



FACULTAD DE TURISMO Y HOSPITALIDAD

EMPRESA DELIVERY MY FOOD S.A.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos para optar por el título de Tecnólogo en alimentos y bebidas.

Profesora Guía
Master Patricia Ortega

Autor
Dario Francisco Rojas Proaño

Año
2015

DECLARACIÓN 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.

Patricia Antonela Ortega GómezJurado

Master

C.I. 1001502903

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.

Dario Francisco Rojas Proaño

171801020-8

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mi madre, pilar en toda mi vida y fuerza de todos los días, a mi hermano por creer todos los días en mí, a Gaby por todo su apoyo incondicional en toda esta gran travesía de mis estudios y a todos mis profesores que me ayudaron a conseguir este gran logro.

RESUMEN

La idea de nuestro negocio es llegar a todos los oficinistas y familias con una alternativa de comida, en la cual ellos puedan ser quienes diseñen su menú en la hora de alimentarse en la comodidad de su oficina u hogar, nuestros objetivos son el llegar a la mayoría de personas que laboran y habitan en el sector de la pradera y llegar a ser una de las empresas más reconocidas en dar este servicio y abarcar la mayoría de la ciudad de Quito; los métodos en los cuales nos basamos para obtener información son encuestas y así pudimos obtener la idea clara de lo que necesitamos.

Los resultados obtenidos fueron positivos, ya que llegamos al entendimiento de cómo lo podemos lograr y cuáles son las herramientas que necesitamos para nuestro negocio.

En conclusión nuestro negocio puede llegar a nuestras metas propuestas si tenemos el control de todos nuestros presupuestos planteados.

ABSTRACT

The idea of our business is to reach all office workers and families with an alternative food, where they can be who design their menu at feeding time in the comfort of your office or home, our goals are to reach the most people who work and live in the area of the meadow and become one of the most recognized in providing this service and cover most of the city of Quito companies; the methods in which we rely for information are surveys and we could get a clear idea of what we need.

The results were positive, as we come to understand how we can achieve and what the tools we need for our business are.

In conclusion our business can reach our goals if we proposed control our budgets raised.

INDICE

1. INTRODUCCIÓN	
1.1. Introducción.....	1
1.2. Justificación del tema.....	2
1.3. Antecedentes.....	3
2. ESTUDIO DE MERCADO.....	4
2.1. Objetivo del estudio.....	4
2.2. Tipos de investigación e información a utilizar.....	4
2.2.1. Determinación del tipo de información a aplicar.....	5
2.3. Método, técnicas e instrumentos para la obtención.....	5
2.4. Segmento de mercado.....	5
2.5. Tamaño de la muestra.....	5
3. PLAN DE MERCADO.....	
3.1. Objetivos del plan de mercadeo.....	6
3.2. Misión.....	6
3.3. Visión.....	6
3.4. Objetivos.....	6
3.4.1. Objetivos estratégicos.....	7
3.4.2. Corto Plazo.....	7
3.4.3. Mediano Plazo.....	7
3.4.4. Largo plazo.....	7
3.5. Modelo Encuesta.....	8
3.6. Conclusiones.....	10
4. LA EMPRESA MY FOOD S.A.....	17
4.1. Know-how saber-cómo.....	17
4.2. Valores corporativos.....	17
4.3. Tipo de asociación empresarial.....	19

4.3.1. Requisitos para formar una empresa Sociedad Anónima.....	19
4.4. Análisis FODA.....	19
4.4.1. Fortalezas.....	19
4.4.2. Oportunidades.....	20
4.4.3. Debilidades.....	20
4.4.4. Amenazas.....	21
4.5. Canales de distribución y difusión de la marca.....	21
5. DESCRIPCION DE PUESTOS DE TRABAJO DE MY FOOD S.A.....	23
5.1. Organigrama de personal.....	23
5.2. Gerente general.....	24
5.3. Chef.....	24
5.4. Cocineros y ayudantes.....	24
5.5. Bodeguero.....	25
5.6. Personal entrega a domicilio.....	25
5.7. Perfil profesional.....	26
5.7.1. Gerente general.....	26
5.7.2. Chef.....	26
5.7.3. Jefe de entregas a domicilio.....	26
5.7.4. Ayudantes de cocina.....	27
5.7.5. Personas encargadas de las entregas.....	28
5.7.6. Vario servicios.....	28
5.7.7. Bodeguero.....	29
5.8. Uniformes.....	30
5.9. Horario de personal.....	31
5.10. Modelo de contrato de trabajo.....	31
5.11. Papelería.....	37
5.11.1. Tarjeta de presentación.....	36
5.11.2. Facturas.....	36

5.12. Cualidades descripción materia prima.....	37
5.12.1. Proteínas.....	37
5.12.2. Salsas.....	37
5.12.3. Hortalizas y verduras.....	38
5.12.4. Carbohidratos.....	39
5.12.5. Frutas.....	40
5.13. Tipos de cocción.....	41
5.13.1. Grill.....	41
5.13.2. Plancha.....	42
5.13.3. Horno.....	43
6. ESTRATEGIA DE MARKETING.....	44
6.1. Estrategias de publicidad.....	44
6.2. Estrategia de posicionamiento.....	44
6.3. Logotipo e Isotipo.....	45
6.4. Oferta gastronómica.....	45
6.5. Ubicación.....	48
6.6. Diseño del local.....	49
7. ANÁLISIS ECONÓMICO Y FINANCIERO.....	50
7.1. Análisis económico.....	50
7.2. Análisis financiero.....	51
7.3. Inversión inicial.....	52
7.4. Costo operacional.....	53
7.5. Proyección de costos.....	54
7.6. Flujo de caja.....	55
7.7. Tabla de amortización préstamo.....	56
7.8. Punto de equilibrio.....	57
REFERENCIAS.....	58
ANEXOS.....	61

INDICE FIGURAS

Figura 1: Resultados encuesta pregunta 1.....	10
Figura 2: Resultados encuesta pregunta 2.....	11
Figura 3: Resultados encuesta pregunta 3.....	11
Figura 4: Resultados encuesta pregunta 4.....	12
Figura 5: Resultados encuesta pregunta 5.....	13
Figura 6: Resultados encuesta pregunta 6.....	13
Figura 7: Resultados encuesta pregunta 7.....	14
Figura 8: Resultados encuesta pregunta 8.....	14
Figura 9: Resultados encuesta pregunta 9.....	15
Figura 10: Resultados encuesta pregunta 10.....	16
Figura 11: Organigrama de personal.....	23
Figura 12: Uniformes de cocina.....	30
Figura 13: Uniformes entrega a domicilio.....	30
Figura 14: Tarjeta de presentación.....	36
Figura 15: Factura.....	36
Figura 16: Logotipo e isotipo de la empresa.....	45
Figura 17: Diseño de menú.....	47
Figura 18: Ubicación.....	48
Figura 19: Diseño de local.....	49

INDICE TABLAS

Tabla 1 : Horario de personal.....	31
Tabla 2: Inversión inicial.....	52
Tabla 3: Costo operacional.....	53
Tabla 4: Proyección de costos.....	54
Tabla 5: Flujo de caja.....	55
Tabla 6: Tabla de amortización préstamo.....	56
Tabla 7: Punto de equilibrio.....	57

CAPITULO I

1.1. Introducción

El servicio de alimentación hoy en día está abarrotado de servicios de alimentación especializados en comida chatarra y poco beneficiosa para el ser humano y las exigencias que él tiene; varias enfermedades surgen diariamente por el denominado estrés y la poca importancia que le prestamos a nuestra alimentación.

Los hábitos alimenticios han sido remplazados por hábitos occidentales, la comida chatarra es la que se prefiere, los fideos, el arroz, la papa y las gaseosas prácticamente se ha vuelto la base de la alimentación de las personas, a consecuencia de la influencia de los medios de comunicación que estimulan este tipo de consumo, dejando de lado la cultura, y los valores nutricionales.

Pensando en la problemática actual, se desarrolló la idea de realizar un servicio en el cual se garantice una alimentación adecuada y a gusto de cada persona, ya que cada establecimiento tiene ya una forma de proceder sobre la preparación de sus alimentos y un régimen claro y recetas establecidas; en base a esto nuestra idea de negocio se enfoca a un servicio a domicilio, especializado en cubrir las necesidades de personas ejecutivas que necesitan tener una alimentación acorde a su estilo de vida y lo puedan recibir en sus oficinas o lugar de preferencia.

1.2. Justificación del tema:

Esta propuesta se plantea para atender la necesidad de un servicio de domicilio de comida preparada a elección del cliente y vegetales orgánicos, estará ubicado en el sector de la Pradera en la ciudad de Quito, específicamente entre las calles Republica y Diego de Almagro.

Esta necesidad fue descubierta luego de una larga observación y se llegó a la determinación que en el sector no existen empresas de este tipo y una gran falta de buena alimentación que este sector específico carece; se llegó a la conclusión y la idea de cubrir esta necesidad con lo anteriormente expuesto, de igual manera se realizó una encuesta en el sector para que la gente determinará cual restaurante prefería y los alimentos que diariamente necesita y desea consumir.

De acuerdo con el resultado, determinamos que existe un mercado para el negocio propuesto, es decir, gran parte de las personas encuestadas tienen gusto por la buena alimentación.

Bajo este concepto se desarrolla la idea de negocio, en la cual cada cliente sea quien elige su forma de alimentación y preparación del menú que va a ser entregado a domicilio, contará con 3 tipos de cocción de las proteínas y podrá elegir los acompañantes en cada plato, siempre contando con la asesoría de un empleado de la empresa para tener una óptima alimentación y distribución de lo que el cliente desea consumir; los alimentos orgánicos serán comprados a huertos dentro de la ciudad de Quito, trabajando en conjunto con la empresa municipal CONQUITO, en la cual tiene un plan de desarrollo para los pequeños huertos dentro de la ciudad.

1.3. Antecedentes:

¿Qué es el Delivery?

Es un servicio que tiene por finalidad encargarse de entregar productos o servicios en la dirección solicitada por el cliente, en el cual influyen factores como tiempo y distancia para la entrega de lo solicitado. (*Arroyo, M., 2002, Qué es un delivery*).

En este tipo de negocio ha influido mucho la tecnología ya que por medio de internet se lo puede realizar con mayor rapidez y ya dejando de lado la comunicación vía telefónica. (*Arroyo, M., 2002, Qué es un delivery*).

Permite al cliente ahorrar tiempo. Ya no tiene que salir a buscar el producto, esperar, recibir atención, hacer colas y volver a casa o su trabajo.

El empresario requiere una inversión menor a la de un restaurante y permite tener disponibilidad de ofrecer el producto, se llega directamente al cliente final y se puede observar las necesidades, aumentar clientela al adecuarse a las necesidades reales de los consumidores modernos. (*Gomez, K., 2011. La importancia del delivery*).

CAPITULO II

2. ESTUDIO DE MERCADO

2.1. Objetivo del estudio

El servicio que brinda My food S.A. está dirigido para personas ejecutivas, que trabajen en empresas cercanas al sector de la Pradera, quienes desempeñan cargos ejecutivos en el sector y tengan dificultad en encontrar una alimentación acorde a su estilo de vida.

Los tiempos de servicio y entrega del servicio estarían basados en 30 minutos y también dependiendo del volumen de pedidos se podría realizar una aclaración al cliente que el pedido se demoraría hasta 45 minutos.

2.2. Tipos de investigación e información a utilizar

La investigación exploratoria impulsa a determinar el mejor diseño de la investigación, facilita una mayor penetración y comprensión del problema que enfrenta el investigador.

El tipo de información a utilizar es la Investigación Exploratoria, ya que primeramente en nuestro negocio, necesitamos saber con qué mercado contamos y si el lugar al que vamos enfocados es el correcto y si existe un negocio de las mismas características en el sector.

En base a esta investigación llegaremos a la decisión de qué tamaño es la inversión que necesitamos y si existe un lugar en el sector que nos favorezca para instalar nuestro local.

2.2.1. Determinación del tipo de información a aplicar

El tipo de información que vamos a usar es de Fuentes primarias, ya que se generara por medio de encuestas para saber el tipo de conocimiento de los consumidores sobre el servicio que queremos brindar.

Nos basaremos en encuestas para saber la necesidad y el conocimiento de los clientes que laboran y habitan en el sector para conocer sus necesidades y si les gustaría contar con un negocio de las características propuestas con anticipación.

2.3. Método, técnicas e instrumentos para la obtención de la información

El método que vamos a utilizar para la obtención de la información es la encuesta, por medio de preguntas abiertas y cerradas, la misma contará de 10 preguntas en la cual el encuestado puede hacer elección y dar su opinión y en base a sus respuestas obtendremos la información para ver se nuestra idea es viable o no.

2.4. Segmento de mercado

El segmento de mercado al que está enfocada la empresa es el ejecutivo que labora en oficinas aledañas al sector de la Pradera en edades que comprendan entre los 20 años a 55 años.

2.5. Tamaño de la muestra

La muestra comprende de 15 personas a las que se les realizó la encuesta, dentro de una misma empresa que labora en el sector de la Pradera, el tamaño de la muestra fue el óptimo para saber las preferencias de alimentación en el sector y así obtener varias respuestas claras sobre la idea de negocio planteada, la misma que ayudará a esclarecer y saber la factibilidad de la misma.

CAPITULO III

3. PLAN DE MERCADO

3.1. Objetivos del plan de mercadeo

Entre los objetivos del plan de My food S.A. están satisfacer la necesidad de los clientes en una empresa que les brinde este tipo de servicio, ya que con las encuestas realizadas, la carencia del servicio en el sector es clara, por esta razón vamos a enfocarnos en brindar un excelente servicio y de ahí partiremos para un claro desarrollo de la empresa hacia un futuro prometedor, donde podamos incluir varios sectores de entrega y poder multiplicar nuestros locales a nivel de la ciudad y a nivel nacional.

3.2. Misión

Brindar vegetales 100% orgánicos y proteínas cocidas a gustos de nuestros clientes, entregados en la comodidad de sus hogares u oficinas y sientan la seguridad de que somos una empresa seria y elaboramos todos nuestros productos bajo altos estándares de calidad, cuidando de su salud por medio de nuestros productos.

3.3. Visión

Ser la empresa líder más exitosa ante los ojos de nuestros clientes, empleados y accionistas, llegando a ser la mejor marca de alimentación en todo el país y el mundo.

3.4. Objetivos

Nuestra meta como My food S.A. es llegar a ser una marca líder en el mercado de ecuatoriano, donde nuestro servicio a domicilio sea reconocido por su rapidez, eficacia y nuestros productos por ser los más frescos del mercado y

ser la mejor marca reconocida por su alto contenido de exigencia y con el menor índice de rotación en el personal que labora dentro de ella.

3.4.1. Objetivos estratégicos

- Brindar el servicio de alimentación acorde a las necesidades descritas de nuestros clientes en base a nuestras ofertas gastronómicas.
- Entrega puerta a puerta mediante motocicletas para obtener buenos ingresos económicos y la entrega se realice inmediata.

3.4.2. Corto plazo

- Expandir nuestra atención de servicio a domicilio a más sectores de la capital..
- Crear sistemas de control de calidad en preparación, tiempo de entrega y tiempo de despacho.

3.4.3. Mediano plazo

- Tener otro punto de atención donde se pueda despachar más pedidos y atender más sectores en la ciudad.

3.4.4. Largo Plazo

- Ser la marca líder en el mercado de servicios a domicilio
- Ser una de las mejores empresas donde un empleado desea trabajar
- Vender acciones para que la empresa pueda crecer.
- Vender franquicias de la marca.

3.5. Modelo Encuesta

ENCUESTA

I. DATOS GENERALES

1. Edad:

a) 18 – 25

b) 25-35

c) 35-55

2. Sexo

a) Masculino

b) Femenino

II. INFORMACIÓN:

1. ¿Qué tipo de comida usted ordena a domicilio?

.....

2. ¿A cuánto ascienden los gastos que realiza en estos pedidos a domicilio por persona aproximadamente?

a) De 10 hasta 20 dólares

b) De 20 hasta 30 dólares

c) De 30 hasta 40 dólares

d) De 40 hasta 50 dólares

3. ¿Cuáles son sus alimentos preferidos en la hora de almuerzo?

.....

.....

4. ¿Conoce usted que son los alimentos orgánicos?

a) Si

b) No

5. ¿Qué elementos influyen en la elección de un servicio a domicilio?

- a) Precio
- b) Buena atención
- c) Tiempo de entrega
- d) Tipo de ingredientes
- e) Ubicación
- f) Todas las anteriores

6. Usted prefiere:

- a) Servicio a domicilio
- b) Restaurante
- c) Para llevar

7. ¿Le gustaría un servicio a domicilio de comida saludable?

- a) Si
- b) No

8. ¿Conoce usted alguna empresa en el sector que le brinde este servicio?

