



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Monografía de grado que se presenta como requisito para optar por el
Título de:
Licenciada en Contabilidad y Auditoría Contadora Pública Autorizada.

**PROPUESTA ALIMENTARIA PARA EL BAR DEL COLEGIO
“SAINT PATRICK SCHOOL”
Ubicado en la ciudad de Quito en el Barrio Ponciano Bajo año 2017**

Autora: Jessica Tathiana Landeta Moscoso

Tutor: MBA. Luis Alberto Dávila Toro

Quito – Ecuador
2017

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

La responsabilidad del contenido de este trabajo de titulación me corresponde exclusivamente a mí; y al patrimonio intelectual de la misma Universidad Tecnológica Equinoccial.



Jessica Tathiana Landeta Moscoso

C.I.:171002152-6

Quito, 2017

CERTIFICADO DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor de la Facultad de Ciencias Administrativas, por el presente:

CERTIFICO

Que he analizado el proyecto de trabajo de grado presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar por el grado Licenciada en Contabilidad y Autoría Contadora Pública.

El tema se refiere a:

“PROPUESTA ALIMENTARIA PARA EL BAR DEL COLEGIO
“SAINT PATRICK SCHOOL”
Ubicado en la ciudad de Quito en el Barrio Ponciano Bajo año 2017

Jessica Tathiana Landeta Moscoso

C.I.: 1710021526


Tutor: MBA. Luis Alberto Dávila Toro

Quito, 2017

APROBACIÓN DE LA SUSTENTACIÓN

Los miembros designados para la sustentación aprueban el trabajo de titulación sobre el tema: "PROPUESTA ALIMENTARIA PARA EL BAR DEL COLEGIO "SAINT PATRICK SCHOOL".

De la egresada:

Jessica Tathiana Landeta Moscoso

De la carrera de Ciencias Administrativas

Quito, 2017

Para constancia Firman



MBA. Mario Ganchala



Mgs. Jonhy Moreano

ACTA DE RESPONSABILIDAD

La egresada de la Carrera de Contabilidad y Auditoría de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Tecnológica Equinoccial, la Señora Jessica Tathiana Landeta Moscoso, deja constancia escrita de ser la autora responsable de la tesis presentada, por lo cual firma:



Jessica Tathiana Landeta Moscoso

C.I.: 171002152-6

DEDICATORIA

A mi hijo MARTÍN SEMPER LANDETA, por ser el motor y la razón del cumplimiento de este logro profesional.

Hijo tu amor y comprensión son los detonantes fundamentales de mi felicidad, de mi esfuerzo y de mis ganas de buscar lo mejor para ti mediante un futuro prometedor ya que eres la razón de mi vida y el artífice que impulsó este logro profesional, eres y por siempre serás mi más grande motivación en la vida.

Jessica Tathiana Landeta Moscoso

Quito-2017

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por bendecirme, a los Docentes y Personal Administrativo de la Universidad Tecnológica Equinoccial que de una u otra forma han sido parte en este proceso, a mi familia, a mi Madre como maestra en haberme inculcado grandes valores como mujer y ser humano, a mis hermanos por su apoyo incondicional, sobrinos quienes han llenado mis días de alegría y en especial a mi Padre Ramiro Landeta por ser mi impulso y mi ejemplo a seguir, a las autoridades del Saint Patrick School, por brindarme siempre su confianza y darme la fortaleza para ser una profesional, y a todas mis amigas y amigos que han compartido momentos felices en mi vida y me han apoyado de una manera incondicional.

GRACIAS!!

Jessica Tathiana Landeta Moscoso

Quito - 2017

FORMULARIO DE REGISTRO BIBLIOGRÁFICO

PROYECTO DE TITULACIÓN

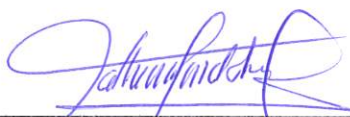
DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	171002152-6
APELLIDO Y NOMBRES:	LANDETA MOSCOSO JESSICA TATHIANA
DIRECCIÓN:	AV.DIEGO DE VASQUEZ No.77244
EMAIL:	Tatyana_landeta@hotmail.com
TELÉFONO FIJO:	2472-628 2483-261
TELÉFONO MOVIL:	09-99669242

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	PROPUESTA ALIMENTARIA PARA EL BAR DEL COLEGIO "SAINT PATRICK SCHOOL" Ubicado en la ciudad de Quito en el Barrio Ponciano Bajo año 2017
AUTOR O AUTORES:	JESSICA TATHIANA LANDETA MOSCOSO
FECHA DE ENTREGA DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	30 DE AGOSTO 2017
DIRECTOR DEL PROYECTO DE TITULACIÓN:	MBA. Luis Alberto Dávila Toro
PROGRAMA	PREGRADO <input checked="" type="checkbox"/> POSGRADO <input type="checkbox"/>
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	LICENCIADA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA – CONTADORA PÚBLICA
RESUMEN: Mínimo 250 palabras	<p>El propósito de este trabajo de grado es analizar la viabilidad de crear un plan de negocio con una Propuesta Alimentaria para el Bar del Colegio Saint Patrick de la ciudad de Quito, que se llamará "COOKLAND".</p> <p>Esta Institución Educativa presenta el dinamismo tanto de la oferta como de la</p>

	<p>demanda del consumo de alimentos y bebidas entre los estudiantes en condiciones de insalubridad debido al inadecuado manejo de los productos a ofertarse, por ende se plantea en el presente plan de negocio con la finalidad de promover y contribuir una cultura alimentaria nutricional e higiénica en los niños, niñas y adolescentes a través de una propuesta para el bar escolar dentro del mismo plantel educativo con los "lunch box" y almuerzos que serán armados en el local de la Institución Educativa.</p>
	<p>Para esto se ha realizado un trabajo de campo, donde se ha logrado establecer que existe la necesidad de crear el negocio con el fin de concientizar al mercado objetivo de su salud y alimentación.</p>
PALABRAS CLAVES:	Nutricional, promover, concientizar
ABSTRACT:	The purpose of this thesis is to analyze the viability of creating a business plan through a dietary proposal for Saint Patrick's School bar named

	<p>"COOKLAND".</p> <p>In this institution the food supply and demand among the students is handle in unhealthy conditions caused by the incorrect food treatment in the products to be offer, for this reason this proposal establishes a hygienic dietary culture in children and teenagers through a strategy which involves serving food in snack boxes and lunch meals cooked at school.</p> <p>This research establishes the necessity of creating a business to generate consciousness about health and nutrition in this target population.</p>
KEYWORDS	Nutritional, promote ,make aware

Se autoriza la publicación de este Proyecto de Titulación en el Repositorio Digital de la Institución.

f: 

JESSICA TATHIANA LANDETA MOSCOSO

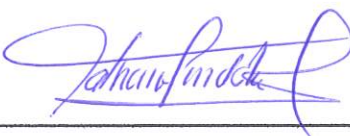
1710021526

DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, **JESSICA TATHIANA LANDETA MOSCOSO**, CI **1710021526** autor/a del proyecto titulado: **“PROPUESTA ALIMENTARIA PARA EL BAR DEL COLEGIO SAINT PATRICK SCHOOL”** previo a la obtención del título de **LICENCIADA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA – CONTADORA PÚBLICA** en la Universidad Tecnológica Equinoccial.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las Instituciones de Educación Superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Autorizo a la BIBLIOTECA de la Universidad Tecnológica Equinoccial a tener una copia del referido trabajo de graduación con el propósito de generar un Repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

Quito, 30 de Agosto del 2017

f. 

JESSICA TATHIANA LANDETA MOSCOSO

1710021526

Quito, 30 de Agosto del 2017

CARTA DE AUTORIZACIÓN

Yo, **MARÍA AUGUSTA VELA MARTÍNEZ** con cédula de identidad **170755830-8** en calidad de Gerente General del SAINT PATRICK SCHOOL autorizo a **JESSICA TATHIANA LANDETA MOSCOSO**, realizar la investigación para la elaboración de su proyecto de titulación "PROPUESTA ALIMENTARIA PARA EL BAR DEL COLEGIO SAINT PATRICK SCHOOL", basada en la información proporcionada por la compañía.

f: _____

Maria Augusta Vela Martinez



MARÍA AUGUSTA VELA MARTÍNEZ

1707558308

ÍNDICE DEL CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	ii
CERTIFICADO DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR	iii
APROBACIÓN DE LA SUSTENTACIÓN	iv
ACTA DE RESPONSABILIDAD	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	4
EL PROBLEMA	4
1.1 Definición del problema	4
1.2 Ubicación del problema en su contexto	5
1.3 Situación en conflicto	5
1.4 Alcance	6
1.5 Objetivos de la investigación	7
1.5.1 Objetivo general	7
1.5.2 Objetivos específicos	8
1.6 Operacionalización de las variables	8
1.7 Justificación e importancia de la investigación	9
1.8 Hipótesis	10
CAPÍTULO II	11
2. MARCO TEÓRICO	11
2.1. Fundamentación teórica	11
2.1.1. Alimentación escolar	11
3. PLAN ESTRATÉGICO DEL PROYECTO	14
3.1 Producto	14
3.2 Clientes	14
3.2 Qué nos Impulsa	14
3.3 Descripción De La Empresa	14
3.3.1 Declaración de la Misión	14
3.3.2 Declaración de la Visión	15
4. ANÁLISIS Y CONFORMACIÓN JURÍDICA DE LA EMPRESA	15
4.1 Estructura Legal Bar Escolar y Comedor “Cookland”	15
Obtener los permisos municipales.	16
Obtener el RUC, El Registro Único de Contribuyentes (RUC)	16

4.3 Desarrollo de la Estructura Organizacional	17
4.3.1 TALENTO HUMANO	17
4.3.2. DESARROLLO DE PERFIL DE LOS PUESTOS DE TRABAJO	18
CONVOCATORIA, SELECCIÓN, RECLUTAMIENTO, ENTREVISTA,	22
CONTRATACION, INCLUSION, HORARIOS Y cAPACITACION DEL PERSONAL.	22
RECLUTAMIENTO	22
SELECCIÓN	22
ENTREVISTA	22
CONTRATACIÓN	22
INCLUSIÓN	23
CAPACITACIÓN	23
HORARIOS	23
PLANES, POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS.	23
DESARROLLO DEL REGLAMENTO INTERNO DE LOS REQUISITOS DE ADMISIÓN Y CONTRATACIÓN DE PERSONAL	24
DE LA JORNADA DE TRABAJO Y HORARIOS DE TRABAJO	25
DEL PAGO DE REMUNERACIONES	25
DE LOS PERMISOS	26
DE LAS VACACIONES ANUALES	26
DE LAS OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES	27
DE LAS OBLIGACIONES DE LOS EMPLEADORES	28
CREACIÓN DE ESTÁNDARES EN EL SERVICIO	29
ELABORACIÓN DE INCENTIVOS Y SANCIONES	30
INCENTIVOS	30
SANCIONES	31
ANÁLISIS FODA	32
FORTALEZAS	32
OPORTUNIDADES	32
DEBILIDADES	32
AMENAZAS	32
CAPÍTULO III	33
3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	33
3.1 INVESTIGACIÓN DE MERCADO	33
3.2 ANÁLISIS DE COMPETENCIA	42
3-3 CREACIÓN DE LA IMAGEN	43
3.4 PROTECCIÓN LEGAL DE LA MARCA	44
3.5 CREACIÓN Y MANEJO DE RELACIONES PÚBLICAS INTERNAS Y EXTERNAS (CREACIÓN DE UN MANUAL DE INDUCCIÓN AL NEGOCIO)	44
3.6 ESTRATEGIA DE MERCADO	46
3.7 MANEJO DEL LANZAMIENTO Y APERTURA DEL NEGOCIO.	46

