

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

**FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN AMBIENTAL,
HOTELERIA Y GASTRONOMÍA**

**CARRERA:
GASTRONOMÍA**

**PROYECTO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
ADMINISTRADOR GASTRONÓMICO**

**TEMA:
PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE
CATERING DIRIGIDA A GUARDIAS DE SEGURIDAD EN LA
CIUDAD DE QUITO**

**AUTORA:
LINDA GABRIELA GÓMEZ VERA**

**DIRECTOR:
LIC. CARLOS SILVA**

QUITO, 2.010

DEDICATORIA

A mi esposo Jhon por su amor, esfuerzo y confianza constante para que haya podido cumplir con mi objetivo.

A mis hijos Alberdy y Franccesca, gracias por esos momentos de ternura que me dan, eso me impulsa cada día a dar lo mejor de mi.

A mis padres Gavino y Flérida por su amor, que a pesar de la distancia estuvieron siempre presentes y me dieron fuerzas para culminar mis estudios.

A mis hermanos Vanessa, Andrea, Joel y Michael porque los quiero mucho y deseo que cumplan sus sueño a pesar de lo que cueste.

A mi sobrina Zoe que a pesar de no estar con nosotros nos acompaña a todas partes y nos anima a seguir adelante.

En definitiva, a todas las personas quienes son mi razón de ser, por quienes me supero un poco más cada día y porque simplemente los quiero mucho.

Gabriela

AGRADECIMIENTO

A Dios por haberme brindado esta oportunidad.

A mi esposo por toda la confianza que me ha dado.

A mis hijos por todo su amor.

A mis padres y mis hermanos por todo su apoyo.

A el Lic. Carlos Silva y al Chef Fabián Zambrano por su colaboración para que ésta tesis fuera realizada con éxito.

Y a todas aquellas personas que me apoyaron y me guiaron con mucho cariño.

Muchas gracias a todos.

Las ideas expuestas en este proyecto como mías, son de mi criterio y responsabilidad.

Gabriela Gómez Vera

ÍNDICE

CAPÍTULO I	PAGINAS
1. PLAN DE TESIS	1
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.2. JUSTIFICACIÓN	2
1.3. OBJETIVOS	2
1.3.1. GENERALES	2
1.3.2. ESPECÍFICOS	3
1.4. MARCO REFERENCIAL	3
1.4.1. MARCO TEÓRICO	3-6
1.4.2. MARCO CONCEPTUAL	6-8
1.5. IDEA A DEFENDER	8-9
CAPÍTULO II	
2. GENERALIDADES DEL PROYECTO	10
2.1. CARACTERÍSTICAS DE LA PROVINCIA DE PICHINCHA – QUITO	10
2.1.1. HISTORIA	10-12
2.1.2. CLIMA	12-13
2.1.3. GASTRONOMÍA	13-15
CAPÍTULO III	
3. ESTUDIO DE MERCADO	16
3.1. OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO	16
3.2. SERVICIO A PRESTARSE	16
3.2.1. DETALLES Y ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO	16-17
3.2.2. VENTAJAS COMPETITIVAS	17
3.3. INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO	17
3.3.1. ENCUESTA	17-18
3.3.2. OBSERVACIÓN	18
3.4. POBLACIÓN Y MUESTRA	18-20
3.5. FORMATO DE LAS ENCUESTAS	21-23
3.6. TABULACIÓN DE LAS ENCUESTAS	24-33
3.6.1. CONSIDERACIONES DE LAS ENCUESTAS	34
3.7. ANÁLISIS DE LA DEMANDA	35
3.7.1. ANÁLISIS HISTORICO	35
3.8. DEMANDA ACTUAL Y FUTURA	35
3.8.1. DEMANDA ACTUAL	35-36
3.8.2. DEMANDA FUTURA	36
3.9. INFORMACIÓN SOBRE LA DEMANDA ACTUAL	36
3.10. ANÁLISIS DE LA OFERTA	36
3.11. COMPETENCIA DIRECTA E INDIRECTA	37
3.11.1. COMPETENCIA DIRECTA	37
3.11.2. COMPETENCIA INDIRECTA	37
3.12. CAPACIDAD DE LA COMPETENCIA	37

3.13. BALANCE OFERTA-DEMANDA	38
------------------------------	----

CAPÍTULO IV

4. PLAN DE MERCADEO	39
4.1. ESTRATEGIA DE INTRODUCCIÓN	39
4.2. ESTRATEGIA DE PRECIO	39-40
4.3. ESTRATEGIA DE VENTA	40
4.4. PLAZA	40
4.5. PROMOCIÓN	40
4.6. PRODUCTO	40
4.7. PUBLICIDAD	41
4.8. CANALES DE DISTRIBUCIÓN	41
4.9. ANALISIS FODA	41
4.9.1. FORTALEZAS	41-42
4.9.2. OPORTUNIDADES	42
4.9.3. DEBILIDADES	42
4.9.4. AMENAZAS	42-43
4.10. MATRIZ FODA	43

CAPÍTULO V

5. ESTUDIO TÉCNICO	44
5.1. TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN	44
5.1.1. TAMAÑO	44
5.1.2. LOCALIZACIÓN	44
5.1.2.1. MACROLOCALIZACIÓN	44
5.1.2.2. MICROLOCALIZACIÓN	45
5.2. INFRAESTRUCTURA	45
5.2.1. ÁREA ADMINISTRATIVA	46
5.2.2. ÁREA DE PRODUCCIÓN	46
5.3. DISEÑO DE LA PLANTA	47

CAPÍTULO VI

6. ESTUDIO ADMINISTRATIVO	48
6.1. ORGANIGRAMAS	48
6.1.1. ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN	48
6.1.2. ORGANIGRAMA EFECTIVO DEL PERSONAL	48
6.2. FUNCIONES DEL PERSONAL	49
6.2.1. GERENTE GENERAL	49
6.2.2. CONTADOR	50
6.2.3. JEFE DE COCINA	51-52
6.2.4. COCINERO	52-53
6.2.5. AYUDANTE DE COCINA	53
6.2.6. STEWARD	53-54
6.3. REQUERIMIENTOS DEL PERSONAL	54
6.3.1. RECONOCIMIENTOS MÉDICOS	54-55

6.3.2. SEGURIDAD E HIGIENE DEL PERSONAL	55-57
6.3.3. VIGILANCIA SANITARIA DEL PERSONAL	58-59
6.4. HIGIENE DEL PERSONAL	59-61
6.4.1. USO DE ROPA PROTECTORA	61
6.4.2. USO DE TAPA BOCAS	62
6.4.3. USO DE GUANTES	62-63
6.5. COMO Y CUANDO DEBERIA LAVARSE LAS MANOS	63-64
6.6. FORMAS POR LAS QUE SE PUEDE CONTAMINAR LOS ALIMENTOS	64-65
6.6.1. COMO EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	65

CAPÍTULO VII

7. ESTUDIO LEGAL	66
7.1. REQUERIMIENTOS DE CONSTITUCIÓN	66
7.1.1. REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES	66-67
7.1.2. PATENTE MUNICIPAL	67-68
7.1.3. PERMISO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO	68-69
7.1.4. PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DEL CUERPO DE BOMBEROS	69
7.1.5. PERMISO ANUAL DE FUNCIONAMIENTO	69-71
7.1.6. INSPECCIÓN DE LA SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS	71
7.1.7. INSCRIPCIÓN EN LA CÁMARA DE COMERCIO	71
7.1.8. NUMERO PATRONAL	71-72
7.1.9. COPIA NOMBRAMIENTO DE REPRESENTANTE LEGAL	72

CAPÍTULO VIII

8. ESTADOS FINANCIEROS	73
8. CONCEPTO RECETA ESTANDAR	74
8. RECETAS ESTÁNDAR MENÚ 1	75
8.2. MENÚ 2	76-77
8.3. MENÚ 3	78
8.4. CONCEPTO DE TARJETAS DE COSTO	79
8.4.1. MATERIA PRIMA	80
8.4.1.1. MENÚ 1	80
8.4.1.2. MENÚ 2	81-82
8.4.1.3. MENÚ 3	83-84
8.4.2. COSTO TOTAL MATERIA PRIMA	85
8.5. MANO DE OBRA	86-87
8.6. MAQUINARIA	88
8.7. UTENSILIOS	89-89
8.8. UNIFORMES	91
8.9. EQUIPO Y MOBILIARIO	92
8.10. RESUMEN EQUIPOS PRODUCCIÓN	92
8.11. RESUMEN EQUIPOS OFICINA	92
8.11. CONEPTO DE INVERSIÓN TOTAL	93
8.11.1. INVERSION TOTAL	94
8.12. CONCEPTO DE FINANCIAMIENTO	95
8.12.1. FINANCIAMIENTO	96
8.13. AMORTIZACIÓN DEL PRÉSTAMO	97-98

8.14. CONCEPTO DE ESTADOS FINANCIEROS Y FLUJO DE CAJA	99
8.14.1. ESTADOS FINANCIEROS	100
8.14.1.1. FLUJO DE CAJA	100
8.15. CONCEPTO DE ESTADO DE RESULTADO	101
8.15.1. ESTADO DE RESULTADO	102
8.16. CONCEPTO DE EVALUACION FINANCIERA	103
8.16.1. EVALUACIÓN FINANCIERA	104-108
8.17. CONCEPTO DE COSTO DE PRODUCCION, PRECIO DE VENTA	109
8.17.1. COSTO DE PRODUCCIÓN ANUAL	110-112
8.18. CONCEPTO DE PUNTO DE EQUILIBRIO	113
8.18.1. PUNTO DE EQUILIBRIO	114-116

CAPÍTULO IX

9. IMPACTO AMBIENTAL	117
9.1. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE IMPACTOS	117
9.1.1. CONTAMINACIÓN DEL AIRE	117
9.1.2. CONTAMINACIÓN ACÚSTICA	118
9.1.3. CONTAMINACIÓN DE AGUAS	118-119
9.1.4. CONTAMINACIÓN DE SUELOS	119
9.1.5. ACCIDENTABILIDAD	120
9.1.6. AFECTACIONES A LA SALUD DE LA POBLACIÓN	120
9.1.7. DESARROLLO REGIONAL	120
9.1.8. GENERACIÓN DE EMPLEO	120
9.1.9. INGRESOS FISCALES	120
9.2. POLÍTICAS DE GESTIÓN AMBIENTAL	121-123
9.3. POLÍTICAS DE MITIGACIÓN DE DESPERDICIOS	124

CAPITULO X

10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	125
10.1. CONCLUSIONES	125-126
10.2. RECOMENDACIONES	126
BIBLIOGRAFÍA	127-128
ANEXOS	129

CAPÍTULO I

1. PLAN DE TESIS

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El estudio de factibilidad sobre la creación de una empresa de catering dirigida a guardias de seguridad de las empresas Guarpiecuador, Swatseg, y Preslav&Bolaños ubicadas al norte de la ciudad de Quito, es un proyecto que se origina debido a que en esta ciudad no existen empresas que se dediquen a brindar los servicios de alimentación a guardias de seguridad. Esto quiere decir que existe una demanda que tiene una necesidad que no ha sido satisfecha hasta el momento y estas personas se ven en la obligación de alimentarse por lo general con comidas rápidas, snack, en algunos casos no se alimentan con lo que se genera un problema de mala alimentación y de poco desempeño del personal en el lugar de trabajo.

Es por eso, que a través de este proyecto, se busca encontrar la respuesta a la siguiente interrogante:

¿Cómo la falta de un servicio de alimentación al personal de seguridad incide en la escasa nutrición de los mismos?

1.2. JUSTIFICACIÓN

La importancia de este proyecto es que se puede abarcar a un nuevo grupo potencial de clientes y tendrá como beneficio la satisfacción de una necesidad existente en este segmento de personas, y el cual a su vez generará varias fuentes de trabajo. Este servicio se le brindara al personal que trabaja en tres (3) empresas de seguridad ubicadas en el sector norte de la ciudad de Quito:

Guarpriecuador

Swatseg

Preslav&Bolaños

El servicio que se brindará al personal es que éste pueda recibir su alimentación diaria en su lugar de trabajo sin tener que salir del mismo.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. GENERALES

Elaborar un proyecto de factibilidad para la instalación de una empresa de catering ubicada en la ciudad de Quito, adecuada y equipada correctamente para brindar el servicio de alimentación a guardias de seguridad.

1.3.2. ESPECÍFICOS

- Identificar las necesidades alimenticias, presupuesto y posibilidades económicas de los guardias de seguridad de las empresas “Guarpriecuator, Preslav&Bolaños, Swatseg”.
- Realizar los estudios legales, técnicos para la creación de la empresa de catering.
- Definir los estándares técnicos de sanidad, producción, y transporte de alimentos en la empresa de catering.
- Diseñar menús balanceados manteniendo los estándares de calidad con precios bajos.
- Elaborar un estudio financiero para conocer la rentabilidad del proyecto de creación de una empresa de catering.
- Realizar un estudio del impacto ambiental para saber de que manera los desechos orgánicos e inorgánicos afectarán el medio ambiente y así establecer una técnica de reutilización de los mismos.

1.4. MARCO REFERENCIAL

1.4.1. MARCO TEÓRICO

La alimentación ha constituido una de las fuentes más importantes para el desarrollo de la humanidad tanto así que se tiene indicios de que el hombre cocinaba en una fogata, a raíz de haberse establecido en sitios fijos y de esta manera se conoce que dejó de ser nómada. Luego de un tiempo con el apareamiento de la alfarería se crearon utensilios de cocina en donde se

podían preparar diferentes tipos de alimentos con modificaciones en las técnicas de cocción, esto hace que de la misma manera se descubran las diferentes formas de conservar el alimento como el ahumado, el recubrimiento con sal, en el frío., etc. Poco a poco fueron cambiando los hábitos alimenticios de diferentes regiones y países tanto así que hasta el día de hoy la mantenemos.

Generalmente las grandes recetas se mantenían en secreto en los castillos en donde se hacían banquetes espectaculares y en los conventos o monasterios en donde se practicaban diferentes tipos y estilos de cocciones.

Con el pasar de los años se ha podido comprobar que la falta de tiempo es uno de los factores más importantes que ha generado la creación de distintos tipos de servicios de comidas para de esta manera satisfacer las necesidades de los clientes a cambio de un servicio rápido, bueno y a precios cómodos.

En cuanto al servicio de catering: la palabra catering es una palabra inglesa que significa el servicio de suministros de comidas “servicio de banquetes” tiene igual significado que catering, la mayor parte de clientes reconoce como la palabra “Banquetes” que catering, en términos gastronómicos utilizamos catering para brindar un mejor servicio.

El servicio de catering o banquetes representa un aumento considerable en el volumen de ventas del restaurante, por lo que el responsable directo de la contratación del catering debe tener un gran conocimiento de gastronomía, y

saber realizar los cálculos de alimentos y bebidas. A pesar de que su función se basa en marketing, debe conocer la capacidad y distribución de los salones de catering, si se lo realiza dentro de una casa de catering.

El responsable de esta función puede ser el Director de Catering, el Maître, el Director de Alimentos y Bebidas.

Las actividades que realiza el departamento de catering están íntimamente ligadas con el departamento de Marketing ya que las dos van a dar a conocer sus servicios a los clientes; este departamento también se encarga del cálculo de rentabilidad de los productos y su distribución en las comidas y bebidas, o de efectuar los cambios de un plato por otro de forma que el precio no se altere.

Para realizar un servicio de catering se debe enviar información a los clientes por escrito sobre los diferentes tipos de banquetes que pueden contratar con la diversidad de menús y sus respectivos precios.

Normalmente es el organizador del evento quien realiza la contratación para un determinado número de personas. El contrato se debe realizar por escrito de forma clara y precisa para que no de lugar a malos entendidos. En el ha de constar la cantidad de personas que asistirán al banquete, ya que si se presentan más de los previstos, la factura se verá incrementada, pero en caso de no presentarse algunos de los comensales, el cliente deberá pagar la totalidad de la factura.

1.4.2. MARCO CONCEPTUAL

Empresa: Entidad integrada por el capital y el trabajo como factores de la producción y dedicada a actividades industriales, mercantiles o de prestación de servicios. Pueden ser públicas, privadas, multinacionales, sociedades anónimas, etc.

Comprador: Es el cual en la organización tiene una manera formal la obligación de definir las condiciones de compra, de seleccionar los proveedores y de negociar los contratos.¹

Servicio: Organización y personal destinados a cuidar y satisfacer intereses o necesidades del público o de alguna entidad.

Necesidad: Es un estado carencial de una persona, un sentimiento de privación respecto a una satisfacción general, ligada a la condición humana, esta necesidad no es creada por la necesidad ni tampoco por los estímulos del Marketing que puede ofrecer al individuo².

Cocina: Es un lugar con elementos acordes a su capacidad, almacenes, cámaras frigoríficas, cuartos fríos para carnes, pescado y verduras, mesa caliente, fregaderos, extractores de humo y olores.

¹ KOTLER, Philip: Marketing Estratégico, Primera Edición, 1997, pp. 229.

² BOULLON, Roberto: Planificación del Espacio Turístico, 1985, pp. 32

Mobiliario: Materiales que comprenden vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, tapicería y demás que sean acordes a la categoría del local.

Alimento: Es una sustancia química de origen animal, vegetal y mineral que pueden estar crudos o procesados y que son aptos para el consumo humano, y que una vez ingeridos por el hombre nos proporcionan energía y materia para el desarrollo normal de nuestras actividades diarias³.

Demanda: La demanda (...) indica la cantidad ⁴ de consumidores que hay en un momento dado en un lugar dado, y la suma de bienes y servicios solicitados efectivamente por los consumidores en ese lugar durante el tiempo que se requiera.

Consumidores: Son personas que compran o utilizan los productos o servicios para uso personal o familiar, satisfaciendo necesidades estrictamente no lucrativas, y constituyen lo que se llama “mercado de consumidores”⁵.

Catering exterior: Es la disciplina en la que una instalación proporciona los alimentos y bebidas, el apoyo logístico necesario y el servicio a una organización o grupo de personas en un lugar diferente de la misma instalación del negocio⁶.

³ Apuntes de clases “Planificación y diseño de menús”

⁴ BOULLON, Roberto: Planificación del espacio Turístico. Ed. Trillas, 1985 pp. 32

⁵ Idem 4.

⁶ HERNANDEZ, Edgar: Planificación turística. Ed. Trillas México

Concepto de mercado: “Es un conjunto de personas individuales u organizaciones que necesitan un producto o servicio determinado que, deseando o pudiendo desear comprarlo, dispone de la capacidad para ello”, otra forma de expresar una definición de mercado es considerar los componentes del proceso global de la comercialización, “el mercado es el conjunto de personas y organizaciones que participan en mayor o menor grado en la compra de bienes y servicios o en utilización de los mismos”.⁷

Compra: Es la acción mediante la cual llegamos a adquirir productos y servicios determinados a través de un medio económico.⁸

Mice en place: Puesta a punto

1.5. IDEA A DEFENDER

La empresa de catering con especialidad alimentación a guardias de seguridad es viable debido a que en el mercado en el que se va a desenvolver y a las personas al que va dirigido están dispuestos a adquirir tanto la calidad del producto como del servicio, además está constituido legalmente y podrá funcionar de acuerdo a lo dispuesto por la ley siendo ésta una forma de garantizar seguridad en lo adquirido y ganar prestigio en el mercado.

⁷ Idem 6.

⁸ BRIONES, Jessica: Diseño de un proyecto de implementación del servicio extrahotelero “CAMPING EN LA PLAYA” para abastecimiento turístico de la parroquia Tonsura, Provincia de Esmeraldas. TESIS, Licenciada en Administración de Empresas Hoteleras, Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador, 1999, pp. 44

CAPÍTULO II

2. GENERALIDADES DEL PROYECTO

2.1. CARACTERÍSTICAS DE LA PROVINCIA DE PICHINCHA – QUITO

2.1.1. HISTORIA

La historia de esta hermosa ciudad colonial, llena de leyendas tejidas por más de 400 años, está todavía viva en la memoria de sus habitantes. Para encontrar su origen es necesario volver el tiempo hasta el 6 de diciembre de 1534, cuando los conquistadores españoles fundaron la ciudad con 204 colonos. Antes el sitio actual de Quito fue habitado por los Quitus, una tribu de la civilización Quechua en una franja de terreno que se extendía desde lo que es ahora el Cerro del Panecillo en el sur a la Plaza de San Blas en el centro. Llamado el Reino de Quito en el período Prehispánico, los edificios en esta antigua ciudad fueron hechos de ladrillo tallado en piedra y secado por sol. Más tarde, arquitectos españoles incorporaron los mismos materiales en sus grandiosas construcciones.

Al principio del siglo XVI, la ciudad adoptó un estilo monumental con la construcción, por varias misiones Católicas, de los templos impresionantes de San Francisco, Santo Domingo, La Catedral y San Agustín. Los acontecimientos principales durante este período ocurrieron alrededor de estos templos, que ayudaron a promover la religiosidad entre la gente. La verdad es que la historia de Quito comienza

mucho antes de 1534, la fecha de la fundación española. Aunque los rastros prehispánicos desaparecieron con la llegada de los conquistadores, se ha dicho que antes de que los europeos llegaran, Rumiñahui, un guerrero indígena, prendió fuego a la ciudad y destruyó los templos de los incas que vivieron allí.

