



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

CAFETERÍA CAFÉ CULTURA

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

Profesor lector- corrector:  
Luis Alberto Narváez Almeida  
Estefanía Monge Rameix

Autora:  
Karen Paola Cruz Bernal

Año  
2014

### DECLARACIÓN DEL PROFESOR DOCENTE

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

---

Luis Alberto Narváez Almeida  
Lic. en administración hotelera  
171118911-6

---

Estefanía Monge Rameix  
Lic. En gastronomía  
171372233-6

### **DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE**

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

---

Karen Paola Cruz Bernal  
171493643-0

## **AGRADECIMIENTOS**

Los logros alcanzados a lo largo de mi vida académica han sido inspiradas por mis padres, a ellos les dedico mi mayor sueño y sacrificio a los estudios ya que siempre serán mi mayor inspiración y pilar fundamental para salir adelante con mis metas y sueños, personas maravillosas y luchadoras que con su ejemplo me han llenado de fuerza y amor a lo que día a día deseo para mi futuro, un inmenso aprecio y agradecimiento a mis padres que si ellos no hubiera podido cumplir mis metas y sueños.

## **DEDICATORIA**

Quiero dedicar este gran logro profesional a las personas que siempre estuvieron apoyándome cuando más lo necesite y sobre todo dándome ánimo para continuar con mis objetivos, en especial a mi familia que siempre han estado brindándome el apoyo incondicional, a mi tía Cecilia que siempre me inculco valores y con sus consejos lleno mi vida de sabiduría; Un sueño más alcanzado en mi vida.

## RESUMEN

Café Cultura se encargará de ofrecer un servicio exclusivo y de mayor calidad para sus clientes dando a conocer la cultura de Quito y recopilando las historias que nos identifican como cultura, teniendo ambientes de relajación y de diversión. Ofreciendo servicio de calidad y personal entrenado para la atención al comensal, la música de ambientación que se colocara será de género clásico ya que este tipo de música nos lleva a la tranquilidad y serenidad que se desea ofrecer, a su vez se dará espectáculos folclóricos y espacios de arte para así poder fomentar el arte de los quiteños, este espacio será utilizado únicamente para la expresión libre y artística de los ciudadanos. Teniendo diferentes estilos y gamas de colores en los muebles podremos dar un lugar de elegancia y exclusividad, creando un espacio de diversión para los jóvenes tendremos un karaoke que estará ubicado en una parte especial para evitar que los ambientes de reuniones se vean afectados. La mejor comida de Quito se despachara en Café Cultura ya que deseamos fomentar la gastronomía tanto en comida rápida como en comida gourmet. Trabajando día y noche para poder cumplir con los objetivos dados para nuestro negocio.

## **ABSTRACT**

Café Cultura is responsible for offering a Premium service and a high quality to its customers by publicizing the culture of Quito and collecting the stories that identify us as a culture, taking an environment of relaxation and fun. Providing quality service and trained and caring diner staff. The music setting will be a classic genre because this type of music leads to tranquility and serenity which is what we wish to offer our customers. Performances and art spaces will be given, in order to promote the art of Quito. This space will be used solely for artistic expression and freedom of citizens. The furniture will have a variety of style as well as in color, thus giving the place elegance and exclusivity. Creating a fun space for Young customers, there will be a karaoke located in a special part, this will avoid disturbing other customers who would like a more serious and quiet environment. The best food in Quito will be dispatched in Café Cultura. We want to encourage both fast food cuisine and gourmet food. Working day and night to meet our given business objectives.

# INDICE

|   |   |
|---|---|
| 1 NATURALEZA DEL PROYECTO.....            | 1 |
| 2 RESUMEN EJECUTIVO.....                  | 1 |
| 3 VISIÓN.....                             | 2 |
| 4 MISIÓN.....                             | 2 |
| 5 CONCEPTO.....                           | 2 |
| 6 PRESTACIONES Y SERVICIOS.....           | 3 |
| 6.1 Atención al cliente.....              | 3 |
| 6.2 Comida.....                           | 4 |
| 6.3 Bebidas.....                          | 4 |
| 6.4 Descripción de la decoración.....     | 4 |
| 6.5 Servicio de meseros y atención.....   | 5 |
| 6.6 Cocina.....                           | 5 |
| 6.7 Ambientación.....                     | 6 |
| 7 ANALISIS INTERNO Y EXTERNO.....         | 6 |
| 8 VENTAJAS COMPETITIVAS.....              | 7 |
| 8.1 Fortalezas.....                       | 7 |
| 8.2 Debilidades.....                      | 7 |
| 8.3 Oportunidades.....                    | 7 |
| 8.4 Amenazas.....                         | 7 |
| 9 ESTUDIO DE MERCADO.....                 | 8 |
| 9.1 Objetivos del estudio de mercado..... | 8 |
| 10 INVESTIGACIÓN DE MERCADO.....          | 8 |
| 10.1 Mercado meta.....                    | 8 |
| 10.1.1 Mercado de demanda.....            | 8 |



|  |    |
|--|----|
| 10.1.2 Análisis de mercado.....                                      | 9  |
| 11 COMPETENCIA DIRECTA.....  | 10 |
| 11.1 Reseñas histórica de la competencia directa más importante..... | 10 |
| 11.1.1 Juan Valdez.....  | 10 |
| 11.2 Mercado de oferta.....  | 11 |
| 12 ESTUDIO DE MERCADO.....   | 13 |
| 12.1 Tipo de estudio.....  | 19 |
| 12.1.1 Reseña histórica sobre los establecimientos.....              | 19 |
| 12.1.1.1 Restaurantes.....   | 19 |
| 12.1.1.2 Bares.....  | 20 |
| 12.1.1.3 Cafetería.....  | 21 |
| 12.1.2 Focus group.....  | 21 |
| 13 ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL ESTUDIO DE MERCADO.....                | 22 |
| 14 PRODUCTO.....   | 23 |
| 14.1 Características del producto.....                               | 23 |
| 15 ELEMENTOS DEL PRODUCTO.....                                       | 24 |
| 15.1 Menú.....   | 25 |
| 15.2 Guarniciones.....   | 25 |
| 15.3 Postres.....  | 25 |
| 15.4 Bebidas.....  | 25 |
| 15.5 Desayunos.....  | 26 |
| 16 EQUIPAMIENTO.....   | 26 |
| 17 OBJETIVO GENERAL.....   | 27 |
| 18 OBJETIVO ESPECÍFICO.....  | 27 |

|   |    |
|---|----|
| 19 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....                     | 28 |
| 19.1 Organigrama estructural.....                     | 28 |
| 19.2 Organigrama funcional.....                       | 29 |
| 19.3 Función y distribución de responsabilidades..... | 30 |
| 19.3.1 Gerente general.....                           | 30 |
| 19.3.2 El administrador.....                          | 30 |
| 19.3.3 Contabilidad.....                              | 31 |
| 19.3.4 Chef ejecutivo.....                            | 32 |
| 19.3.5 Metre.....                                     | 33 |
| 19.3.6 Limpieza.....                                  | 34 |
| 19.3.7 Cocineros.....                                 | 35 |
| 19.3.8 Repostero.....                                 | 36 |
| 19.3.9 Meseros.....                                   | 37 |
| 20 CONTROL DE LA EMPRESA.....                         | 38 |
| 21 PLAN FINANCIERO.....                               | 38 |
| 22 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....                | 48 |
| REFERENCIAS.....                                      | 50 |
| ANEXOS.....   | 52 |

## 1 NATURALEZA DEL PROYECTO

**Nombre de la empresa:** Café Cultura

**Website:** [www.cafecultura.com](http://www.cafecultura.com)

**E-mail:** [cafecultura@hotmail.com](mailto:cafecultura@hotmail.com)

**Fecha de inicio de operaciones:** 2 de noviembre del 2012

**Nombre:** Karen Paola Cruz Bernal

## 2 RESUMEN EJECUTIVO

La empresa cafetería Café cultura prestará un servicio de primera demostrando así la excelencia en las instalaciones y en la atención al cliente, dando un ambiente distinto para que los clientes puedan satisfacer las necesidades y gustos de su preferencia Café cultura brindará tres ambientes en sus instalaciones las cuales constan de un ambiente de Karaoke donde ofreceremos servicio de comida la cual dependerá el menú como picadas y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, Café cultura tendrá distintos tipos de música para que la gente disfrute de sus canciones favoritas, el segundo ambiente constará de un área de cultura quiteña la cual se dará música en vivo , bailes folclóricos y fotos de las distintas partes históricas de Quito contando con una historia breve de la misma así podremos difundir la cultura Quiteña , también a su vez podremos ofrecer a turistas un lugar donde podrá conocer un poco más sobre nuestra cultura ya que en Quito no tenemos lugares donde se pueda saber sobre la cultura que nos rodea y sobre nuestras raíces, el tercer ambiente que ofrece Café cultura es un ambiente tranquilo con música relajada y un ambiente más clásico .El gran objetivo de la empresa es dar un servicio de primera y una manera distinta de ver la cultura y diversión teniendo así un lugar donde puedes encontrar tranquilidad y a la vez una manera muy diferente de divertirse cantando con amigos y compartir una excelente comida a precios cómodos. Un ambiente moderno con sillones cómodos que darán el toque elegante y a la vez moderno que se busca por la

empresa para tener un sitio de reuniones de negocios teniendo su privacidad y un servicio de calidad de antemano. Café cultura ofrecerá los mejores servicios tanto como en atención al cliente como el servicio gastronómico, esto hará que Café cultura tenga un valor agregado para qué así podremos ser la mejor cafetería a nivel provincial y nacional. Teniendo aceptación a cerca de este proyecto podemos formular un éxito en el mismo dando datos reales con las encuestas realizadas y analizando las necesidades, gustos y preferencias del mismo.

### **3 VISIÓN**

Seremos la primera cafetería que ofrecerá un producto nuevo, innovador y de la mejor calidad destacando la cultura quiteña, diferenciándonos ante los mejores a nivel nacional, cubriendo las necesidades del mercado y siendo una importante opción para el cliente brindando calidad y variabilidad en nuestros servicios.

### **4 MISIÓN**

Somos la mejor opción para que los clientes se puedan deleitar y disfrutar de un ambiente de diversión, entretenimiento y adquirir conocimientos sobre la cultura; con una extensa gama de comida y variedad de cafés para los más altos y exigentes paladares.

### **5 CONCEPTO**

Café cultura es un proyecto especializado en servicio de cafetería moderna y empresarial la cual estará ubicada en un establecimiento el cual constará de un espacio amplio que dará comodidad al cliente, estilos de distintas salas y muebles con sus colores de moda respectivamente así el cliente podrá sentirse cómodo y bien atendido, el local estará con un ambiente confortable y de armonía con colores bajos y a la vez fuertes como lo son los tonos amarillo suave y amarillo fuerte se escogió este color ya que es un tono muy cálido,

armonioso y a la vez da un toque de elegancia, trataremos de dar el mejor confort al cliente ya que es la parte más fundamental de la empresa Café cultura, se ornamentará con flores naturales y se aromatizará con esencias agradables al olfato, se ofrecerá el servicio de comida rápida y a la carta que tendrá platos no muy elaborados ya que cafetería Café cultura quiere prestar una atención a jóvenes, familia y empresarios, los meseros estarán con sus uniformes adecuados el cual se le asignará para las diferentes funciones que se desempeñen en el establecimiento y con una pulcritud para que así el cliente pueda ver una parte de calidad que ofrecemos por medio de los meseros los cuales tienen más en contacto con el cliente. Café cultura estará gustosa en atender con la mejor disposición e innovación para que nuestro comensal pueda llenar sus expectativas de la cafetería y nuestras atenciones creadas para el mismo.

## **6 PRESTACIONES Y SERVICIOS**

Café cultura está conformada por varias áreas con una capacidad de atención al cliente de 60 personas, que se dará a conocer de la siguiente manera:

### **6.1 Atención al cliente:**

Café cultura ofrecerá su atención al cliente en un almacén que se lo ubicará en un punto estratégico céntrico para que así los comensales tengan mayor acceso al mismo, el almacén lucirá nuestras salas modernas y elegantes que estas tendrán distintas tapicerías para dar un ambiente diferente a la vista y sea del agrado del cliente, Café cultura estará conformado de un personal muy capacitado para la atención de los clientes brindando servicios personalizados y de buena calidad. Se dará capacitaciones al personal en general para que pueda contestar cualquier inquietud que pueda tener el cliente sobre alguno de nuestros productos o servicios.

## **6.2 Comida:**

Café cultura busca la mejor comodidad y aceptación del cliente por ello brindaremos un menú muy variado con sus debidos servicios de meseros para ello daremos a escoger a preferencia del cliente la cual ofreceremos para la elección del mismo; comida rápida como sánduches, ensaladas, desayunos, etc. También se servirá platos un poco más elaborados como carnes a la plancha con sus debidas guarniciones, para dar un toque de dulce a la vida proponemos postres de distintas texturas para que así los amantes de los dulces puedan disfrutarlos.

## **6.3 Bebidas:**

Se procederá a vender bebidas alcohólicas y no alcohólicas como jugos naturales, refrescos, agua mineral, agua con gas, malteadas, y todo tipo de bebidas.

## **6.4 Descripción de la decoración:**

La cafetería Café cultura constará de salas modernas con sus colores respectivos en cada área de atención al cliente, los colores de las salas tendrán una gama de blancos, rojos y negros, se han escogido estos colores ya que transmiten mucha armonía y a su vez elegancia así daremos el toque moderno juvenil y empresaria que es lo que se desea, las paredes constarán de colores amarillos en gamas de las mismas para armonizar el ambiente, también colocaremos cuadros abstractos modernos dependiendo de qué cuadros vayan conforme con la decoración de la cafetería así también Café cultura contará con una barra para los clientes que vengan solos a comer o a recibir la atención de nuestro local, las mesas tendrán decoraciones florales y de velas estas decoraciones llegarán a ser cambiadas constantemente, no queremos llegar a una rutina con la decoración del negocio y así podemos ofrecerle al cliente cambios continuos y no caerá en la rutina, los pisos están compuestos

de porcelanato antideslizante, con este material podemos evitar accidentes con los clientes; a su vez daremos mas higiene al establecimiento ya que se dará el cuidado y la limpieza adecuada a la misma. Las mesas en el cual se ofrecerá el servicio serán en forma de cubos bajos con un vidrio de cristal en la parte superior con luces por dentro de la misma para que estas den un toque de luminosidad a la noche y de un ambiente armonioso y tranquilo.



*Figura 1.* Modelo de salas a utilizar en la cafetería.

#### **6.5 Servicio de meseros y atención:**

Se dará la mejor calidad posible con respeto a la atención de los clientes como ya mencionamos anteriormente con capacitaciones a los meseros y entrenamientos, se estipulará un tiempo determinado internamente para la entrega de cada pedido tomando en cuenta la dificultad de la elaboración de cada plato así como si es comida rápida no necesitaremos de mucho tiempo para que el despacho sea realizado, pero si el cliente procede a pedir un plato mucho más elaborado como un plato principal se tardará un poco más de tiempo, se motivará al personal con premios por ser un buen empleado esto se calificará por medio de encuestas a nuestros clientes y observando el desempeño diario de los mismos.

#### **6.6 Cocina:**

Café cultura tendrá equipos básicos y necesarios que el negocio pueda solicitar así mejoraremos tiempos de cocción y términos de los alimentos. Teniendo en cuenta las herramientas básicas como: freidoras, cocina industrial, licuadoras,

microondas, termómetros, chuchillos, paletas, bols., refrigeradoras industriales y todo aquel material que será necesitado para la atención y preparación de los alimentos.

### **6.7 Ambientación:**

Para poder lograr el objetivo de dar un ambiente de tranquilidad se procederá a dar música suave y tranquila con un género de música clásica e instrumental por otro lado se hará una sala especial que tendrá servicio de Karaoke para que así los jóvenes tengan otra opción de lugar en el cual puedan reunirse con sus amigos, este lugar estará totalmente aislado para que así no de molestias a los demás clientes que frecuentan el lugar. También se hablará el turismo dentro de Quito así que en un lugar específico se ofrecerá una galería de cuadros promoviendo más sobre la historia de Quito y sus bellos lugares turísticos. El Karaoke atenderá en un horario nocturno para que así el consumo de licores pueda ser solo dado a los mayores de edad y tengamos más control en el consumo del mismo.

## **7 ANALISIS INTERNO Y EXTERNO**

Es una herramienta de análisis estratégico, que permite analizar elementos internos o externos de programas y proyectos. Se representa a través de una matriz de doble entrada, en la que el nivel horizontal se analiza los factores positivos y los negativos, las fortalezas deben utilizarse las oportunidades las cuales se aprovechan, las debilidades deben eliminarse y las amenazas deben sortearse<sup>1</sup>. Los factores positivos son internos los cuales tenemos que mejorarlos cada día por medio de análisis de estrategias y los factores negativos son los externos los cuales tenemos que saber llevar un control ya que estos no podemos controlarlos. Caja de herramientas [en línea] véase en: <http://www.infomipyme.com/Docs/GT/Offline/Empresarios/foda.htm>



## **8 VENTAJAS COMPETITIVAS**

### **8.1 Fortalezas**

- Diferenciación de la competencia.
- Servicio personalizado.
- Servicio rápido.
- Competencia en precios.

### **8.2 Debilidades**

- Falta de espacio vehicular.
- Capacidad no apta para una sobre venta.

### **8.3 Oportunidades**

- Pioneros de la industria.
- Aceptación de los clientes.
- Lugar céntrico transitable.

### **8.4 Amenazas**

- Nuevas competencias.
- Alza de precios.
- Cambio de gustos y preferencias de los comensales.

## **9 ESTUDIO DE MERCADO**

### **9.1 Objetivos del estudio de mercado.**

Café cultura tiene como objetivos el estudio de mercado para poder tener una base segura de una proyección de sus ingresos anuales, y así también poder saber las estrategias y los movimientos de las competencias directas para también tener un mejor servicio al cliente y dar una calidad única y necesaria para nuestros comensales. Una fuente segura de datos nos dará un poco más de estabilidad al negocio así sabremos si tendremos ganancias y si nuestro proyecto tiene futuro y acogida por el segmento de mercado dirigido.

## **10 INVESTIGACIÓN DE MERCADO**

### **10.1 Mercado meta**

#### **10.1.1 Mercado de demanda**

Para la investigación de mercado de demanda se procedió a realizar encuestas en las cuales ha tenido el proyecto una gran aceptación por el segmento de mercado de los jóvenes entre las edades de 18 y 25 años, recibiendo sus cambios y críticas para saber cuáles son los deseos del cliente ya que es de suma importancia conocerlas para así tener una mejor aceptación y una alza en el mercado.

Estas encuestas nos ayudó a saber cuántas personas visitan cafeterías y si aceptarían la entrada en el mercado de nuestra instalación dando un valor agregado a este mercado, también recibiremos los comentarios para las mejoras del negocio.

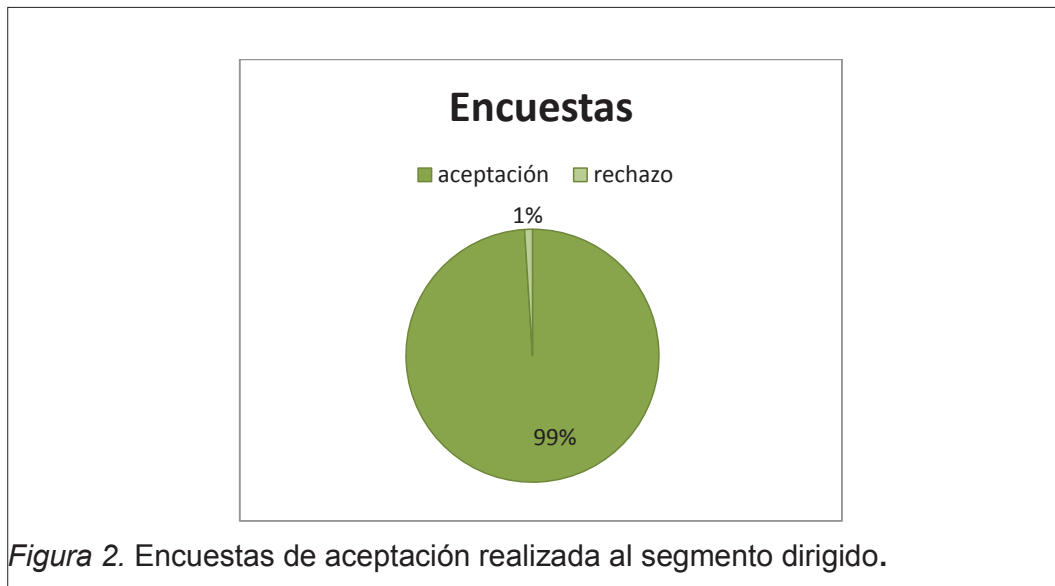
### **10.1.2 Análisis de mercado**

Antes de la presentación formal de la investigación de mercado, es importante adjuntar que la creación de este proyecto fue sacado por medio de una industria ya existente de alquiler de salas y eventos en Bogotá- Colombia y se quiere modificar este negocio para que sea parte de una cafetería para darle modernidad y elegancia a la misma abriendo paso para que podamos ser punteros en el mercado de gastronomía con la categoría de cafetería a nivel de Quito. Se ha podido realizar esta investigación de mercado por medio de información consultada en el ministerio de turismo, PLANDETUR 2020 INEC y por medio de encuestas realizadas al enfoque del target del mercado así dándonos a conocer los gustos, preferencias y necesidades de nuestros clientes.

El análisis de mercado tendrá un estudio del macro entorno para así poder tener datos a cerca de los turistas y tazas de ingresos que provee cada cliente.

Las conclusiones de la investigación cualitativa se darán como resultado por medio de investigaciones del mercado Cafetero a nivel de la ciudad de Quito.

Las conclusiones de la investigación cuantitativa se ofrecerán los resultados de las encuestas realizadas a jóvenes entre 18 y adultos entre los 60 años ya que este es nuestro segmento de mercado. Se realizó hacer en un porcentaje de encuestas de 100 personas dando el 99% de aceptación y el 1% de rechazo a la misma dando este rechazo ya que el encuetado no visita con frecuencia cafeterías de este tipo, se ha realizado esta fórmula teniendo en cuenta el 1% de cada encuesta.



## 11 COMPETENCIA DIRECTA

### 11.1 Reseñas histórica de la competencia directa más importante

#### 11.1.1 Juan Valdez

Juan Valdez, nace en la época del 2002 un 12 de diciembre en un pequeño establecimiento del Aeropuerto Internacional El Dorado en Bogotá- Colombia, Juan Valdez, creado este personaje por DoyleDaneBernbach en 1959 a petición de la Federación Nacional de Cafeteros con el fin de representar a la mayoría de cafeteros en Colombia. Su logo representativo caracteriza al café colombiano en todo sentido ya que posee las montañas de los Andes colombianos como fondo. Procedieron entre más de 380 cafeteros escoger un representante para la marca de la empresa dejando a cargo del negocio a Carlos Sánchez quien después de un periodo largo se retira del cargo el 29 de Junio del 2006, en este mismo año se presenta al público al nuevo persona de Juan Valdez Carlos Castañeda, quien nació en el Municipio de Andes (Antioquia) quien hoy por hoy es el representante de esta gran empresa de café colombiano, poco a poco la cafetería Juan Valdez fue abriendo sus

puertas Internacionalmente por la calidad de su café, sacando así también artículos los cuales los extranjeros compraban para llevar de recuerdo.

