



ESCUELA DE TURISMO Y HOSPITALIDAD  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Creación de la empresa Catering Empresarial “Radix”

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

Profesor guía  
Licenciado Hernán Dávila

Autor  
Jorge David Cárdenas Paredes

Año  
2014

## DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

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

---

Hernán Dávila  
Licenciado  
C.C. 1706865316

## DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

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

---

Jorge David Cárdenas Paredes  
C.C. 1722648811

## **AGRADECIMIENTO**

Le agradezco a mi familia por el apoyo incondicional que me han brindado a lo largo de mi vida personal y profesional.

Agradezco a mi novia y a mi hijo que son mi fuerza para seguir adelante con cada una de mis metas trazadas.

## **DEDICATORIA**

Esta tesis se la dedico a mi familia por ese apoyo incondicional a cada momento. A mis amigos que me han alentado con sus palabras a cumplir otra meta en mi vida.

Se la dedico además a mi novia y a mi hijo que me han acompañado en este proceso.

## RESUMEN

La creación de este proyecto se lo realiza gracias a que se ha visto la necesidad del cliente de recibir un servicio especializado, con productos nuevos, con precios justos y con las normas de sanitación y calidad necesarias para que el cliente se sienta satisfecho por el servicio que se está brindando.

Radix brinda los servicios de almuerzos, desayunos y eventos a aquellas empresas que requieran de alimentación y/o bebidas, bajo el concepto de contratos a plazo fijo con personal especializado en gastronomía y normas de calidad, higiene de alimentos y de su personal. Satisfaciendo así una necesidad del Recurso Humano de dichas instituciones que requieren de alternativas económicas y culinarias en relación a su entorno laboral

Para la creación de la empresa de Catering es necesario conocer datos importantes de la ciudad en la cual vamos a trabajar como: cantidad e índices de población, según datos del INEC del 2010 el Ecuador tiene una tasa de crecimiento intercensal anual de 1,52%. Además según los datos del INEC la ciudad de Quito contaba con una población de 800.630 personas en el 2010 y según su tasa de crecimiento poblacional el número de personas alcanzarían las 1'719.857 el 2014, de las cuales 800.630 personas eran la población económicamente activa en el 2010 y según su tasa de crecimiento poblacional el número de personas alcanzaron las 850.429 el 2014 (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2014).

Tomando en cuenta los datos tanto de crecimiento poblacional como de crecimiento de la población económicamente activa se ha determinado la importancia de crear un servicio de catering que satisfaga las necesidades del mercado empresarial.

## ABSTRACT

The creation of this project is done thanks to that has been the need for the customer to receive a specialized service, with new products, fair prices and sanitation standards and quality to the customer is satisfied by the service that is being provided.

Radix offers the services of lunches, breakfasts and events to companies requiring food and / or beverages, under the concept of fixed-term contracts specializing in food and quality standards, food hygiene and personal staff. Satisfying a need of Human Resources of such institutions that require economic and culinary choices in relation to their work environment

For the creation of the company Catering important data is necessary to know the city in which we will work as: number and rates of population, according to the INEC, 2010 Ecuador has an annual intercensal growth of 1.52%. Also according to data from INEC Quito had a population of 800,630 people in 2010 and by population growth the number of people reach the 1'719.857 2014, of which 800,630 people were economically active population 2010 and by population growth the number of people reached 850,429 in 2014 (National Institute of Statistics and Census, 2014).

Taking into account data from both population growth and growth of the economically active population has determined the importance of creating a catering service that meets the needs of the enterprise market.

# INDICE

INTRODUCCIÓN .....	1
1. Capítulo I. Plan estratégico del proyecto .....	2
1.1. Antecedentes .....	2
1.2. Justificación.....	2
1.3. Concepto del negocio.....	2
1.4. Objetivos .....	3
1.4.1. Objetivo General.....	3
1.4.2. Objetivos administrativos.....	3
1.4.3. Objetivos de mercadeo y ventas.....	3
1.4.4. Objetivos financieros .....	3
1.4.5. Objetivos legales .....	4
1.4.6. Objetivos medio ambiente .....	4
1.5. Ubicación del negocio .....	4
1.6. Marco Teórico .....	5
1.7. Análisis F.O.D.A. ....	7
1.7.1. Fortalezas.....	7
1.7.2. Oportunidades .....	7
1.7.3. Debilidades.....	8
1.7.4. Amenazas.....	8
1.8. Misión.....	8
1.9. Visión .....	9
1.10. Análisis de la conformación Jurídica de la empresa .....	9
1.11. Permisos de funcionamiento .....	11

2. Capítulo II. Plan De Marketing .....	13
2.1. Objetivos .....	13
2.2. Políticas de producto .....	13
2.3. Imagen corporativa.....	13
2.3.1. Logotipo.....	14
2.3.2. Isotipo .....	14
2.4. Protección legal de la marca .....	14
2.5. Segmento de mercado .....	15
2.6. Encuestas .....	15
2.6.1. Formato de la encuesta .....	16
2.6.2. Análisis de resultados.....	17
2.6.3. Conclusiones de la encuesta.....	21
2.7. Análisis de la competencia .....	21
2.7.1. Competencia directa.....	22
2.7.2. Competencia indirecta .....	26
2.8. Fuerza principal de impulsión .....	26
2.9. Política de Precio .....	26
2.10. Formas de pago .....	26
2.11. Políticas de promoción .....	27
2.12. Publicidad.....	27
2.13. Merchandising .....	28

3. Capítulo III. Estructura Organizacional.....	30
3.1. Razón social de la empresa .....	30
3.2. Forma Jurídica .....	30
3.3. Organigrama por puestos de trabajo .....	32
3.4. Personal inicial .....	32
3.5. Análisis y descripción de cargos.....	33
3.6. Horarios.....	37
3.7. Gestión de recursos humanos.....	37
3.7.1. Objetivo .....	37
3.7.2. Motivación .....	37
3.7.3. Capacitación .....	38
3.7.4. Proceso y sistema de contratación .....	38
3.7.5. Tipos de contratos .....	38
3.7.6. Establecimiento de sueldos .....	39
4. Capítulo IV. Plan Financiero.....	40
4.1. Presupuesto de Inversión.....	40
4.1.1. Gastos Extras .....	40
4.1.2. Uniformes .....	40
4.1.3. Equipos y menaje cocina.....	41
4.1.4. Equipos y Suministros de Oficina .....	43
4.1.5. Total de Inversión .....	44
4.2. Presupuesto de financiamiento .....	45
4.3. Cálculo estimativo de la nómina salarial.....	45
4.4. Ventas Estimadas .....	46
4.5. Gastos de Funcionamiento.....	48
4.6. Estado de pérdidas y ganancias presupuestado .....	49
4.7. Conclusiones del plan Financiero.....	49

CONCLUSIONES.....	50
RECOMENDACIONES .....	51
BIBLIOGRAFÍA .....	52
ANEXOS .....	55

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Permisos de funcionamiento .....	11
Tabla 2. Pregunta 1 .....	17
Tabla 3. Pregunta 2.....	17
Tabla 4. Pregunta 3.....	18
Tabla 5. Pregunta 4.....	18
Tabla 6. Pregunta 5.....	19
Tabla 7. Pregunta 6.....	19
Tabla 8. Pregunta 7.....	20
Tabla 9. Pregunta 8.....	20
Tabla 10: Personal Inicial .....	32
Tabla 11: Horarios.....	37
Tabla 12: Gastos Extras.....	40
Tabla 13: Uniformes .....	40
Tabla 14: Equipos de cocina .....	41
Tabla 15: Menaje de cocina .....	42
Tabla 16: Equipos y Suministros de Oficina.....	43
Tabla 17: Total de Inversión .....	44
Tabla 18: Presupuesto de financiamiento .....	45
Tabla 19: Cálculo estimativo de la nómina salarial.....	45
Tabla 20: Ventas Estimadas.....	46
Tabla 21: Gastos de Funcionamiento.....	48
Tabla 22: Estado de pérdidas y ganancias presupuestado.....	49
Tabla 23 Receta estándar: Sánduche mixto.....	74
Tabla 24 Receta estándar: Sánduche de jamón con queso .....	74
Tabla 25 Receta estándar: Sánduche caprese .....	74
Tabla 26 Receta estándar: Sánduche de lomo .....	75
Tabla 27 Receta estándar: Sánduche de pollo.....	75
Tabla 28 Receta estándar: Jugo de naranja.....	75
Tabla 29 Receta estándar: Jugo de piña.....	75
Tabla 30 Receta estándar: Jugo de frutilla .....	76
Tabla 31 Receta estándar: Jugo de tomate .....	76

Tabla 32 Receta estándar: Jugo de coco .....	76
Tabla 33 Receta estándar: Café pasado .....	76
Tabla 34 Receta estándar: Chocolate caliente .....	77
Tabla 35 Receta estándar: Té y agua aromática.....	77
Tabla 36 Receta estándar: Ensalada de frutas .....	77
Tabla 37 Receta estándar: Locro de papa .....	78
Tabla 38 Receta estándar: Ají de carne .....	78
Tabla 39 Receta estándar: Locro de cuero .....	78
Tabla 40 Receta estándar: Ceviche de camarón .....	79
Tabla 41 Receta estándar: Ceviche de champiñones .....	79
Tabla 42 Receta estándar: Crema de espárragos.....	79
Tabla 43 Receta estándar: Crema de brócoli .....	80
Tabla 44 Receta estándar: Lasaña de pollo .....	80
Tabla 45 Receta estándar: Lasaña de carne.....	80
Tabla 46 Receta estándar: Lasaña de champiñón .....	81

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación del negocio .....	5
Figura 2. Imagen corporativa.....	13
Figura 3. Logotipo e Isotipo .....	14
Figura 4. Formato de la encuesta.....	16
Figura 5. Logo Catering Cioccolato .....	22
Figura 6: Logo Lunch Club Catering Empresarial.....	23
Figura 7: Buffet Criollo – cocina ecuatoriana.....	24
Figura 8: Lucía Gourmet – cocina de entretiempo .....	25
Figura 9: Taza con logo.....	27
Figura 10: Llavero con logo .....	27
Figura 11: Taza térmica con logo .....	28
Figura 12: Tarjeta de Presentación .....	28
Figura 13: Hojas membretadas .....	29
Figura 14 Organigrama .....	32

## INDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Tabla sectorial de sueldos.....	56
Anexo 2: Licencia Metropolitana Única .....	57
Anexo 3: Cotización el Uniforme .....	58
Anexo 4: Cotización AGROindustrias.....	59
Anexo 5: Cotización Concreta .....	60
Anexo 6: Cotización Super pa-co.....	61
Anexo 7: Cotización Montero .....	62
Anexo 8: Cotización ContiPrint.....	68
Anexo 9: Encuesta Pregunta 1 .....	69
Anexo 10: Encuesta Pregunta 2.....	69
Anexo 11: Encuesta Pregunta 3.....	70
Anexo 12: Encuesta Pregunta 4.....	70
Anexo 13: Encuesta Pregunta 5.....	71
Anexo 14: Encuesta Pregunta 6.....	71
Anexo 15: Encuesta Pregunta 7 .....	72
Anexo 16: Encuesta Pregunta 8.....	72
Anexo 17: Cuadro de Tabulación de Encuesta .....	73
Anexo 18: Recetas Estándar.....	74

## INTRODUCCIÓN

Para la creación de la empresa de Catering es necesario conocer datos importantes de la ciudad en la cual vamos a trabajar como: cantidad e índices de población, según datos del INEC del 2010 el Ecuador tiene una tasa de crecimiento intercensal anual de 1,52%. (Byron, 2014)

Según los datos del INEC la ciudad de Quito contaba con una población de 800.630 personas en el 2010 y según su tasa de crecimiento poblacional el número de personas alcanzarían las 1'719.857 el 2014, de las cuales 800.630 personas eran la población económicamente activa en el 2010 y según su tasa de crecimiento poblacional el número de personas alcanzaron las 850.429 el 2014 (Instituto Nacional de Estadística y Censos, 2014).

Tomando en cuenta los datos tanto de crecimiento poblacional como de crecimiento de la población económicamente activa se ha determinado la importancia de crear un servicio de catering que satisfaga las necesidades del mercado empresarial.

## **1. Capítulo I. Plan estratégico del proyecto**

### **1.1. Antecedentes**

Tomando en cuenta los datos tanto de crecimiento poblacional como de crecimiento de la población económicamente activa se ha determinado la importancia de crear un servicio de catering que satisfaga las necesidades del mercado empresarial.

### **1.2. Justificación**

La creación de este proyecto se lo realiza gracias a que se ha visto la necesidad del cliente de recibir un servicio especializado, con productos nuevos, con precios justos y con las normas de sanitación y calidad necesarias para que el cliente se sienta satisfecho por el servicio que se está brindando.

Se ha realizado un estudio de mercado el cual arrojó las deficiencias de los sistemas de catering empresariales de precios accesibles a todo tipo de mercado, que actualmente tenemos vigentes en el mercado capital, así como de la insatisfacción por parte de sus cliente los cuales son nuestro principal mercado meta.

### **1.3. Concepto del negocio**

Brindar servicios de catering empresarial con la consigna de satisfacer de manera profesional los servicios solicitados, pudiendo ser la entrega de desayunos, almuerzos, breaks, eventos en general y cualquier requerimiento gastronómico que la institución contratante lo solicite.

## **1.4. Objetivos**

### **1.4.1. Objetivo General**

Brindar un servicio que integre buena sazón, nutrición y confianza a todas aquellas personas que nos hayan seleccionado como su proveedor de servicios; proyectando eficiencia y satisfaciendo el cumplimiento de eventos, convenciones, desayunos de trabajo, fiestas de empresa, ferias, cócteles, coffee breaks, almuerzos, brunch, entre otros.

### **1.4.2. Objetivos administrativos**

Realizar e Inscribir el contrato de trabajo de todos nuestros empleados y proveedores en el Ministerio de Relaciones Laborales.

### **1.4.3. Objetivos de mercadeo y ventas**

Aumentar periódicamente las ventas de nuestros productos ofertados a los clientes, así como la gama de productos a ofrecer, además incrementar la base de datos de clientes obteniendo nuevos contratos.

### **1.4.4. Objetivos financieros**

Cumplir y superar los ingresos planteados en nuestro plan financiero dentro de los dos primeros años desde su creación.

Tener un correcto manejo y control de la materia prima en los procesos de compras, almacenaje y procesamiento para que no se genere un deterioro del producto y pérdidas que afecten nuestros ingresos.

#### **1.4.5. Objetivos legales**

Estar al día con nuestras todas obligaciones tributarias con el SRI como pagos de RUC, pago de impuestos, presentación de declaraciones.

Realizar los pagos de sueldos mínimos, pagos de utilidades, afiliaciones de ley exigidos por el I.E.S.S. (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social) a todos los trabajadores.

Conocer o capacitarnos sobre todas las leyes y cambios vigentes relacionados a nuestro tipo de empresa y ubicación donde nos encontramos.

#### **1.4.6. Objetivos medio ambiente**

Capacitar y concientizar a nuestro personal sobre la importancia del reciclaje mediante un correcto uso de los productos y manejo del desperdicio, y ponerlo en práctica en cada uno de procesos realizados por la empresa.

Usar materiales e insumos de aseo y limpieza que sean amigables con el medio ambiente en todos los procesos realizados por la empresa.

#### **1.5. Ubicación del negocio**

La planta de producción se ubicará en la ciudad de Quito en el norte en la Panamericana Norte, ya que se cuenta con un local amplio que se lo adecuará con todos los muebles, equipos e insumos necesarios.

Nuestros clientes potenciales los encontraremos en la Ciudad de Quito, en la Administración Eugenio Espejo, Parroquia Ñaquito, en el sector La Carolina, entre las calles: al sur Av. Colón, al norte Av. Naciones Unidas, al oriente Av. 6 de Diciembre y al occidente Av. 10 de Agosto, ya que aquí encontramos la zona financiera y empresarial.

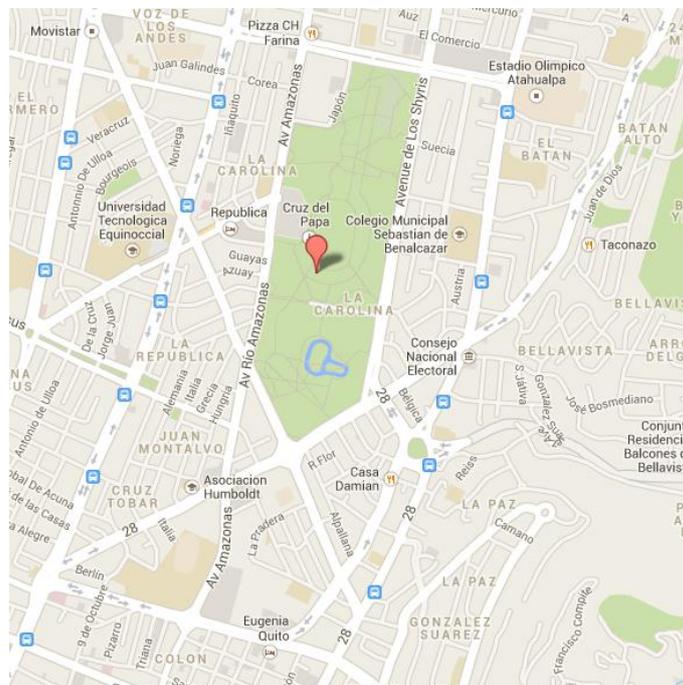


Figura 1. Ubicación del negocio

Tomado de: Google maps, 2014

## 1.6. Marco Teórico

Para la realización de este proyecto es indispensable investigar y conocer el concepto de catering. “Se denomina Catering al servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole.” (Graneventos, 2014)

El origen de los Catering se da desde mediados del cuarto milenio a.C. cuando en China se proveía los alimentos de forma gratuita.

Al inicio se utilizaron los servicios de Catering con el fin de abastecer las provisiones a los soldados y alimentos a viajeros de rutas comerciales en la ciudad de Roma. Y en la Edad Media es donde los monasterios ofrecen

alimentos a los cristianos en sus peregrinaciones, lo que derivó en una expansión de la restauración a lo largo del continente europeo y asiático.

Los catering comienzan a cobrar y dejan de ser un servicio que proveen únicamente alimentos, sino que también comenzó a presentar un marcado estilo. Los griegos fueron los primeros en ofrecer servicios de hospitalidad.

Desde el siglo quince se comienza a regularizar la calidad de los alimentos y bebidas en albergues y posadas. Más tarde se comenzó con la utilización de calderas a vapor para mantener y brindar servicios de comida caliente. (Cuervo, 2014)

Una vez conocido el concepto e historia del catering debemos conocer el concepto de catering al cual nos vamos a enfocar. “El catering para empresas o catering empresarial, es el servicio de catering ofrecido a cualquier tipo de institución, que requieren servicios gastronómicos como comedores en planta, reuniones de directivos, coffee breaks, presentaciones de productos, desayunos y acciones de difusión.”

(Cateringparaempresas, 2014)

El entorno de los eventos ha ido profesionalizando durante el último siglo abriendo el nicho de mercado a los festejos sociales para las empresas de catering en servicios o eventos como: encuentros corporativos y servicio de alimentación diaria.

## **1.7. Análisis F.O.D.A.**

### **1.7.1. Fortalezas**

- Personal actualizado a las nuevas tendencias: se cuenta con personal capacitado y actualizado a las nuevas tendencias tanto de preparaciones como de presentaciones de los productos hacia nuestros clientes.
- Manejo de estándares de calidad: se fomenta al personal sobre la correcta manipulación de los alimentos al momento de la compra, almacenamiento y procesamiento de los productos que serán usados para la elaboración de los productos ofertados, teniendo en cuenta las principales normas de HACCP, cadena de frío, tipos de contaminación.

### **1.7.2. Oportunidades**

- Servicio posicionado: el servicio de Catering es un servicio ya posicionado en la mente del cliente, lo que nos facilitará entrar a las empresas y mostrar lo que ofrecemos.
- Evitar costos innecesarios: mantener un correcto manejo de los insumos para así impedir un desperdicio exagerado y poder entregar precios adecuados y justos a los clientes.
- Creciente mercado: las empresas cada escogen cada vez más estos servicios de Catering para satisfacer las necesidades de alimentación de su Recurso Humano.
- Conversaciones permanentes con el cliente: se mantendrán conversaciones con clientes o futuros clientes sobre nuevas ideas, servicios o productos a ofertar, e informarles sobre todas las restricciones y beneficios.

### **1.7.3. Debilidades**

- Alto costo de inversión: elevado costo de las maquinarias y equipos para la construcción y correcto equipamiento del área de producción.
- Fidelidad del cliente: los clientes son muy sensibles a los cambios y limitaciones de la empresa y esto puede causar una pérdida del cliente.

### **1.7.4. Amenazas**

- Gran competencia: competencia con posicionamiento en el mercado y mucho tiempo de experiencia en el servicio de Catering.
- Creación de nuevas empresas: existencia creciente de empresas que brindan servicio de alimentos y bebidas.
- Competidores informales: aparición de empresas que ofrezcan productos y servicios similares a los nuestros pero de menor calidad y como consecuencia menores costos.

## **1.8. Misión**

Radix brinda los servicios de almuerzos, desayunos y eventos a aquellas empresas que requieran de alimentación y/o bebidas, bajo el concepto de contratos a plazo fijo con personal especializado en gastronomía y normas de calidad, higiene de alimentos y de su personal. Satisfaciendo así una necesidad del Recurso Humano de dichas instituciones que requieren de alternativas económicas y culinarias en relación a su entorno laboral.