Otras leyendas hablan de personajes tales como Atahualpa, emperador del pasado Tahuantinsuyo, el reino inca, que fue ejecutado en 1533 por sus captores españoles, a pesar del hecho de que la gente inca pagó un cuarto entero de oro y plata por su rescate. El historiador más grande es Xavier Chusig, mestizo (mezcla de indios y españoles) que cambió su nombre a Eugenio de Santa Cruz y Espejo para evitar la discriminación, fue el fundador del primer periódico de la ciudad. Todavía hay otras historias como la de Manuela Sáenz, la primera mujer enrolada al ejército Bolivariano que se convirtió en la fiel compañera y amante del libertador Simón Bolívar. Para muchos otros, fue el eje de su resistencia y lucha.

En el año de 1978, Quito fue declarada por la UNESCO Patrimonio Cultural de Humanidad con el objetivo de conservar sus conventos coloniales, iglesias y el centro histórico en general. Quito, capital de la República del Ecuador, es hoy una metrópoli emprendedora y el centro político del país. Esto ha sido un enorme esfuerzo para compensar el daño causado por las catástrofes que la han afectado durante varios años. Quito ofrece muchas opciones para una visita agradable entre su historia, tradición y leyenda.⁹

⁹ <http://www.in-quito.com/uio-kito-qito-kyto-qyto/spanish-uio/historia-de-quito-ecuador/quito-historia.htm>

2.1.2. CLIMA

Extensión: 12.000 kilómetros cuadrados

Altura sobre el nivel del mar: de 2 800 metros.

Temperatura ambiental: oscila entre 10 y 25 grados centígrados (50 y 77 grados Fahrenheit).¹⁰

Quito, ciudad que se encuentra entre lo contemporáneo y lo colonial, Distrito Metropolitano y capital de la República del Ecuador, donde la estructura moderna se funde con la heredad mestiza y colonial, en la que residentes nacionales y visitantes extranjeros encuentran siempre un lugar para trabajar, disfrutar y recordar.

Situada en la cordillera de los Andes, con grandes contrastes climáticos que se presentan durante el transcurso de un mismo día que permiten gozar a los Quiteños y a sus huéspedes de las cuatro "estaciones" del año las veinticuatro horas, como si se tratase de una eterna primavera. Además, la ciudad está rodeada de los volcanes Pichincha, Cotopaxi, Antisana y Cayambe, que conforman un contorno andino majestuoso.

Erigida sobre las ruinas de un antiguo centro aborigen de los indios shyris y fundada por los españoles el seis de diciembre de 1534, Quito está dividido en tres zonas definidas por su intrincada geografía y que se caracterizan por sus contrastes arquitectónicos y particularidades culturales.

¹⁰ http://www.quito.gov.ec/ciudad/f_pres_ciudad.htm

En el norte se ubica el Quito moderno, donde se erigen grandes estructuras urbanas y comerciales; el centro o Quito antiguo reúne el legado colonial y artístico y ofrece un ambiente cautivador cuando se desarrollan procesiones religiosas y eventos culturales; en el sector sur se puede ubicar núcleos de expresión juvenil, que impulsan nuevas formas de cultura e interacción social.

En la urbe coexisten hoy cerca de dos millones de habitantes dentro de 65 parroquias metropolitanas centrales y suburbanas, que la han elegido como su sitio de residencia, haciendo de La Carita de Dios una ciudad donde se aprecia la diversidad social que conforma el país.

2.1.3. GASTRONOMÍA DE LA ZONA

Quito es el punto de fusión de las latitudes, sus secretos culinarios ofrecen una mezcla sorprendente de sabores durante todo el año. Gracias a la riqueza del suelo ecuatoriano, la calidad, el exotismo y la frescura de sus ingredientes y especerías, los restaurantes ofrecen infinitas opciones para aquellos que disfrutan de una buena comida, acompañada de una atmósfera apropiada y con un servicio personalizado.

En un libro escrito en 1590 por el padre Acosta, este sacerdote refiere que al maíz se lo conocía como el pan de los indios y "comerlo comúnmente cocido así en grano o caliente, que llaman ellos mote", es un palto que ha subsistido por más de 4 siglos y sigue siendo uno de los preferidos de los quiteños, lo

mismo que su variedad llamada "tostado". También se suele moler el maíz para hacer harina y con ella preparar tortillas.

El ají es otro de los vegetales muy utilizado, en este caso como condimento picante de la comida. Algunos le atribuyen propiedades afrodisíacas lo que puede estar relacionado con el ardor que provoca su consumo. No solo en Quito, sino en todo el Ecuador, el ají es el compañero inseparable de todo tipo de comidas.

Desde Colombia hasta Argentina se extiende el cultivo de la quinua, una herbácea que es fuente de proteínas e hidratos de carbono y de cuyas propiedades ya estaban al tanto los Incas y otras tribus precolombinas.

En cualquier esquina, calle o parque es común encontrar a una mujer por lo general indígena cargada un canasto donde lleva los famosos chochos, una leguminosa que desde tiempos inmemoriales es uno de los manjares favoritos de los quiteños. Suelen ser cocidos y desaguados varios días para que pierdan el amargo excesivo de su sabor. Se comen con sal y limón. La gran variedad de frutas que hay en los huertos aledaños a la ciudad han dado paso a una de las más sabrosas tradiciones: los helados de paila cuya principal característica es ser de pura fruta y elaborarse a mano, moliendo el hielo y la fruta con una cuchara de palo en una gran paila. En el barrio La Concepción, al norte de la ciudad, se mantiene vigente esta forma de elaboración.

Una de las frutas con las que se elabora este postre es con la chirimoya, de la que se dice que llegó a nuestro país al valle de Guayllabamba, desde México a través de unos amigos de Garcilaso de la Vega, cronista colonial descendiente de incas. Además, la variedad de frutas es casi innumerable debido a que Quito es la capital de un país tropical por lo que durante todo el año se puede encontrar taxo, guanábana, guayaba, naranjilla, mora, banano, durazno, babaco, papaya, piña, mandarina, naranjas, aguacate, entre otras.

CAPÍTULO III

3. ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado sirve para identificar y definir las oportunidades que se tiene como empresa en determinado mercado, obteniendo la información primaria y secundaria que ayude en el desarrollo del proyecto.

3.1. OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO

- Identificar claramente las necesidades alimenticias, presupuesto y posibilidades económicas de los guardias de seguridad de las empresas “Guarpriecuator, Preslav&Bolaños y Swatseg”.
- Realizar los estudios pertinentes para saber cual es el impacto que vamos a causar en el mercado.
- Conocer cual es el mayor problema en la alimentación de los guardias de seguridad.

3.2. SERVICIO A PRESTARSE

3.2.1. DETALLES Y ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

Se ofrece el servicio de catering a los guardias de seguridad de las empresas: Guarpriecuator, Swatseg y Preslav&Bolaños.

La comida será preparada considerando todas las normas de sanidad y calidad que la empresa promociona; una vez terminada la elaboración de la misma será entregada a los supervisores de dichas empresas quienes se encargaran de transportarlas a los puestos de trabajo del personal.

Se proporcionará al personal de seguridad el almuerzo, el cual se prevé que lo reciban entre las 12:30 a 13:30.

El menú consiste en una sopa, un plato fuerte y un jugo.

3.2.2. VENTAJAS COMPETITIVAS

Las ventajas competitivas del servicio que ofrecerá la empresa de catering a las empresas de seguridad “Guarpriecuador, Preslav&Bolaños, Swatseg”, ubicadas en la ciudad de Quito serán:

- Calidad en cada uno de los detalles del servicio
- Mantener precios económicos tratando de utilizar los productos que se producen en la provincia

3.3. INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO

3.3.1. ENCUESTA

Las encuestas son resúmenes de datos en un momento particular con la intención de:

- Describir la naturaleza de las condiciones existentes.
- Identificar normas o patrones contra los que se pueden comparar las condiciones existentes.
- Determinar las relaciones que existen entre acontecimientos específicos.

Las encuestas pueden variar en sus niveles de complejidad desde las que proporcionan simples informes de frecuencias a aquellas que presentan análisis de relaciones.

3.3.2. OBSERVACIÓN

El investigador conoce el problema y el objeto de investigación, estudiando su curso natural, sin alteración de las condiciones naturales, es decir que la observación tiene un aspecto contemplativo.

- La observación configura la base de conocimiento de toda ciencia y, a la vez, es el procedimiento empírico mas generalizado de conocimiento.

3.4. POBLACIÓN Y MUESTRA

Para sacar la población y muestra se ha tomado como tamaño de la muestra al número de personas que está trabajando en este momento en las empresas “Guarpriecuador, Preslav&Bolaños, Swatseg” que son con las que se va a comenzar a trabajar.

Guarpriecuador	180	personas
Preslav&Bolaños	50	personas

Swatseg 10 personas

240 personas (guardias)

n: Tamaño de la muestra

N: Universo

(N-1): Constante. Universo menos 1

E : Margen de error 5% (0.05)

P.Q: Cuartel 0.25 (valor fijo)

K : Constante (2)

n= ????

N= 240

(N-1)= (240-1)

E = 0,05

P.Q = 0,25

K = 2

$$n = \frac{P.Q * N}{(N-1) * E + P.Q}$$
$$K$$

$$n = \frac{0,25 * 240}{(240-1) * 0,05 + 0,25}$$
$$2$$

$$n = \frac{60}{(239) * 0,000625 + 0,25}$$

$$n = \frac{60}{0,399375}$$

$$n = 150,23474$$

$$n = 150 \text{ encuestas}$$

Estas estarán enfocadas directamente al personal de seguridad de las empresas antes mencionadas.

3.5. FORMATO DE LAS ENCUESTAS REALIZADAS A LOS GUARDIAS DE SEGURIDAD DE LAS EMPRESAS Guarpriecuador, Swatseg y Preslav&Bolaños.

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

ENCUESTA PARA LA REALIZACIÓN DE LA TESIS: Propuesta de creación de una empresa de catering dirigida a guardias de seguridad de las empresas Guarpriecuador, Swatseg, y Preslav&Bolaños ubicadas en la ciudad de Quito.

Sírvase en contestar las siguientes preguntas, sea sincero, que para nosotros es de mucha importancia su respuesta

1. Sexo

F M

2. Edad

De 18 a 26 años

De 27 a 35 años

De 36 a 44 años

De 45 a 53 años

3. Cuál es la manera de alimentarse en su lugar de trabajo

Trae de su hogar

Compra comida rápida

Compra en las tiendas

No se alimenta.

4. ¿Usted esta consciente de que una mala alimentación afecta en el desempeño de sus labores diarias?

Si No

5. Lo que usted almuerza diariamente cumple con sus necesidades alimenticias requeridas como proteínas, vitaminas y carbohidratos?

Si No

6. Estaría de acuerdo que su almuerzo, contenga vitaminas, proteínas e hidratos de carbono?

Si No

7. En que rango oscila su nivel de ingresos mensuales?

\$ 100,00 a 125,00

\$ 126,00 a 150,00

\$ 151,00 a 200,00

\$ 201,00 o más

8. Cuanto usualmente gasta usted a diario para alimentarse cerca de su lugar de trabajo?

\$ 1,00

\$ 1,25

\$ 1,50

\$ 1,75 o más

9. Cuánto estaría dispuesto a pagar diariamente para que su almuerzo, llegue a su lugar de trabajo?

\$ 1.25

\$ 1.50

\$ 1.75

\$ 2.00

10. Para usted sería conveniente, que le descuenten directamente del rol de pagos mensual

Si No

GRACIAS POR SU COLABORACION

G. G. V.

3.6. TABULACIÓN DE LAS ENCUESTAS

RESULTADOS DE LA TABULACIÓN DE LAS ENCUESTAS REALIZADAS A LOS GUARDIAS DE SEGURIDAD DE LAS EMPRESAS Guarpiecuador, Swatseg, Preslav&Bolaños.

PREGUNTA 1.-

Sexo?

F

M

SEXO	CANTIDAD	PORCENTAJE
Masculino	130	87%
Femenino	20	13%
TOTAL	150	100%

TABLA 1

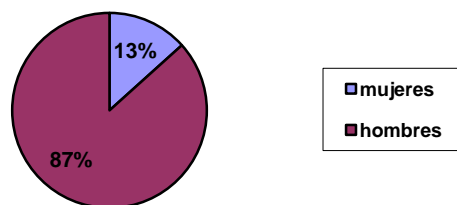


Fig. 1

FUENTE: Autora

El 87% del personal que trabaja en dichas empresas son de sexo masculino y el 13% es de sexo femenino.

PREGUNTA 2.-

Edad?

EDAD	CANTIDAD	PORCENTAJE
De 18 a 26 años	23	15%
De 27 a 35 años	66	44%
De 36 a 44 años	34	23%
De 45 a 53 años	27	18%
TOTAL	150	100%

TABLA 2

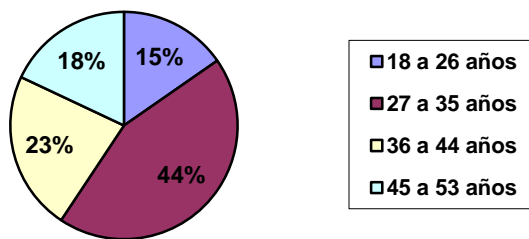


Fig. 2

FUENTE: Autora

La mayor parte de los clientes a los cuales se les brindará el servicio de alimentación están comprendidos entre los 27 a 35 años de edad seguidos de los de 36 a 44 años de edad.

PREGUNTA 3.-

Cuál es la manera de alimentarse en su lugar de trabajo?

FRECUENCIA	CANTIDAD	PORCENTAJE
Trae de su hogar	17	11%
Compra comida rápida	25	17%
Compra en la tienda	45	30%
No se alimenta	63	42%
TOTAL	150	100%

TABLA 3

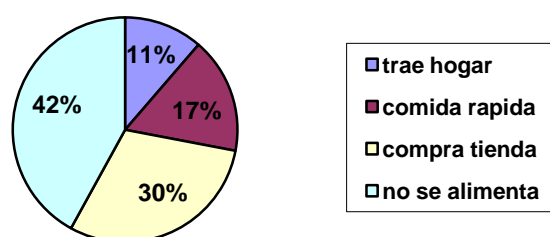


Fig. 3

FUENTE: Autora

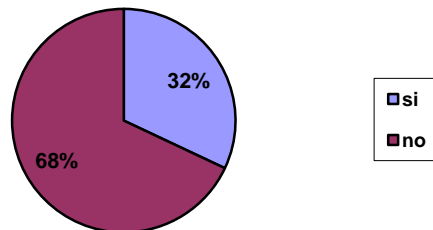
Según esta información se puede constatar que el 42% del personal que trabaja en las empresas ya mencionadas no se alimenta en el horario de trabajo establecido seguido por el 30% del personal que compra en la tienda cualquier producto.

PREGUNTA 4.-

Usted está consciente de que una mala alimentación afecta en el desempeño de sus labores diariamente?

	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	48	32%
NO	102	68%
TOTAL	150	100%

TABLA 4



Fuente: Autora

Fig. 4

Los potenciales clientes en su mayoría no tienen conocimiento de que el mal desempeño en sus labores inside en su mala alimentación.

PREGUNTA 5.-

Lo que usted almuerza diariamente cumple con sus necesidades alimenticias requeridas como proteínas, vitaminas y carbohidratos?

	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	22	15%
NO	128	85%
TOTAL	150	100%

TABLA 5

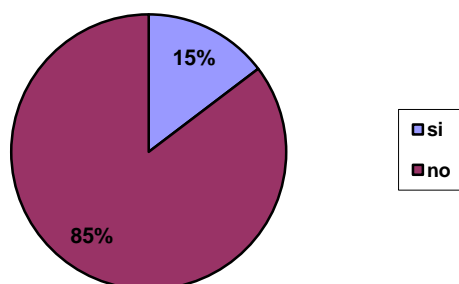


Fig. 5

FUENTE: Autora

Lo que almuerza la mayoría de los guardias de seguridad que trabajan en las empresas antes mencionadas (85%) no cumplen con sus necesidades alimenticias requeridas por su desempeño.

PREGUNTA 6.-

Estaría de acuerdo que su almuerzo, contenga vitaminas, proteínas e hidratos de carbono?

	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	137	91%
NO	13	9%
TOTAL	150	100%

TABLA 6

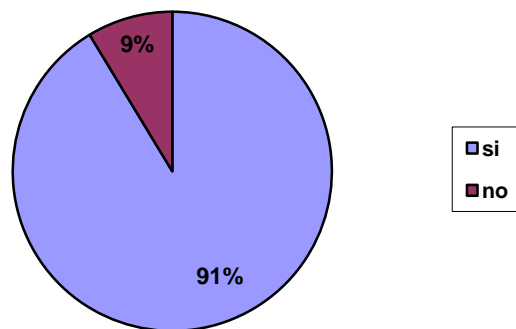


Fig.: 6

FUENTE: Autora

En este cuadro se puede analizar que el 91% de los guardias esta de acuerdo con lo que se les está ofreciendo para el almuerzo: sopa, plato fuerte y jugo.

PREGUNTA 7.-

En que rango oscila su nivel de ingresos mensuales?

INGRESOS (\$)	CANTIDAD	PORCENTAJE
De 100 a 125 usd	21	14%
De 126 a 150 usd	34	23%
De 151 a 200 usd	76	51%
Más de 201 usd	19	12%
TOTAL	150	100%

TABLA 7

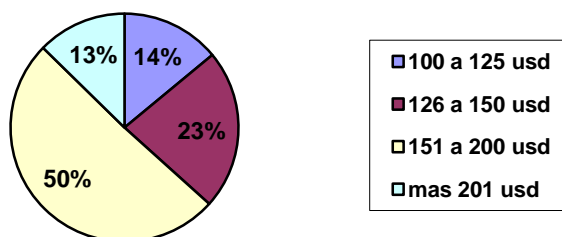


Fig. 7

FUENTE: Autora

El rango de ingresos mensuales que reciben la mayoría de los guardias (51%) es de 151 a 200 usd mensuales, seguidos del (23%) que recibe entre 126 a 150 usd mensuales.

PREGUNTA 8.-

Cuanto usualmente gasta usted a diario para alimentarse cerca de su lugar de trabajo?

GASTOS (\$)	CANTIDAD	PORCENTAJE
1 usd	15	10%
1,25 usd	29	19%
1,50 usd	62	41%
1,75 o mas usd	44	30%
TOTAL	150	100%

TABLA 8

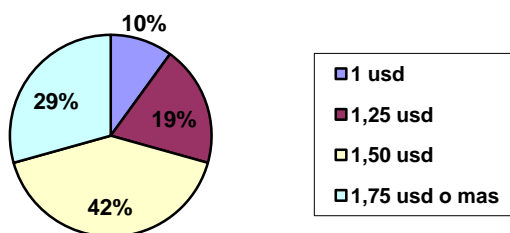


Fig. 8

FUENTE: Autora

La mayor parte de las personas que trabajan en estas empresas (41%) gastan un promedio de 1.50 usd diarios para alimentarse seguidos del 30% que gastan 1.75 usd a diario alimentándose de manera incorrecta.

PREGUNTA 9.-

Cuánto estaría dispuesto a pagar diariamente para que su almuerzo, llegue a su lugar de trabajo?

	CANTIDAD	PORCENTAJE
1,25 usd	58	38%
1,50 usd	39	26%
1,75 usd	31	21%
2 usd	22	15%
TOTAL	150	100%

TABLA 9

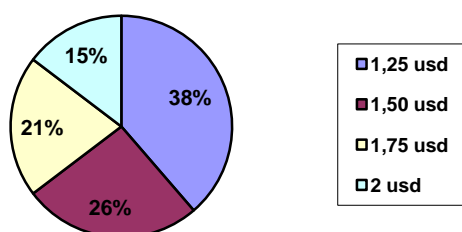


Fig. 9

FUENTE: Autora

Aquí podemos darnos cuenta de que el 38% del personal está dispuesto a pagar 1.25 usd por el almuerzo a diario seguido del 26% con 1.50 usd y del 21% con 1.75 usd por su almuerzo a diario lo que nos da un parámetro de que nuestro precio por almuerzo debe estar entre 1.25 usd y 1.75 usd.

PREGUNTA 10.-

Para usted sería conveniente, que le descuenten directamente del rol de pagos mensual?

	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	93	62%
NO	57	38%
TOTAL	150	100%

TABLA 10

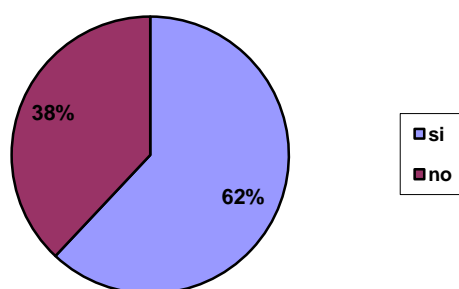


Fig. 10

FUENTE: Autora

Para la mayoría de las personas (62%) que laboran en estas empresas es más conveniente que se les descunte del rol de pagos mensuales el costo total de los almuerzos que recibirán diariamente.