CAPITULO IV.	47
PROYECCIONES FINANCIERAS	47
MATRIZ DE INVERSIONES	47
ESTRUCTURA DE CAPITAL	48
Resumen Tabla de Amortizaciones	49
PROYECCIÓN DE INGRESOS	49
PROYECCIÓN DE COSTOS	50
Balance de Resultados Integral	50
ANEXO GASTO DEPRECIACIÓN	51
ROL DE PAGOS	51
FLUJO DE EFECTIVO	51
BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL Y PROYECTADOS	52
EVALUACIÓN PRESUPUESTO DE CAPITAL	53
ANALISIS DE FACTIBILIDAD	53
TABLA DE AMORTIZACION	54
CAPÍTULO V.	56
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	56
5.1 Conclusiones	56
5.2. Recomendaciones	56
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	57
ANEXOS	60
ANEXO 1	60
ELABORACIÓN DE CONTRATOS Y CONVENIO	60
ANEXO 2	63
PLANO INTERNO DEL LOCAL	63
ANEXO 3	63
CONTRATO DE LOS EMPLEADOS	63
ANEXO 4	66
UNIFORMES	66
ANEXO 5	67
REQUISITOS PARA FORMAR NEGOCIO	67
ANEXO 6	68
CONTRATO DE ARRENDAMIENTO	68
ANEXO 7	70
ANEXO 8	85
COTIZACIÓN DE EQUIPOS	85

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. 1 Mapa del sector del Colegio Saint Patrick School	6
Gráfico 2. 1 Lonchera escolar	12
Gráfico 2.1: Organigrama Estructural del Negocio.	17
Gráfico 3.1 Edades	34
Gráfico 3.2 Preferencia de Consumo	35
Gráfico 3.3 Bebidas.....	36
Gráfico 3.4 Enseñanza sobre Alimentación.....	37
Gráfico 3.5 Ejercicio.....	38
Gráfico 3.6 Otras Opciones.....	39
Gráfico 3.7 Presupuesto	41
Gráfico 3.8 Logo	43

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 3.1 Edades.....	33
Tabla 3.2 Preferencia de Consumo	34
Tabla 3.3 Bebidas	36
Tabla 3.4 Enseñanza sobre Alimentación	37
Tabla 3.5 Ejercicio.....	38
Tabla 3.6 Otras Opciones	39
Tabla 3.7 Presupuesto	40



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

PROPUESTA ALIMENTARIA PARA EL BAR DEL COLEGIO "SAINT PATRICK SCHOOL"

RESUMEN

El propósito de este trabajo de grado es analizar la viabilidad de crear un plan de negocio con una Propuesta Alimentaria para el Bar del Colegio Saint Patrick de la ciudad de Quito, que se llamará "COOKLAND".

es uno de los centros educativos donde se desenvuelve diariamente el dinamismo de la oferta y la demanda de consumo de alimentos y bebidas para los estudiantes en condiciones de insalubridad debido al inadecuado manejo de los productos a ofertarse por ende se plantea en el presente plan de negocio promover y contribuir una cultura alimentaria nutricional en los niños, niñas y adolescentes a través de un bar escolar dentro del plantel educativo con los "box lunch" y almuerzos que serán armados en el local de la Institución Educativa.

Para esto se ha realizado un trabajo de campo, donde se ha logrado establecer que existe la necesidad de crear el negocio con el fin de concientizar al mercado objetivo de su salud y alimentación.

INTRODUCCIÓN

La alimentación escolar es un factor muy importante en el desempeño de un niño y adolescente en su etapa de estudio. Aparte del desayuno diario, el lunch constituye el segundo alimento que consume el estudiante durante las horas que acude a la institución educativa, al igual que el almuerzo que deben tomar los estudiantes en el horario de extracurriculares.

Un plan de alimentación en las instituciones educativas debe existir para que de esta manera se controle el expendio de productos nutricionales para los alumnos que consumen dentro del plantel los alimentos. Actualmente, en el Colegio SAINT PATRICK, lugar donde se desarrolla la investigación, no existe un plan de control de los alimentos que se venden en los bares de la institución, y por esta razón los estudiantes no consumen productos que beneficien a mantener un estado saludable, sino que compran alimentos altos en grasas saturadas y azúcares, que puede ligarse a que luego tengan un bajo rendimiento escolar y afectar su salud.

La propuesta alimentaria para el Saint Patrick School de la ciudad de Quito, surge de la necesidad de una alimentación balanceada y económicamente accesible. Al ofrecer un producto variado, nutritivo, de buena calidad, y precios viables para los padres de familia dentro de las instalaciones del Colegio, esto optimizará el tiempo del estudiante y sobre todo que el producto sea agradable para el consumo con lo cual las el mayor volumen de ventas generarán una ganancia al negocio.

Se piensa realizar la producción de los box lunches y los almuerzos en un local amplio dentro del mismo Colegio, bajo esta distribución, la totalidad de la preparación de los productos se ejecutará en una cocina de producción central, para de esta manera sistematizar e industrializar la preparación de los

alimentos, reduciendo en consecuencia los costos e incrementando el control de calidad.

Para el desarrollo adecuado del trabajo de investigación, la autora lo estructura mediante los siguientes capítulos:

En el capítulo I, se desarrollará el problema en su ubicación, los objetivos que implican la investigación, junto con la justificación, y se realiza además la operacionalización de las variables para la explicación correcta del contenido.

En el capítulo II, se detallaran en el marco teórico los aportes de lectura científica con la bibliografía de libros, con el cual se conocerá el contexto de la investigación por parte de la autora.

El capítulo III, se explicará la metodología aplicada para la investigación, en donde se encontrará la población y su muestra que servirá para las encuestas posteriores.

En el capítulo IV del trabajo, se detallará el análisis de los resultados recolectados de las encuestas realizados a la muestra y de esta manera, será útil para la propuesta final.

En el capítulo V, está especificada la propuesta del proceso investigativo.

En el capítulo VI, se van a encontrar las conclusiones y recomendaciones dadas en la investigación, que serán en beneficio para que el trabajo se materialice.

En la finalización el trabajo, se encontrarán la bibliografía colocada a lo largo del trabajo y finalmente los anexos que son de soporte para a investigación.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

Para la explicación y desarrollo del trabajo de investigación, se expone lo que dice que es: (Bernal, 2015) "...problema es todo aquello que se convierte en objeto de reflexión y sobre el cual se percibe la necesidad de conocer y, por lo tanto, de estudiar." (Pág. 84), por lo que el problema es todo lo que se necesita estudiar y resolverlo mediante pasos científicos.

1.1 Definición del problema

La definición del problema está basado en lo que la investigadora quiere dar a conocer y muestra lo que sucede en el entorno para posteriormente hallar una solución acorde a lo que se ha encontrado.

(Malhotra, 2015) "La definición del problema consiste en enunciar el problema general de la investigación de mercado e identificar sus componente específicos. Sólo se puede diseñar y realizar convenientemente una investigación si el problema de investigación de mercados está definido con claridad." (Pág. 33)

Conociendo esto, la autora del presente trabajo, define al problema en que no se ha determinado si existe un control de los productos que se expenden en los bares del Colegio Saint Patrick, en donde se desconoce si las autoridades del plantel utilizan el reglamento presentado en el registro oficial sobre el funcionamiento de los bares escolares.

1.2 Ubicación del problema en su contexto

Los alimentos que se deben vender en los bares del Colegio Saint Patrick, según el reglamento sustitutivo que comunica que deben ser con alto contenido nutricional debido a que los estudiantes se encuentran en la etapa de crecimiento físico y mental.

El que no se haya analizado a todos los productos que se encuentran a disposición del estudiantado, hace que el problema se encuentre latente para los adolescentes y que acarrear a su vez si poseen problemas nutricionales.

Se conoce a simple vista que lo que se consume en grandes cantidades por los estudiantes son los alimentos altos en grasas, y además la autoridades del plantel no hace una inspección y toma conciencia de lo que debe ser consumido dentro de los bares.

1.3 Situación en conflicto

Acerca de la situación en conflicto que se encuentra en la investigación, es el desconocimiento del control sobre los productos que se venden dentro de los bares de la Institución Educativa SAINT PATRICK, y que a su vez genera que las autoridades no apliquen el reglamento que obligatorio entregado por el Ministerio de Educación sobre el funcionamiento de los bares escolares.

Las autoridades no toman en cuenta la ley que rige desde el año 2010 para la estructura y control sobre los bares escolares, es decir que estos deben brindar las totales condiciones higiénicas y la disposición de alimentos etiquetados según su aporte nutricional, y se limita el expendio de

productos con excesos de grasas saturadas que afecten la salud de los niños y adolescentes.

La investigadora cita a (Girard & Koch, 1997) “El objetivo deseado es adquirir la capacidad de reconocer las diferencias culturales presentes en una situación de conflicto y comprender cómo estas pueden influir en el conflicto y su resolución.”

1.4 Alcance

Campo: Negocio

Área: Contabilidad y Auditoría

Aspecto: Propuesta Alimentaria

Tema: Propuesta Alimentaria para el Bar del Colegio Saint Patrick School

Delimitación temporal: Septiembre 2017

Delimitación espacial: Colegio “Saint Patrick” Quito–Ecuador.



Fuente: (Google maps, 2017)

1.5 Objetivos de la investigación

1.5.1 Objetivo general

El objetivo principal de este trabajo es elaborar de manera profesional, correcta y estratégica un plan de negocios para el arrendamiento de un bar escolar en el COLEGIO SAINT PATRICK SCHOOL UBICADA EN LA CIUDAD DE QUITO, para el expendio de alimentos y bebidas, mediante un estudio de mercado, análisis técnico, diagnóstico organizacional y análisis financiero y así proseguir con la implementación del mismo y emprender con la apertura del negocio planteado. Se pretende que con el mismo se pueda medir de manera fidedigna la factibilidad del emprendimiento, con una propuesta de valor de salud para los niños, jóvenes y personal de la Institución. En caso que la factibilidad sea positiva, poder utilizarlo como base sólida para la llevar a cabo dicho negocio.

1.5.2 Objetivos específicos

- ✓ Determinar el costo de las materias primas y su incidencia en el precio de los productos a ofrecer.
- ✓ Realizar un análisis financiero que nos permita determinar el plan de negocios a través de los indicadores financieros.
- ✓ Presentar la implementación de políticas de gestión y corregir las deficiencias alimentarias en el servicio de alimentación.
- ✓ Proponer una alternativa alimentaria basados en los gustos de los estudiantes para que sean saludables y agradables para ellos.

1.6 Operacionalización de las variables

La autora de la investigación debe definir el alcance de las variables, y esto se lo realiza mediante su operacionalización. En este aspecto se encuentran los indicadores que la investigadora con los cuales se identifican las variables y la dimensión que van a tener cada una de las variables del trabajo.

El propósito principal de arrendar un espacio físico para la administración y prestación del servicio de BAR COMEDOR para la Institución Educativa "SAINT PATRICK SCHOOL", UBICADA EN LA CIUDAD DE QUITO, que beneficiara a la comunidad educativa, arrendatario y arrendador. El servicio se prestará acorde a las actividades académicas y administrativas que inician a las 07h30 hasta el término de las jornadas académicas de lunes a

viernes, y excepcionalmente cuando por necesidad Institucional el alumnado deba asistir en jornadas extraordinarias.

1.7 Justificación e importancia de la investigación

La importancia y la justificación del trabajo de investigación radica, en que no se ha determinado un control sobre todos los productos que son vendidos dentro los bares del Colegio SAINT PATRICK SCHOOL y que las autoridades no han mostrado su interés de hacerlo, aun estando sometidos a un reglamento sustitutivo para el funcionamiento de los bares escolares, proporcionado por el Ministerio de Educación desde el 2010, apelando a la necesidad de que los estudiantes de los planteles educativos tengan a disposición alimentos que sean de aporte nutricional para su alimentación diaria.

(Bernal, 2006) “En investigación hay una justificación teórica cuando el propósito del estudio es generar reflexión y debate académico sobre el conocimiento existente, confortar una teoría, contrastar resultados o hacer epistemología del conocimiento existente.” (Pág. 103).

Es importante conocer que existe una ley que respalda el cuidado de los alimentos que se venden dentro de una unidad educativa, y a su vez que ayuda al bienestar de los niños y adolescentes estudiantes. Los intervinientes serán beneficiados con un plan de alimentación que controle los parámetros de los productos de consumo para los escolares, ya que todos los que conforman la institución educativa como lo son las

autoridades, dueños de los bares, padres de familias y estudiantes obtengan un beneficio integral.

Puesto que en el mercado hay pocos negocios dedicados al expendio de alimentos nutritivos y que sean gustosos para los estudiantes en los bares comedores de las Instituciones Educativas, tomaremos este mercado para sectorizarlo. Este proyecto está diseñado con el propósito de buscar alternativas de un negocio rentable y mejorar la nutrición en los estudiantes del SAINT PATRICK SCHOOL.

