



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

ELABORACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIOS PARA EL DESARROLLO DEL
ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DR. BISTRO EN EL HOSPITAL AXXIS

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

Profesor Guía
Lic. Gabriel Mena

Autora
Ana Gabriela Miño Osorio

Año
2015

DECLARACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

Declaro haber dirigido este trabajo a través de reuniones periódicas con el (los) estudiante(s), 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.

Gabriel Mena
Licenciado en Gastronomía
C.C.1716376940

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.

Ana Gabriela Miño Osorio
CI: 171415770-6

AGRADECIMIENTOS

A todos los involucrados en el proceso de este proyecto: mi hermana Carolina Miño, mi buen amigo Santiago Betancourt y a mi familia. Gracias por el apoyo brindado durante mi carrera universitaria.

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado a mi papá Andrés Miño; por inculcarme el amor a la cocina y mi mamá Patricia Urresta porque juntos me brindaron su apoyo incondicional y confianza.

RESUMEN

Dr. Bistro – Cafetería, es un proyecto que nace gracias a los lazos entre el hospital AXXIS y la antigua cafetería “AXXIS 911 by Le Ptit”. Está ubicada en las instalaciones del hospital en la Av. Vozandes 260 y Av. América.

Tiene como propósito crear un lugar nuevo y refrescante dentro del concepto de cafetería hospitalaria para brindar un espacio acogedor a los familiares de los pacientes, los internos y los trabajadores del establecimiento.

Mantiene como principal objetivo, ofrecer un servicio de mejor calidad dentro de la zona de Alimentos y Bebidas implementando un *servicio estilo americano*¹.

Para desarrollar este proyecto se necesita un monto de \$103.365, suma que será invertida en los equipos de primera calidad que nos ayudaran a presentar un producto final diferenciado de otros lugares que se encargan de proveer el mismo servicio dentro de otros hospitales.

En el segundo año de operación empezaremos a ver un crecimiento en ventas que llega a un 7%, dándonos como resultado una ganancia de \$563.485,77 al terminar dicho período.

Para nuestros clientes eventuales y fijos tendremos a disposición tarjetas de consumo que serán entregadas con una copia de la carta y así conozcan los productos que ofertamos dentro de la cafetería. La tarjeta es recargable con el monto que desee colocar el cliente. Por otro lado, para nuestros clientes fijos se abrirán notas de crédito para facturar a fin de mes el total de lo que consuman.

¹ Tipo de servicio en donde todos los platos salen montados desde la cocina.

ABSTRACT

Dr. Bistro- Cafeteria is located inside the facilities of AXXIS Hospital, at Vozandes AV. and America AV. This project was born due the ties between the hospital and the old "AXXIS 911 by Le Ptit" café.

The purpose of this project is to have a newer and fresher environment relating hospital food; both for the patient's families, patients and employees of the establishment.

The main objective is to provide better quality service within the area of food and beverage implementing an American - Style service.

To develop this project \$103,365 is needed to be invested in top quality equipment that will help deliver a differentiated product, that is going to put us on the top of hospital cafeterias.

In the second year of operation we begin to see sale growth reaching 7%, giving a result of \$563, 4885.77 at the end of that period

For our costumers we have available consumer cards, which will be delivered with a copy of the menu so they can get to know the products we offer in the cafeteria. The card is rechargeable with the amount the consumer wants to place in it, on the other hand for our regular costumers we are going to open credit notes to bill at the end of every month with the total consumed.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
JUSTIFICACIÓN.....	2
OBJETIVOS.....	3
1. MARCO TEÓRICO	4
1.1 Servicio de Alimentos y Bebidas	4
1.1.1 La alimentación en los hospitales	4
1.1.2 Cafeterías dentro de hospitales	5
1.1.3 Tipo de alimentación para enfermos.....	5
1.1.4 Comida reconfortante y rápida.....	6
1.2 Hospitales	7
1.2.1 Manejo general de visitas dentro de hospitales	7
1.2.2 Historia de los hospitales	7
1.2.3 Servicios dentro de los hospitales en el Ecuador	10
2. PLAN ESTRATÉGICO	12
2.1. Descripción del negocio	12
2.1.1. Misión.....	12
2.1.2. Visión	12
2.1.3. Características del negocio	12
2.1.3.1. Naturaleza del negocio.....	12
2.1.3.2. Localización.....	12
2.2. Análisis del entorno	13
2.2.1. Aspectos políticos	13
2.2.2. Aspectos económicos	13
2.2.3. Aspectos socioculturales.....	14
2.3 Matriz FODA.....	14
2.3.1 Análisis de competitividad	16
2.3.2 ventajas competitivas.....	17

3. PLAN OPERATIVO	18
3.1 Fases de Planificación	18
3.1.1 Plan Técnico	18
3.1.1.1 Definir la Capacidad Instalada.....	18
3.1.1.2 Menú.....	19
3.1.1.3 Receta Estándar	25
3.1.1.4 Cuadro de Insumos y Materias Primas.....	26
3.1.1.6 Infraestructura Física	29
3.1.1.6.1 Tamaño de la Construcción.....	29
3.1.1.6.2 Planos arquitectónicos	30
3.1.1.7 Diagrama de Macro-Proceso Actual	31
3.2 Plan de Organización y Recursos Humanos	32
3.2.1 Departamentos Funcionales	32
3.2.2 Inventario de Recursos Humanos.....	33
4. PLAN DE MERCADO	36
4.1 Investigación de Mercado	36
4.1.1 Objetivos.....	36
4.1.2 Análisis del mercado.....	36
4.2. Identificación y caracterización de la demanda	39
4.2.1. Clientes PAP.....	40
4.3. Identificación y caracterización de la oferta	40
4.4. Instrumentos de recolección de la información	41
4.4.1. Universo y Muestra	41
4.4.2. Formato de entrevista para clientes potenciales de Dr. Bistro	42
4.4.3 Formato de Encuesta para clientes de Dr. Bistro.....	43
4.5 análisis de resultados	44
5. PLAN DE MARKETING	52
5.1 Segmentación.	52
5.2 Producto y Servicio.	53
5.2.1 Desarrollo del menú.....	53

5.3 Marca	56
5.3.1 Referencia Histórica Cronológica.....	56
5.3.2 Logotipo.	56
5.3.3 Colores corporativos.	57
5.4 Estrategias de Marketing.....	57
5.4.1 Estrategia de precios.	57
5.4.2 Estrategia de distribución.....	58
5.4.3 Estrategia de producto.....	58
5.4.4 Estrategia de comunicación.....	58
5.4.4.1 Teoría de la Comunicación Utilizada.	59
6. PLAN FINANCIERO.....	60
6.1 Receta estándar con costos	60
6.2 Inversión Inicial y Fuentes de Financiamiento.....	62
6.3 Ticket Promedio y Utilidad.....	63
6.4 Rotación en Ventas y Estado de Resultados	64
6.5 Nómina Salarial.....	66
6.7 Flujo de Caja Proyectado	67
6.8 Conclusión.....	68
7. PLAN LEGAL.....	69
7.1 Figura Jurídica.	69
7.1.1 Contrato.	70
7.1.2 Registro Único de Contribuyentes.	70
7.1.3 Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE).....	71
7.1.4 Permiso del Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual	71
REFERENCIAS	74
ANEXOS	76

INTRODUCCIÓN

El proyecto Dr. Bistro – Cafetería, se crea a partir de la ampliación del centro médico AXXIS para convertirse en hospital. El objetivo primordial va más allá de brindar un servicio de Alimentos & Bebidas para los clientes externos e internos, si no, buscar crear un ambiente más personalizado dentro del medio para facilitar a las personas que nos visitan desconectarse por un momento de la razón por la que se encuentran dentro del hospital.

Se ofrecerán tarjetas prepago magnéticas de consumo para los trabajadores, médicos y clientes. De igual manera, crédito para los médicos del hospital con el propósito de facturar una vez por mes el total del consumo que realicen.

Este trabajo escrito se encuentra dividido por ocho capítulos, a continuación se desglosará cada uno de ellos dando una breve descripción.

Primer capítulo:

- Marco teórico.

Segundo capítulo:

- Estructura de la empresa (misión, visión, locación del establecimiento, análisis del entorno y el FODA).

Tercer capítulo:

- Capacidad del local.
- Conocimiento arquitectónico (planos).
- Manejo interno de la cafetería (receta estándar, menú y recursos humanos).

Cuarto capítulo:

- Estudios del mercado (encuestas).

Quinto capítulo:

- Plan de marketing.
- Segmentación de los servicios.
- Desarrollo de la marca.

Sexto capítulo:

- Cuadros financieros.
- Recetas costeadas con sus referentes marcos de utilidad.
- Totalidad de la inversión para dar inicio al proyecto.
- Flujo de caja que se tendrá previsto para la cafetería.
- Nómina de los empleados.

Séptimo capítulo:

- Marco legal.
- Permisos municipales de la ciudad de Quito para operar.

Octavo capítulo:

- Conclusiones del plan de negocios.
- Sugerencias.
- Rentabilidad del local.

Y por último contamos con los anexos del trabajo.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La creación del hospital AXXIS ha establecido una demanda de nuevo personal que trabajara para el hospital. El espacio físico de las cafeterías existentes no logra abastecer el crecimiento del personal, dado a esto, se creara un espacio para la nueva demanda reemplazando las cafeterías existentes por una sola; fuertemente consolidada que entregue un servicio estandarizado para los clientes tanto internos como externos.

JUSTIFICACIÓN

Con la realización del hospital AXXIS se ha encontrado la necesidad de crear un establecimiento que brinde un servicio de alimentación a los empleados del centro de salud y los pacientes que visitan a diario los distintos consultorios y para la gente que visite a los internos del hospital. Por esto, nace la idea de Dr Bistro, una cafetería capaz de cumplir con este requerimiento.

OBJETIVOS

General:

- Desarrollar un plan de negocios para la implementación del establecimiento de alimentos y bebidas Dr. Bistro dentro del hospital AXXIS.

Específicos:

- Realizar una recopilación sobre la historia de la alimentación de los establecimientos de salud así como una historia de los hospitales.
- Conocer el lugar donde será creada la cafetería y analizar el espacio físico y como será construida.
- Ver las necesidades alimenticias que tienen las personas que visitan este centro de salud.
- Satisfacer las necesidades de los clientes con un buen servicio.
- Manejar las herramientas necesarias para llevar una estabilidad financiera.
- Investigar las normativas tanto de salud como de funcionamiento para abrir una cafetería.

1. MARCO TEÓRICO

1.1 Servicio de Alimentos y Bebidas

1.1.1 La alimentación en los hospitales

“Que la comida sea tu alimento y tu alimento
tu medicina”

(Hipócrates 460 a.C. – 370 a. C.)

A finales del siglo XIX Norteamérica experimentó varias quejas dentro del medio de salud, dado a la falta de atención en el sabor de la comida dentro de los hospitales. Lo que se servía no contaba con gusto alguno y era exclusivamente para los enfermos, esto se convirtió en razón suficiente para que los establecimientos de salud (hospitales) comenzaran a interesarse por el servicio de comida, ya que al realizar un estudio se demostró que “el paciente lo que más recuerda es la comida” (American Hospital Association, sf). De aquí nació la idea de que un hospital moderno es aquel que cuenta con un buen servicio de alimentación para los clientes.

La noticia se difundió en Europa, siendo España el primer país en implementar este método en el hospital “La Casa de Salud Valdecilla”, aquí se realizaron los primeros estudios de nutrición para los pacientes, mismos que fueron llevados por mujeres dietistas. Sin embargo, Europa demostró problemas para adaptarse al nuevo modelo de alimentación, dado a que los hospitales tenían como objetivo primordial curar a gente de bajos recursos y dichos establecimientos eran sostenidos gracias a la beneficencia de la burocracia.

Al implementar mejoras en la preparación de alimentos, se buscaba “unir clases sociales en un mismo edificio con diferentes tipos de servicio, para conseguir mayores ingresos” (Salmon, 2000, p.4).

En el Ecuador los hospitales modernos se implementaron a inicios del siglo XX dado a que “el gobierno liberal favoreció una política de becas para capacitar médicos nacionales, muchos fueron a Europa y trajeron la ciencia y la técnica y otra visión del mundo que permitió enriquecer la práctica médica e innovar la enseñanza” (Rodas, 2010, p.6). Con esta oportunidad los nuevos médicos llegaron al país con ideas innovadoras, entre ellas la alimentación y la mejora de la salubridad e higiene que hasta el momento eran deplorables.

1.1.2 Cafeterías dentro de hospitales

Una cafetería es un lugar que brinda un servicio de alimentación al mismo tiempo que crea una atmósfera para compartir y disfrutar. Dichos establecimientos cuentan con comida de elaboración fácil y rápida, lo más común es encontrar aperitivos y comida fría; en bebidas se puede encontrar: café, té y jugos. No necesariamente se cuenta con meseros o personal de servicio, sino que se mantiene con una línea donde se pide la comida y esta es entregada al instante.

Las cafeterías dentro de los hospitales dan un servicio de alimentación para los trabajadores, familiares y amigos de los pacientes. Tienen como objetivo el brindar un espacio donde el cliente puede desconectarse de la situación actual que está viviendo dentro del establecimiento de salud.

Es responsabilidad del establecimiento realizar elecciones saludables de platos para los comensales, con gran variedad, porciones justificables y precios razonables.

1.1.3 Tipo de alimentación para enfermos

Dependiendo del caso del paciente existen enfermedades que obligan a modificar el estilo de alimentación de los mismos, según Telles. (2010) las dietas se dividen en:

- **Dietas modificadas en consistencia:** aquí se encuentran las dietas líquidas, con puré y blandas.
- **Dietas modificadas en nutrimentos:** en este grupo se suman las dietas hipercalóricas, hipocalóricas, hiperproteínica, hipoproteínica, dieta baja en carbohidratos, dieta hiperlipídica, hipolipídica.
- **Dietas modificadas en nutrimentos inorgánicos:** dietas modificadas en sodio, calcio y potasio.

El objetivo de estas es brindar al paciente los aportes necesarios para su recuperación de manera favorable dentro del hospital tomando en cuenta la historia clínica y sus necesidades. Ninguna de estas dietas puede ser prolongada sin la autorización del nutricionista encargado ya que son usadas para cumplir un propósito específico. Si el procedimiento ha sido una cirugía, se dará paso a una dieta modificada en consistencia, para reducir grasas y lograr un “balance de nitrógeno en la sangre” (Ayala, 2010, párr. 4) para estabilizar el consumo de calorías, una dieta modificada en nutrimentos y para disfunciones renales, problemas de hidratación osteoporosis y anemia una dieta modificadas en nutrimentos inorgánicos. Una vez alcanzado dicho propósito el paciente debe volver a sus hábitos alimenticios normales, se recomienda que estos sean lo más sanos posibles para la persona en cuestión.

1.1.4 Comida reconfortante y rápida

Dentro del servicio de Alimentos y Bebidas que ofrecen los hospitales se encuentra comida de calidad, rápida, fresca y que cumpla con las expectativas de los clientes “La razón dicta que estos locales deberían dar ejemplo con platos frescos y sanos” (López, 2015, párr.1). El ambiente juega un rol importante dentro del establecimiento ya que al ser un lugar acogedor le da la oportunidad al cliente de despejar su mente.

1.2 Hospitales

1.2.1 Manejo general de visitas dentro de hospitales

Desde la perspectiva de una persona internada en un establecimiento de salud, la relación que se tiene con las visitas no es necesariamente confortable, por esta razón los establecimientos presentan un horario de visita, que se debe respetar, de esa manera los internos mantienen un periodo de descanso ideal.

Así como se colocan horarios existen otras normas a seguir al momento de visitar a una persona por ejemplo:

- **El número de visitantes por habitación:** este se controla en muchos establecimientos por la seguridad que se encuentra en el lobby del hospital.
- **Mantener la voz baja:** es primordial para no molesta a los demás pacientes y mantener la convivencia entre habitaciones.
- **El tipo de alimentos que se pueden llevar a la habitación:** se controla para mantener la dieta del paciente.
- **Registro de visitas:** varios hospitales utilizan este método para tener constancia de las personas que entran y salen así como los horarios.

1.2.2 Historia de los hospitales

La palabra hospital proviene del griego xenodochium que significa “casa para recibir extraños” (Collins Dictionary. 1819). En la antigua Grecia se utilizaban los templos y diferentes infraestructuras como hospitales, ahí los heridos de guerra eran llevados para ser atendidos por voluntarios para que se les suministre distintas medicinas.

En un principio los hospitales tenían como creencia que la curación se manejaba de forma divina y por esta razón operaban en templos, estos se encontraban abiertos a todo público. Su objetivo, era brindar protección y salud

a todo aquel que ingresara en los establecimientos, esta idea fue evolucionando y el cristianismo fue la primera religión en colocar dentro de los hospitales el “uso de enfermería y tratamientos prolongados” (García, s.f., párr.7). Con la caída del imperio Romano en el occidente, los budistas iniciaron sus propias prácticas médicas basándose en las cristianas. Crearon así, monasterios con jardines botánicos para experimentar en el campo sin dejar de atender a los pacientes. No fue hasta el siglo III A.C que Asia comenzó a crear establecimientos médicos mejor equipados, dejando a un lado la ideología de jardines botánicos y templos sin equipamiento.

Durante la edad media, la Orden Benedictina crea una guía para hospitales, en esta se especificaba que el establecimiento de salud debía tener “ un alojamiento para peregrinos y pobres al sur del ábside², una casa de hospedaje para huéspedes al norte del mismo y la enfermería para pacientes y monjes viejos con su propia capilla y claustro” (García, s.f., párr.10), esto fue cambiando con las ideas de los Cluniacenses³ que crearon una sala hospitalaria ampliando los primeros modelos Benedictinos, dentro de estas se separaban a las personas por género, tomando siempre en cuenta la creencia religiosa ya que desde cada sala se podía ver la capilla.

No obstante en el siglo XIV se inicia la separación entre la iglesia y los hospitales por un nuevo grupo social conocido como los laicos⁴, para ellos no era relevante la vinculación espiritual en los centros de salud y desvincularon completamente la iglesia de la medicina. Creando lugares hospitalarios que primordialmente se enfocaban en la práctica médica como una ciencia más que una creencia religiosa. Estos establecimientos se dieron a conocer como hospitales civiles, estos se concentraban en la parte arquitectónica; las conexiones con las salas entre enfermos y los sistemas de evacuación en caso de emergencias, es aquí donde, arquitectónicamente hablando los centros

² Parte del templo, abovedada y comúnmente semicircular, que sobresale en la fachada posterior, y donde se instalaban el altar y el presbiterio. (rae.es)

³ Perteneiente o relativo al monasterio o congregación de Cluni, en Borgoña, que seguía la regla de San Benito. (rae.es)

⁴ Independiente de cualquier organización o confesión religiosa (rae.es)

médicos dejan de ser templos y empiezan tener una infraestructura propia como las que conocemos hoy en día.

Durante el siglo XVII se da una revolución científica, en este período se empiezan a unificar los hospitales, anulando aquellos que aún se mantenían con la base de la edad media, de esta manera se obtiene una sola idea de establecimiento para tratar enfermos. Este movimiento inicia en Toulouse-Francia con el hospital Saint- Jacques y consecuentemente el Rey Felipe II de España da la orden de incorporar el mismo sistema en su país, así mismo se da “la implantación de recursos médicos militares” (Garcia, s.f., párr.25). El rey de España da una asistencia particular al medio militar, creando grandes hospitales en áreas específicas para uso de las personas involucradas en combate, de igual manera abre las puertas de los hospitales móviles o de campo.

Un siglo después nace el hospital moderno, motivado por la revolución civil en Europa y el crecimiento de la población. Durante este período la presión de la gente por recibir un trato más digno y salubre obligó a los hospitales para que se responsabilicen en fortalecer la higiene de pabellones y todo el establecimiento, dividiéndolos por cada tipo de enfermedad que era común en la época.

De igual manera se inicia al voluntariado en los hospitales, siendo Inglaterra el primer país en adoptarlo ya que se decía que el cuidado de los enfermos es un deber de la comunidad, no de la iglesia ni los gobiernos. Con esto, los nuevos hospitales empiezan a recibir aportaciones financieras de sociedades privadas para poder mantenerse y consecuentemente se crean hospitales sostenidos por asociaciones privadas.

Se observa que tanto los hospitales como la medicina y el tratamiento de los pacientes comienzan a evolucionar a la par, se independizan a los pacientes de las familias, con la creación de distintas herramientas y métodos como el

estetoscopio. Este permite a los médicos captar de manera concisa los ruidos internos de los pacientes evitando el estar en constante conversación con los familiares del paciente para poder llegar a un diagnóstico. De la misma manera, la introducción de la anestesia en el siglo XIX fue un avance significativo para el campo de la salud, ya que se podían hacer procedimientos quirúrgicos (cirugías y amputaciones) indoloros.

Por otro lado, la higiene y sanitación fue haciendo sus propias mejoras implementando sistemas de evacuación para los residuos fecales por medio del uso de tuberías y cañerías, tomando de manera responsable la higiene del paciente equipando las habitaciones con duchas de agua caliente.

De todos los cambios que se comenzaron a dar en el medio, el más importante se dio con la infraestructura, a inicios del siglo XIX en Estados Unidos donde los pabellones y las salas para los pacientes se convirtieron en bloques independientes, ya no existían cuartos donde se ponían las camas en filas una a lado de la otra (aproximadamente 20 camas por habitación), con estos nuevos edificios los dormitorios se volvieron “independientes”, de esta manera se podía atender a las personas manera individual y en el caso de que las habitaciones contaran con más de una cama se utilizaban divisiones de tela como cortinas para que los pacientes tengan algo de privacidad. Por otro lado los hospitales se dividían por pisos con acceso a ascensor y gradas de movilización para pacientes y personal.

La idea de la infraestructura comienza a expandirse mundialmente, todos los países se unifican para mejorar el sistema de salud, haciéndolo no solo mas cómodo pero más salubre y asequible.

1.2.3 Servicios dentro de los hospitales en el Ecuador

La cartera de servicios hospitalarios escrita por el ministerio de salud pública del Ecuador. (2013) especifica que en los distintos hospitales del país se pueden encontrar los siguientes servicios:

- Consultas externas
- Hospitalización
- Emergencia
- Centro quirúrgico
- Centro de cuidados intensivos
- Centro obstétrico
- Laboratorio clínico
- Rehabilitación
- Neurología

Servicios no médicos

- Tiendas de regalos
- Capillas
- Cajero automático y bancos
- Transporte
- Máquinas expendedoras de golosinas y bebidas tanto frías como calientes

Teniendo en cuenta la historia de los hospitales y los servicios de Alimentos y Bebidas para realizar una cafetería, se tiene que dar inicio a la realización de la estructura del negocio, que es el esqueleto del establecimiento.

2. PLAN ESTRATÉGICO

2.1. Descripción del negocio

2.1.1. Misión

Dr. Bistro, es una cafetería que crece por la ampliación del centro médico AXXIS, cuenta con un servicio de Alimentos y Bebidas con servicio y productos de calidad. Pone a disposición del cliente un ambiente cómodo con comida sana y reconfortante

2.1.2. Visión

Ser una empresa líder en el medio de la alimentación hospitalaria generando prestigio. Estar presente en tres hospitales de la capital para el 2020.

2.1.3. Características del negocio

2.1.3.1. Naturaleza del negocio

Dr. Bistro es un establecimiento que se encarga de proporcionar alimentación a los clientes internos y externos del hospital AXXIS, con una carta variada donde se encuentran: desayunos, sánduches, wraps, quesadillas, hamburguesas, platos a la carta, bebidas calientes y frías.

2.1.3.2. Localización

Dr. Bistro se ubica en la Av. Vozandes 260 y Av. América dentro de las instalaciones del hospital AXXIS, esta fue entregada por la junta directiva del centro médico AXXIS a los ejecutivos de Dr. Bistro, para crear un nuevo establecimiento de Alimentos & Bebidas.

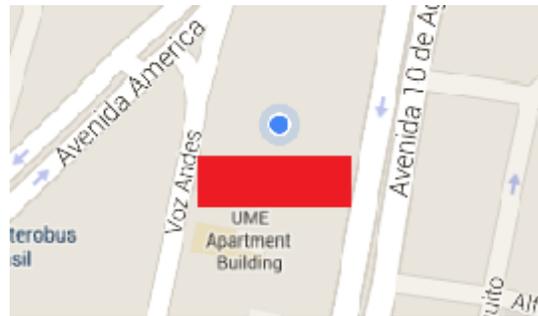


Figura 1. Locación en mapa digital.

Tomado de: Google Maps

2.2. Análisis del entorno

2.2.1. Aspectos políticos

- **Importaciones restringidas:** la importación tiene como principio ingresar un objeto de un país a otro.

Dentro del ámbito gastronómico existen varios equipos así como, materia prima que no es producida en el Ecuador, dado a las leyes de importación que se encuentran dentro del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones (COPCI) y el aumento de sus salvaguardias se han cerrado muchos canales para facilitar la obtención de distintos productos como: hornos eléctricos, insumos de policarbonato, etc.

2.2.2. Aspectos económicos

- **Alza de impuestos en los alimentos:** por la resolución Nº 011-2015 (Comité de Comercio Exterior) aprobada el 11 de Marzo del 2015 varios alimentos incrementaron su porcentaje de impuesto, estos oscilan entre el 15% y el 45%; costo extra que crea un incremento en los productos terminados.

2.2.3. Aspectos socioculturales

- Hoy en día la gente está inclinándose por una alimentación más sana, gracias a los procesos que ha incrementado el Ministerio coordinador de Desarrollo Social como el programa de acción nutrición (2004) y el de hábitos saludables (2013) las grasas saturadas están dejando de ser parte de la dieta del Ecuatoriano por esta razón es muy importante presentar una carta con elecciones saludables y deliciosas que el cliente pueda apreciar.

Tabla 1. Matriz de probabilidad de impacto

MATRIZ DE PROBABILIDAD DE IMPACTO						
Empresa dedicada al servicio de alimentos y bebidas dentro del Hospital AXXIS						
Análisis del macro entorno						
probabilidad de que ocurra						
magnitud		0-20%	21-40%	41-60%	61-80%	81-100%
Del Impacto Negativo	Alto			1	2	
	Medio			3		
	Bajo					
importaciones restringidas		1				
alza de impuestos		2				
modas de consumo		3				

Nota: se ve la importancia de la probabilidad de impacto, basándonos en el macro entorno del negocio, el impacto más importante es la alza de impuestos que equivale a un 80% y de ahí siguen las importaciones y las modas de consumo que equivalen a un 60% de impacto.

2.3 Matriz FODA

Fortalezas: Un espacio físico suficientemente amplio para satisfacer la demanda de clientes que nos visitan, personal capacitado en el área de servicio para brindar lo mejor a nuestro comensal, procesos estandarizados dentro de la cocina para garantizar un producto de calidad óptima, tecnología de punta tanto en equipos de sonido y video como en equipos de cocina y por último, precios competitivos dentro del mercado.

Oportunidades: Trabaja con proveedores certificados que cumplen con las normas sanitarias y la ética profesional que busca la cafetería para poder entregar un buen productos, está ubicado dentro de un hospital con acceso a un ascensor que facilita a las personas que visitan el hospital pasar por la cafetería.

Debilidades: No cuenta con personal de cocina capacitado con estudios universitarios, como en todo local que ofrece comida el desperdicio que se tiene es eminente y lamentable ya que la materia prima se puede dañar o las preparaciones pueden salir mal y esos productos hay que darlos de baja.

Amenazas: En los alrededores del hospital en la calle Vozandes y en la Av. 10 de agosto se encuentran varios lugares para almorzar que nos indican un alto índice de competencia y se puede ver una dificultad para la obtención de algunos productos que usa Dr. Bistro.

2.3.1 Análisis de competitividad

Tabla 2. Análisis de competitividad

ANÁLISIS DE COMPETITIVIDAD					
	Pollo Campero	Cafetería Mezzanine	Dr. Bistro	Subway	Conclusión
Atributos de producto					
Variedad	F	D	F	F	Característica común P
Presentación	D	D	F	D	Factor crítico de éxito
Facilidad de servicio	F	D	D	F	Debilidad
Productos frescos	D	D	F	F	característica común P
Atributos de precio					
Precio Justo	F	F	F	F	Característica común P
Opciones de pago	F	D	F	F	Característica compón P
Atributos de plaza					
Cercanía	D	F	F	F	Característica común P
Fácil de encontrar	F	F	D	F	Amenaza
Nicho de mercado	F	D	D	D	Oportunidad
Atributos de promoción					
Descuentos	F	D	D	F	Debilidad
Promociones	D	D	D	D	Oportunidad
Atributos de personalización					
Opción nutricional	D	D	F	D	Factor crítico de éxito
Sabor excelente	F	D	F	F	Característica común P
No uso de aditivos	D	F	F	F	Característica común P
comparto una f	Característica común positiva				
todos tienen f	Característica común positiva				
solo nosotros tenemos f	Factor crítico de éxito (c/p) ventaja competitiva (l/p)				
comparto una d	Debilidad				
solo nosotros tenemos d	Amenaza				
todos tienen d	Oportunidad				

2.3.2 ventajas competitivas

Dr. Bistro, es una cafetería que implementa una nueva idea de servicio en el medio de los hospitales; con un ambiente tranquilo y acogedor que permite a las personas despejar la mente de sus situación actual, tarjetas de consumo para los clientes del establecimiento recargables, una línea de pago con datafast haciendo más sencillo pagar los consumos con tarjetas de crédito y debito.

Una vez analizados los puntos importantes para la creación de la empresa, hay que tener en cuenta el espacio en donde se va realizar las operaciones de la cafetería, los productos que se van a ofrecer, así como, los materiales que se van a usar y las funciones que tendrá nuestro personal dentro del establecimiento.

3. PLAN OPERATIVO

3.1 Fases de Planificación

3.1.1 Plan Técnico

3.1.1.1 Definir la Capacidad Instalada

Dentro del proceso de producción Dr. Bistro tiene una capacidad para elaborar 40 sánduches calientes por hora, dado a que cada uno tiene un tiempo de 6 minutos en la sanduchera, siendo este el proceso más largo de la cocina.

La cafetería cuenta con un espacio de 270m², con un aforo de 116 personas. En el área de cocina se ocupa un espacio de 108m² y el resto está dividido en despacho y salón.

En el servicio se mantiene una duración de 7 minutos con 30 segundos de espera, desde que el cliente llega al salón hasta que es servido, dentro de este tiempo encontramos:

Tabla 3. Tabla de cálculo del tiempo de ciclo

Acción	Tiempo
Llegada del cliente a la caja y revisada de la carta	30 seg
Toma de pedido y facturación	30 seg
Entrada de comanda a la cocina	5 seg
Montaje de la mesa	15 seg
Preparación y emplatado	6 minutos
Servicio	10 seg
Total	7 min 30 seg

Realizando un estudio de medición en una cafetería notamos que el servicio se demora 7 minutos con 30 segundos en el lapso de una hora se pueden servir 8 mesas con una persona de servicio, el restaurante cuenta con 26 mesas, 84 sillas, tiene una apertura de 13 horas diarias y una capacidad instalada de 500

por día de las cuales el 62.4% son clientes sentados que demoran de 30 a 60 minutos en permanecer en el establecimiento y el 37.6% son personas que compran para llevar.

3.1.1.2 Menú

CARTA DESAYUNOS

DESAYUNOS

Continental:

Jugo de fruta, variedad de pancitos, mantequilla y mermelada, bebida caliente a su gusto.

Express:

Jugo de fruta, sánduche con huevo revuelto, bebida caliente a su gusto.