## **1.9. Visión**

Radix pretende ser un negocio de servicios de catering reconocido en los próximos dos años como uno de los más confiables en la entrega de sus servicios culinarios hacia los requerimientos de empresas que soliciten su competencia. Las alternativas de servicio como coffee breaks, desayunos, almuerzos y eventos varios se irán incrementando bajo la experiencia, competitividad económica y demanda que el Recurso Humano requieran, esto en función de aportar y cumplir normas y políticas internas de cada empresa, logrando así el objetivo principal de satisfacer a nuestros clientes.

## **1.10. Análisis de la conformación Jurídica de la empresa**

Con relación a la Ley de Compañías - Sección 5, se constituirá una compañía de responsabilidad limitada.

“Art. 92.- La compañía de responsabilidad limitada es la que se contrae entre tres o más personas, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social o denominación objetiva, a la que se añadirá, en todo caso, las palabras "Compañía Limitada" o su correspondiente abreviatura.

La compañía de responsabilidad limitada podrá tener como finalidad la realización de toda clase de actos civiles o de comercio y operaciones mercantiles permitida por la Ley, excepción hecha de operaciones de banco, segura, capitalización y ahorro...

El principio de existencia de esta especie de compañía es la fecha de inscripción del contrato social en el Registro Mercantil.

Las personas jurídicas, con excepción de los bancos, compañías de seguro, capitalización y ahorro y de las compañías anónimas extranjeras, pueden ser socios de las compañías de responsabilidad limitada, en cuyo caso se hará

constar, en la nómina de los socios, la denominación o razón social de la persona jurídica asociada.

El capital de la compañía estará formado por las aportaciones de los socios y no será inferior al monto fijado por el Superintendente de Compañías. Estará dividido en participaciones expresadas en la forma que señale el Superintendente de Compañías.

La compañía entregará a cada socio un certificado de aportación en el que constará, necesariamente, su carácter de no negociable y el número de las participaciones que por su aporte le correspondan.

La participación de cada socio es transmisible por herencia. Si los herederos fueren varios, estarán representados en la compañía por la persona que designaren. Igualmente, las partes sociales son indivisibles.

El contrato social establecerá los derechos de los socios en los actos de la compañía, especialmente en cuanto a la administración, como también a la forma de ejercerlos, siempre que no se opongan a las disposiciones legales.

La junta general, formada por los socios legalmente convocados y reunidos, es el órgano supremo de la compañía. La junta general no podrá considerarse válidamente constituida para deliberar, en primera convocatoria, si los concurrentes a ella no representan más de la mitad del capital social. La junta general se reunirá, en segunda convocatoria, con el número de socios presentes, debiendo expresarse así en la referida convocatoria...” (Codificación de la ley de compañías, 2014)

### 1.11. Permisos de funcionamiento

Se requiere de los siguientes permisos para la apertura y funcionamiento:

Tabla 1. Permisos de funcionamiento

Patente Municipal	45 SD
Licencia Metropolitana	Sin costo
Registro en Quito Turismo	200D
Permiso de Salud	225D
Permiso de Bomberos	135D (45 USD c/u)
Pago del Impuesto Predial	150D única vez
Permiso Ambiental	Sin costo por 2 años

Tomado de: Servicio de Rentas Internas, 2014

#### PATENTE MUNICIPAL

- Solicitud para permiso de funcionamiento
- Copia del RUC actualizado del establecimiento
- Croquis con referencias de ubicación del establecimiento
- Copia de la escritura de Constitución en caso de tener personería jurídica.
- Copia de la Cédula de Ciudadanía o Pasaporte y papeleta de votación del propietario o representante legal
- Copia certificada o notariada del nombramiento del Representante Legal
- Copia del certificado ocupacional de salud anual emitido por los centros de salud del Ministerio de Salud de los empleados
- Copia del Permiso del Cuerpo Bomberos (Zona Rural)
- Licencia Única de Actividades Económicas LUAE (Distrito Metropolitano de Quito)

## LICENCIA ÚNICA DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS LUAE (DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO)

El documento que necesitamos obtener es una Licencia Única de Actividades Económicas (LUAE). “La LUAE es el documento habilitante y acto administrativo único con el que el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito autoriza a su titular el ejercicio de actividades económicas en un establecimiento determinado, ubicado dentro del Distrito.” (Servicios Ciudadanos, 2014)

La LUAE integra los siguientes permisos y/o autorizaciones administrativas:

- Informe de Compatibilidad y Uso de Suelo (ICUS)
  - Permiso Sanitario
  - Permiso de Funcionamiento de Bomberos
  - Rotulación (Identificación de la actividad económica)
  - Permiso Ambiental
  - Licencia Única Anual de Funcionamiento de las Actividades Turísticas
  - Permiso Anual de Funcionamiento de la Intendencia General de Policía.
- (Tramites Ciudadanos, 2014)

## RUC

“El RUC corresponde a un número de identificación para todas las personas naturales y sociedades que realicen alguna actividad económica en el Ecuador, en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos por los cuales deban pagar impuestos.” (Servicio de Rentas Internas, 2014)

Requisitos: Copia de la cédula de identidad, Planilla de un servicio básico, Dirección exacta con croquis.

## 2. Capítulo II. Plan De Marketing

### 2.1. Objetivos

Crear una presentación más atractiva de los platillos a fin de que su impacto visual provoque una mayor demanda de los productos.

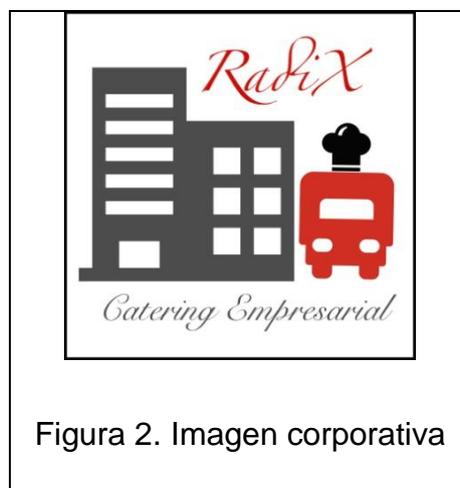
Implementar elementos P.O.P.'s tales como: afiches, pancartas, tarjetas, llaveros, esferos para publicitar nuestros servicios dentro de las empresas.

Crear una base de datos de nuestros clientes, sus administrativos y gerentes para de esta manera y con este recurso poder entregarles promociones, descuentos, regalos en días especiales tales como cumpleaños.

### 2.2. Políticas de producto

Los valores diferenciales que vamos a tener son la creatividad, variedad, prácticas de manufactura adecuadas en la elaboración de nuestros y distribución de nuestros platillos.

### 2.3. Imagen corporativa



### 2.3.1. Logotipo

El nombre de la empresa es RADIX catering empresarial.

### 2.3.2. Isotipo

El Isotipo de la empresa lo vemos como un vehículo que transporta los alimentos hacia las empresas cumpliendo con los objetivos de nuestra empresa.

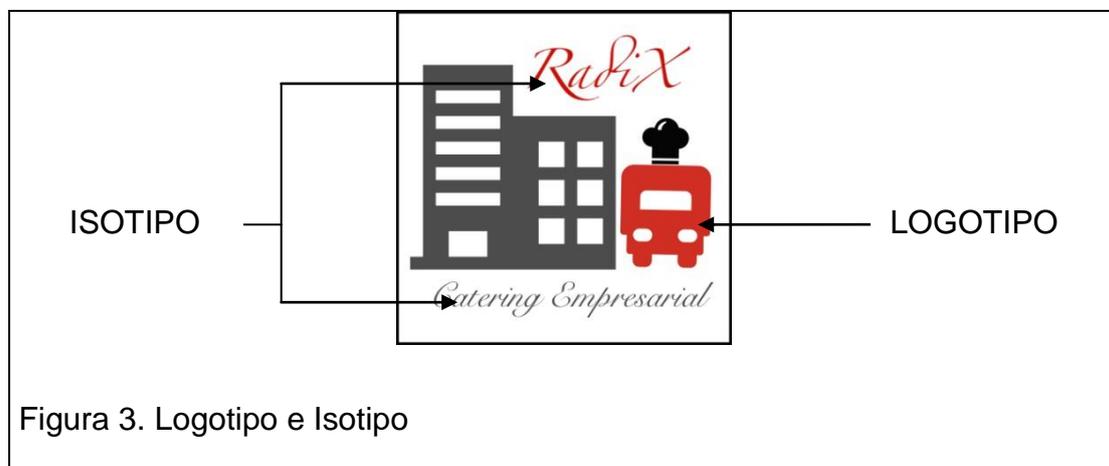


Figura 3. Logotipo e Isotipo

## 2.4. Protección legal de la marca

Para la protección Legal de la marca es necesario registrar nuestra marca en El Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI) que es el ente estatal que regula y controla la aplicación de las leyes de la propiedad intelectual, es decir, las creaciones. (Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual, 2014)

Logrando así obtener un documento que nos reconozca como propietarios de la marca y que la misma no pueda ser usada por otra persona para otro local igual o similar y menos para un desprestigio de nuestra marca ya que procederíamos a iniciar acciones civiles, penales y administrativas en contra de los culpables.

## **2.5. Segmento de mercado**

Los segmentos de mercado a los cuales nos vamos a dirigir los empresarios y trabajadores de empresas ubicados en la Ciudad de Quito, la zona Norte en la Parroquia Iñaquito, en el sector La Carolina, entre las calles: al sur Av. Colón, al norte Av. Naciones Unidas, al oriente Av. 6 de Diciembre y al occidente Av. 10 de Agosto; sin distinción de sexo o edad.

## **2.6. Encuestas**

Se realizarán encuestas con el fin de conocer la opinión de los consumidores, su perfil, gustos, preferencias y necesidades para determinar las características y especificaciones de productos y servicio en relación a la demanda y teniendo muy en cuenta a la competencia directa e indirecta que tenemos.

### 2.6.1. Formato de la encuesta

**ENCUESTA**

Tema: Creación del Catering Empresarial "Radix"  
Instrucciones: Marque con una (X). Contestar todas las preguntas.

**Edad:**

- 20-35 años
- 36-50 años
- 51-65 años
- Mayor de 65 años

**Género:**

- Masculino
- Femenino

**Tipo de empresa en la que trabaja:**

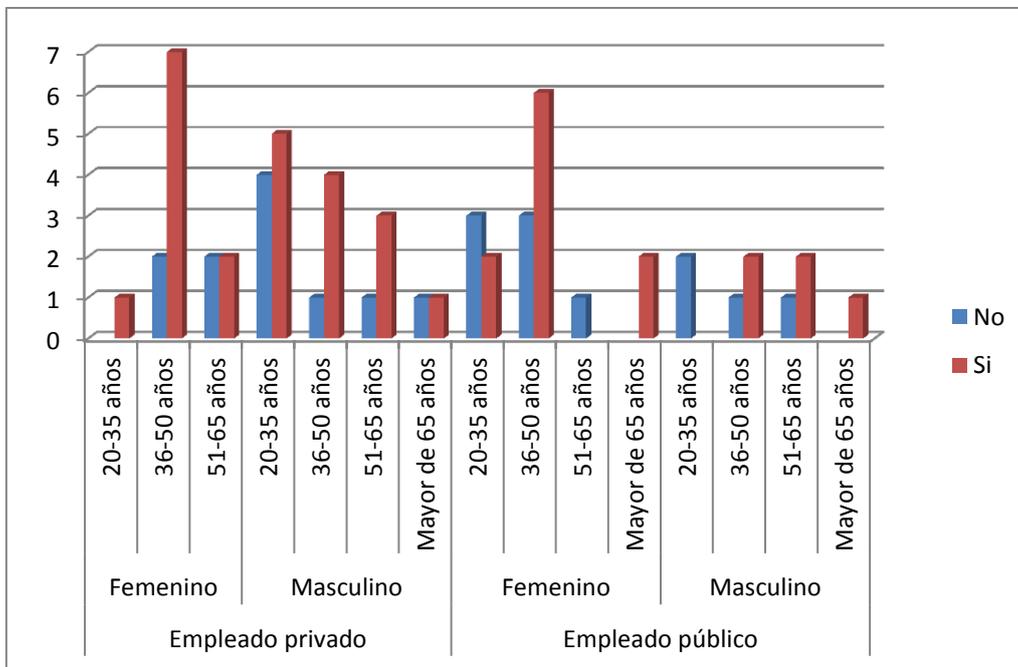
- Empleado público
- Empleado privado

1. ¿Utiliza su empresa actualmente servicios de catering?, (si no pase a pregunta 3)
  - Si
  - No
2. ¿Le parecen variados los productos que la empresa actual le ofrece?
  - Si
  - No
3. ¿Qué cosas busca en este tipo de servicio?
  - Calidad
  - Servicio
  - Puntualidad
  - Presentación de los platos
  - Variedad de la carta
4. ¿Sigue algún tipo de régimen alimenticio (dietas, ejercicios, suplementos, otros)?
  - Si
  - No
5. ¿Qué tipo de comida consumes diariamente?
  - Criolla
  - China
  - Fast food
  - Vegetariana
  - Otro
6. ¿Estaría dispuesto a alimentarse con comida más sana?
  - Si
  - No
7. ¿Estaría dispuesto a probar algo nuevo en cuanto a comida?
  - Si
  - No
8. ¿De qué manera conoce de las empresas de catering empresarial?
  - Redes sociales (Facebook, Twitter, blogs, internet)
  - Amigos y familiares
  - Publicidad (radio y televisión)
  - Prensa escrita
  - Otro

Figura 4. Formato de la encuesta

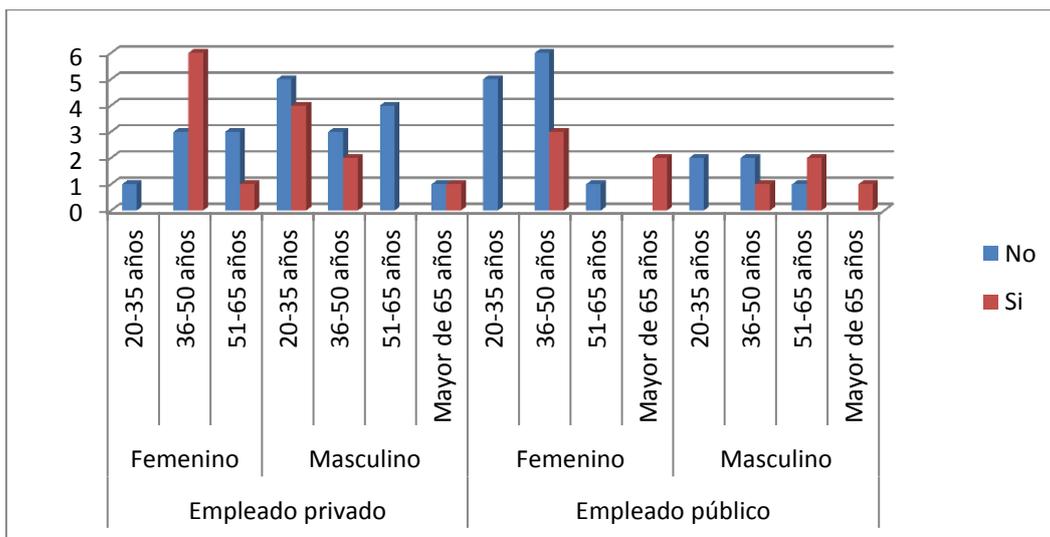
### 2.6.2. Análisis de resultados

Tabla 2. Pregunta 1



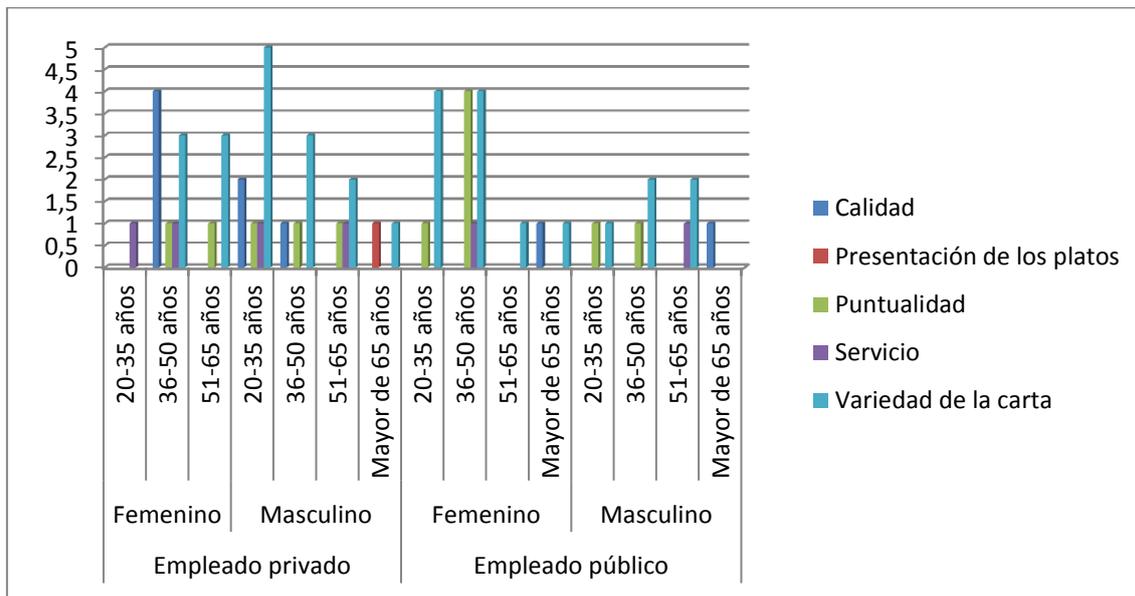
Adaptado de: Tabla de Tabulación de Encuestas

Tabla 3. Pregunta 2



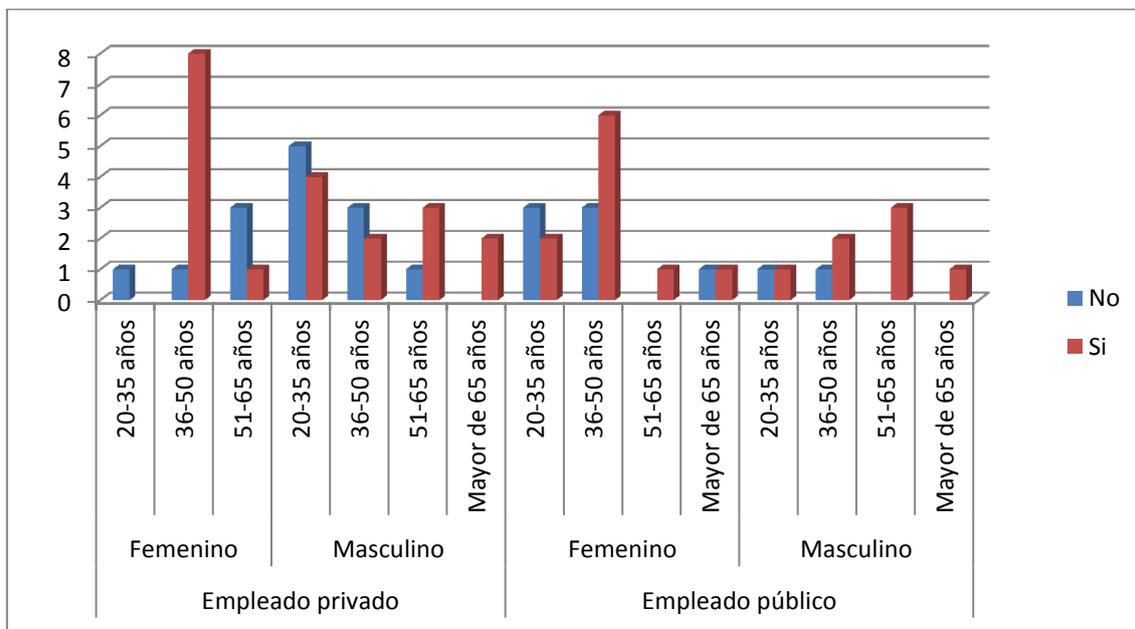
Adaptado de: Tabla de Tabulación de Encuestas

