



FACULTAD DE GASTRONOMÍA

PROPUESTA ALIMENTARIA PARA EL BAR DEL COLEGIO "SAGRADOS  
CORAZONES DE RUMIPAMBA"

Trabajo de Titulación presentado en conformidad a los requisitos  
establecidos para optar por el título de  
TECNÓLOGA EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

Profesor Guía  
Chef Orlando Bastidas

Autor  
Graciela Svetlana Chávez Salazar

Año  
2011



## DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

.....  
Orlando Bastidas  
Chef  
C.I.17183023181

### 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”

.....  
Graciela Svetlana Chávez Salazar  
C.I. 1709567075

#### AGRADECIMIENTO

A mi familia por el infinito apoyo y compañía, además de ser un fuerte soporte en mi vida. A la UDLA por darme la oportunidad de aumentar mis conocimientos y oportunidades. Al Chef Orlando Bastidas por mostrarme una dirección en el proceso y una asesoría necesaria. A Josefina Torres y María Cando quienes sin ningún interés aportaron sus experiencias al desarrollo de esta tesis. Finalmente a Dios que me dio la vida y es quién esta tras de mí en el camino que intento seguir. A todos ellos gracias totales.

## DEDICATORIA

Dedico este proyecto de tesis a Dios y a mis padres. A Dios porque ha estado conmigo en cada instante. A mi madre, quién a lo largo de mi existencia ha estado siempre en cada uno de los peldaños de mi vida brindándome la confianza necesaria para seguir adelante. A mi padre, aunque ya no esté físicamente conmigo. Los amo con mi vida.

## RESUMEN

La propuesta alimentaria para el Bar del Colegio Sagrados Corazones de Rumipamba, surge de la necesidad de implementar productos de calidad, nutritivos y que estén al alcance presupuestario de los estudiantes del plantel. Al existir un desconocimiento evidente sobre los buenos hábitos alimenticios, se ha pensado presentar una alternativa diferente en un “box lunch” variado, que sean del agrado del alumnado y por qué no para el mismo personal de la Institución.

Al existir pocos negocios dedicados al servicio de alimentación estudiantil, esta propuesta busca satisfacer este mercado, cubriendo la necesidad de una adecuada alimentación a través de este producto, además de cumplir con el compromiso del gobierno para mejorar la alimentación de nuestros futuros líderes.

The food given to the Bar of the School of Sacred Heart's Rumipamba arises from the need to implement quality products that are nutritious and budget available to students on campus. As there is an obvious lack of good eating habits, has plans to present an alternative in a "lunch box" variety, which are pleasing to the students and why not the same staff of the institution.

Since there are few businesses dedicated to student food service, this proposal seeks to satisfy this market, covering the need for adequate nutrition through this product, in addition to meeting the government's commitment to improve the nutrition of our future leaders.



**ABSTRACT**

This project has been to promote adequate food to the students of Sacred Heart College of Rumipamba through healthy recipes and liked by all. This new alternative “box lunch” will be developed with seasonal nutritional products to encourage producers and consumers and this is reflected in student performance.

## ÍNDICE

Introducción	1
1. Capítulo I. Plan estratégico del proyecto	2
1.1. Elaboración y definición del concepto del negocio	2
1.2. Justificación del tema	2
1.3. Resumen Ejecutivo	2
1.4. Plan Estratégico del Proyecto	3
1.5. Establecimiento de Misión	3
1.6. Establecimiento de Visión	3
1.7. Análisis FODA	3
1.8. Análisis y conformación jurídica de la empresa	4
1.9. Planteamiento de objetivos generales y específicos	5
2. Capítulo II. Desarrollo de la estructura organizacional	6
2.1. El Recurso Humano	6
2.2. Desarrollo de Perfil de los puestos de trabajo	6
2.3. Convocatoria; selección; reclutamiento, horarios y capacitación del personal	13
2.4. Planes, políticas y procedimientos	14
2.5. Desarrollo de reglamento interno	15
2.6. Creación de estándares en el servicio	20
2.7. Elaboración de incentivos y sanciones	21
2.8. Creación y justificación de la Carta	22
3. Capítulo III. Aspecto mercadológico	24
3.1. Investigación de mercado	24
3.2. Análisis de la competencia	32
3.3. Creación de la imagen	33
3.4. Protección legal de la marca	34
3.5. Creación y manejo de relaciones públicas interna y externa (creación de un manual de inducción al negocio)	34
3.6. Estrategia de mercado	35
3.7. Establecer presupuesto para mercadeo.	36
3.8. Manejo del lanzamiento y apertura del negocio	36

4. Capítulo IV. Aspecto financiero del proyecto	37
4.1. Financiero	37
4.1.1. Establecer el monto económico para la conformación de la empresa	37
4.1.2. Realizar los presupuestos de adquisición de maquinaria, equipos de trabajo (batería de cocina), útiles de oficina, muebles y enseres, decoración, activos de operación como cristalería, cubertería, menaje, mantelería, etc.	40
4.1.3. Establecer presupuestos de venta	41
4.1.4. Determinar el Punto de equilibrio a través de número de clientes y /o “vale o consumo promedio”	41
4.1.5. Establecer Flujo de Caja	42
4.1.6. Análisis Financieros	43
4.2. Costes	43
4.2.1. Determinar y desarrollar el proceso para elaboración del producto.	43
4.2.2. Establecer presupuestos del rol de pagos	48
4.2.3. Crear recetas estándar	50
4.2.4. Estudio de mercado, producto y competencia para colocación de precios.	53
5. Capítulo V. Conclusiones y recomendaciones	54
5.1. Conclusiones	54
5.2. Recomendaciones	54
Bibliografía	55
Anexos	56

## **INTRODUCCION**

La propuesta alimentaria para el Colegio Sagrados Corazones de Rumipamba de la ciudad de Quito, surge de la necesidad de una alimentación balanceada y económicamente accesible. Al ofrecer un producto variado, nutritivo, de buena calidad, y precios viables dentro de las instalaciones del Colegio, optimizará el tiempo del estudiante y sobre todo que el producto sea agradable.

Se piensa realizar la producción del catering en un local principal ubicado en el mismo Sector, bajo esta distribución, gran parte o la totalidad de la preparación de los productos “box lunch”<sup>1</sup> se ejecutará en una cocina de producción central, para de esta manera sistematizar e industrializar la preparación de los alimentos, reduciendo en consecuencia los costos e incrementando el control de calidad.

---

<sup>1</sup> Caja Lonchera

## **1. CAPÍTULO I. PLAN ESTRATÉGICO DEL PROYECTO**

### **1.1. ELABORACION Y DEFINICIÓN DEL CONCEPTO DEL NEGOCIO**

La propuesta de los “box lunch” es brindar una alternativa al alumnado de comer dentro del establecimiento un producto variado, de calidad y especialmente que sea de su agrado.

El tipo de servicio que tenemos en mente para el catering es despachar los “box lunch” elaborados, empacados de manera inocua y luego entregados directamente al establecimiento, así se optimizará nuestro tiempo y el de los estudiantes, profesores, personal administrativo y más.

Al ofrecer un producto de calidad a un precio accesible podemos ser competitivos en el mercado.

### **1.2. JUSTIFICACIÓN DEL TEMA**

Puesto que en el mercado hay pocos negocios dedicados al expendio de alimentos que sean gustosos para el estudiante, dentro o fuera del establecimiento, tomaremos este mercado para sectorizarlo. Este proyecto está diseñado con el propósito de buscar alternativas de empleo en el ramo de la gastronomía.

### **1.3. RESUMEN EJECUTIVO**

Los “box lunch” serán armados en un establecimiento del Sector localizado en la Urbanización la Granja, por lo que se empezará con la distribución de 800 unidades. Se ha propuesto recuperar la inversión en el lapso de un año.

#### **1.4. PLAN ESTRATÉGICO DEL PROYECTO**

La estrategia del plan es trabajar con personal calificado, con experiencia laboral, de manera que se garantice al consumidor un producto de calidad.

Publicitar en pancartas colocadas mensualmente en el bar, las variedades de “box lunch” disponibles para que el alumno escoja.

Mantener informados tanto a los padres de familia como a la Directiva del Plantel sobre la variación de los menús.

#### **1.5. MISIÓN**

La propuesta es brindar dentro del colegio una alimentación equilibrada con productos nutritivos y de buena calidad que responda a las expectativas de estudiantes y personal dentro del mismo establecimiento.

#### **1.6. VISIÓN**

Implementar dentro de la institución productos nuevos y nutritivos que sean de la satisfacción y preferencia de los estudiantes y personal del mismo establecimiento.

#### **1.7. ANÁLISIS FODA**

##### **Fortaleza:**

Producto de alta calidad y variedad.

Confianza del cliente de consumir un producto inocuo.

Personal capacitado en el área Gastronómica.

Presentación vistosa de los “box lunch”.

Rapidez en la entrega del producto.

**Oportunidades:**

Explorar nuevos mercados estudiantiles.

Alianzas con otras empresas de alimentos.

La nueva constitución del negocio, permite nuevas oportunidades de negocios e inversión.

**Debilidades:**

Al trabajar con productos perecibles que son vulnerables y de poca conservación.

El cambio de personal que puede surgir lo que obliga a nuevo entrenamiento.

El tiempo que se tiene para consumir alimentos es corto.

Desinterés de la gente por probar nuevas recetas.

Ser nuevos en el mercado.

**Amenazas:**

La constante subida de precios de productos alimenticios.

Los estudiantes prefieren comida chatarra y no nutritiva.

El poco volumen económico que el estudiante delega para la alimentación.

**1.8. ANÁLISIS Y CONFORMACIÓN JURÍDICA DE LA EMPRESA**

“Natural Lunch” será un negocio de Servicios Alimentarios dedicado a la producción de “box lunch” para el mercado estudiantil, este será un negocio privado en donde el Propietario será el Administrador, quien trabajará con capital propio.

## **1.9. PLANTEAMIENTO DE OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS**

### **Objetivo general**

Proponer una alternativa alimentaria basados en los gustos de los estudiantes para que sean saludables y agradables para ellos.

### **Objetivos específicos**

- Ser la preferencia del estudiante a la hora de alimentarse.
- Darnos a conocer entre los mismos estudiantes.
- Mantener una clientela satisfecha con nuestro producto final.
- Ser aceptados por los docentes del establecimiento del mismo establecimiento.



## 2. CAPÍTULO II. DESARROLLO DE LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

### 2.1. RECURSOS HUMANOS

Al disponer de una cocina central para la elaboración de los “box lunch” se planifica empezar con 7 personas para la producción, empaque y distribución de los mismos.

Gráfico 2.1: Organigrama Estructural del Negocio.



Elaborado por: Graciela Chávez

### 2.2. DESARROLLO DE PERFIL DE LOS PUESTOS DE TRABAJO

El perfil de los puestos de trabajo abarca los requerimientos necesarios para ocupar los diferentes puestos eficientemente, tomando en cuenta sus habilidades, destrezas y conocimientos profesionales.

#### DESCRIPCIÓN DE PUESTO

Posición : Administrador  
 Departamento : Administrativo

## **Funciones Principales**

- El turno del día será de 05h00 a 14h00 de lunes a viernes.
- Responsable de la administración y operación de todo el negocio quien conjuntamente con su equipo de trabajo elaborara los menús, deberá tener conocimientos de gastronomía.
- Se encargará de la organización, coordinación y distribución del personal de cocina.
- Hará el costeo diario de la producción del día.
- Coordinará los pedidos de productos frescos.
- Supervisará la producción.
- Chequeará la preproducción realizada.
- Verificará que los productos necesarios para la producción del día estén correctamente repartidos.
- Controlará a los proveedores de productos perecibles y no perecibles.
- Receptará los productos verificando que sean frescos y que lleguen a temperaturas adecuadas.
- Llevará caja chica.

## DESCRIPCIÓN DE PUESTO

<b>Posición</b>	:	Chef
<b>Supervisor Inmediato</b>	:	Administrador
<b>Departamento</b>	:	Cocina

### Funciones Principales

- El turno del día será de 05h00 a 14h00 de lunes a viernes.
- Preparará el área para la desinfección de mesones, tablas, utensilios varios.
- Alistará el menaje necesario para la producción (tablas, ollas, sartenes, cuchillos, espátulas etc.) y estará pendiente que estén sanitizados.
- Revisará que cámaras refrigerantes estén funcionando.
- Examinará que todos los ítems estén etiquetados y fechados.
- Efectuará lista de pedido de productos según el menú a realizarse.
- Preparará el mise en place para la producción del día.
- Desinfectará productos para la producción.
- Cocinará el producto según el menú.
- Chequeará que las recetas se sigan acorde a la receta estándar.

## DESCRIPCIÓN DE PUESTO

**Posición** : Cocinero 1  
**Supervisor Inmediato** : Chef  
**Departamento** : Cocina

### Funciones Principales

- El turno del día será de 05h00 a 14h00 de lunes a viernes.
- Prepara el Área para la desinfección de mesones, tablas, utensilios varios.
- Alistará el menaje necesario para la producción (tablas, ollas, sartenes, cuchillos, espátulas etc.) y estará pendiente que estén pulcros.
- Realizara la elaboración del cárnico del día según el menú así como al empaque y repartición de los productos.
- Hará el mise en place para el día siguiente según el menú.
- Controlará limpieza de toda el área.

## DESCRIPCIÓN DE PUESTO

**Posición** : Cocinero 2  
**Supervisor Inmediato** : Chef  
**Departamento** : Cocina

### **Funciones Principales**

- El turno del día será de 05h00 a 14h00 de lunes a viernes.
- Prepara el Área para la desinfección de mesones, tablas, utensilios varios.
- Alistará el menaje necesario para la producción (tablas, ollas, sartenes, cuchillos, espátulas etc.) y estará pendiente que estén pulcros.
- Se encargará de la elaboración de jugos y aderezos.
- Hará el mise en place para el día siguiente según el menú.
- Realizara la elaboración del producto del día según el menú así como al empaque y repartición de los productos.
- Apoyará con la limpieza de cocina y utensilios varios.
- Tomará temperatura de productos antes de envío correspondiente.

### **DESCRIPCIÓN DE PUESTO**

**Posición** : Posillero  
**Supervisor Inmediato** : Chef  
**Departamento** : Cocina

### **Funciones Principales**

- El turno del día será de 05h00 a 14h00 de lunes a viernes.

- Prepara el Área para la desinfección de mesones, tablas, utensilios varios.
- Asistirá a los cocineros en la desinfección de frutas y verduras.
- Ayudará con el empaque y colocación de los “box lunch” hasta el camión de transporte.
- Ejecutará la limpieza de cocina y utensilios varios en todo momento.

### **DESCRIPCIÓN DE PUESTO**

<b>Posición</b>	:	Contador
<b>Supervisor Inmediato</b>	:	Administrador
<b>Departamento</b>	:	Administrativo

### **Funciones Principales**

- El turno del día será de 08h00 a 14h00 de lunes a viernes.
- Llevará los libros mayores de acuerdo a las técnicas contables.
- Llevará el control de caja chica.
- Lleva el control de compras y ventas diarias.
- Realizará informes sobre la situación financiera.
- Preparará y presentará las obligaciones tributarias.
- Llevará archivos de su dependencia en forma organizada y oportuna.

- Preparará y certificará los estados financieros de fin del ejercicio.
- Se encargará del rol de pagos.

### **DESCRIPCIÓN DE PUESTO**

**Posición** : Servicio de Entrega  
**Supervisor Inmediato** : Administrador  
**Departamento** : Administrativo

### **Funciones Principales**

- El turno del día será de 05h00 a 14h00 de lunes a viernes.
- Se encargará de compras varias.
- Recibirá y distribuirá correspondencia recibida.
- Se encargará de los pagos varios que se requiera.
- Será responsable de manejo y mantenimiento del vehículo.
- Desinfectará el vehículo antes de ingresar los productos al mismo.
- Transportará los productos terminados a las instalaciones del Colegio saliendo a las 09h00.

### **2.3. CONVOCATORIA, SELECCIÓN, RECLUTAMIENTO, ENTREVISTA, CONTRATACION, INCLUSION, HORARIOS Y CAPACITACION DEL PERSONAL**

#### **RECLUTAMIENTO**

Se convocara a personal calificado con mayores posibilidades de integración. Este será de respuesta rápida, a través de medios de comunicación, ferias de empleo, portales de empleo de internet.

#### **SELECCIÓN**

La selección la hará el administrador a través de una entrevista inicial, este proceso nos ayudará a aceptar o rechazar candidatos y conocer sus aptitudes y cualidades con objeto de colocarlo en el puesto más a fin a sus características, tomando como base que todo individuo puede trabajar.

#### **ENTREVISTA**

Este tipo de comunicación interpersonal entrevistador-entrevistado nos ayudará a intercambiar información valiosa a través de una hoja de vida, en donde sabremos de todos sus logros y experiencias laborales con preguntas relacionadas al empleo, comprobando con veracidad la información proporcionada.

#### **CONTRATACIÓN**

Formalizar un contrato bajo el código de trabajo ecuatoriano estableciendo la futura relación de trabajo para garantizar los intereses, derechos, tanto del trabajador como de la empresa, cuando ya se aceptaron las partes es necesario integrar su expediente de trabajo.



## **INCLUSIÓN**

El administrador informará al trabajador sobre el negocio, hará conocer las instalaciones y materiales con las que cuenta el establecimiento, con el objetivo de acelerar la integración del individuo en el menor tiempo posible al puesto a él asignado.

## **CAPACITACIÓN**

Una vez que el personal este dentro de la empresa, será necesario insistir en lo aprendido sobre las BPM<sup>2</sup> para garantizar que la labor se esté realizando con todas las normas de higiene. Es importante que estén aptos o habilitados para el puesto a ellos encomendados, esto nos evitara altos costos, problemas de servicio y calidad, aumentando la eficiencia y eficacia en el rendimiento del trabajo, por tanto el crecimiento de utilidades, produciendo trabajadores motivados y seguros.

## **HORARIOS**

El horario de trabajo para el personal será de 05h00 a 14h00, de lunes a viernes, con una hora para el almuerzo.

### **2.4. PLANES, POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS.**

- Se uniformará y empezará sus labores a las 05h00, los cuales estarán limpios y bien planchados. Nunca venir con el uniforme puesto desde la casa.

---

<sup>2</sup> Buenas Prácticas de Manufactura

- Cuidará de su aseo personal, deberá atender de no tener uñas largas ni sucias, ni anillos, pulseras no relojes etc., para evitar la contaminación física en los productos.
- Se desinfectará el área, utensilios, mesones, paredes, pisos y rejillas de desagüe, etc. antes de empezar la producción.
- Cada vez que se cambie de producto deberá limpiar el área, lavar y desinfectar utensilios a ser utilizados así como cada media hora se lavara las manos a penas suene el timbre respectivo para este objetivo.
- Cuidará que los productos a ser utilizados estén frescos y en buen estado guiándose en la receta estándar que elaboró el chef.
- Se deberá tener la producción lista a las 8h30 para ser transportados al lugar de destino.
- Antes de poner los “box lunch” en las gavetas, éstas serán desinfectados con antelación, igual el carro en el que serán transportados los alimentos.

## **2.5. DESARROLLO DEL REGLAMENTO INTERNO**

### **DE LOS REQUISITOS DE ADMISIÓN Y CONTRATACIÓN DE PERSONAL**

- Art.1 Haber terminado la instrucción superior y tener conocimientos suficientes para desempeñar el trabajo u operación a la que aspire.
- Art 2 Llenar ficha de ingreso, la información proporcionada por el aspirante estará sujeta a verificación, si en la ficha hay información falsa o documentos o certificados falsos, esta será rechazada automáticamente. Someterse a pruebas, entrevistas, verificación de documentos y referencias

que la empresa estime necesarias y cumplir con la documentación que la empresa solicite.