1.8 Hipótesis

La hipótesis es desarrollada de la siguiente manera para soporte del proceso de la investigación por parte de la autora.

Si se desarrolla un plan de control sobre los productos que se expenden en los bares del Colegio Saint Patrick, se podrá asegurar que los estudiantes disminuyan el consumo de comida no beneficiosa para la salud dentro de la institución y se podrá cumplir con el reglamento estipulado por el gobierno.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Fundamentación teórica

El trabajo de investigación, contempla todos los conocimientos necesarios para la comprensión por parte del lector, en donde se establecen las palabras claves que dan el desarrollo científico del contenido.

La fundamentación teórica está basada en la bibliografía de varios autores acerca de la alimentación escolar, junto con el fragmento del Reglamento sustitutivo de funcionamiento de los bares escolares en el Ecuador.

2.1.1. Alimentación escolar

Según Fuente especificada no válida:

“Una alimentación variada es esencial para el crecimiento y el desarrollo normal del niño entre 6 y 12 años. En esta etapa el niño ya puede participar en la elaboración de algunas comidas y su sentido de gusto está lo suficientemente desarrollado como para escoger su menú.

En estos años se afianzan los hábitos que lo acompañarán en su edad adulta. Pero también pueden aparecer serios problemas de alimentación como obesidad, bulimia, y/o anorexia. Es por esto que durante este período, padres, pediatras y educadores deben orientar los buenos hábitos de vida, entre éstos una adecuada alimentación. La alimentación racional en esta edad previene que en el futuro el niño presente enfermedades, tales como obesidad, hipertensión, diabetes, bulimia, anorexia, derrame cerebral, infarto cardíaco, osteoporosis y otras.

En esta etapa es importante consumir alimentos con alto valor nutritivo para cubrir las necesidades energéticas y de crecimiento de los niños. Los escolares tienen una alta necesidad energética en relación a su tamaño. Las necesidades energéticas dependen también de la edad, de la práctica de un deporte, del peso y de la talla. En general, el crecimiento es más lento pero sostenido, el incremento de talla es de 5 a 6 cm. por año y el incremento del peso es de aproximadamente 2 kilos al año y de 4.5 kilos cerca de la pubertad”.

El desayuno debe ser la comida más importante del día, sin embargo no se le da la debida importancia, los niños suelen saltarse el desayuno porque se levantan tarde y tiene que apresurarse para llegar a la escuela, porque los padres no comen desayuno, o por la falta de recursos económicos que impiden acceder a un desayuno completo.

Gráfico 2. 1 Lonchera escolar



Fuente: (Camacho, 2012)

Es por eso que en el acuerdo interministerial, el ministerio de educación y el de salud pública, han establecido normas que regulan el expendio de las comidas y bebidas en los bares escolares.

Como indica la Ley Orgánica de Salud, en su Art. 28:

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

Con esto pretenden preservar la salud de los niños, disminuyendo índices de mala nutrición, de sobrepeso, entre otras enfermedades que se pueden presentar por una inadecuada alimentación. Los bares escolares deben ofrecer alimentos que aporten un mayor valor nutricional, para que los niños puedan tener un buen desempeño escolar.

3. PLAN ESTRATÉGICO DEL PROYECTO

3.1 Producto

Bar Comedor “COOKLAND”, prestará el servicio de expendio de alimentos y bebidas elaborados con los debidos controles de calidad, tendiente a garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos como parte del cuidado de la salud de niños, niñas y adolescentes de la Institución Educativa SAINT PATRICK SCHOOL.

3.2 Clientes

El público final del Bar Comedor “COOKLAND”, está compuesto por niños, niñas y adolescentes de la Institución Educativa “Saint Patrick School” Es necesario expender alimentos nutricionales e higiénicamente preparados dentro de la Institución.

3.2 Qué nos Impulsa

Brindar a la INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAINT PATRICK SCHOOL UBICADA EN LA CIUDAD DE QUITO un expendio de alimentos y bebidas de calidad para sus estudiantes, mediante un estudio de mercado, análisis técnico, diagnostico organizacional y análisis financiero.

3.3 Descripción De La Empresa

3.3.1 Declaración de la Misión

Servicio de Bar Escolar de alimentos y bebidas que permitirá generar recurso, económicos y fuentes de empleo para el personal de este equipo de trabajo, además fomentara al desarrollo de la educación y salubridad de

cada uno de las y los estudiantes. Esto contribuirá a promover una cultura alimentaria nutricional y saludable en nuestros niños.

3.3.2 Declaración de la Visión

En un futuro cercano generar la satisfacción y preferencia de los estudiantes y personal del mismo establecimiento por una alimentación equilibrada con productos nutritivos y con menor costo, lo cual llevará a los Padres de Familia a ser prioridad la contratación del servicio de alimentación "COOKLAND".

4. ANÁLISIS Y CONFORMACIÓN JURÍDICA DE LA EMPRESA

"CookLand" será un negocio de Servicios Alimentarios dedicado a la producción de "box lunch" y almuerzos para el mercado estudiantil de la Institución Educativa "Saint Patrick School", este será un negocio, en donde la Propietaria será la Administradora, quien trabajará con capital propio.

4.1 Estructura Legal Bar Escolar y Comedor "Cookland"

Será una microempresa según su estructura Jurídica, Privada, Propietaria Jessica Tathiana Landeta Moscoso CI:1710021526, Este trámite se realiza en el balcón de servicios de la Superintendencia de Compañías y dura aproximadamente 30 minutos. Ahí mismo revisa que no exista ninguna compañía con el mismo nombre "COOKLAND". El tiempo estimado para la elaboración del documento es 3 horas.

Abrir una "cuenta bancaria". Esto se realiza en cualquier banco del país. Los requisitos básicos, que pueden variar dependiendo del banco, cuya entrega demora aproximadamente de 24 horas.

Elevar a escritura pública, Acude donde un notario público y lleva la reserva del nombre, Si no hay observaciones, el trámite dura aproximadamente 4

días. Publicar en un diario, La Superintendencia de Compañías te entregará 4 copias de la resolución y un extracto para realizar una publicación en un diario de circulación nacional.

Obtener los permisos municipales.

En el municipio de la ciudad donde se crea la empresa, se deberá: Pagar la patente municipal Pedir el certificado de cumplimiento de obligaciones Inscribir la compañía, Con todos los documentos antes descritos, para abrir el RUC de la empresa.

Inscribir el nombramiento del representante, Nuevamente en el Registro Mercantil, inscribe el nombramiento del administrador de la empresa Esto debe suceder dentro de los 30 días posteriores a su designación.

Obtener el RUC, El Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Se obtiene en el Servicio de Rentas Internas (SRI), con el formulario correspondiente debidamente lleno

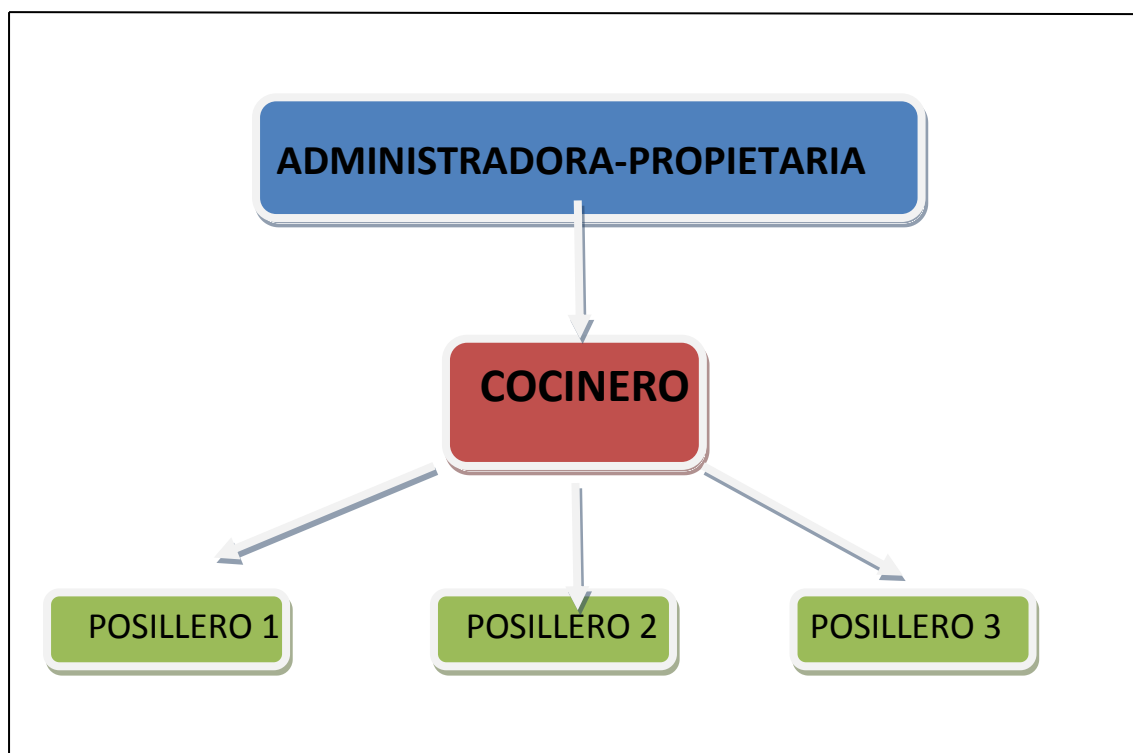
- Original y copia de la escritura de constitución
- Original y copia de la propietaria
- Copias de cédula y papeleta de votación
- Cumpliendo con estos pasos podrás tener tu microempresa lista para funcionar. El tiempo estimado para la terminación del trámite es entre tres semanas y un mes.

4.3 DESARROLLO DE LA ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

4.3.1 TALENTO HUMANO

Al disponer de una cocina central para la elaboración de los “box lunch” y almuerzos se planifica empezar con 5 personas para la producción, empaque y distribución de los mismos.

Gráfico 2.1: Organigrama Estructural del Negocio.



Elaborado por: Tathiana Landeta

4.3.2. DESARROLLO DE PERFIL DE LOS PUESTOS DE TRABAJO

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

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

Posición : Administradora-Propietaria
Departamento : Administrativo

Funciones Principales

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

Responsable de la administración y operación de todo el negocio quien conjuntamente con su equipo de trabajo elaborara los menús, deberá tener conocimientos de gastronomía.

Se encargará de la organización, coordinación y distribución del personal de cocina.

Hará el costeo diario de la producción del día.

Coordinará los pedidos de productos frescos.

Supervisará la producción.

Chequeará la preproducción realizada.

Verificará que los productos necesarios para la producción del día estén correctamente repartidos.

Controlará a los proveedores de productos perecibles y no perecibles.

Receptará los productos verificando que sean frescos y que lleguen a temperaturas adecuadas.

Llevará caja chica.

Llevará los libros mayores de acuerdo a las técnicas contables.

Llevará el control de caja chica.

Lleva el control de compras y ventas diarias.

Realizará informes sobre la situación financiera.

Preparará y presentará las obligaciones tributarias.

Llevará archivos de su dependencia en forma organizada y oportuna.

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

Posición : Cocinero
Supervisor Inmediato : Administradora
Departamento : Cocina

Funciones Principales

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

Prepara el Área para la desinfección de mesones, tablas, utensilios varios.

Alistará el menaje necesario para la producción (tablas, ollas, sartenes, cuchillos, espátulas etc.) y estará pendiente que estén pulcros.

Realizara la elaboración del cárnico del día según el menú así como al empaque y repartición de los productos.

Hará el mise en place para el día siguiente según el menú.

Controlará limpieza de toda el área.

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

Posición : Posillero 1
Supervisor Inmediato : Cocinero
Departamento : Cocina

Funciones Principales

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

Prepara el Área para la desinfección de mesones, tablas, utensilios varios.

Asistirá a los cocineros en la desinfección de frutas y verduras.

Ayudará con el empaque y colocación de los “box lunch”

Ejecutará la limpieza de cocina y utensilios varios en todo momento.

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

Posición : Posillero 2
Supervisor Inmediato : Cocinero
Departamento : Cocina

Funciones Principales

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

Prepara el Área para la desinfección de mesones, tablas, utensilios varios.

Asistirá a los cocineros en la desinfección de frutas y verduras.

Ayudará con el empaque y colocación de los “box lunch”

Ejecutará la limpieza de cocina y utensilios varios en todo momento.