Tabla 4. Pregunta 3



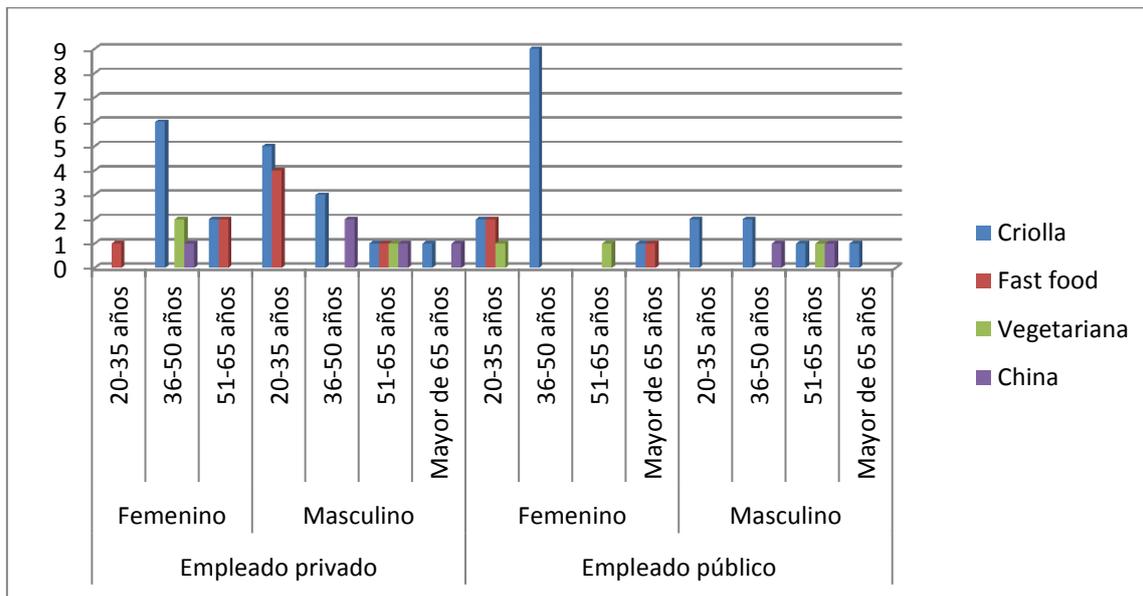
Adaptado de: Tabla de Tabulación de Encuestas

Tabla 5. Pregunta 4



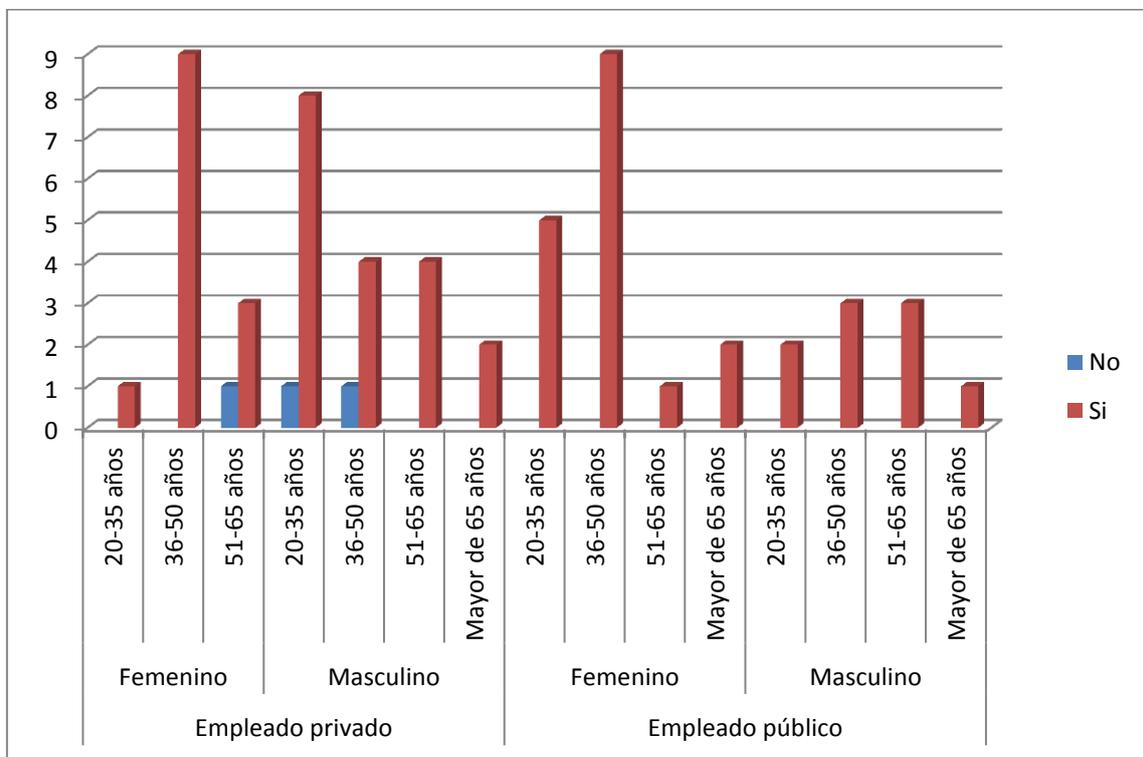
Adaptado de: Tabla de Tabulación de Encuestas

Tabla 6. Pregunta 5



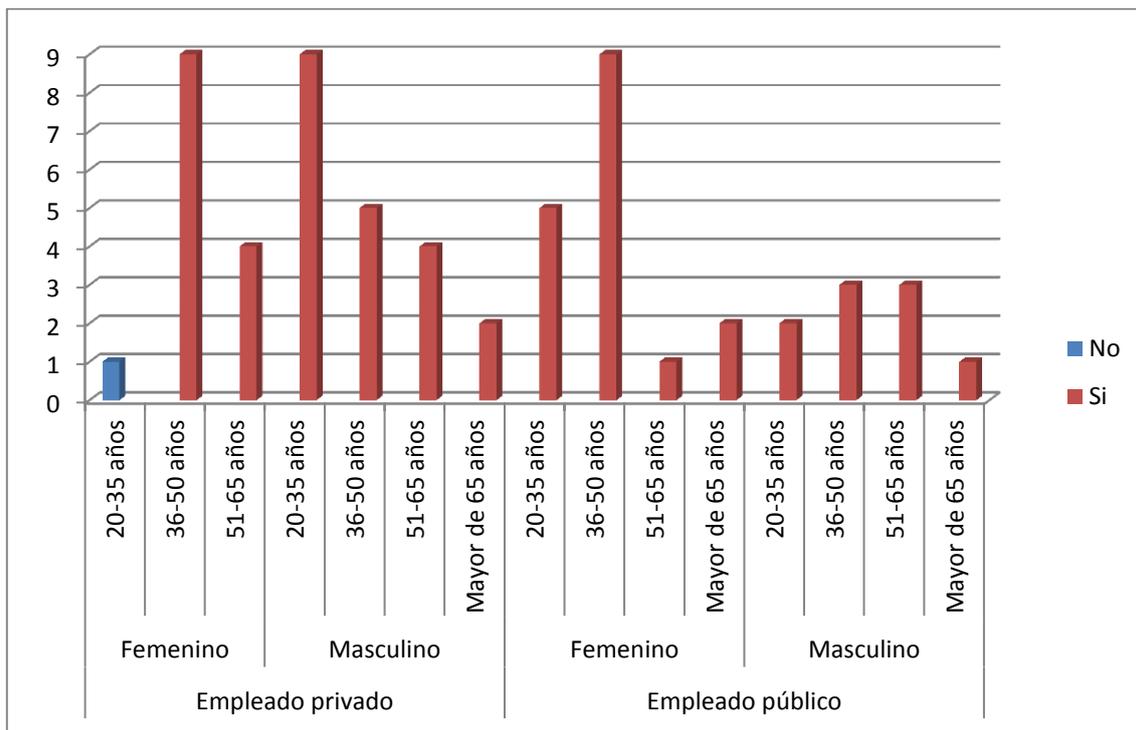
Adaptado de: Tabla de Tabulación de Encuestas

Tabla 7. Pregunta 6



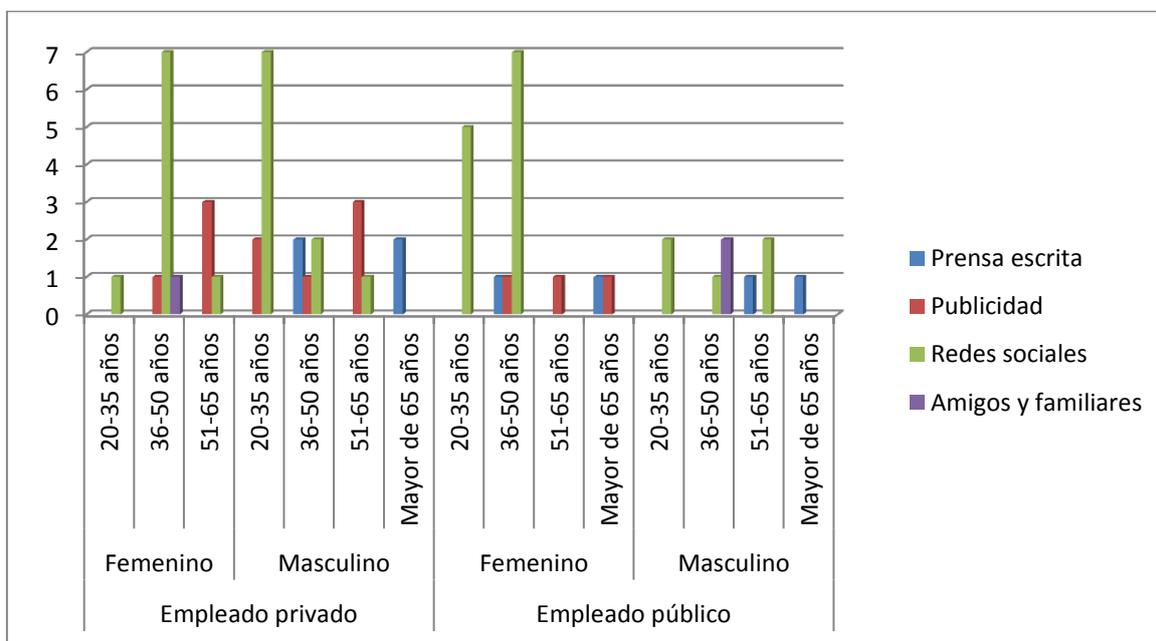
Adaptado de: Tabla de Tabulación de Encuestas

Tabla 8. Pregunta 7



Adaptado de: Tabla de Tabulación de Encuestas

Tabla 9. Pregunta 8



Adaptado de: Tabla de Tabulación de Encuestas

### **2.6.3. Conclusiones de la encuesta**

Los resultados que nos arrojan las encuestas son muy importantes, hay una relación muy grande entre los resultados de las encuestas de los empleados públicos y privados, sin distinción de edad o sexo ya que las respuestas que hemos obtenido son casi iguales para ellos.

De la tabulación y comparación de las respuestas de las encuestas podemos concluir que tanto los empleados de empresas públicas como privadas han tenido la necesidad de recibir productos de mayor calidad, saludables, y con un servicio que haga de sus eventos una experiencia inolvidable y placentera.

### **2.7. Análisis de la competencia**

El análisis de nuestra competencia se realizará mediante la investigación y análisis de las estrategias, ventajas, desventajas, F.O.D.A., y características de nuestros potenciales competidores directos e indirectos, con el fin primordial de la toma de decisiones y plantear estrategias que nos permitan competir de la mejor manera en el mercado quiteño. (Crece Negocios, 2014)

Para un correcto análisis debemos determinar primero ¿quiénes y cuántos son nuestros competidores?, u na vez delimitados nuestros competidores directos e indirectos nos debemos preguntar: ¿cuáles son los líderes del mercado al cual nos enfocamos?, ¿cuáles son sus volúmenes de ventas?, ¿cuáles son sus recursos?, ¿cuáles son sus precios?, ¿qué medios publicitarios utilizan? Una vez sintetizada la información anterior debemos plantear estrategias para llegar a ser una empresa competitiva para el mercado quiteño. (Crece Negocios, 2014)

### 2.7.1. Competencia directa

La competencia directa que tenemos son empresas de catering empresarial que tenemos actualmente constituidas en el mercado. Pueden ser:

- Cioccolato Fest - Servicio de Catering para Eventos



“Brindamos servicios gastronómicos de valor para empresas y eventos. A través de nuestras dos líneas de servicios atendemos los diferentes requerimientos que se presentan en nuestros clientes.

Cuidamos que el proceso de elaboración se cumpla teniendo en cuenta el mínimo detalle, de esta forma podemos entregar a nuestros clientes productos delicados de alta calidad, excelencia y personalizados

Los servicios que se ofrece son:

Desayunos de Trabajo, Buffet, Coffee break o pausa para el café, Brunch, Almuerzos y cenas, El cocktail o cóctel” (Cioccolato, 2014)

- “Lunch Club Catering Empresarial



“En base a nuestra experiencia hemos detectado que, tanto empresas como instituciones, necesitan de un aliado estratégico en la gestión de servicios de alimentación, para así poder concentrarse únicamente en actividades propias al giro de sus negocios.

Lunch Club Catering Empresarial, se encarga de todas las actividades inherentes al servicio de alimentación para empresas.

#### Servicios

Cocina Interna: Preparación y servicio de alimentos en el lugar de consumo.

Cocina Transportada: Servicio de comida elaborada en planta y servida en su empresa.

Cocina Express: Alimentos empacados en recipientes desechables, entregados en su empresa.

Administración de cafeterías” (Prainsecuador, 2014)

- “Buffet Criollo – cocina ecuatoriana



Figura 7: Buffet Criollo – cocina ecuatoriana

Tomado de: Prainsecuador, 2014

“Especializados en el servicio de “buffet criollo” a domicilio para todo tipo de eventos sociales y empresariales. Hemos seleccionado los platos más representativos de la cocina ecuatoriana, usted podrá degustar de un buffet lleno de exquisito sabor y aroma para deleitarse y saborear con todos sus sentidos.

Servicios:

Buffet Criollo Económico

Buffet Criollo Tradicional

Buffet Criollo Premium

Parrilladas Buffet”

(Prainsecuador, 2014)

- “Lucía Gourmet – cocina de entretiempo



“En seminarios, reuniones, con sus clientes o su equipo de trabajo, convenciones, cursos de capacitación, congresos, charlas, conferencias, etc., llevamos hasta su lugar de trabajo lo que usted necesite, somos especialistas en cocina de entretiempo y brindamos distintas alternativas con la mejor calidad de productos y una excelente presentación que permitirá mantener y resaltar la imagen de su empresa o institución.

Servicios:

Desayunos Empresariales

Coffee Breaks

Refrigerios

Cóctel

Tablas de Quesos y jamones”

(Prainsecuador, 2014)

### **2.7.2. Competencia indirecta**

La competencia indirecta que tenemos son los restaurantes y lugares que ofrecen almuerzos variados, con una oferta saludable como la nuestra, a los empleados de las empresas que se encuentran ubicados en el sector.

### **2.8. Fuerza principal de impulsión**

Lo que la empresa va a ofrecer para meterse en la mente del cliente es una fusión entre la entrega de variada, puntual de sus productos y la calidad, amabilidad en su servicios. Ya que hemos evidenciado la necesidad de un servicio nuevo e integral.

### **2.9. Política de Precio**

Los precios de los productos que ofrece la empresa de “Radix” Catering Empresarial se los calcularán y analizarán mediante la estandarización de las recetas y comparación con nuestra competencia indirecta.

### **2.10. Formas de pago**

Nuestra empresa aceptará inicialmente pagos únicos en efectivo, cheque o transferencias bancarias en línea directamente a la cuenta de la empresa; con el crecimiento de la empresa implementaremos nuevas formas de pago para facilidades de pago de los clientes que pueden ser mediante tarjetas de crédito, tarjetas de débito o mediante cheques posfechados.

### 2.11. Políticas de promoción

Se ofrecerá productos o paquete promocionales a los clientes que se encuentren en cumpleaños o algún tipo de celebración especial previamente verificada en nuestra base de datos, en la cual tendremos datos importantes actualizados de todos nuestros clientes.

### 2.12. Publicidad

La publicidad que vamos a ofrecer como empresa se la realizará mediante la entrega a nuestros potenciales clientes un obsequio con los logos representativos de la empresa.





### 2.13. Merchandising





Figura 13: Hojas membretadas

### **3. Capítulo III. Estructura Organizacional**

#### **3.1. Razón social de la empresa**

“La razón social es la denominación por la cual se conoce colectivamente a una empresa. Se trata de un nombre oficial y legal que aparece en la documentación que permitió constituir a la persona jurídica en cuestión.” (Definición, 2014)

La razón social de la empresa es: Compañía de responsabilidad limitada RADIX catering empresarial.

#### **3.2. Forma Jurídica**

Con relación a la Ley de Compañías - Sección 5, se constituirá una compañía de responsabilidad limitada.

“Art. 92.- La compañía de responsabilidad limitada es la que se contrae entre tres o más personas, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social o denominación objetiva, a la que se añadirá, en todo caso, las palabras "Compañía Limitada" o su correspondiente abreviatura...”

La compañía de responsabilidad limitada podrá tener como finalidad la realización de toda clase de actos civiles o de comercio y operaciones mercantiles permitida por la Ley, excepción hecha de operaciones de banco, segura, capitalización y ahorro.

El principio de existencia de esta especie de compañía es la fecha de inscripción del contrato social en el Registro Mercantil.

Las personas jurídicas, con excepción de los bancos, compañías de seguro, capitalización y ahorro y de las compañías anónimas extranjeras, pueden ser socios de las compañías de responsabilidad limitada, en cuyo caso se hará constar, en la nómina de los socios, la denominación o razón social de la persona jurídica asociada.

El capital de la compañía estará formado por las aportaciones de los socios y no será inferior al monto fijado por el Superintendente de Compañías. Estará dividido en participaciones expresadas en la forma que señale el Superintendente de Compañías.

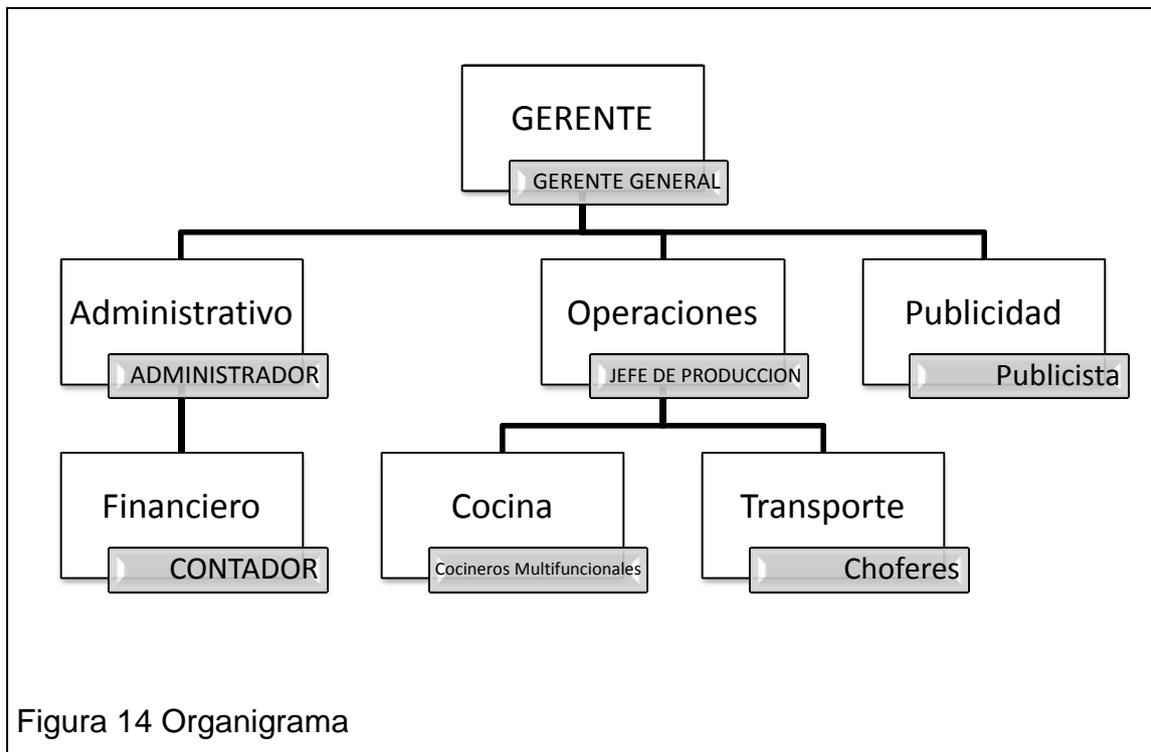
La compañía entregará a cada socio un certificado de aportación en el que constará, necesariamente, su carácter de no negociable y el número de las participaciones que por su aporte le correspondan.

La participación de cada socio es transmisible por herencia. Si los herederos fueren varios, estarán representados en la compañía por la persona que designaren. Igualmente, las partes sociales son indivisibles.

El contrato social establecerá los derechos de los socios en los actos de la compañía, especialmente en cuanto a la administración, como también a la forma de ejercerlos, siempre que no se opongan a las disposiciones legales.

La junta general, formada por los socios legalmente convocados y reunidos, es el órgano supremo de la compañía. La junta general no podrá considerarse válidamente constituida para deliberar, en primera convocatoria, si los concurrentes a ella no representan más de la mitad del capital social. La junta general se reunirá, en segunda convocatoria, con el número de socios presentes, debiendo expresarse así en la referida convocatoria” (Codificación de la Ley de Compañías, 2014)

### 3.3. Organigrama por puestos de trabajo



### 3.4. Personal inicial

Tabla 10: Personal Inicial

Gerente General:	1
Administrador:	1
Contador:	1
Jefe de Producción:	1
Cocineros multifuncionales:	3
Choferes:	1
Publicista:	1

### 3.5. Análisis y descripción de cargos

- Gerente General:

Designar todas las posiciones gerenciales.

Realizar evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las funciones de los diferentes departamentos.

Planear y desarrollar metas a corto y largo plazo junto con objetivos anuales y entregar las proyecciones de dichas metas para la aprobación de los gerentes corporativos.

Coordinar con las oficinas administrativas para asegurar que los registros y sus análisis se están ejecutando correctamente.

- Administrador

Será el encargado del manejo de los recursos de la empresa.