## **11.2 Mercado de oferta**

Uno de los principales objetivos de la investigación de mercado es determinar la competencia de la cafetería Café cultura. El Ministerio de Turismo determino que existen en las categorías de primera 43 cafeterías, segunda categoría 47, tercera categoría 68, cuarta categoría 43. Esta información es del catastro de Quito lo cual nos da la información de las cafeterías registradas, las cafeterías más conocidas están entre Juan Valdez, Español, Sweet&Coffee estas cafeterías están comprendidas entre primera y segunda categoría.

Da un total entre las cafeterías registradas en el Ministerio de Turismo de 201 localidades las cuales poseen diferentes categorías desde la primera hasta la cuarta categoría, existen cafeterías pequeñas que aun no tienen un registro por esta razón no podemos dar un dato exacto de cuantas cafeterías encontramos en Quito.

La investigación de mercado nos da también como resultado nuestra competencia concluyendo que los competidores tienen un segmento de mercado dirigido ya que Café cultura se dirigirá a un segmento de igual manera que las cafeterías de primera y segunda categoría compitiendo con precios y dando distintos ambientes, por esta razón no se analizó las demás cafeterías ya que no prestan el servicio que Café cultura ofrecerá.

Luego de un análisis de las cafeterías antes mencionadas podemos decir que no presentan un servicio como el que Café cultura ofrecerá ya que va a poseer dos tipos de ambientes, con respecto a la infraestructura Juan Valdez, el español, cyrano poseen ambientes muy diversos y modernos.

El principal competidor de cafeterías Café cultura es la Cafetería Monseratte ya que esta cafetería provee al cliente de alimentos como comida rápida, platos

fuertes, postres, da una ambientación tranquila, pero a su vez Cafetería Juan Valdez es una de las cafeterías que no posee alimentos tan elaborados pero posee un ambiente ejecutivo y tranquilo. Una tercera competencia encontramos el español ya que esta cafetería posee variedad en sánduches y comida rápida presta un buen servicio de sanidad y posee gran campo laboral en el mercado de cafeterías.

Las competencias en estos tiempos tienen una monotonía la cual el cliente se ha acostumbrado, no han sacado alimentos nuevos y no han remodelado sus instalaciones para poderle dar al cliente un mejor servicio y distinto para no caer en la monotonía, Café cultura decidió romper estos estereotipos dándole al cliente otro tipo de opción para su diversión y relajamiento a su vez sabes un poco más de los lugares turísticos de Quito.

- Las competencias no presentan el estilo de los muebles que posee Café cultura.
- Las competencias no modifican alimentos o ambientes de sus negocios
- No tienen una gran ambientación para poder tratar negocios o un ambiente tranquilo.
- No poseen servicio personalizado, presentan un servicio de selfservices.
- Los precios resultan un poco elevados para la cantidad de comida que ofrecen.

No tienen un lugar cultural el cual el cliente puede hacer conocer a los extranjeros a cerca de la cultura Quiteña del cual se sientan orgullosos.

## 12 ESTUDIO DE MERCADO

Según la organización Mundial de Turismo OMT, el turismo es uno de los sectores con mayor rapidez de crecimiento que representa más de un tercio del total del comercio mundial de servicios OMT (Organización Mundial de turismo,2011).El crecimiento del turismo global superó el 4.4% en el 2011, aun no encontramos datos actualizados del 2012 pero por las predicciones antes dichas en el 2011 se cree que se aumentara el promedio del turismo con una cifra de mil millones de turistas dando un crecimiento entre el 3% y el 4% OMT (Organización Mundial de Turismo, 2011) Pr no PR12002 Madrid 16 jan. “Para el sector que es responsable directamente del 5% del PIB mundial, del 6% de las exportaciones totales y del empleo de una de cada 12 personas tanto en las economías avanzadas como en las emergentes, los resultados son alentadores, especialmente al llegar en un momento en el que necesitamos urgentemente actividades que estimulen el crecimiento y la creación de empleo” (Taleb Rifai, 2011).

La tendencia al crecimiento en el 2012 de turistas en el ecuador es de un 7%, se calculan que en el 2012 llegara un número de turistas de 1214000 millones, en enero y noviembre del 2011 Colombia ocupó el primer lugar en el registro de llegadas seguido de Estados Unidos esto quiere decir que tenemos un aumento a nivel de América del Sur (El Universo lunes 2 de enero del 2012).

El Plan Integral de Marketing Turístico del Ecuador 2010-2014 que es implementado por el Ministerio de Turismo del Ecuador da una proyección del 10% anual de ingresos de dólares por turismo hasta el año 2014 y tienen a crecer en un 16%. Este crecimiento no solo aumentaría en el número de visitantes que lleguen al Ecuador si no que también dará un aumento de gasto por turista y estancia media que es el objetivo del Plan de Marketing (MetropolitanTouring).

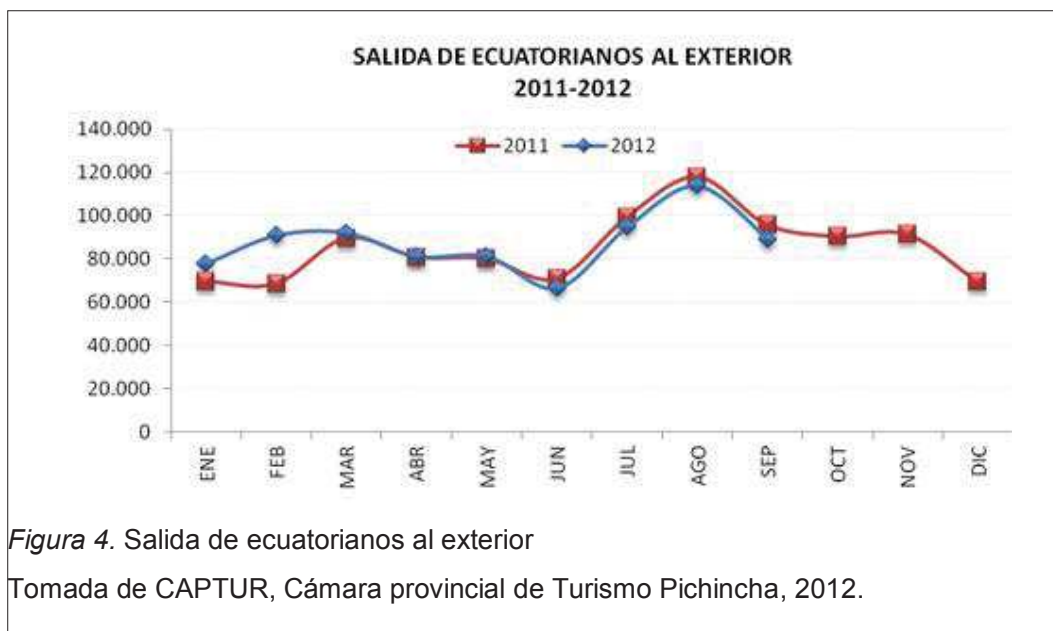
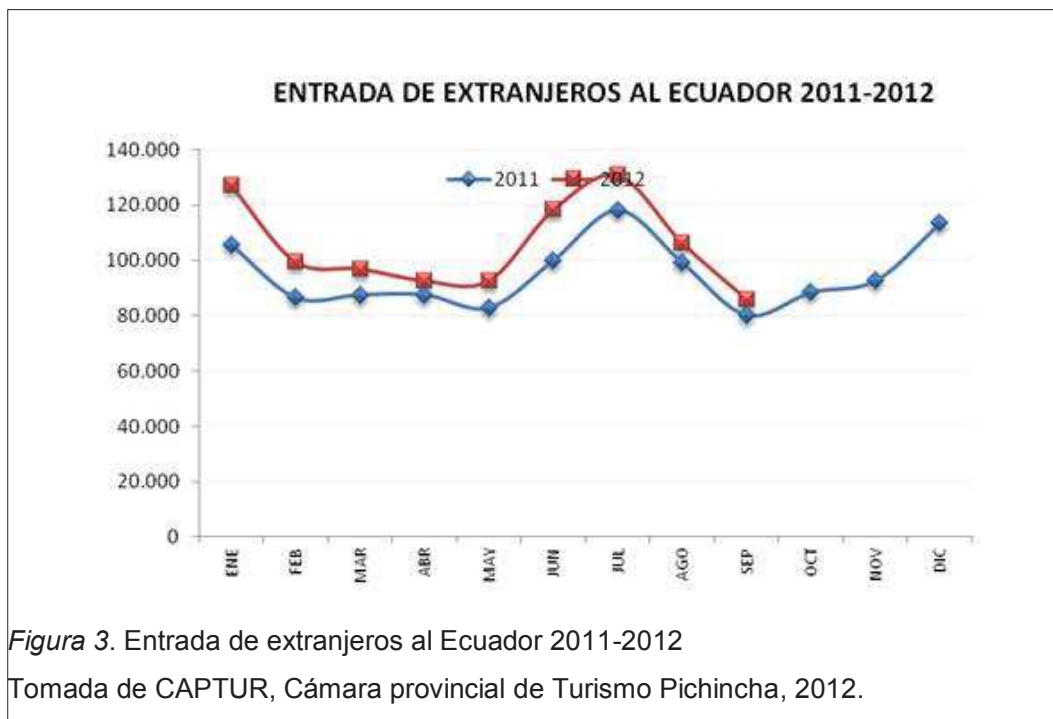
El Gobierno Ecuatoriano a través del Ministerio de Turismo, han implementado estrategias para que así se pueda desarrollar el turismo, entre estas

estrategias están el antes mencionado Plan Integral de Marketing Turístico del Ecuador 2010-2014 OIMTE 2014 y PLANDETUR 2020. Así por medio de estas estrategias el Gobierno Ecuatoriano quiere tener un crecimiento en el turismo para así poder tener ingresos del mismo y sea explotada las grandes maravillas que posee el Ecuador.

El Sector turístico no solo incrementa los ingresos si no que también genera más posibilidades de empleo, productividad y competitividad ya que tiene una tasa de retorno en ventas del 6% así podemos tener una oportunidad en el mercado del turismo si cada día se van aumentando estas tasas de turismo. En el Ecuador existe una creciente inversión en activos fijos en el sector de turismo, gracias al retorno de capital y al crecimiento de una demanda potencial de turistas, interesados en visitar el Ecuador y contar con la infraestructura adecuada (InvestwithValues. Turismo en Ecuador un atractivo en inversión, Ministerio de coordinación de la productividad, empleo y competitividad: Ecuador 2011) [ref. 25 de abril 2012].

Otro punto importante es el aumento de la entrada de turistas este ultimo año en el mes de septiembre al Ecuador se obtuvo un número de 85.986 visitantes y en septiembre del 2011 se obtuvieron apenas 80.083 Visitantes y en las salidas del Ecuador hacia el extranjero disminuyeron ya que en Septiembre del 2012 se obtuvo un número de 88.89 personas y comparando con el año 2011 en Septiembre salieron un total de 95.76 Ecuatorianos (INEC, 2012).





En la ciudad de Quito el Captur ha identificado varios lugares de la ciudad como turísticos más frecuentados como lo son el Centro Histórico, el Quinde, Museo nacional del Banco Central del Ecuador, la Mariscal, la Basílica del Voto Nacional, Capilla de Cantuña, Capilla del Hospicio San Lorenzo, Capilla

del Robo, Capilla el Belén, Catedral Metropolitana de Quito, Iglesia de la compañía de Jesús, Iglesia de San Glas, Iglesia San Francisco, Iglesia de San Juan, así también como los museos entre ellos están: casa museo María Augusta Urrutia, centro de arte contemporáneo, museo Alberto Mena Caamaño, museo casa sucre, museo Camilo Egas, entre otros CAPTUR. (Cámara provincial de Turismo Pichincha 2012).

El turismo en la ciudad de Quito se planea como cultural ya que es nombrado como patrimonio cultural por sus diferentes lugares ancestrales como las iglesias, museos y en fin un millón de historia que rodea a esta ciudad.

La Actividad que más genera ingresos en la ciudad de Quito es el comercio al por mayor y al por menor, reparación de vehículos automotores y motocicletas con una cifra de 23.240.311 (miles de dólares) seguido de las industrias manufactureras con 21.926.457 (miles de dólares), la Explotación de minas y canteras con una suma de 3.136.801 (miles de dólares) estas industrias juegan un gran papel en la economía de la ciudad ya que ellos generan gran cantidad de ingresos, el aporte que se da en el total del país por medio de porcentajes de las antes mencionadas actividades son de: comercio por mayor y menor de 39%, industrias manufactureras 54%, explotación de minas y canteras 95%. Dando también un gran aporte con el 69% son las actividades profesionales, científicas y técnicas (Quito Censo Económico, 2012).

Por medio de Quito censo podemos determinas las actividades turísticas por medio de porcentajes indicando así que porcentaje se ocupa para las agencias de viajes, operadores turísticos, servicios de reservas t actividades conexas (Quito Turismo, 2012).

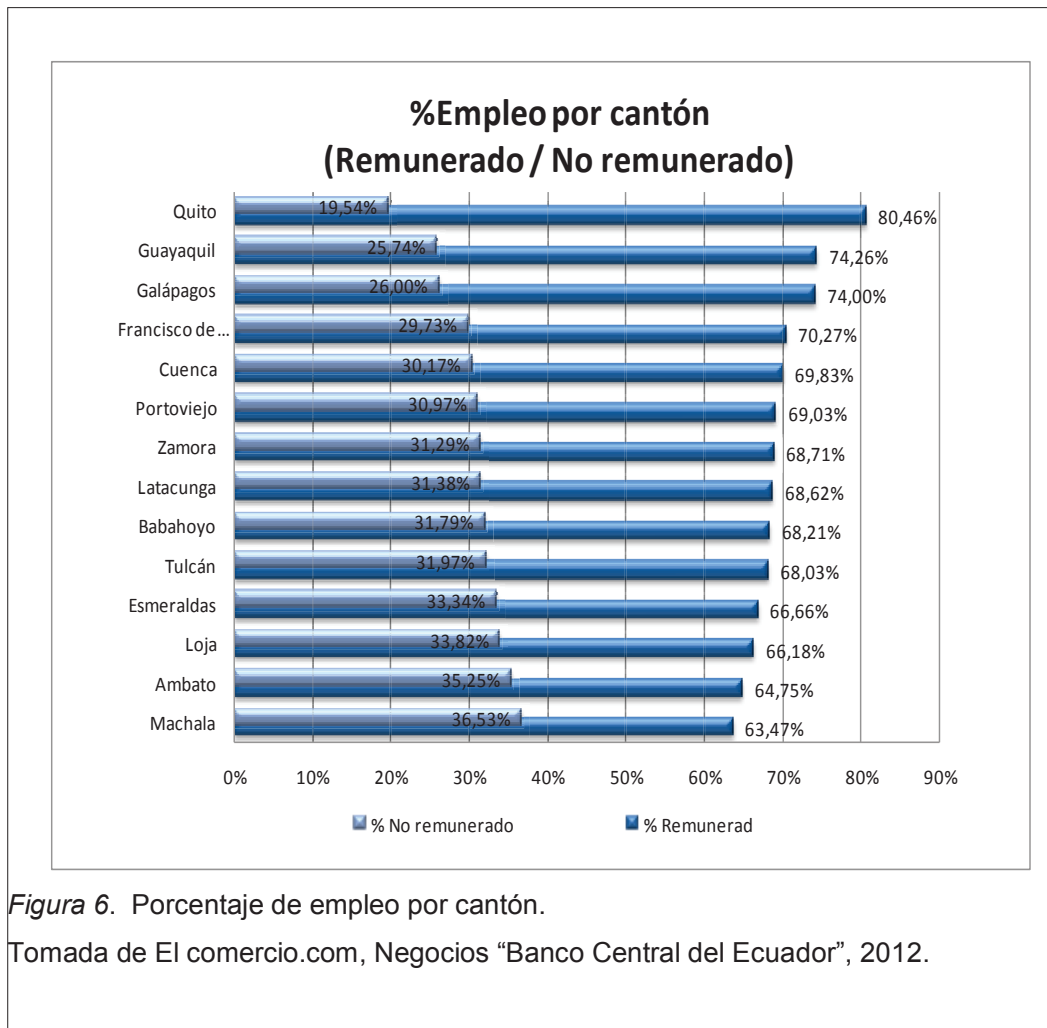
## Actividades turísticas

| Actividad Principal a cuatro Dígitos CIU           | Personal Ocupado | Ingresos Totales | Establecimientos |
|--|------------------|------------------|------------------|
| Actividades de agencias de viajes.                 | 1099             | 104963898        | 186              |
| Actividades de operadores turísticos.              | 815              | 58424168         | 112              |
| Otros servicios de reservas y actividades conexas. | 291              | 10288684         | 42               |
| Porcentaje dentro del DMQ                          | Personal Ocupado | Ingresos Totales | Establecimientos |
| Actividades de agencias de viajes.                 | 0,2%             | 0,2%             | 0,2%             |
| Actividades de operadores turísticos.              | 0,1%             | 0,1%             | 0,1%             |
| Otros servicios de reservas y actividades conexas. | 0,1%             | 0,0%             | 0,0%             |

Figura 5 Actividad turística que se desarrolla en el Ecuador.

Tomada de CAPTUR, Cámara provincial de Turismo Pichincha, 2012.

El cantón con más oportunidades de trabajo es en Quito ocupando un lugar entre el trabajo remunerado con un 80.4% y el no remunerado con el 19.54%.



En el 2012 el Ecuador tuvo una baja del PIB (producto interno Bruto) del 5.4% al 4.8%, por esta razón estiman una expansión en el 2013 del 3.98% (El comercio.com Negocios “Banco Central del Ecuador” 2012). Esto favorece al sector gastronómico y turístico ya que tenemos un alza en los ingresos y así ponemos contar con más economía para proyectos futuros.



## 12.1 Tipo de estudio

### 12.1.1 Reseña histórica sobre los establecimientos

#### 12.1.1.1 Restaurantes

El término “restaurante” proviene del origen francés donde se le da su primer uso en París con la apertura de un restaurante en el año de 1765. En la época de la antigüedad tenían como costumbre los monasterios y las iglesias dar posada a las personas que viajaban y pedían de su ayuda, de alimentación y acogimiento en sus instalaciones a cambio de estas atenciones pedían como requisito una donación a las iglesias o monasterios del mismo, así es como por medio de los comerciantes se crean los establecimientos que ofrecían este servicio, así como también en Egipto para la misma época se van desarrollando los negocios de las “posadas” como anterior mente eran llamadas, en el año de 1658 en Inglaterra se comienza a dar el uso de

carruajes donde este va a ser de gran ayuda para el incremento de las posadas pero medio del transporte.

Con la revolución francesa en 1789 se da la apertura de varios establecimientos que prestaba los servicios de alimentación y vivienda ya que estos tuvieron una aceptación inmediata por los comensales. EL uso de la palabra restaurante fue utilizada por grandes partes del mundo donde se empieza a realizar los negocios de hoteles con servicio de comida y a precios cómodos y accesibles. Así podemos decir que la historia del restaurante comienza en Francia por esta razón tiene amplios conocimientos de los establecimientos y grandes historias de las mismas.

Con el paso del tiempo los restaurantes fueron desarrollándose día a día con ideas nuevas e innovadoras, los chefs de aquella época solo se limitaban a cocinar para la realeza o personas con alto poder económico así adquirieron el nombre de “Los restauranteros”, al ver la gran aceptación que este negocio implementaba se fueron abriendo establecimientos al público en general y mejorando su servicio al cliente, así como también los precios dependiendo del tipo de establecimiento, se crean las categorías de los restaurantes clasificándolos en uno, dos, tres, cuatro y cinco tenedores.

#### **12.1.1.2 Bares**

La palabra “Bar” proviene del origen inglés teniendo un significado de “barra” dando su uso popular en Norteamérica, por otra parte existe otra versión la cual dice que la palabra bar nació de barra ya que en los establecimientos donde vendían comida se separaban de las que vendían alcohol por medio de una barra. Queda claro que en esta categoría no podemos definir quién fue la primera persona que abrió este tipo de establecimiento. Se cree que los primeros bares fueron abiertos en Roma; donde se vendían bebidas calientes y frías dependiendo de cada época del año acompañadas de comidas rápidas y licores. Alrededor de 1859 se crea un lugar llamado “pub” que da paso a la

apertura de las hoy llamadas tabernas que poco a poco fueron siendo populares para el sector con menos recursos económicos,

Se conoce la palabra taberna en el año de 1739 reconocida por el diccionario de la Real Academia de la lengua, hoy en día conocida como bar. Los bares da su historia por la zona de Asturias donde se va creando la cerveza y así se expandió a otras partes del mundo. Hoy en día podemos ver que los bares poco a poco han ido evolucionando con diferentes estilos donde ofrecen a los comensales distintas diversiones y servicios

### **12.1.1.3 Cafeterías**

La historia de las cafeterías si tiene un dato muy específico cuya apertura fue en el año de 1550 en Estambul. Este establecimiento servía de punto de encuentro para los turcos donde podías expresarse y hablar sobre cualquier tema. Las cafeterías por medio de los sultanes tuvieron varios inconvenientes como querer clausurarlas, pero por la cantidad de impuestos que éstas generaban por la exportación y movimiento del café fueron rechazadas. En 1624 en Venecia se abre la cafetería llamada La Bottega del Café y así con esta evolución se fue expandiendo por Europa. En 1652 se abre la primera cafetería en París la cual hoy en día es una de las más populares “Procope”. El carácter de las cafeterías es dar un ambiente de contacto humano y de conversación la cual hoy en día se mantiene. Starbucks una gran empresa de café fue la primera en promover el consumo del café instantáneo. Dando así el origen de las cafeterías que hoy en día tenemos en las diferentes partes del mundo con diferentes estilos y sabores.

### **12.1.2 Focus group**

Al tener las entrevistas con las respectivas competencias directas de Café cultura no se ha llegado a una respuesta concreta ya que no aportaron la información necesaria a la misma, al tener rotaciones de gente en los horarios de la mañana y al medio día ya que los empresarios salen en horas de

almuerzo y atienden las reuniones de negocios, las noches también tienen gran movimiento y en los fines de semana, el segmento que frecuenta con más fuerza estos lugares son personas mayores o empresarios teniendo un consumo de un promedio entre \$ 15 y \$18 dólares por persona, el administrador de Juan Valdez del negocio ubicado en la avenida rio amazonas y naciones unidas acota con una información sobre la empresa donde trabaja, la misión de la empresa Juan Valdez es demostrar a nivel mundial el café colombiano dando así la importancia del buen café que se da en los campos colombianos. También aumenta en su entrevista que el negocio del café es sostenible ya que mantiene un movimiento constante de personas claro que existen horas pico donde se maneja mayor cantidad de gente y diferentes platos o bebidas. Al poder comentar y compartir acerca de mi proyecto he tenido buenas críticas ya que el proyecto de Café cultura da ambientes diferentes y una opción diferente a la que ya se encuentra el Quito. Analizando las competencias de Café Cultura podemos dar como conclusión que tenemos una buena acogida en el mercado y estamos dirigidos a un buen segmento de mercado con el promedio de ganancias necesarias y requeridas para el desarrollo del negocio.

