



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

CREACIÓN DE UN FROZEN YOGURT COMBINANDO CON BEBIDAS
TÍPICAS DEL ECUADOR

Proyecto de titulación para obtener el título de Tecnólogo en Alimentos y
Bebidas

Profesor guía

Lcdo. Miguel Eduardo Burneo Monroy

AUTOR

Nelson Elías Herrera Esquivel

Año

2015

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

Miguel Eduardo Burneo Monroy
Licenciado en Gastronomía
CI: 1711849602

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”

Nelson Elías Herrera Esquivel
CI: 0503107492

DEDICATORIA

A Dios por darme la vida, a mis padres por saberme guiar por el buen camino, a mis hermanos y amigos por brindar a mi vida ocasiones estupendas.

RESUMEN

Este proyecto nace con la idea de dar al frozen yogur una identidad ecuatoriana, aportando a mantener viva nuestra cultura gastronómica. La razón es que en nuestro medio existen negocios de este tipo, pero con tendencia extranjera. Este proyecto está diseñado con la finalidad de expandir la identidad culinaria, por ende crear un sentido de pertenencia en apreciar lo nacional.

Este plan está basado en crear una tienda de frozen yogur combinando con bebidas típicas ecuatorianas. Aprovechando las texturas, sabores y aromas de nuestras bebidas. Además el consumo de productos lácteos mantiene una alta acogida por parte de la ciudadanía, especialmente en el Distrito Metropolitano de la ciudad de Quito a donde está enfocado el proyecto. La propuesta es unir las bebidas con el producto lácteo y obtener un nuevo producto con valor agregado.

Este proyecto estará ubicado en un centro comercial, con la finalidad de ser reconocido con facilidad por la gente que frecuenta a estos sitios.

Esta actividad comercial estará conformada con la figura de persona natural. De acuerdo al desarrollo del plan financiero, el proyecto es viable en el área donde se enfoca su consolidación, porque existe una demanda insatisfecha. Esta propuesta va acompañada con una inversión considerable, la misma que será cubierta por la propia operación de dicha tienda. El reto es mantenerse en el mercado y consolidar una nueva tendencia de frozen yogurt al estilo ecuatoriano.

ABSTRACT

This project was created with the idea of giving the frozen yogurt an Ecuadorian identity, bringing food to keep our culture alive. The reason is that exist in our business like this, but with foreign trend. This project is designed in order to expand the culinary identity, thus creating a sense of belonging to appreciate the national.

This plan is based on creating a frozen yogurt shop combining with Ecuadorian typical drinks. Taking advantage of textures, flavors and aromas of our drinks. Besides the consumption of dairy products maintaining high reception from the public, especially in the Metropolitan District of Quito where the project is focused. The proposal is to bring beverages with milk product and get a new value-added product. This project will be located in a mall, in order to be recognized easily by the people who frequent these sites.

This business will be made to FIG natural person. According to the development of the financial plan, the project is viable in the area where consolidation is focused, because there is unmet demand. This proposal is accompanied with a considerable investment, it will be covered by the proper operation of the store. The challenge is to stay in the market and consolidate a new trend of the Ecuadorian style frozen yogurt.

INDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.2 Concepto	2
1.3 Justificación	2
1.4 Visión.....	2
1.5 Misión.....	3
1.6 Análisis Foda	3
1.7 Conformación jurídica del establecimiento.....	3
1.8 Objetivo general.....	4
1.9 Objetivos específicos:	4
1.9.1 Objetivo Financiero	4
1.9.2 Objetivo Administrativo	4
1.9.3 Objetivo Social.....	4
1.9.4 Objetivo Ambiental.....	4
2. Estructura Organizacional.....	5
2.1. Recurso Humano	5
2.2 Desarrollo de perfil y puestos de trabajo	5
2.2.1 Administrador/cajero (Responsable).....	5
2.2.2 Descripción del puesto.....	6
2.2.3 Perfil CAJERO/VENDEDOR.....	6
2.2.4 Perfil del encargado de cocina.....	7
2.3 Método de contratación.	8
2.4 Horario	8
2.5 PROCEDIMIENTOS Y ESTANDARES.....	9
2.5.1 Proveedores.	9
2.5.2 Estándares de preparación del producto	11
2.5.3 Estándares de servicio.....	11
2.6 POLITICAS INTERNAS.....	12

2.6.1 Horario	12
2.6.2 Sanciones	13
2.6.3 Incentivos.....	13
2.6.4 Entrenamiento	14
2.6.5 Uniformes	14
3. Aspecto Mercadológico	15
3.1 Creación de la imagen	15
3.2 Protección legal de la marca	17
3.3 Investigación de mercado	17
3.4 Ubicación.....	18
3.5 Target objetivo	19
3.6 Análisis de resultados	20
3.6.1 1. ¿Con que frecuencia al mes visita un frozen yogurt?	21
3.6.2 ¿Con cuántas personas suele tomar frozen yogurt?	22
3.6.3 ¿Le gustaría degustar frozen yogurt combinado con bebidas típicas del Ecuador?.....	22
3.6.4 ¿Qué le gustaría degustar en dicho frozen yogurt?	23
3.6.5. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar, en promedio, por un frozen yogurt nutritivo y refrescante?	24
3.6.6 ¿Cuándo visita un frozen yogurt, qué importante son los siguientes atributos?	24
3.7 Análisis de la competencia.....	25
3.8 MARKETING MIX.....	28
3.8.1 Producto	28
3.8.1.1 Servicios adicionales	29
3.8.2 Precio.....	29
3.8.3 Plaza.....	29
3.8.4 Promoción.....	29
3.9 Estrategias de lanzamiento.....	30

4. Aspecto Financiero del Proyecto	31
4.1. Financiero	31
4.2 Valores económicos para conformar la empresa.	31
4.5 Resumen de inversión	36
4.6 Proyección de ventas	37
4.7 Gastos fijos	38
4.8 Estado de resultados.....	39
4.9 Determinación del punto de equilibrio	40
5. Conclusiones y Recomendaciones.....	42
5.1. Conclusiones.....	42
5.2. Recomendaciones	43
REFERENCIAS	44
ANEXOS	46

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Organigrama.....	5
Figura 2. Imagen corporativa Santa María.....	9
Figura 3. Imagen corporativa Alpina.....	9
Figura 4. Imagen corporativa Boga.....	10
Figura 5. Uniformes.....	15
Figura 6. Logotipo.....	16
Figura 7. Vista panorámica externa.....	18
Figura 8. Ubicación.....	19
Figura 9. Genero.....	20
Figura 10. Edad.....	21
Figura 11. Con que frecuencia al mes visita un frozen yogurt?.....	21
Figura 12. Con cuántas personas suele tomar frozen yogurt?.....	22
Figura 13. frozen yogurt combinado con bebidas típicas	23
Figura 14. Sabores de degustación.....	23
Figura 15. Precio.....	24

CAPITULO 1

1. INTRODUCCIÓN

El frozen yogurt aparece en EE.UU. en los años setenta, y no fue tan popular como en la actualidad. Una de las razones fue porque era agrio, tal como el yogurt natural sin endulzar. Pero en el año 1980 retoman esta actividad para buscar una mejora en la receta del frozen yogurt, añadiendo sabores y modificando su textura con el que permanece hasta hoy en día. El cual tuvo excelente acogida por parte del público.

(Freeman, s.f.)

Esta actividad de elaboración de frozen yogurt cuenta con algunas franquicias a nivel mundial. A este producto, cada franquicia o cadena, ha modificado o añadido algún ingrediente para hacer la diferencia de la competencia en el mercado. Este tipo de negocios están presentes en el Ecuador, y por ende en Quito desde el año 2012.

(Diario hoy, 2012)

El frozen yogurt, es una crema a base de yogurt natural combinado con frutas u otros ingredientes, el mismo que puede ser consumido a cualquier hora del día. Esta actividad comercial, está en crecimiento en nuestro medio por sus cualidades y sabor.

Este plan está diseñado con la finalidad de ampliar el concepto del negocio de venta de frozen yogurt en la ciudad de Quito. Creando una nueva tendencia a lo ecuatoriano tanto en sabor como en texturas. Para aquellos paladares que siempre buscan productos nuevos e innovados, mezclando bebidas ecuatorianas tales como; colada morada, rosero, champús, higos con queso, compota de tomate de árbol y canelazo. Estas bebidas son conocidas en nuestro medio, por su tradición, valor nutritivo, colores vivos y agradable fragancia.

1.2 Concepto

Establecimiento de alimentos y bebidas proyectado a crear una heladería que combine yogurt natural con bebidas típicas ecuatorianas.

1.3 Justificación

Los productos lácteos toman gran importancia en el consumo alimenticio de la sociedad. Tanto por su valor nutritivo y su bajo costo para adquirir el mismo. Entre los de mayor consumo está el yogurt, tanto por el tamaño de presentación y variedad de sabor.

Este proyecto nace con el objetivo de crear productos y servicios, que responda a una propuesta de vida sana para la gente de hoy, que quiere cuidarse y disfrutar de la gama de productos y obtener un costo beneficio. En la actualidad existen negocios de frozen yogurt pero con tendencia extranjera que tienen muy buena acogida. Por esta razón este proyecto se direcciona a buscar alternativas al estilo ecuatoriano, dentro de un mercado diverso. Aprovechando que la gastronomía ecuatoriana es muy variada y rica en sabores como en texturas. La finalidad es, dar a conocer un nuevo producto ecuatoriano que ayude a expandir nuestra cultura culinaria y mantener vivas las raíces ecuatorianas.

1.4 Visión

Consolidar una nueva tendencia contemporánea que mantenga viva la cultura gastronómica, aportando réditos favorables para su permanencia en el mercado.

1.5 Misión

Ser distinguido por el rescate del patrimonio culinario, marcando un hito en nuestro medio con productos emblemáticos nacionales.

1.6 Análisis Foda

<p style="text-align: center;">FORTALEZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variedad de sabores nuevos. • Preparaciones con productos frescos. • Atención eficiente y amable. • Recurso humano capacitado. 	<p style="text-align: center;">OPORTUNIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ubicación bien lograda para la fácil visualización -Ofrecer productos naturales sin colorantes y saborizantes - Lugar muy concurrido para darse a conocer al público.
<p style="text-align: center;">DEBILIDAD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Que los productos nuevos no llenen las expectativas del comensal. • Dificultad de adquisición de los ingredientes de temporada. 	<p style="text-align: center;">AMENAZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • El costo de alquiler del espacio físico. • Poca asistencia de público entre semana. • Clima variado

1.7 Conformación jurídica del establecimiento

El establecimiento estará conformado por persona natural con un inversionista, el cual debe adjuntar los siguientes requisitos para su apertura.

- RUC
- Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE)
- Permiso de Funcionamiento del Ministerio de Salud Pública.
(Sri. S.f.)

1.8 Objetivo general.

- Crear una microempresa, que marque una tendencia de sabores ecuatorianos, y rescate sabores patrimoniales nacionales.

1.9 Objetivos específicos:

1.9.1 Objetivo Financiero

- Recuperar a corto plazo la inversión inicial y mantener liquidez del mismo.

1.9.2 Objetivo Administrativo

- Obtener baja rotación con el talento humano y capacitación continua.

1.9.3 Objetivo Social

- Inclusión de jóvenes sin experiencia laboral e impulsar el rescate cultural gastronómico ecuatoriano.

1.9.4 Objetivo Ambiental

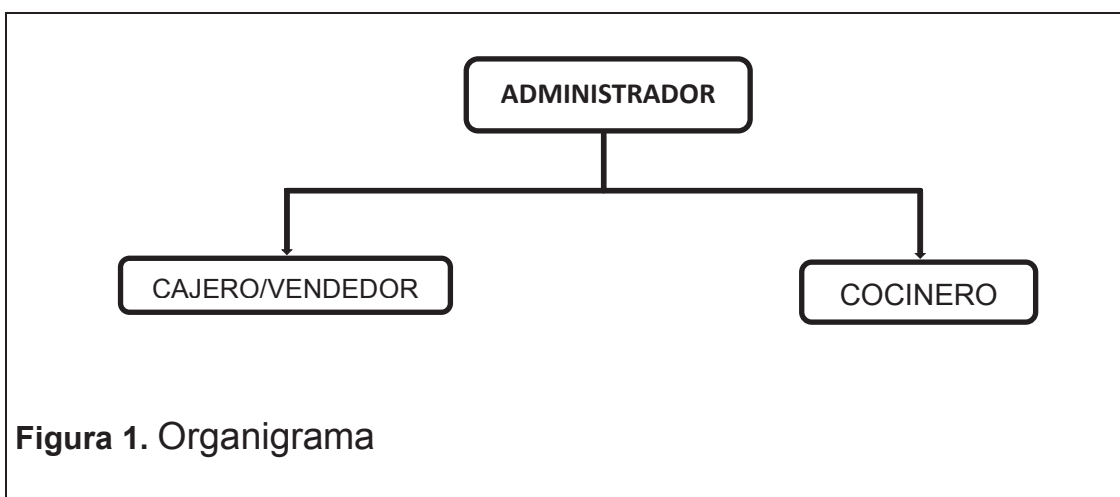
- Utilización de envases descartables y biodegradables de bajo impacto ambiental.

CAPITULO 2

2. Estructura Organizacional

2.1. Recurso Humano

La operación del establecimiento, está basada en la planificación de las actividades a cumplir con los tiempos de preparación y despacho del producto. Este local estará dirigido por un administrador quien será el responsable de distribuir las funciones al personal operativo como horarios, también será el responsable de compras de ingredientes para la elaboración del producto, además debe hacer los pagos a los proveedores y funciones administrativas. Las funciones operativas deben estar en apego al código laboral ecuatoriano.



2.2 Desarrollo de perfil y puestos de trabajo

2.2.1 Administrador/cajero (Responsable)

- Edad de 24 a 30 años.
- Género indistinto
- Mínimo 1 año de experiencia.

- Egresado universitario en gastronomía o áreas afines a A&B.
- Actitud positiva.
- Capacidad de liderar a un grupo y trabajar a presión.
- Buena presentación personal.
- Disponibilidad para laborar en equipo dentro del área.