3.6.1. CONSIDERACIONES DE LA ENCUESTA

- 1 La mayoría de personas que trabajan en empresas de seguridad son hombres y oscilan en su mayoría entre los 27 a 35 años.
- 2 Las personas que trabajan en las empresas de seguridad antes mencionadas generalmente no se alimentan por falta de tiempo ya que no pueden abandonar sus puestos de trabajo y si lo hacen compran cualquier golosina en las tiendas para que los mantenga sin hambre por esta razón nuestra oferta podrá cubrir estas necesidades.
- 3 La mala alimentación del personal de seguridad de las empresas mencionadas anteriormente confirma que ésta puede ser una de las razones por la que los mismos no cumplen eficientemente con su desempeño ya que lo que comen a diario no contiene las proteínas, vitaminas y carbohidratos necesarios para compensar lo que desgastan con su desempeño.
- 4 Así mismo ellos no tienen conocimiento de lo que es una empresa de catering lo que vuelve a confirmar que no se les ha ofrecido el servicio.
- 5 El personal de estas empresas gastan a diario entre 1.50 usd a 2.00 usd por alimentarse con comidas que muchas veces no cubren sus necesidades, y estarían dispuestos a pagar entre 1.25 usd a 1.50 usd por un almuerzo que contenga sopa, plato fuerte y un jugo ya que su nivel de ingresos oscila entre 126.00 usd a 200.00 usd mensuales dependiendo de las funciones que este realice.
- 6 Nuestros clientes aceptan que se le descuenta mensualmente de su rol de pagos el costo de sus almuerzos diarios.

3.7. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La demanda la constituyen el total de guardias de seguridad (240 personas) de las empresas Guarpiecuador, Swatseg y Preslav&Bolaños en las ciudad de Quito.

3.7.1. ANÁLISIS HISTÓRICO

Ya que no existen datos referenciales obtenidos de la investigación realizada a los guardias de seguridad en cuanto a empresas de catering que brinden el servicio de alimentación a dichas personas, resulta complicado establecer una demanda histórica.

Con estos antecedentes, podemos afirmar la nuestra demanda histórica vienen a ser todas las empresas de seguridad de la ciudad de Quito, haciendo excepción obviamente a los hoteles, restaurantes y demás empresas que por su naturaleza poseen la capacidad de brindar alimentación a los guardias de seguridad.

3.8. DEMANDA ACTUAL Y FUTURA

3.8.1. DEMANDA ACTUAL

El personal de seguridad que labora en las empresas es:

Guarpiecuador: 180 guardias de seguridad

Swatseg: 10 guardias de seguridad.

Preslav&Bolaños: 50 guardias de seguridad.

Total demanda actual 240 diario

3.8.2. DEMANDA FUTURA

La demanda futura es la que se pueda captar considerando un incremento anual del 20% del total de personal que labora en las empresas de seguridad antes mencionadas que es a las que se les va a brindar el servicio.

3.9. INFORMACIÓN SOBRE LA DEMANDA ACTUAL

La demanda actual es de 240 personas (guardias) trabajando en las empresas antes mencionadas.

3.10. ANÁLISIS DE LA OFERTA

La Oferta se define como la cantidad de bienes y/o servicios que se pone a disposición del consumidor en determinadas cantidades, precio, tiempo y lugar.

Se pone a disposición de los guardias de seguridad un almuerzo que estará adecuadamente balanceado a sus necesidades de lunes a domingo, el cual va a ser recibido entre las 12:30 a 13:30 en cada puesto de trabajo.

3.11. COMPETENCIA DIRECTA E INDIRECTA

3.11.1. COMPETENCIA DIRECTA:

- Locales donde venden comida rápida como: pollos Gus, pollos Camperos, pollos Stav, chifas.
- Restaurantes cercanos a los lugares de trabajo.
- Comida ambulante.

3.11.2. COMPETENCIA INDIRECTA:

Comida preparada y enviada desde el hogar de los guardias de seguridad y restaurantes de comida familiar que se ubiquen en los alrededores de los puestos de trabajo de los guardias..

3.12. CAPACIDAD DE LA COMPETENCIA

No se puede definir una capacidad de la competencia ya que los puestos de trabajo de los guardias tienen una rotación, es decir, no son fijos, por esta razón es casi imposible determinar una capacidad instalada que pueda influenciar acertadamente al proyecto.

3.12. BALANCE OFERTA-DEMANDA

El balance entre oferta y demanda sirve para poder evaluar la cantidad de oferta que existe para cumplir con las necesidades de los clientes y así poder determinar si existe déficit o superávit de oferta.

Para el proyecto, se ha determinado una demanda igual al número de trabajadores (guardias) que tienen las empresas Guarpuicador, Swatseg y Preslav&Bolaños (240) doscientos cuarenta personas, considerando que a futuro esta demanda crecerá en función de las negociaciones y firma de contratos con empresas de iguales características.

DEMANDA INSATISFECHA

DEMANDA – OFERTA = DEFICIT O SUPERAVIT.

CAPÍTULO IV

4. PLAN DE MERCADEO

Un plan de mercadeo es aquel que ayudará a cumplir las metas propuestas por la empresa u organización, dependiendo principalmente de la satisfacción de los deseos y necesidades de los clientes.

4.1. ESTRATEGIAS DE INTRODUCCIÓN

El plan de mercadeo estará principalmente enfocado a un mercado potencial específico ofreciendo diferentes tipos de estrategias, promociones y variedades de productos que sirvan para introducir este nuevo servicio.

Se elaborarán menús adecuados cumpliendo con todos los requisitos de sanidad e higiene y al mismo tiempo que contengan el valor nutricional requerido por el personal para que de esta manera se pueda satisfacer la necesidad existente.

4.2. ESTRATEGIA DE PRECIO

Precio es la cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio. En términos mas amplios, un precio es la suma de los valores que loconsumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio.¹¹

• ¹¹ KOTLER, Philip, GARY Armstrong. Fundamentos de Marketing. 6ta Edición

Para la fijación de los precios se analizará en el nivel de ingreso del personal al que se va a dirigir y el costo de los productos que ellos adquieren en los lugares cercanos a su trabajo pero tomando en cuenta que se dará un producto con mayor valor nutricional.

4.3. ESTRATEGIA DE VENTA

La venta será directa utilizando a las personas que trabajan en dichas empresas de seguridad (SUPERVISORES) quienes se encargarán de repartir el alimento por cada puesto de trabajo

4.4. PLAZA

La plaza a la que se le brindará el servicio de catering son las empresas Guarpiecuador, Swatseg y Preslav&Bolaños.

4.5. PROMOCIÓN

En la promoción del producto se utilizarán estrategias diferentes como el día del cumpleaños de un guardia se le entregará el almuerzo gratis.

4.6. PRODUCTO

Se elaborarán productos de buena calidad y con valores nutricionales muy adecuados basados el tipo de desgaste físico que tengan a diario los guardias.

4.7. PUBLICIDAD

Se hará publicidad directa a las empresas Guarpiecuador, Swatseg y Preslav&Bolaños tomando en cuenta que son las empresas enfocadas y se inculcará directamente las necesidades de los guardias y el valor nutricional que contienen los menus.

4.8. CANALES DE DISTRIBUCION

El canal de distribución es un conjunto de organizaciones que dependen entre si y que participan en el proceso de poner un producto o servicio a la disposición del consumidor o del usuario industrial.

En el caso del proyecto los canales de distribución serán: La entrega directa a la empresa de seguridad, y la entrega por parte de los supervisores a los guardias en sus puestos de vigilancia.

4.9. ANALISIS FODA

El análisis foda sirve para conocer las ventajas y desventajas tanto internas como externas que posee el proyecto.

4.9.1. FORTALEZAS

- Servicio prestado por profesionales.

- Adecuadas instalaciones.
- Calidad en el producto.
- Menús elaborados nutricionalmente.

4.9.2. OPORTUNIDADES

- La inexistencia de la competencia.
- Adquisición de materia prima a bajo costo y de buena calidad.
- Mercado insatisfecho.
- Facilidad de trabajo con las empresas de seguridad antes mencionadas.
- La inseguridad de la ciudad de Quito ya que incide en el aumento de personal de seguridad en las empresas.
- Por el mercado al cual se dirige la empresa no es necesaria la elaboración de platos muy sofisticados ni complicados.

4.9.3. DEBILIDADES

- La falta de espacio físico para poder abarcar un mercado mas grande.
- La inestabilidad laboral que sufren las empresas Guarpiecuador, Swatseg y Preslav&Bolaños en cuanto a la terminación de contratos de trabajo.

4.9.4. AMENAZAS

- La rotación diaria del personal de seguridad

- Por ser un mercado sin explorar cualquier empresa que desee podrá entrar a ofertar el mismo servicio y producto
- Elevación de los precios de la materia prima por desastres naturales (ej. Erupción del volcán Tungurahua).

4.10. MATRIZ FODA

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
OPORTUNIDADES	Brindar servicios profesionales, calidad con instalaciones adecuadas, mano de obra calificada, materia prima de buena calidad en un mercado que hasta el momento no ha sido satisfecho.	Por el hecho de tener poco espacio físico puede ser una desventaja en comparación con otras empresas que se dediquen a brindar el servicio de catering y deseen ingresar a este mercado.
AMENAZAS	Al brindar productos de buena calidad se podrá tener alteraciones en los precios de producción por el alza de los costos de la materia prima ya sea por desastres naturales o problemas de tipo social.	Tener problemas por la falta de espacio físico en caso de que la empresa tenga una variación en el caso de que aumente el personal, y si es de disminución, habrá un desbalance en la empresa.

CAPÍTULO V

5. ESTUDIO TÉCNICO

En este capítulo se detallará el lugar donde se encontrará ubicado específicamente el proyecto, como serán sus instalaciones, los implementos necesarios para su funcionamiento y todo lo que ayude a determinar la factibilidad del proyecto.

5.1. TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN

5.1.1. TAMAÑO

El Centro de Producción de catering tendrá un tamaño total de ochenta y nueve metros cuadrados (89 m²).

5.1.2. LOCALIZACIÓN

5.1.2.2. MACROLOCALIZACIÓN

El Centro de Catering estará ubicado en Ecuador, en la provincia de Pichincha, en la ciudad de Quito, en el sector Norte. Se escoge esta ubicación porque es un lugar céntrico de las empresas a las que se va a brindar el servicio.

5.1.2.1. MICROLOCALIZACIÓN

El Centro de Producción de Catering estará ubicado en la ciudad de Quito en la zona norte, en la calle 18 de Septiembre e3-27 y Ulpiano Páez.

Lo cual está basado en los siguientes factores que determinan la micro localización como:

- Disponibilidad de la mano de obra
- Existencia de infraestructura en servicios básicos y en vivienda
- Fácil acceso
- Buena ubicación

5.2. INFRAESTRUCTURA

El Centro de Catering estará dividido en áreas compuestas por espacios relacionados entre si:

- Baños y Lockers del personal 3.20 x 3.00
- Área de menaje 3.00 x 1.20
- Cocina caliente 4.00 x 6.50
- Cocina caliente 3.90 x 3.00
- Lavadero de utensilios 3.00 x 1.20
- Cuartos de verduras 1.50 x 2.00
- Cámara de frío 1.50 x 2.00
- Bodega de alimentos secos 2.00 x 2.00

5.2.1. ÁREA ADMINISTRATIVA

El área administrativa servirá para que el recurso humano administrativo pueda desempeñar sus funciones, ésta área estará compuesta por los siguientes espacios:

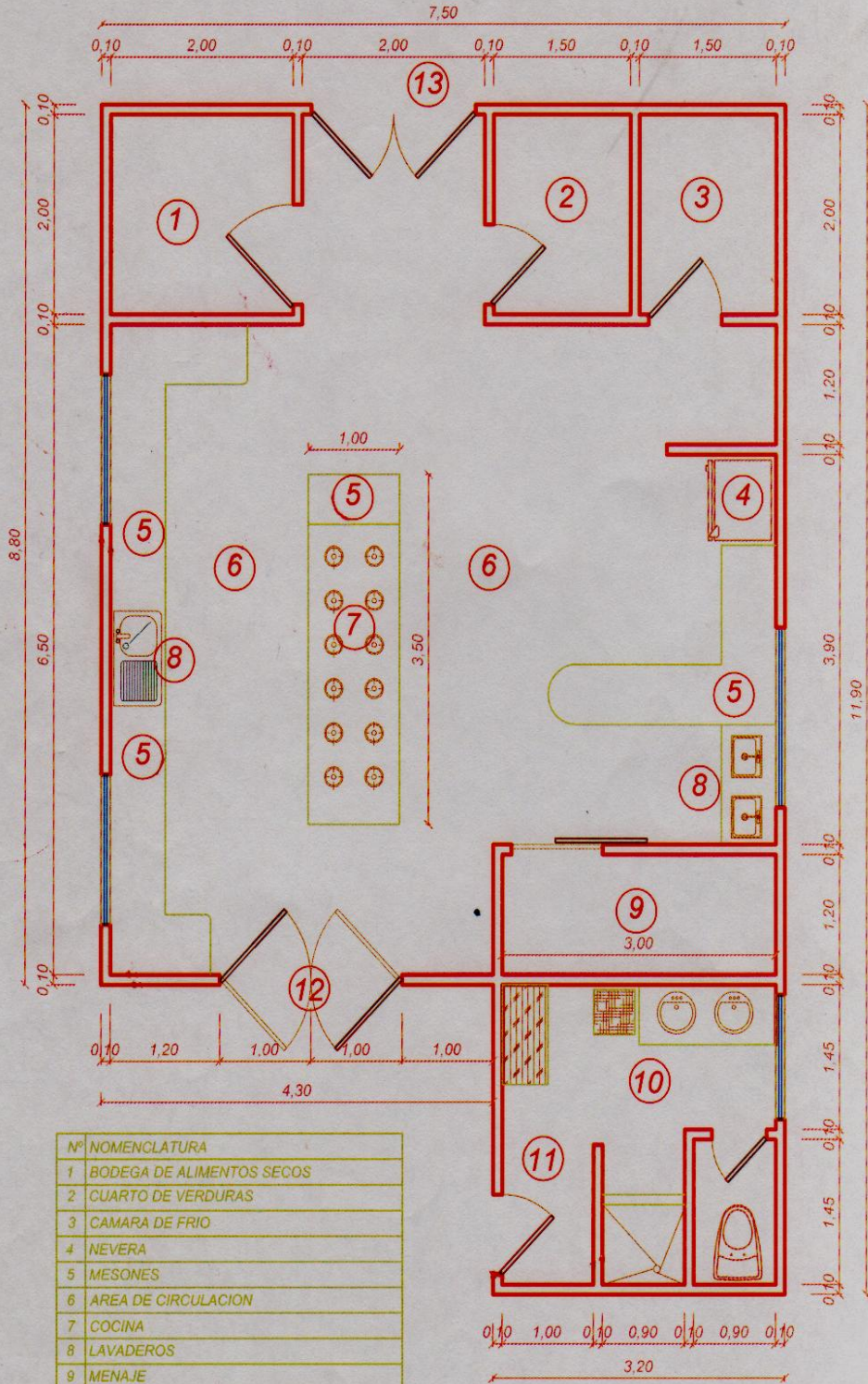
- Oficina para Gerencia
- Oficina para Contabilidad
- Baño

5.2.2. ÁREA DE PRODUCCIÓN

El área de producción servirá para que el recurso humano operativo cumpla con sus funciones y estará compuesta por los siguientes espacios:

- Cocina fría y caliente
- Espacio Stewart
- Baños y lockers
- Bodega general
- Cuarto frío
- Cuarto de verduras

5.3. DISEÑO DE LA PLANTA



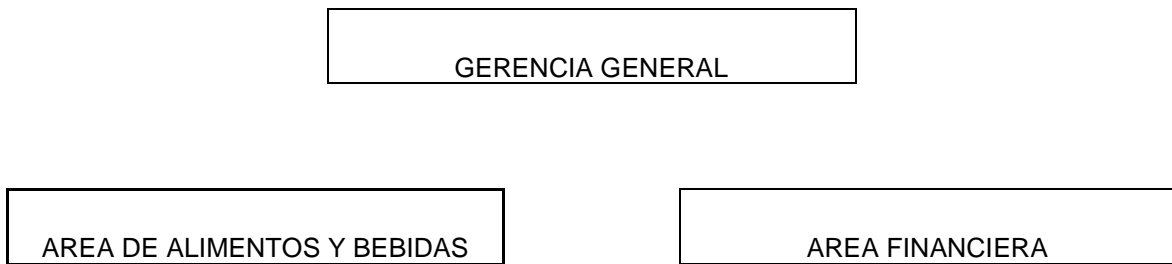
Nº	NOMENCLATURA
1	BODEGA DE ALIMENTOS SECOS
2	CUARTO DE VERDURAS
3	CAMARA DE FRIO
4	NEVERA
5	MESONES
6	AREA DE CIRCULACION
7	COCINA
8	LAVADEROS
9	MENAJE
10	BAÑOS
11	LOCKERS
12	ENTRADA PRINCIPAL
13	RECEPCION DE MERCADERIA
14	CIRCULACION VEHICULAR DE LA EMPRESA

CAPÍTULO VI

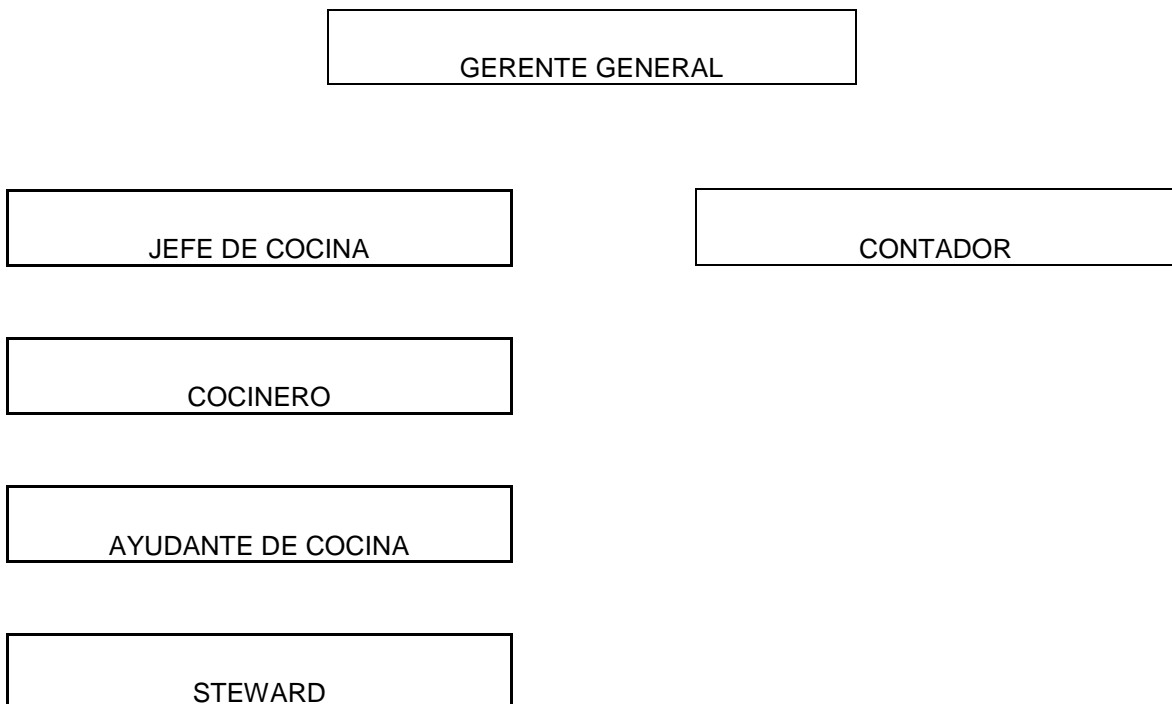
6. ESTUDIO ADMINISTRATIVO

6.1. ORGANIGRAMAS

6.1.1. ESTRUCTURA DE LA ORGANIZACIÓN



6.1.2. ORGANIGRAMA DE PERSONAL



1.2. FUNCIONES DEL PERSONAL

1.2.1. GERENTE GENERAL

- Es responsable de la adecuada administración de la empresa y de quienes conforman su equipo de trabajo.
- Junto con cada jefe de área se encargan de elaborar las especificaciones estándar de compras.
- Autoriza la adquisición de mercancías y aprueba la compra de mercancía que este fuera de los estándares.
- Elabora las hojas de costos de recetas estándar para alimentos y bebidas. Fija los precios de venta de alimentos y bebidas.
- Analiza el reporte diario de ventas de alimentos y bebidas .
- Vigila que los sistemas de trabajo se lleven a cabo de acuerdo a las normas y procedimientos establecidos.
- Inspecciona que el jefe de cocina y sus subordinados preparen los alimentos basándose a las recetas estándar y con las debidas normas de sanidad.
- Escucha a sus trabajadores, promueve las buenas relaciones entre empleados y los capacita continuamente; evalúa periódicamente a sus colaboradores y su trabajo.
- Entrevista a los aspirantes a puestos de la cocina.
- Selección de personal a laborar en la empresa.
- Evalúa al personal.
- Revisa los reportes financieros.

6.2.2. CONTADOR

- Elabora los estados de resultados.
- Revisa la documentación antes de firmar cheques.
- Autoriza y realiza pagos.
- Elabora el balance general.
- Elabora y ejecuta declaraciones de impuestos.
- Hace conciliaciones bancarias de cuentas de resultados y de cuentas de balance.
- Verifica la conciliación de cuentas de proveedores y clientes.
- Calcula la nomina total por pagar.
- Efectúa cálculos por depreciación y amortización.
- Integra y prepara los presupuestos.
- Guarda documentos.
- Prepara y elabora cheques para proveedores.
- Concilia orden de compra, recepción de bodega y factura.
- Hace pagos a proveedores.
- Cobra cuentas.
- Recibe cobros.
- Abre cuentas de crédito.
- Autoriza solicitud a caja chica para emergencias.
- Analiza los estados de resultados.