### **13 ANÁLISIS DE RESULTADOS DEL ESTUDIO DE MERCADO**

La cafetería Café cultura ha tenido como resultados del análisis de mercado una gran aceptación por parte del segmento asignado a este tipo de negocios ya que por medio de las encuestas las tabulaciones dieron grandes resultados favorables para la empresa con algunos cambios no muy grandes como son algunos inmuebles haciéndolos más confortables, también se obtiene una gran ventaja al no tener mucha competencia directa ya que la cafetería Café cultura brinda servicios adicionales que tuvo gran aceptación por el segmento de mercado al cual se dirige esta empresa, por otro lado el aumento de turistas beneficia a la misma ya que así se puede obtener clientes a nivel internacional y así poder cumplir con el objetivo de implementar y difundir la cultura Quiteña con sus respectivas historias y valores culturales, el alza del PIB fomenta mas a la economía del país siendo este beneficioso para el negocio ya que así



podemos tener más incremento monetario y poder cumplir con el objetivo marcado a corto y largo plazo esto también permitirá que podamos prestar un servicio más especializado y personalizado por otro lado tenemos el incremento de trabajadores esto permite una mejor selección de personal y capacitación del mismo así podrán contar con el personal necesario para cumplir con la misión y objetivos planteados. En el análisis del focus group se tiene una gran rotación en las mañanas y al medio día ya que es la hora de mayor manejo y movilidad de la gente dándonos como promedio de consumo de las personas entre \$15 y \$18 dólares.

## **14 PRODUCTO**

El marketing para la industria de restaurantes no solo contiene producto, plaza, promoción y precio si no que va mucho más allá de esto ya que somos una industria que maneja personal humano en todo sentido, con los clientes y empleados, teniendo un mejor manejo de estrategias podemos cumplir con nuestros objetivos planteados para poder alcanzar un alto nivel en la industria gastronómica manejando los recursos estudiados y analizados anterior mente, elevando nuestras utilidades para que así este proyecto tenga la una gran rentabilidad en el mercado.

### **14.1 Características del producto**

El producto de restaurantes es un atributo valorizada por su importancia la diferenciación y presentación (Conde E, Molina C el producto restaurantero. Visto como un conjunto de atributos tangibles e intangibles [en línea] Gestión Turística No 8 [ref.de 2 de mayo 2012]).Otras características del producto son experiencia, calidad y servicio.

Las características de la Cafetería Café cultura son:

- ❖ Dar un servicio de calidad con personal capacitado para la atención al cliente brindando también sanidad a nuestros clientes.

- ❖ Enfocarse en segmentos del mercado como jóvenes y empresarios siendo ellos nuestro gran objetivo sin dejar a un lado los demás clientes.
- ❖ Dar un ambiente de calidad y elegancia con precios cómodos para que nuestros clientes tengan una elección constante para nuestro negocio.
  
- ❖ Ofrecer lo que la competencia no dará ya que sus limitaciones o culturas no los deja avanzar.
- ❖ Brindar productos de calidad que no se encuentren en otros lados y sean del gusto del cliente.
  
- ❖ Tener un servicio especializado y personalizado que brinde rapidez al ser atendidos.
  
- ❖ Tener un horario un poco extendido para brindar servicio de atención a empresarios.
  
- ❖ Ofrecer tecnología que pudiera necesitar el comensal para realizar algún trabajo o necesite para exponer algún negocio a sus clientes o empresarios, al igual que el estudiante al momento de realizar un trabajo en su hora de almuerzo.
  
- ❖ Se brindará un ambiente armonioso y tranquilo sin molestia de ruidos.
  
- ❖ Ofrecer un servicio que el cliente espera al momento de llegar a una cafetería sin obtener molestias de las mismas.

## **15 ELEMENTOS DEL PRODUCTO**

La cafetería constará de varios elementos como: el lugar de servicio, la cocina y el parqueadero, a continuación se darán a conocer las recetas que se ofrecerán en Café cultura:

### **15.1 Menú:**

- ✓ Hamburguesas
- ✓ Papas fritas
- ✓ Hot dog
- ✓ Sánduches
- ✓ Salchipapas
- ✓ Picadas

### **15.2 Guarniciones**

- ✓ Papas fritas, cocinadas, salsa de queso
- ✓ Ensalada de tomate, lechuga, cebolla
- ✓ Yuca frita, cocinada
- ✓ Plátano frito, cocinado.

### **15.3 Postres**

- ✓ Mouse de chocolate
- ✓ Mouse de maracuyá
- ✓ Torta de chocolate
- ✓ Crepes
- ✓ Pie de limón
- ✓ Alfajores

### **15.4 Bebidas**

- ✓ Gaseosas
- ✓ Jugos naturales, mango, mora, naranja, guanábana, fresa
- ✓ Agua natural
- ✓ Agua con gas

- ✓ Licores
- ✓ Cocteles

### **15.5 Desayunos**

- ✓ Continental
- ✓ Ejecutivo
- ✓ Americano

Café cultura escogió este tipo de comida ya que se desea dar algo placentero para el cliente, buscando un precio accesible para todo público buscando brindar el servicio que sea accesible para el público brindando el servicio completo del mismo.

## **16 EQUIPAMIENTO**

Café cultura contará con el mejor equipamiento que se pueda obtener tanto en cocina como en implementos para la atención de los clientes, una cocina industrial lo suficientemente grande como para cumplir la demanda del negocio, también tendrá un equipamiento completo en los implementos de cocina como coladores, cucharas, bols, etc, se procederá a tener un espacio de almacenamiento de bodega para las conservas con los estándares correspondientes a sanidad, en los congelados contaremos con un cuarto frio con dos temperaturas, el refrigerador y el congelador esto nos ayudará a tener un mejor manejo y control de los productos congelados y refrigerados, se equipará el espacio de bebidas con los utensilios necesarios y lo suficientes como para dar la mejor atención que caracteriza a la empresa. Se dará el mejor equipamiento en su totalidad con la mejor calidad de durabilidad e higiene para asegurar al cliente de tratado seguro y sanitario en la elaboración de la comida y a su vez en la recepción y manejo de los productos adquiridos por nuestros proveedores



*Figura 8.* Estilos de salas que se utilizarán para adecuar las instalaciones

## **17 OBJETIVO GENERAL**

Café cultura tiene como objetivo principal dar un servicio de calidad y excelencia para que así podamos cubrir las expectativas del mercado y las necesidades de los clientes, conformando una empresa con mayor enfoque en el mercado de cafeterías y elevar nuestras utilidades cada año, poder ocupar un nivel alto en el mercado de exclusividad.

## **18 OBJETIVO ESPECÍFICO**

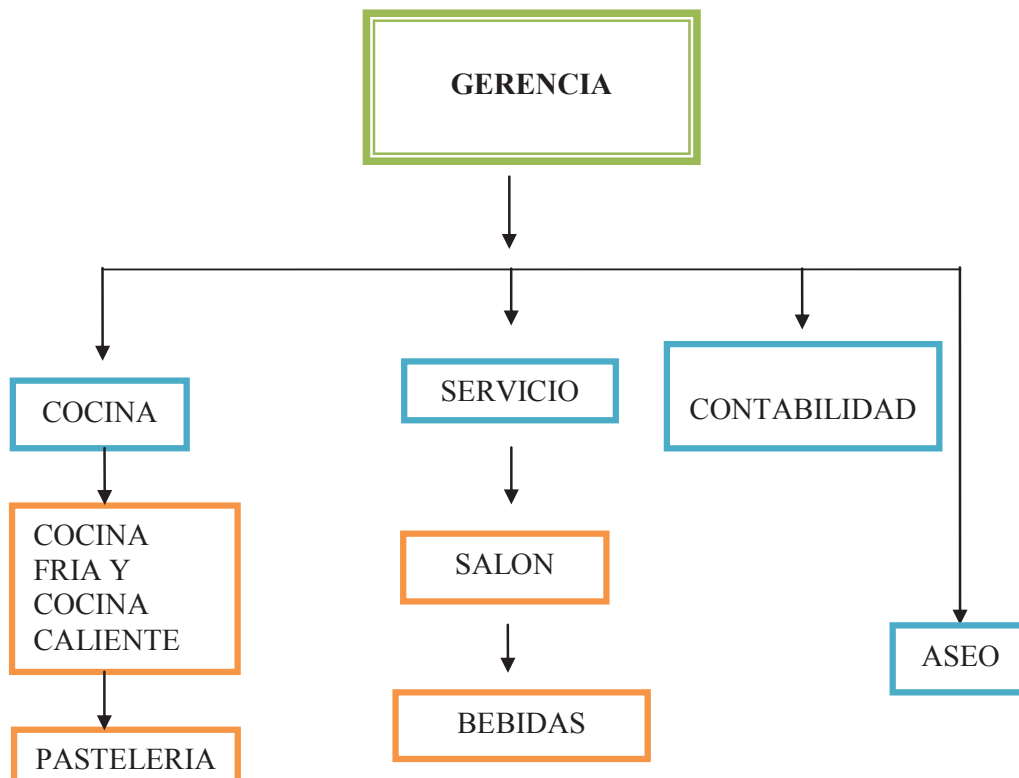
- Capacitación frecuente del personal para la atención al cliente, para que así puedan brindar un servicio de calidad.
- Destacar ante el mercado de cafeterías siendo flexibles en los gustos y preferencias del cliente.
- Mantener nuestros almacenes de la mejor calidad y limpieza al igual que nuestros inmuebles de alquiler.

- Con conocimientos profesionales se dará capacitaciones al personal de cocina para que así pueda cubrir con las expectativas, gustos y preferencias del cliente.
- Se educará al personal en la limpieza personal exigiendo pulcritud en sus uniformes y en su aspecto físico ya que uno de los objetivos más importantes de la empresa es dar el mejor servicio para así ser los mejores a nivel provincial.

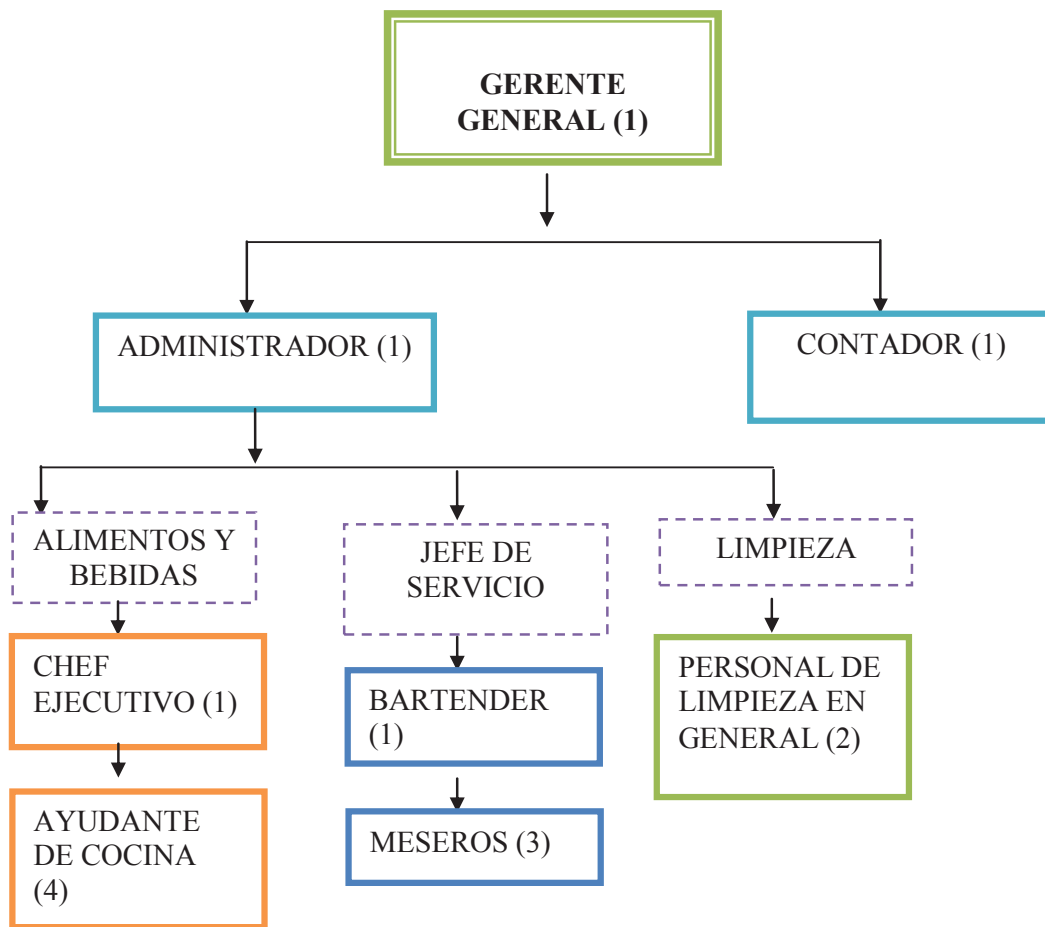
## 19 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

### 19.1 Organigrama estructural

El manejo del personal se da de la siguiente manera dentro de la cafetería Café Cultura:



## 19.2 Organigrama funcional



### **19.3 Función y distribución de responsabilidades**

#### **19.3.1 Gerente general**

Remuneración: 1000 dólares, a cargo de 14 personas, teniendo como beneficios de la ley pagos legales que la misma exige como: décimos cuartos y décimo tercer sueldo, vacaciones, afiliación al IESS, fondos de reserva. Con horario de trabajo de tiempo completo.

#### **Funciones a desempeñarse:**

- Cumplir con los objetivos estipulados para el crecimiento y mejoramiento del negocio.
- Publicidad del establecimiento así también como de solución de problemas si se llegaran a tener en la empresa.
- Evaluación de los empleados, nuevas contrataciones del mismo y manejo de la cafetería Café Cultura en general.

#### **Cualidades y habilidades:**

**Educación:** Profesional

**Edad:** 26 a 50 años

**Sexo:** Femenino o masculino

#### **19.3.2 El administrador**

Remuneración: 400 dólares, a cargo de 13 personas, teniendo pago de beneficios estipulados por la ley del trabajador como: decimos cuartos y decimo tercer sueldo, vacaciones, afiliación al IESS, fondos de reserva. Con horario de trabajo de tiempo completo

#### **Funciones a desempeñar:**

- Estará a cargo del manejo del personal.



- Capacitación para el servicio tanto como de meseros como de cocina,
- Chequeos continuos del trabajo de cada uno de nuestros trabajadores que sea bien realizado y con las reglas sanitarias previamente propuesta por la empresa y el estado.

### **Cualidades y habilidades**

- Este perfil debe tener son:
- Experiencia en manejo de personal y administrativo
- Capacidad de solución a problemas que se puedan suscitar dentro de las instalaciones.
- Conocimientos sobre manejo de alimentos y bebidas y sobretodo atención al cliente.

**Edad:** 25 a 40 años de edad,

**Sexo:** femenino o masculino.

### **19.3.3 Contabilidad**

Remuneración: 400 dólares, a cargo de 1 personas, teniendo pago de beneficios estipulados por la ley del trabajador como: decimos cuartos y decimo tercer sueldo, vacaciones, afiliación al IESS, fondos de reserva. Con horario de trabajo de tiempo completo

### **Funciones a desempeñar:**

- Está a cargo de llevar todo lo financiero y legal de la empresa.
- Evaluar el desempeño y crecimiento cada mes del negocio.
- Dar la autorización de modificaciones o compras dentro de la cafetería.
- Encargado de todo lo legal correspondiente a su departamento como pago de empleados, declaraciones de impuestos, facturaciones, etc.

**Cualidades y habilidades:**

- Conocimientos plenos sobre contabilidad.
- Manejo de empleados y conocimientos sobre proveedores.
- Conocimientos sobre las leyes impuestas en el país.
- Honestidad, puntualidad, pulcritud, responsabilidad.
- Tener un trato sociable y amable con su entorno.

**Educación:** Conocimientos profesionales. Educación nivel superior.

**Edad:** 26 a 50 años

**Sexo:** Femenino o masculino

**19.3.4 Chef ejecutivo**

Remuneración: 1000 dólares, a cargo de 3 personas, teniendo pago de beneficios estipulados por la ley del trabajador como: decimos cuartos y decimo tercer sueldo, vacaciones, afiliación al IESS, fondos de reserva. Con horario de trabajo de tiempo completo, teniendo en cuenta que el cargo de chef ejecutivo será desempeñado por el gerente general a cargo de la empresa. (Dueño).

**Funciones a desempeñar:**

- Se encargará del personal de la cocina el cual deba tener un rendimiento excelente dentro de la cocina.
- Manejo de personal dentro y fuera de la cocina.
- Tratamiento y manejo adecuado de la comida en el momento de su recepción y despacho.
- Costeo de recetas, maximizar los alimentos para que así no existan desperdicios de lo mismo o perdidas.

**Cualidades y habilidades:**

- Conocimientos sobre gastronomía, manejo de alimentos, recepción y almacenado de los alimentos.
- Buen manejo del personas a su cargo.
- Saber solucionar problemas que se puedan solicitar en el establecimiento.
- Manejo adecuado de normas sanitarias.
- Responsabilidad, honestidad, puntualidad y pulcritud.
- Conocimientos sobre la elaboración de recetas estándar y costeo de las mismas.
- Maximización del uso de los productos alimenticios
- Conocimiento de los ingredientes a utilizarse y sus proveedores.

**Educación:** Superior, profesional.

**Edad:** 25 a 50 años

**Sexo:** Femenino o masculino

**19.3.5 Metre**

Remuneración: 400 dólares, a cargo de 4 personas, teniendo pago de beneficios estipulados por la ley del trabajador como: decimos cuartos y decimo tercer sueldo, vacaciones, afiliación al IESS, fondos de reserva. Con horario de trabajo de tiempo completo

**Funciones a desempeñar:**

- Responsable de los meseros.
- Encargado de revisar que su personal esté en condiciones optimas para la atención al cliente.
- Evaluar al personal que está a su cargo.
- Entrenar a los nuevos empleados que el negocio pueda requerir
- Solucionar problemas que se presenten en el establecimiento.

**Cualidades y habilidades:**

- Capacidad de atención al cliente
- Eficaz, rápido.
- Conocimientos sobre gastronomía y sobre la carta a servir
- Capacidad para guiar al cliente en una elección deseada por el mismo.
- Presencia pulcra.
- Responsabilidad, puntualidad.
- Conocimientos sobre etiqueta y protocolo.

**Educación:** Superior.

**Edad:** 26 a 50 años

**Sexo:** Femenino o masculino

**19.3.6 Limpieza**

Remuneración: 160 dólares, a cargo de 0 personas, teniendo pago de beneficios estipulados por la ley del trabajador como: decimos cuartos y decimo tercer sueldo, vacaciones, afiliación al IESS, fondos de reserva. Con horario de trabajo medio tiempo, contaremos con 2 turnos.

**Funciones a desempeñar:**

- Especializado solo en la limpieza del establecimiento así como también de la vajilla que se necesite para la atención de los clientes el personal a cargo.
- Limpiar el negocio y sanitizarla así como el área donde se presta el servicio como el baño y cocina.

**Cualidades y habilidades:**

- Ser eficiente, saber recibir ordenes
- Ser puntual, buena presencia de pulcritud.

- Tener buena comunicación con su entorno de trabajo.
- Deberán cumplir un tiempo máximo de despacho de las órdenes que entren a la cocina.
- Realizar mise and place cuando sea necesario para que el rendimiento sea eficaz en el momento del despacho.

**Educación:** Básica.

**Edad:** 20 a 55 años

**Sexo:** Femenino o masculino

### **19.3.7 Cocineros**

Remuneración: 320 y 160 dólares, a cargo de 0 personas, teniendo pago de beneficios estipulados por la ley del trabajador como: decimos cuartos y decimo tercer sueldo, vacaciones, afiliación al IESS, fondos de reserva. Con horario de trabajo de tiempo completo y medio tiempo, ya que contamos con 2 personas de tiempo completo y 4 personas de medio tiempo.

#### **Funciones a desempeñar:**

- Encargados de recibir las ordenes de pedidos de los clientes.
- Procederán a despacharlas así también deben de estar pendientes de los alimentos que sean necesarios comprar.
- Informar al Chef ejecutivo de alguna anomalía presentada en la cocina.

#### **Cualidades y habilidades:**

- Eficientes en el momento de despacho de cocina.
- Conocimientos sobre alimentos y gastronomía.
- Creatividad, rapidez, puntualidad y pulcritud
- Conocimientos sobre recursos humanos.
- Capaz de resolver problemas que se pueda suscitar.

**Educación:** Básica

**Edad:** 20 a 60 años

**Sexo:** Femenino o masculino.

### **19.3.8 Repostero**

Remuneración: 320 dólares, a cargo de 0 personas, teniendo pago de beneficios estipulados por la ley del trabajador como: decimos cuartos y decimo tercer sueldo, vacaciones, afiliación al IESS, fondos de reserva. Con horario de trabajo de tiempo completo

#### **Funciones a desempeñar:**

- Elaboración de postres en su variedad a servir en el establecimiento.
- Sacar postres del día para el menú a ofrecer los diferentes días del año.
- Tener siempre los postres a tiempo sin demoras y frescos.
- Tener su área con aseo y bien ordenada.
- Realizar los pedidos a la bodega de la materia prima por acabarse.
- Crear nuevas recetas al costeo del restaurante.

#### **Cualidades y habilidades:**

- Conocimientos sobre pastelería y gastronomía.
- Habilidad con los pasteles.
- Detallista.
- Creatividad.
- Puntualidad.
- Aseo tanto personal como de su área.
- Ágil.

**Educación:** básica- superior.

**Edad:** 20 a 50 años

**Sexo:** Femenino

**19.3.9 Meseros**

Remuneración: 320 dólares, a cargo de 0 personas, teniendo pago de beneficios estipulados por la ley del trabajador como: decimos cuartos y decimo tercer sueldo, vacaciones, afiliación al IESS, fondos de reserva. Con horario de trabajo de tiempo completo, tomando en cuenta que estos horarios serán rotativos y con diferentes horas de entrada.

**Funciones a desempeñar:**

- Encargados de llevar a los clientes sus pedidos y atenderlos de la mejor manera.
- Limpieza las mesas y a adecuarlas con lo necesario para el servicio de un nuevo cliente
- Deberán estar pendientes de las mesas atendidas por ellos y sacar de cualquier inquietud al cliente.
- Recibir órdenes del metre o chef ejecutivo.