2.2.2 Descripción del puesto

- Vigilar el manejo de las áreas de la isla
- Analizar las ventas diarias que realiza el establecimiento.
- Negociar con los proveedores.
- Ejecutar los pagos de impuestos.
- Ejecutar el pago a proveedores y cancelación de roles de pagos a los empleados.
- Organizar los horarios del personal a cargo.
- Encargado del cumplimiento de ingresos y salidas del personal.
- Controlar que el personal use adecuadamente el uniforme.
- Supervisar la correcta limpieza del área de atención al cliente y producción.
- Selección y contratación del talento humano juntamente con el propietario del local.

2.2.3 Perfil CAJERO/VENDEDOR

- Edad de 18 a 30 años
- Buena presentación personal
- Actitud positiva y de liderazgo
- Título de bachiller
- Curso en manipulación de alimentos
- Capacidad para optimizar el tiempo.
- Genero indistinto

- Disponibilidad para trabajar en equipo.

Descripción del puesto.

- Preparar los productos antes de iniciar la jornada.
- Facturar y cobrar.
- Despachar correctamente con el ticket de venta.
- Verificar el pedido antes de despachar.
- Entregar al cliente directamente el producto.
- Realizar el cierre de caja diario.
- Anular cuentas mal elaboradas.
- Informar al cliente de los productos especiales.
- Mantener el área de trabajo limpia
- Almacenar correctamente la materia prima.
- Llevar un control de entrada y salida de productos.
- Debe estar bien uniformado y dar correcto uso al mismo.
- Mantener los equipos dispensadores en el porcentaje indicado de producto.

2.2.4 Perfil del encargado de cocina

- Edad de 20 en adelante.
- Título de bachiller
- Curso de manipulación de alimentos.
- Actitud positiva
- Capacidad de trabajo bajo presión.
- Buena presentación personal.
- Cursos en gastronomía.
- Genero indistinto.

Descripción del puesto.

- Elaborar las recetas bajo los parámetros asignados.

- Encargado de compras y almacenamientos de los ingredientes.
- Mantener un registro tanto para compras y producción.
- Mantener el área de trabajo limpia y ordenada
- Almacenar correctamente la materia prima.
- Transportar el producto en envases al establecimiento para su apertura los días asignados tales como; lunes y viernes.

2.3 Método de contratación.

Se publicara a través de las bolsas de empleos de las universidades.

Para la selección del personal se reunirá el administrador con el dueño del local, donde se analizara al talento humano más idóneo para este negocio.

2.4 Horario

El horario está diseñado de acuerdo a la demanda del establecimiento y sus requerimientos. Acogiéndose a la normativa vigente del código de trabajo con las 40 horas semanales. Cada colaborador tendrá dos días libres entre semana. Los fines de semana no serán posibles porque son días de mayor demanda y concurrencia de público al lugar.

TABLA 2. Horario de trabajo

HORARIO DE TRABAJO							
DIAS	lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	sábado	domingo
Cajero/Adm.	09:40 20:00	09:40 20:00	09:40 15:00			12:00 20:00	09:40 16:00
Cajero/vendedor			15:00 20:00	09:40 20:00	09:40 20:00	09:40 16:30	12:00 20:00
COCINERO	07:00 11:00	08:00 12:00		08:00 12:00	08:00 12:00	08:00 12:00	
Contador	CONTRATACION OCASIONAL						

2.5 PROCEDIMIENTOS Y ESTANDARES

2.5.1 Proveedores.

Los proveedores juegan un papel muy importante dentro del negocio, ya que son quienes hacen posible la actividad comercial del establecimiento. Tanto en empaques como materia prima para el local, a continuación se muestra algunos logos empresariales para la tienda:



FIGURA 2. Imagen corporativa supermercado santa María

Tomado de <http://www.supermercados-delicatessen-y-licorerias/tiendas-santa-maria>.

Esta tienda de productos de primera necesidad. Tiene 20 años de trayectoria en el mercado. Su forma de venta es al por mayor y menor. Además cuenta con varios locales en la ciudad de Quito.



FIGURA 3. Imagen corporativa de Alpina

Tomado de <http://www.agroscopio.com/ec/directorio/alpina-productos-alimenticios-alpiecuador-s-a/>

Esta industria dedicada a la producción y comercialización de productos lácteos. Es de origen Suizo radicado en Colombia y expandida en Ecuador, la cual provee de productos de muy buena calidad. Su forma de venta es al por mayor y menor, con entrega a domicilio.



FIGURA 4. Imagen corporativa de Boga

Tomado de <http://catalogoboga.blogspot.com/p/vasos-y-cups.html>

Esta empresa pionera en vasos descartables y ecológicos, está situada en la ciudad de Quito en el sector de la floresta. El producto obtiene de la caña de azúcar, evitando el uso de la madera para la elaboración de vasos.

Deben entregar el producto en el establecimiento los días acordados previa confirmación antes de empezar las operaciones del establecimiento.

- Los pagos serán cancelados después de ocho días de haber recibido el producto.
- El producto debe ser recibido por el personal de cocina, en óptimas condiciones organolépticas como se detalla en las recetas estándar; en caso de incumplirlo, el producto será rechazado y devuelto.
- El proveedor que incumpla con la entrega del producto, pasara a segundo plano para ser tomar en cuenta para pedidos.
- El proveedor que no esté a la hora acordada tendrá que regresar al finalizar el turno para recibir el producto.
- Las Facturas deben ser emitidas a la razón social de la tienda.

2.5.2 Estándares de preparación del producto

- Utilizar toda la indumentaria de higiene para preparar el producto tales como: uniforme completo, guantes de látex, malla, mascarilla y el aseo corporal correspondiente.
- El producto será preparado en el local de producción, bajo los parámetros detallados en la receta. No podrá ser modificadas las recetas, salvo por causas ajenas o algún imprevisto.
- El producto listo, deberá ser llevado al establecimiento para el expendio los días fijados acorde a la planificación.
- El producto debe estar listo 15 minutos antes de la operación.
- La máquina dispensadora debe mantener una carga del 50% durante la jornada.
- La materia prima permanecerá en el enfriador y será utilizada acorde a la rotación del día.
- El área debe permanecer limpia.
- Al finalizar el turno debe desocupar el producto restante y guardar correctamente en el enfriador.
- Al día siguiente, el producto debe ser verificado su conducción, y si es favorable será lo primero en salir.
- El producto tendrá una vigencia máxima de 5 días ya que es artesanal.
- La preparación de la receta estará proyectada al promedio de cada día.
- Al finalizar la jornada los equipos deben ser lavados y sanitizados.
- Se debe cuidar los equipos y verificar su correcto funcionamiento.

2.5.3 Estándares de servicio

- El colaborador debe presentarse con el uniforme limpio y planchado para el inicio de la jornada.
- El colaborador debe llevar su gafete de identificación al lado superior izquierdo.
- Debe revisar que todo esté a punto.

- Primero el saludo al cliente, para proceder a tomar su orden.
- El cliente cancelara el pedido solicitado para retirar el producto.
- El cajero debe despachar de inmediato el producto.
- El empleado será el único responsable del dinero y el abastecimiento a los equipos.
- El cliente será recibido con un saludo mirando a los ojos y una sonrisa genuina.
- El cliente tendrá derecho a 2 topping para acondicionar su helado.
- El producto debe ser despachado conforme al grafico exhibido.
- El colaborador debe sugerir el producto de temporada al momento de tomar la orden.

2.6 POLITICAS INTERNAS

2.6.1 Horario

La política del horario esta creada para establecer parámetros de cumplimiento, para el correcto funcionamiento del establecimiento tales como:

- El colaborador debe cumplir a cabalidad la jornada establecido en el horario.
- La jornada se debe cumplir dentro del establecimiento.
- El ingreso del colaborador será con 10 minutos de anticipación.
- Los cambios de jornada entre los colaboradores, debe ser con la aprobación del administrador.
- El horario de trabajo tendrá una semana de vigencia.
- El trabajador debe notificar al administrador si padece alguna anomalía en su salud u otra causa. Para su justificación deberá presentar con el certificado validado por el IESS.
- El colaborador de la cocina tendrá un contrato de jornada parcial, por lo tanto trabajara 20 horas a la semana.

2.6.2 Sanciones

El establecimiento dispondrá de reglas para sancionar a sus colaboradores, en caso que no se cumplan los parámetros acordados previamente.

- El colaborador de al no estar puntual en el lugar de trabajo será llamado la atención de forma verbal. Pero si incurre dos veces al mes será llamado la atención por escrito.
- No se permitirá laborar en estado etílico. Y su sanción será el despido definitivo.
- Las faltas injustificadas deben ser compensado con trabajo en sus días libres.
- Los faltantes de caja será cubierto por el colaborador de ventas, ya que es el responsable directo. Esto será descontado de su salario.
- Los estándares deben ser cumplidos a cabalidad, si no los fueren tendrá su llamado de atención por escrito y si se repite tres veces al mes, será causa de terminación del contrato de manera unilateral.
- El faltante de producto será cubierto por los colaboradores, este será descontado del salario.

2.6.3 Incentivos

Los incentivos será la herramienta para premiar el excelente desempeño del colaborador.

- Si el empleado supera la meta establecida en venta durante el mes tendrá un bono de 30 dólares.
- Si su desenvolvimiento es muy bueno tanto en ventas, manejo interno, actitud proactiva y valores personales dentro del establecimiento, será el futuro candidato en remplazar al administrador de turno si existiera la vacante.

2.6.4 Entrenamiento

El nuevo colaborador tendrá dos días de capacitación en el área de venta, con la finalidad que se acople y aprenda a recaudar, preparar el pedido y despacha la orden. Además aprenderá a cargar el producto a las máquinas dispensadoras y todo lo concerniente al funcionamiento general de la tienda.

Para el área de cocina tendrán un periodo de tres días para su aprendizaje general del movimiento de este lugar.

2.6.5 Uniformes

El objetivo es encontrar una relación, entre el concepto del negocio y la indumentaria que usara el personal durante la operación del establecimiento. Con el fin de obtener una armonía a las dos partes. El uniforme será de buena calidad y funcional para las actividades.

- El uniforme está diseñado para el trabajo adecuado de sus colaboradores, dentro de la tienda. Como son: producción y atención al cliente.
- Tendrán dos paradas de uniformes, los mismos que deben estar limpios al iniciar la jornada de trabajo. Además la correcta limpieza del uniforme es responsabilidad del colaborador.
- Está prohibido el uso de joyas tanto en manos como en la cara por parte de los colaboradores de la tienda.
- Se entregara un gafete con el nombre respectivo del empleado, y debe ser usado en la parte superior izquierdo.
- Todo el personal tendrá el mismo diseño y color de uniformes.

Kit de uniformes

CAPITULO 3

3. Aspecto Mercadológico

3.1 Creación de la imagen



Logotipo



FIGURA 6. Logotipo del establecimiento

Este logotipo está diseñado con la figura de un helado en un vaso reflejando una idea de heladería. Su nombre está basado en la tradición que mantiene sus recetas y su forma artesanal que se preparará. El slogan es una conjugación de dos aspectos; tanto el disfrutar del producto, como el cuidar la salud logrando un equilibrio. Los colores escogidos para este logotipo incentivan los sentidos de las personas, básicamente está conformado por tres colores:

- Rosado. Este color expresa varios aspectos tales como: Delicadeza, afecto suavidad, juventud y dulzura.
- Verde Lima. Buscando explicación para este color se encuentra que inspira alegría, fresca y juventud.
- Blanco. Relacionado a los alimentos este color expresa pulcritud, pureza y paz

El resultado de este análisis, muestran que hay una armonía entre los colores corporativos que se dirige más hacia la juventud. Además el rosado identifica

al género femenino y el verde al género masculino. Con esto se equilibra los dos géneros.

(Psicología por color, s.f.)

3.2 Protección legal de la marca

Este producto será patentado en el IEPI con el nombre “La Artesana”. Para lo cual se debe adjuntar ciertos requisitos;

- Identificación del solicitante con los datos generales.
- Nombre o título de la invención.
- Un resumen con el objeto y finalidad de la invención

Estos son los requisitos básicos para iniciar la legalización de la marca comercial, la misma que tendrá un periodo de calificación de treinta días y si los requisitos no justifica tendrá una prórroga de sesenta días para volver a validar la solicitud. Dentro de un periodo de 18 meses desde la presentación de la solicitud y su aprobación, será publicado un extracto en la gaceta de Propiedad intelectual.

Después de la publicación, quien tenga interés en la marca podrá hacer su oposición con documentos fundamentados, por una sola vez. Dentro de sesenta días hábiles. Si no lo hay oposición será acreditado por 10 años.

(Propiedad intelectual. s.f.)

3.3 Investigación de mercado

Para determinar el lugar donde se desarrollará esta actividad comercial, se ha escogido el Centro Comercial El bosque de la ciudad de Quito y está ubicado al noroccidente de la ciudad. En virtud por la afluencia de público que visita a este lugar, y la buena economía de los mismos. Además es un lugar exclusivo de comercio y que no cuenta con una tienda de este producto. De tal manera que, se cree que será conocida con facilidad.