- Art 3 Cumplidos los requisitos anteriores se procederá a la celebración del contrato individual de trabajo con el administrador.

### **DE LA JORNADA DE TRABAJO Y HORARIOS DE TRABAJO**

Art 4 La jornada de trabajo será de 8 horas diarias. La compañía establecerá los horarios y los turnos de trabajo que deberán ser respetados por los trabajadores.

Art 5 Cuando sea necesario trabajos suplementarios y extraordinarios. El empleador podrá acordar por escrito con los trabajadores la ejecución de dichos trabajos se lo efectuara de acuerdo a las disposiciones contenidas en el art. 55 del Código de trabajo.

Art 6 Horas de compensación.- No se consideran horas suplementarias o extraordinarias las que tuviere que ejecutar los trabajadores para compensar el tiempo perdido como consecuencia de sus propios errores, negligencia o abandono de sus labores.

### **DEL PAGO DE REMUNERACIONES**

Art 7 Periodo de Pago.- dentro de los primeros 5 días de labores de cada mes trabajado o vencido, el negocio pagará la remuneración correspondiente al trabajador. Los recargos de la Ley por concepto de horas extraordinarias o suplementarias y los descuentos y los descuentos serán liquidados en dicha mensualidad de la misma forma.

## **DE LOS PERMISOS**

Art 8 El Abandono de trabajo en horas laborables, sin permiso o sin justa causa, será sancionado según la gravedad de la falta o reincidencia. Pudiendo llegar a ser causal de visto bueno.

Art 9 La facultad para conceder permisos será de las personas autorizadas para ello. Quienes sin estar autorizados a dar permiso lo hicieren, serán sancionados.

Art 10 Solo serán validos los permisos determinados en este reglamento, los mismos que necesariamente deberán llevar la firma de la persona autorizada para conceder permisos.

Art 11 Los permisos remunerados serán por citas médicas, por prescripción médica, en caso de fallecimiento de su cónyuge o de sus parientes dentro del segundo grado de consanguinidad o afinidad, por ejercicio de sufragio o por declarar comisión de servicios hasta por un año.

## **DE LAS VACACIONES ANUALES**

Art 12 La compañía fijara la fecha en la cual los trabajadores podrán gozar de las vacaciones anuales según manda el art 73 del Código de Trabajo.

Art 13 Si la compañía necesita hacer uso de la facultad que concede el aplazamiento de las vacaciones por parte de la empresa, comunicara este particular al trabajador por escrito según art 74 del código de trabajo.

Art 14 Los trabajadores tendrán derecho a gozar anualmente de un periodo de descanso de quince días.

## **DE LAS OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES**

Art 15 Mantener disciplina en el trabajo y obedecer las órdenes de sus superiores ejecutándolas de inmediato y con la debida eficiencia.

- Presentarse al trabajo debidamente aseado y en aptitud mental y física para cabal cumplimiento de sus labores.
- Atender al público con diligencia y cortesía sin recibir ni exigir remuneraciones por los servicios que le corresponda prestar por cuenta de la compañía.
- Mantener los locales donde realicen sus trabajos en perfecto orden, así como los documentos correspondientes, archivos y demás artículos de la compañía.
- Respetar a los superiores y mantener completa armonía en sus relaciones con sus compañeros de trabajo. Tratar a sus jefes y compañeros con el respectivo respeto.
- Abstenerse de provocar escándalos en los lugares de trabajo o participar en ellas.
- Examinar al iniciar el trabajo, todos los equipos, mercaderías, herramientas, maquinaria y otros bienes que queden a su cuidado y mantenerlos en perfecto estado y dar aviso a su jefe de cualquier novedad.
- Leer y cumplir con el código sanitario, para lo cual el empleador facilitara a los trabajadores un ejemplar para el correspondiente estudio.

- Ejecutar la labor de acuerdo a las instrucciones y normas técnicas que se hubiesen impartido y cumplir estrictamente con las disposiciones impartidas por la compañía y sus autoridades competentes.

## **DE LAS OBLIGACIONES DE LOS EMPLEADORES**

Art16 Pagar a los trabajadores las cantidades que correspondan al trabajador en los términos del contrato y de acuerdo con las prescripciones del Código de Trabajo.

- Indemnizar a los trabajadores por accidentes que sufrieren en el trabajo y por las enfermedades profesionales, siempre que tal beneficio no le sea concedido por el IESS.
- Llevar el registro de Trabajadores, en el que conste su nombre, edad, procedencia, estado civil, entrada y salida.
- Conceder a los trabajadores el tiempo necesario para el ejercicio del sufragio.
- Tratar a los trabajadores con las debidas consideraciones, no infringiéndole maltratos de palabra u obra.
- Sujetarse al presente reglamento interno.
- Atender los reclamos de los trabajadores.
- Respetar la estabilidad del trabajador siempre que este demuestre eficiencia, honradez, buena conducta, asistencia regular, responsabilidad, productividad, cooperación, solidaridad, cumplimiento de todas las normas legales, reglamentarias y contractuales.

- Proporcionar oportunamente a los trabajadores los útiles, instrumentos y materiales necesarios para la ejecución del trabajo, en condiciones adecuadas para que este sea realizado.
- Inscribir a los trabajadores al IESS, desde el primer día de labores, dando aviso de entrada dentro de los primeros quince días y dar aviso de salida, de las modificaciones de sueldos y salarios, de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales y cumplir con las demás obligaciones previstas en las leyes sobre seguridad social.<sup>3</sup>

## **2.6. CREACIÓN DE ESTÁNDARES EN EL SERVICIO**

Se elaborará las recetas estándar para la preparación de los “box lunch” con los ingredientes necesarios para la elaboración en producción, con costos unitarios, las cantidades utilizadas, el rendimiento y los costos totales para establecer el precio de venta.

Se planeará la producción diaria del producto, con el fin de evitar sobrantes, mala presentación y pérdidas de materiales que incrementan el costo del día.

Se vigilará la demanda con el fin de adecuar a ellas las existencias, los costos y la producción.

Se definirá los volúmenes de venta, los costos en que se incurre y el margen de utilidad a lograr.

Se mantendrá estándares que permitan conservar los costos y los gastos en el nivel requerido sin debilitar la calidad y la eficiencia.

Se ofrecerá al estudiante opciones que le permitan la mejor combinación con base a su apetito, su dieta, la hora del día, el clima.

---

<sup>3</sup> Fuente: Reglamento Interno de Trabajo de la Compañía Gourmet Food Service GFS S.A

Se mantendrá un equilibrio entre la satisfacción del estudiante y los objetivos de la empresa.

Se establecerá estándares de compra creando modelos o patrones de calidad, peso, tamaño y características especiales conforme los cuales se debe realizar las adquisiciones, lo que ayuda a obtener uniformidad y estabilidad en la producción.

En los estándares de compra, se definirá los artículos sustitutos con el correspondiente estándar para prevenir situaciones de escasez o discontinuación de alguno de los productos principales.

## **2.7. ELABORACIÓN DE INCENTIVOS Y SANCIONES**

### **INCENTIVOS**

El incentivo más poderoso para un empleado será el reconocimiento personalizado e inmediato dicho por la persona adecuada y en el momento oportuno, esto significará para el empleado que se le ha dedicado el tiempo necesario para darse cuenta del logro.

Asegurarse de que el personal sea más que un empleado, un compañero, esto denotará la importancia que tiene para la empresa, representará un compromiso a largo plazo y sería la mejor manera de cerciorarse de que las personas están conforme en su trabajo haciendo la labor a ellos asignada en un ambiente adecuado.

La celebración de aniversarios y cumpleaños sería una forma importante de agradecer una larga relación entre una empresa y una persona. Una recompensa a largo plazo para agradecer los esfuerzos del empleado será ascenderlo o asignarle mayores responsabilidades, darles tareas especiales, encargarles capacitar a otros, enviarlos a cursos de capacitación superior, etc.



## **SANCIONES**

En cuanto a las sanciones laborales nos regiremos a las que establece el Código de Trabajo Ecuatoriano como:

Faltas repetitiva o injustificada de asistencia o impuntualidad, indisciplina o desobediencia.

Ofensas verbales o físicas al empresario a las personas que trabajan en la empresa o a los familiares que convivan con ellos.

Transgresión de la buena fe contractual o abuso de confianza en el desempeño del trabajo.

Disminución continuada y voluntaria en el rendimiento del trabajo normal o pactado.

Embriaguez habitual o toxicomanía que repercuten negativamente a la actividad laboral. Las sanciones graves se harán por escrito, en la que constará de la fecha y los hechos que han dado lugar a la misma.

### **2.8. CREACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA CARTA**

Se han creado cuatro variedades de “box lunch”, el cual estará compuesto de un sánduche (wrap, burrito, etc.), una fruta y una bebida, los mismos que cumplen con los parámetros de bares escolares exigidos por el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud<sup>4</sup>. El producto estará empacado lo que garantiza la integridad del mismo. A través del consumo de este tipo de alimentos se pretende eliminar los malos hábitos alimenticios, respetar y fomentar el conocimiento de prácticas alimentarias, incrementar el uso de

---

<sup>4</sup> Acuerdo Interministerial No.0004-10 (Anexo 7)

productos propios de la cada región, así como el acceso permanente de productos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes.

No.1 Sánduche de Atún con Vegetales/Fruta/Jugo Natural o Agua.

No.2 Burritos de Carne/Fruta/Jugo Natural o Agua.

No.3 Wrap de Pollo con Vegetales/Crudites con Salsa Golf/Jugo Natural o Agua.

No.4 Ensalada de Frutas/Empanada de Verde/Jugo Natural.

### 3. CAPÍTULO III. ASPECTO MERCADOLÓGICO

#### 3.1. INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Al ser la propuesta para el bar del Colegio Sagrados Corazones de Rumipamba nuestro mercado se centra a 1141 estudiantes, repartidas entre la Primaria (575 alumnas) y Secundaria (566 alumnas) del Plantel. Se realizó una encuesta a 120 alumnas de la Secundaria del plantel la cual constó de 8 preguntas.

#### **ENCUESTA SOBRE ALIMENTACIÓN EN EL “COLEGIO SAGRADOS CORAZONES DE RUMIPAMBA”**

**¿Qué edad tienes actualmente?**

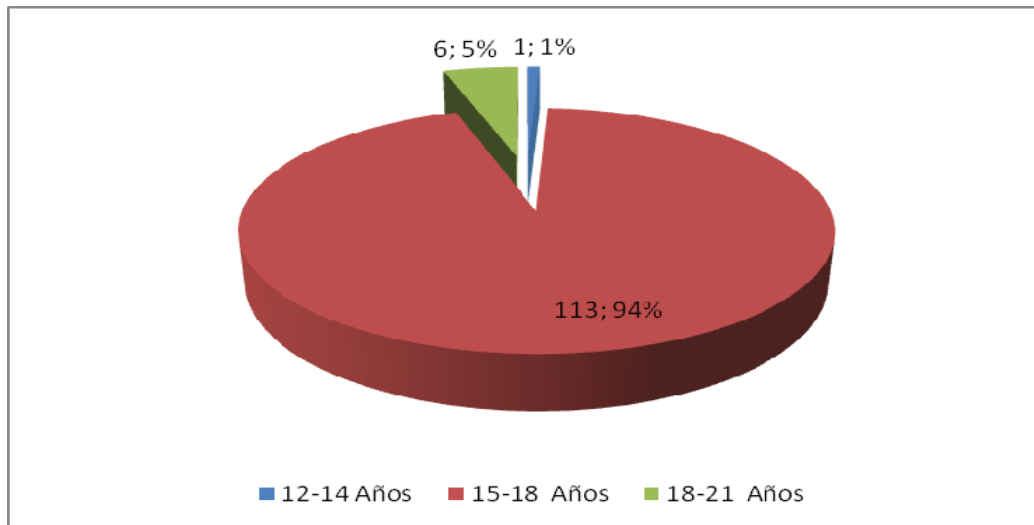
- 12-14 años....
- 15-18 años....
- 18-21 años....

Tabla 3.1 Edades

EDAD	N.- DE PERSONAS
12-14 Años	1
15-18 Años	113
18-21 Años	6

Elaborado por: Graciela Chávez

Gráfico 3.1 Edades



Elaborado por: Graciela Chávez

La mayoría de la población de la encuesta se encuentra entre las edades de 15, 16 y 17 años.

### ¿Qué prefieres consumir después de clases?

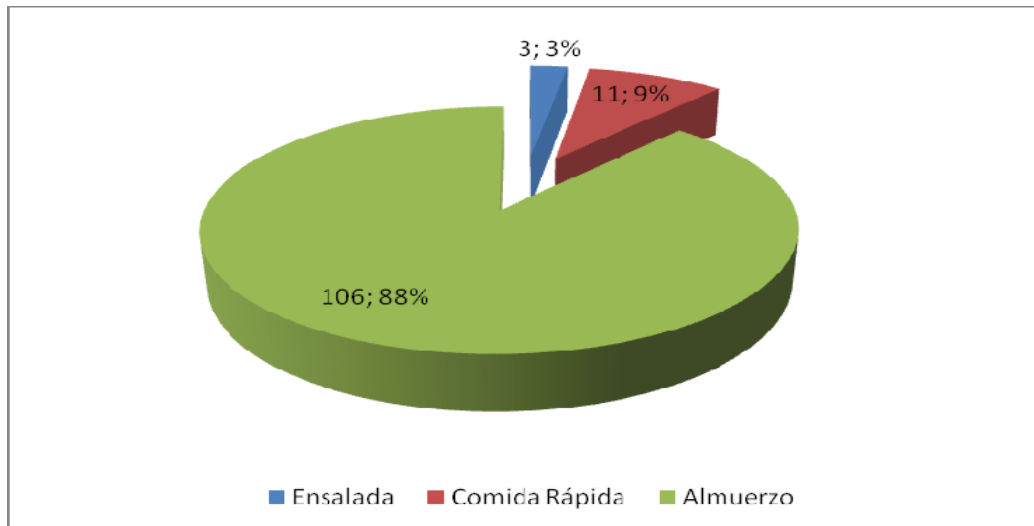
- Una simple ensalada
- Comida rápida (hamburguesa, papas fritas, hot dogs, etc.)
- Almuerzo completo

Tabla 3.2 Preferencia de Consumo

PREFERENCIA	N.- DE PERSONAS
Ensalada	3
Comida Rápida	11
Almuerzo	106

Elaborador por: Graciela Chávez

Gráfico 3.2 Preferencia de Consumo



Elaborado por: Graciela Chávez

El almuerzo completo es la opción preferida por los estudiantes para ser consumida después de clases

#### ¿Qué prefieres tomar cuando sientes sed?

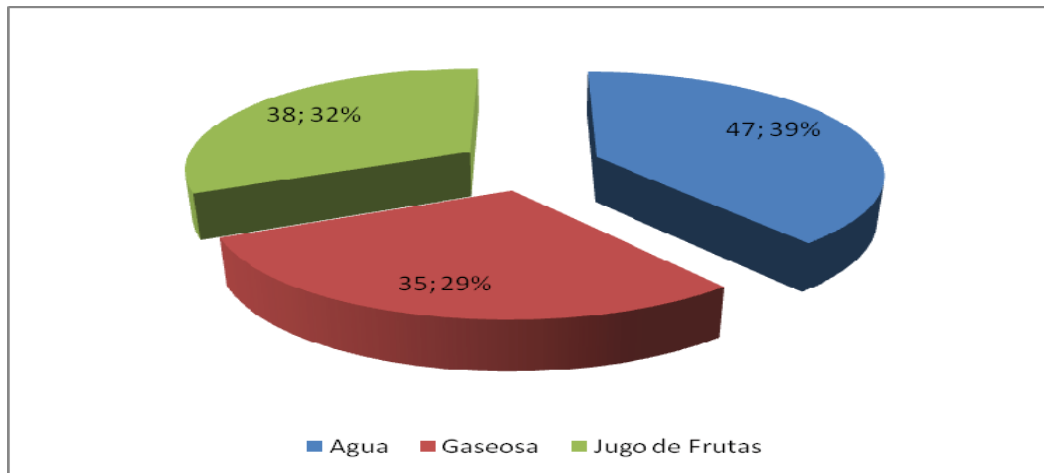
- Agua
- Gaseosa (Pepsi, Fanta, Sprite, etc.)
- Jugo de frutas

Tabla 3.3 Bebidas

BEBIDA	N.- DE PERSONAS
Agua	47
Gaseosa	35
Jugo de Frutas	38

Elaborado por: Graciela Chávez

Gráfico 3.3 Bebidas



Elaborado por: Graciela Chávez

En la presente pregunta la variación entre respuestas de la bebida preferida es muy corta por lo que el agua, el jugo de frutas y las gaseosas tienen una demanda parecida.

### ¿Tienes conocimientos de lo que es la alimentación?

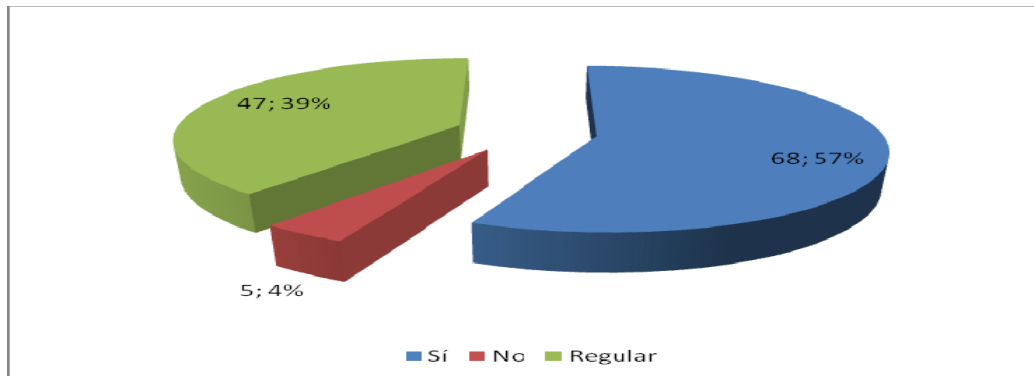
- Sí...
- No...
- Regular

Tabla 3.4 Enseñanza sobre Alimentación

CONOCIMIENTO	N.- DE PERSONAS
Sí	68
No	5
Regular	47

Elaborado por: Graciela Chávez

Gráfico 3.4 Enseñanza sobre Alimentación



Elaborado por: Graciela Chávez

La educación en cuanto al tema de la alimentación nos muestra que más de la mitad de alumnos la poseen, pero un muy buen porcentaje considera tener una regular educación sobre el tema.