**Cualidades y habilidades:**

- Carisma para la atención a los clientes.
- Paciencia, buena presencia, sanidad y puntualidad.
- Conocer sobre atención al comensal y culinaria.
- Conocimientos sobre etiqueta y protocolo.
- responsabilidad, honestidad.

**Educación:** Básica – superior.

**Edad:** 18 a 50 años

**Sexo:** Femenino o masculino

## **20 CONTROL DE LA EMPRESA**

Café cultura será una cafetería enfocada en lo moderno y la comodidad del cliente la cual está enfocada en la atención plena del cliente y en un estilo único y moderno que no de la competencia.

Para llegar a los objetivos de la empresa planteados por los dueños de la misma se necesita un compromiso real de los empleados y los administradores de la misma la cual se dará por medio de funciones dadas a los distintos cargos, leyes y reglas planteadas por el establecimiento.

Manejo de los empleados, para poder llevar a cabo un control de la empresa es necesaria la evaluación constante del rendimiento del personal, y creando una cultura dentro y fuera de la empresa, de compañerismo y solidaridad entre todos para que así se cree un ambiente de trabajo confortable y tranquilo.

Los empleados tienen que tener el compromiso con la empresa clara, y lo más importante entender los objetivos a largo y corto plazo para que así puedan ser cumplidos con puntualidad y responsabilidad.

## **21 PLAN FINANCIERO**

Para poder realizar el análisis financiero tenemos que tener en cuenta algunos puntos importantes como son los gastos fijos, variables, gastos de préstamo y financiamiento del negocio con plazo a 10 años.



Tabla 1. Gastos Fijos y Variables

|  |                          |                   |
|--|--------------------------|-------------------|
| <b>Valor maquinaria y equipamiento</b> |                          | <b>\$8526,93</b>  |
| <b>Valor muebles</b>                   |                          | <b>\$ 10,200</b>  |
| <b>Decoración</b>                      |                          |                   |
| <b>Sueldos</b>                         | <b>Gerente</b>           | <b>\$1000</b>     |
|  | <b>Administrador</b>     | <b>\$400</b>      |
|  | <b>Contador</b>          | <b>\$400</b>      |
|  | <b>Cocineros</b>         | <b>\$1280</b>     |
|  | <b>Pastelero</b>         | <b>\$320</b>      |
|  | <b>Saloneros</b>         | <b>\$1280</b>     |
|  | <b>Metre</b>             | <b>\$400</b>      |
|  | <b>Limpieza</b>          | <b>\$320</b>      |
| <b>Gastos varios</b>                   | <b>Teléfono</b>          | <b>\$20,00</b>    |
|  | <b>Luz</b>               | <b>\$250,00</b>   |
|  | <b>Agua</b>              | <b>\$150,00</b>   |
|  | <b>Arriendo</b>          | <b>\$1200</b>     |
|  | <b>Publicidad</b>        | <b>\$500,00</b>   |
|  | <b>Insumos</b>           | <b>\$50,00</b>    |
|  | <b>limpieza</b>          |                   |
|  | <b>Préstamo bancario</b> | <b>\$2200,00</b>  |
| <b>Total</b>                           |                          | <b>\$28496,93</b> |
| <b>Costo materia prima</b>             |                          |                   |
| <b>Comida rápida</b>                   |                          |                   |
| <b>Hamburguesa</b>                     |                          | <b>0,90</b>       |
| <b>Papas fritas</b>                    |                          | <b>0,37</b>       |
| <b>Hot dog</b>                         |                          | <b>0,54</b>       |
| <b>Hamburguesa doble</b>               |                          | <b>1,52</b>       |
| <b>Sanduche</b>                        |                          | <b>1,11</b>       |
| <b>Sanduche de pernil</b>              |                          | <b>1,38</b>       |

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Sanduche Americano</b>           | 1,72         |
| <b>Alitas picantes</b>              | 0,92         |
| <b>Desayunos</b>                    |              |
| <b>Continental</b>                  | 1,47         |
| <b>Americano</b>                    | 0,89         |
| <b>Ejecutivo</b>                    | 3,21         |
| <b>Cafés</b>                        |              |
| <b>Americano</b>                    | 0,08         |
| <b>Café con canela</b>              | 0,23         |
| <b>Cappuccino</b>                   | 0,26         |
| <b>Café expreso</b>                 | 0,08         |
| <b>Mocaccino</b>                    | 0,33         |
| <b>café con whisky</b>              | 0,73         |
| <b>Agua aromática</b>               | 0,07         |
| <b>Cocteles</b>                     |              |
| <b>Martini</b>                      | 0,11         |
| <b>Mojito</b>                       | 0,03         |
| <b>Cuadro ruedas</b>                | 0,08         |
| <b>Verano Feliz</b>                 | 0,10         |
| <b>Rusian Amaretto</b>              | 0,04         |
| <b>Postres</b>                      | 0,48         |
| <b>Torta de chocolate</b>           | 0,38         |
| <b>Crepes con frutillas y crema</b> | 1,07         |
| <b>Mousse de maracuyá</b>           | 0,46         |
| <b>Pie de limón</b>                 | 0,35         |
| <b>Alfajores</b>                    | 1,05         |
| <b>Mousse de chocolate</b>          | 0,97         |
| <b>Jugos</b>                        | 0,16         |
| <b>TOTAL</b>                        | <b>21.09</b> |

Tabla 2. Plan Financiero

PROYECTO BITTER COFFEE  
Evaluación Financiera

ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO

| Proyección en años :                                       | 10 Años  | 2013          | 2014          | 2015          | 2016          | 2017          | 2018          | 2019          | 2020          | 2021          | 2022          | TOTAL            |
|--|----------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|------------------|
|  |          | 1             | 2             | 3             | 4             | 5             | 6             | 7             | 8             | 9             | 10            |                  |
| <b># de Habitaciones</b>                                   | <b>0</b> | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -                |
| Standard   | 0        | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0                |
| Dobles   | 0        | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0                |
| Suites   | 0        | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0             | 0                |
| <b>Tarifa Promedio</b>                                     |          | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>      |
| Standard   | \$ 0,00  |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |                  |
| Dobles   | \$ 0,00  |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |                  |
| Suites   | \$ 0,00  |               |               |               |               |               |               |               |               |               |               |                  |
| <b>% Ocupación</b>   |          | <b>48,0%</b>  | <b>48,0%</b>  | <b>48,0%</b>  | <b>48,0%</b>  | <b>48,0%</b>  | <b>48,0%</b>  | <b>48,0%</b>  | <b>48,0%</b>  | <b>48,0%</b>  | <b>48,0%</b>  | <b>48,0%</b>     |
| % Doble Ocupación  |          | 55,0%         | 55,0%         | 55,0%         | 55,0%         | 55,0%         | 55,0%         | 55,0%         | 55,0%         | 55,0%         | 55,0%         | 55,0%            |
| # de huéspedes   |          | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -                |
| <b>Restaurante - Cafetería &amp; Bar (No. de asientos)</b> |          | 40            | 40            | 40            | 40            | 40            | 40            | 40            | 40            | 40            | 40            | 40               |
| No. Cubiertos Restaurante Externos                         |          | 40            | 40            | 40            | 40            | 40            | 40            | 40            | 40            | 40            | 40            | 40               |
| No. Cubiertos Restaurante Huéspedes                        |          | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -                |
| Vale Promedio (A&B)  |          | \$ 18         | \$ 19         | \$ 19         | \$ 20         | \$ 20         | \$ 21         | \$ 21         | \$ 22         | \$ 23         | \$ 23         | \$ 23            |
| <b>Salón (Capacidad)</b>                                   |          | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -                |
| No. De Eventos por año                                     |          | -             | -             | 55            | 55            | 71            | 71            | 71            | 71            | 71            | 71            | 71               |
| % de Ocupación Salón                                       |          | 70,0%         | 70,0%         | 72,0%         | 74,0%         | 76,0%         | 78,0%         | 80,0%         | 82,0%         | 82,0%         | 82,0%         | 82,0%            |
| No. de Cubiertos Salón                                     |          | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -                |
| <b>Vale Promedio (A&amp;B)</b>                             |          | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>   | <b>\$ 0</b>      |
| Arriendo Salón \$ por evento                               |          | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -                |
| <b>INGRESOS</b>  |          | <b>720</b>    | <b>742</b>    | <b>764</b>    | <b>787</b>    | <b>810</b>    | <b>835</b>    | <b>860</b>    | <b>886</b>    | <b>912</b>    | <b>939</b>    | <b>8.254,0</b>   |
| Habitaciones   |          | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -                |
| Alimentos y Bebidas  |          | 720           | 742           | 764           | 787           | 810           | 835           | 860           | 886           | 912           | 939           | 8.254,0          |
| Otros (teléfono, servicios)                                |          | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -                |
| <b>COSTOS DIRECTOS</b>                                     |          | <b>50.762</b> | <b>53.294</b> | <b>55.953</b> | <b>58.744</b> | <b>61.675</b> | <b>64.752</b> | <b>67.983</b> | <b>71.376</b> | <b>74.937</b> | <b>78.677</b> | <b>638.152,4</b> |
| Habitaciones   |          | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -             | -                |

|  |     |          |          |          |          |          |           |           |           |           |              |
|--|-----|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------------|
| Alimentos y Bebidas                        | 40% | 288,00   | 296,64   | 305,54   | 314,71   | 324,15   | 333,87    | 343,89    | 354,20    | 364,83    | 375,77       |
| Otros (teléfono, servicios)                | 15% | -        | -        | -        | -        | -        | -         | -         | -         | -         | -            |
| Sueldos Operacionales                      |     | 50.474   | 52.997   | 55.647   | 58.429   | 61.351   | 64.418    | 67.639    | 71.021    | 74.572    | 78.301       |
| <b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>                |     | (50.042) | (52.552) | (55.189) | (57.957) | (60.865) | (63.918)  | (67.124)  | (70.490)  | (74.025)  | (77.737)     |
| %  |     | -6950%   | -7086%   | -7225%   | -7367%   | -7511%   | -7658%    | -7808%    | -7960%    | -8116%    | -8275%       |
| <b>TOTAL GASTOS INDIRECTOS</b>             |     | 27.949,8 | 29.346,7 | 30.813,5 | 32.353,5 | 33.970,6 | 35.681,0  | 37.464,1  | 39.336,4  | 41.302,2  | 43.366,3     |
| Sueldos Administrativos                    |     | 22.921   | 24.067   | 25.270   | 26.534   | 27.861   | 29.254    | 30.716    | 32.252    | 33.865    | 35.558       |
| Agua                                       |     | -        | -        | -        | -        | -        | -         | -         | -         | -         | -            |
| Luz  |     | -        | -        | -        | -        | -        | -         | -         | -         | -         | -            |
| Combustible                                |     | -        | -        | -        | -        | -        | -         | -         | -         | -         | -            |
| Administración y Generales                 |     | 4        | 4        | 4        | 4        | 4        | 4         | 4         | 4         | 5         | 5            |
| Mantenimiento                              |     | 11       | 11       | 11       | 12       | 12       | 25        | 26        | 27        | 27        | 28           |
| Mercadeo y Ventas                          |     | 14       | 15       | 15       | 16       | 16       | 17        | 17        | 18        | 18        | 19           |
| Otros (seguros, impuestos)                 |     | 5.000    | 5.250    | 5.513    | 5.788    | 6.078    | 6.381     | 6.700     | 7.036     | 7.387     | 7.757        |
| <b>TOTAL COSTOS Y GASTOS</b>               |     | 78.711   | 82.641   | 86.766   | 91.098   | 95.646   | 100.433   | 105.447   | 110.712   | 116.239   | 122.043      |
| <b>UTILIDAD ANTES DE INT. E IMP.</b>       |     | (77.991) | (81.899) | (86.002) | (90.311) | (94.835) | (99.599)  | (104.588) | (109.826) | (115.327) | (121.04)     |
| %  |     | -10832%  | -11044%  | -11259%  | -11479%  | -11703%  | -11933%   | -12165%   | -12403%   | -12645%   | -12891%      |
| <b>DEPRECIACION Y GASTOS FINANCIEROS :</b> |     | 5.225    | 5.104    | 4.761    | 4.385    | 3.972    | 3.519     | 3.020     | 2.473     | 1.872     | 1.212        |
| Interés Préstamo Bancario                  |     | 5.225    | 5.104    | 4.761    | 4.385    | 3.972    | 3.519     | 3.020     | 2.473     | 1.872     | 1.212        |
| Amortización Intereses año 0               |     |          |          |          |          |          |           |           |           |           | 0            |
| Depreciación y Amortizaciones              |     |          |          |          |          |          |           |           |           |           |              |
| <b>UTILIDAD PARA DEDUCCIONES</b>           |     | (83.216) | (87.003) | (90.764) | (94.696) | (98.808) | (103.117) | (107.608) | (112.300) | (117.199) | (122.315)    |
|  |     |          |          |          |          |          |           |           |           |           | -1.017.026   |
| <b>PART. TRABAJADORES</b>                  | 15% | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        | 0         | 0         | 0         | 0         | 0,0          |
| <b>IMPUESTO A LA RENTA</b>                 | 25% | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        | 0         | 0         | 0         | 0         | 0,0          |
| <b>UTILIDAD NETA</b>                       |     | (83.216) | (87.003) | (90.764) | (94.696) | (98.808) | (103.117) | (107.608) | (112.300) | (117.199) | (122.315)    |
|  |     |          |          |          |          |          |           |           |           |           | -1.017.025,9 |
| <b>UTIL. NETA/ INGRESOS</b>                |     | -11558%  | -11732%  | -11882%  | -12036%  | -12193%  | -12354%   | -12517%   | -12682%   | -12850%   | -13020%      |
| <b>UTIL. NETA/ INVERSION</b>               |     | -6%      | -6%      | -7%      | -7%      | -7%      | -7%       | -8%       | -8%       | -8%       | -9%          |

**PROYECTO BITTER COFFEE**

**Evaluación Financiera**

**PROYECCION DE LA INVERSION Y RETORNO**

**PROYECCION DE LA INVERSION Y RETORNO**

|  | 1               | 2               | 3               | 4               | 5               | 6                | 7                | 8                | 9                | 10               | TOTAL               |
|--|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|---------------------|
| INGRESOS NETOS                         | 720             | 742             | 764             | 787             | 810             | 835              | 860              | 886              | 912              | 939              | 8.254,0             |
| <b>UTILID. NETA</b>                    | <b>(83.216)</b> | <b>(87.003)</b> | <b>(90.764)</b> | <b>(94.696)</b> | <b>(98.808)</b> | <b>(103.117)</b> | <b>(107.608)</b> | <b>(112.300)</b> | <b>(117.199)</b> | <b>(122.315)</b> | <b>-1.017.025,9</b> |
| CAJA BANCOS %estim./ventas <b>2,5%</b> | 18              | 19              | 19              | 20              | 20              | 21               | 21               | 22               | 23               | 23               |                     |
| CUENTAS POR COBRAR <b>15 días</b>      | 30              | 31              | 32              | 33              | 34              | 35               | 36               | 37               | 38               | 39               |                     |
| OTRAS CUENTAS COBRAR <b>0 días</b>     | 0               | 0               | 0               | 0               | 0               | 0                | 0                | 0                | 0                | 0                |                     |
| INVENTARIOS <b>15 días</b>             | 2.115           | 2.221           | 2.331           | 2.448           | 2.570           | 2.698            | 2.833            | 2.974            | 3.122            | 3.278            |                     |
| DEUDA BANCOS                           |                 |                 |                 |                 |                 |                  |                  |                  |                  |                  |                     |
| PROVEEDORES <b>15 días</b>             | 2.116           | 2.222           | 2.333           | 2.449           | 2.571           | 2.700            | 2.835            | 2.976            | 3.124            | 3.280            |                     |
| IMPTOS/PARTICIPACIONES                 |                 | 0               | 0               | 0               | 0               | 0                | 0                | 0                | 0                | 0                |                     |
| <b>CAPITAL DE TRABAJO</b>              | <b>47</b>       | <b>48</b>       | <b>50</b>       | <b>51</b>       | <b>53</b>       | <b>54</b>        | <b>55</b>        | <b>57</b>        | <b>59</b>        | <b>60</b>        |                     |
| (%) SOBRE VENTAS                       | 7%              | 6%              | 7%              | 7%              | 6%              | 6%               | 6%               | 6%               | 6%               | 6%               |                     |
| INVERSION FIJA ACUMULADA               | 45.000          | 45.000          | 45.000          | 45.000          | 45.000          | 45.000           | 45.000           | 45.000           | 45.000           | 45.000           |                     |
| <b>TOTAL INVERS. FIJA ACU</b>          | <b>45.000</b>   | <b>45.000</b>   | <b>45.000</b>   | <b>45.000</b>   | <b>45.000</b>   | <b>45.000</b>    | <b>45.000</b>    | <b>45.000</b>    | <b>45.000</b>    | <b>45.000</b>    |                     |
| <b>DEPREC. Y AMORTIZ. ACUMULADA</b>    | <b>0</b>        | <b>0</b>        | <b>0</b>        | <b>0</b>        | <b>0</b>        | <b>0</b>         | <b>0</b>         | <b>0</b>         | <b>0</b>         | <b>0</b>         |                     |
| Depreciacion Acumulada                 |                 |                 |                 |                 |                 |                  |                  |                  |                  |                  |                     |
| Amortizacion Acumulada                 |                 |                 |                 |                 |                 |                  |                  |                  |                  |                  |                     |
| <b>INVERSION FIJA NETA</b>             | <b>45.000</b>   | <b>45.000</b>   | <b>45.000</b>   | <b>45.000</b>   | <b>45.000</b>   | <b>45.000</b>    | <b>45.000</b>    | <b>45.000</b>    | <b>45.000</b>    | <b>45.000</b>    |                     |
| OTROS                                  | 0               | 0               | 0               | 0               | 0               | 0                | 0                | 0                | 0                | 0                |                     |
| <b>TOTAL ACTIVOS NETOS</b>             | <b>45.047</b>   | <b>45.048</b>   | <b>45.050</b>   | <b>45.051</b>   | <b>45.053</b>   | <b>45.054</b>    | <b>45.055</b>    | <b>45.057</b>    | <b>45.059</b>    | <b>45.060</b>    |                     |

**PROYECTO BITTER COFFEE**

**Evaluación Financiera**

**FUENTES DE INGRESOS :**

|                        | 0 | 1        | 2        | 3        | 4        | 5        | 6         | 7         | 8         | 9         | 10        | TOTAL        |
|------------------------|---|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|--------------|
| UTIL. NETA             | 0 | (83.216) | (87.003) | (90.764) | (94.696) | (98.808) | (103.117) | (107.608) | (112.300) | (117.199) | (122.315) | -1.017.025,9 |
| DEP. Y AMORT.          | 0 | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        | 0         | 0         | 0         | 0         | 0         | 0,0          |
| FLUJO NETO OPERACIONAL | 0 | (83.216) | (87.003) | (90.764) | (94.696) | (98.808) | (103.117) | (107.608) | (112.300) | (117.199) | (122.315) | (1.017.026)  |

**INGRESOS FINANCIEROS :**

|               |          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |     |
|---------------|----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|
| Aporte propio | 1016.446 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 |
| Financ. CFN   | 1467.951 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0,0 |

**OTROS INGRESOS**

|                         |                  |                 |                 |                 |                 |                 |                  |                  |                  |                  |                  |                    |
|-------------------------|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------|
| <b>TOTAL INGRESOS :</b> | <b>2.484.397</b> | <b>(83.216)</b> | <b>(87.003)</b> | <b>(90.764)</b> | <b>(94.696)</b> | <b>(98.808)</b> | <b>(103.117)</b> | <b>(107.608)</b> | <b>(112.300)</b> | <b>(117.199)</b> | <b>(122.315)</b> | <b>(1.017.026)</b> |
|-------------------------|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------|

**EGRESOS DE FONDOS :**

|                          |               |          |          |          |          |          |          |          |          |          |          |            |
|--------------------------|---------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|------------|
| <b>INVERSION INICIAL</b> | <b>55.000</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0</b> | <b>0,0</b> |
| VALOR DE RECUPERACION    | 0             | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        | 0        | 0,0        |
| VARIAC. CAP. TRABAJO     | 0             | 47       | 1        | 1        | 1        | 2        | 1        | 2        | 2        | 2        | 2        | 60,5       |
| Pago Capital Préstamo 1  | 0             |          | 3.477    | 3.819    | 4.195    | 4.608    | 5.062    | 5.560    | 6.107    | 6.708    | 7.369    | 46.905,8   |

**FLUJO NETO FONDOS :**

|  |           |          |          |          |          |           |           |           |           |           |           |            |
|--|-----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
|  | 1.016.446 | (83.263) | (90.481) | (94.584) | (98.893) | (103.417) | (108.180) | (113.170) | (118.409) | (123.910) | (129.686) | -648.429,6 |
|--|-----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|

**FLUJO DE CAJA**

**ACUMULATIVO**

|  |           |          |           |           |           |           |           |           |           |           |             |             |
|--|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------------|-------------|
|  | 1.016.446 | (83.263) | (173.744) | (268.328) | (367.221) | (470.638) | (578.818) | (691.988) | (810.397) | (934.306) | (1.063.992) | (1.063.992) |
|--|-----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------------|-------------|

TIR

1%

**PROYECTO BITTER COFFEE**

Evaluación Financiera

**INDICES ECONOMICOS Y FINANCIEROS**

UTILIDAD NETA ACUMULADA 10 AÑOS

(1.017.026)

% TASA DESCUENTO NPV

20,0%

TASA INTERNA DE RETORNO

0,8%

PERIODO PROMEDIO DE PAGO

10,0 años

VALOR PRESENTE ( VAN )