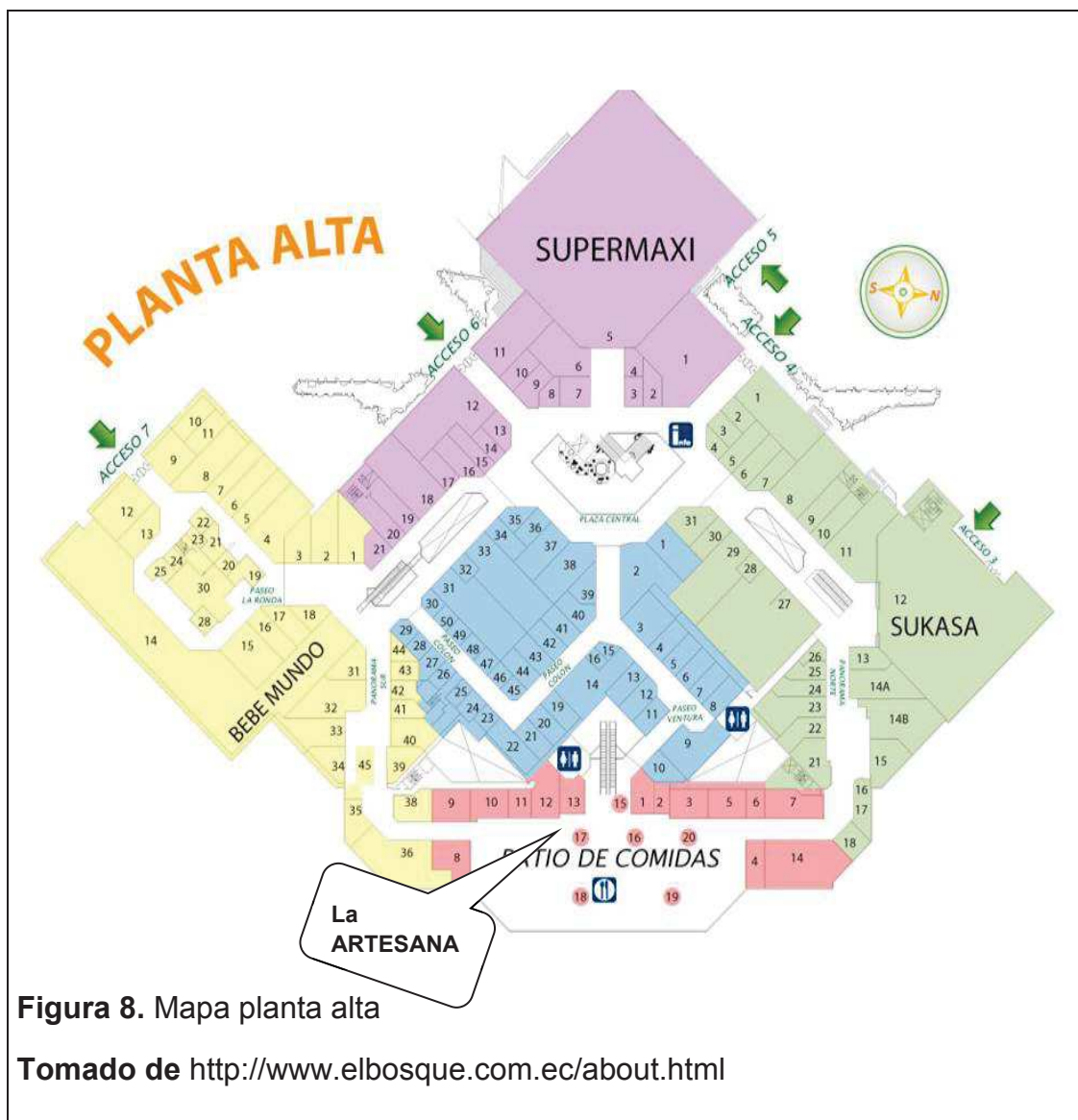


FIGURA 7. Vista panorámica externa

Tomado de <http://www.elbosque.com.ec/about.html>

3.4 Ubicación

Este establecimiento estará situado en la segunda planta del centro comercial el Bosque. En el patio de comidas, desde donde se tiene una vista privilegiada hacia el norte de la ciudad de Quito. Además dicho lugar cuenta con todas las facilidades para el consumo de alimentos, tales como mesas, sillas, baterías sanitarias y el acceso a redes inalámbricas de internet.



3.5 Target objetivo

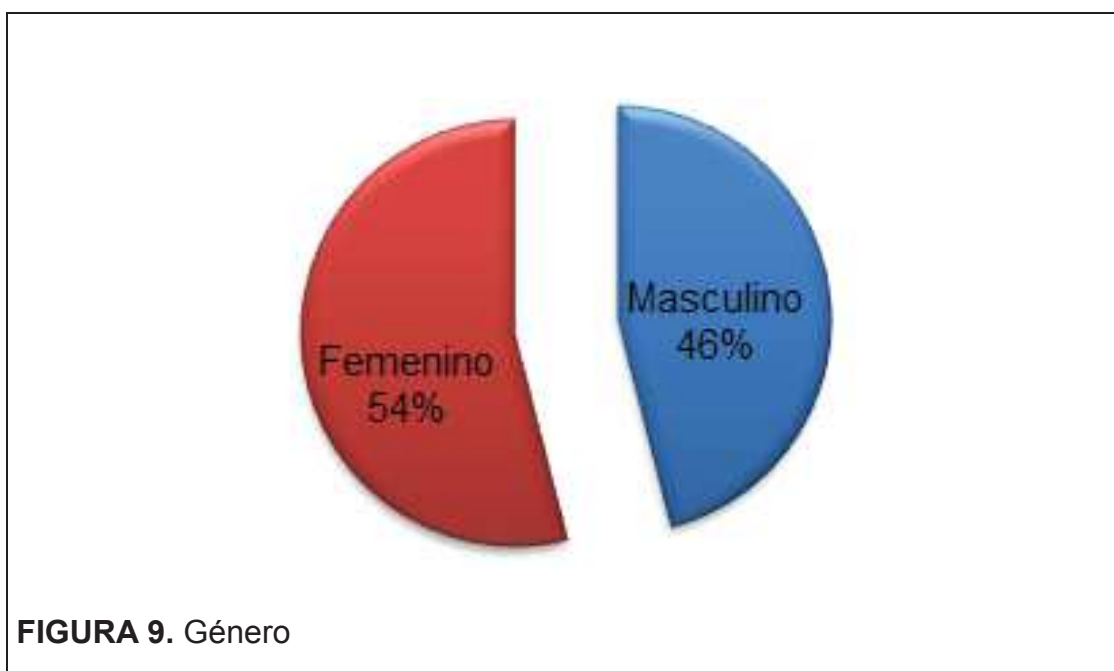
Concurren principalmente en familia los fines de semana, pero entre semana asisten en parejas o amistades. La gente que concurre a este sitio es de clase económica media-alta y alta. Según la encuesta realizada en este sector, muestra mayor presencia de juventud. Por lo que se determinaría el nicho de mercado a familias jóvenes de 18 a 40 años. Este sector es el ideal para el futuro emprendimiento porque la encuesta aporta con datos favorables para este tipo de negocio.

3.6 Análisis de resultados

Según las encuestas desarrolladas en dicho lugar a 50 personas, reflejan datos importantes, los cuales se exponen a continuación. Anexo I

Género

Los datos recopilados durante las encuestas a cincuenta personas, nos muestran un mayor porcentaje de mujeres, con relación a los hombres.



Edad

La edad es otro factor a considerar. Muestra mayor concurrencia de público joven al lugar.

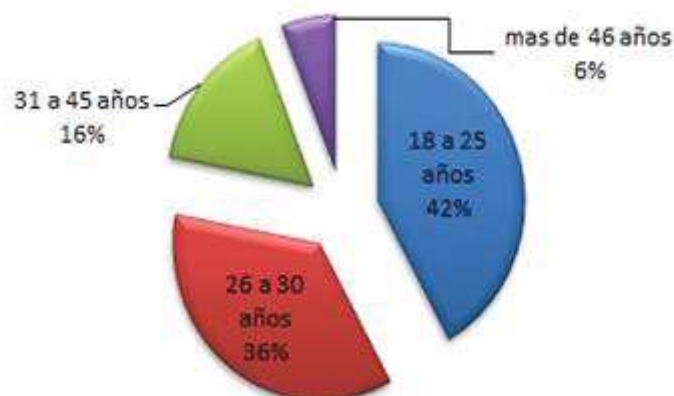


FIGURA 10. Edad

3.6.1 1. ¿Con que frecuencia al mes visita un frozen yogurt?

De las personas consultadas un alto porcentaje visitan una tienda de frozen yogurt. Ejemplo: El 65% visita de 5 a 7 veces al mes, y el 30% de 3 a 4 veces al mes.

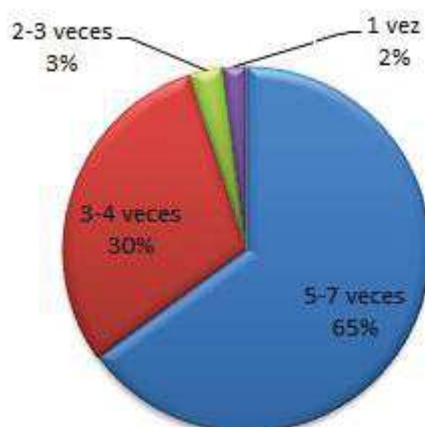


FIGURA 11. Frecuencia de visitas a estos lugares

3.6.2 ¿Con cuántas personas suele tomar frozen yogurt?

La mayor parte del público concurre en familia a estas tiendas y una parte inferior solo.

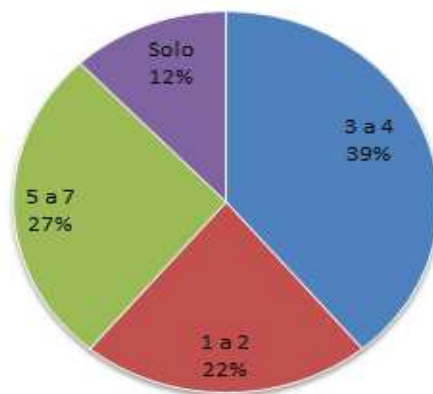


FIGURA 12. Número de personas que consumen frozen

3.6.3 ¿Le gustaría degustar frozen yogurt combinado con bebidas típicas del Ecuador?

La propuesta muestra gran acogida con 96% de aceptación, quienes serán los futuros clientes potenciales.



FIGURA 13. Aceptación del producto

3.6.4 ¿Qué le gustaría degustar en dicho frozen yogurt?

Este cuadro refleja la aceptación del producto, que también genera expectativa en los consumidores potenciales, por saborear estas nuevas recetas.

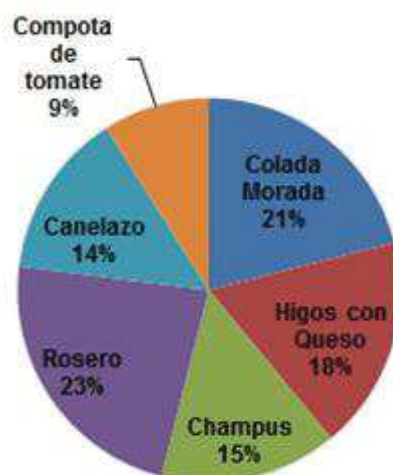
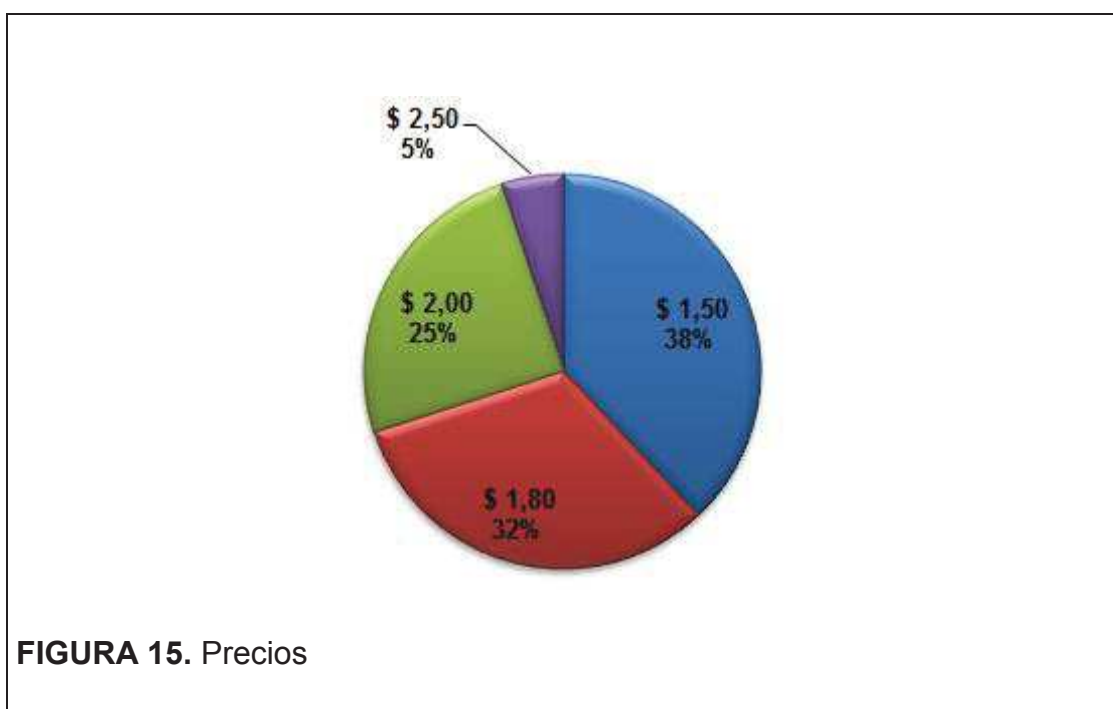


FIGURA 14. Sabores

3.6.5. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar, en promedio, por un frozen yogurt nutritivo y refrescante?

El precio referencial es \$1,50. El cual coincide con las encuestas, además muestra una tendencia que los clientes potenciales estarían en capacidad de pagar un precio mayor del estimado.



3.6.6 ¿Cuándo visita un frozen yogurt, qué importante son los siguientes atributos?

Este cuadro se detalla todos los aspectos del funcionamiento y servicio de la tienda.

Para los encuestados es muy importante la calidad del producto, la variedad, la limpieza y la rapidez del servicio. En segundo plano está el precio, presentación del producto y promociones. Como se detalla en el siguiente cuadro.

TABLA 3. Importancia del servicio

Atributo	Muy Importante (A)	Impotante (B)	Sin importancia (C)	Total	% A	% B	% C
Calidad del producto	42	8		50	84%	16%	0%
Variedad del producto	30	15	5	50	60%	30%	10%
Limpieza del local	42	8		50	84%	16%	0%
Precio	19	27	4	50	38%	54%	6%
Rapidez del servicio	40	10		50	80%	20%	0%
Presentacion del producto	9	17	24	50	18%	46%	34%
Promociones	17	21	12	50	34%	42%	24%

3.7 Análisis de la competencia

El centro comercial el Bosque como su nombre lo indica, es un centro de comercio durante los 365 días al año y 10 horas diarias.

El centro comercial está dividido por zonas de comercio tanto por el tipo de establecimientos como el producto que ofertan. Entre los cuales están los establecimientos de A&B asignados en la segunda planta del centro comercial, llamado “patio de comidas”. En esta área, estará ubicado el nuevo local “la artesana”. Existen varios locales que unos serán competencia directa y otros competencia indirecta los cuales estarán detalladas a continuación.