#### Haces ejercicio para:

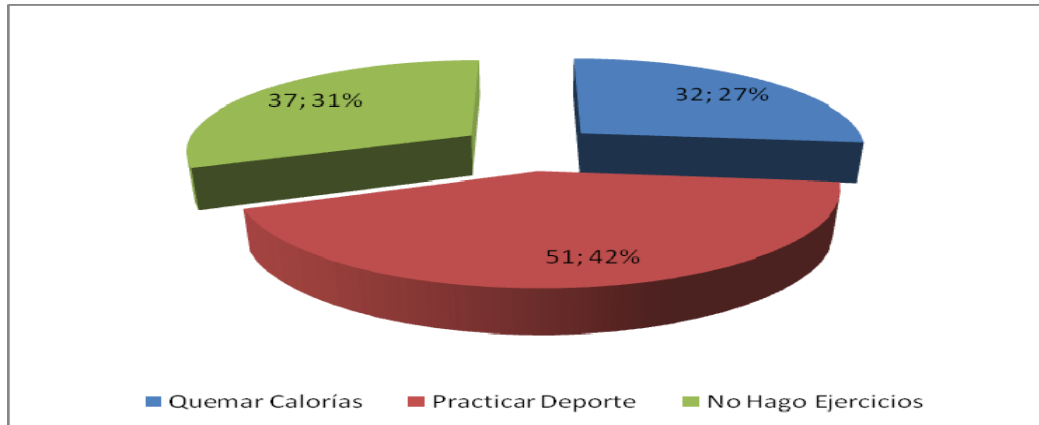
- Quemar calorías
- Practicar deporte
- No hago ejercicios

Tabla 3.5 Ejercicio

PARA	N.- DE PERSONAS
Quemar Calorías	32
Practicar Deporte	51
No Hago Ejercicios	37

Elaborado por: Graciela Chávez

Gráfico 3.5 Ejercicio



Elaborado por: Graciela Chávez

La mayoría de encuestados realizan deporte, seguidos de un porcentaje casi parecido entre los cuales hacen ejercicio para quemar calorías o no lo realizan ejercicios.

**¿Te gustaría consumir dentro del bar del colegio otras opciones a más de los almuerzos existentes?**

- Si...
- No...

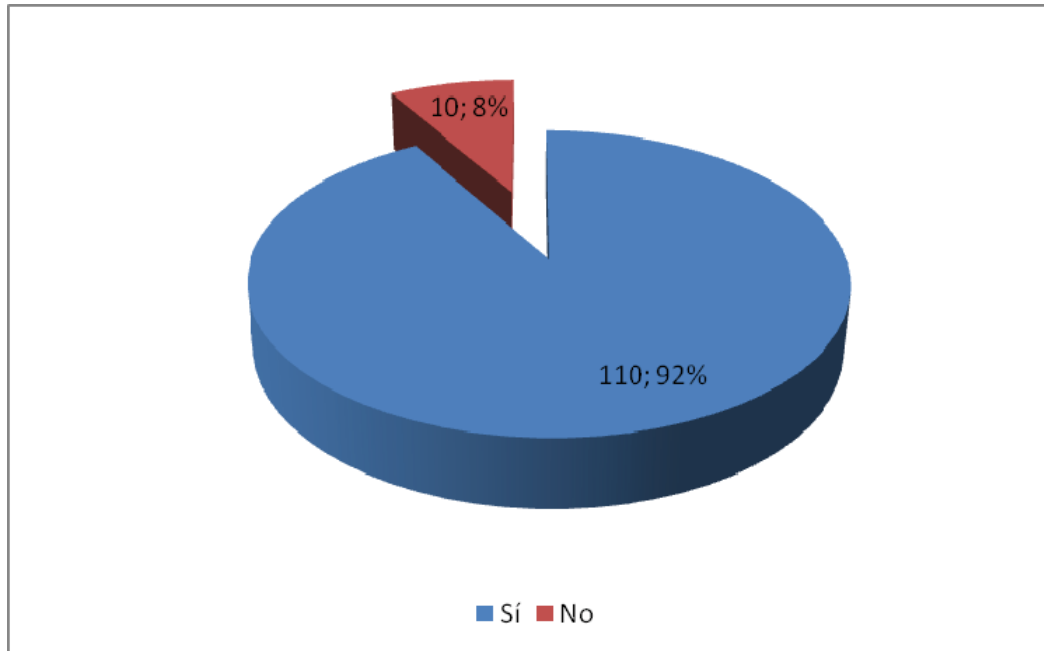
Tabla 3.6 Otras Opciones

OTRAS OPCIONES	N.- DE PERSONAS
Sí	110
No	10

Elaborado por: Graciela Chávez



Gráfico 3.6 Otras Opciones



Elaborado por: Graciela Chávez

El 92% de la muestra considera que desearían otras opciones en el menú del bar del colegio.

### ¿Qué tipo de opciones nutritivas te gustaría consumir dentro del colegio?

Al ser esta una pregunta abierta se ha considerado las opciones más evidentes en los gustos del alumnado, siendo los siguientes productos los más solicitados: Variedad de sánduches, ensaladas frescas, ensaladas de frutas, wraps, tacos, arroz con pollo, burritos, arroz relleno y bebidas como chocolate, yogurt, jugos naturales y batidos de frutas.

### ¿Cuánto es tu presupuesto para alimentación en el colegio?

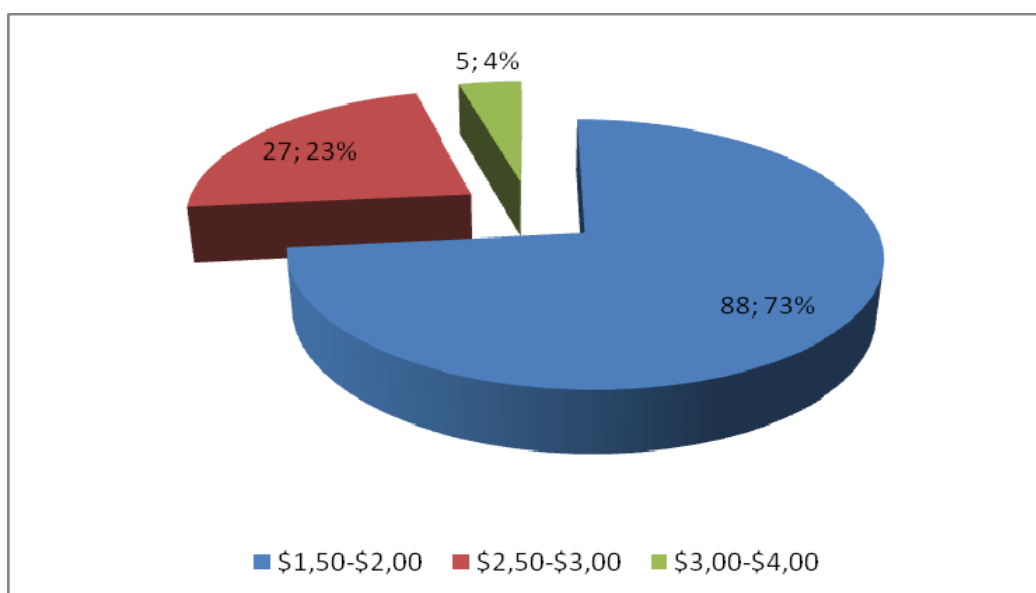
- \$1.50 \$2.00
- \$ 2.50 \$3.00
- \$ 3.00 \$4.00

Tabla 3.7 Presupuesto

PRESUPUESTO (\$)	N.- DE PERSONAS
\$1,50-\$2,00	88
\$2,50-\$3,00	27
\$3,00-\$4,00	5

Elaborado por: Graciela Chávez

Gráfico 3.7 Presupuesto



Elaborado por: Graciela Chávez

El presupuesto promedio de la mayoría de alumnos es de \$1,50 a \$2,00.

**Esta muestra nos arrojó el siguiente resultado:**

De una muestra global de 120 estudiantes se determina que el 88% tiene preferencia por una comida consistente, tomando en cuenta que las preferencias van hacia un tipo natural, se está encaminando el grupo hacia un tipo de alimentación más nutritiva combinando la práctica del deporte como una orientación saludable de vida.

Se determina de acuerdo a la encuesta que el conocimiento y la enseñanza de una buena alimentación no es la adecuada, lo cual no permite al consumidor valorar una alimentación sana y nutritiva, sin embargo se demuestra a la vez un deseo de cambiar sus hábitos alimenticios.

Se deberá cubrir todos los requerimientos nutricionales con un presupuesto que no sea superior a los \$ 1,75 diarios.

### **3.2. ANÁLISIS DE COMPETENCIA**

Se investigo sobre los diferentes negocios que presta servicio de alimentación a algunos Colegios de Quito y nos encontramos con los siguientes:

Catering Service- Colegio SEK- Belinda Guerrón. Teléfono: 2401134.

Fundación Colegio Americano - Teléfono 2483-166 ext. 127/130/116.

Colegio San Gabriel – Mauricio Romero.

Colegio Borja 3 Cavanis - Serviluch – Teléfono 099586614

Colegio Santa María Eufrosia - Sra. Lucia Vélez.

Colegio Rumipamba – Sra. María Crespo- Teléfono 2492668.

La mayor competencia con encontrada es la Sra. María Crespo, la Administradora actual del bar del Colegio Sagrados Corazones de Rumipamba, quien elabora el menú el cual es aprobado por el Departamento Médico. Los productos son elaborados en las instalaciones del Plantel y es la encargada de servir los alimentos a la hora del recreo y almuerzos, quien cuenta con el servicio en el plantel por más de 10 años. Adicionalmente tenemos como competencia las loncheras que son enviadas por los padres de familia.

### 3.3. CREACIÓN DE LA IMAGEN

Gráfico 3.8 Logo



Elaborado por: Graciela Chávez

Al ser el logotipo una parte importante en la imagen y marca del negocio se ha escogido las iniciales y nombre del negocio para recordarlo con facilidad y en inglés ya que se identifica con el mercado al que está dirigido. Al ser los colores una parte que en mercadotecnia denotan sensaciones y emociones sobre las personas y ya que influyen en la percepción del cliente respecto al producto o servicio, se ha escogido el color verde que se relaciona con la naturaleza por tanto en nuestro caso a la frescura de los vegetales y verduras, en cambio el amarillo se relaciona a la riqueza, al esplendor así como a la alegría de la juventud a la que va dirigido el mercado.

### **3.4. PROTECCIÓN LEGAL DE LA MARCA**

Registrar inmediatamente la marca antes de lanzar el producto al mercado para que goce de protección legal y no ser utilizados por terceros sin autorización del titular.

Tomar medidas activas para transmitir a sus empleados, intermediarios a los distribuidores que su marca representa únicamente al producto y por lo tanto ser utilizada de manera adecuada.

Registrar anualmente la marca en el mercado nacional. Registrar la concesión de licencia si así lo requiere el Derecho Marcario

Controlar adecuadamente la calidad del producto suministrado por el titular  
Renovar el registro de marca.

### **3.5. CREACIÓN Y MANEJO DE RELACIONES PÚBLICAS INTERNAS Y EXTERNAS (CREACIÓN DE UN MANUAL DE INDUCCIÓN AL NEGOCIO)**

Las Relaciones Públicas en el negocio están enfocadas en un conjunto de acciones destinadas a crear y mantener una buena imagen tanto ante el público en general como ante los trabajadores de la empresa.

Estas están conformadas por la organización de eventos o actividades o en la participación de eventos o actividades organizadas por otras empresas o instituciones, como por ejemplo actividades deportivas, culturales, seminarios, congresos, conferencias, obras de caridad, proyectos de ayuda, entre otros.

Estas acciones que de las Relaciones Publicas, consistirá en la comunicación o envío de información relacionada con la empresa y con los eventos o actividades que organiza o participa. Esta información será de la ser la calidad del producto que ofrecemos, los beneficios que implicará trabajar en la

empresa, el buen ambiente laboral que posee, las acciones importantes que ha realizado o está por realizar.

Información actualizada la cual comunicará o enviará a través de medios o canales tales como anuncios o comunicados de prensa, canales publicitarios, blogs, etc.

Las Relaciones Públicas se basarán en una comunicación bilateral, ya que esta no se dedicará a enviar un mensaje hacia el público o hacia sus trabajadores, si no también, permitirá recopilar la información de éstos, tal como necesidades, preferencias, cambios de opinión pública, intereses, etc.

La importancia de las Relaciones Públicas radicará en que permitir crear y mantener una imagen positiva de la empresa, lo que generará una buena promoción para ésta y lo que a su vez generará un clima favorable para las ventas, por tanto permite mantener una buena relaciones con los trabajadores, lo que generará un buen ambiente de trabajo y a lo que a su vez generará trabajadores motivados y eficientes.

Al personal interno se le capacitará constantemente para que sepan sobre el por qué de la marca, mediante charlas, la implementación del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura para crear conciencia de lo inocuo.

### **3.6. ESTRATEGIA DE MERCADO**

Por el lado del mercadeo, hay que crear estrategias claras las cuales no nos signifiquen pérdidas, para conseguir clientes estables vendiendo el producto en un principio con un margen de ganancia bajo, para luego gradualmente ir en aumento, sin cambiar la calidad del producto.

Para este punto tendremos en cuenta, las estrategias clásicas de publicidad el de boca en boca, el mismo alumnado del colegio nos servirá como portavoz del producto.

Otra estrategia sería dar a conocer a los padres de familia vía mail los menús mensualmente que se ofrecerán en el plantel. Tener un menú variado para mantener la expectativa en el alumnado.

Se colocará una pancarta vistosa en el bar en donde conste la foto de cada "box lunch", en nuestro caso empezaremos con cuatro opciones en donde se mostrarán los productos con el precio respectivo, de esta manera facilitaremos a los estudiantes apreciar visualmente el producto a consumir.

### **3.7. ESTABLECER PRESUPUESTO PARA MERCADO**

Cada vez que se creen nuevos menús para los "box lunch" se cambiarán las pancartas informativas, es decir se realizará cada mes, mas mismas tendrán una dimensión 0,80x 1,00 metros. Dichas pancartas están presupuestadas incluido el Arte y Fotografía en \$ 70 dólares y un porcentaje del 30% de Internet mensual.

### **3.8. MANEJO DEL LANZAMIENTO Y APERTURA DEL NEGOCIO**

Una vez establecido la fecha de apertura del negocio es decir a principios del mes de septiembre del 2012 se realizará una campaña de promoción a nivel del mismo colegio vía internet con los padres de familia para que ellos ya tengan conocimiento del nuevo servicio.

#### 4. CAPÍTULO IV. ASPECTO FINANCIERO DEL PROYECTO

##### 4.1 FINANCIERO

##### 4.1.1 MONTO ECONÓMICO PARA LA CONFORMACIÓN DE LA EMPRESA

Tabla 4.1 Presupuesto Proyecto

INVERSION INICIAL NATURAL LUNCH	
DETALLE	MONTO
ARRIENDO	600,00
ALIMENTOS BEBIDAS PERSONAL	154,00
SALARIOS	2.784,37
SUMINISTRO DE EMPAQUE	2.340,80
SUMINISTRO OFICINA	82,89
SUMINISTRO LIMPIEZA	111,68
LUZ	12,00
AGUA	10,00
GAS	35,00
TELEFONO	20,00
INTERNET	20,00
COMBUSTIBLE Y MANT. VEHICULO	30,00
UNIFORMES	768,32
MATERIA PRIMA	15.418,68
VEHICULO	12.000,00
INVERSION	1.977,00
<b>TOTAL</b>	<b>36.364,74</b>

Elaborado por: Graciela Chávez

Tabla 4.2 Presupuesto Anual

PRESUPUESTO PROYECTO NATURAL LUNCH													
	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	TOTALES	TIPO DE COSTO	
ARRIENDO	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00	6.000,00	f	
ALIMENTOS BEBIDAS PERSONAL	154,00	154,00	154,00	154,00	154,00	154,00	154,00	154,00	154,00	154,00	1.540,00	f	
SALARIO	2.784,37	2.784,37	2.784,37	2.784,37	2.784,37	2.784,37	2.784,37	2.784,37	2.784,37	2.784,37	27.843,71	f	
SUMINISTRO DE EMPAQUE	2.340,80	2.340,80	2.340,80	2.340,80	2.340,80	2.340,80	2.340,80	2.340,80	2.340,80	2.340,80	23.408,00	v	
SUMINISTRO OFICINA	82,89	26,89	29,20	21,66	22,59	39,92	20,53	19,20	23,07	35,51	321,42	f	
SUMINISTRO LIMPIEZA	111,68	103,88	110,68	121,58	130,78	183,28	111,68	122,78	110,68	103,68	1.210,72	f	
LUZ	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	120,00	f	
AGUA	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	100,00	f	
GAS	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	35,00	350,00	f	
TELEFONO	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	200,00	f	
INTERNET	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	200,00	f	
COMBUSTIBLE Y MANTENIMIENTO VEHICULO	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	300,00	f	
UNIFORMES	768,32										768,32	f	
MATERIA PRIMA	15.418,68	15.418,68	15.418,68	15.418,68	15.418,68	15.418,68	15.418,68	15.418,68	15.418,68	15.418,68	154.186,82	v	
VEHICULO	12.000,00										12.000,00	f	
INVERSION EQUIPOS Y VEHICULO	1.977,00	1.977,00	1.977,00	1.977,00	1.977,00	1.977,00	1.977,00	1.977,00	1.977,00	1.977,00	19.770,00	f	
	36.364,74	23.532,62	23.541,73	23.545,10	23.555,22	23.625,05	23.534,06	23.543,83	23.535,60	23.541,04	248.318,99		

Elaborado por: Graciela Chávez



Tabla 4.3 Presupuesto Suministros de Limpieza

SUMINISTROS DE LIMPIEZA														
DETALLE	CONSUMO	PRECIO UNIT	PRECIO TOTAL	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	TOTAL ANUAL
ESCOBA PLASTICA	1	\$ 2,40	\$ 2,40	53,41	53,41	53,41	53,41	53,41	53,41	53,41	53,41	53,41	53,41	53,41
FUNDAS 34*47 NEGRAS	60	\$ 0,20	\$ 12,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
GUANTES QUIRURGICOS	2	\$ 5,25	\$ 10,50	15,26	15,26	15,26	15,26	15,26	15,26	15,26	15,26	15,26	15,26	15,26
GUANTES DE CAUCHO	4	\$ 1,50	\$ 6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
JABON LIQUIDO	1	\$ 26,70	\$ 26,70				18,90	18,90			18,90			
GEL DESINFECTANTE	1	\$ 53,41	\$ 53,41						80,60					
MASCARILLA	50	\$ 0,12	\$ 6,00	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70	3,70
MOPA	1	\$ 15,26	\$ 15,26	1,00						1,00			1,00	
PAPEL HIGIENICO 250 METROS	2	\$ 3,00	\$ 6,00	8,00		8,00		8,00		8,00		8,00		
TOALLA INDUSTRIAL	2	\$ 9,45	\$ 18,90	18,31	18,31	18,31	18,31	18,31	18,31	18,31	18,31	18,31	18,31	18,31
DESENGRASANTE	20	\$ 4,03	\$ 80,60		1,20			1,20			1,20			
DETERGENTE DE VAJILLAS	1	\$ 3,70	\$ 3,70	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ESTROPAJOS DE ALAMBRE	4	\$ 0,25	\$ 1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
COLORO	2	\$ 4,00	\$ 8,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
DESINFECTANTE DE VERDURAS	20	\$ 0,92	\$ 18,31	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VILEDA VERDE	4	\$ 0,30	\$ 1,20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>TOTAL APROX. POR MES \$</b>				<b>111,68</b>	<b>103,88</b>	<b>110,68</b>	<b>121,58</b>	<b>130,78</b>	<b>183,28</b>	<b>111,68</b>	<b>122,78</b>	<b>110,68</b>	<b>103,68</b>	<b>1210,72</b>