427.213

Tabla 3. Rol de Pagos

**ROL DE PAGOS -**

| Area                  | #         | Sueldo/mes   | Total Mes    | Total Año     | Dec. Tercer  | Dec. Cuarto  | less Patronal | Fondo Reser  | Uniformes | Alimentación | Total Prov.   | Costo Total   |
|-----------------------|-----------|--------------|--------------|---------------|--------------|--------------|---------------|--------------|-----------|--------------|---------------|---------------|
| <b>ADMINISTRACION</b> | <b>3</b>  |              | <b>1.800</b> | <b>21.600</b> | <b>1.400</b> | <b>584</b>   | <b>2.624</b>  | <b>1.400</b> |           |              | <b>6.068</b>  | <b>27.668</b> |
| Gerente General       | 1         | 1.000        | 1.000        | 12.000        | 1.000        | 292          | 1.458         | 1.000        | 30        | 15           | 3.795         | 15.840        |
| Administrador         | 1         | 400          | 400          | 4.800         | 400          | -            | 583           | 400          | -         | -            | 1.383         | 6.183         |
| Contador              | 1         | 400          | 400          | 4.800         |              | 292          | 583           |              | -         | 15           | 890           | 5.705         |
| <b>OPERACIONES</b>    | <b>12</b> | <b>1.800</b> | <b>3.280</b> | <b>39.360</b> | <b>3.280</b> | <b>1.168</b> | <b>4.782</b>  | <b>3.280</b> |           |              | <b>11.322</b> | <b>50.682</b> |
| Cocineros             | 2         | 320          | 640          | 7.680         | 640          | 292          | 933           | 640          | 30        | 15           | 2.550         | 10.275        |
| Pastelero             | 1         | 320          | 320          | 3.840         | 320          | 292          | 467           | 320          | 30        | 15           | 1.444         | 5.329         |
| Saloneros             | 4         | 320          | 1.280        | 15.360        | 1.280        | 292          | 1.866         | 1.280        | 30        | 15           | 4.763         | 20.168        |
| Cocineros             | 2         | 160          | 320          | 3.840         | 320          | 292          | 467           | 320          | 30        | 15           | 1.444         | 5.329         |
| Metre                 | 1         | 400          | 400          | 4.800         | 400          |              | 583           | 400          |           |              |               |               |
| Limpieza              | 2         | 160          | 320          | 3.840         | 320          | -            | 467           | 320          | -         | 15           | 1.122         | 4.977         |
| <b>TOTAL</b>          | <b>15</b> | <b>5.280</b> | <b>5.080</b> | <b>60.960</b> | <b>4.680</b> | <b>1.752</b> | <b>7.407</b>  | <b>4.680</b> |           |              | <b>17.390</b> | <b>78.350</b> |



Tabla 4. Calculo de préstamos

## Calculadora de préstamos

| Escriba los valores          |            |  |  | Resumen del préstamo        |          |  |  |
|------------------------------|------------|--|--|-----------------------------|----------|--|--|
| Importe del préstamo         | 55.000     |  |  | Pago programado             | \$2.145  |  |  |
| Interés anual                | 9,50 %     |  |  | Número de pagos programados | 40       |  |  |
| Período del préstamo en años | 10         |  |  | Número real de pagos        | 40       |  |  |
| Número de pagos anuales      | 4          |  |  | Total de adelantos          | \$0      |  |  |
| Fecha inicial del préstamo   | 01/01/2013 |  |  | Interés total               | \$30.805 |  |  |
| Pagos extra opcionales       |            |  |  |                             |          |  |  |

Entidad financiera:

| Pago Nº | Fecha del pago | Saldo inicial | Pago programado | Pago extra | Pago total | Capital | Intereses | Saldo final |
|---------|----------------|---------------|-----------------|------------|------------|---------|-----------|-------------|
| 1       | 01/04/2013     | 55.000        | 2.145           | -          | 2.145      | 839     | 1.306     | 54.161      |
| 2       | 01/07/2013     | 54.161        | 2.145           | -          | 2.145      | 859     | 1.286     | 53.302      |
| 3       | 01/10/2013     | 53.302        | 2.145           | -          | 2.145      | 879     | 1.266     | 52.423      |
| 4       | 01/01/2014     | 52.423        | 2.145           | -          | 2.145      | 900     | 1.245     | 51.523      |
| 5       | 01/04/2014     | 51.523        | 2.145           | -          | 2.145      | 921     | 1.224     | 50.602      |
| 6       | 01/07/2014     | 50.602        | 2.145           | -          | 2.145      | 943     | 1.202     | 49.658      |
| 7       | 01/10/2014     | 49.658        | 2.145           | -          | 2.145      | 966     | 1.179     | 48.693      |
| 8       | 01/01/2015     | 48.693        | 2.145           | -          | 2.145      | 989     | 1.156     | 47.704      |
| 9       | 01/04/2015     | 47.704        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.012   | 1.133     | 46.692      |
| 10      | 01/07/2015     | 46.692        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.036   | 1.109     | 45.656      |
| 11      | 01/10/2015     | 45.656        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.061   | 1.084     | 44.595      |
| 12      | 01/01/2016     | 44.595        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.086   | 1.059     | 43.509      |
| 13      | 01/04/2016     | 43.509        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.112   | 1.033     | 42.397      |
| 14      | 01/07/2016     | 42.397        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.138   | 1.007     | 41.259      |
| 15      | 01/10/2016     | 41.259        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.165   | 980       | 40.094      |
| 16      | 01/01/2017     | 40.094        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.193   | 952       | 38.901      |
| 17      | 01/04/2017     | 38.901        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.221   | 924       | 37.679      |
| 18      | 01/07/2017     | 37.679        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.250   | 895       | 36.429      |
| 19      | 01/10/2017     | 36.429        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.280   | 865       | 35.149      |
| 20      | 01/01/2018     | 35.149        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.310   | 835       | 33.839      |
| 21      | 01/04/2018     | 33.839        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.341   | 804       | 32.497      |
| 22      | 01/07/2018     | 32.497        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.373   | 772       | 31.124      |
| 23      | 01/10/2018     | 31.124        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.406   | 739       | 29.718      |
| 24      | 01/01/2019     | 29.718        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.439   | 706       | 28.279      |
| 25      | 01/04/2019     | 28.279        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.473   | 672       | 26.805      |
| 26      | 01/07/2019     | 26.805        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.508   | 637       | 25.297      |
| 27      | 01/10/2019     | 25.297        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.544   | 601       | 23.753      |
| 28      | 01/01/2020     | 23.753        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.581   | 564       | 22.172      |
| 29      | 01/04/2020     | 22.172        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.619   | 527       | 20.553      |
| 30      | 01/07/2020     | 20.553        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.657   | 488       | 18.896      |
| 31      | 01/10/2020     | 18.896        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.696   | 449       | 17.200      |
| 32      | 01/01/2021     | 17.200        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.737   | 408       | 15.463      |
| 33      | 01/04/2021     | 15.463        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.778   | 367       | 13.685      |
| 34      | 01/07/2021     | 13.685        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.820   | 325       | 11.865      |
| 35      | 01/10/2021     | 11.865        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.863   | 282       | 10.002      |
| 36      | 01/01/2022     | 10.002        | 2.145           | -          | 2.145      | 1.908   | 238       | 8.094       |
| 37      | 01/04/2022     | 8.094         | 2.145           | -          | 2.145      | 1.953   | 192       | 6.141       |
| 38      | 01/07/2022     | 6.141         | 2.145           | -          | 2.145      | 1.999   | 146       | 4.142       |
| 39      | 01/10/2022     | 4.142         | 2.145           | -          | 2.145      | 2.047   | 98        | 2.095       |
| 40      | 01/01/2023     | 2.095         | 2.145           | -          | 2.095      | 2.046   | 50        | 0           |

## 22 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusión:

Café Cultura es una empresa ligada con la entrega al servicio de alimentos y bebidas, de acuerdo con el estudio de mercado antes mencionado se determina la aceptación de Café Cultura, esta empresa tiene una posibilidad de expansión ya que su segmento va dirigido a los jóvenes universitarios y personas de negocios.

### Recomendación:

Se recomienda analizar diferentes estrategias con diversos enfoques en el precio de los productos, poseer varias formas de pago para que así los clientes tengan accesibilidad a la misma.

### Conclusión:

Por medio del apoyo que ofrece el gobierno para la inversión en diferentes proyectos y dando un análisis financiero se ha dado la posibilidad de que este proyecto tenga el respaldo económico del mismo.

### Recomendación:

Presentar el proyecto a la Corporación Financiera Nacional para que así pueda adquirir los beneficios de préstamo y se pueda realizar su funcionamiento.

### Conclusión:

Café Cultura comprometido con la diversión y los servicios de gastronomía satisfaciendo las necesidades de los segmentos dirigidos podrá contar con un servicio exclusivo.

Recomendación:

Aplicando diferentes métodos de estrategias publicitarias y promocionales utilizando diferentes canales para así poder dar a conocer los beneficios y servicios dados por Café Cultura.

## REFERENCIAS

CAPTUR.

Código del Trabajo Ecuador, 2013.

Conde E, Molina C el producto restaurantero. Visto como un conjunto de atributos tangibles e intangibles [en línea] Gestión Turística No 8 [ref.de 2 de mayo 2012].

El Universo lunes 2 de enero del 2012

Entrevistas con las personas administrativas de nuestra competencia.

<http://cafearomadiez.blogspot.com/2012/05/historias-de-las-cafeterias.html>

<http://elsecretodelexitodelosbares.wordpress.com/tag/historia-de-los-bares/>

[http://es.wikipedia.org/wiki/Juan\\_Valdez](http://es.wikipedia.org/wiki/Juan_Valdez)

<Http://www.ecuadorinmediato.com/hoyenlacocina/Informacion/Origenesderestaurante.html>

[http://www.google.com.ec/imgres?sa=X&biw=1311&bih=535&tbnid=CoFL4SKhbwENwM:&imgrefurl=http://ideasetc.ideasetcetera.com/suecos\\_birki\\_para\\_chefs\\_ideas\\_etccetera.html&docid=vukDoRXSjgMnmM&imgurl=http://ideasetc.ideasetcetera.com/sitebuilder/images/profi\\_Birki\\_negro-196x260.jpg&w=196&h=260&ei=HumKUa-zAYqN0QGK24CwBw&zoom=1&iact=rc&dur=234&page=1&tbnh=142&tbnw=107&start=0&ndsp=29&ved=1t:429,r:15,s:0,i:191&tx=31&ty=47](http://www.google.com.ec/imgres?sa=X&biw=1311&bih=535&tbnid=CoFL4SKhbwENwM:&imgrefurl=http://ideasetc.ideasetcetera.com/suecos_birki_para_chefs_ideas_etccetera.html&docid=vukDoRXSjgMnmM&imgurl=http://ideasetc.ideasetcetera.com/sitebuilder/images/profi_Birki_negro-196x260.jpg&w=196&h=260&ei=HumKUa-zAYqN0QGK24CwBw&zoom=1&iact=rc&dur=234&page=1&tbnh=142&tbnw=107&start=0&ndsp=29&ved=1t:429,r:15,s:0,i:191&tx=31&ty=47)

[http://www.google.com.ec/imgres?sa=X&biw=1311&bih=535&tbnid=W12la6Q9\\_ryltM:&imgrefurl=http://brasil.acambiode.com/produto\\_96549696764566072535619009050685.html&docid=E629IF-RnllsIM&imgurl=http://imagenes2.acambiode.com/empresas/8/5/5/5/85559080090868504952566967534557/productos/ACF27C3.jpg&w=600&h=600&ei=tOmKUfwM4cvTAeHVgagN&zoom=1&iact=rc&page=1&tbnh=142&tbnw=122&start=0&ndsp=29&ved=1t:429,r:14,s:0,i:188&tx=23&ty=41](http://www.google.com.ec/imgres?sa=X&biw=1311&bih=535&tbnid=W12la6Q9_ryltM:&imgrefurl=http://brasil.acambiode.com/produto_96549696764566072535619009050685.html&docid=E629IF-RnllsIM&imgurl=http://imagenes2.acambiode.com/empresas/8/5/5/5/85559080090868504952566967534557/productos/ACF27C3.jpg&w=600&h=600&ei=tOmKUfwM4cvTAeHVgagN&zoom=1&iact=rc&page=1&tbnh=142&tbnw=122&start=0&ndsp=29&ved=1t:429,r:14,s:0,i:188&tx=23&ty=41)

<http://www.google.com.ec/imgres?sa=X&biw=1311&bih=535&tbnid=qshoPYjb2AeTKM:&imgrefurl=http://www.creditsac.com/uniformes/unif>

[ormes-chef-cocina-restaurantes.html&docid=zAEDSL78AYZxMM&imgurl=http://www.crete dsac.com/imagenes/gorrosdechef.jpg&w=679&h=457&ei=tOmKUfwM4 cvTAeHVgagN&zoom=1&iact=rc&dur=265&page=1&tbnh=137&tbnw=2 04&start=0&ndsp=29&ved=1t:429,r:26,s:0,i:230&tx=130&ty=88](http://www.crete dsac.com/imagenes/gorrosdechef.jpg&w=679&h=457&ei=tOmKUfwM4 cvTAeHVgagN&zoom=1&iact=rc&dur=265&page=1&tbnh=137&tbnw=2 04&start=0&ndsp=29&ved=1t:429,r:26,s:0,i:230&tx=130&ty=88)  
[http://www.google.com.ec/imgres?start=127&biw=1311&bih=535&tbn=isch&tbnid=bGHnkQx88NR2WM:&imgrefurl=http://spanish.alibaba.com/product -gs/fast-food-restaurant-waiter-shirt-uniform- 523576207.html&docid=Ayy4M- 2Nn4TIFM&imgurl=http://img.alibaba.com/photo/523576207/Fast\\_Food \\_Restaurant\\_Waiter\\_Shirt\\_Uniform.jpg&w=440&h=680&ei=- uqKUZLsHKbw0gHusoGwBQ&zoom=1&iact=rc&dur=234&page=5&tbn h=152&tbnw=91&ndsp=39&ved=1t:429,r:63,s:100,i:193&tx=39&ty=111](http://www.google.com.ec/imgres?start=127&biw=1311&bih=535&tbn=isch&tbnid=bGHnkQx88NR2WM:&imgrefurl=http://spanish.alibaba.com/product -gs/fast-food-restaurant-waiter-shirt-uniform- 523576207.html&docid=Ayy4M- 2Nn4TIFM&imgurl=http://img.alibaba.com/photo/523576207/Fast_Food _Restaurant_Waiter_Shirt_Uniform.jpg&w=440&h=680&ei=- uqKUZLsHKbw0gHusoGwBQ&zoom=1&iact=rc&dur=234&page=5&tbn h=152&tbnw=91&ndsp=39&ved=1t:429,r:63,s:100,i:193&tx=39&ty=111)  
<http://www.infomipyme.com/Docs/GT/Offline/Empresarios/foda.htm>  
<http://www.sri.gob.ec/web/10138/136@public>

## INEC

Invest with Values. Turismo en Ecuador un atractivo en inversión, Ministerio de coordinación de la productividad, empleo y competitividad: Ecuador 2011 [ref. 25 de abril 2012].

Metropolitan Touring.

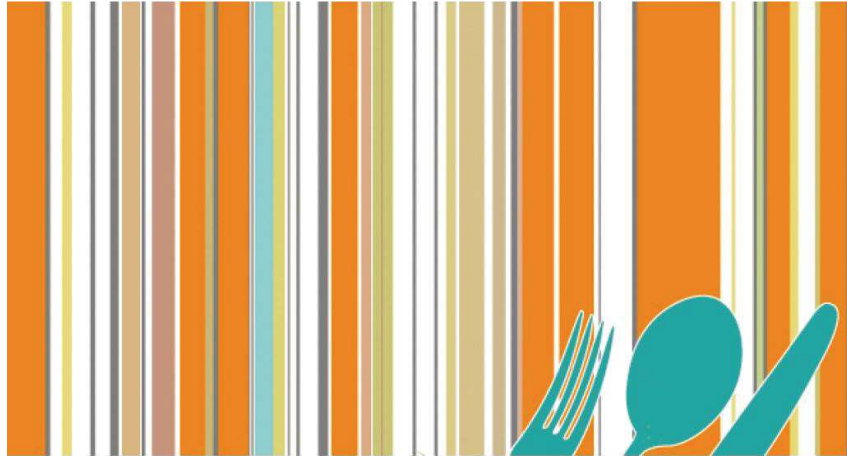
OMT Organización Mundial de Turismo, 2011 Pr no PR12002 Madrid 16 jan 12

Quito censo económico

Quito turístico

[www.Elcomercio.com.ec](http://www.Elcomercio.com.ec)

## **ANEXOS**



# MENU

## Desayunos

Continental..... 4.00  
Americano..... 5.00  
Ejecutivo..... 6.00

## Entremeses

Deliciosa hamburguesa con queso cheddar acompañada de una deliciosa salsa de casa a sus finas huervas..... 6.50  
Hotdog un plato para deleitar a los paladares con diferentes combinaciones a puedes escoger a tu gusto..... 4.50  
Hamburguesas dobles para satisfacer a tus necesidades con extra queso y acompañana de nuestra salsa picante a tu elección.....3.00  
Exquisitos sandwiches de salami con queso cheddar y unos delicados champiñones salteados con pimienta .....4.50  
Si eres un fanático del jamón te recomendamos el sandwich americano 100% Jamón artesanal con vegetales frescos como tomate y lechuga.....4.00  
Espectacular sandwich de pernil con el mas delicado aromatizado con canela y escencias especiales.....5.00  
Amantes del picante? Las alitas picantes son perfectas para tu elección acompañada con nuestra mejor salsa de la casa.....4.00

## Bebidas y Postres

### Bebidas con alcohol

Martini..... 3.00  
Mojito..... 3.00  
Cuadro ruedas..... 3.50  
Verano feliz..... 3.50  
Rusian amaretto..... 3.50

### Bebidas sin alcohol

Cafe expreso..... 1.50  
Americano.... 2.00  
Cafe con canela.... 2.10  
Cappuccino..... 2.50  
Mocaccino.....2.50  
Cafe con whisky....3.00  
Agua aromatica2.00

### Jugos

Frutas de temporada ..... 3.00  
Con leche..... 3.50

### Postres

Creмосa torta de chocolate acompañada de un ganache de menta..... 3.00  
Deliciosos crepes con frutas salteadas acompañada de una suave crema que deleitara tus sentidos..... 7.00  
Delicado mousse de maracuya combinado con el delicado aroma de manzana verde..... 4.00





Logo



Tarjeta de presentación



## Estilo del local sillas y mesas



Café cultura con este estilo de muebles dará un ambiente de modernización y confortabilidad para el cliente con un toque de elegancia y sofisticación al momento de prestar su servicio, Café cultura dará un servicio de primera dando un ambiente único de relajación el cual el cliente sentirá en

momento de que entra al negocio.

Sofisticación y elegancia es lo que Café cultura ofrecerá a sus clientes, ambientes de diversión.



Diferente tipo de colores tendrá Café cultura en las sillas para dar un ambiente más armonioso y agradable para el cliente



Estilo de barra moderna con luces que en la noche dará un toque de relajación y elegancia para que nuestros clientes se sientan confortables y cómodos.

Una descripción del elegante y mejor servicio que daremos a nuestros clientes para ser los mejores a nivel nacional.



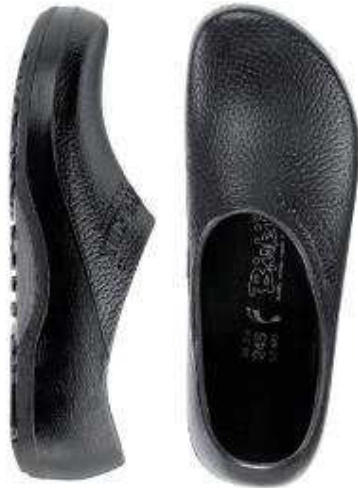
La mejor elección para una reunión de negocios, amigos, diversión, comida y buena música te ofrece Café cultural.

## Uniformes



Uniformes con plena seguridad para nuestros trabajadores los cuales les dará pulcritud para su trabajo.

Seguridad para los trabajadores de Café cultural así podemos asegurar al personal de su seguridad y aseo en el establecimiento.



Mandil de color negro para que nuestros cocineros y chefs se sientan cómodos y elegantes al momento de entrar a trabajar.

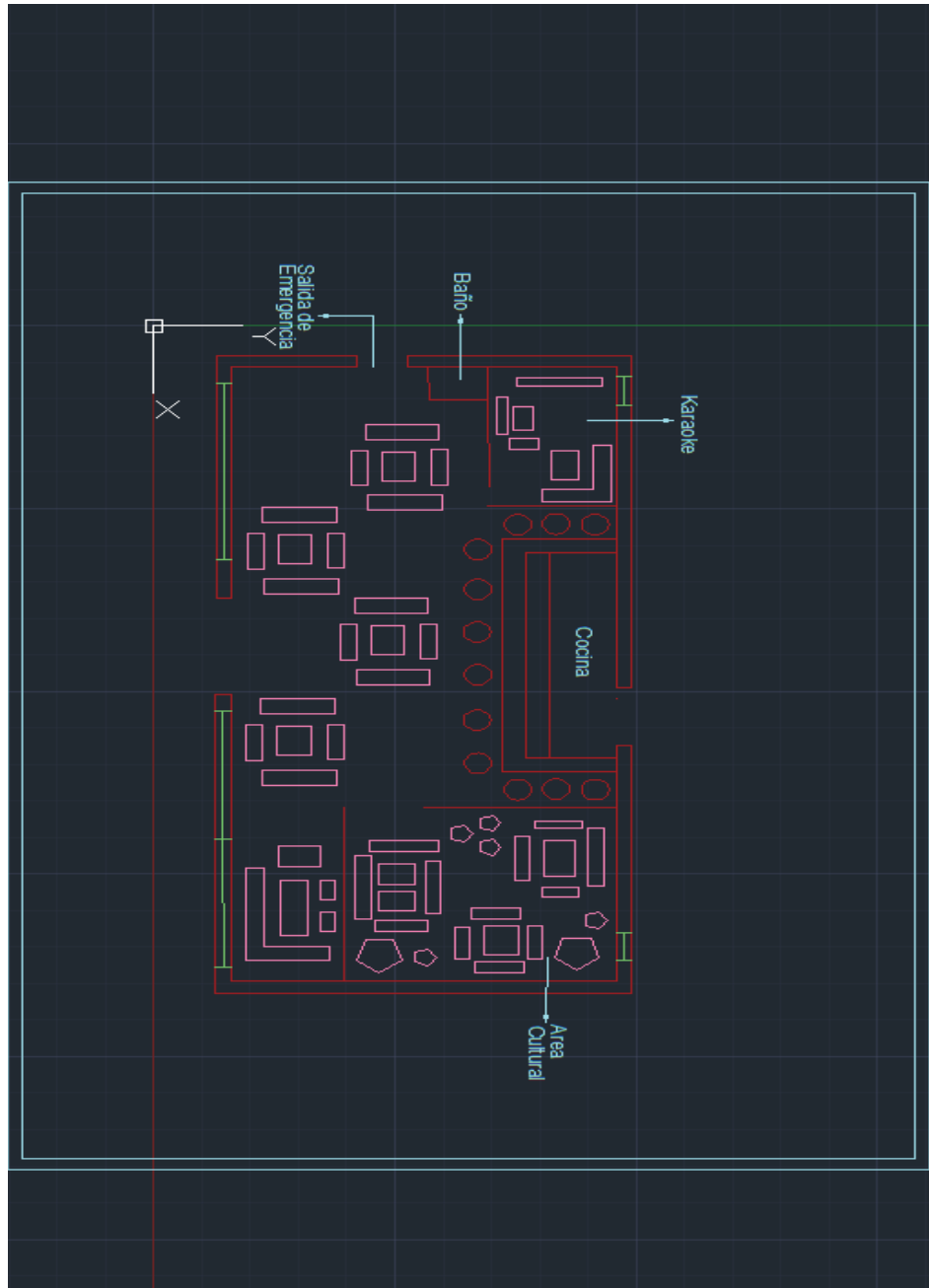


Limpieza en el establecimiento es una de las cosas más importantes para brindar un servicio de calidad por esta razón ofreceremos comida sin contaminaciones, nutritivas y sobre todo con un exquisito sabor.