TABLA 4. Tipos de establecimientos

TIPOS DE NEGOCIOS	CANTIDAD
Comida regional	7
Fast food	5
Parrilladas	2
pastelería y dulces	6
Heladerías	4
Restaurante cafetería	3

Este cuadro muestra los tipos de establecimientos de alimentos que están distribuidos en todo el centro comercial, tanto en el patio de comidas como en los pasillos. Pero el análisis se va a enfocar en la competencia directa que son las heladerías.

TABLA 5. Competencia directa

COMPETENCIA DIRECTA				
EMPRESA	Tamaño del establecimiento		Publico Dirigido	
	Local	Isla	Medio	Alto
FLAVOR		x	x	
PINGÜINO		x	x	
HELAFRUIT		x	x	
KAPPERY	x		x	
YOGURT AMAZONAS		x	x	

Este análisis muestra cinco locales de competencia directa. Los cuales tres están en el patio de comidas tales como; Flavor, Pingüino y Yogurt amazonas. El establecimiento “kappery” está en la planta baja y “helafruit” en un pasillo de la planta alta.

Las islas son pequeñas y cuentan con un equipamiento básico que los fines de semana son ineficientes para la demanda del público.

TABLA 6. Servicio de la competencia

SERVICIO DE LA COMPETENCIA			
Establecimiento	Horario	Condiciones del local	Atención al cliente
Flavor	10:00 am - 20:00 pm	Bueno	Bueno
Pingüino	10:00 am - 20:00 pm	Regular	Bueno
Helafruit	10:00 am - 20:00 pm	Bueno	Regular
Kappery	10:00 am - 20:00 pm	Regular	Bueno
Yogurt Amazonas	10:00 am - 20:00 pm	Bueno	Regular

El servicio que brinda la competencia no es el más adecuado para el público. En este cuadro se detalla la evaluación minuciosa realizada a los establecimientos antes mencionados.

Con lo cual este proyecto se afianza a su viabilidad en dicho lugar. Con una expectativa de un futuro sostenible.

TABLA 7. Rango de precios

RANGO DE PRECIOS DE LA COMPETENCIA DIRECTA			
Establecimiento	Mínimo	Máximo	Promedio
FLAVOR	0,5	3,5	2,00
PINGÜINO	0,5	5,5	3,00
HELAFRUIT	2	7,5	4,75
KAPPERY	1	6,5	3,75
YOGURT AMAZONAS	0.70	6,00	3,70

Este cuadro refleja un promedio de precios que la competencia ofrece. El cual nos da la pauta para fijar el valor al nuevo producto a ofertar. El promedio de menos valor es 2,00 y el de mayor valor de 5,00.

3.8 MARKETING MIX

3.8.1 Producto

- La oferta de productos contara con 6 recetas inicialmente y son las siguientes:
Colada morada, champús, higos con queso, compota de tomate de árbol, canelazo y rosero.
- El producto será presentado en un envase descartable y reciclable con el propósito de ayudar en la conservación del medio ambiente.
- Incentivar la cultura gastronómica del Ecuador con la comercialización de estos productos.
- El producto aportara a dar una identidad ecuatoriana a la tienda, porque estas bebidas son tradicionales y su consumo es por temporadas. La tienda mantendrá de forma permanente, los productos en el mercado.

3.8.1.1 Servicios adicionales

- La tienda contara con servicio de barra, con el fin de brindar un servicio personalizado a sus clientes.
- El cliente tendrá la opción de acondicionar su helado con dos tipos de topping sin costo adicional.
- Wifi gratuito para los clientes. Este servicio será gratuito para los clientes que consuman más de dos productos. La clave será cambiada cada dos semanas con la finalidad de incrementar el consumo de productos de la tienda.

3.8.2 Precio

- Exponer en el mercado los productos a un valor unificado los 6 tipos de sabores. Porque esto facilita la memorización del costo del producto y la alternabilidad de los mismos.
- El precio será relativamente menor en relación al resto de la competencia directa.

3.8.3 Plaza

- Ofertar el producto vía internet (redes sociales)
- La buena ubicación de la tienda, para que se exhiba el producto, la misma que facilita la visualización de los clientes potenciales.
- El establecimiento tendrá iluminación y decoración publicitaria de los productos. Para atraer la atención del público.

3.8.4 Promoción

Las estrategias para promover este negocio serán diferentes a la de la competencia por ejemplo:

- Crear expectativa; Mencionar un mes antes el lanzamiento de un nuevo producto. Con pocos detalles. Mencionando de que algo se

avecina y de que estén pendientes. Para que las ventas se incrementen cuando se haga el lanzamiento.

- Enviar publicidad por WhatsApp, Viber, Line entre otros. Previa solicitud de los datos al cliente. En vista del fácil acceso a la tecnología y su uso permanente del público.
- A través de redes sociales tales como Facebook, twitter y páginas web se dará a conocer el producto

3.9 Estrategias de lanzamiento

Esta estrategia estará diseñada de la siguiente manera:

- Estará una persona ubicada en la parte posterior de la tienda, dando a degustar los sabores del producto “frozen yogurt”, a los visitantes y clientes del centro comercial.
- Entregar volantes en los ingresos del centro comercial.

CAPITULO 4

4. Aspecto Financiero del Proyecto

4.1. Financiero

El plan financiero es la parte esencial de un proyecto a desarrollarse, donde se demostrara los valores a invertir tanto, para su apertura como para su permanencia en el mercado. El valor inicial es considerado como inversión tales como: adquisición del equipamiento, materia prima y costos operativos. Estos valores determinan la factibilidad del proyecto y conocer su rentabilidad. Para ejecutar el proyecto se invertirá un valor total de \$ 23000.00 de los cuales \$ 13000.00 será aportado por el propietario del proyecto en la modalidad de persona natural. La otra parte será financiada a través del Banco del Pacifico que dispone de una cartera crediticia para apoyo a las PYMES. La solicitud se realizara por un valor de \$ 10000.00 con una tasa del 9,76% anual. Este crédito estará financiado a tres años plazo.

La suma de este capital se distribuirá de la siguiente manera:

- 1) Se empleara un valor de \$ 19000.00 para la apertura del proyecto y adquisición de equipos, adecuaciones, instalaciones y todo lo necesario para la operación del mismo.
- 2) La parte restante del capital, será de contingencia para el primer año de funcionamiento de la tienda. El valor es de \$ 4000.00

(Bancodelpacifico, 2010)

4.2 Valores económicos para conformar la empresa.

Los valores relacionados a la inversión inicial debe tomar en cuenta los activos fijos, adecuaciones, instalaciones y gastos pre operativos. Este valor es necesario para consolidar el proyecto, y el emprendimiento del mismo. Al

conocer el monto a invertir para la conformación del establecimiento. Este proyecto se desarrollara en el Centro Comercial “El bosque” que está ubicado al noroccidente del Distrito Metropolitano de Quito.

Esta tienda por estar ubicada en dicho Centro Comercial, debe acogerse a las disposiciones del lugar tales como: despachar el producto en empaques descartables y no incrementar muebles más de lo que dispone el centro comercial. Por lo tanto no tendrá muebles, vajilla y cristalería.

Tabla 8. Gastos pre operativos

GASTOS PRE OPERATIVOS	
DETALLE	VALOR \$
Gastos Constitución	60,00
Publicidad Apertura	400,00
Adecuaciones e instalaciones	200,00
TOTAL	660,00

Los gastos pre operativos son antes de iniciar las actividades comerciales del local. Entre ellos los trámites legales básicos para el funcionamiento de un establecimiento de alimentos y bebidas en el Distrito Metropolitano de Quito.

4.3 Presupuesto de Inversión

Tabla 9. Presupuesto de maquinaria y equipos

Presupuesto de Maquinarias y Equipos de trabajo.				
Equipos	Cantidad	costo unitario	total	Proveedor
Máquina Dispensadora de Frozen	3	2800,00	8400,00	Fritega
Licuada Oster	1	80,00	80,00	Tecmy equipos
Tarja de 2 compartimientos A. Inox.	1	350,00	350,00	Tecmy equipos
Mesa Trabajo 1,10 cm en 1,2 mml A. Inox.	1	290,00	290,00	Tecmy equipos
Estanteria Metalica 2,00 m x 93 x 33 cm	1	60,00	60,00	Gastro Frio
Vitrina Vertical refrigeracion.	1	1290,00	1290,00	Tecmy equipos
Mueble Isla Metalica	1	2500,00	2500,00	Gastro Frio
Cocina abierta 2 quemadores A. inox.	1	95,00	95,00	Tecmy equipos
Costo Total de Maquinarias y Equipos de trabajo			13065,00	

Los valores de esta tabla están basados en las proformas emitidas por los proveedores, previo a la selección de productos de buena calidad y menor costo entre los proveedores. Con el objetivo de optimizar recursos para la apertura de la tienda.

Mencionar que esta tienda estará ubicada en el centro comercial “El Bosque” de la ciudad de Quito. El cual no permite muebles tales como mesa y sillas, porque si dispone y es de uso general. Tanto para clientes como para las tiendas de comida.

Tabla 10. Presupuesto de tecnología

EQUIPOS DE TECNOLOGIA				
Articulos	Cantidad	Costo unitario	total	Proveedor
Computador Intel Core I3	1	520	520	GAMM@ COMPUTER
Caja Registradora Completa	1	450	450	Olx
Costo total de Equipos de Tecnologia			970,00	

En este cuadro se ha considerado dos artículos en la parte de tecnología que son para el manejo financiero de la tienda. No se puede implementar artículos de audio y video, porque el lugar dispone de esos medio.

Tabla 11. Presupuesto de empaques descartables

EMPAQUES DESCARTABLES PARA DESPACHO DEL PRODUCTO			
Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
VASO 6onz de Papel de Caña de azúcar	5000	0,0202	101,00
Servilleta Familia	5000	0,01	25,00
Cucharita Postre	5000	0,01	50,0
Costo Total			176,00

Tabla 12. Presupuestos de utensilios de cocina.

Menaje de Cocina				
Equipos	Cantidad	costo unitario	total	Proveedor
BOWL Acero 20 QT. Estandar Grande	3	18,44	55,32	Alm. Jimenez
OLLAS UMCO	3	8,67	26,01	Alm. Jimenez
COLADOR CHINO 12"	1	37,00	37,00	Alm. Jimenez
CUCHILLOS P/CARN # 8	2	5,96	11,92	Alm. Jimenez
ESPATULA ALTA TEMP. SILC	2	13,76	27,52	Alm. Jimenez
TABLAS DE PICAR MED.	2	19,25	38,50	Alm. Jimenez
BATIDOR MANUAL FRANCES	1	9,32	9,32	Alm. Jimenez
BATIDOR MANUAL PIANO	1	8,92	8,92	Alm. Jimenez
BALDE PLASTICO 1GL.	6	3,56	21,36	Alm. Jimenez
BALDE PLASTICO 2GL.	3	8,14	24,42	Alm. Jimenez
ENVASES PARA ESPECIAS	6	1,50	9,00	
PUNTILLA	1	3,30	3,30	Alm. Jimenez
Costo Total de Menaje de Cocina			272,59	

Este cuadro está considerado el menaje necesario para la producción de las recetas para la tienda.

Tabla 13. Presupuesto de uniformes

UNIFORMES			
Detalle	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
			0
PANTALON CASUAL	6	13,00	78
CAMISETA POLO BORDADA	6	8,00	48
GORRO SAFARI	6	2,00	12
DELANTAL DE CINTURA	6	6,00	36
Costo Total de Uniformes			174,00

4.5 Resumen de inversión

Tabla 14. Resumen de inversiones

RESUMEN DE INVERSIONES	
DETALLE	VALOR
Maquinaria y equipo	13065,00
Tecnología	970,00
Uniformes	174,00
Menaje de Cocina	272,59
Capital de Contingencia	4000,00
APROVISIONAMIENTO	
Gastos pre-operativos	660,00
CAPITAL DE TRABAJO	
Gastos fijos	3618,41
TOTAL DE INVERSIÓN	22760,00

El resumen de inversión está basado en la suma total del valor para la apertura y operación de la tienda. La suma de inversión es de \$ 22760,00 y el capital total que contara este proyecto es de \$ 23000,00. Con el cual se espera que la operación del primer año esté garantizada. Porque con el recurso de contingencia se cubrirá los déficit de la operación de la tienda durante el año inicial.

4.6 Proyección de ventas

Tabla 15. Proyección de ventas

PROYECCION DE VENTAS DEL PRIMER MES									
DETALLE	COSTO	PRECIO PUBLICO	VENTA SEMANA I	VENTA SEMANA II	VENTA SEMANA III	VENTA SEMANA IV	TOTAL VENTAS	COSTO TOTAL MENSUAL M.P.	TOTAL VENTAS MENSUAL
FROZEN DE COLADA MORADA	0,48	1,50	82	90	96	106	374	179,52	561,00
FROZEN DE CHAMPÚS	0,42	1,50	72	83	87	95	337	141,54	505,5
FROZEN DE CANELAZO	0,34	1,50	88	97	103	109	397	134,98	595,5
FROZEN DE DULCE DE TOMATE	0,35	1,50	65	71	74	83	293	102,55	439,50
FROZEN DE ROSERO	0,45	1,50	88	99	104	110	401	180,45	601,50
FROZEN DE HIGOS Y QUESO	0,41	1,50	84	89	96	102	371	152,11	556,50
COSTO MENSUAL DE MATERIA PRIMA								891,15	
TOTAL DE VENTAS MENSUAL									3259,50

PROYECCION DE VENTAS DEL PRIMER AÑO					
MESES	UNIDAD	C.M.P.	TOTAL M.P.	PVP	TOTAL (PVP)
Enero	2173	0,41	890,93	1,50	3259,50
Febrero	2185	0,41	895,85	1,50	3277,50
Marzo	2205	0,41	904,05	1,50	3307,50
Abril	2226	0,41	912,66	1,50	3339,00
Mayo	2252	0,41	923,32	1,50	3378,00
Junio	2271	0,41	931,11	1,50	3406,50
Julio	2294	0,41	940,54	1,50	3441,00
Agosto	2310	0,41	947,10	1,50	3465,00
Septiembre	2345	0,41	961,45	1,50	3517,50
Octubre	2385	0,41	977,85	1,50	3577,50
Noviembre	2405	0,41	986,05	1,50	3607,50
Diciembre	2589	0,41	1061,49	1,50	3883,50
TOTAL	27640		11332,40		41460,00

En este cuadro esta unidos valores tales como;

Costo de producción: la primera columna se detalla los valores de producción incluido el costo de los empaques que se despachara el producto.