- a) Si
- b) No

9. ¿Le gustaría contar con una empresa que le entregue sus alimentos 100% saludables en la comodidad de su oficina?

- a) Si
- b) No

10. ¿En qué tiempo le gustaría recibir su pedido?

- a) 30 – 40min
- b) 40 – 50min

3.6. Conclusiones

1. ¿Qué tipo de comida usted ordena a domicilio?

En esta pregunta podemos ver que hay una clara tendencia sobre la preferencia de pedir a domicilio pizza, comida rápida y chatarra la cual nos da una pauta en la cual podemos trabajar para dar a conocer nuestro producto

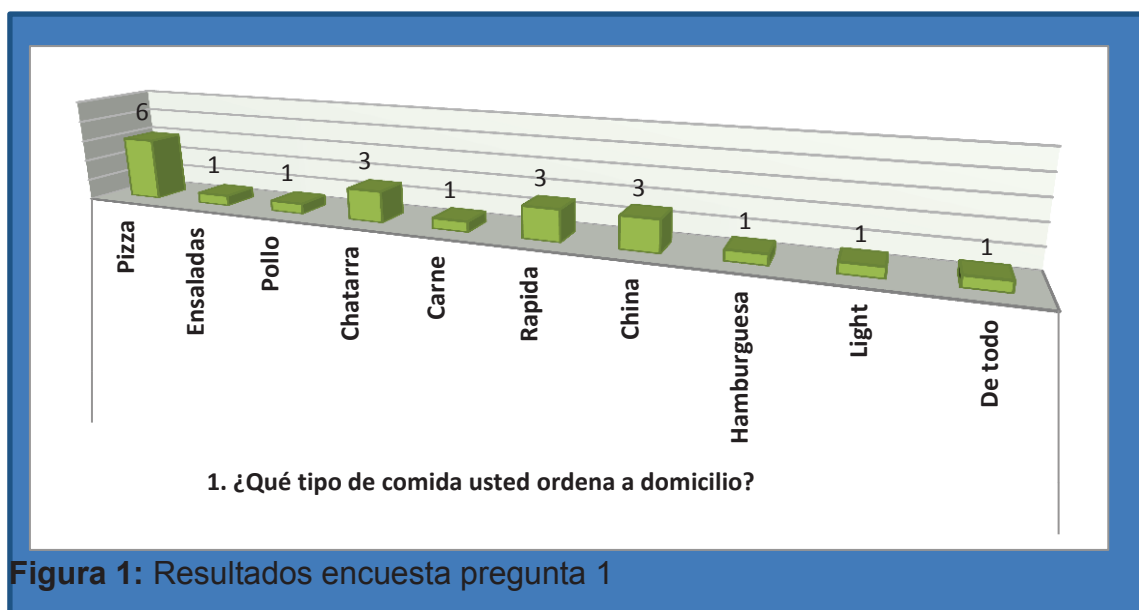


Figura 1: Resultados encuesta pregunta 1

2. ¿A cuánto ascienden los gastos que realiza en estos pedidos a domicilio por persona aproximadamente?

En las respuestas de esta, pregunta pudimos tener como referencia el gasto que cada persona tiene presupuestado gastar en los pedidos a domicilio y así desarrollar nuestro menú en base a estos costos, 14 encuestas mostraron que su gasto por pedido es de \$10 a \$20 por pedido y una encuesta, indico que su gastos es de \$20 a \$30.

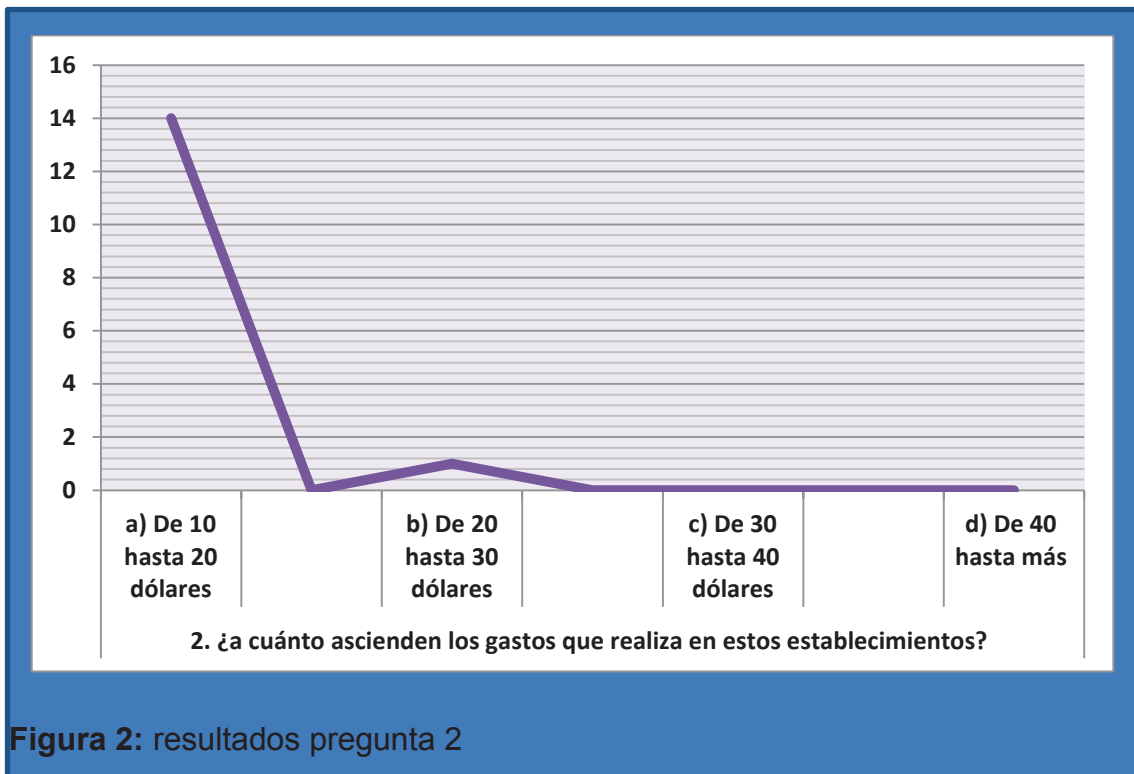


Figura 2: resultados pregunta 2

3. ¿Cuáles son sus alimentos preferidos en la hora de almuerzo?

Las respuestas que más tuvieron acogida en esta pregunta fueron entre pollo y ensaladas, aquí podemos marcar una preferencia al momento de alimentarse y que es lo que prefiere la gente al momento de almorzar.

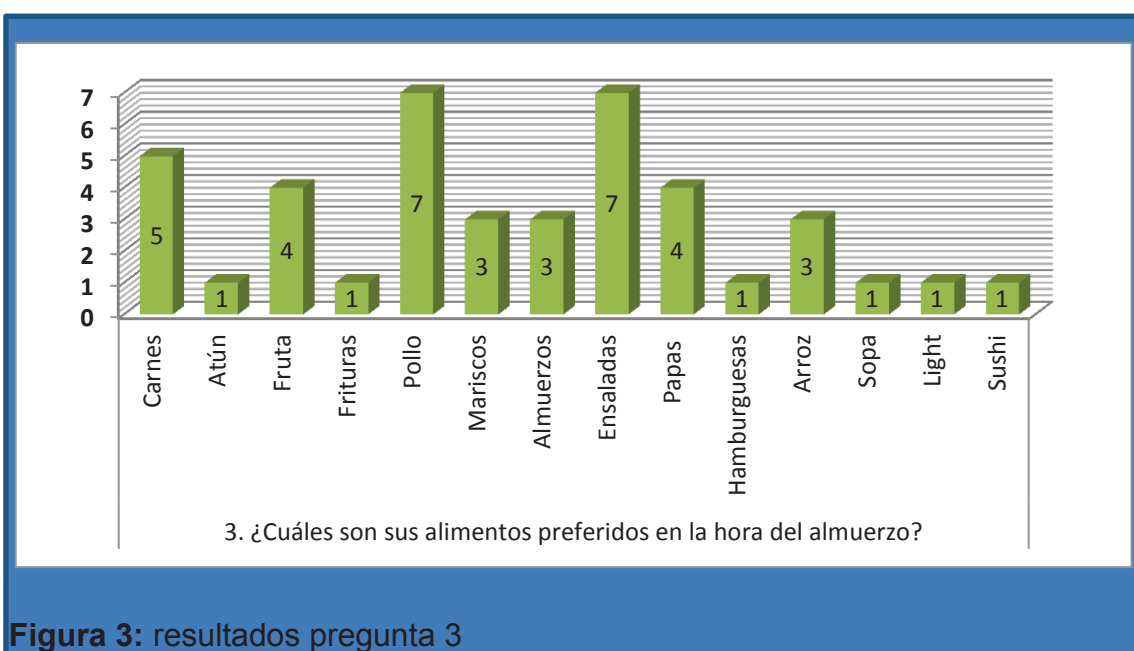
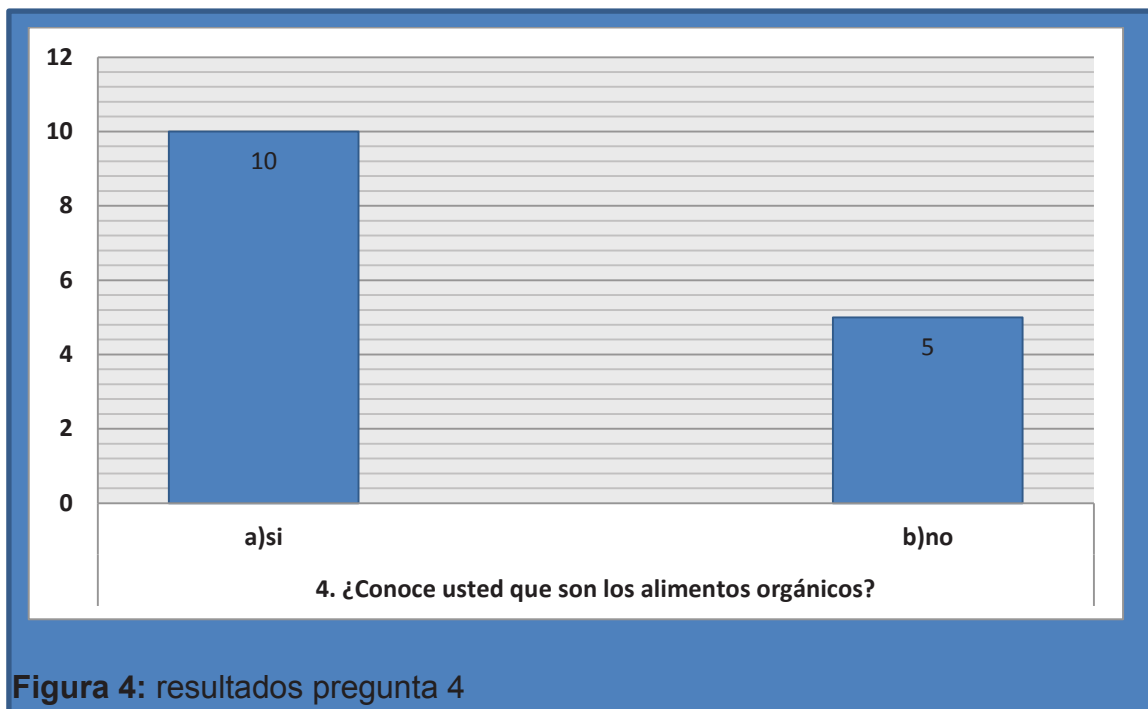


Figura 3: resultados pregunta 3

4. ¿Conoce usted que son los alimentos orgánicos?

La mayoría de personas encuestadas conoce lo que son los alimentos orgánicos, así es más fácil poder introducir el concepto de nuestro servicio.



5. ¿Qué elementos influyen en la elección de un servicio a domicilio?

En estas respuestas podemos fortalecer los tipos de servicio y pilares en los cuales la gente toma en cuenta al momento de recibir el servicio; expusimos varios puntos en los cuales el encuestado pueda elegir 5 opciones o a su parecer todas afectan al momento de dar un óptimo servicio, las opciones expuestas con sus respectivas decisiones son las siguientes:

- Precio, 4
- Buena atención, 1
- Tiempo de entrega, 4
- Tipo de ingredientes, 2
- Ubicación, 0
- Todas las anteriores, 8

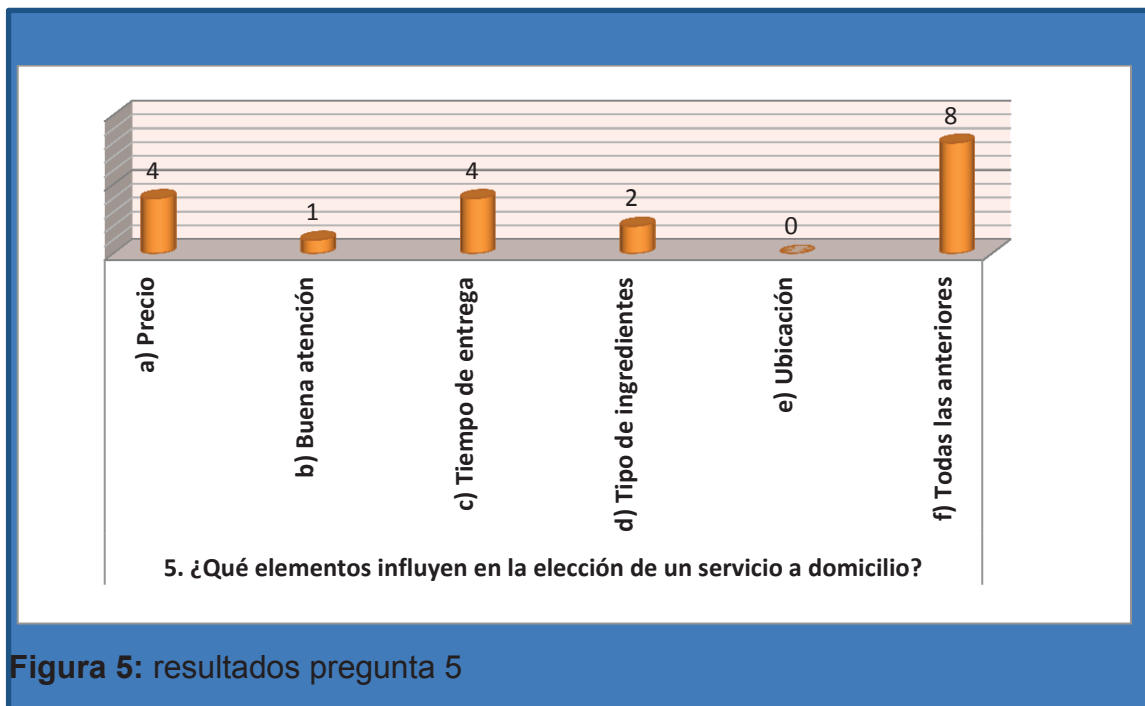


Figura 5: resultados pregunta 5

6. Usted prefiere:

Las respuestas de esta pregunta pudimos encontrar que la 6 de las 15 personas prefieren realizar su pedido a domicilio, 6 prefieren realizarlo en el restaurante y 3 para llevar; con esta tendencia podemos realizar una campaña para que la gente pueda realizar sus pedidos en la comodidad de su oficina o domicilio.

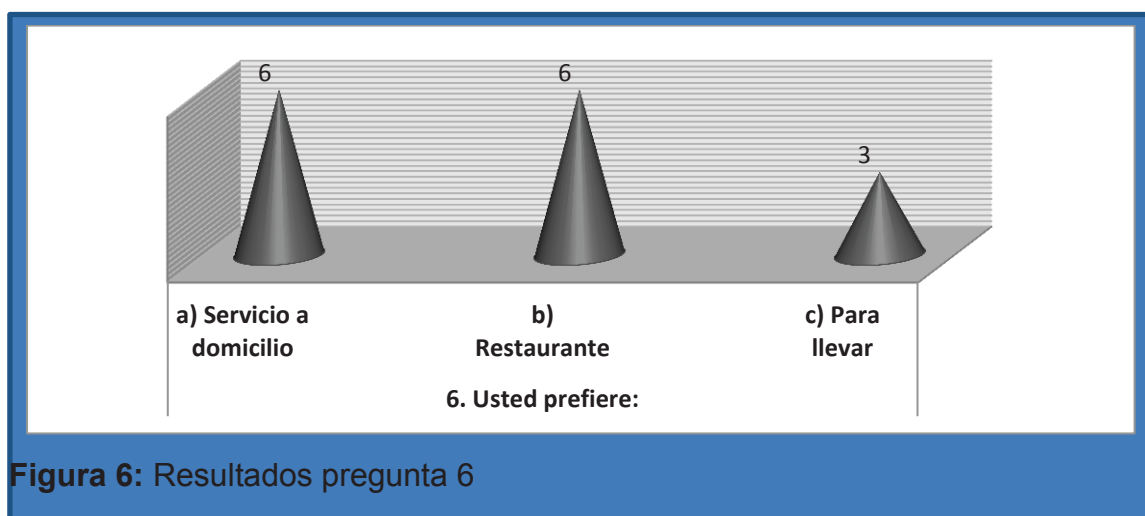


Figura 6: Resultados pregunta 6

7. ¿Le gustaría un servicio a domicilio de comida saludable?

La respuesta a esta pregunta fue positiva, ninguno de los encuestados indico que no desearía recibir este tipo de alimentación.

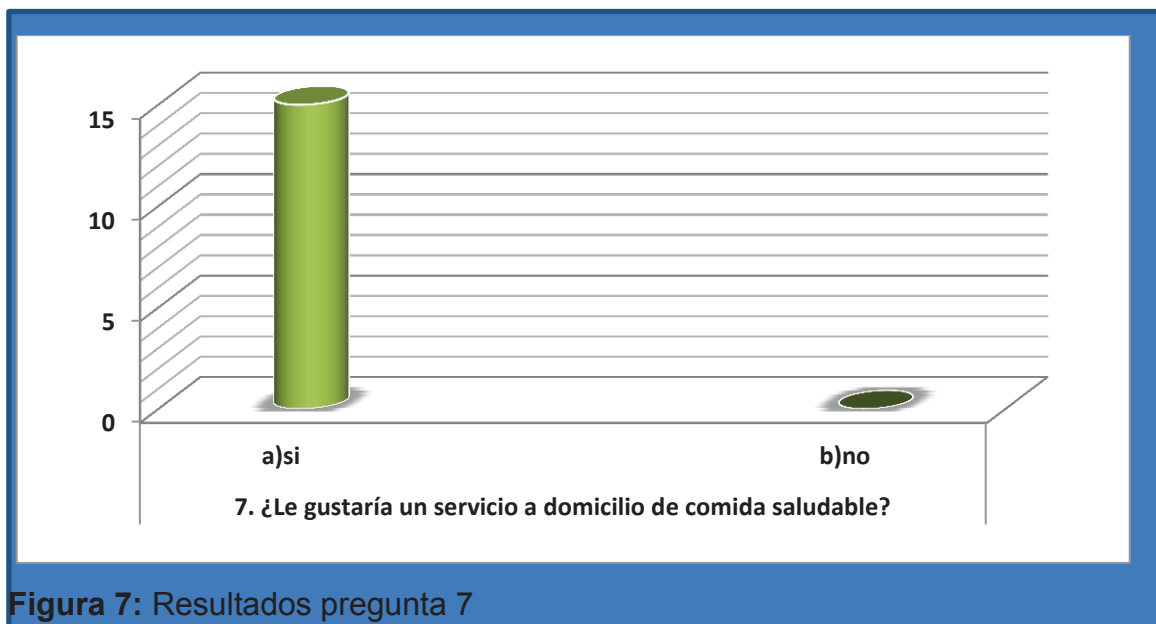


Figura 7: Resultados pregunta 7

8. ¿Conoce usted alguna empresa en el sector que le brinde este servicio?

2 de las 15 personas encuestadas conocen una empresa que brinde este servicio en el sector, las respuestas nos da el indicio que podemos desarrollarlo y dar a conocer nuestro servicio.

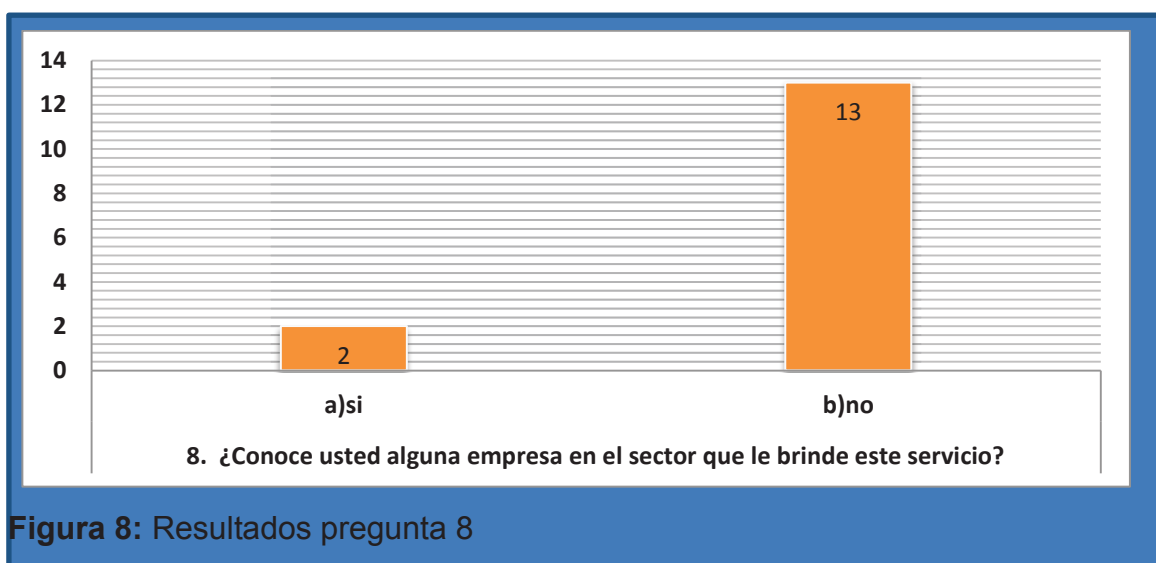


Figura 8: Resultados pregunta 8

9. ¿Le gustaría contar con una empresa que le entregue sus alimentos 100% saludables en la comodidad de su oficina?

Las 15 personas encuestadas les gustaría recibir estos alimentos a domicilio, ninguna persona negó esta pregunta.

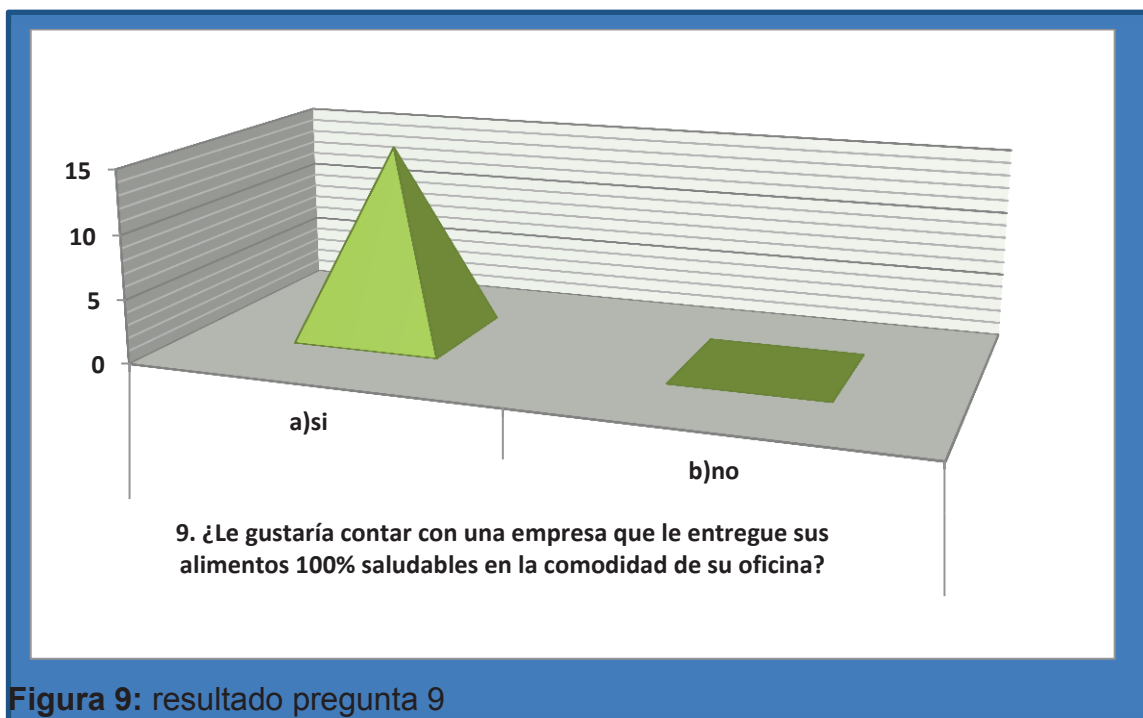


Figura 9: resultado pregunta 9

10. ¿En qué tiempo le gustaría recibir su pedido?

Con la respuesta a esta pregunta, pudimos tener una referencia de tiempo en tanto al tiempo estimado que tenemos para entregar nuestros pedidos a nuestros futuros clientes; el tiempo indicado por las 15 encuestas realizadas es de 30 a 40 minutos.

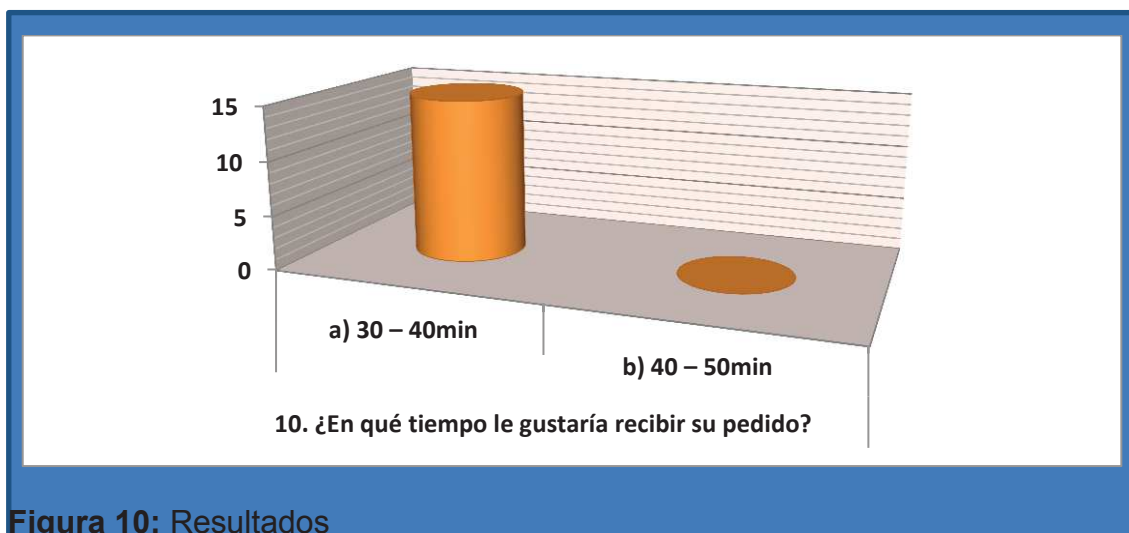


Figura 10: Resultados

Mediante la encuesta realizada llegamos a la conclusión de que nuestra idea de negocio es viable, ya que el producto que estamos ofreciendo en el sector no es conocido y a varias personas les interesó la encuesta, ya que desean saber más del tema y del servicio que futuramente se estaría brindando.

La mayoría de gente no conoce una empresa que les brinde este servicio en este sector y a la hora del almuerzo les interesa recibir el tipo de comida propuesto en la encuesta.

CAPITULO IV

4. LA EMPRESA MY FOOD S.A.

4.1. know how-saber como

El restaurante My food S.A. funcionará en la modalidad de Delivery, en el cual personal entrenado tendrá la capacidad de guiar a nuestro cliente en sus elecciones de los alimentos, dando las opciones acorde a las necesidades alimenticias de la persona que solicita el pedido; tendremos 4 elecciones de carbohidratos, 14 variedades de vegetales y hortalizas, 4 opciones de salsas, 5 opciones de carbohidratos, 8 variedades de frutas y las cuales serán delimitadas por la persona que atiende a nuestros clientes, incluyendo una bebida en su menú.

Una vez tomado el pedido con todas las especificaciones se procederá a facturarlos y se pasará al chef la comanda con las indicaciones, quien designará al personal a su cargo quien ya tendrá una distribución previa para la preparación de los diferentes géneros que contiene nuestra oferta gastronómica; Ya preparado el , el chef se encargará de revisar que todo el pedido cuente con todas las especificaciones solicitadas por nuestro cliente. Como paso siguiente se designará a uno de nuestro motorizados para realizar la entrega del pedido con el tiempo de llegada, indicando la forma de pago y todas las referencias sobre donde se tiene que entregar el pedido; nuestro motorizado se encargará de llevarlo hasta su destino, encontrando al solicitante y comprobando que el pago sea el correcto, regresará al local para verificar si existe más envíos por entregar.

4.2. Valores corporativos

Nuestros valores corporativos como My Food S.A. se basan en el avance de nuestra empresa, enmarcado en un liderazgo en el cual nos lleve a un

desarrollo claro y podamos crecer juntamente con nuestros colaboradores y cumplir nuestros objetivos enmarcados en nuestro diario convivir.

Liderazgo: Perseguimos una identificación de liderazgo y crecimiento, con nuestros clientes internos y externos.

Excelencia: Buscamos mejorar cada día más con los avances de la tecnología, contar con sistemas que nos permitan optimizar el tiempo de entrega y calidad con nuestros clientes, contar con un sistema informático para manejo de nuestra empresa.

Honestidad: Nuestro desempeño diario se basa en claridad y honestidad, dar un precio justo y cobros claros en todos nuestros negocios, tanto con clientes externos y clientes internos.

Responsabilidad: Nuestra labor se desempeña bajo estrictas normas de calidad y responsabilidad, sobre todas las actividades relacionadas, como producción de alimentos y manejo de los mismos.

Respeto: Valoramos a todos nuestros clientes, internos y externos, basándonos en excelentes relaciones interpersonales, realizando seguimientos sobre sus necesidades actuales y solventar todos los problemas con los que se puedan encontrar con su relación con la empresa.

Confianza: Cumplimos con la calidad que ofrecemos a nuestro cliente, es un compromiso que tenemos en todos los momentos en que desempeñamos nuestras funciones, como elaboración y entrega de productos, cumplimos con todos nuestros socios estratégicos.

Trabajo en Equipo: Queremos que este sea nuestro principal valor, en todas nuestras funciones, las desarrollaremos con este principio esencial y así llegar a cumplir todos nuestros objetivos.

4.3. Tipo de asociación empresarial

My Food S.A. será conformada por dos accionistas principales que invertirán en el capital para formar la empresa y adecuar el local en el cual funcionara My Food S.A.

Será conformada como Sociedad Anónima, para contar con más accionistas que deseen formar parte de la empresa y poder crecer mucho más, conforme las exigencias y oportunidades de la empresa vayan creciendo con el pasar de los meses y años.

4.3.1. Requisitos para formar una empresa Sociedad Anónima

La compañía deberá constituirse con dos o más accionistas, según lo dispuesto en el Artículo 147 de la Ley de Compañías, sustituido por el Artículo 68 de la Ley de Empresas Unipersonales de Responsabilidad Limitada. La compañía anónima no podrá subsistir con menos de dos accionistas, salvo las compañías cuyo capital total o mayoritario pertenezcan a una entidad del sector público.

El nombre.

En esta especie de compañías puede consistir en una razón social, una denominación objetivo de fantasía. Deberá ser aprobado por la Secretaría General de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías. (XLSF, 2012, *Requisitos para una compañía sociedad anónima en el Ecuador*).

4.4. Análisis FODA

4.4.1. Fortalezas

- Las fortalezas que manejamos en My food S.A. son la alta calidad en el envío de alimentos saludables a nuestros clientes en la comodidad de sus domicilios o trabajos.

- Variedad de métodos de preparación de nuestros alimentos y elección de su propio menú al gusto de cada cliente.
- Manejo personalizado en cada momento del pedido, hasta el momento de entrega de todos los pedidos.
- El tipo de alimentación cuenta con todas las medidas de seguridad alimentaria para nuestros clientes.
- El personal encargado de las entregas, cuenta con un tiempo mínimo para realizar la entrega; por tiempo exacto para realizarlo.

4.4.2. Oportunidades

- Nuestra empresa es una de las pocas empresas en brindar el servicio que estamos ofreciendo, así queremos llegar a ser una de las mejores y pioneras en el mercado
- Nuestro tipo de servicio es nuevo en el mercado y de esta manera queremos impactar a nuestros nuevos potenciales clientes.

4.4.3. Debilidades

- Al ser una empresa nueva y con este tipo de servicio, debemos tener mucho cuidado en la capacitación de nuestro personal.
- Al implementar el servicio de entrega a domicilio en motocicleta corremos el riesgo de que nuestros empleados tengan accidentes.

- Poder contar con el personal adecuado para realizar la producción de cada día y que cuente con la experiencia necesaria para manejo de alimentos.
- El no manejo adecuado del pedido, por diversidad de géneros que manejamos solicitado por el cliente.

4.4.4. Amenazas

- Contar con los permisos necesarios para que nuestros repartidores los puedan realizar.
- Encontrar un local adecuado que nos permita acceder a nuestros requerimientos para llegar a un óptimo desempeño.
- Creaciones de empresas que quieran ofrecer el mismo servicio y por un menor costo al estipulado por nuestra empresa.
- El producto puede llegar frío hasta su destino.

4.5. Canales de distribución y difusión de la marca

Los canales de distribución que usaremos para que el cliente llegue a conocer nuestro producto será:

1. Redes sociales: Publicidad en las redes sociales más utilizadas.
2. Entrega de volantes en el sector y también un imán donde este el número del local, su menú y su dirección web.

3. En los semáforos aledaños al sector vamos a repartir publicidad de nuestra empresa y se entregue volantes a los conductores y transeúntes cada vez que el semáforo se encuentre en color rojo.

CAPITULO V

5. DESCRIPCION DE PUESTOS DE TRABAJO DE MY FOOD S.A.

5.1. Organigrama del personal

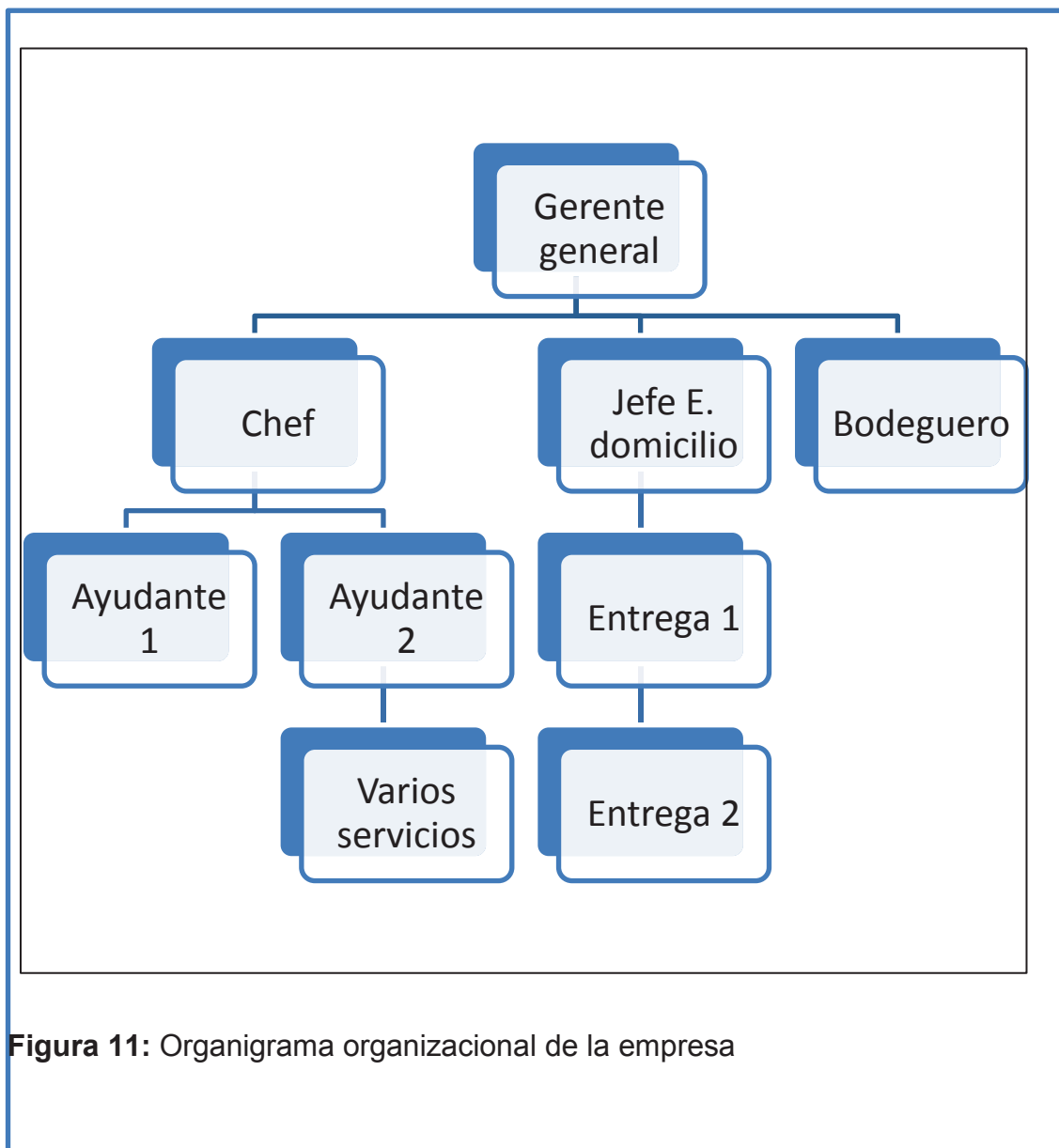


Figura 11: Organigrama organizacional de la empresa

5.2. Gerente general:

- Encargado del funcionamiento de la empresa.
- Cumplimiento de presupuestos.
- Control contable de la empresa.

5.3. Chef:

- Control de calidad en producción.
- Control de porcionamiento de producto que llega de nuestros proveedores.
- Control de calidad de todos los productos despachados a nuestros clientes.
- Control de todo el personal que labora en el local.
- Responsable de capacitar a todo el personal sobre normas de higiene y manipulación de alimentos.

5.4. Cocineros o ayudantes:

- A la llegada de cada empleado de cocina, deberá contar con el uniforme completo y limpio, el mismo será revisado por el encargado del área juntamente con el aseo personal.
- A la entrega del producto por parte del proveedor el encargado de la recepción de cocina o bodega debe revisar todo el producto y se pesara, producto que lo necesite se porcionara y se almacenara para su utilización.
- Todos los días se contara con una lista de producción a realizarse y se debe cumplir en un tiempo estipulado.
- A La hora marcada deben estar listos para realizar la producción de platos que deben ser despachados según los pedidos realizados y antes de cada envío deben ser revisados por el encargado del área, para que cumplan todas las normas de calidad.

- Luego del despacho de todos los productos se deberá realizar la limpieza de todas las áreas de producción y dejar todo listo y limpio para el día siguiente.

5.5. Bodeguero:

- Realizara la recepción de todo el producto que llegue al restaurante, realizando un control de calidad al momento de la entrega.
- Control de cardex de la bodega.
- Inventarios diarios, semanales y mensuales de todo el producto existente en la bodega.
- Control de pedidos a proveedores.

5.6. Personal entrega a domicilio:

- Las personas encargadas de este servicio, al momento de su llegada al local, deben contar con el uniforme completo y limpio, además de su tarea de entrega de pedidos a domicilio van a ser un apoyo en la producción dentro de la empresa hasta una determinada hora.
- Deben revisar todos los implementos que se necesita para la entrega de los platos a domicilio.
- Antes de salir con los pedidos, deben realizar una revisión de cada pedido y que conste con todo lo detallado en la orden de pedido.
- Luego del despacho de todos los productos se deberá realizar la limpieza de todas las áreas de producción y dejar todo listo y limpio para el día siguiente.

5.7. Perfil profesional

5.7.1. Gerente general

Encargado del funcionamiento de la empresa, administración, 1 Persona.

Perfil profesional:

- 35 – 40 años
- Título de tercer nivel en carreras afines administración.
- Experiencia mínima 3 años en el puesto.

5.7.2. Chef

Persona responsable de la producción y adquisición de todos los productos para el despacho de los pedidos, diseño de los productos que se ofertarán a nuestros clientes, 1 persona.

Perfil profesional:

- 30 – 45 años
- Título de tercer nivel en Gastronomía
- Experiencia mínima 5 años en el puesto
- Conocimiento de idioma inglés
- Certificado de manipulación de alimentos
- Certificado de salud, del ministerio de salud

5.7.3. Jefe entregas a domicilio

Encargado de la supervisión de las personas de entrega a domicilio, supervisión de despacho de productos y tiempos de entrega, encargado de repartición de sectores para las entregas a

domicilio, 1 persona, encargado de la toma de pedidos a domicilio, encargado de la facturación de los pedidos y cuadre de caja diario.

Perfil profesional:

- 25 – 45 años
- Mínimo bachillerato
- Experiencia mínima 3 años en el puesto
- Experiencia atendiendo clientes vía telefónica
- Conocimiento de Idioma Inglés
- Certificado de manipulación de alimentos
- Certificado de salud, del ministerio de salud

5.7.4. Ayudantes de cocina

Personal encargado de elaborar las preparaciones que van a ser despachadas a nuestro clientes, limpieza de las áreas de producción y responsables de estándares de calidad de productos, 2 personas.

Perfil profesional:

- 18 – 45 años
- Bachiller
- Experiencia mínima 2 años en el puesto
- Certificado de manipulación de alimentos
- Certificado de salud, del ministerio de salud

5.7.5. Personas encargadas de las entregas

Encargadas de entrega de los pedidos solicitados a los diferentes puntos de la ciudad, dentro del tiempo estipulado, 2 personas.

Perfil profesional:

- 18 – 45 años
- Bachiller
- Experiencia mínima 2 años en el puesto
- Cursos en servicio al cliente
- Certificado de manipulación de alimentos
- Certificado de salud, del ministerio de salud

5.7.6. Varios servicios

Encargado de la limpieza de las áreas de producción, utensilios y demás implementos que sean necesarias para la producción, 1 persona, limpieza constante de todas las áreas.

Perfil profesional:

- 18 – 45 años
- Bachiller
- Experiencia mínima 2 años en el puesto
- Certificado de manipulación de alimentos
- Certificado de salud, del ministerio de salud

5.7.7. Bodeguero

Encargado de la bodega y todos sus productos, encargado de cardex y control del porcionamiento de todo el producto, requisiciones que el personal le solicite, encargado de realizar pedidos a los proveedores.

Perfil profesional:

- 18 – 45 años
- Bachiller
- Experiencia mínima 2 años en el puesto
- Certificado de manipulación de alimentos
- Certificado de salud, del ministerio de salud

5.8. Uniformes

Personal Cocina:



Figura 12: Unix uniformes, (2008). Mantelería y uniformes. Tomado 22 de febrero 2014, de <http://www.espaciogastronomico.com.ar/restos-tematicos/216.html>

Personal entrega a domicilio:



Figura 13: Nexolocal, (2006). Uniformes para su empresa. Tomado 22 de febrero 2014, de <http://escuintla-escuintla.nexolocal.com.gt/p4613861-uniformes-para-colegios-empresas-camisas-polo-camisas-y-o-blusas-para-hecho-en-pants-escuintla-indumentaria-accesorios>

5.9. Horario del personal

Tabla 1: Horario de personal

PERSONAL OPERATIVO							
NOMBRE	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
GERENTE GENERAL	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	LIBRE	LIBRE
CHEF	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	LIBRE	LIBRE
AYUDANTE 1	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	LIBRE	LIBRE
AYUDANTE 2	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	LIBRE	LIBRE
VARIOS SERVICIOS	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	LIBRE	LIBRE
JEFE E. DOMICILIO	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	LIBRE	LIBRE
ENTREGA 1	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	LIBRE	LIBRE
ENTREGA 2	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	LIBRE	LIBRE
BODEGUERO	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	8:00 - 16:00	LIBRE	LIBRE

5.10. Modelo de contrato de trabajo

“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, **(nombre de la empresa)**, 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.

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

TRABAJADOR”

EL

Ministerio de relaciones laborales, (2012). Formatos y formularios. Recuperado 14 de Noviembre 2014, de <http://www.relacioneslaborales.gob.ec/biblioteca/>

5.11. Papelería

5.11.1. Tarjeta de presentación



Figura 14: Tarjeta de presentación

5.11.2. Facturas

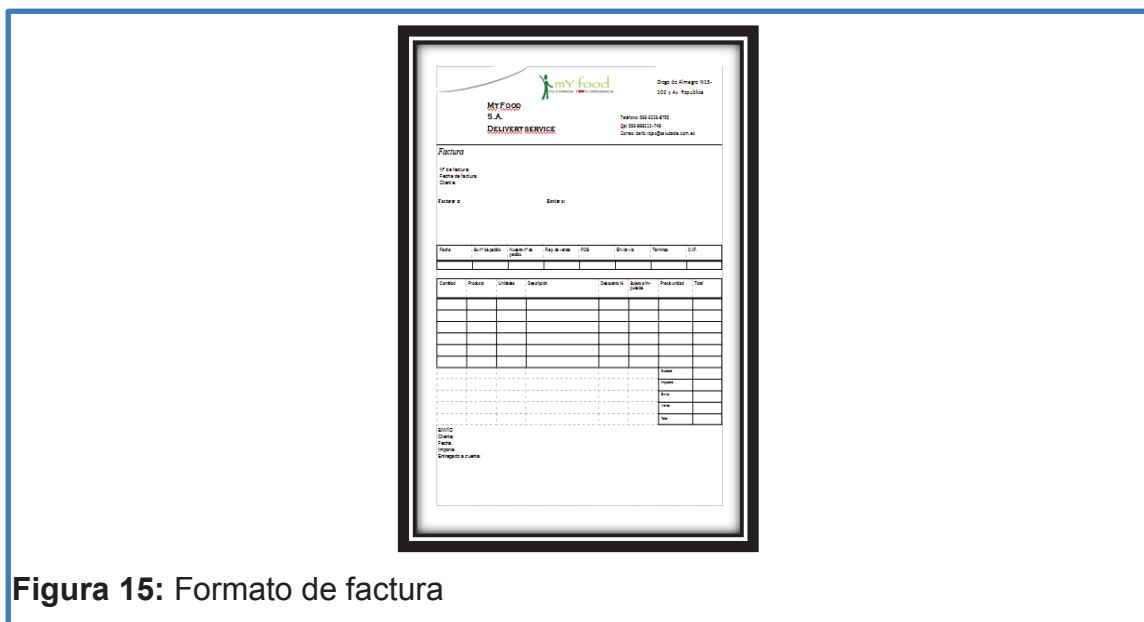


Figura 15: Formato de factura

5.12. Cualidades o descripción de la Materia prima con la que vamos a trabajar

5.12.1. Proteínas

Son materiales que desempeñan un gran número de funciones en las células de todos los seres vivos.

Son macromoléculas que están compuestas por carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno, también contienen azufre y fósforo.

Las proteínas constituyen más o menos el 50% del peso seco de los tejidos, además que no existe proceso biológico que no dependa de la participación de este tipo de sustancias y forman parte de la estructura básica de los tejidos (músculos, tendones, piel, uñas, etc.)

Por otro lado desempeñan funciones metabólicas y reguladoras, como: asimilación de nutrientes, transporte de oxígeno y de grasas en la sangre, inactivación de materiales tóxicos o peligrosos, etc.

Las proteínas son muy necesarios para varios procesos como:

el crecimiento, son materia prima para la formación de los jugos digestivos, hormonas, proteínas plasmáticas, hemoglobina, vitaminas y enzimas. Funcionan como amortiguadores, ayudando a mantener la reacción de diversos medios como el plasma. Actúan como catalizadores biológicos, actúan como defensa y permiten el movimiento celular. *(Licata, M., 2013, Proteínas)*

5.12.2. Salsas

Las salsas son esa mezcla de ingredientes que pueden dar como resultado variadas texturas que en armonía pueden acompañar a platos dulces y salados, calientes y fríos. Existe una gran cantidad de posibilidades que pueden realzar el sabor de nuestras recetas.

Los primeros indicios de la historia de las salsas las podemos hallar en la antigua Roma con el garum, aunque parece ser que es original de Grecia.

Una salsa tiene una infinidad de fórmulas y aplicaciones, formas de combinar y formas en las que se puede servir.

Principalmente, lo que hay que tener en cuenta son los ingredientes que van a formar este aderezo. La salsa, los condimentos, todo merece toda nuestra atención y tratamiento, todo debe estar hecha con productos frescos y de calidad, esta es la mejor manera de tener un éxito completo del plato.

Además es importante saber cómo vamos a realizar la mezcla de la salsa, y como vamos a desarrollar el menú que vamos a consumir para que la misma no resulte pesado al momento de ingerir. Debemos saber identificar cuando una de estas es imprescindible para el uso o no, y el tipo de ingrediente que tiene que llevar para su elaboración. (*Velsid, 2010, Las salsas*)

5.12.3. Hortalizas y Verduras

Las hortalizas son todas las plantas o partes de plantas dedicadas a la alimentación. Dentro de las hortalizas encontramos a las verduras y legumbres.

Las legumbres son los frutos y semillas no maduros de las leguminosas y las verduras son los vegetales de los que tomamos sus órganos (hojas, tallos, flores).

Las hortalizas y verduras frescos son importantes alimentos que contribuyen a mantener nuestro sistema hidratado, ya que en su mayor porcentaje están conformadas por vitaminas, minerales, fibra, y en su menor porcentaje, por almidón y azúcares.

Además contribuyen con un gran aporte de fibra, con lo cual, ayudan a regular

la función del intestino. Después del agua, el segundo componente más importante de las hortalizas, son los hidratos de carbono complejos (almidones). Los vegetales, también poseen estos azúcares, pero en cantidades mínimas.

La fibra es de composición compleja, y es la que le otorga a los vegetales una cierta rigidez, el trazado de su tejido y la capacidad de retención del agua.

Se ha comprobado que el consumo de hortalizas y verduras intervienen en el control del colesterol, en la diabetes, cálculos en vesícula biliar, hemorroides, venas varicosas, cáncer de colon, divertículos.

Además aportan antioxidantes, los cuales previenen la degeneración del sistema nervioso, la formación de enfermedades cardiovasculares.

Por esta razón nos lleva a enaltecer como la máxima de una dieta baja en calorías, pero no por ello hay que restarle importancia a su valor nutricional. *(Marín, Y., 2010, Hortalizas y vegetales)*

5.12.4. Carbohidratos

Los carbohidratos, también conocidos como hidratos de carbono o sacáridos, son los elementos principales en la alimentación. Los podemos encontrar principalmente en azúcares, almidones y fibra.

Su principal función es el aporte de energía. Son una de los principales compuestos que necesita nuestro organismo, junto a las grasas y las proteínas. Los carbohidratos constituyen una porción pequeña del peso y estructura del organismo, pero igualmente importante.

Podemos encontrar a los carbohidratos en una gran variedad de alimentos como por ejemplo:

- Como azúcares simples:

Frutas, Productos lácteos

- Como azúcares dobles:

Productos lácteos, en verduras y en la cerveza, el azúcar de mesa, la miel que además contiene una pequeña cantidad de vitaminas y minerales.

- Como carbohidratos complejos o ricos en almidón:

Legumbres, verduras ricas en almidón, pan y cereales integrales

- Como carbohidratos simples con vitaminas y minerales en:

Las frutas, a leche y sus derivados, las verduras

-Alimentos refinados y procesados:

Golosinas, bebidas gaseosas, jarabes, azúcar y harina blanca, arroz blanco

Cabe recalcar que este tipo de alimentos nos proveen de calorías, pero no son fuente de vitaminas, minerales o fibra y son un factor importante en el aumento de peso. (*Carbohidratos Net, 2009, Carbohidratos*)

5.12.5. Frutas

La fruta es el fruto comestible obtenido de ciertas plantas que por lo general es consumida cuando está madura. Puede ser ingerida fresca, cocinada o como postre, jugos, jaleas y mermeladas.

Las frutas son alimentos llamativos por su diversidad de colores y formas, además que contienen gran cantidad de nutrientes y sustancias que benefician a la salud.

Las frutas contienen sustancias protectoras y antioxidantes naturales que nos benefician con todas esas vitaminas y nutrientes que la fruta posee.

Los beneficios de la frutas son muchos como:

Contribuyen gran variedad y conjunto de vitaminas; donde podemos prevalecer la vitamina C y vitaminas antioxidantes naturales. Estos pueden realizar una hidratación en nuestro organismo, ayudan al correcto funcionamiento del aparato digestivo, facilita el drenaje de líquidos, aportan fibras, no aportan grasas. *(Licata, M., 2013, Nutrición de las frutas)*

5.13. Tipo de cocción

5.13.1. Grill:

Esta técnica la podemos aplicar en carnes, pescados y vegetales. La parrilla y el grill se diferencian, en que en la parrilla se utiliza el carbón que aporta sabores ahumados.

El grill es un método de calor seco, directo e intenso; el calor fluye de abajo hacia arriba. Podemos encontrar muchos elementos que contribuyen a dar sabor, color, olor y textura ya que los jugos desprendidos por el producto durante la cocción se queman al hacer contacto con la fuente de calor provocando humo de olor y sabor agradable.

El nombre de grill proviene del utensilio utilizado para asar. Actualmente también se está utilizando el grill eléctrico o de gas.

Los alimentos hechos al grill son de gran popularidad, de un sabor y

presentación única y altamente nutritivos. En el grill la separación entre barrotos debe ser no mayor a una pulgada, la intensidades de calor varía entre alta, media y baja.

Para un óptimo resultado el producto debe sellarse en la parte más caliente y la cocción se termina en el calor medio. (Se sella marcando y luego se gira 90 grados para que queden ya sea las formas de rombos o de cuadros)

5.13.2. Plancha:

Para cocinar alimentos a la plancha se pone directamente sobre una plancha o placa de metal que va directamente sobre el fuego. La fuente de calor más utilizada suele ser el gas o la electricidad. Esta técnica no requiere incorporar grasa o aceite, por lo que es muy utilizada para realizar platos bajos en calorías y en grasas.

El material utilizado es muy diverso desde planchas hechas con hierro colado, con distintas aleaciones y hoy podemos encontrar la mayoría con materiales antiadherentes.

La ventaja de las planchas eléctricas es que suelen tener un termostato con lo cual podemos controlar la temperatura.

Podemos tomar en cuenta varios trucos para cocinar a la plancha como:

Tener siempre la plancha bien limpia, cuidar la intensidad del fuego, no cortar o pinchar el alimento porque puede perder jugos, añadir la sal en el último momento.

Las ventajas de cocinar a la plancha es que toman un delicioso sabor, es una cocina muy rápida y fácil, es ideal para cuidar la salud y el peso, no se necesita aceite.

5.13.3. Horno

Es una técnica de cocción en la que la pieza a cocer se introduce en el horno y se deja durante largo tiempo a temperaturas moderadas para conseguir una cocción homogénea. El horno es un método lento y confiere un agradable. Por acción del calor se sella la superficie del alimento quedando atrapados los jugos en el interior del preparado evitando así que quede seco. Pero siempre se debe tener en cuenta el tiempo y temperatura dependiendo del alimento.

Esta técnica es aconsejable para algunos tipos de carne. El mejor modo de cocinar un trozo grande de carne es someterlo al calor seco de un horno. Debemos saber que nuestro horno siempre debe ser pre calentado, así los jugos de nuestros productos se mantienen en el centro de cada género y perdemos muy poco de todos sus jugos que contiene en el interior. Una vez transcurrida una cuarta parte del tiempo de cocción la temperatura se reducirá para terminar la cocción interior. Es recomendable bañar la carne, de vez en cuando, con sus propios jugos mientras se cuece para favorecer su cocción y sabor. (*www.amodecasa.com, 2013, tipos de cocción*).

CAPITULO VI

6. Estrategia de Marketing

La estrategia de marketing que My food S.A. usará es el marketing estratégico, en el mismo que se desarrollará todos los años para tener un plan los 12 meses y se pueda seguir todos los pasos, teniendo una meta clara en este aspecto, sin olvidar los puntos que debemos seguir para poder llegar a cumplir nuestras metas.

6.1. Estrategias de publicidad

- Mejorar la propuesta de valor, revisando las opciones del menú cada 3 meses.
- Reforzar la comunicación, la promoción y la comercialización.
- Buscar nuevos segmentos de mercado.
- Enfocarse a la frecuencia de compra y a la fidelización de la marca.
- Aprovechar las tendencias de mercado, como comer saludable y el ejercicio.
- Implementar una política de precios adecuada y dinámica.

6.2. Estrategia de posicionamiento

Los elementos que impulsaremos para posicionar nuestra marca serán:

- Identificar el mejor atributo de nuestro producto
- Definir nuestra estrategia en función de las ventaja competitivas
- Comunicar el posicionamiento al mercado a través de la publicidad.
- Registrar el dominio con el nombre del restaurante, y lanzar un sitio web.
- Proporcionar cupones a nuestros clientes habituales.
- Participar en ferias, festivales y recaudaciones de fondos.
- Distribuir volantes y menús a las oficinas cercanas.
- Compra tiempo de publicidad en la radio.
- Promociones por redes sociales.

6.3. Logotipo e isotipo



Figura 16: Logotipo e isotipo de la empresa

Los colores del logotipo, son colores llamativos que principalmente podemos encontrar en las frutas y las diversas verduras que vamos a utilizar en nuestro tipo de servicio, el nombre hace referencia a los alimentos y cada persona es lo que consume; al principio del logo se encuentra la figura de una persona, que podríamos decir nos llama para el consumo de la marca.

6.4. Oferta gastronómica

Nuestra oferta gastronómica será en base a géneros animales, vegetales, frutas; estos contarán con 3 tipos de cocción especiales, además de esto contaremos con variedades de ensaladas y podrán ser armadas por nuestros clientes, contando con productos y aderezos que pueden ser incluidos en la ensalada.

El costeo de las recetas se lo realizo por medio de listados de proveedores en los cuales constan los precios de los productos y las ideas de menú desarrolladas. Las recetas se encuentran en los anexos, ver página: 55.

Se sumó el costo de la receta de la proteína más cara, el carbohidrato más caro, la salsa de precio más alto, dos de los ingredientes de más costo de vegetales y una ensalada más la bebida, el precio referencial que dio sumado todos estos insumos se colocó como el costo del Lunch que estará a la venta; el precio al costo del Lunch es de \$3.35.

Las porciones que se servirán serán las siguientes:

Proteína: 150gr

Carbohidrato: 100gr

Salsa: 80gr

Ensalada: 100gr

Aderezo: 20gr

Bebida: 150ml

También contaremos con frutas que podrán ser mezclados a elección del cliente; en si nuestra oferta gastronómica se basa en dejar elegir a nuestro cliente los ingredientes de su plato y siempre tendrá la asesoría de uno de nuestros empleados, telefónicamente; nuestros empleado serán capacitados para poder ofrecer los diversos platos establecidos o las diversas combinaciones que nuestro cliente desee realizar en su plato.

Las opciones para el menú el cliente podrá escoger:

- 1 Proteína
- 1 Salsa
- 2 Vegetales o frutas
- 1 Aderezo
- 1 Carbohidrato
- 1 Bebida

Nuestro menú es el siguiente:

POR SOLO \$7.90

my food
DELIVERY A TU GUSTO Y MEDIDA

Tus pedidos al:
1800myfood

MENÚ
a tu elección que incluye

1 Proteína

- Filete de pollo
- Filete de dorado
- Lomo fino de cerdo
- Lomo fino de res

Al horno A la plancha Grill

1 Carbohidrato

- Papa al horno
- Papa salteada
- Pure de papas
- Arroz blanco
- Arroz integral

1 Salsa

- Salsa de champiñones
- Salsa de mostaza
- Salsa a la pimienta
- Salsa de Uvilla

Adicionales por 1\$ c/u

- Nuez
- Almendras
- Queso Parmesano
- Acetunas
- Tomate deshidratado
- Queso Cheddar

2 Vegetales o Frutas

- Lechuga crespa
- Tomate riñon
- Cebolla perla
- Pepinillo
- Pimiento rojo
- Apio
- Zanahoria
- Vainita
- Aguacate
- Brocoli
- Tomate Cherry
- Champiñones
- Albahaca
- Espinaca
- Manzana
- Uvillas
- Uvas
- Mango verde
- Banano
- Piña
- Papaya
- Sandia

1 Aderezo

- Aceite de oliva
- Vinagre balsamico
- Vinagreta d miel y mostaza
- vinagre blanco
- Yogurt natural
- zumo de limón
- salsa cesar
- Salsa ranch

1 Bebida

- Té
- Jugos
- Limonada

VISITA TAMBIÉN NUESTRA PÁGINA:
www.myfood.com.ec

Figura 17: Diseño del menú

El valor que el cliente pagara por este menú es el siguiente: \$7.90, fuera de este valor el cliente puede agregar un adicional a su menú, por el valor de \$1.50, el valor por cada extra si el cliente desea agregar cualquier género se detalla en lo siguiente:

Genero	Valor
Proteína extra	\$4.00
Salsa extra	\$1.50
Vegetales y frutas extra (c/u)	\$1.00
Carbohidrato extra	\$1.50
Aderezos Extra	\$1.50

6.5. Ubicación:



6.6. Diseño del local:

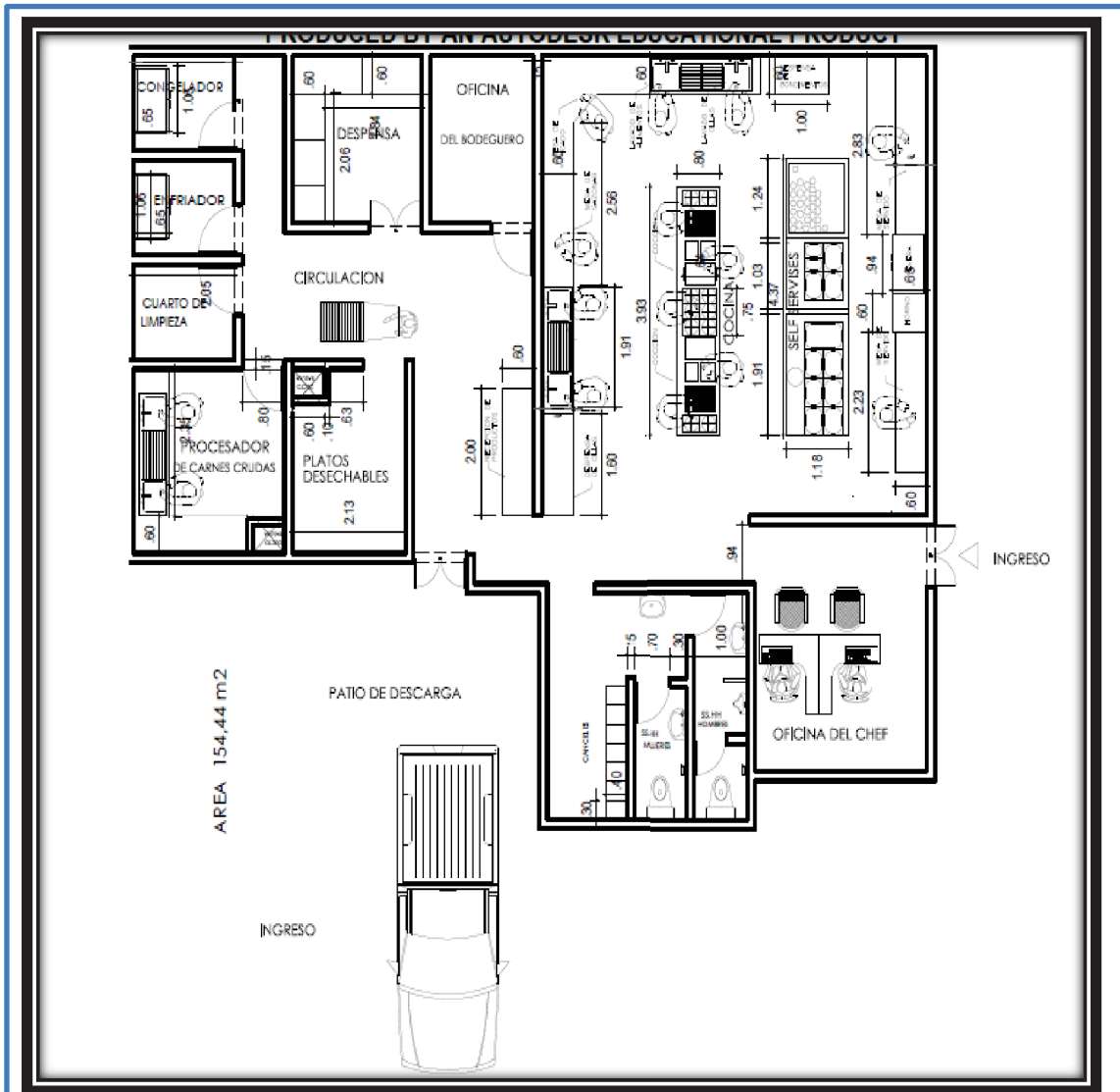


Figura 19: Diseño interior del local, Autor: Lucia Avalos

CAPÍTULO VII

7. Análisis Económico y Financiero

El análisis económico y financiero nos va a permitir estudiar y determinar los distintos aspectos que van a definir la rentabilidad y viabilidad del proyecto, último paso de nuestra idea de negocio, para definir las fortalezas y debilidades de la idea planteada.

7.1. Análisis económico

En el análisis económico estudiamos la estructura y evolución de los resultados de la empresa, nos referimos a ingresos y egresos. Además de la rentabilidad de los capitales que se utilizan.

Este análisis se logra realizando las cuentas de pérdidas y ganancias.

Hay que tener en cuenta que las cuentas y sus resultados de resultados tienen una serie de flujos de distinta naturaleza. Estos deben estar bien diferenciados entre los resultados normales y los resultados cuando existe algún movimiento fuera de lo común.

Para el análisis económico son importantes dos cosas. La productividad de la empresa, que es determinada por el grado de eficiencia de la misma y la rentabilidad externa, parte del análisis que trata de medir, ya sea en mayor o menor cantidad, el rendimiento de los capitales invertidos. (*Dunn, W., 1994, Tipos de análisis económicos*)

7.2. Análisis Financiero

Es el estudio que se realiza dentro de una empresa donde se analiza la información contable. Esto se logra a través de la utilización de indicadores y razones financieras. La evaluación nos enseña la realidad económica y financiera y su capacidad para asumir obligaciones.

Cada componente de la información contable o financiera tiene un significado y nos permite conocer por qué la situación de la empresa, sea buena o mala.

Lo importante es proyectar las mejores soluciones o alternativas para enfrentar cualquier problema que haya surgido, además de planear estrategias que resalten los aspectos positivos encontrados. (*Gerencie.com, 2013, Análisis financiero*)

7.3. Inversión inicial

Tabla 2: Valores de la inversión inicial, para arranque del negocio

Equipos de cocina			
Unidades	Item	Precio unidad	Total
2	Cocinas 4 quemadores con plancha de acero	\$ 990,00	\$ 1.980,00
1	Horno semi-industrial 3 latas	\$ 390,00	\$ 390,00
1	Freidora industrial de acero	\$ 790,00	\$ 790,00
1	Parrilla a gas	\$ 980,00	\$ 980,00
2	Mesas de trabajo	\$ 390,00	\$ 780,00
4	Mesas de trabajo	\$ 590,00	\$ 2.360,00
1	Enfriador, congelador 2 puertas	\$ 1.950,00	\$ 1.950,00
		Total	\$ 9.230,00
Uniformes			
Unidades	Item	Precio unidad	Total
4	Camiseta polo	\$ 9,50	\$ 38,00
4	Chaquetas de chef	\$ 65,00	\$ 260,00
8	Pantalon elastico	\$ 25,00	\$ 200,00
		Total	\$ 498,00
Materia prima arranque			
		Total	\$ 534,10
Arriendo			
		Total	\$ 1.500,00
Utensilios arranque			
Unidades	Item	Precio unidad	Total
4	Ollas grandes (Caldero bordeado 45cm)	\$ 54,16	\$ 216,64
6	Ollas medianas (Caldero bordeado 36cm)	\$ 30,59	\$ 183,54
6	Ollas pequeñas (Caldero aluminio fundido)	\$ 10,44	\$ 62,64
6	Sartenes grandes (Tramontina sarten profe.)	\$ 49,49	\$ 296,94
6	Sartenes medianos (Tramo. Starf sarten)	\$ 35,20	\$ 211,20
6	Sartenes pequeñas (Tramo. Starf sarten)	\$ 24,99	\$ 149,94
4	Cucharones de sopa (Cucharon de acero ino.)	\$ 12,76	\$ 51,04
4	Cucharones arroz (Sunne espumadera)	\$ 11,48	\$ 45,92
4	Trinches grandes (Onix tenedor carne)	\$ 1,75	\$ 7,00
4	Espatulas de silicon (Gener espatula silicon)	\$ 3,83	\$ 15,32
15	Bandejas de plastico (Imusa bandeja plast.)	\$ 4,59	\$ 68,85
2	Licadoras industriales (Monte 3hptw licu. Fra	\$ 312,49	\$ 624,98
1	Batidor industrial (Ki. Ai. Batidora profesional	\$ 497,14	\$ 497,14
4	Cernidores grandes (Onix cernidor 22cm. Ace	\$ 2,70	\$ 10,80
6	Cuchillos cebolleros (Tramontina cuchillo ceb	\$ 10,80	\$ 64,80
6	Cuchillos fileteadores (Wusto cuchillo para fil	\$ 30,08	\$ 180,48
8	Tablas de picar (Alaga NSF Tabla de picar med	\$ 15,83	\$ 126,64
		Total	\$ 2.813,87
Total			\$ 14.575,97

7.4. Costo operacional

Tabla 3: Costo operacional por semestre

PERSONAL OPERATIVO							
CARGO	SUELDO	DECIMO CUARTO	DECIMO TERCERO	FONDOS DE RESERVA	VACACIONES	Aporte patronal 9,45%	TOTAL
GERENTE GENERAL	\$ 1.500,00	\$ 28,33	\$ 125,00	\$ 125,00	\$ 62,50	\$ 141,75	\$ 1.982,58
CHEF	\$ 800,00	\$ 28,33	\$ 66,67	\$ 66,67	\$ 33,33	\$ 75,60	\$ 1.070,60
AYUDANTE 1	\$ 340,00	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 14,17	\$ 32,13	\$ 471,30
AYUDANTE 2	\$ 340,00	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 14,17	\$ 32,13	\$ 471,30
VARIOS SERVICIOS	\$ 340,00	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 14,17	\$ 32,13	\$ 471,30
JEFE E. DOMICILIO	\$ 400,00	\$ 28,33	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 16,67	\$ 37,80	\$ 549,47
ENTREGA 1	\$ 340,00	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 14,17	\$ 32,13	\$ 471,30
ENTREGA 2	\$ 340,00	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 14,17	\$ 32,13	\$ 471,30
BODEGUERO	\$ 400,00	\$ 28,33	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 16,67	\$ 37,80	\$ 549,47
TOTAL	\$ 4.800,00	\$ 255,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 200,00	\$ 453,60	\$ 6.508,60
COSTO OPERACIONAL				INFLACION 4,15%	INFLACION 4,15%		
NOMBRE	SALARIOS MENSUALES	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6
GERENTE GENERAL	\$ 1.982,58	\$ 11.895,50	\$ 11.895,50	\$ 12.389,16	\$ 12.389,16	\$ 12.903,31	\$ 12.903,31
CHEF	\$ 1.070,60	\$ 6.423,60	\$ 6.423,60	\$ 6.690,18	\$ 6.690,18	\$ 6.967,82	\$ 6.967,82
AYUDANTE 1	\$ 471,30	\$ 2.827,78	\$ 2.827,78	\$ 2.945,13	\$ 2.945,13	\$ 3.067,36	\$ 3.067,36
AYUDANTE 2	\$ 471,30	\$ 2.827,78	\$ 2.827,78	\$ 2.945,13	\$ 2.945,13	\$ 3.067,36	\$ 3.067,36
VARIOS SERVICIOS	\$ 471,30	\$ 2.827,78	\$ 2.827,78	\$ 2.945,13	\$ 2.945,13	\$ 3.067,36	\$ 3.067,36
JEFE E. DOMICILIO	\$ 549,47	\$ 3.296,80	\$ 3.296,80	\$ 3.433,62	\$ 3.433,62	\$ 3.576,11	\$ 3.576,11
ENTREGA 1	\$ 471,30	\$ 2.827,78	\$ 2.827,78	\$ 2.945,13	\$ 2.945,13	\$ 3.067,36	\$ 3.067,36
ENTREGA 2	\$ 471,30	\$ 2.827,78	\$ 2.827,78	\$ 2.945,13	\$ 2.945,13	\$ 3.067,36	\$ 3.067,36
BODEGUERO	\$ 549,47	\$ 3.296,80	\$ 3.296,80	\$ 3.433,62	\$ 3.433,62	\$ 3.576,11	\$ 3.576,11
TOTAL	\$ 6.508,60	\$ 39.051,60	\$ 39.051,60	\$ 40.672,24	\$ 40.672,24	\$ 42.360,14	\$ 42.360,14

7.5. Proyección de costos

Tabla 4: Proyección de costos del negocio por 6 semestres.

PROYECCION DE COSTOS								
INGRESOS								
	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	TOTAL	%
LUNCH	\$ 11.935,00	\$ 11.935,00	\$ 25.063,50	\$ 25.063,50	\$ 35.715,49	\$ 35.715,49	\$ 145.427,98	100%
							\$ 145.427,98	100%
EGRESOS								
COSTOS INGREDIENTES			AUMENTO 4%	AUMENTO 4%				
	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	TOTAL	%
LUNCH	\$ 5.159,00	\$ 5.159,00	\$ 10.833,90	\$ 10.833,90	\$ 15.438,31	\$ 15.438,31	\$ 62.862,42	100%
TOTAL COSTOS	\$ 5.159,00	\$ 5.159,00	\$ 10.833,90	\$ 10.833,90	\$ 15.438,31	\$ 15.438,31	\$ 62.862,42	100%
FIJOS								
	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	TOTAL	%
SUELDOS EMPLEADOS	\$ 4.590,00	\$ 4.590,00	\$ 4.788,95	\$ 4.788,95	\$ 4.987,90	\$ 4.987,90	\$ 28.733,70	50,48%
TELEFONO	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 180,00	\$ 1.080,00	1,90%
PRESTAMO	\$ 2.956,29	\$ 2.956,29	\$ 2.956,29	\$ 2.956,29	\$ 2.956,29	\$ 2.956,29	\$ 17.737,74	31,16%
ARRIENDO	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00	\$ 1.560,00	\$ 1.560,00	\$ 1.622,40	\$ 1.622,40	\$ 9.364,80	16,45%
TOTAL FIJOS	\$ 9.226,29	\$ 9.226,29	\$ 7.925,24	\$ 7.925,24	\$ 8.124,19	\$ 8.124,19	\$ 56.916,24	100%
VARIABLES								
	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	TOTAL	%
LUZ	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 315,00	\$ 315,00	\$ 330,00	\$ 330,00	\$ 1.890,00	25,51%
INSUMOS	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 60,00	\$ 360,00	4,86%
OTROS	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 1.800,00	24,29%
TRAMITES LEGALES	\$ 3.000,00	\$ -	\$ 180,00		\$ 180,00	\$ -	\$ 3.360,00	45,34%
TOTAL VARIABLES	\$ 3.660,00	\$ 660,00	\$ 855,00	\$ 675,00	\$ 870,00	\$ 690,00	\$ 7.410,00	100%
GASTOS MERCADEO Y PUBLICIDAD								
	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	TOTAL	%
PUBLICIDAD	\$ 1.500,00	\$ -	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 2.700,00	47,37%
APERTURA DE LOCAL	\$ 3.000,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 3.000,00	52,63%
TOTAL GASTOS MER.	\$ 4.500,00	\$ -	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 5.700,00	100,00%
TOTAL INGRESOS MENSUALES								
	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	TOTAL	
FLUJO DE CAJA	\$ 11.935,00	\$ 11.935,00	\$ 25.063,50	\$ 25.063,50	\$ 35.715,49	\$ 35.715,49	\$ 145.427,98	
%	8,21%	8,21%	17,23%	17,23%	24,56%	24,56%	100,00%	
TOTAL EGRESOS MENSUALES								
	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	TOTAL	
EGRESOS	\$ 22.545,29	\$ 15.045,29	\$ 19.914,14	\$ 19.734,14	\$ 24.732,50	\$ 24.552,50	\$ 126.523,86	
%	17,82%	11,89%	15,74%	15,60%	19,55%	19,41%	100,00%	
RESULTADO PERIODO								
	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	TOTAL	
SALDO FINAL CAJA	\$ (10.610,29)	\$ (3.110,29)	\$ 5.149,36	\$ 5.329,36	\$ 10.982,99	\$ 11.162,99	\$ 18.904,12	
%	-56,13%	-16,45%	27,24%	28,19%	58,10%	59,05%	100,00%	

7.6. Flujo de caja

Tabla 5: Flujo de caja por 6 semestres.

INGRESOS								
	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	TOTAL	%
LUNCH	\$ 11.935,00	\$ 11.935,00	\$ 25.063,50	\$ 25.063,50	\$ 35.715,49	\$ 35.715,49	\$ 145.427,98	100%
							\$ 145.427,98	100%

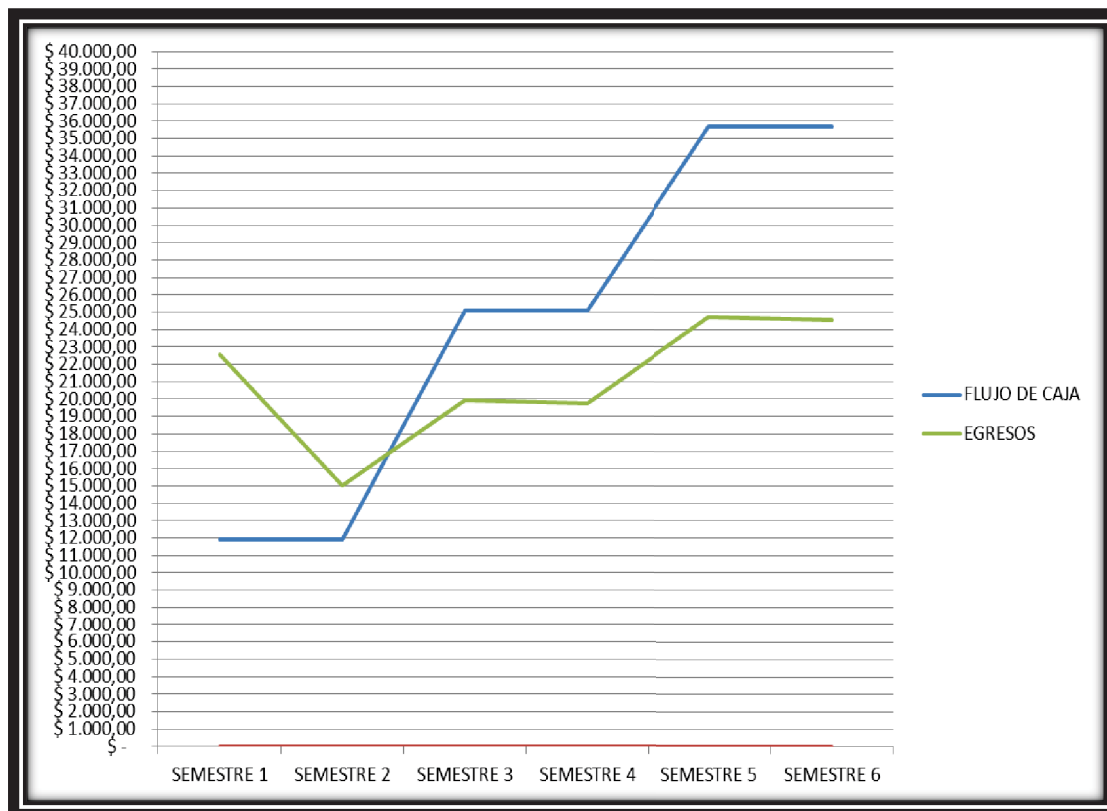
7.7. Tabla amortización préstamo

Tabla 6: Amortización de préstamo.

		Tabla de amortización						
Capital	\$ 15.000,00	Interes anual	11,23%	0,94%	Interes diario			
Plazo en meses	36	Meses	Fecha	capital	interes	Dividendo	Capital pendiente	
		1	01/12/2014	\$ 352,34	\$ 140,38	\$ 492,71	\$ 14.647,67	
		2	01/01/2015	\$ 355,63	\$ 137,08	\$ 492,71	\$ 14.292,03	
		3	01/02/2015	\$ 358,96	\$ 133,75	\$ 492,71	\$ 13.933,07	
		4	01/03/2015	\$ 362,32	\$ 130,39	\$ 492,71	\$ 13.570,75	
		5	01/04/2015	\$ 365,71	\$ 127,00	\$ 492,71	\$ 13.205,04	
		6	01/05/2015	\$ 369,13	\$ 123,58	\$ 492,71	\$ 12.835,91	
		7	01/06/2015	\$ 372,59	\$ 120,12	\$ 492,71	\$ 12.463,32	
		8	01/07/2015	\$ 376,07	\$ 116,64	\$ 492,71	\$ 12.087,25	
		9	01/08/2015	\$ 379,59	\$ 113,12	\$ 492,71	\$ 11.707,65	
		10	01/09/2015	\$ 383,15	\$ 109,56	\$ 492,71	\$ 11.324,51	
		11	01/10/2015	\$ 386,73	\$ 105,98	\$ 492,71	\$ 10.937,78	
		12	01/11/2015	\$ 390,35	\$ 102,36	\$ 492,71	\$ 10.547,43	
		13	01/12/2015	\$ 394,00	\$ 98,71	\$ 492,71	\$ 10.153,42	
		14	01/01/2016	\$ 397,69	\$ 95,02	\$ 492,71	\$ 9.755,73	
		15	01/02/2016	\$ 401,41	\$ 91,30	\$ 492,71	\$ 9.354,32	
		16	01/03/2016	\$ 405,17	\$ 87,54	\$ 492,71	\$ 8.949,15	
		17	01/04/2016	\$ 408,96	\$ 83,75	\$ 492,71	\$ 8.540,19	
		18	01/05/2016	\$ 412,79	\$ 79,92	\$ 492,71	\$ 8.127,40	
		19	01/06/2016	\$ 416,65	\$ 76,06	\$ 492,71	\$ 7.710,75	
		20	01/07/2016	\$ 420,55	\$ 72,16	\$ 492,71	\$ 7.290,20	
		21	01/08/2016	\$ 424,49	\$ 68,22	\$ 492,71	\$ 6.865,71	
		22	01/09/2016	\$ 428,46	\$ 64,25	\$ 492,71	\$ 6.437,26	
		23	01/10/2016	\$ 432,47	\$ 60,24	\$ 492,71	\$ 6.004,79	
		24	01/11/2016	\$ 436,52	\$ 56,19	\$ 492,71	\$ 5.568,27	
		25	01/12/2016	\$ 440,60	\$ 52,11	\$ 492,71	\$ 5.127,67	
		26	01/01/2017	\$ 444,72	\$ 47,99	\$ 492,71	\$ 4.682,95	
		27	01/02/2017	\$ 448,89	\$ 43,82	\$ 492,71	\$ 4.234,06	
		28	01/03/2017	\$ 453,09	\$ 39,62	\$ 492,71	\$ 3.780,98	
		29	01/04/2017	\$ 457,33	\$ 35,38	\$ 492,71	\$ 3.323,65	
		30	01/05/2017	\$ 461,61	\$ 31,10	\$ 492,71	\$ 2.862,04	
		31	01/06/2017	\$ 465,93	\$ 26,78	\$ 492,71	\$ 2.396,12	
		32	01/07/2017	\$ 470,29	\$ 22,42	\$ 492,71	\$ 1.925,83	
		33	01/08/2017	\$ 474,69	\$ 18,02	\$ 492,71	\$ 1.451,14	
		34	01/09/2017	\$ 479,13	\$ 13,58	\$ 492,71	\$ 972,02	
		35	01/10/2017	\$ 483,61	\$ 9,10	\$ 492,71	\$ 488,40	
		36	01/11/2017	\$ 488,32	\$ 4,57	\$ 492,89	\$ 0,08	
			TOTAL	\$ 14.999,92	\$ 2.737,82	\$ 17.737,74		

7.8. Punto de equilibrio

Tabla 7: Punto de equilibrio



El primer semestre del negocio planteado, por la inversión realizada, entre arriendo, adquisición de equipos y primera compra de insumos, podemos observar que nuestros egresos son mayores a nuestros ingresos, el primer resultado nos indicaría que tenemos como resultado \$-10610.29, con ingresos de \$11935,00 y egresos de \$22545,29, el segundo semestre nuestros egresos son menores, ya que cubrimos las necesidades de la apertura de nuestro negocio, en porcentaje de pérdida tenemos el 16,45% en relación a nuestros ingresos vs nuestros egresos; claramente podemos observar en el tercer semestre que nuestras ventas han aumentado el 9,02% y nuestros gastos en relación a nuestros ingresos son cubiertos por este incremento; podríamos indicar que nuestro punto.

REFERENCIAS

- Alimentación Sana. Propiedades del tomate. 26/03/2014, de <http://www.alimentacion-sana.org/PortalNuevo/actualizaciones/tomate.htm>
- Arroyo, M. (2002) *Que es un delivery,, recuperado 22 de febrero 2014, deliverydeliverysa.blogspot.com*
- Botanical-online. 2013. Propiedades de los pepinos. Recuperado 26/03/2014 de <http://www.botanical-online.com/pepinos.htm>
- Buzo, I. (2002), Las materias primas, Recuperado 22 de febrero 2014, http://ficus.pntic.mec.es/ibus0001/industria/materias_primas.html
- Carbohidratos Net. 03/08/2014. <http://carbohidratos.net/carbohidratos>
- ECOagricultor, 2012. Las lechugas: tipos y cómo cultivarlas. 26/03/2014, de <http://www.ecoagricultor.com/2012/09/las-lechugas/>
- Ella sabe de salud. Cebolla - Propiedades y beneficios. 26/03/2014, de <http://salud.ellasabe.com/plantas-medicinales/125-cebolla-propiedades-y-beneficios>
- Eroski, Consumer. Hortalizas y Verduras, Pimiento. Recuperado 26/03/2014, de <http://verduras.consumer.es/documentos/hortalizas/pimiento/intro.php>
- Gerencie.com, 2013, Analisis financier, <http://www.gerencie.com/que-es-el-analisis-financiero.html>
- Google maps, (2014). *Datos de mapa*. Recuperado 25 de marzo de 2014, de <https://www.google.com.ec/maps/@-0.1947053,-78.4846698,16z>
- josep-vicent-arnau. 02/08/2014. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:MyOwfD48rhCJ:www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp%3Fart%3D779+tipos+de+coccion+plancha&cd=1&hl=es-419&ct=clnk&gl=ec> 28/3/2013. <http://www.amodecasa.com/cocinaor/2013/03/tipos-de-coccion-asado-al-horno/>
- Licata Marcela. 2013 <http://www.zonadiet.com/nutricion/proteina.htm>

- Llona Lauri, J. 2014. La carne de pollo, proteínas de alta calidad y pocas grasa. Recuperado 26/03/2014 de <http://www.nutritelia.com/la-carne-de-pollo/>
- Marcela Licata. 2013. <http://www.zonadiet.com/comida/nutricion-frutas.htm>
- Marín Yolanda. 04/15/2010. <http://yolandamarin.net/articulos/hortalizas-y-vegetales-i>
- Ministerio de relaciones laborales, (2006). Formatos y formularios. Recuperado 14 de Noviembre 2014, de <http://www.relacioneslaborales.gob.ec/biblioteca/>*
- Nall, R. Vitaminas y nutrientes en la carne roja. Recuperado 26/03/2014, de http://www.ehowenespanol.com/vitaminas-nutrientes-carne-roja-sobre_134054/
- Nexo local, (2006). Uniformes para su empresa. Recuperado 22 de febrero 2014, <http://escuintla-escuintla.nexolocal.com.gt/p4613861-uniformes-para-colegios-empresas-camisas-polo-camisas-y-o-blusas-para-hecho-en-pants-escuintla-indumentaria-accesorios>
- Organización de las Naciones Unidas para la agricultura y alimentación. 2013. El pescado aporta proteínas y además nutre el cerebro. Recuperado 26/03/2014, de <http://www.fao.org/focus/s/fisheries/nutr.htm>
- Pablo Domínguez Vázquez 18/05/2011 <http://www.scribd.com/doc/55681183/Metodos-de-Coccion>
- Restaurantes, (2008), tipos de restaurantes, recuperado 22 de febrero 2014, <http://www.restaurantes.us/guias/menunombres/tipos-de-restaurantes/200Restaurantes.us>
- Rivera, D. (2007) Definición, Recuperado 22 de febrero del 2014, <http://www.definicionabc.com/social/restaurante.php#ixzz2Vp8fLtaE>
- Sola, B. 2014. Carne de cerdo gran fuente de proteínas. Recuperado 26/03/2014, <http://www.esmas.com/salud/home/recomendamos/373202.html>
- Unix uniformes, (2008). Mantelería y uniformes. Recuperado 22 de febrero 2014, <http://www.espaciogastronomico.com.ar/restos-tematicos/216.html>

VelSid. 12/02/2008. <http://www.gastronomiaycia.com/2008/02/12/las-salsas-introduccion/>

VelSid.15 DIC 2009. <http://www.gastronomiaycia.com/2009/12/15/metodos-de-coccion-salteado/>

William Dunn, 1994, Tipos de analisis, http://www.ehowenespanol.com/tipos-analisis-economicos-lista_98610/

XSFL, 2012, Requisitos para formar una empresa en el Ecuador
<https://es.scribd.com/doc/92937458/REQUISITOS-PARA-CREAR-UNA-SOCIEDAD-ANONIMA-EN-EL-ECUADOR>

ANEXOS



Nombre de la receta	Filete de pollo			
Genero	Principal			
Porciones	1			
Peso porcion	0,15	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Plancha, sartén, Grill, Horno			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo insumo
0,15	kg	Filete de pollo	\$ 1,50
0,01	kg	Aceite	\$ 0,03
0,005	kg	Sal	\$ 0,00

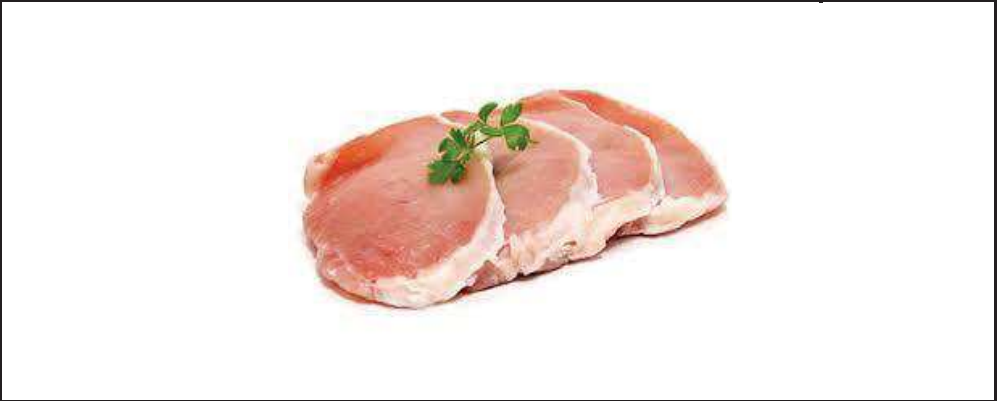
Fotografia			costo total	\$ 1,53
------------	--	--	-------------	---------





Nombre de la receta	Lomo fino de cerdo		
Genero	Principal		
Porciones	1		
Peso porcion	0,15	Kg	
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Plancha, sartén, Grill, Horno		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,15	Kg	Lomo fino de cerdo		\$ 1,50
0,01	kg	Aceite		\$ 0,03
0,005	kg	Sal		\$ 0,00
Fotografia			costo total	\$ 1,53





Nombre de la receta	Filete de dorado			
Genero	Principal			
Porciones	1			
Peso porcion	0,15	kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Plancha, sartén, Grill, Horno			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,15	kg	Filete de dorado		\$ 1,88
0,01	kg	Aceite		\$ 0,03
0,005	kg	Sal		\$ 0,00

Fotografia			costo total	\$ 1,90
------------	--	--	-------------	---------





Nombre de la receta	Lomo fino de res		
Genero	Principal		
Porciones	1		
Peso porcion	0,15 Kg		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Plancha, sartén, Grill, Horno		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,15	gr	Lomo fino de res		\$ 1,65
0,01	kg	Aceite		\$ 0,03
0,005	kg	Sal		\$ 0,00
Fotografia			costo total	\$ 1,68





Nombre de la receta	Salsa de champiñones			
Genero	Principal			
Porciones	1			
Peso porcion	0,08 gr			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont	Costo insumo
0,015	Kg	Champiñones		\$ 0,09
0,015	Kg	Crema de leche		\$ 0,03
0,005	Kg	Ajo		\$ 0,01
0,005	Kg	Cebolla perla		\$ 0,01
0,001	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,02
0,001	Kg	Sal		\$ 0,00
0,001	Kg	mienta negra en grano		\$ 0,01
Fotografia			costo total	\$ 0,18





Nombre de la receta	Salsa de mostaza			
Genero	Principal			
Porciones	1			
Peso porcion	0,08 kg			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo insumo	Costo insumo
0,02	Kg	Crema de leche		\$ 0,05
0,01	kg	Cebolla perla		\$ 0,02
0,005	Kg	Mantequilla		\$ 0,02
0,005	Kg	Mostaza		\$ 0,02
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09
0,001	Kg	Sal		\$ 0,00
Fotografia			costo total	\$ 0,18





Nombre de la receta	Salsa a la pimienta			
Genero	Principal			
Porciones	1			
Peso porcion	0,08	kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont	Costo insumo
0,02		Crema de leche		\$ 0,05
0,005		Mantequilla		\$ 0,02
0,005		Cebolla perla		\$ 0,01
0,005		Pimienta negra en grano		\$ 0,05
0,005		Aceite de oliva		\$ 0,09
0,001		Sal		\$ 0,00
Fotografia			costo total	\$ 0,21





Nombre de la receta	Salsa de Uvilla		
Genero	Principal		
Porciones	1		
Peso porcion	0,08 kg		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Sarten		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	Costo insumo
0,015	kg	Zumo de uvillas	\$ 0,02
0,01	kg	Jugo de naranja	\$ 0,01
0,005	kg	Licor de maracuya	\$ 0,04
0,005	kg	Cebolla perla	\$ 0,01
0,005	kg	Aceite de oliva	\$ 0,09
0,005	kg	Fécula de maiz	\$ 0,00
Fotografia		costo total	\$ 0,17





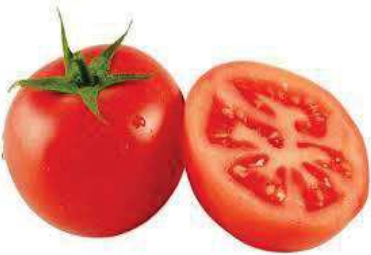
Nombre de la receta	Lechuga crespa		
Genero	Vegetales		
Porciones	1		
Peso porcion	0,05 gr		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,05	Kilos	Lechuga crespa		\$ 0,09
0,005	Kilos	Aceite de oliva		\$ 0,09
Fotografia			costo total	\$ 0,18





Nombre de la receta	Tomate Riñon			
Genero	Vegetales			
Porciones	1			
Peso porcion	0,05 kg			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont	Costo insumo
0,05	Kg	Tomate		\$ 0,04
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09
Fotografia			costo total	\$ 0,12





Nombre de la receta	Cebolla perla			
Genero	Vegetales			
Porciones	1			
Peso porcion	0,05 Kg			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont	Costo insumo
0,05	Kg	Cebolla perla		\$ 0,09
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09
Fotografia			costo total	\$ 0,17

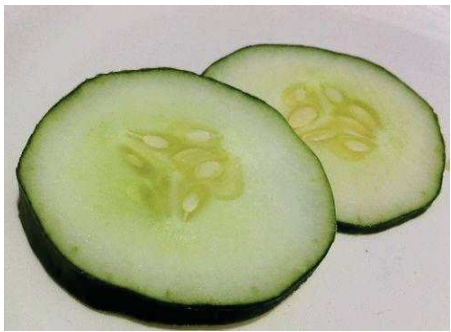




Nombre de la receta	Pepinillo			
Genero	Vegetales			
Porciones	1			
Peso porcion	0,05	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de contr	Costo insumo
0,05	Kg	Pepinillo		\$ 0,04
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09

Fotografia			costo total	\$ 0,12
------------	--	--	-------------	---------





Nombre de la receta	Pimiento rojo			
Genero	Vegetales			
Porciones	1			
Peso porcion	0,05	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de contr	Costo insumo
0,05	Kg	Pimiento rojo		\$ 0,13
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09
Fotografia			costo total	\$ 0,22





Nombre de la receta Apio
Genero Vegetales
Porciones 1
Peso porcion 0,05 Kg
Fecha de elaboracion
Tecnicas aplicadas
Bateria a ocupar Cuchillo, tabla de picar

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,05	Kg	Apio		\$ 0,05
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09
Fotografia			costo total	\$ 0,13



Nombre de la receta	Zanahoria			
Genero	Vegetales			
Porciones	1			
Peso porcion	0,05	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,05	Kg	Zanahoria		\$ 0,02
0,005	Kg	aceite de oliva		\$ 0,09
Fotografia			costo total	\$ 0,11





Nombre de la receta	Vainita		
Genero	Vegetales		
Porciones	1		
Peso porcion	0,05	Kg	
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,05	Kg	Vainita		\$ 0,08
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09
Fotografia			costo total	\$ 0,16





Nombre de la receta	Aguacate			
Genero	Vegetales			
Porciones	1			
Peso porcion	0,05	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de contr	Costo insumo
0,05	Kg	Aguacate		\$ 0,08
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09
Fotografia			costo total	\$ 0,16





Nombre de la receta	Brocoli			
Genero	Vegetales			
Porciones	1			
Peso porcion	20 Gr			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,02	Kg	Brocoli		\$ 0,02
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09
Fotografia			costo total	\$ 0,10





Nombre de la receta	Tomate cherry			
Genero	Vegetales			
Porciones	1			
Peso porcion	0,05 Kg			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,05	Kg	Tomate cherry		\$ 0,07
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09

Fotografia			costo total	\$ 0,15
------------	--	--	-------------	---------






Nombre de la receta	Champiñones			
Genero	Vegetales			
Porciones	1			
Peso porcion	0,05 Kg			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,05	Kg	Champiñones		\$ 0,32
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09
Fotografia			costo total	\$ 0,40





Nombre de la receta	Albahaca			
Genero	Vegetales y hortalizas			
Porciones	1			
Peso porcion	0,03 Kg			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,03	Kg	Albahaca		\$ 0,13
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09
Fotografia			costo total	\$ 0,22
				



Nombre de la receta	Espinaca		
Genero	Vegetales y Hortalizas		
Porciones	1		
Peso porcion	0,05 Kg		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de contr	Costo insumo
0,05	Kg	Espinaca		\$ 0,06
0,005	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,09
Fotografia			costo total	\$ 0,15





Nombre de la receta	Aceite de oliva			
Genero	Aderezos			
Porciones	1			
Peso porcion	0,03			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Ninguna			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de contr	Costo insumo
0,03	Kg	Aceite de oliva		\$ 0,51

Fotografia			costo total	\$ 0,51
------------	--	--	-------------	---------





Nombre de la receta	Vinagre balsamico			
Genero	Aderezos			
Porciones	1			
Peso porcion	0,04	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Ninguna			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,04	Kg	Vinagre balsamico		\$ 0,44

Fotografia			costo total	\$ 0,44
-------------------	--	--	-------------	---------





Nombre de la receta	Vinagreta miel y mostaza		
Genero	Aderezos		
Porciones	1		
Peso porcion	0,04 Kg		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont:	Costo insumo
0,01	Kg	miel		\$ 0,03
0,01	Kg	mostaza		\$ 0,03
0,02	Kg	Vinagre blanco		\$ 0,01
Fotografia			costo total	\$ 0,06






Nombre de la receta	Vinagre blanco			
Genero	Aderezos			
Porciones	1			
Peso porcion	0,04	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Ninguna			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,04	Kg	Vinagre blanco		\$ 0,02
Fotografia			costo total	\$ 0,02





Nombre de la receta	Yogurt natural			
Genero	Aderezos			
Porciones	1			
Peso porcion	20 Gr			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Ninguno			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,02	Kg	Yogurt natural		\$ 0,03
0,02	Kg	Hierba buena		\$ 0,01
Fotografia			costo total	\$ 0,03
				



Nombre de la receta	Zum de limón		
Genero	Aderezo		
Porciones	1		
Peso porcion	0,04 Kg		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Ninguna		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont	Costo insumo
0,04	Kg	Zumo de limón		\$ 0,05

Fotografia			costo total	\$ 0,05
------------	--	--	-------------	---------





Nombre de la receta	Salsa Cesar			
Genero	Aderezo			
Porciones	1			
Peso porcion	0,04	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Bowl			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de contr	Costo insumo
0,015	kg	Mayonesa		\$ 0,06
0,015	kg	Mostaza		\$ 0,05
0,005	kg	Aceite de oliva		\$ 0,09
0,01	kg	Jugo de limon		\$ 0,01
0,005	kg	Pimienta		\$ 0,05
0,005	kg	Sal		\$ 0,00
Fotografia			costo total	\$ 0,26





Nombre de la receta	Salsa ranch		
Genero	Aderezo		
Porciones	1		
Peso porcion	0,04 Kg		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Bowl		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont	Costo insumo
0,005	kg	Leche		\$ 0,00
0,005	kg	Mayonesa		\$ 0,02
0,005	kg	Yogurt natural		\$ 0,01
0,005	kg	Eneldo		\$ 0,01
0,005	kg	Albahaca		\$ 0,02
0,001	kg	Sal		\$ 0,00
0,005	kg	Azucar		\$ 0,00
0,005	kg	Ajo en polvo		\$ 0,01
0,005	kg	Pimienta		\$ 0,05
0,03	kg	Zumo limón		\$ 0,04
Fotografia			costo total	\$ 0,17





Nombre de la receta	Nuez			
Genero	Adicionales			
Porciones	1			
Peso porcion	0,03	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Ninguna			
Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de contr	Costo insumo
0,03	Kg	Nuez		\$ 0,20
Fotografia			costo total	\$ 0,20



Nombre de la receta	Almendras		
Genero	Adicionales		
Porciones	1		
Peso porcion	0,03 Kg		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Ninguna		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont	Costo insumo
0,03	Kg	Almendras		\$ 0,36
Fotografia			costo total	\$ 0,36






Nombre de la receta	Queso Parmesano
Genero	Adicionales
Porciones	1
Peso porcion	0,03 Kg
Fecha de elaboracion	
Tecnicas aplicadas	
Bateria a ocupar	Ninguna

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,03	Kg	Queso parmesano		\$ 0,48
Fotografia			costo total	\$ 0,48





Nombre de la receta	Tomate deshidratado			
Genero	Adicionales			
Porciones	1			
Peso porcion	0,03 Kg			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				
Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de contr	Costo insumo
0,03	Kg	Tomate deshidratado		\$ 0,27
Fotografia			costo total	\$ 0,27
				



Nombre de la receta	Queso Cheddar			
Genero	Adicionales			
Porciones	1			
Peso porcion	0,03	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar				

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont	Costo insumo
0,03	Kg	Queso Cheddar		\$ 0,28
Fotografia			costo total	\$ 0,28





Nombre de la receta	Papa al horno			
Genero	Carbohidratos			
Porciones	1			
Peso porcion	0,12	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Tabla de picar, cuchillo, lata para horno			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,12	Kg	Papa Chola		\$ 0,07
0,003	Kg	sal		\$ 0,00
0,005	Kg	Cebolla Larga		\$ 0,00
0,001	Kg	Crema agria		\$ 0,01
Fotografia			costo total	\$ 0,08





Nombre de la receta	Papa salteada		
Genero	Carbohidratos		
Porciones	1		
Peso porcion	0,12 Kg		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar, sartén		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de contr	Costo insumo
0,12	kg	Papa chola		\$ 0,07
0,005	kg	Mantequilla		\$ 0,02
0,003	kg	Perejil		\$ 0,00
0,003	kg	Sal		\$ 0,00
0,003	kg	Pimienta negra		\$ 0,03
Fotografia			costo total	\$ 0,12





Nombre de la receta	Pure de papas		
Genero	Carbohidratos		
Porciones	1		
Peso porcion	0,12 Kg		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont	Costo insumo
0,12	kg	Papa chola		\$ 0,07
0,005	kg	Mantequilla		\$ 0,02
0,032	kg	Leche		\$ 0,03
0,003	kg	Sal		\$ 0,00
0,003	kg	Pimienta		\$ 0,03
Fotografia			costo total	\$ 0,14





Nombre de la receta	Arroz blanco			
Genero	Carbohidratos			
Porciones	1			
Peso porcion	0,12			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Olla, tabla de picar			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,12	Kg	Arroz blanco		\$ 0,11
0,062	Kg	Agua		-
0,01	Kg	Cebolla larga		\$ 0,01
0,005	Kg	Sal		\$ 0,00
0,01	Kg	Aceite		\$ 0,03
Fotografia			costo total	\$ 0,15





Nombre de la receta	Arroz integral		
Genero	Carbohidratos		
Porciones	1		
Peso porcion	0,12		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Olla, tabla de picar		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont	Costo insumo
0,12	Kg	Arroz integral		\$ 0,14
0,062	Kg	Agua		-
0,01	Kg	Cebolla larga		\$ 0,01
0,005	Kg	Sal		\$ 0,00
0,01	Kg	Aceite		\$ 0,03
Fotografia			costo total	\$ 0,18





Nombre de la receta Uvillas
Genero Frutas
Porciones 1
Peso porcion 0,05 Kg
Fecha de elaboracion
Tecnicas aplicadas
Bateria a ocupar Cuchillo, tabla de picar

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,05	Kg	Uvillas		\$ 0,05

Fotografia costo total \$ 0,05





Nombre de la receta	Uvas		
Genero	Frutas		
Porciones	1		
Peso porcion	0,05 Kg		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,05	Kg	Uvas		\$ 0,20
Fotografia			costo total	\$ 0,20





Nombre de la receta	Mango verde		
Genero	Frutas		
Porciones	1		
Peso porcion	0,05 Kg		
Fecha de elaboracion			
Tecnicas aplicadas			
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar		

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont	Costo insumo
0,05	Kg	Mango verde		\$ 0,05
Fotografia			costo total	\$ 0,05





Nombre de la receta	Banano			
Genero	Frutas			
Porciones	1			
Peso porcion	0,05	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,05	Kg	Banano		\$ 0,03
Fotografia			costo total	\$ 0,03





Nombre de la receta	Piña			
Genero	Frutas			
Porciones	1			
Peso porcion	0,05	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,05	Kg	Piña		\$ 0,04

Fotografia			costo total	\$ 0,04
------------	--	--	-------------	---------





Nombre de la receta	Papaya			
Genero	Frutas			
Porciones	1			
Peso porcion	0,05 Kg			
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			

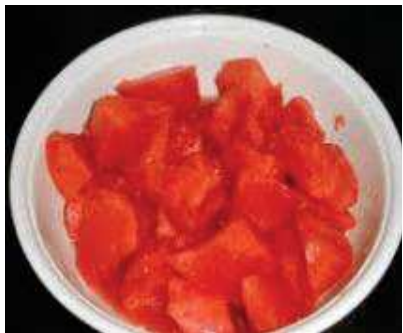
Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de conti	Costo insumo
0,05	Kg	Papaya		\$ 0,08
Fotografia			costo total	\$ 0,08





Nombre de la receta	Sandia			
Genero	Frutas			
Porciones	1			
Peso porcion	0,05	Kg		
Fecha de elaboracion				
Tecnicas aplicadas				
Bateria a ocupar	Cuchillo, tabla de picar			

Cantidad	Unidad	Ingredientes	ntos de cont	Costo insumo
0,05	Kg	Sandia		\$ 0,10
Fotografia			costo total	\$ 0,10



PROFORMAS:

Cliente: HAYD CARRION GABRIELA
Ruc: 1713091427 Fech: 06-oct-2014
Dirección: SAN FERNANDO
Factura: 006999000000202
Vendedor: NOGUERA FERNANDA

ELEM. DE LA COTIZ.

PRODUCTO	DESCRIPCION	UM	CANTIDAD	VARIANZA/DESCUENTO	RECARGO	TOTAL
GAS1001020000381	UM.EC CALDERO BORDEADO 45CM.		4.00	54.16	0.00	242.54
GAS1001020000348	SANTI CALDERO ALUMINIO FUNDIDO AL		6.00	10.44	0.00	70.16
GAS1005030000376	TRAMO STARF SARTEN PROFESIONAL		6.00	49.49	0.00	332.58
GAS10050200005368	TRAMO STARF SARTEN PROFESIONAL- E		6.00	35.20	0.00	236.54
GAS10050200005367	TRAMO STARF SARTEN PROFESIONAL- E		6.00	24.99	0.00	167.94
GAS0307120002115	SUNNE CUCHARON DE ACERO INOXIDAE		4.00	12.76	0.00	57.35
GAS021011002507	SUNNE ESPUMADERA		4.00	11.48	0.00	51.43
GAS03070500005025	ONIX TENEDOR CARNE		4.00	1.75	0.00	7.83
GAS1203070002451	GENER ESPATULA DE SILICON AMA- NO-I		4.00	3.83	0.00	17.14
GAS0404020003562	IMUSA BANDEJA PLASTICA RECTANGUL		15.00	4.59	0.00	77.15
GAS0901010004978	MONTE 3HPW LICUADORA FRAPEADOR		2.00	312.49	0.00	699.98
GAS0804010000593	KJAL BATIDORA PROFESIONAL 600 5,6 l		1.00	497.14	0.00	556.80
GAS0307090000998	ONIX CERNIDOR 22cm. DE ACERO INOX		4.00	2.70	0.00	12.09
GAS0703010005317	TRAMO MASTE CUCHILLO CHEF-CEBOLLI		6.00	10.80	0.00	72.58

TOTAL DE ARTICULOS / CA:

TOTAL FACTURA :	2,323.21
DESCUENTO :	0.00
RECARGO :	0.00
I.V.A 12% :	278.79
VALOR TOTAL :	0.00

Cliente: HAVO CARRION GABRIELA
Ruc: 1713091427 Fecha: 06-oct-2014
Dirección: SAN FERNANDO
Factura: 006999000000203
Vendedor: NOGUERA FERNANDA

ELEM. DE LA COTIZ.

PRODUCTO	DESCRIPCIÓN	UM	CANTIDAD	VARIANZA/DESCUENTO	RECARGO	TOTAL	
GAS0703010002204	WUSTO PRO CUCHILLO PARA FILIFEAR		6.00	30.08	0.00	0.00	202.14
GAS0701040007200	ALESA NSF TABLA PARA PICAR MEDIA D		6.00	15.83	0.00	0.00	141.82
GAS020302000379	UM.EC CALDERO BORDICADO 36CM		6.00	30.59	0.00	0.00	205.56

TOTAL DE ARTÍCULOS / CA:

TOTAL FACTURA : 490.65
DESCUENTO : 0.00
RECARGO : 0.00
I.V.A 12% : 58.88
VALOR TOTAL : 0.00



TECMY EQUIPOS

PAZMIÑO VITERI GERARDO RAUL

Morón: Corceño Paja, Club de Abogados No. 228 y J. R. Aguilera
(Entrada a INFA) - Tel.: 2340-085
Dir. del Establecimiento: América N29-30 y Colón
Teléfono Local: 3263-631 • Quito-Ecuador

RUC: 1601226638001
OBLIGADO A LLEVAR
CONTABILIDAD

PROFORMA Nº

0012384

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

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



Fecha: <i>Quito, 18/09/2014</i>	Guía de Remisión:
Cliente: <i>DR JOJAS</i>	RUC./C.I.:
Dirección:	Tel.:

CANT.	CONCEPTO	V. UNITARIO	V. TOTAL
2	COCINAS 3 QUEMADORES CON PLANCHA EN ACERO	990.00	1980.00
1	HORNOS SELF-SERVICE 3 UDS		390.00
1	FREIDORAS EN ACERO PANE		790.00
1	PANADERA D 605 1.00 ud		980.00
2	TRESAS TORBADO 1.00 ud (ESP)	780.00	390.00
4	TRESAS TORBADO 9.00 ud (ESP)	590.00	2360.00
1	MOXON 2P MIXTO ACERO		1990.00
			↑
SON: <i>Efectivo</i>		SUBTOTAL	9230.00
		DESCUENTO	
		IVA 17%	1107.60
		IVA 0 %	
		VALOR TOTAL	10337.60

FIRMA CLIENTE

FIRMA AUTORIZADA

VALOR TOTAL



Fecha: Quito D.M. 28 de agosto del 2014
 Empresa:
 Contacto:
 Teléfono:
 E-mail:
 Presente.-

RUC: 1712438165001

PROFORMA Nº 21553

Importexa, agradece su gentil invitación a participar en el concurso de ofertas para la DOTACIÓN DE UNIFORMES de su prestigiosa Institución, por lo cual a continuación se describen los precios según su requerimiento:

CANTIDAD	DESCRIPCION	VIUNITARIO	VITOTAL
PERSONAL OPERATIVO			
30	CAMISetas POLO CON UN BORDADO	\$ 9,50	\$ 285,00
10	PANTALON ELASTICO	\$ 25,00	\$ 250,00
16	BLUSAS PARA SERVICIO	\$ 20,00	\$ 320,00
8	FALDAS PARA SERVICIO	\$ 25,00	\$ 200,00
3	CHAQUETA PARA ADMINISTRADOR	\$ 65,00	\$ 195,00
3	BLUSAS, combinadas, lanas, modernas, sobre medida	\$ 26,00	\$ 78,00
6	CAMISAS, elegantes, cómodas, telas poli algodón, varios diseños	\$ 26,00	\$ 156,00
		Subtotal:	\$ 1.484,00
		12% IVA:	\$ 178,08
		Total:	\$ 1.662,08

DESCRIPCION DE SERVICIOS

- 1.- Los diseños y telas escogidas serán aprobadas por la comisión designada por el cliente y no tendrá lugar a modificación ni por parte de los empleados ni por parte del proveedor.
- 2.- La entrega de las prendas se realizará en las instalaciones del cliente, donde se firmará la nota de entrega y la recepción de la factura.
- 3.- Los ajustes se revisarán por una vez en las instalaciones del cliente, y posterior a esto, contará con Garantía y Servicio en la fábrica por 180 días sin costo. En caso de menos de 12 personas el servicio es en fábrica.
- 4.- Todas las telas vienen garantizadas por sus respectivas fábricas pues son probadas para uniformes empresariales por su versatilidad y durabilidad, Importexa garantiza la utilización de técnicas, procesos, insumos y acabados de primera calidad.
- 5.- Se entregará al cliente una Garantía Técnica que incluirá métodos de lavado de prendas, con la finalidad de respaldar su compra.

CONDICIONES DE PAGO

FORMA DE PAGO: 60% ANTICIPO Y 40% CONTRA ENTREGA
 MODELOS, TEJIDOS Y COLORES: SEGÚN MUESTRAS ELEGIDAS Y APROBADAS POR EL CLIENTE
 GARANTIA OFRECIDA: 180 DIAS EN CONDICIONES DE USO Y LAVADO SUGERIDOS POR LA FABRICA
 FECHA DE ENTREGA: 45 DIAS, A PARTIR DE FIRMADO EL CONTRATO Y ENTREGADO EL ANTICIPO

Atentamente;

Magali Simbaña
 IMPORTEXA - MODA CORPORATIVA