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

Posición : Posillero 3
Supervisor Inmediato : Cocinero
Departamento : Cocina

Funciones Principales

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

Prepara el Área para la desinfección de mesones, tablas, utensilios varios.

Asistirá a los cocineros en la desinfección de frutas y verduras.

Ayudará con el empaque y colocación de los “box lunch”

Ejecutará la limpieza de cocina y utensilios varios en todo momento.

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

RECLUTAMIENTO

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

SELECCIÓN

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

ENTREVISTA

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

CONTRATACIÓN

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

INCLUSIÓN

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

CAPACITACIÓN

Una vez que el personal este dentro de la empresa, será necesario insistir en las BPM² para garantizar que la labor se esté realizando con todas las normas de higiene. Es importante que estén aptos o habilitados para el puesto a ellos encomendados, esto nos evitara altos costos, problemas de servicio y calidad, aumentando la eficiencia y eficacia en el rendimiento del trabajo, por tanto el crecimiento de utilidades, produciendo trabajadores motivados y seguros.

HORARIOS

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

PLANES, POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS.

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

Cuidará de su aseo personal, no tener uñas largas ni sucias, ni anillos, pulseras no relojes etc., para evitar la contaminación física en los productos.

Se desinfectará el área, utensilios, mesones, paredes, pisos y rejillas de desagüe, etc. antes de empezar la producción.

Cada vez que se cambie de producto deberá limpiar el área, lavar y desinfectar utensilios a ser utilizados así como cada media hora se lavara las manos apenas suene el timbre respectivo para este objetivo.

Cuidará que los productos a ser utilizados estén frescos y en buen estado guiándose en la receta estándar que elaboró el chef.

Se deberá tener la producción lista a las 8h30 para ser entregada.

Antes de poner los “box lunch” en las gavetas, éstas serán desinfectados con antelación.

DESARROLLO DEL REGLAMENTO INTERNO DE LOS REQUISITOS DE ADMISIÓN Y CONTRATACIÓN DE PERSONAL

Art.1 Haber terminado la instrucción superior y tener conocimientos suficientes para desempeñar el trabajo u operación a la que aspire.

Art 2 Llenar ficha de ingreso, la información proporcionada por el aspirante estará sujeta a verificación, si en la ficha hay información falsa o documentos o certificados falsos, esta será rechazada automáticamente. Someterse a pruebas, entrevistas, verificación de documentos y referencias que la empresa estime necesarias y cumplir con la documentación que la empresa solicite.

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

DE LA JORNADA DE TRABAJO Y HORARIOS DE TRABAJO

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

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

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

DEL PAGO DE REMUNERACIONES

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

DE LOS PERMISOS

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

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

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

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

DE LAS VACACIONES ANUALES

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

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

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

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES

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

Presentarse al trabajo debidamente aseado y en aptitud mental y física para cabal cumplimiento de sus labores.

Atender al público con diligencia y cortesía sin recibir ni exigir remuneraciones por los servicios que le corresponda prestar por cuenta de la compañía.

Mantener los locales donde realicen sus trabajos en perfecto orden, así como los documentos correspondientes, archivos y demás artículos de la compañía.

Respetar a los superiores y mantener completa armonía en sus relaciones con sus compañeros de trabajo. Tratar a sus jefes y compañeros con el respectivo respeto.

Abstenerse de provocar escándalos en los lugares de trabajo o participar en ellas.

Examinar al iniciar el trabajo, todos los equipos, mercaderías, herramientas, maquinaria y otros bienes que queden a su cuidado y mantenerlos en perfecto estado y dar aviso a su jefe de cualquier novedad.

Leer y cumplir con el código sanitario, para lo cual el empleador facilitara a los trabajadores un ejemplar para el correspondiente estudio.

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

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS EMPLEADORES

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

Indemnizar a los trabajadores por accidentes que sufrieren en el trabajo y por las enfermedades profesionales, siempre que tal beneficio no le sea concedido por el IESS.

Llevar el registro de Trabajadores, en el que conste su nombre, edad, procedencia, estado civil, entrada y salida.

Conceder a los trabajadores el tiempo necesario para el ejercicio del sufragio.

Tratar a los trabajadores con las debidas consideraciones, no infringiéndole maltratos de palabra u obra.

Sujetarse al presente reglamento interno.

Atender los reclamos de los trabajadores.

Respetar la estabilidad del trabajador siempre que este demuestre eficiencia, honradez, buena conducta, asistencia regular, responsabilidad, productividad, cooperación, solidaridad, cumplimiento de todas las normas legales, reglamentarias y contractuales.

Proporcionar oportunamente a los trabajadores los útiles, instrumentos y materiales necesarios para la ejecución del trabajo, en condiciones adecuadas para que este sea realizado.

Inscribir a los trabajadores al IESS, desde el primer día de labores, dando aviso de entrada dentro de los primeros quince días y dar aviso de salida, de las modificaciones de sueldos y salarios, de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales y cumplir con las demás obligaciones previstas en las leyes sobre seguridad social.³

CREACIÓN DE ESTÁNDARES EN EL SERVICIO

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

Se planeará la producción diaria del producto, con el fin de evitar sobrantes, mala presentación y pérdidas de materiales que incrementan el costo del día. Se vigilará la demanda con el fin de adecuar a ellas las existencias, los costos y la producción.

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

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

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

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

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

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

ELABORACIÓN DE INCENTIVOS Y SANCIONES

INCENTIVOS

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

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

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

SANCIONES

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

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

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

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

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

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

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

ANÁLISIS FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> . Producto de alta calidad y variedad. . Confianza del cliente de consumir un Producto inocuo. . Personal capacitado en el área Gastronómica. . Presentación innovadora de los “box lunch” y almuerzos nutritivos. . Rapidez en la entrega del producto. 	<ul style="list-style-type: none"> . Explorar nuevos mercados estudiantiles . Alianzas con otras empresas de alimentos. . La nueva constitución del negocio, permite generar nuevas inversiones.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> . Al trabajar con productos perecibles que son vulnerables y de poca conservación. . Personal con poco entrenamiento. . El tiempo que se tiene para consumir alimentos es corto. . No tiene experiencia en el mercado 	<ul style="list-style-type: none"> . La constante subida de precios de productos alimenticios. . Los estudiantes prefieren comida chatarra y no nutritiva. . No existe cultura de una alimentación nutritiva y funcional . El poco volumen económico que el estudiante delega para la alimentación.

CAPÍTULO III

3. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Al ser la propuesta para el bar del Saint Patrick School, nuestro mercado se centra a 1141 estudiantes, repartidas entre la Primaria (575 alumnos) y Secundaria (566 alumnos) de la Institución. Se realizó una encuesta a 120 estudiantes de la Secundaria de la Institución la cual constó de 8 preguntas.

ENCUESTA SOBRE ALIMENTACIÓN EN EL “SAINT PATRICK SCHOOL”

¿Qué edad tienes actualmente?

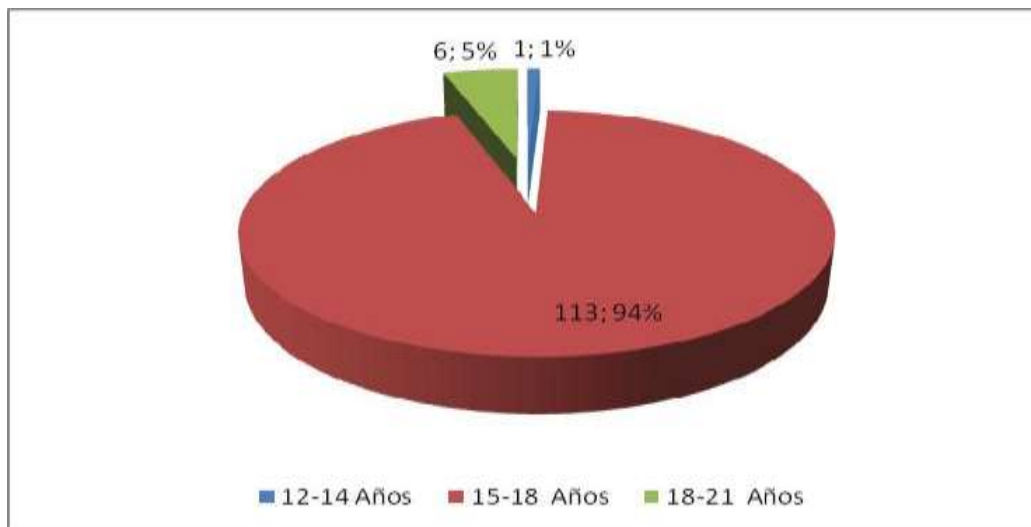
- 12-14 años....
- 15-18 años....
- 18-21 años....

Tabla 3.1 Edades

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

Elaborado por: Tathiana Landeta

Gráfico 3.1 Edades



Elaborado por: Tathiana Landeta

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

¿Qué prefieres consumir después de clases?

Una simple ensalada

Comida rápida (hamburguesa, papas fritas, hot dog, etc.)

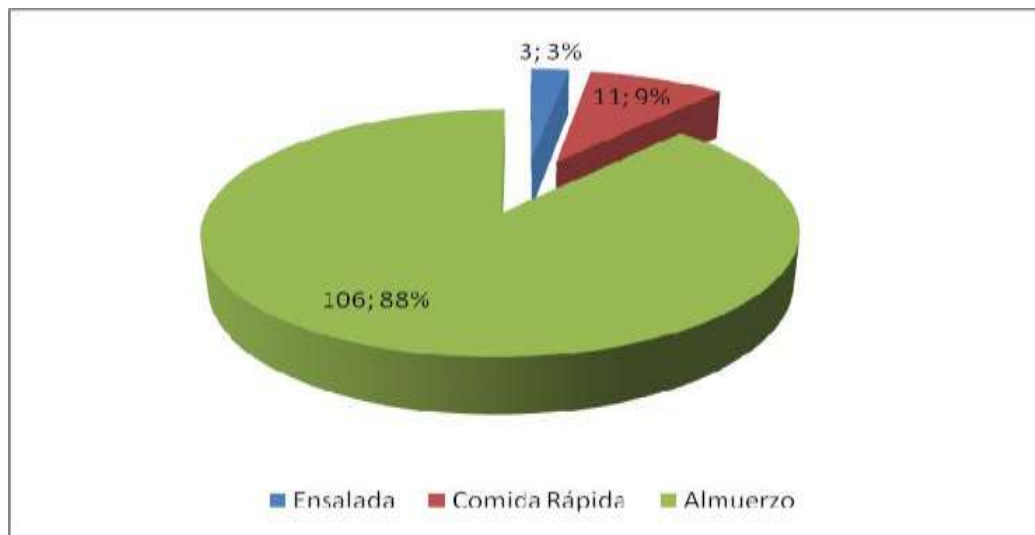
Almuerzo completo

Tabla 3.2 Preferencia de Consumo

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

Elaborado por: Tathiana Landeta

Gráfico 3.2 Preferencia de Consumo



Elaborado por: Tathiana Landeta

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

¿Qué prefieres tomar cuando sientes sed?

Agua

Gaseosa (Pepsi, Fanta, Sprite, etc.)

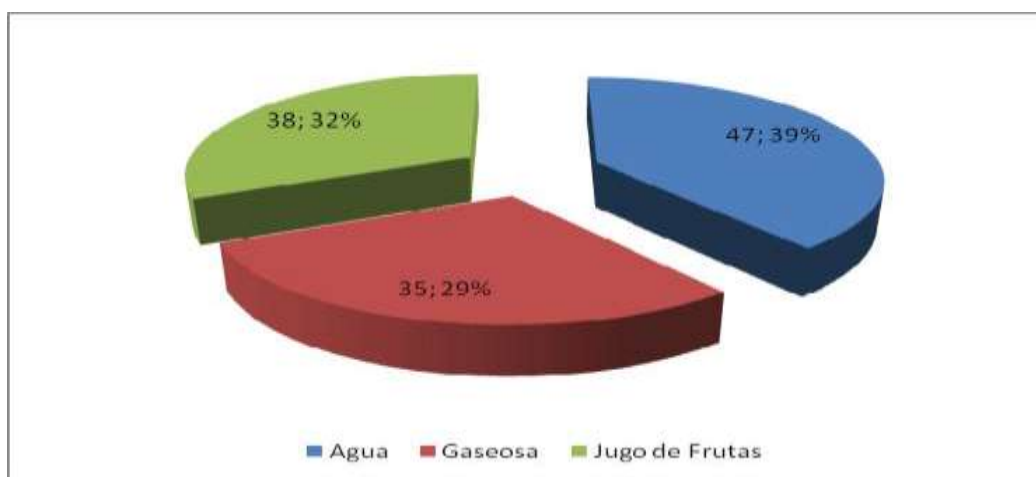
Jugo de frutas

Tabla 3.3 Bebidas

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

Elaborado por: Tathiana Landeta

Gráfico 3.3 Bebidas



Elaborado por: Tathiana Landeta

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

¿Tienes conocimientos de lo que es la alimentación?

Si...

No...

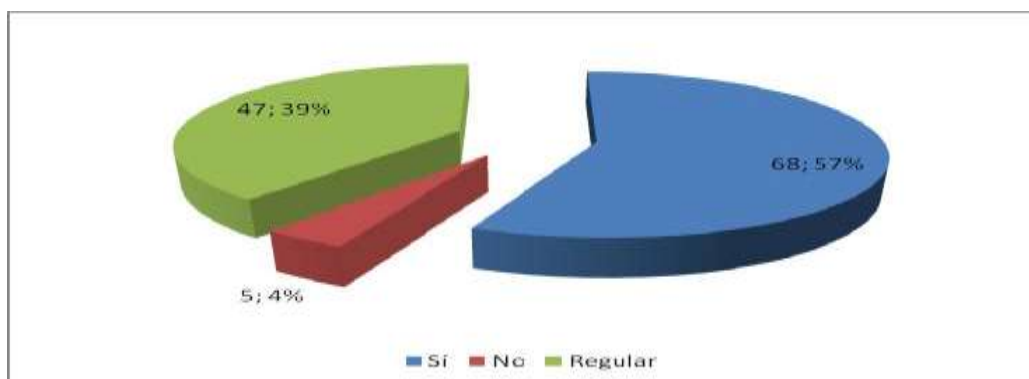
Regular

Tabla 3.4 Enseñanza sobre Alimentación

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

Elaborado por: Tathiana Landeta

Gráfico 3.4 Enseñanza sobre Alimentación



Elaborado por: Tathiana Landeta

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

Haces ejercicio para:

Quemar calorías

Practicar deporte

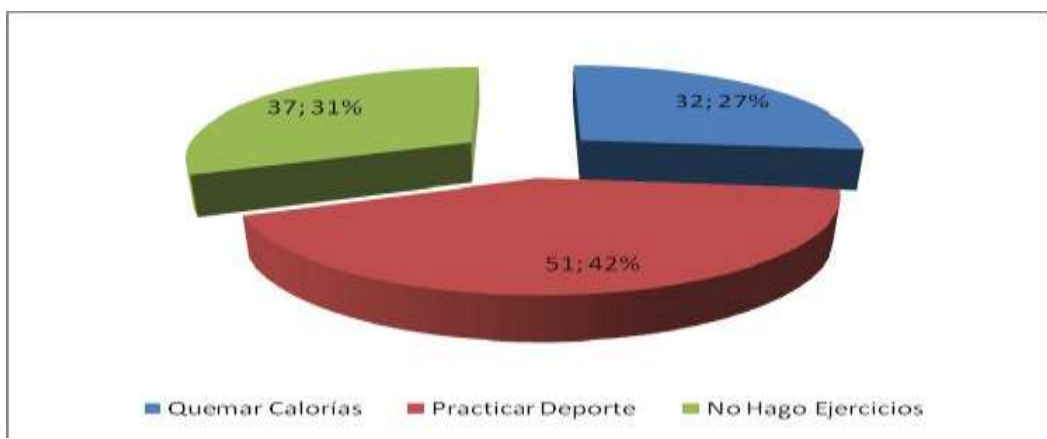
No hago ejercicios

Tabla 3.5 Ejercicio

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

Elaborado por: Tathiana Landeta

Gráfico 3.5 Ejercicio



Elaborado por: Tathiana Landeta

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

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

Si...

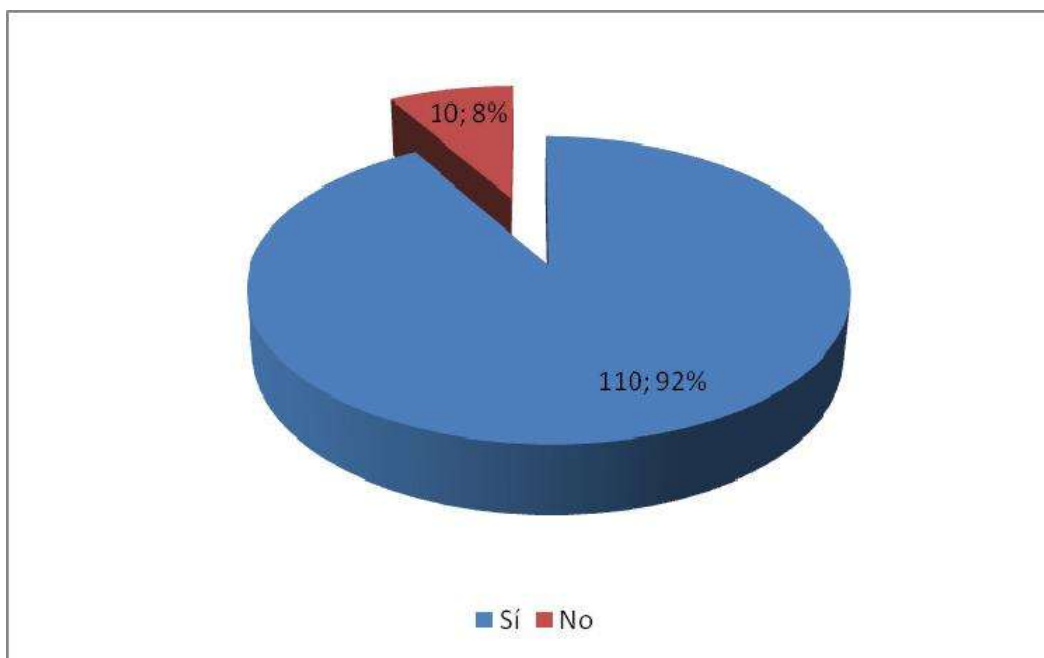
No...

Tabla 3.6 Otras Opciones

OTRAS OPCIONES	N.- DE PERSONAS
Sí	110
No	10

Elaborado por: Tathiana Landeta

Gráfico 3.6 Otras Opciones



Elaborado por: Tathiana Landeta

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

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

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

¿Cuánto es tu presupuesto para alimentación en el colegio?

\$1.50 \$2.00

\$ 2.50 \$3.00

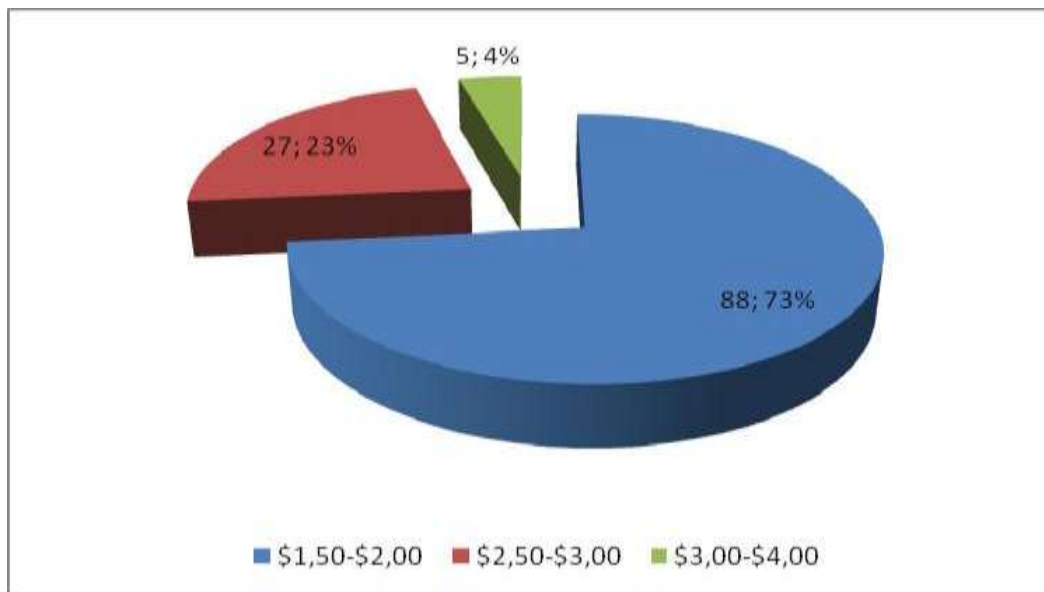
\$ 3.00 \$4.00

Tabla 3.7 Presupuesto

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

Elaborado por: Tathiana Landeta

Gráfico 3.7 Presupuesto



Elaborado por: Tathiana Landeta

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

Esta muestra nos arrojó el siguiente resultado:

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

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

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

3.2 ANÁLISIS DE COMPETENCIA

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

Catering Service - Universidad SEK

Fundación Colegio Americano

Colegio Einstein

Colegio Brasil

Colegio Alexander Wandenberg

La mayor competencia con encontrada es la Fundación Colegio Americano, quien elabora el menú el cual es aprobado por el Departamento Médico quien cuenta con el servicio en el plantel por más de 14 años. Adicionalmente tenemos como competencia las loncheras que son enviadas por los padres de familia.

3-3 CREACIÓN DE LA IMAGEN

Gráfico 3.8 Logo



Elaborado por: Tathiana Landeta

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

3.4 PROTECCIÓN LEGAL DE LA MARCA

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

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

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

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

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

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

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

Estas acciones que de las Relaciones Publicas, consistirá en la comunicación o envío de información relacionada con la empresa y con los eventos o actividades que organiza o participa. Esta información será de la ser la calidad del producto que ofrecemos, los beneficios que implicará trabajar en la empresa, el buen ambiente laboral que posee, las acciones importantes que ha realizado o está por realizar.

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

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

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

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

3.6 ESTRATEGIA DE MERCADO

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

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

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

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

3.7 MANEJO DEL LANZAMIENTO Y APERTURA DEL NEGOCIO.

Una vez establecido la fecha de apertura del negocio es decir a principios del mes de septiembre del 2017 se realizará una campaña de promoción a nivel del mismo colegio vía internet con los padres de familia para que ellos ya tengan conocimiento del nuevo servicio

CAPITULO IV. PROYECCIONES FINANCIERAS

El presente capitulo vamos a desarrollar la evaluación financiera de nuestro proyecto, para iniciar haremos un detalle de las inversiones para ponerlos en marcha:

MATRIZ DE INVERSIONES

ITEM	CUENTA CONTABLE	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
COCINA	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 3,000	\$ 3,000.00
REFRIGERADOR	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 2,000	\$ 2,000.00
CONGELADOR	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 2,000	\$ 2,000.00
COCINA INDUSTRIAL	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 2,500	\$ 2,500.00
MESAS DE ACERO INOXIDABLE	MUEBLES Y ENSERES	4	\$ 1,000	\$ 4,000.00
PURIFICADOR DE AGUA	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 1,200	\$ 1,200.00
MESAS	MUEBLES Y ENSERES	10	\$ 200	\$ 2,000.00
SILLAS	MUEBLES Y ENSERES	100	\$ 30	\$ 3,000.00
JUGUERA INDUSTRIAL	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 2,000	\$ 2,000.00
OLLAS INDUSTRIALES	MUEBLES Y ENSERES	5	\$ 300	\$ 1,500.00
LIQUADORA INDUSTRIAL	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 1,200	\$ 1,200.00
BANDEJAS	MUEBLES Y ENSERES	150	\$ 50	\$ 7,500.00
JUEGO DE CUBIERTOS	MUEBLES Y ENSERES	200	\$ 20	\$ 4,000.00
VAJILLA	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 4,000	\$ 4,000.00
LINEA DE SERVICIO COMIDA	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 2,500	\$ 2,500.00
MICROONDAS	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 300	\$ 300.00
VITRINA	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 500	\$ 500.00
CONTENEDORES	MUEBLES Y ENSERES	2	\$ 100	\$ 200.00
CAMPANA INDUSTRIAL	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 700	\$ 700.00
ATRAPAGRASA	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 400	\$ 400.00
LAVAPLATOS INDUSTRIAL	MUEBLES Y ENSERES	1	\$ 1,000	\$ 1,000.00
CAPITAL DE TRABAJO	CAJA	1	\$ 5,000	\$ 5,000.00
TOTAL				\$ 50,500.00

De acuerdo a la Matriz de Inversiones, se inicia el negocio con el 50% de capital propio y el otro 50% mediante un préstamo bancario a 60 meses plazo. De los cuales se especifica los activos a ser utilizados para la implementación el negocio, se compra \$45.500 en muebles y enseres, se cuenta con un capital de trabajo de \$5.000 lo que nos da una inversión total de \$50.500,00.