Precio venta al Público: la segunda columna está el precio venta al público unificado.

Esta proyección está planteada en el primer mes con bajo volumen de venta, tomando en cuenta la rotación baja del producto en los primeros días de apertura. Aunque es un producto nuevo, con sabores ecuatorianos muy

conocidos a bajo costo, y está situado en un lugar muy concurrido con facilidad adquisitiva. Pero a partir del segundo mes la tendencia está proyectada a incrementar ventas. Con la finalidad de darse a conocer pronto, para lograr réditos a corto plazo. La ventaja es la cantidad de público que concurre a este sitio y es de clase media-alta y alta.

Tabla 16. Costo mano de obra

ROL DE PAGOS DE "LA ARTESANA"										
Cargo	INGRESOS			DESCUENTOS referencia		Décimo 3er	Décimo 4to	Ap. Pat 11.15%	Vacaciones	Costo total x r
	Sueldo	H. extras	Total ingresos	less 9.35%	Total Dcto.					
Administrador/Vendedor	450	0	450,00	42,08		37,50	28,33	50,18	18,75	584,76
Cajero/Vendedor	340	0	340,00	31,79		28,33	28,33	37,91	14,17	448,74
Cocinero	174	0	174,00	16,27		14,50	14,50	19,40	7,25	229,65
COSTO TOTAL DE MANO DE OBRA POR MES										1263,15
COSTO TOTAL DE MANO DE OBRA POR UN AÑO										15157,83

Esta tabla se ha calculado el valor total mensual de pago de empleados, incluyendo los derechos de ley que les corresponde, así también como vacaciones. Adicionalmente el cálculo anual de mano de obra.

4.7 Gastos fijos

Tabla 17. Gastos fijos

CUADRO DE COSTOS Y GASTOS DEL PRIMER AÑO												
Detalles	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JUULO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Gastos de sueldos	1263,15	1263,15	1263,15	1263,15	1263,15	1263,15	1263,15	1263,15	1263,15	1263,15	1263,15	1263,15
Gastos Básicos	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Gasto de Alquiler espacio	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00
Gastos de Alquiler Local	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
Materia Prima	891,15	891,15	891,15	891,15	926,80	935,71	935,71	944,62	980,27	989,18	1007,00	1051,56
Suministro de Oficina	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
Articulos de Limpieza	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00
Prestamo	359,11	359,11	359,11	359,11	359,11	359,11	359,11	359,11	359,11	359,11	359,11	359,11
TOTAL	3568,41	3568,41	3568,41	3568,41	3604,06	3612,97	3612,97	3621,88	3657,53	3666,44	3684,26	3728,82
											AÑO TOTAL	43462,55

Tabla 18. Gastos fijos por semestres

GASTOS FIJOS y COSTOS SEMESTRALES POR 4 AÑOS									
Detalles	Mensual	1 Semestre	2 Semestre	3 Semestre	4 Semestre	5 Semestre	6 Semestre	7 Semestre	8 Semestre
Gastos de sueldos	1263,15	7578,90	7578,90	7957,85	7957,85	8355,74	8355,74	8773,52	8773,52
Gastos Básicos	100,00	600,00	600,00	630,00	630,00	661,50	661,50	694,58	694,58
Gasto de Alquiler espacio Isla	800,00	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00	4800,00
Gastos de Alquiler Local	120,00	720,00	720,00	720,00	720,00	727,20	727,20	763,56	763,56
Gasto materia Prima	891,15	5346,90	5453,84	5562,91	5674,17	5787,66	5903,41	6021,48	6141,91
Suministro de Oficina	10,00	60,00	60,00	63,00	66,15	69,46	69,46	72,93	72,93
Prestamo	359,11	2154,66	2154,66	2154,66	2154,66	2154,66	2154,66		
suministro de Limpieza	25,00	150,00	150,00	157,50	165,38	173,64	173,64	182,33	182,33
TOTAL	3568,41	21410,46	21517,40	22045,92	22168,20	22729,86	22845,61	21308,39	21428,82

Los gastos fijos abarcan los valores permanentes de pago incluyendo aspectos como sueldos, arriendo, préstamo a tres años, suministros de oficina entre otros. Esta segmentado por semestres con la finalidad de evaluar de mejor manera. Adicional se incluye un porcentaje del 5% de aumento cada dos semestres en los siguientes datos;

Gastos de sueldos, publicidad, materia prima, suministros de oficina y suministro de limpieza.

4.8 Estado de resultados

Tabla 19. Estado de resultados

ESTADO DE RESULTADOS DEL PRIMER AÑO													
Detalles	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JUULO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
Venta	3035,50	3200,51	3259,52	3280,53	3390,54	3359,55	3469,36	3509,36	3627,40	3709,31	3709,40	3909,86	41460,
Capital de contingencia	582,91	417,90	358,89	337,88	227,87	258,86	166,87	126,87	8,83				2486,
Gasto	3618,41	3618,41	3618,41	3618,41	3618,41	3618,41	3636,23	3636,23	3636,23	3636,23	3636,23	3636,23	43527,
Utilidad	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	73,08	73,17	273,63	419,

ESTADO DE RESULTADOS								
	1 Semestre	2 Semestre	3 Semestre	4 Semestre	5 Semestre	6 Semestre	7 Semestre	8 Semestre
Venta	19557,00	21903,84	23656,15	25312,08	26577,68	27906,57	28464,70	29033,99
Capital de contingencia	2586,72	346,82						
Gasto	21843,72	21950,66	22479,18	22601,46	23163,12	23278,87	21741,65	21862,08
Utilidad	300,00	73,06	1176,97	2710,61	3414,57	4627,70	6723,04	7171,91

Este cuadro se detalla los valores tales como; gastos y venta por semestres de la tienda. El cual muestra una perdida en el primer semestre de apertura. La razón es porque recién empieza a ganar un espacio en el mercado. Pero la proyección es ir incrementando día a día la venta.

Para el segundo semestre de funcionamiento se incrementa la venta de productos en un 10% permitiendo reducir la perdida. Porque la tienda es más conocida y sigue ganando espacio en el mercado, hasta llegar a finalizar el segundo semestre con un valor de \$73,06 de ganancia. Los valores de pérdida de los primeros dos semestres serán cubiertos por el capital de contingencia. Ya que está separado con este mismo fin y darle continuidad a dicha actividad, el mismo que al final debe ser reembolsado a su accionista. En el tercer semestre de operaciones seguirá registrando valores positivos para la tienda, y desde el cual se proyecta a la solidificación de la tienda en el mercado.

4.9 Determinación del punto de equilibrio

En esta parte ayudara a conocer el nivel mínimo de ventas necesarias, para cuando inicie las operaciones comerciales del proyecto. Con el fin de obtener y recuperar la inversión. Además permitirá conocer si el nivel de ventas es el adecuado, para cubrir costos. Caso contrario diseñar modificaciones más convenientes.

Para elaborar el cálculo es necesario conocer que los costos fijos son los que no varían tales como; arriendo, sueldos, personal, etc. Pero los costos variables sufren cambios de acuerdo a la producción tales como: materia prima, suministros, servicios y otros gastos. Las ventas totales son todos los ingresos de la comercialización de los productos.

Formula:

$$\text{Punto de equilibrio} = \frac{\text{CF}}{1 - \frac{\text{CV}}{\text{Y}}}$$

En donde:

CF= Costos Fijos

CV= Costos Variables

Y = Ventas Totales

Punto de equilibrio = \$ 2642.26

$$1 - \frac{\$ 926.15}{\$ 3259.50}$$

Punto de equilibrio = USD \$ 3700.00

TABLA 20. Datos utilizados en el cálculo para el punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO													
ITEMS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JUULO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
Costo Fijo	2642,26	2642,26	2642,26	2642,26	2642,26	2642,26	2642,26	2642,26	2642,26	2642,26	2642,26	2642,26	31707,12
Costo Variable	925,93	930,85	939,05	947,66	985,32	966,11	975,54	982,10	996,45	1012,85	1021,05	1096,49	11779,40
Ventas	3259,60	3277,50	3307,50	3339,00	3378,00	3406,50	3441,00	3465,00	3517,50	3577,50	3607,50	3883,50	41460,10
Punto de Equilibrio	3700,00	3700,00	3700,00	3700,00	3700,00	3700,00	3700,00	3700,00	3700,00	3700,00	3700,00	3700,00	44400,00

El punto de equilibrio para el primer mes de operaciones es de \$ 3700, con un aproximado de 2500 unidades vendidas. En el primer es de \$ 44.400,00 y una cantidad de 30.000 unidades vendidas.

CAPITULO 5

5. Conclusiones y Recomendaciones

5.1. Conclusiones

- Mediante el estudio de mercado se demuestra la viabilidad del proyecto en el centro comercial “El Bosque”. Ya que en el mercado solo existe tendencia extranjera de frozen yogurt. Pero con esta nueva propuesta de frozen yogurt con identidad ecuatoriana sería la alternativa para los clientes potenciales en dicho lugar,
- Este proyecto tiene su viabilidad ya que a la proyección de gastos y ventas puede ser cubierto con su propia operación. Basándose que la comercialización debe ir en aumento porque es un sector de mucha afluencia de público y excelente capacidad adquisitiva.
- Es una oportunidad plantear una propuesta de este tipo, en vista que producir las recetas es de bajo costo y su venta al público es con una diferencia del 200%. Esto demuestra una rentabilidad muy buena.
- En la actualidad hay tiendas con este producto pero todas son de tendencia extranjera. Lo cual permite ser pionero en el mercado con propuesta ecuatoriana. De esta manera se estaría fomentando el consumo de productos locales, pero con valor agregado.

5.2. Recomendaciones

- Un proyecto con estas características muestra que si es aplicable emprender, basándose en el estudio de mercado y el análisis de la competencia de dicho lugar, adicionalmente de ser un sitio concurrido.
- Desarrollar estrategias de ventas para su consolidación y la recuperación de la inversión de la tienda, además su reconocimiento de la nueva tendencia en la ciudad de Quito.
- Mantener una innovación para seguir creando nuevas recetas, para de esta manera mantener a la tienda a la vanguardia con identidad nacional.
- Mantener al personal capacitado, para ofrecer de mejor manera el producto y ser reconocidos por su calidad de producto y calidez de servicio.
- Impulsar un plan de expansión, el cual permita estandarizar y adquirir maquinaria nueva e infraestructura para poder abrir una nueva sucursal en un sitio estratégico en la ciudad.

REFERENCIAS

- Anónimo. (S.f.). Delantal de barra y servicio. Recuperado el 14/10/2014 de <http://espanol.chefuniforms.com/front-of-house/all-restaurant-uniforms/4450-delantales-barra-chef.asp?frmcolor=white>
- Anónimo. (s.f.). Psicología por los colores. Recuperado el 20/11/2014 de <http://www.psicologiadelcolor.es/psicologia-por-colores/page/5/#sthash.qPYuXErM.dpuf>
- Anónimo. (s.f.). Logotipo de supermercado santa maría Recuperado el 14/10/2014 de <http://www.aycito.com/valle-chillos/index.php/supermercados-delicatessen-y-licorerias/tiendas-micros-supermercados/1658-supermercados-santa-maria-s-a>
- Anónimo. (s.f.). Logotipo de Alpina Recuperado el 14/10/2014 de <http://www.agroscopio.com/ec/directorio/alpina-productos-alimenticios-alpiecuador-s-a/>
- Anónimo. (s.f.). Logotipo de Boga Recuperado el 14/11/2014 de <http://catalogoboga.blogspot.com/p/vasos-y-cups.html>
- Bancodelpacifico (2010). Pyme pacifico. Recuperado el 14/10/2014, de <https://www.bancodelpacifico.com/creditos/para-empresas/pyme-pacifico.aspx>
- C.C. El bosque. (2012).Historia. Recuperado el 01/09/2014 de <http://www.elbosque.com.ec/about.html>
- Chef uniforms. (s.f.). Gorros de chef. Recuperado el 03/10/2014 de <http://espanol.chefuniforms.com/chef-hats/chef-gifts/3170-chef-skull-caps.asp?frmcolor=apgre>
- Diario hoy. (2012). El frozen yogurt apuesta por lo sano y amenaza a los helados tradicionales. Recuperado el 19/08/2014 de <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/el-frozen-yogurt-apuesta-por-lo-sano-y-amenaza-a-los-helados-tradicionales-560643.html>
- Dafiti. (s.f.). Camiseta polo rosado. Recuperado el 14/10/2014 de <http://www.dafiti.com.co/Camiseta-Polo-Velez-Rosado-34457.html>

Freeman M. (S.F.). Historia del yogur congelado. Recuperado el 25/08/2014 de http://www.ehowenespanol.com/historia-del-yogur-congelado-hechos_425100/

Fulham (s.f.) Pantalón Daniel Cremieux Recuperado el 14/10/2014 de <http://fulham.es/es/pantalon/879-pantalon-daniel-cremieux-20185978.html>

Foros ecuador (s.f.) Modelos de contrato de Trabajo (Ministerio de Relaciones Laborales). Recuperado el 14/11/2014, de <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/tr%C3%A1mites/7427-modelos-de-contrato-de-trabajo-ministerio-de-relaciones-laborales>

Propiedad intelectual (s.f.) pasos para registrar la patente comercial. Recuperado el 02/10/2014 de <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/formularios-2/>

ANEXOS

Anexo 1: Encuesta para frozen yogurt “la artesana”

Género: M ____ F ____

Edad ____

1) ¿Con que frecuencia al mes visita un frozen yogurt?

1 vez ____ 2-3 veces ____ 3-4 veces ____ De 5-7 veces ____

2) ¿Con cuántas personas suele tomar helados?

0 (solo) ____ 1-2 ____ 3-4 ____ 5-7 ____

3) ¿Le gustaría degustar frozen yogurt combinado con bebidas típicas del Ecuador?