Organizará y ordenará la contabilidad.

Se ocupará del pago a los proveedores.

Gestionará nuevos contratos o acuerdos comerciales mediante varios medios como pueden ser llamadas telefónicas, visitas comerciales, búsqueda de clientes en Internet, reuniones con proveedores.

Controlará reservaciones con el fin de un total cumplimiento.

Contará con las facultades absolutas de hacer lo que sea necesario para resolver cualquier tipo de problema que pueda existir,

Otras funciones que se le asignará con el tiempo.

- Contador

Elaborará estados financieros en fechas requeridas con la información real y a tiempo.

Atenderá los asuntos especiales y problemas personales que le presenten sus colaboradores, procurando la solución de los mismos en aras de su bienestar laboral.

Verificar que cada uno de sus colaboradores desarrolle en forma correcta las funciones que demanda su puesto de trabajo, capacitándolos constantemente en destrezas técnicas, actitudes y conocimientos.

Verificar todas las cuentas contables dentro de la empresa.

Controlar el correcto registro de los auxiliares de contabilidad.

Coordinará la elaboración de los presupuestos generales y dará seguimiento a los mismos.

Evaluará los inventarios de mercadería para poder efectuar ajustes respectivos de acuerdo a la necesidad de la empresa.

Revisará reportes de ventas diarias y semanales comparativas con periodos anteriores.

Participará en las sesiones en las que se tengan como principales puntos los gastos e ingresos de la empresa.

Asignará y supervisará las tareas y actividades del personal de contabilidad.

- Jefe de Producción:

Responsable de la preparación de alimentos de acuerdo a la receta estándar previamente elaborada.

Supervisaré de la mercancía que se recibe

Seleccionaré al personal en coordinación con la Administración.

Supervisaré y estableceré los horarios y días de descanso del personal de cocina reportándolos a la Administración.

Estableceré estándares de compra, en coordinación con el gerente de alimentos y bebidas y el jefe de compras.

Seré el principal encargado de la capacitación y supervisión de la higiene de cocina y del personal a su cargo.

Seré el responsable de la elaboración de inventarios de productos de consumo inmediato.

Se encargará de firmar requisiciones elaboradas por los cocineros, para solicitar mercancía

Revisaré y controlaré las listas de reservaciones, banquetes, eventos a realizarse, estadísticas de afluencia de clientes.

Elaboraré menús, en coordinación con el Administrador y Gerente.

Estableceré máximos y mínimos en el almacén.

- Choferes:

Encargado de realizar funciones de despacho en la ciudad.

Colaborará en el almacenamiento y descarga de los camiones.

- Publicista:

Las actividades del publicista son planificar y coordinar las actividades y labores del personal a cargo.

Revisar la correspondencia recibida interna y externa, tanto en el medio electrónico como físico.

Asistir puntualmente a capacitaciones convocadas por la Gerencia de Recursos Humanos o cualquier otra unidad de la Empresa.

Administrar el proceso de autogestión, logrando efectividad en la gestión comercial.

Elaborar presupuestos de materiales, cotizando al menos tres proveedores.

Capacitar al personal de ventas, en técnicas de decoración y presentación visual.

Organizar en reuniones, sesiones, grupos de opinión, agendas, bitácoras etc., referentes a la de publicidad.

Brindar soporte en diseño, ideas, creatividad, objetivos y desarrollo en el área de publicidad.

### 3.6. Horarios

Tabla 11: Horarios

PERSONAL	CANT	No.	L	M	M	J	V	S	D	#Horas
Gerente General	1	1	8a.m.-16p.m.	8a.m.-16p.m.	8a.m.-16p.m.	8a.m.-16p.m.	8a.m.-16p.m.			8
Administrador	1	1	8a.m.-16p.m.	8a.m.-16p.m.	8a.m.-16p.m.	8a.m.-16p.m.	8a.m.-16p.m.			8
Contador	1	1	8a.m.-12p.m.	8a.m.-12p.m.	8a.m.-12p.m.	8a.m.-12p.m.	8a.m.-12p.m.			4
Jefe de Producción	1	1	8a.m.-16p.m.	8a.m.-16p.m.	8a.m.-16p.m.	8a.m.-16p.m.	8a.m.-16p.m.			8
Cocineros	4	1	6a.m.-14p.m.	6a.m.-14p.m.	6a.m.-14p.m.	6a.m.-14p.m.	6a.m.-14p.m.			8
		2	6a.m.-14p.m.	6a.m.-14p.m.	6a.m.-14p.m.	6a.m.-14p.m.	6a.m.-14p.m.			8
		3	22p.m.-6a.m.	22p.m.-6a.m.	22p.m.-6a.m.	22p.m.-6a.m.	22p.m.-6a.m.			8
		4	22p.m.-6a.m.	22p.m.-6a.m.	22p.m.-6a.m.	22p.m.-6a.m.	22p.m.-6a.m.			8
Choferes	1	1	6a.m.-8p.m.	6a.m.-8p.m.	6a.m.-8p.m.	6a.m.-8p.m.	6a.m.-8p.m.			4
			12p.m.-14p.m.	12p.m.-14p.m.	12p.m.-14p.m.	12p.m.-14p.m.	12p.m.-14p.m.	12p.m.-14p.m.		
Publicista	1	1	8a.m.-12p.m.	8a.m.-12p.m.	8a.m.-12p.m.	8a.m.-12p.m.	8a.m.-12p.m.			4

### 3.7. Gestión de recursos humanos

#### 3.7.1. Objetivo

El recurso humano brinda el servicio y el mejor producto teniendo como principal objetivo obedecer y cumplir con todos los puntos normas HACCP y además de unas buenas prácticas de manufactura para tener satisfecho al cliente.

#### 3.7.2. Motivación

El personal se encontrará motivado a trabajar dentro de nuestra empresa ya que se le tratará de una manera humana y se lo respetará en sus derechos, tanto sociales como legales. Además se le permitirá tener un crecimiento continuo profesional.

### **3.7.3. Capacitación**

Capacitaremos continuamente a nuestro personal con el único objetivo de ver un mejoramiento en la calidad de los productos y servicios se entregarán a los clientes.

Estas capacitaciones se las realizarán dentro y fuera de la empresa y de una forma alternada para tener a todo el personal actualizado con las tendencias actuales.

### **3.7.4. Proceso y sistema de contratación**

La contratación se la realizara según las normas y leyes actuales de contratación según el Ministerio de Relaciones Laborales.

Previo a cualquier contrato se los entrevistará y se los pondrá a prueba. Una vez que pasen la prueba se les aplicará los contratos a tiempo definido e indefinido, según se necesitara en el momento.

Además se aceptarán practicantes y pasantes con el fin de incrementar la fuerza laboral de la empresa y además fortalecer el desarrollo profesional del personal.

### **3.7.5. Tipos de contratos**

Para ofrecer una estabilidad laboral a los empleados de la empresa se usaran principalmente Contratos a plazo fijo. Además de contar con Contratos de Temporada, Contrato a prueba, Contratos de jornada parcial, que le servirá a la empresa para que los empleados se encuentren asegurados y la empresa legalmente establecida.

### **3.7.6. Establecimiento de sueldos**

Los sueldos se los establecerá según la tabla sectorial, y en un comienzo se procederá al pago mediante sueldos básicos, teniendo la posibilidad de incrementar los mismos dependiendo el crecimiento de la empresa y su funcionamiento dentro de la misma.

#### 4. Capítulo IV. Plan Financiero

##### 4.1. Presupuesto de Inversión

##### 4.1.1. Gastos Extras

Tabla 12: Gastos Extras

OTROS GASTOS			
CANTIDAD	DETALLE	P/UNIT.	TOTAL
10	SEÑALETICA ACRÍLICO	\$ 10,00	\$ 100,00
10	SEÑALETICA CINTRA	\$ 10,00	\$ 100,00
1	1000 TARJETAS DE PRESENTACION doble lado	\$ 40,00	\$ 40,00
1	1000 VOLANTES UN LADO A5	\$ 21,00	\$ 21,00
1	1000 VOLANTES DOBLE LADO A5	\$ 7,00	\$ 7,00
1	LETRERO EN ACRILICO CON LUZ	\$ 12,00	\$ 12,00
1	BANNER (60x160cm) 720 DPI	\$ 25,00	\$ 25,00
1	ROLL UP (80x120cm) 720 DPI	\$ 50,00	\$ 50,00
			<b>\$ 355,00</b>

##### 4.1.2. Uniformes

Tabla 13: Uniformes

UNIFORMES			
CANTIDAD	DETALLE	P/UNIT.	TOTAL
5	CHAQUETA CHEF GABARD	\$ 20,09	\$ 100,45
5	PANTALON CHEF UNISEX	\$ 16,38	\$ 81,90
1	DELANTAL PECHERA	\$ 12,38	\$ 12,38
4	GORRO CIRUGÍA (safari)	\$ 2,90	\$ 11,60
4	DELANTAL CHEF GABARDINA	\$ 7,50	\$ 30,00
1	GORRO HONGO	\$ 4,46	\$ 4,46
4	CAMISETA TIPO POLO	\$ 8,26	\$ 33,04
1	MALLAS	\$ 2,67	\$ 2,67
			<b>\$ 276,50</b>

### 4.1.3. Equipos y menaje cocina

Tabla 14: Equipos de cocina

EQUIPOS DE COCINA			
CANTIDAD	DETALLE	P/UNIT.	TOTAL
1	MONTE M.E.SI EXPRIMIDOR DE CITRICOS COMER	\$ 202,02	\$ 202,02
1	MONTE M.E.SI PROCESADOR DE ALIMENTOS CON	\$ 2.775,16	\$ 2.775,16
1	PANAS MICROONDAS COMERCIAL EN ACERO INOX	\$ 599,95	\$ 599,95
1	SKYM LAMINADORA DE MASA SKYPAN COD 36409	\$ 1277,65	\$ 1277,65
1	MONTE M.E.SILICUADORA INDUSTRIAL 6L COD.	\$ 449,88	\$ 449,88
1	MONTE M.E.SILICUADORA INDUSTRIAL 10L COD	\$ 465,12	\$ 465,12
1	SH.LIBATIDORA 25 LT 110V CON TIMER -1T	\$ 1503,76	\$ 1503,76
1	KIAIBATIDORA PROFESIONAL 600 5,6 LITRO	\$ 468,75	\$ 468,75
1	SUNNE CALENTADOR SOPA ELECTRICO	\$ 184,95	\$ 184,95
1	COCINA INDUSTRIAL ACERO INOXIDABLE	\$ 1663,98	\$ 1663,98
1	MESON REFRIGERADOR	\$ 120,00	\$ 120,00
1	POZO DOBLE	\$ 80,00	\$ 80,00
1	CONGELADOR VERTICAL 2 PUERTAS	\$ 3.406,14	\$ 3.406,14
1	PLACA DE MARMOL	\$ 40,00	\$ 40,00
1	HORNO 10 BANDEJAS	\$ 7.375,20	\$ 7.375,20
1	CAMPANA PEQUEÑA	\$ 70,00	\$ 70,00
1	CENTRALINA DE GAS	\$ 270,00	\$ 270,00
1	CARRITO DE LATAS	\$ 38,00	\$ 38,00
1	FOGON A GAS	\$ 560,00	\$ 560,00
1	PLANCHA FREIDORA	\$ 990,00	\$ 990,00
1	CAMPANA EXTRACTOR DE PARED	\$ 2.200,00	\$ 2.200,00
4	MESON DE TRABAJO	\$ 300,00	\$ 1.200,00
1	REFRIGERADOR VERTICAL	\$ 2.020,00	\$ 2.020,00
1	HORNO	\$ 4.500,00	\$ 4.500,00
1	PELADOR	\$ 30,00	\$ 30,00
2	ESTANTERIA INDUSTRIAL	\$ 250,00	\$ 500,00
1	MESA DE TRABAJO CON POZO	\$ 370,00	\$ 370,00
			<b>\$ 33.360,56</b>

Tabla 15: Menaje de cocina

BATERIAS DE COCINA			
CANTIDAD	DETALLE	P/UNIT.	TOTAL
2	TRAMO MASTE ESPATULA PARA HAMBURGUESA 7I	9,43	18,86
2	GENER PIEDRA DE 2 GRANOS PARA AFILAR CUC	1,07	2,14
1	TRAMO UTILI SACACORCHO	17,29	17,29
2	ILKO RALLADOR 4 LADOS ACERO INOX DESIGN	6,94	13,88
2	TRAMO UTILI MINIRALLADOR	4,33	8,66
2	WESTO TAPETE PARA HORNEAR DE SILICON 27.	30,61	61,22
2	GENER TAPETE PARA HORNEAR DE SILICON 60X	24,23	48,46
1	TRAMO MASTE ESPATULA PARA FRITURA 9IN.X3	8,31	8,31
5	INDAL BANDEJA DE ALUMINIO 30 X 40CM. - 6	17,47	87,35
5	INDAL BANDEJA DE ALUMINIO 35 X 50CM. - 1	26,52	132,60
3	GENER PEORINI CUCHARA PARA SERVIR	2,54	7,62
1	PLASU RECIPIENTE CUADRADO	2,05	2,05
3	SUNNE CUCHARON 40.5CM	11,48	34,44
3	TRAMO UTILI ESPATULA NYLON NEGRO	1,37	4,11
2	SUNNE ESPUMADERA	11,48	22,96
2	ONIX CUCHARETA DE ACERO INOXIDABLE	2,23	4,46
5	TRAMO BOWL PARA PREPARACION EN ACERO INO	15,40	77,00
5	TRAMO BOWL PARA PREPARACION EN ACERO INO	19,75	98,75
2	IM USA BANDEJA PLASTICA RECTANGULAR L46.	4,59	9,18
2	IM USA SALSERO FRASCO GRANDE 0.3 LTRS.	0,54	1,08
5	GENER JB TAZON 14.8Lt.	16,33	81,65
2	TRAMO BANDEJA RECTANGULAR	22,07	44,14
3	SUNNE BANDEJA RECTANGULAR ANTIDESLIZANTE	15,50	46,50
2	ORTUN CONSOMERO ACERO INOXIDABLE	1,95	3,90
1	TRAMO POLYW ESPATULA 7	4,62	4,62
2	TRAMO MASTE ESPATULA CONFITERO	7,96	15,92
2	TRAMO MASTE ESPATULA CONFITERO	5,96	11,92
2	TRAMO MASTE CORTADOR PIZZA	12,38	24,76
2	GENER BROCHA DE SILICON AMA -NJ-RJ	3,41	6,82
2	GENER CUCHARA DE SILICON PARA REPOSTERIA	4,39	8,78
1	GENER FLAMEADOR A GAS RECARGABLE	12,76	12,76
3	TRAMO MASTE RASPADOR 4IN.X6IN.	8,62	25,86
2	KITCH SOPORTE GIRATORIO DE ALUMINIO ALTO	41,43	82,86
2	KITCH SOPORTE GIRATORIO DE ALUMINIO ALTO	30,00	60,00
10	MONTE GUANTE MEDIUM VINIL 10 UNI.	1,00	10,00
1	MONTE REDECILLA NYLON PARA SUJETAR EL CA	2,67	2,67
1	ONIX PINZA MULTIUSO ACERO INOXIDABLE 16P	2,70	2,70
1	ONIX PINZA GRANDE MULTIUSO ACERO INOXID	2,39	2,39
1	SUNNE CAJA DISPENSADORA X 6	31,89	31,89
3	INDAL MOLDE CAKE PLANO - 10 LTS.- 36CM D	8,75	26,25
3	INDAL MOLDE CAKE PLANO - 4.50 LTS.- 30CM	4,65	13,95
2	ILKO MOLDE DE HOJA	4,56	9,12

1	MONTE DA.GR CHAFING DISH CON 2 QUEMADORE	80,35	80,35
2	GENER OLLA A PRESION DE 36 LTRS.	191,33	382,66
2	WIKIN SARTEN ACERO INOXIDABLE DIA 32CM XAL	51,03	102,06
2	UNIVE OLLA DE PRESION SEGURO INTERNO 8Lt	50,98	101,96
2	UNIVE OLLA DE PRESION SEGURO INTERNO 10L	56,32	112,64
2	UNIVE OLLA DE PRESION SEGURO INTERNO 13L	69,69	139,38
2	TRAMO MASTE ESPATULA CONFITERO	7,95	15,90
		<b>\$ 1.010,03</b>	<b>\$ 2.167,88</b>

#### 4.1.4. Equipos y Suministros de Oficina

Tabla 16: Equipos y Suministros de Oficina

EQUIPOS DE OFICINA			
CANTIDAD	DETALLE	P/UNIT.	TOTAL
2	PAQUETE COMPLETO COMPUTADOR	\$ 650,00	\$ 1.300,00
1	IMPRESORA	\$ 270,00	\$ 270,00
1	TELEFONO	\$ 16,50	\$ 16,50
1	LAMPARA	\$ 24,00	\$ 24,00
			<b>\$ 1.610,50</b>

SUMINISTROS DE OFICINA			
CANTIDAD	DETALLE	P/UNIT.	TOTAL
1	PAPEL BOND RESMA	\$ 3,50	\$ 3,50
1	CARTUCHOS IMPRESIÓN NEGRO	\$ 37,00	\$ 37,00
1	CARTUCHOS IMPRESIÓN COLOR	\$ 42,50	\$ 42,50
1	ESFEROS caja	\$ 7,00	\$ 7,00
			<b>\$ 90,00</b>

#### 4.1.5. Total de Inversión

Tabla 17: Total de Inversión

INVERSIÓN INICIAL	
DESCRIPCIÓN	VALOR
Equipos de cocina	\$ 33.360,56
Cuberteria	\$ 385,25
Bateria de cocina	\$ 2.167,88
Uniformes	\$ 276,50
Publicidad	\$ 355,00
Insumos Limpieza	\$ 79,60
Equipos de oficina	\$ 1.610,50
Suministros de oficina	\$ 90,00
Permisos	\$ 755,00
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 39.080,29</b>

## 4.2. Presupuesto de financiamiento

Tabla 18: Presupuesto de financiamiento

Préstamo	\$ 30.000,00
Interés anual	9,5%
Período del préstamo en años	5
Pago anual deuda	\$ 7.813,09
Pago mensual deuda	\$ 651,09

Año	Pago inicial	Pago anual	Capital	Interes	Saldo
1	\$ 30.000,00	\$ 7.813,09	\$ 4.963,09	\$ 2.850,00	\$ 25.036,91
2	\$ 25.036,91	\$ 7.813,09	\$ 5.434,59	\$ 2.378,51	\$ 19.602,32
3	\$ 19.602,32	\$ 7.813,09	\$ 5.950,87	\$ 1.862,22	\$ 13.651,45
4	\$ 13.651,45	\$ 7.813,09	\$ 6.516,20	\$ 1.296,89	\$ 7.135,24
5	\$ 7.135,24	\$ 7.813,09	\$ 7.135,24	\$ 677,85	\$ -
<b>TOTAL</b>		\$ 39.065,46	\$ 30.000,00	\$ 9.065,46	

## 4.3. Cálculo estimativo de la nómina salarial

Tabla 19: Cálculo estimativo de la nómina salarial

NOMINA SALARIAL	
Posición	Sueldo
Gerente General	\$ 343,40
Administrador	\$ 343,40
Contador	\$ 343,40
Jefe de Producción	\$ 342,65
Cocinero	\$ 342,21
Chofer	\$ 340,00
Publicista	\$ 343,54

ROL DE PAGOS									
Posición	Cant.	Sueldo	12,15%	9,35%	FONDO DE RESERVA	Básico	año/12	15 días	Total Sueldos
			PATRONAL	PERSONAL		13avo	14avo	Vacaciones	
Gerente General	1	\$ 343,40	\$ 41,72	\$ 32,11	\$ 28,62	\$ 343,40	\$ 343,40	\$ 171,70	\$ 382,83
Administrador	1	\$ 343,40	\$ 41,72	\$ 32,11	\$ 28,62	\$ 343,40	\$ 343,40	\$ 171,70	\$ 382,83
Contador	1	\$ 343,40	\$ 41,72	\$ 32,11	\$ 28,62	\$ 343,40	\$ 343,40	\$ 171,70	\$ 382,83
Jefe de Producción	1	\$ 342,65	\$ 41,63	\$ 32,04	\$ 28,55	\$ 342,65	\$ 342,65	\$ 171,33	\$ 382,00
Cocinero	4	\$ 342,21	\$ 41,58	\$ 32,00	\$ 28,52	\$ 342,21	\$ 342,21	\$ 171,11	\$ 1.408,14
Chofer	1	\$ 340,00	\$ 41,31	\$ 31,79	\$ 28,33	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 170,00	\$ 379,04
Publicista	1	\$ 343,54	\$ 41,74	\$ 32,12	\$ 28,63	\$ 343,54	\$ 343,54	\$ 171,77	\$ 382,99
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>		\$ 291,43	\$ 224,27	\$ 199,88	\$ 2.398,60	\$ 2.398,60	\$ 1.199,30	\$ 3.317,68