6.2.3. JEFE DE COCINA

- Coordina todo lo relativo al personal de cocina.
- Capacitación y adiestramiento del personal.
- Elaboración de horarios de trabajo.
- Programa días de descanso y vacaciones.
- Solicita personal eventual.
- Hace juntas periódicas entre su personal.
- Elabora descripciones de puestos.
- Asigna tareas al personal a su cargo.
- Elabora las hojas de requisiciones
- Supervisa la calidad de los alimentos preparados.
- Elabora el costeo de recetas estándar y menús
- Aplica procedimientos para una mejor rotación de inventarios en la cocina.
- Se percata de los gastos en nomina procurando siempre en optimizar recursos.
- Inspecciona porciones, guarniciones, limpieza y decoración de los platillos.
- Supervisa la aplicación de normas sanitarias y medidas de seguridad.
- Se mantiene informado de los stocks máximos y mínimos.
- Analiza periódicamente los costos reales de cocina.
- Supervisa la limpieza de cocina.
- Elabora el menú para comida de empleados.

- Dirige, supervisa, y controla la producción de platillos, limpieza y mantenimiento del equipo y control de materia prima.
- Supervisa el montaje de alimentos en buffet.

6.2.4. COCINERO

- Conocer los tiempos de cocimiento de los alimentos.
- Conoce y aplica las técnicas de cocción.
- Conoce las recetas estándar.
- Conoce las técnicas para evaluar por medio del olor, color o sabor los alimentos en mal estado.
- Conoce los tipos de cortes en las carnes.
- Conoce y aplica técnicas para almacenar alimentos.
- Evita el desperdicio de materia prima al elaborar platillos.
- Responde por el equipo y materiales a su cargo.
- Verifica al iniciar sus labores que todo el material este disponible.
- Requisar lo necesario para el jefe de cocina
- Prepara alimentos.
- Decora la presentación de alimentos en el buffet.
- Responsable ante el jefe de cocina de mantener el costo de alimentos según lo presupuestado, tanto en porciones como en rendimiento evitando el desperdicio.
- Revisa la cámara fría y el congelador a fin de que sean usados y aprovechados correctamente los sobrantes de los alimentos.
- Elabora salsas.

- Mantiene el lugar de trabajo libre y limpio.
- Prepara ensaladas.
- Cocina comida para el personal de servicio.

6.2.5. AYUDANTE DE COCINA

- Enciende estufas y hornos.
- Prepara guarniciones.
- Prepara salsas.
- Prepara los alimentos que están bajo su responsabilidad y ayuda al cocinero.
- Mantiene siempre limpio el lugar de trabajo y utensilios.
- Ayuda en el montaje de alimentos.

6.2.6. STEWARD

- Es el responsable de la limpieza de la cocina.
- Lava menaje, cristalería, cubertería, ollas, etc.
- Ordena por tamaño el tipo y el material lavado.
- Es el responsable de mantener los equipos completos en las áreas de preparación y servicio de alimentos y bebidas.
- Elabora requisiciones de implementos de aseo en general.
- Controla el desalojo periódico de la basura.
- Realiza la limpieza del salón de empleados.
- Asiste a las juntas departamentales.

- Realiza mantenimiento preventivo, engrasado de la máquina, barnizado de muebles, pintura en el área, empaque de llaves de agua, etc.

6.3. REQUERIMIENTOS DEL PERSONAL

6.3.1. RECONOCIMIENTOS MEDICOS

En la mayoría de los países, los reglamentos de salud exigen al personal manipulador de alimentos, someterse a evaluaciones médicas o de ensayo antes de emplearlo y después de practicarle en forma periódica, no solo consultas médicas sino diversos exámenes de laboratorio, mientras se mantenga en la empresa.

Sin embargo, desde hace varios años se ha cuestionado la utilidad de esta exigencia y se considera su práctica costosa en tiempo y dinero, sin brindar resultados significativos para evitar la contaminación de los alimentos.

Una Consulta de expertos de la Organización Mundial de la Salud reunida en 1988, llegó a la conclusión de que los reconocimientos médicos sistemáticos al personal manipulador de alimentos antes y después de su contratación, son ineficaces y por tanto innecesarios. Tales exámenes pueden ser apropiados para el caso de manipuladores de alimentos que sufren baja por enfermedad o durante la investigación de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

También estableció que es preferible dedicar los recursos económicos a dar formación y educación a todos los niveles en los métodos higiénicos de preparación de las comidas.

No obstante, no se puede perder de vista la necesidad de estimular al personal para comunicar con rapidez cualquier trastorno en su salud susceptible de estar asociados con enfermedades transmitidas a través de los alimentos.

La inmensa responsabilidad de los directivos de un catering hacen mandatorio sin embargo que la vigilancia sanitaria se extienda a los empleados de todas las categorías, incluidos en forma eventual los de empresas contratistas o quienes realicen trabajos ocasionales en el establecimiento, sobre todo en las áreas de preparación, esta se puede realizar con cuestionarios que llenará el operario al incorporarse a la planta y de esta forma el médico notificará cualquier enfermedad que pueda conducirse por medio de los alimentos.¹

6.3.2. SEGURIDAD E HIGIENE DEL PERSONAL

Con gran acierto se ha discutido en muchos foros, como la prevención de la contaminación durante la producción, procesamiento, distribución y servicio de los alimentos esencialmente un problema de personas.

El personal representa de manera evidente, la piedra angular en la garantía de calidad de los alimentos y de hecho, ningún esfuerzo por mejorarla puede

¹ www.inppaz.org.ar

excluir la necesidad de administradores, profesionales, técnicos y operarios bien capacitados, debidamente adiestrados, motivados y con los elementos indispensables para el desarrollo de sus funciones, dejar a un lado una serie de limitantes de orden humano que giran en torno a ellos en especial con el personal de manipuladores.

Casi siempre el hombre olvida lo que significa una buena higiene en la calidad de los productos, no obstante que el manipulador puede padecer y a la vez transmitir los efectos perniciosos de una defectuosa manipulación de los alimentos.

En fin de cuentas, de todos los aportes potenciales de microorganismos exteriores a la materia prima por transformar, el hombre en el trabajo es con seguridad la fuente de contaminación más frecuente, él es el único elemento activo y por consiguiente el único susceptible de controlar todas las contaminaciones posibles con lo cual se puede convertir en el mejor agente de contaminación potencial, o en el mejor agente de aplicación de medidas estrictas de higiene.

El manipulador precisa estar tan bien informado sobre el significado de la higiene, de tal manera que se sienta comprometido y responsable en su labor; ya que sin su colaboración la aplicación de las medidas higiénicas es casi imposible.

En la ardua tarea de conseguir el cambio de actitudes y comportamiento del personal que trabaja en procesos de alimentos, se choca con frecuencia frente a barreras que se oponen al cambio por ejemplo cuando una regla de seguridad industrial es quebrantada, trae como consecuencia un accidente para el trabajador, y la contaminación resultante del olvido voluntario o involuntario de las normas de higiene no trae por lo regular consecuencias visibles para él y la situación es siempre difusa y a la vez que no es fácil hacer entender a las personas que las ventajas de una buena aplicación de las medidas de higiene no son jamás percibidas de inmediato.

Siempre surge una reflexión elemental y es como exigir a una persona la práctica de hábitos de aseo personal acordes con las normas higiénicas si en su vida cotidiana a estado alejado de dichos comportamientos como por ejemplo lavarse las manos durante el trabajo, si bien no se siente la necesidad de hacerlo en su casa al preparar alimentos o se sienta en la mesa, o bien, ni siquiera en su hogar con las facilidades de hacerlo.

La higiene es en definitiva un problema de educación global; por consiguiente pretender la aplicación de las reglas de higiene depende de nuestra propia sensibilidad frente al significado de la limpieza; de suerte que, la educación del adulto en cuanto a las normas higiénicas es de hecho una reeducación que puede entrar en conflicto con el resentimiento inconsciente de una educación inadaptada; esa es precisamente la dificultad de la tarea con el personal.²

² www.inppaz.org.ar

6.3.3. VIGILANCIA SANITARIA DEL PERSONAL

Se ha discutido demasiado acerca de si gran parte de los casos de enfermedades transmitidas por alimentos proceden de la contaminación a partir de un portador empleado como operario o si por el contrario, éste adquiere la enfermedad a partir de los productos que manipula.

De cualquier manera, la posibilidad de transmitir enfermedades por el personal que manipula alimentos, guarda relación con el grado de contacto que tenga con determinadas clases de alimentos, no importa la fuente primaria de contaminación del manipulador, lo cual es válido de manera especial en establecimientos de catering, donde la variedad de materias primas y la manipulación extensa de los productos, plantea riesgos derivados del manipulador, si no se observan las normas sanitarias.

De esta manera, pueden transmitir microorganismos patógenos, las personas cuyo trabajo implica manipular alimentos no envasados para consumirse o con alterar cocción u otros tratamientos; tal es el caso de productos como ensaladas, alimentos cocidos que se sirven fríos, embutidos, carnes, derivados de la leche como la crema y huevos o productos a base de estos.

Un manipulador de alimentos puede contaminarlos y ser causa de enfermedad. Ahora bien, es necesario tener en cuenta que los microorganismos patógenos son eliminados en gran número en fases agudas de la enfermedad, número que decrece a medida que pasa el tiempo.

A este respecto, hay diferencia significativa entre las personas que padecen una infección gastrointestinal en fase aguda y los portadores que siguen eliminando el microorganismo después de la enfermedad clínica; los primeros realizan evacuaciones de heces líquidas varias veces al día, lo cual origina la eliminación de un número alto de microorganismos que pueden diseminarse con facilidad. Por el contrario, los portadores, que no muestran síntomas, tienen heces normales, eliminan microorganismos en número que decrece con el paso del tiempo, lo cual evidencia un riesgo potencial de propagación de microorganismos mayor para los casos de enfermos en fase aguda, que el de portadores.³

6.4. HIGIENE DEL PERSONAL

“La limpieza general y la observación de buenas prácticas de higiene por el empleado, incluyen no solo su aseo personal, sino también la forma como realiza sus tareas de rutina, lo cual origina una situación de interdependencia entre ambos factores.

Por lo tanto, los directivos del catering tienen que establecer como política, el estímulo al personal para la adopción de buenas normas de higiene como dar al empleado todas las facilidades para poner en práctica todas estas normas; la motivación del personal tiene que ser tal, de forma que haga suyo el compromiso de adoptarlas y así poder vencer la natural resistencia de los

³ www.inppaz.org.ar

mismos para la adopción de dichos hábitos, no solo como un deber sino con la conciencia de su contribución a evitar enfermedades transmitidas por los alimentos por él manipulados.

Una educación continua, observación diaria, motivación y estímulos, requieren ser complementados por estrategias para inculcar el mensaje al manipulador sobre la importancia de observar buenos hábitos en su rutina de trabajo.

En tal sentido, mensajes escritos en folletos, carteles o avisos en diferentes lugares de la planta son un apoyo a la tarea de los supervisores, con énfasis en los siguientes aspectos:

- Procedimientos para un correcto lavado de manos, incluidos los antebrazos.
- Importancia de una adecuada indumentaria.
- Obligación de proteger la cabeza con redecilla, gorro o similar para evitar la caída de cabellos en los alimentos.
- Inconveniencia de utilizar relojes, pulseras y otras joyas mientras manipule alimentos.
- Necesidad de evitar hábitos como fumar, comer, toser, escupir, rascarse, etc. mientras manipula los productos.
- Necesidad de notificar al superior la sospecha de padecer alguna enfermedad transmisible a través de los alimentos.
- Conveniencia de utilizar utensilios para el manejo de los alimentos.

- Importancia de la limpieza y desinfección.⁴

6.4.1. USO DE ROPA PROTECTORA

La indumentaria adecuada del personal que maneja alimentos es uno de los puntos de mayor atención y sin excepción alguna, hay que tener medidas muy estrictas con cualquier persona que ingrese a las zonas donde se manipulan alimentos.

En todas las áreas, el personal usará uniformes blancos o de colores muy claros, cambiarlo a diario o con la frecuencia requerida y en su confección usar materiales fáciles de lavar y mantener limpios, pues la ropa protectora sirve no solo para proteger a los operarios, sino sobre todo a los alimentos.

El uniforme se compone de una chaqueta mangas largas, un pantalón, delantal, gorro que cubra por completo el cabello, delantal, limpión, y para aquellos operarios encargados de labores de limpieza y desinfección se requiere en forma adicional un delantal de caucho y unas botas del mismo material. El calzado debe ser fuerte y cómodo ya que los empleados de catering ejecutan en su mayoría todo su trabajo de pie.⁵

6.4.2. USO DE TAPABOCAS

⁴ www.inppaz.org.ar

⁵ www.inppaz.org.ar

El uso de tapabocas destinado a prevenir la contaminación de los alimentos con gérmenes provenientes de la boca o nariz de los manipuladores, es un aditamento seriamente controvertido por su escasa utilidad, debido a las condiciones de mal uso que se le da en casi todas las plantas de alimentos. En efecto, es muy frecuente que estos tapa bocas se conviertan más bien en otra fuente de contaminación puesto que los empleados no los colocan para cubrir nariz y boca (en muchos casos solo se cubren le boca), o limpian en ellos sus dedos, lo cual, añadido a la humedad que acumulan por el sudor o la transpiración, hacen perder su finalidad.

Es preferible sin duda, la observancia constante de hábitos en los manipulados, como evitar hablar y contaminar los alimentos con sus secreciones mientras los manipula, tópico el cual merece especial atención en las tareas de capacitación.⁶

6.4.3. USO DE GANTES

Los guantes desechables han sido muy recomendados para los operarios que preparan alimentos en los catering, como medio para prevenir la contaminación de los mismos.

Por supuesto que los guantes usados de manera correcta pueden cumplir a cabalidad con este propósito; la inconveniencia de su uso resulta cuando estos

⁶ Idem 16

son utilizados por el manipulador en sustituto de hábitos como el lavado de manos, convirtiéndolos no en elementos para proteger los alimentos de la contaminación, sino en sus manos, y por su empleo considera tener derecho a tomar contacto con cualquier tipo de superficies, equipos, utensilios, incluidos los mismos recipientes de basura, para luego manipular los alimentos, caso en el cual la finalidad de su uso es nula.

Como algunos materiales usados para su conexión dan lugar a una sudoración intensa y a la dilatación de los poros de la piel, en caso de rotura de los guantes, se puede abrir la puerta para contaminación seria de los alimentos, por lo cual su uso nunca debe estimarse como mejor alternativa al riguroso lavado de manos y el uso de utensilios para manipular los alimentos.⁷

6.5. COMO Y CUANDO DEBERIA LAVARSE LAS MANOS

Se debe lavar las manos después de:

- Ir al baño
- Tocar alimentos crudos (y antes de tocarlos también)
- Tocarse el cabello, la cara o el cuerpo
- Estornudar, toser o usar un pañuelo desechable
- Fumar, comer, beber o masticar goma o tabaco
- Usar productos químicos o sacar la basura
- Limpiar las mesas o levantar platos sucios

⁷ www.inppaz.org.ar

- Tocar prendas de vestir o el delantal
- Tocar cualquier cosa que pueda contaminar las manos

Se debe lavar las manos en el siguiente orden:

- Mojarse las manos con agua que esté bien caliente como la pueda aguantar
- Aplicar el jabón
- Frotarse las manos y los brazos por lo menos veinte segundos
- Limpiar debajo de las uñas y entre los dedos
- Enjuagarse completamente las manos bajo el chorro de agua
- Secarse las manos y los brazos con una toalla de papel de un solo uso o una secadora de aire caliente.

Nunca se lave las manos en un lavabo para ollas y utensilios de cocina o uno para preparar comidas. Las manos deben lavarse solamente en un puesto designado para el lavado de manos.

6.6. FORMAS POR LAS QUE SE PUEDEN CONTAMINAR LOS ALIMENTOS

- Al rascarse la cabeza
- Limpiarse o tocarse la nariz
- Tocándose un grano o lesión
- Al tener sucio el uniforme
- Pasándose los dedos por el cabello

- Rascarse o sobarse la oreja
- Al toser o estornudar en la mano
- Escupiendo en el suelo del establecimiento

6.5.1. COMO EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Ducharse o bañarse a diario.
- Cortarse y limpiarse las uñas.
- No usar esmaltes para las uñas ni usar uñas postizas.
- No cargar reloj ni joyas incluso aretes.
- Ponerse ropa limpia.
- Informando a su jefe inmediato cada vez que usted se encuentre enfermo con diarrea, fiebre, vómitos o la garganta irritada.
- No comer, beber o fumar mientras se encuentra presente en las áreas donde se preparan o sirven alimentos o en las que se lavan los equipos y utensilios.

CAPÍTULO VII

7. ESTUDIO LEGAL

7.1. REQUISITOS DE CONSTITUCIÓN

7.1.1. REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTE (RUC)

El Registro Único de Contribuyente constituye el número de identificación de todas las personas naturales y sociedades que sean sujetos de obligaciones tributarias.

Este documento es el único que le califica para poder realizar transacciones comerciales en forma legal.

Todos los trámites relacionados con el Registro Único de Contribuyente se realizan exclusivamente en las oficinas del Servicio de Rentas Internas.

Requisitos:

- Original y copia, o copia certificada, del poder o especial en el que conste que el mandatario (persona que realiza el trámite) está facultado plenamente para inscribir, actualizar ó cancelar el Registro Único de Contribuyentes del mandante (contribuyente).
- El original y copia de la cédula de identidad del mandatario.

- El original y copia del certificado de votación del último proceso electoral del mandatario.

Si el contribuyente se encuentra en el exterior, el poder puede ser legalizado a través del consulado del país en el que se encuentre ó a través del Ministerio de Relaciones Exteriores.

Los contribuyentes deben inscribirse en el RUC dentro de los treinta días hábiles siguientes a su inicio de actividades.

7.1.2. Patente Municipal

La Patente municipal se grava a toda persona natural o jurídica que ejerza una actividad comercial y opere en el Distrito Metropolitano de Quito se la obtiene en el Municipio de Quito o del Valle de los Chillos para realizar una correcta tributación.

En el caso de la inscripción de Patente Persona Natural y por primera vez los requisitos son:

- Presentar formulario de la declaración del RUC (001) original y copia, Ministerio de Finanzas, y Formulario de inscripción que se adquiere en Recaudaciones.

- Presentar la planilla de mejoras emitidas por el departamento de Salud Pública o Control Sanitario, para las actividades comerciales que requiera el permiso de funcionamiento.
- Copia de la cédula de ciudadanía.
- Copia de la papeleta de votación del último sufragio.
- Copia de la carta de pago de impuesto predial.

De acuerdo al Art. 383 de la Ley de Régimen Municipal, la Patente deberá obtenerse dentro de los treinta días siguientes al último día del mes en que se inician las actividades.

7.1.3. PERMISO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTOS

El permiso sanitario se lo obtiene en el Ministerio de Salud Pública del Ecuador.

Los requisitos para un restaurante nuevo son:

- Planilla de Inspección.
- Solicitud valorada de permiso de Funcionamiento.
- Licencia anual de funcionamiento emitida por la Corporación Metropolitana de Turismo a efectos de determinar la categoría del establecimiento).
- Certificados de Salud Ocupacionales de todos los empleados (original y copia)
- Copia de la cédula de identidad del propietario.
- Copia del Registro Único de Contribuyente (RUC) del establecimiento.

- Certificado de votación del último proceso electoral.
- Certificado de Funcionamiento emitido por el Cuerpo de Bomberos.
- Carpeta amarilla de cartón.

7.1.4. PERMISO DE FUNCIONAMIENTO OTORGADO POR EL CUERPO DE BOMBEROS

Este requisito se lo obtiene en el Cuerpo de Bomberos de la ciudad de Quito.

Los requisitos son:

- Llenar la hoja de Solicitud de inspección valorada en \$ 1,00
- Luego proceder a la inspección y aprobación del inspector para poder obtener el permiso de funcionamiento.

7.1.5. PERMISO ANUAL DE FUNCIONAMIENTO

Según el Art. 29 del Decreto Supremo 3310-B, los locales donde se prestan servicio de alojamiento a huéspedes permanentes o transeúntes, los restaurantes o en general, lugares donde se consuman alimentos o bebidas alcohólicas y que están sujetos a pago de Permiso de Funcionamiento, deben obtener anualmente el mismo otorgado por las Intendencias Generales de Policía de cada provincia.

Según Acuerdo Ministerial No. 0176 del 7 de septiembre del 2005 los valores a partir del 1 de enero del 2006 por concepto del Permiso Anual de

Funcionamiento serán de 15 dólares a excepción de los establecimientos de atención nocturna, donde se consuman bebidas alcohólicas que será de 250,88 dólares.

Requisitos:

- Registro Único de Contribuyente (RUC) obtenido en el SRI.
- Patente Municipal.
- Copia de la Cédula de Identidad.
- Permiso de Uso de Suelo.
- Permiso de Cuerpo de Bomberos.

Los Permisos Anuales de Funcionamiento se renuevan cada año y estos requisitos sólo se necesitan cuando el permiso se saca por primera vez.

Para la renovación anual sólo se necesita el comprobante de pago del permiso del año anterior y la cancelación del costo de la tasa para el presente año.