Elaborado por: Graciela Chávez

Tabla 4.4 Presupuesto Empaque

PRESUPUESTO EMPAQUE	DETALLE	CAJA	FUNDA PLASTICA	VASO PLASTICO	CUCHARA	SERVILLETA	TOTAL DE EMPAQUE
	CONSUMO	17.600,00	17.600,00	17.600,00	17.600,00	17.600,00	
	PRECIO UNITARIO	\$ 0,10	\$ 0,002	\$ 0,02	\$ 0,01	\$ 0,001	\$ 0,13
	PRECIO TOTAL	\$ 1.760,00	\$ 35,20	\$ 352,00	\$ 176,00	\$ 17,60	\$ 2.340,80
	SEP	\$ 1.760,00	\$ 35,20	\$ 352,00	\$ 176,00	\$ 17,60	\$ 2.340,80
	OCT	\$ 1.760,00	\$ 35,20	\$ 352,00	\$ 176,00	\$ 17,60	\$ 2.340,80
	NOV	\$ 1.760,00	\$ 35,20	\$ 352,00	\$ 176,00	\$ 17,60	\$ 2.340,80
	DIC	\$ 1.760,00	\$ 35,20	\$ 352,00	\$ 176,00	\$ 17,60	\$ 2.340,80
	ENE	\$ 1.760,00	\$ 35,20	\$ 352,00	\$ 176,00	\$ 17,60	\$ 2.340,80
	FEB	\$ 1.760,00	\$ 35,20	\$ 352,00	\$ 176,00	\$ 17,60	\$ 2.340,80
MAR	\$ 1.760,00	\$ 35,20	\$ 352,00	\$ 176,00	\$ 17,60	\$ 2.340,80	
ABR	\$ 1.760,00	\$ 35,20	\$ 352,00	\$ 176,00	\$ 17,60	\$ 2.340,80	
MAY	\$ 1.760,00	\$ 35,20	\$ 352,00	\$ 176,00	\$ 17,60	\$ 2.340,80	
JUN	\$ 1.760,00	\$ 35,20	\$ 352,00	\$ 176,00	\$ 17,60	\$ 2.340,80	
TOTAL ANUAL						\$ 25.748,80	

Elaborado por: Graciela Chávez

Tabla 4.5 Presupuesto Suministros de Oficina

SUMINISTROS DE OFICINA														
DETALLE	CONSUMO	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	TOTAL ANUAL
APOYA MANOS ACRILICO	2	3,11	6,22	6,22					6,22					
ARCHIVADORES ACORDEON	1	15	15,00	15,00										
BLK FACTURAS	1	6	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	
BLK LISTA DE MERCADO	1	5,00	5,00	5,00										
CARPETA BENE GRANDE	2	2,00	4,00	4,00										
CARPETA BENE PEQUEÑA	1	1,90	1,90		1,90									
CINTA EMBALAJE	1	0,92	0,92	0,92	0,92	0,92	0,92	0,92	0,92	0,92	0,92	0,92	0,92	
CINTA SCOTCH	1	1,28	1,28	1,28	1,28	1,28	1,28	1,28	1,28	1,28	1,28	1,28	1,28	
CORRECTOR TIPO BOLIGRAFO	1	1,46	1,46	1,46	1,46	1,46	1,46	1,46	1,46	1,46	1,46	1,46	1,46	
CLIPS	1	0,30	0,30	0,30			0,30			0,30			0,30	
DISPENSADOR CINTA SCOTCH	1	4,34	4,34											
ENGRAPADORA	1	14	14,00											
ESTILETE	1	0,48	0,48				0,48					0,48	0,48	
ETIQUETAS MULTITEG	5	0,57	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	2,85	
FOLDER CARTULINA	5	0,09	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	
GRAPAS	1	0,65	0,65	0,65			0,65			0,65			0,65	
HOJAS 75 GRAMOS	1	3,39	3,39	3,39				3,39				3,39		
HOJAS ENCUESTA	100	0,1	10,00			10,00			10,00				10,00	
HOJAS IMPRESAS	10	0,04	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	
MARCADOR RESALTADOR	1	0,38	0,38	0,38			0,38			0,38			0,38	
MARCADOR PUNTA GRUESA	1	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	
MARCADOR TIZA LIQUIDA	1	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	
MASQUIN	1	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	1,30	
PEGA EN BARRA	1	1,29	1,29		1,29									
PERFORADORA	1	3,91	3,91	3,91										
POST IT	1	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	0,44	
PROTECTOR HOJAS	5	0,27	1,35	1,35										
REGLA ACRILICA	1	0,40	0,40	0,40										
SEPARADOR PLASTICO	1	0,35	0,35	0,35										
SOBRES IMPRESOS	10	0,06	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	
TARJETA KARDEX	50	0,09	4,50	4,50	4,50				4,50				4,50	
TARJETAS DE IDENT. PERSONAL	10	0,09	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	0,90	
TARJETERO TIPO AGENDA	1	3,24	3,24	3,24										
TIJERA	1	0,65	0,65				0,65							
CALCULADORA	1	15,00	15,00	15,00										
VINCHAS	1	1,21	1,21	1,21	1,21	1,21	1,21	1,21	1,21	1,21	1,21	1,21	1,21	
<b>TOTAL SUMINISTROS OFICINA</b>				<b>82,89</b>	<b>26,89</b>	<b>29,20</b>	<b>21,66</b>	<b>22,59</b>	<b>39,92</b>	<b>20,53</b>	<b>19,20</b>	<b>23,07</b>	<b>35,51</b>	<b>321,42</b>

Elaborado por: Graciela Chávez

**4.1.2. REALIZAR LOS PRESUPUESTOS DE ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS DE TRABAJO (BATERÍA DE COCINA), ÚTILES DE OFICINA, MUEBLES Y ENSERES, MANTELERÍA, ETC.**

Tabla 4.6 Presupuesto Equipos y Vehículo

INVERSIONES EQUIPOS Y VEHICULO	CANT	VALOR	TOTAL	DEPRECIACION Y AMORTIZACION	
<b>DETALLE</b>					
<b>EQUIPAMIENTO</b>					
COCINA INDUSTRIAL A GAS	1	690,00	690,00	588,30	
CONGELADOR REFRIGERADOR	1	1.800,00	1.800,00		
MESA DE TRABAJO	1	345,00	345,00		
LICUADORA INDUSTRIAL	1	656,00	656,00		
ESTANTERIA	1	545,00	545,00		
CAMPANA EXTRACTORA	1	850,00	850,00		
LAVADERO DOBLE POZO	1	980,00	980,00		
BALANZA	1	16,95	16,95		
<b>SUBTOTAL</b>			<b>5.882,95</b>		
<b>ACTIVOS DE OPERACIÓN</b>					
OLLAS DE 32 LITROS ACERO INIXIDABLE	2	262,56	525,12	355,36	
SARTEN	2	42,00	84,00		
TABLAS DE PICAR	3	21,16	63,48		
TAZON 20 LT DE ACERO INOXIDABLE	2	26,62	53,24		
BANDEJA RECTANGULAR 48 X 43	5	25,87	129,35		
CUCHARETA 38.1 CM	3	2,40	7,20		
CUCHILLO PARA FILETIAR	2	6,66	13,32		
CUCHILLO DE PAN	2	7,88	15,76		
CUCHILLO DE CARNE	2	6,76	13,52		
CUCHARON 12 ONZ	2	5,00	10,00		
GABETAS	10	11,00	110,00		
PINZAS METALICAS	3	2,47	7,41		
RALLADOR	2	9,79	19,58		
ABRELATAS	1	14,11	14,11		
<b>SUBTOTAL</b>			<b>1.066,09</b>		
<b>EQUIPOS</b>					
COMPUTADOR	1	700,00	700,00		273,67
IMPRESORA	1	96,00	96,00		
TELEFONO	1	25,00	25,00		
<b>SUBTOTAL</b>			<b>821,00</b>		
<b>VEHICULOS</b>					
CAMIONETA CON FURGON	1	12.000,00	12.000,00	600,00	
<b>SUBTOTAL</b>			<b>12.000,00</b>		
<b>TOTAL</b>			<b>19.770,04</b>		
<b>TOTAL MENSUAL</b>			<b>1.977,00</b>	<b>1817,325</b>	

Elaborado por: Graciela Chávez

#### 4.1.3. ESTABLECER PRESUPUESTOS DE VENTA

Tabla 4.7 Presupuesto de Ventas

PRESUPUESTO DE VENTAS						
	PORCENTAJE	DIAS MES	CMx	Rotación	CP	Ventas
SEPTIEMBRE	38%	30	36.000	13.680	1,75	23.940
OCTUBRE	38%	31	37.200	14.136	1,75	24.738
NOVIEMBRE	38%	30	36.000	13.680	1,75	23.940
DICIEMBRE	40%	31	37.200	14.784	1,75	25.872
ENERO	45%	31	37.200	16.740	1,75	29.295
FEBRERO	55%	28	33.600	18.480	1,75	32.340
MARZO	60%	31	37.200	22.320	1,75	39.060
ABRIL	65%	30	36.000	23.400	1,75	40.950
MAYO	65%	31	37.200	24.180	1,75	42.315
JUNIO	65%	30	36.000	23.400	1,75	40.950
<b>TOTAL ANUAL</b>			<b>217.200</b>	<b>128.520</b>		<b>323.400</b>

Elaborado por: Graciela Chávez

#### 4.1.4. DETERMINAR EL PUNTO DE EQUILIBRIO A TRAVÉS DE NÚMERO DE CLIENTES Y /O “VALE O CONSUMO PROMEDIO

Tabla 4.8 Punto de Equilibrio

VENTAS PROYECTADAS		323400
COSTO VARIABLES	\$	177.594,82
COSTO FIJOS	\$	70.724,17
PUNTO DE EQUILIBRIO		248318,99

MARGEN DE CONTRIBUCIÓN			
PRECIO DE VENTA	COSTO		VARIABLE
\$	1,75	\$	1,22 \$ 0,53

MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

PUNTO DE EQUILIBRIO		
COSTOS FIJOS ENTRE	MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	Columna1
\$	70.724,17	0,53
		37483,81
		\$ 65.596,67

UNIDAD

EN DEFINITIVA

Si la empresa vende 37483,81 lunch no obtiene ni beneficios ni pérdidas.

Si vende menos tendrá pérdidas.

Elaborado por: Graciela Chávez

Gráfico 4.1 Punto de Equilibrio



Elaborado por: Graciela Chávez

**4.1.5. ESTABLECER FLUJO DE CAJA**

Tabla 4.9 Flujo de Caja

EMPRESA NATURAL LUNCH FLUJO DE EFECTIVO			
<b>DE OPERACIÓN</b>			
Efectivo recibido de los clientes	\$	323.400,00	
<b>Efectivo proporcionado por actividades de operación</b>			<b>\$ 323.400,00</b>
Pagos de efectivo a proveedores y empleados	-\$	236.318,99	
Efectivo descubierto en actividades de operación			-\$ 236.318,99
<b>Efectivo neto de actividades de operación</b>			<b>\$ 87.081,01</b>
<b>INVERSIÓN.</b>			
Efectivo pagado para adquirir activos fijos		-\$ 87.081,01	
<b>Flujo de efectivo neto de actividades de inversión.</b>			<b>\$ 87.081,01</b>

Elaborado por: Graciela Chávez

#### 4.1.6. ANÁLISIS FINANCIEROS DE SITUACIÓN INICIAL

Tabla 4.10 Estado Situación Inicial

<b>EMPRESA NATURAL LUNCH</b>		
<b>ESTADO SITUACION INICIAL</b>		
<b>ACTIVO</b>		
		<b>\$ 37.973,09</b>
BANCOS	\$ 2.784,37	
INVENTARIO MP	\$ 15.418,68	
VEHICULO	\$ 12.000,00	
EQUIPOS OFICINAS	\$ 821,00	
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ 5.882,95	
EQUIPO DE OPERACIÓN	\$ 1.066,09	
<b>PASIVO</b>		
CUENTAS X PAGAR	\$ -	
<b>PATRIMONIO</b>		
CAPITAL	-\$ 37.973,09	
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>		<b>-\$ 37.973,09</b>

Elaborado por: Graciela Chávez

#### 4.2. COSTES

##### 4.2.1. DETERMINAR Y DESARROLLAR EL PROCESO PARA LA ELABORACION DEL PRODUCTO

##### BOX LUNCH 1.

##### SANDUCHE DE ATUN CON VEGETALES

Lavamos y desinfectamos las verduras, procedemos a picar en tajadas el tomate y el pepinillo, cortamos en juliana la lechuga. Aparte mezclamos en la mayonesa un poco de curry. Abrimos la lata de atún y escurrimos el agua. En

una mesa aparte colocamos las rodajas de pan, untamos la mayonesa, luego colocamos la lechuga, el pepinillo, el tomate y por último el atún, ponemos la tapa de pan y empacamos.

## FRUTA DE TEMPORADA

Procedemos a lavar una por una la fruta de temporada y luego la desinfectamos y secamos para empacar.

## JUGO NATURAL DE MORA

Lavar y desinfectar las moras. Sacar hojitas o palitos de las mismas moras. Poner la fruta en la licuadora con agua. Agregar el azúcar. Licuar por máximo 10 minutos. Colar la mezcla. Verter el jugo en los vasos y tapar bien.

## **BOX LUNCH 2.**

### WRAP DE POLLO CON VEGETALES

Cortar el pimiento, la zanahoria, el zuquini amarillo, y el calabacín verde en juliana. Poner en una sartén a fuego bajo. Incorporar el pollo en tiras. Remover y dejar que se sofría durante 5 minutos. Incorporar sal, pimienta, salsa de soya y el ajonjolí. Cuando el pollo esté listo (que no llegue a dorarse), lo sacamos todo a una fuente y reservamos.

Poner la tortilla de maíz a la plancha a fuego medio fuerte. Salpicarlas con un poco de agua con la mano, sin miedo. Darle un par de vueltas hasta que se dore.

Una vez listas las tortillas rellenamos con la lechuga en juliana y la mezcla que reservamos, y procedemos a cerrar, juntar los dos extremos en la mitad del mismo y con los dos dedos pulgares levantamos una punta y enrollamos. Luego empacamos.

#### CRUDITES CON SALSA GOLF

Lavar y desinfectar las zanahorias y el apio. Cortar en bastoncitos y reservar en una fuente. Para la salsa golf mezclar la mayonesa con la salsa de tomate. Sazonar con sal y pimienta para dar un toque diferente a la preparación.

#### JUGO NATURAL

Lavar y desinfectar las moras. Sacar hojitas o palitos de las mismas moras. Poner la fruta en la licuadora con agua. Agregar el azúcar. Licuar por máximo 10 minutos. Colar la mezcla. Verter el jugo en los vasos y tapar bien.

#### **BOX LUNCH 3.**

#### BURRITOS DE CARNE Y FRIJOLES

Remojar los frijoles el día anterior y poner a cocinar. Poner en una sartén a fuego bajo el ajo, la cebolla blanca y el tomate en juliana. Remover y dejar que se sofría por 3 minutos. Incorporar la carne molida. Agregar salsa de tomate. Sazonar con sal y comino. Antes terminar la cocción agregar el ají sin semilla en juliana y el cilantro.



Ablandar y calentar las tortillas. Recalentar los frijoles, en caso necesario. Colocar unas 2 ½ cucharas de frijoles en la mitad inferior de las tortillas y extender la mezcla un poco. Hacer otra capa con la mezcla de carne, guacamole y queso. Para formar el burrito doblar la orilla de la tortilla haciendo el doblez hacia arriba que cubra el relleno. Doblar la orilla inferior sobre el relleno y luego enrollar no muy ajustado, dejar abierto el extremo izquierdo del burrito. Empacar.

#### FRUTA DE TEMPORADA

Procedemos a lavar una por una la fruta de temporada y luego la desinfectar y secar para empacar.

#### JUGO NATURAL

Lavar y desinfectar las moras. Sacar hojitas o palitos de las mismas moras. Poner la fruta en la licuadora con agua. Agregar el azúcar. Licuar por máximo 10 minutos. Colar la mezcla. Verter el jugo en los vasos y tapar bien.

#### **BOX LUNCH 4.**

#### ENSALADA DE FRUTAS

Lavar y desinfectar todas las frutas. Empezamos con la piña cortar con un cuchillo el tallo junto con un pequeño de carne y base de la piña. Colocar la fruta en posición vertical y cortar la corteza en tiras, de arriba abajo, siguiendo el contorno de la fruta. Quitar los ojos a la piña, sacar el corazón y picar la fruta en cuadritos. Luego seguimos con la sandía, cortar ambas bases de la fruta.

Colocar en posición vertical y cortar la corteza en tiras incluida la parte blanca de arriba hacia abajo, siguiendo el contorno de la fruta. Picar la sandia en cuadros. La papaya seguimos el mismo procedimiento de la sandia. Para el guineo tomar la fruta con la mano que menos uses, con la otra mano romper la punta hacia un lado, sosteniendo la punta del tallo y tirando hacia un lado, abriéndolo. Tirar de la cáscara hacia abajo, pero no del todo, tantas veces sea necesario. Picar el guineo en trozos pequeños. Mezclar toda la fruta picada y empacar.

#### EMPANADA DE VERDE

Lavar y pelar los verdes. Cortar la mitad de los verdes por la mitad. Hervir la otra mitad con agua y sal hasta que se ablanden. Dejar enfriar en la misma agua. Rallar los verdes crudos. Combinar los verdes crudo y cocinado con huevo, mantequilla y sal, en el procesador de alimentos, mezclar hasta formar una masa suave y un poco pegajosa. Forme una bola con la masa y deje reposar en un tazón a temperatura ambiente por un par de horas. Mezcle el queso y la cebolla para preparar el relleno de las empanadas. Estire la masa hasta formar un hoja fina con rodillo (utilice aceite en las manos). Utilice un molde redondo para cortar la masa. Ponga una cucharada de relleno en medio de la masa, doble y selle. Ponga las empanadas crudas en la refrigeradora por una hora (Ayuda a que se sellen mejor). Poner a freír las empanadas, volteando hasta que estén doradas, de 3 a 4 minutos a cada lado. Poner las empanadas sobre papel absorbente para quitar exceso de grasa. Empacar.

#### JUGO NATURAL

Lavar y desinfectar las moras. Sacar hojitas o palitos de las mismas moras. Poner la fruta en la licuadora con agua. Agregar el azúcar. Licuar por máximo 10 minutos. Colar la mezcla. Verter el jugo en los vasos y tapar bien.

#### **4.2.2. ESTABLECER PRESUPUESTO DEL ROL DE PAGOS**

Como el proyecto está en la capacidad de atender a un promedio de 800 box lunch diarios, habrá un Administrador, 1 Chef, 2 Cocineros, 1 Posillero, 1 Contador y 1 Servicio de Entrega para la producción, almacenamiento, empaque y distribución del producto, se ha decidido que es necesario trabajar un solo turno diurno en un horario de 05h00 a 14h00 incluido una hora de Almuerzo del Personal.

##### **1 Administrador**

\$ 350,00 + Décimo Cuarto + Décimo Quinto + Vacaciones + Fondos de Reserva + Aportes Patronales

##### **1 Chef**

\$ 280,00 + Décimo Cuarto + Décimo Quinto + Vacaciones + Fondos de Reserva + Aportes Patronales

##### **2 Cocineros**

\$ 264,00 c/u + Décimo Cuarto + Décimo Quinto + Vacaciones + Fondos de Reserva + Aportes Patronales cada uno.