Americano:

Jugo de fruta tres huevos al gusto, variedad de pancitos, mantequilla y mermelada, bebida caliente a su gusto.

PANCAKES

Pancakes con miel con un toque de azúcar impalpable.

Pancakes con fruta picada y miel.

Pancakes con banana y chocolate.

OMELETTE

Omelette de jamón y queso.

Omelette de cebolla, tomate, pimiento, queso.

Omelette de salami, jamón y queso.

Omelette de chorizo, cebolla, jamón y queso.

HAGA SU PROPIO DESAYUNO

Huevos a su gusto:

Tres huevos acompañados con variedad de pancitos.

Porción de pan:

Variedad de pancitos, mantequilla y mermelada.

Porción de jamón y queso:

Orden de jamón y queso con variedad de pancitos, mantequilla y mermelada.

Huevos a la cazuela:

Cazuela hecha al horno con huevos, jamón, queso, cebolla, tomate, pimiento y salsa criolla.

SÁNDUCHES MADRUGADORES

Madrugador:

Huevo revuelto, salsa francesa, lechuga, tomate, sobre pan especial.

Mañanero:

Huevo revuelto, jamón, salsa francesa, lechuga, tomate sobre pan especial.

Pollo:

Pollo estilo francés sobre pan especial con lechuga y tomate.

SÁNDUCHES MADRUGADORES CALIENTES

Huevo:

Deliciosos sánduche de huevo revuelto con cebolla y tomate en pan molde bañado con mantequilla de especias.

Jamón:

Delicioso sánduche con lonjas de jamón en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

Queso:

Delicioso sánduche con queso mozzarella fundido en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

BEBIDAS CALIENTES

Capuccino

Chocolate

Mocaccino

BEBIDAS FRÍAS

Agua sin gas

Gaseosa

Gaseosa dieta

Jugo natural botella

Jugo desechable

Té helado vaso

CARTA MENÚ

SANDUCHES FRÍOS

Pollo:

Delicioso sánduche con pollo estilo francés sobre pan especial con lechuga y tomate.

Jamón y queso:

Delicioso sánduche con jamón y queso cheddar, lechuga, tomate y salsa estilo francés sobre pan especial.

Jamón y salami:

Delicioso sánduche con jamón, salami, lechuga tomate y salsa francesa en pan especial.

SÁDUCHES CALIENTES

Jamón:

Delicioso sánduche con lonjas de jamón en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

Queso:

Delicioso sánduche con queso mozzarella fundido en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

Mixto salami:

Delicioso sánduche de queso mozzarella fundido y salami en pan de molde bañado en mantequilla de especias.

WRAPS

Wrap de huevo:

Lechuga, queso, huevo revuelto, pasta de frejol envueltos en una suave tortilla.

Tropical:

Lechuga, queso, jamón, piña choclos dulces, con salsa mil islas envuelto en una suave tortilla.

Atún:

Lechuga, tomate, cebolla, atún, salsa mil islas envuelto en una suave tortilla.

QUESADILLAS**3 quesos:**

Queso mozzarella, cheddar, holandés, cebolla, choclo dulce acompañado de guacamole, pico de gallo y crema agria.

Chorizo:

Chorizo, queso fundido, cebolla perla, choclo dulce acompañado de guacamole, pico de gallo y crema agria.

HAMBURGUESAS**Hamburguesa:**

Carne molida a la plancha, anillos de cebolla, lechuga, tomate, salsa francesa sobre pan especial acompañado de papa chip.

Chesseburger:

Carne molida a la plancha, queso cheddar, anillos de cebolla, lechuga, tomate, salsa francesa sobre pan especial acompañado de papa chip.

VARIOS**Choridog:**

Chorizo, chimichurri, con su variedad de salsas a su elección.

Súper nachos:

Cama de nachos con frejol, aguacate, mix de quesos, pico de gallo, crema agria.

Hot Dog: Delicioso, con su variedad de salsas a su elección.

ENSALADAS

Campestre:

Combinación de lechuga con medias lunas de tomate, zanahoria rallada, cebolla, aceituna y champiñón con aderezo a su gusto.

Del chef:

Lechuga crocante con tomate, cebolla, zanahoria rallada, cubitos de pollo, jamón, champiñón y aceitunas.

Atún:

Lechuga crocante, cebolla, tomate, zanahoria rallada y atún.

BEBIDAS CALIENTES

Capuccino

Chocolate

Mocaccino

BEBIDAS FRÍAS

Agua sin gas

Gaseosa

Gaseosa dieta

Jugo natural botella

3.1.1.3 Receta Estándar

Tabla 4 Receta estándar del desayuno continental

		Dr. Bistro			
NOMBRE DE LA RECETA		DESAYUNO CONTINENTAL			
GÉNERO		DESAYUNO			
PORCIONES / PESO		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	jugo de naranja			
1	porción	pan mix			
1	porción	mantequilla			
1	porción	mermelada			
8	onz	bebida caliente			
1	und	servilleta			
1	und	tapete			
			VALOR TOTAL		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		colocar el pan en el hom y calentarlo servir con pan y mantequilla.			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

Tabla 5. Receta estándar del capuccino

		Dr. Bistro			
NOMBRE DE LA RECETA		CAPUCCINO			
GÉNERO		BEBIDAS CALIENTES			
PORCIONES / PESO		1 PAX			
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	gr	café			
25	gr	leche			
1	und	vaso de 8oz			
2	und	azucar de dieta			
1	und	removedor			
1	und	servilleta			
			VALOR TOTAL		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

Tabla 6. Receta estandar de la quesadilla de queso

		Dr. Bistro			
NOMBRE DE LA RECETA		QUESADILLA DE QUESO			
GÉNERO		QUESADILLAS			
PORCIONES / PESO		1 PAX			
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	und	tortilla			
2	und	queso cheddar			
1	tajada	queso mozzarella			
30	gr	choclo			
50	gr	frejol			
30	gr	crema agria			
30	gr	pico de gallo			
30	gr	guacamole			
1	und	tapete			
1	und	servilleta			
			VALOR TOTAL		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		estirar la tortilla y colocar el frejo mezclado con la crema agria, colocar el queso y cerrarlo con la otra tortilla y colocar en la quesadillera, en shots colocar la crema agria, el pico de gallo y el guacamole, sacar de la quesadillera y montar			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

Nota: las tablas presentadas son la recetas, por las que se registró Dr. Bistro en base a la creación de los platos, el resto de la recetas se encuentran en el Anexo 5.

3.1.1.4 Cuadro de Insumos y Materias Primas

Tabla 7. Insumos y materia prima

Lista de material prima		Lista de insumos
Verduras	Bebidas	Plato cuadrado grande
Tomate	Agua con gas	Plato cuadrado mediano
Cebolla	Agua sin gas	Plato cuadrado de café
Zanahoria	Gaseosas	Plato de ensalada
Pimiento rojo	Jugos del Valle	Cuenco para huevos
Pimiento verde	Cerveza Budwiser	Cazuelas de barro
Pimiento Amarillo	Cerveza Biela	Shots de vidrio
Lechuga	Aromática	Tazas de cristal
Ajo	Toronjil	Tazas de express
Granos	Anís	Cucharas
Frijol	Cedrón	Tenedores
Choclo dulce	Manzanilla	Cuchillos

Pan	Menta	Servilletas
Mix	Té negro	Individuales
Chia	Infusión de fruta	Charoles
Tajado	Café	Azucareros
Integral	Café descafeinado	Saleros
Embutidos	Café en grano	Pimenteros
Jamón	Abarrotes	Empaques desechables
Salami	Leche en polvo	Vasos de cristal
Salchicha	Chocolate en polvo	Vasos plásticos
Chorizo	Canela en polvo	Sorbetes
Carnes/Proteínas	Azúcar	Removedores
Carne de hamburguesa	Azúcar dieta	Botella plásticas
Pollo	Galletería	Fundas de basura
Pechugas	Biscochos	Bowls
Huevos	Galleta de nutella	Tablas
Lácteos	Galleta de nuez	Cuchillos
Queso mozzarella	Galleta de limón y canela	Espátulas de goma
Queso cheddar	Chocolate Milano	Batidor de alambre
Leche	Granola	Sartenes
Yogurt	Relish	Ollas
Mantequilla	Mermelada	Bandejas para horno
Crema agria	Aceite	Papel de cocina
Abarrotes	Nestea	
Aceitunas	Aliños	
Salsas	Sal	
Tomate	Orégano	
Mayonesa	Pimiento	

Tabla 8. Equipos

Lista de equipos	Cantidad	Lista de equipos	Cantidad
Televisores	6	Mesa alta de madera	1
Refrigeradora exhibidor de dos puertas	1	Sillas altas de madera	8
Self service con 4 compartimientos	1	Mesas rectangulares pequeñas	4
Máquina de café Escoffee	1	Taburetes	8
Molino de café	1	Mesitas cuadradas	4
Máquina de café express y capuccino	1	Sillas acolchonadas	6
Jugueras de dos pozos	3	Sillones largos	2
Máquina de smoothie	1		
Monitor touch	2		

Teclado inalámbrico	2		
Mouse inalámbrico	2		
Impresora de facturas	2		
Cajas negras de sueltos	2		
Cocina de 6 quemadores	2		
Refrigeradora de dos puertas	1		
Enfriador	1		
Lavabo con trampa de grasa	3		
Baño maría	1		
Salamandra	1		
Plancha	2		
Tostadora de 4 panes	1		
Sanduchera de dos panes	3		
Quesadillera	2		
Freidora	1		
Horno de pan de yuca	1		
Microondas	1		
Campanas de cocina	3		
Lámpara de calentamiento	1		
Mesa de despacho	1		
Lavadora de vajilla	1		
Horno alto sham	1		
Cámara de refrigeración	1		
Cámara de congelación	1		
Maquina de hielo	1		
Marmita eléctrica	1		
Horno pinmax	1		
Batidora	1		
Mesas cuadradas grandes	2		
Sillas	68		
Amplificador	1		
Parlantes	4		
Lámparas	2		
Extintor	3		
Sillones naranjas	8		
Televisores LG 51 pulgadas	8		
Mesas rectangulares	4		
Mesas cuadradas medianas	10		
Televisor de 32 pulgadas	1		
Mesas cuadradas pequeñas	10		

Tabla 9. Tecnología

Lista de tecnología	
Software contable y facturación	1

3.1.1.6 Infraestructura Física

3.1.1.6.1 Tamaño de la Construcción

Dr. Bistro tiene una de 270 m². Dentro del salón al fondo se encuentra una sala vip con dos mesas cuadradas grandes y 8 sillas. En el salón hay 4 mesas rectangulares con 8 sillones para un total de 4 personas, 10 mesas cuadradas medianas con 40 sillas, 4 mesas rectangulares pequeñas con 8 taburetes, una mesa rectangular alta con 8 sillas y 2 mesas rectangulares con 4 sillones.

3.1.1.6.2 Planos arquitectónicos

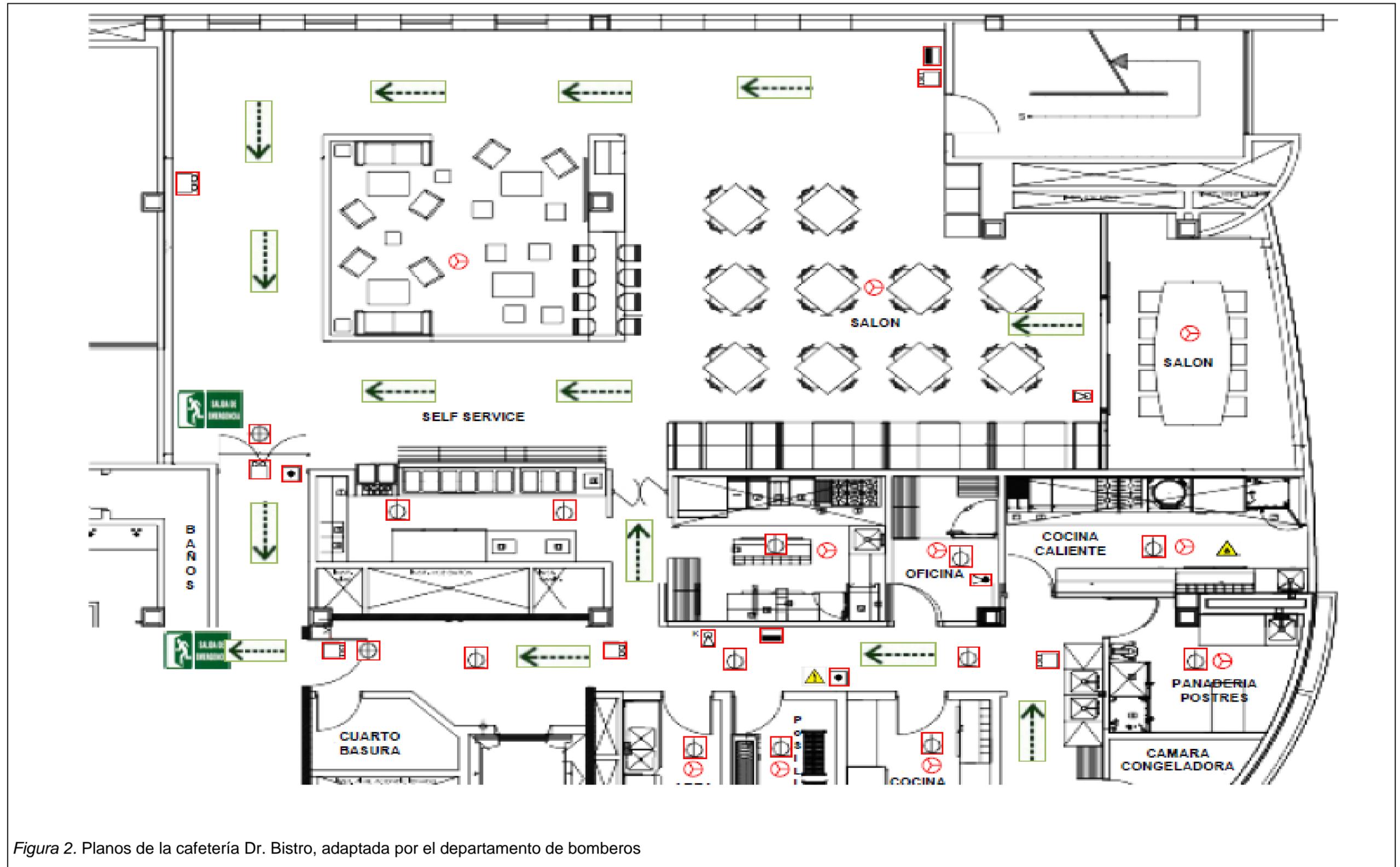


Figura 2. Planos de la cafetería Dr. Bistro, adaptada por el departamento de bomberos

3.1.1.7 Diagrama de Macro-Proceso Actual

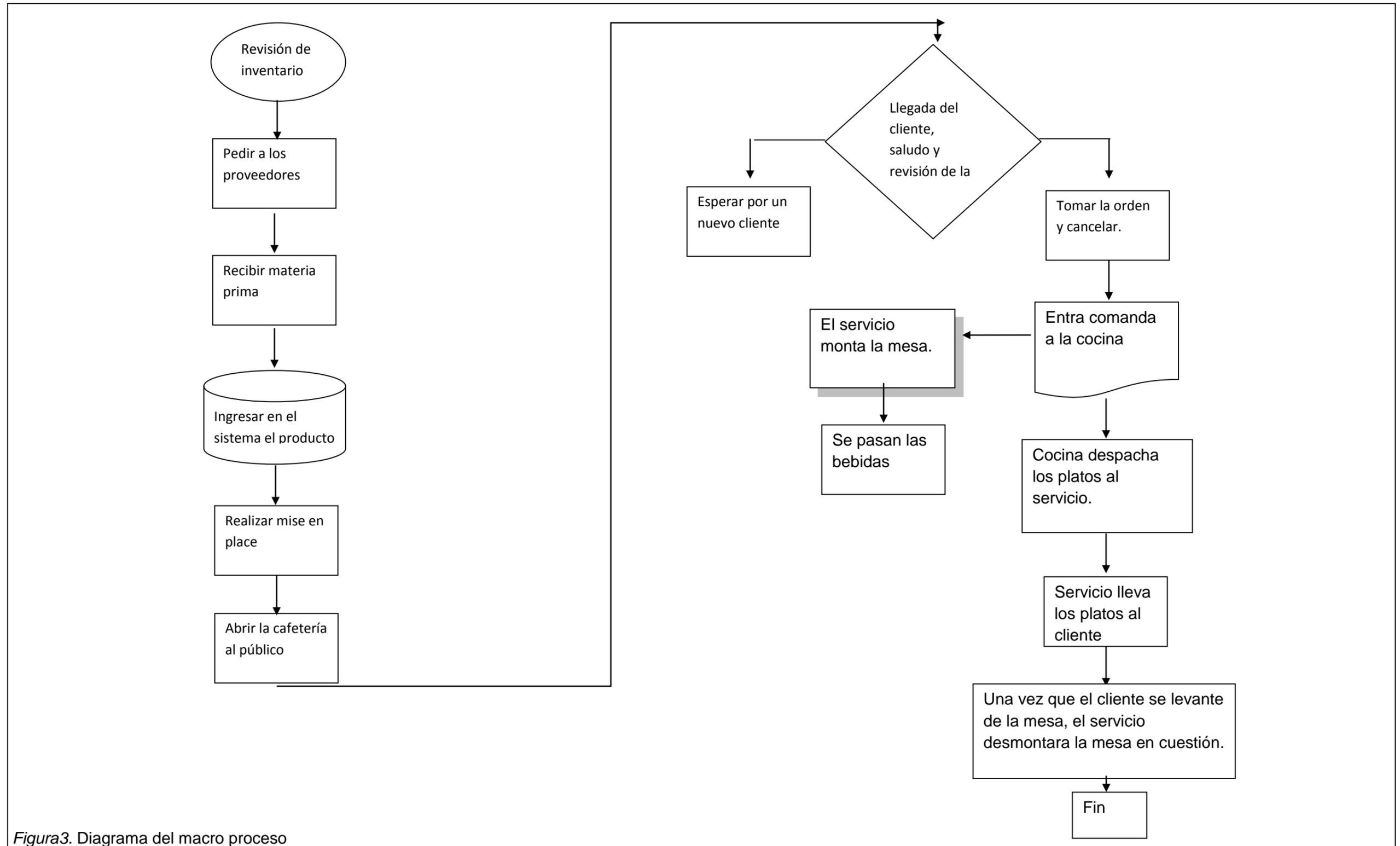


Figura3. Diagrama del macro proceso

3.2 Plan de Organización y Recursos Humanos

3.2.1 Departamentos Funcionales

Departamento de ventas y adquisiciones: Encargado de todo lo relacionado a los ingresos y egresos de la empresa.

Departamento administrativo y contable: Se encarga de ver los funcionamientos internos de la empresa y de llevar a cabo la facturación del proceso de ventas e inventarios.

Área de producción: Está dividida en el área de pastelería y panadería y el área de cafetería.

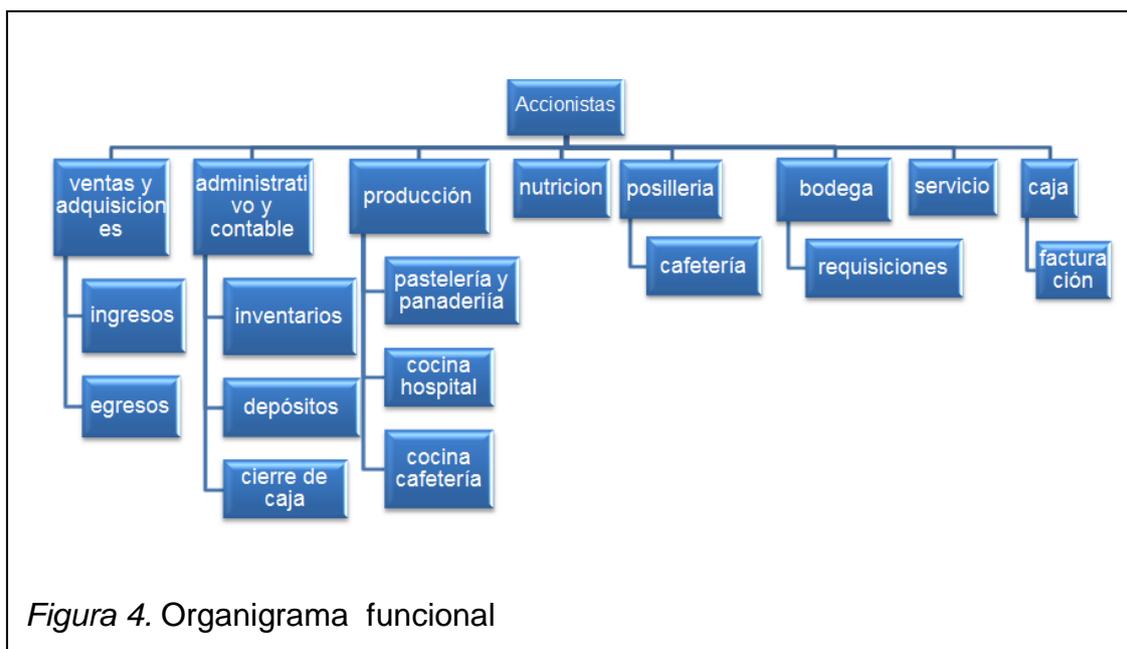
Departamento nutricional: Encargado de realizar las dietas para los pacientes del hospital.

Área de posillería: Donde se realiza el lavado y secado de la vajilla por un sector del hospital y por otro de la cafetería.

Departamento de bodega: Está a cargo de ingresar la materia prima, guardarla y entregar los pedidos a la cocina y al servicio.

Área de caja: Donde se factura las órdenes de los clientes.

Área de servicio: Responsable del montaje de la mesa, de servir a los clientes y de limpiar la mesa al momento de que se retiren los clientes.



3.2.2 Inventario de Recursos Humanos

Tabla 10. Lista de Recursos Humanos Dr. Bistro

Lista de funciones	Cantidad
Gerente general	1
Contador	2
Auxiliar contable	1
Administrador	1
Cajeras	3
Saloneros	3
Runners de servicio	3
Bodeguero	1
Ayudante de bodega	1
Jefe de cocina	1
Cocineros	3
Ayudantes de cocina	3
Limpieza	2
Total	25

Nota: la tabla especifica la cantidad de personas que se necesitaran para llenar los puestos descritos en la misma.

3.2.3 Organigrama

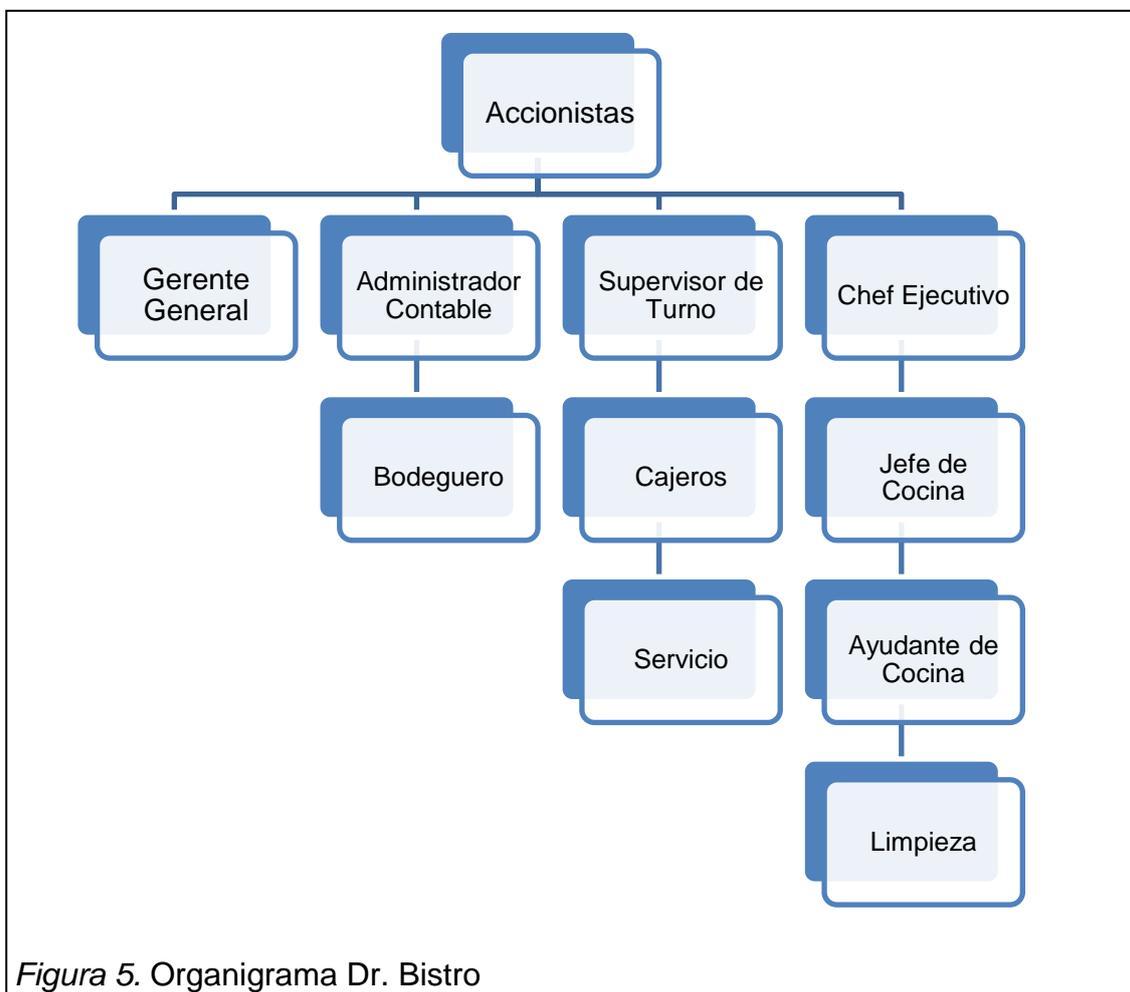


Figura 5. Organigrama Dr. Bistro

Este organigrama muestra la estructura de la empresa Dr. Bistro, a continuación se detallaran las funciones de de cada persona que forma parte del organigrama.

3.2.4 Descripción de funciones

Accionistas: Invierten en el proyecto, se encargan de montarlo y de que opere de una manera correcta.

Gerente General: Administra el talento humano y está a cargo de ver que todas las operaciones funcionen de manera efectiva.

Administrador Contable: Realiza los cierres y cambios de caja de igual manera, el ingreso de facturaciones y pago de proveedores.

Bodeguero: Ingresa en el sistema los productos, se encarga de distribuirlos y mantiene contacto con los proveedores para pedidos.

Supervisor de Turno: Recibe la caja chica y el local en buen estado; mira que los cajeros y el servicio realicen su trabajo.

Cajeros: Toman la orden del cliente, realizan la facturación y hacen el cierre de caja junto con el supervisor y los inventarios.

Servicio: Monta la mesa, lleva el pedido al cliente, limpia las mesas y el salón.

Chef Ejecutivo: Realiza las recetas estándar, inventarios y los pedidos de bodega.

Jefe de Cocina: Revisa que todo se encuentre listo para la apertura del local, que las áreas se encuentren limpias a todo momento y de cantar las comandas que ingresan.

Ayudante de Cocina: Ayuda con mise en place, a limpiar y montar platos.

Limpieza: Se encarga de lavar la vajilla y de mantener el local limpio a cada momento.

Es de suma importancia conocer el producto, el servicio y las herramientas necesarias para manejar un establecimiento. Saber sobre el personal que se necesitara para realizar todas las operaciones y quienes forman parte del local esto es de gran valor para la empresa dado a que son ellos quienes ayudaran a que el establecimiento crezca. De igual manera, es importante identificar nuestro mercado ya que se tiene que conocer quiénes serán los clientes que consuman nuestro producto.

4. PLAN DE MERCADO

4.1 Investigación de Mercado

4.1.1 Objetivos

- Identificar los diferentes establecimientos de comida dentro del sector.
- Determinar el tiempo del cliente en estadía dentro de la cafetería.
- Identificar el tipo de consumo que se realiza dentro de la cafetería de un hospital.

4.1.2 Análisis del mercado

El Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) establece que el Ecuador cuenta con una población de 14.483.499 habitantes, Quito es el 11% de la plaza ecuatoriana, lo que implica que está conformada por 1.619.146 personas, donde 783.616 son hombres y 835.530 mujeres.

Las personas mantienen varias prioridades dentro de su diario vivir, una de ellas es la salud. El ser humano funciona en torno a su estado; tanto emocional como físico. Es claro que para dar un buen rendimiento en nuestra cotidianidad se debe mantener un equilibrio, para que esto sea posible el país cuenta con varios profesionales en el ámbito de la salud, alrededor de 67.505 personas trabajan en este medio (INEC, 2013).

Tabla 11. Número de profesionales médicos

Años	Población 30-VI 1/	Número de profesionales médicos 2/					
		Médicos	Odontólogos	Psicólogos	Enfermeras	Obstetrices	Aux. de Enfermería
2000	12.531.210	11.749	2.062	-	6.320	1.037	13.229
2001	12.814.503	12.629	2.118	-	6.406	1.057	12.984
2002	13.093.527	12.859	2.230	-	6.875	1.090	13.424
2003	13.319.575	12.466	2.213	-	6.767	1.024	12.581
2004	13.551.875	13.888	2.281	-	7.176	1.059	13.623
2005	13.721.297	14.464	2.377	-	7.714	1.237	14.785
2006	13.964.606	14.664	2.636	374	7.499	1.487	13.923
2007	14.214.982	16.297	3.009	397	8.816	1.415	14.235
2008	14.472.881	15.968	3.145	494	9.037	1.586	14.891
2009	14.738.472	18.024	3.363	528	10.757	1.556	15.451
2010	15.012.228	19.344	3.534	523	11.634	1.861	16.270
2011	15.266.431	21.174	4.183	561	12.668	2.098	16.869
2012	15.520.973	24.302	3.870	739	14.071	2.239	17.648
2013	15.774.749	26.000	4.162	981	15.776	2.120	18.466

Tomada del INEC, 2013

El INEC establece que en pichincha hay 123 establecimientos de salud con internación donde los privados con fines de lucro tienen la mayor participación porcentual con el 69,93%.