Documento notariado que define legalmente la creación de una empresa y en el cual constan:

- Estatutos de la Empresa
- Objetivos de la Empresa
- Nombre de los socios
- Identificación de los socios
- Tiempo de duración de la Empresa
- Tipo de aportación

- Valor suscrito y pagado
- Valor suscrito y pendiente
- Nombre de la razón social
- Número de socios
- Afiliación a las cámaras
- Descripción de activos y pasivos

7.1.6. INSPECCIÓN EN LA SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS⁸

Este requisito, da respaldo jurídico a las empresas y evita la creación de empresas fantasmas, se paga un impuesto sobre su activo a las Compañías, compara y comprueba, la realidad de la existencia de la Escritura Pública, que le dará identidad en la Superintendencia de Compañías.

7.1.7. INSCRIPCIÓN EN LA CÁMARA DE COMERCIO⁹

Para obtener este permiso se debe afiliar a la Cámara de Comercio y obtener la licencia, que es renovable cada año.

7.1.8. NÚMERO PATRONAL¹⁰

Es un número que asigna el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social a la empresa naciente y que asegura los beneficios al trabajador, vigila a la

⁸ Idem 1

⁹ Idem 1

¹⁰ Idem 1

empresa para velar por los intereses del trabajador (revisa los sobresueldos del 13º., 14º., 15º., vacaciones, etc.)

7.1.9. COPIA DEL NOMBRAMIENTO DEL REPRESENTANTE LEGAL¹¹

Es la persona que dará frente a todos los derechos y obligaciones de la empresa

¹¹ Iden 1

CAPITULO VIII
ESTADOS FINANCIEROS

RECETA ESTANDAR

La Receta Estándar es una lista detallada de todos los ingredientes necesarios para la preparación de un alimento, lo cual además de comentar los ingredientes también debe incluir la unidad que se utiliza para medir la cantidad, el costo unitario el costo total.

La Receta Estándar se la realiza tomando en cuenta el plato que se va a preparar y todos sus ingredientes.

En el caso de los proveedores de alimentos se manejará directamente las adquisiciones de productos en los mercados mayoristas dos veces a la semana para de esta manera mantener la calidad de los productos y un buen precio, ya que no habrá intermediarios.

8. RECETAS ESTÁNDAR

8.1. MENÚ 1

		Tabla No. 12		
# Porción 1		Caldo de pollo con habichuelas		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Proceso
40	gr	Pollo	Desmenuzado	Hervir por 25 minutos Agregar Condimentar
4	gr	cebolla blanca	Aritos	
40	gr	Habichuela		
40	gr	Zanahoria	Brunoise	
40	gr	Yuca	Cubos	
1	lt	Agua		
5	gr	Arroz	Lavado	
5	gr	Sal		
3	gr	Pimienta		

		Tabla No. 13		
# Porción 1		Chaulafan		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Proceso
40	gr	Pollo	Cubos	Freir Freir Freir Freir Freir Mezclar Condimentar Mezclar
28	gr	Aceite		
30	gr	Camarón	Pelado	
28	gr	Aceite		
35	gr	Chancho	Cubos	
28	gr	Aceite		
35	gr	Carne	Cubos	
28	gr	Aceite		
4	gr	Cebolla blanca	Brunoise	
5	gr	Sal		
3	gr	Pimienta		
120	gr	Arroz blanco	cocinado	

		Tabla No. 14		
# Porción 1		Jugo de limón		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Proceso
70	gr	Limones	Lavados	Exprimir
10	gr	Azúcar		Endulzar
120	ml	Agua	Hervida	Mezclar

8.2. MENU 2

		Tabla No. 15		
# Porción 1		Caldo de carne con nabo y acelga		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Proceso
70	gr	Carne	Cubos	Hervir por 15 minutos
30	gr	Hueso carnudo		
20	gr	Zanahoria	Brunoise	
60	gr	Papa	Cubos	
1	lt	Agua		
60	gr	Nabo	Cubos	
60	gr	Acelga	Juliana	
5	gr	Sal		
				Sazonar

		Tabla No. 16		
# Porción 1		Carne de hamburguesa, papa frita y salsa		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Proceso
150	gr	Carne molida		Mezclar Condimentar Freir Freir
40	gr	Apanadura		
15	gr	Cebolla paiteña	Brunoise	
15	gr	Pimiento	Brunoise	
5	gr	Sal	Brunoise	
3	gr	Pimienta		
28	gr	Aceite		
80	gr	Papa		
100	gr	Aceite		
20	gr	Cebolla paiteña	Aros	
20	gr	Tomate	Rodajas	
20	gr	Lechuga		
20	gr	Pepino	Rodajas	
10	gr	Salsa de tomate		
10	gr	Mayonesa		

		Tabla No. 17		
# Porción 1		Arroz blanco		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Proceso
60	gr	Arroz	Lavado	Cocinar
5	gr	Sal		
100	gr	Agua		

# Porción 1		Tabla No. 18		
# Porción 1		Jugo de toronja		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Proceso
70	gr	extracto toronja	Lavadas	Exprimir
120	ml	Agua		Mezclar
10	gr	Azucar	Hervida	Endulzar

8.3 MENU 3

		Tabla No. 19		
# Porción 1		Menestron de queso		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Proceso
30	gr	Frejol canario	Brunoise	Hervir por 20 minutos
5	gr	Zanahoria		
30	gr	Fideo macarrón	Cubos	
90	gr	Papa		
1	lt	Agua		
15	gr	Albahaca		
40	gr	Queso		
100	gr	Leche	Agregar	
5	gr	Sal	Sazonar	

		Tabla No. 20		
# Porción 1		Estofado de pollo		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Proceso
150	gr	Pollo	Lavado	Mezclar Condimentar
20	gr	Tomate	Licuar	
15	gr	Cebolla paiteña	Brunoise	
10	gr	Zanahoria	Brunoise	
30	gr	Papa	Cubos	
5	gr	Sal	Brunoise	
3	gr	Pimienta		

		Tabla No. 21		
# Porción 1		Arroz blanco		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Proceso
60	gr	Arroz	Lavado	Cocinar
5	gr	Sal		
120	gr	Agua		

		Tabla No. 22		
# Porción 1		Jugo de naranja		
Cantidad	Unidad	Ingredientes	Mise en place	Proceso
60	gr	naranjas	Lavadas	Exprimir
10	gr	Azúcar		Endulzar
120	gr	Agua	Hervida	Mezclar

TARJETA DE COSTOS

La tarjeta de costos se la utiliza para registrar los gastos que genera la elaboración del producto o servicio.

**8.4.1. MATERIA
PRIMA
8.4.1.1. MENU 1**

**Tabla No. 23
TARJETA DE
COSTOS**

NOMBRE PLATO: **Caldo de pollo con habichuela**
N° PAX/mes 1200

INGREDIENTES	CANTIDAD gr./1pax	CANTIDAD kg/mes	P. UNITARIO US\$/kg	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
Pollo	40	48	1,91	91,68	1.100,16
Cebolla blanca	4	5	0,50	2,40	28,80
Habichuela	40	48	0,18	8,64	103,68
Zanahoria	40	48	0,25	12,00	144,00
Yuca	40	48	0,40	19,20	230,40
Arroz	5	6	0,45	2,70	32,40
Sal	5	6	0,32	1,92	23,04
Pimienta	3	4	2,00	7,20	86,40
Total			6,01	145,74	1.748,88

**Tabla No. 24
TARJETA DE
COSTOS**

NOMBRE PLATO: **Chaulafán**
N° PAX/mes 1200

INGREDIENTES	CANTIDAD gr./1pax	CANTIDAD kg/mes	P. UNITARIO US\$/kg	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
Pollo	40	48	1,91	91,68	1.100,16
Aceite	28	34	1,00	33,60	403,20
Camarón	30	36	5,50	198,00	2.376,00
Aceite	28	34	1,00	33,60	403,20
Chancho	35	42	2,86	120,12	1.441,44
Aceite	28	34	1,00	33,60	403,20
Carne	35	42	3,08	129,36	1.552,32
Aceite	28	34	1,00	33,60	403,20
Cebolla blanca	4	5	0,80	3,84	46,08
Sal	5	6	0,32	1,92	23,04
Pimienta	3	4	2,00	7,20	86,40
Arroz blanco	120	144	0,45	64,80	777,60
Total			20,92	751,32	9.015,84

**Tabla No. 25
TARJETA DE
COSTOS**

NOMBRE PLATO: **Jugo de limón**
N° PAX/mes 1200

INGREDIENTES	CANTIDAD gr./1pax	CANTIDAD kg/mes	P. UNITARIO US\$/kg	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
jugo de limón	70	84	1,00	84,00	1.008,00
Azúcar	10	12	0,55	6,60	79,20
Total			1,55	90,60	1.087,20

8.4.1.2. MENU 2

Tabla No. 26
TARJETA DE
COSTOS

NOMBRE PLATO:

Caldo de carne con nabo y acelga

N° PAX/mes

1200

INGREDIENTES	CANTIDAD gr./1pax	CANTIDAD kg/mes	P. UNITARIO US\$/kg	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
Carne	70	84	3,08	258,72	3.104,64
Hueso carnudo	30	36	1,10	39,60	475,20
Zanahoria	20	24	0,55	13,20	158,40
Papa	60	72	0,44	31,68	380,16
Nabo	60	72	0,55	39,60	475,20
Acelga	60	72	0,55	39,60	475,20
Sal	5	6	0,32	1,92	23,04
Total			6,59	424,32	5.091,84

Tabla No. 27
TARJETA DE
COSTOS

NOMBRE PLATO:

Carne de hamburguesa, papa frita y salsa

N° PAX/mes

1200

INGREDIENTES	CANTIDAD gr./1pax	CANTIDAD kg/mes	P. UNITARIO US\$/kg	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
Carne molida	150	180	0,36	64,80	777,60
Apanadura	40	48	2,13	102,24	1.226,88
Cebolla paitena	15	18	0,55	9,90	118,80
Pimiento	15	18	0,61	10,98	131,76
Sal	5	6	0,32	1,92	23,04
Pimienta	3	4	2,00	7,20	86,40
Aceite	28	34	1,00	33,60	403,20
Papa	80	96	0,44	42,24	506,88
Acaite	100	120	1,00	120,00	1.440,00
Cebolla paitena	20	24	0,55	13,20	158,40
Tomate	20	24	0,88	21,12	253,44
Lechuga	20	24	1,10	26,40	316,80
Pepino	20	24	1,10	26,40	316,80
Salsa de tomate	10	12	1,00	12,00	144,00
Mayonesa	10	12	1,05	12,60	151,20
Total			14,10	504,64	6.055,63

Tabla No. 28
TARJETA DE
COSTOS

NOMBRE PLATO:

Arroz blanco

N° PAX/mes

1200

INGREDIENTES	CANTIDAD gr./1pax	CANTIDAD kg/mes	P. UNITARIO US\$/kg	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
Arroz	60	72	0,45	32,40	388,80
Sal	5	6	0,32	1,92	23,04
Total			0,77	34,32	411,84

Tabla No. 29
TARJETA DE
COSTOS

NOMBRE PLATO:

Jugo de toronja

N° PAX/mes

1200

INGREDIENTES	CANTIDAD gr./1pax	CANTIDAD kg/mes	P. UNITARIO US\$/kg	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
jugo de toronja	70	84	1,00	84,00	1.008,00
azúcar	10	12	0,55	6,60	79,20
Total			1,55	90,60	1.087,20

8.4.1.3. MENU 3

Tabla No. 30
TARJETA DE COSTOS

NOMBRE PLATO: **Menestrón de queso**

N° PAX/mes 1200

INGREDIENTES	CANTIDAD gr./1pax	CANTIDAD kg/mes	P. UNITARIO US\$/kg	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
Frejol canario	30	36	0,66	23,76	285,12
Zanahoria	5	6	0,55	3,30	39,60
Fideo macarrón	30	36	1,62	58,32	699,84
Papa	90	108	0,44	47,52	570,24
Albahaca	15	18	0,44	7,92	95,04
Queso	40	48	2,64	126,72	1.520,64
Leche	100	120	1,10	132,00	1.584,00
Sal	5	6	0,32	1,92	23,04
Total			7,77	401,46	4.817,52

Tabla No. 31

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE PLATO: **Estofado de pollo**

N° PAX/mes 1200

INGREDIENTES	CANTIDAD gr./1pax	CANTIDAD kg/mes	P. UNITARIO US\$/kg	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
Pollo	150	180	1,91	343,80	4.125,60
Tomate	20	24	0,88	21,12	253,44
Cebolla paitaña	15	18	0,55	9,90	118,80
Zanahoria	10	12	0,55	6,60	79,20
Papa	30	36	0,44	15,84	190,08
Sal	5	6	0,32	1,92	23,04
Pimienta	3	4	2,00	7,20	86,40
Total			6,65	406,38	4.876,56

Tabla No. 32

TARJETA DE COSTOS

NOMBRE PLATO: **Arroz blanco**

N° PAX/mes 1200

INGREDIENTES	CANTIDAD gr./1pax	CANTIDAD kg/mes	P. UNITARIO US\$/kg	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
Arroz	60	72	0,45	32,40	388,80
Sal	5	6	0,32	1,92	23,04
Total			0,77	34,32	411,84

Tabla No. 33
TARJETA DE
COSTOS

NOMBRE PLATO:

Jugo de naranja

N° PAX/mes

1200

INGREDIENTES	CANTIDAD gr./1pax	CANTIDAD kg/mes	P. UNITARIO US\$/kg	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
jugo de naranja	60	72	1,00	72,00	864,00
azúcar	10	12	0,55	6,60	79,20
Total			1,55	78,60	943,20

8.4.2. COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA

Tabla No. 34
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA
Y PRODUCTOS DE REVENTA
(para menú 1)

PLATO	P.TOTAL US\$/diario	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
Caldo de pollo con habichuela	6,01	145,74	1.748,88
Chaulafán	20,92	751,32	9.015,84
Jugo de limón	1,55	90,60	1.087,20
Total	22,47	841,92	10.103,04

Tabla No. 35
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA
Y PRODUCTOS DE REVENTA
(para menú 2)

PLATO	P.TOTAL US\$/diario	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
Caldo de carne con nabo y acelga	6,59	5.091,84	5.091,84
Carne de hamburguesa, papa frita	14,10	6.055,63	6.055,63
Arroz blanco	0,77	34,32	411,84
Jugo de maracuyá	1,55	1.087,20	1.087,20
Total	23,01	12.268,99	12.646,51

Tabla No. 36
COSTO TOTAL MATERIA PRIMA
Y PRODUCTOS DE REVENTA
(para menú 3)

PLATO	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/mes	P.TOTAL US\$/año
Menestrón de queso	7,77	401,46	4.817,52
Estofado de pollo	6,65	406,38	4.876,56
Arroz blanco	0,77	34,32	411,84
Jugo de naranja	1,55	78,60	943,20
Total	16,74	920,76	11.049,12

Elaborado por: La
 Autora

8.5 MANO DE OBRA

Tabla No. 37
Costos Adicionales con Respecto al Sueldo Básico(*)

Detalle		Porcentaje (%)
Adicionales como porcentaje del Sueldo Básico	Décimo Tercero	8,33
	Décimo Cuarto	8,33
	Fondo de Reserva	8,33
	Aporte Patronal al IESS	11,15
	SECAP	0,50
	IECE	0,50
Total Adicionales como porcentaje del Sueldo Básico		37,14
Componente Salarial (constante independiente del básico)		16,00

(*) Según Instructivo salarial 08/2006, Ministerio de Trabajo del Ecuador

Tabla No. 38
MANO DE OBRA DIRECTA

Cargo	Número de personas	Remuneración Básica Mínima Unificada (*)	Costo total por trabajador (**)	Costo total Mensual (US\$)	Costo total Anual (US\$)
Cocinero	2	152,30	176,67	304,60	3655,20
Ayudante de cocina	2	151,37	151,37	302,74	3632,88
Limpieza	1	151,37	151,37	151,37	1816,44
	5			758,71	9104,52

(*) De acuerdo a las Tablas Salariales para el año 2006, del Ministerio de Trabajo del Ecuador

(**) Según Tabla N°. 37 a "Costos Adicionales con respecto al Sueldo básico"

Tabla No. 39
MANO DE OBRA INDIRECTA

Cargo	Número de personas	Remuneración Básica Mínima Unificada (*)	Costo total por trabajador (**)	Costo total Mensual (US\$)	Costo total Anual (US\$)
jefe de cocina	1	153,00	153,00	153,00	1836,00
TOTAL	1			153,00	1836,00

(*) De acuerdo a las Tablas Salariales para el año 2006, del Ministerio de Trabajo del Ecuador

(**) Según Tabla N°. 37 a "Costos Adicionales con respecto al Sueldo básico"

Tabla No. 40
PERSONAL ADMINISTRATIVO:

Cargo	Número de personas	Remuneración Básica Mínima Unificada (*)	Costo total por trabajador (**)	Costo total Mensual (US\$)	Costo total Anual (US\$)
Gerente	1	153,00	153,00	153,00	1836,00
Contador	1	151,95	151,95	151,95	1823,40
TOTAL	1			304,95	3659,40

(*) De acuerdo a las Tablas Salariales para el año 2006, del Ministerio de Trabajo del Ecuador

(**) Según Tabla N°. 37 a "Costos Adicionales con respecto al Sueldo básico"

Tabla No. 41
RESUMEN COSTO MANO DE OBRA

Especificación	Número de personas	Costo total Mensual (US\$)	Costo total Anual (US\$)
Mano de Obra Directa	5	758,71	9104,52
Mano de Obra Indirecta	1	153,00	1836,00
Personal Administrativo	1	304,95	3659,40
Total	7	1216,66	14599,92

Elaborado por: La
Autora

8.6 MAQUINARIA

Tabla No. 42
MAQUINARIA Y EQUIPOS

EQUIPO	PRECIO	COSTO UNI	C. TOTAL
Cocina Industrial	2	360,00	720,00
Horno	1	125,00	125,00
Batidora semi- industrial Kitchen Aid	1	576,80	576,80
Plancha/grill a gas	1	1,208,00	1208,00
Frigorifico vertical 15 pies	1	560	560,00
Licuada industrial 6 litros	1	249,84	249,84
Mesones	2	902,00	1804,00
Balanza eléctrica	1	151,20	151,20
Extractor de olores	1	220,00	220,00
Extractor de jugos	1	100,00	100,00
Tanque de gas	4	35,00	140,00
TOTAL			5854,84

8.7 UTENSILIOS

Tabla No. 43
UTENSILIOS

EQUIPO	PRECIO	COSTO UNI	C. TOTAL
Acanalador	1	7,36	7,36
Arañas	4	13,92	55,68
Batidores alambre fino	1	8,23	8,23
Bandejas medianas	4	30,67	122,68
Bandejas grandes	3	39,88	119,64
Basureros grandes con tapa	2	3,40	6,80
Batidores de varilla	2	16,86	33,72
Bowls grandes	2	2,46	4,92
Bowls medianos	2	2,29	4,58
Bowls pequeños	2	1,82	3,64
Cacerola 23/4 litros	2	17,01	34,02
Coladores de malla 14 cm / Cernideros	2	3,30	6,60
Coladores malla 18 cm / Cernideros	2	3,85	7,70
Coladores de malla 4 cm / cernideros	2	2,10	4,20
Coladores Chinos 17,78 cm	2	16,50	33,00
Coladores Chinos 20 cm	1	16,84	16,84
Chaira	1	12,29	12,29
Cucharones	2	0,99	1,98
Cucharas de palo pequeño	2	0,25	0,50
Cuchillo carnicero	2	6,83	13,66
Cuchillo de golpe	3	6,98	20,94
Cuchillo filo ondulado	1	11,67	11,67
Cuchillo deshuesador	2	6,42	12,84
Cuchillo para frutas legumbres	2	2,38	4,76
Diablos	4	24,64	98,56
Embudo	1	0,31	0,31
Escobas	2	1,70	3,40
Espátula goma 25 cm	2	6,43	12,86
Espátula de Palo	1	0,80	0,80
Espátula sólida	1	3,32	3,32
Espumadera	3	7,61	22,83
Exprimidor limón	1	2,72	2,72
Exprimidor naranja	1	3,72	3,72
Estopas para platos	3	0,44	1,32
Hacha de cocinero	1	15,69	15,69
Jarra plástica	2	3,62	7,24
Jarra térmica	2	11,29	22,58
Olla de 40 lts	3	246,11	738,33
Olla de 60 lts	3	394,26	1182,78
Olla arrocera	1	395,00	395,00
Olla de presión	1	42,96	42,96
Pelador	2	1,30	2,60
Pica papas	1	25,00	25,00
Puntilla	3	2,02	6,06
Rallador metálico	2	11,30	22,60
Recipiente para cubiertos lavados	1	12,35	12,35
Recogedores	2	3,28	6,56

Sartenes de teflón grandes	4	29,20	116,80
Sartenes de teflón medianos	4	15,63	62,52
Tabla para picar	8	3,00	24,00
Tapa cacerola	2	9,11	18,22
Tapas de ollas de acero	2	19,00	38,00
Tapas de ollas de aluminio	2	13,60	27,20
Tarrinas plásticas desechables 1/2 litros	2000	0,05	100,00
Tarrinas plásticas desechables 1 litro	2000	0,05	100,00
Tazones plásticos con tapa - grandes	1	1,30	1,30
Tazones plásticos con tapa - medianos	1	0,60	0,60
Tenedor trinchante	3	17,68	53,04
TOTAL			3719,52

Elaborado por La Autora Gabriela Gómez

FUENTE: Datos referenciales de las empresas TERMALIMEX, ALMACENES RUBIO

8.8 UNIFORMES

Tabla No. 44
COCINA

ARTICULO	CANTIDAD	P. UNIT.	P. TOTAL
Chaquetas cheff	15	10,30	154,50
Delantales	15	5,85	87,75
Pantalón cheff	15	11,22	168,30
Tocas cheff	15	1,85	27,75
Pares de zapatos	5	25,00	125,00
		TOTAL	563,30

Elaborado por La Autora Gabriela Gómez
FUENTE: Investigación Directa

Tabla No. 45
LIMPIEZA

ARTICULO	CANTIDAD	P. UNIT.	P. TOTAL
Camisas en V	2	6,07	12,14
Pantalón	2	11,22	22,44
Delantal	2	5,85	11,70
Gorros	2	2,05	4,10
Pares de zapato	1	25,00	25,00
		TOTAL	75,38

TOTAL 638,68

Elaborado por La Autora Gabriela Gómez
FUENTE: Investigación Directa

Tabla No. 46
8.9 EQUIPOS Y MOBILIARIO DE OFICINA

EQUIPO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Mesa para computadora	1	40,00	40,00
Silla giratoria	1	61,60	61,60
Sillas auxiliares de oficina	2	30,24	60,48
Archivador	1	40,00	40,00
Fax	1	209,00	209,00
Teléfono	2	40,00	80,00
Computadora Pentium 4-impresora	1	830,00	830,00
TOTAL			1.321,08

Tabla No. 47
8.10 RESUMEN DE EQUIPOS DE PRODUCCIÓN

Especificación	Valor Total USD
Equipos	5854,84
Utensillos	3719,52
Equipos y mobiliario	1.321,08
Uniformes	638,68
TOTAL	11534,12

Tabla No. 48
8.11 RESUMEN DE EQUIPOS DE OFICINA

Especificación	Valor Total USD
Equipos de oficina	1.321,08
TOTAL	1321,08

Elaborado por: La Autora

INVERSION TOTAL

La inversión total son los recursos (sean estos materiales o financieros) necesarios para realizar un proyecto, por lo tanto cuando hablamos de la inversión en un proyecto, estamos refiriéndonos a la cuantificación monetaria de todos los recursos que van a permitir la realización de un proyecto.