Uniforme del personal de servicio uno de los más importantes ya que estos estarán en contacto frecuentemente con el cliente por esta razón colocamos un uniforme sencillo pero elegante.



## Planos arquitectónicos





## Marco legal de funcionamiento

Por medio de la información que provee “LA FEDERACIÓN HOTELERA DEL ECUADOR- AHOTEC” sobre permisos, tasas, contribuciones y otras obligaciones que deben cumplir los establecimientos que proveen alojamiento y lugares gastronómicos, a continuación daremos los puntos principales e importantes que son necesarias para la apertura de un establecimiento.

## Permisos

| Permisos                                   |                                     |              |
|--|-------------------------------------|--------------|
| Registro Actividades Turísticas            | Ministerio de Turismo               | Solo una vez |
| Licencia Ambiental                         | Municipio                           | Anual        |
| Licencia Única de Funcionamiento Turístico | Ministerio de Turismo/<br>Municipio | Anual        |
| Permiso Sanitario                          | Ministerio de Salud                 | Anual        |
| Certificados de Salud Empleados            | Ministerio de Salud                 | Anual        |
| Patente                                    | Municipio                           | Anual        |
| Rótulos y Publicidad Exterior              | Municipio                           | Anual        |
| Bomberos                                   | Cuerpo de bomberos                  | Anual        |

## Registro de actividades turísticas

Obligaciones con el Ministerio de Turismo dando su pago por primera y única vez al momento de la apertura del negocio, esto debe ser pagado por personas naturales y jurídicas.

**Base legal:** Arts. 8 y 9 de la Ley de Turismo. Reglamento General de Aplicaciones a la Ley de Turismo.

**Plazo:** 30 días como máximo después de la apertura del establecimiento.

**Obligación:** Adquirir el Registro de Turismo en el Ministerio de Turismo.

**Sanción:** \$100.00 y clausura del establecimiento.

### **Licencia única de funcionamiento turístico**

Ministerio de Turismo/ Municipio, es el encargado de proveer este permiso, dando una validez y durabilidad de 12 meses esto quiere decir que este permiso se sacará anualmente, para personas naturales y jurídicas.

**Base legal:** Arts. 8 y 9 de la Ley de Turismo. Reglamento General de Aplicaciones a la ley de Turismo.

**Plazo:** hasta el 28 de febrero de cada año.

**Obligaciones:** Renovación anual en el Ministerio de Turismo o Ministerio.

**Sanción:** Clausura del establecimiento.

### **Permisos sanitarios**

Encargado de suministrar el permiso el Ministerio de Salud, siendo este permiso anualmente para cada establecimiento, con obligación de adquirirlo personas naturales y jurídicas.

### **Certificados de salud empleados**

Procediendo hacer el pago del permiso al Ministerio de Salud, la validez del permiso tiene un tiempo estipulado de 12 meses – 1 año, obligación de realizar dicho pago: personas naturales y jurídicas.

**Base legal:** Código de salud, Reglamento de Tasas.

**Plazo:** Hasta el 30 de marzo de cada mes.

**Obligaciones:** Renovar el Permiso Sanitario de funcionamiento del ministerio de Salud.



## **Patente**

**Base legal:** Ley de Régimen Municipal y Código Municipal del respectivo Cantón.

**Plazo:** 31 de enero de cada año

**Obligaciones:** Pagar dicho permiso en el Municipio.

## **Rótulos y publicaciones exteriores**

**Base legal:** Código Municipal del respectivo Cantón.

**Plazo:** 31 de marzo de cada año en Quito.

**Obligaciones:** Adquirir permisos en el Municipio respectivo.

## **Bomberos**

**Base legal:** Ley de defensa contra incendios Art 35 y Reglamento Art 40.

**Plazo:** 31 de marzo de cada mes.

**Obligaciones:** Renovarlo anualmente en el Cuerpo de Bomberos.

## **Licencia ambiental (Quito)**

### **Registro solo una vez**

**Base legal:** Ordenanza metropolitana 213 “Del Medio Ambiente” Capítulo V: Del sistema de Auditorías Ambientales y Guías de Prácticas Ambientales”

**Plazo:** 30 de diciembre

**Obligaciones:** Registro en Coordinaciones Ambientales Zonales del Municipio de Quito.

**Sanción:** No registrarse: = 2 Remuneración Básica Unificada Mínima a hoteles de 5 y 4 estrellas. 1 Remuneración Básica Unificada Mínima a los demás hoteles.

## Obligaciones tributarias

| Obligaciones Tributarias           |     |                  |
|------------------------------------|-----|------------------|
| Declaración de Impuesto a la Renta | SRI | Anual            |
| Anexos Impuesto a la renta         | SRI | Anual            |
| Anticipo Impuesto a la Renta       | SRI | Julio/Septiembre |
| Retenciones en la Fuente- Renta    | SRI | Mensual          |
| Impuesto al Valor Agregado-IVA     | SRI | Mensual          |
| Impuestos consumos Especiales-ICE  | SRI | Mensual          |
| Anexos Transaccionales             | SRI | Mensual          |
| Declaración Patrimonial            | SRI | Anual            |

### Obtención del Ruc (Registro Único de Contribuyentes):

Obligatorio para las personas que desarrollen actividades económicas o tengan bienes o derechos a tributar sean extranjeros, nacionales o sociedades con actividades económicas lícitas. Si se tienen cambios de datos o cierre de las actividades de la empresa se tiene un plazo de 30 días como máximo para asistir al SRI y dar a conocer los diferentes casos con la documentación correspondiente. El SRI provee de un número de identificación el cual será utilizado para los procesos de la declaración de impuestos y procesos de facturación.

## **Declaraciones**

Las personas que adquieran un RUC están en la obligación de declarar los impuestos por medio del sistema del SRI que se encuentra en internet dependiendo al tipo de impuestos que se esté pagando:

### **Impuestos al valor agregado (IVA):**

Formulario a pagar mensualmente con el número 104, en este formulario se van a registrar las ventas y compras hechas por las personas titulares del RUC siempre y cuando conste con el IVA sea agente de Retención o de Percepción.

### **Impuesto a la Renta**

Se genera cada año con el formulario número 101, donde constan los campos relativos al Estado de Situación Financiera, Estado de Resultados y conciliación tributaria.

### **Retenciones en la Fuente del Impuesto a la Renta**

Mensualmente con número de formulario 103, estas se declaran así no se hayan generado retenciones durante uno o varios meses. Se los denominan agentes de retención, estas personas están obligadas a llevar registros contables de retenciones emitidas y declaraciones realizadas.

### **Declaración del Impuesto a los Consumos Especiales**

Utilizando en número de formulario 105 mensualmente, personas que transfieren bienes o presten servicios gravados con este impuesto donde hayan hecho transacciones durante uno o varios meses.

## **Anexos**

Información detallada de las operaciones que es realizada por el contribuyente y la cual la presenta por medio de internet por el Sistema de Declaraciones del SRI, con fechas determinadas por el noveno dígito del RUC.

### **Anexo REOC**

Presentado a mes subsiguiente, por información de compras y retenciones en la fuente.

### **Anexo ATS**

Reporte mensual que se adjunto las compras, ventas, exportaciones, comprobantes anulados y retenciones en general. Esta información será presentada únicamente por personas que se cataloguen como especiales o tengan una autorización de auto impresión de comprobantes de retenciones y ventas.

### **Anexo RDEP**

Impuesto que se lo realiza a los empleados bajo relación de dependencia por concepto de sus remuneraciones en el período de un año calendario.

### **Anexo ICE**

Cantidad de ventas por cada producto o servicio. Los contribuyentes están en la obligación de presentar reportes de precios de venta al público por cada producto que este en el mercado y también con el alza de los precios, este anexo se reportara mes a mes.

## 22.1.1 Obligaciones Patronales

| Obligaciones Patronales                         |                        |                    |
|---|------------------------|--------------------|
| Décimo Cuarto sueldo                            | Empleados              | Anual              |
| Presentar planilla de pago 14vo sueldo          | Ministerio de Trabajo  | Anual              |
| Décimo tercero sueldo                           | Empleados              | Anual              |
| Presentar planilla de pago 13vo sueldo          | Ministerio de Trabajo  | Anual              |
| Fondos de reserva                               | IESS                   | Anual              |
| Pagar 15 % utilidades a empleados               | Empleados              | Anual              |
| Presentar planilla de pago 15% de utilidades    | Ministerio de Trabajo  | Anual              |
| Uniformes para el personal                      | Empleados              | Anual              |
| Remuneraciones a empleados                      | Empleados              | Mensual            |
| Repartir 10% por servicio                       | Empleados              | Mensual            |
| Presentar planilla de pago 10 % por servicio    | Insectorías de Trabajo | 13ro/14to o/Ultimo |
| Aplicar porcentajes de discapacitados en nómina | Ministerio de Trabajo  | Permanente         |
| Aporte al seguro social                         | IESS                   | Mensual            |

### Décimo cuarto sueldo

- **Base legal:** Art 113 del Código de trabajo.
- **Plazo:** 15 de agosto de cada mes.
- **Obligación:** Pago del décimo cuarto sueldo.

**Art. 113.-** Derecho a la decimocuarta remuneración.- Los trabajadores percibirán, además, sin perjuicio de todas las remuneraciones a las que actualmente tienen derecho, una bonificación anual equivalente a una remuneración básica mínima unificada para los trabajadores en general y una remuneración básica mínima unificada de los trabajadores del servicio

doméstico, respectivamente, vigentes a la fecha de pago, que será pagada hasta el 15 de marzo en las regiones de la Costa e Insular, y hasta el 15 de agosto en las regiones de la Sierra y Amazónica. Para el pago de esta bonificación se observará el régimen escolar adoptado en cada una de las circunscripciones territoriales. La bonificación a la que se refiere el inciso anterior se pagará también a los jubilados por sus empleadores, a los jubilados del IESS, pensionistas del Seguro Militar y de la Policía Nacional. Si un trabajador, por cualquier causa, saliere o fuese separado de su trabajo antes de las fechas mencionadas, recibirá la parte proporcional de la decimocuarta remuneración al momento del retiro o separación. **Nota:** Inciso primero sustituido por Ley No. 77, publicada en Registro Oficial 75 de 2 de Mayo del 2007.”(Art113. Código del Trabajo Ecuador, 2013).

### **Presentar planilla de pago 14vo sueldo**

- **Base legal:** Informe del pago de la remuneración adicionales, utilidades, pago legal del 13ra. 14ta remuneración y el 15 % de participación de utilidades.
- **Plazo:** 30 de septiembre de cada año.
- **Obligación:** Reportar el pago de panilla.

#### **22.1.1.1 Decimo tercero sueldo**

- **Base legal:** Código del trabajo Art 111
- **Plazo:** hasta el 24 de diciembre
- **Obligación:** Pago del decimo tercer sueldo

**Art. 111.-** Derecho a la decimatercera remuneración o bono navideño.- Los trabajadores tienen derecho a que sus empleadores les paguen, hasta el veinticuatro de diciembre de cada año, una remuneración equivalente a la doceava parte de las remuneraciones que hubieren percibido durante el año calendario. La remuneración a que se refiere el inciso anterior se calculará de

acuerdo a lo dispuesto en el artículo 95 de este Código” (Art.111 Código del Trabajo Ecuador, 2013).

**Art. 95.-** Sueldo o salario y retribución accesorio.- Para el pago de indemnizaciones a que tiene derecho el trabajador, se entiende como remuneración todo lo que el trabajador reciba en dinero, en servicios o en especies, inclusive lo que percibiere por trabajos extraordinarios y suplementarios, a destajo, comisiones, participación en beneficios, el aporte individual al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social cuando lo asume el empleador, o cualquier otra retribución que tenga carácter normal en la industria o servicio. Se exceptúan el porcentaje legal de utilidades el pago mensual del fondo de reserva, los viáticos o subsidios ocasionales, la decimotercera y decimocuarta remuneraciones, la compensación económica para el salario digno, componentes salariales en proceso de incorporación a las remuneraciones, y el beneficio que representan los servicios de orden social.

**Nota:** Artículo reformado por Art. 4 de Ley No. 0, publicada en Registro Oficial Suplemento 644 de 29 de Julio del 2009. **Nota:** Inciso segundo reformado por Ley No. 00, publicada en Registro Oficial Suplemento 351 de 29 de Diciembre del 2010.” (Art 95 Código del Trabajo Ecuador, 2013)

**Art. 112.-** Exclusión de la decimotercera remuneración.- El goce de la remuneración prevista en el artículo anterior no se considerará como parte de la remuneración anual para el efecto del pago de aportes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, ni para la determinación del fondo de reserva y jubilación, ni para el pago de las indemnizaciones y vacaciones prescritas en este Código. Tampoco se tomará en cuenta para el cálculo del impuesto a la renta del trabajo.” (Art 112 Código del Trabajo Ecuador, 2013)

#### **22.1.1.2 Presentación de planilla pago 13er sueldo**

- **Base legal:** Declaración del pago del 13er sueldo (Art5).
- **Plazo:** Hasta 8 de enero del siguiente año.
- **Obligación:** Presentar y reportar el pago del décimo tercer sueldo.

**Art. 5.-** Protección judicial y administrativa.- Los funcionarios judiciales y administrativos están obligados a prestar a los trabajadores oportuna y debida protección para la garantía y eficacia de sus derechos.” (Art5.Código del Trabajo Ecuador, 2013)

### **Fondo de reserva**

- **Base legal:** Art 201 del Código de Trabajo.
- **Plazo:** Hasta el 8 de enero del año siguiente.
- **Obligación:** Pagar al IESS los fondos de reserva.

**Art. 196.-** Derecho al fondo de reserva.- Todo trabajador que preste servicios por más de un año tiene derecho a que el empleador le abone una suma equivalente a un mes de sueldo o salario por cada año completo posterior al primero de sus servicios. Estas sumas constituirán su fondo de reserva o trabajo capitalizado. El trabajador no perderá este derecho por ningún motivo. La determinación de la cantidad que corresponda por cada año de servicio se hará de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 95 de este Código” (Art 196.Código del Trabajo Ecuador,2013)

**Art. 201.-** Depósito del fondo de reserva.- Las cantidades que el empleador deba por concepto del fondo de reserva serán depositadas mensualmente en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, para los efectos determinados en la ley y en sus estatutos, siempre que el trabajador se hallare afiliado a dicho Instituto y en el caso de que el trabajador haya decidido no recibirla de manera mensual y directa por parte del empleador. **Nota:** Artículo reformado por Art. 4 de Ley No. 0, publicada en Registro Oficial Suplemento 644 de 29 de Julio del 2009.”(Art201. Código del Trabajo Ecuador, 2013)

### **Pagar 15% utilidades a empleados**

- **Base legal:** Art 97 y 105 del código del trabajo.
- **Plazo:** 15 de abril.



- **Obligación:** Pago de utilidades a los empleados.

**Art. 105.1.-** Previo acuerdo del trabajador y del patrono, todo o parte de las utilidades que le corresponde al trabajador, podrán ser canceladas en acciones de la empresa a la que presta sus servicios, siempre que tal empresa se encuentre registrada en una Bolsa de Valores y cumpla con el protocolo para el cumplimiento de ética empresarial definida por el Estado y los requisitos previstos en el Reglamento al Código de la Producción, Comercio e Inversiones. **Nota:** Artículo agregado por Ley No. 00, publicada en Registro Oficial Suplemento 351 de 29 de Diciembre del 2010.”(Art 105, Código del Trabajo Ecuador, 2013)

### **Presentar planilla de pago 15% de utilidades**

- **Base legal:** Art 105 del Código de trabajo, Informe del pago de la remuneración adicionales, utilidades, pago legal del 13ra. 14ta remuneración y el 15 % de participación de utilidades.
- **Plazo:** 30 de abril.
- **Obligación:** Pago de las utilidades a los empleados.

### **Uniformes para el personal**

- **Base legal:** Código del Trabajo Art 42 No 29
- **Obligación:** Proveer a los trabajadores cada año de uniformes.

**Art. 42.-** Obligaciones del empleador.- Son obligaciones del empleador:

**29.** Suministrar cada año, en forma completamente gratuita, por lo menos un vestido adecuado para el trabajo a quienes presten sus servicios;” (Art 42 No 29, Código del Trabajo Ecuador, 2013)

## Remuneraciones a empleados

- **Base legal:** Código de Trabajo Art. 83, 86,87 y 95
- **Plazo:** último día del mes.
- **Obligación:** Pago de remuneraciones a los empleados.

**Art. 83.-** Plazo para pagos.- El plazo para el pago de salarios no podrá ser mayor de una semana, y el pago de sueldos, no mayor de un mes.”(Art 83.Código del Trabajo Ecuador, 2013)

**Art. 86.-** A quién y dónde debe pagarse.- Los sueldos y salarios deberán ser pagados directamente al trabajador o a la persona por él designada, en el lugar donde preste sus servicios, salvo convenio escrito en contrario. **Art. 87.-** Pago en moneda de curso legal.- Las remuneraciones que deban pagarse en efectivo se pagarán exclusivamente en moneda de curso legal, y se prohíbe el pago con pagarés, vales, cupones o en cualquier otra forma que se considere representativa de la moneda de curso legal, y que excedan a períodos de un mes. La autoridad competente podrá permitir o prescribir el pago de la remuneración por cheque contra un banco o por giro postal, cuando este modo de pago sea de uso corriente o sea necesario a causa de circunstancias especiales, cuando un contrato colectivo o un laudo arbitral así lo establezca, o cuando, en defecto de dichas disposiciones, el trabajador interesado preste su consentimiento. Tampoco será disminuida ni descontada sino en la forma autorizada por la ley.”(Art.86. Código del Trabajo Ecuador, 2013)

**Art. 95.-** Sueldo o salario y retribución accesorio.- Para el pago de indemnizaciones a que tiene derecho el trabajador, se entiende como remuneración todo lo que el trabajador reciba en dinero, en servicios o en especies, inclusive lo que percibiere por trabajos extraordinarios y suplementarios, a destajo, comisiones, participación en beneficios, el aporte individual al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social cuando lo asume el empleador, o cualquier otra retribución que tenga carácter normal en la

industria o servicio. Se exceptúan el porcentaje legal de utilidades el pago mensual del fondo de reserva, los viáticos o subsidios ocasionales, la decimotercera y decimocuarta remuneraciones, la compensación económica para el salario digno, componentes salariales en proceso de incorporación a las remuneraciones, y el beneficio que representan los servicios de orden social.

**Nota:** Artículo reformado por Art. 4 de Ley No. 0, publicada en Registro Oficial Suplemento 644 de 29 de Julio del 2009. **Nota:** Inciso segundo reformado por Ley No. 00, publicada en Registro Oficial Suplemento 351 de 29 de Diciembre del 2010.”(Art 95. Código del Trabajo Ecuador, 2013)

### **Aportes seguro social empleados**

- **Base legal:** Art 45 Código del Trabajo.
- **Plazo:** hasta el 15 de cada mes.
- **Obligación:** Pagar al IESS los aportes seguro social mes a mes.

### **Repartir 10% por servicio**

- **Base legal:** Decreto No.\_ 1269 de la Ley de Turismo.
- **Plazo:** Pague hasta el 15 de cada mes.
- **Obligación:** Dividir el 10 % del total del servicio prestado.

### **Presentar planilla de pago 10% por servicio**

- **Base legal:** Reglamento recaudación, control y reparto.
- **Plazo:** Informe del pago de la remuneración adicionales, utilidades, pago legal del 13ra. 14ta remuneración y el 15 % de participación de utilidades.
- **Obligación:** Entrega de copias de planillas del pago del 10% en las Insectorías de Trabajo

## Número de personas discapacitadas en las empresas

---

### NÚMERO DE PERSONAS DISCAPACITADAS QUE SE DEBE CONTRATAR

| Obligación   | Período  |
|--|--|
| Si la empresa tiene 25 trabajadores, 1 discapacitado | Del 31 de enero del 2006 al 30 de enero del 2007 |
| Por cada 100 trabajadores, 1 discapacitado           | Del 31 de enero del 2007 al 30 de enero del 2008 |
| Por cada 100 trabajadores, 2 discapacitados          | Del 31 de enero del 2008 al 30 de enero del 2009 |
| Por cada 100 trabajadores, 3 discapacitados          | Del 31 de enero del 2009 al 30 de enero del 2010 |
| Por cada 100 trabajadores, 4 discapacitados          | Del 31 de enero del 2010 en adelante             |

---

Normas colocada por el Código del Trabajo, la Ley de discapacitados Registro Oficial No 198 del 30 de Enero de 2006,(AHOTEC Federación Hotelera Del Ecuador2012). Ley de Discapacitados. Toda empresa tiene la obligación de contratar a una persona discapacitada según la cantidad de personas a su cargo como se indica en el gráfico 7mo de la tabla de la Ley de discapacitados, si esta ley no se llegase a cumplir la empresa tendrá una sanción de 10 RBMU (Remuneración Básica Unificada Mínima2012).