##### **1 Posillero**

\$ 264,00 c/u + Décimo Cuarto + Décimo Quinto + Vacaciones + Fondos de Reserva + Aportes Patronales

**1 Contador**

\$ 289,00 c/u + Décimo Cuarto + Décimo Quinto + Vacaciones + Fondos de Reserva + Aportes Patronales

**1 Servicio de Entrega**

\$ 264,00 c/u + Décimo Cuarto + Décimo Quinto + Vacaciones + Fondos de Reserva + Aportes Patronales

Tabla 4.11 Presupuesto Sueldos

EMPRESA NATURAL LUNCH							
PRESUPUESTO DE SUELDOS							
NOMINA	SUELDO	APORTE PATRONAL	DECIMO CUARTO	DECIMO TERCERO	FONDO DE RESERVA	VACACIONES	TOTAL ANUAL
Administrador	\$ 350,00	\$ 43,23	\$ 22,00	\$ 29,17	\$ 29,17	\$ 14,58	\$ 488,14
Contador	\$ 289,00	\$ 35,69	\$ 22,00	\$ 24,08	\$ 24,08	\$ 12,04	\$ 406,90
Servic Entrega	\$ 264,00	\$ 32,60	\$ 22,00	\$ 22,00	\$ 22,00	\$ 11,00	\$ 373,60
Chef	\$ 280,00	\$ 34,58	\$ 22,00	\$ 23,33	\$ 23,33	\$ 11,67	\$ 394,91
Cocinero 1	\$ 264,00	\$ 32,60	\$ 22,00	\$ 22,00	\$ 22,00	\$ 11,00	\$ 373,60
Cocinero 2	\$ 264,00	\$ 32,60	\$ 22,00	\$ 22,00	\$ 22,00	\$ 11,00	\$ 373,60
Posillero	\$ 264,00	\$ 32,60	\$ 22,00	\$ 22,00	\$ 22,00	\$ 11,00	\$ 373,60
							\$ 2.784,37
<b>TOTAL NOMINA</b>							\$ 33.412,45

Elaborado por: Graciela Chávez

### 4.2.3. CREAR RECETAS ESTANDAR

Tabla 4.12 Receta Estándar 1

RECETA ESTÁNDAR						
TIPO DE PREPARACION:		SANDUCHE DE ATUN CON VEGETALES			# RECETA: 001	
PERSONAS:		12				
CANTIDAD BRUTA	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD NETA	MULT.	PRECIO UNITARIO \$	TOTAL
0,95	ATUN EN AGUA	KG	0,95	1,00	\$ 5,25	\$ 4,99
0,4	LECHUGA	KG	0,035	11,43	\$ 0,38	\$ 0,15
0,18	MAYONESA	KG	0,18	1,00	\$ 1,93	\$ 0,35
0,002	CURRY	KG	0,002	1,00	\$ 3,00	\$ 0,01
0,696	PAN GRILLE	KG	0,696	1,00	\$ 1,75	\$ 1,22
0,5	PEPINILLO	KG	0,75	0,67	\$ 0,28	\$ 0,14
0,5	TOMATE	KG	0,45	1,11	\$ 0,60	\$ 0,30
			3,063			7,15
GRAMOS PRODUCIDOS:		3.100,00				
CANTIDAD DE PORCIONES:		12				
TAMAÑO EN GRAMOS:		258,33				
COSTOS STD:		\$ 0,60				

Elaborado por: Graciela Chávez

Tabla 4.13 Receta Estándar 2

RECETA ESTÁNDAR						
TIPO DE PREPARACION:		WRAP DE POLLO CON VEGETALES			# RECETA: 002	
PERSONAS:		12				
CANTIDAD BRUTA	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD NETA	MULT.	PRECIO UNITARIO \$	TOTAL
0,9	POLLO	KG	0,9	1,00	\$ 4,63	4,167
0,42	TORTILLAS TRIGO	KG	0,42	1,00	\$ 2,16	2,16
0,3	PIMIENTO VERDE	KG	0,25	1,20	\$ 1,00	0,3
0,35	ZANAHORIA	KG	0,31	1,13	\$ 0,25	0,0875
0,5	ZUQUINI AMARILLO	KG	0,4	1,25	\$ 0,30	0,15
0,5	CALABACIN VERDE	KG	0,45	1,11	\$ 0,35	0,175
0,5	LECHUGA	KG	0,4	1,25	\$ 0,38	0,19
0,025	AJONJOLI	KG	0,025	1,00	\$ 3,20	0,08
0,1	SALSA SOYA	LT	0,1	1,00	\$ 1,55	0,155
0,2	ACEITE	LT	0,2	1,00	\$ 1,45	0,29
0,005	SAL	KG	0,005	1,00	\$ 0,21	0,00105
0,002	PIMIENTA	KG	0,002	1,00	\$ 4,00	0,008
			3,462			7,76
GRAMOS PRODUCIDOS:		3.500,00				
CANTIDAD DE PORCIONES:		12				
TAMAÑO EN GRAMOS:		291,67				
COSTOS STD:		\$ 0,65				

Elaborado por: Graciela Chávez

Tabla 4.14 Receta Estándar 3

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>						
<b>TIPO DE PREPARACION:</b>		<b>BURRITOS CARNE Y FRIJOLES</b>			<b># RECETA: 003</b>	
<b>PERSONAS:</b>		<b>12</b>				
<b>CANTIDAD BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD NETA</b>	<b>MULT.</b>	<b>PRECIO UNITARIO \$</b>	<b>TOTAL</b>
0,960	CARNE MOLIDA	KG	0,96	1,00	\$ 2,60	2,496
0,5	TOMATE RIÑÓN	KG	0,35	2,74	\$ 0,60	0,576
0,1	AJI SIN PEPA	KG	0,1	5,00	\$ 0,70	0,35
0,36	FREJOL ROJO	KG	0,36	0,28	\$ 1,90	0,19
0,3	CEBOLLA BLANCA	KG	0,25	1,44	\$ 0,50	0,18
0,01	AJO PELADO	KG	0,01	30,00	\$ 1,50	0,45
0,005	SAL	KG	0,005	2,00	\$ 0,21	0,0021
0,002	COMINO	KG	0,002	2,50	\$ 3,96	0,0198
0,01	CILANTRO	KG	0,005	0,40	\$ 0,80	0,0016
0,5	SALSA TOMATE	KG	0,5	0,02	\$ 0,63	0,0063
0,42	TORTILLAS TRIGO	KG	0,42	1,19	\$ 2,16	2,16
0,18	AGUACATE	KG	0,18	2,33	\$ 1,00	0,42
0,12	QUESO MOZZARELLA	KG	0,12	1,50	\$ 6,45	1,161
			2,302			<b>5,52</b>
GRAMOS PRODUCIDOS:		2.400,00				
CANTIDAD DE PORCIONES:		12				
TAMAÑO EN GRAMOS:		200,00				
COSTOS STD:		\$ 0,46				

Elaborado por: Graciela Chávez

Tabla 4.15 Receta Estándar 4

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>						
<b>TIPO DE PREPARACION:</b>		<b>ENSALADA DE FRUTA</b>			<b># RECETA: 004</b>	
<b>PERSONAS:</b>		<b>15</b>				
<b>CANTIDAD BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD NETA</b>	<b>MULT.</b>	<b>PRECIO UNITARIO \$</b>	<b>TOTAL</b>
1	SANDIA	KG	0,77	1,30	\$ 0,70	0,7
1	PIÑA	KG	0,88	1,14	\$ 0,65	0,65
1,5	GUINEO	KG	0,67	2,24	\$ 0,61	0,915
1	PAPAYA	KG	0,89	1,12	\$ 2,20	2,2
			1,56			<b>4,47</b>
GRAMOS PRODUCIDOS:		1.600,00				
CANTIDAD DE PORCIONES:		15				
TAMAÑO EN GRAMOS:		106,67				
COSTOS STD:		\$ 0,30				

Elaborado por: Graciela Chávez

Tabla 4.16 Receta Estándar 5

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>						
<b>TIPO DE PREPARACION:</b>		<b>JUGO DE MORA</b>			<b># RECETA: 201</b>	
<b>PERSONAS:</b>		<b>10</b>				
<b>CANTIDAD BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD NETA</b>	<b>MULT.</b>	<b>PRECIO UNITARIO \$</b>	<b>TOTAL</b>
1	MORA	KG	0,95	1,05	\$ 1,40	1,4
0,4	AZUCAR	KG	0,4	1,00	\$ 0,60	0,24
			1,35			1,64
GRAMOS PRODUCIDOS:		1.350,00				
CANTIDAD DE PORCIONES:		10				
TAMAÑO EN GRAMOS:		135,00				
COSTOS STD:		\$ 0,16				

Elaborado por: Graciela Chávez

Tabla 4.17 Receta Estándar 6

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>						
<b>TIPO DE PREPARACION:</b>		<b>CRUDITES CON SALSA GOLF</b>			<b># RECETA: 301</b>	
<b>PERSONAS:</b>		<b>10</b>				
<b>CANTIDAD BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD NETA</b>	<b>MULT.</b>	<b>PRECIO UNITARIO \$</b>	<b>TOTAL</b>
1	ZANAHORIAS	KG	0,78	1,28	\$ 0,25	0,25
1	APIO	KG	0,75	1,33	\$ 0,50	0,5
0,005	SAL	KG	0,005	1,00	\$ 0,21	0,00105
0,002	PIMIENTA	KG	0,002	1,00	\$ 4,00	0,008
0,2	MAYONESA	KG	0,2	1,00	\$ 1,93	0,386
			1,737			1,15
GRAMOS PRODUCIDOS:		1.750,00				
CANTIDAD DE PORCIONES:		10				
TAMAÑO EN GRAMOS:		175,00				
COSTOS STD:		\$ 0,11				

Elaborado por: Graciela Chávez

Tabla 4.18 Receta Estándar 7

<b>RECETA ESTÁNDAR</b>						
<b>TIPO DE PREPARACION:</b>		<b>EMPANADA DE VERDE</b>			<b># RECETA: 302</b>	
<b>PERSONAS:</b>		<b>15</b>				
<b>CANTIDAD BRUTA</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD NETA</b>	<b>MULT.</b>	<b>PRECIO UNITARIO \$</b>	<b>TOTAL</b>
3	PLATANO VERDE	KG	0,65	4,62	\$ 1,00	3
0,5	ACEITE	LT	0,5	1,00	\$ 1,53	0,765
0,074	HUEVO	KG	0,07	1,06	\$ 0,10	0,0074
0,1	MANTEQUILLA	KG	0,1	1,00	\$ 1,40	0,14
0,3	QUESO FRESCO	KG	0,3	1,00	\$ 3,05	0,915
0,5	CEBOLLA BLANCA	KG	0,5	1,00	\$ 0,50	0,25
0,005	SAL	KG	0,005	1,00	\$ 0,21	0,00105
			2,125			<b>5,08</b>
GRAMOS PRODUCIDOS:		2.150,00				
CANTIDAD DE PORCIONES:		20				
TAMAÑO EN GRAMOS:		107,50				
COSTOS STD:		\$ 0,25				

Elaborado por: Graciela Chávez

#### **4.2.4. ESTUDIO DE MERCADO, PRODUCTO Y COMPETENCIA PARA LA COLOCACIÓN DE PRECIOS.**

El precio de nuestro producto se establece en \$ 1,75 tomando en cuenta ciertos parámetros como los negocios dedicados al servicio de alimentos en los diferentes colegios de Quito tienen un precio promedio de \$ 1,50 a \$ 2,50, así la propuesta alimentaria cuenta con un productos al gusto del mercado estudiantil y que cumplen con los estándares nutricionales exigidos por el gobierno.



## **5. CAPÍTULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **5.1. CONCLUSIONES**

A pesar de los esfuerzos realizados por las escuelas y colegios así como el gobierno y otras entidades privadas por concienciar a los padres sobre la importancia de una buena alimentación adecuada todavía persiste la venta de comida chatarra como hamburguesas, galletas de chocolate, confites y otros dentro de la misma institución que aportan un gran contenido calórico pero con un bajo aporte nutricional.

Los productos propuestos incrementar dentro de las instalaciones del Colegio Sagrados Corazones de Rumipamba, cubrirían en una buena parte esta necesidad de ingerir alimentos con un buen valor nutritivo, los mismos que fueron realizados de acuerdo al gusto de la mayoría de los encuestados.

### **5.2. RECOMENDACIONES**

Se recomienda realizar campañas para concientizar a los padres de familia, al alumnado y a la misma institución para evitar los malos hábitos alimenticios.

Realizar más estudios en que se utilicen productos nutritivos de temporada para favorecer a los productores y consumidores ya que todo esto se refleja en el rendimiento estudiantil.

## **BIBLIOGRAFÍA**

Documento de Internet

**ALBARELLOS**, Claudio. La Función de las Marcas. Valor y Protección Legal.  
<http://misitio.fibertel.com.ar/albarellos/Content81311.shtm> (2010).

Acceso: 23/06/2011.

**BELTRAN LEAL**, Eduardo. Reclutamiento y Selección ante el nuevo rol de efectividad del personal Diploma de administración de Recursos Humanos. Instituto tecnológico de estudios Superiores de Monterrey, Nuevo León, México. América Management Asociación Internacional – México, A.C. (1998), Como Entrevistar y Seleccionar Adecuadamente, Monterrey, Nuevo León, México. [www.unamosapuntos3.tripod.com/user/rechuma/capi2](http://www.unamosapuntos3.tripod.com/user/rechuma/capi2). (1998).

Acceso: 27/05/2011.

**GAITÁN**, Ricardo. Protección de Marcas.  
<http://www.marcasurrisol.com/preguntas.htm>. (2010).

Acceso: 28/05/2011

**REYES PONCE**, Agustín. Administración de Personal.  
[www.monografias.com/trabajos14/contratación/contratacion.shtml](http://www.monografias.com/trabajos14/contratación/contratacion.shtml) (1971).

Acceso: 16/06/2011.

**RIVERO TERRY**, José, Estándares Básicos de calidad en el Servicio.  
<http://www.buenastareas.com/ensayos/Estandares-B%C3%A0sicos-De-Calidad-En-El/300232.html>. (2010).

Acceso: 07/04/2011.

## ANEXOS

### ANEXO 1

#### ELABORACIÓN DE CONTRATOS Y CONVENIO

#### CONTRATO DE TERCIARIZACIÓN DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE ALIMENTACIÓN

En la ciudad de Quito, al 01 de septiembre de dos mil doce, concurren a la celebración del presente contrato las siguientes personas, el señor representante, en calidad de apoderado Especial del Colegio Sagrados Corazones de Rumipamba, parte a la cual y para efectos de este contrato se le podrá denominar el Contratante y por otra parte, Natural Lunch S.A. representando sus propios derechos por la Lcda. Graciela Chávez, con número de C.I. 170956707-5, quien para efectos de este contrato y de ahora en adelante se le denominará "La Empresa prestadora del Servicio", conviene en celebrar el presente contrato de Tercerización de Servicios complementarios de alimentación, bajo las condiciones y estipulaciones siguientes:

#### **CLAUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES.**

El Colegio Sagrados Corazones de Rumipamba cuya operación ubicada en la Av. Atahualpa y 10 de agosto acuerdan firmar el contrato de tercerización de servicios complementarios de alimentación en forma libre y voluntaria con la Empresa prestadora del Servicio.

El colegio otorga a sus estudiantes y colaboradores el servicio de box lunch para lo cual requiere contratar a la Empresa prestadora del Servicio.

La Empresa prestadora del Servicio declara, que es una compañía legalmente constituida al amparo de las leyes de la República del Ecuador, y que tiene como objeto social único y exclusivo la tercerización de servicios complementarios, entendiéndose por esto, la ejecución de actividades complementarias al proceso productivo de otras empresas en materia de alimentación y que se halla debidamente inscrita en el Registro de funcionamiento de empresas de Tercerización de Servicios Complementarios del Ministerio de Trabajo y Empleo del Ecuador, bajo el número correspondiente.

#### **CLAUSULA SEGUNDA: OBLIGACIONES DE LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO.**

1."La Empresa prestadora del Servicio", declara que está dedicado a la Tercerización de Servicios Complementarios de Alimentos y como tal cuenta con personal, enaje necesario y demás bienes para brindar una óptima atención a sus clientes.

2. Es obligación de la "Empresa prestadora del Servicio", dar el servicio de alimentación todos los días laborables de la Institución Educativa.

3. La "Empresa prestadora del Servicio", acepta prestar el Servicio de entrega de Alimentos, en los horarios y lugar establecidos por el "Contratante".

4. "La empresa prestadora del Servicio" se compromete a prestar un adecuado servicio de box lunch para lo cual deberá contar con personal especializado sobre el cual tendrá obligaciones de empleador y por tanto serán de exclusiva responsabilidad de "La Empresa prestadora de Servicio".

5. "El Contratante" podrá exigir en cualquier momento, que considere pertinente, los documentos que evidencien cumplimiento de las obligaciones que "La empresa prestadora del Servicio" tiene con respecto a sus trabajadores con el IESS, así como con el Servicio de Rentas Internas del Estado Ecuatoriano.

6. "La empresa prestadora de Servicio" se obliga a cumplir con todas las políticas, normas y procedimientos que el "Contratante" exige se cumplan dentro y fuera de sus instalaciones, las mismas que declaran conocer en su totalidad.

7. "La Empresa prestadora del Servicio" se compromete a presentar a "El contratante" la nómina de las personas que serán las responsables de brindar el servicio de alimentación, adjunto las hojas de vida, exámenes médicos pre ocupacionales, carnés de vacunación y record policial.

8. "La Empresa prestadora del Servicio" se compromete a que los menús de los box lunch sean variados constantemente y a su vez que sean nutritivamente equilibrados.

9. "La Empresa prestadora de Servicio" se compromete a elaborar sus alimentos diariamente con productos frescos y de calidad, tomando en cuenta fechas de caducidad.

9. En caso de que se produjeran alteraciones a la salud de las personas que hayan consumido el producto preparado por "La Empresa prestadora del Servicio" y que luego de las investigaciones pertinentes se llegase a determinar que se debe a la mala preparación o al uso de ingredientes o condimentos en mal estado, "La Empresa prestadora del Servicio" será responsable por los daños causados y reconocerá los valores económicos generados por los gastos o tratamiento médico, sin perjuicio de dar por terminado el contrato de manera inmediata.

En caso de incumplimiento por parte de "La Empresa prestadora del Servicio" de las obligaciones mencionadas, "El contratante" puede dar por terminado el Contrato.

### **CLAUSULA TERCERA: RÉGIMEN ECONÓMICO**

1. El "Contratante" se compromete a cancelar a "La Empresa prestadora del Servicio" la cantidad de... por Refrigerio).

2. El precio por box lunch será revisado de forma anual teniendo como referencia el índice de inflación del año inmediato anterior. El nuevo precio se lo fijará conjuntamente entre el Contratista y el Contratante.

### **CLAUSULA CUARTA: OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE**

El contratante se compromete a cancelar por el Servicio de Alimentos semanalmente, posterior a la presentación de la factura correspondiente. A la factura de pago se deberán realizar las retenciones de la ley y se entregarán los comprobantes correspondientes.

**CLAUSULA QUINTA: DURACIÓN DEL CONTRATO**

El plazo de duración del presente Contrato de Tercerización de Servicios Complementarios de Alimentos es de un año contado a partir de la fecha de suscripción, renovable a su vencimiento sólo por escrito.

**CLAUSULA SEXTA: TERMINACIÓN DEL CONTRATO**

En caso de incumplimiento de la cláusula segunda por parte de la "Empresa prestadora del Servicio", "El Contratante" se reserva el derecho de dar por terminado el presente contrato, sin perjuicio de las acciones posteriores que por derecho "El Contratante" considere pertinente.

