEDULA : 1724344528

DIRECCION : COTOCOLLAO

TELEFONO: P593A02T2294204

ATENCION:

FAX: PAT

E-MAIL: N/D

| CODIGO                 | DETALLE                          | CANT | V. UNIT  | V. TOTAL  |
|------------------------|----------------------------------|------|----------|-----------|
| 08.13.08.1             | CHAQUETA CHEF M/C INDIGO GAB T S | 3    | 16.43 \$ | 49.29     |
| 08.1.03.2              | DELANTAL CHEF GABARDINA GRANDE   | 3    | 8.57 \$  | 25.71     |
| 10.10.03.1             | GORRO CHEF HONGO                 | 3    | 4.46 \$  | 13.37     |
| 08.1.03.1              | DELANTAL CHEF GABARDINA PEQUEÑO  | 3    | 7.50 \$  | 22.50     |
| 02.8.01.1              | BLUSA M/L CAMISERO DACRÓN T/S    | 1    | 13.26 \$ | 13.26     |
| 03.2.01.2              | CAMISA M/L DACRÓN T/38           | 1    | 13.26 \$ | 13.26     |
| 007                    | ARTE DE BORDADOS                 | 1    | 9.38 \$  | 9.38      |
| SUBTOTAL ANTES DEL IVA |                                  |      |          | \$ 146.76 |
| DESCUENTO              |                                  |      |          | \$ 0.00   |
| SUBTOTAL CON IVA       |                                  |      |          | \$ 146.76 |
| SUBTOTAL SIN IVA       |                                  |      |          | \$ 0.00   |
| I . V . A              |                                  |      |          | \$ 17.61  |
| TOTAL A PAGAR          |                                  |      |          | \$ 164.37 |

PLAZO DE ENTREGA : STOCK ENTREGA INMEDIATA

/ o 15 DIAS LABORABLES

FORMA DE PAGO: DE CONTADO

/ 60% AL CONTRATO Y 40% CONTRA ENTREGA

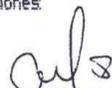
VALIDEZ DE LA PROFORMA: 8 DIAS

~~CHEQUE A NOMBRE DE EL UNIFORME~~

PARA DEPOSITOS O TRANSFERENCIAS: PRODUBANCO CUENTA CORRIENTE No. 02050014176

A PARTIR DE LA TALLA XL(42) SE INCREMENTARA 1 DOLAR POR TALLA

Observaciones:



MARIA ISABEL PAZHAR

\*MATRIZ Juan Severino E8-58(135) y Av. 6 de Diciembre Plaza Argentina Telefs: 223-9616 / 254-6500

