

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL SEK**  
**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS**  
**INGENIERÍA FINANCIERA**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA INSTALACIÓN Y PUESTA EN  
MARCHA DE UNA EMPRESA TERCERIZADORA DE ALIMENTOS PARA  
LAS INDUSTRIAS LÁCTEAS EN LA CIUDAD DE CAYAMBE**

**ELABORADO POR:**

**GRACE MESA**

**DIRECTOR:**

**ECON. RODRIGO SAENZ FLORES**

**QUITO, SEPTIEMBRE 2005**

# INDICE

	<b>PAGINA</b>
RESUMEN EJECUTIVO	I
ABSTRACT	III
<b><u>CAPITULO I: Marco Teórico</u></b>	
1.1. Introducción	1
1.2. Contenidos de los estudios de factibilidad	2
1.2.1. Definición	2
1.2.2. Estudio de Mercado	3
1.2.3. Estudio Técnico	3
1.2.4. Estudio Administrativo y Legal	4
1.2.5. Estudio Financiero y Evaluación del Proyecto	4
<b><u>CAPITULO II: Estudio de Mercado</u></b>	
2.1. Nutrición en el Ecuador	5
2.2. Concepto de mercado	8
2.3. Fases del estudio de mercado	9
2.3.1. Fase de Preparación	9
2.3.2. Fase de Realización	12
2.3.2.1 Modelo de la encuesta	13
2.3.3. Fase de tabulación	15
2.3.4. Fase de interpretación	15
2.4. Análisis de la demanda	27
2.5. Análisis de la oferta	27
2.5.1. Principales competidores	27
2.5.2. Oferta del proyecto	28
2.6. Balance oferta demanda	30
2.7. Análisis del abastecimiento y precios de ingredientes	31
2.8. Requerimiento de utensilios de cocina	32
<b><u>CAPITULO III: Estudio Técnico</u></b>	
3.1. Localización del proyecto	38
3.1.1. Mapa de la Provincia de Pichincha	38
3.1.2. Mapa del Cantón Cayambe	39

3.2. Tamaño del proyecto	39
3.2.1. Capacidad de producción teórica	40
3.2.1.1. Maquinaria y equipos	40
3.2.2. Capacidad de producción real	42
3.3. Ingeniería del proyecto	43
3.3.1 Selección de la Tecnología	43
3.3.2 Selección de Maquinarias y Equipos	43
3.3.3. Requerimientos de Edificios y Obras Civiles	46
3.3.3.1. Distribución de las maquinarias y equipo del local	46
3.3.4. Periodo Estimado de las Operaciones	47
3.3.5. Capacidad de Producción a Instala	48
3.3.6. Selección del proceso Productivo	48
3.3.7 Determinación de los reemplazos de la Maquinaria y equipo	49
3.3.8. Frecuencia y Tipo de Mantenimiento de las Maquinarias	49
3.3.9. Análisis del Impacto Ambiental	49

#### **CAPITULO IV: Organización, Aspectos Jurídicos y Administrativos**

4.1. Estructura Administrativa del Proyecto	51
4.1.1. Fase Pre-Operativa	51
4.1.2. Fase Operativa	53
4.1.2.1. Organigrama estructural	53
4.2. Aspectos Jurídicos	54
4.2.1. Formas de constitución de compañías	54
4.2.1.1. Compañía de nombre colectivo	54
4.2.1.2. Compañía de comandita simple	55
4.2.1.3. Compañía anónima	55
4.2.1.4. Compañía de economía mixta	55
4.2.1.5. Compañía de responsabilidad limitada	55
4.1.2. Trámites y requisitos para el funcionamiento de la compañía	57
4.1.3. Declaración y pago de impuestos	65

#### **CAPITULO V: Estudio Financiero**

5.1 Inversiones, costos y gastos	66
5.1.1. Inversiones en activos fijos	66
5.1.2. Inversiones en activos intangibles	70
5.1.3. Estructura de costos	71
5.1.4. Gastos Indirectos de Fabricación	76

5.1.5. Gastos por Sueldos	78
5.1.6. Financiamiento	79
5.2. Proyecciones financieras	80
Conclusiones	91
Recomendaciones	92
Bibliografía	94
Anexos	95

## INDICE DE CUADROS

<b>CUADRO: 1</b>	Balance Oferta Demanda	31
<b>CUADRO: 2</b>	Requerimiento en Utensilios de Cocina	33
<b>CUADRO: 3</b>	Útiles de Limpieza	35
<b>CUADRO: 4</b>	Comestibles	35
<b>CUADRO: 5</b>	Requerimiento en Frutas y Verduras	36
<b>CUADRO: 6</b>	Requerimiento de Edificios y Obras Civiles	46
<b>CUADRO: 7</b>	Maquinaria y Equipo	67
<b>CUADRO: 8</b>	Inversión en Enseres	68
<b>CUADRO: 9</b>	Inversión en Muebles	69
<b>CUADRO: 10</b>	Inversión en Vehículos	69
<b>CUADRO: 11</b>	Gastos Pre-Operativos	70
<b>CUADRO: 12</b>	Menú # 1	71
<b>CUADRO: 13</b>	Menú # 2	72
<b>CUADRO: 14</b>	Menú # 3	73
<b>CUADRO: 15</b>	Menú # 4	74
<b>CUADRO: 16</b>	Menú # 5	75
<b>CUADRO: 17</b>	Suministros de Producción	76
<b>CUADRO: 18</b>	Suministros Básicos	76
<b>CUADRO: 19</b>	Suministros de Limpieza	77
<b>CUADRO: 20</b>	Gastos Sueldos	78
<b>CUADRO: 21</b>	Tabla de Amortización	79
<b>CUADRO: 22</b>	Producto Precio de Venta	81
<b>CUADRO: 23</b>	Inversión en Activos Fijos	81
<b>CUADRO: 24</b>	Inversión en Activos Diferidos y Amortización	82
<b>CUADRO: 25</b>	Porcentaje de Depreciación y Vida Útil	82
<b>CUADRO: 26</b>	Valores Residuales	82
<b>CUADRO: 27</b>	Gastos de Personal	83
<b>CUADRO: 28</b>	Costo Unitario	83
<b>CUADRO: 29</b>	Vida Útil	84
<b>CUADRO: 30</b>	Gastos Administrativos	84
<b>CUADRO: 31</b>	Otros Datos	85
<b>CUADRO: 32</b>	Estado de Perdidas y Ganancia	86
<b>CUADRO: 33</b>	Capital de Trabajo	87
<b>CUADRO: 34</b>	Financiamiento	88
<b>CUADRO: 35</b>	Costo de los Recursos Propios	89
<b>CUADRO: 36</b>	Flujos de Caja Operativos	90

## INDICE DE GRAFICOS

<b>GRAFICO: 1</b>	Mapa de la Provincia de Pichincha	38
<b>GRAFICO: 2</b>	Mapa del Cantón Cayambe	39
<b>GRAFICO: 3</b>	Plano del Local	52
<b>GRAFICO: 4</b>	Organigrama Estructural	53

A mi papi, a mi mami  
y a mis hermanos

**Gracias:**

A mis padres, Luis y Teresa por la confianza y la paciencia,

A mis hermanos: Estefany, entre otras cosas por despertarme todas las mañanas, Andrés y Sebastián por ser y estar y por hacer lo imposible para que nadie olvide que son y están.

Gracias Andi, por tu presencia, pues con ella sola, me ayudaste, por las letras aportadas, en lo cotidiano y en este trabajo y por ayudarme con mis agradecimientos también.

A mis amigas: Celsita y María Isabel, por la ayuda, los ánimos, la generosidad, la paciencia, la compañía y el cariño. (por ayudar con mi tesis)

A Nati J, Majo G, Marianela A. Porque sin su ayuda, en distintos momentos de la elaboración de este trabajo, difícilmente habría llegado hasta este instante, que se asemeja al final.

A mis compañeras: Anita, Celsita, Gisse, Isa, Javier, Kary, Majo, Olguita, Pato y Rafa, por que la mayor parte del tiempo, el curso fue un lugar en el que quería estar.

A los profesores: Economista Rodrigo Sáenz, Economista Milton Rivadeneira, Doctor Jorge Cruz por confiar en mi trabajo y por hacer que esta carrera sea querible.

Y a todas las personas que se interesaron en mi y en este trabajo, y estuvieron dispuestas a ayudar de alguna forma.

## **DECLARATORIA**

Yo, Grace Silvana Mesa Aguas, egresada de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad Internacional SEK, declaro que la presente Tesis es un producto de mi propia investigación, de no ser así, estoy dispuesta a someterme a las sanciones legales de la República del Ecuador.

Grace Silvana Mesa Aguas

1002421186

## RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio propone la creación de una empresa tercerizadora de alimentos dirigida a la industria Láctea de la ciudad de Cayambe, la cual esta constituida en el sector urbano por 10 fábricas con un total de 392 trabajadores dispuestos a cambiar el servicio de alimentación con el que cuentan actualmente, por una de calidad que garantice el buen manejo nutricional, la variedad, puntualidad y buen precio.

El proyecto está dividido en 5 capítulos; en el primero se formula el Marco Teórico, donde se ha definido claramente los conceptos necesarios para la realización del presente trabajo; un segundo capítulo en el que se presenta el Estudio de Mercado que es la parte medular para conocer la factibilidad de una empresa, ya que constituye un acercamiento directo al consumidor, lo cual ha de permitir, en este caso, satisfacer la imperante necesidad del servicio de alimentación para quienes conforman esta importante industria cayambeña; a continuación en el tercer capítulo se establece el Estudio Técnico, mismo en el que se ha determinado los recursos necesarios para la puesta en marcha del proyecto. En el capítulo cuarto al que se lo ha denominado Organización y Aspectos Jurídicos y Administrativos, muestra la organización misma de la empresa, su funcionamiento, y toda la estructura legal a la que debe regirse, como son las normas, tramites y requisitos para conformar una compañía, así como lo concerniente a la declaración y pago

de impuestos. En el capítulo final se establece el Estudio Financiero en el que consta el rendimiento económico del proyecto.

Hay que recalcar que se ha pensado no solamente en la rentabilidad de la empresa sino también en la necesidad y el derecho de los consumidores a ser bien atendidos en su alimentación diaria, lo que al mediano plazo va a incidir en una mejor productividad para las industrias y el bienestar y salud de los trabajadores.

## **ABSTRACT**

The present work propose the creation of an enterprise that offer food just for the lacteous industry of Cayambe city, it means that food will be taken from the restaurant to the factory. Cayambe city which is constituted by one urban sector with 10 factories with a total of 392 employers that are ready to change the alimentation program service that they are having now, for one quality who guaranteed a good nutritional handle, a variety, punctuality and a good price.

This project has been divided in 5 chapters, in the first one is formulated a theory, where it `s clearly defined the concepts necessaries for a good develop of the present work; one second chapter where is presentated a Merchandise Study which is the medullar part to Know the factibility of an enterprise, because it means a nearly relation with the costumer, and that permit in this case to give a satisfaction to that big necessity of a food service for all those who conform this important industry of Cayambe, Next the third chapter establish the technical Study, same in which is determinate the resources necessaries to put on wheels this project.

On chapter 4 that has been denominated Organizational and Jurisdictional and Administrative Aspects, shows the organization that the enterprise itself, will functioning, and all the legal requires to conform a company, besides all that concern to a declaration and pay of taxes

In the final chapter is establish a Financial Study where is easy to find an economical rent of the Project.

It is necessary to say that its is been thinking not only on the rent of the enterprise but in necessities and rights of the costumers to be well attended in their daily alimentation either, which on medium place will inside in a better productivity for the industries and the wellness and healthiness of the workers.

# CAPITULO I

## MARCO TEORICO

### 1.1. INTRODUCCIÓN

Primeramente diremos que este estudio está dirigido a las empresas de elaboración de productos lácteos en el sector de Cayambe, que no tengan un servicio de comida para sus trabajadores, o no estén satisfechos con el actual. El objetivo de este estudio es demostrar que es viable ofrecer este servicio con normas estrictas de control sanitario y todos los permisos de la ley, para poder competir con otros que brinden un servicio similar.

El servicio de llevar comida a las personas que por distintas razones no pueden o no quieren ir hacia ella tiene un claro antecedente en la segunda guerra mundial, pues allí comenzaron a existir personas que vendían este servicio a las ciudades que quedaban de alguna manera aisladas, siempre por efectos de la misma guerra. “La viandera”, símbolo de los trabajadores, dio lugar a que este servicio se implantara dentro de las fábricas con precios muchas veces inferiores a los costes”<sup>1</sup>.

En la actualidad grandes empresas brindan este servicio a nivel mundial, y en el Ecuador ya existen muchas empresas, asimismo, que ofrecen este

---

<sup>1</sup> Lundberg, D., Organización de Hoteles y Restaurantes, Editorial Centrum, España 1986

servicio. En el caso específico de este proyecto en la ciudad de Cayambe, existen pequeños negocios familiares que brindan el servicio, pero de ninguna manera hablamos de empresas dedicadas solamente a esto. Es una de las razones que nos hacen pensar, en primera instancia, que es viable ofrecer el servicio de tercerización de comida en esta ciudad, pues sería el único que cumpla, sin lugar a dudas, con todas las normas que el país establece para todos aquellos que ofrezcan comida. Hablo, naturalmente, de normas legales, administrativas y financieras, además de las de calidad, que siempre serán muy tomadas en cuenta.

Antes de empezar con lo que sería el estudio propiamente dicho, debemos indicar una serie de definiciones que nos ayudarán a entender mejor el contenido de este proyecto.

## **1.2. CONTENIDO DE LOS ESTUDIOS DE FACTIBILIDAD<sup>2</sup>**

### **1.2.1. DEFINICIÓN**

Determina en forma detallada y completa la viabilidad comercial, técnica, administrativa, legal, financiera y ambiental del proyecto sobre la base de la información contenida en el estudio de factibilidad, más

---

<sup>2</sup> Econ. Rodrigo Sáenz Flores, Manual de Formulación y Evaluación de Proyectos, tercera edición, Octubre 2003

la información primaria obtenida de manera específica para establecer la viabilidad del proyecto.

### **1.2.2. Estudio de Mercado**

Es la parte más importante del estudio de factibilidad. Con el estudio de mercado y mediante la información obtenida de las encuestas tendremos la información suficiente para saber nuestra posible demanda, su localización, que capacidad vamos a tener para satisfacer a nuestros consumidores, los ingresos, las inversiones, y mucha más información dependiendo del tipo de encuesta.

### **1.2.3. Estudio Técnico**

En este estudio se determina el total de recursos tanto económicos como materiales que se puedan necesitar.

En el estudio técnico se incluyen los siguientes temas importantes:

- Localización óptima del proyecto.
- El tamaño óptimo del proyecto.
- La ingeniería del proyecto y los aspectos ambientales.

#### **1.2.4. Estudio Administrativo y Legal**

En este estudio se diseña la parte organizacional del proyecto, tanto para la fase de construcción o ejecución cuanto para la fase de operación.

De aquí podemos calcular las necesidades de personal y espacio físico para todas las instalaciones, en este estudio definimos también la estructura legal de la empresa, de acuerdo a sus conveniencias. Además los aspectos tributarios, de salud pública y otros.

#### **1.2.5. Estudio Financiero y Evaluación del Proyecto**

Este estudio nos sirve para determinar el rendimiento económico esperado del proyecto, para esto necesitamos de toda la información contable y financiera y también la información del estudio financiero.

Para la evaluación financiera de un proyecto, tenemos que utilizar herramientas financieras como son el VAN (Valor Actual Neto), la TIR (Tasa Interna de Retorno), PRR (Periodo Real de Recuperación) y La relación Costo / Beneficio.

Todos estas herramientas financieras y otras serán aclaradas en el capítulo del Estudio Financiero.

## **CAPITULO II**

### **EL ESTUDIO DE MERCADO**

#### **2.1. NUTRICIÓN EN EL ECUADOR**

El Ecuador es un país diverso y por esa misma razón, es difícil, contaminados por el etnocentrismo, querer decir, sin miedo a fallar, qué es lo que comen todos los ecuatorianos. Así, ante esta sencilla pregunta formulada a cualquier ciudadano de nuestro país, su respuesta nos dejaría saber lo equivocados que estaríamos al querer encasillar dentro de un grupo uniforme y homogéneo la tendencia alimentaria de los ecuatorianos; por ejemplo, si nosotros comemos mayormente carne, arroz y papas, es obvio, sin un riguroso análisis, que pensaríamos que la nuestro vecino comería lo mismo, pero deteniéndonos a pensar un poco más profundamente, la conclusión sería que en nuestra misma casa, no todos comerían lo mismo, si pudieran escoger. En el Ecuador hay más de trece grupos étnicos distintos, por ende, con distintas costumbres, además, nuestro país tiene cuatro regiones naturales, entre ellas disímiles, y cada una posee una riqueza alimentaria diferente a su vez, asimismo, es evidente que la mayoría de la

gente no posee los recursos económicos suficientes para acceder a la alimentación que la minoría si puede. Por ejemplo, hay gente que pudiera comer carne a diario y otra, la mayoría, que no puede hacerlo.

Nuestro estudio va encaminado a la efectiva creación de una empresa de tercerización de comida que, no solamente ofrezca alimentación a los trabajadores de las fábricas, sino, que esta alimentación sea, en la medida de lo posible, sana, variada y adecuada según los requerimientos nutricionales de las personas.

Posiblemente todos habremos oído de la importancia de las proteínas, necesarias para el desarrollo, pero asimismo, a escala general, se desconoce, por ejemplo, cuáles son los aminoácidos esenciales, dónde encontrarlos o cuál es la proporción adecuada para su consumo.

A diferencia de los animales, que viven sus vidas guiadas por los instintos, y por eso su cuerpo les exige determinados alimentos en determinado momento, según sus reales necesidades nutricionales, los humanos ya no usamos sólo los instintos, más bien, a veces los dejamos demasiado alejados de nosotros, pues nos guiamos fundamentalmente por los gustos, que no son otra cosa que ideas fijas y aprehendidas de lo que preferimos o no, por eso es explicable que una persona que nunca ha probado determinado alimento crea aborrecerlo, y que, luego de probarlo, si es que alguien consigue convencerlo, termine cambiando definitivamente de opinión sobre dicho alimento. Hay personas que creen no gustar de las ensaladas,

aún conociendo, por haberlo escuchado alguna vez, lo saludable y recomendable que es comerlas, y así, podríamos dar infinidad de ejemplos.

Sin querer, de ninguna manera, aproximarnos a un estudio de tipo cultural o antropológico, que sería mucho más extenso y profundo, es necesario mencionar que la alimentación está íntimamente ligada a la cultura de la gente y que muchos de los aciertos en cuanto a nuestros alimentos diarios los debemos, en mayor medida, a los hábitos heredados y aprendidos, que a nuestros llamados instintivos, que al final se han reducido a pedirnos cualquier comida que llene nuestros estómagos, sin importar lo que sea, con tal de que nuestros gustos particulares lo aprueben. De la misma manera, muchos errores en los que incurrimos han sido también heredados, es decir, nuestros padres o familia nos han enseñado lo que comer y lo que no, sin ni siquiera darnos razones, tal como sucede con la mayoría de cosas heredadas. Lo que queremos decir es más sencillo: los trabajadores de las fábricas no se alimentan adecuadamente y nosotros queremos ofrecer el servicio de tercerización de comida garantizando la solución de muchos de los problemas explicados en los párrafos anteriores, de manera que el trabajador sea bien alimentado a un costo razonable para cualquiera de las fábricas demandantes. Así se ofrecerá un servicio por todas partes beneficioso, pues cuando los trabajadores estén bien alimentados, la producción mejorará, y ni que hablar de la salud y el bienestar de esta gente.

## 2.2. CONCEPTO DE MERCADO

*“Conjunto de consumidores que han identificado un bien o servicio que les satisface una necesidad específica y por lo tanto desean adquirirlo y además tienen los votos monetarios (dinero o capacidad económica) con los cuales concretar su deseo.”<sup>3</sup>*

El estudio de mercado es el capítulo principal de un Estudio de factibilidad y tiene por objeto estimar la demanda de un bien o servicio, es decir, la cantidad que un proyecto de inversión a largo plazo podrá colocar en el mercado. Este estudio comprende, además de la cuantificación de la demanda que enfrentará un proyecto durante su vida útil, lo referente a la oferta de bienes similares o sustitutos, y de los bienes complementarios así como la comercialización de los bienes y servicios que va a producir<sup>4</sup>

---

<sup>3</sup> Econ. Rodrigo Sáenz Flores, Manual de Formulación y Evaluación de Proyectos, p. 319.

<sup>4</sup> Cfr., Econ. Rodrigo Sáenz Flores, Manual de Formulación y Evaluación de Proyectos, p. 320.

## **2.3. FASES DE UN ESTUDIO DE MERCADO**

El proceso de un estudio de mercado tiene cuatro grandes fases para su análisis:

1. Preparación
2. Realización
3. Tabulación
4. Interpretación y Análisis

### **2.3.1. FASE DE PREPARACIÓN**

Para la preparación de un estudio es necesario delimitar el problema a investigar. El estudio de mercado se lo tiene que hacer de manera que se obtenga la información necesaria para poder determinar, por ejemplo, la aceptación de nuestro producto, la cuantificación de la demanda, la cuantificación de la oferta, las razones que motiva al público a comprar determinado producto, etc.

Debido a la inexistencia de información secundaria, vamos a realizar una encuesta de tipo personal, que es la más usada y que brinda mucha información ya que se la realiza personalmente al

consumidor, lo que nos da una aproximación real de lo que queremos saber.

Además cabe mencionar que la encuesta será realizada justamente a nuestro grupo objetivo, es decir, a las personas que conocen el funcionamiento y los pormenores de las fábricas de productos lácteos en la ciudad de Cayambe.

Para este proyecto se va a realizar un censo ya que en la ciudad existen 10 empresas que elaboran productos lácteos con un buen número de trabajadores, pero la encuesta únicamente la realizaremos a los gerentes, pues consideramos que la información y los conocimientos que ellos poseen de sus respectivas empresas nos serán suficientes.

El estudio de factibilidad del proyecto de tercerización de comida pretende demostrar que es absolutamente viable ofrecer este servicio a las diez fábricas que funcionan dentro de los límites urbanos del cantón Cayambe, pues en el sector rural no existen fábricas, toda la producción láctea rural en Cayambe es casera, aunque salga a la venta.

El servicio de tercerización de comida se ofrecerá solamente a los trabajadores de las fábricas, sin distinción del horario, es decir, si el gerente lo considera oportuno, entregaremos alimentación a aquellos que trabajen en horario diurno con el desayuno; a los de horario vespertino, con el almuerzo; y a los que laboren en la noche, con la cena o merienda. Además contaremos con la opción de ofrecer envíos en horarios no establecidos, que es lo mismo decir, que en media tarde podemos llevar bocaditos o similares.

Esto generalmente se hace con trabajadores que permanecen en la fábrica un tiempo suficiente como para que la reserva alimenticia que le otorga el almuerzo o el desayuno, empiece a ser insuficiente y se requiera de más. (En el nombre "bocaditos" incluimos sánduches, dulces y en eventuales casos diversos platos especiales, según sea el pedido)

Al hablar de trabajadores no hablamos solamente de los obreros, sino que están incluidos, aquellos que laboren en una oficina y a los de limpieza. Mejor dicho, todos los que formen parte de la empresa en su función operativa, es decir, los que trabajen físicamente en la planta, con la única excepción dirigida a la gente encargada de la seguridad, pues no forman parte de la fábrica, a

pesar de estar en ella. (Esta excepción dejará de ser si es que la gerencia de la fábrica hace el pedido)

### **2.3.2. FASE DE REALIZACIÓN**

En esta fase, llamada de realización, es donde vamos a tener contacto con el universo, o sea, con todas las empresas que podrían recibir el servicio, para conseguir la información que vamos a requerir. Para lograr esto el entrevistador deberá mostrar la mayor seriedad y eficacia posible, debe ser amable y correcto con el entrevistado, no debe influir de ninguna manera en las respuestas del entrevistado. Además se deberá tener muy en cuenta al momento de encarar a las personas, saludar cortésmente e iniciar con toda la rapidez posible el interrogatorio.

A continuación incluimos una muestra de la encuesta que realizaremos en todas las fábricas que están delimitadas.

**2.3.2.1 FORMATO PARA REALIZAR UN ESTUDIO DE MERCADO DE SERVICIO DE TERCERIZACION DE COMIDA PARA LAS EMPRESAS LACTEAS EN LA CIUDAD DE CAYAMBE**

**1. ZONIFICACION**

**1.1 Zona de la Ciudad**

Sur \_\_\_\_\_ Centro \_\_\_\_\_ Norte \_\_\_\_\_  
1.2 Calle .....  
1.3 Número .....  
1.4 Transversal .....