Por lo tanto cuando se va a determinar el monto de una inversión, es necesario identificar todos los recursos que se van a utilizar, establecer las cantidades y en función de dicha información realizar la cuantificación monetaria.

Tabla No. 49
8.11.1. INVERSION TOTAL

ESPECIFICACIÓN	VALOR TOTAL US\$
INVERSIÓN FIJA	
Inversión Fija Tangible	
Terreno	12000
Edificio	30000
Adecuaciones	5000
Equipos-Utensillos-Mobiliario de Cocina	11534,12
Vehículo	12000,00
Muebles y Equipos de Oficina	1321,08
Repuestos (10% Equipos de Cocina)	1153,41
Inversión Fija Intangible	
Gastos Preoperativos (Constitución de la Cía.)	1500,00
SUBTOTAL INVERSIONES FIJAS	74508,61
CAPITAL DE TRABAJO	
Materia prima (materia prima para 3 meses)	37939,54
Otros materiales (embalaje y gas para 3 meses = 1% M.P. de 3 meses)	379,40
Cajas y Bancos (3 meses: MO total, agua, luz, telf, Préstamo)	3.695,87
SUBTOTAL CAPITAL DE TRABAJO	42014,80
TOTAL	116523,41

Elaborado por: La Autora

Como podemos observar la inversión se obtiene de los recursos necesarios como activos tangibles (terreno, edificio, adecuaciones, muebles) e intangibles (constitución de la Compañía); que en total es la cuantificación monetaria que nos va a permitir estar claros de cual es la inversión real del proyecto.

FINANCIAMIENTO

El financiamiento es la forma de conseguir el capital. A través del financiamiento se le brinda la posibilidad a la empresa de mantener una economía estable y eficiente, así como también de seguir sus actividades comerciales.

Tabla No. 50
8.12.1. Financiamiento (*)

Inversión	FUENTE		Monto (US\$)
	Propio	Préstamo CFN	
Inversión Fija	74.508,61	0,00	74.508,61
Capital de Trabajo	0,00	42.014,80	42.014,80
Total	74.508,61	42.014,80	116.523,41
Porcentaje (%)	63,94	36,06	100,00

Elaborado por: La Autora

El financiamiento lo obtengo de una inversion propia mas el prestamo a la CFN que como ya es de conocimiento es una Institución que confiere prestamos para la creaciones de proyectos con un interes factible y facilidades de pagos.

Tabla No. 51
8.13. AMORTIZACION DEL PRESTAMO

Monto a Financiar (Inver.Fija)		Pago mensual
Interés en % anual	12	42.014,80
Plazo del Préstamo (6 años = 72 meses)		0,0100
Valor Cuota Fija:		72
		821,40
Financiera: CFN - FOPINAR, realizan el préstamo para pagos mensuales.		

N° Mes	Cuota Fija	Pago Interes	Pago Capital	Saldo Deuda	Deuda de Capital
0	0,00	0,00	0,00	59.140,80	42.014,80
1	821,40	420,15	401,25	58.319,40	41.613,55
2	821,40	416,14	405,26	57.498,00	41.208,29
3	821,40	412,08	409,32	56.676,60	40.798,97
4	821,40	407,99	413,41	55.855,20	40.385,56
5	821,40	403,86	417,54	55.033,80	39.968,02
6	821,40	399,68	421,72	54.212,40	39.546,30
7	821,40	395,46	425,94	53.391,00	39.120,36
8	821,40	391,20	430,20	52.569,60	38.690,16
9	821,40	386,90	434,50	51.748,20	38.255,66
10	821,40	382,56	438,84	50.926,80	37.816,82
11	821,40	378,17	443,23	50.105,40	37.373,59
12	821,40	373,74	447,66	49.284,00	36.925,93
año 1	9.856,80	4.767,93	5.088,87		
13	821,40	369,26	452,14	48.462,60	36.473,79
14	821,40	364,74	456,66	47.641,20	36.017,13
15	821,40	360,17	461,23	46.819,80	35.555,90
16	821,40	355,56	465,84	45.998,40	35.090,06
17	821,40	350,90	470,50	45.177,00	34.619,56
18	821,40	346,20	475,20	44.355,60	34.144,36
19	821,40	341,44	479,96	43.534,20	33.664,40
20	821,40	336,64	484,76	42.712,80	33.179,64
21	821,40	331,80	489,60	41.891,40	32.690,04
22	821,40	326,90	494,50	41.070,00	32.195,54
23	821,40	321,96	499,44	40.248,60	31.696,10
24	821,40	316,96	504,44	39.427,20	31.191,66
año 2	9.856,80	4.122,53	5.734,27		
25	821,40	311,92	509,48	38.605,80	30.682,18
26	821,40	306,82	514,58	37.784,40	30.167,60
27	821,40	301,68	519,72	36.963,00	29.647,88
28	821,40	296,48	524,92	36.141,60	29.122,96
29	821,40	291,23	530,17	35.320,20	28.592,79
30	821,40	285,93	535,47	34.498,80	28.057,32
31	821,40	280,57	540,83	33.677,40	27.516,49
32	821,40	275,16	546,24	32.856,00	26.970,25
33	821,40	269,70	551,70	32.034,60	26.418,55
34	821,40	264,19	557,21	31.213,20	25.861,34

35	821,40	258,61	562,79	30.391,80	25.298,55
36	821,40	252,99	568,41	29.570,40	24.730,14
año 3	9.856,80	3.395,28	6.461,52		
37	821,40	247,30	574,10	28.749,00	24.156,04
38	821,40	241,56	579,84	27.927,60	23.576,20
39	821,40	235,76	585,64	27.106,20	22.990,56
40	821,40	229,91	591,49	26.284,80	22.399,07
41	821,40	223,99	597,41	25.463,40	21.801,66
42	821,40	218,02	603,38	24.642,00	21.198,28
43	821,40	211,98	609,42	23.820,60	20.588,86
44	821,40	205,89	615,51	22.999,20	19.973,35
45	821,40	199,73	621,67	22.177,80	19.351,68
46	821,40	193,52	627,88	21.356,40	18.723,80
47	821,40	187,24	634,16	20.535,00	18.089,64
48	821,40	180,90	640,50	19.713,60	17.449,14
año 4	9.856,80	2.575,80	7.281,00		
49	821,40	174,49	646,91	18.892,20	16.802,23
50	821,40	168,02	653,38	18.070,80	16.148,85
51	821,40	161,49	659,91	17.249,40	15.488,94
52	821,40	154,89	666,51	16.428,00	14.822,43
53	821,40	148,22	673,18	15.606,60	14.149,25
54	821,40	141,49	679,91	14.785,20	13.469,34
55	821,40	134,69	686,71	13.963,80	12.782,63
56	821,40	127,83	693,57	13.142,40	12.089,06
57	821,40	120,89	700,51	12.321,00	11.388,55
58	821,40	113,89	707,51	11.499,60	10.681,04
59	821,40	106,81	714,59	10.678,20	9.966,45
60	821,40	99,66	721,74	9.856,80	9.244,71
año 5	9.856,80	1.652,37	8.204,43		
61	821,40	92,45	728,95	9.035,40	8.515,76
62	821,40	85,16	736,24	8.214,00	7.779,52
63	821,40	77,80	743,60	7.392,60	7.035,92
64	821,40	70,36	751,04	6.571,20	6.284,88
65	821,40	62,85	758,55	5.749,80	5.526,33
66	821,40	55,26	766,14	4.928,40	4.760,19
67	821,40	47,60	773,80	4.107,00	3.986,39
68	821,40	39,86	781,54	3.285,60	3.204,85
69	821,40	32,05	789,35	2.464,20	2.415,50
70	821,40	24,16	797,24	1.642,80	1.618,26
71	821,40	16,18	805,22	821,40	813,04
72	821,40	8,13	813,27	0,00	-0,23
año 6	9.856,80	611,86	9.244,94		
Total	29.570,40	12.285,74	17.284,66		

Elaborado por: La Autora

En este cuadro podemos observar el desglose del monto a financiar, el interes anual, el tiempo de plazo de pago del prestamo que es de 72 meses, indicando claramente las cuotas mensuales.

FLUJO DE CAJA

El flujo de caja es la acumulación neta de activos líquidos en un periodo determinado y por lo tanto, constituye un indicador importante de la liquidez de una empresa.

Estos flujos de caja se utilizan para:

- Problemas de liquidez.
- Analizar la viabilidad de proyecto de inversión.
- Para medir la rentabilidad o crecimiento de un negocio.

**8.14.1. ESTADOS
FINANCIEROS**

Tabla No. 52
8.14.1.1.FLUJO DE CAJA (US\$)

CONCEPTO	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ingreso por Ventas		69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00
- Costos de Preparación		-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21
= Utilidad Bruta		61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79
- Costos de Administración		-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58
- Costos de Ventas		-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47
= Utilidad Operacional		46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73
- Costos Financieros		-4.767,93	-4.122,53	-3.395,28	-2.575,80	-1.652,37	-611,86				
= Utilidad antes de reparto trabajadores		41.597,80	42.243,20	42.970,45	43.789,93	44.713,36	45.753,87	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73
- Participación Trabajadores (15%)		-6.239,67	-6.336,48	-6.445,57	-6.568,49	-6.707,00	-6.863,08	-6.954,86	-6.954,86	-6.954,86	-6.954,86
= Utilidad antes de pagar impuestos		35.358,13	35.906,72	36.524,88	37.221,44	38.006,36	38.890,79	39.410,87	39.410,87	39.410,87	39.410,87
- Impuesto a la renta (25%)		-8.839,53	-8.976,68	-9.131,22	-9.305,36	-9.501,59	-9.722,70	-9.852,72	-9.852,72	-9.852,72	-9.852,72
= Utilidad Neta		26.518,60	26.930,04	27.393,66	27.916,08	28.504,77	29.168,09	29.558,15	29.558,15	29.558,15	29.558,15
+ Depreciación (*)		3.896,02	3.896,02	3.896,02	3.530,08	3.896,02	3.296,02	3.896,02	3.530,08	3.896,02	3.896,02
+ Amortización Intangibles (*)		300,00	300,00	300,00	300,00	300,00					
- Inversión Inicial (Inv Fija + Capital trab)	111.911,86										
- Inversión reemplazo equipos (**)					-600,00		0,00		-600,00		
- Inversión ampliación preparación (**)											
- Inversión Capital Trabajo (por ampliación (**))											
+ Valor de desecho (***)					60,00		0,00		60,00		250.918,11
= Flujo Neto de Caja	111.911,86	30.714,62	31.126,06	31.589,68	31.206,16	32.700,79	32.464,11	33.454,17	32.548,23	33.454,17	284.372,29

Elaborado por: La Autora

Según la información obtenida en este estado financiero, nos demuestra la viabilidad del proyecto de inversión tomando en cuenta ingresos costos de venta, costos de preparación, impuesto a la renta, amortizaciones, etc.

ESTADO DE RESULTADO

El estado de resultado es un estado financiero que muestra ordenada y detalladamente la forma de cómo se obtiene el resultado del ejercicio durante un periodo determinado.

El estado de resultado es dinámico, ya que abarca un periodo durante el cual deben identificarse perfectamente los costos y gastos que dieron origen al ingreso del mismo, por lo tanto debe aplicarse perfectamente al principio del periodo contable para que la información que presenta sea útil y confiable para la toma de decisiones.

Tabla No. 53
ESTADO DE RESULTADOS ANUAL

CONCEPTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ingreso por Ventas	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00	69.120,00
- Costos de Preparación	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21	-7.520,21
= Utilidad Bruta	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79	61.599,79
- Costos de Administración	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58	-5.562,58
- Costos de Ventas	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47	-9.671,47
= Utilidad Operacional	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73
- Costos Financieros	-4.767,93	-4.122,53	-3.395,28	-2.575,80	-1.652,37	-611,86				
= Util. antes reparto trabajadores	41.597,80	42.243,20	42.970,45	43.789,93	44.713,36	45.753,87	46.365,73	46.365,73	46.365,73	46.365,73
- Participación Trabajadores (15%)	-6.239,67	-6.336,48	-6.445,57	-6.568,49	-6.707,00	-6.863,08	-6.954,86	-6.954,86	-6.954,86	-6.954,86
= Utilidad antes pago impuestos	35.358,13	35.906,72	36.524,88	37.221,44	38.006,36	38.890,79	39.410,87	39.410,87	39.410,87	39.410,87
- Impuesto a la renta (25%)	-8.839,53	-8.976,68	-9.131,22	-9.305,36	-9.501,59	-9.722,70	-9.852,72	-9.852,72	-9.852,72	-9.852,72
= Utilidad Neta	26.518,60	26.930,04	27.393,66	27.916,08	28.504,77	29.168,09	29.558,15	29.558,15	29.558,15	29.558,15

Elaborado por: La Autora

El Estado de Resultados nos demuestra detalladamente los costos y gastos que se dan origen en el negocio, y la utilidad neta que muestra una información confiable al momento de la toma de descisiones.

EVALUACION FINANCIERA

La evaluación financiera es una herramienta de gran utilidad para la toma de decisiones ya que un análisis a futuro puede evitar posibles desviaciones y problemas a largo plazo.

El objetivo de esta evaluación es determinar la viabilidad financiera de una empresa.

8.16.1. EVALUACION FINANCIERA

Tabla No. 56

VALOR ACTUAL NETO (VAN), PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN (PRIVA) Y RELACION BENEFICIO/ COSTO (B/C)

Inversión Total Inicial =		116.523,41		
Tasa (%) =		11,78		
Tasa (i) =		0,1178		
Año	Flujo Neto de Caja	Factor de actualización	Flujo en Valores Actuales	Flujo Acumulado
n	Fi	$1/(1+i)^n$		
0	-116.523,41	1,0000	-116.523,41	-116.523,41
1	49.301,19	0,8946	44.104,84	-72.418,57
2	50.192,05	0,8003	40.168,69	-32.249,88
3	51.195,87	0,7160	36.656,24	4.406,36
4	51.587,02	0,6405	33.041,48	37.447,84
5	53.601,60	0,5730	30.713,71	68.161,55
6	54.737,87	0,5126	28.058,63	96.220,18
7	55.582,42	0,4586	25.490,10	121.710,28
8	54.842,42	0,4103	22.501,84	144.212,12
9	55.582,42	0,3670	20.398,75	164.610,87
10	487.289,02	0,3284	160.025,72	324.636,59
			VAN =	324.636,59
Ingresos Actualizados =			441.160,00	160.025,72
Inversión Actualizada =			116.523,41	
Relación Beneficio / Costo =			3,79	

PRIVA = Período de recuperación de la inversión en valor actual		
PRIVA =	2,879792363	años
PRIVA =	años	meses
	2	9

Interpolación del tiempo de recuperación de la Inversión

36.656,24	-32.249,88	2	1
32.249,88	0,00		0,879792363 2,879792363
	4.406,36	3	
2,879792363			
2	0,879792363		
	10,55750835		
	9	1,557508353	
		46,7252506	
		1	

Tasa de Descuento (Td)		Td = Tasa de descuento	
$Td = \{[TA * (1 - t) * \% Fin] + [TP * \% CP]\} * 100 \% + 5 \% \text{ Riesgo País}$		TA = Tasa Activa	12 %
$Td = \{[0,12 * (1 - 0,3625) * 0,8129] + [0,03 * 0,1871]\} * 100 \% + 5 \%$		TP = Tasa Pasiva	3 %
$Td = \{[0,12 * 0,6375 * 0,8129] + [0,005613]\} * 100 \% + 5 \%$		% Fin = % dinero Financiado	
$Td = \{[0,062187] + [0,005613]\} * 100 \% + 5 \%$		% CP = % Capital propio	
$Td = \{[0,0678]\} * 100 \% + 5 \%$		t = (15% Util. Trab.+25% Impuesto	
$Td = 6.78 \% + 5 \%$		a la Renta del 85% del saldo)/100	
Td =	11,78 %	(1-t) = utilidad neta unitaria=0,6375	

Elaborado por: La Autora

CALCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

Interés para VAN positivo					Interés para VAN negativo				
Inversión Total Inicial =		116.523,41			Inversión Total Inicial =		116.523,41		
Tasa (%) =		48,20			Tasa (%) =		48,30		
Tasa (i) =		0,4820			Tasa (i) =		0,4830		
Año	Flujo de Efectivo	Factor de actualización	Flujo en Valores Actuales	Flujo Acumulado	Año	Flujo de Efectivo	Factor de actualización	Flujo en Valores Actuales	Flujo Acumulado
n	Fi	$1/(1+i)^n$			n	Fi	$1/(1+i)^n$		
0	-116.523,41	1,0000	-116.523,41	-116.523,41	0	-116.523,41	1,0000	-116.523,41	-116.523,41
1	49.301,19	0,6748	33.268,44	-83.254,97	1	49.301,19	0,6743	33.243,79	-83.279,62
2	50.192,05	0,4553	22.852,44	-60.402,53	2	50.192,05	0,4547	22.822,32	-60.457,30
3	51.195,87	0,3072	15.727,37	-44.675,16	3	51.195,87	0,3066	15.696,65	-44.760,65
4	51.587,02	0,2073	10.693,99	-33.981,17	4	51.587,02	0,2067	10.663,04	-34.097,61
5	53.601,60	0,1399	7.498,86	-26.482,31	5	53.601,60	0,1394	7.472,06	-26.625,55
6	54.737,87	0,0944	5.167,25	-21.315,06	6	54.737,87	0,0940	5.145,36	-21.480,19
7	55.582,42	0,0637	3.540,60	-17.774,46	7	55.582,42	0,0634	3.523,93	-17.956,26
8	54.842,42	0,0430	2.358,22	-15.416,24	8	54.842,42	0,0427	2.341,77	-15.614,49
9	55.582,42	0,0290	1.611,89	-13.804,35	9	55.582,42	0,0288	1.600,77	-14.013,72
10	487.289,02	0,0196	9.550,86	-4.253,49	10	487.289,02	0,0194	9.453,41	-4.560,31
			VAN =	-4.253,49				VAN =	-4.560,31
TIR = 46,8137 %									

El TIR nos demuestra que el negocio obtendrá una buena rentabilidad ya que su porcentaje es el 46,8137 % .

306,82	-4.253,49	48,2	0,1	
-4.253,49	0		-1,3863	46,8137
	-4.560,31	48,3		

COSTO DE PRODUCCION

El Costo de Producción o Costo de Operación son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento.

Tiene dos características:

- Para producir bienes uno debe gastar, esto significa generar un costo.
- Es que los costos deberían ser mantenidos tan bajos como sea posible y eliminar los innecesarios. Esto no significa el corte o la eliminación de los costos indiscriminadamente.

