



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química

Carrera de Licenciatura de Gastronomía

TEMA:

Estudio de factibilidad de una empresa de Catering de la Facultad de Ingeniería

Química de la Universidad de Guayaquil

(Trabajo de Titulación de Licenciatura)

AUTOR:

Nidia Murillo Montoya

TUTOR:

Ing. Roddy Peñafiel, Mgtr.

Guayaquil, Noviembre 2015



UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL

Facultad de Ingeniería Química



ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN

Tema:

Estudio de factibilidad de una empresa de Catering de la Facultad de Ingeniería
Química de la Universidad de Guayaquil

Trabajo de Titulación presentado por:

Nidia Murillo Montoya

Aprobado en su estilo y contenido por el Tribunal de Sustentación:

.....
Q. F. María Fernanda Carrillo Rodríguez, Msc.
Presidenta del Tribunal

.....
Ing. Roddy Peñafiel León, Mgtr.
Director Tutor

.....
Lcda. Fátima Zamora Flores
Miembro del Tribunal

.....
Ing. César Villagómez Buele
Miembro del Tribunal

Fecha finalización trabajo de titulación: (Noviembre – 2015)

DECLARACIÓN

“La responsabilidad del contenido desarrollado en este Trabajo de Titulación, me corresponden exclusivamente; y la propiedad intelectual de la misma a la Universidad de Guayaquil según lo establecido por la Ley vigente”

Firma.....

Nidia Murillo Montoya

DEDICATORIA

A mi esposo por darme su apoyo, soporte y empuje en cada momento sin importar el tiempo que invirtiera y que tuve que dejar a mi familia con tal de llegar a este momento. A mis hijos quienes con entusiasmo siempre me motivan. A mi padre que aunque no esté para verme culminar esta carrera, sé estaría orgulloso.

A mis compañeros que durante nuestro crecimiento académico se convirtieron en mis grandes amigos; ellos, que me han apoyado incondicionalmente en este camino de superación, por su aprecio, cariño y paciencia.

AGRADECIMIENTO

A Dios por haberme llenado de perseverancia y haber puesto en mi camino grandes amigos que se preocuparon por ayudarme. También agradezco a aquellos que me dijeron no puedes, ya pasó tu tiempo porque sin sus comentarios no hubiera tenido ánimos para demostrar que con dedicación y esfuerzo si podía lograrlo.

Agradezco a esa mano amiga la Sra. Carmen de Zamora que ha sido una de las personas que más ha confiado en mí y me brindó su ayuda cuando estaba lista para dejar este sueño ahora convertido en realidad.

A cada uno de mis profesores que en este camino fueron brindándome todos sus conocimientos.

ÍNDICE

	Pág.
ACTA DE APROBACIÓN TRABAJO DE TITULACIÓN	II
DECLARACIÓN	III
DEDICATORIA	IV
AGRADECIMIENTO	V
ÍNDICE	VI
LISTA DE GRÁFICOS	XIV
LISTA DE ANEXOS	XVI
RESUMEN EJECUTIVO	XVII
INTRODUCCIÓN	19
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	21
JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	22
Objetivo General.....	23
Objetivos Específicos	23
CAPÍTULO I.....	25
1. MARCO TEÓRICO	25
1.1. ANTECEDENTES DEL ESTUDIO	25
1.2. Fundamentación Teórica	26
1.2.1. Servicio de Catering	26
1.2.2. Catering Social	27
1.2.3. Catering Corporativo	27

1.2.4. Características de una empresa de Catering:	27
1.2.5. Eventos Especiales	28
1.2.6. Establecimiento de Alimentos.....	29
1.2.7. Casa de Banquetes	29
1.2.8. Servicio de Catering	30
1.2.9. Restauración.....	30
CAPÍTULO II	31
2.1. Estudio de Mercado.....	31
2.2 Beneficios	31
2.3. Metodología	32
2.3.1. Metodología Cualitativa.....	32
2.3.2. Metodología Cuantitativa	33
2.4. Técnicas utilizadas	33
2.4.1. Entrevista a profundidad	33
2.4.2. Encuesta	34
2.5. Objetivos de la investigación de mercado.....	34
2.5.1. Metodología Cualitativa.....	35
2.5.2. Metodología Cuantitativa	35
2.6. Población Objetivo.....	36
2.7. Determinación del Tamaño de la Muestra	37
2.7.1. Muestra Cualitativa	37
2.7.2. Muestra Cuantitativa	38

2.8.	Análisis de resultados	40
2.8.1.	Entrevistas	40
2.8.2.	Encuestas	41
2.9.	Análisis PEST	50
2.10.	Análisis PORTER	51
2.11.	FODA	52
2.12.	Marketing mix	53
2.12.1.	Producto.....	53
2.12.2.	Precio.....	54
2.12.3.	Plaza.....	54
2.12.4.	Promoción	55
2.13.	Imagen Corporativa.....	56
2.13.1.	Logo FiQ Catering Service	56
CAPITULO III		57
PROPUESTA		57
3.1	Análisis Legal.....	57
3.1.1	Estudio legal de la Empresa.....	57
3.1.2	Constitución de la Empresa	58
3.1.3	Elementos Fiscales	59
3.1.4	Tipo de Empresa	63
3.2	Estudio Administrativo	64
3.2.3	Nombre de la empresa	64
3.2.4	Misión	64

3.2.5	Visión.....	64
3.2.6	Filosofía de la Empresa.....	65
3.2.7	Política Empresarial	65
3.2.8	Organigrama de la empresa	66
3.2.8.4	Personal Administrativo	67
3.2.8.5	Personal Operativo/Cocina	69
3.2.9	Descripción de funciones	70
3.2.10	Proveedores.....	71
3.3	Estudio Técnico	71
3.3.3	Localización	71
3.3.4	Ventaja competitiva.....	73
3.3.5	Descripción Física.....	73
3.3.5.4	Pisos	74
3.3.5.5	Paredes.....	74
3.3.5.6	Techos	74
3.3.5.7	Puertas	74
3.3.5.8	Ventanas	75
3.3.5.9	Pasillos.....	75
3.3.5.10	Iluminación y Ventilación.....	75
3.3.5.11	Evacuación de Aguas Residuales.....	76
3.3.5.12	Servicios Higiénicos	76
3.3.5.13	Trampas de Grasas.....	77
3.3.5.14	Área de Recepción de Mercadería.....	77

3.3.5.15	Cocina Caliente	79
3.3.5.16	Cocina fría.....	79
3.3.5.17	Basura.....	80
3.3.5.18	Oficina Administrativa	81
3.3.5.19	Bodega de Menaje	82
3.3.4	Diseño Arquitectónico	83
3.3.5	Capacidad Instalada.....	85
3.3.5.1	Número de Pax.....	85
3.3.6	Especialidad del Establecimiento	85
3.3.6.1	Otros Servicios.....	86
3.3.7	Menú.....	86
3.3.8	Equipos y Accesorios	90
3.3.8.1	Equipo de Cocina	90
3.3.8.2	Equipos de Oficina	94
3.3.8.3	Utensilios de Cocina	95
3.3.8.4	Menaje para Eventos.....	96
3.3.9	Procesos Operativos	97
3.3.9.1	Proceso de Contratación del Servicio	97
3.3.9.2	Proceso de compra y recepción de materia prima.....	99
3.3.9.3	Proceso de Producción	101
3.3.9.4	Proceso de limpieza de utensilios.....	103
3.3.9.5	Proceso de limpieza de Equipos de cocina	105
3.3.9.6	Proceso de lavado de manos.....	106