\*QUICENTRO SHOPPING Telefs: 246-1917 \* C.C.VILLA CUMBAYA telefs: 289-2922

\*C.C. EL BOSQUE Telefs: 226-0451 \*SAN LUIS SHOPPING Telefs: 209-0116

www.eluniforme.com.ec e-mail: eluniforme@punto.net.ec

## ANEXO N° 69

### COTIZACIÓN DE INGREDIENTES

| MEGAMAXI<br>** MEGAMAXI EL CONDADO **<br>AV. DE LA PRENSA S/N Y AV. KENNEDY<br>QUITO - ECUADOR<br>CORPORACION FAVORITA C.A.<br>AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTOGCHOA<br>QUITO - ECUADOR<br>RUC:1790016919001<br>MEGAMAXI<br>** MEGAMAXI EL CONDADO **<br>AV. DE LA PRENSA S/N Y AV. KENNEDY<br>QUITO - ECUADOR<br>CORPORACION FAVORITA C.A.<br>AV. GENERAL ENRIQUEZ VIA COTOGCHOA<br>QUITO - ECUADOR<br>RUC:1790016919001 |          |         |         |
|--|----------|---------|---------|
| Descripción  | Cantidad | Pre.Uni | Pre.Tot |
| QUITIG SIX PA  | 1        | 2.3929  | 2.391   |
| CASTILLO.ANEJ  | 1        | 7.4732  | 7.471   |
| CLUB PREMIUM   | 1        | 5.5893  | 5.591   |
| TESALIA SIX P  | 1        | 1.2500  | 1.251   |
| CHAKANA MALBE  | 1        | 11.6607 | 11.661  |
| SANTA ENA MER  | 1        | 12.3482 | 12.351  |
| LEON TARAPACA  | 1        | 10.6071 | 10.611  |
| PILSENER LIGH  | 1        | 4.6161  | 4.621   |
| EL KARNAL PLA  | 1        | 16.0446 | 16.041  |
| CARIBBEANS TR  | 1        | 8.1429  | 8.141   |
| CRYMS AMARETO  | 1        | 7.4107  | 7.411   |
| CASTILLO BCO   | 1        | 6.0893  | 6.091   |
| CLOS PIRQUE S  | 1        | 5.0536  | 5.051   |
| GUSTADINA SAL  | 1        | 2.0982  | 2.101   |
| GIRASOL  | 1        | 3.0000  | 3.001   |
| TRAVERSO JUCC  | 1        | 1.3304  | 1.331   |
| D. PETRA VINA  | 1        | 1.0446  | 1.041   |
| MC CORMICK SA  | 1        | 1.0268  | 1.031   |
| SNOB PICKLES.  | 1        | 3.3393  | 3.341   |
| MC CORMICK TO  | 1        | 1.4821  | 1.481   |
| SNOB ACEITUNA  | 1        | 2.6161  | 2.621   |
| ESPANOLA ACEI  | 1        | 2.7500  | 2.751   |
| MC CORMICK SA  | 1        | 1.3393  | 1.341   |
| NIEL ABEJA SC  | 1        | 6.9300  | 6.931   |
| HAGGI MOSTAZ   | 1        | 1.1875  | 1.191   |
| CONDIMENS AJ   | 1        | 0.9100  | 0.911   |
| MC CORMICK SA  | 1        | 0.9821  | 0.981   |
| SX.ALMENDRAS   | 1        | 5.4100  | 5.411   |
| SNOB CHAMPINO  | 1        | 2.1607  | 2.161   |
| CENTAUR0 DURA  | 1        | 2.2589  | 2.261   |
| NUTRI LECHE E  | 1        | 1.1400  | 1.141   |
| CRISAL SUPER   | 1        | 0.6600  | 0.661   |
| JURIS JAMON E  | 1        | 2.4200  | 2.421   |
| JURIS LONGANI  | 1        | 2.1200  | 2.121   |