Tabla No. 52
8.17.1 COSTOS DE PRODUCCIÓN ANUAL

COSTO DE PREPARACIÓN	COSTO TOTAL (US\$)	COSTO VARIABLE (US\$)	COSTO FIJO (US\$)
COSTOS DIRECTOS			-----
Materia prima y materiales directos	10.103,04	10.103,04	-----
Mano de obra directa	9.104,52	9.104,52	-----
Subtotal costo directo	19.207,56	19.207,56	0,00
COSTOS INDIRECTOS			
Materiales indirectos:			
Repuestos (10% Equipos de Preparación)	1.153,41	1.153,41	-----
Otros (Gas-cocinas y Material embalaje, 1% M.Prima)	101,03	101,03	-----
Utiles de aseo (\$50,00/mes)	600,00	-----	600,00
Mano de Obra indirecta:	1.836,00	-----	1.836,00
Gastos indirectos:			
Agua, luz, telf (50%)	22,95	-----	22,95
Depreciación equipos prepar.(lineal 10 años, 10% anual)	1.153,41	-----	1.153,41
Depreciación edificio y terreno (lineal 20 años, 5% anual)	1.500,00	-----	1.500,00
Mantenimiento (10% costo equipos de preparación)	1.153,41	-----	1.153,41
Subtotal costos indirectos (Gastos Preparación)	7.520,21	1.254,44	6.265,77
TOTAL COSTOS DE PREPARACIÓN	26.727,77	20.462,00	6.265,77

COSTO DE PRODUCCIÓN ANUAL (Continuación)

COSTO DE ADMINISTRACIÓN	COSTO TOTAL (US\$)	COSTO VARIABLE (US\$)	COSTO FIJO (US\$)
Gastos de administración:			
Sueldos y salarios	3.659,40	-----	3.659,40
Arriendo de Local	0,00	-----	0,00
Utiles de aseo (Supermaxi, \$50,00/mes)	600,00	-----	600,00
Utiles de oficina y papelería (\$25,00 mensuales)	300,00	-----	300,00
Agua, luz, telf (25%)	11,47	-----	11,47
Depreciación Muebles y Equipos Of. (10 años, 10% anual)	49,11	-----	49,11
Depreciación Computadoras (3 años, 33.3% anual)	276,67	-----	276,67
Provisiones varias (10% de sueldos y salarios)	365,94	-----	365,94
Amortización gastos preop. (constit.empresa, 20% anual)	300,00	-----	300,00
TOTAL COSTO DE ADMINISTRACIÓN	5.562,58	0,00	5.562,58
COSTO DE VENTAS			
Sueldos y salarios	0,00	-----	0,00
Utiles de aseo (Supermaxi, \$5,00/mes)	60,00	-----	60,00
Utiles de oficina y papelería (\$50,00 mensuales)	600,00	-----	600,00
Agua, luz, telf (25%)	11,47	-----	11,47
Seguro Vehicular y Gastos inscripción Vehículo	0,00	-----	0,00
Depreciación Vehículo (lineal 5 años, 20% anual)	2.400,00	-----	2.400,00
Mantenimiento de vehículo (5% de su valor)	600,00	-----	600,00
TOTAL COSTO DE VENTAS	9.671,47	0,00	9.671,47
COSTO FINANCIERO			
Intereses Financiam. Inversión Fija CFN (12,00% anual)	5.088,87		5.088,87
TOTAL COSTO FINANCIERO	5.088,87	0,00	5.088,87
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	27.843,14	1.254,44	26.588,69

RESUMEN DE COSTOS	Costo total	Costo variable	Costo fijo
Costo de preparación	7.520,21	1.254,44	6.265,77
Costo de administración	5.562,58	0,00	5.562,58
Costo de ventas	9.671,47	0,00	9.671,47
Costo financiero	5.088,87	0,00	5.088,87
COSTO TOTAL	27.843,14	1.254,44	26.588,69

Elaborado por: La Autora

En este caso podemos observar que los gastos que estamos generando son los necesarios para el funcionamiento del proyecto y para poder obtener mayor rentabilidad, estos deben mantenerse tan bajos como sea posible.

PRECIO DE VENTA

El precio de venta es el valor con el que se va a presentar un producto al mercado. Este va a depender mucho de la inversión y el porcentaje de ganancia que se espera.

PUNTO DE EQUILIBRIO

El Punto de Equilibrio es donde los ingresos recibidos se igualan a los costos asociados con la venta del producto.

El Punto de Equilibrio es usado comúnmente en las empresas u organismos para determinar la posible rentabilidad de vender un determinado producto.

Para calcular el Punto de Equilibrio es necesario tener bien identificado el comportamiento del costo; de otra manera es sumamente difícil determinar la ubicación de este punto.

Si el producto es bien vendido, el Punto de Equilibrio arrojará buenos beneficios.

Tabla No. 53

8.18.1. CALCULO DEL PRECIO DE VENTA Y PUNTO DE EQUILIBRIO OPERATIVO

Tamaño	Unidades Mensuales	Unidades Anuales	Costo de Preparación (US\$)				Costo de Administr. (US\$)	Costo de Ventas (US\$)	Costo Financiero (US\$)
			Costos Directos		Costos Indirectos (Gastos Preparación)				
			Mat. Prima CV	M. O. D. CV	CV	CF	CF	CF	CF
Entradas	7.200	86.400	10.103,04	9.104,52	1.254,44	6.265,77	5.562,58	9.671,47	5.088,87
TOTAL	7200	86400	10.103,04	9.104,52	1.254,44	6.265,77	5562,5847	9671,47	5088,87
			26.727,77						
			47.050,70						

TABLA N° 27 CALCULO DEL PRECIO DE VENTA Y PUNTO DE EQUILIBRIO (continuación)

Tamaño	Costo Variable Total (US\$)	Costo Variable unit. (US\$)	Costo Fijo Total (US\$)	Costo Total (US\$)	Costo Unitario (US\$)	P.VENTA (US\$) (C.Unitario + %Utilidad)	Precio sugerido en las encuestas (US\$)
	CV		CF	CT=CV+CF		47,5%	
Entradas	20.462,00	0,24	26.588,69	47.050,70	0,54	0,80	1,25
TOTAL	20.462,00	0,24	26.588,69	47.050,70	0,54	0,80	1,25

PUNTO DE EQUILIBRIO		INGRESOS	69.120,00	Porcentaje de capacidad instalada	
CV Unit.	0,24	CV	20.462,00	Capacidad instal (Unid/año)	86.400,00
CF Total	26.588,69	CF	26.588,69	PE =	47.210,00
PV Unit.	0,80	Utilidad Anual = Ingresos - CV - CF		% Capacidad =	54,64
		Utilidad Anual =	22.069,30		

Punto de Equilibrio en unidades	
PE = CF Total / (PV Unit. - CV Unit.)	
PE =	47.210 unid./ año

Punto de Equilibrio en función del Ingreso (US\$)	
Ingresos = PV Unit*PE	37.768,00
Costos = CV Unit*PE + CF	
Total	37.768,02

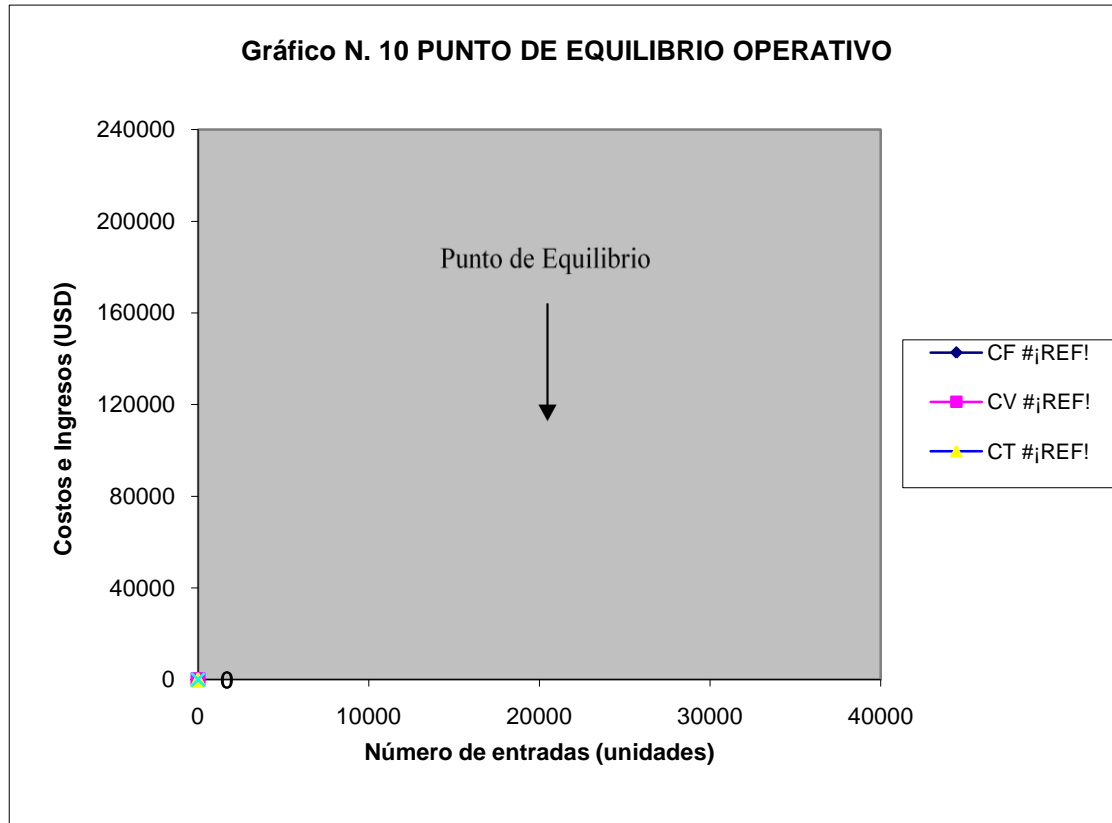
Tiempo para el punto de equilibrio		
6,556944444 meses		
	meses	días
	6	4

CF	
X (Unid)	Y (US \$)
0	26.588,69
47.210	26.588,69
86.400	26.588,69

CV	
X (Unid)	Y (US \$)
0	0,00
47.210	11.179,33
86.400	20.459,52

CT	
X (Unid)	Y (US \$)
0	26.588,69
47.210	37.768,02
86.400	47.048,21

INGRESO	
X (Unid)	Y (US \$)
0	0,00
47.210	37.768,00
86.400	69.120,00



Interpolación del tiempo requerido para el punto de equilibrio

86.400,00 12
47.210,00 X = 6,556944444

6,556944444

6 0,556944444

6,683333333

4

El TIR nos refleja que el proyecto es rentable ya que los indicadores así lo determinan, el periodo de recuperación de la inversión es de 2 años 9 meses 1 día.

CAPÍTULO IX

9. IMPACTO AMBIENTAL

En este estudio sobre el impacto ambiental se investigará de manera de manera técnica los efectos que produce determinada acción humana sobre el medio ambiente; debido a que con el tiempo el hombre está destruyendo poco a poco su hogar y podrá recuperarlo si se toman las medidas preventivas y correctivas a tiempo.

9.1. IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE IMPACTOS

9.1.1. CONTAMINACIÓN DEL AIRE

Con respecto a la contaminación del aire es importante reconocer que la zona donde estará ubicado en Centro de Catering tiene un porcentaje mínimo de contaminación en este aspecto; debido a que es una ciudad no muy industrializada.

Obviamente la creación y financiamiento de esta empresa no aportará a la contaminación del aire porque los equipos y maquinarias que poseerá son mínimos y casi no contaminantes.

9.1.2. CONTAMINACIÓN ACÚSTICA

Contaminación acústica es un término que hace referencia al ruido cuando éste se convierte en un sonido molesto que puede producir efectos fisiológicos y psicológicos nocivos para las personas, llegando también a afectar a poblaciones de animales (especialmente de aves). La causa principal de la contaminación acústica es la actividad humana: el transporte, la construcción de edificios y obras públicas y la industria, entre otras. Los efectos producidos por el ruido pueden ser fisiológicos, como la pérdida de audición o el insomnio, y psicológicos, como la irritabilidad exagerada.

En relación con la contaminación acústica del Catering no tendrá efectos negativos para las personas ya que no se construirá nada y por el transporte se tratará de minimizarlo lo mejor posible.

9.1.3. CONTAMINACIÓN DE AGUAS

La contaminación del agua es incorporación al agua de materias extrañas, como microorganismos, productos químicos, residuos industriales y de otros tipos, o aguas residuales. Estas materias deterioran la calidad del agua y la hacen inútil para los usos pretendidos.

Los principales contaminantes del agua son los siguientes:

- Aguas residuales y otros residuos que demandan oxígeno.

- Agentes infecciosos.
- Nutrientes vegetales que pueden estimular el crecimiento de las plantas acuáticas, éstas a su vez, interfieren en el uso para lo que se destina el agua, y al descomponerse producen olores desagradables.
- Productos químicos, incluyendo los pesticidas, diversos productos industriales, las sustancias tensioactivas contenidas en los detergentes, y los productos de la descomposición de otros componentes orgánicos.
- Minerales inorgánicos y compuestos químicos.
- Sedimentos formados por partículas del suelo y minerales arrastrados por las tormentas y escorrentías desde las tierras de cultivo, los suelos sin protección, las explotaciones mineras, los derrames de petróleo, las carreteras, etc.

La ciudad de Quito se abastece de agua potable, por lo que la empresa contará con este servicio, las aguas servidas que la empresa produzca serán eliminadas por el alcantarillado, por tal motivo, esto no afectará al medio ambiente.

9.1.4. CONTAMINACIÓN DE SUELOS

Con relación a esta contaminación, la empresa no afectará de manera alguna los suelos de la ciudad de Quito, ya que su actividad no se basa en el abuso de los suelos.

9.1.5. ACCIDENTABILIDAD

El acceso al Centro de Catering es rápido debido a que está ubicado en una calle muy transitadas de la ciudad.

9.1.6. AFECTACIONES A LA SALUD DE LA POBLACIÓN

El Centro de Catering específicamente brindará el servicio de alimentación lo cual no afectará la salud de la población ya que este servicio será de buena calidad, manteniendo las reglas de higiene necesarias.

9.1.7. DESARROLLO REGIONAL

Esta Empresa además de brindar los servicios de Catering, podrá aportar con el desarrollo gastronómico de la ciudad en cada una de sus publicidades para así poder crear una buena imagen ante las personas que puedan apreciarlas.

9.1.8. GENERACIÓN DE EMPLEO

Esta empresa creará fuentes de trabajo directas e indirectas, por tal motivo aportará con el desarrollo económico de la ciudad.

9.1.9. INGRESOS FISCALES

Como toda empresa, el Centro de Catering generará ingresos que aporten al desarrollo de la ciudad por medio de la administración del Municipio.

9.2. POLÍTICAS DE GESTIÓN AMBIENTAL

- 1. Legislación Ambiental.-** Los proyectos se ajustarán estrictamente a la Legislación ambiental del país en donde se ejecutará el proyecto.
- 2. Legislación Laboral.-** Se requerirá el cumplimiento de la Legislación Laboral del país en que se realice el proyecto, así como de acuerdos internacionales ratificados por los países. Por ningún concepto se financiarán proyectos que impliquen la explotación directa e indirecta a menores de edad.
- 3. Estudios Ambientales y Sociales.-** Se requerirá la presentación de los respectivos Estudios de Impacto Ambiental (EIAs), Planes de Manejo o Gestión Ambiental (PGAs), y en los casos que se requiera, lo Estudios de Vulnerabilidad ante Desastres Naturales (EVDNs). Cuando lo considere necesario, podrá solicitar estudios y análisis complementarios, en aquellos proyectos que impliquen alto impacto al entorno natural o social, en particular en aquellos casos con potenciales efectos a comunidades, a la biodiversidad, a zonas húmedas, bosques tropicales y recursos marinos costeros, así como aquellos con alto riesgos naturales y vulnerabilidad social.
- 4. Biodiversidad.-** Por ser la región una de las más ricas en biodiversidad a nivel mundial, es una política apoyar proyectos que contribuyan a su

conservación y desarrollo sostenible y no apoyar proyectos que pongan en riesgo dicha biodiversidad.

5. **Aprovechamiento de los recursos hídricos.-** Es una política, estimular proyectos que además de ser económicamente viables y socialmente equitativos, utilicen de manera sostenible el recurso agua y demás recursos asociados (suelos y vegetación) proporcionando el manejo integral de las cuencas.
6. **Tecnologías limpias.-** Es otra política promover proyectos que apliquen tecnologías limpias, sanas y seguras, y que contribuyan al desarrollo de soluciones alternativas de energía, menos contaminantes, que contribuyan a disminuir las emisiones de gases con efecto invernadero y a la ecoeficiencia empresarial.
7. **Participación de la comunidad.-** Es una prioridad promover operaciones que contribuyan a mejorar la calidad de vida de los habitantes, disminuyan la pobreza e incrementen la cohesión social de nuestros países. En este sentido es importante la participación de la comunidad a través de mecanismos idóneos, especialmente en comunidades donde por sus condiciones de vulnerabilidad, puedan verse afectadas directa o indirectamente por la ejecución de un proyecto.
8. **Fortalecimiento institucional, la capacitación de los recursos humanos y la difusión de la información.-** Es política apoyar el fortalecimiento de las capacidades y promover el intercambio y difusión de información para la gestión ambiental y social, de los entes gubernamentales y del sector privado, a través de sus proyectos.

9. Infraestructura sostenible y competitividad.- Es posible promover el desarrollo de infraestructura ambientalmente sostenible y socialmente responsable, así como mecanismos que contribuyan a la identificación de oportunidades ambientales y sociales que mejoren la competitividad de la región.

10.Exclusión de proyectos.- Es política excluir aquellos proyectos que contribuyan significativamente al deterioro del medio natural o social, señalándose entre ellos los siguientes:

- Proyectos vinculados a la fabricación o comercialización de equipos bélicos.
- Proyectos que incumplan la legislación nacional o los convenios internacionales ratificados por los países, sobre sustancias o acciones dañinas a la salud humana o al medio ambiente.
- Proyecto de infraestructura donde se vean seriamente afectados Parques Nacionales, Monumentos Naturales, áreas de humedad o bosques tropicales declarados como áreas protegidas.
- Proyectos dirigidos a la comercialización de especies en extinción, de acuerdo a la Convención Internacional sobre el Comercio de Especies de Plantas y Animales Amenazados (CITES).
- Proyectos en áreas donde existan riquezas arqueológicas e históricas, si las instituciones científicas competentes del país no dan su aprobación.

- Tampoco apoyará proyectos en áreas ocupadas por comunidades indígenas que afecten la supervivencia de las mismas y sobre los cuales no se ha producido un proceso satisfactorio de participación de la comunidad.

9.3. POLÍTICAS DE MITIGACIÓN DE DESPERDICIOS

- Clasificar los desechos para entregarlos a las empresas o personas que los reutilicen en abono orgánico, papel reciclado, etc.
- Conocer los horarios de recolección de basura para conservar una excelente imagen exterior.

CAPÍTULO X

10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

10.1. CONCLUSIONES

- Este proyecto se realizó con la finalidad de conocer la viabilidad sobre la creación de un Centro de Catering dirigido a guardias de seguridad en la ciudad de Quito, demostrando que si existe una necesidad de este tipo de servicio de alimentación para este sector.
- Los guardias de seguridad consideran necesaria la creación de este Centro de Catering para que de esta manera se les pueda satisfacer sus necesidades alimenticias.
- Se considera importante que este Centro de Catering tenga en sus procesos productivos y de elaboración de alimentos personal capacitado para evitar cualquier tipo de inconvenientes, especialmente los relacionados a la manipulación correcta de alimentos, para asegurar la calidad del producto y la seguridad alimenticia de éste.
- Con el paso del tiempo se pretende ampliar el mercado, haciendo convenios con más empresas de seguridad.
- El proyecto es rentable, ya que los indicadores así lo determinan. El TIR se ubica en 46,81% lo que comparado con las tasas de rendimiento financiero el proyecto va a rendir mas que en una

institución financiera, el periodo de recuperación de la inversión es de 2 años 9 meses 1 día factor positivo de viabilidad.

10.2. RECOMENDACIONES

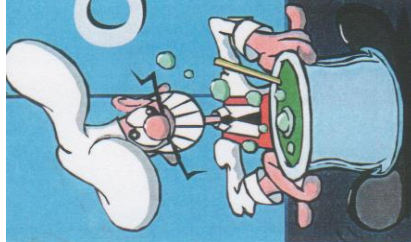
- Mantener la calidad en todos y cada uno de los servicios, aplicando procesos de sanidad.
- Realizar cursos de capacitación al personal para brindar cada vez un mejor servicio.
- Realizar los cambios necesarios de acuerdo a las preferencias de los clientes para de esta manera poder satisfacer sus necesidades constantemente, de una manera creativa en la elaboración de los menús.
- Mantener siempre las buenas relaciones tanto con los proveedores, como con el personal que trabaja en el Centro de Catering.
- Controlar mediante procesos organizados y ordenados técnicamente que los productos que adquiramos para procesarlos sean de buena calidad.