**2. DESARROLLO DE LA ENCUESTA**

**2.1 ¿Su empresa brinda servicio de comedor a sus empleados?**

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_

**2.2 El servicio de comedor es:**

Propio \_\_\_\_\_  
Interno y Administrado por terceros \_\_\_\_\_  
Enviado desde afuera \_\_\_\_\_

**2.3 ¿Cuál es la frecuencia del servicio de comida actual?**

Diario \_\_\_\_\_ Cuatro veces por semana \_\_\_\_\_  
Una vez por semana \_\_\_\_\_ Cinco veces por semana \_\_\_\_\_  
Dos veces por semana \_\_\_\_\_ Sólo fin de semana \_\_\_\_\_  
Tres veces por semana \_\_\_\_\_

**2.4 ¿Estaría dispuesto a reemplazar el servicio actual?**

SI \_\_\_\_\_ NO \_\_\_\_\_ FIN DE LA ENCUESTA

**2.5 ¿Qué piensa del servicio actual?**

Excelente \_\_\_\_\_ Bueno \_\_\_\_\_ Regular \_\_\_\_\_

**2.6 ¿Qué factores considera importantes en el servicio de comida?**

Precio \_\_\_\_\_ Calidad \_\_\_\_\_ Variedad del menú \_\_\_\_\_ Otro \_\_\_\_\_

**2.7 ¿Qué piensa del precio del servicio actual?**

Alto \_\_\_\_\_ Medio \_\_\_\_\_ Bajo \_\_\_\_\_

**2.8 ¿Cuál es el precio actual por almuerzo?**

Entre \$1.00 y \$1.50 \_\_\_ Entre \$1.6 y \$2.00 \_\_\_ Entre \$2.1 y \$2.5

**2.9 ¿Cuál es la composición del almuerzo?**

Entrada, sopa, plato fuerte, postre, bebida \_\_\_ Sopa, plato fuerte, postre, bebida

\_\_\_ Sopa, plato fuerte, bebida \_\_\_ Otro menú \_\_\_

**2.10 ¿Le gustaría recibir un servicio especial?**

Desayuno \_\_\_ Almuerzos \_\_\_ Cenas \_\_\_ Envíos eventuales \_\_\_

**2.11 ¿Cuál es el número de empleados en la empresa? \_\_\_\_\_**

### **2.3.3. FASE DE TABULACION**

Es el inicio del resumen de la información obtenida en el proceso de la encuesta. Para que la información resulte eficaz es necesario una corrección de los cuestionarios, que suele llamarse depuración. Consiste en revisar uno por uno todos los cuestionarios, observando las omisiones de respuestas que puedan tener las preguntas.

El resultado de la tabulación serán los gráficos estadísticos, en los que se resume la información obtenida en las encuestas y que van a ser analizados para obtener información que nos servirá para la toma de decisiones.

### **2.3.4 FASE DE INTERPRETACIÓN**

Una vez concluida la fase de tabulación lo lógico es seguir con la interpretación de los gráficos y tablas de la misma. Su correcta interpretación nos ayudará definitivamente en la realización de los siguientes estudios, es decir, las distintas etapas, para que éste sea un completo estudio de factibilidad.

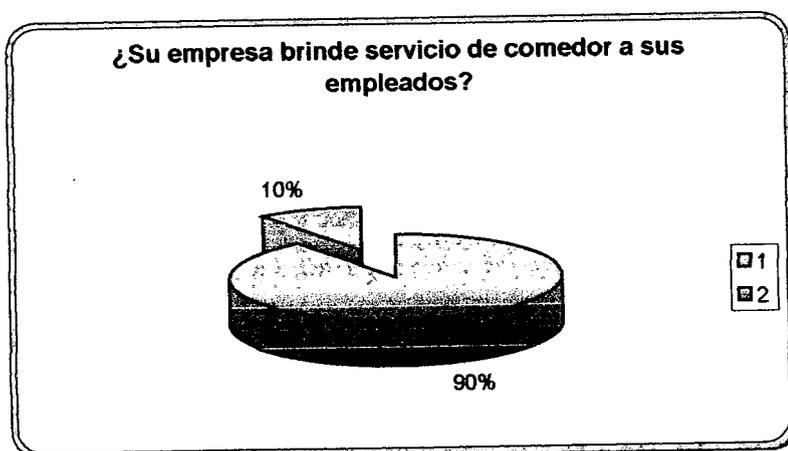
Mostramos a continuación las fases de tabulación e interpretación juntas:

## TABULACION DE DATOS

### 1. ¿SU EMPRESA BRINDA SERVICIO DE COMEDOR A SUS EMPLEADOS?

Opción	Frecuencia	%
SI	9	90
NO	1	10
TOTAL	10	100

Elaborado por: Grace Mesa

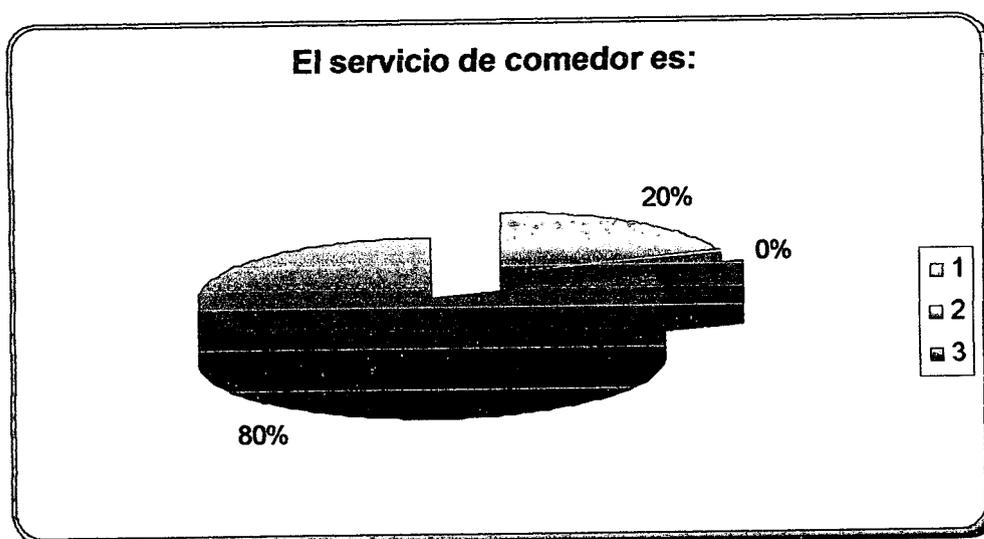


De las diez empresas encuestadas observamos que el 90% brindan servicio de comedor a sus trabajadores, el otro 10%, que sería únicamente una fábrica no lo hace.

## 2. EL SERVICIO DE COMEDOR ES:

Opción	Frecuencia	%
Propio	2	20
Interno, administrado por terceros	0	0
Enviado desde afuera	8	80
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

Elaborado por: Grace Mesa

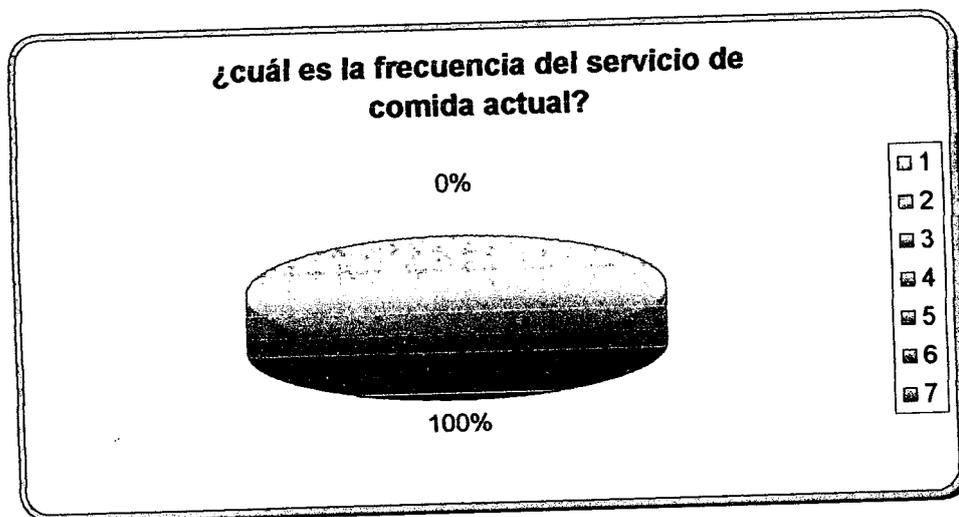


Según los datos de esta pregunta un 80% de las empresas contratan comida afuera de la empresa, el 20% es propio, solamente 2 fábricas de las 10 tienen un servicio propio.

### 3. ¿CUÁL ES LA FRECUENCIA DEL SERVICIO DE COMIDA ACTUAL?

Opción	Frecuencia	%
Diario	10	100
Una vez por semana	0	0
Dos veces por semana	0	0
Tres veces por semana	0	0
Cuatro veces por semana	0	0
Cinco veces por semana	0	0
Solo fin de semana	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Elaborado por: Grace Mesa

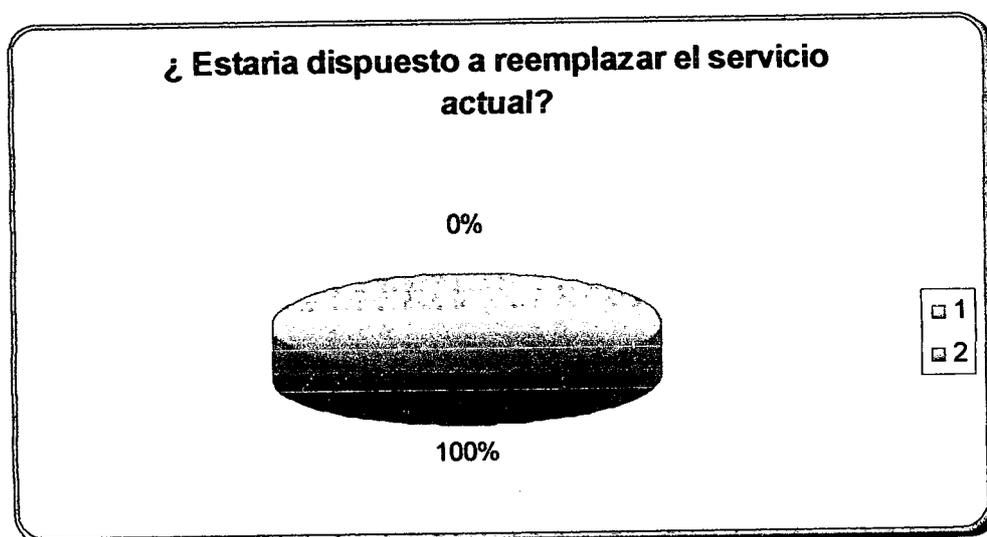


En las diferentes empresas de la ciudad los dueños de las fábricas que serian los gerentes acostumbran a dar este servicio a sus trabajadores diariamente, por esta razón el gráfico indica que el 100% de las empresas brindan este servicio diariamente.

#### 4. ¿ESTARIA DISPUESTO A REEMPLAZAR EL SERVICIO ACTUAL?

Opción	Frecuencia	%
SI	10	100
NO	0	0
TOTAL	10	100

Elaborado por: Grace Mesa

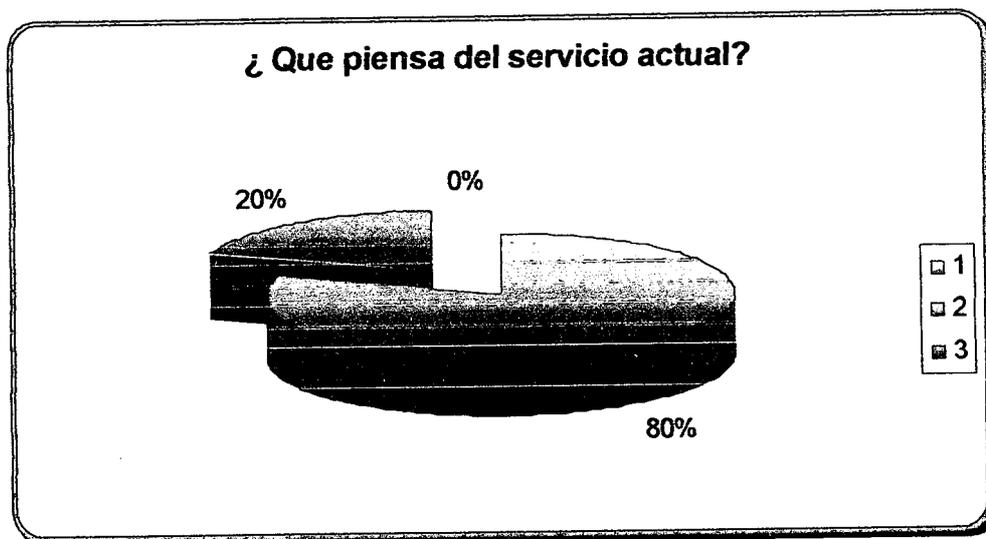


Todas las empresas estarían dispuestas a reemplazar el servicio actual, conversando con los gerentes nos dieron muchas razones acerca de esto, como vamos a ver en las siguientes preguntas.

## 5. ¿QUE PIENSA DEL SERVICIO ACTUAL?

Opción	Frecuencia	%
Excelente	0	0
Bueno	8	80
Regular	2	20
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

Elaborado por: Grace Mesa

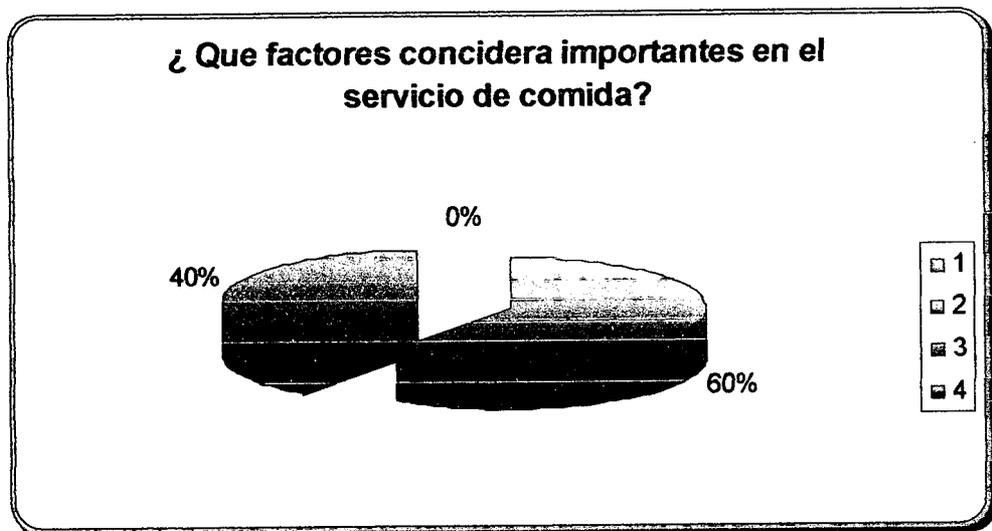


El 80% de los encuestados responde que su servicio actual es bueno, y esto no es suficiente, les gustaría que fuese excelente, y por esta razón estarían dispuestos a reemplazar el servicio actual, y peor todavía el 20%, que dijo que su servicio actual es regular.

**6. ¿QUE FACTORES CONSIDERA IMPORTANTES EN EL SERVICIO DE COMIDA?**

Opción	Frecuencia	%
Precio	0	0
Calidad	6	60
Variedad del menú	4	40
Otro	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

Elaborado por: Grace Mesa

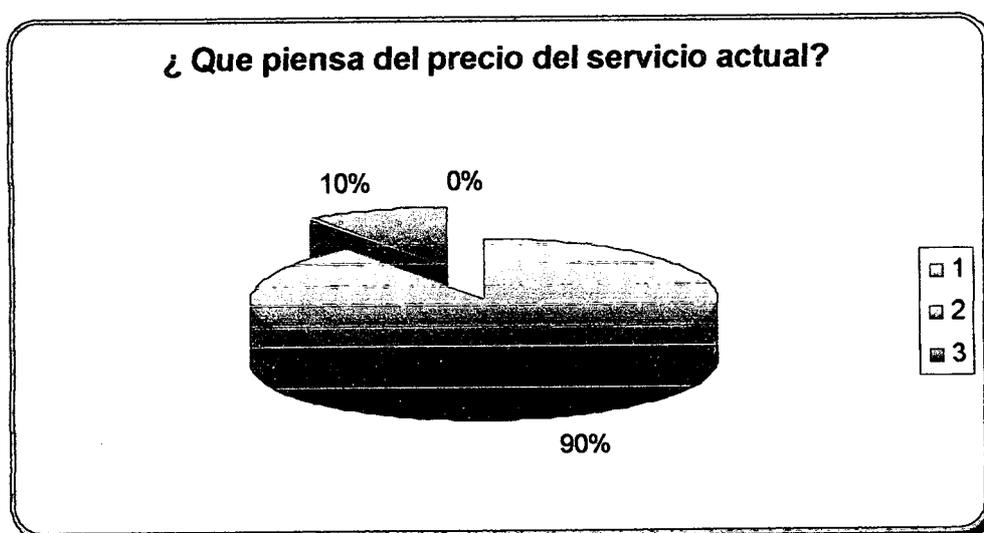


De las 10 empresas encuestadas el 60% opina que lo más importante es la calidad y el 40% la variedad del menú, entonces debemos concentrarnos en ofrecer calidad y variedad a un buen precio.

## 7. ¿QUE PIENSA DEL PRECIO DEL SERVICIO ACTUAL?

Opción	Frecuencia	%
Alto	0	0
Medio	9	90
Bajo	1	10
TOTAL	10	100

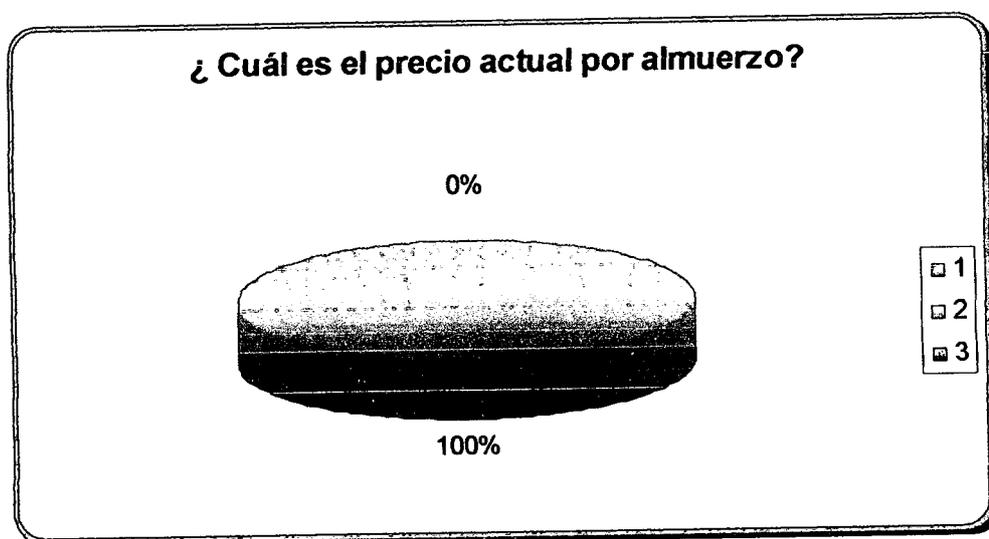
Elaborado por: Grace Mesa



El 90% de los encuestados piensa que el precio del servicio actual es medio, y tomando en cuenta la siguiente pregunta podemos decir que las empresas en la ciudad están acostumbradas a pagar precios bajos por este servicio, y además exigen por este precio variedad del menú y calidad; únicamente el 10% piensa que

**8. ¿CUÁL ES EL PRECIO ACTUAL POR ALMUERZO?**

Opción	Frecuencia	%
ENTRE \$1 Y \$1.5	10	100
ENTRE \$1.6 Y \$ 2	0	0
ENTRE \$2.1 Y \$2.5	0	0
TOTAL	10	100

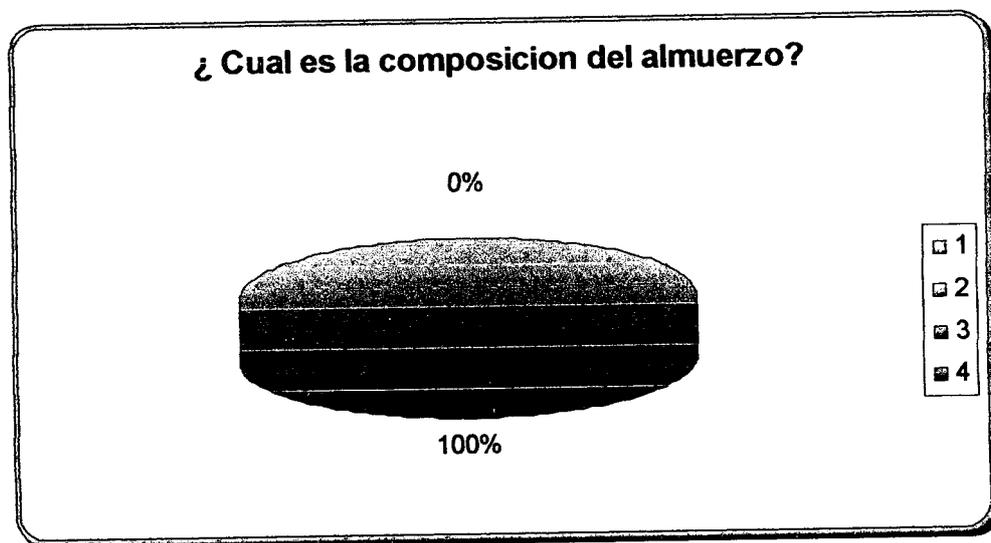


Indudablemente todas las empresas pagan entre un \$1 y \$1.5 por comida, mas adelante explicaremos si con estos valores nuestro proyecto es rentable y viable.

## 9. ¿CUÁL ES LA COMPOSICIÓN DEL ALMUERZO?

Opción	Frecuencia	%
Entrada, sopa, plato fuerte, bebida, postre	0	0
Sopa, plato fuerte, bebida	0	0
Sopa, plato fuerte, bebida	10	100
Otro Menú	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

Elaborado por: Grace Mesa

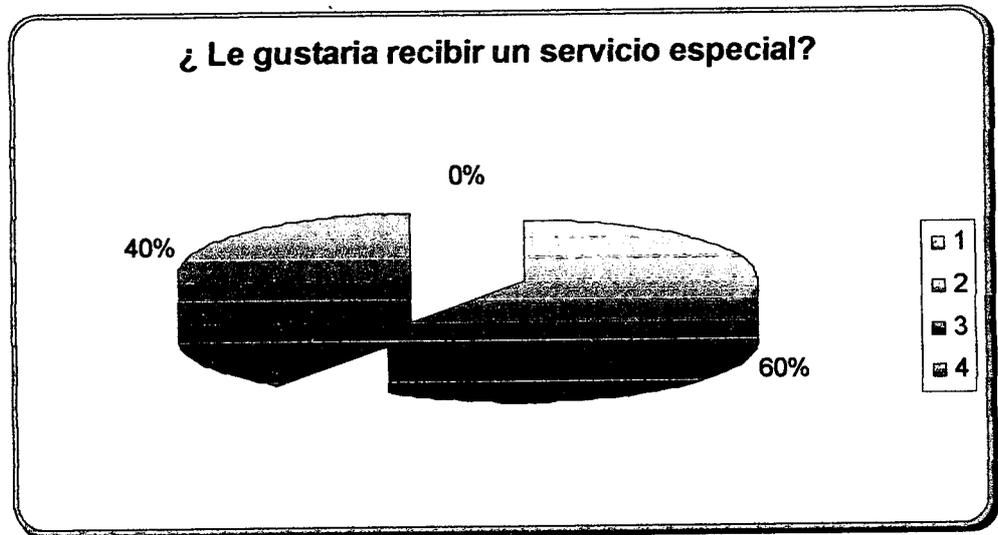


En el 100% de las empresas se ofrece el mismo tipo de menú (sopa, plato fuerte y bebida), lo que nos indica que si ponemos en marcha el proyecto deberíamos únicamente elaborar este tipo de menú, que resulta mucho más conveniente.

## 10. ¿LE GUSTARIA RECIBIR UN SERVICIO ESPECIAL?

Opción	Frecuencia	%
Desayuno	0	0
Almuerzo	6	60
Cena	4	40
Envío eventuales	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>10</b>	<b>100</b>

Elaborado por: Grace Mesa



En la mayoría de las fabricas todos los trabajadores almuerzan pero en algunas requieren de servicios especiales, como más almuerzos o meriendas, según nuestra encuesta el 60% recibiría el servicio especial de almuerzos y el 40% restante de cenas extras según solicite la empresa.

**11. ¿CUÁL ES EL NÚMERO DE EMPLEADOS EN LA EMPRESA?**

<b>EMPRESA</b>	<b># DE TRABAJADORES</b>
Productos Lácteos Montero	18
Productos Lácteos Yeyis	32
Productos Lácteos Valencia	12
Nestle del Ecuador	92
Productos Lácteos González	24
Productos Lácteos Dulacs	65
Procesadora Alimec S.A.(Miraflores)	40
Procesadora Alimec S.A. (helados Zanzíbar)	55
Productos Lácteos San Luís	16
Productos Lácteos Cárdenas	38
<b>TOTAL</b>	<b>392</b>

Elaborado por: Grace Mesa

Esto quiere decir que nuestra posible demanda seria de aproximadamente 392 comidas diarias, entre almuerzos y cenas.

## **2.4. ANALISIS DE LA DEMANDA.**

Como pudimos observar en los resultados de las encuestas nuestra demanda diaria entre almuerzos y cenas seria de 392 comensales diarios, lo que nos indica que a todas las empresas les gustaría recibir nuestro servicio, diariamente, incluido sábado y domingo.

## **2.5. ANÁLISIS DE LA OFERTA**

*“La oferta expresa el comportamiento de los vendedores y muestra la cantidad que está dispuesto a vender ante los distintos precios.”<sup>5</sup>*

### **2.5.1. PRINCIPALES COMPETIDORES QUE SE ENCUENTRAN CERCA DEL LOCAL PARA EL SERVICIO DE COMIDA PARA EMPRESAS**

En la ciudad de Cayambe hay mucha gente que se dedica a la entrega de comida en las diferentes empresas del cantón, pero la mayoría si no todas son empresas florícolas, y las empresas que se encuentran en el sector urbano del cantón, demandan este servicio, casi siempre a los diferentes restaurantes de la ciudad, este proyecto busca entrar a competir con estos.

---

<sup>5</sup> Paúl Wonnacott, Economía, Cuarta edición, p. 59.

El proyecto va a estar ubicado en el barrio La Patarata y según un sondeo, encontramos que no tenemos competencia directa, en 4 cuadras a la redonda, a pesar de que existen 3 restaurantes, pero estos no brindan este servicio en el cantón.

En la misma ubicación se encuentra la empresa COMINDUS, pero esta empresa se dedica a entregar comida solamente a las plantaciones de rosas en las parroquias del cantón.

### **2.5.2. OFERTA DEL PROYECTO.<sup>6</sup>**

#### **MENUS**

A continuación presentamos una muestra de los posibles menús que se ofrecerán al estar en marcha el proyecto.

---

<sup>6</sup> Estudio de Mercado Realizado por: Grace Mesa, Ana Sofia Enríquez, Celsa Rojas, Isabel González y Olga Lucia Delgado, Cuarto año Finanzas. 2004

### **Menú # 1**

- Caldo de carne
- Arroz con menestra de lenteja y una presa de pollo, más ensalada
- Jugo de babaco

### **Menú # 2**

- Sopa de quinua
- Arroz con pescado y plátano frito, más ensalada
- Jugo de mora

### **Menú # 3**

- Sopa de morocho
- Arroz con carne al jugo, tortilla de papa, más ensalada
- Jugo de maracuyá

#### **Menú # 4**

- Locro de cuero
- Arroz con lengua en salsa blanca y papas, más ensalada
- Jugo de piña

#### **Menú # 5**

- Crema de hongos
- Arroz con pernil y ensalada rusa
- Jugo de naranjilla

### **2.6. BALANCE OFERTA DEMANDA**

El servicio propuesto tiene una demanda de 392 comidas diarias, entre almuerzos y cenas, pero como todas las empresas les gustaría recibir nuestro servicio estaríamos hablando de una demanda insatisfecha y esta sería potencialmente el 100% de la demanda de nuestro proyecto.

**CUADRO 1**  
**Balance Oferta Demanda**

<b>AÑO</b>	<b>OFERTA</b>	<b>DEMANDA</b>	<b>DEMANDA INSATISFECHA</b>
<b>Unidades</b>	<b>Menús Anuales</b>	<b>Menús Anuales</b>	<b>Menús Anuales</b>
1,00	-	141.120,00	141.120,00

Elaborado por: Grace Mesa

En el cuadro podemos observar que si existe una demanda insatisfecha, pero como el resultado de las encuestas nos indica que, todas las fábricas estarían dispuestas a reemplazar su servicio actual, entonces diríamos que, entramos directamente a satisfacer la demanda total del proyecto.

Cabe indicar que nuestra ambición es mantener la calidad del servicio y no se pretende, al menos al inicio, incrementar la demanda, sino, más bien, mantener a nuestros clientes satisfechos, por lo tanto no hablaremos de una demanda creciente, eso si, siempre existirá la apertura por si los escenarios cambian y la población de fábricas se incrementa significativamente

## **2.7. ANÁLISIS DEL ABASTECIMIENTO Y DE LOS PRECIOS DE LOS INGREDIENTES**

Para este análisis hemos tomado en cuenta que para nuestro estudio, hay productos como las carnes, hortalizas y frutas, que se debe comprar una

vez por semana o dos si prevé un desabastecimiento ya que son productos perecibles.

Aunque hay productos que duran mucho más tiempo se estima que también se los debe comprar semanalmente y mantenerlos refrigerados.

Para la preparación de nuestros menús se ha realizado un sondeo por los distintos supermercados de la ciudad de Cayambe, para así poder escoger los mejores precios.

## **2.8. REQUERIMIENTO DE UTENSILIOS DE COCINA**

En base al estudio de mercado y a la naturaleza de los menús que se ofrecerían, a continuación presentamos un detalle inicial de los utensilios de cocina que se requerirán:

**CUADRO 2**

<b>Requerimiento en Utensilios de Cocina</b>		
<b>Cantidad</b>	<b>Detalle</b>	<b>Total (\$)</b>
1	Exprimidor de jugo	0.69
2	Sartén	14.40
1	Lavacaras	1.80
1	Basurero	5.02
1	Legumbreira	2.22
2	Tazón cuadrado	2.02
1	Balde	1.43
1	Repisa	46.00
1	Escoba	5.05
1	Cubeta grande	9.86
1	Recogedor de basura	0.64
1	Mesa	120.00
2	Molde	25.98
2	Guantes	1.80
2	Espátula	3.60
2	Cuchareta	5.50
3	Banco	7.23
2	cernidero	2.40
1	Rallador	3.00
1	Tenaza	2.40
1	Tamalera	32.55
2	Caldero	78.76
2	Bandeja metálica	18.22
1	Paila	2.84
1	Asador	24.07
1	Olla de presión	40.00
800	Viandas	392.00
2	Cucharón	3.92
1	Bloque de cuchillos	4.97
1	Espátula de torta	1.83
1	Cuchara de medir	1.79
2	Tabla para picar de madera	5.66

2	Cuchara de madera	1.66
1	Aplastador de madera	0.72
1	colador	4.89
1	Carro metálico	23.36
1	Pirex	13.24
2	Mandil	6.18
3	Limpión	2.73
1	Servilletas 200	0.97
1	Trapero	2.63
2	Estropajo	0.60
2	Esponja de acero	0.20
1	Funda de basura	1.09
1	Esponja plato	1.25
1	Pinoklin	1.64
1	Deja	1.47
1	Axion	1.37
1	Cloro	0.97
1	Asador	24.07
1	Olla de presión	40.00
2	Cucharón	3.92
1	Bloque de cuchillos	4.97
1	Espátula de torta	1.83
1	Cuchara de medir	1.79

Elaborado por: Grace Mesa

**CUADRO 3**

<b>Útiles de Limpieza</b>		
<b>PRODUCTO</b>	<b>CANTIDAD / UNIDADES</b>	<b>PRECIO / \$</b>
Jabón macho	1	0,48
Desinfectante	1	1,37
Lava vajilla lava	1	1,57

Elaborado por: Grace Mesa

**CUADRO 4**

<b>Comestibles</b>		
<b>Concepto</b>	<b>Unidades</b>	<b>Precio / \$</b>
Aceite la favorita 1l	1	1,19
Sal crisal 2kg	1	0,42
Súper ajo	1	1,03
Azúcar Valdez 5kg	1	0,95
Leche andina	1	0,50
May 500g	1	0,84
Mote 500g	1	1,14
Lenteja 500g	1	0,58
Maní 500g	1	0,96
Arveja 500g	1	0,29
Garbanzo 500g	1	0,73
Morocho 500g	1	0,50
Quinua 500g	1	0,65
Arroz de cebada 500g	1	0,37

Harina 500g	1	0,53
Avena 500g	1	0,44
Maicena 500g	1	0,61

Elaborado por: Grace Mesa

### CUADRO 5

Requerimiento en Frutas y Verduras		
Concepto	Cantidad/quintales	Precio/\$
Zanahoria	1	8,50
Cebolla paiteña	1	10,00
Naranja	1	8,00
Tomate riñón	1	17,00
Aguacate	1	10,50
Limonas	1	10,00
Pepinillo	1	11,50
Ají	1	5,00
Vainita	1	4,50
Culantro	1	2,50
Apio	1	1,50
Lechuga	1	8,50
Coles	1	5,00
Papas	7	15,00
Piña	0,20	20,00
Tomate de árbol	1	16,00
Arveja	0,20	20,00
Rábano	0,20	20,00
Pimiento	1	6,00

Elaborado por: Grace Mesa

Cabe aclarar que la anterior lista de productos, tanto los de limpieza, cuanto los alimenticios nos servirá únicamente como referencia de precios de los productos e insumos que utilizaremos en mayor medida; en el capítulo financiero se halla el detalle de lo que se gastará por menú y lo que se gastará semanalmente en determinada cantidad de menús, si no hay pedidos especiales.

## CAPITULO III

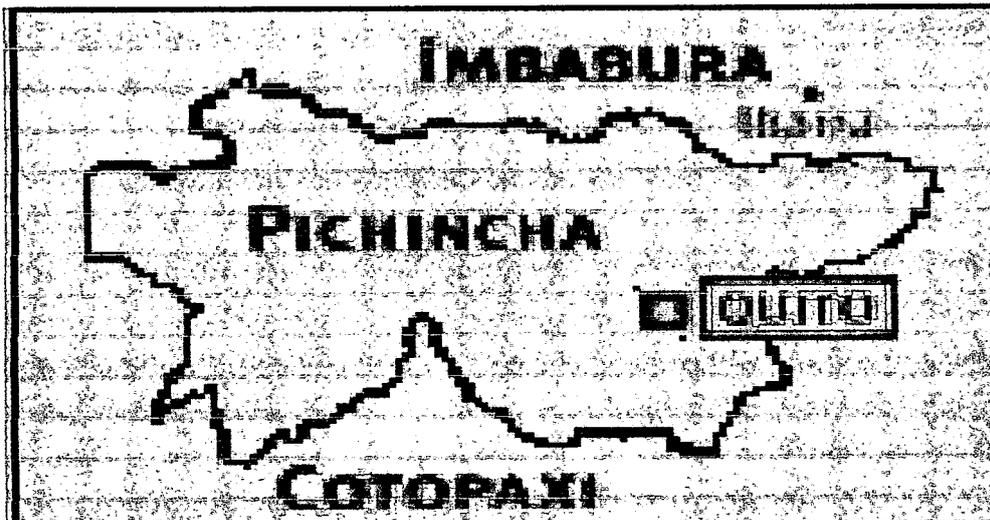
### EL ESTUDIO TÉCNICO

#### 3.1 LOCALIZACION DEL PROYECTO

El proyecto estará ubicado en la Provincia de Pichincha, en el cantón Cayambe

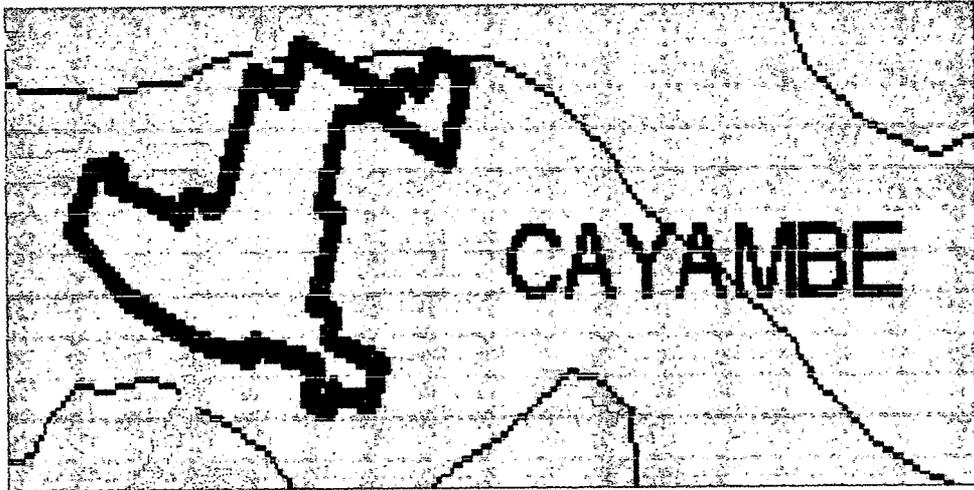
##### 3.1.1. MAPA DE LA PROVINCIA DE PICHINCHA

GRAFICO 1:



### 3.1.2. MAPA DEL CANTON CAYAMBE

GRAFICO 2:



El espacio físico destinado a albergar todo lo necesario para la realización de este proyecto está ubicado en la ciudad de Cayambe, en el barrio la Patarata, en las calles Quiroga #603 y 10 de Agosto, el local que se va a arrendar tiene 100 m<sup>2</sup> de construcción y es de propiedad del Señor Luís Mesa.

### 3.2. TAMAÑO DEL PROYECTO

La capacidad de producción del proyecto es de 392 comidas diarias entre almuerzos y cenas, la demanda de este proyecto es constante, como ya anotamos anteriormente, y cabe recalcar que nuestro interés primordial es mantener la clientela que consigamos en base, siempre, a la calidad de nuestro servicio.

### **3.2.1. CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN TEORICA**

*“Es aquella que está implícita en las características técnicas de las maquinarias y equipos ha instalar y que son determinadas por los fabricantes y por la combinación que de los mismos hagan los responsables del proyecto”<sup>7</sup>*

#### **3.2.1.1. Maquinarias y equipos:**

##### Equipos de fritura intensa

##### ❖ Freidoras profundas de grasa

Eléctricas o a gas donde se sumergen canastillas para freír alimentos, la temperatura por lo general es controlable de 162° C y 240° C.

##### ❖ Sartenes inclinables

Grandes marmitas freidoras, que se pueden inclinar, también se las llama sartenes plancha. Su temperatura se puede mantener a 65° C.

---

<sup>7</sup> Econ. Rodrigo Sáenz Flores, Manual de Formulación y Evaluación de Proyectos. Pág. 145

## Hornos

### ❖ Hornos convencionales

Hornos estándar, calientan los alimentos mediante el aumento de la temperatura del aire en una cámara cerrada.

### ❖ Horno de asado lento

Permiten temperaturas constantes y bajas y se utilizan para asar carnes, durante dos o tres horas a una temperatura que varia si se quiere de 60° C a 148° C

## Batidoras de alimentos

### ❖ Licuada industrial

Volcable, de 8 litros de capacidad, funcionamiento eléctrico, 120 voltios, 3500 revoluciones.

### ❖ Batidora

Asistente de cocina de 10 velocidades, capacidad 5 litros, funcionamiento eléctrico,

## Generadores de calor

### ❖ Cocina industrial

De cuatro quemadores y horno, cada quemador con piloto para encendido, funcionamiento a gas.

## Generadoras de frío

### ❖ Refrigeradora industrial 1 puerta

Terminado interior y exterior en acero inoxidable, con 5 repisas de altura regulable, funcionamiento eléctrico, capacidad 24 pies cúbicos.

### **3.2.2. CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN REAL**

*“Esta capacidad práctica o real es la que debe empatar con la demanda física del producto o servicio establecido en el estudio de mercado. En la práctica es probable que en los tres o cuatro primeros años de producción, el uso de la capacidad real instalada no se utilice en su totalidad, debido a que el proyecto estará en su fase de introducción en el mercado.”<sup>8</sup>*

---

<sup>8</sup> Econ. Rodrigo Sáenz Flores, Manual de Formulación y Evaluación de Proyectos. Pág. 146

Podemos determinar que la capacidad teórica es mayor a la capacidad real instalada del proyecto, pero sin duda se podrá cubrir la totalidad de la demanda.

### **3.3. INGENIERIA DEL PROYECTO**

#### **3.3.1 Selección de la Tecnología**

La tecnología que se va a utilizar en este proyecto es de primer orden, con el estudio de las proformas adquiridas durante la investigación se ha escogido la que más garantías ofrece.

#### **3.3.2 Selección de Maquinarias y Equipos**

A continuación presentamos una lista de la maquinaria y equipo que vamos a utilizar, que han sido escogidas por su calidad y garantías:

##### ❖ Cocina industrial

- Cuatro quemadores
- Horno con quemador tipo flauta
- Funcionamiento a gas
- Terminada en acero inoxidable

❖ Campana industrial

- Extractora de olores y humo
- Fabricada en tool galvanizado
- Lámparas a prueba de vapor

❖ Licuada industrial

- Volcable de 8 litros
- Funcionamiento eléctrico 120v
- 3500 revoluciones
- Vaso y tapa de acero inoxidable
- Marca Simona Cardoso

❖ Congelador

- Marca indurama
- Ri-530sp

❖ Utensilios de cocina

- Juego de sartenes
- Juego de espátulas
- Juego de cucharones metálicos
- Charol de aluminio
- Juego de cuchillos
- Bolillo amasador
- Juego de coladores plásticos y de metal
- Juego de recipientes herméticos
- Juego de ollas
- Juego de posuelos
- Tabla para picar
- Balanza
- Espumaderas.
- Hacha carnicero

❖ Vajilla

Toda la vajilla que se va a utilizar será plástica.

### 3.3.3. Requerimientos de Edificios y Obras Civiles

El proyecto, estará ubicado en una construcción remodelada de 67 metros cuadrados en las calles Quiroga # 603 y 10 de Agosto, en la ciudad de Cayambe. En las siguientes líneas se detalla la distribución de espacios y la ubicación de la maquinaria en dicho local.

**CUADRO 6**

ESCRIPCIÓN DE LA OBRA	COSTO
	(\$)
Planos	50.00
Acabados	220.00
Pintura del local	120.00
Instalaciones sanitarias	200.00
Mano de Obra	800.00
<b>Total</b>	<b>1,390.00</b>

Elaborado por: Grace Mesa

#### 3.3.3.1. Distribución de las maquinarias y equipo del local

La cocina se dividirá en dos áreas: la primera, destinada a la preparación de los alimentos en su fase inicial, por ejemplo la preparación de los vegetales que luego se usarán o el tratamiento previo a la cocción, al que se somete a la carne, la segunda parte será para la fase terminal de la preparación de los alimentos. La cocina estaría distribuida de tal manera que los trabajadores tengan suficiente espacio para trabajar con rapidez, y se destina un

pequeño sector de la cocina para la repartición de los alimentos en sus respectivos recipientes para su posterior entrega a las fábricas de la zona.

También se destina un pequeño cuarto para que sirva de bodega, en el mismo que se almacenarán los alimentos que brinden esta posibilidad, para los que no, al costado de la bodega se encontrará el congelador, en el que especialmente se guarda las carnes. Finalmente el local tiene un área de 10 metros cuadrados en la que se ubicará la oficina administrativa.

Debemos indicar que la persona que se va a contratar es experta en el manejo de cocinas y aconsejó que el área de baños y vestidores se la debe hacer a 20 metros de la cocina, por razones de salubridad.

#### **3.3.4. Periodo Estimado de las Operaciones**

La empresa trabajará aproximadamente quince horas diarias, los trabajadores ingresarán a su turno de la mañana a las siete horas, este turno trabajará las ocho horas diarias y cuarenta a la semana como estipula la ley, el turno de la tarde entrara a las dos de la tarde hasta las diez de la noche.

La administración estará dividida también de esta forma, ya que nuestros clientes requieren cenas para sus trabajadores.

### **3.3.5. Capacidad de Producción a Instalar**

Como ya indicamos antes nuestra capacidad de producción es de 392 comidas diarias, que en un futuro, al menos inmediato no variará, pues ya hablamos de la demanda constante que pretendemos.

### **3.3.6. Selección del proceso Productivo**

El proceso productivo que se va a realizar en el proyecto es el siguiente:

- Primeramente la elaboración semanal de los menús diarios.
- Luego viene la compra semanal de alimentos para la preparación del menú.
- Continuamos con la preparación diaria del menú, la cual va a estar bajo normas estrictas de calidad.
- Luego la ubicación de la comida en los recipientes adecuados para su correcta distribución.
- Por último la distribución de la comida a las diferentes empresas de la ciudad.

### **3.3.7 Determinación de los reemplazos de la Maquinaria y equipo**

Hemos estimado que el proyecto tendrá una vida útil de diez años, por lo tanto en ese tiempo se investigará si conviene reemplazar la maquinaria, en el transcurso de la vida útil del proyecto habrá que determinar también los reemplazos de los utensilios de cocina.

### **3.3.8. Frecuencia y Tipo de Mantenimiento de las Maquinarias**

Las maquinarias serán tratadas cuidadosamente, el aseo de la maquinaria a diario es muy importante para su buen funcionamiento, a sí que se debe lavar con dicha frecuencia, especialmente las cocinas, la extractora de humo y en general toda la cocina.

### **3.3.9. Análisis del Impacto Ambiental**

Por el tamaño del proyecto, hemos visto que no necesita de un estudio de impacto ambiental, ya que el medio ambiente en este caso no corre riesgo de contaminación.

El proyecto tiene muchos desechos orgánicos que en la ciudad están siendo utilizados, lo mismo pasa con los desechos inorgánicos, lo único que tendríamos que hacer, es dar una

pequeña capacitación a los trabajadores para que sepan que no deben mezclar estos dos tipos de desechos.

## **CAPITULO IV**

### **ORGANIZACIÓN Y ASPECTOS JURÍDICOS Y ADMINISTRATIVOS**

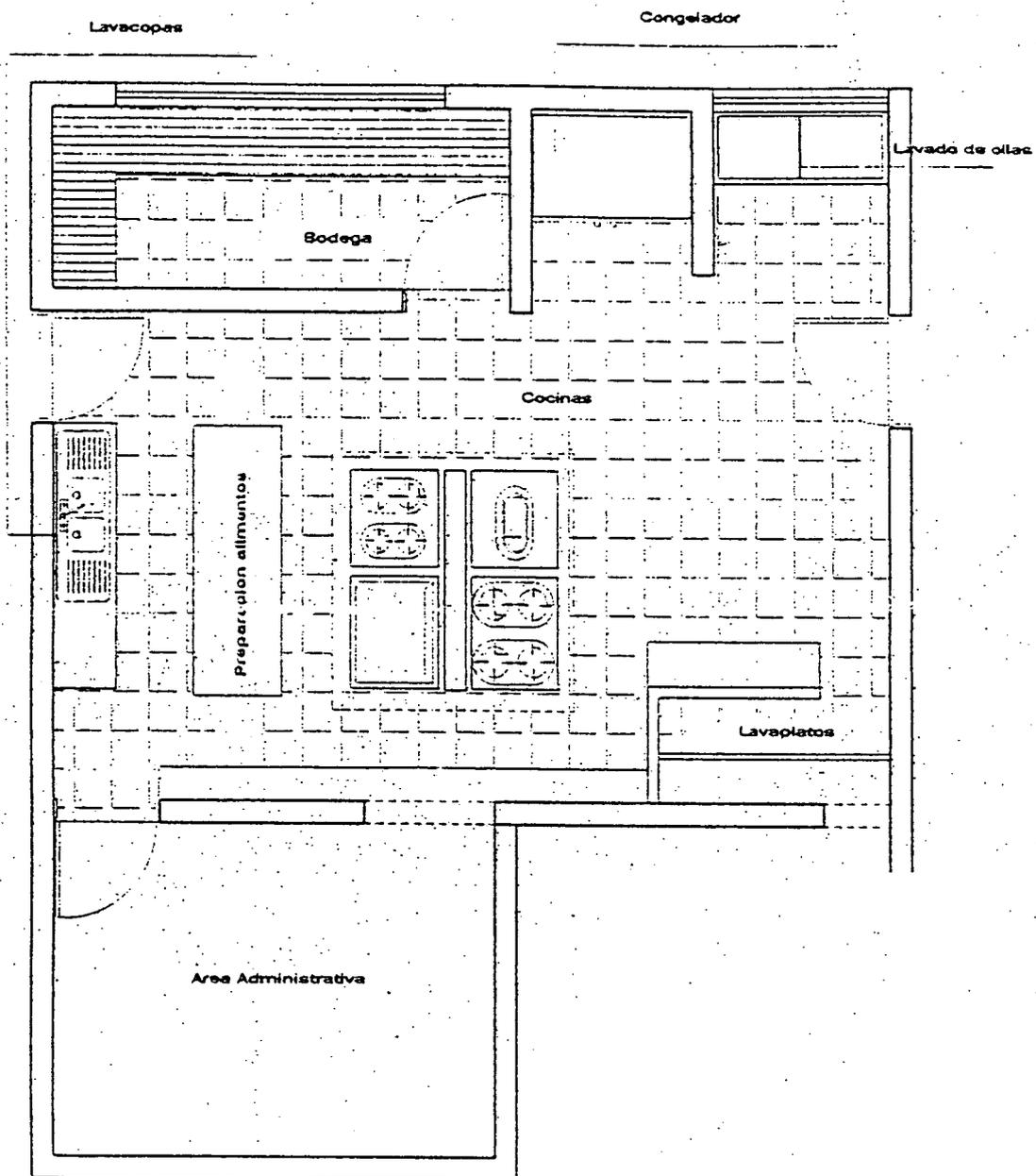
#### **4.1. Estructura Administrativa del Proyecto**

##### **4.1.1. FASE PREOPERATIVA**

En la fase pre-operativa hemos visto la necesidad de contratar un arquitecto que se encargue de remodelar una construcción en la que estará instalada toda el área física necesaria para preparar los alimentos. Para la realización efectiva de dicha remodelación necesitamos un presupuesto de \$1390.

A continuación presentamos un plano detallado del local remodelado, que en el futuro será el área de operaciones de la empresa

GRAFICO 3:



#### 4.1.2. FASE OPERATIVA

La siguiente es la estructura administrativa para la fase de operación del proyecto:

##### 4.1.2.1. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL

GRAFICO 4:



En vista de que es un proyecto pequeño en el que no vamos a involucrar a un número grande de personal, se ha visto conveniente, que el gerente general a más de supervisar el buen funcionamiento de las diferentes áreas, estará encargado de desempeñar las funciones del área financiera.

En el área de producción el proyecto contará con un jefe de cocina, y tres asistentes, que estarían trabajando en el corte y picado de los alimentos, así como también en la limpieza, aseo y mantenimiento de las diferentes áreas y utensilios de la cocina.

En la comercialización contaremos con las mismas personas que se encuentran en el área de producción, para la distribución de los alimentos, y adicionalmente la empresa contratará un chofer.

## **4.2. Aspectos Jurídicos<sup>9</sup>**

### **4.2.1. FORMAS DE CONSTITUCIÓN DE COMPAÑIAS**

En el Ecuador las instituciones y demás sociedades pueden constituirse de varias maneras. A continuación se presentan las posibles opciones dentro de las cuales se identificará más claramente nuestro proyecto.

#### **4.2.1.1. COMPAÑÍA DE NOMBRE COLECTIVO**

Se contrae entre dos o más personas que hacen el comercio bajo una razón social. Solo los nombres de los socios pueden formar parte de la razón social, agregando las palabras "y compañía". Por ser una compañía de responsabilidad ilimitada, representa un inconveniente para los fines de este proyecto.

---

<sup>9</sup> Estudio de Mercado Realizado por: Grace Mesa, Ana Sofía Enríquez, Celsa Rojas, Isabel González y Olga Lucía Delgado, Cuarto año Finanzas. 2004

#### **4.2.1.2. COMPAÑÍA DE COMANDITA SIMPLE**

Existe bajo una razón social y se contrae entre uno o varios socios solidarios e ilimitadamente responsables y otro u otros, simples suministradores, llamados socios comanditarios, cuya responsabilidad se limita al monto de sus aportes.

#### **4.2.1.3. COMPAÑÍA ANÓNIMA**

La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones.

#### **4.2.1.4. COMPAÑÍA DE ECONOMÍA MIXTA**

El Estado, las Municipalidades, los Consejos Provinciales y las personas jurídicas de Derecho Público o las personas jurídicas semipúblicas, podrán participar, conjuntamente con el capital privado, en el capital y en la gestión social de esta compañía.

#### **4.2.1.5. COMPAÑÍA DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**

La compañía de responsabilidad limitada es la que se contrae entre tres o más personas que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el

comercio bajo una razón social o denominación objetiva, a la que se añadirá, en todo caso, las palabras "compañía limitada" o su correspondiente abreviatura. Se administra a través de gerentes que no pueden ser removidos salvo por causas determinadas por la ley. La compañía limitada es siempre mercantil pero sus socios por el hecho de constituir la no adquieren la calidad de comerciantes.

En el caso del proyecto, se ha concretado que lo más conveniente es una compañía limitada, pues consta de dos socias quienes no podrán vender sus participaciones o admitir otra (o) socia (o) sin consentimiento unánime de las demás socias. Si exceden un máximo de 15 socios, deberá transformarse en otra clase de compañía o liquidarse, siendo ésta una manera de control para que la compañía pueda desarrollar sus actividades sin inconvenientes con las demás socias. El capital de la compañía estará formado por las aportaciones de las socias y no será menor de \$400 según lo que determina la ley como base para que se pueda formar una compañía limitada. Estas especificaciones las cumple necesariamente el proyecto porque se requiere de una inversión mayor.

El principio de existencia de la compañía es la fecha de inscripción del contrato social en el registro mercantil del cantón correspondiente.

#### **4.1.2. TRÁMITES Y REQUISITOS NECESARIOS PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA COMPAÑÍA**

Una vez que se ha establecido la clase de compañía del proyecto, es preciso señalar todos los trámites que se requieren para empezar el funcionamiento de la empresa de tercerización de comida.

- Escritura pública
  - Nombres, apellidos y estado civil de los socios, si fueran personas naturales; con la denominación o razón social si fueran personas jurídicas. En ambos casos su nacionalidad y domicilio.
  - Denominación objetiva o la razón social de la compañía.
  - Objeto social debidamente concretado.
  - Duración de la compañía
  - Domicilio de la compañía

- Importe del capital social, con la expresión del número de participantes en que estuviere dividido y el valor nominal de las mismas.
  - Indicación de las participaciones que cada socio suscriba y pague en numerario o en especie, el valor atribuido a éstas, la parte del capital no pagado, la forma y el plazo para integrarlo.
  - Forma en que se organizará la administración y fiscalización de la compañía, si se hubiere acordado el establecimiento de un órgano de fiscalización y la indicación de los funcionarios que tengan la representación legal
  - Forma de deliberar y tomar resolución en la junta general y el modo de convocarla y constituir la
  - Los demás pactos y condiciones especiales que los socios juzguen conveniente establecer, siempre que no se opongan a lo dispuesto en la ley.
- **Aprobación de la Superintendencia de Compañías**
    - Ordenará la publicación de un extracto de la escritura en uno de los periódicos de mayor circulación
    - Inscripción de la escritura en el registro mercantil

- **Matrícula de comercio**
  - Inscribir la matrícula en el Registro Mercantil, en el término de quince días desde que empezó a funcionar el establecimiento comercial. Tal inscripción se solicita por escrito ante un juez de lo civil, haciendo conocer el giro de comercio que va a emprender, el lugar donde va a establecerse, el nombre o razón social con la que ha de girar, el modelo de la firma que usará, si ejercerá al por mayor o menor la profesión mercantil, y el capital que destina a ese comercio.
  
  - **Contabilidad**
    - Como compañía de responsabilidad limitada, estamos obligadas a llevar contabilidad, en razón del monto del capital propio o de los ingresos brutos anuales.
    - La contabilidad de personas naturales y jurídicas así como su capital debe expresarse en dólares de los Estados Unidos de América.<sup>10</sup> Además, ésta se rige por las normas del Código de Comercio, Ley de

---

<sup>10</sup> Cfr., Ley para la Transformación Económica del Ecuador, Ley 2000-4, Registro Oficial 34-

Régimen Tributario Interno y Normas Ecuatorianas de  
Contabilidad – NEC.

- Afiliación a la Cámara de Comercio<sup>11</sup>
  - Acercarse a las oficinas de atención al afiliado de la Cámara de Comercio a fin de obtener un formulario en donde registrará todos los datos personales del comerciante y del giro de su negocio.
  - Copia de la cédula de ciudadanía
  - Copia del RUC
  - Copia del oficio emitido por el Ministerio de Comercio Exterior (MICIP) en el que conste la aprobación o calificación de la inversión de carácter nacional.
  - Legalizar la matrícula de comercio ante un juez de lo civil.
  - Con el último documento regresará a la Cámara para obtener el carné de socio, el diploma de afiliado y la póliza de un fondo mortuario.
  
- Patente municipal
  - Para ejercer toda actividad de carácter comercial e industrial, toda persona está obligado a obtener patente, ante la respectiva Municipalidad, dentro de los treinta días

---

<sup>11</sup> Cfr., Ley de Cámaras de Comercio, 2003, Art. 8.

siguientes al día final del mes en que se iniciaron las actividades, o durante el mes de enero.<sup>12</sup>

- Registro Único de Contribuyentes (RUC)
  - Formulario RUC-01-A y RUC -01-B suscritos por el representante legal.
  - Original y copia, o copia certificada, de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el Registro Mercantil.
  - Original y copia, o copia certificada, del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil.
  - Identificación del representante legal:
    - Ecuatorianos: copia de la cédula de identidad y copia del certificado de votación del último proceso electoral.
    - Extranjeros residentes: copia de la cédula de identidad, si no tuvieran cédula presentan copia del pasaporte con hojas de identificación y tipo de visa 10 vigente.
    - Extranjeros no residentes: copia del pasaporte con hojas de identificación y tipo de visa 12 vigente.
  - Identificación del gerente general:

---

<sup>12</sup> Cfr., Ley del Régimen Municipal

- Ecuatorianos: copia de la cédula de identidad y copia del certificado de votación del último proceso electoral.
- Extranjeros residentes: copia de la cédula de identidad, si no tuvieran cédula presentan copia del pasaporte con hojas de identificación y tipo de visa 10 vigente.
- Extranjeros no residentes: copia del pasaporte con hojas de identificación y tipo de visa 12 vigente.
- Original y copia de la hoja de datos generales del Registro de Sociedades.
- Verificación de la dirección de los establecimientos donde realiza la actividad económica donde se solicita el original y copia de cualquiera de los siguientes documentos:
  - Planilla de servicio eléctrico, o
  - Planilla de consumo telefónico, o
  - Planilla de consumo de agua, o
  - Contrato de arrendamiento con el sello del juzgado de inquilinato, o
  - Pago del impuesto predial.

La planilla de servicio eléctrico, telefónico o de agua, deberá corresponder a la del mes anterior a la fecha de inscripción. El

contrato de arrendamiento deberá estar vigente a la fecha de inscripción.

- Formulario 106 –A por el pago de la multa de inscripción tardía si es el caso.

- Emisión de Comprobantes de Venta <sup>13</sup>

- Una vez obtenido el RUC, el contribuyente deberá obtener la autorización de emisión de comprobantes de venta en cualquier imprenta registrada en el Servicio de Rentas Internas.<sup>14</sup>
- Registro en el Ministerio de Turismo y Ambiente.
- Copia certificada de la escritura de constitución, aumento de capital o reformas de estatutos, tratándose de Personas Jurídicas
- Nombramiento del representante legal, debidamente inscrito en la Oficina del Registro Mercantil, tratándose de Personas Jurídicas.
- Fotocopia de la Cédula de identidad, según sea la Persona Natural ecuatoriana o extranjera.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes ( RUC)

---

<sup>13</sup> Cfr., Reglamento a la Ley del Régimen Tributario Interno, 2003, Art. 32.

<sup>14</sup> Cfr., Reglamento de Comprobantes de Venta y de Retención, 2003, R.O. 679.

- Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual de no encontrarse registrada la razón social. (Ministerio de Comercio Exterior)
  - Solicitud de Registro de Signos Distintivos
- Copia del Certificado de Votación
- Fotocopia del título de propiedad o contrato de arrendamiento del local, registrado en un Juzgado de Inquilinato.
- Licencia Única de Funcionamiento CAPTUR
- Permiso de Funcionamiento en la Dirección Provincial De Salud De Pichincha.
  - Carné de salud de los empleados y del propietario
  - Copia de la cédula del propietario
  - Inspección de la Dirección Provincial de Salud de Pichincha
- Certificado de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos

#### 4.1.3. DECLARACIÓN Y PAGO DE IMPUESTOS

- Impuesto a la Renta
  - Declarar mensualmente el impuesto, según el noveno dígito del RUC.
  - Pagar la tarifa única del 25% sobre la totalidad del ingreso percibido.<sup>15</sup>
  
- Impuesto al Valor Agregado
  - Declarar mensualmente la transferencia de bienes o prestación de servicios gravados con tarifa 12% de IVA, o 0% si se diera el caso.<sup>16</sup> (Anexo1)

---

<sup>15</sup> Cfr., Ley del Régimen Tributario Interno, 2003, Art. 36.

<sup>16</sup> Cfr., Ley del Régimen Tributario Interno, 2003, Art. 54 - 55.

# **CAPITULO V**

## **ESTUDIO FINANCIERO**

### **5.1. INVERSIONES, COSTOS Y GASTOS**

#### **5.1.1 Inversiones en Activos Fijos**

##### **Edificios**

Con respecto a los activos fijos, el proyecto arrendará esta pequeña infraestructura, a la que se le hará las adecuaciones correspondientes, el valor del arriendo se estima en unos 150 dólares mensuales, según las investigaciones realizadas, los gastos pre-operativos, nos indicó el arrendatario, correrían por cuenta del arrendador, que en este caso es la empresa.

## Maquinaria y Equipo

CUADRO 7

Concepto	CANTIDAD UNIDADES	VALOR	Costo Total
Cocina Industrial	1	1,100.00	1,100.00
Cam. Industrial	1	490.00	490.00
Licuada	1	170.00	170.00
Refrigerador congelador (compartido)	1	650	650
<b>TOTAL</b>		<b>2.410,00</b>	

Elaborado por: Grace Mesa

En este cuadro se muestra la maquinaria y equipo que se requerirá para el funcionamiento del proyecto. ( Anexo 2)

## INVERSION EN ENSERES

### CUADRO 8

Concepto	Cantidad	Valor/Unitario	Valor/Total
exprimidor de jugo	1	0.69	0.69
Sartén	2	7.20	14.4
Lava caras	1	1.80	1.8
Basurero	1	5.02	5.02
Legumbreira	1	2.22	2.22
tazón cuadrado	2	1.01	2.02
Balde	1	1.43	1.43
Repisa	1	46.00	46
Gaveta grande	1	9.86	9.86
recogedor de basura	1	0.64	0.64
Mesa	1	120.00	120
Molde	2	12.99	25.98
Espátula	2	1.80	3.6
Cuchareta	2	2.75	5.5
Banco	3	2.41	7.23
Cernidero	2	1.20	2.4
Rallador	1	3.00	3
Tenaza	1	2.40	2.4
Tamalera	1	32.55	32.55
Caldero	2	39.38	78.76
bandeja metálica	2	9.11	18.22
Paila	1	2.84	2.84
Asador	1	24.07	24.07
olla de presión	1	0.40	0.4
Cucharón	2	1.96	3.92
Bloque de cuchillos	1	4.97	4.97
Espátula de torta	1	1.83	1.83
cuchara de medir	1	1.79	1.79
tabla para picar de madera	2	2.83	5.66
cuchara de madera	2	0.83	1.66
aplastador de madera	1	0.72	0.72
Colador	2	4.89	9.78
carro metálico	1	23.36	23.36
Pirex	1	13.24	13.24
<b>Total</b>			<b>477.96</b>

Elaborado por: Grace Mesa

Como se ve en este cuadro se detallan los utensilios y las cantidades de los mismos que se necesitaran para poner en marcha el proyecto. (Anexo 3)

### INVERSION EN MUEBLES

**CUADRO 9**

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR
Mesa ovalada	2	53,4
Mesa redonda	1	44,34
Silla apilable	8	44,08
<b>Total</b>		<b>141,82</b>

Elaborado por: Grace Mesa

Se muestra en el cuadro el detalle de los muebles a utilizarse, y su valor. ( Anexo 4)

### INVERSION EN VEHICULOS

**CUADRO 10**

CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR
Camioneta Tata	1	14.000
<b>Total</b>		<b>14.000</b>

Elaborado por: Grace Mesa

En este cuadro se muestra valor del vehículo que se va a utilizar para el transporte de los alimentos. ( Anexo 5)

## 5.1.2 INVERSIONES EN ACTIVOS INTAGIBLES

### Gastos de constitución

Consultaría legal (gastos de constitución) 1.000 dólares

### Gastos pre-operativos

Los gastos pre-operativos, se cancelarán a la persona contratada para la remodelación del local y serán de 1.390 dólares a continuación se muestra un cuadro explicando los gastos.

( Anexo 6)

### GASTOS PRE-OPERATIVOS

CUADRO 11

ESCRIPCIÓN DE LA OBRA	COSTO
	(\$)
Planos	50.00
Acabados	220.00
Pintura del local	120.00
Instalaciones sanitarias	200.00
Mano de Obra	800.00
<b>Total</b>	<b>1,390.00</b>

Elaborado por: Grace Mesa

### 5.1.3. ESTRUCTURA DE COSTOS

#### Costos directos

Para estimar nuestros costos aproximados presentamos a continuación un listado de menús para los diferentes días de la semana: (Anexo 7)

#### Menú # 1

CUADRO 12

CANTIDAD (libras)	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO (USD)	COSTO TOTAL (USD)
13	Pollo	0,80	10,40
6,4	Costilla	1,00	6,38
9,6	Papa	0,20	1,91
1,3	Zanahoria	0,50	0,64
2,6	Arvejas	0,70	1,79
1,9	Arroz de sopa	0,25	0,48
1	Ajo molido	1,50	1,50
1	Cebolla paiteña	0,50	0,50
6	Cubitos maggi	0,10	0,60
13	Arroz	0,28	3,64
5	Lenteja	0,50	2,50
1	Cebolla blanca	0,50	0,50
1	Tomate	0,50	0,50
6,4	Babaco	1,50	9,60
7	Azúcar	0,25	1,75
Costo Total (51 comidas)			<b>42,68</b>
Costo Unitario			<b>0,83</b>

Elaborado por: Grace Mesa

Menú # 2

CUADRO 13

CANTIDAD (libras)	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO (USD)	COSTO TOTAL (USD)
5	Quinua	0,5	2,5
13	Papa	0,2	2,6
0.5	Ajo y pimiento	0,6	0,6
5	Costilla	1	5
13	Arroz	0,28	3,64
13	Pescado	2	26
13 unidades	Plátanos	0,02	0,26
4	Tomate	0,5	2
7	Cebolla	0,5	3,5
10	Mora	0,8	8
7	Azúcar	0,25	1.75
Costo Total (51 comidas)			<b>55.85</b>
Costo Unitario			<b>1.09</b>

Elaborado por: Grace Mesa

Menú # 3

CUADRO 14

CANTIDAD (libras)	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO (USD)	COSTO TOTAL (USD)
5	Morocho	0,5	2,5
10	Papa	0,2	2
5	Costilla	1	5
4 litros	Leche	0,35	1,4
13	Arroz	0,28	3,64
13	Carne	1,5	19,5
13	Papa	0,2	2,6
2	Zanahoria	0,5	1
5	Tomate	0,5	2,5
1	Ajo molido	1,5	1,5
6	Cubitos maggi	0,6	3,6
1	Cebolla	0,5	0,5
2	Pimiento	0,3	0,6
25 unidades	Maracuyá	0,16	4
7	Azúcar	0,25	1,75
Costo Total (51 comidas)			<b>50,34</b>
Costo Unitario			<b>0,98</b>

Elaborado por: Grace Mesa

**Menú # 4**

**CUADRO 15**

<b>CANTIDAD (libras)</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO (USD)</b>	<b>COSTO TOTAL (USD)</b>
16	Papa	0,2	3,2
6,5	Cuero	1,2	7,8
3 litros	Leche	0,35	1,05
13	Aguacate	0,2	2,6
10	Maíz	0,5	5
13	Arroz	0,28	3,64
13	Lengua	1	13
1	Crema	1,8	1,8
5	Brócoli	0,3	1,5
5 unidades	Piñas	1	5
7	Azúcar	0,25	1,75
<b>Costo Total (51 comidas)</b>			<b>44,59</b>
<b>Costo Unitario</b>			<b>0,87</b>

**Elaborado por: Grace Mesa**

**Menú # 5**

**CUADRO 16**

<b>CANTIDAD (libras)</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO UNITARIO (USD)</b>	<b>COSTO TOTAL (USD)</b>
3,2	Harina	0,25	0,8
5 sobres	Crema de hongos	0,5	2,5
5	Costilla	1	5
5	Hongos	1	5
6	Cubitos maggi	0,1	0,6
13	Arroz	0,28	3,64
13	Pernil	1,2	15,6
3,2	Choclo	0,5	1,6
3,2	Arvejas	0,7	2,24
1,5	Zanahoria	0,5	0,75
50 unidades	Naranjilla	0,1	5
7	Azúcar	0,25	1,75
Costo Total (51 comidas)			<b>44,48</b>
Costo Unitario			<b>0,87</b>

Elaborado por: Grace Mesa

## 5.1.4 GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

### CUADRO 17

<b>SUMINISTROS DE PRODUCCIÓN</b>				
Viandas	800	unidades	0,49	392
Alcohol industrial	10	Litros	1,00	100
Servilletas	672	paquetes	0,50	336
Ají	48	Cajas	5,00	240
<b>TOTAL SUMINISTROS DE PRODUCCION</b>				<b>1.068</b>

Elaborado por: Grace Mesa

En el cuadro se muestra los suministros para la producción, y el importe total. (Anexo 8)

### CUADRO 18

<b>SUMINISTROS BASICOS</b>				
Electricidad	440	Kwh	0,20	1056
Agua	2160	m3	0,5	1080
Telefono	54000	minutos	0,03	1620
Gas	1080	Cilindros	1,65	1782
<b>TOTAL SUMINISTROS BASICOS</b>				<b>5.538</b>

Elaborado por: Grace Mesa

En este cuadro el gasto anual sobre los suministros básicos  
(Anexo 9)

**CUADRO 19**

<b>SUMINISTROS DE LIMPIEZA</b>				
Cloro	1	unidad	0,97	0,97
Trapero	1	unidad	2,63	2,63
Estropajo	2	unidades	0,3	0,6
esponja de acero	2	unidades	0,1	0,2
funda de basura	1	unidad	1,09	1,09
esponja de para platos	1	unidad	1,25	1,25
Desinfectante	1	unidad	1,64	1,64
Detergente	1	unidad	1,47	1,47
quita grasa	1	unidad	1,37	1,37
Mandil	8	unidades	3,09	24,72
Limpion	3	unidades	0,91	2,73
Guantes	8	unidades	0,9	7,2
Escoba	1	unidad	5,05	5,05
<b>TOTAL SUMINISTROS DE LIMPIEZA</b>				<b>611</b>

Elaborado por: Grace Mesa

En el cuadro se muestra las cantidades y el valor de los suministros de limpieza. (Anexo 10)

### 5.1.5 GASTOS (por sueldos)

**CUADRO 20**

<b>Cargo</b>	<b>personas en el cargo</b>	<b>Sueldo Individual</b>	<b>Beneficio (40%)</b>	<b>Sueldo Mensual</b>	<b>Sueldo Anual</b>
Gerente	1	236.00	94.40	330.40	3.965
Contador	1	150.00	60.00	210.00	2.520
Cocineros	2	211.00	84.40	295.40	7.090
Ayudantes de cocina	6	150.00	60.00	210.00	15.120
Chóferes	2	180.00	72.00	252.00	6.048
<b>TOTAL DE SUELDOS</b>					<b>34.742</b>

Elaborado por: Grace Mesa

Cabe indicar que los sueldos de cada uno de los trabajadores están de acuerdo a la ley, además en base a las investigaciones realizadas para la elaboración de este proyecto, observamos que los sueldos ofrecidos se encuentran en los parámetros normales y dentro del promedio en esta clase de trabajos.

### 5.1.6 FINANCIAMIENTO

Para el financiamiento se investigo en diferentes entidades financieras de la ciudad la tasa activa sobre los prestamos, que corresponde al 12% anual<sup>17</sup>. El préstamo será de 3 años tiempo en el cual se terminará de pagar mediante dividendos iguales (Anexo 11). La amortización de la deuda se la puede observar en el siguiente cuadro:

**CUADRO 21**

TABLA DE AMORTIZACION					
AÑO	CAPITAL	INTERES (12%)	DIVIDENDO	PAGOS DE CAPITAL	CAPITAL REDUCIDO
1	16410,00	1969,20	6832,29	4863,09	11546,91
2	11546,91	1385,63	6832,29	5446,66	6100,25
3	6100,25	732,03	6832,29	6100,26	0

Elaborado por: Grace Mesa

<sup>17</sup> Investigación directa Tasa referencial activa Banco Internacional

## **5.2. PROYECCIONES FINANCIERAS**

A continuación se hará una serie de cuadros que nos servirán para saber si nuestro proyecto es viable y rentable; debemos tomar en cuenta que estos cuadros de proyecciones están adaptados a las proyecciones del Manual de Formulación de Proyectos del economista Rodrigo Sáenz Flores.

Los cuadros a continuación muestran los parámetros que se van a utilizar para los cálculos.

## PARAMETROS PARA LAS PROYECCIONES

### PRODUCCION Y PRECIO DE VENTA

**CUADRO 22**

CONCEPTO	VALOR	VARIACION
<b>1.- DATOS INICIALES</b>		
DEMANDA ANUAL DEL PROYECTO	141120	
TASA ANUAL DE CRECIMIENTO DEL PRECIO	2,80%	
VENTAS DE COMIDA PRIMER AÑO (Unidades)	141.120	0,00%
VENTAS DE COMIDA SEGUNDO AÑO (Unidades)	141.120	
VENTAS DE COMIDA TERCER AÑO (Unidades)	141.120	
VENTAS DE COMIDA EN EL CUARTO AÑO (Unidades)	141.120	
PORCENTAJE DEMANDA ANUAL DEL PROYECTO	100,00%	0,00%
PORCENTAJE DE VENTAS APLICABLE AL PRIMER MENU	30,00%	
PORCENTAJE DE VENTAS APLICABLE AL SEGUNDO MENU	20,00%	
PORCENTAJE DE VENTAS APLICABLE AL TERCER MENU	15,00%	
PORCENTAJE DE VENTAS APLICABLE AL CUARTO MENU	20,00%	
PORCENTAJE DE VENTAS APLICABLE AL QUINTO MENU	15,00%	
PRECIO DE VENTAS PRIMER MENU	1,50	
PRECIO DE VENTAS SEGUNDO	1,50	
PRECIO DE VENTAS TERCER	1,50	
PRECIO DE VENTAS CUARTO	1,50	
PRECIO DE VENTAS QUINTO	1,50	
PORCENTAJE DE VENTAS A CREDITO	25,00%	0,00%
PLAZO DE LAS VENTAS A CREDITO (DIAS)	30,00	0,00%

Elaborado por: Grace Mesa

### INVERSION EN ACTIVOS FIJOS

**CUADRO 23:**

2.- INVERSIONES EN ACTIVOS FIJOS	VALOR	VARIACION
VEHICULO	14000	
MAQUINARIA Y EQUIPO	2.410	0,00%
MUEBLES Y ENSERES	620	0,00%

Elaborado por: Grace Mesa

## INVERSION EN ACTIVOS DIFERIDOS Y AMORTIZACION

**CUADRO 24:**

3.- INVERSION EN ACTIVOS DIFERIDOS Y AMORTIZACION	VALOR	% DE AMORT.
CONSULTORIA LEGAL (GASTOS DE CONSTITUCION)	1.000,00	10,00%
GASTOS PREOPERATIVOS	1.390,00	10,00%

Elaborado por: Grace Mesa

## PORCENTAJE DE DEPRECIACION Y VIDA UTIL

**CUADRO 25:**

4.- PORCENTAJES DE DEPRECIACIONES Y VIDA UTIL DE LOS ACTIVOS FIJOS	VALOR %	VIDA UTIL (AÑOS)
VEHICULO	20,00%	5,00
MAQUINARIA Y EQUIPO	25,00%	5,00
MUEBLES Y ENSERES	10,00%	10,00

Elaborado por: Grace Mesa

## VALORES RESIDUALES

**CUADRO 26:**

5.- VALORES RESIDUALES DE LOS ACTIVOS Y DEL CAPITAL DE TRABAJO :	VALOR	VARIACION
VEHICULO	50,00%	
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	30,00%	0,00%
MUEBLES Y ENSERES	30,00%	0,00%

Elaborado por: Grace Mesa

## GASTOS DE PERSONAL

CUADRO 27:

6.- MANO DE OBRA DIRECTA	VALOR	VARIACION
COCINERO	295	0,00%
ASISTENTE DE COCINA	210	0,00%
% DE CRECIMIENTO DEL COSTO DEL PERSONAL DE PRODUCCION	2,80%	0,00%
7.- NUMERO DEL PERSONAL DEL PROCESO PRODUCTIVO	NUMERO	VARIACION
COCINERO	2	NA
ASISTENTE DE COCINA	6	

Elaborado por: Grace Mesa

## COSTO UNITARIO

CUADRO 28:

8.- COSTOS UNITARIOS EN EL PRIMER AÑO DE OPERACIÓN	VALOR	VARIACION
MATERIA PRIMA	0,84	0,00%
SUMINISTROS DE PRODUCCION	1.068,00	0,00%
SUMINISTROS BASICOS	5.538,00	0,00%
SUMINISTROS DE LIMPIEZA	611,04	
% DE CRECIMIENTO DEL COSTO DE LA MATERIA PRIMA	2,80%	0,00%
% DE CRECIMIENTO DEL COSTO DE MATERIALES Y SUMINISTROS	2,80%	0,00%
% DE CRECIMIENTO DEL COSTO DE ENERGIA ELECTRICA	0,00%	0,00%

Elaborado por: Grace Mesa

## VIDA UTIL

**CUADRO 29:**

9.- VIDA UTIL DEL PROYECTO	VALOR	VARIACION
AÑOS DE VIDA UTIL DEL PROYECTO	4	NA

Elaborado por: Grace Mesa

## GASTOS ADMINISTRATIVOS

**CUADRO 30:**

10.- GASTOS DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO. PRIMER AÑO	VALOR	VARIACION
GERENTE	330	
CHOFER	252	
CONTADOR GENERAL	210	0,00%
% DE CRECIMIENTO DEL COSTO DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO	2,80%	0,00%
11.- NUMERO DEL PERSONAL ADMINISTRATIVO	VALOR	VARIACION
GERENTE	1	
CHOFER	2	
CONTADOR GENERAL	1	NA

Elaborado por: Grace Mesa

## OTROS DATOS

CUADRO 31:

12.- OTROS DATOS RELEVANTES	VALOR	VARIACION
ARRIENDO DE LOCAL	150,00	
TASA DE CRECIMIENTO POR ARRIENDO DEL LOCAL	2,80%	
% DE PROVISION DE IMPREVISTOS: GASTOS DE VENTAS Y ADMINISTRACION	10,00%	0,00%
PLAZO DE LA DEUDA (AÑOS)	3,00	NA
TASA NOMINAL ANUAL DE INTERES ( PRESTAMO PARA LA COMPRA DE MAQ.)	12,00%	0,00%
PLAZO MEDIO DE LAS CUENTAS POR COBRAR: DIAS	30	
PLAZO MEDIO DE LAS MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES : DIAS	7	0,00%
COSTO NOMINAL SIN RIESGO DEL CAPITAL SOCIAL	3,76%	0,00%
RIESGO PAIS	8,73%	0,00%
COSTO NOMINAL TOTAL DE LOS RECURSOS PROPIOS	12,49%	NA
TASA DE PARTICIPACION LABORAL	15,00%	0,00%
TASA DE IMPUESTO A LA RENTA	25,00%	0,00%
TASA EQUIVALENTE DE PARTICIPACION LABORAL E IMPUESTO A LA RENTA (t)	36,25%	NA

Elaborado por: Grace Mesa

Ahora se va a detallar el Estado de Perdida y Ganancias para observar las utilidades anuales que tendrá el presente proyecto.

## ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO

**CUADRO 32**

CONCEPTO	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO
<b>VENTAS NETAS</b>	<b>211.680</b>	<b>218.826</b>	<b>224.953</b>	<b>231.251</b>
<b>COSTO DE PRODUCCION</b>	<b>147.967</b>	<b>152.111</b>	<b>156.370</b>	<b>160.748</b>
COSTO DE LA MATERIA PRIMA	118.541	121.860	125.272	128.780
COSTO DE LA MANO DE OBRA DIRECTA	22.210	22.831	23.471	24.128
COSTOS DE FABRICACION	7.217	7.419	7.627	7.840
<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>	<b>63.713</b>	<b>66.715</b>	<b>68.583</b>	<b>70.503</b>
<b>GASTOS DE ADMINISTRACION Y VENTAS:</b>	<b>18.036</b>	<b>19.340</b>	<b>20.770</b>	<b>22.340</b>
SUELDOS DE ADMINISTRACION Y OFICINAS	12.533	13.786	15.165	16.681
ALQUILER DEL LOCAL	1.800	1.850	1.902	1.955
DEPRECIACION DE MUEBLES Y ENSERES	62	62	62	62
DEPRECIACION MAQUINARIA Y EQUIPO	603	603	603	603
DEPRCIACION VEHICULO	2.800	2.800	2.800	2.800
AMORTIZACION DE GASTOS PREOPERATIVOS	139	139	139	139
AMORTIZACION DE GASTOS DE CONSTITUCION	100	100	100	100
<b>UTILIDAD EN OPERACION</b>	<b>45.676</b>	<b>47.375</b>	<b>47.813</b>	<b>48.163</b>
GASTOS FINANCIEROS	1.969	1.386	732	-
UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACION LABORAL	43.707	45.990	47.081	48.163
15% PARTICIPACION LABORAL	6.556	6.898	7.062	7.225
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA	37.151	39.091	40.019	40.939
25 % DE IMPUESTO A LA RENTA	9.288	9.773	10.005	10.235
<b>UTILIDAD NETA</b>	<b>27.863</b>	<b>29.318</b>	<b>30.014</b>	<b>30.704</b>

Elaborado por: Grace Mesa

Como muestra en el Estado de Perdidas y Ganancias, el proyecto tendrá una Utilidad Neta de 27.863 dólares, en el primer año de operaciones.

(Anexo 12)

A continuación se muestra el cálculo de Capital de trabajo

## CAPITAL DE TRABAJO

### CUADRO 33

CONCEPTO	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO
SUMINISTROS	7217	7419	7627	7840
MATERIA PRIMA	118541	121860	125272	128780
REQUERIMIENTO DE EFECTIVO ANUAL	125758	129279	132899	136620
<b>REQUERIMIENTO DE EFECTIVO ( 7 DIAS )</b>	<b>2412</b>	<b>2479</b>	<b>2549</b>	<b>2620</b>
ALQUILER LOCAL	1800	1850	1902	1955
COSTO DE MANO DE OBRA	34742	35715	36715	37743
REQUERIMIENTO DE EFECTIVO ANUAL	36542	37566	38617	39699
<b>TOTAL DE REQUERIMIENTO PARA 30 DIAS</b>	<b>3045</b>	<b>3130</b>	<b>3218</b>	<b>3308</b>
COSTO DE PRODUCCION 100% VENTAS A CREDITO	211680	218826	224953	231251
<b>PLAZO MEDIO DE LAS CUENTAS POR COBRAR ( 30 DIAS )</b>	<b>17640</b>	<b>18235</b>	<b>18746</b>	<b>19271</b>
<b>TOTAL DE CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>23097</b>	<b>23845</b>	<b>24513</b>	<b>25199</b>
<b>VARIACION DE CAPITAL DE TRABAJO</b>	<b>748</b>	<b>668</b>	<b>686</b>	

Elaborado por: Grace Mesa

Este proyecto tiene necesidad de capital de trabajo en el primer año por una suma de \$23.097 y que al final del cuarto año asciende a \$25.199.

La variación del Capital de Trabajo son de \$748 para el primer año y decrece hasta \$686 en el año 3.

Se muestra en el siguiente cuadro el costo y el financiamiento del proyecto.

## FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

### CUADRO 34

A.- COSTO DEL PROYECTO		
A.1 INVERSION FIJA :	17.030	40,05%
VEHICULO	14.000	32,93%
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	2.410	5,67%
MUEBLES Y ENSERES	619,78	1,46%
A.2 ACTIVOS DIFERIDOS	2.390	5,62%
GASTOS PREOPERATIVOS	1.390	3,27%
GASTOS DE CONSTITUCION	1.000	2,35%
A.3 CAPITAL DE TRABAJO	23.096,99	54,32%
<b>TOTAL DEL COSTO DEL PROYECTO</b>	<b>42.517</b>	<b>100,00%</b>
B.- FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO		
B.1 PRESTAMO DE LARGO PLAZO (MAQUINARIA)	16.410	38,60%
B.2 CAPITAL SOCIAL	26.107	61,40%
<b>TOTAL DEL FINANCIAMIENTO</b>	<b>42.517</b>	<b>100,00%</b>

Elaborado por: Grace Mesa

Como se puede observar el total del financiamiento del proyecto es de \$42.517; el 38.60% es un financiamiento a largo plazo, que solo va a utilizar en la maquinaria y el vehículo y es de \$16,410; y el restante 61.40% es del capital social y es de \$26.107.

## INDICES DE EVALUACIÓN FINANCIERA

### CALCULO DEL COSTO DE LOS RECURSOS PROPIOS

**CUADRO 35**

CONCEPTO	VALOR MILES DE \$	% DE PARTICI- PACION 1	TASA NOMINAL DE INTERES 2	COSTO PONDERADO DE CADA FUENTE 3 = 1 x 2
PASIVO DE LARGO PLAZO	16.410	38,60%	12,00%	4,63%
CAPITAL SOCIAL	26.107	61,40%	12,49%	7,67%
<b>TOTAL DEL FINANCIAMIENTO</b>	<b>42.517</b>	<b>100,00%</b>	Kp →	<b>12,30%</b>

Elaborado por: Grace Mesa

El calculo de los recursos propios se lo realizo tomando en cuenta la tasa referencial pasiva del Banco Central del Ecuador, más el índice del Riesgo país también indicado por el Banco Central del Ecuador.

## CALCULO DE LOS FLUJOS DE CAJA OPERATIVOS

### CUADRO 36

CONCEPTO	CERO	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO
UTILIDAD EN OPERACIÓN		45.676	47.375	47.813	48.163
+DEPRECIACIONES		3.464	3.464	3.464	3.464
- IMPUESTOS		9.288	9.773	10.005	10.235
- PARTICIPACION LABORAL		6.556	6.898	7.062	7.225
INVERSIONES					
VEHICULO	14000				
MAQUINARIA Y EQUIPO	2410				
MUEBLES Y ENSERES	620				
GASTOS PRE-OPERATIVOS	1.390				
GASTOS DE CONSTITUCION	1.000				
CAPITAL DE TRABAJO	23.097	748	668	686	
VALOR DE SALVAMENTO					
VALOR RESIDUAL DEL VEHICULO					7.000
VALOR RESIDUAL DE MUEBLES Y ENCERES					186
VALOR RESIDUAL DE LOS ACTIVOS FIJOS					723
VALOR RESIDUAL DEL CAPITAL DE TRABAJO					24.451
<b>FLUJO DE CAJA OPERATIVO NOMINAL</b>	<b>42.517</b>	<b>32.549</b>	<b>33.501</b>	<b>33.524</b>	<b>66.529</b>
TASA PERTINENTE DE DESCUENTO (EN %)		12,30%	12,30%	12,30%	12,30%
FACTOR DE VALOR ACTUAL A LA TASA Kp		0,890465	0,792928	0,706075	0,628735
VALOR ACTUAL DE LOS FLUJOS DE CAJA		28.983	26.564	23.671	41.829
FLUJOS DE CAJA ACUMULADOS		28.983	55.547	79.218	121.046
<b>SUMA DE LOS FLUJOS DE CAJA ACTUALIZADOS</b>	<b>121.046</b>	<b>PROYECTO RENTABLE?</b>			
COSTO (INVERSION) DEL PROYECTO	42.517				
VALOR ACTUAL NETO (VAN)	78.530				
RELACION BENEFICIO / COSTO (B/C)	2,85				
TASA INTERNA DE RETORNO (TIR) (%)	75,75%				
PERIODO REAL DE RECUPERACION (AÑOS)	> UN AÑO				

Elaborado por: Grace Mesa

## CONCLUSIONES

Luego de la investigación realizada podemos decir:

- El proyecto es rentable, pese a ser un proyecto pequeño, con una inversión baja comparada a la de otros proyectos, podemos decir también que esto es debido a que el mercado escogido es solamente las empresas lácteas de la ciudad de Cayambe.
  
- Luego de haber calculado los índices financieros tenemos:
  - El Valor Actual Neto (VAN), resultó positivo, por lo tanto el proyecto es rentable.
  
  - La Tasa Interna de Retorno (TIR), es mayor que nuestro Costo Promedio Ponderado de Capital ( $K_p$ ), lo que ratifica la rentabilidad del proyecto.
  
  - El Período de Recuperación, es menor a un año, lo que quiere decir que es menor a la vida útil del proyecto y esto es muy conveniente tomando en cuenta que el proyecto tiene una vida útil de cuatro años.

## **RECOMENDACIONES**

- Se recomienda tomar en cuenta que hay muchas posibilidades a futura de que las empresas aumenten en el sector, debido a que aparentemente hay una reactivación económica en la zona.
- Se recomienda poner en marcha el proyecto de inmediato.
- También se recomienda tomar en cuenta los aspectos del mercadeo.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Lundberg, D., Organización de Hoteles y Restaurantes, Editorial Centrum, España 1986
2. Sáenz Flores, Econ. Rodrigo, Manual de Formulación y Evaluación de Proyectos, tercera edición, Octubre 2003.
3. Paul Wonnacott, Economía, cuarta edición, p.59
4. Estudio de Mercado Realizado por: Grace Mesa, Ana Sofía Enríquez, Celsa Rojas, Isabel González y Olga Lucía Delgado, Cuarto año Finanzas. 2004
5. Diario Hoy, Nutrición de hoy, Fascículos Coleccionables.
6. Ley de Cámaras de Comercio, 2004.
7. Ley del Régimen Municipal, 2004.
8. Ley del Régimen Tributario Interno, 2004.
9. Reglamento de Comprobantes de Venta y Retención, 2004.
10. [www.bce.com.ec](http://www.bce.com.ec)

# **ANEXOS**

# **ANEXO N° 1**

## B - CONSTITUCION

### TRAMITE

Según los instructivos dados por la Superintendencia de Compañías, en el trámite para la constitución de una compañía de responsabilidad limitada, se deben seguir los mismos pasos que para la constitución de una compañía anónima, con las diferencias específicas propias de cada tipo de compañía. Por lo tanto, nos remitimos al punto de esta misma obra en que se enumeran tales pasos. Sin embargo, y por la importancia del tema, detallamos a continuación los aspectos fundamentales de la constitución de una compañía de responsabilidad limitada.

La aprobación de la escritura de constitución será solicitada a la Superintendencia por los administradores o por las personas que hubieren sido designadas en la misma escritura, dentro de treinta días de suscrito el contrato. Si éstos no lo hicieran, lo pedirá cualquiera de los socios, a costa del responsable de la omisión.

Si la Superintendencia negare la aprobación de la compañía, de esta resolución, los interesados podrán recurrir ante los Tribunales Distritales de lo Contencioso Administrativo. Mediante el recurso de casación, el caso podría ser conocido por la sala especializada de la Corte Suprema de Justicia.

### FORMALIDADES

La constitución de una compañía de responsabilidad limitada requiere necesariamente de escritura pública y de la aprobación de la Superintendencia de Compañías, que la dará si encuentra que se han cumplido las exigencias legales.

La misma entidad ordenará la publicación de un extracto de la escritura en uno de los periódicos de mayor circulación en el domicilio de la compañía y la inscripción de la escritura en el Registro Mercantil. Dicha inscripción marca el principio de existencia de la compañía.

### NUMERO DE SOCIOS

Para la constitución de esta compañía se necesita un mínimo de tres socios y un máximo de quince socios. Sin embargo, las compañías constituidas por dos socios con anterioridad a la vigencia de la ley que fijó en tres el número mínimo de socios, conservan su validez.

Si con posterioridad a la constitución el número de socios excediere de quince, la compañía deberá transformarse en otra clase de compañía o disolverse.

### CAPACIDAD

Puede intervenir en la constitución de esta compañía cualquier persona natural, siempre que tenga capacidad civil para contratar.

El menor emancipado autorizado para comerciar puede participar en la formación de esta clase de compañía sin necesidad de autorización especial.

Sin embargo no pueden intervenir en la constitución de compañías de responsabilidad limitada los cónyuges, aunque luego sí puedan llegar a ser socios simultáneamente; ni los padres e hijos no emancipados.

Las personas jurídicas pueden intervenir en la constitución de compañías de responsabilidad limitada con excepción de los bancos, compañías de seguros, capitalización y ahorro y de las compañías anónimas extranjeras.

Tampoco pueden formar parte de estas compañías las corporaciones religiosas, los religiosos y clérigos, los funcionarios públicos a quienes les está prohibido ejercer el comercio y los quebrados que no hayan obtenido rehabilitación.

Para la constitución, deben comparecer todos los socios, por sí mismos o por medio de apoderados.

### CONTENIDO DE LA ESCRITURA DE CONSTITUCION

La escritura de constitución de una compañía de responsabilidad limitada de-

be contener el contrato constitutivo y el estatuto por el que se regirá la compañía y, en especial, lo siguiente:

1.- Nombres, apellidos y estado civil de los socios, si fueran personas naturales; o la denominación o razón social si fueran personas jurídicas. En ambos casos su nacionalidad y domicilio;

2.- Denominación objetiva o la razón social de la compañía;

3.- Objeto social debidamente concretado;

4.- Duración de la compañía;

5.- Domicilio de la compañía;

6.- Importe del capital social, con la expresión del número de participaciones en que estuviere dividido y el valor nominal de las mismas;

7.- Indicación de las participaciones que cada socio suscriba y pague en numerario o en especie, el valor atribuido a éstas, la parte del capital no pagado, la forma y el plazo para integrarlo;

8.- Forma en que se organizará la administración y fiscalización de la compañía, si se hubiere acordado el establecimiento de un órgano de fiscalización y la indicación de los funcionarios que tengan la representación legal;

9.- Forma de deliberar y tomar resoluciones en la junta general y el modo de convocarla y constituirla; y,

10.- Los demás pactos lícitos y condiciones especiales que los socios juzguen conveniente establecer, siempre que no se opongan a lo dispuesto en la ley.

### RAZON SOCIAL O DENOMINACION

Una compañía de responsabilidad limitada podrá hacer el comercio bajo una razón social o una denominación objetiva.

La razón social es una fórmula enunciativa en que se incluyen los nombres de uno o más de los socios, aun cuando estén aludidos en forma imperfecta, es decir por medio de los apellidos.

La denominación objetiva, es decir referida al objeto social, deberá distinguirse claramente de la de cualquier otra compañía y constituye su propiedad, por lo cual no podrá ser utilizada por ninguna otra, ni siquiera con su consentimiento.

Los términos comunes y los que sirven para determinar una clase de empresa, como "comercial", "industrial", "agrícola", deben ir acompañados por una expresión peculiar, según se ha señalado para la compañía anónima.

En uno y otro caso, luego de la denominación se añadirá las palabras "compañía limitada" o su abreviatura.

Si no se hubiere constituido legalmente la compañía, las personas naturales o jurídicas no podrán usar en anuncios, membretes de cartas, circulares, prospectos u otros documentos, un nombre, expresión o sigla que indiquen o sugieran que se trata de una compañía de responsabilidad limitada.

Los que contravinieren esta disposición serán sancionados con una multa impuesta por el Superintendente de Compañías, sin perjuicio de las demás responsabilidades a que hubiere lugar.

### OBJETO SOCIAL

La compañía de responsabilidad limitada podrá tener como finalidad la realización de toda clase de actos civiles o de comercio y operaciones mercantiles permitidas por la ley. Sin embargo no podrá dedicarse a operaciones de banco, seguros, capitalización, de ahorro y de intermediación de valores.

### DOMICILIO

Toda compañía de responsabilidad limitada que se constituya en el Ecuador debe tener su domicilio principal dentro del territorio nacional, según se hará constar en el estatuto de la misma.

Si la compañía tuviere sucursales o establecimientos administrados por un factor, los lugares en que funcionen se considerarán como domicilio de tales compañías, para los efectos judiciales o extrajudiciales derivados de los actos o contratos realizados por el factor.

### REFORMA DE ESTATUTOS

Cualquier reforma del estatuto de una compañía ya constituida, debe realizarse con los mismos procedimientos y formalidades exigidos para su constitución. Por lo tanto será necesario, que la reforma sea aprobada por la junta general, que se otorgue a través de una escritura pública y la aprobación por la Superintendencia de Compañías, luego de que compruebe el cumplimiento de las obligaciones legales

de la compañía y realice la inspección correspondiente.

(Páginas 113-114 reservadas.)

## C - CAPITAL

### CAPITAL MÍNIMO

El capital mínimo que se requiere para la constitución de una compañía de responsabilidad limitada es de cuatrocientos dólares, que estará dividido en participaciones.

En todo caso, ni la constitución del capital ni su aumento podrán ser hechos mediante suscripción pública.

### APORTES EN NUMERARIO

Los aportes en numerario se depositarán en una cuenta bancaria de **integración de capital** como depósitos de plazo mayor. Los certificados de depósito de los aportes se protocolizarán junto con la escritura de constitución, constituida la compañía, la Superintendencia autorizará al banco depositario a entregar los valores a los administradores de la compañía.

### CAPITAL SUSCRITO Y PAGADO

Al constituirse la compañía debe estar íntegramente suscrito el capital y pagado por lo menos en el cincuenta por ciento de cada participación.

El saldo del capital debe pagarse en un plazo no mayor de doce meses, contados desde la fecha de constitución de la compañía.

### APORTES EN ESPECIE

Cuando las aportaciones fueren en especie, en la escritura se hará constar el bien en que consista, su valor, la transferencia de dominio en favor de la compañía y las participaciones que corresponden a cada socio a cambio de las especies aportadas.

En el caso de aportaciones de bienes inmuebles en especie se hará la inscripción en el Registro de la Propiedad, previamente a la inscripción en el Registro Mercantil de la escritura de constitución. En caso de que en noventa días esta escritura no se inscriba en el Registro Mercantil, se anulará la inscripción de la transferencia en el Registro de la Propiedad.

### FORMAS DE APORTACIÓN

Las aportaciones pueden ser en numerario o en especie, siempre que en este último caso los bienes muebles o inmuebles que se aportan correspondan al género de actividad de la compañía.

La misma regla se aplicará a los casos de aumento de capital.

### AVALÚO DE LOS BIENES APORTADOS

Los bienes aportados serán valuados por los socios o por peritos designados por ellos. En la escritura de constitución se hará constar el bien en que consista, el avalúo, la transferencia de dominio y las participaciones que correspondan a los socios a cambio de los bienes aportados. Los socios responderán ante la compañía y ante terceros por el valor asignado a las especies aportadas.

Para que las personas naturales o jurídicas, así como las asociaciones que realizan avalúos o peritajes puedan celebrar contratos con las compañías sujetas al control de la Superintendencia de Compañías, cuando el objeto de tales contratos se refiera a esta materia, deberán obtener previamente su calificación como peritos por parte de dicha institución y luego inscribirse en el Registro Nacional de Peritos. Sobre este tema, puede consultarse en anexos de esta obra el *Reglamento para la calificación y registro de las personas naturales, jurídicas y asociaciones que ejerzan actividades de avalúo y peritaje*.

### APORTE DE BIENES HIPOTECADOS

Cuando se aporten bienes hipotecados, el aporte será por el valor de dichos bienes y su dominio se transferirá a la compañía, pero el socio aportante sólo recibirá participaciones por el monto equivalente a la diferencia entre el valor del bien y el valor a que ascienda la obligación hipotecaria. En este caso la compañía asume la deuda hipotecaria.

Cuando se trata de bienes con hipoteca abierta, ésta se limitará exclusivamente a las obligaciones establecidas y por pagarse a la fecha del aporte.

### APORTE DE CRÉDITOS

Los créditos solo podrán aportarse cumpliendo los siguientes requisitos:

- Que se cubra en numerario o en especie el porcentaje mínimo que debe pagarse para la constitución de una compañía;
- Quien entregue, ceda o endose los documentos de crédito, quedará solidariamente responsable con el deudor por la existencia, legitimidad y pago del crédito, cuyo plazo de exigibilidad no será mayor de doce meses;
- El aporte se considerará cumplido únicamente desde el momento en que el crédito haya sido pagado.

### LAS PARTICIPACIONES

En cuanto al valor de las participaciones, deben tenerse en cuenta las siguientes normas:

- a) Si las escrituras constitutivas de la compañía se otorgan a partir del 13 de marzo del 2000 (fecha de publicación de la Ley para la transformación económica del Ecuador en el Registro Oficial), el valor nominal de las participaciones debe ser de un dólar o múltiplo de un dólar de los Estados Unidos de América.

b) Las compañías constituidas antes de la fecha señalada pueden optar por:

- Mantener el valor nominal de las participaciones en importes inferiores a un dólar de los Estados Unidos de América. De acuerdo a la normativa vigente antes de empezar el proceso de dolarización, las participaciones debían expresarse en valores de mil sucres o múltiplos de mil sucres.

Para efectos del ejercicio de los derechos correspondientes a los socios, se observará el contenido de la "Tabla del valor nominal de las participaciones, expresado en sucres, y su equivalencia en dólares", la misma que puede ser encontrada en anexos de esta obra, en el Art. 6 de las *Normas de aplicación de las reformas a la Ley de Compañías, introducidas en la Ley para la transformación económica del Ecuador*.

- Elevar el valor nominal de las acciones a un dólar o múltiplos de un dólar, previa resolución de la junta general y cumplimiento de las formalidades dispuestas por el Art. 33 de la Ley de Compañías.

Las participaciones son iguales, indivisibles, acumulativas y pueden transferirse por herencia o por acto entre vivos, según se indica a continuación. La compañía entregará a cada socio un certificado de aportación, en el que constará el número de participaciones que por su aporte le corresponden.

#### CESIÓN DE PARTICIPACIONES

La cesión de participaciones puede hacerse en beneficio de otro socio o de terceros, pero siempre que se obtuviere el consentimiento unánime del capital social.

La cesión debe realizarse mediante escritura pública, de lo cual se sentará una razón al margen de la escritura de constitución.

En el libro respectivo de la compañía se inscribirá la cesión y se anulará el respectivo certificado de aportación, extendiéndose uno nuevo a favor del cesionario.

#### AUMENTO DE CAPITAL

Si la junta general acordare el aumento de capital de la compañía, los socios tendrán derecho preferente para suscribir el aumento en proporción a sus participaciones, a no ser que el contrato social o las resoluciones adoptadas dispongan de un modo diferente.

El pago de aportaciones para suscripción de nuevas participaciones puede realizarse de las siguientes maneras:

- en numerario, pero deberá pagarse, al momento de la suscripción al menos el cincuenta por ciento y el saldo en un plazo no mayor de doce meses;

- en especie, si la junta general hubiere resuelto aceptarla y el bien hubiere sido avaluado;

- por compensación de créditos, ya se trate de préstamos hechos por los socios a la compañía o pagos efectuados por éstos a nombre de la compañía o por utilidades declaradas y no repartidas;

- por capitalización de reservas o de utilidades no repartidas;

- por la reserva o superávit proveniente de revalorización de activos.

### REDUCCIÓN DEL CAPITAL

La junta general no podrá tomar resoluciones encaminadas a reducir el capital social si ello implica la devolución a los socios de parte de las aportaciones hechas y pagadas, excepto en el caso de exclusión del socio, resuelta por la junta general y previa la liquidación de su aporte.

Las pérdidas de las reservas y de más del cincuenta por ciento del capital social constituyen causas de disolución de la compañía.

### PRESTACIONES ACCESORIAS Y SUPLEMENTARIAS

En la compañía limitada se pueden aceptar prestaciones accesorias y aportaciones suplementarias, siempre que lo permita el contrato social y en la proporción

determinada por el mismo. Pero no se podrá pactar prestaciones accesorias consistentes en trabajo o en servicios personales de los socios.

### AMORTIZACIÓN DE LAS PARTES SOCIALES

La amortización de las partes sociales, o participaciones, es decir la compra que de las mismas hace la propia compañía, será permitida solamente en la forma en que se establezca en el contrato social, siempre que, para el efecto, se cuente con utilidades líquidas disponibles para el pago de dividendos y lo haya acordado la junta general por decisión unánime del capital social.

(Páginas 119-120 reservadas.)

## D - LOS SOCIOS

## DERECHOS

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

No obstante cualquier estipulación contractual, los socios tendrán los siguientes derechos (Art. 114):

1) A intervenir, a través de asambleas, en todas las decisiones y deliberaciones de la compañía, personalmente o por medio de representante o mandatario constituido en la forma que se determine en el contrato. Para efectos de la votación, cada participación dará al socio el derecho a un voto;

2) A percibir los beneficios que le correspondan en las utilidades de la compañía, a prorrata de la participación social pagada, siempre que en el contrato social no se hubiere dispuesto otra cosa;

3) A que se limite su responsabilidad al monto de sus participaciones sociales, salvo las excepciones que en la ley se expresan;

4) A no devolver los importes que en concepto de ganancias hubieren percibido

de buena fe; pero si las cantidades percibidas en este concepto no correspondieren a beneficios realmente obtenidos, estarán obligados a reintegrarlas a la compañía;

5) A no ser obligados al aumento de su participación social. Si la compañía acordare el aumento de capital, el socio tendrá derecho de preferencia en este aumento, en proporción a sus participaciones sociales, si es que el contrato constitutivo o en las resoluciones de la junta general de socios no se conviniere otra cosa;

6) A ser preferido para la adquisición de las participaciones correspondientes a otros socios, cuando el contrato social o la junta general prescriban este derecho, el cual se ejercerá a prorrata de las participaciones que tuvieran;

7) A solicitar a la junta general la revocación de la designación de administradores o gerentes. Este derecho se ejercerá sólo cuando causas graves lo hagan indispensable;

8) A recurrir a la corte superior del distrito impugnando los acuerdos sociales, siempre que fueren contrarios a la ley o a los estatutos.

9) A pedir que se convoque a junta general en los casos determinados por la Ley. Este derecho lo ejercerán cuando las aportaciones de los solicitantes repre-

senten no menos de la décima parte del capital social. Si el administrador no convocare a la junta, podrán recurrir al Superintendente de Compañías para que lo haga; y,

10) A ejercer en contra de los gerentes o administradores la acción de reintegro del patrimonio social. Esta acción no se podrá ejercitar si la junta general aprobó ya las cuentas de los gerentes o administradores.

### DERECHO A EXAMEN

Los socios tendrán derecho a examinar los libros y documentos de la compañía relativos a la administración social.

### OBLIGACIONES

Son obligaciones de los socios (Art. 115):

1) Pagar a la compañía la participación suscrita. Si no lo hiciere dentro del plazo estipulado en el contrato, o en su defecto del previsto en la Ley, la compañía podrá, según los casos y atendida la naturaleza de la aportación no efectuada, reclamarlas por la vía verbal sumaria, proceder ejecutivamente contra los bienes del socio o enajenar las participaciones por cuenta y riesgo del moroso;

2) Cumplir los deberes que a los socios impusiere el contrato social;

3) Abstenerse de la realización de todo acto que implique ingerencia en la administración;

4) Responder solidariamente de la exactitud de las declaraciones contenidas en el contrato de constitución de la compañía y de modo especial, de las declaraciones relativas al pago de las aportaciones y al valor de los bienes aportados;

5) Cumplir las prestaciones accesorias y las aportaciones suplementarias previstas en el contrato social. Queda prohibido pactar prestaciones accesorias consistentes en trabajo o en servicio personal de los socios;

6) Responder solidaria e ilimitadamente ante terceros por la falta de publicación e inscripción del contrato social;

7) Responder ante la compañía y terceros, si fueren excluidos, por las pérdidas que sufrieren por la falta de capital suscrito y no pagado o por la suma de aportes reclamados con posterioridad, sobre la participación social.

La responsabilidad de los socios se limitará al valor de sus participaciones sociales, al de las prestaciones accesorias y aportaciones suplementarias, en la proporción que se hubiere establecido en el contrato social. Las aportaciones suplementarias no afectan la responsabilidad de los socios ante terceros, sino desde el momento en que la compañía, por resolución inscrita y publicada, haya decidido su pago. No cumplidos estos requisitos, ella no es exigible, ni aún en el caso de liquidación o quiebra de la compañía.

**EXCLUSION DE UN SOCIO**

La junta general puede acordar la exclusión de uno o varios socios en los siguientes casos:

- Cuando el socio administrador se ha servido del capital social en provecho propio; o ha cometido fraudes en la administración o en la contabilidad; o se ha ausentado y requerido no ha regresado ni justificado su ausencia;

- Cuando el socio ha intervenido en la administración, sin estar autorizado;

- Cuando constituido en mora no ha pagado su participación;

- Cuando ha quebrado;

- Cuando, en general, ha faltado gravemente al cumplimiento de sus obligaciones sociales.

El socio excluido no queda libre del resarcimiento de los daños y perjuicios que hubiere causado.

### 3. COMPAÑÍA DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

#### A - GENERALIDADES

##### CONCEPTO

Compañía de responsabilidad limitada es la que se constituye entre tres o más personas, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social, a la que se añade las palabras compañía limitada y su correspondiente abreviatura (Art. 92).

para efectos fiscales y tributarios se la considera como una sociedad de capital, criterio que determina el tratamiento que en general le da la ley. Lo relacionado con el capital de estas compañías se explica posteriormente en forma pormenorizada.

- La responsabilidad de los socios en este tipo de compañías se extiende exclusivamente al monto de sus aportaciones individuales.

- Esta compañía puede actuar bajo una razón social o, como la anónima, bajo una denominación objetiva, referida a sus actividades comerciales, a la que se agrega las palabras "compañía limitada" o su abreviatura "Cía. Ltda."

##### CARACTERÍSTICAS BÁSICAS

- Como en el caso de toda sociedad, la legislación ecuatoriana considera que esta compañía se constituye a través de un contrato, que para su validez debe reunir los siguientes requisitos: capacidad de las personas que lo celebran, consentimiento que dan para su celebración, objeto lícito, causa lícita y solemnidades con que debe celebrarse.

- La compañía de responsabilidad se administra a través de administradores o gerentes, que no pueden ser removidos salvo por causas determinadas por la ley.

- Aunque en esta compañía es importante el factor personal y se lo toma en cuenta en varios aspectos, la ley señala que

- La compañía de responsabilidad limitada es siempre mercantil (la anónima puede ser civil o mercantil); pero sus socios por el hecho de constituirla no adquieren la calidad de comerciantes.

---

**REMISIÓN A LA NORMATIVA  
DE LA COMPAÑÍA ANÓNIMA**

En aquello que no se regula expresamente en la Ley, se aplicará lo dispuesto para la compañía anónima, siempre que tales normas no se opongan a la naturaleza de la compañía de responsabilidad limitada.



## MINISTERIO DE TURISMO Y AMBIENTE

### REQUISITOS PARA EL REGISTRO

- 1.- Copia certificada de la Escritura de Constitución, aumento de Capital o reforma de Estatutos, tratándose de Personas Jurídicas.
- 2.- Nombramiento del Representante Legal, debidamente inscrito en la Oficina del Registro Mercantil, tratándose de Personas Jurídicas.
- 3.- Copia del Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.)
- 4.- Fotocopia de la cédula de identidad, según sea la Persona Natural Ecuatoriana o extranjera.
- 5.- Fotocopia del Contrato de compraventa del establecimiento, en caso de cambio de propietario **CON LA AUTORIZACIÓN DE UTILIZAR LA RAZÓN SOCIAL.**
- 6.- Certificado del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPPI), de no encontrarse registrada la razón social. (Ministerio de Comercio Exterior) Av. Eloy Alfaro y Av. Amazonas.
- 7.- Copia del Certificado de Votación.
- 8.- Fotocopia del título de propiedad o contrato de arrendamiento del local, registrado en un Juzgado de Inquilinato.
- 9.- Lista de Precios de los servicios ofertados, (original y copia).

### REQUISITOS PARA LA LICENCIA ÚNICA DE FUNCIONAMIENTO

- 1.- Copia del Certificado de la afiliación a la Cámara de Turismo que corresponda, de acuerdo a su ubicación. (Av. 6 de Diciembre y Carrión esq.)

**SOLICITUD DE REGISTRO DE SIGNOS DISTINTIVOS**

de Solicitud (210)	Fecha de Presentación (220)
--------------------	-----------------------------

El Director Nacional de Propiedad Industrial, para efectos de proceder al trámite de esta solicitud, cuyos datos se indican a continuación:

**Denominación**

Naturaleza del signo	Tipo de signo
Numérico <input type="checkbox"/>	Marca <input type="checkbox"/>
Alfabético <input type="checkbox"/> A color <input type="checkbox"/>	Nombre Co <input type="checkbox"/>
Gráfico <input type="checkbox"/> A color <input type="checkbox"/>	Lema Come <input type="checkbox"/>

**Identificación del(os) solicitante(s) (730)**

Nombre:			
Dirección:			
Nacionalidad:	Teléfonos		
Nombre:			
Dirección:			
Nacionalidad:	Teléfonos		

**Quien(es) actúa(n) a través de (740):**

Presentante <input type="checkbox"/>		ApoDERado <input type="checkbox"/>
Nombre:		
Dirección:		
Teléfono:		
Registro de poder N°		

<b>Espacio reservado para signo mixto(*) o gráfico</b>	<b>Descripción clara y completa del signo</b>
--	---

producción del signo	Descripción clara y completa del signo
----------------------	--

Clase Internacional N° (511):

Signo que acompaña al lema comercial

Denominación:

Registro N°

o

Solicitud N°

Prioridad

Solicitud N°

Fecha

/ /

Abogado patrocinador

Nombre

Cas. IEPI N°

Casillero Judicial No.

Anexos

Quito D.M. a

de 200

Comprobante pago tasa N°

Un arte en papel PMT 4 x 4 cm

Cuatro etiquetas

Documento de prioridad

Poder

Nombramiento de representante legal

Solicitante

Abogado patrocinador

Materia:

## CONTRATO DE ARRENDAMIENTO

Comparecen a la celebración del presente contrato, por una parte la \_\_\_\_\_ con RUC N° \_\_\_\_\_, por sus propios y personales derechos, parte a la que en adelante se llamará por su nombre o, simplemente, "El Arrendador", y, por otra parte la \_\_\_\_\_ con RUC N° \_\_\_\_\_ en su calidad de propietaria y representante legal de \_\_\_\_\_, a quien en los sucesivos se llamará por su nombre o, simplemente, "El Arrendatario". Los comparecientes son mayores de edad, de nacionalidad ecuatoriana, domiciliados en la ciudad de \_\_\_\_\_ y hábiles para contratar y obligarse y convienen en celebrar un contrato de arrendamiento con forme al contenido de las cláusulas siguientes.-

**PRIMERA.- ANTECEDENTES:** El Arrendador es propietaria absoluta de la casa asignada con el N° \_\_\_\_\_ de la \_\_\_\_\_ de la ciudad de \_\_\_\_\_. La Arrendataria, por su parte, esta interesada en rentar un local comercial en referencia de propiedad del arrendador y los demás derechos inherentes al inmueble, en los plazos y más condiciones que se estipula en las cláusulas que a continuación se determina.

**SEGUNDA.- OBJETO:** En virtud de los antecedentes expuestos, EL ARRENDADOR da en Arrendamiento AL ARRENDATARIO el inmueble mencionado en la cláusula anterior. El arrendamiento comprende todos los derechos inherentes al inmueble, tales como; usos de exteriores, usos de servicios básicos, entre otros.

**TERCERA.- PLAZO:** El presente contrato tendrá un plazo de duración de dos años contados a partir del \_\_\_\_\_ sujetándose para su terminación a las reglas que prescribe la Ley para el efecto. Para que el contrato se dé por terminado una vez transcurrido el plazo mencionado, la parte interesada deberá notificar su voluntad de darlo por terminado a la otra parte con, por lo menos un mes de anticipación, caso contrario se entenderá renovado en las mismas condiciones establecidas en el presente instrumento por un plazo igual.

**CUARTA.- CONON DE ARRIENDO Y FORMA DE PAGO:** El canon mensual por arrendamiento de inmueble objeto del presente contrato, se lo a estipulado libremente entre las partes, en la suma de \_\_\_\_\_ valor sobre el que se calcula y retendrá el IVA, así como el 5% del impuesto a la renta, este valor se mantendrá por un año a partir del segundo año se elevara el 15% del valor estipulado. Se deja expresa constancia de que el presente contrato es de naturaleza civil y que las partes estipulan no someterse a los cánones del arrendamiento que establezcan las autoridades municipales, de inquilinato o gubernamentales.

QUINTA.- GARANTIA: La compareciente en su calidad de propietaria y representante legal de

declarara haber entregado y El Arrendador declarar haber recibido a su entera satisfacción la suma de por concepto de garantía, suma de dinero que será reembolsada íntegramente a la terminación del contrato, siempre y cuando se cumpla con las cláusulas previstas en el presente contrato, para lo cual El Arrendador firma una letra de cambio.

SEXTA.- DE LA CONSERVACION Y MANTENIMIENTO DEL INMUEBLE Y DEL PAGO DE SERVICIOS: El Arrendatario declara recibir el inmueble objeto de este contrato en buenas condiciones de funcionamiento y mantenimiento. Se estipula que el pago de los servicios de luz eléctrica, agua potable será de cargo del Arrendatario en base de los valores emitidos por las respectivas empresas.

SEPTIMA.- TRAMITE Y JUECES COMPETENTES: En todo lo que no este previsto en el presente contrato las partes se someten a la Ley de Inquilinato en actual vigencia, Leyes y Reglamentos y, En caso de divergencias trataran de solucionar en forma amigable sus distintos puntos de vista y, para caso de juicio se someten expresamente al Centro de Mediación y Arbitraje de la Cámara de Comercio de Quito, a su reglamento interno y a la Ley de la materia, para lo cual renuncian expresamente fuero y domicilio. Los Jueces resolverán en equidad.

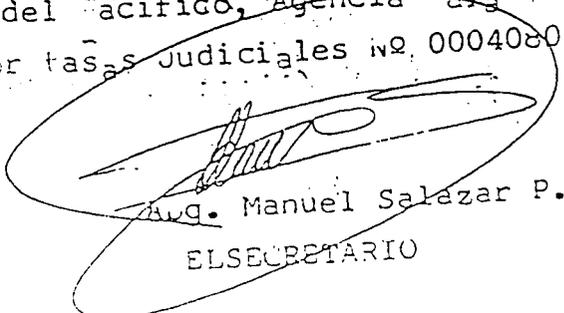
RUC N°

RUC N°  
REPRESENTANTE LEGAL

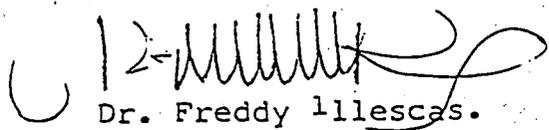
ARRENDADOR

ARRENDATARIO

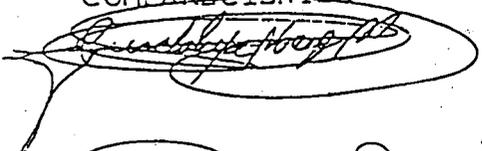
Recibido hoy día miércoles veinte y dos de Enero del año dos mil tres, a las diez horas cuarenta y cinco minutos, con el comprobante de transacción N° 0001310, por el valor de cinco colares, depositados en el banco del Pacífico, Agencia C y me y el Comprobante de Depositos por tasas judiciales N° 0004000.- Certifico.

  
Manuel Salazar P.  
EL SECRETARIO

Cayambe, a veinte y dos de Enero del año dos mil tres, a las once horas, ante el señor Doctor Freddy Llescas, Juez Décimo Cuarto del Civil de Pichincha y el suscrito secretario comparecen los señores: GUADALUPE DE LOS ANGELES MEZA MEZA, concédula de ciudadanía N° 100070188-6, y JOSETH ELISABETH MESA BURGOS, con cédula de ciudadanía número 100238147-1, con el objeto de reconocer las firmas y rúbricas puestas al pie del contrato de arrendamiento que antecede. Al efecto el señor juez le advirtió de las penas del perjurio, de la gravedad del juramento y de la obligación de decir la verdad, y los comparecientes con juramento afirmaron que allí en donde se lee: "Lic. Guadalupe Meza M.", y "Joseth Mesa B.", declara que son sus firmas y rúbricas, las mismas que usan en todos sus actos tanto públicos como privados y que las estamparon de su puño y letra, la reconocen como suyas propias. Con lo que se termina la presente diligencia firmando los comparecientes en unidad de acto con el señor juez y el suscrito secretario que certifica.- El juez.-

  
Dr. Freddy Llescas.

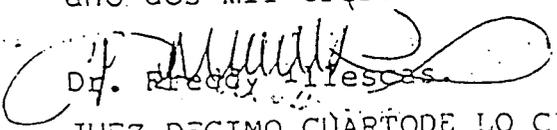
COMPARECIENTES -

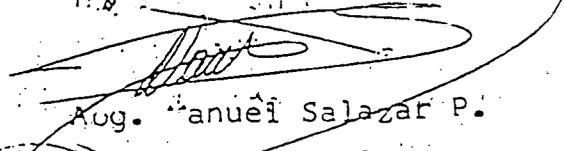
  



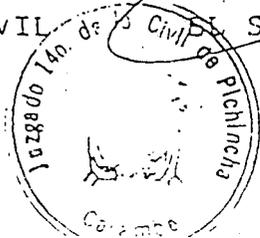

  
Aug. Manuel Salazar P.  
EL SECRETARIO

RAZON: En esta fecha y con el numero UNO, se Registró el contrato de arrendamiento, que antecede, cuya copia se archiva en el Juzgado Décimo Cuarto del Civil de Pichincha, en la ciudad de Cayambe, a los veinte y dos días del mes de Enero del año dos mil tres.- Certifico.

  
Dr. Freddy Llescas

  
Aug. Manuel Salazar P.

JUEZ DECIMO CUARTO DE LO CIVIL de Pichincha  
DE PICHINCHA



INFORMATIVO ESPECIAL No. 007-2003

TASAS POR LICENCIA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO  
DE LAS ACTIVIDADES DE TURISMO

DE LOS PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS

Definición

Son prestadores de servicios turísticos las personas naturales o jurídicas que proporcionen, intermedien o contraten directa o indirectamente con el turista, la prestación de los servicios a los que se refiere la Ley de Turismo.

Clasificación de los Servicios Turísticos

- A. Agencias de viajes y turismo: Internaciones; Mayoristas; Operadoras ; y, Otras que establezca la ley;
- B. Establecimientos de alojamiento hotelero y extra-hotelero;
- C. Establecimientos de alimentación y bebidas;
- D. Establecimientos registrados de esparcimiento, diversión o entretenimiento;
- E. Transporte turístico. Cuando las Agencias de Viajes operen su propio transporte, esa actividad se considerará como parte del agenciamiento;
- F. Alquiler de vehículos;
- G. La de intermediación turística y organizadoras de eventos, ferias, congresos y convenciones;
- H. Centros de información turística; e
- I. Otros que el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito determine en base de estudios técnicos previos.

Obligaciones de los Prestadores de Servicios Turísticos

1. Obtener la Licencia Única Anual de Funcionamiento de Actividades de Turismo;
2. Suministrar la información suficiente para actualizar sus datos; y,
3. Elaborar su publicidad de acuerdo a la calidad de los servicios ofertados conforme lo dispone la Ley de Defensa del Consumidor.

DE LA LICENCIA UNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO DE ACTIVIDADES DE TURISMO

Definición:

La Licencia Única Anual de Funcionamiento es la autorización legal otorgada por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, a los establecimientos o empresas turísticas dedicadas a prestar los servicios al turista, sin la cual no podrán operar, y tendrán validez del año en que se la otorgue.

Es obligatorio que la obtengan todos los prestadores de servicios turísticos que funcionen en el territorio de este Municipio. ( Art. III130f. )

Renovación:

La Licencia deberá renovarse durante los primeros 60 días plazo del siguiente año.

Contenido:

Datos de los prestadores de servicios turísticos: número, nombre, domicilio, clase, lugar de prestación del servicio y representante legal. (Art. III 130d)

Autoridad Competente:

Será el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, el que actualizará anualmente la base de datos.

Plazos, Multas, Recargos, Obligaciones y Normas Técnicas:

Se sujetarán a lo dispuesto en la Ley Especial de Desarrollo Turístico, el Reglamento General a la Ley y demás Reglamentos vigentes a través de la Corporación Metropolitana de Turismo dentro del Distrito Metropolitano.

Exhibición:

La Licencia debe exhibirse en el acceso público del establecimiento conjuntamente con las tarifas.

Tasa:

Estará orientada a la promoción y control de las actividades turísticas, y los valores son los establecidos a continuación.

**ALOJAMIENTO TURÍSTICO.-** Pagarán la cantidad que resulte de dividir el valor máximo fijado a continuación por cada tipo y categoría para 100 y multiplicado por el número total de habitaciones de cada establecimiento de alojamiento, hasta un tope máximo del valor fijado para cada tipo y categoría.

	VALOR A PAGAR POR HABITACIÓN	MAXIMO
1 HOTELEROS		
1.1- HOTELES		
Lujo	\$20	\$2.000
Primera	\$18.30	\$1.830
Segunda	\$13.60	\$1.360
Tercera	\$ 7.90	\$ 790
Cuarta	\$ 6.30	\$ 630
1.2.- HOTELES RESIDENCIAS		
Primera	\$11.50	\$1.150
Segunda	\$ 8.80	\$ 880
Tercera	\$ 6.50	\$ 650
Cuarta	\$ 5.20	\$ 520
1.3.- HOTELES APARTAMENTOS		
Primera	\$14.00	\$1.400
Segunda	\$10.50	\$1.050
Tercera	\$ 8.50	\$ 850
Cuarta	\$ 6.00	\$ 600

1.4.-	HOSTALES – HOSTALES RESIDENCIALES	VALOR A PAGAR POR HABITACIÓN	MAXIMO
	Primera	\$8.10	\$810
	Segunda	\$5.80	\$580
	Tercera	\$5.05	\$505

1.5.-	HOSTERIAS –PARADEROS – MOTELAS		
	Primera	\$9.10	\$910
	Segunda	\$7.90	\$790
	Tercera	\$6.75	\$675

1.6.-	PENSIONES		
	Primera	\$5.85	\$585
	Segunda	\$5.20	\$520
	Tercera	\$4.55	\$455

1.7 Las CABAÑAS - REFUGIOS – ALBERGUES pagarán la cantidad que resulte de dividir el valor máximo fijado a continuación correspondiente a cada categoría para 200 y multiplicado por el número total de plazas de cada establecimiento, hasta un tope máximo del valor fijado para cada tipo y categoría.

	VALOR A PAGAR POR HABITACIÓN	MAXIMO
Primera	\$3.93	\$393
Segunda	\$3.60	\$360
Tercera	\$3.28	\$328

#### 1.2.- ALOJAMIENTO NO HOTELERO

##### 1.2.1.- APARTAMENTOS TURÍSTICOS (Apartamentos y Ciudades Vacacionales)

	VALOR A PAGAR POR HABITACIÓN	MAXIMO
Primera	\$9.00	\$900
Segunda	\$8.30	\$830
Tercera	\$7.60	\$760

##### 1.2.2.- CAMPAMENTOS TURISTICOS

Primera	\$3.30	\$330
Segunda	\$2.60	\$260
Tercera	\$1.80	\$180

## 2.- ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS

- 2.1 RESTAURANTES Y CAFETERIAS.- Pagarán la cantidad que resulte de dividir el valor máximo fijado a continuación por cada categoría para 30, y multiplicado por el número total de mesas de cada establecimiento, hasta un tope máximo del valor fijado para cada categoría.

Para el cálculo del número de mesas se considerará el número de plazas total del establecimiento dividido para 4.

	VALOR A PAGAR POR MESA	MAXIMO
Lujo	\$18.00	\$540
Primera	\$16.00	\$480
Segunda	\$14.00	\$420
Tercera	\$ 8.33	\$250
Cuarta	\$ 7.33	\$220

- 2.2.- DRIVE INN.- Pagarán la cantidad fija que les corresponda de acuerdo al siguiente detalle:

DRIVE INN	VALOR A PAGAR
Primera	\$320
Segunda	\$250
Tercera	\$220

- 2.3.- BARES.- Pagarán la cantidad fija de acuerdo al detalle siguiente

BARES	VALOR A PAGAR
Primera	\$135
Segunda	\$110
Tercera	\$ 85

- 2.4.- FUENTES DE SODA.- Pagarán la cantidad fija que les corresponda de acuerdo al siguiente detalle:

FUENTES DE SODA	VALOR A PAGAR
Primera	\$60
Segunda	\$40
Tercera	\$30

- 3.- SERVICIO DE RECREACIÓN, DIVERSIÓN, ESPARCIMIENTO O DE REUNIONES.- Pagarán la cantidad fija que les corresponda de acuerdo al siguiente detalle:

3.1.- BALNEARIOS	VALOR A PAGAR
Primera	\$150
Segunda	\$130
Tercera	\$100

3.2.-	DISCOTECAS Y SALAS DE BAILE	VALOR A PAGAR
	Primera	\$540
	Segunda	\$380
	Tercera	\$270
3.3.-	PEÑAS	VALOR A PAGAR
	Primera	\$320
	Segunda	\$270
3.4.-	CENTROS DE CONVENCIONES	VALOR A PAGAR
	Primera	\$750
	Segunda	\$500
3.5.-	SALAS DE RECEPCIONES Y BANQUETES	VALOR A PAGAR
	Lujo	\$450
	Primera	\$290
	Segunda	\$230
3.6.-	BOLERAS Y PISTAS DE PATINAJE	VALOR A PAGAR
	Primera	\$180
	Segunda	\$ 90
3.7.-	CENTROS DE RECREACIÓN TURÍSTICA	VALOR A PAGAR
	Primera	\$610
	Segunda	\$500
4.-	AGENCIAS DE VIAJES Y TURISMO.- Pagarán la cantidad fija que les corresponda de acuerdo al siguiente detalle:	
	AGENCIAS DE VIAJES	VALOR A PAGAR
	Mayorista	\$200
	Operadora	\$240
	Internacional	\$340
5.-	CASINOS, SALAS DE JUEGO Y BINGOS.- Pagarán la cantidad fija que les corresponda de acuerdo al siguiente detalle:	
5.1	CASINOS	VALOR A PAGAR
	Lujo	\$3,000
	Primera	\$1,800
5.2.-	SALAS DE JUEGOS Y BINGOS	
	JUEGOS Y BINGOS	VALOR A PAGAR
	Lujo	\$1,000
	Primera	\$ 800
	Segunda	\$ 700
	Tercera	\$ 600
6.-	HIPÓDROMOS (De funcionamiento permanente)	\$ 440
	HIPODROMOS (De funcionamiento temporal)	\$ 280

7.- TRANSPORTE TURÍSTICO DE PASAJEROS.- Pagarán la cantidad fija que les corresponda de acuerdo al siguiente detalle:

7.1.- AEREOS

Servicio internacional Operante en el país

Origen: Europa, Asia, Norte América	\$ 1,000
Origen: Latinoamérica	\$ 850
Origen: Pacto Andino	\$ 650
Origen: Nacional	\$ 550

Servicio internacional no Operante en el país que tiene oficinas de venta

\$ 400

Servicio internacional no Operante en el país que tiene oficinas de representación o información

\$ 300

Servicio nacional

\$ 450

Vuelos fletados Internacionales (charter) cada vuelo

\$ 250

Servicio de avionetas y helicópteros

\$ 200

7.2.- MARÍTIMO Y FLUVIAL.- Excepto los cruceros turísticos nacionales, las demás actividades pagarán la cantidad fija de acuerdo al siguiente detalle:

Servicio internacional de itinerario popular	\$ 185
Cruceros turísticos marítimos Internacionales, por viaje	\$ 340

7.3.- CRUCEROS TURÍSTICOS NACIONALES.- Pagarán la cantidad fija por embarcación que resulte de dividir el valor máximo fijado a continuación para 100 y multiplicado por el número de plazas autorizadas, hasta un máximo de la cantidad fijada para su categoría:

	VALOR A PAGAR POR PLAZA AUTORIZADA MAXIMO	
Marítimos	\$9.00	\$ 900

Los cruceros fluviales, pagarán la cantidad de \$4.35, multiplicado por el número de plazas autorizadas, hasta un máximo de la cantidad fijada para su categoría.

	VALOR A PAGAR	
Fluviales	Por plaza autorizada	MAXIMO
	\$4.35	\$ 350

7.4.- Terrestres.- Pagarán la cantidad fija por vehículo de acuerdo al siguiente detalle:

	VALORES
Servicio internacional de Itinerario regular	\$220
Servicio de transporte terrestre turístico	\$100
Alquiler de automóviles (Rent a Car) por vehículo	\$40
Alquiler de casas rodantes (Caravan) por unidad o Vehículo	\$40

Para este caso se considerará hasta un máximo de \$300 y adicionalmente pagarán \$100 por cada punto de venta o sucursal.



**ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE CAYAMBE**  
**IMPUESTO A LA PATENTE**

PARROQUIA: CAYAMBE

0021138

REGISTRO	No TITULO	AÑO	CEDULA
----------	-----------	-----	--------

Nombres y Apellidos:

Dirección:

TIPO DE NEGOCIO: CAFETERIA

CAPITAL EN GIRAR

CONCEPTO	VALOR	CONCEPTO	VALOR
Impuesto Anual:		 Total Descuento Interés Recargo Liquido a pagar	
Derecho Anual:			
Especial:			

FECHA DE PAGAR

IMPUESTO

IMPUESTO



--	--	--	--

Nombres y Apellidos:

Dirección:

--

--	--	--	--	--

CONCEPTO	VALOR	CONCEPTO	VALOR
IMPORTE DE LA FACTURA		 <p>Total Descuento Interes Recargo Liquido a pagar</p>	

...

...



# DIRECCION PROVINCIAL DE SALUD DE PICHINCHA

## PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

CODIGO: 6.1.3 - 13182

0117491

NOMBRE O RAZON SOCIAL:

REPRESENTANTE:

RUC:

C.C.

ACTIVIDAD: PROCESADORA DE ALIMENTOS

CATEGORIA:

ARTESANAL

LICENCIACION:

ORDEN DE PAGO N°

VALOR: 8,00

FECHA DE EXPEDICION:

FECHA DE VENCIMIENTO:

DR. JORGE ANDRADE GABOR

Director Provincial de Salud de Pichincha



DR. EDGAR ESPINOZA VILLARROEL

Jefe de Control Sanitario



# CUERPO DE BOMBEROS DE CAYAMBE

Teléfono: 361 217 Emergencias: 102

Departamento de Prevención de Incendios

Nº 001257

## CERTIFICADO DE FUNCIONAMIENTO

ABRE DEL LOCAL .....  
RENTE O PROPIETARIO .....  
ECCION .....  
IVIDAD .....

Este Departamento, en atención a la solicitud presentada y considerando que en este local se cumplen las disposiciones relativas a DEFENSA CONTRA INCENDIOS, concede el presente PERMISO DE FUNCIONAMIENTO, válido por un año a partir de esta fecha:

Cayamios de 7.0.11.40 ..... del 200..3



  
Jefe del Departamento de  
Prevención de Incendios

  
Primer Jefe del Cuerpo de  
Bomberos de Cayambe

## CERTIFICADO DE AFILIACION

Para todos los efectos contemplados en la Ley de Cámaras Provinciales de Turismo y de su Federación Nacional. La **Cámara Provincial de Turismo de Pichincha CAPTUR**, certifica que:

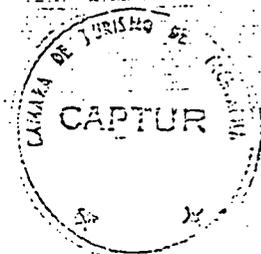
Se ha receptado la solicitud de afiliación y se ha afiliado a nuestra Institución a la empresa \_\_\_\_\_ según el **Registro** \_\_\_\_\_ con un capital de \_\_\_\_\_

Este certificado es válido para trámites ante la Superintendencia de Compañías, Registro Mercantil, Corporación Metropolitana de Turismo, Ministerio de Ambiente y cualquier otra institución pública o privada.

Quito, 18 de Septiembre de 2003

CAMARA PROVINCIAL DE TURISMO DE PICHINCHA,  
CAPTUR

  
Freddy Eguez R.  
DIRECTOR EJECUTIVO



# **ANEXO N° 2**

**SU SATISFACCION ES NUESTRO COMPROMISO**

Quito D.M., 21 de enero de 2004

Señorita  
 GRACE MESA

**PROFORMA No. 016-04**

ITEM	CANT.	DESCRIPCION	VALOR
1	1	<b>LICUADORA INDUSTRIAL</b> Licuadora industrial, volumen de 5 litros de capacidad, funcionamiento eléctrico 120 voltios, 3 500 revoluciones, motor brasilero de 1/2 HP. vaso y tapa de acero inoxidable, base en aluminio de fabricación nacional	\$396.00
2	1	<b>COCINA INDUSTRIAL</b> Cocina industrial de 4 quemadores y horno. Los quemadores de fabricación americana terminados en hierro fundido de 45.000 BTU c/u. van instalados 2 adelante y 2 atrás. Terminada su tope, frente y laterales en acero inoxidable. Posee 4 parrillas de hierro fundido de 40 x 40 cms, cada quemador con pilotos para cada hornilla, patas en acero inoxidable y regatones de altura regulable. El horno, tiene un quemador tipo flauta, de 60.000 BTU, con un área útil de 75 x 75 cm. Funcionamiento a gas. Marca: Armas & Asociados. Dimensiones cm.: 90 frente x 90 fondo x 31 alto	\$1,100.00
3	1	<b>BATIDORA</b> Marca KITCHEN AID Mod. K555  Asistente de cocina de 10 velocidades, incluye 3 batidores para distintas funciones, capacidad de 5 litros, tazón en acero inoxidable. Incluye protección para sobrecarga. Funcionamiento eléctrico 115/60/1. Fabricación americana	\$570.00
4	1	<b>REFRIGERADORA INDUSTRIAL 1 PUERTA</b>  Refrigerador de 1 puerta, terminado interior y exterior en acero inoxidable con 5 repisas de altura regulable terminadas en el mismo material, incluye 1 motor de refrigeración marca TECUMSEH francés de 1/3 HP. Funcionamiento eléctrico 220-240/60/1 con sistema de aire forzado. Capacidad 24 pies cúbicos. Marca: Armas & Asociados. Dimensiones cm.: 80 frente x 75 fondo x 200 alto	\$1,410.00
5	1	<b>CAMPANA INDUSTRIAL</b> Campana extractora de olores y humedad, fabricada en acero galvanizado de 1.2 mm de espesor, incluye filtro tipo vidrio para retener la grasa, manómetros para lavado, lámparas e parrilla de vapor. Sin ductos. Marca: Armas & Asociados. Dimensiones cm.: 110 frente x 61 alto	\$490.00
		<b>SUMAN</b>	\$3,966.00
		12% IVA	475.92
		<b>TOTAL</b>	\$4,441.92

From: "Simona Cardoso - Export Filizola" <export@filizola.com.br> Add to Address Book  
To: isabelgonzalez28@yahoo.com  
Subject: Licuadora  
Date: Thu, 23 Jun 2005 10:25:32 -0300

Buenas Tardes!

Estimada Grace mesa,

Es con satisfacción que recibimos su mensaje.  
Sigue la cotización y las características del producto:

Licuadora 8 litros  
cód. 80.28.62-0 USD 170,00 Este precio es EXW.  
El termino de pagos es deposito anticipado.

La licuadora profesional de la línea SIRE es muy fácil de operar. Centrifuga las más variadas frutas y alimentos con eficiencia y transforma con rapidez, sólidos en líquidos.

Aplicación: Restaurantes, fast-food, bares, cocinas industriales y otro ambiente cualquier que necesite de licuadora profesional, práctica y de fácil operación.

Ventajas: práctica y de fácil operación, la licuadora de la línea SIRE se construye en acero inoxidable, lo que la hace ideal para uso industrial.

Sistema de centrifugación sin canaletas internas  
Base del vaso, de aluminio fundido con aplicación de pintura electrostática  
Vaso de acero inoxidable que se desmonta con fácil reposición de repuestos.

Estoy a la disposición para mejor atenderle.

Simona Cardoso  
Export Sales Dep.

Phone: (55 11) 6097-8941  
E-mail: export@filizola.com.br  
Web: www.filizola.com.br



# **ANEXO N° 3**

IMPORTADORA EL ROSADO CIA. LTDA  
 PROFORMA NO. - C014946

Nombre del cliente.: Grace Mesa  
 Cédula /R.U.C.: 1002121186  
 Dirección.: Crambe 260086  
 Teléfono.:  
 Fecha de emisión.: Enero del 2005  
 Detalle.....

Detalle de bultos

Detalle	Cant.	Precio U.	Precio F.	Valor
34077 SAKIN ALMEND 12"	1	3.00	8.92	26.76
34078 SAKIN ALMEND 10"	1	3.69	7.13	21.39
06776 ESPINOLA TERTRA (RED-DUR)	1	3.00	0.91	4.55
01560 CUBANON DE FENA	1	5.00	1.78	8.90
06819 ARRO D'ESPECIAL N2 05	1	2.09	2.10	4.08
06834 ARRO DE ALMEND 08 60	1	1.00	10.67	10.67
06836 ARRO DE ALMEND 08 40	1	1.00	3.74	3.74
06750 TALLA (MAYON) GUSQUE	4	5.00	4.28	21.40
06832 GUSQUE (MAYON) PALETA	4	5.00	2.43	12.15
06834 FOLIA (MAYON) C'NEBOS	12	1.00	2.71	2.71
06832 FOLIA (MAYON) C'NEBOS	12	1.00	12.05	12.05
06832 FOLIA (MAYON) C'NEBOS	1	1.00	1.12	5.50
06832 FOLIA (MAYON) C'NEBOS	1	5.00	1.94	5.82
06832 FOLIA (MAYON) C'NEBOS	1	3.00	1.28	5.34
06832 FOLIA (MAYON) C'NEBOS	1	3.00	5.39	6.76
06832 FOLIA (MAYON) C'NEBOS	1	2.00	4.82	9.64
06832 FOLIA (MAYON) C'NEBOS	1	2.00	0.75	2.72
06832 FOLIA (MAYON) C'NEBOS	1	4.00	0.78	2.34
06832 FOLIA (MAYON) C'NEBOS	12	3.00		

SUBTOTAL ->> 166.82  
 IVA 17.00% ->> 28.36  
 TOTAL ->> 195.18

La Cia. se reserva el derecho de variar los precios sin previo aviso

# **ANEXO N° 4**

IMPORTADORA EL ROSARIO CIA. LTDA  
 PROFORMA No. CO14944

Nombre del Cliente: Grace Mesa  
 Cédula R.U.C.: 1002421186  
 Dirección: Cayambe  
 Palacio: 24086  
 Fecha de emisión: Enero del 2005  
 Detalles:

No. Page: 1

Código del Grupo	Código	Cantidad	Precio U.	Precio T.	Imp.
99000	99000	1.00	26.20	26.20	0.00
99000	99000	1.00	25.60	25.60	0.00
99000	99000	1.00	44.30	44.30	1.00
99000	99000	1.00	47.05	47.05	0.00
99000	99000	1.00	5.61	5.61	0.00
99000	99000	1.00	37.52	37.52	0.00
99000	99000	1.00	8.22	8.22	0.00
99000	99000	1.00	21.26	21.26	0.00

GRAND TOTAL 262.00  
 IVA 1.00  
 TOTAL 263.00

Este documento es una copia de un original que puede ser verificado.

Impreso en: 11/01/2005

# **ANEXO N° 5**

1850  
1540  
1300  
1260  
1690  
A  
1990  
1222  
1350  
1590  
1532  
1789  
1997  
1749  
1990  
1540  
1590  
1990  
1740  
1750  
1760  
1430  
1400  
1380  
1600  
Z

Lancer 1.5 T/M Base	17.990
Lancer 1.5 T/A Base	18.990
Lancer 1.5 T/M Full	21.990
Lancer 1.5 T/A Full	23.990
Montero Dakar 2.4 3P T/M Full	21.390
Montero Dakar 3.0 3P T/M Full	24.990
Montero Wagon SP 3.0 T/M Full	20.990
Montero 3P 3.0 T/A Full	23.990
Montero SP 3.0 T/A Full	20.990
Montero SP DID 2.4 T/A Semifull	22.990
Montero Sport T/M Full	23.990
Montero Sport T/A Full	24.990
Custarder T/A Semifull	29.990
Custarder T/A Full	34.990
Carter 2.7 Ton	21.500
Carter 4 Ton	24.500
Carter 6.5 Ton	29.990

**PEUGEOT**



206 XRS Base 3p 1.4	12.200
206 XRC Base 3p 1.4	13.200
206 XRS Comfort 5p 1.4	13.900
206 XRC Comfort 5p 1.4	14.900
206 XR Premium 3p 1.6	16.500
206 XS 3p 1.6	17.500
206 XT 5p 1.6	17.990
206 S16 3p 2.0	23.990
206 C 2.0	31.990
307 X-Line 5p 2.0	22.590

Sympla Automotriz 1.6 1.8	11.300
Sympla Automotriz 1.6 1.8 A/C	12.650
Mazda 1.4 AC	16.900
Mazda 1.5 AC	19.350
Laguna 3.0 A/C	37.500

**SKODA**



Fabia Hatchback Classic EE	13.384
Fabia Hatchback Comfort EE	15.569
Fabia Hatchback Diesel Classic SDI	15.915
Fabia Hatchback Diesel Comfort SDI	18.995
Fabia Hatchback Classic 16V	13.394
Fabia Hatchback Comfort 16V	16.381
Fabia Hatchback Classic Extreme	16.598
Fabia Hatchback Comfort Extreme	19.337
Fabia Sedan Comfort EE	16.923
Fabia Sedan Classic Diesel SDI	15.295
Fabia Sedan Classic 16V	14.986
Fabia Sedan Comfort Extreme	20.311
Fabia Combi Comfort EE	16.923
Fabia Combi Comfort Extreme	19.998
Octavia Tour TDI	22.288
Supera Comfort	31.304
Supera Comfort Tiptronic	35.829
Supera Elegance Tiptronic	43.982

**TOYOTA**



Palmer 4x2 T/A	24.290
Palmer 4x4 T/A	25.290
Land Cruiser Aurana T/M	24.290
Land Cruiser Aurana T/A	25.290
Land Cruiser VX T/M	56.200
Land Cruiser VX T/A	58.350
Land Cruiser 100	21.740
VAN	
Hace 2asolina panel van	27.970
Hace diesel panel van	26.300
Hace gasolina	30.380
Hace diesel	34.110
Camion Dyna	20.990

**TATA**



Indica GL	10.750
Indica GLS	11.490
Safar 4x2	20.390
Safar 4x4	23.490
Camioneta 4x2 C/S	13.800
Camioneta 4x2 C/S Chasis	13.490
Camioneta 4x4 C/S	15.690
Camion 407 4x2	16.890
Camion 407 4x4	19.750

**VOLKSWAGEN**



Passat Sport 1.8 P/E + A/C	17.990
Passat Hatch 1.8	16.790
Passat Hatch 1.8 P/E + NEB	15.950
Passat Hatch 1.8 P/G + NEB + A/C	15.350
Passat Sedan 1.8	15.350
Passat Sedan P/E + NEB	16.090
Passat Sedan 1.8 A/C	16.190
Passat Sedan P/E + NEB + A/C	17.050
Passat Sedan P/E + NEB + A/C + PEP	18.250
Golf 1.6	17.190
Golf 1.6 P/E	18.190
Golf 1.6 P/E + A/C	19.290
Golf Comfortline 2.0	21.590
Golf Comfortline 2.0 T/C	22.590
Golf Comfortline 2.0 T/A	23.590
Golf GTI 1.8 T/C - CLIM	28.990
Jetta Sene 1.2 0 T/M	22.590
Jetta Sene 1.2 0 T/A	24.590
Jetta Trendline 2.0 T/M	24.990
Jetta Trendline 2.0 T/A	26.990
Touareg V6 24V 3.2 Tiptronic	75.900

**VOLVO**



S40 2.4 T/M	44.500
S40 2.4 T/A	46.500
S40 2.4i T/A	50.000
S40 T5 Turbo T/A	54.500
S60 2.4 T/A	55.000
S60 2.5 T Turbo T/A	50.000
S60 T5 Turbo T/A	59.500
XC70 2.5 T Turbo T/A	69.000
XC90 T6 Bi-turbo T/A	85.000

**ANDO**

Central de Motos, Leonel Bejarano, Re-  
Director Comercial, Julio César Murcia,  
Regional Costa, Ricardo Flores, Diseño:  
EL COMERCIO, Servicios Especiales  
Agencia, Av. Fruto Vicente Maldonado  
3 y 02 2 670-214 extensiones: 5380,  
Oficina: C.A. EL COMERCIO CARBU-  
RANTIA semanalmente en todo el país  
distribuidores y agentes de información no  
tardar e publican bajo la exclusiva res-

**El primer vehículo a hidrógeno para uso particular**

**H**onda entregó la primera unidad del modelo FCX en todo el mundo, un vehículo de pila de combustible propulsado por hidrógeno, a clientes particulares. Los beneficiarios de este auto, una familia residente en California, Estados Unidos, firmaron un acuerdo de alquiler con el constructor japonés para utilizar un FCX 2005 por un periodo de dos años.

Honda es el único fabricante automotriz que certificó su vehículo de pila de combustible para el uso regular diario y el primero en ofrecer su tecnología a un cliente particular. Dicha familia usará este modelo para su actividad diaria habitual, incluyendo los desplazamientos a su lugar de trabajo, el traslado de sus hijos a la escuela o para ir de compras. [autocity.com](http://autocity.com)

# **ANEXO N° 6**

## PROFORMA DE REMODELACION

Srta. Grace Mesa

Planos	50,00
Acabados	220,00
Pintura del local	120,00
Instalaciones sanitarias	200,00
Mano de Obra	800,00
<b>Total</b>	<b>1.390,00</b>

Atentamente Ing. Manuel Escobar

# **ANEXO N° 7**

Srta. Grace Mesa

Zanahoria	1	8,50
Cebolla paiteña	1	10,00
Naranjilla	1	8,00
Tomate riñón	1	17,00
Aguacate	1	10,50
Limonos	1	10,00
Pepinillo	1	11,50
Ají	1	5,00
Vainita	1	4,50
Culantro	1	2,50
Apio	1	1,50
Lechuga	1	8,50
Coles	1	5,00
Papas	7	15,00
Piña	0,20	20,00
Tomate de árbol	1	16,00
Arbeja	0,20	20,00
Rábano	0,20	20,00
Pimiento	1	6,00

Atentamente

Señor Luis Salazar



DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DE PRONACA  
 DIRECCION: Km. 1 1/2 Panamericana Sur, Miraflores, Av. Natalia Jarrin 571-57  
 Cel: 099046142 / 098134011 Tel: 2362789  
 CAYAMBE - ECUADOR

R.U.C.: 1791771311001

AUTORIZACION: 1102595267  
 FACTURA Nº 001-001-

0107833

DISTRIBUIDORA PROCAYAMBE CIA. LTDA.

SEÑOR(ES):

RESTAURANT EL ROSAL  
 Luis Meza  
 TELEFONO: 360088  
 CAYAMBE

OV :  
 FECHA : 07/07/2005  
 Plazo : 6 días

FECHA :  
 CODIGO CLIENTE : 08/07/2005  
 OFICIAL DE CREDITO : 224010043

EXIJA SU RECIBO DE COBRO A LA CANCELACION DE ESTA FACTURA

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO DESPACHADO	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL	DESCUENTOS	L.V.A.	TOTAL
0302	ESPECIAL ASADERO GRANDE	30	85.90	1.89	162.35	0%	0%	162.35
<b>TOTALES</b>					162.35			
Nº GABS.	GUIA DE REMISION	TRANSP.	RUTA DE ENTREGA	VENDEDOR	RECIBI CONFORME	SUBTOTAL TARIFA:	0%	162.35
			ZONA 1	30		SUBTOTAL TARIFA:	12%	9.00
						TOTAL FACTURA:	N/A	162.35

Nº 107833FC a 9 de Julio 2005  
 A 6 días vista servirá Ud. pagar esta única Letra de Cambio a la orden de DISTRIBUIDORA PROCAYAMBE CIA. LTDA.  
 La cantidad de Ciento Sesenta y Dos 35/100 Dolares

VENCIMIENTO: 14/07/2005  
 Aceptada. Valor recibido. El pago no podrá hacerse por partes, ni aún por mis herederos. Me sujeto a los jueces de esta ciudad y al juicio Ejecutivo o Verbal sumario a elección del demandante.

Con el interés del % anual desde su vencimiento.  
 Sin protesto. Exipese de presentación y pago así como de avisos por falta de estos hechos.  
 AV. NATALIA JARRIN 603 Y 500

DIRECCION  
 MONSALVE MORENO CIA. LTDA. CONM. 2858-800 CUENCA - ECUADOR RUC 0190043797001 AUTORIZACION 1019  
 2.500 FORM. Nº DEL 0096501 AL 0109000 - Enero / 2005 - Valido para su emision hasta Enero / 2006

DEUDOR

# AKI

CAYAMBE, 05 DE JUNIO 2004

ENORES:

REFORMA.

ARTICULO                      CANTIDAD                      PRECIO UNIT.

CARBON MACHO	1	0.48
DESINFECTANTE	1	1.37
AVAJILLAS LAVA	1	1.57
ACEITE LA FAVORITA 1LT.	1	1.19
SAL CRIS GAL 2KG.	1	0.42
PUER AJO	1	1.03
AZUCAR VALDEZ 5KG.	1	0.95
LECHE ANDINA	1	0.50
MILK MAS CORONA 500G.	1	0.84
YOGUR MAS CORONA	1	1.14
LENTAJON AKI 500G.	1	0.58
MILK MAS CORONA 500G.	1	0.94
ARVEJA 500G.	1	0.57
BARBANZO MAS CORONA 500G.	1	0.73
LENTAJON 500G.	1	0.50
QUINUA	1	0.65
ARROZ DE CEBADA 500G.	1	0.37
MARINA YA 500G.	1	0.53
MAIDENA QUAKER 500G.	1	0.44
MAIDENA IRIS 400G.	1	0.61

FRUTAS Y LEGUMBRES                      PRECIO KG.

CEBOLLA PAITENA ROJA	0.27
ZANAHORIA AMARILLA	0.48
CHILIENTO	0.65
TOMATE RIRON	1.13
REMOLACHA	0.38
APAS 5KG.	0.55
NARANJILLA	0.68
LIMON SUTIL 500G.	0.53
TOMATE DULCE	0.88
PIÑA	1.92
ARVEJA	0.50
CHINITA	0.54
LABAND	0.50

ATENTAMENTE

**AKI CAYAMBE**

# **ANEXO N° 8**



# PLASTICENTRO "CAYAMBE"

PROFORMA

ROSA ANA MERA GUEVARA  
RUC. 0500652706001

00837

Distribuidor: PICA - VENUS - UMCO

CERAMICA ANDINA - PLASTICOS ECUATORIANOS

- Productos para el Floricultor
- Artículos de Plástico de uso doméstico e industrial
- Calzado: Escolar, Deportivo, Casual, Botas de Caucho
- Desechables
- Fundas plásticas en toda numeración
- Aluminio
- Cristalería
- Juguetería
- Regalos para toda ocasión y Servicio de Alquiler de: Sillas, Mesas, Vajillas, etc.

Dirección: C.C. Coop. Vendedores Autónomos locales Nº 29-30 Telf.: 2361 144 Cayambe

Cliente: Greis Mesa  
 RUC. o C.I. \_\_\_\_\_ Fecha: 23 junio / 2011  
 Dirección: \_\_\_\_\_

CANT.	DETALLE	V. UNIT.	VALOR TOTAL
800	TAVINOS tapa boca de plástico	0.49	392
SON: <u>Quincecientos noventa y dos</u> USD <del>4 mil 392</del>		SUB TOTAL S	392
		IVA. 0 % S	
		12 % IVA. S	470.4
POR PLASTICENTRO RECIBI CONFORME		TOTAL USD	439.04

\*\*\* KAY CAYAMBE \*\*\*  
Restauración s/n y 10 de Agosto  
Cayambe - Ecuador  
SUPERMERCADOS LA FAVORITA S.A.  
Av. Genl. Enriquez s/n Vía Cotoacajagua  
Quito - Ecuador  
RUC 1790016919001

\*\*\* ADQUIRIENTE \*\*\*  
\*\*\* CONSUMIDOR FINAL \*\*\*

0330 100.50 AK.SERV.FA 5.00 I

SUB-TOTAL 5.00

TARIFA 0% 0.00

TARIFA 12% 4.46

12% I.V.A. .54

TOTAL USD 5.00

Efectivo Dolares 5.00

CAMBIO USD 0.00

NUM. TOTAL ART. VENDIDOS = 10

7/07/2005 18:07 0146-02 0240-4054

EMISOR 4800-74 s/n 41-KH092

No TRANS 052-002-0659742

Contribución Especial

Resolución 0338

VENTA DEVENTA

Aut. SRF: 00255922 cad. Ene 2006

\*\*\* TELAS SUR COMPRA \*\*\*

# **ANEXO N° 9**



**EMPRESA MUNICIPAL DE AGUA POTABLE Y ALCANTARILLADO CAYAMBE**

477

TERAN 702 Y SUGREZ CAYAMBE  
R.U.C. 1768086400001

MAYO

FACTURA 001-001-  
TELEFONO : 236-0052

0101927

QUIROGA 53-09

07/07/05 12:04:17 PM

AUTORIZACION N° 1102732880

VALIDO PARA SU EMISION HASTA MARZO DEL 2006

Nombres y Apellidos:

Factura No.	L. Anterior	L. Actual	Consumo	Tarifa
Dirección: 00476	6246	6268	22	1

Empty box for additional information

Consumo Agua Potable	L. Anterior	L. Actual	Consumo	Tarifa
Alcantarillado	0.36			
Recolección Basura	0.50			

CONCEPTO	VALOR	CONCEPTO	VALOR
Pago Medidor	0.00		
Pago Reconexión	0.00		3.01
			3.01
		Total	
		Descuento	
		Interés	
		Recargo	
		Líquido a pagar	

DIR. DPTO. FINANCIERO

JEFE DE RENTAS

TESORERO MUNICIPAL

FECHA DE VENCIMIENTO	2009/09/30	FECHA DE PAGO	2009/09/30
----------------------	------------	---------------	------------

SE: Carolina Iglesias y Humberto Piarro  
 NOMBRE DEL CONSUMIDOR

CAJERO: BANCO:  
 ID. CLIENTE: 57148

C.I.RUC: 57148  
 GEOCODIGO: 179002

ZONA-SECTOR-RUTA-CUENTA: 0001 - 0007 - 0000 - 0005

COOP FLOR DEL VALLE  
 NOMBRE DEL SERVIDOR: SUCRE Y BOCAFUE

FECHA DE VENCIMIENTO: 2009/09/30  
 TIPO DE SERVICIO ELECTRICO

No.	313	FACT. MULTIPLIC.		CONSTANTE	
MODELO	313/0005	HASTA:	11/2005	DIAS:	
CLASIFICACION (FP)	00000	PENALIZ. BAJO FP	A 00000	FACT. CORREC. DEMANDA	

**LECTURAS**

DESCRIPCION	ACTUAL	ANTERIOR	CONSUMO	UNIDAD	VALORES (USD)
ACTIVA	31643	31343	300	Kwh	25.10000
2H00				Kwh	
7H00				Kwh	
REACTIVA	0	0	0	Kvarh	
A FACT.			00	Kw	
KIMA			0	Kw	
A EN PICO			0	Kw	
ANSF.			0	Kwh	

TARIFA	8008	CONSUMO	300	FACTURABLE	25.10000
--------	------	---------	-----	------------	----------

PRESTACION	1	COMERCIALIZACION:	1.11000
PRESTACION	1	SUBSIDIO SOLIDARIO:	
PRESTACION	1	PENALIZACION POR BAJO (FP)	
PRESTACION	1	SUBSIDIO TERCERA EDAD	
PRESTACION	1	SUBSIDIO LEY DEPORTE	
PRESTACION	1	<b>1. TOTAL SERVICIO ELECTRICO:</b>	24.51000

**AVANZAMOS CON ENERGIA HACIA EL FUTURO**

**DETALLE DE VALORES DE TERCEROS**

RUBROS	VALORES
ALUMBRADO PUBLICO	0.00000
CONTRIBUCION BOMBEROS (Ley contra Incendios)	0.00000
TASA RECOLECCION BASURA (Ordenanza Municipal)	0.00000
SEGURO CONTRA INCENDIOS (Ley contra Incendios)	0.00000
F.E.R.U.M. (Ley del Sector Eléctrico)	0.00000
<b>2. TOTAL DE VALORES DE TERCEROS</b>	0.00000

**VALORES PENDIENTES DE PAGO POR CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA Y OTROS CONCEPTOS.**

SUBTOTAL:	5.00000
TOTAL TARIFA I.V.A. 12%	0.00000
L.V.A.	0.00000
<b>3. TOTAL DE VALORES PENDIENTES Y OTROS CONCEPTOS</b>	5.00000
<b>TOTAL A PAGAR (1+2+3)</b>	5.00000
<b>BASE DE RETENCION</b>	5.00000

# **ANEXO N° 10**

# AKI

CAYAMBE, 05 DE JUNIO 2004

ENDRES:

PROFORMA.

ARTICULO	CANTIDAD	PRECIO UNIT.
CABON MACHO	1	0.48
DESINFECTANTE	1	1.37
AVAVAJILLAS LAVA	1	1.57
ACEITE LA FAVORITA 1LT.	1	1.19
AL CRIS SAL 5KG.	1	0.42
CUPIER AJO	1	1.03
AZUCAR VALDEZ 5KG.	1	0.95
LECHE ANDINA	1	0.50
CAFE MAS CORONA 500G.	1	0.94
CAFE MAS CORONA	1	1.14
LENTEJON AKI 500G.	1	0.58
CAFE MAS CORONA 500G.	1	0.56
ARVEJA 500G.	1	0.97
ARBANZO MAS CORONA 500G.	1	0.73
ARROZ 500G.	1	0.50
QUINUA	1	0.62
ARROZ DE CEBADA 500G.	1	0.37
MAIZENA YA 500G.	1	0.53
MAIZENA QUAKER 500G.	1	0.44
MAIZENA IRIS 400G.	1	0.61

FRUTAS Y LEGUMBRES	PRECIO KG.
CEBOLLA PAITERA ROJA	0.87
CEBOLLA AMARILLA	0.48
CHOCAYUTO	0.68
TOMATE KIRCH	1.13
REMOLACHA	0.38
CAPAS 5KG.	0.56
MARANJILLA	0.68
LIMON SUTIL 500G.	0.23
TOMATE DULCE	0.88
PIÑA	1.92
ARVEJA	0.50
CHINITA	0.24
ABAND	0.50

ENTANENTE

**AKI CAYAMBE**

# **ANEXO N° 11**

Oficina: \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

**ESTADO DE SITUACION PERSONAL**

DEUDOR  GARANTE  GARANTIZA A: \_\_\_\_\_

**IDENTIFICACION DEL SOLICITANTE / GARANTE**

Nombres: \_\_\_\_\_ Doc. Identidad: \_\_\_\_\_  
 Dirección: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_ Parroquia: \_\_\_\_\_  
 Estado Civil: \_\_\_\_\_ Profesión: \_\_\_\_\_  
 Cta. Cte. No.: \_\_\_\_\_ Cta. de Ahorros No.: \_\_\_\_\_  
 Actividad o lugar de trabajo: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
 Fecha de nacimiento: \_\_\_\_\_ Nacionalidad: \_\_\_\_\_ Cliente desde: \_\_\_\_\_  
 Nombre Cónyuge: \_\_\_\_\_ Doc. Identidad: \_\_\_\_\_  
 Actividad o lugar de trabajo: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
 Régimen matrimonial de bienes: \_\_\_\_\_ No. de personas que dependen de usted: \_\_\_\_\_

**ORIGEN DE SUS INGRESOS**

Negocio  Empleo  Profesión   
 Clase de negocio: \_\_\_\_\_ Establecido desde: \_\_\_\_\_  
 Dirección: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
 Empleado en: \_\_\_\_\_  
 Desde: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_  
 Jefe inmediato: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
 Cargo: \_\_\_\_\_

**REFERENCIAS**

Bancarias: \_\_\_\_\_ Cta. No.: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Cta. No.: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Cta. No.: \_\_\_\_\_  
 Comerciales: \_\_\_\_\_ Año de compra: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
 Comerciales: \_\_\_\_\_ Año de compra: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
 Tarjetas de Crédito: \_\_\_\_\_ No. de tarjeta: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ No. de tarjeta: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ No. de tarjeta: \_\_\_\_\_  
 Personales: \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ Teléfono: \_\_\_\_\_

INGRESOS ANUALES	VALOR	OPERACIÓN SOLICITADA
------------------	-------	----------------------

Sueldos de un año		TIPO DE OPERACION: _____
Ingresos por propiedades		MONTO SOLICITADO: _____
Dividendos de acciones o participaciones		PLAZO: _____
Utilidades del negocio en el último año		DESTINO: _____
Otros: (Describir)		
_____		FORMA DE PAGO: _____
_____		
_____		

**GARANTIA**

TOTAL DE INGRESOS	PERSONAL: _____
TOTAL DE GASTOS	HIPOTECARIA: _____
INGRESO EFECTIVO NETO	PRENDARIA: _____
	OTRAS: _____

# DECLARACION PATRIMONIAL

Cortada al:

Nota: 1.- Por los vehículos declarados se adjuntará copia de la matrícula. 2.- Por terrenos y edificios declarados se adjuntará copia de la carta de pago del impuesto predial. 3.- Por acciones, bonos y cédulas se adjuntará certificación de la respectiva empresa. 4.- Por maquinaria se adjuntará los títulos de propiedad respectivos.

ACTIVO		VALOR	PASIVO		VALOR
Depósitos en bancos	Anexo 1		Préstamos en bancos		
Cuentas y Docs. por cobrar en 1 año	Anexo 2		Ctas. y Doc. por pagar en 1 año	Anexo 6	
Comercaderías			Impuestos por pagar		
Acciones, Bonos, Cédulas	Anexo 3		Deudas largo plazo e hipotecas	Anexo 7	
Vehículos	Anexo 4		Otras obligaciones		
Maquinaria	Anexo 4		<b>TOTAL DEL PASIVO</b>		
Terrenos y edificios	Anexo 5		<b>ACTIVO</b>		
Otros Activos			<b>- PASIVO</b>		
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>			<b>PATRIMONIO NETO</b>		

ARANTIAS OTORGADAS : .....

## INFORMACION ADICIONAL

Anexo 1 Depósitos en Bancos y Mutualistas		Anexo 4 Maquinarias y vehículos		
INSTITUCION	SALDO	DESCRIPCION	Nº placa	Valor estimado

Anexo 2 Cuentas y Documentos por Cobrar			Anexo 6 Cuentas y Documentos por Pagar		
DEUDOR	Cantidad adeudada	Fecha Vencimiento	ACREEDOR	Cantidad por pagar	Fecha Vencimiento

Anexo 3 Acciones, Bonos, Cédulas			Anexo 7 Deudas a Largo Plazo		
Empresa	Valor Nominal	Valor de mercado	Institución	Monto	Fecha Vencimiento

Anexo 5 DETALLE DE PROPIEDADES				
A nombre de	UBICACION	Mts.2	Avalúo Municipal	Valor Venta Estimado

La presente declaración, corresponde a la realidad de mis bienes, ingresos, deudas y obligaciones, comprometiéndome a notificar, previamente, al BANCO INTERNACIONAL S.A., cualquier variación que pueda alterar el significado de la misma hasta la cancelación de los créditos.

Autorizo al BANCO INTERNACIONAL S.A. a efectuar las comprobaciones que estime oportunas sobre la información que se recoge en el presente documento y me comprometo a facilitar cuantas declaraciones actualizadas me sean solicitadas.

FIRMAS

# **ANEXO N° 12**

**ANEXOS AL ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO**

CONCEPTO	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO
VENTAS DE COMIDA PRIMER AÑO (Unidades)	141.120	141.120	141.120	141.120
DEMANDA TOTAL PARA EL PROYECTO (Unidades)	141.120	141.120	141.120	141.120
PRODUCCION DE MENU 1	42.336	42.336	42.336	42.336
PRODUCCION DE MENU 2	28.224	28.224	28.224	28.224
PRODUCCION DE MENU 3	21.168	21.168	21.168	21.168
PRODUCCION DE MENU 4	28.224	28.224	28.224	28.224
PRODUCCION DE MENU 5	21.168	21.168	21.168	21.168
<b>ANEXO No 1 : VENTAS TOTALES</b>	<b>211.680</b>	<b>218.826</b>	<b>224.953</b>	<b>231.251</b>
PRODUCCION DE MENU 1	42.336	42.336	42.336	42.336
PRECIO DE VENTAS PRIMER MENU	1,50	1,54	1,59	1,63
VENTAS DE MENU 1	63.504	65.282	67.110	68.989
PRODUCCION DE MENU 2	28.224	28.224	28.224	28.224
PRECIO DE VENTAS SEGUNDO	1,50	1,59	1,63	1,68
VENTAS DE MENU 2	42.336	44.740	45.993	47.281
PRODUCCION DE MENU 3	21.168	21.168	21.168	21.168
PRECIO DE VENTAS TERCER	1,50	1,54	1,59	1,63
VENTAS DE MENU 3	31.752	32.641	33.555	34.495
PRODUCCION DE MENU 4	28.224	28.224	28.224	28.224
PRECIO DE VENTAS CUARTO	1,50	1,54	1,59	1,63
VENTAS DE MENU 4	42.336	43.521	44.740	45.993
PRODUCCION DE MENU 5	21.168	21.168	21.168	21.168
PRECIO DE VENTAS QUINTO	1,50	1,54	1,59	1,63
VENTAS DE MENU 5	31.752	32.641	33.555	34.495

<b>ANEXO No 2 : COSTO DE MATERIA PRIMA</b>	<b>118.541</b>	<b>121.860</b>	<b>125.272</b>	<b>128.780</b>
PLATOS PRODUCIDOS Y VENDIDOS POR AÑO	141.120	141.120	141.120	141.120
COSTO POR PLATO	0,84	0,86	0,89	0,91
<b>ANEXO No 3 : COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA</b>	<b>22.210</b>	<b>22.831</b>	<b>23.471</b>	<b>24.128</b>
<b>COCINA:</b>				
NUMERO DE COCINEROS	2	2	2	2
SUELDO MENSUAL POR PERSONA	295	304	312	321
SUELDO ANUAL TOTAL	7.090	7.288	7.492	7.702
<b>COCINA:</b>				
NUMERO DE ASISTENTES DE COCINA	6	6	6	6
SUELDO MENSUAL POR PERSONA	210	216	222	228
SUELDO ANUAL TOTAL	15.120	15.543	15.979	16.426
<b>ANEXO No 4 : MATERIALES Y SUMINISTROS</b>	<b>7.217</b>	<b>7.419</b>	<b>7.627</b>	<b>7.840</b>
SUMINISTROS DE PRODUCCION	1.068	1.098	1.129	1.160
SUMINISTROS BASICOS	5.538	5.693	5.852	6.016
SUMINISTROS DE LIMPIEZA	611	628	646	664

**ANEXOS AL ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO**

CONCEPTO	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO
----------	------------	-------------	------------	------------

CONCEPTO	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO
<b>ANEXO No 5 : MANO DE OBRA INDIRECTA</b>	<b>12.533</b>	<b>12.884</b>	<b>13.244</b>	<b>13.615</b>
CONTADOR	1	1	1	1
SUELDO MENSUAL POR PERSONA	210,0	215,9	221,9	228,1
SUELDO TOTAL ANUAL	2.520	2.591	2.663	2.738
GERENTE	1	1	1	1
SUELDO MENSUAL POR PERSONA	330	340	349	359
SUELDO TOTAL ANUAL	3.965	4.076	4.190	4.307
CHOFER	2	2	2	2
SUELDO MENSUAL POR PERSONA	252	259	266	274
SUELDO TOTAL ANUAL	6048	6217	6391	6570

CONCEPTO	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO
<b>ANEXO No 6 : DEPRECIACION DE MAQ. Y EQUIPO</b>	<b>603</b>	<b>603</b>	<b>603</b>	<b>603</b>
VALOR DEL ACTIVO A DEPRECIAR	2.410	2.410	2.410	2.410
AÑOS DE VIDA UTIL	5	5	5	5
CUOTA DE DEPRECIACION : (%)	25,0%	25,0%	25,0%	25,0%

CONCEPTO	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO
<b>ANEXO No 7 : DEPRECIACION DE VEHICULO</b>	<b>2.800</b>	<b>2.800</b>	<b>2.800</b>	<b>2.800</b>
VALOR DEL ACTIVO A DEPRECIAR	14.000	14.000	14.000	14.000
AÑOS DE VIDA UTIL	5	5	5	5
CUOTA DE DEPRECIACION : (%)	20,0%	20,0%	20,0%	20,0%

**ANEXOS AL ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO**

CONCEPTO	PRIMER AÑO	SEGUNDO AÑO	TERCER AÑO	CUARTO AÑO
<b>ANEXO No 8 : ALQUILER LOCAL</b>	1.800	1.850	1.902	1.955
COSTO MENSUAL	150	154	159	163
COSTO ANUAL TOTAL	1.800	1.850	1.902	1.955

<b>ANEXO No 9 : DEPRECIACION DE MUEBLES Y ENS.</b>	62	62	62	62
VALOR DEL ACTIVO A DEPRECIAR	619,78	619,78	619,78	619,78
AÑOS DE VIDA UTIL	10	10	10	10
CUOTA DE DEPRECIACION : %	10,0%	10,0%	10,0%	10,0%

<b>ANEXO No 10 : AMORTIZAC. DE GASTOS PREOPERAT.</b>	139	139	139	139
VALOR DEL ACTIVO A AMORTIZAR	1.390	1.390	1.390	1.390
CUOTA DE AMORTIZACION : %	10,0%	10,0%	10,0%	10,0%

<b>ANEXO No 11 : AMORTIZAC. DE GASTOS DE CONST.</b>	100	100	100	100
VALOR DEL ACTIVO A AMORTIZAR	1.000	1.000	1.000	1.000
CUOTA DE AMORTIZACION : %	10,0%	10,0%	10,0%	10,0%

<b>ANEXO No 12 : INTERESES</b>	1.969	1.386	732	-
CAPITAL PENDIENTE DE PAGO	16.410	11.547	6.100	
DIVIDENDO	6.832	6.832	6.832	
TASA DE INTERES : 12%	12%	12%	12%	