Sí ____ No ____

4. ¿Qué le gustaría degustar en dicho frozen yogurt?

Frozen con colada morada ____ Frozen con higos y queso ____

Frozen con champús ____ Frozen con rosero ____ Frozen con canelazo ____

Frozen con compota de tomate de árbol ____

5. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar, en promedio, por un frozen yogurt nutritivo y refrescante? \$ 1,50 ____ \$ 1,80 ____ \$ 2.00 Más de \$2,50 ____

6. Cuando visita un frozen yogurt, qué tan importante son los siguientes atributos?

A. muy importante B. Importante C. Sin importancia

Calidad del producto ____ Variedad del producto ____ Limpieza del local ____ Precio ____

Rapidez del servicio ____ Presentación del producto ____ Ofrezca Promociones ____

Anexo 2: Tipos de contratos

CONTRATO DE TRABAJO DE JORNADA PARCIAL PERMANENTE

En la ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del año _____, comparecen, por una parte _____ (**Escriba los nombres completos del EMPLEADOR. Si se trata de una persona jurídica colocar el nombre de la compañía, seguida de la frase "debidamente representada por [nombre del representante legal]"**) portador de la cédula de ciudadanía N° _____ (**Escriba la cédula de identidad del EMPLEADOR**) en calidad de EMPLEADOR; y por otra parte, el/la señor(a/ita) _____ (**Escriba el nombre del TRABAJADOR**), portador de la cédula de ciudadanía N° _____ (**Escriba el número de cédula de ciudadanía del TRABAJADOR**) en calidad de TRABAJADOR. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de _____ (**ciudad de domicilio de las partes**) y capaces para contratar, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrar este CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO CON JORNADA PARCIAL PERMANENTE con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas:

Al EMPLEADOR y TRABAJADOR en adelante se los denominará conjuntamente como "Partes" e individualmente como "Parte".

PRIMERA.- ANTECEDENTES:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades y desarrollo de las tareas propias de su actividad necesita contratar los servicios laborales de un _____ (ingresar cargo requerido).

SEGUNDA.- OBJETO DEL CONTRATO:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades contrata al TRABAJADOR en calidad de _____ (**Ingresar cargo del TRABAJADOR**). Revisados los antecedentes de _____ (**Escriba los nombres completos del TRABAJADOR**), éste declara tener los conocimientos necesarios para el desempeño del cargo indicado, por lo que en base a las consideraciones anteriores y por lo expresado en los numerales siguientes, El EMPLEADOR y el TRABAJADOR proceden a celebrar el presente Contrato de Trabajo.

TERCERA.- JORNADA Y HORARIO DE TRABAJO:

EL TRABAJADOR cumplirá sus labores en la jornada parcial permanente, establecida en el artículo 2 del Mandato Constituyente No. 8 y el artículo 82 del Código de Trabajo, de lunes a viernes en el horario de _____ (**detalle las horas de la jornada de trabajo**). El trabajador declara conocerlo y aceptarlo.

Las Partes podrán convenir que el TRABAJADOR labore tiempo extraordinario y suplementario cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual se aplicará las disposiciones establecidas en el artículo 55 de este mismo Código.

El horario de labores podrá ser modificado por el empleador cuando lo estime conveniente y acorde a las necesidades y a las actividades de la empresa, siempre y cuando dichos cambios sean comunicados con la debida anticipación, conforme el artículo 63 del Código del Trabajo.

Los sábados y domingos serán días de descanso forzoso, según lo establece el artículo 50 del Código de la materia. **CUARTA.- REMUNERACIÓN:**

El Empleador, de acuerdo a los artículos 80 y 83 del Código de Trabajo, cancelará por concepto de remuneración a favor del trabajador la suma de _____ (**colocar la cantidad que será la remuneración en letras y números, ejemplo: SEISCIENTOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, USD 600,00**), mediante _____ (**detallar la forma de pago, ejemplo: acreditación a la cuenta bancaria del trabajador, efectivo, cheque**).

Además, el Empleador cancelará los demás beneficios sociales establecidos en los artículos 97, 111 y 113 del Código de Trabajo, conforme el Acuerdo Ministerial No. 0046 del Ministerio de Relaciones Laborales. Asimismo,

el Empleador reconocerá los recargos correspondientes por concepto de horas suplementarias o extraordinarias, de acuerdo a los artículos 49 y 55 del Código de Trabajo, siempre que hayan sido autorizados previamente y por escrito.

QUINTA.- PLAZO DEL CONTRATO:

El presente Contrato, tendrá un plazo de un año, de acuerdo al artículo 14 del Código de Trabajo. De conformidad con el artículo 15 de la misma Ley, las partes acuerdan un período de prueba de noventa días contados desde la fecha de su suscripción, dentro del cual, cualquiera de las partes podrá darlo por terminado libremente, sin necesidad de ningún aviso previo y sin indemnización. Una vez vencido el período de prueba sin que ninguna de las partes haya manifestado su voluntad de terminar la relación laboral, el contrato se entenderá prorrogado por el tiempo que faltare para completar el plazo del contrato.

Cumplido el plazo, se deberá proceder de acuerdo a lo establecido en los artículos 184 y 624 del Código del Trabajo, de no proceder, el contrato se entenderá de plazo indefinido.

Este contrato será susceptible de terminación por las cláusulas del artículo 169 del Código del Trabajo.

SEXTA.- LUGAR DE TRABAJO:

El TRABAJADOR desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en _____ (*Escriba la dirección de la compañía*), en la ciudad de _____ (*Ingresar la ciudad*), provincia de _____ (*Ingresar Provincia y barrio*) para el cumplimiento cabal de las funciones a él encomendadas.

SÉPTIMA.- OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES Y EMPLEADORES:

En lo que respecta a las obligaciones, derechos y prohibiciones del empleador y trabajador, estos se sujetan estrictamente a lo dispuesto en el Código de Trabajo en su Capítulo IV "De las obligaciones del Empleador y del Trabajador", a más de las estipuladas en este contrato.

OCTAVA.- LEGISLACIÓN APLICABLE:

En todo lo no previsto en este Contrato, las partes se sujetan al Código del Trabajo.

NOVENA.- JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA:

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

DÉCIMA.- SUSCRIPCIÓN:

Las partes se ratifican en todas y cada una de las cláusulas precedentes y para constancia y plena validez de lo estipulado, firman este contrato en original y dos ejemplares de igual tenor y valor.

Suscrito en la ciudad de _____ (*Escriba la ciudad*), el día _____ del mes de _____ del año _____.

EL EMPLEADOR

EL TRABAJADOR

FIGURA 16. Modelo de contrato de jornada parcial

<http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/tr%C3%A1mites/7427-modelos-de-contrato-de-trabajo-ministerio-de-relaciones-laborales>

CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO CON PERÍODO DE PRUEBA

En la ciudad de _____, a los _____ días del mes de _____ del año _____, comparecen, por una parte, la Sociedad Salesiana de Ibarra, debidamente representada por _____ (**nombre del representante legal**) en calidad de EMPLEADOR; y por otra parte, el/la señor(a/ita) _____ (**Escriba el nombre del TRABAJADOR**), portador de la cédula de ciudadanía N° _____ (**Escriba el número de cédula de ciudadanía del TRABAJADOR**) en calidad de TRABAJADOR. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de _____ (**ciudad de domicilio de las partes**) y capaces para contratar, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrar este **CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO** con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas:

Al EMPLEADOR y TRABAJADOR en adelante se los denominará conjuntamente como "Partes" e individualmente como "Parte".

PRIMERA.- ANTECEDENTES:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades y desarrollo de las tareas propias de su actividad necesita contratar los servicios laborales de un _____ (ingresar cargo requerido).

SEGUNDA.- OBJETO DEL CONTRATO:

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades contrata al TRABAJADOR en calidad de _____ (**ingresar cargo del TRABAJADOR**). Revisados los antecedentes de _____ (**Escriba los nombres completos del TRABAJADOR**), éste declara tener los conocimientos necesarios para el desempeño del cargo indicado, por lo que en base a las consideraciones anteriores y por lo expresado en los numerales siguientes, El EMPLEADOR y el TRABAJADOR proceden a celebrar el presente Contrato de Trabajo.

EL TRABAJADOR, en su calidad de docente se compromete a desarrollar el programa respectivo para el año lectivo, así como a corregir pruebas, exámenes y trabajos especiales de los estudiantes, procurando dar a sus clases el mayor interés y objetividad posible, de acuerdo al espíritu del Plantel y utilizando todos los métodos aconsejados por la Pedagogía Salesiana, en orden de obtener el máximo rendimiento en el aprendizaje de los estudiantes, colaborando al mismo tiempo, en la formación integral que el establecimiento pretende lograr en los estudiantes.

Al mismo tiempo, se compromete a cumplir y sujetarse a las normas, procedimientos, reglamentos, horarios y demás disposiciones laborales vigentes e instrucciones impartidas por las Autoridades del Plantel así como a cumplir todas las obligaciones contenidas en las Leyes, Reglamentos y Resoluciones de Educación, Reglamento Interno de Trabajo y Reglamento Interno del Plantel.

TERCERA.- JORNADA Y HORARIO DE TRABAJO:

EL TRABAJADOR cumplirá sus labores en la jornada ordinaria máxima, establecida en el artículo 47 del Código de Trabajo, de lunes a viernes en el horario de _____ (**detalle las horas de la jornada de trabajo**), con descanso de _____ (**detalle la hora de descanso, ejemplo: una hora para el almuerzo**), de acuerdo al artículo 57 del mismo cuerpo legal, y al Distributivo Individual del respectivo año lectivo, el mismo que declara conocerlo y aceptarlo.

Las Partes podrán convenir que el TRABAJADOR labore tiempo extraordinario y suplementario cuando las circunstancias lo ameriten, para lo cual se aplicará las disposiciones establecidas en el artículo 55 de este mismo Código.

El horario de labores podrá ser modificado por el empleador cuando lo estime conveniente y acorde a las necesidades y a las actividades de la empresa, siempre y cuando dichos cambios sean comunicados con la debida anticipación, conforme el artículo 63 del Código del Trabajo.

Los sábados y domingos serán días de descanso forzoso, según lo establece el artículo 50 del Código de la materia.

CUARTA.- REMUNERACIÓN:

El Empleador, de acuerdo a los artículos 80 y 83 del Código de Trabajo, cancelará por concepto de remuneración a favor del trabajador la suma de _____ (**colocar la cantidad que será la remuneración en letras y números, ejemplo: SEISCIENTOS DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, USD 600,00**), mediante _____ (**detallar la forma de pago, ejemplo: acreditación a la cuenta**

bancaria del trabajador, efectivo, cheque). Además, el Empleador cancelará los demás beneficios sociales establecidos en los artículos 111 y 113 del Código de Trabajo, conforme el Acuerdo Ministerial No. 0046 del Ministerio de Relaciones Laborales. Asimismo, el Empleador reconocerá los recargos correspondientes por concepto de horas suplementarias o extraordinarias, de acuerdo a los artículos 49 y 55 del Código de Trabajo, siempre que hayan sido autorizados previamente y por escrito.

QUINTA.- PLAZO DEL CONTRATO:

El presente Contrato, tendrá un plazo de un año, de acuerdo al artículo 14 del Código de Trabajo. De conformidad con el artículo 15 de la misma Ley, las partes acuerdan un período de prueba de noventa días contados desde la fecha de su suscripción, dentro del cual, cualquiera de las partes podrá darlo por terminado libremente, sin necesidad de ningún aviso previo y sin indemnización. Una vez vencido el período de prueba sin que ninguna de las partes haya manifestado su voluntad de terminar la relación laboral, el contrato se entenderá prorrogado por el tiempo que faltare para completar el plazo del contrato.

Cumplido el plazo, se deberá proceder de acuerdo a lo establecido en los artículos 184 y 624 del Código del Trabajo, de no proceder, el contrato se entenderá de plazo indefinido.

Este contrato será susceptible de terminación por las cláusulas del artículo 169 del Código del Trabajo.

SEXTA.- LUGAR DE TRABAJO:

El TRABAJADOR desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en _____ (*Escriba la dirección de la compañía*), en la ciudad de _____ (*Ingresar la ciudad*), provincia de _____ (*Ingresar Provincia y barrio*) para el cumplimiento cabal de las funciones a él encomendadas.

SÉPTIMA.- OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES Y EMPLEADORES:

En lo que respecta a las obligaciones, derechos y prohibiciones del empleador y trabajador, estos se sujetan estrictamente a lo dispuesto en el Código de Trabajo en su Capítulo IV "*De las obligaciones del Empleador y del Trabajador*", a más de las estipuladas en este contrato.

OCTAVA.- LEGISLACIÓN APLICABLE:

En todo lo no previsto en este Contrato, las partes se sujetan al Código del Trabajo.

NOVENA.- JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA:

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

DÉCIMA.- SUSCRIPCIÓN:

Las partes se ratifican en todas y cada una de las cláusulas precedentes y para constancia y plena validez de lo estipulado, firman este contrato en original y dos ejemplares de igual tenor y valor.

Suscrito en la ciudad de _____ (*Escriba la ciudad*), el día _____ del mes de _____ del año _____.