**CLAUSULA SÉPTIMA:**

Toda controversia o diferencia relativa a este contrato, a su ejecución, liquidación e interpretación, será resuelta con la asistencia de un mediador del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara Ecuatoriano Americana. En el evento que el conflicto no fuere resuelto mediante este procedimiento las partes se someten a la resolución de un Tribunal de Arbitraje de la Cámara de Comercio Ecuatoriano Americana, que se sujetará a lo dispuesto en la Ley de Arbitraje y Mediación, el Reglamento del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de Comercio Ecuatoriano americana y a las siguientes normativas y precepto.

El Tribunal estará integrado por un solo árbitro designado por el CAM de la Cámara de Comercio Ecuatoriano Americana conformidad a lo establecido en la Ley de Arbitraje y Mediación. El Tribunal decidirá en derecho.

Para ejecución de las medidas cautelares, el Tribunal Arbitral está facultado

Para solicitar a los funcionarios públicos, judiciales, políticas y administrativos su cumplimiento sin que sea necesario recurrir a juez ordinario alguno

El procedimiento arbitral será confidencial.

El lugar del arbitraje serán las instalaciones del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara Ecuatoriano Americana con sede en Quito.

Para constancia del presente Contrato, las partes firman por triplicado.

APODERADO ESPECIAL

LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO

## ANEXO 2

### PLANO INTERNO DEL LOCAL



## ANEXO 3

### CONTRATO DE LOS EMPLEADOS

#### CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO CON PERÍODO A PRUEBA

En el Cantón Quito Provincia de Pichincha, comparecen el Empleador y el Trabajador cuyos nombres y condiciones se indican a continuación quienes libres y voluntariamente convienen en celebrar el contrato de trabajo contenido en las siguientes cláusulas y especificaciones:

Nombre del Empleador: Natural Lunch S.A.

Representante Legal: Lic. Graciela Chávez

Nombre del Trabajador: Andrés Aizaga

Cédula de Identidad: 171816325-4

Cargo del Trabajador: Ayudante de Cocina

Remuneración: 265,00 USD

Fecha de Inicio: 01-09-2011

Duración: 1 año con período a prueba que finaliza 01-09-2012

**PRIMERA.- ANTECEDENTES.-** Natural Lunch es un negocio constituido para proveer el Servicio de Alimentación.

**SEGUNDA.-** Con estos antecedentes, Natural Lunch, contrata los servicios lícitos y personales del trabajador, de conformidad con las condiciones determinadas en el presente contrato. Los servicios se prestarán en las

Instalaciones en la Compañía ubicada en el Pasaje Ignacio Aybar 170 y la Isla, en la ciudad de Quito o dada la naturaleza de los servicios, en el lugar que el Empleador determine según las necesidades de atención a sus clientes.

**TERCERA.-** El trabajador se compromete a prestar sus servicios en la clase de trabajo acordado, para el cual declara tener los conocimientos y capacidades necesarias. Así también, da expresamente su consentimiento para eventuales cambios de lugar de trabajo que dispusiere el Empleador, siempre y cuando tales cambios no impliquen disminución de la remuneración o categoría.

**CUARTA.-** El Empleador pagará al trabajador por la prestación de sus servicios, la remuneración convenida en la forma que queda determinada en las especificaciones iniciales. De este valor se harán los descuentos que correspondan a los aportes personales del trabajador al IESS, retenciones ordenadas por el juez o autoridad competente y las demás determinadas por la ley. El Empleador pagará además las remuneraciones adicionales de ley y otros beneficios sociales en las condiciones, fechas y con las limitaciones establecidas legalmente.

**QUINTA.-** Si por las exigencias del trabajo a realizarse o por circunstancias de caso fortuito o fuerza mayor, fuere necesario que el trabajador deba laborar en sus días de descanso obligatorio o en las horas suplementarias que excedan la jornada máxima diaria, las partes aceptan someterse a lo dispuesto en los artículos 52 y 55 del Código de Trabajo. Para los efectos de esta cláusula se tomará en cuenta si las funciones que deba cumplir el trabajador son de confianza o dirección según el artículo 58 del mismo Código.

**SEXTA.-** El Empleado se obliga a mantener en forma confidencial y secreta, todas las operaciones, métodos de atención al cliente, datos comercial, información, proyectos, sistemas de computo, base de datos, manejos administrativos, políticas de mercadeo o compras, y demás acciones que sean llevadas adelante por el Empleador y sobre las cuales pueda tener directa o indirectamente conocimiento, acceso o uso el Empleado, quedando y aceptando su obligación de no divulgar a terceras personas, directa o indirectamente, o a utilizar en su beneficio propio o antes mencionado durante el tiempo que dure su relación con el Empleador.

El incumplimiento de dicha obligación que libre y voluntariamente asume el Empleado a la suscripción de este contrato, o será causal de terminación de la presente relación por parte del Empleador, sin perjuicio de las acciones legales a que pueda tener derecho el Empleador por los perjuicios causados o que se causaren en virtud del incumplimiento de la presente confidencialidad.

Especialmente el Empleado se obliga a: a) Observar ante cualquier persona o entidad, clientes y cualquier otro tercero confidencialidad absoluta sobre cualquier actividad y/o información o datos de carácter reservado, técnico o comercial y que no es de dominio público, referente a Natural Lunch, en general no podrá difundir ni dar a conocer a través de ningún medio toda información no divulgada relacionada con los secretos industriales o comerciales de la compañía.- b) No entregar a los colaboradores de Natural

Lunch, ni a terceros, directa o indirectamente, informaciones técnicas, formulas procedimientos de fabricación ni cualquier otra información confidencial, no divulgada o de carácter reservado, relacionados con la actividad de Natural Lunch. c) No realizar ningún acto que suponga competencia, ni directa ni indirectamente o bajo cualquier modalidad, a los productos que vende, distribuye, elabora o investiga Natural Lunch, so pena de constituirse en un acto de competencia desleal. d) No contratar a nombre de Natural Lunch no favorecer de ninguna manera a proveedores de bienes y servicios que sean familiares o relacionados, así como tampoco aceptar comisiones, obsequios de valor y favores de proveedores en general. e) Comunicar inmediatamente por escrito a la Administración de Natural Lunch, sin divulgarlos, cualquier invención, desarrollo, mejora o descubrimiento, y en general cualquier creación susceptible de protección por las leyes o convenios internacionales sobre propiedad intelectual (relacionada con cualquiera de los derechos o elementos que comprende), el derecho de autor, la propiedad industrial, el secreto comercial o la competencia desleal, que haya creado, concebido, desarrollado o llevado a la práctica, individualmente o junto con otras personas, en ejecución de mis obligaciones en Natural Lunch. f) Restituir, cualquier documento, lista de precios, cuentas, información técnica, fórmulas y procedimientos de fabricación y comercialización y otras informaciones relacionadas con Natural Lunch, que hayan sido puestos a mi disposición, o en los cuales yo haya tenido injerencia sin retener copia o guardar documentos pertenecientes a Natural Lunch g) A no utilizar las fórmulas, informaciones técnicas, y científicas, procedimientos de fabricación, secretos de producción y cualquier otra información y/o documentos de carácter reservado de Natural Lunch, para fabricar o investigar productos, por cuenta propia o terceros. h) Restituir o justificar el inventario entregado a su responsabilidad, o cualquier otro equipo, menaje o enseres.

**SÉPTIMA.-** El Empleado reconoce que en los equipos entregados por el Empleador está prohibido y considerado una violación de la ley el uso de software sin licencia, la reproducción de software protegido y el uso de música obtenido del internet y cualquier otra aplicación que contravengan los derechos de autor.

El Empleado no deberá hacer copias de los programas de cómputo que se le hubiere entregado para su uso particular ni podrá entregárselos a personas ajenas a la empresa, incluyendo clientes, proveedores, contratistas, o cualquier tercero.

**OCTAVA.-** El presente contrato contempla un período de noventa días de prueba, durante el cual cualquiera de las partes podrá dar por terminada la relación laboral de forma unitaria sin que ello signifique despido intempestivo o abandono según corresponda, y sin que se deba indemnización alguna por dicho evento. Concluido el término de prueba, su vigencia se prolongará por el tiempo restante necesario para completar un año.

**NOVENA.-** En todo lo que no estuviere previsto en el presente contrato, las partes declaran incorporadas y de cumplimiento obligatorio las disposiciones de



la ley en la materia laboral y las contenidas en los Reglamentos Internos de Natural Lunch.

**DECIMA.-** En caso de controversia las partes se someten a los Jueces de lo Laboral de la provincia de Pichincha y al procedimiento oral establecido en la ley.

El Empleador y Trabajador, sin reserva de ninguna clase acepta y ratifica en todas las partes el contrato contenido en las cláusulas que anteceden por convenir a sus intereses. Para constancia de los cual, las partes firman este contrato en tres ejemplares de igual contenido y valor, que serán registradas ante el Inspector de Trabajo.

El Empleador

Inspector del Trabajo

El Trabajador

## **ANEXO 4**

### **UNIFORMES**

Se trabajará con uniformes funcionales, cómodos y prácticos para el personal, las mismas que constarán de chaqueta, cofia, mandil, pantalón y calzado antideslizante, para de esta manera cuidar de la seguridad del empleado y evitar de esta manera posibles accidentes. Se ha escogido la empresa C&M Uniforms ya que nos ha cotizado un mejor precio, almacén ubicado en la Isla Isabela N43-52 y Tomás de Berlanga.



Delantal Sumiller. Negro.  
Tallas disponibles: 100x95cm  
Composición: 100% Poliéster



Chaqueta de Cocina 'YELLOW  
FIRST'. Espalda/Hombros COOL+.  
Tallas disponibles: S - 4XL

Composición: 65% Poliéster/35%  
Algodón



Pantalón Unisex Cocina con Bolsillo  
Lateral. 'AMERICA'.  
Tallas disponibles: S a 3XL  
Composición: 100% Algodón 190gr.  
Estampado



Bandana unisex. 'SIR'. Pack 2  
unidades  
Tallas disponibles: Única  
Composición: Algodón 100%.  
200gr/qm.

## **ANEXO 5**

### **REQUISITOS PARA FORMAR NEGOCIO**

1. RUC, el registro único de proveedores que lo entrega el SRI (persona natural o persona jurídica)
2. Patente municipal, que lo entrega la Alcaldía de Quito (persona natural o persona jurídica). Necesitará el RUC
3. Permiso de funcionamiento bomberos, que lo entrega el Cuerpo de Bomberos. Necesitará la patente y el RUC.
4. Certificado de salud de cada uno de sus empleados que participan en producción y movilización del producto. Solo necesita ir el empleado con su cédula y las muestras que le pedirán para los respectivos exámenes. En Quito, hasta la fecha solo hay un dispensario que proporciona este carnet: Centro de Salud No.1, ubicado en el centro histórico de Quito, desde las 7h00 hasta las 16h30.

5. Algunas empresas privadas y públicas le pedirán un Certificado de Actividades Complementarias, dicho certificado solo lo entrega el Ministerio de Trabajo y Empleo.
  - 5.1. Para el IESS, necesitamos:
    - 5.1.1. Una carta en donde solicita Certificado que acredite la titularidad de su número patronal y de no encontrarse en mora en el cumplimiento de obligaciones patronales.
    - 5.1.2. Copia de su RUC
    - 5.1.3. Copia de cédula y certificado de votación
    - 5.1.4. Copia del último comprobante de pago de planillas. Este certificado le entregan en 24 horas.
  - 5.2. Para obtener el Certificado del Ministerio de Trabajo reúna lo siguiente:
    - 5.2.1. Certificado que retiró en el IESS de que Ud. cumple como patrón.
    - 5.2.2. Copia de su RUC notariada (el Ministerio de Trabajo no acepta copias simples)
    - 5.2.3. Copia de su cédula y votación notariada
    - 5.2.4. Contrato de arrendamiento inscrito en juzgado del inquilinato o escritura pública de propiedad del inmueble.
    - 5.2.5. Solicitud ("Formulario para Usuarios" que le dará el Ministerio de Trabajo)
  - 5.3. Esta documentación la entrega en el Ministerio de Trabajo.
  - 5.4. Llene ambas copias del "Formulario para Usuarios" y ambas copias de Requisitos para Personas Naturales en las Actividades Complementarias de (Limpieza Mensajería, Alimentación). Se lo entregarán en 24 horas.

## **ANEXO 6**

### **CONTRATO DE ARRENDAMIENTO**

En la ciudad de Quito, a , por una parte, que en adelante se denominarán las arrendadoras y por otra el señor , que se denominará "el arrendatario" convienen en celebrar el presente contrato de arrendamiento, contenido en las siguientes cláusulas:

**PRIMERA:** El señor son propietarias del inmueble ubicado en la Provincia de Pichincha, Cantón Quito, Parroquia Benalcázar, Sector La Granja ubicado en el Pasaje Ignacio Aybar No. 170 y la Isla, Teléfono 2541-288.

**SEGUNDA:** El señor , en calidad de arrendadoras, dan y entregan en arriendo al señor , el inmueble ubicado en la dirección antes mencionada

**TERCERA:** El arrendatario señor , declara que ha recibido el inmueble materia de arriendo, a su entera y completa satisfacción para dedicarlo a la elaboración de Alimentos, obligándose a pagar a las arrendadoras a quien sus derechos represente la cantidad de \$600,00 (SEISCIENTOS 00/100 DOLARES) pagaderos en los cinco primeros días de cada mes en la cuenta de ahorros del Banco del Pichincha No. 3278354400 a nombre de , siendo el único comprobante de pago el recibo firmado por el arrendador o quien sus derechos represente

**CUARTA:** El arrendatario declara que el arrendador le ha entregado y que ha recibido en perfecto estado de funcionamiento todas las instalaciones eléctricas, sanitarias, cerrajería, llaves, línea telefónica, control de garaje, etc. y que se obliga a entregarlos en el mismo estado que los recibe o a pagar su valor en caso de pérdida o destrucción de los mismo, salvo el deterioro producido por el uso y goce del inmueble.

**QUINTA:** Los servicios de agua potable, luz eléctrica, teléfono y condominio pagará mensualmente el arrendatario durante el tiempo que dure el contrato

**SEXTA:** El tiempo de duración del contrato es de un año que comenzará a regir desde la fecha de suscripción del presente contrato, pudiendo ser renovado, siempre y cuando se pongan de acuerdo en el nuevo canon de arrendamiento para el siguiente año

**SÉPTIMA:** El arrendatario, no puede hacer ninguna mejora en la suite arrendada, sin consentimiento expreso de las arrendadoras y por escrito, en todo caso quedará en beneficio del arrendador cualquier mejora que hiciere, sin que tenga que reconocer por ello pago alguno

**OCTAVA:** El arrendatario queda expresamente prohibido de sub-arrendar el inmueble arrendado, o traspasar sus derechos. Tampoco podrá darle otro uso o destino al inmueble que el convenido

**NOVENA:** Las partes libremente renuncian al canon fijado por el Municipio, Oficina de Arrendamientos, sea este mayor o menor, y se sujetan a lo dispuesto por el Artículo No. 11 del Código Civil

**DÉCIMA:** Comparecen también a firmar el presente contrato el señor , en calidad de garante-deudor solidario del arrendatario señor y de la constancia que se obliga a todos y cada una de las estipulaciones del presente contrato y especialmente a responder por el pago de las pensiones del arrendamiento

Por instalaciones e implementos a que hace referencia la cláusula cuarta, para cuyo electo hace la deuda ajena, deuda propia, renunciando las excepciones del orden exclusión de bienes del arrendatario, así como cualquier Ley o excepción que pueda favorecerlo

**DÉCIMA PRIMERA:** Las causas de terminación del Contrato serán las previstas en la Ley de Inquilinato a la cual se sujetan las partes

**DÉCIMA SEGUNDA:** En caso de discrepancia los contratantes se sujetan a los Jueces de la Ciudad de Quito, al Juicio Verbal Sumario de Inquilinato, renunciando fuero y domicilio. Fijan para cualquier notificación el inmueble arrendado

Para constancia y en fe de conformidad firman por triplicado

ARRENDATARIO:

ARRENDADORA:

## ANEXO 7



No. 0004 - 10

### ACUERDO INTERMINISTERIAL

#### LOS MINISTERIOS DE EDUCACIÓN Y DE SALUD PÚBLICA

##### CONSIDERANDO:

**Que,** la Constitución de la República del Ecuador, en el Título II, Capítulo II, hace referencia a los derechos del Buen Vivir, y el Art. 13 ordena: "Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria";

**Que,** la Carta Suprema, dispone en su Art. 44: "El Estado, la sociedad y la familia promoverán de forma prioritaria el desarrollo integral de niñas, niños y adolescentes, y asegurarán el ejercicio pleno de sus derechos; y se atenderá al principio de su interés superior y sus derechos prevalecerán sobre los de las demás personas";

**Que,** la Ley Orgánica de Salud, manda en su Art. 16: "El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes. Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micronutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios";

**Que,** la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria en su Art. 27 indica: "Incentivo al consumo de alimentos nutritivos.- Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el Estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano, la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos; y la coordinación de las políticas públicas";

**Que,** la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria en su Art. 28 establece: "Se prohíbe la comercialización de productos con bajo valor nutricional en los establecimientos educativos, así como la distribución y uso de

*[Handwritten signatures and initials are present at the bottom of the page, including a large signature on the left and several smaller ones on the right.]*





estos en programas de alimentación dirigidos a grupos de atención prioritario. El Estado incorporará en los programas de estudios de educación básica contenidos relacionados con la calidad nutricional, para fomentar el consumo equilibrado de alimentos sanos y nutritivos. Las leyes que regulan el régimen de salud, la educación, la defensa del consumidor y el sistema de la calidad establecerán los mecanismos necesarios para promover, determinar y certificar la calidad y el contenido nutricional de los alimentos, así como la promoción de alimentos de baja calidad a través de los medios de comunicación.”;

- Que,** la Ley Orgánica de Educación, en su Título I Capítulo I Objeto de la Ley y en su Art. 1 dice: "La presente Ley tiene como objeto fijar los principios y fines generales que deben inspirar y orientar la educación, establecer las regulaciones básicas para el gobierno, organización y más funciones del sistema educativo, y determinar las normas fundamentales que contribuyen a promover y coordinar el desarrollo integral de la educación”;
- Que,** el Plan Decenal de Educación en su política 6 establece el "Mejoramiento de la calidad y equidad de la educación e implementación de un sistema nacional de evaluación y rendición social de cuentas”;
- Que,** el Plan Nacional del Buen Vivir 2009-2013, objetivo 2, expresa que es responsabilidad del Estado "Mejorar las capacidades y potencialidades de la población" y, en la política 2.1, "Asegurar una alimentación sana, nutritiva, natural y con productos del medio para disminuir drásticamente las deficiencias nutricionales"; y el objetivo 3 en la política 3.1, dispone "Promover prácticas de vida saludable en la población"; con sus literales c, d y f.
- Que,** de acuerdo a las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud 2008 es necesario regular la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a niños, niñas y adolescentes, porque éstas representan un riesgo para el desarrollo de las enfermedades crónicas no transmisibles a escala mundial;
- Que,** en el marco de la cooperación interministerial de los Ministerios de Educación y de Salud Pública se ha visto la necesidad de perfeccionar el "Reglamento que regula el funcionamiento de bares escolares del sistema educativo nacional", expedido mediante Acuerdo Interministerial 0001-10 del 14 de abril de 2010, publicado en el Registro Oficial 200 del 26 de mayo de 2010.