## Recetas

### Comida rápida

| NOMBRE RECETA : Hamburguesa |                  |                      |       |
|-----------------------------|------------------|----------------------|-------|
| No. RECETA : 1              |                  | NO. DE PORCIONES: 10 |       |
| CANTIDAD                    | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES         | COSTO |
| 1                           | KG               | carne molida         | 3     |
| 0,2                         | KG               | Lechuga              | 0,08  |
| 0,2                         | KG               | Tomate               | 0,3   |
| 0,2                         | KG               | queso cheddar        | 2,1   |
| 10                          | UND              | pan de hamburguesa   | 1,87  |
| 0,5                         | KG               | Cebolla              | 1,1   |
| 0,1                         | KG               | salsa de tomate      | 0,3   |
| 0,1                         | KG               | Mayonesa             | 0,3   |
|                             |                  |                      |       |
| <b>FOTO</b>                 |                  | Costo total          | 9,05  |
|                             |                  | Costo unitario       | 0,905 |

| NOMBRE RECETA : Papas fritas |                  |                      |       |
|------------------------------|------------------|----------------------|-------|
| No. RECETA : 2               |                  | NO. DE PORCIONES: 10 |       |
| CANTIDAD                     | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES         | COSTO |
| 2                            | KG               | papa chola           | 1,39  |
| 1                            | LTR              | Aceite               | 2,38  |
|                              |                  |                      |       |
|                              |                  |                      |       |
|                              |                  |                      |       |
| <b>FOTO</b>                  |                  | Costo total          | 3,77  |
|                              |                  | Costo unitario       | 0,377 |

| NOMBRE RECETA : Hot dog |                  |                      |                        |
|-------------------------|------------------|----------------------|------------------------|
| No. RECETA : 3          |                  | NO. DE PORCIONES: 10 |                        |
| CANTIDAD                | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES         | COSTO                  |
| 10                      | UND              | pan hot dog          | 2,2                    |
| 10                      | UND              | salchicha            | 1.00                   |
| 5                       | FUN              | papas fritolay       | 1,75                   |
| 0,01                    | KG               | mostaza              | 0,04                   |
| 0,02                    | KG               | salsa de tomate      | 0,06                   |
| 0,02                    | KG               | mayonesa             | 0,06                   |
| 0,08                    | KG               | cebolla              | 0,22                   |
| 0,08                    | KG               | piña                 | 0,06                   |
| 0,04                    | KG               | tomate               | 0,06                   |
| FOTO                    |                  |                      | 5.45                   |
|                         |                  |                      | Costo unitario<br>0.54 |

| NOMBRE RECETA : Hamburguesa doble |                  |                      |                         |
|-----------------------------------|------------------|----------------------|-------------------------|
| No. RECETA : 4                    |                  | NO. DE PORCIONES: 10 |                         |
| CANTIDAD                          | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES         | COSTO                   |
| 2                                 | KG               | carne molida         | 5,1                     |
| 0,4                               | KG               | Lechuga              | 0,16                    |
| 0,4                               | KG               | Tomate               | 0,6                     |
| 0,4                               | KG               | queso cheddar        | 4,2                     |
| 10                                | UND              | pan de hamburguesa   | 1,8                     |
| 0,2                               | KG               | Cebolla              | 2,2                     |
| 0,1                               | KG               | salsa de tomate      | 0,6                     |
| 0,1                               | KG               | mayonesa             | 0,6                     |
| 500                               | ml               | aceite               | 1.12                    |
| FOTO                              |                  |                      | Costo total<br>16,38    |
|                                   |                  |                      | Costo unitario<br>1,638 |

| NOMBRE RECETA : Sanduche |                  |                      |       |
|--------------------------|------------------|----------------------|-------|
| No. RECETA : 5           |                  | NO. DE PORCIONES: 10 |       |
| CANTIDAD                 | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES         | COSTO |
| 0,3                      | KG               | salami               | 2,9   |
| 0,2                      | KG               | tomate               | 0,3   |
| 0,5                      | KG               | queso cheddar        | 2,1   |
| 10                       | UND              | pan de sanduche      | 2,2   |
| 0,4                      | KG               | cebolla              | 2,1   |
| 0,2                      | KG               | mayonesa             | 0,03  |
| 0,02                     | KG               | salsa de tomate      | 0,08  |
| 0,2                      | KG               | champiñones          | 1,4   |
| <b>FOTO</b>              |                  | Costo total          | 11,11 |
|                          |                  | Costo unitario       | 1,11  |

| NOMBRE RECETA : Sanduche americano |                  |                      |        |
|------------------------------------|------------------|----------------------|--------|
| No. RECETA : 6                     |                  | NO. DE PORCIONES: 10 |        |
| CANTIDAD                           | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES         | COSTO  |
| 1                                  | KG               | jamón                | 11,2   |
| 0,2                                | KG               | lechuga              | 0,008  |
| 0,2                                | KG               | tomate               | 0,3    |
| 0,2                                | KG               | queso cheddar        | 2,1    |
| 10                                 | UND              | pan                  | 2,22   |
| 0,2                                | KG               | cebolla              | 1,1    |
| 0,1                                | KG               | mayonesa             | 0,3    |
| 0,1                                | KG               | salsa de tomate      | 0,3    |
| <b>FOTO</b>                        |                  | Costo total          | 17,53  |
|                                    |                  | Costo unitario       | 1,7528 |

| NOMBRE RECETA : Sanduche de pernil |                  |                      |       |
|------------------------------------|------------------|----------------------|-------|
| No. RECETA : 7                     |                  | NO. DE PORCIONES: 10 |       |
| CANTIDAD                           | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES         | COSTO |
| 1                                  | KG               | pernil               | 7,5   |
| 0,2                                | KG               | lechuga              | 0,08  |
| 0,2                                | KG               | tomate               | 0,3   |
| 0,2                                | KG               | queso cheddar        | 2,1   |
| 10                                 | UND              | pan                  | 2,2   |
| 0,2                                | KG               | cebolla              | 1,1   |
| 0,1                                | KG               | salsa de tomate      | 0,3   |
| 0,1                                | KG               | mayonesa             | 0,3   |
|                                    |                  |                      |       |
|                                    |                  |                      |       |
| <b>FOTO</b>                        |                  | Costo total          | 13,88 |
|                                    |                  | Costo unitario       | 1,388 |

| NOMBRE RECETA : Alitas de pollo picantes |                  |                      |       |
|--|------------------|----------------------|-------|
| No. RECETA : 8                           |                  | NO. DE PORCIONES: 10 |       |
| CANTIDAD                                 | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES         | COSTO |
| 60                                       | UND              | alas de pollo        | 8.00  |
| 0,2                                      | KG               | salsa bbq            | 0,5   |
| 0,2                                      | KG               | salsa picante        | 0,5   |
| 0,01                                     | KG               | sal                  | 0,1   |
| 0,01                                     | KG               | pimienta             | 0,1   |
|  |                  |                      |       |
|  |                  |                      |       |
| <b>FOTO</b>                              |                  | Costo total          | 9.20  |
|  |                  | Costo unitario       | 0.92  |



## Café

| NOMBRE RECETA : Café expresso |                  |                     |       |
|-------------------------------|------------------|---------------------|-------|
| No. RECETA : 1                |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |       |
| CANTIDAD                      | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO |
| 0,005                         | KG               | café molido         | 0,07  |
| 0,10                          | LITROS           | agua                | 0,001 |
| 0,005                         | KG               | azúcar              | 0,004 |
|                               |                  |                     |       |
| <b>FOTO</b>                   |                  | Costo unitario      | 0,08  |
|                               |                  |                     | 0,08  |

| NOMBRE RECETA : Americano |                  |                     |       |
|---------------------------|------------------|---------------------|-------|
| No. RECETA : 2            |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |       |
| CANTIDAD                  | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO |
| 0,005                     | KG               | café molido         | 0,07  |
| 0,2                       | LITROS           | agua                | 0,001 |
| 0,05                      | KG               | azúcar              | 0,004 |
|                           |                  |                     |       |
| <b>FOTO</b>               |                  | Costo unitario      | 0,08  |
|                           |                  | Costo unitario      | 0,08  |

| NOMBRE RECETA : café con canela |                  |                     |       |
|---------------------------------|------------------|---------------------|-------|
| No. RECETA : 3                  |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |       |
| CANTIDAD                        | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO |
| 0,005                           | KG               | café molido         | 0,07  |
| 0,005                           | KG               | azúcar              | 0,004 |
| 0,1                             | LITRO            | agua                | 0,001 |
| 0,002                           | KG               | canela              | 0,04  |
| 0,02                            | KG               | crema               | 0,11  |
|                                 |                  |                     |       |
| <b>FOTO</b>                     |                  | Costo unitario      | 0,23  |
|                                 |                  |                     | 0,23  |

| NOMBRE RECETA : Cappuccino |                  |                     |       |
|----------------------------|------------------|---------------------|-------|
| No. RECETA : 4             |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |       |
| CANTIDAD                   | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO |
| 0,010                      | KG               | café molido         | 0,07  |
| 0,010                      | KG               | chocolate           | 0,04  |
| 0,1                        | LITRO            | leche               | 0,11  |
| 0,002                      | KG               | canela en polvo     | 0,04  |
|                            |                  |                     |       |
|                            |                  |                     |       |
| <b>FOTO</b>                |                  | Costo unitario      | 0,26  |
|                            |                  |                     | 0,26  |

| NOMBRE RECETA : Mocaccino |                  |                     |       |
|---------------------------|------------------|---------------------|-------|
| No. RECETA : 5            |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |       |
| CANTIDAD                  | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO |
| 0,01                      | KG               | café molido         | 0,14  |
| 0,01                      | KG               | chocolate           | 0,04  |
| 0,1                       | LITRO            | leche               | 0,11  |
| 0,05                      | KG               | azúcar              | 0,004 |
| 0,05                      | KG               | cocoa               | 0,04  |
|                           |                  |                     |       |
| <b>FOTO</b>               |                  | Costo unitario      | 0,33  |
|                           |                  |                     | 0,33  |

| NOMBRE RECETA : café con whisky |                  |                     |       |
|---------------------------------|------------------|---------------------|-------|
| No. RECETA : 6                  |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |       |
| CANTIDAD                        | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO |
| 0,015                           | KG               | café molido         | 0,07  |
| 0,05                            | KG               | whisky              | 0,45  |
| 0,05                            | KG               | azúcar              | 0,004 |
| 0,002                           | KG               | canela              | 0,04  |
| 0,03                            | KG               | crema               | 0,16  |
| 0,05                            | LITRO            | agua                | 0,001 |
|                                 |                  |                     |       |
|                                 |                  |                     |       |
| <b>FOTO</b>                     |                  | Costo unitario      | 0,73  |
|                                 |                  |                     | 0,73  |

| NOMBRE RECETA : Agua aromática |                  |                     |       |
|--------------------------------|------------------|---------------------|-------|
| No. RECETA : 7                 |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |       |
| CANTIDAD                       | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO |
| 0,1                            | LITRO            | agua                | 0,001 |
| 1                              | UND              | te                  | 0,03  |
| 0,05                           | KG               | azúcar              | 0,04  |
|                                |                  |                     |       |
|                                |                  |                     |       |
| <b>FOTO</b>                    |                  | Costo unitario      | 0,07  |
|                                |                  |                     | 0,07  |

| NOMBRE RECETA : chocolate con leche |                  |                     |       |
|-------------------------------------|------------------|---------------------|-------|
| No. RECETA : 8                      |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |       |
| CANTIDAD                            | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO |
| 0,1                                 | LITRO            | leche               | 0,11  |
| 0,01                                | KG               | chocolate           | 0,04  |
| 0,05                                | KG               | azúcar              | 0,004 |
| 0,02                                | KG               | canela              | 0,04  |
|                                     |                  |                     |       |
|                                     |                  |                     |       |
| <b>FOTO</b>                         |                  | Costo unitario      | 0,19  |
|                                     |                  |                     | 0,19  |

## Licores

| NOMBRE RECETA : martini |                  |                     |                |
|-------------------------|------------------|---------------------|----------------|
| No. RECETA : 1          |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |                |
| CANTIDAD                | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO          |
| 1                       | onz              | martini seco        | 0,06           |
| 0,5                     | onz              | ginebra             | 0,05           |
|                         |                  |                     |                |
|                         |                  |                     |                |
| <b>FOTO</b>             |                  |                     | Costo unitario |
|                         |                  |                     | 0,11           |
|                         |                  |                     | 0,11           |

| NOMBRE RECETA : mojito |                  |                     |                |
|------------------------|------------------|---------------------|----------------|
| No. RECETA : 2         |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |                |
| CANTIDAD               | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO          |
| 1                      | onz              | ron                 | 0,03           |
| 0,5                    | onza             | limón               | 0,001          |
| 1                      | Gr               | zumo de limón       | 0,001          |
| 2                      | Gr               | azúcar              | 0,001          |
| <b>FOTO</b>            |                  |                     | Costo unitario |
|                        |                  |                     | 0,033          |
|                        |                  |                     | 0,033          |

| NOMBRE RECETA: Cuadro ruedas |                  |                     |                |
|------------------------------|------------------|---------------------|----------------|
| No. RECETA : 3               |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |                |
| CANTIDAD                     | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO          |
| 1                            | onz              | whisky              | 0,05           |
| 1                            | onz              | triple sec          | 0,03           |
| 1                            | onz              | jugo de limón       | 0,001          |
| 1                            | onz              | jugo de cerezas     | 0,001          |
|                              |                  |                     |                |
| <b>FOTO</b>                  |                  |                     | Costo unitario |
|                              |                  |                     | 0,082          |
|                              |                  |                     |                |

| NOMBRE RECETA : verano feliz |                  |                     |       |
|------------------------------|------------------|---------------------|-------|
| No. RECETA : 4               |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |       |
| CANTIDAD                     | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO |
| 1                            | onz              | vodka               | 0,02  |
| ½                            | onz              | triple sec          | 0,03  |
| 2                            | onz              | jugo de naranja     | 0,001 |
| 5                            | gr               | fruta               | 0,05  |
|                              |                  |                     |       |
|                              |                  |                     |       |
| <b>FOTO</b>                  |                  | Costo unitario      | 0,10  |
|                              |                  |                     | 0,1   |

| NOMBRE RECETA : rusian amaretto |                  |                     |       |
|---------------------------------|------------------|---------------------|-------|
| No. RECETA : 5                  |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |       |
| CANTIDAD                        | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO |
| 1                               | onz              | amaretto            | 0,02  |
| 1                               | onz              | vodka               | 0,02  |
|                                 |                  |                     |       |
| <b>FOTO</b>                     |                  | Costo unitario      | 0,04  |
|                                 |                  |                     | 0,04  |

## Postres

| NOMBRE RECETA : Tarta de chocolate |                  |                      |                |      |
|------------------------------------|------------------|----------------------|----------------|------|
| No. RECETA : 1                     |                  | NO. DE PORCIONES: 10 |                |      |
| CANTIDAD                           | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES         | COSTO          |      |
| 0,15                               | KG               | margarina            | 0,05           |      |
| 0,225                              | KG               | azúcar               | 0,2            |      |
| 0,25                               | KG               | harina               | 0,37           |      |
| 0,2                                | KG               | chocolate            | 2,28           |      |
| 6                                  | UND              | huevos               | 0,96           |      |
| 0,005                              | KG               | escancia de vainilla | 0,001          |      |
|                                    |                  |                      |                |      |
| <b>FOTO</b>                        |                  |                      | Costo total    | 3,86 |
|                                    |                  |                      | Costo unitario | 0.38 |

| NOMBRE RECETA : Crepes con frutilla y crema |                  |                      |                |       |
|---|------------------|----------------------|----------------|-------|
| No. RECETA : 2                              |                  | NO. DE PORCIONES: 10 |                |       |
| CANTIDAD                                    | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES         | COSTO          |       |
| 0,350                                       | KG               | harina               | 0,62           |       |
| 0,25  | LITRO            | leche                | 0,27           |       |
| 2   | UND              | huevo                | 0,32           |       |
| 0,2   | KG               | mantequilla          | 1.60           |       |
| 0,100                                       | KG               | azúcar               | 0,01           |       |
| 1   | KG               | frutilla             | 6.92           |       |
| 0,2   | KG               | crema batida         | 1.00           |       |
|   |                  |                      |                |       |
| <b>FOTO</b>                                 |                  |                      | Costo total    | 10.74 |
|   |                  |                      | Costo unitario | 1.07  |

| <b>NOMBRE RECETA : Mousse de maracuyá</b> |                         |                             |                |      |
|---|-------------------------|-----------------------------|----------------|------|
| <b>No. RECETA : 3</b>                     |                         | <b>NO. DE PORCIONES: 10</b> |                |      |
| <b>CANTIDAD</b>                           | <b>UNIDAD DE MEDIDA</b> | <b>INGREDIENTES</b>         | <b>COSTO</b>   |      |
| 0,500                                     | KG                      | crema batida                | 2.66           |      |
| 0,200                                     | KG                      | pulpa de maracuyá           | 0,8            |      |
| 4   | UND                     | huevo                       | 0,64           |      |
| 0,300                                     | KG                      | azúcar                      | 0,26           |      |
| 0,014                                     | KG                      | gelatina                    | 0,28           |      |
| <b>FOTO</b>                               |                         |                             | Costo total    | 4.64 |
|   |                         |                             | Costo unitario | 0.46 |

| <b>NOMBRE RECETA : Pie de limón</b> |                         |                             |                |      |
|-------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|----------------|------|
| <b>No. RECETA : 4</b>               |                         | <b>NO. DE PORCIONES: 10</b> |                |      |
| <b>CANTIDAD</b>                     | <b>UNIDAD DE MEDIDA</b> | <b>INGREDIENTES</b>         | <b>COSTO</b>   |      |
| 0,5                                 | KG                      | galletas                    | 1,5            |      |
| 0,125                               | KG                      | mantequilla                 | 1,02           |      |
| 0,4                                 | KG                      | leche condensada            | 0,21           |      |
| 0,125                               | LITRO                   | jugo de limón               | 0,001          |      |
| 4                                   | UND                     | huevos                      | 0,64           |      |
| 0,175                               | KG                      | azúcar                      | 0,15           |      |
|                                     |                         |                             | Costo total    | 3,52 |
|                                     |                         |                             | Costo unitario | 0,35 |

| <b>NOMBRE RECETA : Alfajores</b> |                         |                             |              |
|----------------------------------|-------------------------|-----------------------------|--------------|
| <b>No. RECETA : 5</b>            |                         | <b>NO. DE PORCIONES: 10</b> |              |
| <b>CANTIDAD</b>                  | <b>UNIDAD DE MEDIDA</b> | <b>INGREDIENTES</b>         | <b>COSTO</b> |
| 0,2                              | KG                      | manteca                     | 1,96         |
| 0,2                              | KG                      | harina                      | 0,33         |
| 0,3                              | KG                      | maicena                     | 1,02         |
| 0,007                            | KG                      | bicarbonato                 | 0,001        |
| 0,014                            | UND                     | polvo de hornear            | 0,001        |
| 0,15                             | KG                      | azúcar                      | 0,13         |
| 0,01                             | KG                      | salsa de tomate             |              |
| 3                                | UND                     | yemas                       | 0,48         |
| 0,015                            | KG                      | coñac                       | 0,27         |
| 0,015                            | KG                      | vainilla                    | 0,001        |
| <b>FOTO</b>                      |                         | Costo total                 | 4,193        |
|                                  |                         |                             |              |
|                                  |                         | Costo unitario              | 1,05         |
|                                  |                         |                             |              |

| <b>NOMBRE RECETA : mousse de chocolate</b> |                         |                             |              |
|--|-------------------------|-----------------------------|--------------|
| <b>No. RECETA : 6</b>                      |                         | <b>NO. DE PORCIONES: 10</b> |              |
| <b>CANTIDAD</b>                            | <b>UNIDAD DE MEDIDA</b> | <b>INGREDIENTES</b>         | <b>COSTO</b> |
| 1  | KG                      | crema batida                | 5.32         |
| 0,300                                      | KG                      | chocolate                   | 3.42         |
| 4  | UND                     | huevo                       | 0,64         |
| 0,200                                      | KG                      | azúcar                      | 0,13         |
| 0,014                                      | KG                      | gelatina                    | 0,28         |
| <b>FOTO</b>                                |                         | Costo total                 | 9.79         |
|  |                         |                             |              |
|  |                         | Costo unitario              | 0.97         |



## Jugos

| NOMBRE RECETA : jugos |                  |                   |       |
|-----------------------|------------------|-------------------|-------|
| No. RECETA : 1        |                  | NO. DE PORCIONES: |       |
| CANTIDAD              | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES      | COSTO |
| 0,03                  | KG               | pulpa de fruta    | 0,12  |
| 0,1                   | LITRO            | agua              | 0,001 |
| 0,04                  | KG               | Azúcar            | 0,04  |
|                       |                  |                   |       |
| <b>FOTO</b>           |                  | Costo unitario    | 0,161 |
|                       |                  |                   |       |

## Desayunos

| NOMBRE RECETA : Ejecutivo |                  |                     |       |
|---------------------------|------------------|---------------------|-------|
| No. RECETA : 5            |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |       |
| CANTIDAD                  | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO |
| 1                         | UND              | jugo                | 0,5   |
| 1                         | UND              | café                | 0,04  |
| 2                         | UND              | huevos              | 0,32  |
| 1                         | UND              | sanduche            | 1,75  |
|                           |                  | mermelada           | 0,001 |
|                           |                  | mantequilla         | 0,001 |
| 0,02                      |                  | frutas              | 0,6   |
| 0,02                      |                  | champiñones         |       |
|                           |                  | Costo unitario      | 3.21  |
|                           |                  |                     |       |

| NOMBRE RECETA : Americano |                  |                     |                |
|---------------------------|------------------|---------------------|----------------|
| No. RECETA : 4            |                  | NO. DE PORCIONES: 1 |                |
| CANTIDAD                  | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO          |
| 0,005                     | KG               | Mantequilla         | 0,01           |
| 0,02                      | KG               | salsa de tomate     | 0,04           |
| 0,002                     | KG               | Pimienta            | 0,001          |
| 2                         | UND              | Huevos              | 0,32           |
| 1                         | UND              | pan                 | 0,22           |
| 0,03                      | KG               | Tocino              | 0,3            |
| 0,002                     | KG               | sal                 | 0,001          |
| <b>FOTO</b>               |                  |                     | Costo unitario |
|                           |                  |                     | 0,892          |
|                           |                  |                     | 0,89           |

| NOMBRE RECETA : continental |                  |                     |                |
|-----------------------------|------------------|---------------------|----------------|
| No. RECETA : 1              |                  | NO. DE PORCIONES: 8 |                |
| CANTIDAD                    | UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES        | COSTO          |
| 2                           | UND              | pan                 | 0,44           |
| 0,02                        | KG               | Jamón               | 0,22           |
| 0,02                        | KG               | queso               | 0,21           |
| 0,1                         | KG               | Café                | 0,08           |
| 0,005                       | KG               | Mantequilla         | 0,01           |
| 0,005                       | KG               | Mermelada           | 0,01           |
| 0,1                         | LITRO            | Jugo                | 0,5            |
| <b>FOTO</b>                 |                  |                     | Costo unitario |
|                             |                  |                     | 1,47           |
|                             |                  |                     | 1,47           |

# Encuesta

## ENCUESTA CAFÉ CULTURAL

Nombre: .....

Edad:.....

**1. ¿Con qué frecuencia usted visita una cafetería?**

Con frecuencia.....

No con mucha frecuencia.....

Casi nunca.....

Nunca.....

**2. ¿Visitaría usted la cafetería antes presentada?**

SI.....

NO.....

**3. ¿Le gustó los servicios se que ofrecerán en el negocio?**

SI.....

NO.....

**4. ¿Le gustaría a usted recibir un servicio con higiene y sanidad?**

SI.....

NO.....

**5. Usted, ¿utilizaría la cafetería como lugar de reuniones?**

SI.....

NO.....

**6. ¿Usted se sentiría a gusto en el ambiente de la cafetería? ¿Por qué?**

SI.....

NO.....

.....  
.....  
.....  
.....

**7. ¿Qué cambiarías en la cafetería? ¿Por qué?**

.....  
.....  
.....