EL EMPLEADOR

EL TRABAJADOR

FIGURA 17. Modelo de contrato de jornada parcial

<http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/tr%C3%A1mites/7427-modelos-de-contrato-de-trabajo-ministerio-de-relaciones-laborales>

Anexo 3: plano del negocio

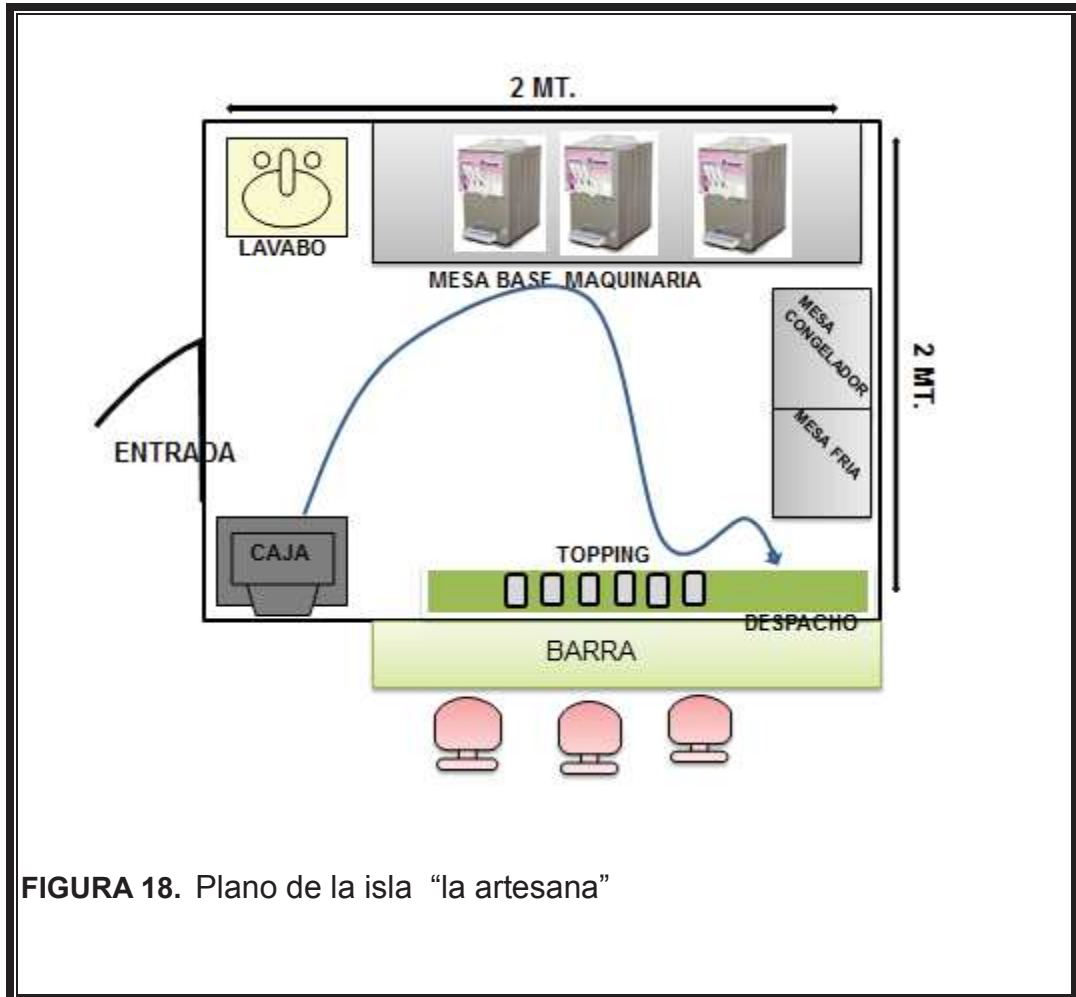


FIGURA 18. Plano de la isla "la artesana"

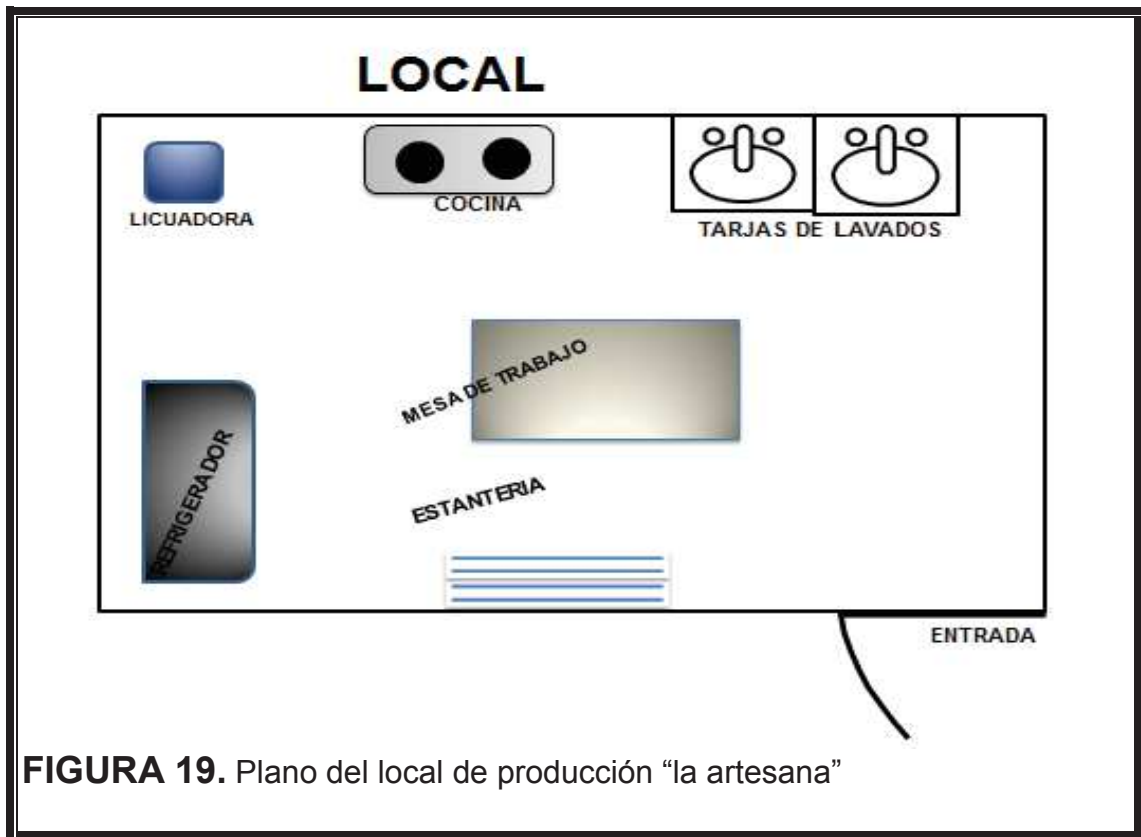



FIGURA 19. Plano del local de producción “la artesana”

Anexo 4: Recetas

Receta 1

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		BASE DE COLADA MORADA			
GÉNERO		BEBIDA			
		MET			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		10 / (100 ML)			
		"LA ARTESANA"			
FECHA DE ELABORACIÓN					
BATERIA A OCUPAR		licuadora, Ollas, bowls.			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
80	gr.	mora	2,50	0,20	
50	gr.	mortiño	11,69	0,58	
80	gr.	naranjillas	1,78	0,14	
1	gr.	canela	0,79	0,03	ramas
1	gr.	clavo de olor	1,72	0,03	
1	gr.	pimienta dulce	0,50	0,02	
1	und.	ishpingo	1,00	0,11	
2	und.	hojas de naranja	0,50	0,05	frescas
2	atado	hierbaluisa	0,50	0,10	frescas
3	und.	hojas de cedrón	0,50	0,06	frescas
5	und.	hojas de arrayán	0,50	0,05	
80	gr.	piña	1,50	0,12	brunoise
100	gr.	frutilla	1,49	0,15	
200	gr.	Azucar	0,88	0,18	
300	ml	Agua	0,00	0,00	
80	gr.	babaco	1,56	0,12	brunoise
120	gr.	Harina de maíz Negro	1,28	0,15	
			VALOR TOTAL	2,10	
			VALOR PORCION	0,21	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1) Preparar una infusión con la hoja de naranja, la canela, hierbaluisa, cedron, arrayán y el azucar.			
		2) Colar la infusión.			
		3) Agregar las frutas tales como; mora, mortíño, naranjilla y la harina de maiz			
		4) Licuar toda la mezcla y colar.			
		5) Añadir la pimienta dulce, clavo de olor, el ishpingo, piña, frutilla y el babaco.			
		6) Cocer a fuego lento durante 45 minutos.			
		7) Licuar la preparación y rectificar con azucar si fuese necesario.			
		NOTA: la preparación debe estar líquida.			
Enviado Por:					
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por	

Receta 2

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		BASE DE CHAMPÚS			
GÉNERO		BEBIDA			
		MET			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		10 (100 ML)			
		"LA ARTESANA"			
FECHA DE ELABORACIÓN					
BATERIA A OCUPAR		licuadora, Ollas, bowls.			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
800	ml.	agua	0,00	0,00	
300	gr.	harina de maíz	0,88	0,26	
300	gr.	panela	1,70	0,51	
3	Und.	hoja de naranja	0,50	0,05	fresca
3	Und.	hierbaluisa	0,50	0,05	fresca
5	Und.	hojas de menta	0,50	0,08	fresca
250	gr.	Mote	2,00	0,50	cocido
3	Und.	cedron	0,50	0,03	
1	gr.	canela	0,79	0,03	
			VALOR TOTAL	1,51	
			VALOR PORCION	0,15	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1) Remojar la harina de maíz con el agua durante 1 día.			
		2) Cocer la harina con la misma agua y panela.			
		3) Agregar las hojas de hierbaluisa, menta, cedron, canela y naranja.			
		4) Cocer durante 40 minutos hasta que tenga consistencia.			
		5) Añadir el mote picado y cocido. Dejar reposar la preparación y licuar.			
		6) envasar y guardar en el enfriador.			
		NOTA: la preparacion debe estar liquida.			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

Rectas 3

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		BASE DE CANELAZO			
GÉNERO		BEBIDA			
		MET			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		10 (100 ML)			
		"LA ARTESANA"			
FECHA DE ELABORACIÓN					
BATERIA A OCUPAR		licuadora, Ollas, bowls.			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
750	ml	agua	0	0,00	
200	gr.	naranjillas	1,78	0,36	
200	gr.	azúcar	0,88	0,18	
2	Und.	clavo de olor	1,72	0,11	
1	gr.	canela	0,79	0,03	
			VALOR TOTAL	0,67	
			VALOR PORCION	0,07	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1) En un recipiente agregar el agua y la naranjilla junto con el azúcar, clavo de olor y canela.			
		2) Cocer por 25 minutos.			
		3) Dejar reposar y licuar toda la mezcla.			
		4) Colar, Rectificar con azúcar y reservar en un recipiente.			
		NOTA: la preparacion debe estar liquida.			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

Receta 4

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS				
	NOMBRE DE LA RECETA BASE DE DULCE DE TOMATE DE ARBOL				
GÉNERO BEBIDA					
MET					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN 10 (100 ML)					
"LA ARTESANA"					
FECHA DE ELABORACIÓN					
BATERIA A OCUPAR licuadora, Ollas, bowls.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
350	gr.	tomates de arbol	1,56	0,55	
200	gr.	azúcar	0,88	0,18	
50	gr.	corteza de naranja	0,50	0,03	
1	gr.	canela	0,79	0,03	
400	ml.	agua	0,00	0,00	
			VALOR TOTAL	0,77	
			VALOR PORCION	0,08	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1) Hacer un jarabe con el azúcar, agua, canela y corteza de naranja.			
		2) Hervir y colar el almibar			
		3) Añadir los tomates y cocer unos minutos en el almibar.			
		4) licuar y Colar. Reservar en un recipiente.			
		NOTA: la preparacion debe estar liquida.			
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			


Recetas 5

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	BASE DE ROSERO				
GÉNERO	BEBIDA				
	MET				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	100 (100 ML)				
	"LA ARTESANA"				
FECHA DE ELABORACIÓN					
BATERIA A OCUPAR	licuadora, Ollas, bowls.				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
250	gr.	mote cocido	2,00	0,50	brunoise
100	gr.	babaco	1,56	0,16	brunoise
100	gr.	chamburo	2,50	0,25	brunoise
100	gr.	frutilla	1,49	0,15	brunoise
100	gr.	piña	1,45	0,15	brunoise
500	ml	almibar	0,60	0,30	canela, clavo de olor,
					azúcar y pimienta.
500	ml	agua aromatizada	0,50	0,25	hoja de naranja y
					herbaluisa
			VALOR TOTAL	1,75	
			VALOR PORCIÓN	0,18	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	1) Hacer un jarabe con el azúcar, agua, canela y corteza de naranja.				
	2) Hervir y colar el almibar				
	3) Añadir los tomates y cocer unos minutos en el almibar.				
	4) licuar y Colar. Reservar en un recipiente.				
	NOTA: la preparacion debe estar liquida.				
Enviado Por:					
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

Recetas 6

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA ALIMENTOS Y BEBIDAS				
	NOMBRE DE LA RECETA BASE DE HIGOS Y QUESO				
GÉNERO BEBIDA					
MET					
PORCIONES / PESO *PORCIÓN 100 (100 ML)					
"LA ARTESANA"					
FECHA DE ELABORACIÓN					
BATERIA A OCUPAR licuadora, Ollas, bowls.					
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
240	gr.	Higos	2,60	0,62	frescos
250	gr.	panela	1,70	0,43	granulada
10	gr.	canela	0,79	0,01	rama
800	ml.	Agua	0,00	0,00	
150	gr.	Queso Crema	2,50	0,38	sin sal
			VALOR TOTAL	1,43	
			VALOR PORCION	0,14	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	1) Cortar de manera superficial los higos en cruz por la parte delgada.				
	2) Remojar durante un día y no dejar que floten a la superficie.				
	3) Añadir en agua hirviendo y cocer hasta que estén blandos.				
	4) Separar del fuego y dejar reposar en la misma agua. Luego escurrir uno a uno.				
	5) Agregar al recipiente el agua, panela y canela. Cocinar fuego lento hasta que se reduzca a la mitad.				
	6) Aplastar la mitad de los higos hasta formar un pure y la otra parte licuar con la miel.				
	7) Batir el queso y unir las tres mezclas.				
	NOTA: La preparación debe estar casi líquida.				
Enviado Por:					
Entregado Por:					
Autorizado Por:			Supervisado Por		

Anexo 5: Proformas

VARGAS TOMALÁ VÍCTOR JOSÉ  QUEVEDO - QUITO R.U.C.: 0903575363001	COTIZACION 0000644
---	-------------------------------------

Matriz: Iñaquito Av. De Los Shiry's N. 42240 y Tomás de Berlanga • Telfs.: 02-2456757 • Quito - Ecuador
 Sucursal Quevedo: Calle 7 Oct. y Parque de La Madre
 Teléfono: 052-760935 - Email: fritega_sa@hotmail.com

Fecha: 13/11/2014
 Cliente: HERRERA ESQUIVEL NELSON ELIAS
 Dirección: Quito
 Ruc/Ced: 0503107492

Telf: 09866195435

CANT	DESCRIPCIÓN	V. UNIT.	VALOR/VENTA
3	Maquinas de helado manteca o sobre mesa 2 sabores más mixto energía 220 capacidad 7 Litros por tanque. COD. BQL-920T	2,500.00	7,500.00



SUBTOTAL	\$ 7,500.00
IVA	900.00
TOTAL	\$ 8,400.00

FRITEGA S.A.
RUC. 0903575363001
 Vargas Tomalá Victor José

Las mercaderías viajan por cuenta y riesgo del comprador no siendo responsable los vendedores por rotura, pérdidas, robos y otras averías ocasionadas en el tránsito. La responsabilidad de VARGAS TOMALÁ VÍCTOR JOSE cesa al salir las mercaderías de su almacén.
 Todas las mercaderías despachadas por nosotros seguirán siendo de nuestra propiedad hasta la cancelación total de la factura y posibles saldos a nuestro favor que con ellas se relacionen.