*[Firmas manuscritas]*



EN USO DE LAS ATRIBUCIONES QUE LES CONFIEREN LOS ARTS. 151 Y 154 NUMERAL 1 DE LA CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR, Y EL ART. 17 DEL ESTATUTO DEL RÉGIMEN JURÍDICO Y ADMINISTRATIVO DE LA FUNCIÓN EJECUTIVA:

**ACUERDAN:**

**EXPEDIR EL REGLAMENTO SUSTITUTIVO PARA EL FUNCIONAMIENTO DE BARES ESCOLARES DEL SISTEMA NACIONAL DE EDUCACIÓN**

#### **CAPÍTULO I**

##### **DEFINICIONES, OBJETO Y ÁMBITO**

- Art. 1.** Los bares escolares son locales que se encuentran dentro de las instituciones educativas, autorizados para la preparación y expendio de alimentos y bebidas, naturales y/o procesados, que brindan una alimentación nutritiva, inocua, variada y suficiente.
- Art. 2.** El presente Reglamento tiene por objeto:
- Establecer requisitos para el funcionamiento de los bares escolares, su administración y control;
  - Controlar los parámetros higiénicos e indicadores nutricionales que permitan que los alimentos y bebidas que se preparan y expenden sean sanos, nutritivos e inocuos, y
  - Promover hábitos alimentarios saludables en el sistema nacional de educación.
- Art. 3.** El presente Reglamento es de aplicación obligatoria en todos los bares de las instituciones educativas del país.

#### **CAPÍTULO II**

##### **CARACTERIZACIÓN DE LOS BARES ESCOLARES**

- Art. 4.** Todas las instituciones educativas del país, sin importar su financiamiento, ubicación o tamaño, deben generar espacios saludables, confortables y seguros para el consumo de alimentos al interior de sus instalaciones, adecuando, de ser el caso, recesos y recreos en función de que permitan a sus estudiantes disponer del tiempo suficiente para asearse, adquirir los alimentos e ingerirlos, además de realizar actividades de recreación; se implementarán medidas especiales, como horarios diferenciados o filas preferenciales, para

*[Firmas manuscritas]*



facilitar el acceso a los bares escolares a estudiantes con discapacidades o de los grados y cursos inferiores.

Se incentivará al estudiantado a observar normas higiénicas y sanitarias, y a establecer, en todo momento, prácticas democráticas y valores como el respeto, la solidaridad y la generosidad, en el marco de aplicación del Buen Vivir.

**Art. 5.** Los bares escolares, según su dimensión y el servicio que prestan, se clasifican en:

- a) **Punto de expendio:** Local de reducidas dimensiones con una superficie no mayor a 6 metros cuadrados, autorizado para el expendio de alimentos preparados o procesados en el interior de los establecimientos educativos. Dependiendo de la naturaleza de los alimentos que expendan deberá disponer de una adecuada cadena de frío que garantice la conservación de los mismos. No requiere del permiso de funcionamiento, pero está sujeto al control de la autoridad de salud correspondiente.
- b) **Bar escolar simple:** Local cerrado, con una superficie no mayor a 16 metros cuadrados, en el cual pueden prepararse alimentos para el expendio, siempre y cuando cumplan con las condiciones apropiadas para el efecto que se encuentran descritas en el presente Reglamento; en estos locales pueden expendirse también alimentos procesados, cumpliendo las condiciones normativas vigentes.
- c) **Bar escolar comedor:** Local cerrado, cuyas dimensiones superan los 16 metros cuadrados, y que cuenta con equipamiento e infraestructura completa, tanto para la preparación de alimentos como para el servicio de los mismos en sus propias instalaciones; de contar con servicios higiénicos y lavamanos, estos estarán aislados físicamente de las áreas de elaboración y servicio de los alimentos.

**Art. 6.** Los bares escolares deben estar ubicados a mínimo diez metros de los servicios higiénicos y lavabos que proporcione la institución educativa, los mismos que observarán un buen estado físico y de higiene. Todos los bares escolares contarán, al menos, con lavaderos y agua segura.

**Art. 7.** Los bares escolares deben ubicarse en lugares accesibles, tomando en especial consideración a las personas discapacitadas; deben estar en ambientes independientes de las baterías sanitarias y/o instalaciones de aguas servidas, alejados de cualquier foco de contaminación y malos olores, y mantenerse en todo momento en buenas condiciones higiénicas y sanitarias.

**Art. 8.** Los bares escolares deben ser construidos, adecuados o readecuados de conformidad con las normas de construcción vigentes, utilizando materiales resistentes, anti inflamables, anticorrosivos, recubiertos hasta el techo con





superficies lisas y de colores claros, fáciles de limpiar y desinfectar. Su diseño debe permitir el desplazamiento interior del personal de servicio, la ubicación de equipos, además de una superficie para la preparación adecuada de alimentos y bebidas, su exhibición y expendio, dependiendo del tipo de bar escolar.

**Art. 9.** Los bares escolares deben contar con iluminación y ventilación suficientes, de preferencia de fuentes naturales, deberán tener acceso formal a los servicios públicos con los que contare la institución educativa, como luz eléctrica, agua potable, alcantarillado, manejo de desechos, y observar todas las normas sanitarias y de seguridad vigentes.

### CAPÍTULO III

#### ALIMENTOS, BEBIDAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

**Art. 10.** Los alimentos, bebidas y preparaciones que se expendan en los bares escolares y que sean preparados en los mismos, deben ser naturales, frescos y nutritivos, con características de inocuidad y calidad, a fin de que no se constituyan en riesgo para la salud de los que los consuman; el proveedor del servicio de bar escolar y su personal expendarán alimentos aplicando medidas de higiene y protección. Se deberá promover el consumo de agua segura y de alimentos ricos en fibra.

Los alimentos y bebidas preparados en el bar y/o procesados industrialmente deben cubrir el 15 por ciento de las recomendaciones nutricionales para la edad.

**Art. 11** Los alimentos y bebidas procesados que se expendan en los bares escolares deben contar con registro sanitario vigente, estar rotulados de conformidad con la normativa nacional y con la declaración nutricional correspondiente, especialmente de las grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, colesterol, carbohidratos totales y sodio. No podrán expendirse alimentos y bebidas procesadas y/o preparadas en el bar, que contengan cafeína, edulcorantes artificiales (excepto sucralosa) y alimentos que sean densamente energéticos con alto contenido de grasa, hidratos de carbono simple y sal, según se detalla en el siguiente cuadro:

*[Firmas manuscritas]*

irrestringidamente, las disposiciones establecidas en normativas ambientales en relación a la fauna y flora en peligro de extinción.

**Art. 13.** Es responsabilidad del prestador del servicio evitar la descomposición prematura o vencimiento de los alimentos antes de su expendio, se aplicará el método PEPS ("Lo primero que entra es lo primero que sale"); la materia prima para la preparación, así como los alimentos y bebidas procesados, semi-elaborados y elaborados, deben conservarse en congelación, refrigeración o en ambiente fresco y seco, en vitrinas adecuadas o recipientes limpios y con tapa, dependiendo de las características del producto, a fin de protegerlos de agentes contaminantes, tomando en especial consideración aquellos de alto riesgo epidemiológico. Se debe evitar la exposición inadecuada de los alimentos durante su preparación, transporte y expendio.

**Art.14.** Los equipos y utensilios destinados a la preparación y transporte de alimentos deben ser de material resistente, inoxidable y anticorrosivo, fáciles de limpiar, lavar y desinfectar; los utensilios serán almacenados en vitrinas, al igual que la vajilla y cualquier otro instrumento que se use para su manipulación, preparación y expendio; el aseo y mantenimiento del menaje se hará con la periodicidad y en las condiciones que establece la normativa sanitaria vigente. En todo momento se evitará tocar con los dedos la superficie de la vajilla y utensilios que entre en contacto con los alimentos.

**CAPÍTULO IV**

**HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL DE SERVICIO**

**Art.15.** En concordancia con la normativa sanitaria nacional, el personal que labore en los bares escolares deberá presentar un buen estado de salud, respaldado con el certificado de salud ocupacional que otorga el Ministerio de Salud Pública, actualizado anualmente, sin perjuicio de aplicación de programas de medicina preventiva.

**Art.16.** En caso de conocer o sospechar que el personal que trabaje en los bares escolares padezca de una enfermedad infecciosa, presente heridas infectadas o irritaciones cutáneas, no debe manipular alimentos.

**Art.17.** El personal que labore en los bares escolares observará las siguientes medidas básicas de higiene y protección:

- a) Impedir el acceso a personas extrañas a las áreas de preparación y manipulación de alimentos.
- b) Usar delantal de color claro, limpio, en buen estado de conservación.
- c) Mantener las manos limpias, uñas cortas, sin pintura y sin joyas.

*[Handwritten signatures and initials are present at the bottom of the page, including 'Woj', 'JH', and 'JCE'.]*



- d) Llevar en todo momento el cabello recogido y gorro protector de color claro, limpio y en buen estado de conservación.
- e) No manipular simultáneamente dinero y alimentos.
- f) Lavarse las manos con agua circulante, jabón y desinfectarse antes de comenzar el trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de usar el servicio higiénico y de manipular cualquier material u objeto que represente riesgo de contaminación.

**Art.18.** Todo local debe contar con un desinfectante para el uso permanente de quienes manipulen los alimentos.

#### CAPÍTULO V

#### DISPOSICIONES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS EN BARES ESCOLARES DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS PÚBLICAS.

**Art.19.** Los procedimientos para la prestación de servicios de expendio de alimentos en bares escolares a seguirse por parte de las instituciones educativas públicas se someterán a lo establecido en el artículo 51 numeral 1 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y el artículo 58 del Reglamento General de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, y en lo pertinente al presente Reglamento.

**Art.20.** Las instituciones educativas públicas que constituyan unidades ejecutoras harán los procedimientos para la prestación de servicios de expendio de alimentos en bares escolares, sujetándose a lo previsto en el artículo anterior.

**Art.21.** Las instituciones educativas públicas que no constituyen unidades ejecutoras realizarán la contratación para la prestación de servicios de expendio de alimentos en bares escolares a través de las respectivas unidades ejecutoras.

**Art.22.** El contrato para la prestación de servicios de expendio de alimentos en bares escolares de las instituciones educativas públicas durará dos años lectivos.

**Art.23.** En el proceso de selección para la contratación del proveedor del servicio de los bares escolares de las instituciones públicas, actuará el Comité Institucional, detallado en el Art. 47 de este Reglamento, en representación de la institución educativa a excepción del delegado de la Unidad de Salud correspondiente del Ministerio de Salud Pública y para la celebración del contrato con el adjudicado, será el representante de la institución educativa quien lo suscriba.

**Art.24.** Para la prestación de servicios de expendio de alimentos y la utilización de la infraestructura física y sanitaria de bares escolares de las instituciones públicas se deberá hacer constar el valor que será cancelado por el proveedor, cada fin

*Ver* *MD* *YK*

*de*





de mes de forma improrrogable, exceptuando diciembre, que deberá ser cubierto hasta el 10 de dicho mes, y será calculado de la siguiente manera:

- a) El 40 % del total de estudiantes legalmente matriculados en el año lectivo que corresponde al primer año de vigencia del contrato.
- b) Ese 40% del número de estudiantes matriculados multiplicado por:
  - 0,25 (veinticinco centavos) de dólar de los Estados Unidos de Norteamérica para las instituciones urbano-marginales y rurales;
  - 0,35 (treinta y cinco centavos) de dólar de los Estados Unidos de Norteamérica para las demás instituciones educativas.
- c) El valor resultante (que se considerará un valor diario) se multiplicará por el número de días de asistencia a clases durante el mes.
- d) De este último valor se calculará el 10%, y ese monto será el costo que la institución educativa debe cobrar al administrador por concepto de la utilización de la infraestructura física y sanitaria del bar escolar; a este valor deberá añadirse el impuesto al valor agregado (IVA).

La institución educativa no tendrá relación alguna de tipo laboral y de seguridad social con el proveedor o con el personal que labore en los bares escolares.

El valor así calculado, según los literales anteriores, se depositará mensualmente en la cuenta rotativa de ingresos que la unidad ejecutora mantiene en un Banco Corresponsal del Banco Central del Ecuador. En el caso de unidades ejecutoras que no tengan esta cuenta, deberán aperturarla en un banco corresponsal del Banco Central, estableciendo en el convenio que se suscriba para el efecto, que los recursos se transferirán automáticamente a la cuenta de registro que cada institución mantiene en el Banco Central, en un plazo no mayor a cuatro días. Los recursos que se generen por concepto de bares escolares, deben regresar a cada plantel educativo que lo generó. Dichos recursos se destinarán para la construcción, mejoramiento y mantenimiento de la infraestructura física y sanitaria del bar escolar prioritariamente, en proyectos con fines educativos vinculados a la salud, alimentación, nutrición, ambiente, actividades deportivas y apoyo a estudiantes de escasos recursos económicos para que puedan acceder a los alimentos del bar escolar.

**Art.25.** En caso de que una misma institución educativa pública dispusiere de varios bares, estos deben estar bajo un solo proveedor.

**Art.26.** El proveedor adjudicado para la prestación de servicios de expendio de alimentos y la utilización de la infraestructura física y sanitaria de bares escolares de las instituciones públicas, clasificados en el Art. 5 de este

*[Firmas manuscritas]*

*[Firma manuscrita]*



Reglamento como bar escolar simple o bar escolar comedor deberá presentar, al Comité Institucional, los siguientes documentos, en copias debidamente certificadas:

- a) Registro Único de Contribuyentes (RUC), donde conste la actividad que desarrolla;
- b) Registro Único de Proveedores (RUP);
- c) Permiso de Funcionamiento, otorgado por la Dirección Provincial de Salud correspondiente a su jurisdicción;
- d) Certificado Ocupacional de Salud, otorgado por el centro de salud del Ministerio de Salud Pública, más cercano a su jurisdicción, del administrador y del personal que va a laborar en cada bar;
- e) Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos, Alimentación y Nutrición, otorgado por la Dirección Provincial de Salud correspondiente a su jurisdicción.

**Art.27.** El proveedor adjudicado para la prestación de servicio de expendio de alimentos y utilización de la infraestructura física y sanitaria de bares escolares de instituciones públicas clasificados en el Art. 5 de este Reglamento como Punto de Expendio, se sujetará al control de la autoridad de salud correspondiente.

**Art.28** El proveedor de servicios de expendio de alimentos del bar escolar deberá presentar trimestralmente al Comité Institucional el listado detallado de los alimentos, bebidas y preparaciones, y con los precios individualizados, para su aprobación, con una semana de anticipación al trimestre para el que se oferta.

## CAPÍTULO VI

### DISPOSICIONES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS Y UTILIZACIÓN DE INFRAESTRUCTURA FÍSICA Y SANITARIA EN BARES ESCOLARES DE INSTITUCIONES FISCOMISIONALES Y PARTICULARES

**Art.29** En las instituciones educativas fiscomisionales y particulares, los procedimientos de contratación para la prestación de servicios de expendio de alimentos y utilización de la infraestructura física y sanitaria de bares escolares se regirán por el marco normativo del derecho privado, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 324 del Reglamento General de la Ley Orgánica de Educación.

**Art.30.** El proveedor de servicios de expendio de alimentos y utilización de la infraestructura física y sanitaria de bares escolares de instituciones fiscomisionales y particulares deberá presentar al Comité Institucional los siguientes documentos, en copias debidamente certificadas:

*Mano*

*Mano*

*Mano*



- a) Permiso de Funcionamiento, otorgado por la Dirección Provincial de Salud correspondiente a su jurisdicción;
- b) Certificado Ocupacional de Salud, otorgado por el centro de salud del Ministerio de Salud Pública, correspondiente a su jurisdicción, para el administrador y el personal que va a laborar en cada bar;
- c) Certificado de Capacitación en Manipulación de Alimentos, Alimentación y Nutrición, otorgado por la Dirección Provincial de Salud correspondiente a su jurisdicción.
- d) Registro Único de Contribuyentes (RUC), donde conste la actividad que desarrolla;

**Art.31.** El proveedor de servicios de expendio de alimentos del bar escolar deberá presentar trimestralmente al Comité Institucional el listado de los alimentos, bebidas y preparaciones, detallado y con los precios individualizados, para su aprobación, con una semana de anticipación al trimestre para el que se oferta.

## CAPÍTULO VII

### PROHIBICIONES

**Art.32** Se prohíbe la participación en el concurso de ofertas para la contratación de servicios para la prestación de servicios de expendio de alimentos y la utilización de la infraestructura física y sanitaria de bares escolares de las instituciones públicas de: docentes, autoridades, personal administrativo, asociaciones, comités y personal de servicio que laboren en la Institución; así como de sus familiares, hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad, conforme a los Arts. 22 y 23 de la Codificación del Código Civil y lo dispuesto en los Arts. 62 y 63 de la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública.

**Art.33** Se prohíbe expresamente que los recursos generados por concepto de utilización de la infraestructura física destinada para los bares escolares de las instituciones públicas, se utilicen en la ejecución de actividades y adquisición de bienes que no estén contemplados en el artículo Art. 24 de este Reglamento.

**Art.34** Las autoridades de las instituciones educativas públicas y el proveedor adjudicado para la prestación de servicios de expendio de alimentos y la utilización de la infraestructura física y sanitaria de bares escolares, quedan totalmente prohibidos de recibir y dar bienes, dinero y otros beneficios que no estén contemplados en el contrato. Dentro de este contexto, los adjudicados tendrán la facultad de ejercer la acción pública para denunciar actos que impliquen falta de transparencia. Las denuncias serán tramitadas de

*[Firma]*

*[Firma]*





conformidad con las leyes y reglamentos vigentes. Los transgresores tendrán responsabilidad administrativa, civil y penal.

- Art.35** Se prohíbe que los bares escolares sean sitios de vivienda o dormitorio, y que se mantengan bajo su cuidado a niños y niñas de cualquier edad. Se prohíbe la presencia de animales.
- Art.36** Se prohíbe ofertar o publicitar alimentos, bebidas o preparaciones que contengan edulcorantes artificiales (excepto sucralosa), cafeína y alimentos calificados con alto contenido de nutrientes que son indicadores de exceso, dentro de las instituciones educativas.
- Art. 37** Se prohíbe la reutilización de aceites y grasas para la preparación de alimentos por ser nocivos o peligrosos para la salud humana.
- Art.38** Se prohíbe la utilización de material informativo sobre alimentación y nutrición dirigida a los escolares sin la autorización de las instancias técnicas de los ministerios de Salud y Educación.
- Art.39** Se prohíbe el expendio y consumo de cigarrillos, productos del tabaco y/o bebidas alcohólicas, así como la publicidad y promoción en general dentro de las instituciones educativas, en cumplimiento de la Ley Orgánica de Salud. No podrán destinarse, bajo ningún concepto, espacios para fumadores, ni aun en actividades sociales, culturales, deportivas y extracurriculares.

## CAPÍTULO VIII

### SANCIONES

- Art.40** La inobservancia parcial o total del presente Reglamento y las infracciones que cometieren los proveedores de los bares de los establecimientos educativos se sujetarán a lo previsto en la normativa vigente que corresponda.
- Art.41** Cuando la inobservancia o falta sea atribuible a los directivos y docentes de las instituciones educativas públicas, se aplicará la causal establecida en el numeral 3 del Art. 32 de la Ley de Carrera Docente y Escalafón del Magisterio Nacional, previo sumario administrativo correspondiente.

## CAPÍTULO IX

### EJECUCIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO

- Art. 42** Para la aplicación y cumplimiento cabal y permanente del presente Reglamento se conformará un comité nacional, provinciales e institucionales.

**Art. 43** El Comité Nacional estará integrado por:

*[Handwritten signatures]*

- El Ministerio de Educación a través de los delegados de:
  - Programa Nacional de Educación para la Democracia, quien lo presidirá
  - Dirección Nacional de Apoyo y Seguimiento
  - Orientación y Bienestar Estudiantil
  
- El Ministerio de Salud Pública a través de los delegados de:
  - Nutrición
  - Control y Mejoramiento en Vigilancia Sanitaria
  - Control y Mejoramiento en Salud Pública (Promoción de la Salud y Epidemiología)

El Comité Nacional se reunirá, ordinariamente con carácter obligatorio, al inicio y final del año escolar, de acuerdo a los regímenes, y extraordinariamente cuando se requiera.

**Art. 44** El Comité Nacional tendrá como funciones:

- Elaborar un programa de alimentación, nutrición y control epidemiológico y sanitario para el sistema nacional de educación.
- Establecer los lineamientos generales para la implementación y monitoreo de este Reglamento y otros documentos relacionados.
- Realizar el monitoreo y seguimiento a los comités provinciales.

**Art. 45** El Comité Provincial estará integrado por:

- La Dirección Provincial de Educación a través de los delegados de:
  - Coordinación Provincial del Programa de Educación para la Democracia, quien lo presidirá
  - Supervisión
  - Orientación y Bienestar Estudiantil
  
- La Dirección Provincial de Salud a través de los delegados de:
  - Nutrición
  - Vigilancia Sanitaria
  - Control y Mejoramiento en Salud Pública (Promoción de la Salud y Epidemiología)

El Comité Provincial se reunirá, ordinariamente con carácter obligatorio, al inicio y final del año escolar, de acuerdo a los regímenes, y extraordinariamente cuando se requiera.

**Art. 46** El Comité Provincial tendrá como funciones:

- Ejecutar el programa de alimentación, nutrición y control epidemiológico y sanitario para el sistema nacional de educación.
- Contar con una base de datos actualizada de los bares escolares existentes en su jurisdicción.
- Ejecutar las demás directrices que se deriven del Comité Nacional.

**Art. 47** El Comité Institucional estará integrado por:

- Rector/a o Director/a de la Institución, quien lo presidirá

*Man* *M* *ef* *A* *J*



- Jefe del departamento de Orientación y Bienestar Estudiantil; donde no hubiere lo sustituirá un docente de la institución educativa con formación académica vinculada al tema.
- Presidente/a del Comité Central de Padres de Familia.
- Presidente/a del Consejo Estudiantil.
- Delegado/a de la Unidad de Salud del Ministerio de Salud Pública correspondiente a su jurisdicción.

El Comité Institucional se reunirá, ordinariamente con carácter obligatorio, al inicio y final del año escolar, y extraordinariamente cuando se requiera.

**Art. 48** El Comité Institucional tendrá como funciones:

- Coordinar acciones de sensibilización, capacitación y control con las unidades respectivas del Ministerio de Salud Pública, en temas relacionados con salud, alimentación y nutrición.
- Coordinar acciones de sensibilización y control con la municipalidad respectiva en relación a las ventas ambulantes de alimentos que se ubicaren en los alrededores de los establecimientos educativos.
- Aplicar el programa de alimentación, nutrición y control epidemiológico y sanitario para el sistema nacional de educación.
- Vigilar el cumplimiento de las actividades regulares para eliminación y control de fauna nociva en los bares escolares de su Institución.
- Organizar acciones educativas y pedagógicas sobre salud, alimentación, nutrición y control epidemiológico y sanitario en su institución educativa.
- Aplicar las demás directrices que se deriven de los comités Nacional y Provincial.

El rector/a o director/a de la institución educativa reportará a la unidad de salud más cercana y/o al área de salud correspondiente los posibles casos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

**Art. 49** Los comités Nacional, Provinciales e Institucionales, podrán solicitar apoyo técnico y financiero a las instancias y dependencias pertinentes, para la operativización del presente Reglamento.

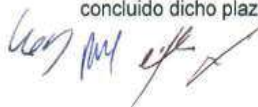
#### DISPOSICIONES GENERALES

**PRIMERA.-** En el caso de que un mismo establecimiento educativo disponga de varios bares escolares, el permiso de funcionamiento será otorgado para cada uno de ellos.

#### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

**PRIMERA.-** Se concede el plazo de 18 meses a partir de la fecha de expedición del presente Reglamento para que los proveedores de los bares escolares obtengan el permiso de funcionamiento respectivo, cumpliendo con todos los requisitos establecidos en este Reglamento y demás normativa aplicable.

Durante este período, las direcciones provinciales de Salud, a través de las coordinaciones de Vigilancia Sanitaria provinciales, harán seguimientos periódicos del mejoramiento continuo del funcionamiento de los bares escolares a fin de que, una vez concluido dicho plazo se otorgue el permiso de funcionamiento respectivo.





**SEGUNDA.-** Para el cabal cumplimiento del presente Reglamento, los Ministerios de Educación y de Salud Pública expedirán, en un plazo no mayor a 60 días, un Instructivo de Operativización, que facilite la ejecución del mismo.

**TERCERA.-** Si existieren proveedores que a la fecha de promulgación de este Reglamento disponen del permiso de funcionamiento vigente, éste se considerará válido hasta la fecha de su caducidad, siempre y cuando este proveedor sea la persona que resultó favorecida con la adjudicación para la prestación de servicios de expendio de alimentos y utilización de infraestructura física y sanitaria del bar escolar; caso contrario este permiso de funcionamiento será cancelado. Para la renovación del permiso de funcionamiento por parte del proveedor adjudicado se aplicará lo dispuesto en la primera disposición transitoria.

#### DISPOSICIONES FINALES

**PRIMERA.-** Derógase el Acuerdo Interministerial 0001-10 expedido por los ministerios de Educación y de Salud Pública el 14 de abril del 2010.

**SEGUNDA.-** De la ejecución del presente Reglamento, que entrará en vigencia a partir de la fecha de su expedición, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial, encárguese los ministerios de Educación, a través de su Programa Nacional de Educación para la Democracia, y el Ministerio de Salud Pública, a través de la Dirección General de Salud.

Comuníquese y publíquese.

DADO Y FIRMADO EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, A 15 OCT. 2010

  
**Gloria Vidal Illingworth**  
MINISTRA DE EDUCACIÓN

  
**David Chiriboga Allnutt**  
MINISTRO DE SALUD PÚBLICA

  
LMA/TSA/CC/IV/HTM

CL/VF/RC/MS/FC/LG/NF/AA/PC/EH/MC



Para constancia de lo actuado firman las dos instituciones presentes:

**Ministerio de Educación**

Luis Monteros

Helen Tamayo

Iván Yerovi

Teodoro Barros

Sergio Mayorga

Christian Escobar

**Ministerio de Salud**

Rocío Caicedo

Flor Cuadrado

Verónica Flor

Alexandra Arteaga

Patricio Calvopiña

Lidia García

Magda Saltos

Margarita Cañar

Elina Herrera

Vilma Freire

## ANEXO 8

### COTIZACIÓN DE EQUIPOS



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

## **ARTIALAMBRE**

Equipamiento comercial e industrial  
Quito, 22 de Junio del 2011.

Señora  
Graciela Chávez  
Presente.-

Por medio de la presente, adjunto nuestra propuesta para la adquisición de mobiliario.

ITEM	CANTIDAD	PRODUCTO	P. UNITARIO	P. TOTAL
1	1	COCINA DE 2 QUEMADORES. Estructura en ángulo, marco superior en acero inoxidable. Módulo con base abierta sin entrepaño, tubo en acero inoxidable de 1mm de espesor. Funcionamiento a gas. Parrillas de hierro fundido de 40x40cm. Quemadores de hierro fundido, llaves de media vuelta italianas. Bandejas de desperdicios en acero inoxidable. Patas en tubo redondo de acero inoxidable con pernos de ajuste. Dimensiones aproximadas: 90x62x85cm. 	\$317,86	\$317,86
			Suma.	\$317,86
			IVA 12%	\$62,14
			<b>TOTAL</b>	<b>\$380,00</b>

#### CONDICIONES GENERALES DE LA OFERTA:

- Forma de pago: contado.
- Tiempo de entrega: inmediata.
- Garantía: 1 año contra defectos de fabricación.
- Validez de la oferta: 8 días.

Saludos Cordiales,

Sr. Eduardo Chicaiza  
ARTIALAMBRE CIA. LTDA.



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

Quito, 24 de junio del 2011

Señorita.  
Graciela Chávez.  
Telf.254 1288  
E-mail. [gracielasvetlanachavezsalar@hotmail.com](mailto:gracielasvetlanachavezsalar@hotmail.com)  
Ciudad.

Estimada Srta. Chávez.

Adjunto cotización según requerimiento solicitado.

- Chaqueta de chef color blanco, modelo broche, con vivo naranja, tallas: S – M – L – XL.  
6 x \$ 17.86 c/u. \$ 107.16
- Pantalón de chef modelo resorte a cuadros, tallas: S – M – L – XL.  
6 x \$ 15.32 c/u. \$ 91.92
- Cofia tipo Donato color negro con vivo color naranja.  
6 x \$ 4.33 c/u. \$ 25.98
- Mandil modelo solapa de 75 x 90 color negro, con vivo color naranja y bolsillo al centro.  
6 x \$ 7.37 c/u. \$ 44.22

Precios más IVA.

Forma de pago: 50% anticipo.

50% contra entrega.

Tiempo de entrega: a convenir.

Atentamente,

Carlos Moreira Z.  
C & M UNIFORMS ®

ISLA ISABELA N43-52 (848) Y TOMAS DE BERLANGA - TELEFONO: 292 0640 / 292 2555  
- FAX: 224 4770 - CELULAR: 09 980 2078  
QUITO - ECUADOR



**"MACONS" MANTENIMIENTO Y CONSTRUCCIÓN DE EQUIPOS PARA  
RESTAURANTES Y HOTELERÍA**  
Quito - Ecuador

TACURI SALINAS JUAN CARLOS

RUC: 1710725605001

DIREC: Calle Rosario Borja y calle 8 OE11-200 Sector Ciudadela Ibarra TELEFAX. 3043150 CEL. 097590915

FECHA: Septiembre, 12 del 2011

ATENCION: Sra. Graciela Sánchez

PROFORMA

Nº. 002693

CANT.	DETALLE	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Cocina industrial de 6 quemadores en acero inoxidable de 1,0mm con llaves de 1/2 vuelta, llama piloto en cada uno de los quemadores, parrillas de hierro fundido de 40 x 40, quemadores de hierro fundido de 20.000 VTU, con 1 horno bajo 2 quemadores, quemador flauta en U, llama piloto, cámara interna, aislamiento lana de vidrio. Capacidad 1 parrilla y 1 bandeja, una puerta frontal. Medidas 1,30m de largo x 1,00m de ancho y 0,90m de alto.	\$ 1.650,00	\$ 1.650,00
1	Cocina industrial de 4 quemadores en acero inoxidable de 1,0mm con llaves de 1/2 vuelta, llama piloto en cada uno de los quemadores, parrillas de hierro fundido de 30 x 30, quemadores de hierro fundido de 20.000 VTU, con horno, quemador flauta en U, llama piloto, cámara interna, aislamiento lana de vidrio. Capacidad 1 parrilla y 1 bandeja, una puerta frontal. Incluye plancha para carnes de 20mm de espesor de 40 x 50, 2 quemadores flauta en U, llave de 1/2 vuelta, llama piloto, patas en tubo de acero con regatones niveladores de altura, un entrepaño en la parte baja de la plancha. Medidas 1,30m de largo x 0,90m de ancho y 0,80m de alto.	\$ 1.550,00	\$ 1.550,00
1	Metro de Campana de extracción de olores de pared en acero inoxidable de 1,0mm, carrileras, recogedor de grasa y filtros atrapa grasa. Medidas 1,00m de largo x 0,80m de ancho y 0,60m de alto. Instalada.	\$ 420,00	\$ 420,00
1	Fregadero Industrial de 3 pozos sin escurridor en acero inoxidable Mate 304 - 2B de 1,5mm de espesor, patas en tubo de acero con regatones de altura. Medidas 1,70m de largo x 0,85m de ancho y 0,90m de alto.	\$ 900,00	\$ 900,00
1	Coche servicio estructurado en tubo de acero inoxidable de 1 x 1,2mm de 3 servicios, garruchas de nylon de 4 pulgadas con freno. Medidas 90cm de largo x 45cm de ancho y 0,90m de alto.	\$ 420,00	\$ 420,00
<b>PASAN</b>			<b>\$ 4.940,00</b>
	<p><b>Nota.-</b> Tiempo de entrega 12 días laborables a partir de la fecha de aprobación de esta proforma y con el 70% de anticipación saldo a la entrega. Valores mencionados no incluyen IVA.</p> <p>Atentamente, Juan C. Tacuri S. Propietario</p>		

## LISTA DE PRECIOS EQUIPOS PARA RESTAURANTE

De mi consideración

A continuación sírvase encontrar nuestra oferta para la fabricación de equipos para restaurante.

DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	PRECIO
<p><b>COCINA INDUSTRIAL DE 3 QUEMADORES</b></p> <p>Cocina Industrial construidas en acero inoxidable, de fabricación nacional con tres quemadores de 40x40 con respaldar sanitario de 15 cm. con llama piloto en cada quemador , con recolector de grasa, o desperdicios con un entrepaño para guardar utilería, con base en acero inoxidable, patas en acero inoxidable, con regatones importados para regular la nivelación, Dimensión 122x60x90</p>		650,00
<p><b>COCINA INDUSTRIAL DE 3 QUEMADORES Y PLANCHA</b></p> <p>Cocina Industrial construidas en acero inoxidable, de fabricación nacional con dos quemadores de 40x40 con respaldar sanitario de 15 cm. con llama piloto en cada quemador , con recolector de grasa, o desperdicios con un entrepaño para guardar utilería, con base en acero inoxidable, patas en acero inoxidable, con regatones importados para regular la nivelación, con plancha de 8 mm de acero inoxidable: Dimensión 122x60x90 cm</p>		850,00
<p><b>COCINA INDUSTRIAL DE 6 QUEMADORES</b></p> <p>Cocina Industrial construidas en acero inoxidable, de fabricación nacional con seis quemadores de 40x40 con respaldar sanitario de 15 cm. con llama piloto en cada quemador , con recolector de grasa, o desperdicios con un entrepaño para guardar utilería, con base en acero inoxidable, patas en acero inoxidable, con regatones importados para regular la nivelación, Dimensión 122x60x90 cm</p>		1050,00

<p><b>PLANCHA INDUSTRIAL</b></p> <p>Plancha Industrial construida en acero inoxidable, de fabricaci3n nacional, plancha de acero al carbono de 12mm. de espesor, incluye bandeja recolectora de grasa y desperdicios, funcionamiento gas, quemadores tipo faja, con base en tubo en acero inoxidable con regatones importados para la nivelaci3n y 1 entrepaño para guardar utileria. Dimensi3n: 40x60x90</p>	 <p>Plancha Asador</p>	<p>785,00</p>
<p><b>FREIDORA INDUSTRIAL CON PLANCHA Y 2 QUEMADORES</b></p> <p>Freidora Industrial construida en acero inoxidable, de fabricaci3n nacional capacidad para , incluye 2 canastillas est3ndar cromadas con mango pl3stico importadas, funcionamiento a gas patas tubulares en acero inoxidable con regatones importados para regular la nivelaci3n, Dimensi3n 40x700x900mm</p>		<p>1050,00</p>
<p><b>FREIDORA INDUSTRIAL CON PLANCHA Y 4 QUEMADORES</b></p> <p>Plancha sencilla construida en acero inoxidable, de fabricaci3n nacional, plancha de acero al carbono de 12mm. de espesor, incluye bandeja recolectora de grasa y desperdicios, funcionamiento gas, quemadores tipo faja, con base en tubo en acero inoxidable con regatones importados para la nivelaci3n y 1 entrepaño para guardar utileria. Dimensi3n: 1500x40x90</p>		<p>1350,00</p>
<p><b>FREIDORA DE PAPAS</b></p> <p>Freidora de papas construida en acero inoxidable, de fabricaci3n nacional capacidad para 40 - 70 libras de papas por hora, con control termost3tico para regular la temperatura, v3lvula unicontrol y termo pila, incluye 2 canastillas est3ndar cromadas con mango pl3stico importadas capacidad calorifica 120.00 BTU , funcionamiento a gas patas tubulares en acero inoxidable con regatones importados para regular la nivelaci3n, Dimensi3n 400x700x900mm</p>		<p>1330,00</p>



<p><b>CAMPANA DE EXTRACCIÓN</b>          Campana de extracción construida en acero inoxidable mate con 2 lámparas a prueba de vapor. Dimensión 220x90x50 cm</p>		<p>1330,00</p>
<p><b>ESTANTERÍA EN ACERO INOXIDABLE</b>          Estantería fabricada en tubo de acero inoxidable de 25x1,1 mm de espesor, y bandejas en plancha de acero inoxidable de 0,9 mm; Dimensiones 300x90x70 cm</p>		<p>620,00</p>
<p><b>MESA DE TRABAJO 160x110x90 cm</b>          Mesa de trabajo Mesa de trabajo con espaldar sanitario de 17cm, Estructura tubular en acero inoxidable de 25x1,2 mm y con 4 regatones de altura regulable. Dimensión 160x110x90 cm</p>		<p>520,00</p>
<p><b>MESA DE TRABAJO 200x100x90 cm</b>          Mesa de trabajo Mesa de trabajo con espaldar sanitario de 17cm, Estructura tubular en acero inoxidable de 32x1,2 mm y con 4 regatones de altura regulable. Dimensión 200x100x90 cm</p>	 <p>Mesa de Trabajo</p>	<p>669,00</p>

<p><b>MESA DE TRABAJO MIXTA 200x100x90 cm</b>  Mesa de trabajo Mesa de trabajo con espaldar sanitario de 17cm, Estructura tubular en acero galvanizado de 32x1,5 mm y con 4 regatones de altura regulable. Dimensión 200x100x90 cm</p>		<p>457,00</p>
<p><b>MESA DE TRABAJO CON UN POZO</b>  Mesa de trabajo con pozo Mesa de trabajo con espaldar sanitario de 17cm, y 1 pozo de mesón. Estructura tubular en acero inoxidable con regatones de altura regulable. Dimensión 150x70x90</p>		<p>690,00</p>
<p><b>FREGADERO DE 2 POZOS</b>  Fregadero construido con tubo de acero inoxidable de 40x1,5 mm de espesor y plancha base en acero inoxidable de 0,9 mm con cuatro regatones. Dimensiones 150x70x90 cm</p>		<p>880,00</p>
<p><b>FREGADERO DE 3 POZOS</b>  Fregadero construido con tubo de acero inoxidable de 40x1,5 mm de espesor y plancha base en acero inoxidable de 0,9 mm con cuatro regatones. Dimensiones 180x70x90 cm</p>		<p>1070,00</p>

NOTA: Los precios no incluyen el IVA, ni el transporte.

No se incluye el montaje.

PLAZO DE ENTREGA: A convenir.

VALIDEZ DE LA OFERTA: 15 Días calendario

Esperamos que la presente sea de su conveniencia estaremos gustosos en poder atenderle, cualquier inquietud no du en comunicarse con nosotros.

ATENTAMENTE  
METALMACHINE CIA LTDA

ING. JOSÉ ROGERO  
TELF: 3281745/095602050