3.4	Estudio Financiero	108
3.4.1	Financiamiento	108
3.4.2	Presupuesto de Inversión.....	108
3.4.3	Activos Fijos	110
3.4.4	Activos Diferidos	110
3.4.5	Capital de Trabajo	111
3.4.6	Amortización.....	112
3.4.7	Presupuesto de Operación	113
3.4.7.1	Proyección de Ingresos.....	113
3.4.7.1.1	Precio del Producto.....	113
3.4.7.1.2	Proyección del Precio hasta el 5to año.....	114
3.4.7.1.3	Proyección de Unidades Producidas	115
3.4.7.1.4	Proyección de Ventas.....	115
3.4.7.1.5	Balance General	117
3.4.8	Flujo de Caja	118
3.4.9	Estado de Pérdidas y Ganancias	119
3.4.10	Determinación de la Tasa Interna de Retorno y el Valor Actual Neto.....	120
3.4.11	Punto de Equilibrio	122
	Conclusiones y Recomendaciones	125
	Conclusiones	125
	Recomendaciones	127
	REFERENCIAS	128

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro No. 1 Facultades	38
Cuadro No. 2 ¿Contrata Usted el servicio de Catering para sus eventos Corporativos?	41
Cuadro No. 3 ¿Qué tipo de eventos normalmente realiza su Empresa?	42
Cuadro No. 4 ¿Con qué frecuencia realiza sus Eventos Corporativos?	43
Cuadro No. 5 ¿Cuándo organiza un evento considera como opción contratar un Servicio de Catering?	44
Cuadro No. 6 ¿Qué tipo de servicio requiere cuando contrata una Empresa de Catering de Eventos?	45
Cuadro No. 7 ¿Qué servicios complementarios estaría dispuesto a contratar?	46
Cuadro No. 8 ¿Para cuántas personas suele contratar el servicio de Catering?	47
Cuadro No. 9 ¿Cuál de las siguientes opciones considera usted de mayor importancia cuando contrata el servicio de Catering para sus eventos?	48
Cuadro No. 10 Si la Escuela de Gastronomía, Facultad de Ingeniería Química tuviera su propia Empresa de catering ¿Estaría dispuesto a contratar sus servicios?	49
Cuadro No. 11 Análisis PEST	50
Cuadro No. 12 Análisis PORTER	51
Cuadro No. 13 Análisis FODA	52
Cuadro No. 14 Variedad de Menús	85
Cuadro No. 15 Menú cíclico industrial semana 1	90
Cuadro No. 16 Equipos de Oficina	94
Cuadro No. 17 Utensilios de cocina	95

Cuadro No. 18 Menaje para eventos	96
Cuadro No. 19 Financiamiento	108
Cuadro No. 20 Presupuesto de Inversión.....	109
Cuadro No. 21 Activos fijos	110
Cuadro No. 22 Activos Diferidos	111
Cuadro No. 23 Capital de trabajo.....	111
Cuadro No. 24 Amortización	112
Cuadro No. 25 Presupuesto de Operación	113
Cuadro No. 26 Cálculo del precio del producto.....	114
Cuadro No. 27 Proyección del Precio	114
Cuadro No. 28 Proyección de unidades a vender	115
Cuadro No. 29 Proyección de ventas	116
Cuadro No. 30 Balance General.....	117
Cuadro No. 31 Flujo de Caja.....	118
Cuadro No. 32 Pérdidas y Ganancias.....	119
Cuadro No. 33 Tasa interna de retorno	120
Cuadro No. 34 Determinación de la tasa de descuento.....	121
Cuadro No. 35 Valor actual neto.....	121
Cuadro No. 36 Punto de equilibrio en dólares y unidades.....	122
Cuadro No. 37 Tabla de datos del Punto de Equilibrio	122
Cuadro No. 38 Punto de Equilibrio Mensual	123

LISTA DE GRÁFICOS

	Pág.
Gráfico No. 1 ¿Contrata Usted el servicio de Catering para sus eventos Corporativos?	41
Gráfico No. 2 ¿Qué tipo de evento normalmente realiza su Empresa?	42
Gráfico No. 3 ¿Con que frecuencia Realiza sus Eventos Corporativos?	43
Gráfico No. 4 ¿Cuándo Organiza un evento considera como opción contratar un servicio de Catering?.....	44
Gráfico No. 5 ¿Qué tipo de Servicio requiere cuando contrata una Empresa de Catering de Eventos?.....	45
Gráfico No. 6 ¿Qué servicio complementarios estaría dispuesto a contratar?.....	46
Gráfico No. 7 ¿Para cuántas personas suele contratar el Servicio de Catering?.....	47
Gráfico No. 8 ¿Cuál de las siguientes opciones considera usted de mayor importancia cuando contrata el Servicio de Catering para sus eventos?.....	48
Gráfico No. 9 Si la Escuela de Gastronomía, Facultad de Ingeniería Química tuviera su propia Empresa de Catering ¿Estaría Dispuesto a Contratar sus Servicios?.....	49
Gráfico No. 10 Organigrama Administración.....	68
Gráfico No. 11 Organigrama personal Operativo	70
Gráfico No. 12 Provincia del Guayas	72
Gráfico No. 13 Universidad de Guayaquil.....	72
Gráfico No. 14 Plano área Servicios higiénicos	77
Gráfico No. 15 Área de Bodega.....	78
Gráfico No. 16 Cocina caliente FiQ Catering Service.....	79
Gráfico No. 17 Cocina Fría.....	80
Gráfico No. 18 Área oficinas administrativas.....	81

Gráfico No. 19 Bodega menaje FiQ Catering Service.....	82
Gráfico No. 20 Plano FiQ Catering Service.....	84
Gráfico No. 21 Opciones Desayunos	87
Gráfico No. 22 Opciones Almuerzos Ejecutivos	88
Gráfico No. 23 Opciones Menú Eventos Sociales	89
Gráfico No. 24 Proceso de contratación del servicio	97
Gráfico No. 25 Proceso de compra y recepción de materia prima.....	99
Gráfico No. 26 Proceso de Producción	101
Gráfico No. 27 Proceso de limpieza de utensilios	103
Gráfico No. 28 Proceso de limpieza de Equipos de cocina	105
Gráfico No. 29 Proceso de lavado de manos	107
Gráfico No. 30 Punto de Equilibrio Anual.....	123
Gráfico No. 31 Punto de Equilibrio Mensual.....	124

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo 1 Ciudadela Universitaria Salvador Allende	130
Anexo 2 Parque Industrial Colon.....	132
Anexo 3 Encuesta.....	133
Anexo 4 Entrevista.....	137
Anexo 5 Acuerdo 1 – 172 Ministerio de Turismo	138
Anexo 6 Instructivo Descriptivo de Establecimientos sujetos a Vigilancia y Control Sanitario	144
Anexo 7 Plano FiQ Catering Service	146
Anexo 8 Proforma Acerinox	147
Anexo 9 Proforma Coral	148
Anexo 10 Proforma muebles oficina	149
Anexo 11 Lista de precio alquiler de menaje.....	150
Anexo 12 Tarjetas de Costo Desayunos Corporativo	151
Anexo 13 Tarjetas de Costo Almuerzos	154
Anexo 14 Tarjetas de Costo Menú Eventos.....	157
Anexo 15 Tarjetas de Costo Menú Industrial Cíclico.....	160
Anexo 16 Manual de Descripción de Funciones Personal FiQ Catering Service...	161

RESUMEN EJECUTIVO

El siguiente trabajo de titulación, con el tema: “Estudio de factibilidad para la creación de la empresa de Catering de la Facultad de Ingeniería Química” se concibe como una alternativa diferente a las existentes en la ciudad de Guayaquil, considerando que la Facultad de Ingeniería Química incluye en sus escuelas a la de Gastronomía, la misma que pudiese ofertar un servicio de catering realzando su principal y diferenciador atributo el estar conformada por el talento humano especializado en restauración.