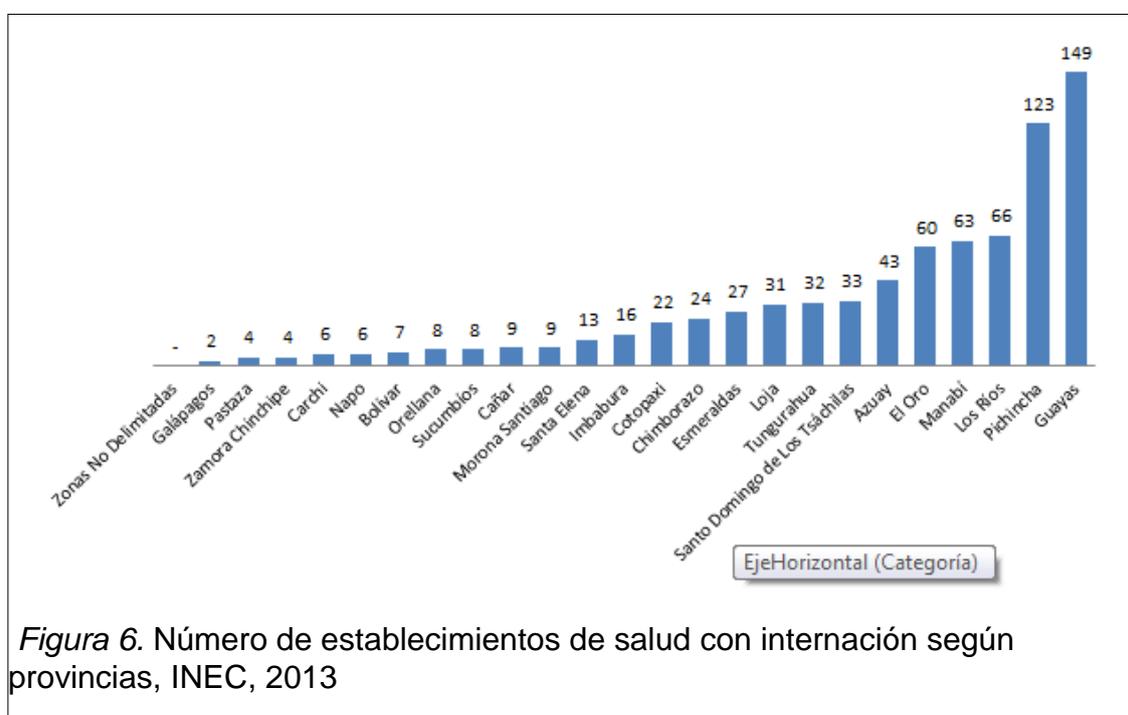
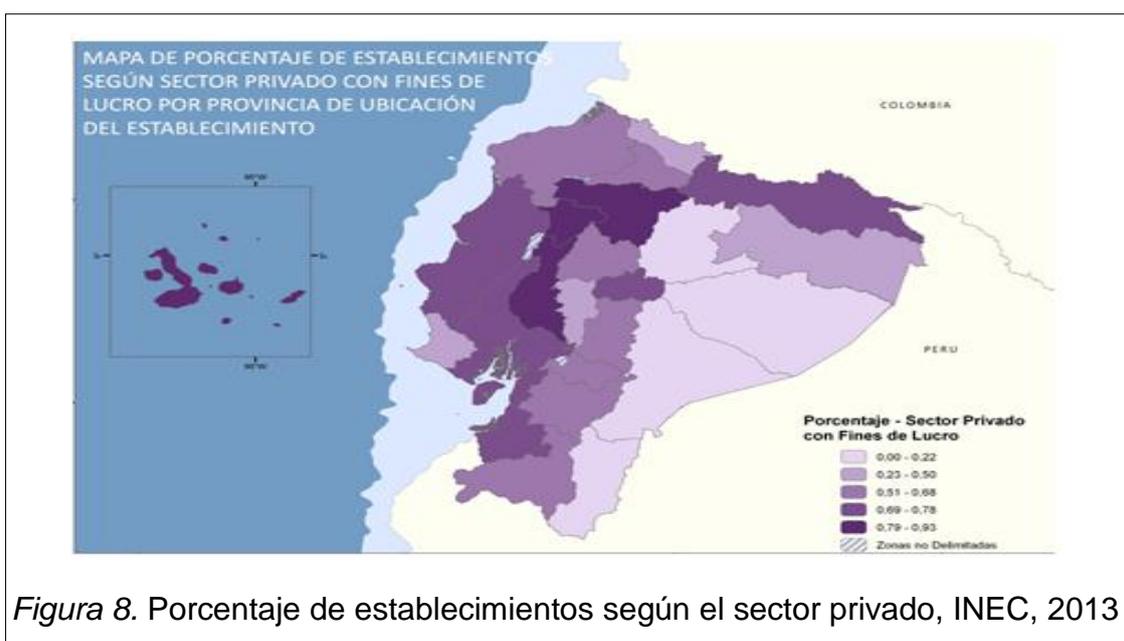
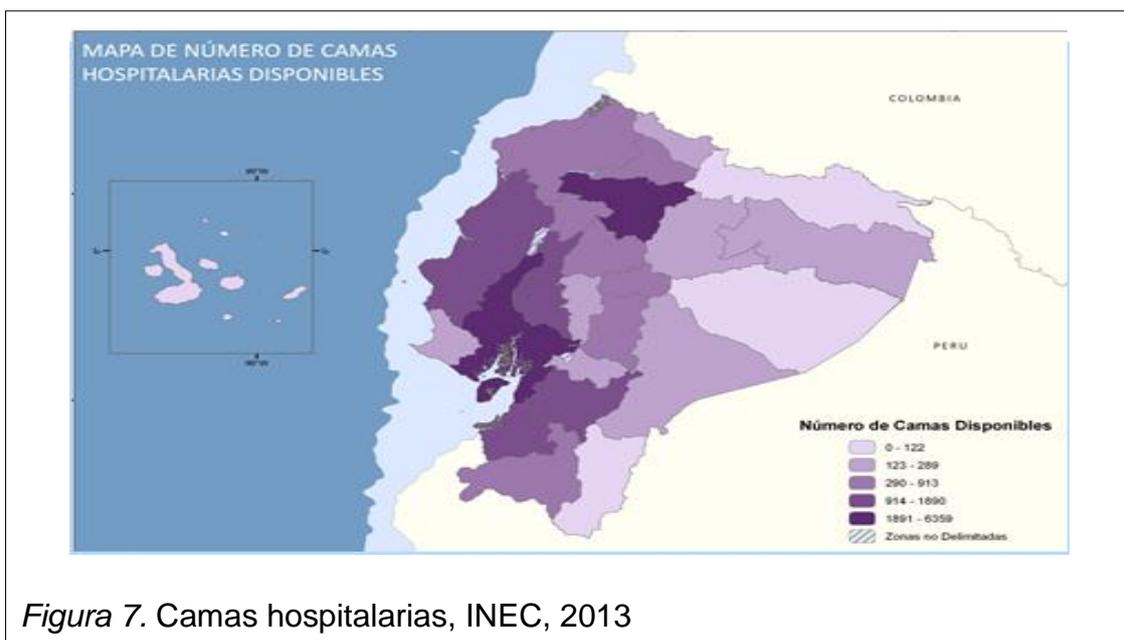


Figura 6. Número de establecimientos de salud con internación según provincias, INEC, 2013

Parte primordial de este trabajo es estar al tanto del movimiento de las camas hospitalarias a nivel nacional ya que el Hospital AXXIS contara con este servicio y es necesario conocer el índice de gente que es internada para poder conocer el crecimiento de rotación que tendrá la cafetería por las personas que llegaran a visitar a los pacientes.

Los mapas a continuación representan el número de camas hospitalarias disponibles en el Ecuador.



Con estas imágenes es fácil establecer que dentro de la provincia de Pichincha se cuenta con un gran número de camas hospitalarias sobre todo un gran servicio de establecimientos privados para posicionar este servicio de cafetería.

Por otro lado, se debe determinar el número de personas que cuentan con un servicio de salud privado, para conocer el porcentaje de nuestros posibles clientes.

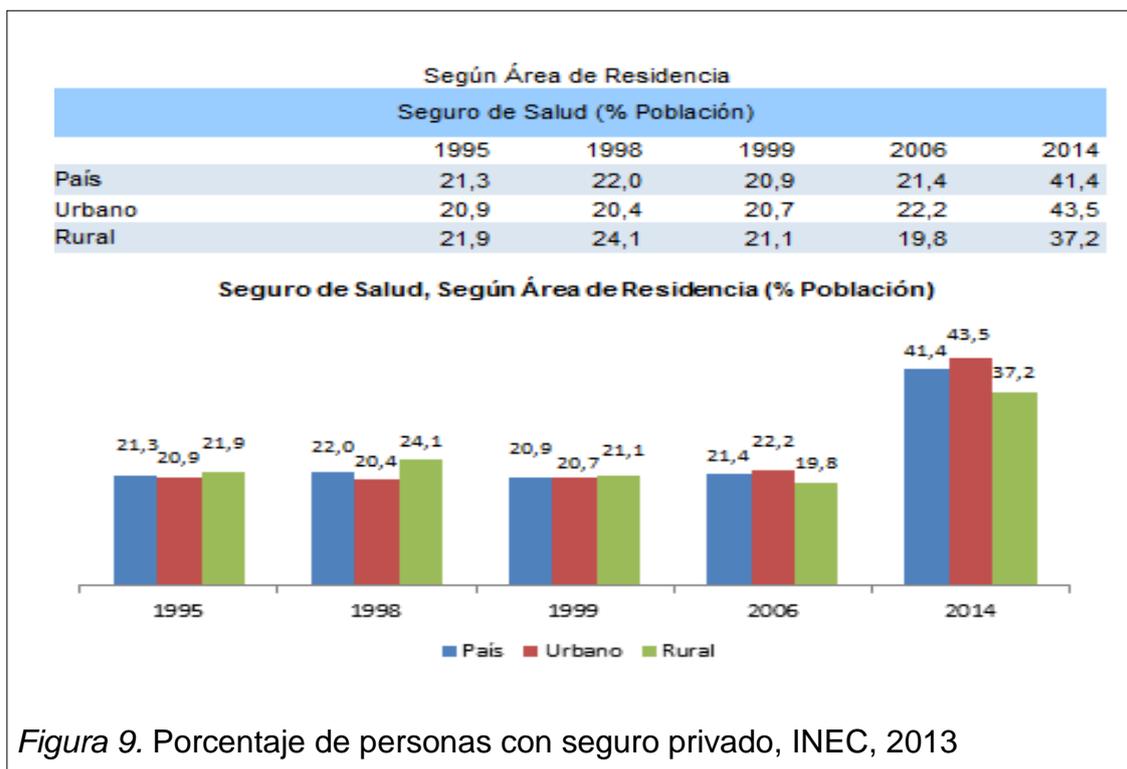


Figura 9. Porcentaje de personas con seguro privado, INEC, 2013

4.2. Identificación y caracterización de la demanda

Nuestro servicio se caracteriza por innovar el espacio físico y alimenticio de una cafetería de hospital, buscando mantener a nuestros clientes (pacientes, familiares y trabajadores) contentos con el servicio a brindar.

Los ecuatorianos están manteniendo una alimentación sana y balanceada, Dr. Bistro refleja eso en sus productos, una alimentación sana, reconfortante y amigable al paladar del comensal.

4.2.1. Clientes PAP

Clientes pasados: Dr. Bistro se ha posicionado en el Hospital Axxis, como una cafetería completamente nueva sin embargo, al estar bajo el manejo de la administración que se encargaba de la cafetería pasada “Axxis 911 by Le Ptit”, desde el 2009, mantiene dentro de sus clientes pasados a todo el personal administrativo y a los doctores del centro médico lo que le da a Dr. Bistro una seguridad de 140 clientes.

Clientes actuales: En este grupo forman parte todas las personas nuevas a la familia Axxis, tanto como trabajadores y pacientes.

Clientes potenciales: Internos, familiares y nuevo personal que va a formar parte del proyecto “Hospital Axxis”.

4.3. Identificación y caracterización de la oferta

La Clasificación Internacional Industrial Uniforme de todas las Actividades Económicas (CIIU) coloca a la empresa como una de actividades de contratistas de servicio de comidas. En el sector donde estamos ubicados se determinó por medio observacional que existen 5 establecimientos que brindan un servicio similar al nuestro.

- Pollo Gus
- Pollo Campero
- Subway
- Cafetería Axxis
- Almuerzos Av. 10 de Agosto

Esto significa que competimos con tres establecimientos de comida rápida, uno de almuerzos y una pequeña cafetería dentro del centro de salud.

Competidores Actuales		50	Total del mercado	Promedio por negocio	Ingr
Necesitas Invertir para tu negocio (\$)	1.945.767,99			38.915,36	
Total de Ventas de los Competidores (\$)	29.110.610,14			582.212,2	Ingr
Total de Gastos de los Competidores (\$)	21.367.120,57			427.342,41	
Número de personas que trabajan	1.296			26	
Mujeres	431			9	Gé
Hombres	865			17	
Potenciales Clientes			2.239.191		
Grupo Objetivo		Total		Porcentaje	
Hombres		1.088.811		49	
Mujeres		1.150.380		51	
Usó computadora (últimos 6 meses)		1.108.925		50	
Usó internet (últimos 6 meses)		942.682		42	
Usó celular (últimos 6 meses)		1.417.300		63	

La información de esta herramienta es referencial. Proviene del Censo Económico y del Censo de Población y Vivienda 2010. La información presentada no garantiza la viabilidad del negocio.

Figura 10. Conocimiento de clientes potenciales, CIIU, 2015

4.4. Instrumentos de recolección de la información

4.4.1. Universo y Muestra

Nuestro universo son hombres y mujeres de 25 a 64 años de edad que viven en la zona urbana en Quito, es decir, 771.775 personas en total a nivel nacional.

Para obtener la muestra hemos utilizado la siguiente fórmula:

(Ecuación 1)

$$n: \frac{N}{1 + N(E)^2}$$

$$n: \frac{771.775}{1 + 771.775 (0,05)^2}$$

$$n: 257$$

Donde N es la población, E es el error, se ha seleccionado un rango de 0,05 como margen de error.

Como resultado obtuvimos como muestra 257. Por ello se llevaron a cabo encuestas a ese número de hombres y mujeres dentro de ese rango de edades, solamente en el Distrito Metropolitano de Quito.

4.4.2. Formato de entrevista para clientes potenciales de Dr. Bistro

- 1) Edad
- 2) Sexo
- 3) Profesión
- 4) Motivo de visita al hospital
- 5) ¿Qué ordenó?
- 6) ¿Es la primera vez que nos visita?
- 7) ¿Cada cuánto consume en Dr.Bistro?
- 8) ¿Conoce otros establecimientos de comida cerca del sector? Cuales
- 9) ¿Qué diferencia encuentra entre nuestro servicio y el de otras cafeterías de hospital a las que ha asistido?
- 10) ¿Qué alimentos le gustaría encontrar en nuestro menú?
- 11) En su opinión cree que nuestra lista de productos cumple sus expectativas
- 12) ¿Qué opina de nuestro sistema de crédito?

4.4.3 Formato de Encuesta para clientes de Dr. Bistro

Encuesta de la cafetería Dr. Bistro

Género: M F

Edad:.....

1) ¿Cuál es el motivo de su visita al hospital AXXIS?

Trabajo

Clases

Visita medica

2) Conociendo la carta de Dr. Bistro enumere los 5 productos que más llamaron su atención

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3) ¿Qué tan frecuente es su visita a Dr. Bistro?

Diario

Semanal

Esporádicamente

4) ¿Alguna vez ha consumido en el establecimiento Subway de la calle Vozandes?

Si

No

5) ¿Qué otros productos aumentaría en la carta de Dr.Bistro?

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

6) ¿Cuánto gasta usted en alimentación diariamente cuando no se alimenta en su casa?

\$5

\$10

\$25

7) En su opinión cuál de las siguientes cree usted que es la mejor manera de crédito

Tarjeta de consumo

Vale de atención

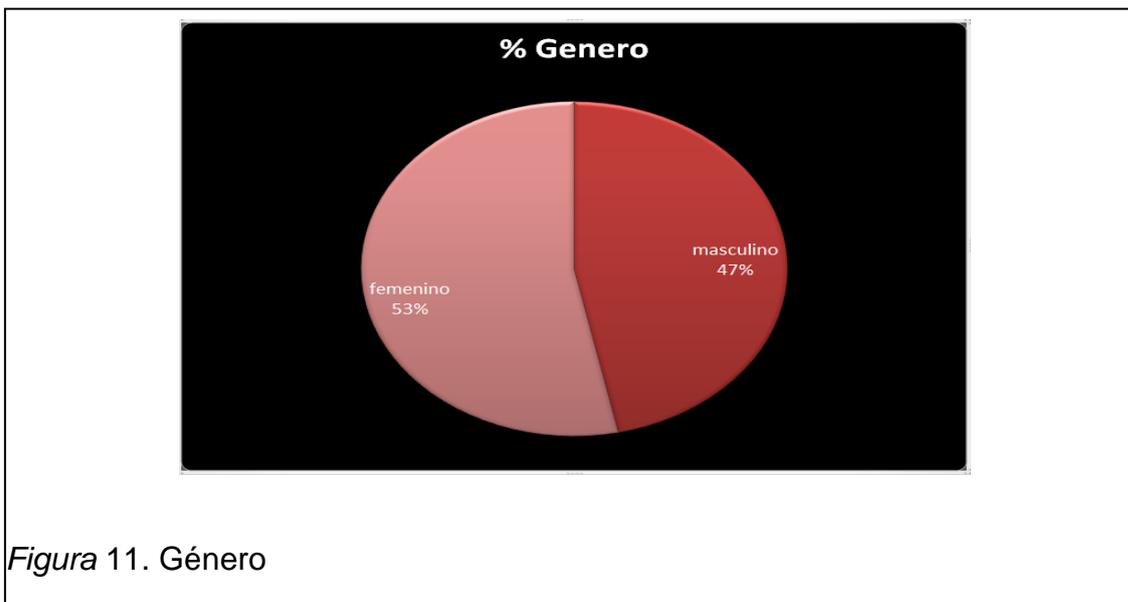
4.5 Análisis de resultados

Técnicas y herramientas

Investigación: Se realizó una investigación previa para determinar el porcentaje de personas que visitan Dr. Bistro; las razones, preferencias y elementos en los cuales se puede mejorar. Se contó con una muestra de 30 personas.

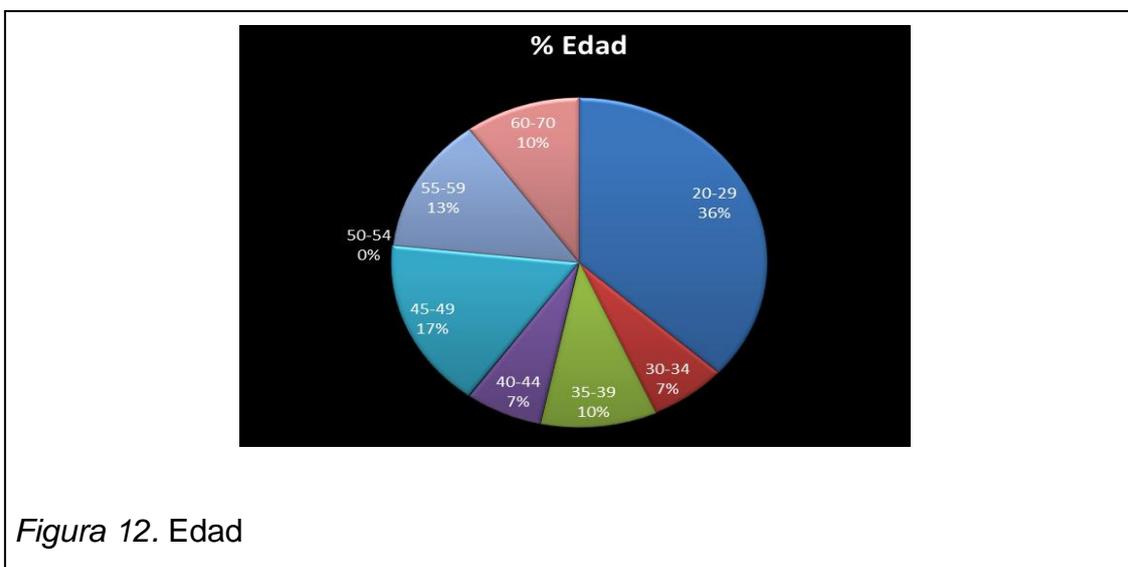
Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

1. ¿Género?



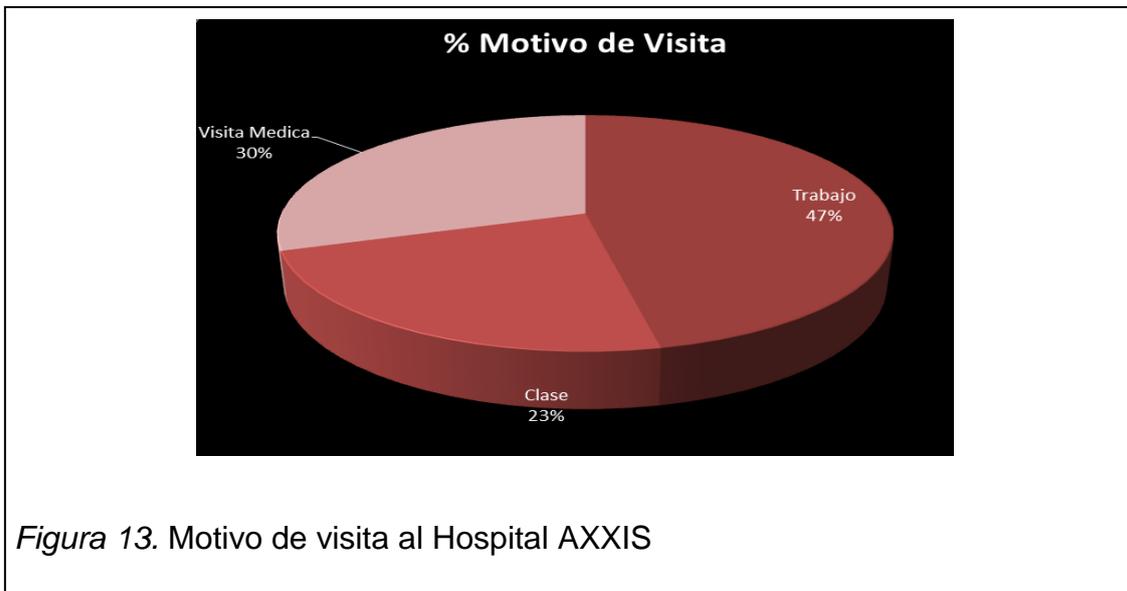
El 53% de nuestros clientes son mujeres y el 47% son hombres.

2. ¿Edad?



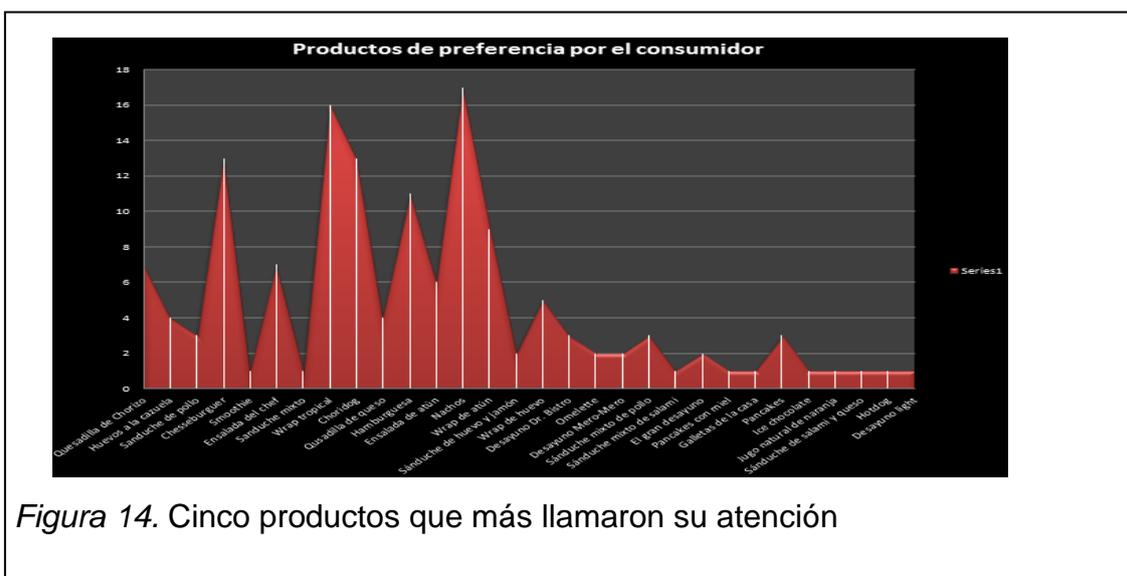
El rango de edades, está delimitado desde los 20 hasta los 70 años, dividiendo nuestro segmento de clientes en jóvenes universitarios, adultos y adultos mayores. El segmento que más nos visita son los adultos con el 47%, seguido por los jóvenes con el 36% y por últimos los adultos mayores con el 23%.

3. ¿Cuál es el motivo de su visita al Hospital Axxis?



El 47% de personas que nos visitan son trabajadores del hospital, seguido por los pacientes con el 30% y los estudiantes de medicina ocupan solamente un 23%.

4. Conociendo la carta de Dr. Bistro enumere los cinco productos que más llamaron su atención



Ya con un conocimiento de los productos que se sirven en Dr. Bistro nos interesó saber cuál de todos ellos se maneja con mayor popularidad entre los

clientes, pidiéndoles que enumeren los cinco productos que más llaman su atención. La carta de Dr. Bistro cuenta con aproximadamente 58 variedades de platos, de estos, los siguientes 30 platos fueron de mayor preferencia por el público:

Tabla 12. Plato con mayor aceptación en la cafetería

Huevos a la cazuela	4
Sanduche de pollo	3
Chesseburger	13
Smoothie	1
Ensalada del chef	7
Sanduche mixto	1
Wrap tropical	16
Choridog	13
Qusadilla de queso	4
Hamburguesa	11
Ensalada de atún	6
Nachos	17
Wrap de atún	9
Sánduche de huevo y jamón	2
Wrap de huevo	5
Desayuno Dr. Bistro	3
Omelette	2
Desayuno Mero-Mero	2
Sánduche mixto de pollo	3
Sánduche mixto de salami	1
El gran desayuno	2
Pancakes con miel	1
Galletas de la casa	1
Pancakes	3
Ice chocolate	1
Jugo natural de naranja	1
Sánduche de salami y queso	1
Hotdog	1
Desayuno light	1

Nota: El plato que tiene mayor aceptación son los nachos.

5. ¿Qué tan frecuente es su visita a Dr. Bistro?

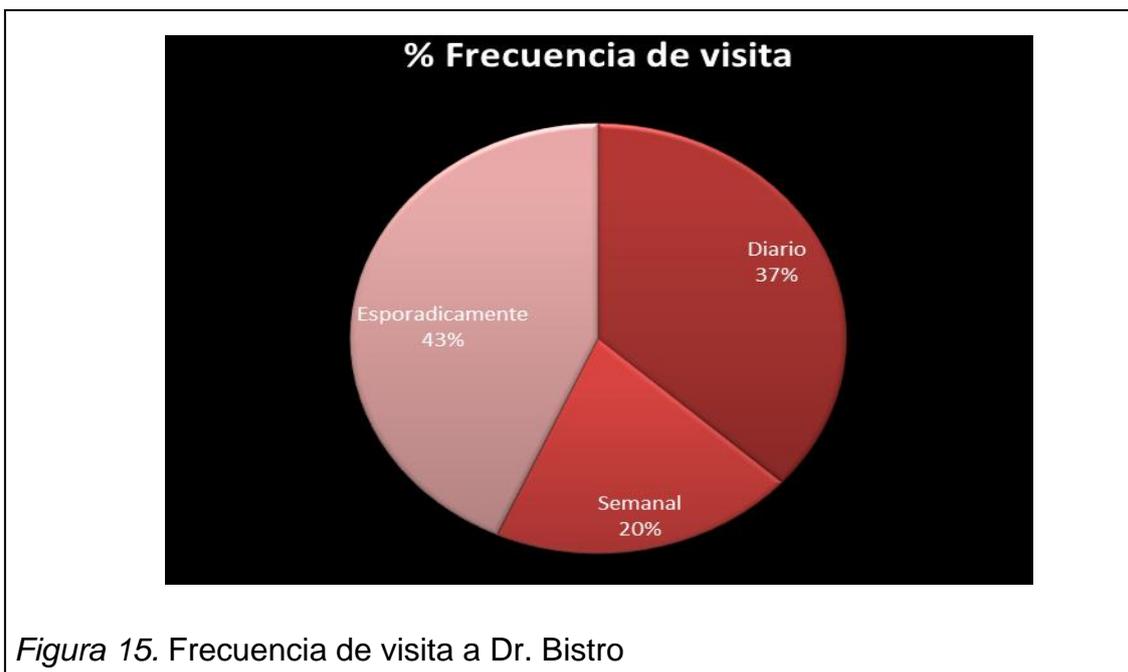


Figura 15. Frecuencia de visita a Dr. Bistro

La mayor parte de nuestros clientes nos visitan de manera esporádica siendo el 43%, diariamente el flujo de personas es más bajo con el 37% y semanalmente nos visitan el 20%.

6. ¿Alguna vez ha consumido en el establecimiento Subway de la calle Voz Andes?

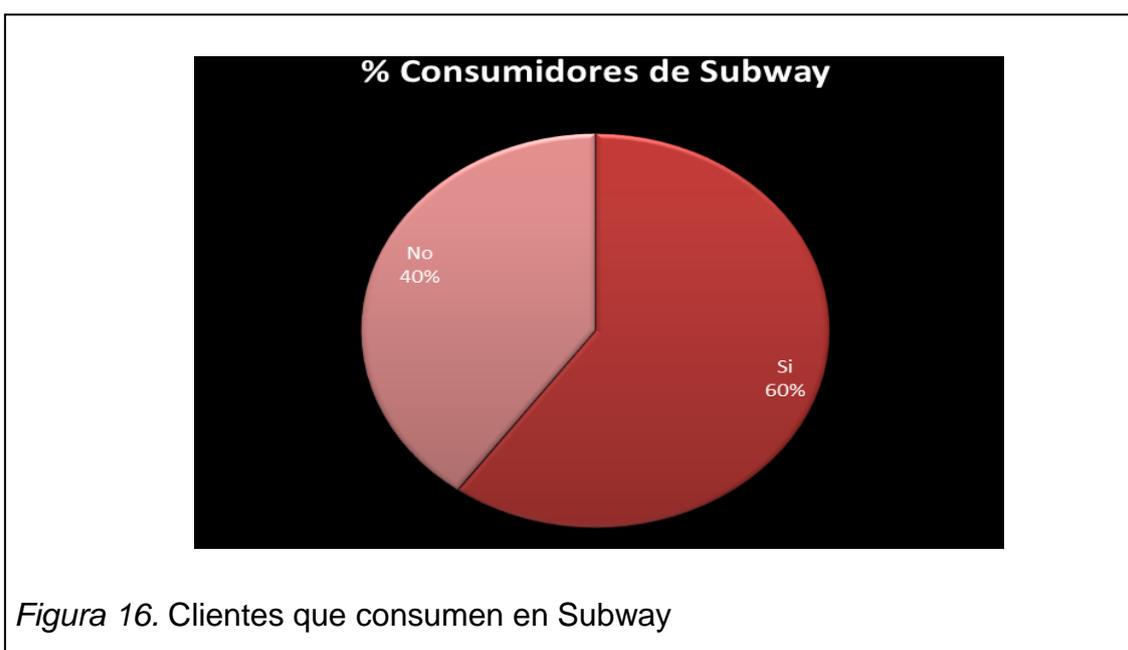


Figura 16. Clientes que consumen en Subway

Uno de nuestros competidores directo es el establecimiento Subway en la calle Voz Andes, como interés de Marketing buscamos saber cuántas personas han consumido ahí, encontrando que el 60% de nuestros clientes son igual cliente de Subway.

7. ¿Qué otros productos aumentaría en la carta de Dr. Bistro?