VENDEDOR: 

CLIENTE:

Supermercados
SANTA MARIA
 precios de mayorista

CONTRIBUYENTE ESPECIAL
 RESOLUCION: #1124 20/AGOSTO/2008

MEGA SANTAMARIA S.A.
 MATRIZ: INCAUITO N38-17 Y VILALENGUA
 SUJESAL: AV. MARISCAL SUCRE S/N Y CORONA
 QUITO - ECUADOR
 TELEFONO: 2942920
 RUC: 179236346001

CANT	PVL	DESCRIPCION	VALOR
1.000	Kg x 2.5000/Kg	79 MORA KILO	2.50
1.000	Kg x 11.6900/Kg	80 MORTINO KILO	11.69
1.000	Kg x 1.7800/Kg	85 NARANJILLA KG	1.78
1.000	Kg x 1.5600/Kg	10 BABACO KG	1.56

*** TRANSACCION ANULADA 17.53

NUMERO ARTICULOS ENTREGADOS 0
 13/11/14 19:46 0007 43 0002 802
 GRACIAS POR SU COMPRA
 ES FRESCO LLEVAR MAS

Supermercados
SANTA MARIA
 precios de mayorista

CONTRIBUYENTE ESPECIAL
 RESOLUCION: #1124 20/AGOSTO/2008

MEGA SANTAMARIA S.A.
 MATRIZ: INCAUITO N38-17 Y VILALENGUA
 SUJESAL: AV. MARISCAL SUCRE S/N Y CORONA
 QUITO - ECUADOR
 TELEFONO: 2942920
 RUC: 179236346001

CANT	PVL	DESCRIPCION	VALOR
1 x 1.4900		36100020202 FRESA FRUTILLA ESP	1.49
1.000	Kg x .8800/Kg	20048 HARINA DE MAIZ KG	.88
1.000	Kg x 1.2800/Kg	440 HARINA DE MAIZ KG	1.28
1.000	Kg x 2.0000/Kg	20028 GRANO MOTE KG	2.00
1 x .3800		319 HIERBA AROMATICA	.38
1.000	Kg x .8800/Kg	20064 SAI C AZUCAR BL KG	.88
1.000	Kg x 1.5600/Kg	128 TOMATE DE PASOL KG	1.56
1 x 1.9100		36100020611 LA PA PAPAYA REDON	1.91
1 x 1.7200		36210114072 CUBET CLARO DE OJO	1.72
1 x .7900		36103730013 AROMA CAÑELA EN RA	.79
1 x .5000		36210114073 CUBET PIJUENTA DE	.50
4 x .3800		319 HIERBA AROMATICA	1.52

*** TRANSACCION ANULADA 14.91

NUMERO ARTICULOS ENTREGADOS 0
 13/ 1/14 19:52 0007 33 0001 802
 GRACIAS POR SU COMPRA
 ES FRESCO LLEVAR MAS

Quito, 24 de noviembre de 2014

Estimado(s) señor(es)
 HERRERA NELSON (0503107492)
 Presente.-

Reciba(n) un cordial saludo de quienes conformamos HERMINIA SÁNCHEZ E HIJOS CIA. LTDA y a la vez hacemos votos por el éxito de su gestión.

De acuerdo a su solicitud, le presentamos nuestra mejor oferta de productos:

CANT.	CODIGO DETALLE	PRECIO	DSCTO.	P. UNITARIO	P. TOTAL
3	CH013BALDE 20 LTS C/LLAVE	8.5714	5%	8.14283	24.43
6	FG005BALDE COMERCIAL 1 GL. C/CANICO	3.75	5%	3.5625	21.38
3	UM156SARTEN CERAMICA UMCO 20 CM.	8.8818	5%	8.22852	24.69
				Subtotal:	70.5
				12% IVA:	8.46
				TOTAL:	78.96

Son: SETENTA Y OCHO DOLARES CON 96/100 centavos

FORMA DE PAGO: EFECTIVO

VALIDEZ DE LA PROFORMA: 5 DIAS

TIEMPO DE ENTREGA: 5 DIAS

5 DIAS

Esperando una respuesta afirmativa y por la atención que se digna dar a la presente, le anticipo mis agradecimientos.

Atentamente,

HERMINIA SÁNCHEZ E HIJOS CIA. LTDA

Usted fue atendido por: EDYMN ALLAUCA



TECMY EQUIPOS

PAZMIÑO VITERI GERARDO RAUL

Matriz: Conocoto Psje. Club de Abogados No. 228 y J. R. Aguilera
(Entrada a INMFA) - Telf.: 2340-565
Dir. del Establecimiento: América N25-30 y Colón
Teléfono Local: 3203-631 • Quito-Ecuador

PROFORMA N°
0012444

www.tecmyequiposec.com
e-mail:
ventas@tecmyequiposec.com

RUC: 1801226638001
OBLIGADO A LLEVAR
CONTABILIDAD

Asadero de Pollos a Gas, Carbón y Leña, Cocinas Industriales, Self Service, Baños de María, Planchas para Carnes y Hamburguesas
Freidoras de Papas, Hornos para Panadería y Amasadoras, Cortadoras de Hueso y todo Trabajo sobre medida en Acero Inoxidable
para Hoteles y Restaurantes.



Fecha: <i>Quito, 11/11/2014</i>	Guía de Remisión:
Cliente: <i>NELSON HERRERA</i>	RUC./C.I.:
Dirección:	Tel.:

CANT.	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	<i>COCINA 2 QUEM. INDUSTRIAL</i>		<i>160.00</i>
1	<i>MESA TRABAJO 1.00W (C)</i>		<i>290.00</i>
1	<i>GRILLADOR GAS INDUSTRIAL</i>		<i>520.00</i>
1	<i>EST. 900x100x40x5 (EC)</i>		<i>90.00</i>
1	<i>VERTICAL 1 P. INFRARROJO</i>		<i>1290.00</i>
<i>NO INCLUIDO IVA.</i>			
SON: <i>SECHUO</i>		SUBTOTAL	
		DESCUENTO	
		IVA %	
		IVA 0 %	
		VALOR TOTAL	

FIRMA CLIENTE

FIRMA AUTORIZADA



Confecciones "Maitecita"

LOZANO ZÁRATE GLADYS SUSANA

Dir: Carlos Freile S31-123 y Pedro Carbo
Telf.: 6 034-903 • Cel: 0987 835 144
Quito - Ecuador



RUC 0602573420001

NOTA DE PEDIDO

Nº 0000173

CAL. ART. # 90942

Cliente: Profirma C.I. / RUC: _____
 Dirección: _____ Telf.: _____
 Institución: _____ Fecha: 19-11-2014

CANT.	DESCRIPCION	TALLA	V. UNITARIO	V. TOTAL
	MEDIAS			
	SACO (S)			
	BLUZA (S)			
	CAMISA (S)			
	FALDA (S)			
1	PANTALON (ES)		1390	760
	VESTIDO (S)			
	EXTERIOR (ES)			
	INTERIOR (ES)			
	MANDIL (ES)			
1	GORRA (S)		299	120
	CAMISETA (S)		690	480
	PANTALONETA (S)			
	BLEYSER (S)			
	ZAPATOS			
	BOTAS			
	ESCARPELAS			
	CORBATAS			
	BORDADOS			

Observaciones: _____

Son: _____

VALOR NETO	1380
IVA 0%	
IVA 12%	
TOTAL US. \$	1380

_____ CLIENTE _____ FIRMA AUTORIZADA ORIGINAL: CLIENTE * COPIA: EMISOR



Equipos para Gastronomía, Refrigeración y afines
www.gastrofrio.com.ec

Guerrero Alarcón Carlos Alejandro

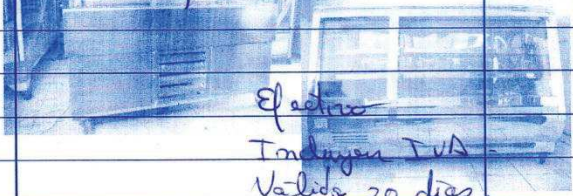

RUC: 1714322482001

Principal: Av. Mariscal Sucre S19-154 y Ecuador • Quito
diagonal a la gasolinera TERPEL de la Cdla. Gatazo
Telfs.: 2628-466 • Movil: 098 7944 191 / 098 4058 437
Sucursal: Av. Mariscal Sucre S9-194 y García
frente al Colegio Paulo VI Telf.2660-696
E-mail: marygalarcon@hotmail.com / alejoguerrero_8@hotmail.com
ventas@gastrofrio.com.ec

PROFORMA

Nº 0001481

Cliente: Sr. Nelson Herrera Fecha: 10-11-2014
Dirección: _____
R.U.C.: _____ Teléfono: 3030215
E-mail: _____

CANT.	DESCRIPCIÓN	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Cocina 2 quemadores abierta		95,00
1	Licuada industrial 6 litros.		540,00
1	Mesa de trabajo 1,10 en 1,2 Háb.		350,00
1	Estantería de 200 x 93 x 33 x 5 ac.		60,00
1	Refrigerador 2 puertas mixto acero		2100,00
			
Elctrico Incluye IVA Valido 20 días marygalarcon@hotmail.com			
SON: _____		Subtotal	
Abono: _____ Saldo: _____		Descuento	
Fecha de Entrega: _____		IVA 0%	
		IVA %	
 FIRMA AUTORIZADA		FIRMA CLIENTE TOTAL	



GAMM@ COMPUTER
LA NUEVA GENERACION EN TECNOLOGIA



Matriz: Av. Alonso de Angulo Oe2566 y Calle Ue2H
Telfs.: 264 8448 / 0995 06 23 50 / 0997 56 67 50
gammventas@hotmail.com • Quito - Ecuador

PAEZ PULUPA CRISTINA GABRIELA
RUC. 1718084138001

FACTURA 001-001-00

0000895

AUT. SRI. 1111759466
Fecha Aut. 08 Octubre 2012

GAMM@ COMPUTER

Lugar y Fecha: Quito, 4 Febrero, 2013
 Cliente: Elías Herrera R.U.C. o C.I.: 0503107492
 Dirección: Lope Ortiz de Aquileo / Ayala Telf.: 0986195435

CANT.	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL
1	Computador Intel Core I3 CPU # 125		
1	Monitor 19" LG SN. 210 W0 NJ9H 391		
<p>DEBO Y PAGARE incondicionalmente a la orden de CRISTINA GABRIELA PAEZ PULUPA, en el lugar y fecha que se me reconozca el valor expresado en este documento, el que devengaré el máximo del interés por mora autorizada por la Ley SIN PROTESTO. Exmessa de su presentación para el pago, así como de aviso por falta de este hecho. Acepto que CRISTINA GABRIELA PAEZ PULUPA ceda y transfiera en cualquier momento los derechos que emanan del presente documento, sin que sea necesaria notificación alguna, ni nueva aceptación de mi parte. Renuncio domicilio y me someto a los jueces competentes con asiento en la ciudad de QUITO y al juicio verbal sumario o ejecutivo, a elección del demandante.</p>		SUBTOTAL	520,54
		0% I.V.A.	
		12 % I.V.A.	62,46
		TOTAL \$.	583⁰⁰



FIRMAR AUTORIZADA: RECIBIR CONFORME:
 Impresores 2543-629 • Renán Patricio Gaona Cárdenas. RUC. 0400995072001. Aut. 6604
 Válida hasta 08 Octubre 2013. Del 0371 al 0970. ORIGINAL: Cliente: C. Amarilla: Emisor: C. Rosada: Archivo

PROFORMA # 819
CONTRIBUYENTE ESPECIAL
RUC: 1791753356001

Quito, 24 de noviembre de 2014

Estimado(s) señor(es)
HERRERA NELSON (0503107492)
Presente.-

Reciba(n) un cordial saludo de quienes conformamos HERMINIA SÁNCHEZ E HIJOS CIA. LTDA y a la vez hacemos votos por el éxito de su gestión.

De acuerdo a su solicitud, le presentamos nuestra mejor oferta de productos:

CANT.	CODIGO DETALLE	PRECIO	DSCTO.	P. UNITARIO	P. TOTAL
1	ACY177 COLADOR CHINO GRUESO 12" /	40.2232	8%	37.005344	37.01
2	ACY299 ESPATULA ALTA TEMPERATURA TIPO /	14.958	8%	13.76136	27.52
2	IND375 TABLA PICAR BLANCA 15X20X1/2 /	20.9141	8%	19.240972	38.48
2	TR035 CUCHILLO P/CARN. #8 MASTER BL /	6.4776	8%	5.959392	11.92
1	ACY451 BATIDOR FRANCÉS 12" /	10.14	8%	9.3288	9.33
1	ACY457 BATIDOR PIANO EPOXY 12" /	9.698	8%	8.92216	8.92
3	ACY210 BOWL A CERO 20 QT. ESTANDAR /	20.046	8%	18.44232	55.33
				Subtotal:	188.51
				12% IVA:	22.62
				TOTAL:	211.13

Son: DOSCIENTOS ONCE DOLARES CON 13/100 centavos

FORMA DE PAGO: EFECTIVO
VALIDEZ DE LA PROFORMA: 5 DIAS LAB
TIEMPO DE ENTREGA: POR CONFIR

Esperando una respuesta afirmativa y por la atención que se digne dar a la presente, le anticipo mis agradecimientos.

Atentamente,


HERMINIA SÁNCHEZ E HIJOS CIA. LTDA

Usted fue atendido por 