BIBLIOGRAFÍA

- AHMED, Ismail. Congresos y Catering: Organización y Ventas. Ed. Paraninfo, 1999.
- Apuntes de clases “Planificación y diseño de menús”
- BAÉZ CASILLAS, Sixto. Descripción de puestos en hoteles, reaturantes y bares. C.E.C.S.A. Segunda Edición
- BOULLON, Roberto. Planificación del espacio turístico. Ed. Trillas 1985, pg. 32.
- CIRCULO DE LECTORES. Menú diario Ecuatoriano. Circulo de lectores. 1992
- CISNEROS CASTRO, Verónica. Diagnóstico y organización administrativa, técnica y operativa en el servicio de catering.
- ENRIQUEZ, Alejandra, MORALES Jenny. Proyecto de factibilidad para la instalación de una empresa de Catering y Mise en place en el Valle de los Chillos.
- GONZALEZ, Lisset, et al: Diagnóstico y propuesta de un modelo del proceso técnico, operativo y administrativo de Catering aéreo ara su optimización, TESIS, Licenciada en Administración de Empresas Hoteleras, Universidad Tecnológica Equinoccial, Quito, Ecuador, 1999
- GUEVARA ARTEAGA, Renán Patricio. Proyecto de creación de una empresa privada en Catering en la ciudad de Quito “Ecuador Gastronomito”. UTE 2004.
- HERNANDEZ, Edgar. Planificación estratégica. Ed. Trillas. México.
- <http://www.monografias.com/>

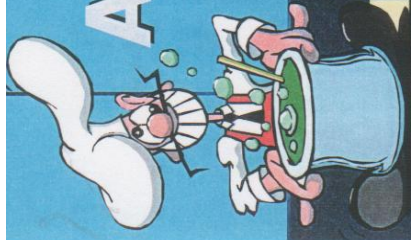
- <http://rincondelvago.com/>
- KOTLER, Philip: Marketing Estratégico, Primera Edición, 1997, pp. 229.
- KOTLER, Philip, GARY Armstrong. Fundamentos de Marketing. 6ta Edición, Página 39, y 353
- MARION E, Haynes. Administración de proyectos. Ed. Latinoamericana. Edición 1992.
- Ministerio de Turismo del Ecuador.
- Nassir Sapag, Reinaldo Sapag; Fundamentos de preparación y evaluación de proyectos, Pág. 63
- OCEANO UNO. Diccionario enciclopédico ilustrado. Ed. 1995.
- www.inppaz.org.ar
- www.quito.gov.ec/ciudad/f_pres_ciudad.htm

ANEXOS



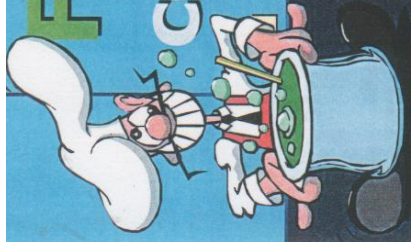
Calidad y Servicio Técnico

Además de tener la responsabilidad de la elaboración de comidas de acuerdo con la **previsión de menú**, realiza a través de los jefes de área un seguimiento continuo de los centros que garantice el correcto desarrollo de los servicios de **Foodeliver** .



Administración

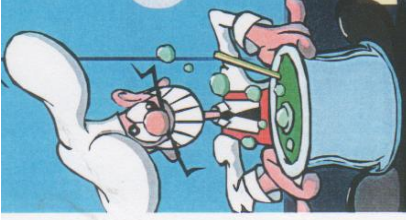
Foodeliver esta constituida por un amplio grupo de **profesionales** con una dilatada **experiencia** en esta actividad, lo que nos permite configurar nuestros servicios de acuerdo con las necesidades específicas de cada cliente.



Foodeliver Catering de colectividades

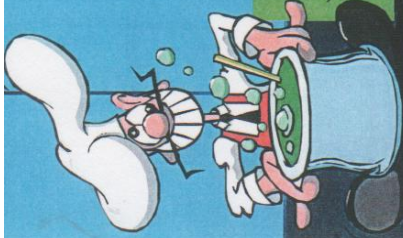
Todos nuestros recursos están orientados al **mejor servicio a nuestros clientes** a través de los departamentos de:

- Administración
- Calidad y Servicio Técnico
- Compras
- Recursos Humanos
- Instalaciones y Transporte.



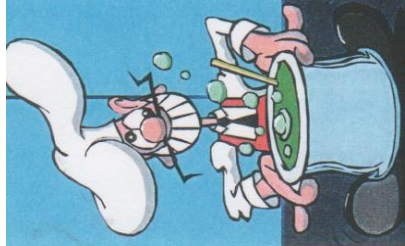
QUIENES SOMOS

Foodeliver es una compañía de catering dedicada a la gestión de comedores institucionales propios de fabricas, oficinas, centros de enseñanza, hospitales, clínicas y todas aquellas instituciones que desean dar a sus usuarios o clientes un servicio de comedor total o parcial.



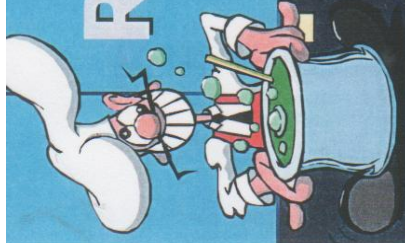
FOODELIVER

CATERING DE COLECTIVIDADES



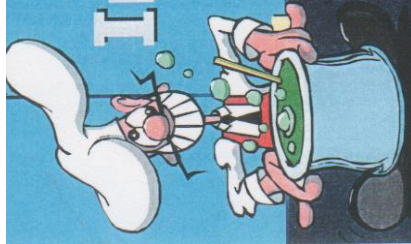
Departamento de Compras

Nos encargamos de la búsqueda, homologación y selección de proveedores, alimentos y productos que garanticen **la máxima calidad** en la realización de los menús.



Recursos Humanos

Formados por especialista graduados en administración de alimentos además selecciona, contrata y coordina junto al departamento de calidad, la formación continua de todas las personas que trabajan en **Foodeliver** a fin de que cumplan todas las normas de prevención de riesgos y salud e higiénicos-sanitarios.



Instalaciones y Transporte

Ponemos a su disposición nuestra instalación de **cocina central** para su utilización, así como una **red de logística** formada por vehículos cerrados para garantizar un servicio higiénico , puntual y permanente.

**REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES
SOCIEDADES**



NUMERO RUC: 0992470445001

RAZON SOCIAL: FOODELIVER S.A.

NOMBRE COMERCIAL:

CLASE DE CONTRIBUYENTE: OTROS

REP. LEGAL / AGENTE DE RETENCION: ZAMBRANO RUSCHEMBERG JENNY KARINA

FEC. INICIO ACTIVIDADES.: 09/08/2006

FEC. CONSTITUCION: 09/08/2006

FEC. INSCRIPCION: 28/08/2006

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:

SERVICIOS DE VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS PREPARADAS

DIRECCION PRINCIPAL:

Provincia: GUAYAS Cantón: GUAYAQUIL Parroquia: TARQUI Ciudadela: URDESA NORTE Calle: AV. SEGUNDA
Número: 217 Intersección: CALLE CUARTA Referencia ubicación: A DOS CUADRAS DE LA IGLESIA DE LOS
MORMONES Telefono Trabajo: 042383851

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS

- * DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA, SOCIEDADES
- * DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE
- * DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS: del 001 al 001

ABIERTOS: 1

CERRADOS: 0

JURISDICCION: \ REGIONAL LITORAL SUR GUAYAS

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Usuario: LESA010905

Lugar de emisión:

GUAYAQUIL/AV. FRANCISCO DE
ORELLANA Y JUSTINO CORNEJO
(WTG).

Fecha y hora: 28/08/2006 02:08:20



Leónel Enrique Sánchez Alaya
DELEGADO DEL RUC
Servicio de Rentas Internas
LITORAL SUR

**REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES
SOCIEDADES**



NUMERO RUC: 0992470445001
RAZON SOCIAL: FOODELIVER S.A.

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

No. ESTABLECIMIENTO: 001 **ESTADO:** ABIERTO **MATRIZ** **FEC. INICIO ACT.:** 09/08/2006

NOMBRE COMERCIAL:

ACTIVIDADES ECONOMICAS:
SERVICIOS DE VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS PREPARADAS

DIRECCION ESTABLECIMIENTO:

Provincia: GUAYAS Cantón: GUAYAQUIL Parroquia: TARQUI Ciudadela: URDESA NORTE Calle: AV. SEGUNDA
Número: 217 Intersección: CALLE CUARTA Telefono Trabajo: 042383851

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Usuario: LESA010805 **Lugar de emisión:** GUAYAQUIL/AV. FRANCISCO DE ORELLANA Y JUSTINO CORNEJO (WTC).

Fecha y hora: 28/08/2006 02:08:20

Recibo de Pago de Impuesto a la Renta
CÓDIGO DE BARRAS
SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

REPÚBLICA DEL ECUADOR
SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS



RESOLUCION No. 06.G.IJ. 005160

Ab. Carlos Terán Buenaño
ESPECIALISTA JURIDICO

CONSIDERANDO:

Que se ha presentado la escritura pública de constitución de la compañía FOODELIVER S.A. otorgada ante el Notario Vigésimo Primero del Cantón GUAYAQUIL , el 17/julio/2006 .

En ejercicio de las atribuciones asignadas mediante Resolución ADM.04046 del 7 de abril del 2004;

RESUELVE:

ARTICULO PRIMERO.- APROBAR la constitución de la compañía FOODELIVER S.A. y disponer que un extracto de la misma se publique, por una vez, en uno de los periódicos de mayor circulación en el domicilio principal de la compañía.

ARTICULO SEGUNDO.- DISPONER: a) Que el Notario antes nombrado, tome nota al margen de la matriz de la escritura que se aprueba, del contenido de la presente resolución; b) Que el Registrador Mercantil o de la Propiedad a cargo del Registro Mercantil del domicilio principal de la compañía inscriba la referida escritura y esta resolución; y, c) Que dichos funcionarios sienten razón de esas anotaciones; y, d) Cumplido lo anterior, remítase a la Dirección de Registro de Sociedades, la publicación original del extracto, copia de la escritura pública inscrita en el Registro Mercantil, copia de los nombramientos inscritos, copia de la afiliación a la Cámara de la Producción respectiva y copia del Registro Unico de Contribuyentes.

Comuníquese.- DADA y firmada en Guayaquil, a

28 JUL. 2006

Ab. Carlos Terán Buenaño
ESPECIALISTA JURIDICO

Exp. Reserva 7098690
Nro. Trámite 2.2006.2395



VIGÉSIMA PRIMERA



DEL CANTON
GUAYAQUIL

Dr. MARCOS N.
DIAZ CASQUETE



CONSTITUCION DE LA COMPAÑIA ANONIMA
DENOMINADA **FOODELIVER S.A.**

(Capital Autorizado: U.S. 1,600,00).....

(Capital Suscrito: U.S. 800,00).....

En la ciudad de Guayaquil, Capital de la Provincia del Guayas, República del Ecuador, diecisiete de julio del año dos mil seis, ante mí, Doctor Marcos Díaz Casquete, Notario Vigésimo Primero del Cantón Guayaquil, comparecen: **JENNY KARINA ZAMBRANO RAUSCHENBERG** casada, estudiante; **JHON EMILIO VARGAS COLAMARCO**, casado, ejecutivo; los comparecientes son ecuatorianos mayores de edad, domiciliados en la ciudad de Guayaquil, capaces para obligarse y contratar, a quienes de conocer doy fe. Bien instruidos en el objeto y resultados de esta Escritura a la que proceden por sus propios derechos, con amplia y entera libertad, para su otorgamiento, me presentaron la Minuta del tenor siguiente: **MINUTA: "SEÑOR NOTARIO"**:- En el Registro de Escrituras Públicas a su cargo, sírvase incorporar una en la cual conste la Constitución de Compañía que se celebra al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: INTERVINIENTES: Comparecen a la celebración de esta Escritura Pública por sus propios derechos, las siguientes personas ecuatorianas, mayores de edad y domiciliadas en la ciudad de Guayaquil, señores: **Jenny Zambrano Rauschenberg**, casada, estudiante; **Jhon Emilio Vargas Colamarco**, casado, ejecutivo; quienes manifiestan su voluntad de constituir una Compañía Anónima. **SEGUNDA:** La Compañía que por este acto se constituye estará regida por la Ley de Compañías, Código Civil, Código de Comercio y los Estatutos que a continuación se expresan: **ESTATUTOS DE LA COMPAÑIA FOODELIVER S.A.- ARTICULO PRIMERO.-** El nombre de la compañía será **FOODELIVER S.A.**.. **ARTICULO SEGUNDO:** El domicilio principal de la compañía será el cantón Guayaquil, República del Ecuador, pudiendo establecer sucursales en cualquier parte del país.-**ARTICULO TERCERO: OBJETO:** El objeto social de la compañía será dedicarse a las siguientes actividades: **A)** A la prestación del servicio directo e indirecto de administración de comedores, centros



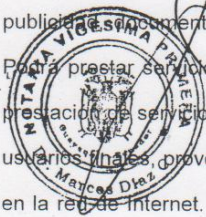
NOTARIA
VIGESIMA PRIMERA



DEL CANTON
GUAYAQUIL

Dr. MARCOS N.
DIAZ CASQUETE

metalmecánica, textil, plástica, agroquímica, ferretera, al servicio de ellantaje, balanceo y para la maquila. A todo relacionado a la ingeniería, civil, industrial, y demás. **I)** A la actividad mercantil como comisionista, intermediaria, mandataria, mandante, agente y representante de personas naturales y/o jurídicas nacionales o extranjeras- **J)** A la adquisición, enajenación, tenencia, corretaje, permuta, arrendamiento, agenciamiento explotación y administración de bienes inmuebles y muebles urbanos o rústicos.- **K)** A la administración de clínicas, hospitales, laboratorios, centros asistenciales, farmacias, prestación de servicios profesionales de la rama **L)** A la construcción, señalización en general de calles, puentes, avenidas, viviendas, obras civiles en general, al diseño gráfico, eléctrico, montaje electrónico, arquitectónico, a la decoración de interiores, exteriores, diseños de muebles, para el hogar para oficina, análisis de costo, electrificación, Fiscalización de obras y a la actividad minera, explotación de recursos naturales **M)** A la prestación de servicios de asesoría en comunicación, radio, televisión y servicios satelitales; al desarrollo de todas las actividades relacionadas con las telecomunicaciones, Publicidad, las relaciones públicas, la promoción de ventas, el mercado directo, la investigación de mercado y la producción de comerciales de publicidad documental y publlirreportajes sean estos para la televisión, radio o cine. Podrá prestar servicios de reventa de telecomunicaciones en general. Se dedicara a la prestación de servicios de la Red Internet en toda su extensión ya sea como proveedor a usuarios finales, proveedor de proveedores, administración, operación y comercialización en la red de internet. Desarrollará, crea e implementara sistemas de procesamiento de datos, análisis, estudios, elaboración y desarrollo de proyectos para todas clases de actividades que preste su asesoría. Se dedicara también a la producción Nacional o Internacional de programas de televisión además conforme a la leyes ecuatorianas instalar canales de televisión para el sistema denominado UHF, canales de cable y sus





DEL CANTON
GUAYAQUIL

Dr. MARCOS N.
DIAZ CASQUETE

todos aquellos permitidos por la Ley, de lo siguiente: **UNO.-** De equipos médicos, medicamentos de uso humano y animal, reactivos de laboratorio, biomateriales odontológicos. **DOS.** De teléfonos, redes telefónicas centrales telefónicas, accesorios, suministros, equipos de oficina, equipos de computación, comunicación y telecomunicación; sus partes y repuestos. **TRES.-** De productos agroquímicos, farmacéuticos de toda clase, derivados de hidrocarburos, equipos de prospección, exploración y explotación de recursos naturales. **CUATRO.-** De toda clase de equipos para adecuar e instalar en Puertos, distribución de remolcadores, naves y aeronaves. **CINCO.-** De toda clase de insumos, materiales y suministro para la industria metalmecánica, manufacturera plástica, cartonera, camaronera, ganadera, avícola, floricultora, y agrícola. **SEIS.-** De implementos y equipos para la pesca y la construcción de barcos. **SIETE.-** De toda clase de productos agropecuarios manufacturas, industriales, alimenticios, confitería, productos lácteos, bebidas energéticas, bebidas alcohólicas, zumos, jugos, agua natural y mineral. **OCHO.-** De maquinaria para la explotación de canteras, de maquinaria agrícola, industrial, vehículos, motos, bicicletas sus accesorios y repuestos. **NUEVE.-** De papelería en general, libros, revistas, folletos, ediciones y publicaciones de obras literarias, y de enseñanza técnica e instructiva en general. **DIEZ.-** De equipos de climatización y refrigeración, repuestos y partes. **ONCE.-** Materiales eléctricos y de ferretería, materiales Construcción, insumos para producción de todo tipo de pintura; bisutería; cosméticos, en general; electrodomésticos, televisores, equipos de audio y video, instrumentos musicales; Juguetes, Ropa confeccionada, Tejidos; Licores; Artículos deportivos. **DOCE.-** Artículos de ferretería, equipos, materiales y accesorios de cinematografía y fotografía; menajes de casa. **DOCE.-** De Vehículos, llantas, aros, partes piezas y accesorios en general para toda clase de vehículo. **TRECE.-** Artículos de artesanía elaborados en todo tipo de madera, cerámica, mármol; piedra, tela, metal, productos de vidrio, cristal y en general cualquier otro material que sirva para dicho fin, sea su fabricación manual o a través de equipos eléctricos o electrónicos, así como las materias primas que las componen. Fibras, tejidos, hilados, calzado. **CATORCE.-** De

VIGESIMA PRIMERA



DEL CANTON
GUAYAQUIL

Dr. MARCOS N.
DIAZ CASQUETE

dentro de los tres meses posteriores a la finalización del ejercicio económico de la Compañía. Las Juntas Generales Extraordinarias se reunirán en cualquier época del año en que fueren convocadas.- **ARTICULO NOVENO.-** Las Juntas Generales serán convocadas por el Gerente General ó el Presidente mediante aviso que se publicará en uno de los diarios de mayor circulación en el domicilio de la compañía con ocho días De anticipación por lo menos al día fijado para la reunión con indicación de lugar, día, hora y objeto de la Junta.- **ARTICULO DECIMO:-** El quórum para las Juntas Generales será el concurrente que represente por lo menos la mitad del capital pagado en Primera Convocatoria y con el número de accionistas presentes en Segunda Convocatoria, debiendo expresarse así en la referida convocatoria.- **ARTICULO DECIMO PRIMERO:-** Las resoluciones de las Juntas Generales se tomarán por mayoría de votos del capital pagado concurrente a la reunión, los votos en blanco y las abstenciones se sumarán a la mayoría numérica.- **ARTICULO DECIMO SEGUNDO:-** Las atribuciones de la Junta General son las siguientes: **A)** Nombrar y remover al Presidente, y Gerente General de la compañía, de conformidad con la Ley y señalar sus remuneraciones; **B)** Conocer y aprobar anualmente el Balance General y Estado de Pérdidas y Ganancias de la compañía; **C)** Disponer el reparto de utilidades, Amortización de Pérdidas y Fondo de Reserva Legal; **D)** Resolver sobre el Aumento o Disminución del capital, prórroga o disminución de plazo de la compañía; **E)** Resolver sobre la Disolución anticipada de la Compañía; **F)** Autorizar a los Representantes Legales para la enajenación o gravámenes de bienes inmuebles. y, **G)** Todas las demás atribuciones que le confiere la Ley y los presentes Estatutos Sociales.- **ARTICULO DECIMO TERCERO:-** La administración y representación legal de la compañía estará a cargo del Presidente y del Gerente General en forma indistinta ; durarán cinco años en el ejercicio de su cargo y serán elegidos por la Junta General de Accionistas.- Las facultades de los administradores serán las contempladas en el artículo doscientos cincuenta y tres y otros de la Ley de Compañías.- **ARTICULO DECIMO CUARTO:-** La Fiscalización y control de



**CERTIFICADO DE DEPOSITO PARA CUENTA DE INTEGRACIÓN
CAPITAL**

8000400392

Lugar y fecha: **Guayaquil, 17 de Julio del 2006**

Hemos recibido de los señores:

la cantidad de:

JENNY KARINA ZAMBRANO RAUSCHENBERG
JHON EMILIO VARGAS COLOMARCO

199,75
0,25

TOTAL : US\$ 200.00

DOSCIENTOS 00/100 DOLARES

Valores que quedarán en depósito en la cuenta de Integración de capital que se ha abierto en este Banco a nombre de la compañía en formación que se denominará **FOODELIVER S.A** valor correspondiente a este certificado será puesto a disposición de los administradores de la nueva compañía tan pronto sea constituida para lo cual deberán presentar al Banco la respectiva documentación que comprende: Estatutos y nombramientos debidamente suscritos y un certificado de la Superintendencia de Compañías indicando que el trámite de constitución ha quedado debidamente concluido.

En caso de que no llegare a hacerse la constitución de la compañía y desistieren de ese propósito, la(s) persona(s) que ha(n) recibido este certificado para que se les pueda devolver el valor respectivo, deberán entregar al Banco el presente Certificado original y la autorización otorgada al efecto por la Superintendencia de Compañías.

Este depósito devengará intereses a la tasa del **1.50%** siempre y cuando se mantenga por 30 días o más.



[Signature]
Firma Autorizada

[Signature]
Firma Autorizada

NOTARIA
VIGESIMA PRIMERA



DEL CANTON
GUAYAQUIL

Dr. MARCOS N. DIAZ CASQUETE Notario. DOY FE.-

... sus partes, se afirman, ratifican y firman en unidad de acto, conmigo el

Karina de Salazar
JENNY KARINA ZAMBRANO RAUSCHENBERG
Ced. U. No. 1306319672
Cert. Vot. No 198-0205

Jhon Emilio Vargas Colamarco
JHON EMILIO VARGAS COLAMARCO
Ced. U. No 1303986374
Cert. Vot. No 138-0060

Se otorgó ante mi en fe de ello confiero esta CUARTA COPIA,
que sello, rubrico y firmo en la misma fecha de su
otorgamiento.-

Marcos Diaz Casquete
DR. MARCOS DIAZ CASQUETE
Notario Vigésimo Primero
Canton Guayaquil