| FLORALP CHEDD  | 1        | 3.8000  | 3.801   |
| SX.TOCINETA A  | 1        | 3.5700  | 3.571   |
| SX.HELADO VAI  | 1        | 2.2321  | 2.231   |
| C.NOBLE JAMON  | 1        | 2.9700  | 2.971   |
| SAN MIGUEL MA  | 1        | 2.3125  | 2.311   |
| ALITAS   | 1        | 3.1300  | 3.131   |
| PULPA TAMARIN  | 1        | 2.4800  | 2.481   |
| PULPA NARANJA  | 1        | 1.6100  | 1.611   |
| KIOSKO MOZZAR  | 1        | 5.6600  | 5.661   |
| BAMBUSA PINCH  | 1        | 0.5982  | 0.601   |
| SX.QUESO CREM  | 1        | 2.3900  | 2.391   |
| B.BRAZO S/HUE  | 1        | 7.0900  | 7.091   |
| SX.CREMA DE L  | 1        | 1.5714  | 1.571   |
| MC CORMICK OR  | 1        | 1.0714  | 1.071   |
| RUBINO ARROZ   | 1        | 3.2800  | 3.281   |
| GLORIA PURA C  | 1        | 6.2400  | 6.241   |
| SX.PAPEL ALUM  | 1        | 1.0179  | 1.021   |
| FLORALP BRIE   | 1        | 4.0900  | 4.091   |
| SX.AJO POLVO   | 1        | 2.2679  | 2.271   |
| FLORALP PARM   | 1        | 5.4700  | 5.471   |
| CARICIA PALIL  | 1        | 0.3839  | 0.381   |
| KIOSKO LONG.H  | 1        | 2.7600  | 2.761   |
| LEVAPAN COLOR  | 1        | 1.3304  | 1.331   |
| SABOR CANELA   | 1        | 0.9600  | 0.961   |
| C.NOBLE SALAM  | 1        | 2.1000  | 2.101   |
| BONELLA VITAL  | 1        | 1.9900  | 1.991   |
| SX.TILAPIA 4S  | 1        | 5.9700  | 5.971   |
| ALEMAN FISH C  | 1        | 7.8900  | 7.891   |
| NARIA GLTAT  | 1        | 0.6071  | 0.611   |
| LA ORIG.PULPA  | 1        | 1.7100  | 1.711   |
| LA JUGOSA PIN  | 1        | 1.2800  | 1.281   |
| LA JUGOSA FRU  | 1        | 1.4500  | 1.451   |
| B.LOMO FALDA   | 1        | 8.1400  | 8.141   |
| SABOR PIM PIC  | 1        | 0.8400  | 0.841   |
| COFFEE HOUSE   | 1        | 2.8482  | 2.851   |
| NESTLE CHOC F  | 1        | 2.0804  | 2.081   |
| SUPERIOR TABL  | 1        | 1.9018  | 1.901   |
| NESTLE CHOC F  | 1        | 2.0804  | 2.081   |
| PECHUGA ESPE   | 1        | 6.9900  | 6.991   |
| SX.CANELA MOL  | 1        | 0.6500  | 0.651   |
| MILANO CHOCOL  | 1        | 2.7768  | 2.781   |
| MIRA ACE.AGUA  | 1        | 6.0300  | 6.031   |
| SNOB ACEITE O  | 1        | 2.9196  | 2.921   |
| SANGAY TE VER  | 1        | 1.3900  | 1.391   |
| NATURES HEART  | 1        | 0.8400  | 0.841   |
| NATURES HEART  | 1        | 0.8400  | 0.841   |
| MC CORMICK S.  | 1        | 1.4464  | 1.451   |
| NATURES HEART  | 1        | 0.8400  | 0.841   |
| BAMBUSA FINCH  | 1        | 0.5982  | 0.601   |
| SX HUEVO EXTR  | 1        | 2.0500  | 2.051   |
| PRESTO CANELO  | 1        | 1.5800  | 1.581   |
| VALDEZ AZUCAR  | 1        | 1.9600  | 1.961   |
| LEVAPAN EXTRA  | 1        | 0.7500  | 0.751   |
| LECHERA LECHE  | 1        | 1.6784  | 1.681   |
| SG MAGCORONA   | 1        | 3.4800  | 3.481   |
| DE CECCO FEYT  | 1        | 3.0100  | 3.011   |
| DON VITTORIO   | 1        | 1.3500  | 1.351   |
| VALDEZ AZUCAR  | 1        | 1.8500  | 1.851   |
| ORO BLANCO HA  | 1        | 3.2400  | 3.241   |
| AJO PELADO EM  | 1        | 1.0500  | 1.051   |
| LA HUERTA API  | 1        | 0.9100  | 0.911   |
| IRIS MAICENA   | 1        | 1.4500  | 1.451   |
| CHIVERIA VAIN  | 1        | 4.3800  | 4.381   |
| ORG ECUADORGAN   | 1        | 0.6400  | 0.641   |
| ORG BICHUERTO  | 1        | 1.1200  | 1.121   |
| MAMA MICHE HD  | 1        | 1.2321  | 1.231   |
| OTOMS FRAMBUE  | 1        | 2.3900  | 2.391   |
| FRUTILLA 250   | 1        | 0.8600  | 0.861   |
| SX.LECHUGA CR  | 1        | 0.5600  | 0.561   |
| H. PEREJIL   | 1        | 0.6000  | 0.601   |
| BROCCOLI   | 0.305K   | 0.8197  | 0.251   |
| COL BLANCA GR  | 1.730K   | 0.3815  | 0.661   |
| GREENGARDEN R  | 1        | 0.5900  | 0.591   |
| ORG TERRASANA  | 1        | 1.8900  | 1.891   |
| GREENGARDEN H  | 1        | 0.5900  | 0.591   |
| AJI EMPACADO   | 1        | 0.4100  | 0.411   |
| CEROLLA BLANC  | 1        | 1.5400  | 1.541   |
| PAPA SUPERCHO  | 1        | 3.0900  | 3.091   |
| AGROMADIVISA   | 1        | 0.8500  | 0.851   |
| LIMON GRANDE   | 0.160K   | 1.3750  | 0.221   |
| SANDIA   | 1.015K   | 0.7094  | 0.721   |
| SANDIA   | 1.015K   | -0.7094 | -0.721  |
| ZANAHORIA BLA  | 1.015K   | 1.4680  | 1.491   |
| AGROMADIVISA   | 1        | 0.9500  | 0.951   |
| DISTRIFRUT MO  | 1        | 1.3700  | 1.371   |
| MANGO CHUPAR   | 1.115K   | 1.4978  | 1.671   |
| PIMIENTO ROJO  | 0.300K   | 3.8333  | 1.151   |
| PIMIENTO GRAN  | 0.250K   | 1.0800  | 0.271   |
| MEDIO POLLO P  | 1        | 4.2300  | 4.231   |
| MEDIO POLLO P  | 1        | -4.2300 | -4.231  |
| TOMATE RINON   | 1.040K   | 1.6154  | 1.681   |
| LIMON SUTIL M  | 0.720K   | 2.2917  | 1.651   |
| NARANJA EMPAC  | 1        | 2.6900  | 2.691   |
| MANDARINA DE   | 0.690K   | 2.4493  | 1.691   |
| ZANAHORIA AMA  | 0.765K   | 0.9935  | 0.761   |
| GREENGARDEN T  | 1        | 0.5900  | 0.591   |
| GREENGARDEN M  | 1        | 0.5900  | 0.591   |
| SUQUINI GRANE  | 0.690K   | 0.9565  | 0.661   |
| GREENGARDEN C  | 1        | 1.5800  | 1.581   |
| PINA   | 1.895K   | 0.7916  | 1.501   |
| COCA COLA SIX  | 1        | 3.4643  | 3.461   |
| SIX PACK SPRI  | 1        | 3.4643  | 3.461   |





# Me gustas

## **CANELONES DE CAMARON**

Deliciosos canelones de camarón crujiente, marinado y saltado con pimiento, ajo y cebolla, bañados en una fina salsa agridulce.

## **TORTILLITAS DE QUINUA**

Delicadas tortillas de Quinoa rellenas de tocino sobre cama de lechuga, Acompañado con tomates cherry y polvo de aceite de aguacate.

## **RISOTTO DE CARNE**

Tradicional risotto de carne rehogada y dorada, aromatizado con laurel, cebollín y azafrán y Su infaltable toque de vino blanco y aceite de oliva.

## **SORBETE DE FRUTOS ROJOS**

Refrescante sorbete de frutilla y mora

## **ESPUMA DE DURAZNO**

Deliciosa espuma de durazno acompañada de frescas fram-buesas y bañada en salsa de chocolate y crema chantilly

**PRECIO 24,21\$**

Nuestros precios incluyen IVA



# Me encantas

## **ROLLO DE TILAPIA GRILL**

Deleitable rollo de tilapia al grill acompañado de papas saltadas en aceite de oliva  
Y bañadas en la tradicional salsa branca sazónada con nuez moscada.

## **MINI BROCHETAS DE CERDO**

Pequeñas brochetas de cerdo con cubos de piña a la parrilla, bañado en deliciosa salsa de miel.

## **FETUCCINI CON CAMARÓN A LA NARANJA**

Tradicional fetuccini salteado en albahaca, servido con crocantes camarones sazonados y sofritos en ajo, ají rocoto, naranja y salsa de tomate, bañados en su salsa y acompañados con vegetales.

## **SORBETE DE CITRICO**

Fresco sorbete de limón mandarina

## **TORTA DE ALMENDRAS**

Exquisita torta de almendras aromatizada con licor de amaretto, bañada con Sirope y cubierta de almendras troceadas, servida con ligero aire de naranja y salsa de chocolate

**PRECIO 25,13\$**

Nuestros precios incluyen IVA



# Te adoré

## **CREPE DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑONES**

Agradable crepe a base de espinaca relleno con pollo asado, Acompañado de deliciosa salsa de champiñones a la nuez moscada.

## **CALAMARES APANADOS EN SALSA DE MANGO**

Crocantes calamares apanados con eneldo, bañados en suave salsa de mango, acompañados con chips de camote.

## **PAVO EN SALSA DE TAMARINDO**

Apetitosos filetes de pavo al horno en salsa de tamarindo, acompañado de papas cocinadas y crujiente ensalada de zucchini y pimiento salteados.

## **SORBETE DE PIÑA Y NARANJA**

Refrescante sorbete de piña con naranja

## **CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO**

Deleitosa cheesecake de chocolate blanco, cubierto con sabrosa salsa de frambuesas y mora.

**PRECIO 26,94\$**

Nuestros precios incluyen IVA



# PICADAS

## **PICADA SIMPLE**

Bandeja simple de quesos y embutidos como queso brie, queso mozzarella, jamón ahumado y longaniza, acompañados de aceitunas y tomates cherry.

PRECIO 19,45\$

## **PICADA MIXTA**

Bandeja mixta surtida de salami, tocino, jamón espalda, queso cheddar y queso holandés, acompañado con pickles, tomates cherry, aceitunas verdes, aceitunas negras y deliciosos champiñones.

PRECIO 20,31\$

## **ALITAS BBQ**

Deliciosas alitas bañadas en la tradicional salsa BBQ

PRECIO 17,91\$

## **CAMARONES AJONJOLÍ EN SALSA DULCE**

Crujientes camarones marinados y apanados en ajonjolí, bañados en deleitosa salsa dulce, acompañado con frescas hojas de col y lechuga.

PRECIO 19,62\$

**Nuestros precios incluyen IVA**



# BEBIDAS

## SIN ALCOHOL

JUGO DE MORA 2,96,\$  
JUGO DE FRUTILLA 2,93\$  
TÉ VERDE MENTA/CARDAMOMO 3,00\$  
AGUAS AROMÁTICAS 2,82\$  
Té de toronjil,, jengibre y manzanilla.  
COCACOLA 2,75\$  
AGUA SIN GAS 2,48\$  
AGUA CON GAS 2,62\$

## CERVEZA

CLUB VERDE 4,99\$  
PILSENER 4,76\$

## CAFÉS

CAFÉ ESPRESSO 2,83\$  
CAFÉ AMERICANO 2,83\$  
FROZEN CAFÉ LATTE 3,04\$  
Delicioso café frío con leche, helado de vainilla, crema chantilly y un toque de canela

## COCTELES

MOJITO 9,57\$  
(Ron blanco, hierbabuena, limón, soda).  
CUBA LIBRE 9.54\$  
(Ron, cocacola, limón,).  
MARGARITA 9,73\$  
(Tequila, licor de naranja, limón).

## VINOS

CABERNET SAUVIGNON. 11,29\$  
MALBEC. 11,51\$  
MERLOT. 11,65\$

Nuestros precios incluyen IVA

*Av República del Salvador N18-340 y Shyris*



*[www.datinguio.com.ec](http://www.datinguio.com.ec)*