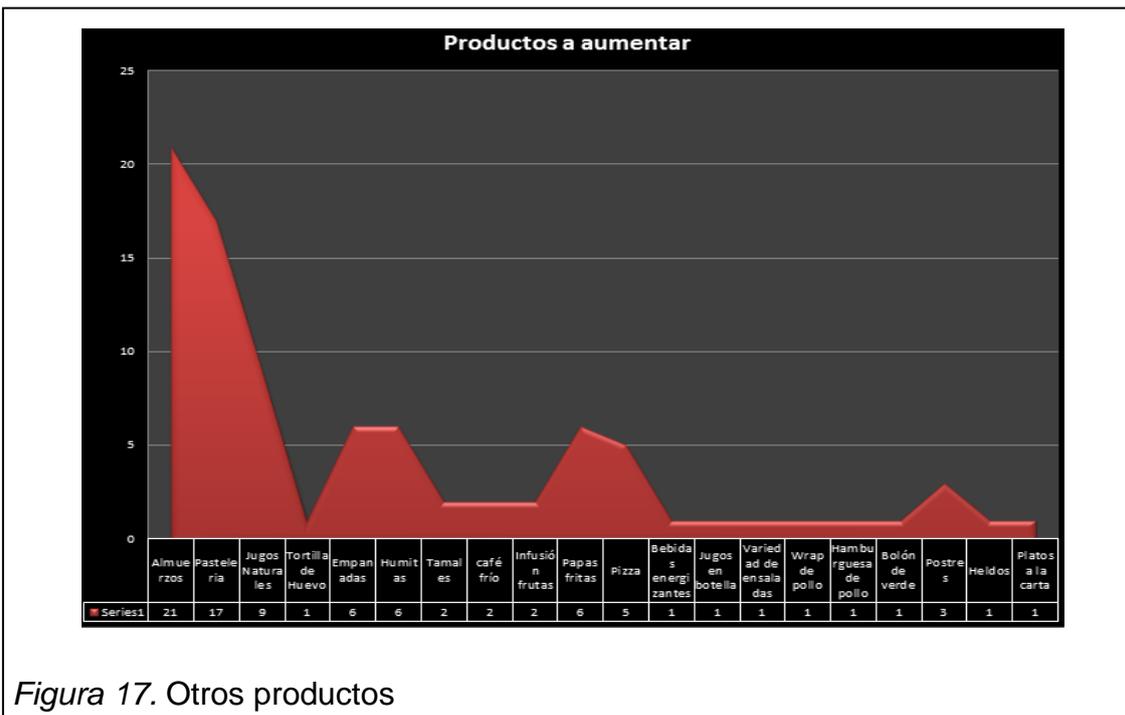


Figura 17. Otros productos

A pesar de contar con una vareada línea de productos, nos interesa conocer que otras opciones se pueden agregar al menú, encontrando un total de 20 platos nuevos, donde los almuerzos llegan a ser los primeros en ser aumentados al menú.

8. ¿Cuánto gasta Ud. en alimentación diariamente cuando no se alimenta en su casa?



Siempre interesados en el bienestar económico del cliente, nos interesa conocer cuál es su presupuesto diario de consumo para analizar si nuestros precios se encuentran en el rango de consumo, con este gráfico comprendemos que sí ya que, nos manejamos en una base de \$5 como mínimo y \$10 máximo de consumo por persona y el 50% de nuestros clientes gastan \$5 diarios y el otro 50% \$10.

9. En su opinión, ¿Cuál de las siguientes cree Ud. que es la mejor manera de crédito?

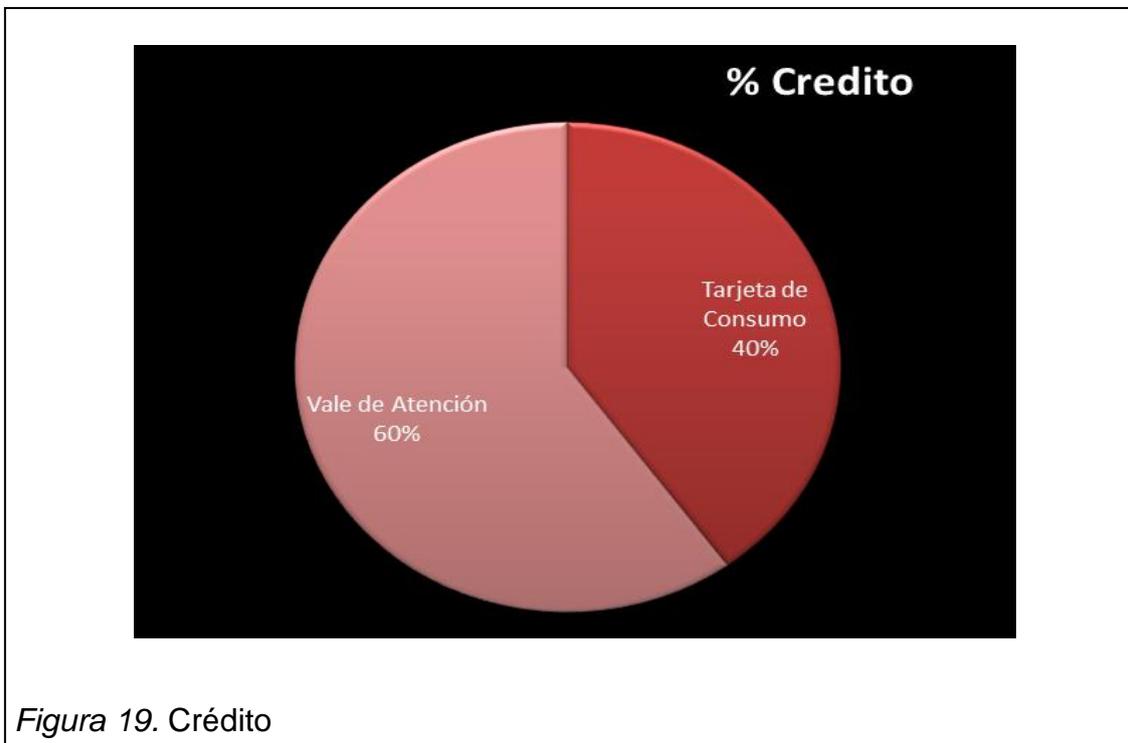


Figura 19. Crédito

Para comodidad del cliente, se busca implementar distintas vías de consumo. El 60% prefiere los vales de atención mientras que el 40% una tarjeta de consumo.

Conclusión: Esta etapa fue crucial, para entender lo que nuestros clientes buscan de nuestro establecimiento principalmente porque uno de nuestros objetivos como una empresa de servicio alimenticio es mantenerlos satisfechos con el servicio que brindamos.

Una vez conseguidos los datos de nuestros clientes potenciales y de sus gustos tenemos que iniciar a trabajar en la marca de manera gráfica, con ayuda del plan de marketing.

5. PLAN DE MARKETING

El Marketing es “el proceso mediante el cual las empresas crean valor para sus clientes y generan fuertes relaciones con ellos para, en reciprocidad, captar valor de los clientes” (Kotler, P. Armstrong, G, 2012, pág. 5)

5.1 Segmentación.

Se conoce como segmentación al proceso de “dividir un mercado en grupos de compradores que tienen diferentes necesidades, características y comportamientos...” (Kotler, P. Armstrong, G, 2012, pág. 164)

La Cafetería Dr. Bistro cuenta con un grupo objetivo denominado como multitarget ya que emprende una población mixta tanto en sexo como en edad. Cuenta a nivel nacional con jóvenes y adultos desde los 20 hasta los 64 años de edad; personas a las que se les desea vender el concepto ideológico de la cafetería y los productos, entre ellos se encuentran: desayunos, almuerzos, sánduches, wraps, quesadillas, hamburguesas, nachos, bebidas calientes, bebidas frías, etc.

Dr. Bistro trabaja de manera independiente con la completa colaboración de sus accionistas para brindar un mejor servicio al hospital y a los clientes.

Por estrategia de mensaje se ha dividido a este grupo en tres categorías:

- Primer grupo: Hombres y mujeres que forman parte de la nómina de empleados.
- Segundo grupo: Hombres y mujeres que visitan el hospital.
- Tercer grupo: Hombres y mujeres que son internados en el hospital.

Los segmentos se mantienen en una categoría socioeconómica media y alta.

5.2 Producto y Servicio.

Se conoce como producto a “cualquier cosa que puede ser ofrecida a un mercado” (Kotler, P. Armstrong, G, 2012, pág. 196), estos pueden ser tangibles o intangibles

Dr. Bistro ofrece productos dentro de estas dos variables; como intangibles está el servicio de alimentos y bebidas donde se complementa con el factor humano y dentro de los tangibles, están todos los platos a servir que se complementan con las cartas. Por otro lado, ofrecemos un servicio de tipo Americano que en este caso se basa en la siguiente base operativa:

- 1) Cajero factura la orden del cliente.
- 2) Entra una comanda a la cocina.
- 3) El plato sale montado desde la misma.
- 4) El servicio lo lleva a la mesa del comensal.

De igual manera, contamos con un servicio en las habitaciones del hospital, que se complementa con mini bares en cada cuarto y con un room service para los pacientes y sus familiares, facilitándoles la estadía en el hospital. Este servicio se opera de la siguiente manera:

- 1) Cliente llama a la cafetería desde su habitación y ordena.
- 2) Un salonerio lleva la orden a la habitación.
- 3) El recargo se realiza directo a la habitación para que sea cancelado una vez que el cliente salga de la misma.

5.2.1 Desarrollo del menú.

El diseño de la carta de Dr. Bistro está realizado a modo de tríptico, dividido en cuatro columnas que explican cada tipo de plato que se ofrece. Por otro lado, esta se complementa de manera gráfica con fotografías de varios platos así, los clientes tienen una idea visual de lo que se van a servir. Contamos con dos tipos de cartas: Desayunos que es usada de 7:00 am a 12:00 pm y la carta principal que se usa de 12:00 pm a 20:00 h.

SÁNDUCHES MADRUGADORES Salami y queso: \$3,90 Salami, queso cheddar lechuga, tomate y salsa francesa en pan especial. Queso: \$3,90 Queso cheddar, lechuga, tomate y salsa frances en pan especial. Pollo: \$4,90 Pollo estilo francés en pan especial con lechuga y tomate. Pollo BBQ: \$4,90 Pollo en salsa BBQ sobre pan especial con lechuga y tomate.		Queso: \$2,70 Delicioso sandwich con queso mozzarella fundido en pan de molde. Salami y huevo: \$2,70 Delicioso sandwich de huevo revuelto con lonjas de salami en pan de molde. Jamón y huevo: \$2,70 Delicioso sandwich de huevo revuelto con lonjas de jamon en pan de molde. Mixto de jamón: \$3,00 Delicioso sandwich con queso mozzarella fundido y jamón en pan de molde.		BEBIDAS FRÍAS Agua sin gas Dasani \$1,00 Agua con gas Dasani \$1,00 Gaseosa(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Fioravanti) \$1,00 Coca-Cola dieta \$1,80 Jugo natural vaso \$2,00 Jugo natural botella \$4,00 Jugo del Valle \$1,50 Fuze Tea \$1,50 Smoothie vaso \$2,00 Smoothie botella \$3,00 Ice cappuccino \$2,00 Ice chocolate \$2,00 Infusión de hierbas varias botella \$1,00	
SÁNDUCHES MADRUGADORES CALIENTES Huevo: \$2,40 Deliciosos sandwich de huevo revuelto con cebolla y tomate en pan molde. Jamón: \$2,40 Delicioso sandwich con lonjas de jamón en pan de molde. Salami: \$2,40 Delicioso sandwich con lonjas de salami en pan de molde.		Queso y huevo: \$3,30 Delicioso sandwich de huevo revuelto con queso mozzarella fundido en pan de molde. Mixto salami: \$3,30 Delicioso sandwich de queso mozzarella fundido y salami en pan de molde. Mixto de pollo: \$3,40 Delicioso sandwich con queso mozzarella fundido y ensalada de pollo en pan de molde.		BEBIDAS CALIENTES Cerveza Biela \$2,00 Cerveza Budweiser \$2,00 Café expreso \$1,00 Café tradicional \$1,00 Café descafeinado \$1,00 Café Macchiato \$1,00 Café con leche \$2,00 Capuccino \$2,00 Chocolate \$2,20 Mocaccino \$2,20 Agua aromática \$1,00 Te Caliente \$1,00 Infusión de frutas \$3,20	
TODOS LOS SÁNDUCHES SE ACOMPAÑAN CON PAPA CHIP		LOS PRECIOS INCLUYEN EL 12% DE I.V.A			

DESAYUNO Continental: \$4,50 Jugo de fruta, variedad de panicos, mantequilla, mermelada y bebida caliente a su gusto. Tradicional: \$4,50 Jugo de fruta, sánduche caliente de queso mozzarella y bebida caliente a su gusto. Express: \$5,40 Jugo de fruta, sánduche frio de huevo revuelto, bebida caliente a su gusto.		DESAYUNO Light: \$6,90 Jugo de fruta, porción de fruta con granola y yogurt y bebida caliente a su gusto. Mero-mero: \$7,50 Jugo de fruta, Quesadilla de huevo revuelto con tomate, cebolla, queso fundido, choco dulce, pasta de frejol, acompañado de guacamole y crema agria, variedad de panicos, mantequilla, mermelada y bebida caliente a su gusto.		PANCAKES Pancakes con miel con un toque de azúcar impalpable. \$2,10 Pancakes con banana y chocolate. \$2,90 Pancakes con fruta picada y miel. \$3,10		Porción de frutas: \$3,60 Combinación de frutas. Quesadilla de Huevo y Queso: \$3,90 Huevo revuelto con tomate y cebolla, queso fundido, pasta de frejol, choco dulce, acompañado de guacamole y crema agria. Wrap de huevo: \$4,00 Huevo revuelto con cebolla y tomate, queso, lechuga, pasta de frejol envueltos en una suave tortilla. Huevos a la cazuela: \$4,80 Cazuela al horno con huevos, jamón, queso, cebolla, tomate, pimiento y salsa criolla.	
Americano: \$5,60 Jugo de fruta tres huevos al gusto, variedad de panicos, mantequilla, mermelada y bebida caliente a su gusto. Especial: \$6,20 Jugo de fruta, sánduche frio de huevo, queso, salami, lechuga, tomate y bebida caliente a su gusto. Ejecutivo: \$6,90 Jugo de fruta, tres huevos al gusto, porción de jamón y queso mozzarella, variedad de panicos mantequilla, mermelada y bebida caliente a su gusto.		El gran desayuno: \$7,90 Jugo de fruta, pancakes con miel, fruta picada, huevos revueltos, porción de jamón, acompañado de variedad de panicos, mantequilla, mermelada y bebida caliente a su gusto. Dr. Bistro: \$7,90 Jugo de fruta, cazuela al horno con huevos, jamón, queso, cebolla, tomate, pimiento y salsa criolla acompañado de variedad de panicos, mantequilla, mermelada y bebida caliente a su gusto. De la casa: \$8,00 Jugo de fruta, wrap de huevo revuelto con lechuga, pasta de frejol, pico de gallo, queso, variedad de panicos, mantequilla, mermelada y bebida caliente a su gusto.		Omelette de salami, jamón y queso: \$3,50 HAGA SU PROPIO DESAYUNO Galletas de la casa: \$1,20 Gran variedad a su elección. Porción de pan: \$1,60 Variedad de panicos, mantequilla y mermelada. Huevos a su gusto: \$3,20 Tres huevos acompañados con variedad de panicos. Porción de jamón y queso: \$3,30 Orden de jamón y queso con variedad de panicos, mantequilla y mermelada		SÁNDUCHES MADRUGADORES Madrugador: \$3,60 Huevo revuelto, salsa francesa, lechuga, tomate, en pan especial. Mañanero: \$3,90 Huevo revuelto, jamón, salsa francesa, lechuga, tomate en pan especial. Jamón y queso: \$3,90 Jamón y queso cheddar, lechuga, tomate y salsa estilo francés en pan especial. Jamón y salami: \$3,90 Jamón, salami, lechuga tomate y salsa francesa en pan especial. TODOS LOS SÁNDUCHES SE ACOMPAÑAN CON PAPA CHIP	

Figura 20. Carta de desayunos de Dr. Bistro

EN TODO MOMENTO		BEBIDAS FRÍAS		BEBIDAS CALIENTES	
Papa chip	\$0,60	Agua sin gas Dasani	\$1,00	Café expreso	\$1,00
Chiffles	\$0,60	Agua con gas Dasani	\$1,00	Café tradicional	\$1,00
Chicle	\$0,70	Gaseosa(Coca-Cola, Fanta, Sprite, Fernet)	\$1,00	Café descafeinado	\$1,00
Galletas de la casa	\$1,20	Coca-Cola dieta	\$1,80	Café Macchiato	\$1,00
Porción de fruta	\$3,60	Jugo natural vaso	\$2,00	Café con leche	\$2,00
		Jugo natural botella	\$4,00	Capuccino	\$2,00
		Jugo del Valle	\$1,50	Chocolate	\$2,20
		Fuze Tea	\$1,50	Mocaccino	\$2,20
		Smoothie vaso	\$2,00	Agua aromática	\$1,00
		Smoothie botella	\$3,00	Te Caliente	\$1,00
		Ice cappuccino	\$2,00	Infusión de frutas	\$3,20

Ice chocolate	\$2,00
Infusión de hierbas varias botella	\$1,00
Cerveza Biela	\$2,00
Cerveza Budweiser	\$2,00

LOS PRECIOS INCLUYEN EL 12% DE I.V.A.

Dr. Bistro CAFETERIA

Av. 10 de Agosto 828-154 y Diguá
 (Saldo Hospitalario)
 Teléfono: 336-0100 ext. 1238
 www.dr-bistro.com
 Quito - Ecuador

SÁNDUCHES FRÍOS	SÁNDUCHES CALIENTES	QUESADILLAS	VARIOS
Huevo: \$3,60 Huevo revuelto, salsa francesa, lechuga, tomate, en pan especial.	Jamón: \$2,40 Delicioso sánduche con lonjas de jamón en pan de molde.	Huevo y queso: \$3,90 Huevo revuelto, queso fundido con cebolla y tomate, choclo dulce, pasta de frejol, acompañado de crema agria y guacamole.	Chorizog: \$3,10 Chorizo, chimichurri, con su variedad de salsas a su elección acompañado de papa chip.
Jamón y queso: \$3,90 Delicioso sánduche con jamón y queso cheddar, lechuga, tomate y salsa estilo francés en pan especial.	Queso: \$2,70 Delicioso sánduche con queso mozzarella fundido en pan de molde.	Chorizo: \$4,10 Chorizo, queso fundido, choclo dulce acompañado de guacamole, pasta de frejol, pico de gallo y crema agria.	Hot Dog: \$3,10 Delicioso, con su variedad de salsas a su elección acompañado de papa chip.
Jamón y salami: \$3,90 Delicioso sánduche con jamón, salami, lechuga, tomate y salsa francesa en pan especial.	Mixto de jamón: \$3,00 Delicioso sánduche con queso mozzarella fundido y jamón en pan de molde.	Quesos: \$4,10 Quesos mozzarella y cheddar, choclo dulce acompañado de guacamole, pasta de frejol, pico de gallo y crema agria.	Nachitos: \$3,10 Cama de nachos con queso y puré de frejol.
	Mixto salami: \$3,30 Delicioso sánduche de queso mozzarella fundido y salami en pan de molde.		Súper nachos: \$4,90 Cama de nachos con puré de frejol, aguacate, queso fundido, pico de gallo y crema agria.

WRAPS	HAMBURGUESAS	ENSALADAS
Salami y queso: \$3,90 Delicioso sánduche con salami, queso cheddar, lechuga, tomate y salsa francesa en pan especial.	Hamburguesas: \$4,00 Carne molida a la plancha, anillos de cebolla, lechuga, tomate, salsa francesa, de tomate y mostaza sobre pan especial acompañado de papa chip.	Campestre: \$3,70 Combinación de lechuga crocante, con medias lunas de tomate, zanahoria rallada, cebolla, queso cheddar, aceituna con aderezo a su gusto.
Queso: \$3,90 Delicioso sánduche con queso cheddar, lechuga, tomate y salsa francesa en pan especial.	Chesseburger: \$4,50 Carne molida a la plancha, queso cheddar, anillos de cebolla, lechuga, tomate, salsa francesa, de tomate y mostaza sobre pan especial acompañado de papa chip.	Atún: \$4,00 Lechuga crocante, cebolla, tomate, zanahoria rallada y atún.
Huevo y jamón: \$3,90 Huevo revuelto, jamón, salsa francesa, lechuga, tomate en pan especial.	Hamburguesa de la casa: \$4,50 Carne molida a la plancha, huevo frito, anillos de cebolla, lechuga, tomate, salsa francesa, de tomate y mostaza sobre pan especial acompañado de papa chip.	Del chef: \$4,90 Lechuga crocante con tomate, cebolla, zanahoria rallada, cubitos de pollo, jamón, queso cheddar y aceitunas.
Pollo: \$4,90 Delicioso sánduche con pollo estilo francés en pan especial lechuga y tomate.		
Pollo BBQ: \$4,90 Pollo en salsa BBQ sobre pan especial con lechuga y tomate.		

Figura 21. Carta de Dr. Bistro

5.3 Marca.

5.3.1 Referencia Histórica Cronológica.

Dr. Bistro es una cafetería que pertenece a varios accionistas algunos involucrados en el ámbito médico y otros en el gastronómico. Fue constituida en el 2014 y es financiado de manera privada.

5.3.2 Logotipo.

Dr. Bistro maneja una imagen amigable para el cliente, el isotipo juega con un gorro de chef y una cruz representativa del sistema médico, para promover visibilidad de la marca, está equilibrada con una clara legibilidad del nombre que fluye armónicamente con la tipografía, creando un logotipo de líneas suaves para el ojo del cliente.



Figura 22. Logotipo Dr. Bistro

5.3.3 Colores corporativos.

El color es un fuerte elemento de la comunicación para cualquier marca de identidad. La marca Dr. Bistro maneja una selección cromática de colores fuertes que representan elegancia y simplicidad.



5.4 Estrategias de Marketing.

El Marketing, es el método donde “las empresas crean valor para los clientes y establecen una mejor relación con los mismos” (Kotler, P. Armstrong, G, 2012, pág. 200), para que se cumpla hay que tomar en cuenta tres factores de suma importancia: mantener un portafolio de productos de alta calidad, modelo operativo que promueve la autonomía y sobre todo crear confianza.

5.4.1 Estrategia de precios.

Los precios que se manejan en la cafetería buscan llamar la atención del target group antes mencionado, con un rango a gastar de aproximadamente \$8 en un nivel máximo y en un mínimo de \$5 (por persona).

5.4.2 Estrategia de distribución.

Los canales de distribución de la marca se dan en un medio interno, únicamente en el espacio físico que ocupamos en el hospital ya que por el momento no contamos con una estrategia que implique publicidad masiva como BTLS, ATLS, cuñas o spots publicitarios.

5.4.3 Estrategia de producto.

Dr. Bistro busca mantener una línea de productos de gran variedad, para que nuestro cliente se mantenga satisfecho y sobre todo obtenga variedad. Cuenta con aproximadamente una variedad de 50 platos, entre estos se destacan los siguientes:

- El Gran Desayuno
- Desayuno Americano
- Sánduche frío de pollo
- Sánduche mixto caliente
- Wrap de atún
- Wrap de huevo
- Hamburguesa
- Pancakes con miel

Teniendo en cuenta los comentarios de nuestros clientes sobre la carta y las ventas el chef ejecutivo junto con el administrador realizaran los cambios pertinentes ya sea aumentar nuevos productos o eliminar los que menor venta obtengan.

5.4.4 Estrategia de comunicación.

La comunicación ha sido un elemento esencial para el desarrollo de la sociedad desde el principio de los tiempos; hoy en día es utilizada para vender productos, informar, crear grupos, etc.

La comunicación organizacional, las relaciones públicas y la publicidad están estrechamente ligadas, puesto que se complementan para llegar a un mismo

fin u objetivo deseado, llegar a un público objetivo por medio de palabras, imágenes, eventos, etc., y penetrar el mensaje requerido en la mente de dichas personas.

Cada una de estas ciencias de la comunicación tiene características especiales y únicas, captan la atención del grupo objetivo de formas diferentes y a través de distintos medios, conociendo las necesidades a cubrir de los consumidores y cómo lograr satisfacerlas. Pueden trabajar por separado, pero se logrará un mejor resultado si lo hacen en conjunto, ya que llenan por completo cualquier vacío existente, cubriendo mucho más espacio y tiempo.

Para dar a conocer nuestros productos y servicios hemos comenzado a manejar distintos eventos dentro del hospital y en la parte publicitaria crear flyers con información al igual que cartas digitales y físicas.

5.4.4.1 Teoría de la Comunicación Utilizada.

Escuela Funcionalista:

Lasswell (1948) plantea la teoría funcionalista como un “mercado libre”, donde la información y las ideas deben ser fluidas. Además, pronunció que sólo se puede hablar de comunicación cuando se responden estas cinco preguntas: ¿Quién lo dice?, ¿Qué dice?, ¿A través de qué canal?, ¿A quién?, ¿Con qué efecto?

¿Quién lo dice? Dr. Bistro

¿Qué dice? La cafetería busca vender un ambiente de relajación tanto para los clientes, empleados y los pacientes internos del hospital.

¿A través de qué canal? Espacios físicos del hospital.

¿A quién? Nuestro target group.

¿Con qué efecto? Que nuestro cliente se sienta parte de la familia Dr. Bistro y seamos su primera opción al rato de buscar un servicio de alimentos y bebidas.

6. PLAN FINANCIERO

6.1 Receta estándar con costos

Tabla 13. Receta estándar costeadada del desayuno tradicional

			Dr. Bisto		
NOMBRE DE LA RECETA	DESAYUNO TRADICIONAL				
GÉNERO	DESAYUNO				
PORCIONES / PESO	1 PAX				
*PORCIÓN					
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	jugo de naranja	0.0500	0.5000	
2	und	tajada de pan	0.0920	0.1840	
1	und	queso mozzarella	0.3800	0.3800	
8	onz	bebida caliente	0.0500	0.4000	
1	und	servilleta	0.0040	0.0040	
1	und	tapete	0.0510	0.0510	
			VALOR TOTAL	1.5190	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	Realizar un sanduche de queso al momento de llevarlos en la sanduchera colocar un poco de mantequilla para dorarlo.				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por:			

Tabla 14. Receta estándar costeada de la ensalada del chef

		Dr. Bistro			
NOMBRE DE LA RECETA		ENSALADA DEL CHEF			
GÉNERO		ENSALADAS			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
48	gr	lechuga	0.0021	0.1008	
112	gr	tomate	0.0012	0.1344	
18	gr	zanahoria	0.0008	0.0135	
54	gr	aceituna	0.0080	0.4320	
23	gr	cebolla perla	0.0010	0.0230	
1	porcion	queso cheddar	0.1300	0.1300	
30	gr	pollo	0.0093	0.2700	
1	porcion	jamón	0.1200	0.1200	
10	gr	salsa	0.0046	0.0460	
1	und	tapete	0.0510	0.0510	
1	und	servilleta	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.3247	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		En el plato colocar la lechuga, el tomate en media luna, la zanahoria rallada, las aceitunas, la cebolla en juliana, el queso cheddar, el pollo y el jamón en cubos, servir			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por:			

Tabla 15. Receta estándar costeada del agua sin gas

		Dr. Bistro			
NOMBRE DE LA RECETA		BEBIDAS FRÍAS			
GÉNERO		BEBIDAS FRÍAS			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	und	agua sin gas Dasani	0.14	0.14	
			VALOR TOTAL		
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por:			

Nota: las tablas anteriores muestran las recetas con sus respectivos costos de producción, el resto de recetas pueden encontrarse en el Anexo 5.

6.2 inversión inicial y fuentes de financiamiento

Tabla 16. Inversion inicial

PRESUPUESTO DE INVERSIÓN & FINANCIAMIENTO						
500			PAX			
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		
Capacidad Instalada						
Cocina de 6 quemadores	cocina	2	\$ 5.000,00	\$	10.000,00	
Refrigerador	Trabajo general	1	\$ 1.085,19	\$	1.085,19	
esa refrigerante de 3 puertas	Trabajo general	2	\$ 1.000,00	\$	2.000,00	
Lavabo	Trabajo general	5	\$ 1.426,33	\$	7.131,65	
Plancha electrica	cocina	2	\$ 1.275,00	\$	2.550,00	
Sanducheras	cocina	3	\$ 25,00	\$	75,00	
Quesadilleras	cocina	2	\$ 46,89	\$	93,78	
Microondas	cocina	2	\$ 178,00	\$	356,00	
Campanas para cocina	cocina	2	\$ 3.492,71	\$	6.985,42	
Lampara de calentamiento	mantenere la temperatura	1	\$ 332,00	\$	332,00	
Mesa de despacho	apoyo	1	\$ 533,62	\$	533,62	
Mesa de trabajo	apoyo de trabajo	2	\$ 533,62	\$	1.067,24	
Procesadora de alimentos	cocina	1	\$ 1.190,00	\$	1.190,00	
Licuada industrial de 4 lt	cocina	1	\$ 483,62	\$	483,62	
Extractor de jugo	cocina	1	\$ 409,36	\$	409,36	
EQUIPOS DE COCINA \$ 34.292,88						
Equipos de bodega						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		
Estanterías plasticas	apoyo	7	\$ 119,95	\$	839,65	
Computadoras	trabajo de oficina	1	\$ 510,00	\$	510,00	
Mueble de computadora	trabajo de oficina	1	\$ 100,00	\$	100,00	
Impresora	trabajo de oficina	1	\$ 300,00	\$	300,00	
Lector de huella	control de horarios	1	\$ 128,00	\$	128,00	
e congelacion y refrigeracion	cocina	1	\$ 14.800,00	\$	14.800,00	
Cubreteria	despacho	1	\$ 552,63	\$	552,63	
Platos	despacho	1	\$ 188,10	\$	188,10	
Vasos de policarbonato	despacho	1	\$ 449,85	\$	449,85	
Vajilla	despacho	1	\$ 1.340,64	\$	1.340,64	
bandejas de servicio	despacho	1	\$ 209,13	\$	209,13	
Mini bares	hospital	1	\$ 8.821,12	\$	8.821,12	
Equipos de bodega \$ 28.239,12						
Mobiliario Salón						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		
Sillas con brazos	Comensal	30	\$ 26,36	\$	790,80	
Televisor 51 pulgadas	Comensal	8	\$ 801,07	\$	6.408,56	
Amplificador	Comensal	1	\$ 180,00	\$	180,00	
Paralntes	Comensal	4	\$ 300,00	\$	1.200,00	
Extintor	Comensal	3	\$ 33,36	\$	100,08	
Sillas sin brazos	Comensal	38	\$ 24,07	\$	914,66	
Televisor 32 Pulgadas	entretentimiento	1	\$ 470,40	\$	470,40	
Mobiliario Salón \$ 10.064,50						
Area de despacho						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		
Televisores de 40 pulgadas	informacion	6	\$ 671,60	\$	4.029,60	
Refrigeradora exhibidoras	almacenaje de bebidas	1	\$ 1.500,00	\$	1.500,00	
Self service	almuerzos	1	\$ 6.663,50	\$	6.663,50	
Maquina de café express	café	1	\$ 4.167,60	\$	4.167,60	
Molino de café	café	1	\$ 897,32	\$	897,32	
Jugueras	jugos	3	\$ 1.148,00	\$	3.444,00	
Maquina de smooty	bebidas frias	1	\$ 700,00	\$	700,00	
Computadoras completas	facturacion	2	\$ 510,00	\$	1.020,00	
Impresoras de facturas	facturacion	3	\$ 200,00	\$	600,00	
Cajas negras de sueltos	facturacion	2	\$ 95,00	\$	190,00	
Area de despacho \$ 23.212,02						
Audio y video						
Equipo	Destinatario	Cantidad	Precio x Und	Sub Total		
s de seguridad audio y video	Salon Comedor	1	\$ 7.556,84	\$	7.556,84	
Audio y video \$ 7.556,84						
SUBTOTALES INVERSIÓN						
EQUIPOS DE COCINA \$ 34.292,88				Observaciones		
EQUIPOS DE BODEGA \$ 28.239,12						
MOBILIARIO SALÓN \$ 10.064,50						
AREA DE DESPACHO \$ 23.212,02						
AUDIO Y VIDEO \$ 7.556,84						
TOTAL INVERSION INICIAL \$ 103.365,36				Total de lo necesario a invertir en el inicio		
Amortizacion de Equipos \$ 1.722,76				60 Meses promedio de duracion equipos		
TOTAL INVERSION INICIAL \$ 103.365,36						
TOTAL Capital de Trabajo MP \$ 17.169,60						
TOTAL Capital de Trabajo MO \$ 15.319,81						
TOTAL Capital de Trabajo OC \$ 5.635,00						
Posibles Meses en Contra -						
Otras Inversiones \$ 6.900,00						
Capital propio \$ 134.589,77						
APORTE DE SOCIOS \$ 134.589,77						

6.3 Ticket Promedio y Utilidad

Tabla 17. Ticket promedio Facturación por persona

PROBABILIDADES DEL TICKET PROMEDIO							
DESAYUNO	PANCAKES Y BEBIDA	OMELETTE Y BEBIDA	HSPD Y BEBIDA	SM Y BEBIDA	SMC Y BEBIDA	SF Y BEBIDAS	SC Y BEBIDAS
\$ 6,48	\$ 4,57	\$ 5,17	\$ 4,99	\$ 5,95	\$ 4,72	\$ 6,03	\$ 4,87

WRAPS Y BEBIDAS	QUESADILLAS Y BEBIDAS	HAMBURGUESA Y BEBIDA	ENSALADAS Y BEBIDAS	TM	TM Y BEBIDA	BEBIDAS	PROMEDIO DE ESCENARIO 1-15 TICKET PROEMDIO
\$ 6,14	\$ 5,87	\$ 6,49	\$ 6,04	\$ 0,86	\$ 2,70	\$ 1,84	\$ 4,85

Tabla 18. Ticket promedio por el costo de receta

PROBABILIDADES DEL TICKET PROMEDIO							
DESAYUNO	PANCAKES Y	OMELETTE Y BEBIDA	HSPD Y BEBIDA	SM Y BEBIDA	SMC Y BEBIDA	SF Y BEBIDAS	SC Y BEBIDAS
\$ 2,16	\$ 1,26	\$ 1,47	\$ 1,44	\$ 1,74	\$ 1,34	\$ 1,76	\$ 1,45
WRAPS Y BEBIDAS	QUESADILLAS Y	HAMBURGUESA	ENSALADAS Y	TM	TM Y BEBIDA	BEBIDAS	PROMEDIO DE ESCENARIO 1-15 COSTO PROEMDIO
\$ 1,93	\$ 1,98	\$ 2,04	\$ 1,64	\$ 0,32	\$ 0,82	\$ 0,50	\$ 1,46

Viendo los anexos 6, 7 y 8 en donde se ha calculado el ticket promedio de las posibles facturaciones que podemos tener gracias a los 15 diferentes escenarios de los que pueden escoger nuestros clientes, se ha conseguido un ticket promedio de \$4,85 de consumo por persona.

Por otro lado, dentro del ticket promedio de nuestros costos viendo los anexos 9 y 10 y juntando nuestros 15 posibles escenarios el resultado del costo promedio es de \$1,46.

6.4 Rotación en Ventas y Estado de Resultados

Los anexos 11, 12, 13, 14 y 15 reflejan la rotación y el resultado de las ventas que tendrá Dr. Bistro por los primeros cinco años de su funcionamiento. Para llegar a estos resultados se ha tomado en cuenta el número de personas que visitaran las instalaciones mensualmente, los costos fijos en materia prima y mano de obra y por último, se tomará en cuenta el interés a pagar y así, obtener el resultado de las ganancias netas que obtendrá Dr. Bistro al terminar cada año.

Tabla 19. BDT anual

BDT Anual	AÑO	% Crecimiento
	1	
\$ 526.718,56		-

BDT Anual	AÑO	% Crecimiento
	2	
\$ 563.485,77		7%

BDT Anual	AÑO	% Crecimiento
	3	
\$ 725.534,38		29%

BDT Anual	AÑO	% Crecimiento
	5	
\$ 1.161.997,81		30%

BDT Anual	AÑO	% Crecimiento
	4	
\$ 897.138,86		24%

Nota: El BDT anual nos indica la ganancia neta y el porcentaje de crecimiento que tiene la empresa económicamente y está calculado para los primeros 5 años de funcionamiento

6.5 Nómina salarial

Tabla 20. Nomina Salarial Dr. Bistro

No.	NOMINA EMPLEADOS	SUELDO	DIAS MES	DIAS LABORADOS	VALOR DIAS TRABAJADOS	JORNADA NOCTURNA	TOTAL HORAS EXTRAS	COMISIONES	SUBTOTAL INGRESOS	INGRESOS EXTRAORDINARIOS	TOTAL INGRESOS							COSTO REAL EMPLEADO
												DECIMO XI	DECIMO IV	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	TOTAL PROVISION	
1	Gerente	1000,00	30	30	1000,00		0		1000,00		1000,00	83,33	29,50	41,67	83,30	121,50	359,30	1359,30
2	Contador	600,00	30	30	600,00		0		600,00		600,00	50,00	29,50	25,00	49,98	72,90	227,38	827,38
3	Auxiliar contable	380,00	30	30	380,00		0		380,00		380,00	31,67	29,50	15,83	31,65	46,17	154,82	534,82
4	Administrador	600,00	30	30	600,00		0		600,00		600,00	50,00	29,50	25,00	49,98	72,90	227,38	827,38
5	Cajero 1	400,00	30	30	400,00		0		400,00		400,00	33,33	29,50	16,67	33,32	48,60	161,42	561,42
6	Cajero 2	400,00	30	30	400,00		0		400,00		400,00	33,33	29,50	16,67	33,32	48,60	161,42	561,42
7	Cajero 3	400,00	30	30	400,00		0		400,00		400,00	33,33	29,50	16,67	33,32	48,60	161,42	561,42
8	Salonero 1	380,00	30	30	380,00		0		380,00		380,00	31,67	29,50	15,83	31,65	46,17	154,82	534,82
9	Salonero 2	380,00	30	30	380,00		0		380,00		380,00	31,67	29,50	15,83	31,65	46,17	154,82	534,82
10	Salonero 3	380,00	30	30	380,00		0		380,00		380,00	31,67	29,50	15,83	31,65	46,17	154,82	534,82
11	Runner de servicio	380,00	30	30	380,00		0		380,00		380,00	31,67	29,50	15,83	31,65	46,17	154,82	534,82
12	Runner de servicio	380,00	30	30	380,00		0		380,00		380,00	31,67	29,50	15,83	31,65	46,17	154,82	534,82
13	Runner de servicio	380,00	30	30	380,00		0		380,00		380,00	31,67	29,50	15,83	31,65	46,17	154,82	534,82
14	Jefe de cocina	600,00	30	30	600,00	3,13	0		603,13		603,13	50,26	29,50	25,13	50,24	73,28	228,41	831,54
15	Cocinero 1	400,00	30	30	400,00	2,08	0		402,08		402,08	33,51	29,50	16,75	33,49	48,85	162,11	564,19
16	Cocinero 2	400,00	30	30	400,00	2,08	0		402,08		402,08	33,51	29,50	16,75	33,49	48,85	162,11	564,19
17	Cocinero 3	400,00	30	30	400,00	2,08	0		402,08		402,08	33,51	29,50	16,75	33,49	48,85	162,11	564,19
18	Ayudante de cocina	380,00	30	30	380,00	1,98	0		381,98		381,98	31,83	29,50	15,92	31,82	46,41	155,48	537,46
19	Ayudante de cocina	380,00	30	30	380,00	1,98	0		381,98		381,98	31,83	29,50	15,92	31,82	46,41	155,48	537,46
20	Ayudante de cocina	380,00	30	30	380,00	1,98	0		381,98		381,98	31,83	29,50	15,92	31,82	46,41	155,48	537,46
21	Posillero 1	360,00	30	30	360,00	1,88	0		361,88		361,88	30,16	29,50	15,08	30,14	43,97	148,85	510,72
22	Posillero 2	360,00	30	30	360,00	1,88	0		361,88		361,88	30,16	29,50	15,08	30,14	43,97	148,85	510,72
23	Posillero 3	360,00	30	30	360,00	1,88	0		361,88		361,88	30,16	29,50	15,08	30,14	43,97	148,85	510,72
24	bodeguero	500,00	30	30	500,00	2,60	0		502,60		502,60	41,88	29,50	20,94	41,87	61,07	195,26	697,86
25	ayudante de bodega	360,00	30	30	360,00	1,88	0		361,88		361,88	30,16	29,50	15,08	30,14	43,97	148,85	510,72
	TOTAL	10940,00			10940,00				10965,42		10965,42	913,78	737,50	456,89	913,42	1332,30	4353,89	15319,31

6.7 Flujo de Caja Proyectado

Tabla 21. Cuadro de costos fijos y otros costos

OTROS COSTOS - COSTOS FIJOS		
Servicios Basicos		OBSERVACIONES
Agua	\$ 200,00	Consumo Básico
Luz	\$ 650,00	Consumo Básico
Telefonos & Celulares	\$ 120,00	Linea Fija & Celular
Gas	\$ -	Bobonas de Gas sin Subsidio Gubernamental
Internet	\$ 50,00	Trabajo + Wifi Clientes
Servicios Complementarios		
Seguridad	\$ 900,00	Alicuotas de condominio
Control de Plagas	\$ 100,00	Mantenimiento y Control
Contabilidad		Facturación por honorarios contabilidad, contratos, IESS, MRL
Costos Bancarios	\$ 110,00	Retiros, Transferencias, Chequeras, Certificaciones, etc.
Tramites Varios	\$ 100,00	Peajes, Parqueaderos, Propinas, etc.
Gastos de Gestion	\$ 100,00	Permisos, Autorizaciones,
Equipos & Materiales		
Mantenimiento	\$ 180,00	Mantenimiento Equipo Pesado
Repocisión	\$ 400,00	Menaje de Servicio y de Cocina
Material de Oficina	\$ 150,00	Papel, tinta, esferos, rollo impresora, etc.
Otros Costos		
Alquiler Local	\$ -	Propio
Alimentación personal	\$ 1.725,00	Costo insumos alimentación personal
Marketing& Publicidad	\$ 400,00	Manejo de Cuenta Publicitaria Básica. Todos los documentos impresos seran facilitados por familiares
Caja Chica No Recuperable	\$ 50,00	Gastos no deducibles ni recuperables
Gasolina	\$ 150,00	Movilidad del negocio o del Administrador
Jardinería		Mantenimiento de Jardines y paisajes
Materiales de Limpieza	\$ 250,00	Materiales de limpieza
Otros Costos	\$ 5.635,00	<i>Todos los costos que no dependen del giro especifico del negocio</i>
COSTOS FIJOS		

Nota: la tabla muestra los costos fijos y variables que puede tener la empresa en sus operaciones cotidianas.

6.8 Conclusión.

Se conoce la estabilidad que mantiene la empresa dado a la ayuda de nuestros inversionistas, concluyendo que Dr. Bistro – Cafetería es una empresa rentable, con una fuerte y sustentable. Por otro lado, cuenta con una variedad amplia de platos para escoger con diferentes rangos de precios que varían en altos como \$6,48 hasta precios más económicos como \$2,70. Cuenta con una buena rotación de clientes dentro del local, con proyecciones de crecimiento empresarial desde el segundo año con un 7% en nuestras ventas y una nomina salarial que va acorde a las necesidades operacionales de Dr. Bistro.

7. PLAN LEGAL

7.1 Figura Jurídica.

La cafetería Dr. Bistro está constituida como una Asociación en cuentas de participación, La Ley de Compañías define esto como aquellas en donde un comerciante da a uno o más personas participación en las utilidades o pérdidas de uno o más operaciones o de todo el comercio; pero puede tener lugar en operaciones mercantiles hechas por no comerciantes.

Esto mantiene distintos beneficios como:

- Creación de una nueva empresa.
- Privacidad dentro de los accionistas.
- Creación de comité para la toma de decisiones.
- Todos los accionistas aportan con un capital y dependiendo de este capital se puede aportar de manera intelectual.
- Todos son encargados del crecimiento de la empresa.
- Se maneja con un administrador.

Y por otro lado, algunas desventajas que son:

- Se retrasa la toma de decisiones ya que el 50% debe estar de acuerdo.
- El contrato no se encuentra sujeto a las formalidades de la Ley de Compañías
- No es de agrado para licitaciones públicas.
- No es aconsejable para negocios grandes.

Analizando las ventajas y desventajas se llego como empresa a optar por esta asociación para mantener las alianzas económicas de la cafetería y el hospital en forma anónima.

7.1.1 Contrato.

CONTRATO DE TRABAJO CON PERIODO DE PRUEBA

Conste que por el presente instrumento, el contrato de trabajo que celebran, por una parte, la **EMPRESA DR. BISTRO**, representada por el señor, de **CI**..... en calidad de Representante Legal, en el que adelante se le podrá llamar simplemente "El Empleador", por una parte, y por otra, la Señora, CC, por sus propios y personales derechos, a la que en adelante se le podrá llamar simplemente "La Trabajadora" o "La Empleada", quienes en forma libre y voluntaria celebran el presente contrato de trabajo a plazo fijo con período de prueba 90 días contenido en las siguientes cláusulas:

PRIMERA: ANTECEDENTES.- DR BISTRO

SEGUNDA: OBJETO.-

TERCERA: OBLIGACIONES DEL TRABAJADOR (A).-

CUARTA: REMUNERACIÓN.-

QUINTA: LUGAR DE TRABAJO.-

SEXTA: JORNADA.-

SÉPTIMA: PLAZO.-

OCTAVA: PROPIEDAD INTELECTUAL.-

NOVENA: FACILIDADES.-

DECIMA: PROHIBICIONES.-

DECIMO PRIMERA: TERMINACION.-

CLÁUSULA FINAL.-

7.1.2 Registro Único de Contribuyentes.

Para iniciar el funcionamiento de un establecimiento se necesita conseguir el registro único de contribuyentes (RUC), esto sirve para presentar información a la administración tributaria. El RUC de Dr. Bistro está constituido por los números 1792568927001.

7.1.3 Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE).

Es el documento que entrega el Distrito Metropolitano de Quito para realizar las actividades económicas de un establecimiento, este permiso integra:

- Informe de compatibilidad y uso del suelo
- Permiso sanitario
- Permiso de bomberos
- Identificación de la actividad económica
- Permiso ambiental
- Licencia de funcionamiento de las actividades turísticas
- Permiso de la intendencia

7.1.4 Permiso del Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual

El Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual (IEPI) es el encargado de autorizar las creaciones de nuevas marcas y de proteger dicha creación.

CONCLUSIONES

Después del estudio realizado para ver la factibilidad de crear una cafetería dentro de las instalaciones del Hospital AXXIS, que pueda cumplir y satisfacer la demanda que se ha creado por la apertura del hospital; se pudo conocer que es un plan con mucho potencial ya que, Dr. Bistro presenta una idea nueva de lo que es una cafetería de hospital, con un buen servicio y una variedad amplia de platos, ubicada en el corazón del hospital para un fácil acceso para quienes nos visitan.

Se puede apreciar la sólida formación de los diferentes departamentos que tendrá la cafetería para sus operaciones y como se encuentran organizados.

Con la creación del hospital, la cafetería tendrá un mayor índice de rotación, gracias a las nuevas visitas eventuales que recibirán por las camas hospitalarias, así la cafetería tendrá una mejor posibilidad de posicionarse dentro de la mente de los clientes y lograr que vuelvan no por los motivos de la primer visita mas por el impacto que causara la cafetería en la mente del consumidor.

Económicamente el proyecto es sustentable, se ha demostrado que tiene un ingreso fijo generado por el hospital y su personal, aparte, tiene una inversión fuerte y un grupo de inversionistas que comprometidos al proyecto. De igual manera, se demuestra que desde el segundo año Dr. Bistro inicia con un alza del 7% en sus ventas y en el año cinco un crecimiento del 30%, esto indica su rentabilidad y el flujo económico.

RECOMENDACIONES Y VIABILIDAD DEL NEGOCIO

Dr. Bistro debe brindar un nuevo ambiente relajante y acogedor para quienes lo visitan el objetivo es crear la ilusión de estar en una cafetería agradable y no dentro de un hospital, debe brindar un servicio eficiente y eficaz para los que visitan la cafetería, siempre con cordialidad y amabilidad crear un buen vínculo con los clientes para que regresen.

Cumplir con la misión y visión de la empresa para tener una empresa sólida y poder crear una familia con los clientes internos, ya que el mejor trabajo es el reflejo de un buen ambiente laboral.

Dr. Bistro es un negocio viable y ya puesto en marcha, tiene alianzas fuertes con el hospital y un buen balance económico, con proveedores calificados y un buen servicio se estima que Dr. Bistro siga creciendo y ganando popularidad para poder entrar en diferentes hospitales.

REFERENCIAS

- Armstrong, A & Kotler, P. (2012). Fundamentos de Marketing. México, D.F: Edemsa impresiones.
- Ayala, A. (2010). Manual de Dietas. Recuperado de <http://aammanualdedietas.blogspot.com/>.
- Collins Dictionary. (2011). Diccionario de la lengua inglesa. (11 ed.). Glasgow, Escocia.
- Garcia, P. (sf). Evolución del hospital. Recuperado de <http://www.pedrogarciabarreno.es/4.%20Escritos%20varios/Sobre%20Hospitales/Evoluci%C3%B3n%20del%20hospital.pdf>
- Google Maps recuperado de <https://www.google.com.ec/maps/place/Pichincha,+Quito+170104/@-0.169414,-78.4883383,17z/data=!3m1!4b1!4m2!3m1!1s0x91d59a90cb5a8db1:0xf1ec5144c05fe7fd>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). Información Censal. Recuperado de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/informacion-censal-cantonal/>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2013). Estadísticas de Recursos de Salud. Recuperado de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/actividades-y-recursos-de-salud/>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (Sf). Sí Emprende. Recuperado de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/si-emprende/>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (Sf). Sistema Integrado de Consultas de Clasificaciones y Nomenclaturas. Recuperado de http://www.inec.gob.ec/estadisticas/SIN/resul_correspondencia.php?id=63393.01.00&ciiu=13
- López, M. (2015). Las Tragicomedias de las Cafeterías de Hospital. Recuperado de <http://blogs.elpais.com/el-comidista/2015/01/comida-insana-en-la-cafeteria-del-hospital.html>.

- Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Cartera de servicios hospitalarios.
Recuperado de <http://www.salud.gob.ec/datos-de-hospitales/>
- Rodas, G. (2010). Visión Histórica de la Antinomia Salud-Enfermedad, Enfermedades en Quito y Guayaquil, Siglos XIX y XX. Recuperado de <http://www.uasb.edu.ec/UserFiles/380/File/Vision%20historica%20de%20la%20antinomia%20salud-enfermedad.pdf>.
- Salmón, F. (2000). Comida Hospitalaria y Alimentación Científica del Paciente en el Primer Tercio del Siglo XX. Recuperado de <http://www.unican.es/NR/rdonlyres/91B49B37-FFA0-496E-A8D4-E89536105E47/34176/medicinaehistoria20002.pdf>.
- Telles, M. (2010). Nutrición Clínica. México: Editorial El Manual Moderno.
- Terrero, J. (2006). Teorías de comunicación. Recuperado el 30 de Mayo del 2015 de:
http://www.riial.org/espacios/teoriacom/teoriacom_docbase.pdf

ANEXOS

CARTA DESAYUNOS

DESAYUNOS

Continental:

Jugo de fruta, variedad de pancitos, mantequilla y mermelada, bebida caliente a su gusto.

Express:

Jugo de fruta, sánduche con huevo revuelto, bebida caliente a su gusto.

Americano:

Jugo de fruta tres huevos al gusto, variedad de pancitos, mantequilla y mermelada, bebida caliente a su gusto.

Tradicional:

Jugo de fruta, sánduche caliente de queso y bebida a su gusto.

Especial:

Jugo de fruta, sánduche frio de huevo, queso, salami y bebida caliente a su gusto.

Ejecutivo:

Jugo de fruta, tres huevos al gusto, orden de jamón y queso mozzarella, variedad de pancitos mantequilla y mermelada, bebida caliente a su gusto.

Light:

Jugo de fruta, porción de fruta con granola y yogurt con bebida caliente a su gusto.

De la casa:

Jugo de fruta, wrap de huevo revuelto, queso cheddar y bebida caliente a su gusto.

El gran desayuno:

Jugo de fruta huevos revueltos, pancakes con miel, fruta picada, porción de jamón, acompañado de variedad de pancitos, mantequilla y mermelada, bebida caliente a su gusto.

Mero-mero:

Jugo de fruta, quesadilla de huevo revuelto con tomate, queso, guacamole, crema agria, variedad de pancitos, mantequilla, mermelada y bebida caliente a su gusto.

Dr. Bistro:

Jugo de fruta, cazuela hecha al horno con huevos, jamón, queso, cebolla, tomate, pimiento y salsa criolla acompañado de variedad de pancitos, mantequilla, mermelada, y bebida caliente a su gusto.

PANCAKES

Pancakes con miel con un toque de azúcar impalpable

Pancakes con fruta picada y miel

Pancakes con banana y chocolate

OMELETTE

Omelette de jamón y queso

Omelette de cebolla, tomate, pimiento, queso

Omelette de salami, jamón y queso

Omelette de chorizo, cebolla, jamón y queso

HAGA SU PROPIO DESAYUNO**Huevos a su gusto:**

Tres huevos acompañados con variedad de pancitos

Porción de pan:

Variedad de pancitos, mantequilla y mermelada

Porción de jamón y queso:

Orden de jamón y queso con variedad de pancitos, mantequilla y mermelada

Huevos a la cazuela:

Cazuela hecha al horno con huevos, jamón, queso, cebolla, tomate, pimiento y salsa criolla

Porción de frutas:

Combinación de frutas

Fruta de la casa:

Fruta de temporada acompañado de yogurt y granola

Galletas de la casa:

Gran variedad a su elección

Pan de yuca**Wrap de huevo:**

Lechuga, queso, huevo revuelto, pasta de frejol envueltos en una suave tortilla.

Quesadilla de Huevo y Queso Fundido:

Huevo, queso fundido, cebolla perla, choclo dulce acompañado de guacamole, pico de gallo y crema agria.

SÁNDUCHES MADRUGADORES**Madrugador:**

Huevo revuelto, salsa francesa, lechuga, tomate, sobre pan especial

Mañanero:

Huevo revuelto, jamón, salsa francesa, lechuga, tomate sobre pan especial.

Pollo:

Pollo estilo francés sobre pan especial con lechuga y tomate.

Jamón y queso:

Jamón y queso cheddar, lechuga, tomate y salsa estilo francés sobre pan especial.

Jamón y salami:

Jamón, salami, lechuga tomate y salsa francesa en pan especial

Salami y queso:

Salami, queso cheddar lechuga, tomate y salsa francesa en pan especial.

Vegetariano:

Queso mozzarella, queso cheddar, lechuga, tomate, y salsa francesa en pan especial.

SÁNDUCHES MADRUGADORES CALIENTES

Huevo:

Deliciosos sánduche de huevo revuelto con cebolla y tomate en pan molde bañado con mantequilla de especias

Jamón:

Delicioso sánduche con lonjas de jamón en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

Queso:

Delicioso sánduche con queso mozzarella fundido en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

Salami:

Delicioso sánduche con lonjas de salami en pan de molde bañado en mantequilla de especias.

Salami y huevo:

Delicioso sánduche de huevo revuelto con lonjas de salami en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

Queso y huevo:

Delicioso sánduche de huevo revuelto con queso mozzarella fundido en pan de molde bañado con mantequilla de especias

Jamón y huevo:

Delicioso sánduche de huevo revuelto con lonjas de jamon en pan de molde bañado con mantequilla de especias

Mixto salami:

Delicioso sánduche de queso mozzarella fundido y salami en pan de molde bañado en mantequilla de especias.

Mixto de jamón:

Delicioso sánduche con queso mozzarella fundido y jamón en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

Mixto de pollo:

Delicioso sánduche con queso mozzarella fundido y ensalada de pollo en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

BEBIDAS CALIENTES

Café expreso

Café tradicional

Café descafeinado

Café con leche

Café Macchiato

Capuccino

Chocolate

Mocaccino

Agua aromática

Te Caliente

Infusión de frutas

BEBIDAS FRIAS

Agua sin gas

Agua con gas

Gaseosa

Gaseosa dieta

Jugo natural vaso

Jugo natural botella

Jugo desechable

Té helado vaso

Té helado botella

Smoothie vaso

Smoothie botella

Ice cappuccino

Ice chocolate

Infusión de hierbas varias vaso

Infusión de hierbas varias botella

Frozen yogurt vaso

Frozen yogurt botella

Cerveza Biela

Cerveza budweiser

Anexo 1 Carta de desayunos de Dr. Bistro

CARTA MENÚ

SANDUCHES FRÍOS

Pollo:

Delicioso sánduche con pollo estilo francés sobre pan especial con lechuga y tomate.

Jamón y queso:

Delicioso sánduche con jamón y queso cheddar, lechuga, tomate y salsa estilo francés sobre pan especial.

Jamón y salami:

Delicioso sánduche con jamón, salami, lechuga tomate y salsa francesa en pan especial

Salami y queso:

Delicioso sánduche con salami, queso cheddar lechuga, tomate y salsa francesa en pan especial.

Queso:

Delicioso sánduche con queso cheddar, lechuga, tomate y salsa francesa en pan especial.

SÁDUCHES CALIENTES

Jamón:

Delicioso sánduche con lonjas de jamón en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

Queso:

Delicioso sánduche con queso mozzarella fundido en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

Mixto salami:

Delicioso sánduche de queso mozzarella fundido y salami en pan de molde bañado en mantequilla de especias.

Mixto de jamón:

Delicioso sánduche con queso mozzarella fundido y jamón en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

Mixto de pollo:

Delicioso sánduche con queso mozzarella fundido y ensalada de pollo en pan de molde bañado con mantequilla de especias.

WRAPS

Wrap de huevo:

Lechuga, queso, huevo revuelto, pasta de frejol envueltos en una suave tortilla.

Tropical:

Lechuga, queso, jamón, piña choclos dulces, con salsa mil islas envuelto en una suave tortilla.

Atún:

Lechuga, tomate, cebolla, atún, salsa mil islas envuelto en una suave tortilla.

QUESADILLAS

3 quesos:

Queso mozzarella, cheddar, holandés, cebolla, choclo dulce acompañado de guacamole, pico de gallo y crema agria.

Chorizo:

Chorizo, queso fundido, cebolla perla, choclo dulce acompañado de guacamole, pico de gallo y crema agria.

HAMBURGUESAS

Hamburguesa:

Carne molida a la plancha, anillos de cebolla, lechuga, tomate, salsa francesa sobre pan especial acompañado de papa chip.

Chesseburger:

Carne molida a la plancha, queso cheddar, anillos de cebolla, lechuga, tomate, salsa francesa sobre pan especial acompañado de papa chip.

VARIOS

Choridog:

Chorizo, chimichurri, con su variedad de salsas a su elección.

Súper nachos:

Cama de nachos con frejol, aguacate, mix de quesos, pico de gallo, crema agria.

Hot Dog: Delicioso, con su variedad de salsas a su elección.

ENSALADAS

Campestre:

Combinación de lechuga con medias lunas de tomate, zanahoria rallada, cebolla, aceituna y champiñón con aderezo a su gusto.

Del chef:

Lechuga crocante con tomate, cebolla, zanahoria rallada, cubitos de pollo, jamón, champiñón y aceitunas.

Atún:

Lechuga crocante, cebolla, tomate, zanahoria rallada y atún.

EN TODO MOMENTO

Galletas de la casa

Pan de yuca

Porción de fruta

Papa chip

Chifles

Chicle

BEBIDAS CALIENTES

Café expreso

Café tradicional

Café descafeinado

Café con leche

Café Macchiato

Capuccino

Chocolate

Mocaccino

Agua aromática

Té Caliente

Infusión de frutas

BEBIDAS FRIAS

Agua sin gas

Agua con gas

Gaseosa

Gaseosa dieta

Jugo natural vaso

Jugo natural botella

Jugo desechable

Té helado vaso

Té helado botella

Smoothie vaso

Smoothie botella

Ice cappuccino

Ice chocolate

Infusión de hierbas varias vaso

Infusión de hierbas varias botella

Frozen yogurt vaso

Frozen yogurt botella

Cerveza Biela

Cerveza budweiser

Anexo 2 Carta principal de Dr. Bistro

Con internación



Sin internación



Anexo 3 Número de establecimientos con internación y sin internación según el INEC

Datos de la Empresa			
Razon Social	DR. BISTRO	No. de RUC	1792568927001
Tipo de Empleador	2-EMPRESA PRIVADA	Fecha de Registro	2015-03-20
Tipo de Empresa	-SOCIEDADES / COMPANIAS	Fecha Constitución	2014-12-04
Compañía	CONTRATO DE CUENTAS DE PARTICIPACION	No. de Trabajadores	6
Datos de la Oficina Seleccionada			
Nombre de la Oficina	DR. BISTRO CAFETERIA	Código Oficina	0001
Tipo de Oficina	OFICINA PRINCIPAL		
Provincia	PICHINCHA		
Cantón	QUITO		
Parroquia	SANTA PRISCA		
Dirección	EL BATAN AV. 10 DE AGOSTO N39-155 DIGUJA	Teléfono	023980100
Edificio		Fax	
Mail	doctorbistro2015@gmail.com		
Datos del Representante Legal			
Nombre	MIÑO ORTIZ MANUEL ANDRES MAURICIO	Cédula de Ciudadania	1704181187
Dirección	HIDALGO DE PINTO 728 MARIANO ECHEVERRIA	Teléfono	2442236
Mail			
Fecha Inicio Vigencia	2015-03-19	Fecha Fin Vigencia	

Anexo 4 Datos de la empresa

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	DESAYUNO CONTINENTAL				
GÉNERO	DESAYUNO				
PORCIONES / PESO	1 PAX				
FECHA DE ELABORACION	27/04/2015				
CAN TIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	JUGO NARANJA	0.0500	0.5000	
1	porción	PAN MIX	0.3000	0.3000	
1	porción	MANTEQUILLA	0.0600	0.0600	
1	porción	MERMELADA	0.0500	0.0500	
8	onz	BEBIDA CALIENTE	0.0500	0.4000	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
			VALOR TOTAL	1.3650	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	colocar el pan en el horno y calentarlo servir con pan y mantequilla.				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	DESAYUNO EXPRESS				
GÉNERO	DESAYUNO				
PORCIONES / PESO	1 PAX				
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CAN TIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	JUGO NARANJA	0.0500	0.5000	
1	und	PAN CHIA	0.2000	0.2000	
1	porción	HUEVOS	0.4183	0.4183	
16	gr	LECHUGA	0.0021	0.0336	
2	rodajas	TOMATE	0.04	0.0800	
20	gr	SALSA FRANCESA	0.0050	0.1000	
8	onz	BEBIDA CALIENTE	0.0500	0.4000	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.7869	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar los huevos revueltos con aceite, leche sal y pimienta, cortar el pan y colocar salsa en las dos tapas, en la tapa de abajo colocar lechuga y huevo y en la tapa de arriba el tomate, cerrar el sandwich, partirlo en la				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		DESA YUNO AMERICANO			
GÉNERO		DESA YUNO			
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	JUGO NATURAL	0.0500	0.5000	
1	porción	HUEVOS	0.4183	0.4183	
1	porción	PAN MIX	0.3000	0.3000	
1	porción	MANTEQUILLA	0.0600	0.0600	
1	porción	MERMELADA	0.0500	0.0500	
8	onz	BEBIDA CALIENTE	0.0500	0.4000	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
			VALOR TOTAL	1.7833	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		realizar los huevos revueltos con aceite, leche sal y pimienta y colocarlos en el sartén de huevos, calentar el pan en el horno y montar en el plato.			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		DESA YUNO TRADICIONAL			
GÉNERO		DESA YUNO			
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	JUGO NARANJA	0.0500	0.5000	
2	und	TAJADAS DE PAN	0.0920	0.1840	
1	tajada	QUESO MOZARELLA	0.3800	0.3800	
8	onz	BEBIDA CALIENTE	0.0500	0.4000	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
			VALOR TOTAL	1.5190	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		realizar un sandwich de queso al momento de llevarlos en la sanduchera colocar un poco de mantequilla para dorarlo.			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	DESAYUNO ESPECIAL				
GÉNERO	DESAYUNO				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	JUGO NATURAL	0.050	0.500	
1	und	PAN CHIA	0.200	0.200	
1	porción	HUEVOS	0.418	0.418	
2	porción	QUESO CHEDDAR	0.130	0.260	
3	tajada	SALAMI	0.070	0.210	
8	onz	BEBIDA CALIENTE	0.0500	0.400	
1	und	TAPETE	0.051	0.051	
1	und	SERVILLETA	0.004	0.004	
			VALOR TOTAL	2.043	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar los huevos revueltos con aceite, leche sal y pimienta, cortar el pan y colocar salsa en las dos tapas, en la tapa de abajo colocar lechuga, huevo, queso y salami y en la tapa de arriba el tomate, cerrar el sandwich, partirlo en la mitad y montarlo en el plato				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	DESAYUNO EJECUTIVO				
GÉNERO	DESAYUNO				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	JUGO NATURAL	0.050	0.500	
1	porción	HUEVOS	0.418	0.418	
1	porción	MIX PAN	0.3000	0.300	
1	porción	JAMÓN	0.120	0.120	
1	porción	QUESO MOZARELLA	0.380	0.380	
1	und	MANTEQUILLA	0.060	0.060	
1	und	MERMELADA	0.050	0.050	
8	onz	BEBIDA CALIENTE	0.0500	0.400	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.004	
1	und	TAPETE	0.051	0.051	
			VALOR TOTAL	2.283	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar los huevos revueltos con aceite, leche sal y pimienta y colocarlos en el sartén de huevos, calentar el pan en el horno y montar en el plato junto con el jamón y el queso				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		DESAYUNO LIGHT			
GÉNERO		DESAYUNO			
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	JUGO NATURAL	0.0500	0.5000	
159	gr	YOGURT VASO	0.0010	0.1590	
1	vaso	GRANOLA	0.3700	0.3700	
1	porción	MELON	0.2200	0.2200	
1	porción	SANDIA	0.2500	0.2500	
1	porción	PIÑA	0.1500	0.1500	
1	porción	UVA	0.2000	0.2000	
1	porción	MANZANA	0.1300	0.1300	
1	porción	PLATANO	0.0500	0.0500	
8	onz	BEBIDA CALIENTE	0.0500	0.4000	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
			VALOR TOTAL	2.4840	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		montar la fruta en el plato y acompañarlo con el yogurt y la granola.			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		DESAYUNO MERO-MERO			
GÉNERO		DESAYUNO			
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	JUGO NATURAL	0.050	0.500	
2	und	tortilla de trigo	0.240	0.480	
1	porción	HUEVOS	0.130	0.130	
30	gr	tomate	0.0012	0.036	
1	porción	queso cheddar	0.130	0.130	
20	gr	guacamole	0.0028	0.056	
20	gr	crema agria	0.0066	0.132	
1	porción	pan mix	0.3000	0.300	
4	und	mantequilla	0.060	0.240	
2	und	mermelada	0.050	0.100	
8	onz	bebida caliente	0.050	0.400	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.004	
1	und	TAPETE	0.051	0.051	
			VALOR TOTAL	2.559	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		realizar los huevos revueltos con aceite, leche sal y pimienta, en la tortilla colocar el frejol con la crema agria, tomate en brunoise, queso cheddar, cerrar la tortilla y llevarla a la quesadillera calentar el pan, en un shot colocar el guacamole y crema agria, montar el plato.			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	DESAYUNO DE LA CASA				
GÉNERO	DESAYUNO				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	JUGO NATURAL	0.05	0.500	
1	und	TORTILLA DE HARINA DETRIGO	0.32	0.320	
1	porción	HUEVOS	0.130	0.260	
1	porción	QUESO CHEDDAR	0.130	0.130	
45	gr	LECHUGA	0.0011	0.050	
30	gr	SALSA	0.0046	0.138	
40	gr	FREJOL	0.005	0.212	
30	gr	CREMA AGRIA	0.0066	0.198	
1	porción	PAN MIX	0.3000	0.300	
1	und	MANTEQUILLA	0.060	0.060	
1	und	MERMELADA	0.050	0.050	
8	onz	BEBIDA CALIENTE	0.0500	0.400	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.004	
1	und	TAPETE	0.051	0.051	
			VALOR TOTAL	2.673	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar los huevos revueltos con aceite, leche sal y pimienta, en la tortilla colocar el frejol con la crema agria, la lechuga, el juevo y el queso, enrollar cerrando los bordes, calentar el pan en el horno y al momento de montar cortar el wrap por la mitad				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	GRAN DESAYUNO				
GÉNERO	DESAYUNO				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	JUGO NATURAL	0.050	0.500	
1	porción	pancakes	0.330	0.330	
1	porción	HUEVOS	0.418	0.418	
24	gr	miel	0.005	0.120	
1	porción	MIX PAN	0.3000	0.300	
1	und	MANTEQUILLA	0.060	0.060	
1	und	MERMELADA	0.050	0.050	
2	porción	uva	0.033	0.066	
0.25	porción	manzana	0.250	0.063	
0.25	porción	platano	0.100	0.025	
2	porción	melon	0.220	0.440	
2	porción	sandía	0.25	0.500	
2	porción	piña	0.15	0.300	
1	porción	jamon	0.12	0.120	
8	onz	bebida caliente	0.05	0.400	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.004	
1	und	TAPETE	0.051	0.051	
			VALOR TOTAL	3.747	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar los pancakes en la parrilla, hacer los huevos revueltos con aceite, leche sal y pimienta, en el plato colocar la fruta junto con los huevos, los pancakes y la miel, calentar el pan en el horno y colocarlo en un plato diferente				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	DESAYUNO DR. BISTRO				
GÉNERO	DESAYUNO				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	onz	JUGO NATURAL	0.050	0.500	
1	porción	HUEVOS	0.418	0.418	
1	porción	QUESO CHEDDAR	0.130	0.130	
1	porción	JAMÓN	0.120	0.120	
20	gr	cebolla	0.001	0.018	
20	gr	tomate	0.001	0.024	
20	gr	pimiento	0.001	0.020	
30	gr	salsa criolla	0.004	0.116	
8	onz	BEBIDA CAUENTE	0.050	0.400	
1	porción	PAN MIX	0.3000	0.300	
1	und	mantequilla	0.060	0.060	
1	und	mermelada	0.050	0.050	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.004	
1	und	TAPETE	0.051	0.051	
			VALOR TOTAL	2.212	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	en una cazuela colocar los huevos el queso mozzarella, el cheddar cortado, jamón, cebolla, tomate, pimiento cortado en brunoise, colocar la salsa criolla y llevarlo al horno, calentar el pan y servir				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	PANCAKES CON MIEL				
GÉNERO	PANCAKES				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	porción	pancakes	0.330	0.330	
40	gr	miel	0.005	0.200	
10	gr	azucar impalpable	0.002	0.022	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.004	
1	und	TAPETE	0.051	0.051	
			VALOR TOTAL	0.607	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar los pancakes en la parrilla colocar miel en el cocotero, una vez que los pancakes esten en el plato colocar azucar impalpable encima y servir				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	PANCAKES CON FRUTA PICADA Y MIEL				
GÉNERO	PANCAKES				
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	porción	pancakes	0.330	0.330	
40	gr	miel	0.005	0.200	
0.25	porción	platano	0.100	0.025	
0.33	porción	sandía	0.041	0.014	
0.33	porción	melon	0.036	0.012	
0.25	und	manzana	0.25	0.063	
0.33	porción	piña	0.025	0.008	
2	und	uva	0.033	0.066	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.004	
1	und	TAPETE	0.051	0.051	
			VALOR TOTAL	0.772	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar los pancakes en la parrilla colocar miel en el cocotero, una vez que los pancakes esten en el plato colocar la fruta en la esquina y servir.				
Enviado Por:	Gaby Mino				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	PANCAKES CON CHOCOLATE Y BANANA				
GÉNERO	PANCAKES				
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	porcion	pancakes	0.330	0.330	
40	gr	chocolate	0.007	0.280	
1	porcion	banano	0.050	0.050	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.004	
1	und	TAPETE	0.051	0.051	
			VALOR TOTAL	0.715	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar los pancakes en la parrilla colocar chocolate en el cocotero, una vez que los pancakes esten en el plato colocar la fruta en la esquina y servir.				
Enviado Por:	Gaby Mino				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	OMELETTE DE SALAMI JAMÓN Y QUESO				
GÉNERO	OMELETTE				
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	porcion	huevo	0.418	0.418	
1	rodaja	salami	0.070	0.070	
1	porcion	jamón	0.120	0.120	
1	porcion	queso mozzarella	0.380	0.380	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.004	
1	und	TAPETE	0.051	0.051	
			VALOR TOTAL	1.043	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar los huevos revueltos con aceite, leche sal y pimienta, en el sartén realizar un omelette colocando el salami, jamón y el queso en brunoise en el centro de la tortilla cerrarla y servir				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	OMELETTE DE CHORIZO, CEBOLLA Y QUESO				
GÉNERO	OMELETTE				
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	porcion	huevo	0.418	0.418	
20	gr	chorizo	0.005	0.100	
10	gr	cebolla	0.001	0.010	
1	porcion	queso mozzarella	0.380	0.380	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.004	
1	und	TAPETE	0.051	0.051	
			VALOR TOTAL	0.963	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar los huevos revueltos con aceite, leche sal y pimienta, en el sartén realizar un omelette colocando el chorizo, cebolla y queso en brunoise en el centro de la tortilla cerrarla y servir				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	HUEVOS AL GUSTO				
GÉNERO	HAGA SU PROPIO DESAYUNO				
PORCIONES / PESO	1 PAX				
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	porción	HUEVOS	0.4183	0.4183	
1	porción	PAN MIX	0.3000	0.3000	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
			VALOR TOTAL	0.7733	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar los huevos revueltos con aceite, leche sal y pimienta, colcar en el sartén de huevos, calentar el pan en el horno y servir				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIÓN DE PAN				
GÉNERO	HAGA SU PROPIO DESAYUNO				
PORCIONES / PESO	1 PAX				
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	porción	PAN MIX	0.3	0.3000	
1	porción	MANTEQUILLA	0.06	0.0600	
1	porción	MERMELADA	0.05	0.0500	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
			VALOR TOTAL	0.4650	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	calentar el pan en el horno y servir con mantequilla y mermelada.				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIÓN JAMÓN Y QUESO				
GÉNERO	HAGA SU PROPIO DESAYUNO				
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CAN TIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	porción	JAMÓN	0.0060	0.0060	
1	tajada	QUESO MOZARELLA	0.3800	0.3800	
1	porción	PAN MIX	0.3000	0.3000	
1	porción	MANTEQUILLA	0.0600	0.0600	
1	porción	MERMELADA	0.0500	0.0500	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
			VALOR TOTAL	0.8510	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
calentare l pan en el horno y servir con el jamón, el queso, la mantequilla y mermelada.					
Enviado Por: Gaby Miño					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por:		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	HUEVOS A LA CAZUELA				
GÉNERO	HAGA SU PROPIO DESAYUNO				
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CAN TIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	porción	HUEVOS	0.4183	0.4183	
1	und	QUESO CHEDDAR	0.1300	0.1300	
1	und	JAMÓN	0.1200	0.1200	
20	gr	CEBOLLA	0.0010	0.0200	
20	gr	TOMATE	0.0010	0.0200	
20	gr	PIMIENTO	0.0010	0.0200	
30	gr	SALSA CRIOLLA	0.0039	0.1163	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
			VALOR TOTAL	0.8996	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
en una cazuela colocar los huevos el queso mozzarella, el cheddar cortado, jamón, cebolla, tomate, pimiento cortado en brunoise, colocar la salsa criolla y llevarlo al horno, servir					
Enviado Por: Gaby Miño					
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por:		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	PORCIÓN DE FRUTAS				
GÉNERO	HAGA SU PROPIO DESAYUNO				
PORCIONES / PESO	1 PAX				
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	porción	MELÓN	0.2200	0.2200	
1	porción	SANDIA	0.2500	0.2500	
1	porción	PIÑA	0.1500	0.1500	
1	porción	UVA	0.2000	0.2000	
1	porción	MANZANA	0.1300	0.1300	
1	porción	PLATANO	0.0500	0.0500	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
			VALOR TOTAL	1.0550	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	colocar la fruta picada en el plato y servir				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	GALLETAS				
GÉNERO	A TODA HORA				
PORCIONES / PESO	1 PAX				
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
8	und	GALLETAS	0.0723	0.58	
1	und	ESTUCHE	0.13	0.13	
			VALOR TOTAL	0.71	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	colocar las galletas en el estuche				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		WRAP DE HUEVO			
GÉNERO		HAGA SU PROPIO DESAYUNO			
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	und	TORTILLA DE TRIGO	0.3200	0.3200	
1	porcion	Huevo revuelto	0.1300	0.1300	
1	und	QUESO CHEDDAR	0.1300	0.1300	
60	gr	LECHUGA	0.0011	0.0660	
40	gr	FREJOL	0.0020	0.0800	
20	gr	crema agria	0.0027	0.0540	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
1	und	tapete	0.051	0.0510	
			VALOR TOTAL	0.9950	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		QUESADILLA DE HUEVO Y QUESO			
GÉNERO		HAGA SU PROPIO DESAYUNO			
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	und	Tortilla	0.2400	0.4800	
1	und	Queso Cheddar	0.1300	0.1300	
0.5	porcion	Huevo revuelto	0.4100	0.2050	
50	gr	frejol	0.0020	0.1000	
30	gr	chodo	0.0027	0.0810	
30	gr	crema agria	0.0066	0.1980	
30	gr	pico de gallo	0.0021	0.0630	
30	gr	guacamole	0.0028	0.0840	
1	und	tapete	0.051	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.3960	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		SANDUCHE MADRUGADOR			
GÉNERO		SANDUCHES FRÍOS			
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	porción	HUEVOS	0.4180	0.4180	
20	gr	SALSA FRANCESA	0.0050	0.1000	
1	und	PAN CHIA	0.2000	0.2000	
16	gr	LECHUGA	0.0021	0.0336	
2	rodajas	TOMATE	0.0400	0.0800	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	TAPETE	0.051	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.0466	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		SANDWICH MAÑANERO			
GÉNERO		SANDUCHES FRÍOS			
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	porción	HUEVO	0.4180	0.4180	
2	und	JAMÓN	0.1200	0.2400	
20	gr	SALSA FRANCESA	0.0050	0.1000	
1	und	PAN CHIA	0.2000	0.2000	
16	gr	LECHUGA	0.0021	0.0336	
2	rodajas	TOMATE	0.0400	0.0800	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	TAPETE	0.051	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.2866	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		realizar los huevos revueltos, cortar el pan en la mitad, en las dos tapas colocar la salsa, en la tapa de abajo colocar la lechuga, el huevo y el jamón, en la tapa de arriba el tomate, cerrar y cortar por la mitad, emplatar			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SANDUCHE DE POLLO				
GÉNERO	SANDUCHES FRÍOS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
90	gr	BOLA DE POLLO PARA SANDU	0.0093	0.8370	
20	gr	SALSA FRANCESA	0.0050	0.1000	
1	und	PAN CHIA	0.2000	0.2000	
16	gr	LECHUGA	0.0021	0.0336	
2	rodajas	TOMATE	0.0400	0.0800	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	TAPETE	0.051	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.4656	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	mezclar el pollo, cortar el pan en la mitad, en las dos tapas colocar la salsa, en la tapa de abajo colocar la lechuga y el pollo, en la tapa de arriba el tomate, cerrar y cortar por la mitad, emplatar				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO				
GÉNERO	SANDUCHES FRÍOS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	und	JAMÓN	0.1200	0.2400	
2	und	QUESO CHEDDAR	0.1300	0.2600	
1	und	PAN CHIA	0.2000	0.2000	
16	gr	LECHUGA	0.0021	0.0336	
2	rodajas	TOMATE	0.0400	0.0800	
20	gr	SALSA FRANCESA	0.0050	0.1000	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	TAPETE	0.051	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.1286	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	cortar el pan en la mitad, en las dos tapas colocar la salsa, en la tapa de abajo colocar la lechuga el jamón y el queso, en la tapa de arriba el tomate, cerrar y cortar por la mitad, emplatar				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SANDUCHE DE JAMÓN Y SALAMI				
GÉNERO	SANDUCHES FRÍOS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	und	JAMÓN	0.120	0.240	
3	und	SALAMI	0.070	0.210	
1	und	PAN CHIA	0.200	0.200	
16	gr	LECHUGA	0.0021	0.034	
2	rodajas	TOMATE	0.040	0.080	
20	gr	SALSA FRANCESA	0.0050	0.100	
1	und	PAPAO CHIFE	0.160	0.160	
1	und	TAPETE	0.051	0.051	
1	und	SERVILETA	0.004	0.004	
			VALOR TOTAL	1.078	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	cortar el pan en la mitad, en las dos tapas colocar la salsa, en la tapa de abajo colocar la lechuga el jamón y el salami, en la tapa de arriba el tomate, cerrar y cortar por la mitad, emplatar				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SANDUCHE DE SALAMI Y QUESO				
GÉNERO	SANDUCHES FRÍOS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	und	QUESO CHEDDAR	0.1300	0.2600	
3	und	SALAMI	0.0700	0.2100	
1	und	PAN AJONJOLI	0.2000	0.2000	
16	gr	LECHUGA	0.0021	0.0336	
2	rodajas	TOMATE	0.0400	0.0800	
20	gr	SALSA FRANCESA	0.0050	0.1000	
1	und	PAPAO CHIFE	0.1600	0.1600	
1	und	TAPETE	0.051	0.0510	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.0986	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	cortar el pan en la mitad, en las dos tapas colocar la salsa, en la tapa de abajo colocar la lechuga el queso y el salami, en la tapa de arriba el tomate, cerrar y cortar por la mitad, emplatar				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		SANDUCHE QUESO			
GÉNERO		SANDUCHES FRÍOS			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	und	QUESO CHEDDAR	0.1300	0.2600	
1	und	PAN AJONJOLI	0.2000	0.2000	
16	gr	LECHUGA	0.0021	0.0336	
2	rodajas	TOMATE	0.0400	0.0800	
20	gr	SALSA FRANCESA	0.0050	0.1000	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
1	und	SERVILETA	0.0033	0.0033	
			VALOR TOTAL	0.8879	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		cortar el pan en la mitad, en las dos tapas colocar la salsa, en la tapa de abajo colocar la lechuga el queso, en la tapa de arriba el tomate, cerrar y cortar por la mitad, emplatar			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		SANDUCHE DE HUEVO			
GÉNERO		SANDUCHES CALIENTES			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0.5	porcion	huevo	0.13	0.0650	
2	und	RODAJAS DE PAN	0.0920	0.1840	
4	gr	MANTEQUILLA DERRETIDA	0.0040	0.0160	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
20	gr	tomate	0.0012	0.0240	
10	gr	cebolla	0.0010	0.0100	
1	und	tapete	0.051	0.0510	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	0.5140	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		realizar los huevos revueltos con el tomate y la cebolla cortada en brunoise, en una de las tapas colocar el huevo, cerrar el sandwich y colocar mantequilla para dar color, colocar en la sandwichera, sacarlo de la sandwichera y cortarlo, emplatar			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SANDUCHE DE JAMÓN				
GÉNERO	SANDUCHES CALIENTES				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	und	JAMÓN	0.12	0.2400	
2	und	RODAJAS DE PAN	0.0920	0.1840	
4	gr	MANTEQUILLA DERRETIDA	0.0040	0.0160	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	tapete	0.051	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	0.6550	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	en una de las tapas colocar el jamón, cerrar el sanduche y colocar mantequilla para dar color, colocar en la sandwichera, sacarlo de la sandwichera y cortarlo, emplatar				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SANDUCHE DE QUESO				
GÉNERO	SANDUCHES CALIENTES				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	tajada	QUESO MOZARELLA	0.3800	0.3800	
2	und	RODAJAS DE PAN	0.0920	0.1840	
4	gr	MANTEQUILLA DERRETIDA	0.0040	0.0160	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	un	tapete	0.051	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	0.7950	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	en una de las tapas colocar el queso en el centro, cerrar el sanduche y colocar mantequilla para dar color, colocar en la sandwichera, sacarlo de la sandwichera y cortarlo, emplatar				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SANDUCHE DE SALAMI				
GÉNERO	SANDUCHES CALIENTES				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	und	RODAJAS DE PAN	0.0920	0.1840	
4	gr	MANTEQUILLA DERRETIDA	0.0040	0.0160	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
4	und	salami	0.0700	0.2800	
1	und	tapete	0.0510	0.0510	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	0.6950	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
en una de las tapas colocar el salami cubriendo el pan, cerrar el sanduche y colocar mantequilla para dar color, colocar en la sandwichera, sacarlo de la sandwichera y cortarlo, emplatado					
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SANDUCHE DE SALAMI Y HUEVO				
GÉNERO	SANDUCHES CALIENTES				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0.5	porcion	huevo	0.1300	0.0650	
2	und	RODAJAS DE PAN	0.0920	0.1840	
4	gr	MANTEQUILLA DERRETIDA	0.0040	0.0160	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
3	und	salami	0.0700	0.2100	
1	und	tapete	0.0510	0.0510	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	0.6900	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
realizar el huevo revuelto, en una de las tapas colocar el huevo y el salami cubriendo el pan, cerrar el sanduche y colocar mantequilla para dar color, colocar en la sandwichera, sacarlo de la sandwichera y cortarlo, emplatado					
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SANDUCHE DE QUESO Y HUEVO				
GÉNERO	SANDUCHES CALIENTES				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0.5	porcion	huevo	0.1300	0.0650	
2	und	RODAJAS DE PAN	0.0920	0.1840	
4	gr	MANTEQUILLA DERRETIDA	0.0040	0.0160	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	tajadas	queso	0.3800	0.3800	
1	und	tapete	0.0510	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	0.8600	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar el hueo revuelto, en una de las tapas colocar el huevo y el queso, cerrar el sandwich y colocar mantequilla para dar color, colocar en la sandwichera, sacarlo de la sandwichera y cortarlo, emplatado				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SANDUCHE DE JAMÓN Y HUEVO				
GÉNERO	SANDUCHES CALIENTES				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
0.5	porcion	huevo	0.1300	0.0650	
2	und	RODAJAS DE PAN	0.0920	0.1840	
4	gr	MANTEQUILLA DERRETIDA	0.0040	0.0160	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	jamón	0.1200	0.1200	
1	und	tapete	0.0510	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	0.6000	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	realizar el hueo revuelto, en una de las tapas colocar el huevo y el jamón, cerrar el sandwich y colocar mantequilla para dar color, colocar en la sandwichera, sacarlo de la sandwichera y cortarlo, emplatado				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SANDUCHE MIXTO DE SALAMI				
GÉNERO	SANDUCHES CALIENTES				
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	und	QUESO	0.3800	0.3800	
3	und	SALAMI	0.0700	0.2100	
2	und	RODAJAS DE PAN	0.0920	0.1840	
4	gr	MANTEQUILLA DERRETIDA	0.0040	0.0160	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	un	tapete	0.051	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.0050	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	en una de las tapas colocar el salami y el queso, cerrar el sanduche y colocar mantequilla para dar color, colocar en la sanduchera, sacarlo de la sanduchera y cortarlo, emplatar				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SANDUCHE MIXTO DE JAMÓN				
GÉNERO	SANDUCHES CALIENTES				
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	und	JAMÓN	0.12	0.1200	
1	tajada	QUESO MOZARELLA	0.3800	0.3800	
2	und	RODAJAS DE PAN	0.0920	0.1840	
4	gr	MANTEQUILLA DERRETIDA	0.0040	0.0160	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	tapete	0.051	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	0.9150	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	en una de las tapas colocar el jamón y el queso, cerrar el sanduche y colocar mantequilla para dar color, colocar en la sanduchera, sacarlo de la sanduchera y cortarlo, emplatar				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		SANDUCHE MIXTO DE POLLO			
GÉNERO		SANDUCHES CALIENTES			
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
30	gr	BOLA DE POLLO PARA SANDUCH	0.0093	0.279	
1	tajada	QUESO MOZARELLA	0.380	0.380	
20	gr	SALSA FRANCESA	0.005	0.100	
2	und	RODAJAS DE PAN	0.092	0.184	
4	gr	MANTEQUILLA DERRETIDA	0.004	0.015	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.160	0.160	
1	und	tapete	0.051	0.051	
1	und	SERVILLETA	0.004	0.004	
			VALOR TOTAL	1.173	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		en una de las tapas colocar el pollo mezclado con salsa y el queso, cerrar el sanduche y colocar mantequilla para dar color, colocar en la sanduchera, sacarlo de la sanduchera y cortarlo, emplatado			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por	

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		CAFÉ EXPRESS			
GÉNERO		BEBIDAS CALIENTES			
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	gr	CAFÉ	0.0087	0.0872	
1	und	VASO 4 onz	0.0379	0.0379	
2	und	AZÚCAR DIETA	0.0250	0.0500	
1	und	BATIDOR	0.0046	0.0046	
1	und	SERVILLETA	0.0038	0.0038	
			VALOR TOTAL	0.1835	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por	

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		CAFÉ LARGO			
GÉNERO		BEBIDAS CALIENTES			
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	gr	CAFÉ	0.0087	0.0872	
1	und	VASO 8 onz	0.0546	0.0546	
2	und	AZÚCAR DIETA	0.0250	0.0500	
1	und	BATIDOR	0.0046	0.0046	
1	und	SERVILLETA	0.0033	0.0033	
			VALOR TOTAL	0.1997	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		CAFÉ CON LECHE			
GÉNERO		BEBIDAS CALIENTES			
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN		1 PAX			
FECHA DE ELABORACIÓN		27/04/2015			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	gr	CAFÉ	0.0087	0.0872	
25	gr	LECHE	0.0145	0.3625	
1	und	VASO 8 onz	0.0546	0.0546	
2	und	AZÚCAR DIETA	0.0250	0.0500	
1	und	BATIDOR	0.0046	0.0046	
1	und	SERVILLETA	0.0038	0.0038	
			VALOR TOTAL	0.5627	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
Enviado Por:		Gaby Miño			
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	CAPUCCINO				
GÉNERO	BEBIDAS CALIENTES				
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	gr	CAFÉ	0.0087	0.0872	
25	gr	LECHE	0.0122	0.3060	
1	und	VASO 8 onz	0.0546	0.0546	
2	und	AZÚCAR DIETA	0.0250	0.0500	
1	und	BATIDOR	0.0046	0.0046	
1	und	SERVILLETA	0.0033	0.0033	
			VALOR TOTAL	0.5057	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	MOCACCINO				
GÉNERO	BEBIDAS CALIENTES				
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
10	gr	CAFÉ	0.0087	0.0872	
20	gr	CHOCOLATE	0.0093	0.1856	
29	grs	LECHE	0.0122	0.3550	
2	und	AZÚCAR DIETA	0.0000	0.0000	
1	und	BATIDOR	0.0046	0.0046	
1	und	SERVILLETA	0.0033	0.0033	
1	und	VASO 8 onz	0.0546	0.0546	
			VALOR TOTAL	0.6903	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	CHOCOLATE				
GÉNERO	BEBIDAS CALIENTES				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
30	gr	LECHE EN POLVO	0.0122	0.3672	
26	gr	CHOCOLATE	0.0093	0.2413	
1	grs	VASO 8onz	0.0546	0.0546	
2	und	AZÚCAR DIETA	0.0250	0.0500	
1	und	BATIDOR	0.0046	0.0046	
1	und	SERVILLETA	0.0033	0.0033	
			VALOR TOTAL	0.7210	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por	

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	AGUA AROMATICA				
GÉNERO	BEBIDAS CALIENTES				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	und	AROMATICA	0.0379	0.0379	
1	und	AZÚCAR DE DIETA	0.0250	0.0250	
1	und	REMOVEDOR	0.0046	0.0046	
1	und	VASO 8 onz	0.0546	0.0546	
1	und	SERVILLETA	0.0033	0.0033	
			VALOR TOTAL	0.1254	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por	

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	INFUSIÓN DE FRUTAS				
GÉNERO	BEBIDAS CALIENTES				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	und	INFUSION DE FRUTAS	0.9500	0.9500	
1	und	AZÚCAR DE DIETA	0.0250	0.0250	
1	und	REMOVEDOR	0.0046	0.0046	
1	und	VASO 8 onz	0.0546	0.0546	
1	und	SERVILLETA	0.0033	0.0033	
			VALOR TOTAL	1.0375	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por	

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	TÉ CALIENTE				
GÉNERO	BEBIDAS CALIENTES				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	und	TE	0.0400	0.0400	
1	und	AZÚCAR DE DIETA	0.0250	0.0250	
1	und	REMOVEDOR	0.0046	0.0046	
1	und	VASO 8 onz	0.0546	0.0546	
1	und	SERVILLETA	0.0033	0.0033	
			VALOR TOTAL	0.1275	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:				Recibido Por:	
Autorizado Por:				Supervisado Por	

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	CAFÉ DESCAFEINADO				
GÉNERO	BEBIDAS CALIENTES				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
4	gr	CAFÉ DESCAFEINADO	0.0512	0.2047	
1	und	VASO 8onz	0.0546	0.0546	
2	und	AZÚCAR DIETA	0.0250	0.0500	
1	und	BATIDOR	0.0046	0.0046	
1	und	SERVILLETA	0.0033	0.0033	
			VALOR TOTAL	0.3172	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	BEBIDAS FRÍAS				
GÉNERO	BEBIDAS FRÍAS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	und	AGUA SIN GAS DASANI	0.14	0.14	
1	und	AGUA CON GAS DASANI	0.17	0.17	
1	und	GASEOSA	0.26	0.26	
1	und	GASEOSA DIETA	0.58	0.58	
1	und	CERVEZA BIELA	0.30	0.30	
1	und	CERVEZA BUDWEISER	0.36	0.36	
			VALOR TOTAL		
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	JUGO DE NARANJA				
GÉNERO	BEBIDAS FRÍAS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	12 VASOS DE 12OZ				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
4	ltrs	JUGO NARANJA	2.5000	10.000	
12	und	VASOS 12 ONZ	0.0263	0.316	
24	und	SERVILLETA	0.0033	0.079	
12	und	SORBETE	0.01030	0.124	
			VALOR TOTAL	10.518	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	WRAP TROPICAL				
GÉNERO	WRAPS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	und	TORTILLA DE TRIGO	0.3200	0.3200	
1	und	QUESO CHEDDAR	0.1300	0.1300	
30	gr	SALSA MIL ISLAS	0.0046	0.1380	
30	gr	CHOCLO	0.0027	0.0810	
0.5	porción	PIÑA	0.1500	0.0750	
60	gr	LECHUGA	0.0011	0.0660	
1	und	JAMÓN	0.1200	0.1200	
40	gr	FREJOL	0.0020	0.0800	
20	gr	crema agria	0.0027	0.0540	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	tapete	0.051	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.2790	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
estirar la tortilla y colocar el frejo mezclado con la crema agria, colocar la lechuga con la salsa, el jamón, la piña cortada en brunoise, el choclo y el queso, enrollar y cortarlo en la mitad, emplatado y servir.					
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	WRAP DE ATUN				
GÉNERO	WRAPS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	und	TORTILLA DE TRIGO	0.3200	0.3200	
1	und	QUESO CHEDDAR	0.1300	0.1300	
30	gr	PICO DE GALLO	0.0021	0.0480	
60	gr	LECHUGA	0.0011	0.0660	
20	gr	crema agria	0.0027	0.0540	
30	gr	salsa mil islas	0.0047	0.1410	
80	gr	atun	0.006875	0.4125	
40	gr	FREJOL	0.0020	0.0800	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	SERVILLETA	0.0035	0.0035	
1	und	tapete	0.051	0.0510	
			VALOR TOTAL	1.4660	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	estirar la tortilla y colocar el frejo mezclado con la crema agria, colocar la lechuga, el atún junto con el pico de gallo y mezclado con la salsa y el queso, enrollar y cortarlo en la mitad, emplatary servir.				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	QUESADILLA DE QUESO				
GÉNERO	QUESADILLAS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	und	TORTILLA	0.2400	0.4800	
1	und	QUESO CHEDDAR	0.1300	0.1300	
1	tajada	queso mozzarella	0.3800	0.3800	
30	gr	choclo	0.0027	0.0810	
50	gr	frejol	0.0020	0.0600	
30	gr	crema agria	0.0027	0.0810	
30	gr	pico de gallo	0.0021	0.0630	
30	gr	guacamole	0.0028	0.0840	
1	und	tapete	0.051	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.4140	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	estirar la tortilla y colocar el frejo mezclado con la crema agria, colocar el queso y cerrarlo con la otra tortilla y colocar en la quesadillera, en shots colocar la crema agria, el pico de gallo y el guacamole, sacar de la quesadillera y montar				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	QUESADILLA DE CHORIZO				
GÉNERO	QUESADILLAS				
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	und	TORTILLA	0.2400	0.4800	
2	und	QUESO CHEDDAR	0.1300	0.1300	
70	gr	chorizo	0.3	0.3000	
60	gr	choclo	0.0027	0.0810	
50	gr	frejol	0.0020	0.0600	
30	gr	crema agria	0.0027	0.0810	
30	gr	pico de gallo	0.0021	0.0630	
30	gr	guacamole	0.0028	0.0840	
1	und	tapete	0.051	0.0510	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.3340	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	estirar la tortilla y colocar el frejo mezclado con la crema agria, colocar el chorizo, el choclo y el queso y cerrar con la otra tortilla y colocar en la quesadillera, en shots colocar la crema agria, el pico de gallo y el guacamole, sacar de la quesadillera y montar				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	HAMBURGUESA				
GÉNERO	VARIOS				
PORCIONES / PESO					
*PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	und	CARNE DE HAMBURGUESA	0.3275	0.6555	
10	gr	MOSTAZA	0.0040	0.0400	
10	gr	SALSA DE TOMATE	0.0019	0.0190	
30	gr	SALSA FRANCESA	0.0050	0.1500	
1	und	PAN CHIA	0.2000	0.2000	
16	gr	LECHUGA	0.0021	0.0336	
2	rodajas	TOMATE	0.04	0.0800	
12	gr	CEBOLLA	0.0010	0.0120	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.4051	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	cocinar la carne en la plancha, cortar el pan en la mitad y las salsas en las dos tapas, colocar la lechuga en la tapa de abajo, la carne el tomate y la cebolla, colocar las salsas y cerrar, emplatar y servir.				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	CHESSEBURGER				
GÉNERO	VARIOS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	und	CARNE DE HAMBURGUESA	0.3275	0.6555	
2	und	queso cheddar	0.13	0.2600	
10	gr	MOSTAZA	0.0040	0.0400	
10	gr	SALSA DE TOMATE	0.0019	0.0190	
30	gr	SALSA FRANCESA	0.0050	0.1500	
1	und	PAN CHIA	0.2000	0.2000	
16	gr	LECHUGA	0.0021	0.0336	
2	rodajas	TOMATE	0.04	0.0800	
12	gr	CEBOLLA	0.0010	0.0120	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.6651	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	cocinar la carne en la plancha, cortar el pan en la mitad y las salsas en las dos tapas, colocar la lechuga en la tapa de abajo, la carne, el queso, el tomate y la cebolla, colocar las salsas y cerrar, emplatar y servir.				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	HOT DOG				
GÉNERO	VARIOS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	und	PAN HOT DOG	0.1800	0.1800	
1	und	SALCHICHA	0.2900	0.2900	
30	gr	CEBOLLA CURTIDA	0.0010	0.0300	
30	gr	TOMATE	0.0012	0.0360	
30	gr	SALSAS VARIAS	0.0023	0.0678	
1	und	PAPA O CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
1	und	empaque	0.0980	0.0980	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	0.9168	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	calentarla salchicha en el microondas por 25 segundos, calentar el pan en el horno cortarlo, colocar la sachicha con las cebollas, el tomate y lo pickles en brunoise servir.				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	CHORIDOG				
GÉNERO	VARIOS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
1	und	PAN HOT DOG	0.1800	0.1800	
1	gr	CHORIDOG	0.3	0.3000	
30	gr	CHIMICHURRI	0.0020	0.0800	
30	gr	SALSAS VARIAS	0.0023	0.0678	
1	und	PAPAO CHIFLE	0.1600	0.1600	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
1	und	EMPAQUE	0.0980	0.0980	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	0.9408	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	freir el chorizo, calentar el pan en el horno cortarlo, colocar la chorizo con el chunichurri servir.				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	SUPER NACHOS				
GÉNERO	VARIOS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
120	gr	NACHOS	0.0060	0.7200	
60	gr	FREJOL	0.0050	0.3000	
30	gr	AGUACATE	0.0028	0.0840	
15	gr	PICO DE GALLO	0.0021	0.0630	
15	gr	CREMA AGRIA	0.0066	0.0990	
15	gr	QUESO RALLADO	0.0083	0.1600	
1	und	SERVILETA	0.0040	0.0040	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
			VALOR TOTAL	1.4810	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	colocar los nachos en un plato en el centro poner el frejol con la crema agria, el guacamole y el pico de gallo, colocar el queso por todos los nachos y gratinar				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por			

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	ENSALADA DEL CHEF				
GÉNERO	ENSALADAS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
48	gr	LECHUGA	0.0021	0.1008	
112	gr	TOMATE	0.0012	0.1344	
18	gr	ZANAHORIA	0.0008	0.0135	
54	gr	ACEITUNA	0.0080	0.4320	
23	gr	CEBOLLA PERLA	0.0010	0.0230	
1	porcion	QUESO CHEDDAR	0.1300	0.1300	
30	gr	POLLO	0.0093	0.2700	
1	porcion	JAMÓN	0.1200	0.1200	
10	gr	SALSA	0.0046	0.0460	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.3247	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	en el plato colocar la lechuga, el tomate en media luna, la zanahoria rallada, las aceitunas, la cebolla en juliana, el queso cheddar, el pollo y el jamón en cubos, servir				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	ENSALADA CAMPESTRE				
GÉNERO	ENSALADAS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
48	gr	LECHUGA	0.0021	0.1008	
112	gr	TOMATE	0.0012	0.1344	
18	gr	ZANAHORIA	0.0008	0.0135	
54	gr	ACEITUNA	0.0080	0.4320	
23	gr	CEBOLLA PERLA	0.0010	0.0230	
1	porcion	QUESO CHEDDAR	0.1300	0.1300	
10	gr	SALSA	0.0046	0.0460	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	0.9347	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	en el plato colocar la lechuga, el tomate en media luna, la zanahoria rallada, las aceitunas, la cebolla en juliana, el queso cheddar y servir				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:			Recibido Por:		
Autorizado Por:			Supervisado Por		

	FACULTAD DE GASTRONOMÍA				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
NOMBRE DE LA RECETA	ENSALADA DE ATÚN				
GÉNERO	ENSALADAS				
PORCIONES / PESO *PORCIÓN	1 PAX				
FECHA DE ELABORACIÓN	27/04/2015				
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
48	gr	LECHUGA	0.0021	0.1008	
112	gr	TOMATE	0.0012	0.1344	
18	gr	ZANAHORIA	0.0008	0.0135	
100	gr	ATUN	0.0080	0.8000	
23	gr	CEBOLLA PERLA	0.0010	0.0230	
10	gr	SALSA	0.0046	0.0460	
1	und	TAPETE	0.0510	0.0510	
1	und	SERVILLETA	0.0040	0.0040	
			VALOR TOTAL	1.1727	
FOTOGRAFÍA	PROCEDIMIENTO				
	en el plato colocar la lechuga, el tomate en media luna, la zanahoria rallada, el atún, la cebolla en juliana, y servir				
Enviado Por:	Gaby Miño				
Entregado Por:		Recibido Por:			
Autorizado Por:		Supervisado Por:			

Anexo 5 Receta Estándar

	TOTAL	UTILIDAD	PORCENTAJE	PRECIO		P.V.P	ticket promedio	
DESAYUNOS	COSTO	RECETA	UTILIDAD	SUGERIDO	IVA	INCLUIDO NA		
desayuno continental	1,37	2,65	34%	4,02	0,48	4,50	\$ 6,48	
desayuno express	1,79	3,03	37%	4,82	0,58	5,40		
desayuno americano	1,79	3,21	36%	5,00	0,60	5,60		
desayuno tradicional	1,52	2,50	38%	4,02	0,48	4,50		
desayuno especial	2,04	3,50	37%	5,54	0,66	6,20		
desayuno ejecutivo	2,28	3,88	37%	6,16	0,74	6,90		
desayuno light	2,49	3,67	40%	6,16	0,74	6,90		
desayuno de la casa	2,83	4,31	40%	7,14	0,86	8,00		
gran desayuno	2,71	4,34	38%	7,05	0,85	7,90		
desayuno mero-mero	2,78	3,92	42%	6,70	0,80	7,50		
desayuno Dr.Bistro	2,19	4,87	31%	7,05	0,85	7,90		
PANCAKES								\$ 2,73
pancakes con miel	0,61	1,36	31%	1,96	0,24	2,20		
pancakes con fruta picada y miel	0,94	1,82	34%	2,77	0,33	3,10		
pancakes con chocolate y banana	0,72	1,87	28%	2,59	0,31	2,90		
OMELETTE							\$ 3,33	
omelette de jamón y queso	0,97	2,06	32%	3,04	0,36	3,40		
omelette de tomate, cebolla y queso	0,89	1,79	33%	2,68	0,32	3,00		
omelette de salami, jamón y queso	1,04	2,08	33%	3,13	0,38	3,50		
omelette de chorizo, cebolla y queso	0,96	2,07	32%	3,04	0,36	3,40		
HAGA SU PROPIO DESAYUNO							\$ 3,15	
huevos al gusto	0,77	1,73	31%	2,50	0,30	2,80		
porción de pan	0,46	0,97	32%	1,43	0,17	1,60		
porción de jamón y queso	0,96	1,99	33%	2,95	0,35	3,30		
huevos a la cazuela	0,87	3,41	20%	4,29	0,51	4,80		
porción de frutas	1,06	2,15	33%	3,21	0,39	3,60		
Galletas de la Casa	0,71	0,36	66%	1,07	0,13	1,20		
Wrap de huevo	1,29	2,28	36%	3,57	0,43	4,00		
Quesadilla Huevo y queso	1,43	2,05	41%	3,48	0,42	3,90		
SANDUCHES MADRUGADORES							\$ 4,11	
sanduche madrugador	1,05	2,17	33%	3,21	0,39	3,60		
sanduche mañanero	1,29	2,20	37%	3,48	0,42	3,90		
sanduche de pollo	1,56	2,82	36%	4,38	0,53	4,90		
sanduche de pollo bbq	1,43	2,95	33%	4,38	0,53	4,90		
sanduche de jamón y queso	1,22	2,26	35%	3,48	0,42	3,90		
sanduche de jamón y salami	1,17	2,31	34%	3,48	0,42	3,90		
sanduche de salami y queso	1,19	2,29	34%	3,48	0,42	3,90		
quesos	1,05	2,43	30%	3,48	0,42	3,90		
SANDUCHES MADRUGADORES CALIENTES							\$ 2,88	
sanduche de huevo	0,58	1,56	27%	2,14	0,26	2,40		
sanduche de jamón	0,66	1,49	31%	2,14	0,26	2,40		
sanduche de queso	0,80	1,62	33%	2,41	0,29	2,70		
sanduche de salami	0,70	1,45	32%	2,14	0,26	2,40		
sanduche de salami y huevo	0,76	1,66	31%	2,41	0,29	2,70		
sanduche de queso y huevo	0,93	2,02	31%	2,95	0,35	3,30		
sanduche de jamon y huevo	0,67	1,75	28%	2,41	0,29	2,70		
sanduche mixto salami	1,01	1,94	34%	2,95	0,35	3,30		
sanduche mixto jamon	0,92	1,76	34%	2,68	0,32	3,00		
sanduche mixto de pollo bbq	1,13	1,90	37%	3,04	0,36	3,40		
sanduche mixto de pollo	1,17	1,87	39%	3,04	0,36	3,40		

Anexo 6 Rentabilidad del ticket promedio y utilidad de la carta de desayunos

	TOTAL	UTILIDAD	PORCENTAJE	PRECIO		P.V.P	ticket promedio
	COSTO	RECETA	UTILIDAD	SUGERIDO	IVA	INCLUIDO IVA	
SANDUCHES FRIOS							
sanduche de pollo	1,56	2,82	36%	4,38	0,53	4,90	\$ 4,19
sanduche de pollo bbq	1,43	2,95	33%	4,38	0,53	4,90	
sanduche de jamon y salami	1,17	2,31	34%	3,48	0,42	3,90	
sanduche de salami	1,19	2,29	34%	3,48	0,42	3,90	
sanduche de salami y queso	1,19	2,29	34%	3,48	0,42	3,90	
sanduche de jamón y queso	1,22	2,26	35%	3,48	0,42	3,90	
sanduche de queso	1,04	2,44	30%	3,48	0,42	3,90	
SANDUCHES CALIENTES							
sanduche de jamón	0,66	1,49	31%	2,14	0,26	2,40	\$ 3,03
sanduche de queso	0,80	1,62	33%	2,41	0,29	2,70	
sanduche mixto jamón	0,92	1,76	34%	2,68	0,32	3,00	
sanduche mixto salami	1,01	1,94	34%	2,95	0,35	3,30	
sanduche mixto de pollo bbq	1,13	1,90	37%	3,04	0,36	3,40	
sanduche mixto de pollo	1,17	1,86	39%	3,04	0,36	3,40	
WRAPS							
wrap de huevo	1,44	2,13	40%	3,57	0,43	4,00	\$ 4,30
wrap tropical	1,38	2,19	39%	3,57	0,43	4,00	
wrap de atun	1,47	2,91	34%	4,38	0,53	4,90	
QUESADILLAS							
quesadilla de huevo y queso	1,50	1,98	43%	3,48	0,42	3,90	\$ 4,03
quesadilla de quesos	1,51	2,15	41%	3,66	0,44	4,10	
quesadilla de chorizo	1,43	2,23	39%	3,66	0,44	4,10	
HAMBURGUESAS							
hamburguesa	1,41	2,52	36%	3,93	0,47	4,40	\$ 4,65
chesseburger	1,67	2,71	38%	4,38	0,53	4,90	
ENSALADAS							
ensalada campestre	0,93	2,37	28%	3,30	0,40	3,70	\$ 4,20
ensalada del chef	1,32	3,05	30%	4,38	0,53	4,90	
ensalada de atún	1,17	2,40	33%	3,57	0,43	4,00	
EN TODO MOMENTO							
Galletas de Casa	0,71	0,36	66%	1,07	0,13	1,20	\$ 0,86
Papa Chip	0,16	0,51	24%	0,67	0,08	0,75	
Chifles	0,16	0,51	24%	0,67	0,08	0,75	
Chicles	0,25	0,42	37%	0,67	0,08	0,75	

Anexo 7 Rentabilidad del ticket promedio y utilidad de la carta principal

	TOTAL	UTILIDAD	PORCENTAJE	PRECIO		P.V.P	ticket promedio
	COSTO	RECETA	UTILIDAD	SUGERIDO	IVA	INCLUIDO IVA	
BEBIDAS CALIENTES ESCOFFEE							
express esoffee	0,18	0,71	20%	0,89	0,11	1,00	\$ 1,84
café largo esoffee	0,20	0,69	22%	0,89	0,11	1,00	
capuccino express	0,24	1,54	14%	1,79	0,21	2,00	
café descafeinado	0,32	0,57	36%	0,89	0,11	1,00	
café con leche esoffee	0,56	1,23	31%	1,79	0,21	2,00	
capuccinno esoffee	0,55	1,24	31%	1,79	0,21	2,00	
chocolate esoffee	0,72	1,24	37%	1,96	0,24	2,20	
mocaccino esoffee	0,74	1,22	38%	1,96	0,24	2,20	
agua aromatica	0,13	0,76	15%	0,89	0,11	1,00	
te caliente	0,13	0,76	15%	0,89	0,11	1,00	
infusion de frutas	1,04	1,82	36%	2,86	0,34	3,20	
BEBIDAS FRIAS							
agua sin gas	0,14	0,75	16%	0,89	0,11	1,00	
agua con gas	0,17	0,72	19%	0,89	0,11	1,00	
gaseosas	0,26	0,63	29%	0,89	0,11	1,00	
gaseosa dieta	0,58	1,03	36%	1,61	0,19	1,80	
vaso de jugo de naranja	0,87	0,92	49%	1,79	0,21	2,00	
jugo de naranja en botella	1,56	2,46	39%	4,02	0,48	4,50	
vaso ice tea	0,35	0,98	36%	0,98	0,12	1,10	
te helado en botella							
smoothie tropical vaso	0,40	1,39	22%	1,79	0,21	2,00	
smoothie tropical botella	0,74	1,94	28%	2,68	0,32	3,00	
ice capuccino	0,62	1,17	35%	1,79	0,21	2,00	
ice chocolate	0,67	1,12	38%	1,79	0,21	2,00	
yogurth frutilla	0,67	1,12	38%	1,79	0,21	2,00	
cerveza biela	0,30	1,49	17%	1,79	0,21	2,00	
cerveza budweiser	0,36	1,43	20%	1,79	0,21	2,00	

Anexo 8 Rentabilidad del ticket promedio y utilidad de la carta de bebidas

	TOTAL	PROMEDIO		TOTAL	PROMEDIO	
	COSTO			COSTO		
DESAYUNOS			SANDUCHES FRIOS			
desayuno continental	1,37	\$ 2,16	sanduche de pollo	1,56	\$ 1,26	
desayuno express	1,79		sanduche de pollo bbq	1,43		
desayuno americano	1,79		sanduche de jamon y salami	1,17		
desayuno tradicional	1,52		sanduche de salami	1,19		
desayuno especial	2,04		sanduche de salami y queso	1,19		
desayuno ejecutivo	2,28		sanduche de jamón y queso	1,22		
desayuno light	2,49		sanduche de queso	1,04		
desayuno de la casa	2,83		SANDUCHES CALIENTES			
gran desayuno	2,71		sanduche de jamón	0,66		\$ 0,95
desayuno mero-mero	2,78		sanduche de queso	0,80		
desayuno Dr.Bistro	2,19		sanduche mixto jamón	0,92		
PANCAKES			sanduche mixto salami	1,01		
pancakes con miel	0,61		sanduche mixto de pollo bbq	1,13		
pancakes con fruta picada y miel	0,94		sanduche mixto de pollo	1,17		
pancakes con chocolate y banana	0,72	WRAPS				
OMELETTE		wrap de huevo	1,44	\$ 1,43		
omelette de jamón y queso	0,97	wrap tropical	1,38			
omelette de tomate, cebolla y queso	0,89	wrap de atun	1,47			
omelette de salami, jamón y queso	1,04	QUESADILLAS		\$ 1,48		
omelette de chorizo, cebolla y queso	0,96	quesadilla de huevo y queso	1,50			
HAGA SU PROPIO DESAYUNO		quesadilla de quesos	1,51			
huevos a gusto	0,77	quesadilla de chorizo	1,43	\$ 1,54		
porción de pan	0,46	HAMBURGUESAS				
porción de jamón y queso	0,96	hamburguesa	1,41			
huevos a la cazuela	0,87	cheseburger	1,67	\$ 1,14		
porción de frutas	1,06	ENSALADAS				
Galletas de la Casa	0,71	ensalada campestre	0,93			
Wrap de huevo	1,29	ensalada del chef	1,32	\$ 0,32		
Quesadilla Huevo y queso	1,43	ensalada de atún	1,17			
SANDUCHES MADRUGADORES		EN TODO MOMENTO				
sanduche madrugador	1,05	Galletas de Casa	0,71	\$ 1,24		
sanduche mañanero	1,29	Papa Chip	0,16			
sanduche de pollo	1,56	Chicles	0,16			
sanduche de pollo bbq	1,43	Chicles	0,25			
sanduche de jamón y queso	1,22					
sanduche de jamón y salami	1,17					
sanduche de salami y queso	1,19					
quesos	1,05					
SANDUCHES MADRUGADORES CALIENTES				\$ 0,84		
sanduche de huevo	0,58					
sanduche de jamón	0,66					
sanduche de queso	0,80					
sanduche de salami	0,70					
sanduche de salami y huevo	0,76					
sanduche de queso y huevo	0,93					
sanduche de jamon y huevo	0,67					
sanduche mixto salami	1,01					
sanduche mixto jamon	0,92					
sanduche mixto de pollo bbq	1,13					
sanduche mixto de pollo	1,17					

Anexo 9 Rentabilidad del ticket promedio y utilidad del costo de la carta de desayunos y principal.

	TOTAL	PROMEDIO
BEBIDAS CALIENTES ESCOFFEE	COSTO	
express escoffee	0,18	\$ 0,50
café largo escoffee	0,20	
capuccino express	0,24	
café descafeinado	0,32	
café con leche escoffee	0,56	
capuccinno escoffee	0,55	
chocolate escoffee	0,72	
mocaccino escoffee	0,74	
agua aromatica	0,13	
te caliente	0,13	
infusion de frutas	1,04	
BEBIDAS FRIAS		
agua sin gas	0,14	
agua con gas	0,17	
gaseosas	0,26	
gaseosa dieta	0,58	
vaso de jugo de naranja	0,87	
jugo de naranja en botella	1,56	
jugo desechable		
vaso ice tea	0,35	
te helado en botella		
smoothie tropical vaso	0,40	
smoothie tropical botella	0,74	
ice capuccino	0,62	
ice chocolate	0,67	
yogurth frutilla	0,67	
cerveza biela	0,30	
cerveza budweiser	0,36	

Anexo 10 Rentabilidad del ticket promedio y utilidad del costo de la carta de bebidas

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		11760
TICKET PROMEDIO		\$ 4,85
FACTURACION PROMEDIO MES	ENERO	\$ 57.036,00
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,46
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 17.169,60
UTILIDAD BRUTA		\$ 39.866,40
MANO DE OBRA		\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 18.912,09
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 17.189,33
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 17.189,33
Impuestos Taxes	\$ 6.111,00
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 11.078,33

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		13080
TICKET PROMEDIO		\$ 4,85
FACTURACION PROMEDIO MES	FEBRERO	\$ 63.438,00
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,46
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 19.096,80
UTILIDAD BRUTA		\$ 44.341,20
MANO DE OBRA		\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 23.386,89
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 21.664,13
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 21.664,13
Impuestos Taxes	\$ 6.796,93
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 14.867,21

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	15260
TICKET PROMEDIO	\$ 4,85
FACTURACION PROMEDIO MES MARZO	\$ 74.011,00
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,46
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 22.279,60
UTILIDAD BRUTA	\$ 51.731,40
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 30.777,09
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 29.054,33
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 29.054,33
Impuestos Taxes	\$ 7.929,75
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 21.124,58

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	17004
TICKET PROMEDIO	\$ 4,85
FACTURACION PROMEDIO MES ABRIL	\$ 82.469,40
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,46
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 24.825,84
UTILIDAD BRUTA	\$ 57.643,56
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 36.689,25
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 34.966,49
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 34.966,49
Impuestos Taxes	\$ 8.836,01
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 26.130,49

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	18312
TICKET PROMEDIO	\$ 4,85
FACTURACION PROMEDIO MES MAYO	\$ 88.813,20
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,46
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 26.735,52
UTILIDAD BRUTA	\$ 62.077,68
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 41.123,37
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 39.400,61
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 39.400,61
Impuestos Taxes	\$ 9.515,70
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 29.884,91

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	19620
TICKET PROMEDIO	\$ 4,85
FACTURACION PROMEDIO MES JUNIO	\$ 95.157,00
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,46
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 28.645,20
UTILIDAD BRUTA	\$ 66.511,80
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 45.557,49
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 43.834,73
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 43.834,73
Impuestos Taxes	\$ 10.195,39
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 33.639,34

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	39400
TICKET PROMEDIO	\$ 4,85
FACTURACION PROMEDIO MES JULIO	\$ 191.090,00
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,46
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 57.524,00
UTILIDAD BRUTA	\$ 133.566,00
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	40976
TICKET PROMEDIO	\$ 4,85
FACTURACION PROMEDIO MES AGOSTO	\$ 198.733,60
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,46
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 59.824,96
UTILIDAD BRUTA	\$ 138.908,64
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 112.611,69
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 110.888,93
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 110.888,93
Impuestos Taxes	\$ 20.473,93
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 90.415,01

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 117.954,33
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 116.231,57
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 116.231,57
Impuestos Taxes	\$ 21.292,89
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 94.938,69

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	23980
TICKET PROMEDIO	\$ 4,85
FACTURACION PROMEDIO MES SEPTIEMBRE	\$ 116.303,00
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,46
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 35.010,80
UTILIDAD BRUTA	\$ 81.292,20
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 60.337,89
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 58.615,13
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 58.615,13
Impuestos Taxes	\$ 12.461,04
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 46.154,10

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	24416
TICKET PROMEDIO	\$ 4,85
FACTURACION PROMEDIO MES OCTUBRE	\$ 118.417,60
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,46
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 35.647,36
UTILIDAD BRUTA	\$ 82.770,24
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 61.815,93
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 60.093,17
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 60.093,17
Impuestos Taxes	\$ 12.687,60
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 47.405,57

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	26160	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	28340
TICKET PROMEDIO	\$ 4,85	TICKET PROMEDIO	\$ 4,85
FACTURACION PROMEDIO MES NOVIEMBRE	\$ 126.876,00	FACTURACION PROMEDIO MES DICIEMBRE	\$ 137.449,00
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,46	COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,46
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 38.193,60	COSTO MATERIA PRIMA	\$ 41.376,40
UTILIDAD BRUTA	\$ 88.682,40	UTILIDAD BRUTA	\$ 96.072,60
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31	MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 67.728,09	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 75.118,29
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76	Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 66.005,33	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 73.395,53
Intereses Bancarios Interests	\$ -	Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 66.005,33	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 73.395,53
Impuestos Taxes	\$ 13.593,86	Impuestos Taxes	\$ 14.726,68
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 52.411,48	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 58.668,86

Anexo 11: Rotación en ventas y Estado de resultados del primer año

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		19600
TICKET PROMEDIO		\$ 5,03
FACTURACION PROMEDIO MES	ENERO	\$ 98.577,22
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,50
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 29.388,63
UTILIDAD BRUTA		\$ 69.188,59
MANO DE OBRA		\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 48.234,28
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 46.511,52
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 46.511,52
Impuestos Taxes	\$ 10.561,85
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 35.949,68

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		21440
TICKET PROMEDIO		\$ 5,03
FACTURACION PROMEDIO MES	FEBRERO	\$ 107.831,41
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,50
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 32.147,56
UTILIDAD BRUTA		\$ 75.683,84
MANO DE OBRA		\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 54.729,53
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 53.006,78
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 53.006,78
Impuestos Taxes	\$ 11.553,37
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 41.453,41

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		23280
TICKET PROMEDIO		\$ 5,03
FACTURACION PROMEDIO MES	MARZO	\$ 117.085,60
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,50
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 34.906,50
UTILIDAD BRUTA		\$ 82.179,10
MANO DE OBRA		\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 61.224,79
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 59.502,03
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 59.502,03
Impuestos Taxes	\$ 12.544,89
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 46.957,15

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		25120
TICKET PROMEDIO		\$ 5,03
FACTURACION PROMEDIO MES	ABRIL	\$ 126.339,78
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,50
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 37.665,43
UTILIDAD BRUTA		\$ 88.674,35
MANO DE OBRA		\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 67.720,04
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 65.997,29
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 65.997,29
Impuestos Taxes	\$ 13.536,41
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 52.460,88

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		25120
TICKET PROMEDIO		\$ 5,03
FACTURACION PROMEDIO MES	MAYO	\$ 126.339,78
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,50
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 37.665,43
UTILIDAD BRUTA		\$ 88.674,35
MANO DE OBRA		\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 67.720,04
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 65.997,29
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 65.997,29
Impuestos Taxes	\$ 13.536,41
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 52.460,88

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		23280
TICKET PROMEDIO		\$ 5,03
FACTURACION PROMEDIO MES	JUNIO	\$ 117.085,60
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,50
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 34.906,50
UTILIDAD BRUTA		\$ 82.179,10
MANO DE OBRA		\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 61.224,79
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 59.502,03
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 59.502,03
Impuestos Taxes	\$ 12.544,89
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 46.957,15

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		19600
TICKET PROMEDIO	\$	5,03
FACTURACION PROMEDIO MES JULIO	\$	98.577,22
COSTO MATERIA PRIMA	\$	1,50
COSTO MATERIA PRIMA	\$	29.388,63
UTILIDAD BRUTA	\$	69.188,59
MANO DE OBRA	\$	15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$	5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$	48.234,28
Amortizaciones & Depreciaciones	\$	1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$	46.511,52
Intereses Bancarios Interests	\$	-
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$	46.511,52
Impuestos Taxes	\$	10.561,85
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$	35.949,68

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		17760
TICKET PROMEDIO	\$	5,03
FACTURACION PROMEDIO MES AGOSTO	\$	89.323,03
COSTO MATERIA PRIMA	\$	1,50
COSTO MATERIA PRIMA	\$	26.629,70
UTILIDAD BRUTA	\$	62.693,33
MANO DE OBRA	\$	15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$	5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$	41.739,02
Amortizaciones & Depreciaciones	\$	1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$	40.016,27
Intereses Bancarios Interests	\$	-
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$	40.016,27
Impuestos Taxes	\$	9.570,32
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$	30.445,94

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	23280
TICKET PROMEDIO	\$ 5,03
FACTURACION PROMEDIO MES SEPTIEMBRE	\$ 117.085,60
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,50
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 34.906,50
UTILIDAD BRUTA	\$ 82.179,10
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 61.224,79
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 59.502,03
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 59.502,03
Impuestos Taxes	\$ 12.544,89
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 46.957,15

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	26960
TICKET PROMEDIO	\$ 5,03
FACTURACION PROMEDIO MES OCTUBRE	\$ 135.593,97
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,50
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 40.424,36
UTILIDAD BRUTA	\$ 95.169,61
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 74.215,30
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 72.492,54
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 72.492,54
Impuestos Taxes	\$ 14.527,93
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 57.964,62

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	26960
TICKET PROMEDIO	\$ 5,03
FACTURACION PROMEDIO MES NOVIEMBRE	\$ 135.593,97
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,50
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 40.424,36
UTILIDAD BRUTA	\$ 95.169,61
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	26960
TICKET PROMEDIO	\$ 5,03
FACTURACION PROMEDIO MES DICIEMBRE	\$ 135.593,97
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,50
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 40.424,36
UTILIDAD BRUTA	\$ 95.169,61
MANO DE OBRA	\$ 15.319,31
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.635,00

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 74.215,30
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 72.492,54
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 72.492,54
Impuestos Taxes	\$ 14.527,93
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 57.964,62

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 74.215,30
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 72.492,54
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 72.492,54
Impuestos Taxes	\$ 14.527,93
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 57.964,62

Anexo 12: Rotación en ventas y Estado de resultados del segundo año

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		25480
TICKET PROMEDIO		\$ 5,27
FACTURACION PROMEDIO MES	ENERO	\$ 134.173,45
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,54
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 39.236,76
UTILIDAD BRUTA		\$ 94.936,69
MANO DE OBRA		\$ 16.468,26
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.787,15

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 72.681,29
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 70.958,53
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 70.958,53
Impuestos Taxes	\$ 14.375,73
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 56.582,81

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		25480
TICKET PROMEDIO		\$ 5,27
FACTURACION PROMEDIO MES	FEBRERO	\$ 134.173,45
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,54
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 39.236,76
UTILIDAD BRUTA		\$ 94.936,69
MANO DE OBRA		\$ 16.468,26
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.787,15

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 72.681,29
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 70.958,53
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 70.958,53
Impuestos Taxes	\$ 14.375,73
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 56.582,81

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		27320
TICKET PROMEDIO		\$ 5,27
FACTURACION PROMEDIO MES	MARZO	\$ 143.862,59
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,54
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 42.070,19
UTILIDAD BRUTA		\$ 101.792,40
MANO DE OBRA		\$ 16.468,26
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.787,15

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		29160
TICKET PROMEDIO		\$ 5,27
FACTURACION PROMEDIO MES	ABRIL	\$ 153.551,72
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,54
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 44.903,61
UTILIDAD BRUTA		\$ 108.648,11
MANO DE OBRA		\$ 16.468,26
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.787,15

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 79.537,00
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 77.814,24
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 77.814,24
Impuestos Taxes	\$ 15.413,85
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 62.400,39

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 86.392,71
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 84.669,95
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 84.669,95
Impuestos Taxes	\$ 16.451,97
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 68.217,98

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		29160
TICKET PROMEDIO		\$ 5,27
FACTURACION PROMEDIO MES	MAYO	\$ 153.551,72
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,54
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 44.903,61
UTILIDAD BRUTA		\$ 108.648,11
MANO DE OBRA		\$ 16.468,26
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.787,15

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 86.392,71
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 84.669,95
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 84.669,95
Impuestos Taxes	\$ 16.451,97
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 68.217,98

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		25480
TICKET PROMEDIO		\$ 5,27
FACTURACION PROMEDIO MES	JUNIO	\$ 134.173,45
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,54
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 39.236,76
UTILIDAD BRUTA		\$ 94.936,69
MANO DE OBRA		\$ 16.468,26
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.787,15

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 72.681,29
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 70.958,53
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 70.958,53
Impuestos Taxes	\$ 14.375,73
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 56.582,81

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		19960
TICKET PROMEDIO		\$ 5,27
FACTURACION PROMEDIO MES	JULIO	\$ 105.106,05
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,54
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 30.736,49
UTILIDAD BRUTA		\$ 74.369,56
MANO DE OBRA		\$ 16.468,26
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.787,15

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		19960
TICKET PROMEDIO		\$ 5,27
FACTURACION PROMEDIO MES	AGOSTO	\$ 105.106,05
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,54
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 30.736,49
UTILIDAD BRUTA		\$ 74.369,56
MANO DE OBRA		\$ 16.468,26
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.787,15

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 52.114,16
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 50.391,40
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 50.391,40
Impuestos Taxes	\$ 11.261,36
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 39.130,04

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 52.114,16
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 50.391,40
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 50.391,40
Impuestos Taxes	\$ 11.261,36
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 39.130,04

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	25480
TICKET PROMEDIO	\$ 5,27
FACTURACION PROMEDIO MES SEPTIEMBRE	\$ 134.173,45
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,54
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 39.236,76
UTILIDAD BRUTA	\$ 94.936,69
MANO DE OBRA	\$ 16.468,26
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.787,15

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 72.681,29
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 70.958,53
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 70.958,53
Impuestos Taxes	\$ 14.375,73
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 56.582,81

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	31000
TICKET PROMEDIO	\$ 5,27
FACTURACION PROMEDIO MES OCTUBRE	\$ 163.240,86
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,54
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 47.737,03
UTILIDAD BRUTA	\$ 115.503,82
MANO DE OBRA	\$ 16.468,26
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.787,15

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 93.248,42
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 91.525,66
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 91.525,66
Impuestos Taxes	\$ 17.490,09
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 74.035,57

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		31000	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		31000
TICKET PROMEDIO		\$ 5,27	TICKET PROMEDIO		\$ 5,27
FACTURACION PROMEDIO MES NOVIEMBRE		\$ 163.240,86	FACTURACION PROMEDIO MES DICIEMBRE		\$ 163.240,86
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,54	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,54
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 47.737,03	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 47.737,03
UTILIDAD BRUTA		\$ 115.503,82	UTILIDAD BRUTA		\$ 115.503,82
MANO DE OBRA		\$ 16.468,26	MANO DE OBRA		\$ 16.468,26
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.787,15	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.787,15
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 93.248,42	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 93.248,42
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 1.722,76	Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 91.525,66	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 91.525,66
Intereses Bancarios Interests		\$ -	Intereses Bancarios Interests		\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 91.525,66	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 91.525,66
Impuestos Taxes		\$ 17.490,09	Impuestos Taxes		\$ 17.490,09
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 74.035,57	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 74.035,57

Anexo 13: Rotación en ventas y Estado de resultados del tercer año

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		29400
TICKET PROMEDIO		\$ 5,57
FACTURACION PROMEDIO MES	ENERO	\$ 163.640,01
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,58
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 46.495,56
UTILIDAD BRUTA		\$ 117.144,45
MANO DE OBRA		\$ 17.703,38
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.943,40

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$	93.497,67
Amortizaciones & Depreciaciones	\$	1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$	91.774,91
Intereses Bancarios Interests	\$	-
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$	91.774,91
Impuestos Taxes	\$	17.532,86
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$	74.242,06

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		29400
TICKET PROMEDIO		\$ 5,57
FACTURACION PROMEDIO MES	FEBRERO	\$ 163.640,01
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,58
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 46.495,56
UTILIDAD BRUTA		\$ 117.144,45
MANO DE OBRA		\$ 17.703,38
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.943,40

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$	93.497,67
Amortizaciones & Depreciaciones	\$	1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$	91.774,91
Intereses Bancarios Interests	\$	-
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$	91.774,91
Impuestos Taxes	\$	17.532,86
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$	74.242,06

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		31240
TICKET PROMEDIO		\$ 5,57
FACTURACION PROMEDIO MES	MARZO	\$ 173.881,42
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,58
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 49.405,49
UTILIDAD BRUTA		\$ 124.475,93
MANO DE OBRA		\$ 17.703,38
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.943,40

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 100.829,16
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 99.106,40
Intereses Bancarios Interests		\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 99.106,40
Impuestos Taxes		\$ 18.630,15
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 80.476,25

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		31240
TICKET PROMEDIO		\$ 5,57
FACTURACION PROMEDIO MES	ABRIL	\$ 173.881,42
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,58
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 49.405,49
UTILIDAD BRUTA		\$ 124.475,93
MANO DE OBRA		\$ 17.703,38
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.943,40

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 100.829,16
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 99.106,40
Intereses Bancarios Interests		\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 99.106,40
Impuestos Taxes		\$ 18.630,15
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 80.476,25

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		31240
TICKET PROMEDIO		\$ 5,57
FACTURACION PROMEDIO MES	MAYO	\$ 173.881,42
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,58
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 49.405,49
UTILIDAD BRUTA		\$ 124.475,93
MANO DE OBRA		\$ 17.703,38
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.943,40

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		29400
TICKET PROMEDIO		\$ 5,57
FACTURACION PROMEDIO MES	JUNIO	\$ 163.640,01
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,58
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 46.495,56
UTILIDAD BRUTA		\$ 117.144,45
MANO DE OBRA		\$ 17.703,38
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.943,40

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 100.829,16
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 99.106,40
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 99.106,40
Impuestos Taxes	\$ 18.630,15
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 80.476,25

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 93.497,67
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 91.774,91
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 91.774,91
Impuestos Taxes	\$ 17.532,86
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 74.242,06

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	22040
TICKET PROMEDIO	\$ 5,57
FACTURACION PROMEDIO MES JULIO	\$ 122.674,35
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,58
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 34.855,86
UTILIDAD BRUTA	\$ 87.818,49
MANO DE OBRA	\$ 17.703,38
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.943,40

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	22040
TICKET PROMEDIO	\$ 5,57
FACTURACION PROMEDIO MES AGOSTO	\$ 122.674,35
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,58
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 34.855,86
UTILIDAD BRUTA	\$ 87.818,49
MANO DE OBRA	\$ 17.703,38
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.943,40

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 64.171,71
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 62.448,96
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 62.448,96
Impuestos Taxes	\$ 13.143,68
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 49.305,28

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 64.171,71
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 62.448,96
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 62.448,96
Impuestos Taxes	\$ 13.143,68
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 49.305,28

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	29400
TICKET PROMEDIO	\$ 5,57
FACTURACION PROMEDIO MES SEPTIEMBRE	\$ 163.640,01
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,58
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 46.495,56
UTILIDAD BRUTA	\$ 117.144,45
MANO DE OBRA	\$ 17.703,38
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.943,40

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	33080
TICKET PROMEDIO	\$ 5,57
FACTURACION PROMEDIO MES OCTUBRE	\$ 184.122,84
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,58
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 52.315,42
UTILIDAD BRUTA	\$ 131.807,42
MANO DE OBRA	\$ 17.703,38
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 5.943,40

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 93.497,67
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 91.774,91
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 91.774,91
Impuestos Taxes	\$ 17.532,86
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 74.242,06

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 108.160,65
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 106.437,89
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 106.437,89
Impuestos Taxes	\$ 19.727,45
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 86.710,44

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		33080	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		33080
TICKET PROMEDIO		\$ 5,57	TICKET PROMEDIO		\$ 5,57
FACTURACION PROMEDIO MES	NOVIEMBRE	\$ 184.122,84	FACTURACION PROMEDIO MES	DICIEMBRE	\$ 184.122,84
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,58	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,58
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 52.315,42	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 52.315,42
UTILIDAD BRUTA		\$ 131.807,42	UTILIDAD BRUTA		\$ 131.807,42
MANO DE OBRA		\$ 17.703,38	MANO DE OBRA		\$ 17.703,38
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.943,40	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 5.943,40
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 108.160,65	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 108.160,65
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 1.722,76	Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 106.437,89	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 106.437,89
Intereses Bancarios Interests		\$ -	Intereses Bancarios Interests		\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 106.437,89	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 106.437,89
Impuestos Taxes		\$ 19.727,45	Impuestos Taxes		\$ 19.727,45
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 86.710,44	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 86.710,44

Anexo 14: Rotación en ventas y Estado de resultado del cuarto año

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		33320
TICKET PROMEDIO		\$ 5,88
FACTURACION PROMEDIO MES	ENERO	\$ 196.029,82
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,62
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA		\$ 54.117,74
UTILIDAD BRUTA		\$ 141.912,08
MANO DE OBRA		\$ 19.031,13
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 6.103,87

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 116.777,08
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 115.054,33
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 115.054,33
Impuestos Taxes	\$ 21.003,20
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 94.051,13

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		35160
TICKET PROMEDIO		\$ 5,88
FACTURACION PROMEDIO MES	FEBRERO	\$ 206.855,00
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,62
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 57.106,23
UTILIDAD BRUTA		\$ 149.748,77
MANO DE OBRA		\$ 19.031,13
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 6.103,87

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 124.613,77
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 122.891,01
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 122.891,01
Impuestos Taxes	\$ 22.163,04
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 100.727,97

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		37000
TICKET PROMEDIO		\$ 5,88
FACTURACION PROMEDIO MES	MARZO	\$ 217.680,17
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,62
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 60.094,73
UTILIDAD BRUTA		\$ 157.585,45
MANO DE OBRA		\$ 19.031,13
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 6.103,87

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		37000
TICKET PROMEDIO		\$ 5,88
FACTURACION PROMEDIO MES	ABRIL	\$ 217.680,17
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,62
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 60.094,73
UTILIDAD BRUTA		\$ 157.585,45
MANO DE OBRA		\$ 19.031,13
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 6.103,87

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 132.450,45
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 130.727,69
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 130.727,69
Impuestos Taxes	\$ 23.322,88
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 107.404,82

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 132.450,45
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 130.727,69
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 130.727,69
Impuestos Taxes	\$ 23.322,88
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 107.404,82

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		37000
TICKET PROMEDIO		\$ 5,88
FACTURACION PROMEDIO MES	MAYO	\$ 217.680,17
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,62
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 60.094,73
UTILIDAD BRUTA		\$ 157.585,45
MANO DE OBRA		\$ 19.031,13
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 6.103,87

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		33320
TICKET PROMEDIO		\$ 5,88
FACTURACION PROMEDIO MES	JUNIO	\$ 196.029,82
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,62
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 54.117,74
UTILIDAD BRUTA		\$ 141.912,08
MANO DE OBRA		\$ 19.031,13
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 6.103,87

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 132.450,45
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 130.727,69
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 130.727,69
Impuestos Taxes	\$ 23.322,88
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 107.404,82

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 116.777,08
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 115.054,33
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 115.054,33
Impuestos Taxes	\$ 21.003,20
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 94.051,13

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		25960
TICKET PROMEDIO		\$ 5,88
FACTURACION PROMEDIO MES	JULIO	\$ 152.729,12
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,62
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 42.163,76
UTILIDAD BRUTA		\$ 110.565,36
MANO DE OBRA		\$ 19.031,13
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 6.103,87

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 85.430,36
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 83.707,60
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 83.707,60
Impuestos Taxes	\$ 16.363,83
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 67.343,77

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		25960
TICKET PROMEDIO		\$ 5,88
FACTURACION PROMEDIO MES	AGOSTO	\$ 152.729,12
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,62
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 42.163,76
UTILIDAD BRUTA		\$ 110.565,36
MANO DE OBRA		\$ 19.031,13
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 6.103,87

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 85.430,36
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 83.707,60
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 83.707,60
Impuestos Taxes	\$ 16.363,83
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 67.343,77

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	33320
TICKET PROMEDIO	\$ 5,88
FACTURACION PROMEDIO MES SEPTIEMBRE	\$ 196.029,82
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,62
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 54.117,74
UTILIDAD BRUTA	\$ 141.912,08
MANO DE OBRA	\$ 19.031,13
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 6.103,87

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 116.777,08
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 115.054,33
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 115.054,33
Impuestos Taxes	\$ 21.003,20
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 94.051,13

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS	37000
TICKET PROMEDIO	\$ 5,88
FACTURACION PROMEDIO MES OCTUBRE	\$ 217.680,17
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 1,62
COSTO MATERIA PRIMA	\$ 60.094,73
UTILIDAD BRUTA	\$ 157.585,45
MANO DE OBRA	\$ 19.031,13
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS	\$ 6.103,87

EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations	\$ 132.450,45
Amortizaciones & Depreciaciones	\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes	\$ 130.727,69
Intereses Bancarios Interests	\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes	\$ 130.727,69
Impuestos Taxes	\$ 23.322,88
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes	\$ 107.404,82

TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		37000	TOTAL PAX MES PROMEDIO X 4 SEMANAS		37000
TICKET PROMEDIO		\$ 5,88	TICKET PROMEDIO		\$ 5,88
FACTURACION PROMEDIO MES	NOVIEMBRE	\$ 217.680,17	FACTURACION PROMEDIO MES	DICIEMBRE	\$ 217.680,17
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,62	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 1,62
COSTO MATERIA PRIMA		\$ 60.094,73	COSTO MATERIA PRIMA		\$ 60.094,73
UTILIDAD BRUTA		\$ 157.585,45	UTILIDAD BRUTA		\$ 157.585,45
MANO DE OBRA		\$ 19.031,13	MANO DE OBRA		\$ 19.031,13
COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 6.103,87	COSTOS FIJOS - GASTOS OPERATIVOS		\$ 6.103,87
EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 132.450,45	EBIDTA Earnings Before Interests, Taxes, Depreciations and Amortizations		\$ 132.450,45
Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 1.722,76	Amortizaciones & Depreciaciones		\$ 1.722,76
BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 130.727,69	BAIT Earnings Before Amortizations, Interests and Taxes		\$ 130.727,69
Intereses Bancarios Interests		\$ -	Intereses Bancarios Interests		\$ -
BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 130.727,69	BAT Earnings Before Amortizations and Taxes		\$ 130.727,69
Impuestos Taxes		\$ 23.322,88	Impuestos Taxes		\$ 23.322,88
BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 107.404,82	BDT Earnings Before Depreciations and Taxes		\$ 107.404,82

Anexo 15: Rotación en ventas y Estado de resultados del quinto año

MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE LAS
ACTIVIDADES ECONÓMICAS (LUAE) N° 0163309

EL MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, CONFIERE LA PRESENTE LICENCIA

Razón Social	DR. BISTRO	Número RUC	429045
Nombre Comercial	DR. BISTRO	Número RUC	1792569927001
Número Trámite	2015LUAEL04664	Procedimiento	Ordinaria - CATEGORIA 2
Dirección	AV. 10 DE AGOSTO BQ-3 N39-L55 DEGUJA	Presio LOGM	3552692
Actividad Económica	CDU: VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES PARA SU CONSUMO INMEDIATO	Número ICUS	0
Actividad Económica Específica	RESTAURANTE CON VENTA RESTRICTIVA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS		

2015-12-31

AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS INCLUIDAS EN LA PRESENTE LUAE **VIGENCIA HASTA:**

PERMISO MINISTERIO DEL INTERIOR (INTERDENCIA DE POLICIA) DE 06 horas A 23 horas
 PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE BOMBEROS 202668
 AMBIENTE: Aplica Acuerdos Ministeriales 098 de julio 2013 y 036 de abril 2014 y Ordenanza Metropolitana No. 404 de junio 2013; o los que los sustituyan.

LA PRESENTE LICENCIA NO EXIME AL ESTABLECIMIENTO DE POSIBLES SANCIONES POR DESACATO A LAS ORDENANZAS METROPOLITANAS VIGENTES

La presente LUAE podrá ser extinguida por la Autoridad Administrativa Otorgante, cuando hubiera sido emitida sin cumplir con los requisitos establecidos en las normas administrativas o Reglas Técnicas que le hubieren sido aplicables.
 El establecimiento queda sujeto a supervisión permanente de las condiciones de funcionamiento.
 Este documento debe exhibirse obligatoriamente en un lugar visible.
 07 de Abril 15

Sr. Boris Mata Reyes **MDMQ** (NORTE)

Anexo 16 Documento del LUAE



FORMATO ÚNICO DE REGISTRO DE SIGNOS DISTINTIVOS

No. de Solicitud		Fecha de Presentación	
Oficina que atenderá el trámite			
MATRIZ QUITO: (todas las demás provincias e internacionales)			
Denominación del Signo			
DR. BISTRO MAS LOGOTIPO			
Naturaleza del signo		Tipo de signo	
Mixto		Nombre Comercial	
Nacionalidad del Signo:		Ecuador	
Identificación de los solicitantes			
- 1 -			
Tipo de Documento:	Cédula		
Número de Documento:	1001235272		
Nombre:	Jose Mauricio Villalba Oleas		
Dirección de Residencia:	Urb. Santa Lucia Baja		
Provincia de Residencia:	Pichincha	Ciudad de Residencia:	Quito
E-mail:	ppvillalba@gmail.com		
Teléfono:	593999721639	Fax:	593999721639
País de Nacionalidad del Solicitante:	Ecuador		
Imagen adjunta:	Descripción clara y completa del signo:		
	DENOMINACION DE MARCA: Dr. Bistro Cafetería LOGOTIPO CLASIFICACION: Logo ilustrativo, simbolico tipografico.		
	ELEMENTOS: Gorro de chef con un cruz de color roja, elemto grafico, Dr. Bistro cafeteria elemntos tipografico. ESPICIFICACION CROMATICA: PANTONE Process Black EC HTML: 333333 CMYK:0.0.0.100 RGB:35.31.32 PANTONE Process Red 032 U HTML: FF 3333 CMYK:0.90.80.0 RGB:239.65.81. ESPECIFICACIONES TIPOGRAFICAS: Fuente Principal: HT Gelateria. Fuente Secundaria: Frutiger Roman		

Anexo 17 Documento del IEPI



REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES SOCIEDADES



NUMERO RUC:	1792568927001		
RAZON SOCIAL:	DR. BISTRO		
NOMBRE COMERCIAL:	DR. BISTRO CAFETERIA		
CLASE CONTRIBUYENTE:	OTROS		
REPRESENTANTE LEGAL:	MIÑO ORTIZ MANUEL ANDRES MAURICIO		
CONTADOR:	RUEDA SANTACRUZ FRANCIS CATALINA		
FEC. INICIO ACTIVIDADES:	19/03/2015	FEC. CONSTITUCION:	04/12/2014
FEC. INSCRIPCION:	19/03/2015	FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:

VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN CAFETERIAS PARA SU CONSUMO INMEDIATO.

DOMICILIO TRIBUTARIO:

Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: SANTA PRISCA Barrio: EL BATAN Calle: AV. 10 DE AGOSTO Número: N39-155 Intersección: DIGUJA Referencia ubicación: A UNA CUADRA DE LAS CANCHAS HCJV Telefono Trabajo: 023980100 Email: doctorbistro2015@gmail.com

DOMICILIO ESPECIAL:

Anexo 18 Documento del SRI

CONTRATO DE TRABAJO CON PERIODO DE PRUEBA

Conste que por el presente instrumento, el contrato de trabajo que celebran, por una parte, la **EMPRESA DR. BISTRO**, representada por el señor, **MANUEL ANDRES MAURICIO MIÑO ORTIZ** de **CI 170418118-7** en calidad de Representante Legal, en el que adelante se le podrá llamar simplemente "El Empleador", por una parte, y por otra, la Señora **PACA CHULLI CARMEN CECILIA**, CC 0604359661, por sus propios y personales derechos, a la que en adelante se le podrá llamar simplemente "La Trabajadora" o "La Empleada", quienes en forma libre y voluntaria celebran el presente contrato de trabajo a plazo fijo con período de prueba 90 días contenido en las siguientes cláusulas:

PRIMERA: ANTECEDENTES.- DR BISTRO para el desarrollo de las tareas propias de su actividad, necesita contar con los servicios lícitos y personales de una persona idónea para que trabaje en el cargo de AYUDANTE DE COCINA donde la señora **PACA CHULLI CARMEN CECILIA**, cumple los requerimientos de "El Empleador" para el desempeño de las labores que implican el cargo de AYUDANTE DE COCINA, en razón de lo cual se procede a celebrar este contrato.

SEGUNDA: OBJETO.- Con tales antecedentes, la **DR BISTRO** procede a contratar, los servicios lícitos y personales de la señora **PACA CHULLI CARMEN CECILIA** quien se obliga a desempeñar las funciones correspondientes al cargo de AYUDANTE DE COCINA, sujetándose a las normas, políticas y reglamentos de **DR BISTRO** y a las disposiciones emitidas por sus superiores jerárquicos.

La TRABAJADORA se compromete a desempeñar sus labores y afines a la

naturaleza de sus funciones, cuando así lo requiera EL EMPLEADOR, a cuyo propósito LA TRABAJADORA deja expresa constancia de su aceptación y consentimiento.

TERCERA: OBLIGACIONES DEL TRABAJADOR (A).-

Además de las contenidas en el Código del Trabajo y Reglamento Interno de la Compañía, son obligaciones especiales de La TRABAJADORA:

- a) Cumplir y someterse a las normas, procedimientos, reglamentos y disposiciones vigentes y a las que en adelante expidiere EL EMPLEADOR.
- b) Prestar sus servicios en forma eficiente y profesional, y con el cuidado y la prudencia propios de la actividad que desempeñará;
- c) Cuidar y mantener en debida forma los bienes, instrumentos, documentos, útiles, etc. que le fueren entregados para la ejecución de sus labores o estuvieren a su cuidado, responsabilizándose por aquellos daños que no provengan de su uso normal, y de las pérdidas o deterioro de los bienes, cuyos valores le serán deducidos de sus haberes, previa la correspondiente comprobación.
- d) Guardar la reserva debida sobre informaciones, documentos, y más datos relativos a **DR BISTRO** que lleguen a su conocimiento en razón de su empleo. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a la terminación del contrato de trabajo, de conformidad con lo dispuesto en el Art. 310 del Código del Trabajo; y
- e) Actuar disciplinadamente y respetar a sus superiores.

CUARTA: REMUNERACIÓN.-

Por los servicios personales que de manera efectiva preste LA TRABAJADORA, LA COMPAÑÍA le reconocerá, por concepto de salario básico mensual, la cantidad de **\$400.00 (CUATROCIENTOS CON 00/ 100 dólares de los Estados Unidos de América)** que será pagada por cada mes de trabajo. Adicionalmente, EL EMPLEADOR pagará los beneficios de ley.

De la remuneración de LA TRABAJADORA se deducirán únicamente los valores correspondientes a aportes personales al IESS e impuesto a la renta, en caso de generarse, requiriéndose para cualquier otro descuento autorización expresa de LA TRABAJADORA, salvo el caso previsto en el literal c) de la cláusula anterior y el caso de orden legítima de autoridad competente.

QUINTA: LUGAR DE TRABAJO.-LA TRABAJADORA tendrá como base de sus actividades las oficinas de **DR BISTRO** , ubicada en la **AV. 10 de Agosto N39-155 Y DIGUJA EN EL EDIFICIO HOSPIFUTURO** de esta ciudad de Quito debiendo estar dispuesto a movilizarse y prestar sus servicios en otra ciudades y direcciones que las del contrato.

SEXTA: JORNADA.- La jornada de trabajo se establece según resolución aprobada N° MRL-DRTSP2-2014-0824-R1-ZJ.en el que está incluido una hora para el almuerzo. La jornada laboral será de cuarenta horas semanales, lo que es aceptado expresamente por LA TRABAJADORA.

La jornada diaria podrá dividirse o hacerse única, si así lo impusieran las circunstancias, de acuerdo con lo previsto en el Art. 57 del Código de Trabajo.

En caso de que LA TRABAJADORA se excediere de la jornada ordinaria, por causa de cumplimiento de sus labores, EL EMPLEADOR pagará las correspondientes horas suplementarias o extraordinarias solo cuando tal trabajo suplementario o extraordinario haya sido autorizado por **DR BISTRO** expresamente y por escrito, lo cual es aceptado por LA TRABAJADORA por ser legal o jurídico, ya que tal modalidad no implica renuncia o disminución de derechos sino, al contrario, el reconocimiento de los mismos.

SÉPTIMA: PLAZO.- Este contrato de trabajo tiene un período inicial de prueba de 90 días, contados desde la fecha de celebración, durante el cual cualquiera de las partes lo podrá dar por terminado libremente, y sin necesidad de procedimiento o requisito de ninguna clase ni del pago de indemnización alguna.

Vencido el período de prueba sin que las relaciones laborales hubieren concluido, el contrato continuará vigente y posteriormente será un contrato indefinido. En este caso, LA TRABAJADORA deberán notificar a la otra parte con su voluntad de darlo por terminado con 30 o 15 días, respectivamente, de anticipación a la fecha de vencimiento, en conformidad con lo dispuesto en el Código de Trabajo.

La violación por parte de LA TRABAJADORA de lo señalado en el literal d) de la cláusula tercera dará lugar a la terminación del contrato, sin perjuicio de las acciones civiles o penales que pueda iniciar EL EMPLEADOR a fin de que LA TRABAJADORA pague a EL EMPLEADOR la correspondiente indemnización por daños y perjuicios.

OCTAVA: PROPIEDAD INTELECTUAL.- Las partes convienen expresamente en que todas las obras, informes, documentos, productos y resultados derivados de la ejecución del presente contrato de trabajo son de propiedad de EL EMPLEADOR, y, respecto de ellos, LA TRABAJADORA no tiene derecho alguno a ningún título. En todo caso, bajo el presente contrato de trabajo se entienden cedidos y transferidos, sin reserva y de manera definitiva a favor de **DR BISTRO** los eventuales derechos de propiedad intelectual, quedando con el pago de la remuneración satisfecha toda pretensión de LA TRABAJADORA al respecto.

NOVENA: FACILIDADES.- Las facilidades que EL EMPLEADOR entregue a

LA TRABAJADORA, para el cumplimiento del contrato, en aplicación de sus políticas, serán voluntarias y discrecionales, en tanto constituyan herramientas de trabajo para un mejor desempeño de LA TRABAJADORA, y de ninguna manera podrán ser considerados como remuneración ni como derechos adquiridos, lo cual es expresamente reconocido por LA TRABAJADORA.

En consecuencia, por su carácter voluntario y discrecional, estas facilidades podrán ser modificadas, sustituidas o eliminadas libremente en cualquier momento por EL EMPLEADOR.

DECIMA: PROHIBICIONES.- A más de las prohibiciones contempladas en el Código del Trabajo, leyes, Reglamentos, Instructivos y demás disposiciones legales; LA TRABAJADORA durante la vigencia de este contrato, no podrá prestar sus servicios para otra persona natural o jurídica, salvo que **DR BISTRO** lo autorice expresamente por escrito; y, guardará absoluta confidencialidad sobre todos los asuntos relativos a **DR BISTRO**, aún después de terminar la relación laboral; el contravenir esta disposición, dará lugar a la terminación inmediata de la relación laboral sin perjuicio de las acciones civiles y penales que le asiste a **DR BISTRO**.

DECIMO PRIMERA: TERMINACION.- Las partes de mutuo acuerdo manifiestan que este contrato por su naturaleza, está sujeto a las disposiciones del Código del Trabajo, por lo que terminará conforme lo establecido a continuación:

- Por notificación de una de las partes a la otra, con el deseo de dar por terminado el Contrato, con la anticipación legal correspondiente.
- Por incumplimiento del Contrato.
- Por causas legales.

CLÁUSULA FINAL.-

En todo lo no previsto en este instrumento, las partes se sujetan al Código del Trabajo y al Reglamento Interno de Trabajo. Para el caso de controversia, señalan domicilio en la ciudad de QUITO, y se sujetan a los jueces competentes de esta jurisdicción y al trámite de procedimiento oral.

Para constancia firman este instrumento el día 1 DE MAYO DEL 2015, el mismo que se registrará ante el Inspector de Trabajo de Pichincha en el plazo de 30 días, previsto por el Art. 20 del Código del Trabajo vigente

Anexo 19 Contrato con período de prueba