ESTRUCTURA DE CAPITAL

CAPITAL PROPIO	\$ 25,000	49.5%
RECURSOS DE TERCEROS	\$ 25,500	50.5%
TOTAL	\$ 50,500	100.0%

El préstamo que requiere para la implementación del presente proyecto es de \$25.500 dólares a 60 meses plazo, con una tasa de interés fija del 12,50% anual financiado en el Banco Pichincha de la ciudad de Quito, este crédito será pagado con una cuota fija de \$573,7, la misma que incluye amortización y el correspondiente gasto financiero.

Siendo el total de la deuda de \$\$ 34,421.85. De acuerdo al análisis del resumen a cinco años, el gasto financiero baja progresivamente en virtud de que calcula el interés sobre saldos.

PROYECCIÓN DE COSTOS

	Box Lunch			Almuerzos			
	Cantidad	Costo					
Enero	100	\$ 25.00	\$ 2,500.00	60	\$ 15.00	\$ 900.00	\$ 3,400.00
Febrero	100	\$ 25.00	\$ 2,500.00	60	\$ 15.00	\$ 900.00	\$ 3,400.00
Marzo	100	\$ 25.00	\$ 2,500.00	60	\$ 15.00	\$ 900.00	\$ 3,400.00
Abril	100	\$ 25.00	\$ 2,500.00	60	\$ 15.00	\$ 900.00	\$ 3,400.00
Mayo	100	\$ 25.00	\$ 2,500.00	60	\$ 15.00	\$ 900.00	\$ 3,400.00
Junio	100	\$ 25.00	\$ 2,500.00	60	\$ 15.00	\$ 900.00	\$ 3,400.00
Julio							
Agosto							
Septiembre	120	\$ 27.00	\$ 3,240.00	70	\$ 16.00	1,120.00	\$ 4,360.00
Octubre	120	\$ 27.00	\$ 3,240.00	70	\$ 16.00	1,120.00	\$ 4,360.00
Noviembre	120	\$ 27.00	\$ 3,240.00	70	\$ 16.00	1,120.00	\$ 4,360.00
Diciembre	120	\$ 27.00	\$ 3,240.00	70	\$ 16.00	1,120.00	\$ 4,360.00
							\$ 37,840.00

Balance de Resultados Integral					
---------------------------------------	--	--	--	--	--

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00
(-) Costo de Ingredientes	\$ 37,840.00	\$ 37,840.00	\$ 37,840.00	\$ 37,840.00	\$ 37,840.00
Sueldos y Salarios	\$ 6,171.75	\$ 6,171.75	\$ 6,171.75	\$ 6,171.75	\$ 6,171.75
Gasto Arriendo	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00
Gasto Energía Eléctrica	\$ 240.00	\$ 240.00	\$ 240.00	\$ 240.00	\$ 240.00
Gasto Agua Potable	\$ 120.00	\$ 120.00	\$ 120.00	\$ 120.00	\$ 120.00
Gasto Financiero	\$ 2,968.17	\$ 2,449.60	\$ 1,862.37	\$ 1,197.38	\$ 444.33
Gasto Depreciación Muebles y Enseres	\$ 4,550.00	\$ 4,550.00	\$ 4,550.00	\$ 4,550.00	\$ 4,550.00
Utilidad Operacional	\$ 41,230.08	\$ 41,748.65	\$ 42,335.88	\$ 43,000.87	\$ 43,753.92
Impuesto a la Renta 22%	\$ 9,070.62	\$ 9,184.70	\$ 9,313.89	\$ 9,460.19	\$ 9,625.86
Utilidad Neta	\$ 32,159.46	\$ 32,563.94	\$ 33,021.99	\$ 33,540.68	\$ 34,128.06
Utilidad Mensual	\$ 2,679.96	\$ 2,713.66	\$ 2,751.83	\$ 2,795.06	\$ 2,844.01

ANEXO GASTO DEPRECIACIÓN

Gasto Depreciación	\$ 4,550.00	\$ 4,550.00	\$ 4,550.00	\$ 4,550.00	\$ 4,550.00
Depreciación Acumulada	-\$ 4,550.00	-\$ 9,100.00	-\$ 13,650.00	-\$ 18,200.00	-\$ 22,750.00

ROL DE PAGOS

PUESTO	SALARIO BÁSICO	IESS PATRONAL	DECIMO TERCER	DECIMO CUARTO	FONDO DE RESERVA	TOTAL
ADMINISTRADOR	\$ 600.00	\$ 72.90	\$ 50.00	\$ 31.25	\$ 50.00	\$ 804.15
COCINERO	\$ 450.00	\$ 54.68	\$ 37.50	\$ 31.25	\$ 37.50	\$ 610.93
POSILLERO 1	\$ 375.00	\$ 45.56	\$ 31.25	\$ 31.25	\$ 31.25	\$ 514.31
POSILLERO 2	\$ 375.00	\$ 45.56	\$ 31.25	\$ 31.25	\$ 31.25	\$ 514.31
POSILLERO 3	\$ 375.00	\$ 45.56	\$ 31.25	\$ 31.25	\$ 31.25	\$ 514.31
						\$ 2,958.01

La nómina del personal se compone de un administrador, un cocinero y tres posilleros, con un gasto de rol de pagos mensual de \$2.958,01.

FLUJO DE EFECTIVO

	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Caja Inicial	\$ 5,000.00	\$ 37,793.26	\$ 70,472.44	\$ 103,022.43	\$ 135,426.12
Ingresos	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00
Ventas	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00
Egresos	\$ 63,926.74	\$ 64,040.82	\$ 64,170.01	\$ 64,316.31	\$ 64,481.98
(-) Costo de Ingredientes	\$ 37,840.00	\$ 37,840.00	\$ 37,840.00	\$ 37,840.00	\$ 37,840.00
Sueldos y Salarios	\$ 6,171.75	\$ 6,171.75	\$ 6,171.75	\$ 6,171.75	\$ 6,171.75
Gasto Arriendo	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00
Gasto Energía Eléctrica	\$ 240.00	\$ 240.00	\$ 240.00	\$ 240.00	\$ 240.00
Gasto Agua Potable	\$ 120.00	\$ 120.00	\$ 120.00	\$ 120.00	\$ 120.00
Gasto Financiero	\$ 2,968.17	\$ 2,449.60	\$ 1,862.37	\$ 1,197.38	\$ 444.33
Pago de Préstamo	\$ 3,916.20	\$ 4,434.77	\$ 5,022.00	\$ 5,686.99	\$ 6,440.04
Pago de Impuestos	\$ 9,070.62	\$ 9,184.70	\$ 9,313.89	\$ 9,460.19	\$ 9,625.86
Caja Final	\$ 37,793.26	\$ 70,472.44	\$ 103,022.43	\$ 135,426.12	\$ 167,664.14

Para realizar el Balance de Situación se ha realizado una Proyección del Flujo de Efectivo, se observa un incremento todos los años hasta el año 5 que alcanza un valor de \$167.664,14.

BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL Y PROYECTADOS

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
ACTIVO						
CORRIENTE	\$ 5,000.00	\$ 37,793.26	\$ 70,472.44	\$ 103,022.43	\$ 135,426.12	\$ 167,664.14
Caja/Bancos	\$ 5,000.00	\$ 37,793.26	\$ 70,472.44	\$ 103,022.43	\$ 135,426.12	\$ 167,664.14
Cuentas por cobrar						
Suministros						
ACTIVO FIJO	\$ 45,500.00	\$ 40,950.00	\$ 36,400.00	\$ 31,850.00	\$ 27,300.00	\$ 22,750.00
Muebles y Enseres	\$ 45,500.00	\$ 45,500.00	\$ 45,500.00	\$ 45,500.00	\$ 45,500.00	\$ 45,500.00
Depreciación Acumulada Muebles y Enseres		-\$ 4,550.00	-\$ 9,100.00	-\$ 13,650.00	-\$ 18,200.00	-\$ 22,750.00
OTROS ACTIVOS	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00
Gastos de Constitución						
Amortización Gastos de Constitución						
TOTAL ACTIVOS	\$ 50,500.00	\$ 78,743.26	\$ 106,872.44	\$ 134,872.43	\$ 162,726.12	\$ 190,414.14
PASIVO						
CORRIENTE	\$ 3,916.20	\$ 4,434.77	\$ 5,022.00	\$ 5,686.99	\$ 6,440.04	\$ 0.00
Cuentas por pagar	\$ 0.00					
Documentos por pagar						
Préstamos bancarios porción corriente	\$ 3,916.20	\$ 4,434.77	\$ 5,022.00	\$ 5,686.99	\$ 6,440.04	
PASIVO LARGO PLAZO	\$ 21,583.80	\$ 17,149.04	\$ 12,127.04	\$ 6,440.04	\$ 0.00	\$ 0.00
Hipotecas por pagar	\$ 0.00					
Préstamos bancarios	\$ 21,583.80	\$ 17,149.04	\$ 12,127.04	\$ 6,440.04		
PATRIMONIO	\$ 25,000.00	\$ 57,159.46	\$ 89,723.41	\$ 122,745.39	\$ 156,286.08	\$ 190,414.14
Capital Social	\$ 25,000.00	\$ 25,000.00	\$ 25,000.00	\$ 25,000.00	\$ 25,000.00	\$ 25,000.00
Reservas						
Utilidades retenidas			\$ 32,159.46	\$ 64,723.41	\$ 97,745.39	\$ 131,286.08
Utilidades del ejercicio		\$ 32,159.46	\$ 32,563.94	\$ 33,021.99	\$ 33,540.68	\$ 34,128.06
TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO	\$ 50,500.00	\$ 78,743.26	\$ 106,872.44	\$ 134,872.43	\$ 162,726.12	\$ 190,414.14

EVALUACIÓN PRESUPUESTO DE CAPITAL
--

	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Inversiones						
Activos y Capital de Trabajo	-\$ 50,500.00					
Ingresos	\$ 25,500.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 119,470.00
Ventas		\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00	\$ 96,720.00
Préstamo Bancario	\$ 25,500.00					
Valor de Salvamento						\$ 22,750.00
Egresos	\$ 0.00	\$ 63,926.74	\$ 64,040.82	\$ 64,170.01	\$ 64,316.31	\$ 64,481.98
(-) Costo de Ingredientes		\$ 37,840.00	\$ 37,840.00	\$ 37,840.00	\$ 37,840.00	\$ 37,840.00
Sueldos y Salarios		\$ 6,171.75	\$ 6,171.75	\$ 6,171.75	\$ 6,171.75	\$ 6,171.75
Gasto Arriendo		\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00	\$ 3,600.00
Gasto Energía Eléctrica		\$ 240.00	\$ 240.00	\$ 240.00	\$ 240.00	\$ 240.00
Gasto Agua Potable		\$ 120.00	\$ 120.00	\$ 120.00	\$ 120.00	\$ 120.00
Gasto Financiero		\$ 2,968.17	\$ 2,449.60	\$ 1,862.37	\$ 1,197.38	\$ 444.33
Pago de Préstamo		\$ 3,916.20	\$ 4,434.77	\$ 5,022.00	\$ 5,686.99	\$ 6,440.04
Pago de Impuestos		\$ 9,070.62	\$ 9,184.70	\$ 9,313.89	\$ 9,460.19	\$ 9,625.86
Flujo de Caja	-\$ 25,000.00	\$ 32,793.26	\$ 32,679.18	\$ 32,549.99	\$ 32,403.69	\$ 54,988.02

ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD

VAN	\$ 92,486.19
TIR	131%
TMAR	16%

Se observa que el VAN es positivo, con 92.496,19 dólares, en tal virtud el Proyecto es Factible.

En igual sentido tenemos una tasa interna de retorno del 131%, En virtud que es una inversión pequeña.

TABLA DE AMORTIZACION

BANCO	PRODUBANCO
MONTO	\$ 25,500.00
PLAZO	60
TASA	12.50%
CUOTA	\$ 573.70

SALDO INICIAL	CUOTA	INTERES	AMORTIZACION	SALDO FINAL
\$ 25,500.00	\$ 573.70	\$ 265.63	\$ 308.07	\$ 25,191.93
\$ 25,191.93	\$ 573.70	\$ 262.42	\$ 311.28	\$ 24,880.65
\$ 24,880.65	\$ 573.70	\$ 259.17	\$ 314.52	\$ 24,566.12
\$ 24,566.12	\$ 573.70	\$ 255.90	\$ 317.80	\$ 24,248.32
\$ 24,248.32	\$ 573.70	\$ 252.59	\$ 321.11	\$ 23,927.21
\$ 23,927.21	\$ 573.70	\$ 249.24	\$ 324.46	\$ 23,602.76
\$ 23,602.76	\$ 573.70	\$ 245.86	\$ 327.84	\$ 23,274.92
\$ 23,274.92	\$ 573.70	\$ 242.45	\$ 331.25	\$ 22,943.67
\$ 22,943.67	\$ 573.70	\$ 239.00	\$ 334.70	\$ 22,608.97
\$ 22,608.97	\$ 573.70	\$ 235.51	\$ 338.19	\$ 22,270.78
\$ 22,270.78	\$ 573.70	\$ 231.99	\$ 341.71	\$ 21,929.07
\$ 21,929.07	\$ 573.70	\$ 228.43	\$ 345.27	\$ 21,583.80
\$ 21,583.80	\$ 573.70	\$ 224.83	\$ 348.87	\$ 21,234.94
\$ 21,234.94	\$ 573.70	\$ 221.20	\$ 352.50	\$ 20,882.44
\$ 20,882.44	\$ 573.70	\$ 217.53	\$ 356.17	\$ 20,526.26
\$ 20,526.26	\$ 573.70	\$ 213.82	\$ 359.88	\$ 20,166.38
\$ 20,166.38	\$ 573.70	\$ 210.07	\$ 363.63	\$ 19,802.75
\$ 19,802.75	\$ 573.70	\$ 206.28	\$ 367.42	\$ 19,435.33
\$ 19,435.33	\$ 573.70	\$ 202.45	\$ 371.25	\$ 19,064.09
\$ 19,064.09	\$ 573.70	\$ 198.58	\$ 375.11	\$ 18,688.97
\$ 18,688.97	\$ 573.70	\$ 194.68	\$ 379.02	\$ 18,309.95
\$ 18,309.95	\$ 573.70	\$ 190.73	\$ 382.97	\$ 17,926.98
\$ 17,926.98	\$ 573.70	\$ 186.74	\$ 386.96	\$ 17,540.02
\$ 17,540.02	\$ 573.70	\$ 182.71	\$ 390.99	\$ 17,149.04
\$ 17,149.04	\$ 573.70	\$ 178.64	\$ 395.06	\$ 16,753.97
\$ 16,753.97	\$ 573.70	\$ 174.52	\$ 399.18	\$ 16,354.80
\$ 16,354.80	\$ 573.70	\$ 170.36	\$ 403.33	\$ 15,951.46
\$ 15,951.46	\$ 573.70	\$ 166.16	\$ 407.54	\$ 15,543.93
\$ 15,543.93	\$ 573.70	\$ 161.92	\$ 411.78	\$ 15,132.14
\$ 15,132.14	\$ 573.70	\$ 157.63	\$ 416.07	\$ 14,716.07
\$ 14,716.07	\$ 573.70	\$ 153.29	\$ 420.40	\$ 14,295.67
\$ 14,295.67	\$ 573.70	\$ 148.91	\$ 424.78	\$ 13,870.88

\$ 13,870.88	\$ 573.70	\$ 144.49	\$ 429.21	\$ 13,441.68
\$ 13,441.68	\$ 573.70	\$ 140.02	\$ 433.68	\$ 13,008.00
\$ 13,008.00	\$ 573.70	\$ 135.50	\$ 438.20	\$ 12,569.80
\$ 12,569.80	\$ 573.70	\$ 130.94	\$ 442.76	\$ 12,127.04
\$ 12,127.04	\$ 573.70	\$ 126.32	\$ 447.37	\$ 11,679.66
\$ 11,679.66	\$ 573.70	\$ 121.66	\$ 452.03	\$ 11,227.63
\$ 11,227.63	\$ 573.70	\$ 116.95	\$ 456.74	\$ 10,770.88
\$ 10,770.88	\$ 573.70	\$ 112.20	\$ 461.50	\$ 10,309.38
\$ 10,309.38	\$ 573.70	\$ 107.39	\$ 466.31	\$ 9,843.08
\$ 9,843.08	\$ 573.70	\$ 102.53	\$ 471.17	\$ 9,371.91
\$ 9,371.91	\$ 573.70	\$ 97.62	\$ 476.07	\$ 8,895.84
\$ 8,895.84	\$ 573.70	\$ 92.66	\$ 481.03	\$ 8,414.80
\$ 8,414.80	\$ 573.70	\$ 87.65	\$ 486.04	\$ 7,928.76
\$ 7,928.76	\$ 573.70	\$ 82.59	\$ 491.11	\$ 7,437.66
\$ 7,437.66	\$ 573.70	\$ 77.48	\$ 496.22	\$ 6,941.43
\$ 6,941.43	\$ 573.70	\$ 72.31	\$ 501.39	\$ 6,440.04
\$ 6,440.04	\$ 573.70	\$ 67.08	\$ 506.61	\$ 5,933.43
\$ 5,933.43	\$ 573.70	\$ 61.81	\$ 511.89	\$ 5,421.54
\$ 5,421.54	\$ 573.70	\$ 56.47	\$ 517.22	\$ 4,904.31
\$ 4,904.31	\$ 573.70	\$ 51.09	\$ 522.61	\$ 4,381.70
\$ 4,381.70	\$ 573.70	\$ 45.64	\$ 528.05	\$ 3,853.65
\$ 3,853.65	\$ 573.70	\$ 40.14	\$ 533.56	\$ 3,320.09
\$ 3,320.09	\$ 573.70	\$ 34.58	\$ 539.11	\$ 2,780.98
\$ 2,780.98	\$ 573.70	\$ 28.97	\$ 544.73	\$ 2,236.25
\$ 2,236.25	\$ 573.70	\$ 23.29	\$ 550.40	\$ 1,685.85
\$ 1,685.85	\$ 573.70	\$ 17.56	\$ 556.14	\$ 1,129.71
\$ 1,129.71	\$ 573.70	\$ 11.77	\$ 561.93	\$ 567.78
\$ 567.78	\$ 573.70	\$ 5.91	\$ 567.78	\$ 0.00

El préstamo que me otorgan es de \$25.500 dólares a 60 meses plazo, con una tasa fija del 12,50% anual y con una cuota fija de \$573,70, siendo el total de la deuda de \$25.191,93.

De acuerdo al análisis del resumen a cinco años, la tasa de interés es más baja por que se toma como referencia el capital.

CAPÍTULO V.

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Una vez realizado el análisis del presente proyecto, se tiene la información necesaria y suficiente que permite llegar a las siguientes conclusiones:

- No existe una propuesta alimentaria para el bar en el Colegio Saint Patrick School.
- En el Colegio Saint Patrick, no se determina el costo de las materias primas en los productos que se ofrece.
- No se ha aplicado un análisis financiero que nos permita realizar una toma de decisiones.
- En el Saint Patrick no existen políticas de gestión que permitan corregir las deficiencias alimentarias.

5.2. Recomendaciones

- Se recomienda que se aplique la presente propuesta alimentaria en el Bar del colegio Saint Patrick School.
- Se implemente un costeo para determinar los costos reales de los productos a ofrecer.
- Aplicar el análisis financiero donde nos facilitará la toma de decisiones en la empresa.
- Ejecutar las políticas de gestión las cuales nos permiten mejorar los procesos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- .Bernal, C. (2006). *Metodología de la investigación: Para administración, economía, humanidades y ciencias sociales*. México D.F.: Pearson Educación.
- .Briseño, K. (15 de Mayo de 2010). Escuelas, fábricas de niños obesos. *Clarín Veracruzano*, pág. 4.
- .Camacho, A. L. (22 de Abril de 2012). *Nutrición para una vida sana: Importancia y trascendencia de la alimentación escolar*. Recuperado el 6 de Febrero de 2013, de Blog de Nutrición para una vida sana: <http://nutricionparaunavidasana.blogspot.com/2012/04/importancia-y-trascendencia-de-la.html>
- Carter, M. (19 de Junio de 2013). All About Strategic Planning. Obtenido de UNDERSTANDING STRATEGIC PLANNING: <http://managementhelp.org/strategicplanning/#anchor1234>
- Certo, C. S., & Peter, J. P. (1996). *Dirección Estratégica*. Madrid: Irwin.
- Contreras, J. (16 de Julio de 2006). La matriz EFE. Obtenido de <http://www.joseacontreras.net/direstr/cap491d.htm>
- Contreras, J. (16 de Julio de 2006). Matriz EFI. Obtenido de <http://www.joseacontreras.net/direstr/cap57d.htm>
- David, F. (2003). *Conceptos de Administración Estratégica*. México: Prentice Hall INC.
- David, F. R. (2008). *Conceptos de Administración Estratégica*. Mexico: Pearson - Prentice Hall.

- Dávila, L. (2000). Experiencia ecuatoriana del ajuste externo y su impacto interno durante los últimos cinco años. Revista Germen N 7, 33-40.
- Fischer, S. (1998). Macroeconomía. Mexico: Mc Graw Hill.
- Fránces, A. (2006). Estrategia y Planes para la Empresa con el Cuadro de Mando Integral. México: Pearson Prentice Hall -IESA Gerencia y Liderazgo Responsable.

Referencias Bibliográficas

- Banco Central, E. (Febrero de 2015). Banco Central. Obtenido de Banco Central: http://www.bce.fin.ec/resumen_ticker.php?ticker_value=riesgo_pais
- Carter, M. (19 de Junio de 2015). All About Strategic Planning. Obtenido de UNDERSTANDING STRATEGIC PLANNING: <http://managementhelp.org/strategicplanning/#anchor1234>
- Certo, C. S., & Peter, J. P. (2015). Dirección Estratégica. Madrid: Irwin.
- Contreras, J. (16 de Julio de 2015). La matriz EFE. Obtenido de <http://www.joseacontreras.net/direstr/cap491d.htm>
- Contreras, J. (16 de Julio de 2015). Matriz EFI. Obtenido de <http://www.joseacontreras.net/direstr/cap57d.htm>
- David, F. (2016). Conceptos de Administración Estratégica. México: Prentice Hall INC.
- David, F. R. (2015). Conceptos de Administración Estratégica. Mexico: Pearson - Prentice Hall.

- Dávila, L. (2015). Experiencia ecuatoriana del ajuste externo y su impacto interno durante los últimos cinco años. Revista Germen N 7, 33-40.
- Fránces, A. (2016). Estrategia y Planes para la Empresa con el Cuadro de Mando Integral. México: Pearson Prentice Hall -IESA Gerencia y Liderazgo Responsable.

ANEXOS

ANEXO 1

ELABORACIÓN DE CONTRATOS Y CONVENIO

CONTRATO DE TERCIALIZACIÓN DE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS DE ALIMENTACIÓN

En la ciudad de Quito, al 01 de septiembre de dos mil diecisiete, concurren a la celebración del presente contrato las siguientes personas, el señor representante, en calidad de apoderado Especial del SAINT PATRICK SCHOOL, parte a la cual y para efectos de este contrato se le podrá denominar el Contratante y por otra parte, COOKLAND representando sus propios derechos por la Sra. Jessica Tathiana Landeta Moscoso con número de C.I. 171002152-6, quien para efectos de este contrato y de ahora en adelante se le denominará "La Empresa prestadora del Servicio", conviene en celebrar el presente contrato de Tercerización de Servicios complementarios de alimentación, bajo las condiciones y estipulaciones siguientes:

CLAUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES.

El SAINT PATRICK SCHOOL cuya operación ubicada en la Calle Manuela Herrera Oe4-130 y Mercedes Noboa acuerdan firmar el contrato de tercerización de servicios complementarios de alimentación en forma libre y voluntaria con la Empresa prestadora del Servicio.

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

CLAUSULA SEGUNDA: OBLIGACIONES DE LA EMPRESA PRESTADORA DEL SERVICIO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLAUSULA TERCERA: RÉGIMEN ECONÓMICO

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

CLAUSULA CUARTA: OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE

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

CLAUSULA QUINTA: DURACIÓN DEL CONTRATO

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

CLAUSULA SEXTA: TERMINACIÓN DEL CONTRATO

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

CLAUSULA SÉPTIMA:

Toda controversia o diferencia relativa a este contrato, a su ejecución, liquidación e interpretación, será resuelta con la asistencia de los jueces competentes del cantón Quito.

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

SAINT PATRICK SCHOOL

TATHIANA LANDETA

ANEXO 2

PLANO INTERNO DEL LOCAL



ANEXO 3

CONTRATO DE LOS EMPLEADOS

CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO CON PERÍODO A PRUEBA

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

Nombre del Empleador: Cookland
Representante Legal: Jessica Landeta
Nombre del Trabajador: Verónica Chamba
Cédula de Identidad: 1713952222
Cargo del Trabajador: Ayudante de Cocina
Remuneración: 366,00 USD
Fecha de Inicio: 01-09-2017
Duración: 1 año con período a prueba

PRIMERA.- ANTECEDENTES.- CookLand es un negocio constituido para proveer el Servicio de Alimentación.

SEGUNDA.- Con estos antecedentes, CookLand , contrata los servicios lícitos y personales del trabajador, de conformidad con las condiciones determinadas en el presente contrato.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

El Empleador

Inspector del Trabajo

El Trabajador

ANEXO 4

UNIFORMES

Se trabajará con uniformes funcionales, cómodos y prácticos para el personal, las mismas que constarán de chaqueta, cofia, mandil, pantalón y calzado antideslizante, para de esta manera cuidar de la seguridad del empleado y evitar de esta manera posibles accidentes. Se ha escogido la empresa C&M Uniformes ya que nos ha cotizado un mejor precio.



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



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

Composición: 65% Poliéster/35%
Algodón



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



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

ANEXO 5

REQUISITOS PARA FORMAR NEGOCIO

1. RUC, el registro único de proveedores que lo entrega el SRI (persona natural o persona jurídica)
2. Patente municipal, que lo entrega la Alcaldía de Quito (persona natural o persona jurídica). Necesitará el RUC
3. Permiso de funcionamiento bomberos, que lo entrega el Cuerpo de Bomberos. Necesitará la patente y el RUC.
4. Certificado de salud de cada uno de sus empleados que participan en producción y movilización del producto. Solo necesita ir el empleado con su cédula y las muestras que le pedirán para los respectivos exámenes. En Quito, hasta la fecha solo hay un dispensario que proporciona este carnet: Centro de Salud No.8. ubicado en el sector de la Ofelia, desde las 7h00 hasta las 16h30.

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

ANEXO 6

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO

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

PRIMERA: El señor son propietarias del inmueble ubicado en la Provincia de Pichincha, Cantón Quito, Parroquia Cotocollao, Sector Ponceano Bajo ubicado en la calle Manuela Herrera Oe4-130 y Mercedes Noboa Teléfono 2805-792

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

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

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

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

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

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

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

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

DÉCIMA: Comparecen también a firmar el presente contrato el señor , en calidad de garante-deudor solidario del arrendatario señor y de la constancia que se obliga a todos y cada una de las estipulaciones del presente contrato y especialmente a responder por el pago de las pensiones del arrendamiento Por instalaciones e implementos a que hace referencia la cláusula cuarta, para cuyo electo hace la deuda ajena, deuda propia, renunciando las excepciones del orden exclusión de bienes del arrendatario, así como cualquier Ley o excepción que pueda favorecerlo

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

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

Para constancia y en fe de conformidad firman por triplicado

ARRENDATARIO:

ARRENDADORA:

ANEXO

7



No. 0004-10

ACUERDO INTERMINISTERIAL

LOS MINISTERIOS DE EDUCACIÓN Y DE SALUD PÚBLICA

CONSIDERANDO:

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

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria";

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

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

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

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

[Handwritten signatures and initials]



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

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

[Firmas manuscritas]



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

ACUERDAN:

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

CAPÍTULO I

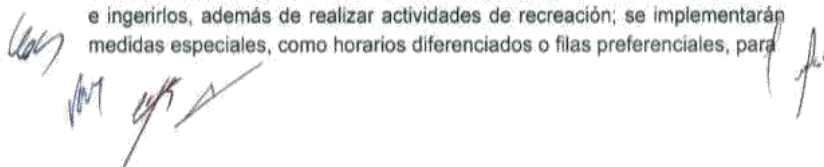
DEFINICIONES, OBJETO Y ÁMBITO

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

CAPÍTULO II

CARACTERIZACIÓN DE LOS BARES ESCOLARES

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





0004-10



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

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

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

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

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

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

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

[Handwritten signatures and initials]



0004-10



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

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

CAPÍTULO III


ALIMENTOS, BEBIDAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS


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


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

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

[Handwritten signatures]







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

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

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

CAPÍTULO IV



HIGIENE Y ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL DE SERVICIO

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

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

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

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



0004-10



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

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

CAPÍTULO V

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

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

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

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

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

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

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

U09 AM

U09 AM

U09 AM



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

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

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

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

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

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

[Handwritten signatures and initials]



0004-10



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

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

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

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

CAPÍTULO VI

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

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

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

Handwritten signatures and initials:
 - A signature on the left side of the text.
 - A signature in the middle of the text.
 - The initials "JCS" on the right side of the text.



0004-10



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

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

CAPÍTULO VII

PROHIBICIONES

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

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

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

Handwritten signatures and initials

Handwritten signature



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

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

CAPÍTULO VIII

SANCIONES

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

CAPÍTULO IX

EJECUCIÓN, CONTROL Y SEGUIMIENTO

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

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

[Handwritten signatures and initials]



0004-10



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

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

Art. 44 El Comité Nacional tendrá como funciones:

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

Art. 45 El Comité Provincial estará integrado por:

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

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

Art. 46 El Comité Provincial tendrá como funciones:

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

Art. 47 El Comité Institucional estará integrado por:

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

Handwritten signatures and initials: *Wan*, *MW*, *epc*, *[Signature]*, *[Signature]*



0004-10



- Jefe del departamento de Orientación y Bienestar Estudiantil; donde no hubiere lo sustituirá un docente de la institución educativa con formación académica vinculada al tema.
 - Presidente/a del Comité Central de Padres de Familia.
 - Presidente/a del Consejo Estudiantil.
 - Delegado/a de la Unidad de Salud del Ministerio de Salud Pública correspondiente a su jurisdicción.
- El Comité Institucional se reunirá, ordinariamente con carácter obligatorio, al inicio y final del año escolar, y extraordinariamente cuando se requiera.

Art. 48 El Comité Institucional tendrá como funciones:

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

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

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

DISPOSICIONES GENERALES

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

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

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

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



0004-10



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

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

DISPOSICIONES FINALES

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

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

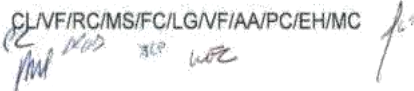
Comuníquese y publíquese.

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


Gloria Vidal Illingworth
MINISTRA DE EDUCACIÓN


David Chiriboga Allnutt
MINISTRO DE SALUD PÚBLICA


LMA/TBA/CC/IV/HTM


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



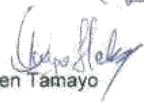
0004-10



Para constancia de lo actuado firman las dos instituciones presentes:

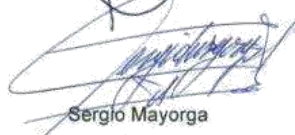
Ministerio de Educación

Luis Monteros 

Helen Tamayo 

Iván Yerovi 


Teodoro Barros


Sergio Mayorga


Christian Escobar

Ministerio de Salud


Rocío Caicedo


Flor Cuadrado

Verónica Flor


Alexandra Arteaga

Patricio Calvopiña


Lidia García

Magda Saltos

Margarita Cañar 

Elina Herrera 

Vilma Freire

ANEXO 8

COTIZACIÓN DE EQUIPOS



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

ARTIALAMBRE

Equipamiento comercial e industrial

Señora _____

Presente.-

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

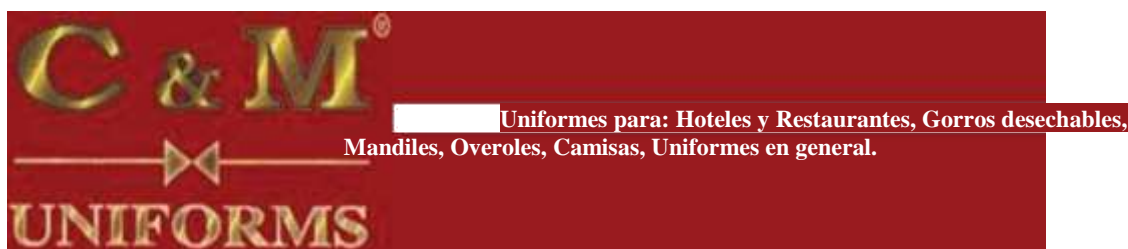
ITEM	CANTIDAD	PRODUCTO	P. UNITARIO	P. TOTAL
1	1	COCINA DE 2 QUEMADORES Estructura en ángulo, marco superior en acero inoxidable. Módulo con base abierta sin entrepaño, tubo en acero inoxidable de 1mm de espesor. Funcionamiento a gas. Parrillas de hierro fundido de 40x40cm. Quemadores de hierro fundido,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

CONDICIONES GENERALES DE LA OFERTA:

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

Saludos Cordiales,

Sr. Eduardo Chicalza
ARTIALAMBRE CIA. LTDA.



Quito, Junio del 2017

Señora
Tathiana Landeta
Telf.0999669242
E-mail. cooklandec@gmail.com
Ciudad.

Estimada

Adjunto cotización según requerimiento solicitado.

Chaqueta de chef color blanco, modelo broche, con vivo naranja, tallas: S – M – L – XL.

6 x \$ 17.86 c/u. \$ 107.16

Pantalón de chef modelo resorte a cuadros, tallas: S – M – L – XL.

6 x \$ 15.32 c/u. \$ 91.92

Cofia tipo Donato color negro con vivo color naranja.

6 x \$ 4.33 c/u. \$ 25.98

Mandil modelo solapa de 75 x 90 color negro, con vivo color naranja y bolsillo al centro.

6 x \$ 7.37 c/u. \$ 44.22

Precios más IVA.

Forma de pago: 50% anticipo. 50% contra entrega.

Tiempo de entrega: a convenir. Atentamente,

Carlos Moreira Z.
C & M UNIFORMS ®

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

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

TACURI SALINAS JUAN CARLOS

RUC: 1710725605001

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

PROFORMA

Nº. 002693

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

LISTA DE PRECIOS EQUIPOS PARA RESTAURANTE

De mi consideración

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

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

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

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

<p>MESA DE TRABAJO MIXTA 200x100x90 cm Mesa de trabajo Mesa de trabajo con espaldar sanitario de 17cm, Estructura tubular en acero galvanizado de 32x1,5 mm y con 4 regatones de altura regulable. Dimension 200x100x90 cm</p>		457,00
<p>MESA DE TRABAJO CON UN POZO Mesa de trabajo con pozo Mesa de trabajo con espaldar sanitario de 17cm, y 1 pozo de mesón. Estructura tubular en acero inoxidable con regatones de altura regulable. Dimension 150x70x90</p>		690,00
<p>FREGADERO DE 2 POZOS Fregadero construido con tubo de acero inoxidable de 40x1,5 mm de espesor y plancha base en acero inoxidable de 0,9 mm con cuatro regatones. Dimensiones 150x70x90 cm</p>		980,00
<p>FREGADERO DE 3 POZOS Fregadero construido con tubo de acero inoxidable de 40x1,5 mm de espesor y plancha base en acero inoxidable de 0,9 mm con cuatro regatones. Dimensiones 180x70x90 cm</p>		1070,00

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

No se incluye el montaje.

PLAZO DE ENTREGA: A convenir.

VALIDEZ DE LA OFERTA: 15 Días calendario

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

ATENTAMENTE
METALMACHINE CIA LTDA

ING. JOSÉ ROGERO
TELF: 3281745/095602050