**4.4. Ventas Estimadas**

Tabla 20: Ventas Estimadas

Ventas desayunos y almuerzos

	CMAX I semestre
	CMAX II semestre

VALE PROMEDIO - VENTAS DESAYUNOS Y ALMUERZOS													
#días trabajados	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	TOTAL ANUAL	
Mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	277200
Cmax	19800	19800	19800	19800	19800	19800	26400	26400	26400	26400	26400	26400	
Ocupación mensual	75%	75%	75%	85%	85%	85%	95%	95%	95%	105%	105%	105%	
Rotación(%ocupación)	14850	14850	14850	16830	16830	16830	25080	25080	25080	27720	27720	27720	
Vale promedio	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	
Venta	\$ 44.550	\$ 44.550	\$ 44.550	\$ 50.490	\$ 50.490	\$ 50.490	\$ 75.240	\$ 75.240	\$ 75.240	\$ 83.160	\$ 83.160	\$ 83.160	\$ 760.320
VMP	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	
Ventas con tarjeta de Crédito	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	
	\$ 22.275	\$ 22.275	\$ 22.275	\$ 25.245	\$ 25.245	\$ 25.245	\$ 37.620	\$ 37.620	\$ 37.620	\$ 41.580	\$ 41.580	\$ 41.580	\$ 380.160

• Ventas eventos

	CMAX I semestre
	CMAX II semestre

VALE PROMEDIO - VENTAS EVENTOS													
#días trabajados	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	TOTAL ANUAL
Mes	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Cmax	11000	11000	11000	11000	11000	11000	13200	13200	13200	13200	13200	13200	145200
Ocupación mensual	75%	75%	75%	110%	110%	110%	85%	85%	85%	125%	125%	125%	
Rotación(%ocupación)	8250	8250	8250	12100	12100	12100	11220	11220	11220	16500	16500	16500	
Vale promedio	\$ 4,50	\$ 4,50	\$ 4,50	\$ 4,50	\$ 4,50	\$ 4,50	\$ 4,50	\$ 4,50	\$ 4,50	\$ 4,50	\$ 4,50	\$ 4,50	
Venta	\$ 37.125	\$ 37.125	\$ 37.125	\$ 54.450	\$ 54.450	\$ 54.450	\$ 50.490	\$ 50.490	\$ 50.490	\$ 74.250	\$ 74.250	\$ 74.250	\$ 648.945
VMP	\$ 11.138	\$ 11.138	\$ 11.138	\$ 16.335	\$ 16.335	\$ 16.335	\$ 15.147	\$ 15.147	\$ 15.147	\$ 22.275	\$ 22.275	\$ 22.275	\$ 194.684
Ventas con tarjeta de Crédito	\$ 27.844	\$ 27.844	\$ 27.844	\$ 40.838	\$ 40.838	\$ 40.838	\$ 37.868	\$ 37.868	\$ 37.868	\$ 55.688	\$ 55.688	\$ 55.688	\$ 486.709

#### 4.5. Gastos de Funcionamiento

Tabla 21: Gastos de Funcionamiento

GASTOS GENERALES													
MES	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total Anual
Rol de Pagos	\$ 3.317,68	\$ 3.317,68	\$ 3.317,68	\$ 3.317,68	\$ 3.317,68	\$ 3.317,68	\$ 3.317,68	\$ 3.317,68	\$ 3.317,68	\$ 3.317,68	\$ 3.317,68	\$ 3.317,68	\$ 39.812,15
Arriendo	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00
Utiles de Oficina	\$ 134,21	\$ 134,21	\$ 134,21	\$ 134,21	\$ 134,21	\$ 134,21	\$ 134,21	\$ 134,21	\$ 134,21	\$ 134,21	\$ 134,21	\$ 134,21	\$ 1.610,50
Utiles de Limpieza	\$ 6,63	\$ 6,63	\$ 6,63	\$ 6,63	\$ 6,63	\$ 6,63	\$ 6,63	\$ 6,63	\$ 6,63	\$ 6,63	\$ 6,63	\$ 6,63	\$ 79,60
Comida de personal	\$ 2	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 5.280,00
Empleados eventuales	\$ 20	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 240,00	\$ 2.640,00
Comisión Tarjetas de Credito	8%	\$ 4.009,50	\$ 4.009,50	\$ 4.009,50	\$ 5.286,60	\$ 5.286,60	\$ 5.286,60	\$ 6.039,00	\$ 6.039,00	\$ 6.039,00	\$ 7.781,40	\$ 7.781,40	\$ 69.349,50
Mantenimiento	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 600,00
Gas	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 50,00	\$ 600,00
Uniformes	\$ 23,04	\$ 23,04	\$ 23,04	\$ 23,04	\$ 23,04	\$ 23,04	\$ 23,04	\$ 23,04	\$ 23,04	\$ 23,04	\$ 23,04	\$ 23,04	\$ 276,50
Cubertería	\$ 32,10	\$ 32,10	\$ 32,10	\$ 32,10	\$ 32,10	\$ 32,10	\$ 32,10	\$ 32,10	\$ 32,10	\$ 32,10	\$ 32,10	\$ 32,10	\$ 385,25
Cartas	\$ 40,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 40,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 80,00
Capacitación	\$ 100,00	\$ -	\$ -	\$ 100,00	\$ -	\$ -	\$ 100,00	\$ -	\$ -	\$ 100,00	\$ -	\$ -	\$ 400,00
Publicidad y mercadeo	\$ 29,58	\$ 29,58	\$ 29,58	\$ 29,58	\$ 29,58	\$ 29,58	\$ 29,58	\$ 29,58	\$ 29,58	\$ 29,58	\$ 29,58	\$ 29,58	\$ 355,00
Permisos y Patentes	\$ 62,92	\$ 62,92	\$ 62,92	\$ 62,92	\$ 62,92	\$ 62,92	\$ 62,92	\$ 62,92	\$ 62,92	\$ 62,92	\$ 62,92	\$ 62,92	\$ 755,00
Agua	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 480,00
Luz	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 480,00
Teléfono	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 240,00
Internet	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 240,00
Pág Web	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 25,00	\$ 300,00
<b>TOTAL GASTOS GENERALES</b>	<b>\$ 8.940,67</b>	<b>\$ 8.800,67</b>	<b>\$ 8.800,67</b>	<b>\$ 10.177,77</b>	<b>\$ 10.077,77</b>	<b>\$ 10.077,77</b>	<b>\$ 11.010,17</b>	<b>\$ 10.870,17</b>	<b>\$ 10.870,17</b>	<b>\$ 12.712,57</b>	<b>\$ 12.612,57</b>	<b>\$ 12.612,57</b>	<b>\$ 124.263,50</b>
<b>TOTAL: Costos + G.G.</b>	<b>\$ 81.675,00</b>	<b>\$ 81.675,00</b>	<b>\$ 81.675,00</b>	<b>\$ 104.940,00</b>	<b>\$ 104.940,00</b>	<b>\$ 104.940,00</b>	<b>\$ 125.730,00</b>	<b>\$ 125.730,00</b>	<b>\$ 125.730,00</b>	<b>\$ 157.410,00</b>	<b>\$ 157.410,00</b>	<b>\$ 157.410,00</b>	<b>\$ 1.409.265,00</b>
<b>UTILIDAD bruta</b>	<b>\$ 72.734,33</b>	<b>\$ 72.874,33</b>	<b>\$ 72.874,33</b>	<b>\$ 94.762,23</b>	<b>\$ 94.862,23</b>	<b>\$ 94.862,23</b>	<b>\$ 114.719,83</b>	<b>\$ 114.859,83</b>	<b>\$ 114.859,83</b>	<b>\$ 144.697,43</b>	<b>\$ 144.797,43</b>	<b>\$ 144.797,43</b>	<b>\$ 1.281.701,50</b>

#### 4.6. Estado de pérdidas y ganancias presupuestado

Tabla 22: Estado de pérdidas y ganancias presupuestado

APERTURA DEL NEGOCIO EN ENERO DEL 2015					
AÑO	2015 - 2016	2016 - 2017	2017 - 2018	2018 - 2019	2019 - 2020
CRECIMIENTO		2,0%	2,5%	3,0%	3,5%
Ventas	\$ 1.409.265,00	\$ 1.437.450,30	\$ 1.444.496,63	\$ 1.451.542,95	\$ 1.458.589,28
(-)Devolucion en ventas	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00	\$ 200,00
Aporte capital	\$ 4.500,00	\$ 4.500,00	\$ 4.500,00	\$ 4.500,00	\$ 4.500,00
Utilidad Bruta	\$ 1.413.565,00	\$ 1.441.750,30	\$ 1.448.796,63	\$ 1.455.842,95	\$ 1.462.889,28
(-)Gastos operacionales	\$ 13.746,47	\$ 13.865,14	\$ 13.894,81	\$ 13.924,47	\$ 13.954,14
G. ventas	\$ 1.800,00	\$ 1.836,00	\$ 1.845,00	\$ 1.854,00	\$ 1.863,00
Luz	\$ 480,00	\$ 489,60	\$ 492,00	\$ 494,40	\$ 496,80
Agua	\$ 480,00	\$ 489,60	\$ 492,00	\$ 494,40	\$ 496,80
Teléfono	\$ 240,00	\$ 244,80	\$ 246,00	\$ 247,20	\$ 248,40
Gas	\$ 600,00	\$ 612,00	\$ 615,00	\$ 618,00	\$ 621,00
G. administrativo	\$ 4.133,38	\$ 4.216,05	\$ 4.236,71	\$ 4.257,38	\$ 4.278,05
sueldos	\$ 3.317,68	\$ 3.384,03	\$ 3.400,62	\$ 3.417,21	\$ 3.433,80
aporte patronal	\$ 515,70	\$ 526,01	\$ 528,59	\$ 531,17	\$ 533,75
suministros de of.	\$ 300,00	\$ 306,00	\$ 307,50	\$ 309,00	\$ 310,50
G. financieros	\$ 7.813,09	\$ 7.813,09	\$ 7.813,09	\$ 7.813,09	\$ 7.813,09
Pago prestamo	\$ 7.813,09	\$ 7.813,09	\$ 7.813,09	\$ 7.813,09	\$ 7.813,09
Utilidad operacional	\$ 1.399.818,53	\$ 1.427.885,16	\$ 1.434.901,82	\$ 1.441.918,48	\$ 1.448.935,14
Utilidad neta del ejercicio	\$ 1.399.818,53	\$ 1.427.885,16	\$ 1.434.901,82	\$ 1.441.918,48	\$ 1.448.935,14

#### 4.7. Conclusiones del plan Financiero

El plan financiero que hemos realizado con cálculos y valores estimados nos ha arrojado resultados favorables, pero se debe tener en cuenta que se han minimizado gastos y restringido la compra de muchos equipos que con el tiempo se adquirirán para una mayor y mejor implementación de la cocina.

## CONCLUSIONES

- Se brindó un servicio que integre buena sazón, nutrición y confianza a todas aquellas personas que nos hayan seleccionado como su proveedor de servicios.
- Realizamos e Inscrimos los contratos de trabajo de todos nuestros empleados y proveedores en el Ministerio de Relaciones Laborales.
- Aumentamos periódicamente las ventas de nuestros productos ofertados.
- Superamos los ingresos planteados en nuestro plan financiero por un correcto manejo y control de la materia prima en los procesos de compras, almacenaje.
- Estuvimos al día con nuestras obligaciones tributarias con el SRI como pagos de RUC, pago de impuestos, presentación de declaraciones.
- Realizamos los pagos de sueldos mínimos, pagos de utilidades, afiliaciones de ley exigidos por el I.E.S.S. (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social) a todos los trabajadores.
- Cumplimos con todas las leyes vigentes a nuestro tipo de empresa y ubicación donde nos encontramos.
- Capacitamos y concientizamos a nuestro personal sobre la importancia del reciclaje
- Usamos materiales e insumos de aseo y limpieza amigables con el medio ambiente en todos los procesos realizados por la empresa.

## RECOMENDACIONES

- Realizar un estudio correcto y continuo de los precios del mercado ya que varían continuamente
- Estudiar a nuestra creciente competencia para estar actualizados con los productos ofertados
- Capacitar continuamente a nuestro personal para crecer juntos como empresa
- Tener una creciente conciencia social y ecologista ya que como empresa productora de alimentos y bebidas vamos a tener gran cantidad de desperdicio, el mismo que deberá correctamente reciclado.
- Almacenar y desechar correctamente los residuos químicos como aceites usados o quemados, productos de aseo, etc.

## BIBLIOGRAFÍA

Administración de AyB. (2012). Administración de alimentos y bebidas: chef ejecutivo. Recuperado el 21 de febrero del 2014 de <http://administraciondeayb.blogspot.com/2012/07/chef-ejecutivo.htm>

Bumeran. (2014). Choferes, en importante empresa de alimentos y bebidas. Recuperado el 21 de febrero del 2014 de <http://www.bumeran.com.ve/empleos/choferes-1001560239.html>

Byron, V. (2014). El ecuador tiene 14.306.876 habitantes. Recuperado el 19 de febrero del 2014 de [http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=25%3Ael-ecuador-tiene-14306876-habitantes&catid=63%3Anoticias-general&lang=es](http://www.inec.gob.ec/inec/index.php?option=com_content&view=article&id=25%3Ael-ecuador-tiene-14306876-habitantes&catid=63%3Anoticias-general&lang=es)

Catering para empresas. (2014). El catering para empresas. Recuperado el 18 de febrero del 2014 de <http://cateringparaempresas.bligoo.com.ar/el-catering-para-empresas#.UwLI7fmHim4>

Ciocolato. (2014). Catering. Recuperado el 21 de febrero del 2014 de <http://www.cateringciocolato.com/catering.htm>

Codificación de la ley de compañías (2014). Recuperado el 18 de febrero del 2014 de Foros Ecuador. p. 17-27 <http://www.forosecuador.ec/>. [http://www.supercias.gob.ec/visorPDF.php?url=bd\\_supercias/descargas/ss/LEY\\_DE\\_COMPANIAS.pdf](http://www.supercias.gob.ec/visorPDF.php?url=bd_supercias/descargas/ss/LEY_DE_COMPANIAS.pdf)

Crece Negocios. (2014). El análisis de la competencia. Recuperado el 19 de febrero del 2014 de <http://www.crecenegocios.com/el-analisis-de-la-competencia/>

Cuervo, J. P. (2014). Historia y desarrollo del catering. Recuperado el 18 de febrero del 2014 de <http://serviciodecatering.obolog.com/historia-desarrollo-catering-2261402>

Definición ABC. (2014). Definición de administrador. Recuperado el 21 de febrero del 2014 de <http://www.definicionabc.com/economia/administrador.php>

Definición.de. (2014). Definición de razón social. Recuperado el 21 de febrero del 2014 de <http://definicion.de/razon-social/>

Google maps. (2014). Parque la carolina, avenue de los shyris, quito, pichincha - google maps. Recuperado el 18 de Febrero del 2014 de <https://maps.google.com.ec/maps?q=Parque+la+Carolina,+Avenue+de+Los+Shyris,+Quito,+Pichincha&hl=es&oq=Parqu&t=m&z=17&lci=weather>

Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual. (2014). Instituto ecuatoriano de la propiedad intelectual » la institución. Recuperado el 21 de febrero del 2014 de <http://www.propiedadintelectual.gob.ec/la-institucion/>

Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC). (2014). Cartografía temática. Recuperado el 19 de febrero del 2014 de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/cartografia-tematica/>

Prains ecuador. (2014). Catering comida para empresas. Recuperado el 21 de febrero del 2014 de <http://www.prainsecuador.com/iniciolucia.html>

Prains ecuador. (2014). Empresas de catering en quito. Recuperado el 21 de febrero del 2014 de <http://www.prainsecuador.com/iniciolunch.html>

Prains ecuador. (2014). Servicios de catering para empresas. Recuperado el 21 de febrero del 2014 de <http://www.prainsecuador.com/iniciobufet.html>

Rp3. (2014). Descripción de funciones - contador general. Recuperado el 21 de febrero del 2014 de [http://www.rp3.com.ec/ayuda/RP3\\_NegociosRetail/RP3\\_ManualFunciones/00600CONTABILIDAD/0601CONTADORGENERAL.htm](http://www.rp3.com.ec/ayuda/RP3_NegociosRetail/RP3_ManualFunciones/00600CONTABILIDAD/0601CONTADORGENERAL.htm)

Rp3. (2014). Descripción de funciones - publicidad - coordinador. Recuperado el 21 de febrero del 2014 de [http://www.rp3.com.ec/ayuda/RP3\\_NegociosRetail/RP3\\_ManualFunciones/01500PUBLICIDAD/1501COORDINADOR.htm](http://www.rp3.com.ec/ayuda/RP3_NegociosRetail/RP3_ManualFunciones/01500PUBLICIDAD/1501COORDINADOR.htm)

Servicios Ciudadanos (2014). Servicios ciudadanos - nuevo proceso luae. Recuperado el 18 de febrero del 2014 de <http://serviciosciudadanos.quito.gob.ec/index.php/noticias/228-nuevo-proceso-luaeb.html>

SRI. (2014). Ruc - servicio de rentas internas del ecuador Recuperado el 21 de febrero del 2014 de <http://www.sri.gob.ec/web/guest/ruc>.

Tramites Ciudadanos. (2014). Trámites ciudadanos. Recuperado el 18 de febrero del 2014 de <http://www.tramitesciudadanos.gob.ec/tramite.php?cd=4140>

Wikipedia. (2014). Catering. Recuperado el 18 de febrero del 2014 de <http://es.wikipedia.org/wiki/Catering>

Wikipedia. (2014). Gerente general. Recuperado el 21 de febrero del 2014 de [http://es.wikipedia.org/wiki/Gerente\\_genera](http://es.wikipedia.org/wiki/Gerente_genera)

Graneventos. (2014). Catering. Recuperado el 19 Marzo 2014 de <http://www.graneventos.info/webantigua/catering.html>

## **ANEXOS**

## Anexo 1: Tabla sectorial de sueldos

RAMA DE ACTIVIDAD ECONÓMICA:

3.- ESTABLECIMIENTOS QUE PRESTAN SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS

CARGO / ACTIVIDAD	ESTRUCTURA OCUPACIONAL	COMENTARIOS / DETALLES DEL CARGO O ACTIVIDAD	CÓDIGO IESS	SALARIO MÍNIMO SECTORIAL 2014
ADMINISTRADOR CERTIFICADO (Establecimientos categoría Lujo)	A1	INCLUYE: GERENTE (Establecimientos categoría Lujo); SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS	1608552002373	344,42
ADMINISTRADOR CERTIFICADO (Establecimientos categoría Primera)	A1	INCLUYE: GERENTE (Establecimientos categoría Primera); SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS	1608552002374	344,08
ADMINISTRADOR CERTIFICADO (Establecimientos categoría Segunda)	A1	INCLUYE: GERENTE (Establecimientos categoría Segunda); SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS	1608552002375	343,74
ADMINISTRADOR CERTIFICADO (Establecimientos categoría Tercera y Cuarta)	A1	INCLUYE: GERENTE (Establecimientos categoría Tercera y Cuarta); SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS	1608552002376	343,40
SUBADMINISTRADOR (Establecimientos categoría Lujo)	B1	INCLUYE: SUBGERENTE (Establecimientos categoría Lujo); SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS	1608552002377	344,08

RAMA DE ACTIVIDAD ECONÓMICA:

4.- SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN: ABASTECIMIENTO DE COMIDA POR ENCARGO

CARGO / ACTIVIDAD	ESTRUCTURA OCUPACIONAL	COMENTARIOS / DETALLES DEL CARGO O ACTIVIDAD	CÓDIGO IESS	SALARIO MÍNIMO SECTORIAL 2014
CHEF	B1		1608552090373	343,98
SOUS CHEF	B2		1608552090374	343,54
SUPERVISOR O COORDINADOR EVENTOS	B2		1608552090375	343,54
JEFE DE PARTIDA DE COCINA	C1		1608552090376	342,65
COCINERO POLIVALENTE	C2		1608552090377	342,21
COCINERO DE COCINA FRÍA O CALIENTE	C2		1608552090378	342,21

## Anexo 2: Licencia Metropolitana Única

## SOLICITUD PARA OBTENER LA LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS



TIPO DE PROCEDIMIENTO:	Emisión LUAE	Cambio de Actividad Económica
	Renovación LUAE	Cambio de Propietario
	Inclusión Autorización Administrativa	Cambio de dirección del establecimiento

Denominación o Nombre Comercial: \_\_\_\_\_ Patente actual No. \_\_\_\_\_  
 RUC No. \_\_\_\_\_ Fecha Inicio actividad económica: dd/mm/aaaa Establecimiento No. \_\_\_\_\_  
 Predio No. \_\_\_\_\_ Licencia Única de Funcionamiento No. \_\_\_\_\_ Establecimiento: Principal   
 Actividad Económica: \_\_\_\_\_ Establecimiento: Sucursal

<b>PERSONA NATURAL</b> Nombres y Apellidos: _____ C.C. / Pasaporte: _____ Obligado a llevar contabilidad: SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> <b>PARA ARTESANOS CALIFICADOS:</b> Acuerdo Ministerial No. _____ Calificación Artesanal No. _____ Fecha de expedición: dd/mm/aaaa	<b>PERSONA JURÍDICA</b> Razón Social: _____ Nombres y Apellidos del Rep. Legal: _____ No. C.I. o Pasaporte Representante Legal: _____ Fecha de nombramiento del representante legal: dd/mm/aaaa No. Resolución Super Intendencia de Compañías/Bancos (Si aplica): _____ Fecha Constitución: dd/mm/aaaa Fecha Resolución: dd/mm/aaaa Capital suscrito: dd/mm/aaaa
--	---

<b>INFORMACIÓN PARA CATEGORIZACIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA</b>	
<b>BOMBEROS (Factores riesgo)</b> Área del local (m <sup>2</sup> ): _____ Material que utiliza o almacena: <input type="checkbox"/> Madera, papel, ropa, similares <input type="checkbox"/> Materiales y objetos explosivos <input type="checkbox"/> Líquidos o gases inflamables <input type="checkbox"/> Productos almacenados en palets de madera o cartón corrugado. <input type="checkbox"/> GLP (Cilindro de gas) No. de 15kg _____ No. de 30kg _____ Total cilindros _____ <b>TURISMO</b> <input type="checkbox"/> Agencias de viaje <input type="checkbox"/> Transporte Turístico <input type="checkbox"/> Alojamiento <input type="checkbox"/> Alimentos y bebidas Categoría Turística: _____ No. Personas que trabajan: _____ Albero: _____ <input type="checkbox"/> Materias Combustibles y Peróxidos orgánicos <input type="checkbox"/> Materias Tóxicas y Materias Infectuosas <input type="checkbox"/> Materiales radiactivos y/o Materias corrosivas <input type="checkbox"/> Otros artículos combustibles almacenados o utilizados en la fabricación.	<b>AMBIENTE</b> Descripción detallada promedio de: Consumo de agua: m <sup>3</sup> /mes _____ Consumo de energía eléctrica: kWh/mes _____ Consumo de combustibles líquidos: Gal/mes _____ Almacenamiento de combustibles líquidos: Gal/mes _____ Descripción detallada de residuos generados: Residuos Orgánicos: Kg/afe _____ Residuos sólidos generados en el establecimiento: Kg/afe _____ Material reciclable: Kg/afe _____ Residuos líquidos de sustancias químicas: Kg/afe _____ Residuos biohazardos generados en el establecimiento: Kg/afe _____ Aceites, grasas, hidrocarburos volátiles: Kg/afe _____ Otros: Kg/afe _____ Días de funcionamiento (mañana con una X): _____ Noches de funcionamiento (mañana con una X): _____ Otros: <input type="checkbox"/> Vespertino: <input type="checkbox"/> Nocturno: <input type="checkbox"/>
<b>SALUD ( Competencias A.M. 719 / R.D. 182 / 06-01-2006)</b> <input type="checkbox"/> Salas de cine <input type="checkbox"/> Salones de juegos electrónicos <input type="checkbox"/> Salones de billar y billares <input type="checkbox"/> Estadios o Coliseos <input type="checkbox"/> Clubes deportivos privados <input type="checkbox"/> Pistas de tenis <input type="checkbox"/> Recolección de Basura	

**IDENTIFICACION DE ACTIVIDAD ECONÓMICA (ROTULACIÓN)**  
 (Cuyo fin exclusivo es la divulgación y promoción de la identificación o localización del establecimiento).  
**LEYENDA**  
 Largo \_\_\_\_\_ Ancho \_\_\_\_\_ Altura sobre el nivel de la acera \_\_\_\_\_ Tipo de material \_\_\_\_\_  
 Ubicación del rótulo \_\_\_\_\_ Local \_\_\_\_\_  
 Tamaño de la fachada \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>  Propio  
 Adosado a la fachada frontal \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup>  Arrendado  
 Adosado a la pared medianera \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup> \_\_\_\_\_  
 Adosado a la pared lateral \_\_\_\_\_ m<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

**DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO**

Parroquia \_\_\_\_\_ Calle principal \_\_\_\_\_ Número \_\_\_\_\_ Calle secundaria \_\_\_\_\_  
 Edificio \_\_\_\_\_ Piso \_\_\_\_\_ Oficina / Departamento \_\_\_\_\_ Sector o Referencia para ubicación \_\_\_\_\_  
 Teléfono 1 \_\_\_\_\_ Teléfono 2 \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_ Horario de su preferencia para visita de inspecciones \_\_\_\_\_

<b>* DECLARACIÓN JURADA / PETICIÓN DE INSPECCIÓN</b> DECLARO BAJO JURAMENTO, que la información consignada es verídica y corresponde a la realidad, que actúo de buena fe y que: (1) cumplo con la Ordenanza 308 sancionada el 31 de marzo de 2010, que establece el régimen administrativo de la LUAE; (2) cumplo con las Reglas Técnicas aplicables a la actividad económica para la cual solicito licenciamiento; y, que constan determinadas en los Anexos siguientes de la Ordenanza: 1 (en materia de compatibilidad y uso de suelo); 2 (en materia de sanidad); 3 (en materia de seguridad y prevención de incendios); 4 (en materia de publicidad exterior "rótulo"); 5 (en materia ambiental); 6 (en materia de turismo, para el caso de actividades económicas del sector turístico). Entiendo todas las facilidades necesarias a los órganos de control, funcionarios competentes y entidades colaboradoras, para el ejercicio de las potestades de control, INSPECCIÓN y la verificación del cumplimiento de las Reglas Técnicas y de ser el caso adjuntaré información específica.	<b>CROQUIS DE UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO</b> Dibuje con las mejores referencias posibles la ubicación del establecimiento, identifique calles, avenidas, edificios, etc.
---	--

Yo, \_\_\_\_\_ (partedor) del documento de identificación No. \_\_\_\_\_, por mis propios derechos (o en legal representación de la persona jurídica identificada (hechas arriba) (singo o sociedad)), de la LUAE, se entiendo otorgada dejando a salvo las potestades de la autoridad pública y los derechos de terceros, y no podrá ser inculcado para excluir o disminuir la responsabilidad en que hubiere incurrido en el ejercicio de la actividad económica autorizada; y (2) que la LUAE podrá ser extinguida en cualquier momento por la Autoridad Administrativa Otorgante, cuando hubiere sido otorgada sin cumplir con los requisitos establecidos en las normas administrativas o Reglas Técnicas que la hubieran sido aplicables; por lo cual, en caso de que se denunciara a través de los procedimientos de verificación y control de que he proporcionado información no verídica, la LUAE podrá ser extinguida, de oficio o a petición de parte, independientemente de la imposición de sanciones a que hubiere lugar.  
 Nota: La información presentada no podrá tener enmendaduras o corrección alguna.

FRMA TITULAR LUAE / REPRESENTANTE LEGAL	FRMA RESPONSABLE (SERVIDOR MUNICIPAL)
C.C. / PASAPORTE	NOMBRE RESPONSABLE (SERVIDOR MUNICIPAL)
FECHA (dd/mm/aaaa)	

Formulario gratuito \* El presente formulario se constituye en una Declaración Jurada en el caso en que la información registrada genere el Procedimiento Administrativo Simplificado; caso contrario para los Procedimientos Administrativos Ordinarios y Especial se define como una solicitud de Inspección y presentación de información respectivamente. Página 1/2

## Anexo 3: Cotización el Uniforme

**El Uniforme**

Quicentro

Linea completa para todo trabajo

**004-001-0002238**

CODIGO CLIENTE : 74039

FECHA : Lunes, Enero13 de 2014

EMPRESA :

R.U.C. / CEDULA : 1722957113

DIRECCION :

TELEFONO: P593A02T2661660

ATENCIÓN:

FAX: PAT

E-MAIL: N/D

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

SUBTOTAL ANTES DEL IVA	\$	69.05
DESCUENTO	\$	0.00
SUBTOTAL CON IVA	\$	69.05
SUBTOTAL SIN IVA	\$	0.00
I. V. A	\$	10.69
TOTAL A PAGAR	\$	99.73

PLAZO DE ENTREGA : STOCK ENTREGA INMEDIATA

/ o 15 DIAS LABORABLES

FORMA DE PAGO: DE CONTADO

/ 60% AL CONTRATO Y 40% CONTRA ENTREGA

VALIDEZ DE LA PROFORMA: 8DIAS

CHEQUE A NOMBRE DE: EL UNIFORME

PARA DEPOSITOS O TRANSFERENCIAS: PRODUBANCO CUENTA CORRIENTE No: 02050014176

A PARTIR DE LA TALLA XL(42) SE INCREMENTARA 1 DOLAR POR TALLA

Observaciones

  
 PRISCILA TUL

\*MATRIZ Juan Severino E8-58(135) y Av. 6 de Diciembre Plaza Argentina Telef: 223-9616 / 254-6500

\*QUICENTRO SHOPPING Telef: 246-1917 \* C.C.VILLA CUMBAYA telef: 289-2922

\*C.C. EL BOSQUE Telef: 226-0451 \* SAN LUIS SHOPPING Telef: 209-0116

www.eluniforme.com.ec e-mail: eluniforme@punto.net.ec

## Anexo 4: Cotización AGROindustrias

ARTICULOS		PRECIO UNITARIO	VALOR
1.00	17GM-12A	1,636.99	1,636.99
1.00	08FTT300-01	7,375.20	7,375.20
1.00	72H670FA-C	3,405.14	3,405.14
1.00	46GBFC-0259	2,318.40	2,318.40
1.00	02F4D0-I	1,663.98	1,663.98
<b>TOTAL</b>			<b>16,400.72</b>
<b>FORMA DE PAGO</b>		<b>FECHA DE ENTREGA</b>	<b>OFERTA VALIDA</b>
Contado		INMEDIATO	15 DIAS
<b>OBSERVACIONES</b>		<b>ATENTAMENTE</b>	
PRECIOS INCLUYEN I.V.A		ILEANA GONZALEZ	
ORIGINAL: CLIENTE - COPIA VERDE: ENDOX - COPIA AMARILLA: ARCHIVO - SIN DERECHO A CREDITO TRIBUTARIO		AGROINDUSTRIAS WARSA COMPAÑIA ANONIMA	


**AGROindustrias**

 Equipos industriales de cocina  
 RUC 0990145647001

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

N°

5340

Fecha:

Ruc:

Cliente:

Dirección: VARIOS

Teléfono:

PROFORMA

ugolini

by Línea Blanca

A

Korin

Omega

Hamma

HARVESTER

TEDESCO

K

Hardman

METWISA

DAK

Celpoor

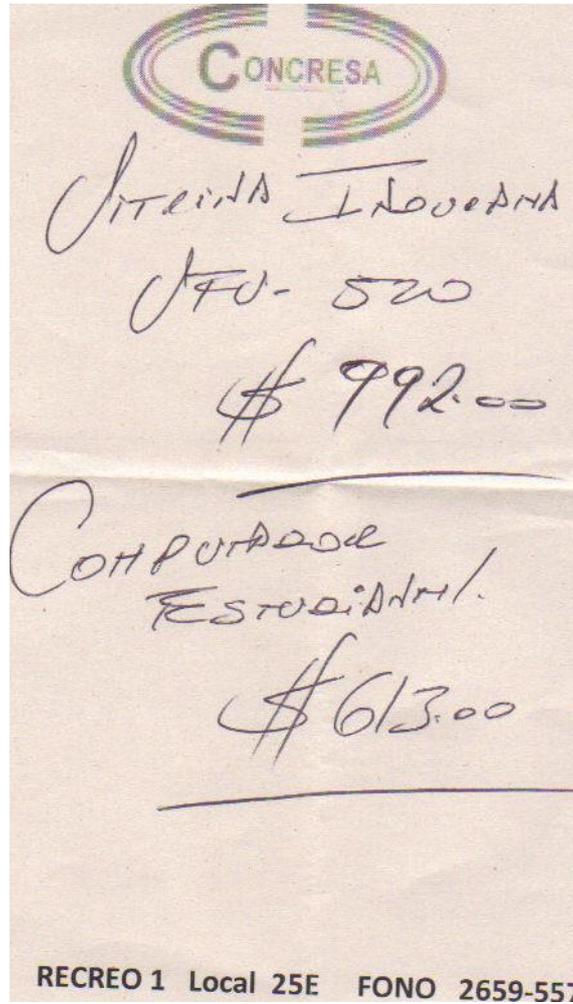
BRAESI

PROGAS

CROYDON

PAGANI

Anexo 5: Cotización Concreta



## Anexo 6: Cotización Super pa-co

**Super pa-co**  
 Lo mejor en papelería y tecnología  
 Av. Colón E4-81 y 9 de Octubre / P.O. Box 17-01-1313  
 Telf.: +593 2 3997 500 • Fax: +593 2 2521667  
 www.superpa-co.com  
 QUITO - ECUADOR

**PROFORMA: 012-002-000005832**  
**RUC : 1790040275001**  
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL Resol.: 5368 del 02/06/1995  
 Fecha : 24 DE ENERO DEL 2014  
 Fecha Entrega: DE MES: DEL  
 Emision Sist.: 14/01/24 13:50:46  
 No. Control : 16-PR-00005832  
 Cliente :  
 Direccion :  
 Telefono : 0 Ciudad :  
 RUC/Cedula :

Razon Social : PA.CO Comercial e Industrial S.A.  
 Direccion : AV. COLON E4-81 Y AV. 9 DE OCTUBRE  
 Almacen : PA-CO RECREO  
 Direccion : AV. MALDONADO 14-229 Y PUJILI CC. RECREO LC.111  
 Telefonos : 2612667 0  
 QUITO

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

Pagina: 1 de 1

SC.COD. BARRAS	PRODUCTO/REFERENCIA	MARCA	CANTIDAD	UNI	T.PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL	OBSE
1 0010343905917	IMPRESORA M205 INKJET MULTIFUNCION WIREL EPSON ESS MONOCROMATICA TINTA CONTIN		1.00	UN	2 307.45000	307.45	
2 4717276753764	COMBO ACER: AK3470 CPU AMD E3200 500GB 3 ACER GB W7H		1.00	UN	2 540.00000	540.00	
PROCESADOR AMD E3200 500GB,3GB,WINDOMS 7 HOME BASIC,TARJETA GRAFICA NVIDIA GEFORCE 9200, INCLUYE MONITOR ACER 18.5PLG, INCLUYE TECLADO Y MOUSE							

ADQUIRIENTE

Esta proforma tiene validez solo con el sobre, firma del vendedor y sello de PA.CO Comercial e Industrial S.A.  
 En el caso de existir cambios de precios por nuestros proveedores y/o modificaciones cambiarias oficiales que afecten al costo de la mercadería, nos veremos obligados a actualizar precios en el momento de la facturación previo su conocimiento.  
 VALIDEZ OFERTA: 8 DIAS

  
 SUBTOTAL : 847.45  
 TARIFA 0% : .00  
 TARIFA 12% : 847.45  
 I V A 12% : 101.69  
 TOTAL \$: 949.14

## Anexo 7: Cotización Montero

## INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO  
 SUCURSAL RECREO  
 Maldonado 136 Centro Comercial El Recreo  
 Segunda etapa junto a los chinos  
 Telefonos: 02-2610 390  
 Ruc: 1792144566001

**PROFORMA**  
**002-001-000003285**  
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
 Según Resolución No.826  
 del 22/12/2009

FECHA: 22/FEB/2014 PEDIDO No: 002-001-000003285  
 CLIENTE: CARDENAS PAREDES JORGE DAVID PAGO: CONTADO  
 RUC: 1722648811 VENDEDOR: EDGAR GUEVARA  
 DIRECCION: CDL MEXICO  
 CIUDAD: PICHINCHA- QUITO  
 TELEFONO: 0987069982  
 OBSERV.:

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
1,00	7860888810256	ONIX PINZA MULTIUSO ACERO INOXIDABLE 16P	2,70	0,00	2,70
1,00	7860888302121	ONIX PINZA GRANDE MULTIUSO ACERO INOXID	2,39	0,00	2,39
1,00	4891342961069	SUNNE CAJA DISPENSADORA X 6	31,89	0,00	31,89
1,00	7861080610946	INDAL MOLDE CAKE PLANO - 10 LTS.- 36CM D	8,75	0,00	8,75
1,00	7861080610939	INDAL MOLDE CAKE PLANO - 4.50 LTS.- 30CM	4,65	0,00	4,65
1,00	7806810200042	ILKO MOLDE DE HOJA	4,56	0,00	4,56
1,00	7806810200028	ILKO MOLDE PARA BIZCOCHO REDONDO 26CM.	4,29	0,00	4,29
1,00	7702110210029	ALUMI PAPEL DE ALUMINIO INSTITUCIONAL 30	34,47	0,00	34,47
1,00	4891342813818	SUNNE CALENTADOR SOPA ELECTRICO	184,95	0,00	184,95
1,00	7861182800672	MONTE DA.GR CHAFING DISH CON 2 QUEMADORE	80,35	0,00	80,35
1,00	4571221646606	GENER OLLA A PRESION DE 36 LTRS.	191,33	0,00	191,33
1,00	7861141333746	WIKIN SARTEN ACERO INOXIDABLE DIA32CMXAL	51,03	0,00	51,03
1,00	7702561238009	UNIVE OLLA DE PRESION SEGURO INTERNO 8Lt	50,98	0,00	50,98
1,00	7702561231000	UNIVE OLLA DE PRESION SEGURO INTERNO 10L	56,32	0,00	56,32
1,00	7702561230003	UNIVE OLLA DE PRESION SEGURO INTERNO 13L	69,69	0,00	69,69
1,00	7891112084735	TRAMO MASTE ESPATULA CONFITERO	7,95	0,00	7,95

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias  
 TOTAL A PAGAR: ochocientos ochenta con 64/100  
 DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO  
 Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ

SUBTOTAL 1	786,30
DSCTO.	0,01
SUBTOTAL 2	786,30
IVA 0%	0,00
IVA 12%	94,35
TOTAL USD	880,64

RECIBIDO POR:

ELABORADO POR:

## INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO  
 SUCURSAL RECREO  
 Maldonado 135 Centro Comercial El Recreo  
 Segunda etapa junto a los cines  
 Telefonos: 02-2610 990  
 Ruc: 1792144566001

**PROFORMA**  
**002-001-000003286**  
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
 Según Resolución No.825  
 del 22/12/2009

FECHA: 22/FEB/2014 PEDIDO No: 002-001-000003286  
 CLIENTE: CARDENAS PAREDES JORGE DAVID PAGO: CONTADO  
 RUC: 1722648811 VENDEDOR: EDGAR GUEVARA  
 DIRECCION: CDL MEXICO  
 CIUDAD: PICHINCHA- QUITO  
 TELEFONO: 0987069982  
 OBSERV.:

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
1,00	7891112024182	TRAMO POLYW ESPATULA 7	4,62	0,00	4,62
1,00	7891112054004	TRAMO MASTE ESPATULA CONFITERO	7,96	0,00	7,96
1,00	7891112084728	TRAMO MASTE ESPATULA CONFITERO	5,96	0,00	5,96
1,00	7891112054240	TRAMO MASTE CORTADOR PIZZA	12,38	0,00	12,38
1,00	7861182802935	GENER BROCHA DE SILICON AMA -NJ-RJ	3,41	0,00	3,41
1,00	7861182803451	GENER CUCHARADE SILICON PARA REPOSTERIA	4,39	0,00	4,39
1,00	8850338020285	GENER FLAMEADOR A GAS RECARGABLE	12,76	0,00	12,76
1,00	7891112054295	TRAMO MASTE RASPADOR 4IN.X6IN.	8,62	0,00	8,62
1,00	7861032810721	KITCH SOPORTE GIRATORIO DE ALUMINIO ALTO	41,43	0,00	41,43
1,00	7861032813814	KITCH SOPORTE GIRATORIO DE ALUMINIO ALTO	30,00	0,00	30,00
1,00	7861141336105	MONTE GUANTE MEDIUM VINIL 10 UNI.	1,00	0,00	1,00
1,00	7895707199835	MONTE ME.SI LICUADORA INDUSTRIAL 6L COD.	449,88	0,00	449,88
1,00	7895707199859	MONTE ME.SI LICUADORA INDUSTRIAL 10L COD	465,12	0,00	465,12
1,00	7861141312789	SH.LI BATIDORA 25 LT 110V CON TIMER -1 T	1.503,76	0,00	1.503,76
1,00	050946970226	KI.AI BATIDORA PROFESIONAL 600 5,6 LITRO	468,75	0,00	468,75
1,00	7861141327905	MONTE REDECILLA NYLON PARA SUJETAR EL CA	2,67	0,00	2,67

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias  
 TOTAL A PAGAR: tres mil trescientos ochenta y cinco con 43/100  
 DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO  
 Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ

SUBTOTAL 1	3.022,71
DSCTO.	0,00
SUBTOTAL 2	3.022,71
IVA 0%	0,00
IVA 12%	362,72
TOTAL USD	3.385,43

RECIBIDO POR: ELABORADO POR:

## INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO  
SUCURSAL RECREO  
Maldonado 136 Centro Comercial El Recreo  
Segunda etapa junto a los cines  
Teléfono: 02-2510 990  
Ruc: 1792144566001

**PROFORMA**  
**002-001-000003284**  
CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
Segun Resolución No.525  
del 22/12/2009

FECHA: 22/FEB/2014 PEDIDO No: 002-001-000003284  
CLIENTE: CARDENAS PAREDES JORGE DAVID PAGO: CONTADO  
RUC: 1722648811 VENDEDOR: EDGAR GUEVARA  
DIRECCION: CDL MEXICO  
CIUDAD: PICHINCHA- QUITO  
TELEFONO: 0987069982  
OBSERV.:

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
1,00	7861080600633	INDAL BANDEJA DE ALUMINIO 30 X 40CM. - 6	17,47	0,00	17,47
1,00	7861080600640	INDAL BANDEJA DE ALUMINIO 35 X 50CM. - 1	26,52	0,00	26,52
1,00	6954879201287	GENER PEORINI CUCHARA PARA SERVIR	2,54	0,00	2,54
1,00	7896042026039	PLASU RECIPIENTE CUADRADO	2,05	0,00	2,05
1,00	4891342413629	SUNNE CUCHARON 40.5CM	11,48	0,00	11,48
1,00	7891112055063	TRAMO UTILI ESPATULA NYLON NEGRO	1,37	0,00	1,37
1,00	4891342413063	SUNNE ESPUMADERA	11,48	0,00	11,48
1,00	6926986810195	ONIX CUCHARETA DE ACERO INOXIDABLE	2,23	0,00	2,23
1,00	7891116078846	TRAMO BOWL PARA PREPARACION EN ACERO INO	15,40	0,00	15,40
1,00	7891116078853	TRAMO BOWL PARA PREPARACION EN ACERO INO	19,75	0,00	19,75
1,00	7702073135476	IMUSA BANDEJA PLASTICA RECTANGULAR L46.	4,59	0,00	4,59
1,00	7702073220592	IMUSA SALGERO FRASCO GRANDE 0.3 LTRS.	0,54	0,00	0,54
1,00	6931833284562	GENER JB TAZON 14.8Lt.	16,33	0,00	16,33
1,00	7891116078709	TRAMO BANDEJA RECTANGULAR	22,07	0,00	22,07
1,00	4891342941184	SUNNE BANDEJA RECTANGULAR ANTIDESLIZANTE	15,50	0,00	15,50
1,00	7861141338956	ORTUN CONSOMERO ACERO INOXIDABLE	1,95	0,00	1,95

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias  
TOTAL A PAGAR: ciento noventa y uno con 81/100  
DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO  
Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ

SUBTOTAL 1	171,27
DSCTO.	0,01
SUBTOTAL 2	171,27
IVA 0%	0,00
IVA 12%	20,55
TOTAL USD	191,81

RECIBIDO POR:

ELABORADO POR:

## INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO  
 SUCURSAL RECREO  
 Maldonado 136 Centro Comercial El Recreo  
 Segunda etapa junto a los ches  
 Telefonos: 02-3510 990  
 Ruc: 1792144566001

**PROFORM**  
**002-001-0000**  
 CONTRIBUYENTE ESPE  
 Segun Resolucion No.824  
 del 22/12/2009

FECHA: 22/FEB/2014 PEDIDO No: 002-001-000003283  
 CLIENTE: CARDENAS PAREDES JORGE DAVID PAGO: CONTADO  
 RUC: 1722648811 VENDEDOR: EDGAR GUEVARA  
 DIRECCION: CDL MEXICO  
 CIUDAD: PICHINCHA- QUITO  
 TELEFONO: 0987069982  
 OBSERV.:

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
1,00	7861026910635	UM.EC CALDERO RECORTADO 60CM. 164.40 LTR	230,32	0,00	230,32
1,00	7861026910628	UM.EC CALDERO RECORTADO 50CM.	129,65	0,00	129,65
1,00	7861026910611	UM.EC CALDERO RECORTADO 45CM.	93,97	0,00	93,97
1,00	7861026910598	UM.EC CALDERO RECORTADO 36CM.	56,07	0,00	56,07
1,00	7891112053403	TRAMO MASTE CUCHILLO PARA CARNE PROFESIO	12,84	0,00	12,84
1,00	7891112053069	TRAMO MASTE CUCHILLO CHEF CEBOLLERO PROF	9,15	0,00	9,15
1,00	7891112053557	TRAMO MASTE CUCHILLO PARA LEGUMBRES PROF	2,90	0,00	2,90
1,00	801698259103	ALEGA NSF TABLA PARA PICAR MEDIA DENSID	15,83	0,00	15,83
1,00	801698259134	ALEGA NSF TABLA PARA PICAR MEDIA DENSIDA	22,19	0,00	22,19
1,00	7806810243025	ILKO PELADOR PARA VERDURAS MANGO NEGRO C	2,56	0,00	2,56
1,00	7891112053809	TRAMO MASTER CHAIRA ESTRIADA 12 IN	13,43	0,00	13,43
1,00	7861026911892	UM.EC PAILA RECORTADA 36CM.	20,41	0,00	20,41
1,00	7861026911915	UM.EC PAILA RECORTADA 50CM.	49,59	0,00	49,59
1,00	7861026911922	UM.EC PAILA RECORTADA 60CM.	67,56	0,00	67,56
1,00	7891112091207	TRAMO NAPOL SARTEN WOK ANTIADHERENTE SIN	30,35	0,00	30,35
1,00	7861026921945	UM.EC SARTEN BAVIERA SIN TAPA 28CM.	11,99	0,00	11,99

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias  
 TOTAL A PAGAR: ochocientos sesenta y uno con 4/100  
 DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO  
 Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ

SUBTOTAL 1	768,81
DSCTO.	0,02
SUBTOTAL 2	768,81
IVA 0%	0,00
IVA 12%	92,25
TOTAL USD	861,04

RECIBIDO POR:

ELABORADO POR:

## INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO  
 SUCURSAL RECREO  
 Maldonado 136 Centro Comercial El Recreo  
 Segunda etapa junto a los aires  
 Telefonos: 02-2610360  
 Ruc: 1792144566001

## PROFORMA

002-001-000003:  
 CONTRIBUYENTE ESPECIAL  
 Segun Resolucion No.826  
 del 22/12/2009

FECHA: 22/FEB/2014 PEDIDO No: 002-001-000003287  
 CLIENTE: CARDENAS PAREDES JORGE DAVID PAGO: CONTADO  
 RUC: 1722648811 VENDEDOR: EDGAR GUEVARA  
 DIRECCION: CDL MEXICO  
 CIUDAD: PICHINCHA- QUITO  
 TELEFONO: 0987069982  
 OBSERV.:

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
1,00	414050003580	CATER CUCHILLO PARA MANTEQUILLA X 12un.	7,84	0,00	7,84
1,00	7466254269878	CATER CUCHILLO ENTRADAS X 12un.	10,24	0,00	10,24
1,00	7466254269861	CATER TENEDOR ENTRADAS X 12un.	7,52	0,00	7,52
1,00	7466254269892	CATER CUCHARA DE POSTRE X 12un.	7,25	0,00	7,25
1,00	7466254269908	CATER CUCHARA DE TINTO X 12un.	5,53	0,00	5,53
1,00	7466254269854	CATER CUCHARA DE CAFE X 12un.	6,20	0,00	6,20
1,00	7466254269847	CATER TENEDOR DE MESA X 12un.	8,92	0,00	8,92
1,00	7466254269823	CATER CUCHARA SOPERA X 12un.	8,92	0,00	8,92
1,00	414050003490	CATER CUCHILLO DE CARNE X 12un.	14,63	0,00	14,63
1,00	7891112024472	TRAMO UTILI SACACORCHO	17,29	0,00	17,29
1,00	7806810223003	ILKO RALLADOR 4 LADOS ACERO INOX DESIGN	6,94	0,00	6,94
1,00	7891112062238	TRAMO UTILI MINI RALLADOR	4,33	0,00	4,33
1,00	7891112062337	TRAMO UTILI MINI RALLADOR	4,33	0,00	4,33
1,00	834742004121	WESTO TAPETE PARA HORNEAR DE SILICON 27.	30,61	0,00	30,61
1,00	6969135602074	GENER TAPETE PARA HORNEAR DE SILICON 60X	24,23	0,00	24,23
1,00	7891112054226	TRAMO MASTE ESPATULA PARA FRITURA 9IN.X3	8,31	0,00	8,31

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 dias  
 TOTAL A PAGAR: ciento noventa y tres con 87/100  
 DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO  
 Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ

SUBTOTAL 1	173,09
DSCTO.	-0,01
SUBTOTAL 2	173,09
IVA 0%	0,00
IVA 12%	20,77
TOTAL USD	193,87

RECIBIDO POR:

ELABORADO POR:

## INSUMOS PROFESIONALES INSUPROF CIA. LTDA.

ALMACENES MONTERO  
 SUCURSAL RECREO  
 Maldonado 136 Centro Comercial El Recreo  
 Segunda etapa junto a los cines  
 Teléfonos: 02-2610 990  
 Ruc: 1792144566001

**PROFORM**  
 002-001-00000  
 CONTRIBUYENTE ESPEI  
 Segun Resolución No. 626  
 del 22/12/2009

FECHA: 22/FEB/2014 PEDIDO No: 002-001-000003288  
 CLIENTE: CARDENAS PAREDES JORGE DAVID PAGO: CONTADO  
 RUC: 1722648811 VENDEDOR: EDGAR GUEVARA  
 DIRECCION: CDL MEXICO  
 CIUDAD: PICHINCHA- QUITO  
 TELEFONO: 0987069982  
 OBSERV.:

CANTIDAD	CODIGO	DETALLE	P/UNIT.	DSTO.	TOTAL
1,00	7891112054165	TRAMO MASTE ESPATULA PARA HAMBURGUESA 7I	9,43	0,00	9,43
1,00	7895707196490	MONTE ME.SI EXPRIMIDOR DE CITRICOS COMER	202,02	0,00	202,02
1,00	7861141317456	MONTE ME.SI PROCESADOR DE ALIMENTOS CON	2.775,16	0,00	2.775,16
1,00	037988910151	PANAS MICROONDAS COMERCIAL EN ACERO INOX	599,95	0,00	599,95
1,00	7895707364097	SKYM LAMINADORA DE MASA SKYPAN COD 36409	1.277,65	0,00	1.277,65
1,00	871630155152	GENER PIEDRA DE 2 GRANOS PARA AFILAR CUC	1,07	0,00	1,07

TIEMPO DE VALIDEZ: 8 días  
 TOTAL A PAGAR: cinco mil cuatrocientos cuarenta y nueve con 11/100  
 DOCUMENTO SIN VALOR TRIBUTARIO  
 Forma de pago: Efectivo o Cheque a nombre de INSUPROF CIA. LTDA. - MATRIZ

SUBTOTAL 1	4.865,28
DSCTO.	-0,00
SUBTOTAL 2	4.865,28
IVA 0%	0,00
IVA 12%	583,83
TOTAL USD	5.449,11

RECIBIDO POR: ELABORADO POR:

## Anexo 8: Cotización ContiPrint



N° 100

**PROFORMA**

FECHA: QUITO, 21 DE FEBRERO DEL 2014  
 CLIENTE: JORGE CARDENAS  
 TELÉFONO: 2471662  
 DIRECCION: CARCELEN

CONTIPRINT PONE A SU DISPOSICION NUESTRO SISTEMA DE ROTULACION E IMPRESIÓN DIGITAL, SOBRE LONA Y VINIL PARA INTERIORES Y EXTERIORES. NUESTRA ACTIVIDAD COMPRENDE TODOS LOS TRABAJOS RELACIONADOS CON EL MUNDO DE LA GIGANTOGRAFIA; IMAGEN, DISEÑO, FABRICACION, REPARACION Y MANTENIMIENTO.

**DETALLES****ESPECIFICACION DEL PRODUCTO:**

MEDIDAS	UNIDADES/M2	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
SEÑALETICAS ACRILICO	10	10.00	100.00
SEÑALETICAS CINTRA	10	4.00	40.00
1000 TARJETAS PRESENTACION DOBLE LADO	1	40.00	40.00
1000 VOLANTES UN LADO A5	1	65.00	65.00
1000 VOLANTES DOBLE LADO A5	1	75.00	75.00
<b>LETRAS EN BLOQUE ACRILICO O ACERO INOXIDABLE</b>			
1) 34CM ALTURA	1	85.00	85.00
BANNER EN x (060 X 160) 720 DPI	1	25.00	25.00
BANNER EN x (060 X 160)1440 DPI	1	30.00	30.00
ROLL UP 080 X 200 720 DPI	1	50.00	50.00
ROLL UP 080 X 200 1440 DPI	1	65.00	65.00
IMPRESION 720 DPI POR CADA METRO CUADRADO			7.00
IMPRESION 1440 DPI POR CADA METRO CUADRADO			12.00
LETRERO EN ACRILICO CON LUZ			120.00

TIEMPO DE ENTREGA: A CONVENIR  
 FORMA DE PAGO: 50% AL INICIO Y 50% AL FINALIZAR EL TRABAJO  
 NO INCLUYE IVA  
 Johnny Mafía  
 Esperamos sus Comentarios

Av. de Los Shyris N44-319 entre Rio Coca y 6 de Diciembre Telfs: 3342086 / 087361032 / 099422318  
 contiprint2\_quito@hotmail.com - www.grupocontinental.ws

## Anexo 9: Encuesta Pregunta 1

PREGUNTA #1			
	No	Si	Total general
<b>Empleado privado</b>	<b>11</b>	<b>23</b>	<b>34</b>
<b>Femenino</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>14</b>
20-35 años		1	1
36-50 años	2	7	9
51-65 años	2	2	4
<b>Masculino</b>	<b>7</b>	<b>13</b>	<b>20</b>
20-35 años	4	5	9
36-50 años	1	4	5
51-65 años	1	3	4
Mayor de 65 años	1	1	2
<b>Empleado público</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>26</b>
<b>Femenino</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>17</b>
20-35 años	3	2	5
36-50 años	3	6	9
51-65 años	1		1
Mayor de 65 años		2	2
<b>Masculino</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>9</b>
20-35 años	2		2
36-50 años	1	2	3
51-65 años	1	2	3
Mayor de 65 años		1	1
<b>Total general</b>	<b>22</b>	<b>38</b>	<b>60</b>

Adaptado de: Cuadro de Tabulación de Encuestas

## Anexo 10: Encuesta Pregunta 2

PREGUNTA #2			
	No	Si	Total general
<b>Empleado privado</b>	<b>20</b>	<b>14</b>	<b>34</b>
<b>Femenino</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>14</b>
20-35 años	1		1
36-50 años	3	6	9
51-65 años	3	1	4
<b>Masculino</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>20</b>
20-35 años	5	4	9
36-50 años	3	2	5
51-65 años	4		4
Mayor de 65 años	1	1	2
<b>Empleado público</b>	<b>17</b>	<b>9</b>	<b>26</b>
<b>Femenino</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>17</b>
20-35 años	5		5
36-50 años	6	3	9
51-65 años	1		1
Mayor de 65 años		2	2
<b>Masculino</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>9</b>
20-35 años	2		2
36-50 años	2	1	3
51-65 años	1	2	3
Mayor de 65 años		1	1
<b>Total general</b>	<b>37</b>	<b>23</b>	<b>60</b>

Adaptado de: Cuadro de Tabulación de Encuestas

## Anexo 11: Encuesta Pregunta 3

PREGUNTA #3							
	Calidad	Presentación de los platos	Puntualidad	Servicio	Variedad de la carta	Total general	
<input type="checkbox"/> Empleado privado	7		1	5	4	17	34
<input type="checkbox"/> Femenino	4			2	2	6	14
20-35 años					1		1
36-50 años	4			1	1	3	9
51-65 años				1		3	4
<input type="checkbox"/> Masculino	3		1	3	2	11	20
20-35 años	2			1	1	5	9
36-50 años	1			1		3	5
51-65 años				1	1	2	4
Mayor de 65 años			1			1	2
<input type="checkbox"/> Empleado público	2			7	2	15	26
<input type="checkbox"/> Femenino	1			5	1	10	17
20-35 años				1		4	5
36-50 años				4	1	4	9
51-65 años						1	1
Mayor de 65 años	1					1	2
<input type="checkbox"/> Masculino	1			2	1	5	9
20-35 años				1		1	2
36-50 años				1		2	3
51-65 años					1	2	3
Mayor de 65 años	1						1
<b>Total general</b>	<b>9</b>		<b>1</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>32</b>	<b>60</b>

Adaptado de: Cuadro de Tabulación de Encuestas

## Anexo 12: Encuesta Pregunta 4

PREGUNTA #4			
	No	Si	Total general
<input type="checkbox"/> Empleado privado	14	20	34
<input type="checkbox"/> Femenino	5	9	14
20-35 años	1		1
36-50 años	1	8	9
51-65 años	3	1	4
<input type="checkbox"/> Masculino	9	11	20
20-35 años	5	4	9
36-50 años	3	2	5
51-65 años	1	3	4
Mayor de 65 años		2	2
<input type="checkbox"/> Empleado público	9	17	26
<input type="checkbox"/> Femenino	7	10	17
20-35 años	3	2	5
36-50 años	3	6	9
51-65 años		1	1
Mayor de 65 años	1	1	2
<input type="checkbox"/> Masculino	2	7	9
20-35 años	1	1	2
36-50 años	1	2	3
51-65 años		3	3
Mayor de 65 años		1	1
<b>Total general</b>	<b>23</b>	<b>37</b>	<b>60</b>

Adaptado de: Cuadro de Tabulación de Encuestas

## Anexo 13: Encuesta Pregunta 5

PREGUNTA #5					
	Criolla	Fast food	Vegetariana	China	Total general
<b>Empleado privado</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>34</b>
<b>Femenino</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>14</b>
20-35 años		1			1
36-50 años	6		2	1	9
51-65 años	2	2			4
<b>Masculino</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>20</b>
20-35 años	5	4			9
36-50 años	3			2	5
51-65 años	1	1	1	1	4
Mayor de 65 años	1			1	2
<b>Empleado público</b>	<b>18</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>26</b>
<b>Femenino</b>	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>2</b>		<b>17</b>
20-35 años	2	2	1		5
36-50 años	9				9
51-65 años			1		1
Mayor de 65 años	1	1			2
<b>Masculino</b>	<b>6</b>		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>9</b>
20-35 años	2				2
36-50 años	2			1	3
51-65 años	1		1	1	3
Mayor de 65 años	1				1
<b>Total general</b>	<b>36</b>	<b>11</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>60</b>

Adaptado de: Cuadro de Tabulación de Encuestas

## Anexo 14: Encuesta Pregunta 6

PREGUNTA #6			
	No	Si	Total general
<b>Empleado privado</b>	<b>3</b>	<b>31</b>	<b>34</b>
<b>Femenino</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
20-35 años		1	1
36-50 años		9	9
51-65 años	1	3	4
<b>Masculino</b>	<b>2</b>	<b>18</b>	<b>20</b>
20-35 años	1	8	9
36-50 años	1	4	5
51-65 años		4	4
Mayor de 65 años		2	2
<b>Empleado público</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>
<b>Femenino</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
20-35 años		5	5
36-50 años		9	9
51-65 años		1	1
Mayor de 65 años		2	2
<b>Masculino</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
20-35 años		2	2
36-50 años		3	3
51-65 años		3	3
Mayor de 65 años		1	1
<b>Total general</b>	<b>3</b>	<b>57</b>	<b>60</b>

Adaptado de: Cuadro de Tabulación de Encuestas

## Anexo 15: Encuesta Pregunta 7

PREGUNTA #7			
	No	Si	Total general
<b>Empleado privado</b>	<b>1</b>	<b>33</b>	<b>34</b>
<b>Femenino</b>	<b>1</b>	<b>13</b>	<b>14</b>
20-35 años	1		1
36-50 años		9	9
51-65 años		4	4
<b>Masculino</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
20-35 años		9	9
36-50 años		5	5
51-65 años		4	4
Mayor de 65 años		2	2
<b>Empleado público</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>26</b>
<b>Femenino</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
20-35 años		5	5
36-50 años		9	9
51-65 años		1	1
Mayor de 65 años		2	2
<b>Masculino</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>
20-35 años		2	2
36-50 años		3	3
51-65 años		3	3
Mayor de 65 años		1	1
<b>Total general</b>	<b>1</b>	<b>59</b>	<b>60</b>

Adaptado de: Cuadro de Tabulación de Encuestas

## Anexo 16: Encuesta Pregunta 8

PREGUNTA #8					
	Prensa escrita	Publicidad	Redes sociales	Amigos y familiares	Total general
<b>Empleado privado</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>19</b>	<b>1</b>	<b>34</b>
<b>Femenino</b>		<b>4</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>14</b>
20-35 años			1		1
36-50 años		1	7	1	9
51-65 años		3	1		4
<b>Masculino</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>10</b>		<b>20</b>
20-35 años		2	7		9
36-50 años	2	1	2		5
51-65 años		3	1		4
Mayor de 65 años	2				2
<b>Empleado público</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>17</b>	<b>2</b>	<b>26</b>
<b>Femenino</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>12</b>		<b>17</b>
20-35 años			5		5
36-50 años	1	1	7		9
51-65 años		1			1
Mayor de 65 años	1	1			2
<b>Masculino</b>	<b>2</b>		<b>5</b>	<b>2</b>	<b>9</b>
20-35 años			2		2
36-50 años			1	2	3
51-65 años	1		2		3
Mayor de 65 años	1				1
<b>Total general</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>36</b>	<b>3</b>	<b>60</b>