# Cotizaciones



## COTIZACIÓN 1427

Señores: Karen Cruz      Fecha: 01 de Febrero de 2013  
Dirección: Ipiates      Telefono: \_\_\_\_\_  
Fecha montaje: \_\_\_\_\_ Fecha desmontaje: \_\_\_\_\_

| Descripción  | Cantidad | Días | Valor por sala           | Total     |
|--|----------|------|--------------------------|-----------|
| Salas lounge para 10 personas con mesa de centro luz led | 12       | 20   | 600                      | 7.200     |
|  |          |      |                          |           |
|  |          |      |                          |           |
|  |          |      |                          |           |
|  |          |      | Transporte e instalación | 300       |
| TOTAL  |          |      |                          | \$ 10.200 |

**Condiciones comerciales**  
\* Se entenderá como compromiso comercial la contratación de nuestros servicios con el 50% del valor pactado.  
\* Este precio no comprende ni Retefuente ni ICA y ninguna clase de impuestos  
\* El saldo del 50% restante del contrato se pagará cuando los muebles se encuentren instalados

Pertenece al régimen simplificado, por esta razón generamos cuenta de cobro y no factura.

Hans Werner Gutierrez  
Tel 3102071805  
Representante Legal



**INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.**

**ALMACENES MONTERO**

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

**PROFORMA**

**006-001-000004417**

CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
 Según Resolución No.826  
 del 22/12/2009

|            |                   |            |                 |
|------------|-------------------|------------|-----------------|
| FECHA:     | 17/ENE/2013       | PEDIDO No: | 006-001-0000044 |
| CLIENTE:   | CRUZ BERNAL KAREN | PAGO:      | CONTADO         |
| RUC:       | 1714936430        | VENDEDOR:  | NOGUERA FERNAND |
| DIRECCION: | PONCIANO ALTO     |            |                 |
| CIUDAD:    | PICHINCHA - QUITO |            |                 |
| TELEFONO:  | 0996796414        |            |                 |
| OBSERV.:   |                   |            |                 |

| CANTIDAD | CODIGO         | DETALLE                                  | P/UNIT. | DSTO. | TOTAL |
|----------|----------------|--|---------|-------|-------|
| 1,00     | 07891060698720 | MUNDI TIJERA PARA POLLOS                 | 28,44   | 0,00  | 28,44 |
| 2,00     | 7806810234085  | ILKO CUCHARON SOPERO DE ACERO INOXIDABLE | 2,75    | 0,00  | 5,50  |
| 2,00     | 4891342920134  | SUNNE CUHARETA LLANA DE ACERO INOXIDABL  | 2,56    | 0,00  | 5,12  |
| 2,00     | 4891342412059  | SUNNE TENEDOR                            | 7,56    | 0,00  | 15,12 |
| 2,00     | 4891342412837  | SUNNE ESPUMADERA 37CM.                   | 8,33    | 0,00  | 16,67 |
| 2,00     | 4891342413629  | SUNNE CUCHARON 40.5CM                    | 10,71   | 0,00  | 21,43 |
| 2,00     | 4891342468223  | SUNNE CUCHARON DE ACERO INOXIDABLE 300CC | 11,91   | 0,00  | 23,81 |
| 2,00     | 7861032814118  | KITCH ESPATULA GRANDE                    | 2,40    | 0,00  | 4,80  |
| 2,00     | 7891112006140  | TRAMO TRADI HACHUELA COCINA DOMESTICA DE | 5,90    | 0,00  | 11,80 |
| 2,00     | 7861026921938  | UM.EC SARTEN BAVIERA SIN TAPA 24CM.      | 10,23   | 0,00  | 20,45 |
| 2,00     | 7861026921921  | UM.EC SARTEN BAVIERA SIN TAPA 20CM.      | 8,69    | 0,00  | 17,38 |
| 1,00     | 7861032810301  | KITCH CORTADOR MIXTO GRANDE X 7PIEZAS    | 1,87    | 0,00  | 1,87  |
| 1,00     | 7861032810271  | KITCH CORTADOR DE GALLETAS X 10PIEZAS    | 1,87    | 0,00  | 1,87  |
| 1,00     | 7861032810240  | KITCH CORTADOR DE FLORES X 3PIEZAS       | 1,60    | 0,00  | 1,60  |
| 1,00     | 3608080813014  | GENER MOLDES DE SILICON PETALO X 12ud.   | 4,59    | 0,00  | 4,59  |
| 1,00     | 7861080610915  | INDAL MOLDE CAKE PLANO - 1.50 LTS.- 20CM | 2,19    | 0,00  | 2,19  |

|  |                              |            |        |
|--|------------------------------|------------|--------|
| TIEMPO DE VALIDEZ:   | 8 dias                       |            |        |
| TOTAL A PAGAR:   | doscientos cuatro con 55/100 | SUBTOTAL 1 | 182,64 |
| DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO   |                              | DSTO.      | 0,01   |
| Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ              |                              | SUBTOTAL 2 | 182,64 |
| Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock |                              | IVA 0%     | 0,00   |
|  |                              | IVA 12%    | 21,92  |
|  |                              | TOTAL USD  | 204,55 |

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



INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.  
ALMACENES MONTERO  
SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO  
Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Esquina  
Lina cuadra al Norte del Estadio Olimpico Atahualpa  
Telefonos: 2-3332-404 Ruc: 1792144566001

PROFORMA  
006-001-00004421  
CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
Segun Resolucion No.826  
del 22/12/2009

FECHA: 17/ENE/2013 PEDIDO No: 006-001-0000044  
CLIENTE: CRUZ BERNAL KAREN PAGO: CONTADO  
RUC: 1714936430 VENDEDOR: NOGUERA FERNAND  
DIRECCION: PONCIANO ALTO  
CIUDAD: PICHINCHA - QUITO  
TELEFONO: 0996796414  
OBSERV.:

| CANTIDAD | CODIGO        | DETALLE                                  | P/UNIT. | DSTO. | TOTAL |
|----------|---------------|--|---------|-------|-------|
| 1,00     | 4891342230691 | SUNNE PINZA MULTIUSO 23cm0.00            | 1,62    | 0,00  | 1,62  |
| 1,00     | 4891342900075 | SUNNE PINZA MULTIUSO                     | 1,17    | 0,00  | 1,17  |
| 1,00     | 4891342912030 | SUNNE PINZA DE POLICARBONATO 30cm. 12    | 3,39    | 0,00  | 3,39  |
| 1,00     | 4891342990502 | SUNNE CORTADOR PIZZA                     | 3,23    | 0,00  | 3,23  |
| 1,00     | 7861032813104 | KITCH PALA ARROCERA PEQUENIA             | 2,27    | 0,00  | 2,27  |
| 2,00     | 7861032813128 | KITCH PALA ARROCERA MEDIANA              | 2,54    | 0,00  | 5,07  |
| 2,00     | 7861032813111 | KITCH PALA ARROCERA GRANDE               | 2,93    | 0,00  | 5,86  |
| 2,00     | 7861032813166 | KITCH PALA EXTRA GRANDE                  | 13,33   | 0,00  | 26,66 |
| 2,00     | 7806810251037 | ILKO ABRELATAS REFORZADO                 | 10,52   | 0,00  | 21,03 |
| 2,00     | 7861182800740 | MONTE CUCHARA PARA HELADO                | 4,86    | 0,00  | 9,72  |
| 1,00     | 4891342905001 | SUNNE CUCHARA PROPORCIONADORA PARA HELAD | 6,73    | 0,00  | 6,73  |
| 1,00     | 7861032813968 | KITCH PALA PARA PAPAS FRITAS             | 3,33    | 0,00  | 3,33  |
| 2,00     | 7806810223003 | ILKO RALLADOR 4 LADOS ACERO INOX DESIGN  | 6,25    | 0,00  | 12,51 |
| 1,00     | 7861032813043 | KITCH APLASTADOR DE PAPA                 | 5,87    | 0,00  | 5,87  |
| 1,00     | 7861032813258 | KITCH MARTILLO GRANDE PARA CARNE         | 5,33    | 0,00  | 5,33  |
| 1,00     | 7861032813012 | KITCH MARTILLO MEDIANO PARA CARNE        | 3,33    | 0,00  | 3,33  |

|  |  |
|--|--|
| TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias  |  |
| TOTAL A PAGAR: ciento treinta y uno con 16/100   |  |
| DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO   |  |
| Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ              |  |
| Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock |  |

|  |            |        |
|--|------------|--------|
|  | SUBTOTAL 1 | 117,12 |
|  | DSTO.      | 0,01   |
|  | SUBTOTAL 2 | 117,12 |
|  | IVA 0%     | 0,00   |
|  | IVA 12%    | 14,05  |
|  | TOTAL USD  | 131,16 |

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

**INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.**

ALMACENES MONTERO  
SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO  
Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Esquina  
Una cuadra al Norte del Estadio Olimpico Alajualpa  
Telefonos: 2-3332404 Ruc: 1792144566001

**PROFORMA**  
**006-001-00004423**  
CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
Segun Resolucion No. 826  
del 22/12/2009

FECHA: 17/ENE/2013 PEDIDO No: 006-001-0000044  
CLIENTE: CRUZ BERNAL KAREN PAGO: CONTADO  
RUC: 1714936430 VENDEDOR: NOGUERA FERNAND  
DIRECCION: PONCIANO ALTO  
CIUDAD: PICHINCHA - QUITO  
TELEFONO: 0996796414  
OBSERV.:

| CANTIDAD | CODIGO        | DETALLE                                  | P/UNIT. | DSTO. | TOTAL  |
|----------|---------------|--|---------|-------|--------|
| 60,00    | 7702147227960 | CRIST COPA AGUA RIOJA 12.75OZ.           | 0,74    | 0,00  | 44,25  |
| 60,00    | 7702147227953 | CRIST COPA VINO TINTO RIOJA 10OZ.        | 0,74    | 0,00  | 44,25  |
| 60,00    | 7702147227946 | CRIST COPA VINO BLANCO RIOJA 7.5OZ.      | 0,74    | 0,00  | 44,25  |
| 60,00    | 7702147200215 | CRIST VASO AV LISO LEXINGTON WHI 11OZ.   | 0,49    | 0,00  | 29,47  |
| 10,00    | 087954578090  | BO.RO PERFO PLATO BASE 26CM.             | 19,82   | 0,00  | 198,16 |
| 10,00    | 087954578106  | BO.RO PERFO PLATO TENDIDO 24.5CM.        | 16,94   | 0,00  | 169,36 |
| 10,00    | 087954578120  | BO.RO PERFO PLATO PARA POSTRE 19CM.      | 13,12   | 0,00  | 131,22 |
| 10,00    | 087954578830  | BO.RO PERFO PLATO HONDO MULTIUSO 17CM.   | 14,24   | 0,00  | 142,38 |
| 10,00    | 087954578427  | BO.RO PERFO TAZA APILABLE 28CL.          | 13,44   | 0,00  | 134,41 |
| 10,00    | 087954578380  | BO.RO PERFO PLATO BASE PARA TAZA -LINEA  | 8,50    | 0,00  | 85,00  |
| 10,00    | 026102077849  | LUMIN ENSALADERA 24 CM 9-4 QUADRATO BL   | 11,12   | 0,00  | 111,20 |
| 1,00     | 7891112089334 | TRAMO SARTEN PROFESIONAL CON REVESTIMIEN | 72,83   | 0,00  | 72,83  |
| 1,00     | 7861182802157 | GENER COLADOR DE MALLA METALICA 30cm.    | 7,65    | 0,00  | 7,65   |
| 1,00     | 012502564546  | BROTH FAX0.00                            | 35,18   | 0,00  | 35,18  |
| 1,00     | 2901060202176 | GENER COLADOR MALLA DE METAL 20CM.       | 5,10    | 0,00  | 5,10   |
| 1,00     | 8061352116483 | GENER COLADOR DE MALLA METALICA 14CM.    | 3,83    | 0,00  | 3,83   |

|  |                      |
|--|----------------------|
| TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias  |                      |
| TOTAL A PAGAR: mil cuatrocientos nueve con 55/100                                      |                      |
| DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO   |                      |
| Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ              |                      |
| Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock |                      |
| RECIBIDO POR: _____  | ELABORADO POR: _____ |

|            |          |
|------------|----------|
| SUBTOTAL 1 | 1.258,54 |
| DSCTO.     | 0,01     |
| SUBTOTAL 2 | 1.258,54 |
| IVA 0%     | 0,00     |
| IVA 12%    | 151,02   |
| TOTAL USD  | 1.409,55 |

**INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.****ALMACENES MONTERO**

SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO  
Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Esquina  
Una cuadra al Norte del Estado Olimpo Alhualba  
Teléfonos: 2-3332-404 RUC: 1792144566001

**PROFORMA****006-001-00004424**

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

FECHA: 17/ENE/2013 PEDIDO No: 006-001-0000044  
CLIENTE: CRUZ BERNAL KAREN PAGO: CONTADO  
RUC: 1714936430 VENDEDEDOR: NOGUERA FERNAND  
DIRECCION: PONCIANO ALTO  
CIUDAD: PICHINCHA - QUITO  
TELEFONO: 0996796414  
OBSERV.:

| CANTIDAD | CODIGO        | DETALLE                                   | P/UNIT. | DSTO. | TOTAL  |
|----------|---------------|---|---------|-------|--------|
| 1,00     | 4891342225840 | SUNNE COLADERA CON ASA - DE ACERO INOXID  | 38,69   | 0,00  | 38,69  |
| 1,00     | 7861026992693 | UM.EC COLADOR ACERO INOXIDABLE 26CM.      | 12,87   | 0,00  | 12,87  |
| 1,00     | 7861141333623 | WIKIN OLLA DE 3LIT ACERO INOX. T304 (NSF) | 172,38  | 0,00  | 172,38 |
| 1,00     | 7861141333630 | WIKIN OLLA DE 50LT ACERO INOX T304 (NSF)  | 245,83  | 0,00  | 245,83 |
| 1,00     | 7861141333678 | WIKIN OLLA DE 11.1LT ACERO INOX. DIA28CM  | 82,83   | 0,00  | 82,83  |
| 60,00    | 7702147215516 | CRIST COPA AV LISA PARA MALTEADAS 9.5OZ.  | 1,21    | 0,00  | 72,60  |
| 60,00    | 7702147229797 | CRIST COPA PARA CHAMPANA PRIMIERE 6.5 ON  | 0,68    | 0,00  | 40,72  |
| 60,00    | 7702147203094 | CRIST CERVECERO AV LISO PILSENER 9.5OZ.   | 0,58    | 0,00  | 34,57  |
| 60,00    | 7702484075767 | CORON ACTUA COPA PARA HUEVO ACT.          | 0,93    | 0,00  | 55,56  |
| 60,00    | 7702484141288 | CORON ACTUA PLATO PANDO 29.5 CM CUAD. AC  | 3,51    | 0,00  | 210,30 |
| 60,00    | 7702484164485 | CORON ACTUA PLATO HONDO CUADRADO C-ALA 2  | 3,50    | 0,00  | 210,26 |
| 60,00    | 7702484099343 | CORON ACTUA PLATO RECTANGULAR 25x22CM AC  | 8,25    | 0,00  | 494,94 |
| 1,00     | 034264420335  | OSTER LICUADORA DOMESTICA MOTOR.5 HP-     | 91,76   | 0,00  | 91,76  |
| 1,00     | 7861141332299 | MONTE SU.JU EXTRACTOR DE JUGOS COMERCIAL  | 169,17  | 0,00  | 169,17 |
| 1,00     | 7895707196490 | SKYM EXPRESOR DE CITRICOS COMERCIAL 18    | 183,14  | 0,00  | 183,14 |
| 1,00     | 4571221646637 | GENER OLLA A PRESION DE 50 LTRS.          | 297,19  | 0,00  | 297,19 |

|  |  |
|--|--|
| TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias  |  |
| TOTAL A PAGAR: dos mil setecientos dos con 36/100                                      |  |
| DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO   |  |
| Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ              |  |
| Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock |  |

|  |            |          |
|--|------------|----------|
|  | SUBTOTAL 1 | 2.412,81 |
|  | DSTO.      | -0,01    |
|  | SUBTOTAL 2 | 2.412,81 |
|  | IVA 0%     | 0,00     |
|  | IVA 12%    | 289,54   |
|  | TOTAL USD  | 2.702,36 |

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



**INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.****ALMACENES MONTERO**

SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO  
Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Semano Esquina  
Una cuadra al Norte del Estadio Olimpico Alajulpa  
Telefonos: 2-332-404 Ruc: 1792144566001

**PROFORMA  
006-001-000004425**

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

FECHA: 17/ENE/2013 PEDIDO No: 006-001-0000044  
CLIENTE: CRUZ BERNAL KAREN PAGO: CONTADO  
RUC: 1714936430 VENDEDOR: NOGUERA FERNAND  
DIRECCION: PONCIANO ALTO  
CIUDAD: PICHINCHA - QUITO  
TELEFONO: 0996796414  
OBSERV.:

| CANTIDAD | CODIGO        | DETALLE                                  | P/UNIT. | DSTO. | TOTAL  |
|----------|---------------|--|---------|-------|--------|
| 1,00     | 7861182800757 | MONTE PORTA PLATOS                       | 440,46  | 0,00  | 440,46 |
| 1,00     | 4891342871023 | SUNNE COCHE RECOLECTOR DE VAJILLA 3 PISO | 150,00  | 0,00  | 150,00 |
| 1,00     | 7861182800672 | MONTE SAMOVAR (CHAFIN) EN ACERO INOXIDAB | 61,64   | 0,00  | 61,64  |
| 1,00     | 7861182802102 | CAMRY BALANZA ELECTRONICA DISPLAY DUAL T | 88,84   | 0,00  | 88,84  |
| 5,00     | 7466254269908 | CATER CUCHARA DE TINTO X 12un.           | 5,53    | 0,00  | 27,67  |
| 5,00     | 7466254269854 | CATER CUCHARA DE CAFE X 12un.            | 6,20    | 0,00  | 31,00  |
| 5,00     | 7466254269823 | CATER CUCHARA SOPERA X 12un.             | 8,92    | 0,00  | 44,60  |
| 5,00     | 7466254269847 | CATER TENEDOR DE MESA X 12un.            | 8,92    | 0,00  | 44,60  |
| 5,00     | 414050003580  | CATER CUCHILLO PARA MANTEQUILLA X 12un.  | 7,84    | 0,00  | 39,20  |
| 5,00     | 7466254269878 | CATER CUCHILLO ENTRADAS X 12un.          | 10,24   | 0,00  | 51,20  |
| 5,00     | 7466254269861 | CATER TENEDOR ENTRADAS X 12un.           | 7,52    | 0,00  | 37,60  |
| 1,00     | 4891342811401 | SUNNE CUBIERTERA HOTELERA CON DIVISIONES | 11,91   | 0,00  | 11,91  |
| 1,00     | 883049240121  | KI.AI BATIDORA DE USO COMERCIAL 7Q CERTI | 891,96  | 0,00  | 891,96 |
| 1,00     | 040094912735  | HA.BE LICUADORA COMERCIAL TANGO          | 535,32  | 0,00  | 535,32 |

|  |                      |
|--|----------------------|
| TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias  |                      |
| TOTAL A PAGAR: dos mil setecientos cincuenta con 71/100                                |                      |
| DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO   |                      |
| Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ              |                      |
| Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock |                      |
|  | SUBTOTAL 1 2.456,00  |
|  | DSTO. 0,01           |
|  | SUBTOTAL 2 2.456,00  |
|  | IVA 0% 0,00          |
|  | IVA 12% 294,72       |
|  | TOTAL USD 2.750,71   |
| RECIBIDO POR: _____  | ELABORADO POR: _____ |



**INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.**  
**ALMACENES MONTERO**

SUCURSAL ESTADIO OLIMPICO  
 Av. 6 de Diciembre y Gonzalo Serrano Esquina  
 Una cuadra al Norte del Estadio Olimpico Atahualpa  
 Telefonos: 2-332-404 RUC: 1792144566001

**PROFORMA**  
**006-001-00004426**  
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
 Segun Resolucion No.826  
 del 22/12/2009

FECHA: 17/ENE/2013 PEDIDO No: 006-001-0000044  
 CLIENTE: CRUZ BERNAL KAREN PAGO: CONTADO  
 RUC: 1714936430 VENDEDOR: NOGUERA FERNAND  
 DIRECCION: PONCIANO ALTO  
 CIUDAD: PICHINCHA - QUITO  
 TELEFONO: 0996796414  
 OBSERV.:

| CANTIDAD | CODIGO        | DETALLE                                  | P/UNIT. | DSTO. | TOTAL  |
|----------|---------------|--|---------|-------|--------|
| 10,00    | 7702484073138 | CORON ACTUA PIMENTERO ACTUALITE REDONDO  | 1,82    | 0,00  | 18,19  |
| 10,00    | 7702484073121 | CORON ACTUA SALERO ACTUALITE REDONDO     | 1,82    | 0,00  | 18,19  |
| 10,00    | 7702484072902 | CORON MANTEQUILLERO 8.5 CM ACTUAL BL     | 0,99    | 0,00  | 9,94   |
| 6,00     | 7702484073084 | CORON ACTUA JARRA CAFETERA 860CC         | 9,30    | 0,00  | 55,78  |
| 60,00    | 7702484109042 | CORON ACTUA TAZA JUMBO 445CC. ACT. BL.   | 2,45    | 0,00  | 147,00 |
| 60,00    | 7702484109042 | CORON ACTUA TAZA JUMBO 445CC. ACT. BL.   | 2,45    | 0,00  | 147,00 |
| 60,00    | 7702484109080 | CORON ACTUA PLATO JUMBO 17CM ACTUALITE B | 1,82    | 0,00  | 109,14 |
| 60,00    | 7702484164508 | CORON TAZA PARA CAFE-TE 100CC CUADRADA A | 1,82    | 0,00  | 109,14 |
| 60,00    | 7702484164478 | CORON ACTUA PLATO PARA TAZA DE CAFE-TE 1 | 1,51    | 0,00  | 90,36  |
| 60,00    | 7702484164492 | CORON ACTUA TAZA PARA CAFE-TE 230CC CUAD | 1,99    | 0,00  | 119,16 |
| 60,00    | 7702484164461 | CORON ACTUA PLATO PARA TAZA DE CAFE-TE 2 | 2,02    | 0,00  | 121,26 |
| 60,00    | 7702484142209 | CORON ACTUA PLATO PANDO 20.5 CM CUAD. AC | 2,63    | 0,00  | 158,04 |
| 2,00     | 4891342621574 | SUNNE TABLA PICAR AMARILLA 50X38CM       | 21,91   | 0,00  | 43,81  |
| 2,00     | 4891342621543 | SUNNE TABLA PICAR BLANCA 50X38CM         | 21,91   | 0,00  | 43,81  |
| 2,00     | 7861141317715 | BAKEW MANGA PASTELERA MAS ESPATULA       | 6,82    | 0,00  | 13,64  |

|   |   |
|---|---|
| TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias<br>TOTAL A PAGAR: mil trescientos cuarenta y nueve con 0/100<br>DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO<br>Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ<br>Este documento es solo un listado de precios, no garantiza la disponibilidad del stock | SUBTOTAL 1 1.204,46<br>DSCTO. -0,00<br>SUBTOTAL 2 1.204,46<br>IVA 0% 0,00<br>IVA 12% 144,54<br>TOTAL USD 1.349,00 |
|---|---|

\_\_\_\_\_  
 RECIBIDO POR: ELABORADO POR: