



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMIA

“CREACIÓN DE UNA DELI-PASTELERÍA CON OFERTA DE REPOSTERÍA
BASADA EN EL RESCATE DE FRUTOS ENDÉMICOS ANDINOS.”

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

Profesor guía

Licenciado Hernán Dávila

Autor

María Carolina Montalvo Jaramillo

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.”

Hernán Dávila

Licenciado

C.C. 1706865316

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

María Carolina Montalvo Jaramillo

C.C. 1722957113

AGRADECIMIENTO

Agradezco a mi madre y hermanas que me han apoyado en cada momento de mi vida.

Agradezco a mi esposo que ha estado conmigo en cada paso durante mi carrera y ha sido un apoyo para superar algunos obstáculos.

DEDICATORIA

Realizo este proyecto en memoria a mi abuelita, agradeciéndole por la fuerza que me dio para llegar a donde estoy. Sabiendo que estará apoyándome desde el cielo.

A mi hijo que es el que me ha dado la fuerza para lograr cumplir mis metas para comenzar en mi vida profesional.

RESUMEN

“Dulce & Tradición” es un proyecto de una empresa con oferta de postres que tiene como objetivo impulsar el conocimiento de nuestra sociedad hacia los productos endémicos de nuestra tierra andina. El menú consta de tres partes: la primera parte contiene los postres, que se compone de una variedad de pasteles y dulces; la segunda parte es la de bebidas, esta sección se compone de aguas, jugos y bebidas típicas; y finalmente está la parte de los helados, en la cual la empresa se ha enfocado en realizar una combinación de sabores endémicos.

En la organización del personal se dispondrá de 8 personas de las cuales los cargos principales son a tiempo completo mientras que los ayudantes son a medio tiempo.

Con el análisis del capítulo financiero podemos observar que el 30% de nuestros ingresos mensuales son utilizados para el pago de salarios y en arriendo será un 8%. Al finalizar el tercer año de funcionamiento de la empresa, el préstamo que se solicitó quedará pagado. Al transcurrir el primer año podemos ver que nuestra inversión ha sido recuperada. Esta empresa tiene un mercado objetivo basado en estudiantes y oficinistas, su ubicación favorece al segmento en el cual se ha posicionado, ya que en sus alrededores se encuentran ubicadas una gran cantidad de entidades públicas e instituciones educativas. El estudio del mercado ha facilitado las estrategias utilizadas en el proyecto, como establecer el precio para cada receta, el segmento al que está dirigido y las formas de distribución del producto.

“Dulce & Tradición” es una compañía constituida por una sociedad anónima ligada a todas las leyes vigentes.

ABSTRACT

"Dulce & Tradición" is a project of a company offering desserts that aims to promote awareness of our society towards the endemic Andean products of our land. The menu consists of three parts: the first part contains the desserts, which include a variety of cakes and sweets, the second part is the drinks, this section is composed of water, juices and drinks, and finally there is the part of ice cream, in which the company has focused on performing a combination of endemic flavors.

In the organization of staff will have 8 persons, of which the main positions are full time while assistants are part-time.

With the analysis of the financial chapter we can see that 30% of our monthly income is used to pay salaries and rent will be 8%. At the end of the third year of operation of the company, the loan is paid stay request. When passing the first year we can see that our investment has been recovered.

This company has a target market based on students and office workers, its location favors the segment in which it is positioned, and in their vicinity a lot of government agencies and educational institutions are located. Market research has facilitated the strategies used in the project, such as setting the price for each recipe, the segment to which it is addressed and ways of distribution.

"Dulce & Tradición" is a company established by a corporation linked to all applicable laws.

ÍNDICE

| | |
|---|---|
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| JUSTIFICACIÓN | 2 |
| | |
| 1. Capitulo I. Plan de Marketing | 3 |
| 1.1. Concepto | 3 |
| 1.2. Misión | 3 |
| 1.3. Visión..... | 3 |
| 1.4. Objetivos generales | 4 |
| | |
| 1.5. Objetivos específicos..... | 4 |
| 1.5.1. Objetivos de marketing | 4 |
| 1.5.2. Objetivos financieros | 4 |
| 1.5.3. Objetivos en ventas | 5 |
| 1.5.4. Objetivos Administrativos | 5 |
| | |
| 1.6. F.O.D.A. | 5 |
| 1.6.1. Fortalezas | 5 |
| 1.6.2. Oportunidades | 7 |
| 1.6.3. Debilidades..... | 7 |
| 1.6.4. Amenazas..... | 8 |
| | |
| 1.7. Macro ambiente..... | 8 |
| 1.7.1. Gobierno | 8 |
| 1.7.2. Ambiental..... | 9 |
| 1.7.3. Tecnología | 9 |

| | |
|--|----|
| 2. Capitulo II. Plan Organizacional | 10 |
| 2.1. Nombre del establecimiento | 10 |
| 2.2. Logotipo e Isotipo | 10 |
| 2.3. Carta..... | 11 |
| 2.4. Organigrama estructural | 14 |
| 2.5. Organigrama por puesto de trabajo | 15 |
| 2.6. Horarios | 16 |
| 2.7. Descripción de puestos | 21 |
| 2.8. Diseños de uniformes | 23 |
| 2.9. Menú | 29 |
| 2.10. Recetas estándar | 31 |
| 2.11. Plano | 54 |
| 2.12. Políticas de la empresa | 55 |
| | |
| 3 Capitulo III. Plan Financiero | 57 |
| 3.1 Inventarios..... | 57 |
| 3.2 Presupuesto de inversión | 64 |
| 3.3 Amortización de préstamo | 65 |
| 3.4 Rol de pagos | 66 |
| 3.5 Presupuesto de ventas..... | 67 |
| | |
| 3.6 Estado de resultados..... | 68 |
| 3.6.1 Estado de resultados mensual..... | 68 |
| 3.6.2 Estado de resultados anual | 69 |
| 3.6.3 Estado de resultados 5 años | 70 |
| 3.6.4 Punto de equilibrio | 71 |

| | | |
|------|--|----|
| 4 | Capitulo IV. Plan estratégico | 73 |
| 4.1 | Ubicación | 73 |
| 4.2 | Segmentación | 74 |
| 4.2 | Modelo de encuestas | 75 |
| 4.3 | Resultados de las Encuestas | 76 |
| 4.4 | Análisis de la competencia. | 80 |
| 4.5 | Publicidad..... | 80 |
| 4.6 | Promoción | 81 |
| 4.7 | Canales de distribución | 81 |
| 4.8 | Factor Diferencial | 81 |
| 4.9 | Estrategia de marketing..... | 81 |
| 4.10 | Estrategia de posicionamiento..... | 82 |
| 4.11 | Estrategia de precio..... | 82 |
| 4.12 | Estrategia de RRHH | 83 |
| 5 | Capitulo V. aspecto jurídico y legal | 84 |
| 5.1 | La empresa | 84 |
| 5.2 | Permisos de funcionamiento | 85 |
| 5.3 | Permisos de bomberos..... | 87 |
| 5.4 | Tipos de contratos..... | 88 |
| | CONCLUSIONES | 91 |
| | RECOMENDACIONES | 92 |
| | REFERENCIAS..... | 93 |
| | ANEXOS | 97 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | | |
|----------|---|----|
| Tabla 1 | Tabla de Horario General | 16 |
| Tabla 2 | Horario Jefe de cocina..... | 17 |
| Tabla 3 | Horario Ayudante de cocina (mañana) | 17 |
| Tabla 4 | Horario Ayudante de cocina (Tarde) | 18 |
| Tabla 5 | Horario Jefe de servicio y Caja..... | 18 |
| Tabla 6 | Horario Ayudante de servicio (mañana) | 19 |
| Tabla 7 | Horario Ayudante de Servicio (Tarde) | 19 |
| Tabla 8 | Horario Jefe de Bodega..... | 20 |
| Tabla 9 | Horario Gerente general..... | 20 |
| Tabla 10 | Receta estándar: Torta de Maqueño | 31 |
| Tabla 11 | Receta estándar: Cheesecake de higos..... | 32 |
| Tabla 12 | Receta estándar: Dulce de Babaco | 33 |
| Tabla 13 | Receta estándar: Arroz con leche | 34 |
| Tabla 14 | Receta estándar: Pristiños | 35 |
| Tabla 15 | Receta estándar: Empanadas de Viento | 36 |
| Tabla 16 | Receta estándar: Dulce de Zapallo | 37 |
| Tabla 17 | Receta estándar: Pie de Tomate de Árbol..... | 38 |
| Tabla 18 | Receta estándar: Pie de Mortiño | 39 |
| Tabla 19 | Receta estándar: Pie de babaco | 40 |
| Tabla 20 | Receta estándar: Helado de Coco y Tocte | 41 |
| Tabla 21 | Receta estándar: Helado de Higo | 42 |
| Tabla 22 | Receta estándar: Helado de Ron con Maracuyá | 43 |
| Tabla 23 | Receta estándar: Helado de Uvilla y Orito..... | 44 |
| Tabla 24 | Receta estándar: Helado de Taxo y Ají..... | 45 |
| Tabla 25 | Receta estándar: Helado de Naranjilla | 46 |
| Tabla 26 | Receta estándar: Helado de Tomate de Árbol | 47 |
| Tabla 27 | Receta estándar: Helado de Aguacate y Hierba buena..... | 48 |
| Tabla 28 | Receta estándar: Chicha Morada | 49 |
| Tabla 29 | Receta estándar: Rosero quiteño | 50 |
| Tabla 30 | Receta estándar: Colada Morada..... | 51 |
| Tabla 31 | Receta estándar: Chocolate de Ambato..... | 52 |

| | |
|---|----|
| Tabla 32 Receta estándar: Canelazo | 53 |
| Tabla 33 Inventario de uniformes | 57 |
| Tabla 34 Inventario Bateria de cocina..... | 58 |
| Tabla 35 Inventario Vajilla | 59 |
| Tabla 36 Inventario Cristalería | 59 |
| Tabla 37 Inventario Cubertería..... | 60 |
| Tabla 38 Inventario Inmuebles Exteriores | 60 |
| Tabla 39 Inventario Equipos de cocina | 61 |
| Tabla 40 Inventario Suministros de oficina..... | 61 |
| Tabla 41 Inventarios Útiles de aseo | 62 |
| Tabla 42 Inventario Equipos de oficina | 62 |
| Tabla 43 Inventario Equipos de cocina | 63 |
| Tabla 44 Tabla de Presupuesto de inversión | 64 |
| Tabla 45 Tabla de Amortización Préstamo | 65 |
| Tabla 46 Tabla de Rol de pagos | 66 |
| Tabla 47 Tabla de Cálculo 13, 14 y Vacaciones | 66 |
| Tabla 48 Tabla de Calculo Nómina salarial..... | 67 |
| Tabla 49 Tabla de Presupuesto de ventas..... | 67 |
| Tabla 50 Tabla de estado de resultado mensual..... | 68 |
| Tabla 51 Tabla de Estado de resultado anual | 69 |
| Tabla 52 Tabla de Estado de resultado 5 años | 70 |
| Tabla 53 Tabla de Estado de resultado anual | 72 |
| Tabla 54 Resultado Encuesta Pregunta 1 | 76 |
| Tabla 55 Resultado Encuesta Pregunta 2 | 76 |
| Tabla 56 Resultado Encuesta Pregunta 3..... | 77 |
| Tabla 57 Resultado Encuesta Pregunta 4 | 77 |
| Tabla 58 Resultado Encuesta Pregunta 5..... | 78 |
| Tabla 59 Resultado Encuesta Pregunta 6..... | 78 |
| Tabla 60 Resultado Encuesta Pregunta 7..... | 79 |
| Tabla 61 Resultado Encuesta Pregunta 2 | 79 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura 1 Logotipo | 10 |
| Figura 2 La Carta: Parte Frontal..... | 11 |
| Figura 3 La Carta: Parte Interna..... | 12 |
| Figura 4 La Carta: Parte Posterior..... | 13 |
| Figura 5 Organigrama estructural..... | 14 |
| Figura 6 Organigrama por puestos de trabajo..... | 15 |
| Figura 7 Uniforme Jefe de pastelería - Chaqueta blanca | 23 |
| Figura 8 Uniforme Jefe de pastelería - Pantalón blanco | 23 |
| Figura 9 Uniforme Jefe de pastelería - Delantal francés blanco..... | 23 |
| Figura 10 Uniforme Jefe de pastelería - Gorro champiñón blanco | 24 |
| Figura 11 Uniforme Jefe de pastelería - Zapatos antideslizantes blancos | 24 |
| Figura 12 Uniforme Jefe de pastelería - Malla para cocina | 24 |
| Figura 13 Uniforme ayudante de pastelería - Chaqueta blanca | 25 |
| Figura 14 Uniforme ayudante de pastelería - Pantalón blanco..... | 25 |
| Figura 15 Uniforme ayudante de pastelería - Delantal francés blanco..... | 25 |
| Figura 16 Uniforme ayudante de pastelería - Gorro champiñón blanco | 26 |
| Figura 17 Uniforme ayudante de pastelería - Zapatos antideslizantes blancos | 26 |
| Figura 18 Uniforme ayudante de pastelería - Malla para cocina | 26 |
| Figura 19 Uniforme de servicio - Camiseta Polo celeste | 27 |
| Figura 20 Uniforme de servicio - Pantalón de tela negro | 27 |
| Figura 21 Uniforme Jefe de Bodega – Overol azul clásico..... | 28 |
| Figura 22 Uniforme Jefe de bodega - Malla para cocina | 28 |
| Figura 23 Uniforme Jefe de bodega - Zapatos antideslizantes azules | 28 |
| Figura 24 Plano | 54 |
| Figura 25 Mapa de ubicación | 73 |
| Figura 26 Formato de encuestas..... | 75 |
| Figura 27 Tarjeta de presentación..... | 80 |
| Figura 28 Requisitos para obtener permisos de funcionamiento..... | 87 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | |
|---|-----|
| Anexo 1 Cotización El Uniforme..... | 98 |
| Anexo 2 Cotización AGROindustrias..... | 99 |
| Anexo 3 Cotización Concreta | 100 |
| Anexo 4 Cotización Montero | 101 |
| Anexo 5 Cotización Paco | 102 |
| Anexo 6 Cotización Supermaxi | 103 |
| Anexo 7 Gráficos de resultados de encuestas | 105 |
| Anexo 8 Tabla de Tabulación de Encuestas | 108 |
| Anexo 9 Cuadro de Precios..... | 109 |

INTRODUCCIÓN

“Dulce & Tradición” es un proyecto de una empresa que busca vender postres, productos dulces y bebidas, todas enfocadas en el rescate de los productos endémicos andinos, realizando un correcto análisis de todos los detalles que se necesitan para que un negocio sea rentable. Nos basamos en un análisis del sector en el que nos vamos a ubicar, el cual se encuentra rodeado de oficinas e instituciones educativas. El objetivo de este proyecto es que la población recupere sus raíces gastronómicas, manteniendo en sus comidas los productos de nuestra tierra. Esto lo queremos lograr entregando productos con técnicas actuales y sabores tradicionales.

JUSTIFICACIÓN

El tema de este proyecto lo he escogido por que tengo un gran enfoque hacia los postres ecuatorianos, una de mis destrezas es preparar postres, por lo cual he escogido este tema para desarrollarlo, y así demostrar a todos mis clientes la calidad de productos y el conocimiento que tenemos con todo el equipo de trabajo. Compartiré mis conocimientos en repostería con el personal para así poder entregar al cliente lo mejor.

Mis conocimientos se los debo a mi familia ya que con ellos preparaban varios postres ecuatorianos, así poco a poco fue creciendo mi interés por nuestros productos y ahora quiero que el resto de personas tengan más conocimiento sobre ellos y entregarlos también en innovadoras presentaciones.

1. Capítulo I. Plan de Marketing

1.1. Concepto

Creación de una deli-pastelería la cual ofrece postres ecuatorianos en stock y en repostería con una gama de sabores a elección del cliente, sean estos endémicos de Ecuador o frutas andinas, donde se incluirá dulces típicos ecuatorianos. El cliente puede escoger la combinación de sabores del postre que ha seleccionado al igual que su decoración.

1.2. Misión

Ofrecer al cliente una variedad de sabores en productos de repostería y dulces típicos del Ecuador y la región andina, por medio de la mejor calidad, considerando el gusto del cliente y las preferencias del mismo.

1.3. Visión

Llegar a ser una de las mejores pastelerías del Ecuador, ser reconocidos por la excelente calidad de nuestros productos así como de nuestra atención al cliente y el interés por los deseos de ellos.

1.4. Objetivos generales

- Satisfacer el gusto del cliente tomando en cuenta sus preferencias, dándoles una variedad de productos en stock y sabores en repostería.
- Ofrecer al cliente buena calidad del producto.
- Dar la mejor atención al cliente para que sienta un ambiente cálido en nuestro establecimiento.
- Expandir a nivel nacional, con franquicias.
- Ser un establecimiento reconocido por el cliente y la competencia.

1.5. Objetivos específicos

1.5.1. Objetivos de marketing

Nuestro objetivo como empresa en relación al área de marketing será lograr un buen estudio del mercado y con esto enfocarnos en un segmento de economía media-baja, que varíe entre oficinistas y estudiantes.

No despreocupar las necesidades de nuestros clientes mediante encuestas y buzón de sugerencias.

1.5.2. Objetivos financieros

En el área financiera nuestro objetivo será lograr un buen manejo de los recursos, destinándolo correctamente en la compra y adquisición de bienes, encontrando nuestro punto de equilibrio deseado en las ventas. Con ayuda de un estimado de los valores transcurridos en un año tener una base guía.

1.5.3. Objetivos en ventas

“Dulce & tradición” busca como empresa obtener el punto de equilibrio deseado. También busca duplicar sus ventas al transcurso de un año, consiguiendo fidelidad del cliente y atrayendo al cliente con promociones.

1.5.4. Objetivos Administrativos

“Dulce & Tradición” capacitará su personal cada cierto periodo, buscando excelencia en su desempeño, controlará los horarios del personal, manejará al personal correctamente ofreciendo remuneraciones y así conseguir su fidelidad.

1.6. F.O.D.A.

1.6.1. Fortalezas

- Personal capacitado

El personal será capacitado cada 6 meses, se evaluará su desempeño, su comportamiento con el cliente, y en caso de imprevisto, su reacción.

- Ubicación geográfica

Su ubicación será en una zona cercana a escuelas, colegios y oficinas, cercanas al parque “La Alameda”. Esto facilitará el acceso de los clientes hacia nosotros, con esto se pretende llegar a clientes de toda edad, niños, adolescentes, adultos y adultos mayores.

- Buen servicio y atención del cliente

El personal capacitado estará en condiciones para dar una buena atención al cliente ofreciendo nuestros productos de manera que el cliente se sienta a gusto no solo con el producto sino con nuestros vendedores.

- Modalidades de pago

Entre las posibilidades de pago tendremos en efectivo o con tarjeta de débito.

- Productos diferenciados por tener proveedores orgánicos y con registros sanitarios al día.

Se buscará proveedores con la mejor calidad y registros sanitarios en sus productos, los que serán seleccionados para nuestro menú y serán autorizados por nuestro jefe de bodega el cual está en capacidad de aceptarlos o rechazarlos de acuerdo a su calidad.

- Oferta constante e invariable del menú por usar productos endémicos

Siempre se dispondrá de nuestros productos. Aunque se tenga productos de temporada se realizara adquisición de estos productos con un tiempo previo y la cantidad necesaria, los mismos que serán almacenados correctamente para su duración.

- Sistema de seguridad

Será contratada una empresa de seguridad para monitorear el local. Se dispondrá de cámaras, las cuales no solo controlarán la seguridad del local, también se podrá controlar el comportamiento de nuestro personal

1.6.2. Oportunidades

- Dar a conocer los sabores endémicos andinos

Fomentaremos los productos endémicos andinos no solo con nuestro menú, sino también daremos a conocer su origen, colocando en ellos datos importantes, etc. Esta información será dada mediante folletos, en las servilletas y en el papel del cono de helado.

- Certificaciones BPM, HACCP
- Certificados ISO9002, ISO90014, ISO12000
- Internet dentro de las instalaciones

Se contratará internet ilimitado.

- Adquirir nueva tecnología y software

Se dispondrá de computadoras para el servicio, las cuales tendrán su software.

1.6.3. Debilidades

- No se cuenta con estacionamiento
- Escasa variedad de bebidas

1.6.4. Amenazas

- Ingreso de nuevos competidores

Al ver la idea de combinar sabores en diferentes tipos de técnicas, muchos competidores podrán aprovechar de eso y crear un nuevo negocio, ya que el Ecuador tiene una gran riqueza de productos y sabores, al igual que los demás países en la zona andina.

- Competencia

La competencia para este tipo de productos es grande ya que en todo el país podemos encontrarlos a precios muy baratos en cuanto a los productos en stock.

1.7. Macro ambiente

En toda empresa o negocio hay factores externos que influyen en el progreso, venta, administración, organización, etc. Estos son factores que no podemos controlarlos o no están en poder de la empresa el cambiarlos. Entre los factores que afectan a la empresa están:

1.7.1. Gobierno

Los cambios de poder suelen ser una causa para que la empresa se vea afectada o beneficiada, ya que cada gobierno es diferente y varían factores como impuestos, valor de los documentos y leyes.

1.7.2. Ambiental

El factor ambiental influye mucho en la industria de los alimentos ya que en caso de cualquier cambio en el clima puede afectar a la cantidad de productos que se tiene, también el cambio de temporada sobre ciertos productos ya que no se pueden encontrar algunos productos en ciertas épocas del año. También si se tiene algún desastre natural. La empresa siempre debe tener un plan de contingencia, el cual nos ayudara a estar prevenidos en cualquier momento.

1.7.3. Tecnología

La tecnología va variando con el paso de los días. Cada día se inventan cosas nuevas, por lo tanto es un factor que afecta externamente a la empresa, ya que uno no puede controlar el avance de esta. Siempre es necesario ir buscando nueva tecnología, equipos que nos ayuden a realizar ciertos procesos, etc.

2. Capítulo II. Plan Organizacional

2.1. Nombre del establecimiento

- “Dulce & Tradición”

Se ha escogido el nombre “Dulce & Tradición” para que los consumidores tengan una idea fácil sobre que se trata el local, sobre qué productos ofrece. “Dulce & Tradición” es un establecimiento en el cual se ofrecen productos dulces con sabores tradicionales.

2.2. Logotipo e Isotipo

El logotipo de la empresa se basa en un diseño llamativo con colores que presentan dulzura, lo cuales van a atraer al consumidor provocando en ellos el deseo de consumir un postre.



2.3. Carta

La carta es un diseño simple el cual se realizara en un papel de cartulina arrugada gruesa color crema.

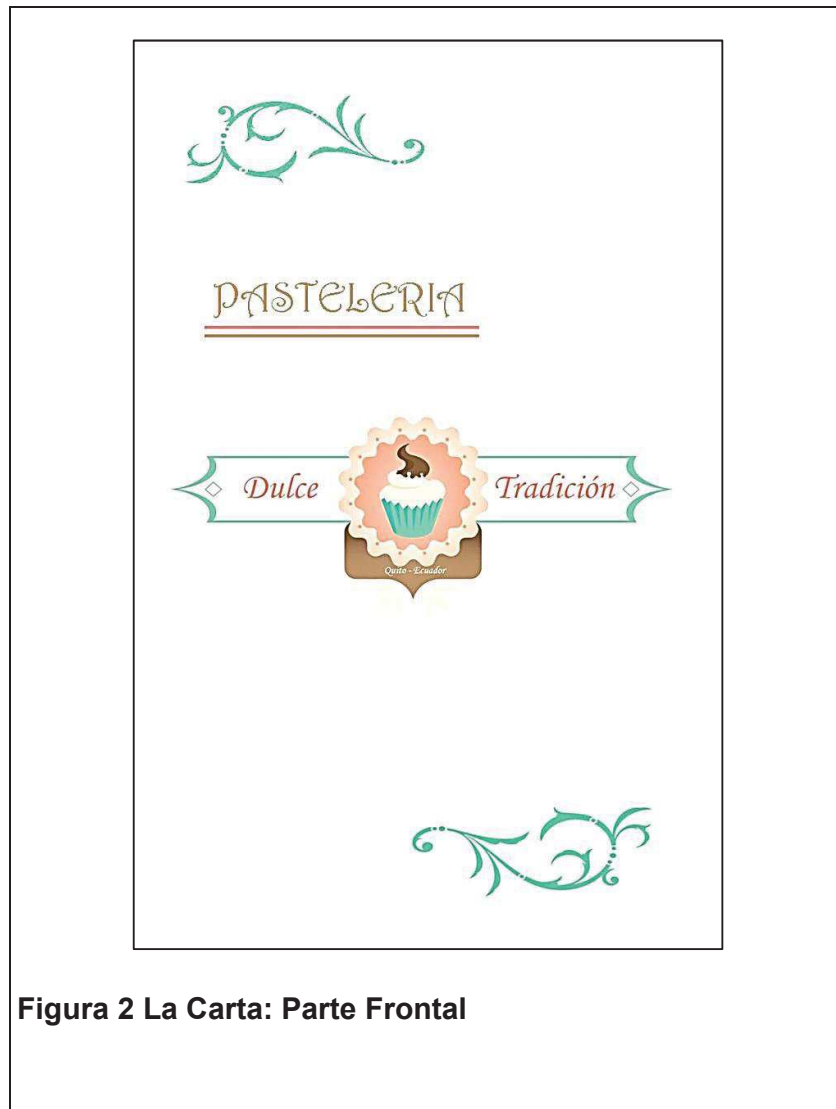






Figura 2 La Carta: Parte Frontal

| | | | |
|------------------------|---------|---|---------|
| POSTRES | | BEBIDAS | |
| • Tarta de queso | \$ 2,50 | • Cacha Hirada | \$ 2,00 |
| • Quesado de leiga | \$ 2,50 | • Rensa Quesado | \$ 1,75 |
| • Dulce de leche | \$ 1,50 | • Cacha Hirada | \$ 2,00 |
| • Tarta con leche | \$ 1,00 | • Quesado de leche | \$ 1,75 |
| • Pirarulis | \$ 1,50 | • Cacha | \$ 1,50 |
| • Empanadas de viento | \$ 2,00 |  | |
| • Dulce de papale | \$ 1,50 | • Hierajita | \$ 1,00 |
| • Pie de limón de abal | \$ 2,50 | • Guahabana | \$ 1,00 |
| • Pie de manzana | \$ 2,50 | • Guayaba | \$ 1,00 |
| • Pie de leche | \$ 2,50 | AROMÁTICAS | |
| • Julep | \$ 1,75 | • Cofre | \$ 0,70 |
| | | • Hircha Hircha | \$ 0,70 |
| | | • Hircha Rensa | \$ 0,70 |
| | | • Te | \$ 0,70 |



* LOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

Figura 3 La Carta: Parte Interna



2.4. Organigrama estructural

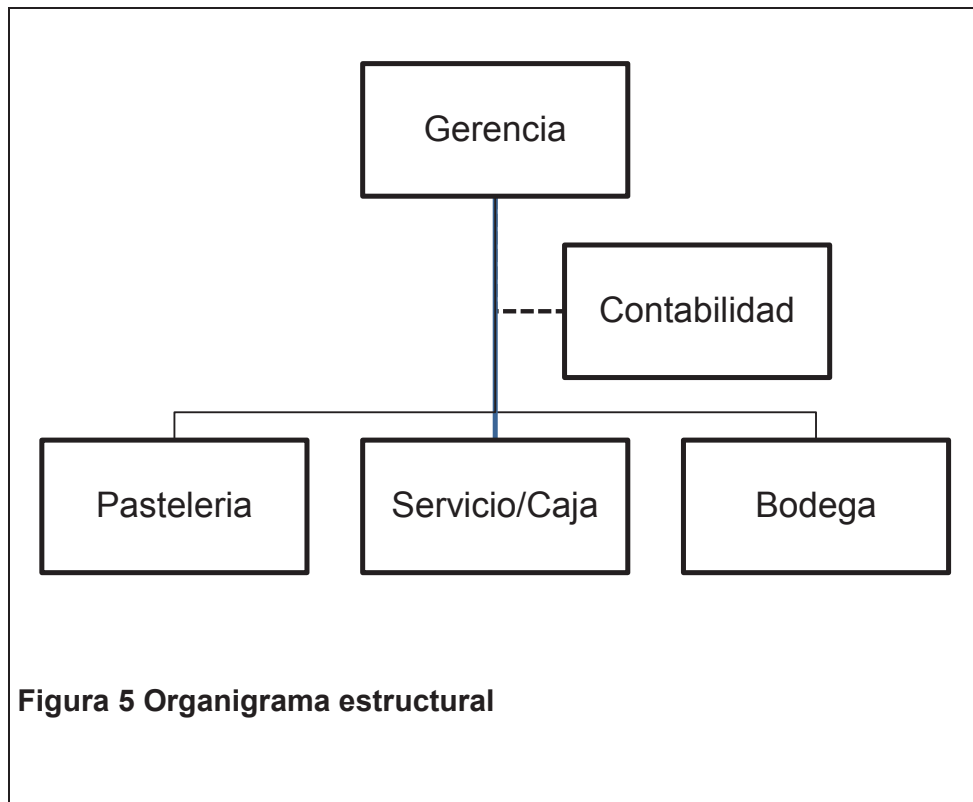


Figura 5 Organigrama estructural

2.5. Organigrama por puesto de trabajo

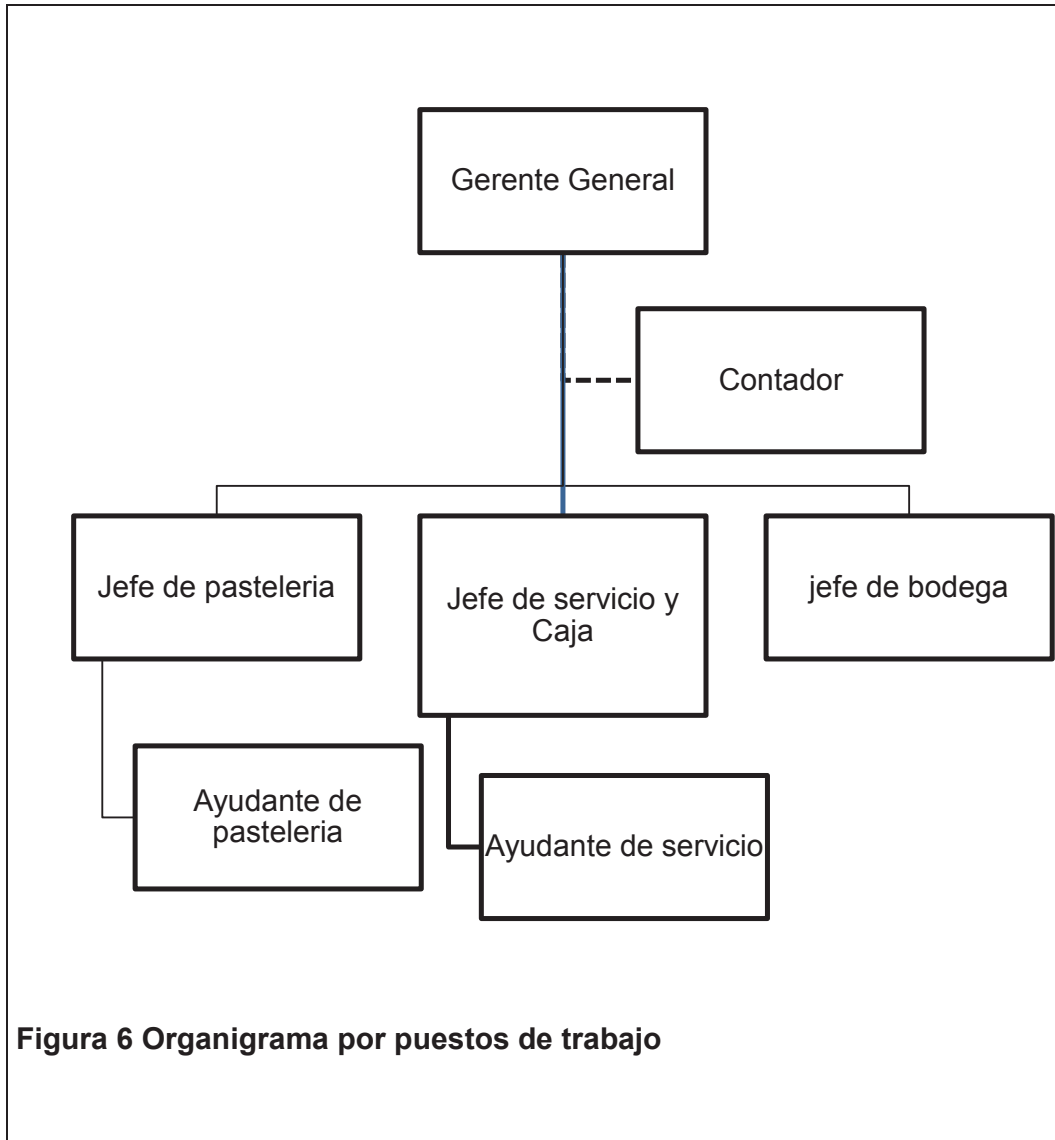


Figura 6 Organigrama por puestos de trabajo

2.6. Horarios

Tabla 1 Tabla de Horario General

| | | | |
|---------------------------------------|----------------------------|----------------------|-----------------------|
| Horario de atención al cliente | | 10:00 am a 3:00pm | Lunes- Viernes |
| Área | Puesto | Modalidad | Horario |
| Gerencia | Gerente general | Tiempo completo | 8:00 am a 4:00 pm |
| Pastelería | Chef pastelero | Tiempo completo | 8:00 am a 4:00 pm |
| | Ayudante pastelero 1 | Medio tiempo | 8:00 am a 12:00 pm |
| | Ayudante Pastelero 2 | Medio tiempo | 12:00 am a 4:00 pm |
| Servicio | Jefe de servicio y caja | Tiempo completo | 8:00 am a 4:00 pm |
| | Ayudante 1 | Medio tiempo | 8:00 am a 12:00 pm |
| | Ayudante 2 | Medio tiempo | 12:00 am a 4:00 pm |
| Bodega | Jefe de bodega | Medio tiempo | 8:00 am a 10:30 am |
| | | | 2:30 pm a 4:00 pm |

Tabla 2 Horario Jefe de cocina

| Hora | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo |
|--------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| 8:00 | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada |
| | Mise en place | Mise en place | Mise en place | Mise en place | Mise en place |
| 10:00 | Producción | Producción | Producción | Producción | Producción |
| 3:00 | Cierra el local | Cierra el local | Cierra el local | Cierra el local | Cierra el local |
| 3:00 – 4:00 | Inventario e informes | Inventario e informes | Inventario e informes | Inventario e informes | Inventario e informes |

Tabla 3 Horario Ayudante de cocina (mañana)

| Hora | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo |
|--------------|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 8:00 | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada |
| | Mise en place | Mise en place | Mise en place | Mise en place | Mise en place |
| 10:00 | Producción | Producción | Producción | Producción | Producción |
| 12:00 | Cambio de turno | Cambio de turno | Cambio de turno | Cambio de turno | Cambio de turno |

Tabla 4 Horario Ayudante de cocina (Tarde)

| Hora | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo |
|--------------|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 12:00 | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada |
| | Producción | Producción | Producción | Producción | Producción |
| 3:00 | Cierra el local | Cierra el local | Cierra el local | Cierra el local | Cierra el local |
| 4:00 | Cambio de turno | Cambio de turno | Cambio de turno | Cambio de turno | Cambio de turno |

Tabla 5 Horario Jefe de servicio y Caja

| Hora | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo |
|-------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 8:00 | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada |
| | Limpieza y organización del Local | Limpieza y organización del Local | Limpieza y organización del Local | Limpieza y organización del Local | Limpieza y organización del Local |
| 10:00 | Inicio de atención al cliente | Inicio de atención al cliente | Inicio de atención al cliente | Inicio de atención al cliente | Inicio de atención al cliente |
| 3:00 | Cierra el local | Cierra el local | Cierra el local | Cierra el local | Cierra el local |
| 3:00 | Limpieza | Limpieza | Limpieza | Limpieza | Limpieza |
| - 4:00 | informes | Informes | informes | informes | Informes |

Tabla 6 Horario Ayudante de servicio (mañana)

| Hora | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo |
|--------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 8:00 | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada |
| | Limpieza y organización del Local | Limpieza y organización del Local | Limpieza y organización del Local | Limpieza y organización del Local | Limpieza y organización del Local |
| 10:00 | Inicio de atención al cliente | Inicio de atención al cliente | Inicio de atención al cliente | Inicio de atención al cliente | Inicio de atención al cliente |
| 12:00 | Cambio de turno | Cambio de turno | Cambio de turno | Cambio de turno | Cambio de turno |

Tabla 7 Horario Ayudante de Servicio (Tarde)

| Hora | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo |
|--------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 12:00 | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada |
| | Atención al cliente | Atención al cliente | Atención al cliente | Atención al cliente | Atención al cliente |
| 3:00 | Cierra el local | Cierra el local | Cierra el local | Cierra el local | Cierra el local |
| 4:00 | Limpieza | Limpieza | Limpieza | Limpieza | Limpieza |

Tabla 8 Horario Jefe de Bodega

| Hora | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo |
|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| 8:00 | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada |
| | Entrega de requisiciones | Entrega de requisiciones | Entrega de requisiciones | Entrega de requisiciones | Entrega de requisiciones |
| 10:30 | Organización de los productos | Organización de los productos | Organización de los productos | Organización de los productos | Organización de los productos |
| 2:30 - 4:00 | Informe e inventarios | Informe e inventarios | Informe e inventarios | Informe e inventarios | Informe e inventarios |
| | Revisión de requisiciones | Revisión de requisiciones | Revisión de requisiciones | Revisión de requisiciones | Revisión de requisiciones |

Tabla 9 Horario Gerente general

| Hora | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo |
|-------------|------------------|---------------|----------------|---------------|----------------|
| 8:00 | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada | Entrada |
| 4:00 | Salida | Salida | Salida | Salida | Salida |

2.7. Descripción de puestos

Jefe de bodega

Estará encargado del área de compras, almacenamiento y entrega de productos e insumos. Dentro de sus funciones estará el realizar inventarios y recibir requisiciones, llevar el control sobre el uso y desperdicio de materia prima. Se encargará de la limpieza de la bodega, recibir los productos, contactar con los proveedores, de él dependerá que la requisición de cocina esté completa.

Ayudantes de servicio

Se encargará de atender al cliente, recibirlo con amabilidad y respeto, resolviendo todas sus inquietudes. Dentro de sus funciones estará realizar ventas, procesos de caja, mantener limpio el local, ordenar y verificar la cantidad de los productos, además de mantener una correcta rotación de los productos.

Jefe de servicio y caja

Estará encargado de controlar horarios del personal de servicio, debe controlar el flujo de caja, verificar que los empleados cumplan sus tareas correctamente, además será el encargado de la caja, realizando el cobro del producto y despachándolo en excelentes condiciones cumpliendo con el gusto del cliente; además deberá realizar un informe diario, reportando ventas, fallas, productos y personal del establecimiento.

Ayudante pastelero

Se encargará de realizar mise en place, colaborar con el chef en toda actividad relacionada con la producción y ayudar en la limpieza de la cocina.

Chef pastelero/jefe de cocina

Se encargará de controlar y realizar la producción, mantener la organización en el área de cocina, incluyendo su limpieza al iniciar y al terminar la jornada. Será el responsable de realizar las requisiciones para días posteriores, enviarlas a bodega y controlar que todo se entregue en buenas condiciones. Debe estar en constante contacto con el jefe de bodega, el jefe de servicio y el gerente general, para coordinar o informar de algún cambio en los productos que se ofrecerán al cliente.

Gerente general

Será el encargado del control y administración de todas las funciones referentes al negocio, tomará las decisiones y autorizará cualquier movimiento que tenga que realizarse en cada área.

2.8. Diseños de uniformes

Jefe de pastelería



Figura 7 Uniforme Jefe de pastelería - Chaqueta blanca

Tomado de: Rojas, E. (2011). Vestuario de chef, gastronomía, bares y similares. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://vestuariochef.blogspot.com/>



Figura 8 Uniforme Jefe de pastelería - Pantalón blanco

Tomado de: Equipamiento Laboral (2013). Pantalón de cocina en blanco. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://www.equipamientolaboral.com/ropa-de-trabajo/pantalon-cocina-con-elastico-workteam-b1427>



Figura 9 Uniforme Jefe de pastelería - Delantal francés blanco

Delantal francés blanco. Recuperado el 10 octubre de 2013 de <http://www.veslab.com/es/ropa-de-cocina/964-delantal-frances-blanco.html>



Figura 10 Uniforme Jefe de pastelería - Gorro champiñón blanco

Tomado de: Prosegtar. (2013). Gorro de cocina Champiñón. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://www.prosegtar.com/gorros-cocina-champinon/155-gorros-cocina-champinon-multicolor.html>



Figura 11 Uniforme Jefe de pastelería - Zapatos antideslizantes blancos

Tomado de: Girod Medical (2013). Zueco anatómico EVA en diferentes colores con correa posterior. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://www.prosegtar.com/calzado-sanitario/269-zueco-anatomico-eva-en-diferentes-colores-y-con-correa-posterior.html>

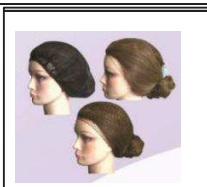


Figura 12 Uniforme Jefe de pastelería - Malla para cocina

Tomado de: Chef City. (2011). Chef city catalog. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de http://www.mychefcity.com/index2.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=68&lang=es

Ayudante de pastelería



Figura 13 Uniforme ayudante de pastelería - Chaqueta blanca

Tomado de: Rojas, E. (2011). Vestuario de chef, gastronomía, bares y similares. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://vestuariochef.blogspot.com/>



Figura 14 Uniforme ayudante de pastelería - Pantalón blanco

Tomado de: Equipamiento Laboral (2013). Pantalón de cocina en blanco. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://www.equipamientolaboral.com/ropa-de-trabajo/pantalon-cocina-con-elastico-workteam-b1427>



Figura 15 Uniforme ayudante de pastelería - Delantal francés blanco

Delantal francés blanco. Recuperado el 10 octubre de 2013 de <http://www.veslab.com/es/ropa-de-cocina/964-delantal-frances-blanco.html>



Figura 16 Uniforme ayudante de pastelería - Gorro champiñón blanco

Tomado de: Textilpyg. (2014). Recuperado el 3 de enero de 2014 de http://www.textilpyg.com/?page_id=50



Figura 17 Uniforme ayudante de pastelería - Zapatos antideslizantes blancos

Tomado de: Girod Medical (2013). Zueco anatómico EVA en diferentes colores con correa posterior. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://www.prosegtar.com/calzado-sanitario/269-zueco-anatomico-eva-en-diferentes-colores-y-con-correa-posterior.html>

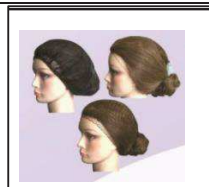


Figura 18 Uniforme ayudante de pastelería - Malla para cocina

Tomado de: Chef City. (2011). Chef city catalog. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de http://www.mychefcity.com/index2.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=68&lang=es

Uniforme de servicio



Figura 19 Uniforme de servicio - Camiseta Polo celeste

Polo macgregor liso. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://galery.es/tienda/polo-mcgregor-liso-4>



Figura 20 Uniforme de servicio - Pantalón de tela negro

Mercado libre (2013). Recuperado el 10 de octubre de 2013 de http://articulo.mercadolibre.com.pe/MPE-408455466-pantalon-negro-jean-american-eagle-skinny-talla-32-x-30-_JM

Uniforme Jefe de Bodega



Figura 21 Uniforme Jefe de Bodega – Overol azul clásico

Tomado de: L.D.Industries (1999).Overoles 240 gsm de color azul marino-ropa seguridad-identificacion del producto. Recuperado el 10 de Octubre de 2013 de <http://spanish.alibaba.com/product-free/coveralls-240-gsm-navy-blue-137862482.html>

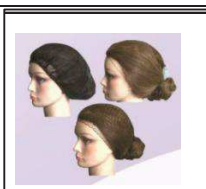


Figura 22 Uniforme Jefe de bodega - Malla para cocina

Tomado de: Chef City. (2011). Chef city catalog. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de http://www.mychefcity.com/index2.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=68&lang=es



Figura 23 Uniforme Jefe de bodega - Zapatos antideslizantes azules

Tomado de: Girod Medical. (2014). Zuecos crocs bistro navy. Recuperado el 27 de enero de 2014 de <http://www.girodmedical.es/zuecos-crocs-bistro-navy.html>

2.9. Menú

- **Postres**

- Torta de maqueño
- Cheesecake de higos
- Dulce de babaco
- Arroz con leche
- Pristiños
- Empanadas de viento
- Dulce de zapallo
- Pie de tomate de árbol
- Pie de mortiño
- Pie de babaco
- Jucho

- **Bebidas**

- Chicha morada
- Rosero quiteño
- Colada morada
- Chocolate de Ambato
- Canelazo

- **Helados**

- Coco y tocte
- Higo
- Ron – Maracuyá
- Uvilla y orito
- Naranjilla
- Tomate de árbol
- Vainilla con Nibs de cacao
- Aguacate y hierba buena

- **Jugos**

- Naranja
- Guanábana
- Maracuyá
- Guayaba

- **Aromáticas**

- Cedrón
- Hierba buena
- Hierba luisa
- Té de mortiño

- **Productos en Stock**

- Maní
- Moncaibas
- Melvas
- Quesadillas
- Biscochos
- Orejas
- Colaciones
- Melcochas
- Caca de perro
- Maní garrapiñado
- Chicharrón de coco
- Chocolates con rellenos de frutas

2.10. Recetas estándar

Tabla 10 Receta estándar: Torta de Maqueño

| 1 | TORTA DE MAQUEÑO | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|-------------|------------------|---------|--------------------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|
| | PAX. | 10 | Cant. Porc. | | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | | | | | | | | |
| mantequilla | KILO | 3,85 | 0,120 | 0,46 | | 0,120 | 0,46 | 0 | 1 | 1,00 | 0,12 | 0,46 |
| Queso | KILO | 4,55 | 0,240 | 1,09 | | 0,240 | 1,09 | 0 | 1 | 1,00 | 0,24 | 1,09 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,200 | 0,18 | | 0,200 | 0,18 | 0 | 1 | 1 | 0,2 | 0,18 |
| huevos | UN | 0,12 | 8,000 | 0,96 | | 8,000 | 0,96 | 0 | 1 | 1 | 8 | 0,96 |
| maqueños | UN | 0,4 | 0,380 | 0,15 | 15% | 0,437 | 0,17 | 0,15 | 0,85 | 1,18 | 0,45 | 0,18 |
| | | | TOTAL 1 PAX | \$ 0,28 | | TOTAL | \$ 0,29 | | | | TOTAL | \$ 0,29 |
| | | | 33% | \$ 0,09 | | 33% | \$ 0,09 | | | | 33% | \$ 0,09 |
| | | | TOTAL 1 PAX | 0,38 | | TOTAL 1 PAX | \$ 0,38 | | | | TOTAL 1 PAX | \$ 0,38 |
| | | | PVP | \$ 2,50 | | PVP | \$ 2,50 | | | | PVP | \$ 2,50 |
| | | | utilidad | \$ 2,12 | | utilidad | \$ 2,12 | | | | utilidad | \$ 2,12 |

Adaptado de: Narváez, L. (2011). Torta de maqueño. Recuperado el 15 de noviembre de 2013 de <http://cocinanativa.blogspot.com/search?q=torta+de+maque%C3%B1o>

Tabla 11 Receta estándar: Cheesecake de higos

| 2 | | CHEESECAKE DE HIGOS | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|--------------------|--------|---------------------|-------|----------------|----------------|--------------------|----------------|--------------|-----------|----------|--------------------|----------------|
| PAX. | 10 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,100 | 0,09 | | 0,100 | 0,09 | 0 | 1 | 1,0 | 0,100 | 0,09 |
| queso crema | KILO | 5,64 | 0,150 | 0,85 | | 0,150 | 0,85 | 0 | 1 | 1,0 | 0,150 | 0,85 |
| queso fresco | KILO | 4,55 | 0,125 | 0,57 | | 0,125 | 0,57 | 0 | 1 | 1,0 | 0,125 | 0,57 |
| huevos | UN | 0,12 | 2,000 | 0,24 | | 2,000 | 0,24 | 0 | 1 | 1,0 | 2,000 | 0,24 |
| harina | KILO | 0,77 | 0,200 | 0,15 | | 0,200 | 0,15 | 0 | 1 | 1,0 | 0,200 | 0,15 |
| higos | KILO | 14,10 | 0,200 | 2,82 | 10% | 0,220 | 3,10 | 0,1 | 0,9 | 1,1 | 0,222 | 3,13 |
| galletas maria | UN | 1,70 | 1,000 | 1,70 | | 1,000 | 1,70 | 0 | 1 | 1,0 | 1,000 | 1,70 |
| mantequilla | KILO | 3,85 | 0,100 | 0,39 | | 0,100 | 0,39 | 0 | 1 | 1,0 | 0,100 | 0,39 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,68 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,71 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,71 |
| 33% | | | | \$ 0,22 | | 33% | \$ 0,23 | | | | 33% | \$ 0,23 |
| TOTAL 1 PAX | | | | 0,90 | | TOTAL 1 PAX | \$ 0,94 | | | | TOTAL 1 PAX | \$ 0,95 |
| PVP | | | | \$ 2,50 | | PVP | \$ 2,50 | | | | PVP | \$ 2,50 |
| utilidad | | | | \$ 1,60 | | utilidad | \$ 1,56 | | | | utilidad | \$ 1,55 |

Tabla 12 Receta estándar: Dulce de Babaco

| 3 | DULCE DE BABACO | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | | |
|--------------------|-----------------|-------------|------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|--|
| PAX. | 10 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D | |
| babaco | KILO | 1,35 | 0,75 | 1,01 | 40% | 1,050 | 1,42 | 0,4 | 0,6 | 1,67 | 1,25 | 1,69 | |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,25 | 0,23 | | 0,250 | 0,23 | 0 | 1 | 1,00 | 0,25 | 0,23 | |
| canela en rama | KILO | 0,89 | 3 | 2,67 | | 3,000 | 2,67 | 0 | 1 | 1,00 | 3,00 | 2,67 | |
| naranja | UN | 0,10 | 3 | 0,30 | 35% | 4,050 | 0,41 | 0,35 | 0,65 | 1,54 | 4,62 | 0,46 | |
| agua | | | | 0,00 | | 0,000 | 0,00 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,42 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,47 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,50 | |
| 33% | | | | \$ 0,14 | | 33% | \$ 0,16 | | | | 33% | \$ 0,17 | |
| TOTAL | | | | 0,56 | | TOTAL | \$ 0,63 | | | | TOTAL | \$ 0,67 | |
| PVP | | | | \$ 1,50 | | PVP | \$ 1,50 | | | | PVP | \$ 1,50 | |
| utilidad | | | | \$ 0,94 | | utilidad | \$ 0,87 | | | | utilidad | \$ 0,83 | |

Tabla 13 Receta estándar: Arroz con leche

| 4 | ARROZ CON LECHE | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|--------------------|-----------------|-------------|------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|
| PAX. | 10 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| arroz | KILO | 1,10 | 0,5 | 0,55 | | 0,500 | 0,55 | 0 | 1 | 1,00 | 0,50 | 0,55 |
| leche | LT | 0,70 | 0,3 | 0,21 | | 0,300 | 0,21 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 0,21 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,3 | 0,27 | | 0,300 | 0,27 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 0,27 |
| canela en rama | UN | 0,89 | 2 | 1,78 | | 2,000 | 1,78 | 0 | 1 | 1,00 | 2,00 | 1,78 |
| pasas | KILO | 4,00 | 0,2 | 0,80 | | 0,200 | 0,80 | 0 | 1 | 1 | 0,2 | 0,8 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,36 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,36 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,36 |
| 33% | | | | \$ 0,12 | | 33% | \$ 0,12 | | | | 33% | \$ 0,12 |
| TOTAL | | | | 0,48 | | TOTAL | \$ 0,48 | | | | TOTAL | \$ 0,48 |
| PVP | | | | \$ 1,80 | | PVP | \$ 1,80 | | | | PVP | \$ 1,80 |
| utilidad | | | | \$ 1,32 | | utilidad | \$ 1,32 | | | | utilidad | \$ 1,32 |

Tabla 14 Receta estándar: Pristiños

| 5 | PRISTIÑOS | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|--------------------|-----------|-------------|-------|----------------|----------------|--------------------|----------------|--------------|-----------|----------|--------------------|----------------|
| PAX. | 10 | Cant. Porc. | | | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| harina | KILO | 0,87 | 0,45 | 0,39 | | 0,450 | 0,39 | 0 | 1 | 1,00 | 0,45 | 0,39 |
| mantequilla | KILO | 3,85 | 0,125 | 0,48 | | 0,125 | 0,48 | 0 | 1 | 1,00 | 0,13 | 0,48 |
| huevos | UN | 0,12 | 5 | 0,60 | | 5,000 | 0,60 | 0 | 1 | 1,00 | 5,00 | 0,60 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,3 | 0,27 | | 0,300 | 0,27 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 0,27 |
| polvo de hornear | KILO | 12,00 | 0,015 | 0,18 | | 0,015 | 0,18 | 0 | 1 | 1,00 | 0,02 | 0,18 |
| anis estrellado | UN | 20,00 | 0,015 | 0,30 | | 0,015 | 0,30 | 0 | 1 | 1,00 | 0,02 | 0,30 |
| rama de canela | UN | 0,89 | 1 | 0,89 | | 1,000 | 0,89 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,89 |
| agua | LT | | 0,125 | 0,00 | | 0,125 | 0,00 | 0 | 1 | 1,00 | 0,13 | 0,00 |
| aceite para freir | LT | 1,25 | 0,4 | 0,50 | | 0,400 | 0,50 | 0 | 1 | 1,00 | 0,40 | 0,50 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,36 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,36 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,36 |
| 33% | | | | \$ 0,12 | | 33% | \$ 0,12 | | | | 33% | \$ 0,12 |
| TOTAL | | | | 0,48 | | TOTAL | \$ 0,48 | | | | TOTAL | \$ 0,48 |
| PVP | | | | \$ 1,50 | | PVP | \$ 1,50 | | | | PVP | \$ 1,50 |
| utilidad | | | | \$ 1,02 | | utilidad | \$ 1,02 | | | | utilidad | \$ 1,02 |

Adaptado de: Narváez, L. (2011). Pristiños. Recuperado el 15 de noviembre de 2013 de <http://cocinanaativa.blogspot.com/search?q=pristi%C3%B1os>

Tabla 15 Receta estándar: Empanadas de Viento

| 6 | | EMPANADAS DE VIENTO | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|--------------------|--------|---------------------|-------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------|--------------|----------|--------------------|---------|--|
| PAX. | 8 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D | |
| harina | KILO | 0,87 | 0,3 | 0,26 | | 0,300 | 0,26 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 0,26 | |
| manteca de cerdo | KILO | 3,20 | 0,15 | 0,48 | | 0,150 | 0,48 | 0 | 1 | 1,00 | 0,15 | 0,48 | |
| jugo de limon | UN | 0,80 | 1,00 | 0,80 | 25% | 1,250 | 1,00 | 0,25 | 0,75 | 1,33 | 1,33 | 1,07 | |
| agua | LT | | 0,1 | 0,00 | | 0,100 | 0,00 | 0 | 1 | 1,00 | 0,10 | 0,00 | |
| queso fresco | KILO | 4,55 | 0,25 | 1,14 | | 0,250 | 1,14 | 0 | 1 | 1,00 | 0,25 | 1,14 | |
| sal | KILO | 0,40 | 0,015 | 0,01 | | 0,015 | 0,01 | 0 | 1 | 1,00 | 0,02 | 0,01 | |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,34 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,36 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,37 | |
| 33% | | | | \$ 0,11 | | 33% | \$ 0,12 | | | | 33% | \$ 0,12 | |
| TOTAL | | | | 0,45 | | TOTAL | \$ 0,48 | | | | TOTAL | \$ 0,49 | |
| PVP | | | | \$ 2,00 | | PVP | \$ 2,00 | | | | PVP | \$ 2,00 | |
| utilidad | | | | \$ 1,55 | | utilidad | \$ 1,52 | | | | utilidad | \$ 1,51 | |

Adaptado de: Narváez, L. (2011). Empanadas de viento. Recuperado el 15 de noviembre de 2013 de <http://cocinanativa.blogspot.com/search?q=empanadas+de+viento>

Tabla 16 Receta estándar: Dulce de Zapallo

| 7 | | DULCE DE ZAPALLO | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | | | |
|---------------------|--------|------------------|-------|--------------|--------------------|---------------|---------|--------------|-----------|--------------------|--------|---------|--|---------|
| PAX. | 8 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D | | |
| zapallo | KILO | 0,77 | 0,5 | 0,39 | 50% | 0,750 | 0,58 | 0,5 | 0,5 | 2,00 | 1,00 | 0,77 | | |
| esencia de vainilla | LT | 6,14 | 0,002 | 0,01 | | 0,002 | 0,01 | 0 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,01 | | |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,5 | 0,45 | | 0,500 | 0,45 | 0 | 1 | 1,00 | 0,50 | 0,45 | | |
| agua | LT | | 0,3 | 0,00 | | 0,300 | 0,00 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 0,00 | | |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,11 | TOTAL 1 pax | | | | \$ 0,13 | TOTAL 1 pax | | | | \$ 0,15 |
| 33% | | | | \$ 0,03 | 33% | | | | \$ 0,04 | 33% | | | | \$ 0,05 |
| TOTAL | | | | 0,14 | TOTAL | | | | \$ 0,17 | TOTAL | | | | \$ 0,20 |
| PVP | | | | \$ 1,50 | PVP | | | | \$ 1,50 | PVP | | | | \$ 1,50 |
| utilidad | | | | \$ 1,36 | utilidad | | | | \$ 1,33 | utilidad | | | | \$ 1,30 |

Tabla 17 Receta estándar: Pie de Tomate de Árbol

| 8 | PIE DE TOMATE DE ARBOL | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|--------------------------|------------------------|-------------|-------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|
| PAX. | 10 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| harina | KILO | 0,87 | 0,25 | 0,22 | | 0,250 | 0,22 | 0 | 1 | 1,00 | 0,25 | 0,22 |
| mantequilla | KILO | 3,85 | 0,15 | 0,58 | | 0,150 | 0,58 | 0 | 1 | 1,00 | 0,15 | 0,58 |
| huevo | UN | 0,12 | 3 | 0,36 | | 3,000 | 0,36 | 0 | 1 | 1,00 | 3,00 | 0,36 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,14 | 0,13 | | 0,140 | 0,13 | 0 | 1 | 1,00 | 0,14 | 0,13 |
| esencia de vainilla | LT | 6,14 | 0,002 | 0,01 | | 0,002 | 0,01 | 0 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,01 |
| tomate de arbol | UN | 0,08 | 3 | 0,24 | 40% | 4,200 | 0,34 | 0,4 | 0,6 | 1,67 | 5,00 | 0,40 |
| pulpa de tomate de arbol | KILO | 2,98 | 0,25 | 0,75 | | 0,250 | 0,75 | 0 | 1 | 1,00 | 0,25 | 0,75 |
| harina | LT | 0,87 | 0,01 | 0,01 | | 0,010 | 0,01 | 0 | 1 | 1,00 | 0,01 | 0,01 |
| maicena | LT | 1,25 | 0,01 | 0,01 | | 0,010 | 0,01 | 0 | 1 | 1,00 | 0,01 | 0,01 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,23 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,24 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,25 |
| 33% | | | | \$ 0,08 | | 33% | \$ 0,08 | | | | 33% | \$ 0,08 |
| TOTAL | | | | 0,31 | | TOTAL | \$ 0,32 | | | | TOTAL | \$ 0,33 |
| PVP | | | | \$ 2,50 | | PVP | \$ 2,50 | | | | PVP | \$ 2,50 |
| utilidad | | | | \$ 2,19 | | utilidad | \$ 2,18 | | | | utilidad | \$ 2,17 |

Tabla 18 Receta estándar: Pie de Mortiño

| 9 | PIE DE MORTIÑO | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|---------------------|----------------|-------------|-------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|
| PAX. | 10 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| harina | KILO | 0,87 | 0,250 | 0,22 | | 0,250 | 0,22 | 0 | 1 | 1,00 | 0,25 | 0,22 |
| mantequilla | KILO | 3,85 | 0,150 | 0,58 | | 0,150 | 0,58 | 0 | 1 | 1,00 | 0,15 | 0,58 |
| huevo | UN | 0,12 | 3,000 | 0,36 | | 3,000 | 0,36 | 0 | 1 | 1,00 | 3,00 | 0,36 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,140 | 0,13 | | 0,140 | 0,13 | 0 | 1 | 1,00 | 0,14 | 0,13 |
| esencia de vainilla | LT | 6,14 | 0,002 | 0,01 | | 0,002 | 0,01 | 0 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,01 |
| mortiño | KILO | 11,58 | 0,300 | 3,47 | 10% | 0,330 | 3,82 | 0,1 | 0,9 | 1,11 | 0,33 | 3,86 |
| harina | KILO | 0,87 | 0,010 | 0,01 | | 0,010 | 0,01 | 0 | 1 | 1,00 | 0,01 | 0,01 |
| maicena | KILO | 2,80 | 0,010 | 0,03 | | 0,010 | 0,03 | 0 | 1 | 1,00 | 0,01 | 0,03 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,48 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,52 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,52 |
| 33% | | | | \$ 0,16 | | 33% | \$ 0,17 | | | | 33% | \$ 0,17 |
| TOTAL | | | | 0,64 | | TOTAL | \$ 0,69 | | | | TOTAL | \$ 0,69 |
| PVP | | | | \$ 2,50 | | PVP | \$ 2,50 | | | | PVP | \$ 2,50 |
| utilidad | | | | \$ 1,86 | | utilidad | \$ 1,81 | | | | utilidad | \$ 1,81 |

Tabla 19 Receta estándar: Pie de babaco

| 10 | | PIE DE BABACO | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|---------------------|--------|---------------|-------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|
| PAX. | 10 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| harina | KILO | 0,87 | 0,250 | 0,22 | | 0,250 | 0,22 | 0 | 1 | 1,00 | 0,25 | 0,22 |
| mantequilla | KILO | 3,85 | 0,150 | 0,58 | | 0,150 | 0,58 | 0 | 1 | 1,00 | 0,15 | 0,58 |
| huevo | UN | 0,12 | 4,000 | 0,48 | | 4,000 | 0,48 | 0 | 1 | 1,00 | 4,00 | 0,48 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,390 | 0,35 | | 0,390 | 0,35 | 0 | 1 | 1,00 | 0,39 | 0,35 |
| esencia de vainilla | LT | 6,14 | 0,002 | 0,01 | | 0,002 | 0,01 | 0 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,01 |
| babaco | KILO | 1,35 | 0,300 | 0,41 | 40% | 0,420 | 0,57 | 0,4 | 0,6 | 1,67 | 0,50 | 0,68 |
| harina | KILO | 0,87 | 0,010 | 0,01 | | 0,010 | 0,01 | 0 | 1 | 1,00 | 0,01 | 0,01 |
| maicena | KILO | 2,80 | 0,010 | 0,03 | | 0,010 | 0,03 | 0 | 1 | 1,00 | 0,01 | 0,03 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,21 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,22 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,23 |
| 33% | | | | \$ 0,07 | | 33% | \$ 0,07 | | | | 33% | \$ 0,08 |
| TOTAL | | | | 0,28 | | TOTAL | \$ 0,30 | | | | TOTAL | \$ 0,31 |
| PVP | | | | \$ 2,50 | | PVP | \$ 2,50 | | | | PVP | \$ 2,50 |
| utilidad | | | | \$ 2,22 | | utilidad | \$ 2,20 | | | | utilidad | \$ 2,19 |

Tabla 20 Receta estándar: Helado de Coco y Tocte

| 17 | HELADO DE COCO Y TOCTE | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|--------------------|------------------------|-------------|------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|
| PAX. | 8 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| leche | LT | 0,85 | 1 | 0,85 | | 1,000 | 0,85 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,85 |
| yemas | UN | 0,12 | 6 | 0,72 | | 6,000 | 0,72 | 0 | 1 | 1,00 | 6,00 | 0,72 |
| pulpa de coco | KILO | 2,90 | 0,5 | 1,45 | | 0,500 | 1,45 | 0 | 1 | 1,00 | 0,50 | 1,45 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,3 | 0,27 | | 0,300 | 0,27 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 0,27 |
| tocte | KILO | 20,00 | 0,1 | 2,00 | 60% | 0,160 | 3,20 | 0,6 | 0,4 | 2,50 | 0,25 | 5,00 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,66 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,81 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 1,04 |
| 33% | | | | \$ 0,22 | | 33% | \$ 0,27 | | | | 33% | \$ 0,34 |
| TOTAL | | | | 0,88 | | TOTAL | \$ 1,08 | | | | TOTAL | \$ 1,38 |
| PVP | | | | \$ 1,80 | | PVP | \$ 1,80 | | | | PVP | \$ 1,80 |
| utilidad | | | | \$ 0,92 | | utilidad | \$ 0,72 | | | | utilidad | \$ 0,42 |

Tabla 21 Receta estándar: Helado de Higo

| 18 | HELADO DE HIGO | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|--------------------|----------------|-------------|------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|
| PAX. | 8 | Cant. Porc. | | | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | | | | | | | | |
| leche | LT | 0,85 | 1 | 0,85 | | 1,000 | 0,85 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,85 |
| yemas | UN | 0,12 | 6 | 0,72 | | 6,000 | 0,72 | 0 | 1 | 1,00 | 6,00 | 0,72 |
| higos en almibar | KILO | 14,10 | 0,5 | 7,05 | | 0,500 | 7,05 | 0 | 1 | 1,00 | 0,50 | 7,05 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,1 | 0,09 | | 0,100 | 0,09 | 0 | 1 | 1,00 | 0,10 | 0,09 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 1,09 | | TOTAL 1 pax | \$ 1,09 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 1,09 |
| 33% | | | | \$ 0,36 | | 33% | \$ 0,36 | | | | 33% | \$ 0,36 |
| TOTAL | | | | 1,45 | | TOTAL | \$ 1,45 | | | | TOTAL | \$ 1,45 |
| PVP | | | | \$ 1,80 | | PVP | \$ 1,50 | | | | PVP | \$ 1,50 |
| utilidad | | | | \$ 0,35 | | utilidad | \$ 0,05 | | | | utilidad | \$ 0,05 |

Tabla 22 Receta estándar: Helado de Ron con Maracuyá

| 19 | | HELADO DE RON Y MARACUYA | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | | |
|--------------------|--------|--------------------------|------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|--|
| PAX. | 8 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D | |
| leche | LT | 0,85 | 1 | 0,85 | | 1,000 | 0,85 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,85 | |
| yemas | UN | 0,12 | 6 | 0,72 | | 6,000 | 0,72 | 0 | 1 | 1,00 | 6,00 | 0,72 | |
| maracuya | KILO | 2,90 | 0,5 | 1,45 | 35% | 0,675 | 1,96 | 0,35 | 0,65 | 1,54 | 0,77 | 2,23 | |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,3 | 0,27 | | 0,300 | 0,27 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 0,27 | |
| ron | LT | 14,00 | 0,1 | 1,40 | | 0,100 | 1,40 | 0 | 1 | 1,00 | 0,10 | 1,40 | |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,59 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,65 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,68 | |
| 33% | | | | \$ 0,19 | | 33% | \$ 0,21 | | | | 33% | \$ 0,23 | |
| TOTAL | | | | 0,78 | | TOTAL | \$ 0,86 | | | | TOTAL | \$ 0,91 | |
| PVP | | | | \$ 1,80 | | PVP | \$ 1,80 | | | | PVP | \$ 1,80 | |
| utilidad | | | | \$ 1,02 | | utilidad | \$ 0,94 | | | | utilidad | \$ 0,89 | |

Tabla 23 Receta estándar: Helado de Uvilla y Orito

| 21 | HELADO DE UVILLA Y ORITO | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|--------------------|--------------------------|-------------|------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|
| PAX. | 8 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| leche | LT | 0,85 | 1 | 0,85 | | 1,000 | 0,85 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,85 |
| yemas | UN | 0,12 | 6 | 0,72 | | 6,000 | 0,72 | 0 | 1 | 1,00 | 6,00 | 0,72 |
| orito | UN | 0,08 | 5 | 0,40 | 35% | 6,750 | 0,54 | 0,35 | 0,65 | 1,54 | 7,69 | 0,62 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,3 | 0,27 | | 0,300 | 0,27 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 0,27 |
| uvilla | KILO | 6,11 | 0,15 | 0,92 | 10% | 0,165 | 1,01 | 0,1 | 0,9 | 1,11 | 0,17 | 1,02 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,39 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,42 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,43 |
| 33% | | | | \$ 0,13 | | 33% | \$ 0,14 | | | | 33% | \$ 0,14 |
| TOTAL | | | | 0,52 | | TOTAL | \$ 0,56 | | | | TOTAL | \$ 0,58 |
| PVP | | | | \$ 1,80 | | PVP | \$ 1,80 | | | | PVP | \$ 1,80 |
| utilidad | | | | \$ 1,28 | | utilidad | \$ 1,24 | | | | utilidad | \$ 1,22 |

Tabla 24 Receta estándar: Helado de Taxo y Aji

| 20 | HELADO DE TAXO Y AJI | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|--------|----------------------|-------------|--------------------|----------------|----------------|--------------------|----------------|--------------|-----------|----------|--------------------|----------------|
| PAX. | 8 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| leche | LT | 0,85 | 1 | 0,85 | | 1,000 | 0,85 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,85 |
| yemas | UN | 0,12 | 6 | 0,72 | | 6,000 | 0,72 | 0 | 1 | 1,00 | 6,00 | 0,72 |
| taxo | KILO | 2,59 | 0,5 | 1,30 | 60% | 0,800 | 2,07 | 0,6 | 0,4 | 2,50 | 1,25 | 3,24 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,3 | 0,27 | | 0,300 | 0,27 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 0,27 |
| aji | KILO | 2,76 | 0,1 | 0,28 | 25% | 0,125 | 0,35 | 0,25 | 0,75 | 1,33 | 0,13 | 0,37 |
| | | | TOTAL 1 PAX | \$ 0,43 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,53 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,68 |
| | | | 33% | \$ 0,14 | | 33% | \$ 0,18 | | | | 33% | \$ 0,22 |
| | | | TOTAL | \$ 0,57 | | TOTAL | \$ 0,71 | | | | TOTAL | \$ 0,91 |
| | | | PVP | \$ 1,80 | | PVP | \$ 1,80 | | | | PVP | \$ 1,80 |
| | | | utilidad | \$ 1,23 | | utilidad | \$ 1,09 | | | | utilidad | \$ 0,89 |

Tabla 25 Receta estándar: Helado de Naranja

| 22 | HELADO DE NARANJILLA | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | | |
|--------------------|----------------------|-------------|------|----------------|----------------|--------------------|--------------|--------|-----------|----------|--------------------|---------|
| PAX. | 8 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| leche | LT | 0,85 | 1 | 0,85 | | 1,000 | 0,85 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,85 |
| yemas | UN | 0,12 | 6 | 0,72 | | 6,000 | 0,72 | 0 | 1 | 1,00 | 6,00 | 0,72 |
| naranja | KILO | 1,60 | 0,5 | 0,80 | 60% | 0,800 | 1,28 | 0,6 | 0,4 | 2,50 | 1,25 | 2,00 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,3 | 0,27 | | 0,300 | 0,27 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 0,27 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,33 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,39 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,48 |
| 33% | | | | \$ 0,11 | | 33% | \$ 0,13 | | | | 33% | \$ 0,16 |
| TOTAL | | | | 0,44 | | TOTAL | \$ 0,52 | | | | TOTAL | \$ 0,64 |
| PVP | | | | \$ 1,80 | | PVP | \$ 1,80 | | | | PVP | \$ 1,80 |
| utilidad | | | | \$ 1,36 | | utilidad | \$ 1,28 | | | | utilidad | \$ 1,16 |

Tabla 26 Receta estándar: Helado de Tomate de Árbol

| 23 | HELADO DE TOMATE DE ARBOL | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | | |
|--------------------|---------------------------|-------------|------|----------------|----------------|--------------------|----------------|--------|-----------|----------|--------------------|----------------|
| PAX. | 8 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| leche | LT | 0,85 | 1 | 0,85 | | 1,000 | 0,85 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,85 |
| yemas | UN | 0,12 | 6 | 0,72 | | 6,000 | 0,72 | 0 | 1 | 1,00 | 6,00 | 0,72 |
| tomate de árbol | UN | 0,08 | 4 | 0,32 | 40% | 5,600 | 0,45 | 0,4 | 0,6 | 1,67 | 6,67 | 0,53 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,3 | 0,27 | | 0,300 | 0,27 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 0,27 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,27 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,29 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,30 |
| 33% | | | | \$ 0,09 | | 33% | \$ 0,09 | | | | 33% | \$ 0,10 |
| TOTAL | | | | 0,36 | | TOTAL | \$ 0,38 | | | | TOTAL | \$ 0,39 |
| PVP | | | | \$ 1,80 | | PVP | \$ 1,80 | | | | PVP | \$ 1,80 |
| utilidad | | | | \$ 1,44 | | utilidad | \$ 1,42 | | | | utilidad | \$ 1,41 |

Tabla 27 Receta estándar: Helado de Aguacate y Hierba buena

| 25 | HELADO DE AGUACATE Y HIERBA BUENA | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|--------------------|-----------------------------------|-------------|-------|----------------|----------------|--------------------|----------------|--------------|-----------|----------|--------------------|----------------|
| PAX. | 8 | Cant. Porc. | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| leche | LT | 0,85 | 1 | 0,85 | | 1,000 | 0,85 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,85 |
| yemas | UN | 0,12 | 6 | 0,72 | | 6,000 | 0,72 | 0 | 1 | 1,00 | 6,00 | 0,72 |
| aguacate | UN | 0,20 | 3 | 0,60 | 35% | 4,050 | 0,81 | 0,35 | 0,65 | 1,54 | 4,62 | 0,92 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,300 | 0,27 | | 0,300 | 0,27 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 0,27 |
| hierba buena | AT | 0,25 | 0,200 | 0,05 | 10% | 0,220 | 0,06 | 0,1 | 0,9 | 1,11 | 0,22 | 0,06 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,31 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,34 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,35 |
| 33% | | | | \$ 0,10 | | 33% | \$ 0,11 | | | | 33% | \$ 0,12 |
| TOTAL | | | | 0,41 | | TOTAL | \$ 0,45 | | | | TOTAL | \$ 0,47 |
| PVP | | | | \$ 1,80 | | PVP | \$ 1,80 | | | | PVP | \$ 1,80 |
| utilidad | | | | \$ 1,39 | | utilidad | \$ 1,35 | | | | utilidad | \$ 1,33 |

Tabla 28 Receta estándar: Chicha Morada

| 12 | CHICA MORADA | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | | |
|--------------------|--------------|---------|------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|--|
| PAX. | 20 | | | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D | |
| maiz morado | KILO | 2,70 | 0,75 | 2,03 | | 0,750 | 2,03 | 0 | 1 | 1,00 | 0,75 | 2,03 | |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,15 | 0,14 | | 0,150 | 0,14 | 0 | 1 | 1,00 | 0,15 | 0,14 | |
| agua | LT | | 4 | 0,00 | | 4,000 | 0,00 | 0 | 1 | 1,00 | 4,00 | 0,00 | |
| pina | UN | 0,50 | 1 | 0,50 | 60% | 1,600 | 0,80 | 0,6 | 0,4 | 2,50 | 2,50 | 1,25 | |
| manzana | KILO | 2,50 | 0,75 | 1,88 | 30% | 0,975 | 2,44 | 0,3 | 0,7 | 1,43 | 1,07 | 2,68 | |
| limones | UN | 0,08 | 4 | 0,32 | 25% | 5,000 | 0,40 | 0,25 | 0,75 | 1,33 | 5,33 | 0,43 | |
| canela | UN | 0,89 | 1 | 0,89 | | 1,000 | 0,89 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,89 | |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,29 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,33 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,37 | |
| 33% | | | | \$ 0,09 | | 33% | \$ 0,11 | | | | 33% | \$ 0,12 | |
| TOTAL | | | | 0,38 | | TOTAL | \$ 0,44 | | | | TOTAL | \$ 0,49 | |
| PVP | | | | \$ 2,00 | | PVP | \$ 2,00 | | | | PVP | \$ 2,00 | |
| utilidad | | | | \$ 1,62 | | utilidad | \$ 1,56 | | | | utilidad | \$ 1,51 | |

Tabla 29 Receta estándar: Rosero quiteño

| 16 | ROSERO QUITIÑO | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | | |
|---------------------|----------------|---------|-------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|------|
| PAX. | 20 | | | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D | |
| mote | KILO | 1,60 | 0,45 | 0,72 | | 0,450 | 0,72 | 0 | 1 | 1,00 | 0,45 | 0,72 | |
| azúcar | KILO | 0,90 | 0,45 | 0,41 | | 0,450 | 0,41 | 0 | 1 | 1,00 | 0,45 | 0,41 | |
| agua | LT | | 3 | 0,00 | | 3,000 | 0,00 | 0 | 1 | 1,00 | 3,00 | 0,00 | |
| clavo de olor | KILO | 1,35 | 0,002 | 0,00 | | 0,002 | 0,00 | 0 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 | |
| ramas de canela | UN | 0,89 | 2 | 1,78 | | 2,000 | 1,78 | 0 | 1 | 1,00 | 2,00 | 1,78 | |
| hojas de naranja | AT | 0,25 | 0,5 | 0,13 | | 0,500 | 0,13 | 0 | 1 | 1,00 | 0,50 | 0,13 | |
| hojas de arrayan | AT | 0,30 | 0,5 | 0,15 | | 0,500 | 0,15 | 0 | 1 | 1,00 | 0,50 | 0,15 | |
| piña | KILO | 0,50 | 0,45 | 0,23 | | 0,450 | 0,23 | 0 | 1 | 1,00 | 0,45 | 0,23 | |
| babaco | KILO | 1,35 | 0,45 | 0,61 | | 0,450 | 0,61 | 0 | 1 | 1,00 | 0,45 | 0,61 | |
| chamburo | KILO | 2,00 | 0,45 | 0,90 | 38% | 0,621 | 1,24 | 0,38 | 0,62 | | 1,61 | 0,73 | 1,45 |
| frutilla | KILO | 3,75 | 0,225 | 0,84 | 40% | 0,315 | 1,18 | 0,4 | 0,6 | | 1,67 | 0,38 | 1,41 |
| pulpa de naranjilla | KILO | 2,90 | 0,25 | 0,73 | 35% | 0,338 | 0,98 | 0,35 | 0,65 | | 1,54 | 0,38 | 1,12 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,32 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,37 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,40 | |
| 33% | | | | \$ 0,11 | | 33% | \$ 0,12 | | | | 33% | \$ 0,13 | |
| TOTAL | | | | 0,43 | | TOTAL | \$ 0,49 | | | | TOTAL | \$ 0,53 | |
| PVP | | | | \$ 1,75 | | PVP | \$ 1,75 | | | | PVP | \$ 1,75 | |
| utilidad | | | | \$ 1,32 | | utilidad | \$ 1,26 | | | | utilidad | \$ 1,22 | |

Tabla 30 Receta estándar: Colada Morada

| 13 | COLADA MORADA | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|------------------------|---------------|---------|-------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|
| PAX. | 20 | | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| agua | LT | | 2,000 | 0,00 | | 2,000 | 0,00 | 0 | 1 | 1,00 | 2,00 | 0,00 |
| harina de maiza morado | KILO | 2,70 | 0,100 | 0,27 | | 0,100 | 0,27 | 0 | 1 | 1,00 | 0,10 | 0,27 |
| hierbas | AT | 0,00 | 1,000 | 0,00 | | 1,000 | 0,00 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,00 |
| canela | UN | 0,89 | 1,000 | 0,89 | | 1,000 | 0,89 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,89 |
| pimienta dulce | KILO | 1,20 | 0,030 | 0,04 | | 0,030 | 0,04 | 0 | 1 | 1,00 | 0,03 | 0,04 |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,200 | 0,18 | | 0,200 | 0,18 | 0 | 1 | 1,00 | 0,20 | 0,18 |
| mortiño | KILO | 11,58 | 0,500 | 5,79 | | 0,500 | 5,79 | 0 | 1 | 1,00 | 0,50 | 5,79 |
| mora | KILO | 2,50 | 1,000 | 2,50 | | 1,000 | 2,50 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 2,50 |
| frutilla | KILO | 3,75 | 0,300 | 1,13 | | 0,300 | 1,13 | 0 | 1 | 1,00 | 0,30 | 1,13 |
| piña | KILO | 0,50 | 0,300 | 0,15 | 38% | 0,414 | 0,21 | 0,38 | 0,62 | 1,61 | 0,48 | 0,24 |
| babaco | KILO | 1,35 | 0,300 | 0,41 | 40% | 0,420 | 0,57 | 0,4 | 0,6 | 1,67 | 0,50 | 0,68 |
| naranja | UN | 0,89 | 2,000 | 1,78 | 35% | 2,700 | 2,40 | 0,35 | 0,65 | 1,54 | 3,08 | 2,74 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,66 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,70 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,72 |
| 33% | | | | \$ 0,22 | | 33% | \$ 0,23 | | | | 33% | \$ 0,24 |
| TOTAL | | | | 0,87 | | TOTAL | \$ 0,93 | | | | TOTAL | \$ 0,96 |
| PVP | | | | \$ 2,00 | | PVP | \$ 2,00 | | | | PVP | \$ 2,00 |
| utilidad | | | | \$ 1,13 | | utilidad | \$ 1,07 | | | | utilidad | \$ 1,04 |

Adaptado de: Narváez, L. (2011). Colada morada. Recuperado 15 noviembre de 2013 de <http://cocinainativa.blogspot.com/search?q=colada+morada>

Tabla 31 Receta estándar: Chocolate de Ambato

| 15 | CHOCOLATE DE AMBATO | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | | |
|--------------------|---------------------|---------|-------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|--|
| PAX. | 12 | | | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D | |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,125 | 0,11 | | 0,125 | 0,11 | 0 | 1 | 1,00 | 0,13 | 0,11 | |
| chocolate negro | KILO | 4,30 | 0,12 | 0,52 | | 0,120 | 0,52 | 0 | 1 | 1,00 | 0,12 | 0,52 | |
| leche | UN | 0,85 | 1,5 | 1,28 | | 1,500 | 1,28 | 0 | 1 | 1,00 | 1,50 | 1,28 | |
| ramas de canela | KILO | 0,89 | 5 | 4,45 | | 5,000 | 4,45 | 0 | 1 | 1,00 | 5,00 | 4,45 | |
| clavos de olor | KILO | 1,35 | 0,005 | 0,01 | | 0,005 | 0,01 | 0 | 1 | 1,00 | 0,01 | 0,01 | |
| agua | LT | | 0,25 | 0,00 | | 0,250 | 0,00 | 0 | 1 | 1,00 | 0,25 | 0,00 | |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,53 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,53 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,53 | |
| 33% | | | | \$ 0,17 | | 33% | \$ 0,17 | | | | 33% | \$ 0,17 | |
| TOTAL | | | | 0,70 | | TOTAL | \$ 0,70 | | | | TOTAL | \$ 0,70 | |
| PVP | | | | \$ 1,75 | | PVP | \$ 1,75 | | | | PVP | \$ 1,75 | |
| utilidad | | | | \$ 1,05 | | utilidad | \$ 1,05 | | | | utilidad | \$ 1,05 | |

Tabla 32 Receta estándar: Canelazo

| 14 | CANELAZO | | | | ADMINISTRATIVO | | | GASTRONOMICO | | | | |
|---------------------|----------|---------|-------|--------------|----------------|--------------------|---------|--------------|-----------|----------|--------------------|---------|
| PAX. | 15 | | | | | | | | | | | |
| INSUMO | MEDIDA | COSTO U | CANT | COSTO RECETA | % Desperdicios | Cantidad + %D | Costo+D | PESO D | PESO UTIL | FACTOR D | CANT+D | COSTO+D |
| azucar | KILO | 0,90 | 0,125 | 0,11 | | 0,125 | 0,11 | 0 | 1 | 1,00 | 0,13 | 0,11 |
| aguardiente | LT | 1,50 | 0,5 | 0,75 | | 0,500 | 0,75 | 0 | 1 | 1,00 | 0,50 | 0,75 |
| rama de canela | UN | 0,89 | 4 | 3,56 | | 4,000 | 3,56 | 0 | 1 | 1,00 | 4,00 | 3,56 |
| clavo de olor | KILO | 1,35 | 0,002 | 0,00 | | 0,002 | 0,00 | 0 | 1 | 1,00 | 0,00 | 0,00 |
| pulpa de naranjilla | KILO | 2,90 | 0,36 | 1,04 | | 0,360 | 1,04 | 0 | 1 | 1,00 | 0,36 | 1,04 |
| hojas de naranja | AT | 0,50 | 1 | 0,50 | | 1,000 | 0,50 | 0 | 1 | 1,00 | 1,00 | 0,50 |
| TOTAL 1 PAX | | | | \$ 0,40 | | TOTAL 1 pax | \$ 0,40 | | | | TOTAL 1 pax | \$ 0,40 |
| 33% | | | | \$ 0,13 | | 33% | \$ 0,13 | | | | 33% | \$ 0,13 |
| TOTAL | | | | 0,53 | | TOTAL | \$ 0,53 | | | | TOTAL | \$ 0,53 |
| PVP | | | | \$ 1,75 | | PVP | \$ 1,75 | | | | PVP | \$ 1,75 |
| utilidad | | | | \$ 1,22 | | utilidad | \$ 1,22 | | | | utilidad | \$ 1,22 |

2.11. Plano

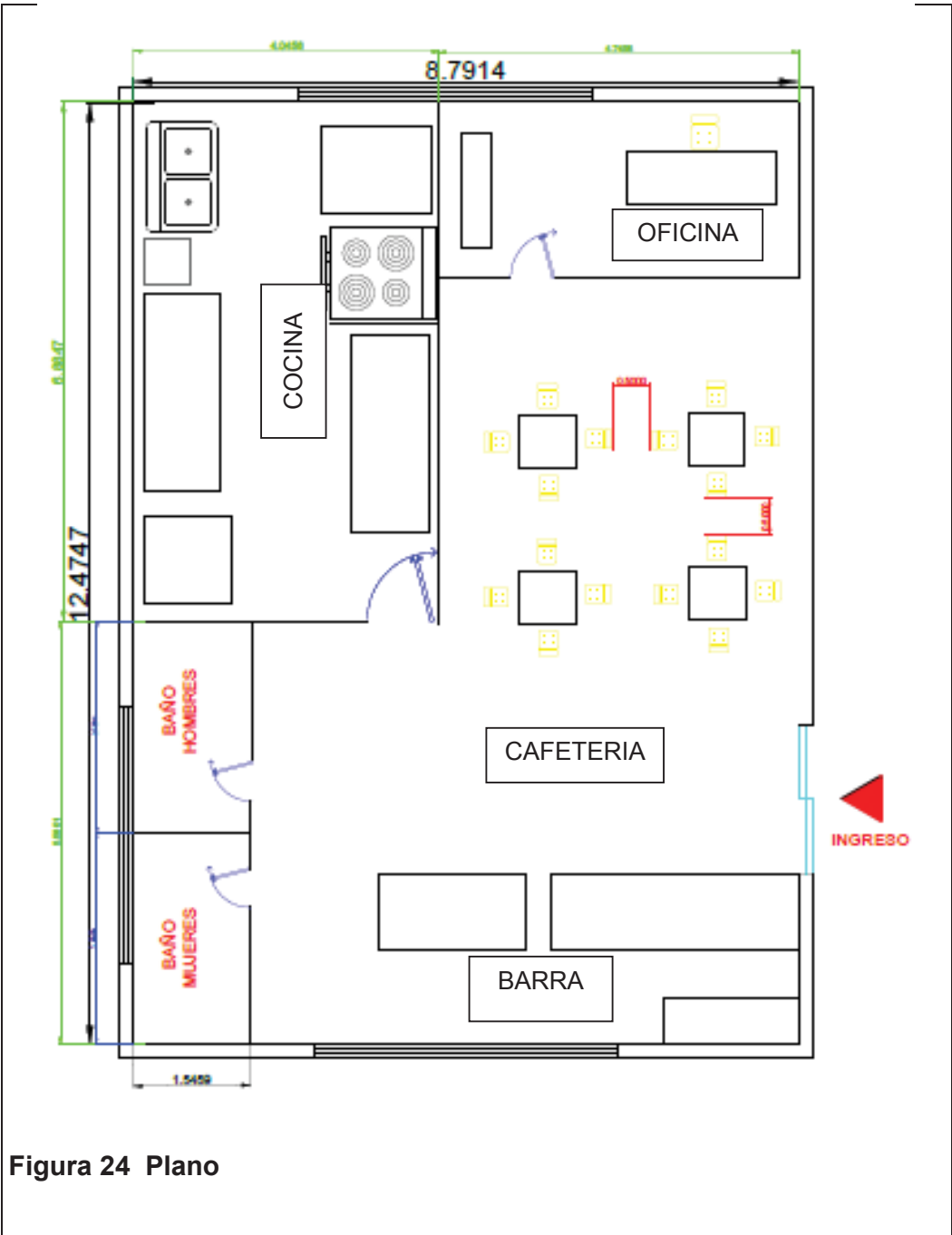


Figura 24 Plano

2.12. Políticas de la empresa

Política de atención al cliente

El personal en contacto con el cliente debe ser atento, respetuoso, deberá preocuparse por las necesidades del cliente, siempre con amabilidad y cortesía. Deberá ofrecer muy buena actitud sin importa la situación en la que se encuentre, en caso de tener algún inconveniente con el cliente deberá resolverlo de la mejor manera, con respeto y seriedad.

Política de uniforme

El personal deberá llevar correctamente el uniforme, el cual será entregado por la empresa con excepción de los zapatos, deben empezar la jornada con el uniforme en buen estado, bien planchado, limpio, asegurando su correcto uso.

Política de calidad

La empresa se enfocará en ofrecer al cliente productos de muy buena calidad; sin dejar atrás la presentación y el sabor. Entregará al cliente un ambiente cálido en el que se sienta tranquilidad y confianza al adquirir el producto, no solo por su precio o sabor, sino por fidelidad a nuestro local y al personal.

Política de producto

Los productos que se reciben deben ser frescos, almacenados de la mejor manera, cumpliendo las normas de sanidad y BPM. Desde el momento de recepción del producto hasta su entrega al cliente este debe ser procesado y manejado adecuadamente, observando cada detalle y sin dejar que se conviertan en desperdicio, aprovechamiento máximo del producto.

Política de visitas

Durante horas de trabajo no será permitido recibir visitas, será aplicado para todo el personal.

Política de comportamiento

Durante las horas laborales los empleados deberán relacionarse como compañeros, mantener trabajo en equipo, asegurando que el producto y el servicio que se ofrece sean de la mejor calidad. No se permitirá ningún tipo de enfrentamiento entre compañeros, de lo contrario recibirán una sanción o posiblemente el despido.

3 Capítulo III. Plan Financiero

3.1 Inventarios

Tabla 33 Inventario de uniformes

| AREA | DETALLE | CANTIDAD | VALOR U. | VALOR TOTAL |
|-----------------------|----------------------------------|----------|--------------|---------------|
| Pastelería | Chaqueta chef gabard con diseños | 3 | 20,09 | 60,27 |
| pastelería | Pantalón chef unisex elástico | 3 | 16,38 | 49,14 |
| Pastelería ayudante | Delantal Pechera | 2 | 12,38 | 24,76 |
| Pastelería ayudante | gorra de cirugía(safari) | 2 | 2,90 | 5,8 |
| Jefe de Cocina | Delantal chef gabardina pequeño | 1 | 7,50 | 7,5 |
| Jefe de Cocina | Gorro chef hongo | 1 | 4,46 | 4,46 |
| Ayudante de servicios | Pantalón tubo negro | 2 | 11,80 | 23,6 |
| Servicio | camiseta tipo polo | 3 | 8,26 | 24,78 |
| jefe de bodega | overol clásico azul | 1 | 26,79 | 26,79 |
| General | mallas | 5 | 2,67 | 13,35 |
| | | | TOTAL | 240,45 |

Tabla 34 Inventario Batería de cocina

| ITEM | DETALLE | CANTIDAD | VALOR U. | VALOR TOTAL |
|--------------------|---------------------------------------|----------|--------------|----------------|
| Olla | 7.2 l acero inoxidable marca wikin | 2 | 66,33 | 132,66 |
| Olla | 4.4 l acero inoxidable marca wikin | 2 | 40,85 | 81,7 |
| cacerola | 1,9 l acero inoxidable | 2 | 32,23 | 64,46 |
| Sartén teflón | antiadherente de 1-8 m | 2 | 11,93 | 23,86 |
| sartén | acero inoxidable 24cm | 2 | 28,05 | 56,1 |
| Batidor | grueso 30 cm | 3 | 7,65 | 22,95 |
| Espátula de goma | | 3 | 5,35 | 16,05 |
| Espátula de codo | | 3 | 5,17 | 15,51 |
| Bowl | juego(3 recipientes) acero inoxidable | 2 | 45,60 | 91,2 |
| bowl | acero inoxidable med | 3 | 15,40 | 46,2 |
| bowl | pequeño acero inoxidable | 8 | 1,09 | 8,72 |
| Cucharas de palo | | 4 | | 0 |
| Molde Redondo | 3lt - 24cm día | 2 | 2,95 | 5,9 |
| Molde Redondo | 1,50 l - 20 cm día | 2 | 2,19 | 4,38 |
| Molde rectangular | | 2 | 3,77 | 7,54 |
| Lata grande | | 6 | 37,00 | 222 |
| Lata pequeña | | 3 | 23,00 | 69 |
| Tabla | mediana | 3 | 15,64 | 46,92 |
| Cuchillo cebollero | | 3 | 7,58 | 22,74 |
| Cuchillo de pan | | 2 | 1,85 | 3,7 |
| Moldes/Cortadores | set x 3 | 10 | 7,00 | 70 |
| Rallador | 4 lados | 2 | 6,63 | 13,26 |
| Manga pastelera | | 2 | 4,03 | 8,06 |
| Boquillas | | 1 | 31,80 | 31,8 |
| balanza | | 2 | 15,00 | 30 |
| molde cupcakes | 6 moldecitos | 2 | 7,77 | 15,54 |
| kitchen Aid | 10 l | 1 | 350,00 | 350 |
| Cernidor | 22 cm acero inoxidable | 2 | 2,70 | 5,4 |
| Silpad | Tapete para hornear de silicón 60x | 4 | 24,23 | 96,92 |
| Espátula | Para fritura | 2 | 5,78 | 11,56 |
| | | | TOTAL | 1574,13 |

Tabla 35 Inventario Vajilla

| ITEM | DETALLE | CANTIDAD | VALOR U. | VALOR TOTAL |
|------------------------|--------------------------------------|--------------|----------|---------------|
| Plato cuadrado | plato postre cuadrado 15cm actualite | 20 | 3,79 | 75,80 |
| Bowl | 14cm | 20 | 2,18 | 43,60 |
| Bowl | | 20 | 2,00 | 40,00 |
| Taza | consomé actualite | 20 | 2,59 | 51,80 |
| plato cuadrado pequeño | repostero cuadrado 3 blanco | 20 | 1,19 | 23,80 |
| plato cuadrado mediano | repostero cuadrado5 blanco | 20 | 2,02 | 40,40 |
| | | TOTAL | | 275,40 |

Tabla 36 Inventario Cristalería

| ITEM | DETALLE | CANTIDAD | VALOR U. | VALOR TOTAL |
|-----------------|------------------|--------------|----------|--------------|
| copa vino | LEXINGTON | 20 | 0,59 | 11,8 |
| vaso mediano | | 20 | 0,41 | 8,2 |
| vaso grande | | 20 | 0,57 | 11,4 |
| jarra de vidrio | Venecia av. liso | 2 | 2,59 | 5,18 |
| jarra de vidrio | | 2 | 2,26 | 4,52 |
| shot recto | LEXINGTON | 20 | 0,41 | 8,2 |
| copa Martini | | 15 | 1,25 | 18,75 |
| pecera pequeña | | 4 | 0,81 | 3,24 |
| pecera mediana | | 4 | 0,93 | 3,72 |
| | | TOTAL | | 75,01 |

Tabla 37 Inventario Cubertería

| ITEM | DETALLE | CANTIDAD | VALOR U. | VALOR TOTAL |
|------------------|---------------------|----------|----------|-------------|
| cuchillo | set x 3 | 10 | 8,61 | 86,10 |
| cucharas tinto | set x 3 | 4 | 3,58 | 14,32 |
| tenedor postre | set x 6 | 6 | 4,50 | 27,00 |
| cuchillo de mesa | INCA METAL set x 3 | 10 | 6,82 | 68,20 |
| cucharas tinto | INCA METAL set x 6 | 4 | 6,31 | 25,24 |
| Mantequillero | set x 6 | 6 | 9,46 | 56,76 |
| cuchara pequeña | pequeña e. Raimundo | 10 | 1,05 | 10,50 |
| | | TOTAL | | 288,12 |

Tabla 38 Inventario Inmuebles Exteriores

| ITEM | DETALLE | CANTIDAD | VALOR U. | VALOR TOTAL |
|--------------|-----------|----------|----------|-------------|
| vitrina fría | | 1 | 992,00 | 992,00 |
| mesa/vitrina | | 1 | 150,00 | 150,00 |
| mesas | | 4 | 60,00 | 240,00 |
| sillas | | 16 | 30,00 | 480,00 |
| manteles | | 6 | 5,00 | 30,00 |
| lámparas | | 2 | 12,00 | 24,00 |
| cuadros | 30x60 | 3 | 20,00 | 60,00 |
| escritorio | | 1 | 250,00 | 250,00 |
| Archivador | 4 cajones | 1 | 80,00 | 80,00 |
| refrigerador | | 1 | 520,00 | 520,00 |
| | | TOTAL | | 1314,00 |

Tabla 39 Inventario Equipos de cocina

| ITEM | DETALLE | CANTIDAD | VALOR U. | VALOR TOTAL |
|---------------------|---|----------|----------|-------------|
| Cocina industrial | Acero inoxidable 4 quemadores dobles 30x30 con patas marca: Croydon(Brasil) | 1 | 1663,98 | 1663,98 |
| mesón | mesón-refrigerador | 1 | 120,00 | 120,00 |
| bacha | | 1 | 80,00 | 80,00 |
| congelador vertical | aire forzado dos puertas medias con cierre automático de puertas 220V/60HZ capacidad 670 l marca: Hardman | 1 | 3406,14 | 3406,14 |
| placa de mármol | pequeña 80x50 | 1 | 40,00 | 40,00 |
| horno industrial | capacidad 10 bandejas ajustables desde 40x60 cm hasta 60x80 cm con exterior de acero inoxidable 220V/60HZ a gas marca: TEDESCO (Brasil) | 1 | 7375,20 | 7375,20 |
| Campana | pequeña | 1 | 70,00 | 70,00 |
| centralina de gas | incluido instalación | 1 | 270,00 | 270,00 |
| Tanque de gas | | 1 | 120,00 | 120,00 |
| carrito de latas | capacidad 20 un | 2 | 38,00 | 76,00 |
| | | | TOTAL | 13221,32 |

Tabla 40 Inventario Suministros de oficina

| ITEM | DETALLE | CANTIDAD | VALOR U. | VALOR TOTAL |
|---------------|---------------|----------|----------|-------------|
| papel bond | paqu 100 unA4 | 2 | 3,50 | 7,00 |
| cartuchos imp | Color Negro | 1 | 37,00 | 37,00 |
| cartuchos imp | Colores | 1 | 42,50 | 42,50 |
| | | | TOTAL | 86,50 |

Tabla 41 Inventarios Útiles de aseo

| ITEM | DETALLE | CANTIDAD | VALOR U. | VALOR TOTAL |
|---------------------------|-----------------|----------|--------------|---------------|
| trapeador | | 1 | 6,00 | 6,00 |
| escoba | | 2 | 3,50 | 7,00 |
| limpión | | 8 | 1,60 | 12,80 |
| desinfectante | | 2 | 2,30 | 4,60 |
| pala recogedora | | 2 | 1,20 | 2,40 |
| detergente | | 2 | 3,45 | 6,90 |
| papel higiénico | paquete 12 | 2 | 3,10 | 6,20 |
| jabón líquido de manos | galón | 3 | 5,40 | 16,20 |
| quita grasa | | 1 | 2,70 | 2,70 |
| viruta | paquete 3 | 2 | 0,40 | 0,80 |
| fundas de basura | negras paq 10 u | 7 | 1,50 | 10,50 |
| fundas de basura pequeñas | | 3 | 0,75 | 2,25 |
| basurero grande | con tapa | 1 | 6,00 | 6,00 |
| basurero pequeño | | 4 | 35,00 | 140,00 |
| servilletas | paquete 300 | 3 | 2,20 | 6,60 |
| jabón para vajilla | | 1 | 4,20 | 4,20 |
| | | | TOTAL | 235,15 |

Tabla 42 Inventario Equipos de oficina

| ITEM | DETALLE | CANTIDAD | VALOR U. | VALOR TOTAL |
|-------------|---------|----------|--------------|----------------|
| computadora | | 2 | 650,00 | 1300,00 |
| impresora | | 1 | 270,00 | 270,00 |
| teléfono | | 1 | 16,50 | 16,50 |
| lámpara | | 1 | 24,00 | 24,00 |
| | | | TOTAL | 1610,50 |

Tabla 43 Inventario Equipos de cocina

| ITEM | DETALLE | CANTIDAD | VALOR U. | VALOR TOTAL |
|---------------------|---|----------|----------|-------------|
| Cocina industrial | Acero inoxidable 4 quemadores dobles 30x30 con patas marca: Croydon(Brasil) | 1 | 1663,98 | 1663,98 |
| mesón | mesón-refrigerador | 1 | 120,00 | 120,00 |
| bacha | | 1 | 80,00 | 80,00 |
| congelador vertical | aire forzado dos puertas medias con cierre automático de puertas 220V/60HZ capacidad 670 l marca: Hardman | 1 | 3406,14 | 3406,14 |
| placa de mármol | pequeña 80x50 | 1 | 40,00 | 40,00 |
| horno industrial | capacidad 10 bandejas ajustables desde 40x60 cm hasta 60x80 cm con exterior de acero inoxidable 220V/60HZ a gas marca: TEDESCO (Brasil) | 1 | 7375,20 | 7375,20 |
| Campana | pequeña | 1 | 70,00 | 70,00 |
| centralina de gas | incluido instalación | 1 | 270,00 | 270,00 |
| Tanque de gas | | 1 | 120,00 | 120,00 |
| carrito de latas | capacidad 20 und | 2 | 38,00 | 76,00 |
| | | | TOTAL | 13221,32 |

3.2 Presupuesto de inversión

Tabla 44 Tabla de Presupuesto de inversión

| INVERSION INICIAL | |
|------------------------|-----------------|
| Equipos de cocina | 13221,32 |
| Vajilla | 275,40 |
| Cristalería | 75,01 |
| Cuartería | 288,12 |
| Uniformes | 240,45 |
| Inmuebles exterior | 1314,00 |
| Útiles de aseo | 235,15 |
| Equipos de oficina | 1610,50 |
| Suministros de oficina | 86,50 |
| Materia prima | 123,80 |
| TOTAL | 17470,25 |

3.3 Amortización de préstamo

Se realiza un préstamo bancario de \$20.000 con 22% de interés a 3 años plazo. Este préstamo será realizando en la Cooperativa 29 de Octubre CIA.LTDA.

Tabla 45 Tabla de Amortización Préstamo

| Préstamo | \$ 20.000,00 | | | | |
|------------------------------|--------------|---------------------|---------------------|--------------------|--------------|
| Interés anual | 22% | | | | |
| Período del préstamo en años | 3 | | | | |
| Pago anual deuda | \$ 9.793,16 | | | | |
| Pago mensual deuda | \$ 816,10 | | | | |
| Año | Pago inicial | Pago anual | Capital | Interés | Saldo |
| 1 | \$ 20.000,00 | \$ 9.793,16 | \$ 5.393,16 | \$ 4.400,00 | \$ 14.606,84 |
| 2 | \$ 14.606,84 | \$ 9.793,16 | \$ 6.579,66 | \$ 3.213,50 | \$ 8.027,18 |
| 3 | \$ 8.027,18 | \$ 9.793,16 | \$ 8.027,18 | \$ 1.765,98 | \$ - |
| TOTAL FINAL | | \$ 29.379,48 | \$ 20.000,00 | \$ 9.379,48 | |

Nota: (2013) Microcréditos. Recuperado el 16 de enero de 2014 de https://www.29deoctubre.fin.ec/productos_y_servicios/creditos/microcreditos

3.4 Rol de pagos

Tabla 46 Tabla de Rol de pagos

| ROL DE PAGOS | | | | | | |
|---|------------------------|----------------|-----------------|----------------|------------------|----------------|
| JORNADA | CARGO | SUELDO | PATRONAL 12.15% | PERSONAL 9,35% | FONDO DE RESERVA | VALOR A PAGAR |
| Completo | Gerente | 530,00 | 64,395 | 49,555 | 44,17 | 524,61 |
| completo | Chef pastelero | 500,00 | 60,75 | 46,75 | 41,67 | 494,92 |
| Medio | Ayudante de cocina 1 | 240,00 | 29,16 | 22,44 | 20,00 | 237,56 |
| medio | Ayudante de cocina 2 | 240,00 | 29,16 | 22,44 | 20,00 | 237,56 |
| Completo | Jefe de servicio | 510,00 | 61,965 | 47,685 | 42,50 | 504,82 |
| medio | Ayudante de servicio 1 | 240,00 | 29,16 | 22,44 | 20,00 | 237,56 |
| medio | Ayudante de servicio 2 | 240,00 | 29,16 | 22,44 | 20,00 | 237,56 |
| medio | Bodeguero | 210,00 | 25,515 | 19,635 | 17,50 | 207,87 |
| TOTAL | | 2710,00 | 329,27 | 253,39 | 225,83 | 2682,45 |
| *Se descontara el impuesto a la renta a los empleados que ganen mensualmente mas \$867,00 | | | | | | |
| *Los empleados solicitaron el pago del fondo de reserva sea mensualmente | | | | | | |
| *sueldo basico año2014 = \$340 | | | | | | |

Nota: (2008). Rol de pagos. Recuperado el 16 de enero de 2014 de <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/rol-de-pagos/>

Tabla 47 Tabla de Cálculo 13, 14 y Vacaciones

| 14to-sept | 13ro diciembre | Vacaciones |
|----------------|----------------|-------------|
| 340 | 530 | 265 |
| 340 | 500 | 250 |
| 170 | 240 | 120 |
| 170 | 240 | 120 |
| 340 | 510 | 255 |
| 170 | 240 | 120 |
| 170 | 240 | 120 |
| 170 | 210 | 105 |
| 1870,00 | 2710 | 1355 |

Nota: (2008). Décimo tercer sueldo. Recuperado el 16 de enero de 2014 de <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/decimo-tercer-sueldo/>

Calculo estimado de nómina salarial

Tabla 48 Tabla de Calculo Nómina salarial

| NOMINA SALARIAL | |
|----------------------|----------------|
| PUESTO | SUELDO |
| Gerente | 530,00 |
| Chef pastelero | 500,00 |
| Ayudante de cocina | 480,00 |
| Jefe de servicio | 510,00 |
| Ayudante de servicio | 480,00 |
| Bodeguero | 420,00 |
| TOTAL | 2920,00 |

Nota: (2013).Salarios mínimos sectoriales 2014. Recuperado el 16 de enero de 2014 de <http://www.relacioneslaborales.gob.ec/salarios-minimos-sectoriales-2014/>

3.5 Presupuesto de ventas

Tabla 49 Tabla de Presupuesto de ventas

| PRESUPUESTO DE VENTAS | | | | | | |
|-----------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO |
| #PAX diario | 180 | 200 | 130 | 120 | 180 | 200 |
| Vale Promedio(PVP) | \$ 2,50 | \$ 1,80 | \$ 2,25 | \$ 2,00 | \$ 2,50 | \$ 2,50 |
| Días laborados | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 |
| Venta Total | \$ 9.900,00 | \$ 7.920,00 | \$ 6.435,00 | \$ 5.280,00 | \$ 9.900,00 | \$ 11.000,00 |

| | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | NOVIEMBRE | DICIEMBRE | TOTAL ANUAL |
|----|--------------|-------------|--------------|--------------|-------------|--------------|----------------------|
| | 245 | 160 | 200 | 210 | 179 | 190 | 2194 |
| \$ | \$ 2,00 | \$ 1,80 | \$ 2,70 | \$ 2,20 | \$ 2,15 | \$ 2,75 | \$ 2,26 |
| | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 22 | 264 |
| \$ | \$ 10.780,00 | \$ 6.336,00 | \$ 11.880,00 | \$ 10.164,00 | \$ 8.466,70 | \$ 11.495,00 | \$ 109.556,70 |

3.6 Estado de resultados

3.6.1 Estado de resultados mensual

Tabla 50 Tabla de estado de resultado mensual

| ESTADO DE RESULTADOS | Enero | |
|------------------------------------|----------------|--|
| Ventas | 9900,00 | |
| (-)Devolución en ventas | 8,00 | |
| Aporte capital | 500,00 | |
| Utilidad Bruta | 10392,00 | |
| (-)Gastos operacionales | 3972,81 | |
| G. ventas | 125 | |
| Luz | 40 | |
| Agua | 37 | |
| Teléfono | 18 | |
| Gas | 30 | |
| G. administrativo | 3031,71 | |
| sueldos | 2682,45 | |
| aporte patronal | 329,27 | |
| suministros de oficina | 20,00 | |
| G. financieros | 816,10 | |
| Pago préstamo | 816,10 | |
| Utilidad operacional | 6419,19 | |
| 10% Servicio | 641,92 | |
| Utilidad neta del ejercicio | 5777,27 | |

3.6.2 Estado de resultados anual

Tabla 51 Tabla de Estado de resultado anual

| ESTADO DE RESULTADOS | enero | febrero | marzo | abril | mayo | junio |
|------------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Ventas | 9900,00 | 7920,00 | 6435,00 | 5280,00 | 9900,00 | 11000,00 |
| (-)Devolucion en ventas | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 |
| Aporte capital | 500,00 | 500,00 | 500,00 | 500,00 | 500,00 | 500,00 |
| Utilidad Bruta | 10392,00 | 8412,00 | 6927,00 | 5772,00 | 10392,00 | 11492,00 |
| (-)Gastos operacionales | 3972,81 | 3983,81 | 3983,81 | 3980,81 | 3981,81 | 3979,81 |
| G. ventas | 125 | 135 | 134 | 130 | 130 | 127 |
| Luz | 40 | 42 | 44 | 41 | 39 | 41 |
| Agua | 37 | 39 | 42 | 40 | 41 | 38 |
| Teléfono | 18 | 24 | 18 | 19 | 20 | 18 |
| Gas | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| G. administrativo | 3031,71 | 3032,71 | 3033,71 | 3034,71 | 3035,71 | 3036,71 |
| suelos | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 |
| aporte patronal | 329,27 | 329,27 | 329,27 | 329,27 | 329,27 | 329,27 |
| suministros de oficina | 20,00 | 21,00 | 22,00 | 23,00 | 24,00 | 25,00 |
| G. financieros | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 |
| Pago prestamo | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 |
| Utilidad operacional | 6419,19 | 4428,19 | 2943,19 | 1791,19 | 6410,19 | 7512,19 |
| 10% Servicio | 641,92 | 442,82 | 294,32 | 179,12 | 641,02 | 751,22 |
| Utilidad neta del ejercicio | 5777,27 | 3985,37 | 2648,87 | 1612,07 | 5769,17 | 6760,97 |

| julio | agosto | septiembre | octubre | noviembre | diciembre | PRIMER AÑO |
|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|
| 10780,00 | 6336,00 | 11880,00 | 10164,00 | 8466,70 | 11495,00 | 109556,70 |
| 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 8,00 | 96,00 |
| 500,00 | 500,00 | 500,00 | 500,00 | 500,00 | 500,00 | 6000,00 |
| 11272,00 | 6828,00 | 12372,00 | 10656,00 | 8958,70 | 11987,00 | 115460,70 |
| 3979,81 | 3975,81 | 3983,81 | 3990,81 | 3984,81 | 3992,81 | 47790,72 |
| 126 | 121 | 128 | 134 | 127 | 134 | 1551 |
| 40 | 38 | 42 | 44 | 41 | 43 | 495 |
| 40 | 36 | 37 | 38 | 40 | 42 | 470 |
| 16 | 17 | 19 | 22 | 16 | 19 | 226 |
| 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 360 |
| 3037,71 | 3038,71 | 3039,71 | 3040,71 | 3041,71 | 3042,71 | 36446,56 |
| 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 32189,38 |
| 329,27 | 329,27 | 329,27 | 329,27 | 329,27 | 329,27 | 3951,18 |
| 26,00 | 27,00 | 28,00 | 29,00 | 30,00 | 31,00 | 306,00 |
| 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 9793,16 |
| 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 9793,16 |
| 7292,19 | 2852,19 | 8388,19 | 6665,19 | 4973,89 | 7994,19 | 67669,98 |
| 729,22 | 285,22 | 838,82 | 666,52 | 497,39 | 799,42 | 6767,00 |
| 6562,97 | 2566,97 | 7549,37 | 5998,67 | 4476,50 | 7194,77 | 60902,98 |

3.6.3 Estado de resultados 5 años

Tabla 52 Tabla de Estado de resultado 5 años

| ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS | | | | | |
|--------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Año | 1er | 2do | 3ro | 4rto | 5to |
| Aumento % en ventas | | 12% | 7% | 10% | 7% |
| Aumento % Sueldo | | 3,40% | 3,40% | 3,40% | 3,40% |
| Ventas | \$ 109.556,70 | \$ 122.703,50 | \$ 117.225,67 | \$ 120.512,37 | \$ 117.225,67 |
| (-)Devolucion en ventas | \$ 96,00 | \$ 96,00 | \$ 96,00 | \$ 96,00 | \$ 96,00 |
| Aporte capital | \$ 6.000,00 | \$ 6.000,00 | \$ 6.000,00 | \$ 6.000,00 | \$ 6.000,00 |
| Utilidad Bruta | \$ 115.460,70 | \$ 128.607,50 | \$ 123.129,67 | \$ 126.416,37 | \$ 123.129,67 |
| (-)Gastos operacionales | \$ 47.790,72 | 49205,62 | 50398,63 | 41965,75 | 43277,65 |
| G. ventas | \$ 1.551,00 | \$ 1.737,12 | \$ 1.659,57 | \$ 1.706,10 | \$ 1.659,57 |
| Luz | \$ 495,00 | \$ 554,40 | \$ 529,65 | \$ 544,50 | \$ 529,65 |
| Agua | \$ 470,00 | \$ 526,40 | \$ 502,90 | \$ 517,00 | \$ 502,90 |
| Teléfono | \$ 226,00 | \$ 253,12 | \$ 241,82 | \$ 248,60 | \$ 241,82 |
| Gas | \$ 360,00 | \$ 403,20 | \$ 385,20 | \$ 396,00 | \$ 385,20 |
| G. administrativo | \$ 36.446,56 | \$ 37.675,34 | \$ 38.945,90 | \$ 40.259,65 | \$ 41.618,08 |
| sueldos | \$ 32.189,38 | \$ 33.283,82 | \$ 34.415,47 | \$ 35.585,59 | \$ 36.795,50 |
| aporte patronal | \$ 3.951,18 | \$ 4.085,52 | \$ 4.224,43 | \$ 4.368,06 | \$ 4.516,57 |
| suministros de of. | \$ 306,00 | \$ 306,00 | \$ 306,00 | \$ 306,00 | \$ 306,00 |
| G. financieros | \$ 9.793,16 | \$ 9.793,16 | \$ 9.793,16 | \$ - | \$ - |
| Pago prestamo | \$ 9.793,16 | \$ 9.793,16 | \$ 9.793,16 | \$ - | \$ - |
| Utilidad operacional | \$ 67.669,98 | \$ 79.401,88 | \$ 72.731,04 | \$ 84.450,62 | \$ 79.852,02 |
| 10% Servicio | \$ 6.767,00 | \$ 7.940,19 | \$ 7.273,10 | \$ 8.445,06 | \$ 7.985,20 |
| Utilidad neta del ejercicio | \$ 60.902,98 | \$ 71.461,70 | \$ 65.457,94 | \$ 76.005,56 | \$ 71.866,82 |

3.6.4 Punto de equilibrio

Sabiendo que el punto de equilibrio se calcula de la siguiente manera:

$$PE = \frac{COSTO FIJO}{1 - \frac{COSTO VARIABLE}{VENTAS}}$$

Tomado de: El punto de equilibrio, aplicaciones para empresas del sector turismo. Recuperado el 2 de febrero de 2014 de <http://www.monografias.com/trabajos93/punto-equilibrio-aplicaciones-empresas-del-sector-turismo/punto-equilibrio-aplicaciones-empresas-del-sector-turismo.shtml>

Nuestro punto de equilibrio del valor en ventas será:

Costos fijos: 4623

Costo variable: 1615

Ventas: 9900

$$PE = \frac{4623}{1 - 1615/9900}$$

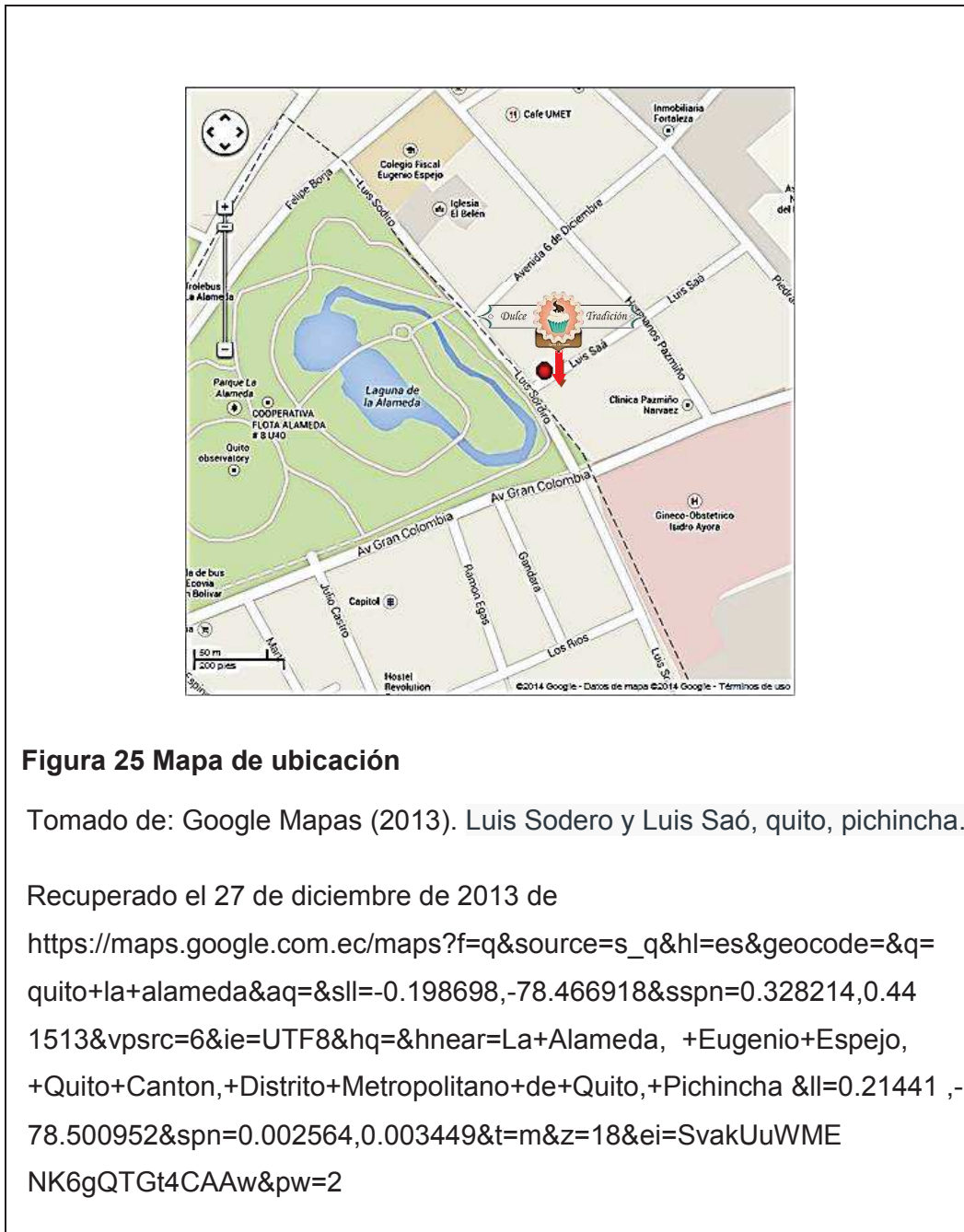
$$PE = 5524,16$$

Tabla 53 Tabla de Estado de resultado anual

| ESTADO DE RESULTADOS | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|--------------------|---------------------|---------------------|--------------------|---------------------|----------------------|
| | ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN | JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC | TOTAL ANUAL |
| Gastos Totales | 6238,55 | 6048,55 | 5687,55 | 5563,55 | 5893,55 | 6530,55 | 6633,55 | 7149,55 | 7971,55 | 6107,55 | 5884,55 | 9187,55 | 78896,54 |
| Utilidades | 3661,45 | 2371,45 | 747,45 | 216,45 | 4006,45 | 4969,45 | 4146,45 | -313,55 | 3908,45 | 4556,45 | 2582,15 | 2807,45 | 33660,16 |
| INGRESOS | | | | | | | | | | | | | |
| Ventas | 9900,00 | 7920,00 | 6435,00 | 5280,00 | 9900,00 | 11000,00 | 10780,00 | 6336,00 | 11880,00 | 10164,00 | 8466,70 | 11495,00 | 109556,70 |
| Aporte capital social | 0,00 | 500,00 | 0,00 | 500,00 | 0,00 | 500,00 | 0,00 | 500,00 | 0,00 | 500,00 | 0,00 | 500,00 | 3000,00 |
| Total | \$ 9.900,00 | \$ 8.420,00 | \$ 6.435,00 | \$ 5.780,00 | \$ 9.900,00 | \$ 11.500,00 | \$ 10.780,00 | \$ 6.836,00 | \$ 11.880,00 | \$ 10.664,00 | \$ 8.466,70 | \$ 11.995,00 | \$ 112.556,70 |
| GASTOS | | | | | | | | | | | | | |
| Gastos Fijos | | | | | | | | | | | | | |
| Arriendo | 800,00 | 800,00 | 800,00 | 800,00 | 800,00 | 800,00 | 800,00 | 800,00 | 800,00 | 800,00 | 800,00 | 800,00 | 800,00 |
| Internet | 25,00 | 25,00 | 25,00 | 25,00 | 25,00 | 25,00 | 25,00 | 25,00 | 25,00 | 25,00 | 25,00 | 25,00 | 25,00 |
| Seguridad | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 | 300,00 |
| Salario | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 | 2682,45 |
| Prestamo | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 | 816,10 |
| 13ro | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 2710,00 |
| 14to | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1870,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| vacaciones | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1355,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Total Gastos Fijos | \$ 4.623,55 | \$ 4.623,55 | \$ 4.623,55 | \$ 4.623,55 | \$ 4.623,55 | \$ 4.623,55 | \$ 4.623,55 | \$ 5.978,55 | \$ 6.493,55 | \$ 4.623,55 | \$ 4.623,55 | \$ 7.333,55 | \$ 61.417,54 |
| G.Generales | | | | | | | | | | | | | |
| Telefono | 18,00 | 24,00 | 18,00 | 19,00 | 20,00 | 18,00 | 19,00 | 17,00 | 19,00 | 22,00 | 16,00 | 19,00 | 19,00 |
| Agua | 37,00 | 39,00 | 42,00 | 40,00 | 41,00 | 38,00 | 40,00 | 36,00 | 37,00 | 38,00 | 40,00 | 42,00 | 42,00 |
| Luz | 40,00 | 42,00 | 44,00 | 41,00 | 39,00 | 41,00 | 41,00 | 38,00 | 42,00 | 44,00 | 41,00 | 43,00 | 43,00 |
| Gas | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 | 30,00 |
| Materia Prima | 900,00 | 1000,00 | 650,00 | 600,00 | 900,00 | 1000,00 | 1225,00 | 800,00 | 1000,00 | 1050,00 | 895,00 | 950,00 | 950,00 |
| Mantenimiento | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 150,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 150,00 | 150,00 |
| Imprevistos | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 | 10,00 |
| Utiles de Aseo | 0,00 | 30,00 | 0,00 | 30,00 | 0,00 | 30,00 | 0,00 | 30,00 | 0,00 | 30,00 | 0,00 | 30,00 | 30,00 |
| Insumos de oficina | 0,00 | 0,00 | 15,00 | 0,00 | 0,00 | 15,00 | 0,00 | 0,00 | 15,00 | 0,00 | 0,00 | 15,00 | 15,00 |
| Publicidad | 400,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 400,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 | 50,00 |
| Capacitacion | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 250,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 250,00 | 250,00 |
| Lavanderia | 0,00 | 0,00 | 75,00 | 0,00 | 0,00 | 75,00 | 0,00 | 0,00 | 75,00 | 0,00 | 0,00 | 75,00 | 75,00 |
| Proveedores | 180,00 | 200,00 | 130,00 | 120,00 | 180,00 | 200,00 | 245,00 | 160,00 | 200,00 | 210,00 | 179,00 | 190,00 | 190,00 |
| Total Gastos Generales | \$ 1.615,00 | \$ 1.425,00 | \$ 1.064,00 | \$ 940,00 | \$ 1.270,00 | \$ 1.907,00 | \$ 2.010,00 | \$ 1.171,00 | \$ 1.478,00 | \$ 1.484,00 | \$ 1.261,00 | \$ 1.854,00 | \$ 17.479,00 |

4 Capitulo IV. Plan estratégico

4.1 Ubicación



Nosotros estaremos ubicados por la parque La Alameda de la ciudad de quito, nuestros servicios serán ofrecidos a todo tipo de segmento pero en especial a los estudiantes de las escuelas que se encuentran cerca de esta zona, así como a las oficinas de toda el área; esto es en cuanto a los productos en stock, mientras que con los productos de repostería no tienen un segmento fijo ya que son usados en una gran variedad de eventos, nuestro factor diferencial es la repostería con una variedad de opciones de sabores que se pueden escoger entre los productos endémicos del país y andinos en general.

Con este trabajo se intentará implementar las técnicas más utilizadas con la intervención de nuevos ingredientes nativos de la región andina, con el fin de innovar los sabores y las decoraciones para atraer la atención de los clientes.

4.2 Segmentación

Como ya sabemos según nuestra hipótesis hemos colocado a esta empresa en un lugar cerca de oficinas públicas y colegios, eso se debe a que nos enfocamos a este mercado, no tenemos una edad específica, pero se tomara en cuenta el segmento de acuerdo al sector y a las encuestas.

4.2 Modelo de encuestas

**ENCUESTA
DE LA PASTELERÍA DULCE Y TRADICIÓN**

Edad

| | | | |
|--------------|--------------|--------------|-----------|
| 10 - 17 años | 18 - 24 años | 25 - 35 años | > 35 años |
|--------------|--------------|--------------|-----------|

Sexo

| | |
|-----------|----------|
| MASCULINO | FEMENINO |
|-----------|----------|

Ocupación

| | | |
|------------|------------|------|
| Estudiante | Trabajador | Otro |
|------------|------------|------|

1. ¿Con qué frecuencia consume Boodillos dulces?
 - Nunca
 - Una vez al mes
 - Dos veces al mes
 - Tres veces al mes
 - Más de 3 veces al mes
2. ¿Con qué frecuencia consume Postres?
 - Nunca
 - Una vez al mes
 - Dos veces al mes
 - Tres veces al mes
 - Más de 3 veces al mes
3. ¿Conoces o has probado frutas endémicas andinas?
 - Sí
 - No
4. ¿Con qué frecuencia consumes postres típicos o con sabores endémicos?
 - Nunca
 - Una vez al mes
 - Dos veces al mes
 - Tres veces al mes
 - Más de 3 veces al mes
5. ¿Te gustaría conocer más sobre los productos de tu tierra?
 - Sí
 - No
6. ¿Conoces lugares en donde puedes comprar postres tradicionales?
 - Sí
 - No
7. ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por uno de nuestros postres?
 - De \$2 a \$2,50
 - De \$2,50 a \$3,50
 - Más de \$3,50
8. ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por los boodillos de nuestro local?
 - De \$1 a \$1,25
 - De \$1,25 a \$1,50
 - Más de \$2,00




Figura 26 Formato de encuestas

4.3 Resultados de las Encuestas

Tabla 54 Resultado Encuesta Pregunta 1

| PREGUNTA #1 | | | | | | |
|----------------------|--------------|-----------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------------|----------------------|
| | Nunca | Una vez al mes | Dos veces al mes | Tres veces al mes | Más de 3 veces al mes | Total general |
| FEMENINO | 2 | 7 | 10 | 9 | 2 | 30 |
| Estudiante | 2 | 1 | 4 | 4 | 1 | 12 |
| Trabajador | | 6 | 4 | 4 | 1 | 15 |
| Otro | | | 2 | 1 | | 3 |
| MASCULINO | 1 | 4 | 10 | 4 | 1 | 20 |
| Estudiante | | 3 | 6 | 3 | | 12 |
| Trabajador | 1 | | 4 | 1 | 1 | 7 |
| Otro | | 1 | | | | 1 |
| Total general | 3 | 11 | 20 | 13 | 3 | 50 |

Nota: Tabla de tabulación de encuestas (Anexo 8)

Tabla 55 Resultado Encuesta Pregunta 2

| PREGUNTA #2 | | | | | | |
|----------------------|-------------------------|------------------------------|--------------|--------------------------|-----------------------|----------------------|
| | Dos veces al mes | Más de 3 veces al mes | Nunca | Tres veces al mes | Una vez al mes | Total general |
| FEMENINO | 11 | | 1 | 5 | 13 | 30 |
| Estudiante | 5 | | 1 | 2 | 4 | 12 |
| Otro | 1 | | | 1 | 1 | 3 |
| Trabajador | 5 | | | 2 | 8 | 15 |
| MASCULINO | 8 | 1 | 3 | 4 | 4 | 20 |
| Estudiante | 3 | | 2 | 4 | 3 | 12 |
| Otro | | | | | 1 | 1 |
| Trabajador | 5 | 1 | 1 | | | 7 |
| Total general | 19 | 1 | 4 | 9 | 17 | 50 |

Nota: Tabla de tabulación de encuestas (Anexo 8)

Tabla 56 Resultado Encuesta Pregunta 3

| PREGUNTA #3 | | | |
|----------------------|-----------|-----------|----------------------|
| | Si | No | Total general |
| FEMENINO | 10 | 20 | 30 |
| Estudiante | 5 | 7 | 12 |
| Trabajador | 4 | 11 | 15 |
| Otro | 1 | 2 | 3 |
| MASCULINO | 9 | 11 | 20 |
| Estudiante | 4 | 8 | 12 |
| Trabajador | 4 | 3 | 7 |
| Otro | 1 | | 1 |
| Total general | 19 | 31 | 50 |

Nota: Tabla de tabulación de encuestas (Anexo 8)

Tabla 57 Resultado Encuesta Pregunta 4

| PREGUNTA #4 | | | | | |
|----------------------|---------------------------|--------------|-----------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| | Una vez al mes | Nunca | Dos veces al mes | Más de 3 veces al mes | Total general |
| FEMENINO | 20 | 6 | 3 | 1 | 30 |
| Estudiante | 9 | 2 | 1 | | 12 |
| Trabajador | 10 | 3 | 1 | 1 | 15 |
| Otro | 1 | 1 | 1 | | 3 |
| MASCULINO | 14 | 3 | 2 | 1 | 20 |
| Estudiante | 10 | 1 | 1 | | 12 |
| Trabajador | 3 | 2 | 1 | 1 | 7 |
| Otro | 1 | | | | 1 |
| Total general | 34 | 9 | 5 | 2 | 50 |

Nota: Tabla de tabulación de encuestas (Anexo 8)

Tabla 58 Resultado Encuesta Pregunta 5

| PREGUNTA #5 | | | |
|----------------------|-----------|-----------|----------------------|
| | Si | No | Total general |
| FEMENINO | 23 | 7 | 30 |
| Estudiante | 11 | 1 | 12 |
| Trabajador | 10 | 5 | 15 |
| Otro | 2 | 1 | 3 |
| MASCULINO | 13 | 7 | 20 |
| Estudiante | 7 | 5 | 12 |
| Trabajador | 5 | 2 | 7 |
| Otro | 1 | | 1 |
| Total general | 36 | 14 | 50 |

Nota: Tabla de tabulación de encuestas (Anexo 8)

Tabla 59 Resultado Encuesta Pregunta 6

| PREGUNTA #6 | | | |
|----------------------|-----------|-----------|----------------------|
| | No | Si | Total general |
| FEMENINO | 3 | 27 | 30 |
| Estudiante | 3 | 9 | 12 |
| Trabajador | | 15 | 15 |
| Otro | | 3 | 3 |
| MASCULINO | 3 | 17 | 20 |
| Estudiante | 3 | 9 | 12 |
| Trabajador | | 7 | 7 |
| Otro | | 1 | 1 |
| Total general | 6 | 44 | 50 |

Nota: Tabla de tabulación de encuestas (Anexo 8)

Tabla 60 Resultado Encuesta Pregunta 7

| PREGUNTA #7 | De \$2 a | | De \$2,50 a | |
|----------------------|-----------|---------------|-------------|---------------|
| | \$2,50 | Más de \$3,50 | \$3,50 | Total general |
| FEMENINO | 6 | 5 | 19 | 30 |
| Estudiante | 2 | | 10 | 12 |
| Trabajador | 2 | 5 | 8 | 15 |
| Otro | 2 | | 1 | 3 |
| MASCULINO | 6 | 4 | 10 | 20 |
| Estudiante | 2 | 3 | 7 | 12 |
| Trabajador | 3 | 1 | 3 | 7 |
| Otro | 1 | | | 1 |
| Total general | 12 | 9 | 29 | 50 |

Nota: Tabla de tabulación de encuestas (Anexo 8)

Tabla 61 Resultado Encuesta Pregunta 2

| PREGUNTA #8 | De \$1,25 a | | Más de | |
|----------------------|-------------|-----------------|-----------|---------------|
| | \$1,50 | De \$1 a \$1,25 | \$2,00 | Total general |
| FEMENINO | 14 | 10 | 6 | 30 |
| Estudiante | 7 | 4 | 1 | 12 |
| Trabajador | 7 | 3 | 5 | 15 |
| Otro | | 3 | | 3 |
| MASCULINO | 7 | 8 | 5 | 20 |
| Estudiante | 5 | 3 | 4 | 12 |
| Trabajador | 2 | 4 | 1 | 7 |
| Otro | | 1 | | 1 |
| Total general | 21 | 18 | 11 | 50 |

Nota: Tabla de tabulación de encuestas (Anexo 8)

4.4 Análisis de la competencia.

La competencia directa para “Dulce & Tradición” es la frutería Monserrat. Esta frutería tiene un posicionamiento fuerte en el mercado y los productos que ofrece varían entre cafés, jugos, bocaditos salados y dulces.

4.5 Publicidad

El área de publicidad estará basada en la entrega de volantes a los consumidores con información de la ubicación y productos. Después, durante el posicionamiento incluiremos las promociones en los folletos. Estos serán repartidos fuera de las escuelas y colegios de la zona, al igual que en las empresas y oficinas cercanas.



Figura 27 Tarjeta de presentación

4.6 Promoción

Nuestras promociones permitirán al cliente crear combinaciones a su gusto, a precios menores. También tendremos descuentos por la compra de otros productos. Nunca faltara la remuneración a los clientes por su fidelidad, aquel consumidor frecuente se le ofrecerá algún producto gratis.

4.7 Canales de distribución

Nuestros productos se entregaran en el local, pueden servirse dentro del local o el cliente puede pedir para llevar. Otro canal de distribución será la entrega a domicilio, exclusivo para la entrega de pasteles o bocaditos al por mayor.

4.8 Factor Diferencial

La empresa “Dulce y tradición” se destaca por ofrecer a sus clientes productos endémicos a un precio accesible. Los productos endémicos no son usados como postres en pastelerías comunes, este tipo de postres solo pueden ser consumidos en restaurantes de clase media-alta o alta. Por lo cual ofrecer este tipo de productos con precios accesibles llama la atención de la población ecuatoriana.

4.9 Estrategia de marketing

Nuestra estrategia de marketing se basa en un buen estudio del mercado, un buen posicionamiento, encontrar una ubicación indicada y ofrecer correctamente nuestros productos. Es decir las 4 p's: Producto, precio, plaza y promoción.

“Dulce & Tradición” ofrecerá productos endémicos, en postres y golosinas. De acuerdo a las recetas y a las encuestas se ha establecido un precio el cual es agradable para los consumidores.

El lugar de ubicación es de fácil acceso para nuestro segmento y las promociones se darán con el tiempo, entre ofrecer combinaciones a los clientes como combos u ofrecer productos con descuentos.

4.10 Estrategia de posicionamiento

“Dulce & Tradición” ha encontrado mediante las encuesta que su mejor segmento son las personas de oficinas y los estudiantes de colegio, su posicionamiento se debe a sus sabores y su logo, al atraer a los clientes por sus colores que representan dulzura.

4.11 Estrategia de precio

El precio de los productos ofrecidos en “Dulce & Tradición” se calcula mediante una tabla en la cual se incluyen los porcentajes de desperdicios. Otra de las estrategias es que el precio se ha establecido a conveniencia de los clientes, es decir precios bajos, para atraer a nuestro segmento.

4.12 Estrategia de RRHH

En el área de RRHH “Dulce & Tradición” no ofrece un departamento especializado en el tema, pero el gerente es el que administra todos los campos y debe tener conocimiento de los métodos para reclutamiento de personal. El gerente estará capacitado para realizar las funciones. Como método de reclutamiento se colocara anuncios en periódicos o se informaran a instituciones universitarias. Para la selección se buscara aquellas personas que cumplan los requisitos y las funciones de una manera adecuada.

5 Capítulo V. Aspecto jurídico y legal

5.1 La empresa

La “PASTELERIA DULCE & TRADICION”, es un compañía anónima, a continuación se indicara que nos dice la ley sobre las compañías anónimas.

“Art. 143.- La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones. Las sociedades o compañías civiles anónimas están sujetas a todas las reglas de las sociedades o compañías mercantiles anónimas.” OAS. (2012). Ley de compañías,codificacion. Recuperado el 16 de enero de 2014 de http://www.oas.org/juridico/PDFs/mesicic4_ecu_comp.pdf

“Art. 146.- La compañía se constituirá mediante escritura pública que, previo mandato de la Superintendencia de Compañías, será inscrita en el Registro Mercantil. La compañía se tendrá como existente y con personería jurídica desde el momento de dicha inscripción. Todo pacto social que se mantenga reservado será nulo.” OAS.(2012). Ley de compañías,codificacion. Recuperado el 16 de enero de 2014 de http://www.oas.org/juridico/PDFs/mesicic4_ecu_comp.pdf

“Art. 153.- Para la constitución de la compañía anónima por suscripción pública, sus promotores elevarán a escritura pública el convenio de llevar adelante la promoción y el estatuto que ha de regir la compañía a constituirse. La escritura contendrá, además:

- a) El nombre, apellido, nacionalidad y domicilio de los promotores;
- b) La denominación, objeto y capital social;

- c) Los derechos y ventajas particulares reservados a los promotores;
- d) El número de acciones en que el capital estuviere dividido, la clase y valor nominal de cada acción, su categoría y series;
- e) El plazo y condición de suscripción de las acciones;
- f) El nombre de la institución bancaria o financiera depositaria de las cantidades a pagarse en concepto de la suscripción;
- g) El plazo dentro del cual se otorgará la escritura de fundación; y,
- h) El domicilio de la compañía.” OAS.(2012). Ley de compañías,codificación. Recuperado el 16 de enero de 2014 de http://www.oas.org/juridico/PDFs/mesicic4_ecu_comp.pdf

5.2 Permisos de funcionamiento

5.2.1 Contenido de la escritura

“Art. 150.- La escritura de fundación contendrá:

1. El lugar y fecha en que se celebre el contrato;
2. El nombre, nacionalidad y domicilio de las personas naturales o jurídicas que constituyan la compañía y su voluntad de fundarla;
3. El objeto social, debidamente concretado;
4. Su denominación y duración;
5. El importe del capital social, con la expresión del número de acciones en que estuviere dividido, el valor nominal de las mismas, su clase, así como el nombre y nacionalidad de los suscriptores del capital;

6. La indicación de lo que cada socio suscribe y paga en dinero o en otros bienes; el valor atribuido a éstos y la parte de capital no pagado;
7. El domicilio de la compañía;
8. La forma de administración y las facultades de los administradores;
9. La forma y las épocas de convocar a las juntas generales;
10. La forma de designación de los administradores y la clara enunciación de los funcionarios que tengan la representación legal de la compañía;
11. Las normas de reparto de utilidades;
12. La determinación de los casos en que la compañía haya de disolverse anticipadamente; y,
13. La forma de proceder a la designación de liquidadores.“ OAS.(2012). Ley de compañías,codificacion. Recuperado el 16 de enero de 2014 de http://www.oas.org/juridico/PDFs/mesicic4_ecu_comp.pdf

- a) Solicitud de inspección del local;
- b) Informe favorable de la inspección;
- c) Copia del RUC;
- d) Copia de la calificación artesanal (artesanos calificados).

Para el otorgamiento del permiso para vehículos:

- a) Solicitud de inspección del vehículo;
- b) Informe favorable de la inspección;
- c) Copia de la matrícula del vehículo.

Art. 353.- Se emitirá PERMISO OCASIONAL DE FUNCIONAMIENTO cuando la actividad a desarrollarse no sea permanente y su validez será determinada al momento de su solicitud, que debe ser presentada en el término de cinco días (5 días) siempre y cuando se dé cumplimiento con el Art. 350 del presente reglamento.” Bomberosquito.gob.ec. (2013). Permiso ocasional de funcionamiento. Recuperado el 15 de diciembre de 2013 de http://www.bomberosquito.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=8:permiso-ocasional-de-uncionamiento&catid=2&Itemid=6

5.4 Tipos de contratos

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

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

PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO:

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

SEGUNDA.- JORNADA ORDINARIA Y HORAS EXTRAORDINARIAS.-

El TRABAJADOR (a) se obliga y acepta, por su parte, a laborar ocho horas diarias por jornadas de trabajo, las máximas diarias y semanal desde las..... hasta las....., en conformidad con la Ley, en los horarios establecidos por el EMPLEADOR de acuerdo a sus necesidades y actividades. Así mismo, las Partes podrán convenir que, el TRABAJADOR labore tiempo extraordinario y suplementario cuando las circunstancias lo ameriten y tan solo por orden escrita del EMPLEADOR.

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

TERCERA.- REMUNERACIÓN.-

El EMPLEADOR pagará al TRABAJADOR (a) por la prestación de sus servicios la remuneración convenida de mutuo acuerdo en la suma de..... 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 EMPLEADOR EL TRABAJADOR (a)" Foros Ecuador.com. (2013). Modelo de contrato de trabajo a plazo fijo. Recuperado el 19 de diciembre de 2014 de <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educaci%C3%B3n-y-ciencia/4767-modelo-de-contrato-de-trabajo-a-plazo-fijo>

CONCLUSIONES

“Dulce & Tradición” es un proyecto basado en el rescate de sabores endémicos andinos, con productos frescos y de buena calidad.

“Dulce & Tradición” no busca posicionar un producto para clase alta, sino dirigido a todo el mercado; gracias a su calidad y su bajo costo se logrará impulsar la cultura de nuestros productos endémicos andinos.

Este proyecto ha ayudado a entender el mercado en el que nos hemos ubicado, se ha analizado el valor que está dispuesto a pagar nuestro mercado y con qué frecuencia consumirían nuestros productos. Gracias a cada estudio se puede conocer las necesidades del consumidor.

En el área de ventas se ha podido observar que hay más de un 350% de utilidad por cada receta. Por lo cual se ha llegado a la conclusión que los recursos que intervienen en el proceso de elaboración han sido aprovechados.

El personal está capacitado para el trabajo al cual se lo ha establecido, cada 6 meses se realizará esta capacitación, controlando los conocimientos y el comportamiento de los empleados.

Gracias a las estrategias utilizadas se podrá saber si el cliente está satisfecho con nuestros servicios, si tiene algún inconveniente con el personal o con los productos, al igual que las recomendaciones.

Se estima que “Dulce & Tradición” según los resultados de las encuestas que puede ser un negocio rentable.

RECOMENDACIONES

Una de las debilidades de “Dulce & Tradición” es la variedad de opciones en el menú. Se podría cambiar las opciones o agregar más opciones con un precio promedio al que ya se ha establecido.

Si se desea incrementar el precio de los productos es recomendable realizar otro estudio de mercado en una zona distinta.

Para tener mayor fidelidad del cliente se debería estudiar el FODA y aprovechar los recursos.

Uno de los factores más importantes es que la empresa debe enfocarse en recuperar la cultura de consumir productos endémicos ya que nuestra tierra tiene una gran riqueza en estos productos.

REFERENCIAS

Bomberos Quito (2013). Permiso ocasional de funcionamiento. Recuperado el 15 de diciembre de 2013 de http://www.bomberosquito.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=8:permiso-ocasional-de-uncionamiento&catid=2&Itemid=6

Bomberos Quito (2013). Permiso ocasional de funcionamiento. Recuperado el 15 de diciembre de 2013 de http://www.bomberosquito.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=8:permiso-ocasional-de-uncionamiento&catid=2&Itemid=6

Chef City. (2011). Chef city catalog. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de http://www.mychefcity.com/index2.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=68&lang=es

Cooperativa 29 de Octubre.(2013) Microcréditos. Recuperado el 16 de enero de 2014 de https://www.29deoctubre.fin.ec/productos_y_servicios/creditos/microcreditos

Delantal francés blanco. Recuperado el 10 octubre de 2013 de <http://www.veslab.com/es/ropa-de-cocina/964-delantal-frances-blanco.html>

Ecuador Legal. (2008). Décimo tercer sueldo. Recuperado el 16 de enero de 2014 de <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/decimo-tercer-sueldo/>

Ecuador Legal. (2008).Rol de pagos. Recuperado el 16 de enero de 2014 de <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/rol-de-pagos/>

Ecuador Legal. (2013). Derechos & obligaciones del trabajador y empleador « ecuadorlegalonline. Recuperado el 10 de octubre de <http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/obligaciones-derechos-como-empleador-y-empleado>

El punto de equilibrio, aplicaciones para empresas del sector turismo. Recuperado el 2 de febrero de 2014 de <http://www.monografias.com/trabajos93/punto-equilibrio-aplicaciones-empresas-del-sector-turismo/punto-equilibrio-aplicaciones-empresas-del-sector-turismo.shtml>

Equipamiento Labpral (2013). Pantalón de cocina en blanco. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://www.equipamientolaboral.com/ropa-de-trabajo/pantalon-cocina-con-elastico-workteam-b1427>

Foros Ecuador (2013). Contrato de trabajo a plazo fijo Recuperado el 15 de diciembre de 2013 de www.forosecuador.ec

Foros Ecuador. (2013). Modelo de contrato de trabajo a plazo fijo. Recuperado el 19 de diciembre de 2014 de <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/educaci%C3%B3n-y-ciencia/4767-modelo-de-contrato-de-trabajo-a-plazo-fijo>

Girod Medical. (2014). Zuecos crocs bistro navy. Recuperado el 27 de enero de 2014 de <http://www.girodmedical.es/zuecos-crocs-bistro-navy.html>

Girod Medical (2013). Zueco anatómico EVA en diferentes colores con correa posterior. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://www.prosegtar.com/calzado-sanitario/269-zueco-anatomico-eva-en-diferentes-colores-y-con-correa-posterior.html>

Google Mapas (2013). Luis Soderó y Luis Saó, quito, pichincha. Recuperado el 27 de diciembre de 2013 de https://maps.google.com.ec/maps?f=q&source=s_q&hl=es&geocode=&q=quito+la+alameda&aq=&sll=-0.198698,-

78.466918&sspn=0.328214,0.441513&vpsrc=6&ie=UTF8&hq=&hnear=L
 a+Alameda,
 +Eugenio+Espejo,+Quito+Canton,+Distrito+Metropolitano+de+Quito,+Pi
 chincha&ll=-0.21441,-
 78.500952&spn=0.002564,0.003449&t=m&z=18&ei=SvakUuWMENK6g
 QTGt4CAAw&pw=2

L.D.Industries (1999).Overoles 240 gsm de color azul marino-ropa seguridad-
 identificacion del producto. Recuperado el 10 de Octubre de 2013 de
<http://spanish.alibaba.com/product-free/coveralls-240-gsm-navy-blue-137862482.html>

La comisión legislativa y codificación (2013). Ley de compañías. Recuperado el
 16 de enero de 2014 de
http://www.oas.org/juridico/PDFs/mesicic4_ecu_comp.pdf

Mercado libre (2013). Recuperado el 10 de octubre de 2013 de
http://articulo.mercadolibre.com.pe/MPE-408455466-pantalon-negro-jean-american-eagle-skinny-talla-32-x-30-_JM

Ministerio de Relaciones Laborales (2013).Salarios mínimos sectoriales 2014.
 Recuperado el 16 de enero de 2014 de
<http://www.relacioneslaborales.gob.ec/salarios-minimos-sectoriales-2014/>

Ministerio de Salud Pública. (2013). Requisitos para permisos de
 funcionamiento. Recuperado el 15 de diciembre 2013 de
<http://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/07/requisitos-para-permisos-de-funcionamiento.pdf>

Ministerio de Salud Pública. (2014). Conozca los requisitos y valores a pagar
 para obtener el permiso de funcionamiento de establecimientos
 comerciales y de servicios. Recuperado el 5 de enero de 2014 de

<http://www.salud.gob.ec/conozca-los-requisitos-y-valores-a-pagar-para-obtener-el-permiso-de-funcionamiento-de-establecimientos-comerciales-y-de-servicios/>

Narváez, L. (2011). Colada morada. Recuperado el 15 de noviembre de 2013 de <http://cocinanativa.blogspot.com/search?q=colada+morada>

Narváez, L. (2011). Empanadas de viento. Recuperado el 15 de noviembre de 2013 de <http://cocinanativa.blogspot.com/search?q=empanadas+de+viento>

Narváez, L. (2011). Pristiños. Recuperado el 15 de noviembre de 2013 de <http://cocinanativa.blogspot.com/search?q=pristi%C3%B1os>

Narváez, L. (2011). Torta de maqueño. Recuperado el 15 de noviembre de 2013 de <http://cocinanativa.blogspot.com/search?q=torta+de+maque%C3%B1o>

OAS. (2012). Departamento de cooperación jurídica. Recuperado el 5 de enero de 2014 de <http://www.oas.org/juridico/spanish/ecu.htm>

Polo macgregor liso. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://galery.es/tienda/polo-mcgregor-liso-4>

Prosegtar. (2013). Gorro de cocina Champiñón. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://www.prosegtar.com/gorros-cocina-champinon/155-gorros-cocina-champinon-multicolor.html>

Rojas, E. (2011). Vestuario de chef, gastronomía, bares y similares. Recuperado el 10 de octubre de 2013 de <http://vestuariochef.blogspot.com/>

Textilpyg. (2014). Recuperado el 3 de enero de 2014 de http://www.textilpyg.com/?page_id=50

ANEXOS

Anexo 1 Cotización El Uniforme

El Uniforme

Quicentro

Linea completa para todo trabajo

004-001-0002238

CODIGO CLIENTE : 74039
 EMPRESA : MONTALVO CAROLINA
 DIRECCION : NAPO Y UPAÑO
 ATENCION :
 E-MAIL : N/D

FECHA : Lunes, Enero13 de 2014
 R.U.C. / CEDULA : 1722957113
 TELEFONO : P593A02T2661660
 FAX : PAT

| CODIGO | DETALLE | CANT | V. UNIT | V. TOTAL |
|------------|----------------------------------|------|----------|----------|
| 36.13.11.3 | CHAQUETA CHEF GABARD CON DISEÑOS | 1 | 20.09 \$ | 20.09 |
| 14.1.05.3 | PANTALÓN CHEF UNISEX ELÁSTICO | 1 | 16.38 \$ | 16.38 |
| 38.1.03.1 | DELANTAL CHEF GABARDINA PEQUEÑO | 1 | 7.50 \$ | 7.50 |
| 13.1.03.2 | OVEROL CLÁSICO C/BOTÓN GABARDINA | 1 | 26.79 \$ | 26.79 |
| 34.3.10.3 | CAMISETA PIQUE C/CUELLO T/L | 1 | 8.26 \$ | 8.26 |
| 10.4.03.2 | GORRO DE CIRUGIA | 1 | 2.90 \$ | 2.90 |
| 10.10.03.1 | GORRO CHEF HONGO | 1 | 4.46 \$ | 4.46 |
| 10.6.23.1 | GORRO ELASTICO RED | 1 | 2.67 \$ | 2.67 |

| | | |
|------------------------|----|-------|
| SUBTOTAL ANTES DEL IVA | \$ | 89.05 |
| DESCUENTO | \$ | 0.00 |
| SUBTOTAL CON IVA | \$ | 89.05 |
| SUBTOTAL SIN IVA | \$ | 0.00 |
| I. V. A | \$ | 10.69 |
| TOTAL A PAGAR | \$ | 99.73 |

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 : 8DIAS
 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:


 PRISCILA TUL

*MATRIZ Juan Severino E8-58(135) y Av. 6 de Diciembre Plaza Argentina Telef: 223-9616 / 254-6500
 *QUICENTRO SHOPPING Telef: 246-1917 * C.C.VILLA CUMBAYA telef: 269-2922
 *C.C. EL BOSQUE Telef: 226-0451 * SAN LUIS SHOPPING Telef: 209-0116
 www.eluniforme.com.ec e-mail: eluniforme@punto.net.ec

Anexo 2 Cotización AGROindustrias



AGROindustrias
Equipos industriales de cocina
RUC 0990145547001

PROFORMA

Principal: V.M. Rendón 426 - 428 entre Córdova y B. Moreno. E-mail: agroind@agroindustrias.com.ec
 Telfs.: 2306256 - 2306257 - 2560287 Fax: 2565267 WEB: www.agroindustrias.com.ec
 Sucursal: Cda. Albatros, Av. Plaza Dañín 803 y Pelicano, Esquina. A.P. N° 3218
 Telfs.: 2288317 - 2288318 - 2293553 Fax: 2293553 Guayaquil - Ecuador
 Sucursal Mayor Quito: Av. Gaspar de Villarroel 1179 y 6 de Diciembre.
 Telfs.: 022464275 - 022464276 - 022464277 - 022464278 Fax: 022464279

N° **5340**
 At: CAROLINA MONTALVO

Fecha: 13/01/14
 Ruc: TELEF. 0661660

Cliente: **VARIOS**

Dirección: **VARIOS**

Teléfono: **VARIOS**

| ARTICULOS | PRECIO UNITARIO | VALOR |
|---|------------------|---------------------------------------|
| 1.00 17GM-12A BATIDORA CON CAPACIDAD DE 12 LTS. EN EL TAZON, 3 VELOCIDADES, CON 3 ACCESORIOS (GLOBO, GANCHO Y PALETA), PANEL DIGITAL Y SISTEMA DE SEGURIDAD MOTOR 1/8 HP 110 VOLTS. | 1,636.99 | 1,636.99 |
| 1.00 08FTT300-01 HORNO DE PANADERIA PARA 10 BANDEJAS AJUSTABLES DESDE 40X60 CM HASTA 60X80 CM CON EXTERIOR DE ACERO INOXIDABLE 220V - 60HZ A GAS MARCA TEDESCO (BRASIL) | 7,375.20 | 7,375.20 |
| 1.00 72H670FA-C CONGELADOR VERTICAL AIRE FORZADO 2 PUERTAS MEDIAS CON CIERRE AUTOMATICO DE PUERTAS 220V 60HZ CAPACIDAD 870LTS. MARCA: HARDMAN | 3,406.14 | 3,406.14 |
| 1.00 46GBFC-125B MOSTRADOR PASTELERO REFRIGERADO DE 1.25 MT. VIDRIO CURVO, CON 1 EVAPORADOR; PLACA FRIA TEMPERATURA: +5° A +10° EN REPISA Y +1° A +7° EN BASE, VIDRIO SUJETOS A CONDENSACION POR HUMEDAD DEL AIRE | 2,318.40 | 2,318.40 |
| 1.00 02F4D0-I COCINA EN ACERO INOXIDABLE 4 QUEMADORES DOBLES 30X30 CON PATAS MARCA: CROYDON (BRASIL) | 1,663.98 | 1,663.98 |
| TOTAL | | |
| FORMA DE PAGO | FECHA DE ENTREGA | OFERTA VALIDA |
| Contado | INMEDIATO | 15 DIAS |
| OBSERVACIONES | | ATENTAMENTE |
| PRECIOS INCLUYEN I.V.A | | ILEANA GONZALEZ |
| ORIGINAL: CLIENTE - COPIA VERDE: EMISOR - COPIA AMARILLA: ARCHIVO - SIN DERECHO A CREDITO TRIBUTARIO | | AGROINDUSTRIAS WARSA COMPAÑIA ANONIMA |

ugolini

Linea Blanca

ARVEEL

loren

Omega

Hamma

HARVESTER

TEDESCO

HARDMAN

METVISA

DAK

Geppac

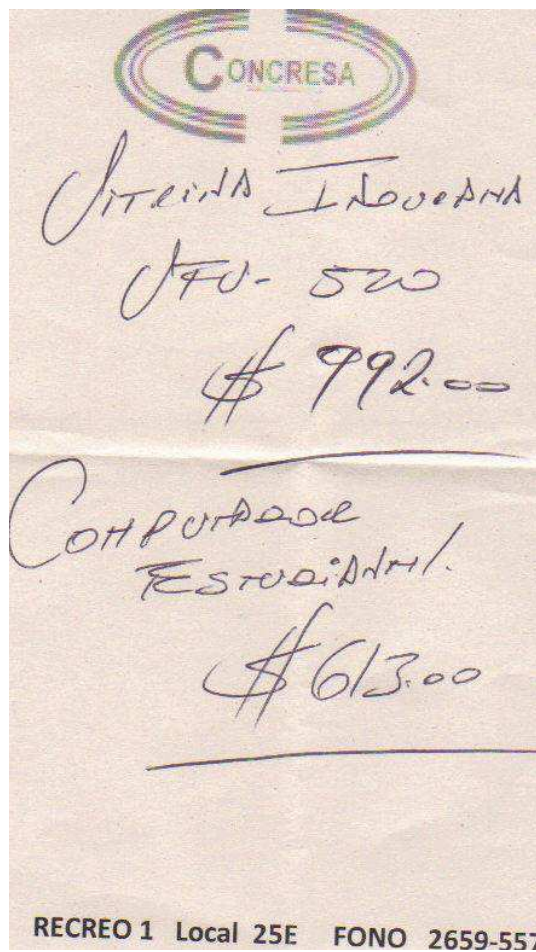
BRASI

PROGAS

CROYDON

PAGANI

Anexo 3 Cotización Concreta



Anexo 4 Cotización Montero



INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO

SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO
Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Espinoza
Una cuadra al Norte del Estadio Olímpico Azuayano
Teléfono: 2-3332-404 RUC: 1792144566001

PROFORMA

006-001-0000068

CONTRIBUYENTE ESPECIAL
Según Resolución No. 625
del 22/12/2009

| | | | |
|------------|-----------------------------------|------------|-----------------|
| FECHA: | 13/ENE/2014 | PEDIDO No: | 006-001-0000068 |
| CLIENTE: | MONTALVO JARAMILLO MARIA CAROLINA | PAGO: | CONTADO |
| RUC: | | VENDEDOR: | OFICINA ESTADIO |
| DIRECCION: | CIUDADELA MEXICO | | |
| CIUDAD: | PICHINCHA - QUITO | | |
| TELEFONO: | 2661660 | | |
| OBSERV.: | | | |

| CANTIDAD | CODIGO | DETALLE | P/UNIT. | DSTO. | TOTAL |
|----------|---------------|---|---------|-------|-------|
| 1,00 | 7891112006478 | TRAMO PARIS SARTEN TEFLON CON ESPATULA | 15,98 | 0,00 | 15,98 |
| 1,00 | 7891112006454 | TRAMO PARIS SARTEN ANTIADHERENTE DE 1-6M | 11,93 | 0,00 | 11,93 |
| 1,00 | 7861141333654 | WIKIN OLLA DE 4.4LT ACERO INOX. T304(NSF) | 49,85 | 0,00 | 49,85 |
| 1,00 | 7861141333708 | WIKIN CACEROLA DE 1.9 LT DE ACERO INOX. | 32,23 | 0,00 | 32,23 |
| 1,00 | 7861141333661 | WIKIN OLLA DE 7.2LT ACERO INOX T304 (NSF) | 66,33 | 0,00 | 66,33 |
| 1,00 | 7861141333722 | WIKIN SARTEN ACERO INOXIDABLE DIA24CMXAL | 28,05 | 0,00 | 28,05 |
| 1,00 | 7891116078846 | TRAMO BOWL PARA PREPARACION EN ACERO INO | 15,40 | 0,00 | 15,40 |
| 1,00 | 7891116080702 | TRAMO JUEGO DE RECIPIENTES EN ACERO INOX | 45,60 | 0,00 | 45,60 |
| 1,00 | 7891116026090 | TRAMO UTILY CUCHARETA PARA ARROZ ACERO I | 9,08 | 0,00 | 9,08 |
| 1,00 | 7891112135604 | TRAMO UTILI JUEGO UTENSILIOS DE NYLON 3 | 3,91 | 0,00 | 3,91 |
| 1,00 | 801698260093 | ALEGA NSF TABLA PARA PICAR MEDIA DENSIDA | 15,64 | 0,00 | 15,64 |
| 1,00 | 7891112054103 | TRAMO MASTE ESPATULA PARA FRITURAS | 5,78 | 0,00 | 5,78 |
| 1,00 | 7861141338918 | ORTUN POSTRERO PEQUENIO ACERO INOXIDABLE | 1,09 | 0,00 | 1,09 |
| 1,00 | 7861141338918 | ORTUN POSTRERO PEQUENIO ACERO INOXIDABLE | 1,09 | 0,00 | 1,09 |
| 1,00 | 7806810209250 | ILKO MOLDE PARA BIZCOCHO RECTANGULAR 25 | 3,77 | 0,00 | 3,77 |
| 1,00 | 7861080610922 | INDAL MOLDE CAKE PLANO - 3 LTS.- 24CM DI | 2,95 | 0,00 | 2,95 |
| 1,00 | 7861080610915 | INDAL MOLDE CAKE PLANO - 1.50 LTS.- 20CM | 2,19 | 0,00 | 2,19 |
| 1,00 | 7806810209281 | ILKO MOLDE PARA PONCAKE 6 MOLDECITOS | 7,77 | 0,00 | 7,77 |
| 1,00 | 6969135602074 | GENER TAPETE PARA HORNEAR DE SILICON 60X | 24,23 | 0,00 | 24,23 |
| 1,00 | 4891342823312 | SUNNE BATIDOR A-GRUESO 30cm. | 7,65 | 0,00 | 7,65 |
| 1,00 | 7861141340485 | BAKEW MANJA PASTELERA MAS ESPATULA | 4,03 | 0,00 | 4,03 |
| 1,00 | 7891112054028 | TRAMO MASTE ESPATULA CONFITERO | 5,17 | 0,00 | 5,17 |
| 1,00 | 7860888810294 | CNIX CERNIDOR 22cm. DE ACERO INOXIDABLE | 2,70 | 0,00 | 2,70 |
| 1,00 | 4891342921803 | SUNNE RALLO 4 LADOS | 6,63 | 0,00 | 6,63 |

| | | | |
|--|--------------------------------|------------|--------|
| TIEMPO DE VALIDEZ: | 8 dias | | |
| TOTAL A PAGAR: | cuatrocientos trece con 34/100 | SUBTOTAL 1 | 369,05 |
| DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO | | DSTO. | -0,00 |
| Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ | | SUBTOTAL 2 | 369,04 |
| Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock | | IVA 0% | 0,00 |
| | | IVA 12% | 44,29 |
| | | TOTAL USD | 413,34 |
| RECIBIDO POR: | ELABORADO POR: | | |

Anexo 5 Cotización Paco

Superpa-co

Lo mejor en papelería y tecnología

Av. Colón E4-81 y 9 de Octubre / P.O. Box 17-01-1313
Telf.: +593 2 3997 500 • Fax: +593 2 2521667
www.superpaco.com
QUITO - ECUADORRazon Social : PA.CO Comercial e Industrial S.A.
Direccion : AV. COLON E4-81 Y AV. 9 DE OCTUBRE
Almacen : PA-CO RECREO
Direccion : AV. MALDONADO 14-229 Y PUJILI CC. RECREO LC.111
Telefonos : 2612667 0
QUITOPROFORMA : 012-002-000005832
RUC : 1790040275001
CONTRIBUYENTE ESPECIAL Resol.: 5368 del 02/06/1995
Fecha : 24 DE ENERO DEL 2014
Fecha Entrega: DE MES: DEL
Emision Sist.: 14/01/24 13:50:46
No. Control : 16-PR-00005832
Cliente : 9999 CAROLINA MONTALVO
Direccion : CIUDADELA MEXICO No:
Telefono : 0 Ciudad :
RUC/Cedula : 1722957113

Pagina: 1 de 1

Pedido: (16-PR-0000000) Vendedor: 999-GENERAL Usuario: ggalvez Autoriza: rtilleri

| SC.COD. BARRAS | PRODUCTO/REFERENCIA | MARCA | CANTIDAD | UNI | T.PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL | OBSE |
|--|--|-------|----------|-----|-------------------|--------------|------|
| 1 0010343905917 | IMPRESORA M205 INKJET MULTIFUNCION WIREL EPSON ESS MONOCROMATICA TINTA CONTIN | | 1.00 | UN | 2 307.45000 | 307.45 | |
| 2 4717276753764 | COMBO ACER: AX3470 CPU AMD E3200 500GB 3 ACER GB W7HD | | 1.00 | UN | 2 540.00000 | 540.00 | |
| PROCESADOR AMD E3200 500GB,3GB,WINDOWS 7 HOME BASIC,TARJETA GRAFICA NVIDIA GEFORCE 9200, INCLUYE MONITOR ACER 18.5PLG, INCLUYE TECLADO Y MOUSE | | | | | | | |

- ADQUIRIENTE -

Esta proforma tiene validez solo con el nombre, firma del vendedor y sello de PA.CO Comercial e Industrial S.A.
En el caso de existir cambios de precios por nuestros proveedores y/o modificaciones cambiarias oficiales que afecten al costo de la mercadería, nos veremos obligados a actualizar precios en el momento de la facturación previo su conocimiento.
VALIDEZ OFERTA: 0 DIAS



| | |
|----------------------|---------------|
| SUBTOTAL : | 847.45 |
| TARIFA 0%: | .00 |
| TARIFA 12%: | 847.45 |
| I V A 12%: | 101.69 |
| T O T A L \$: | 949.14 |

Anexo 6 Cotización Supermaxi

Reporte

Page 1 of 2

CORPORACION FAVORITA C.A. - 103 IÑAQUITO

Ruc: 1790016919001

COTIZACIÓN (Válida por 6 días)

No de Pedido: 103391416862

Datos del cliente:

Documento: CI: 1722957113
 Nombre: MONTALVO JARAMILLO
 MARIA CAROLINA
 Teléfono: TD: SN - TT: SN - TC: SN
 Email:

Datos del contacto:**SIN CONTACTO**

Lugar y Fecha: QUITO, 2014-01-16

Elaborado en: 103 - IÑAQUITO

Teléfono Local: 2446900

Administrador Local: Carlos Terán Z.

Detalle del Pedido (I: valor aplicado el IVA)

| No | Código barras | Artículo | Cant. | Peso Kg. | V.Unit. | V.Unit.Iva | Tot. Bruto Inc. IVA | Tot. Neto Inc. IVA |
|----------------|---------------|---|-------|----------|---------|------------|---------------------|--------------------|
| 1 | 648054123230 | BOTELLA P/SALSAS PLASTICO, UND 12323, 24 | 1 | | 1.49 | 1.67 | 1.67 I | 1.67 |
| 2 | 648054124039 | CUCHILLO SET X3, UND 12403, 12 | 1 | | 7.69 | 8.61 | 8.61 I | 8.61 |
| 3 | 648054124251 | ABRELATAS METAL, UND 12425, 24 | 1 | | 5.55 | 6.22 | 6.22 I | 6.22 |
| 4 | 7702147200444 | COPA LEXINGTON SHOTS, UNID 0054AL, 96 | 1 | | 0.37 | 0.41 | 0.41 I | 0.41 |
| 5 | 7702147201724 | COPA VINO LEXINGTON, UNID 0505AL, 72 | 1 | | 0.53 | 0.59 | 0.59 I | 0.59 |
| 6 | 7702147202349 | VASO ALEGRO BEBIDAS, UNID 2867AL, 72 | 1 | | 0.37 | 0.41 | 0.41 I | 0.41 |
| 7 | 7702147216001 | VASO TRAGO LARGO CAPITOL, UNID 0422AL, 48 | 1 | | 0.51 | 0.57 | 0.57 I | 0.57 |
| 8 | 7702147235347 | JARRA VENECIA AV LISO, 0 0620AL12, 12 | 1 | | 2.31 | 2.59 | 2.59 I | 2.59 |
| 9 | 7702484073053 | TAZA CONSOME ACTUALITE, UNID PA110190, 24 | 1 | | 2.96 | 3.32 | 3.32 I | 3.32 |
| 10 | 7702484075576 | BOWL ACTUALITE, UNID PA110170, 24 | 1 | | 2.00 | 2.24 | 2.24 I | 2.24 |
| 11 | 7702484089818 | BOWL ACTUALITE 14CM, 14CM PA110170, 24 | 1 | | 2.18 | 2.44 | 2.44 I | 2.44 |
| 12 | 7702484142209 | PLATO POSTRE 15CM CUADRADO ACTUALITE, 15CM PA110191, 24 | 1 | | 3.38 | 3.79 | 3.79 I | 3.79 |
| 13 | 7703142028705 | SET CUCHARS DE TINTO N°7, UNID 2870, 12 | 1 | | 3.20 | 3.58 | 3.58 I | 3.58 |
| 14 | 7703142068503 | INCA METAL CUCHILLOS MESA, UNID X3 68503, 12 | 1 | | 6.09 | 6.82 | 6.82 I | 6.82 |
| 15 | 7703142068701 | INCA METAL CUCHARITAS TINTO, UNID X6 68701, 12 | 1 | | 5.63 | 6.31 | 6.31 I | 6.31 |
| 16 | 7703142068800 | SET X6 TENEDOR POSTRE ALPES, 0 06880, 12 | 1 | | 4.05 | 4.54 | 4.54 I | 4.54 |
| 17 | 7703142068909 | SET X6 MANTEQUILLERO 1958, 0 06890, 12 | 1 | | 8.45 | 9.46 | 9.46 I | 9.46 |
| 18 | 7703157001816 | COPA DE VIDRIO P/MARTINI, UNID , 24 | 1 | | 1.12 | 1.25 | 1.25 I | 1.25 |
| 19 | 7707227950172 | BOMBA ACUARIO, UNID , 48 | 1 | | 0.93 | 1.04 | 1.04 I | 1.04 |
| 20 | 7707227951834 | JARRA DE VIDRIO, UNID 01JA07012, , 12 | 1 | | 2.02 | 2.26 | 2.26 I | 2.26 |
| 21 | 7707227953791 | BOMBA ACUARIO, UNID 01BA03048, 48 | 1 | | 0.81 | 0.91 | 0.91 I | 0.91 |
| 22 | 7849840001388 | DULCERO, UNID , 24 | 1 | | 1.60 | 1.79 | 1.79 I | 1.79 |
| 23 | 7849840005843 | PLATO DE TINTO, 14 CM , 24 | 1 | | 1.33 | 1.49 | 1.49 I | 1.49 |
| 24 | 7861024891875 | REPOSTERO CUAD.3 BLCO., UNID 924055, , 6 | 1 | | 1.06 | 1.19 | 1.19 I | 1.19 |
| 25 | 7861024891899 | REPOSTERO CUAD.5 BLCO, UNID 924057, , 6 | 1 | | 1.80 | 2.02 | 2.02 I | 2.02 |
| 26 | 7861024952347 | EXPRIMIDOR DE LIMON, UNID 924498, , 6 | 1 | | 1.31 | 1.47 | 1.47 I | 1.47 |
| 27 | 7861046200136 | CUCHARA PEQUENA, PEQUENA E.RAIMUNDO, 12 | 1 | | 0.94 | 1.05 | 1.05 I | 1.05 |
| 28 | 843956260872 | DISPENSADOR MIEL, 0 66740001, 12 | 1 | | 2.05 | 2.30 | 2.30 I | 2.30 |
| 29 | 843956422232 | CUCHILLO P/PAN 8, UND 0806008, 6 | 1 | | 1.65 | 1.85 | 1.85 I | 1.85 |
| TOTAL A PAGAR: | | | | | | | | 82.19 |

(-) El descuento se aplica sobre el precio del artículo sin IVA

RESUMEN TRIBUTARIO

SUBTOTAL BRUTO SIN IVA: 73.38
 (-)DESCUENTO: 0.00

Reporte

Page 2 of 2

| | |
|----------------|--------------|
| SUBTOTAL NETO: | 73.38 |
| TARIFA 0%: | 0.00 |
| TARIFA 12%: | 73.38 |
| 12% IVA: | 8.81 |
| COSTO FLETE: | 0.00 |
| TOTAL: | 82.19 |

NOTAS:

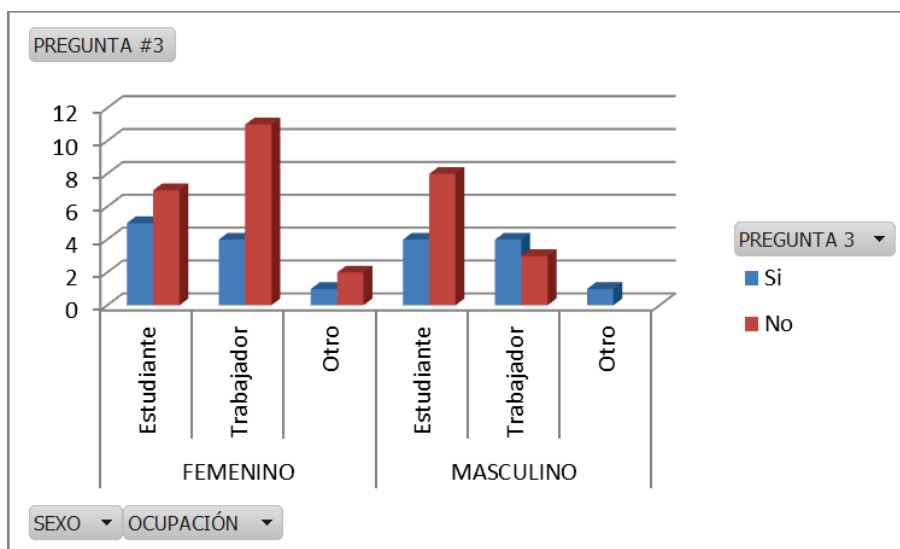
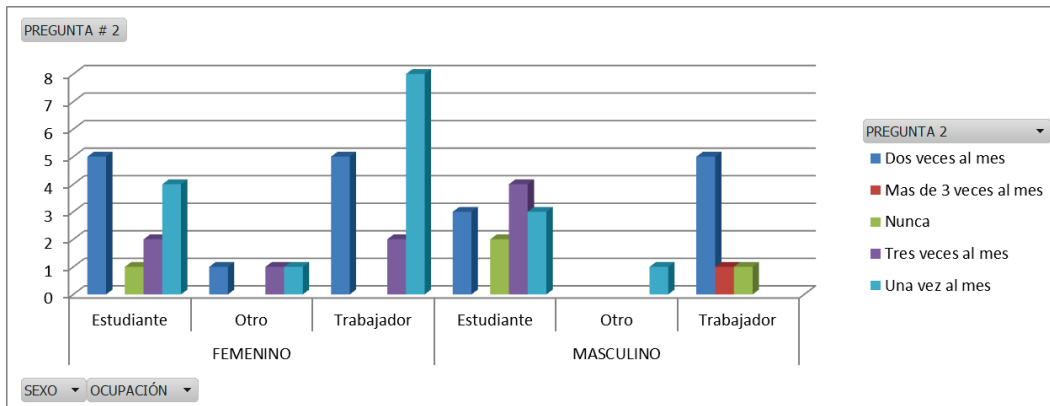
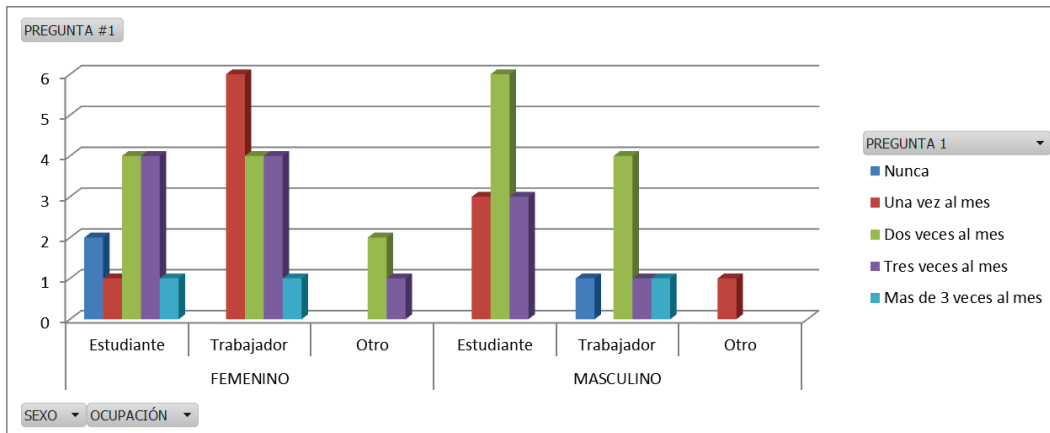
- 1.- Los artículos que estan marcados con un (*) no tienen suficiente stock.
- 2.- Le recordamos que el archivo del beneficiario debe tener la siguiente información:
Cédula, nombre, teléfono, local o dirección de domicilio, fecha de entrega.

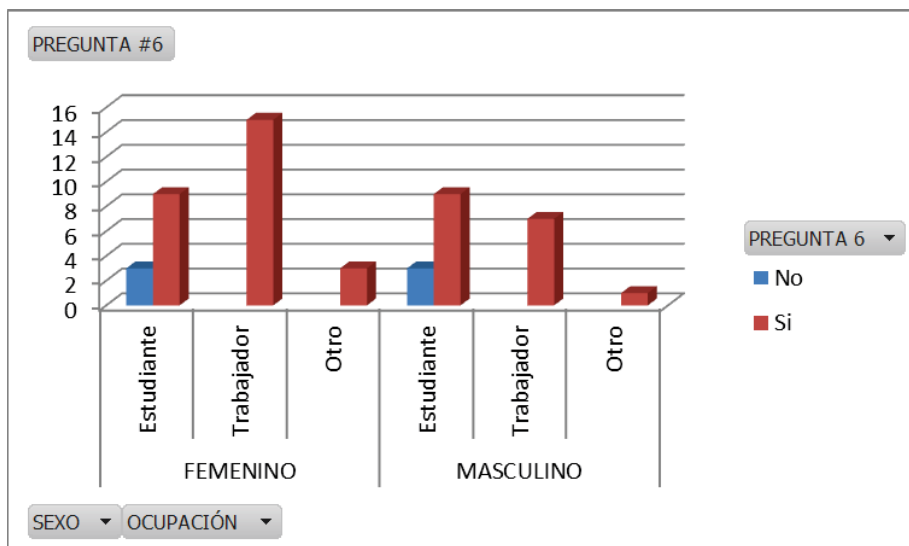
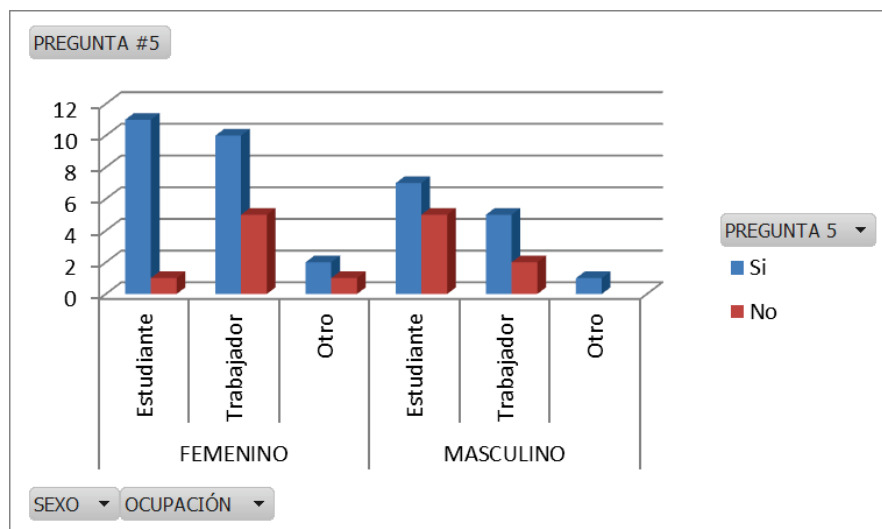
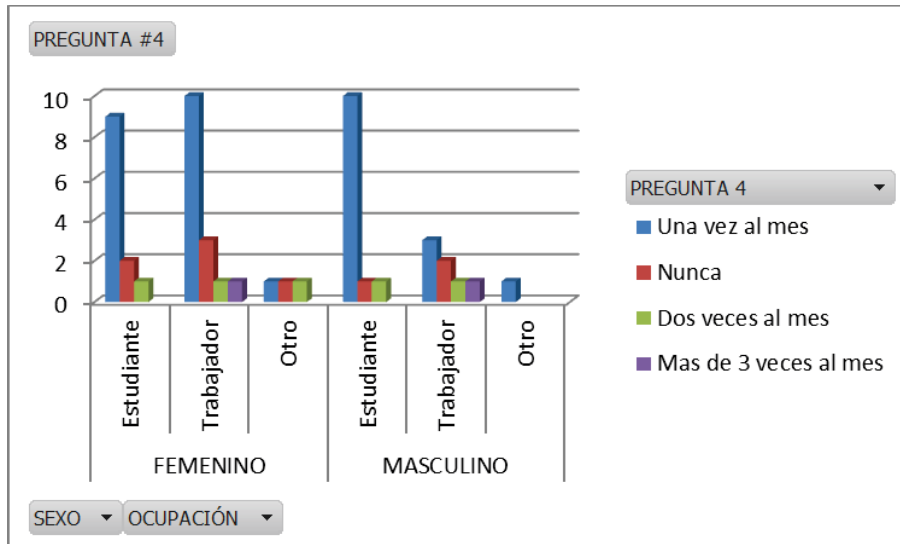
OBSERVACIONES:

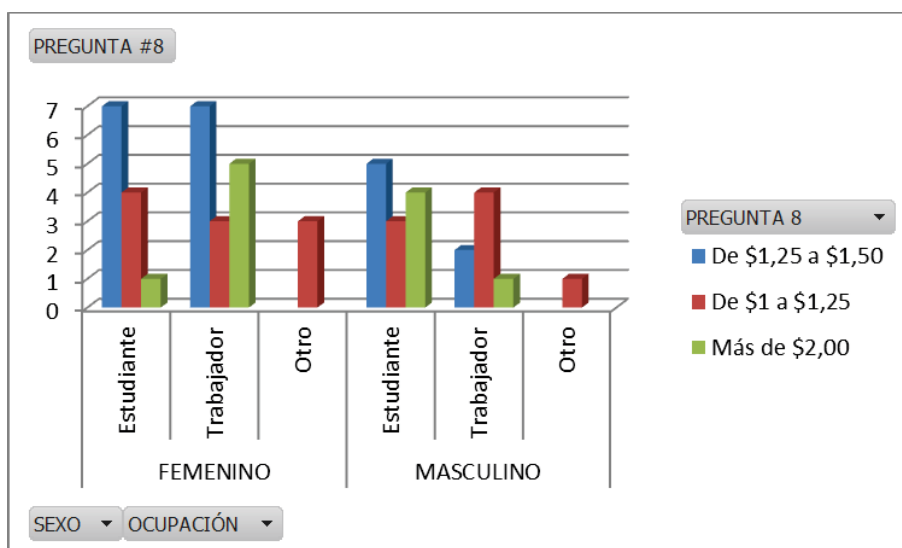
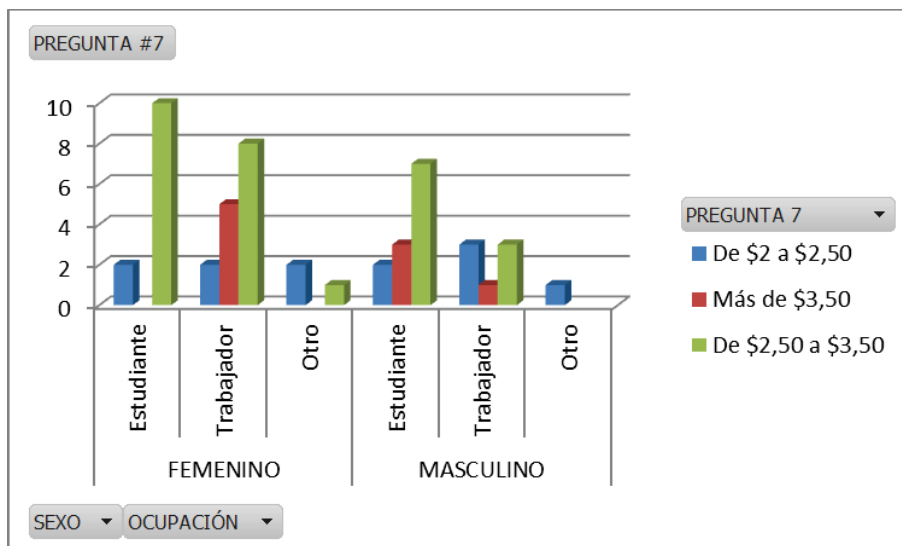
- 1.- Para obtener el precio de Afiliado, debe presentar la Tarjeta de Afiliación (aplican restricciones).
- 2.- Los precios anotados son de Afiliado No Afiliado
- 3.- El pago podra ser: Efectivo, Tarjeta de Crédito, Cheque, etc.
- 4.- Para el pago con cheque presentar la Tarjeta de Afiliación que deberá ser del titular de la cuenta corriente y el cheque a nombre de Supermaxi, Megamaxi o Corporación Favorita C.A. (aplican restricciones).
- 5.- En caso de efectuarse Retención a la fuente deberá registrarse a nombre de Corporación Favorita C.A.
- 6.- Si se va a requerir la factura debe canjearse la Nota de Venta, acercandose a Servicios al Cliente y presentar el RUC y la Razón Social.
- 7.- La confirmación del Cliente para surtir esta Proforma, debe ser con un mínimo de 72 Horas de anticipación.
- 8.- Al confirmar debe ser cancelado el valor total de la Proforma.
- 9.- La mercadería está sujeta a disponibilidad.
- 10.- Al confirmar el valor total de la proforma puede variar debido a un posible costo de flete si existen entregas a domicilio.
- 11.- Al confirmar el valor total de la proforma puede variar si existen artículos de peso variable ya que estos se reservan con el peso medio y en el momento de ser pesados puede variar el costo.
- 12.- Los precios serán ajustados a favor del cliente.
- 13.- Los valores autorizados para los artículos que aplican a diferidos son:
- 14.- Por la restricción de la ley, ESTÁ PROHIBIDA LA VENTA Y ENTREGA DE LICORES LOS DÍAS DOMINGOS

Firma y Sello:  Elaborado por: SUPERMAXI 103 SUB-ADMINISTRADOR(A) DE

Anexo 7 Gráficos de resultados de encuestas







Nota: Tabla de Tabulación de Encuestas (Anexo 8)

Anexo 8 Tabla de Tabulación de Encuestas

| # DE ENCUESTA | EDAD | SEXO | OCUPACIÓN | PREGUNTA 1 | PREGUNTA 2 | PREGUNTA 3 | PREGUNTA 4 | PREGUNTA 5 | PREGUNTA 6 | PREGUNTA 7 | PREGUNTA 8 |
|---------------|--------------|-----------|------------|-----------------------|-----------------------|------------|-----------------------|------------|------------|--------------------|--------------------|
| 1 | 25 -35 años | MASCULINO | Trabajador | Nunca | Nunca | Si | Nunca | Si | Si | De \$2 a \$2,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 2 | 25 -35 años | FEMENINO | Trabajador | Una vez al mes | Una vez al mes | Si | Una vez al mes | Si | Si | Más de \$3,50 | Más de \$2,00 |
| 3 | > 35 años | FEMENINO | Otro | Dos veces al mes | Una vez al mes | No | Nunca | No | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 4 | 18 - 24 años | MASCULINO | Estudiante | Dos veces al mes | Dos veces al mes | No | Una vez al mes | No | Si | De \$2 a \$2,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 5 | 10 - 17 años | FEMENINO | Estudiante | Una vez al mes | Una vez al mes | No | Nunca | Si | No | De \$2 a \$2,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 6 | 25 -35 años | MASCULINO | Trabajador | Dos veces al mes | Dos veces al mes | Si | Una vez al mes | No | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 7 | 18 - 24 años | FEMENINO | Estudiante | Dos veces al mes | Dos veces al mes | No | Una vez al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 8 | 10 - 17 años | FEMENINO | Estudiante | Dos veces al mes | Dos veces al mes | No | Nunca | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 9 | 10 - 17 años | MASCULINO | Estudiante | Una vez al mes | Una vez al mes | Si | Nunca | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 10 | 18 - 24 años | FEMENINO | Estudiante | Tres veces al mes | Tres veces al mes | No | Una vez al mes | Si | No | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 11 | 25 -35 años | FEMENINO | Trabajador | Una vez al mes | Una vez al mes | No | Una vez al mes | No | Si | Más de \$3,50 | Más de \$2,00 |
| 12 | 25 -35 años | FEMENINO | Trabajador | Una vez al mes | Una vez al mes | No | Nunca | Si | Si | Más de \$3,50 | Más de \$2,00 |
| 13 | 25 -35 años | MASCULINO | Otro | Una vez al mes | Una vez al mes | Si | Una vez al mes | Si | Si | De \$2 a \$2,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 14 | > 35 años | MASCULINO | Trabajador | Dos veces al mes | Dos veces al mes | Si | Nunca | No | Si | De \$2 a \$2,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 15 | 25 -35 años | FEMENINO | Trabajador | Una vez al mes | Una vez al mes | No | Una vez al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 16 | 18 - 24 años | MASCULINO | Estudiante | Tres veces al mes | Tres veces al mes | No | Una vez al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 17 | 10 - 17 años | FEMENINO | Estudiante | Dos veces al mes | Dos veces al mes | No | Una vez al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 18 | 10 - 17 años | FEMENINO | Estudiante | Tres veces al mes | Tres veces al mes | Si | Dos veces al mes | Si | No | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 19 | 25 -35 años | FEMENINO | Trabajador | Dos veces al mes | Una vez al mes | No | Nunca | No | Si | Más de \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 20 | 25 -35 años | MASCULINO | Trabajador | Dos veces al mes | Dos veces al mes | No | Una vez al mes | Si | Si | De \$2 a \$2,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 21 | > 35 años | FEMENINO | Trabajador | Tres veces al mes | Tres veces al mes | Si | Una vez al mes | Si | Si | De \$2 a \$2,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 22 | 25 -35 años | FEMENINO | Trabajador | Tres veces al mes | Una vez al mes | No | Nunca | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 23 | 25 -35 años | FEMENINO | Estudiante | Mas de 3 veces al mes | Una vez al mes | Si | Una vez al mes | No | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 24 | 18 - 24 años | MASCULINO | Estudiante | Una vez al mes | Una vez al mes | Si | Una vez al mes | No | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 25 | 18 - 24 años | MASCULINO | Estudiante | Dos veces al mes | Nunca | No | Una vez al mes | Si | No | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 26 | 18 - 24 años | FEMENINO | Estudiante | Tres veces al mes | Dos veces al mes | No | Una vez al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | Más de \$2,00 |
| 27 | 10 - 17 años | MASCULINO | Estudiante | Dos veces al mes | Nunca | No | Una vez al mes | Si | Si | Más de \$3,50 | Más de \$2,00 |
| 28 | 10 - 17 años | FEMENINO | Estudiante | Tres veces al mes | Dos veces al mes | Si | Una vez al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 29 | 10 - 17 años | FEMENINO | Estudiante | Dos veces al mes | Una vez al mes | Si | Una vez al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 30 | 18 - 24 años | MASCULINO | Estudiante | Una vez al mes | Una vez al mes | No | Una vez al mes | No | Si | De \$2 a \$2,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 31 | 25 -35 años | MASCULINO | Estudiante | Dos veces al mes | Dos veces al mes | No | Una vez al mes | No | No | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 32 | 18 - 24 años | FEMENINO | Trabajador | Una vez al mes | Dos veces al mes | No | Una vez al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 33 | 25 -35 años | FEMENINO | Trabajador | Dos veces al mes | Dos veces al mes | No | Una vez al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 34 | 25 -35 años | MASCULINO | Trabajador | Mas de 3 veces al mes | Mas de 3 veces al mes | No | Mas de 3 veces al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 35 | > 35 años | FEMENINO | Trabajador | Tres veces al mes | Una vez al mes | Si | Una vez al mes | No | Si | Más de \$3,50 | Más de \$2,00 |
| 36 | 18 - 24 años | FEMENINO | Otro | Dos veces al mes | Dos veces al mes | Si | Dos veces al mes | Si | Si | De \$2 a \$2,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 37 | 10 - 17 años | FEMENINO | Estudiante | Nunca | Una vez al mes | No | Una vez al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 38 | 18 - 24 años | FEMENINO | Trabajador | Mas de 3 veces al mes | Dos veces al mes | No | Mas de 3 veces al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 39 | 10 - 17 años | MASCULINO | Estudiante | Tres veces al mes | Tres veces al mes | Si | Una vez al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 40 | 25 -35 años | FEMENINO | Trabajador | Tres veces al mes | Tres veces al mes | No | Una vez al mes | No | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 41 | 25 -35 años | FEMENINO | Trabajador | Dos veces al mes | Dos veces al mes | No | Dos veces al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | Más de \$2,00 |
| 42 | > 35 años | MASCULINO | Trabajador | Dos veces al mes | Dos veces al mes | No | Dos veces al mes | Si | Si | Más de \$3,50 | Más de \$2,00 |
| 43 | 10 - 17 años | MASCULINO | Estudiante | Dos veces al mes | Dos veces al mes | No | Una vez al mes | Si | Si | Más de \$3,50 | Más de \$2,00 |
| 44 | > 35 años | FEMENINO | Trabajador | Una vez al mes | Una vez al mes | Si | Una vez al mes | Si | Si | De \$2 a \$2,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 45 | > 35 años | FEMENINO | Trabajador | Dos veces al mes | Dos veces al mes | No | Una vez al mes | No | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 46 | 25 -35 años | FEMENINO | Otro | Tres veces al mes | Tres veces al mes | No | Una vez al mes | Si | Si | De \$2 a \$2,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 47 | > 35 años | MASCULINO | Trabajador | Tres veces al mes | Dos veces al mes | Si | Una vez al mes | Si | Si | De \$2,50 a \$3,50 | De \$1 a \$1,25 |
| 48 | 25 -35 años | MASCULINO | Estudiante | Tres veces al mes | Tres veces al mes | Si | Dos veces al mes | Si | No | De \$2,50 a \$3,50 | Más de \$2,00 |
| 49 | 25 -35 años | FEMENINO | Estudiante | Nunca | Nunca | Si | Una vez al mes | Si | Si | De \$2 a \$2,50 | De \$1,25 a \$1,50 |
| 50 | 18 - 24 años | MASCULINO | Estudiante | Dos veces al mes | Tres veces al mes | No | Una vez al mes | No | Si | Más de \$3,50 | Más de \$2,00 |

Anexo 9 Tabla de Precios

| NOMBRE | PRECIO |
|----------------------------------|--------|
| Chaqueta chef gabard con diseños | 60,27 |
| Pantalón chef unisex elástico | 49,14 |
| Delantal Pechera | 24,76 |
| gorra de cirugía(safari) | 5,8 |
| Delantal chef gabardina pequeño | 7,5 |
| Gorro chef hongo | 4,46 |
| Pantalón tubo negro | 23,6 |
| camiseta tipo polo | 24,78 |
| overol clásico azul | 26,79 |
| mallas | 13,35 |
| Olla | 132,66 |
| Olla | 81,7 |
| cacerola | 64,46 |
| Sartén teflón | 23,86 |
| sartén | 56,1 |
| Batidor | 22,95 |
| Espátula de goma | 16,05 |
| Espátula de codo | 15,51 |
| Bowl | 91,2 |
| bowl | 46,2 |
| bowl | 8,72 |
| Cucharas de palo | 0 |
| Molde Redondo | 5,9 |
| Molde Redondo | 4,38 |
| Molde rectangular | 7,54 |
| Lata grande | 222 |
| Lata pequeña | 69 |
| Tabla | 46,92 |
| Cuchillo cebollero | 22,74 |
| Cuchillo de pan | 3,7 |
| Moldes/Cortadores | 70 |
| Rallador | 13,26 |
| Manga pastelera | 8,06 |
| Juego de Boquillas | 31,8 |
| balanza | 30 |
| molde cupcakes | 15,54 |
| kitchen Aid | 350 |
| Cernidor | 5,4 |
| Silpad | 96,92 |
| Espátula | 11,56 |

| | |
|------------------------|---------|
| Plato cuadrado | 3,79 |
| Bowl | 2,18 |
| Bowl | 2,00 |
| Taza | 2,59 |
| plato cuadrado pequeño | 1,19 |
| plato cuadrado mediano | 2,02 |
| copa vino | 0,59 |
| vaso mediano | 0,41 |
| vaso grande | 0,57 |
| jarra de vidrio | 2,59 |
| jarra de vidrio | 2,26 |
| shot recto | 0,41 |
| copa Martini | 1,25 |
| pecera pequeña | 0,81 |
| pecera mediana | 0,93 |
| cuchillo | 8,61 |
| cucharas tinto | 3,58 |
| tenedor postre | 4,50 |
| cuchillo de mesa | 6,82 |
| cucharas tinto | 6,31 |
| Mantequillero | 9,46 |
| cuchara pequeña | 1,05 |
| Cocina industrial | 1663,98 |
| mesón | 120,00 |
| bacha | 80,00 |
| congelador vertical | 3406,14 |
| placa de mármol | 40,00 |
| horno industrial | 7375,20 |
| Campana | 70,00 |
| centralina de gas | 270,00 |
| Tanque de gas | 120,00 |
| carrito de latas | 38,00 |
| vitrina fría | 300,00 |
| mesa/vitrina | 150,00 |
| mesas | 60,00 |
| sillas | 30,00 |
| manteles | 5,00 |
| lámparas | 12,00 |
| cuadros | 20,00 |
| escritorio | 250,00 |
| Archivador | 80,00 |
| refrigerador | 1200,00 |
| trapeador | 6,00 |
| escoba | 3,50 |
| limpión | 1,60 |
| desinfectante | 2,30 |

| | |
|---------------------------|--------|
| pala recogedora | 1,20 |
| detergente | 3,45 |
| papel higiénico | 3,10 |
| jabón líquido de manos | 5,40 |
| quita grasa | 2,70 |
| viruta | 0,40 |
| fundas de basura | 1,50 |
| fundas de basura pequeñas | 0,75 |
| basurero grande | 6,00 |
| basurero pequeño | 35,00 |
| servilletas | 2,20 |
| jabón para vajilla | 4,20 |
| papel bond | 3,50 |
| cartuchos impresora | 37,00 |
| cartuchos impresora | 42,50 |
| computadora | 650,00 |
| impresora | 270,00 |
| teléfono | 16,50 |
| lámpara | 24,00 |

Nota: Cotizaciones