Adaptado de: Cuadro de Tabulación de Encuestas

## Anexo 17: Cuadro de Tabulación de Encuesta

#	EDAD	GENERO	TIPO DE EMPLEADO	PREGUNTA 1	PREGUNTA 2	PREGUNTA 3	PREGUNTA 4	PREGUNTA 5	PREGUNTA 6	PREGUNTA 7	PREGUNTA 8
1	36-50 años	Masculino	Empleado privado	Si	Si	Puntualidad	Si	Criolla	Si	Si	Publicidad
2	20-35 años	Masculino	Empleado privado	Si	Si	Calidad	No	Fast food	Si	Si	Publicidad
3	36-50 años	Femenino	Empleado privado	Si	Si	Calidad	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
4	36-50 años	Femenino	Empleado privado	Si	No	Calidad	Si	Vegetariana	Si	Si	Redes sociales
5	36-50 años	Masculino	Empleado público	Si	No	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Amigos y familiares
6	20-35 años	Masculino	Empleado privado	No	No	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
7	20-35 años	Masculino	Empleado privado	Si	Si	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
8	36-50 años	Masculino	Empleado privado	Si	Si	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
9	36-50 años	Femenino	Empleado público	Si	Si	Variedad de la carta	No	Criolla	Si	Si	Redes sociales
10	36-50 años	Femenino	Empleado público	Si	Si	Variedad de la carta	No	Criolla	Si	Si	Redes sociales
11	20-35 años	Femenino	Empleado privado	Si	No	Servicio	No	Fast food	Si	No	Redes sociales
12	51-65 años	Masculino	Empleado privado	Si	No	Servicio	Si	China	Si	Si	Publicidad
13	51-65 años	Femenino	Empleado público	No	No	Variedad de la carta	Si	Vegetariana	Si	Si	Publicidad
14	20-35 años	Femenino	Empleado público	No	No	Variedad de la carta	Si	Vegetariana	Si	Si	Redes sociales
15	36-50 años	Femenino	Empleado privado	Si	Si	Puntualidad	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
16	36-50 años	Masculino	Empleado público	Si	Si	Puntualidad	Si	Criolla	Si	Si	Amigos y familiares
17	20-35 años	Masculino	Empleado privado	Si	No	Puntualidad	No	Fast food	Si	Si	Redes sociales
18	Mayor de 65 años	Masculino	Empleado público	Si	Si	Calidad	Si	Criolla	Si	Si	Prensa escrita
19	51-65 años	Masculino	Empleado privado	No	No	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
20	36-50 años	Femenino	Empleado privado	Si	Si	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
21	Mayor de 65 años	Femenino	Empleado público	Si	Si	Variedad de la carta	No	Fast food	Si	Si	Publicidad
22	20-35 años	Femenino	Empleado público	Si	No	Variedad de la carta	No	Fast food	Si	Si	Redes sociales
23	20-35 años	Femenino	Empleado público	Si	No	Puntualidad	No	Criolla	Si	Si	Redes sociales
24	36-50 años	Femenino	Empleado público	No	No	Puntualidad	No	Criolla	Si	Si	Redes sociales
25	51-65 años	Masculino	Empleado público	No	No	Variedad de la carta	Si	Vegetariana	Si	Si	Redes sociales
26	20-35 años	Femenino	Empleado público	No	No	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
27	20-35 años	Masculino	Empleado privado	Si	Si	Calidad	Si	Criolla	Si	Si	Publicidad
28	36-50 años	Femenino	Empleado privado	Si	Si	Servicio	Si	Criolla	Si	Si	Amigos y familiares
29	36-50 años	Femenino	Empleado público	Si	No	Puntualidad	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
30	36-50 años	Femenino	Empleado público	Si	No	Puntualidad	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
31	Mayor de 65 años	Masculino	Empleado privado	No	No	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Prensa escrita
32	36-50 años	Masculino	Empleado privado	No	No	Variedad de la carta	No	Criolla	Si	Si	Redes sociales
33	20-35 años	Masculino	Empleado privado	No	No	Variedad de la carta	No	Fast food	No	Si	Redes sociales
34	51-65 años	Femenino	Empleado privado	No	No	Variedad de la carta	No	Criolla	Si	Si	Redes sociales
35	51-65 años	Femenino	Empleado privado	No	No	Variedad de la carta	No	Fast food	No	Si	Publicidad
36	36-50 años	Femenino	Empleado privado	No	No	Calidad	Si	Criolla	Si	Si	Publicidad
37	36-50 años	Femenino	Empleado privado	No	No	Calidad	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
38	20-35 años	Masculino	Empleado privado	No	No	Servicio	No	Criolla	Si	Si	Redes sociales
39	20-35 años	Masculino	Empleado privado	No	No	Variedad de la carta	No	Fast food	Si	Si	Redes sociales
40	20-35 años	Masculino	Empleado público	No	No	Variedad de la carta	No	Criolla	Si	Si	Redes sociales
41	20-35 años	Femenino	Empleado público	No	No	Variedad de la carta	No	Fast food	Si	Si	Redes sociales
42	20-35 años	Masculino	Empleado privado	Si	Si	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
43	36-50 años	Femenino	Empleado privado	Si	Si	Variedad de la carta	Si	Vegetariana	Si	Si	Redes sociales
44	Mayor de 65 años	Masculino	Empleado privado	Si	Si	Presentación de los platos	Si	China	Si	Si	Prensa escrita
45	20-35 años	Masculino	Empleado público	No	No	Puntualidad	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
46	36-50 años	Femenino	Empleado público	No	No	Puntualidad	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
47	36-50 años	Femenino	Empleado público	No	No	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Publicidad
48	36-50 años	Masculino	Empleado público	No	No	Variedad de la carta	No	China	Si	Si	Redes sociales
49	36-50 años	Femenino	Empleado privado	Si	Si	Variedad de la carta	No	China	Si	Si	Redes sociales
50	51-65 años	Femenino	Empleado privado	Si	Si	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Publicidad
51	51-65 años	Masculino	Empleado público	Si	Si	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Prensa escrita
52	Mayor de 65 años	Femenino	Empleado público	Si	Si	Calidad	Si	Criolla	Si	Si	Prensa escrita
53	51-65 años	Femenino	Empleado privado	Si	No	Puntualidad	No	Fast food	Si	Si	Publicidad
54	51-65 años	Masculino	Empleado privado	Si	No	Puntualidad	No	Fast food	Si	Si	Publicidad
55	36-50 años	Femenino	Empleado público	Si	No	Servicio	Si	Criolla	Si	Si	Prensa escrita
56	36-50 años	Masculino	Empleado privado	Si	No	Variedad de la carta	No	China	Si	Si	Prensa escrita
57	51-65 años	Masculino	Empleado público	Si	Si	Servicio	Si	China	Si	Si	Redes sociales
58	36-50 años	Femenino	Empleado público	Si	Si	Variedad de la carta	Si	Criolla	Si	Si	Redes sociales
59	51-65 años	Masculino	Empleado privado	Si	No	Variedad de la carta	Si	Vegetariana	Si	Si	Publicidad
60	36-50 años	Masculino	Empleado privado	Si	No	Calidad	No	China	No	Si	Prensa escrita

## Anexo 18: Recetas Estándar

Tabla 23 Receta estándar: Sánduche mixto

NOMBRE	Sanduche mixto					COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1						
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D	
pan	u	\$ 0,20	1,000	\$ 0,20	0%	\$ 0,20	
jamón	kg	\$ 6,50	0,060	\$ 0,00	0%	\$ 0,39	
salami	kg	\$ 5,50	0,030	\$ 0,00	0%	\$ 0,17	
mantequilla	kg	\$ 4,50	0,005	\$ 0,00	0%	\$ 0,02	
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,78</b>	
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>	
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 1,03</b>	

Tabla 24 Receta estándar: Sánduche de jamón con queso

NOMBRE	Sanduche de jamón con queso					COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1						
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D	
pan	u	\$ 0,20	1,000	\$ 0,20	0%	\$ 0,20	
jamón	kg	\$ 6,50	0,060	\$ 0,39	0%	\$ 0,39	
queso	kg	\$ 4,75	0,030	\$ 0,14	0%	\$ 0,14	
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,73</b>	
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>	
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 0,97</b>	

Tabla 25 Receta estándar: Sánduche caprese

NOMBRE	Sanduche caprese					COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1						
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D	
pan	u	\$ 0,20	1,000	\$ 0,20	0%	\$ 0,20	
queso	kg	\$ 9,00	0,060	\$ 0,54	0%	\$ 0,54	
albahaca	kg	\$ 0,80	0,005	\$ 0,00	0%	\$ 0,00	
tomate	kg	\$ 0,60	0,050	\$ 0,03	0%	\$ 0,03	
aceite de oliva	litro	\$ 4,05	0,010	\$ 0,04	0%	\$ 0,04	
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,81</b>	
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>	
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 1,08</b>	

Tabla 26 Receta estándar: Sánduche de lomo

NOMBRE	Sanduche de lomo					COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1						
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D	
pan	u	\$ 0,20	1,000	\$ 0,20	0%	\$ 0,20	
mantequilla	kg	\$ 4,50	0,050	\$ 0,23	0%	\$ 0,23	
lomo asado	kg	\$ 8,20	0,100	\$ 0,82	0%	\$ 0,82	
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 1,25</b>	
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>	
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 1,66</b>	

Tabla 27 Receta estándar: Sánduche de pollo

NOMBRE	Sanduche de pollo					COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1						
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D	
pan	u	\$ 0,20	1,000	\$ 0,20	0%	\$ 0,20	
pollo cocinado	kg	\$ 2,20	0,150	\$ 0,33	0%	\$ 0,33	
tallos apio	kg	\$ 0,95	0,100	\$ 0,10	0%	\$ 0,10	
mayonesa	kg	\$ 2,00	0,050	\$ 0,10	0%	\$ 0,10	
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,73</b>	
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>	
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 0,96</b>	

Tabla 28 Receta estándar: Jugo de naranja

NOMBRE	Jugo de naranja					COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1						
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D	
naranja	kg	\$ 0,60	0,500	\$ 0,30	60%	\$ 0,48	
azúcar	kg	\$ 0,95	0,020	\$ 0,02	0%	\$ 0,02	
agua	litro	\$ 0,50	0,200	\$ 0,10	0%	\$ 0,10	
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,60</b>	
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>	
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 0,80</b>	

Tabla 29 Receta estándar: Jugo de piña

NOMBRE	Jugo de piña					COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1						
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D	
pulpa de piña	kg	\$ 1,80	0,200	\$ 0,36	0%	\$ 0,36	
azúcar	kg	\$ 0,95	0,020	\$ 0,02	0%	\$ 0,02	
agua	litro	\$ 0,50	0,200	\$ 0,10	0%	\$ 0,10	
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,48</b>	
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>	
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 0,64</b>	

Tabla 30 Receta estándar: Jugo de frutilla

NOMBRE	Jugo de frutilla				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
pulpa de frutilla	kg	\$ 1,95	0,200	\$ 0,39	0%	\$ 0,39
azúcar	kg	\$ 0,95	0,020	\$ 0,02	0%	\$ 0,02
agua	litro	\$ 0,50	0,200	\$ 0,10	0%	\$ 0,10
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,51</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 0,68</b>

Tabla 31 Receta estándar: Jugo de tomate

NOMBRE	Jugo de tomate				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
pulpa de tomate	kg	\$ 1,60	0,200	\$ 0,32	0%	\$ 0,32
azúcar	kg	\$ 0,95	0,020	\$ 0,02	0%	\$ 0,02
agua	litro	\$ 0,50	0,200	\$ 0,10	0%	\$ 0,10
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,44</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 0,58</b>

Tabla 32 Receta estándar: Jugo de coco

NOMBRE	Jugo de coco				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
pulpa de coco	kg	\$ 2,20	0,200	\$ 0,44	0%	\$ 0,44
azúcar	kg	\$ 0,95	0,020	\$ 0,02	0%	\$ 0,02
agua	litro	\$ 0,50	0,200	\$ 0,10	0%	\$ 0,10
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,56</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 0,74</b>

Tabla 33 Receta estándar: Café pasado

NOMBRE	Café pasado				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
café	kg	\$ 6,80	0,050	\$ 0,34	0%	\$ 0,34
agua	litro	\$ 0,50	0,250	\$ 0,13	0%	\$ 0,13
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,47</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 0,62</b>

Tabla 34 Receta estándar: Chocolate caliente

NOMBRE	Chocolate caliente				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
leche	litro	\$ 1,26	0,250	\$ 0,32	0%	\$ 0,32
chocolate	kg	\$ 1,80	0,400	\$ 0,72	0%	\$ 0,72
azucar	kg	\$ 0,95	0,020	\$ 0,02	0%	\$ 0,02
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 1,05</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 1,40</b>

Tabla 35 Receta estándar: Té y agua aromática

NOMBRE	Té y agua aromática				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
agua	litro	\$ 0,50	0,250	\$ 0,13	0%	\$ 0,13
funda de té	u	\$ 0,15	1,000	\$ 0,15	0%	\$ 0,15
azúcar	kg	\$ 0,95	0,020	\$ 0,02	0%	\$ 0,02
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,29</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 0,39</b>

Tabla 36 Receta estándar: Ensalada de frutas

NOMBRE	Ensalada de frutas				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
piña	u	\$ 1,00	0,150	\$ 0,15	20%	\$ 0,18
papaya	u	\$ 0,60	0,150	\$ 0,09	20%	\$ 0,11
melón	u	\$ 1,10	0,150	\$ 0,17	25%	\$ 0,21
kiwi	u	\$ 0,20	1,000	\$ 0,20	15%	\$ 0,23
uvas	kg	\$ 1,90	0,050	\$ 0,10	5%	\$ 0,10
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,82</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 1,10</b>

Tabla 37 Receta estándar: Locro de papa

NOMBRE	Locro de papa				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
papa	kg	\$ 0,60	0,500	\$ 0,30	15%	\$ 0,35
cebolla	kg	\$ 0,80	0,050	\$ 0,04	10%	\$ 0,04
achiote	litro	\$ 1,90	0,020	\$ 0,04	0%	\$ 0,04
ajo	kg	\$ 0,90	0,005	\$ 0,00	0%	\$ 0,00
leche	litro	\$ 0,80	0,050	\$ 0,04	0%	\$ 0,04
crema	kg	\$ 2,20	0,050	\$ 0,11	0%	\$ 0,11
queso	kg	\$ 4,00	0,025	\$ 0,10	0%	\$ 0,10
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,68</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 0,91</b>

Tabla 38 Receta estándar: Ají de carne

NOMBRE	Ají de carne				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
papa	kg	\$ 0,60	0,200	\$ 0,12	0%	\$ 0,12
cebolla blanca	kg	\$ 1,20	0,015	\$ 0,02	0%	\$ 0,02
achiote	litro	\$ 1,90	0,010	\$ 0,02	0%	\$ 0,02
leche	litro	\$ 0,80	0,200	\$ 0,16	0%	\$ 0,16
carne de cerdo	kg	\$ 2,28	0,100	\$ 0,23	0%	\$ 0,23
cebolla paiteña	kg	\$ 0,80	0,050	\$ 0,04	0%	\$ 0,04
ajo	kg	\$ 0,90	0,005	\$ 0,00	0%	\$ 0,00
maní pasta	kg	\$ 2,90	0,010	\$ 0,03	0%	\$ 0,03
cilantro	atado	\$ 0,20	0,005	\$ 0,00	0%	\$ 0,00
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,62</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 0,82</b>

Tabla 39 Receta estándar: Locro de cuero

NOMBRE	Locro de cuero				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
papa	kg	\$ 0,60	0,500	\$ 0,30	0%	\$ 0,30
cebolla	kg	\$ 0,80	0,050	\$ 0,04	0%	\$ 0,04
achiote	litro	\$ 1,90	0,020	\$ 0,04	0%	\$ 0,04
ajo	kg	\$ 0,90	0,005	\$ 0,00	0%	\$ 0,00
leche	litro	\$ 0,80	0,050	\$ 0,04	0%	\$ 0,04
crema	kg	\$ 2,20	0,050	\$ 0,11	0%	\$ 0,11
queso	kg	\$ 4,00	0,025	\$ 0,10	0%	\$ 0,10
cuero	kg	\$ 2,20	0,100	\$ 0,22	0%	\$ 0,22
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 0,85</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 1,13</b>

Tabla 40 Receta estándar: Ceviche de camarón

NOMBRE	Ceviche de camarón					COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1						
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D	
camarón	kg	\$ 9,00	0,100	\$ 0,90	10%	\$ 0,99	
limón	kg	\$ 1,20	0,400	\$ 0,48	60%	\$ 0,77	
naranja	kg	\$ 0,60	0,020	\$ 0,01	60%	\$ 0,02	
cilantro	atado	\$ 0,20	0,010	\$ 0,00	0%	\$ 0,00	
cebolla paiteña	kg	\$ 0,80	0,100	\$ 0,08	15%	\$ 0,09	
canguil	kg	\$ 1,60	0,300	\$ 0,48	0%	\$ 0,48	
tomate	kg	\$ 0,60	0,400	\$ 0,24	10%	\$ 0,26	
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 2,62</b>	
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>	
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 3,48</b>	

Tabla 41 Receta estándar: Ceviche de champiñones

NOMBRE	Ceviche de champiñones					COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1						
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D	
champiñon	kg	\$ 4,00	0,100	\$ 0,40	0%	\$ 0,40	
limón	kg	\$ 1,20	0,400	\$ 0,48	0%	\$ 0,48	
naranja	kg	\$ 0,60	0,020	\$ 0,01	0%	\$ 0,01	
cilantro	atado	\$ 0,20	0,010	\$ 0,00	0%	\$ 0,00	
cebolla paiteña	kg	\$ 0,80	0,100	\$ 0,08	0%	\$ 0,08	
canguil	kg	\$ 1,60	0,300	\$ 0,48	0%	\$ 0,48	
tomate	kg	\$ 0,60	0,400	\$ 0,24	0%	\$ 0,24	
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 1,69</b>	
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>	
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 2,25</b>	

Tabla 42 Receta estándar: Crema de espárragos

NOMBRE	Crema de espárragos					COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1						
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D	
espárragos	kg	\$ 2,40	0,500	\$ 1,20	0%	\$ 1,20	
fondo de vegetal	litro	\$ 0,00	0,250	\$ 0,00	0%	\$ 0,00	
leche	kg	\$ 0,80	0,050	\$ 0,04	0%	\$ 0,04	
crema	kg	\$ 2,20	0,050	\$ 0,11	0%	\$ 0,11	
roux	kg	\$ 0,00	0,010	\$ 0,00	0%	\$ 0,00	
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 1,35</b>	
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>	
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 1,80</b>	

Tabla 43 Receta estándar: Crema de brócoli

NOMBRE	Crema de brocoli				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
brocoli	kg	\$ 2,00	0,500	\$ 1,00	0%	\$ 1,00
fondo de vegetal	litro	\$ 0,00	0,250	\$ 0,00	0%	\$ 0,00
leche	kg	\$ 0,80	0,050	\$ 0,04	0%	\$ 0,04
crema	kg	\$ 2,20	0,050	\$ 0,11	0%	\$ 0,11
roux	kg	\$ 0,00	0,010	\$ 0,00	0%	\$ 0,00
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 1,15</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 1,53</b>

Tabla 44 Receta estándar: Lasaña de pollo

NOMBRE	Lasaña de pollo				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
pollo cocinado	kg	\$ 2,20	0,300	\$ 0,66	0%	\$ 0,66
pasta	kg	\$ 2,50	0,150	\$ 0,38	0%	\$ 0,38
salsa bachamel	litro	\$ 1,50	0,200	\$ 0,30	0%	\$ 0,30
cebolla perla	kg	\$ 0,80	0,100	\$ 0,08	0%	\$ 0,08
queso mozzarella	kg	\$ 4,50	0,100	\$ 0,45	0%	\$ 0,45
rodajas de pan	u	\$ 0,05	3,000	\$ 0,15	0%	\$ 0,15
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 2,02</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 2,68</b>

Tabla 45 Receta estándar: Lasaña de carne

NOMBRE	Lasaña de carne				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
carne molida	kg	\$ 2,20	0,300	\$ 0,66	0%	\$ 0,66
pasta	kg	\$ 2,50	0,150	\$ 0,38	0%	\$ 0,38
salsa bachamel	litro	\$ 1,50	0,200	\$ 0,30	0%	\$ 0,30
cebolla perla	kg	\$ 0,80	0,100	\$ 0,08	0%	\$ 0,08
queso mozzarella	kg	\$ 4,50	0,100	\$ 0,45	0%	\$ 0,45
rodajas de pan	u	\$ 0,05	3,000	\$ 0,15	0%	\$ 0,15
tomate	kg	\$ 0,60	0,500	\$ 0,30	0%	\$ 0,30
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 2,32</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 3,08</b>

Tabla 46 Receta estándar: Lasaña de champiñón

NOMBRE	Lasaña de champiñón				COSTO ADMINISTRATIVO	
PAX	1					
Insumo	Medida	Costo Unidad	Cantidad	Costo Receta	% Desperdicios	Costo+D
champiñones	kg	\$ 4,00	0,200	\$ 0,80	0%	\$ 0,80
pasta	kg	\$ 2,50	0,150	\$ 0,38	0%	\$ 0,38
salsa bachamel	litro	\$ 1,50	0,200	\$ 0,30	0%	\$ 0,30
cebolla perla	kg	\$ 0,80	0,100	\$ 0,08	0%	\$ 0,08
queso mozzarella	kg	\$ 4,50	0,100	\$ 0,45	0%	\$ 0,45
rodajas de pan	u	\$ 0,05	3,000	\$ 0,15	0%	\$ 0,15
tomate	kg	\$ 0,60	0,500	\$ 0,30	0%	\$ 0,30
<b>TOTAL 1 PAX</b>						<b>\$ 2,46</b>
<b>GASTOS FIJOS</b>						<b>33%</b>
<b>TOTAL</b>						<b>\$ 3,27</b>