El proyecto tiene como finalidad brindar un servicio de restauración y organización de eventos corporativos y/o sociales con la dirección de éstos gastrónomos profesionales, quienes se preocuparán en el manejo de temperaturas, sabor y calidad de nuestro producto final, demostrando a cada uno de nuestros clientes que somos los indicados para dar realce a su evento.

Contando FiQ Catering Service con este talento humano avalado por la escuela de Gastronomía de la Facultad de Ingeniería Química ofertará un servicio especializado a sus clientes y brindará la oportunidad a los estudiantes de gastronomía de desarrollar en mayor grado sus habilidades y destrezas tales como el manejo, coordinación y puesta a punto de un evento preparándolo para competir en el exigente mercado laboral hotelero, turístico y de restauración.

La propuesta de este estudio de factibilidad está distribuida en 3 capítulos. El capítulo I contiene el marco teórico, que abarca toda la información que realza y respalda el mismo; el capítulo II contiene toda la metodología, datos obtenidos en las encuestas y entrevistas que se realizaron, así como el análisis de los resultados. El capítulo III contiene la propuesta de FiQ Catering Service, misión, visión, diagrama organizacional, fundamentos legales y demás actividades para crear una empresa. Se detallan las proyecciones de ventas, precio del producto, balance general, tarjetas de costos, todo esto para fundamentar la factibilidad de crear esta nueva empresa de catering.

INTRODUCCIÓN

Hacer referencia a la gastronomía o alimentación implica remontarnos a los inicios del hombre, ya que él dentro de su evolución comenzó a desarrollar las formas básicas para conseguir alimentos.

Durante del desarrollo de las civilizaciones se ha centrado la alimentación como una actividad social perdurando ésta en el pasar del tiempo ya sean festejos para reyes, personas de alcurnia, visitantes, viajeros por lo que se crearon tabernas, hostales, restaurante o sitios de restauración. En el siglo XV los alemanes acogieron esta modalidad llegando a una dimensión tal de controlar la calidad de los alimentos. La transportación marítima fue la primera en hacer uso de los servicios de restauración en sus barcos. La aviación fue otra que puso en boga este servicio bautizándolo con el término que aun utilizamos como “catering”,

Actualmente la industria de catering no está enfocada solamente en la organización de un evento de tipo social ya que se están creando oportunidades en el campo empresarial para realzar sus actividades corporativas, ya sean reuniones, capacitaciones, integraciones y diversas actividades dentro de las mismas.

El crecimiento sostenido de la demanda de servicios de catering ha generado la creación informal de un número considerable de establecimientos de este tipo; cuyo

personal no cuenta con habilidades técnicas ni conceptuales que las prepare en el manejo adecuado de los alimentos; realizando éste de forma empírica; FiQ Catering Service avalado por el conocimiento y experticia académico profesional de la escuela de Gastronomía de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil cuenta con el personal con las habilidades pertinentes y necesarias para resaltar la labor encomendada que constituye la misión del mismo.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Dentro de la oferta académica que propone la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil consta la escuela de Gastronomía; la misma que no ha considerado crear una empresa de catering que pueda competir en el mercado, mostrándose como una alternativa diferente ya que su talento humano posee las competencias técnicas en manejo de alimentos y servicio.

Al no dimensionar la importancia pertinente de implementar una compañía que compita dentro de la creciente industria del catering, se ha desaprovechado la capacidad de la escuela; permitiendo la expansión de empresas de catering con mucho empirismo y poca técnica.

La Presente propuesta incluye como personal a los estudiantes de la Universidad de Guayaquil, carrera de Licenciatura en Gastronomía quienes realizaran sus prácticas pre-profesionales a través de la Empresa de Catering FiQ Catering Service, considerando que las prácticas pre profesionales de los estudiantes universitarios en general se han visto afectadas por el Art. 7 de la Ley de pasantías en el sector empresarial aprobada por la Asamblea Nacional en el 2012. El cual se menciona:

Art. 7.- Pensión de pasantía y seguridad social.- Los pasantes recibirán como pensión de pasantía mensual, una cantidad no inferior a la del salario mínimo sectorial fijado por la Comisión de Salarios Mínimos para la rama de actividad

que corresponda a la carrera que cursa el pasante o, de no haberlo, por el salario o sueldo mínimo sectorial similar a otra carrera. Además de dicho salario la pensión comprenderá el valor mensualizado equivalente de los siguientes componentes salariales: Compensación por el Alto Costo de la Vida, Bonificación Complementaria, Décimos Tercero, Cuarto, Quinto y Sexto Sueldos, y Compensación por Transporte. Dicha pensión se la fijará en proporción al horario de labores con relación a la jornada laboral completa. Además, los pasantes serán obligatoriamente afiliados al régimen de seguridad social y gozarán de treinta días de vacaciones anuales con derecho a percibir una pensión completa de pasantía.(Registro, espol-tech.espol.edu.ec, 2011)

JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Este proyecto de emprendimiento es conveniente para la escuela de Gastronomía de la facultad de Ingeniería Química, porque al proyectar esta visión se logrará cubrir los siguientes aspectos:

Preparar al estudiante, futuro profesional en un laboratorio viviente (talleres de cocina) desarrollando sus habilidades, destrezas, conocimientos, experiencia y técnica en manejo de alimentos y servicio, preparándolos para el demandante campo profesional.

Es pertinente porque con la creación de esta empresa de catering se renovará equipos obsoletos por tecnología de punta, que permitirán que esta entidad sea reconocida como élite en el medio académico cumpliendo así con los parámetros del Consejo de Educación Superior.(C.E.S, 2009).

OBJETIVOS DEL PROYECTO

Objetivo General

- Analizarla factibilidad técnica y económica para la creación de la empresa de catering de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil.

Objetivos Específicos

- Realizar un estudio de mercado para determinar la aceptación de esta nueva empresa de catering de eventos sociales y corporativos en la ciudad de Guayaquil a través de una encuesta aplicada al mercado objetivo.
- Diseñar la infraestructura correcta que ayude al desarrollo organizacional óptimo y con la ergonomía apropiada, mediante un plano diseñado para FiQ Catering Service.

- Difundir el impacto que genera la Escuela de Gastronomía al ser una fuente importante de talento humano para ser insertado en el medio laboral y profesional.
- Elaborar los menús que ofertará FiQ Catering Service e implementar el uso de tarjetas de costos como medio de control de costos de producción y precio.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. ANTECEDENTES DEL ESTUDIO

Investigaciones realizadas han determinado que el catering tiene sus inicios antes de Cristo, siendo así que los chinos brindaban alimentación a ciertos grupos de forma gratuita. Así también en Roma se estilaba llevar alimentos a los soldados o a los viajeros que realizaban actividades comerciales. Otro grupo que se identificaba con el servicio de catering eran los monasterios, quienes proveían alimento a los cristianos durante sus recorridos. En Asia también se evidenció esta actividad en lo que se conoce como la ruta de la seda y de las especias.

Posteriormente se comenzó a recaudar un valor monetario a cambio de este servicio de alimentación, con la diferencia que se esmeraban por ofrecer platos vistosos y de mucho estilo. Siendo los griegos los primeros ofertantes de este servicio de forma comercial y a gran escala.

Alemania en el siglo XV comenzó a medir la calidad de los alimentos y de la cerveza que expendían sus tabernas o posadas. En el siglo XIX una caldera a vapor para mantener la comida caliente y los primeros en utilizar este servicio fueron los buques mercantes, más tarde la transportación aérea nombró al servicio con el término inglés catering, el mismo que se utiliza en la actualidad.

1.2.Fundamentación Teórica

1.2.1. Servicio de Catering

Sesmero José Luis (2010) considera que:

Actividad hostelera que tiene como finalidad la producción, realización y posterior ejecución de un servicio de comidas y bebidas en un sitio específico.

Los alimentos pueden ser preparados en el sitio, es decir, hechos totalmente en el evento, o el proveedor puede optar por llevar alimentos preparados y poner los toques finales a una vez que llegue; esto sin duda dependerá de las exigencias del cliente y sugerencias que tenga el proveedor hacia el cliente.

Este servicio no solo brinda alimentos y bebidas en eventos, sino que también ofrece el servicio de alimentación al personal administrativo, ejecutivo y operativo de cualquier empresa que no tenga el espacio o personal adecuado para la preparación de los alimentos y localización de un sitio específico para la preparación adecuada de los mismos. (pág. 4)

Servicio de Catering es brindar alimentación a un grupo grande de comensales en el lugar que ellos requieran para un evento social o corporativo; pudiendo solicitar no solo la elaboración de la comida y bebida sino también el montaje total que se requiera de acuerdo a sus exigencias.

(Melo & Guambi, 2004) Existen empresas de catering por el motivo o razón de aplicación:

1.2.2. Catering Social

Es un servicio de alimentos que se realiza fuera del establecimiento de producción, en lugares escogidos por los clientes mayormente en sus domicilios o locales para eventos. La característica principal es que son de tipo social pudiendo ser: matrimonios, cumpleaños, bautizos, primeras comuniones, aniversarios.

1.2.3. Catering Corporativo

Este también es un servicio de comida que se presta a una entidad o empresa, que contratan el servicio de abastecimiento de alimentos para sus trabajadores ya sean estos de alimentación diaria o en ocasiones especiales. Las corporaciones utilizan los catering para eventos como bufetes de comida fría, días festivos, capacitaciones, aniversarios, entre otros.

1.2.4. Características de una empresa de Catering:

Observando el servicio que ofrece una empresa de catering se pueden identificar ciertas características de la misma:

- El grupo al que se ofrece el servicio es de gran número.
- El servicio de alimento no se lo realiza en el lugar de producción.
- El uso de materia prima se estima de acuerdo al número de pax contratado evitando pérdidas o desperdicios.
- El lugar del servicio no es fijo.
- Se debe considerar la transportación adecuada para el traslado de los alimentos.

1.2.5. Eventos Especiales

(Fuente, 2006) Dice que: “Las Empresas e Instituciones demandan eventos que propicien una comunicación más eficaz, que optimicen resultados y que causen impacto” (Pág. 4). Actualmente como una estrategia de marketing se crean eventos con diferentes nombres para tenga mayor resonancia en el grupo al que van dirigidos, encontrándonos con Congresos, convenciones, seminarios, capacitaciones, conferencias, jornadas de trabajo, desayuno de trabajo, brunch, almuerzos de trabajo, entre otros tipos.

1.2.6. Establecimiento de Alimentos

El (Ministerio de Salud Pública, 2014) considera que “Son establecimientos dedicados a procesar o elaborar, almacenar, distribuir y comercializar productos alimenticios, servicios de alimentación colectiva, en todo el territorio nacional”. (pág. 17). Por lo tanto FiQ Catering Service un establecimiento dedicado a elaborar, distribuir y comercializar alimentos.

1.2.7. Casa de Banquetes

“Son establecimientos en los cuales se prepara alimentos para actos sociales. En el servicio se puede incluir desde la propia comida, bebidas, la mantelería y los cubiertos, hasta el servicio de cocineros, camareros y personal de limpieza posterior al evento”.(Ministerio de Salud Pública, 2014).

El giro del negocio de FiQ Catering Service se ajusta a esta descripción ya que elaborará alimentos para eventos sociales y además podrá proveer de todo el menaje necesario para este servicio pudiendo incluir meseros y la logística para montar y desmontar el evento.

1.2.8. Servicio de Catering

“Son establecimientos que brindan servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida en oficinas, fiestas y eventos. Los alimentos preparados pueden ser trasladados a otro establecimiento”.(Ministerio de Salud Pública, 2014)pág. 26. Por tal FiQ Catering Service también se enmarca es este grupo de establecimientos. Además que al ser trasladar los alimentos deberá contar con el transporte adecuado para realizar esa actividad.

1.2.9. Restauración

“La acción de alimentación mediante la cual se restaura el gasto de energía del cuerpo, enmarcada de forma particular a restaurantes y al mundo del turismo y la hotelería” (Roteta, 2011).

Restauración dentro de la gastronomía no es otra cosa que restituir o renovar las energías físicas de una persona a través de la ingesta de alimento.

CAPÍTULO II

INVESTIGACIÓN DE MERCADO

El Parque Industrial Colón así como la Ciudadela Universitaria Salvador Allende fueron los sitios seleccionados como muestra para realizar las estimaciones consideradas y así determinar los grados de aceptación del proyecto propuesto.

2.1. Estudio de Mercado

(Kotler & Armstrong, 2001)“Diseño, obtención, análisis y síntesis sistemáticos de datos pertinentes a una situación de marketing específica que una organización enfrenta” (pág. 99). Con la realización del estudio de mercado se podrá recoger información sobre las preferencias de los clientes potenciales, para así determinar las posibles estrategias para presentar esta nueva compañía al mercado. Con este estudio se logró determinar la necesidad y el criterio del mercado en lo que se refiere a restauración.

2.2 Beneficios

- Suministra información real y precisa para alcanzar con mayor éxito la solución de los problemas.

- Ayudará a conocer el tamaño del mercado donde se va a presentar o introducir el servicio.
- Identificar las características del cliente al que se pretende satisfacer.
- Refleja los gustos y preferencias de los clientes, para que así FiQ Catering Service pueda responder y amoldarse a sus necesidades y no quedar fuera del mercado.

2.3. Metodología

Para el presente proyecto de titulación se utilizó una metodología mixta: cuantitativa y cualitativa con la finalidad de establecer la factibilidad de crear la empresa de catering de la Facultad de Ingeniería Química.

2.3.1. Metodología Cualitativa

Aquí se miden los datos en base a sugerencias, ideas o pensamientos de las personas entrevistadas.

2.3.2. Metodología Cuantitativa

Otro recurso utilizado es la metodología cuantitativa ya que con ella se obtienen resultados numéricos o estadísticos que ayudan a establecer la realidad circundante referente al objeto de estudio.

2.4. Técnicas utilizadas

2.4.1. Entrevista a profundidad

(Cerón, 2006) considera que: “La entrevista en profundidad puede definirse como una técnica social que pone en relación de comunicación directa cara a cara a un investigador/entrevistador y a un individuo entrevistado con el cual se establece una relación.”(Pág. 219). Por consiguiente la entrevista a profundidad es una conversación que se desarrolla de forma organizada, donde interviene el entrevistador o investigador y el entrevistado; ésta es sobre un tema seleccionado por el entrevistador donde el entrevistado demuestra todo su conocimiento o experticia sobre el mismo.

Esta herramienta se la utilizó para determinar los requerimientos y necesidades de cada una de la Facultades que conforman la Ciudadela Universitaria. Las entrevistas fueron realizadas a los decanatos de cada facultad.

2.4.2. Encuesta

(Abascal & Grande, 2005)Mencionan que; “La encuesta se puede definir como una técnica primaria de obtención de información sobre la base de un conjunto objetivo, coherente y articulado de preguntas, que garantiza que la información proporcionada por una muestra pueda ser analizada mediante métodos cuantitativos y los resultados sean extrapolables con determinados errores y confianzas a una población.” (Pág. 14). FiQ Catering Service ofrecerá su servicio a la ciudad de Guayaquil, sin embargo como una de sus líneas de servicio es el catering corporativo se consideró pertinente realizar estas encuestas a tres de los cinco bloques que forman el Parque Empresarial Colón. Se determinó este sector considerándolo apropiado ya que dentro del mismo no existen lugares de restauración. Las encuestas se realizaron a 46 empresas de este parque empresarial ubicado en la Ciudadela Urdenor. Anexo (2).

2.5.Objetivos de la investigación de mercado

Debido a que el proyecto se ha desarrollado bajo metodología mixta se detallan los objetivos por cada una.

2.5.1. Metodología Cualitativa

1. Determinar el conocimiento de la existencia de la Escuela de Gastronomía.
2. Conocer el tipo de eventos que se realizan en cada una de las facultades que integran la Ciudadela Universitaria.
3. Verificar con qué frecuencia se realizan los eventos en cada facultad.
4. Conocer quién es la persona encargada de organizar los eventos que se desarrollan en cada facultad.
5. Definir cuáles son los parámetros necesarios para que se lleve a cabo un evento en cada facultad.

2.5.2. Metodología Cuantitativa

1. Establecer si las empresas de la muestra seleccionada contratan servicio de catering.
2. Determinar qué tipo de eventos se desarrollan en las empresas.
3. Definir con qué frecuencia las empresas realizan sus eventos corporativos.

4. Puntualizar si las empresas encuestadas consideran contratar servicio de catering para manejar sus eventos.
5. Precisar qué tipo de servicio requieren cuando contratan un servicio de catering.
6. Establecer qué tipo de servicio adicional considera contratar del servicio de catering.
7. Fijar el número de pax para el que suele contratar el servicio de catering.
8. Asentar qué opciones considera la empresa encuestada es de mayor importancia cuando contrata el servicio de catering para sus eventos.
9. Establecer si la empresa encuestada estaría dispuesta a contratar los servicios de FiQ Catering Service.

2.6.Población Objetivo

(Rodríguez, 2005)Manifiesta que: “Es la totalidad del fenómeno a estudiar y la parte representativa de este, se considera una muestra”, (Pág. 79). Con la finalidad de brindar el servicio de catering en la Ciudadela Universitaria Salvador Allende se toma como población para la metodología cualitativa a las 14 facultades que conforman el complejo. Ver anexo (1) Formulario de Entrevista.

FiQ Catering Service ofrecerá su servicio de catering corporativo en la ciudad de Guayaquil, con la finalidad de sectorizar un grupo se escogió realizar encuestas a tres bloques del Parque Empresarial Colón en donde se encuentran 60 empresas. Véase anexo 2 Tabla de empresas.

2.7.Determinación del Tamaño de la Muestra

2.7.1.Muestra Cualitativa

A criterio del autor del proyecto se consideró tomar como muestra a 9 de las 14 facultades que conforman la Ciudadela Universitaria Salvador Allende, ya que por razones fuera de control del entrevistador no se pudo realizar las entrevistas en su totalidad.

Cuadro No. 1Facultades

Filosofía	1
Ciencias Psicológicas	2
Arquitectura	3
Jurisprudencia	4
Odontología	5
Ciencias Matemáticas	6
Ciencias Agrarias	7
Ciencias Administrativas	8
Educación Física	9

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

2.7.2. Muestra Cuantitativa

El cálculo de la muestra se establece en función del muestreo para poblaciones finitas. Para estimar el tamaño de la muestra se utiliza la fórmula que se presenta a continuación:

$$n = \frac{N \times Z^2 \times p \times q}{e^2(N - 1) + Z^2 \times p \times q}$$

n = el tamaño de la muestra.

N = tamaño de la población.

Z = Valor obtenido mediante niveles de confianza. Es un valor constante que, si no se tiene su valor, se lo toma en relación al 95% de confianza equivale a 1,96 (como más usual).

e = Límite aceptable de error de la muestra 7%

p = prevalencia esperada del parámetro a evaluar en caso de desconocerse (p = 0.5), que hace mayor el tamaño muestra.

q = proporción de fracaso (1 - P) 0.5

A continuación se presenta en la tabla el tamaño de la muestra obtenida con la fórmula de la población finita según la metodología cuantitativa.

$$n = \frac{60 \times (1.96)^2 \times 0,50 \times 0,50}{(0,07)^2(60 - 1) + (1,96)^2 \times 0,50 \times 0,50}$$

$$n = \frac{60 \times 3,84 \times 0,50 \times 0,50}{0,0049 \times 59 + 3,84 \times 0,50 \times 0,50}$$

$$n = \frac{57,60}{1,2491}$$

$$n = 46,11$$

2.8. Análisis de resultados

Aquí se muestra el criterio obtenido con las entrevistas realizadas a nueve de las catorce facultades que conforman la Ciudadela Universitaria Salvador Allende, según la metodología cualitativa.

Además de la interpretación de las encuestas que fueron realizadas en el sector escogido para determinar el grado de aceptación del proyecto.

2.8.1. Entrevistas

Consolidando los criterios de las entrevistas efectuadas a cada una de las facultades podemos interpretar que éstas, no poseen un presupuesto asignado para la ejecución de eventos sociales o académicos; sin embargo al requerir alguna actividad, entiéndase como tales: capacitaciones, seminarios, reuniones de trabajo, según corresponda se solicitará autorización al Vice Rectorado Académico de la Ciudadela Universitaria, cada facultad deberá indicar el alcance del evento, participantes, tiempo de duración. Una vez aprobado el evento se procede a informar los requerimientos del mismo a la Facultad de Ingeniería Química para que éstos organicen la producción, servicio y montaje del evento a desarrollarse.

2.8.2. Encuestas

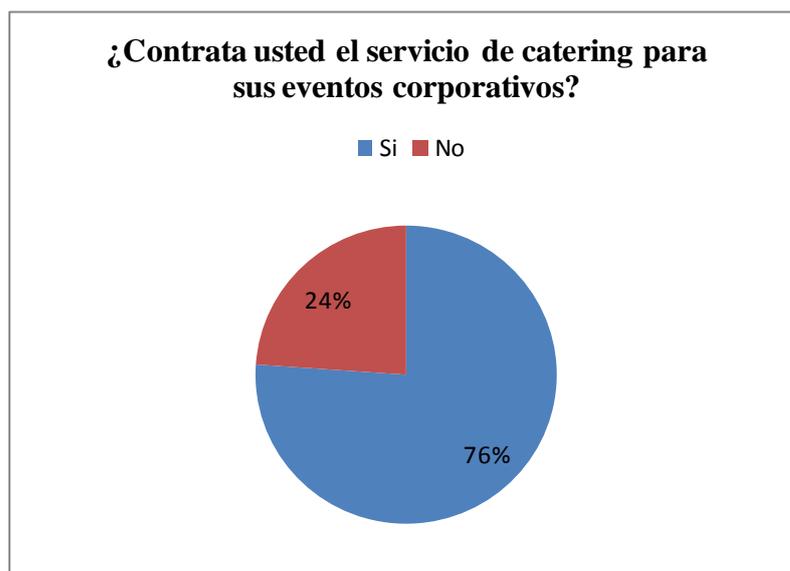
¿Contrata usted el servicio de catering para sus eventos corporativos?

Cuadro No. 2 ¿Contrata Usted el servicio de Catering para sus eventos Corporativos?

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	35	76 %
No	11	24 %
Total	46	100 %

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Gráfico No. 1 ¿Contrata Usted el servicio de Catering para sus eventos Corporativos?



Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Podemos notar que el 76% de los encuestados si contrata el servicio de catering para realizar sus eventos corporativos y el 24% no lo tienen como opción.

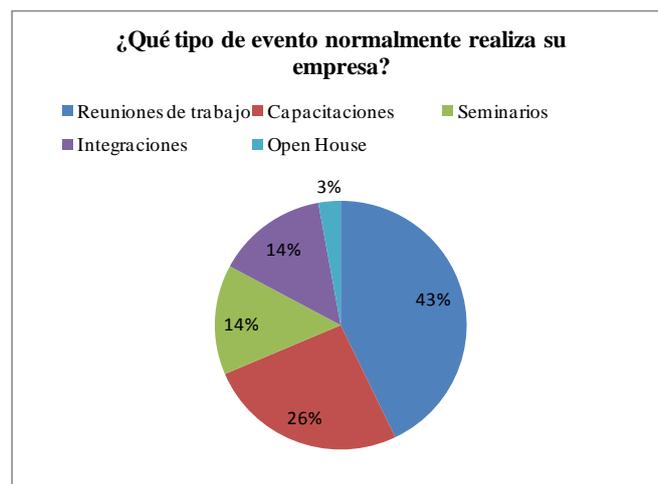
1. ¿Qué tipo de eventos normalmente realiza su empresa?

Cuadro No. 3 ¿Qué tipo de eventos normalmente realiza su Empresa?

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Reuniones de trabajo	15	43 %
Capacitaciones	9	26 %
Seminarios	5	14 %
Integraciones	5	14 %
Open House	1	3 %
Total	35	100 %

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Gráfico No. 2 ¿Qué tipo de evento normalmente realiza su Empresa?



Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Podemos observar que el 43% de eventos que se dan en las empresas encuestadas son capacitaciones, seguidas con el 26% de reuniones de trabajo, el 14% asignado a seminarios y 14% a integraciones y finalmente un 3% correspondiente a Open house (casa abierta).

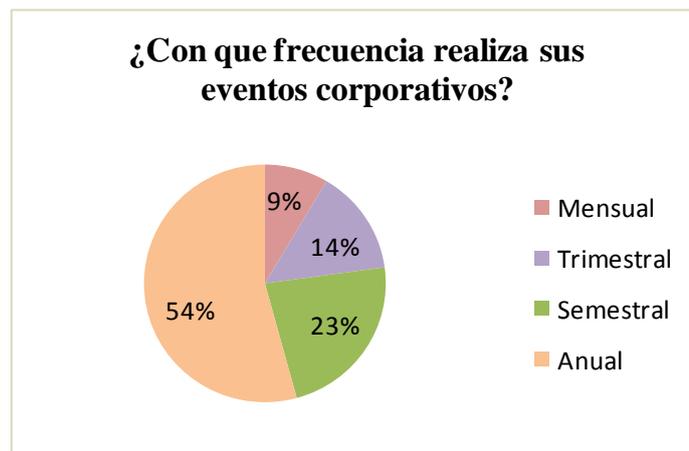
2. ¿Con que frecuencia realiza sus eventos corporativos?

Cuadro No. 4; Con qué frecuencia realiza sus Eventos Corporativos?

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Mensual	3	9 %
Trimestral	5	14 %
Semestral	8	23 %
Anual	19	54 %
Total	35	100 %

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Gráfico No. 3 ¿Con que frecuencia Realiza sus Eventos Corporativos?



Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

El 54% de los eventos corporativos representan el anual, el 23% semestral, el 14% trimestral y finalmente un 9% se lo asigna al mensual.

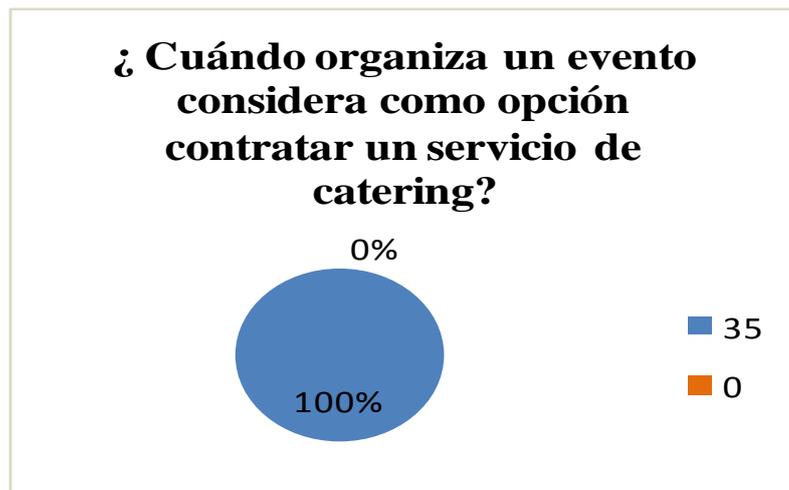
3. ¿Cuándo organiza un evento considera como opción contratar un servicio de catering?

Cuadro No. 5 ¿Cuándo organiza un evento considera como opción contratar un Servicio de Catering?

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	35	100 %
No	0	- %
Total	35	100 %

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Gráfico No. 4 ¿Cuándo Organiza un evento considera como opción contratar un servicio de Catering?



Fuente: Encuestas

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Según el resultado obtenido el 100% de las empresas considera contratar los servicios de una empresa de catering para el desarrollo de sus eventos corporativos.

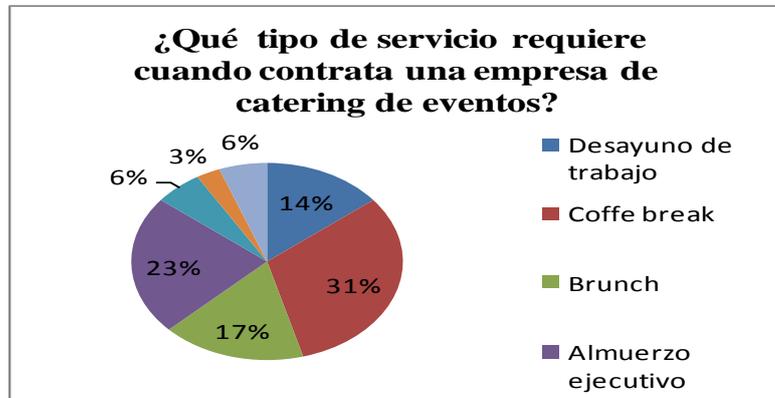
4. ¿Qué tipo de servicio requiere cuando contrata una empresa de catering de eventos?

Cuadro No. 6 ¿Qué tipo de servicio requiere cuando contrata una Empresa de Catering de Eventos?

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Desayuno de trabajo	5	14 %
Coffe break	11	31 %
Brunch	6	17 %
Almuerzo ejecutivo	8	23 %
Cena ejecutiva	2	6 %
Coctel	1	3 %
Buffet	2	6 %
Total	35	100 %

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Gráfico No. 5 ¿Qué tipo de Servicio requiere cuando contrata una Empresa de Catering de Eventos?



Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

El tipo de evento de mayor porcentaje es para el coffe break con un 31%, el 23% corresponde a almuerzos ejecutivos, 17% Bruch, 14% desayunos de trabajo, las cenas ejecutivas y servicio buffet reflejan un 6% respectivamente y el 3% a los cocteles.

5.- ¿Qué servicio complementarios estaría dispuesto a contratar?

Cuadro No. 7: ¿Qué servicio complementarios estaría dispuesto a contratar?

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Menaje	9	26 %
Cristalería	12	34 %
Mantelería	8	23 %
Decoración	5	14 %
Audio y Video	1	3 %
Animación	0	-
Total	35	100 %

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Gráfico No. 6 ¿Qué servicio complementarios estaría dispuesto a contratar?



Fuente: Encuestas

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

El 34% de los encuestados ésta dispuesta a contratar servicio de cristalería, mientras que el 26% se inclina por menaje completo, el 23% por mantelería, un 14% en decoración, un 3% en audio - video y ninguna de las empresas encuestadas está dispuesta a contratar animación. Se es comprensible ya que al ser eventos corporativos las empresas usualmente poseen tecnología de punta en lo referente a audio; además que sus colaboradores usualmente son los llamados a manejar sus eventos.

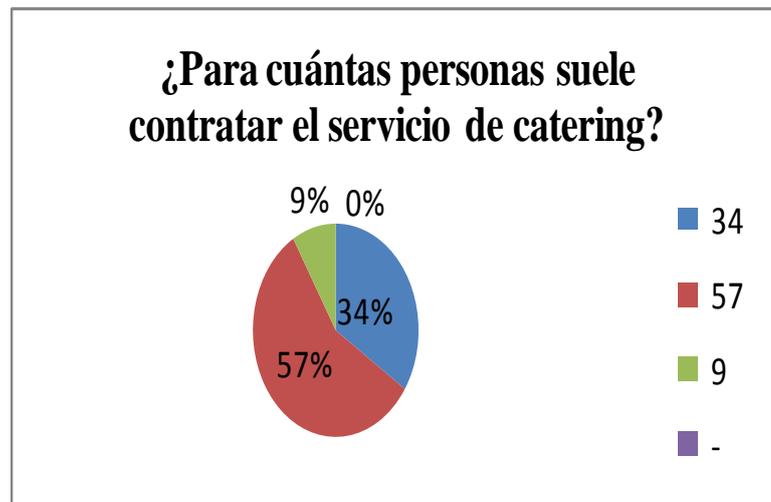
6.- ¿Para cuántas personas suele contratar el servicio de catering?

Cuadro No. 8 ¿Para cuántas personas suele contratar el servicio de Catering?

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
20 - 50	12	34 %
60 - 100	20	57 %
150 - 300	3	9 %
+300	0	- %
Total	35	100 %

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Gráfico No. 7 ¿Para cuántas personas suele contratar el Servicio de Catering?



Fuente: Encuestas

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Se observa que el 57% de las empresas realizan eventos para su personal en un monto que de 60 a 100 colaboradores, suelen contratar servicio de catering en un 34% para 20 a 50 colaboradores y el 9% de sus contratos son para 150 a 300 personas. Al ser empresas Pymes no contratan eventos para más de 300 personas.

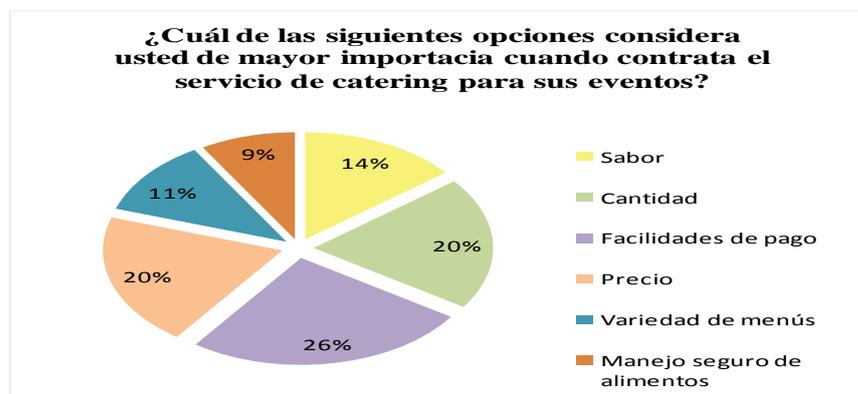
7.- ¿Cuál de las siguientes opciones considera usted de mayor importancia cuando contrata el servicio de catering para sus eventos?

Cuadro No. 9 ¿Cuál de las siguientes opciones considera usted de mayor importancia cuando contrata el servicio de Catering para sus eventos?

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Sabor	5	14 %
Cantidad	7	20 %
Facilidades de pago	9	26 %
Precio	7	20 %
Variedad de menús	4	11 %
Manejo seguro de alimentos	3	9 %
Total	35	100 %

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Gráfico No. 8 ¿Cuál de las siguientes opciones considera usted de mayor importancia cuando contrata el Servicio de Catering para sus eventos?



Fuente: Encuesta

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

De acuerdo al resultado de la encuesta podemos observar que el 26% se inclinan por las facilidades de pago como su prioridad, un 20% respectivamente para el precio y la cantidad, un 14% en lo referente al sabor, un 11% en lo referente a variedad de menús y finalmente un 9% a manejo seguro de alimentos. Comprensible ya que las empresas se rigen por presupuestos.

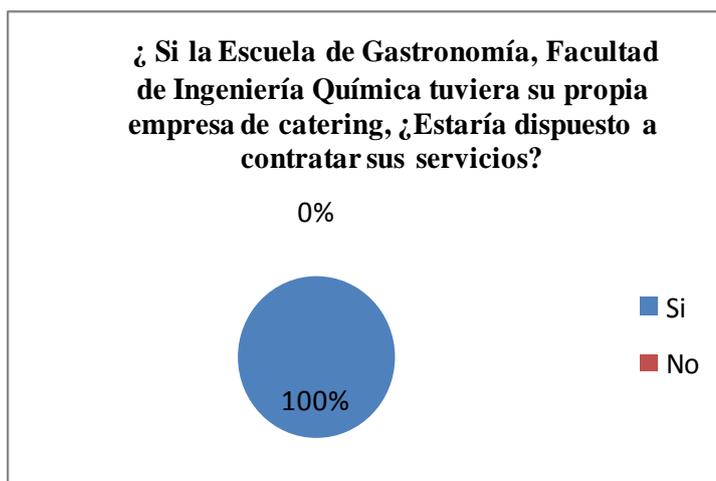
8.- ¿Si la Escuela de Gastronomía, Facultad de Ingeniería Química tuviera su propia empresa de catering, ¿Estaría dispuesto a contratar sus servicios?

Cuadro No. 10 Si la Escuela de Gastronomía, Facultad de Ingeniería Química tuviera su propia Empresa de catering ¿Estaría dispuesto a contratar sus servicios?

Alternativa	Cantidad	Porcentaje
Si	35	100 %
No	0	- %
Total	35	100 %

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Gráfico No. 9 Si la Escuela de Gastronomía, Facultad de Ingeniería Química tuviera su propia Empresa de Catering ¿Estaría Dispuesto a contratar sus servicios?



Fuente: Encuestas

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Se puede observar que el 100% de los encuestados considera que si la Facultad de Ingeniería Química crea esta empresa de catering, estarías dispuestos a contratar sus servicios.

2.9. Análisis PEST

(Martínez & Milla, 2012) “El análisis Pest consiste en examinar el impacto de aquellos factores externos que están fuera del control de la empresa, pero pueden afectar a su desarrollo futuro”. (Pág. 34) Entonces FiQ Catering Service ha utilizado éste análisis como una herramienta que ayudará a conocer de qué manera los factores externos pueden afectar el funcionamiento de la empresa.

Cuadro No. 11 Análisis PEST

ANÁLISIS PEST			
POLÍTICO	ECONÓMICO	SOCIAL	TECNOLÓGICO
<ul style="list-style-type: none"> • Permisos y normas que regulan el funcionamiento de las empresas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que el proyecto no se conciba por falta de presupuesto de la universidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Preferencia del mercado por empresas de catering reconocidas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que los equipos con que se cuenta no permitan alcanzar la capacidad requerida.
<ul style="list-style-type: none"> • Inestabilidad Económica del gobierno. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disminución del poder adquisitivo del mercado 	<ul style="list-style-type: none"> • Desconocimiento del mercado de esta nueva empresa 	<ul style="list-style-type: none"> • Implementación de equipos que requieran mantenimiento frecuente.
<ul style="list-style-type: none"> • Reformas del Código de trabajo del Ecuador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Salvaguardas a productos importados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que el alumnado de la Escuela de Gastronomía no considere realizar sus prácticas en esta empresa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al poseer tecnología de punta los procesos de producción serán eficientes.

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

2.10. Análisis PORTER

Esta herramienta se la utiliza para analizar el nivel de competencia de una industria a través de las cinco fuerzas de Porter: Precio, producto, plaza y promoción.

Cuadro No. 12 Análisis PORTER

ANÁLISIS PORTER				
Nuevos Competidores	Prod. Sustitutos	Competidores	Proveedores	Consumidores
<ul style="list-style-type: none"> • Nuevas empresas de catering 	<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes • Hoteles • Cafeterías 	<ul style="list-style-type: none"> • Empresa de Catering existentes en el mercado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que mantengan relaciones estratégicas con otras empresas de catering. • Que no posean política de crédito. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pueden cambiarse fácilmente de empresa de catering o productos sustitutos. • Son afectados por el precio.

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

2.11. FODA

Cuadro No. 13 Análisis FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Aval de la Escuela de Gastronomía de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil. • Personal altamente capacitado. • Conocimiento de tendencias culinarias. • Manejo de recetas estándar para regirse a los presupuestos. • Manejo de valores nutricionales en la preparación de menús. • Buenas prácticas de manufactura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contar con proveedores que permitan facilitar y agilizar nuestros procesos. • Crecimiento de los eventos corporativos. • Implementación de equipos de punta. • Reconocimiento del mercado por ser parte de la escuela de Gastronomía de la Facultad de Ingeniería Química.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Falta de experiencia en este mercado. • Corto tiempo del inicio de las actividades. • La rotación del alumnado al finalizar sus prácticas pre profesionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Riesgos que el consumidor no opte por lo nuevo y continúe contratando servicios de catering artesanales o caseros. • Que nuestros proveedores no nos otorguen crédito por ser una empresa nueva. • Cambios climáticos.

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

2.12. Marketing mix

Con la finalidad de alcanzar resultados claros, positivos y que nos permitan conocer el mercado utilizaremos el Marketing Mix, que es una herramienta que a través de diversas técnicas ayuda a conseguir o persuadir el comportamiento de los clientes para así despertar su interés por nuestro servicio.

Esta herramienta consta de cuatro variables que son: Precio, Plaza, Producto y Promoción, por tal se la conoce como las 4 Ps.

2.12.1. Producto

En la actualidad la industria de la alimentación ha crecido de forma informal, permitiendo que muchas personas puedan implementar un catering y/o un restaurante sin ser conocedores de técnicas de manipulación de alimentos o de servicio. Estos ofrecen toda clase productos, pretendiendo satisfacer las necesidades de los consumidores, teniendo éxito en algunos casos. También ha crecido la demanda del servicios de catering dentro del mercado empresarial, ¿por qué resulta verás este precedente? Pues es real, ya que más de una institución solicita un servicio de catering con la finalidad de agasajar a sus clientes o personal ya sea en la presentación de un nuevo producto o servicio, en jornadas de desayuno, almuerzo o cena. Por tal se presenta la propuesta de crear FiQ Catering Service que es una nueva alternativa en el mercado, diferenciándose de los demás porque su talento

humano ha sido entrenado y capacitado exclusivamente en manipulación, servicio, logística, manejo del valor nutricional de los alimentos, cumplimiento de normas y estándares de calidad pre-establecidos, además de la presentación y el sabor de los productos a servirse, todo esto de la mano de una selección de materia prima de mejor calidad, además FiQ Catering Service será una empresa avalada por la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil. Con todos estos atributos estamos seguros seremos la mejor opción para el mercado.

FiQ Catering Service ofrece preparación de menús, montaje y desmontaje de eventos, decoración, transporte.

2.12.2. Precio

FiQ Catering Service, considerará sus precios por las variables de producción, costos fijos además del influjo de la competencia, las particularidades de la plaza a la que estamos dirigidos, y por su puesto por la demanda.

2.12.3. Plaza

FiQ Catering Service, al ser una empresa de catering que ofrece servicio de restauración, alquiler de menaje (cristalería, mantelería, sillas, mesas y demás para la ejecución de un evento social o corporativo) será la encargada de la entrega de sus productos desde el centro de operaciones ubicado en las instalaciones de la

Ciudadela Universitaria y así garantiza la seguridad y calidad de los mismos por el transporte adecuado, puntualidad de la entrega y temperatura del producto.

2.12.4.Promoción

FiQ Catering Service utilizará para promocionarse medios de información masivos como hojas volantes, uso de la página de la Facultad de Ingeniería Química; además de publicidad vía correo electrónico e internet.

A través de redes sociales, aprovechando que éstos son medios gratuitos que permiten cubrir grandes mercados.

Instagram



FiQ Catering Service también ofrecerá promociones varias al contratar nuestros servicios:

- Arreglos florales de la mesa como cortesía, al contratar servicio completo alimentación, mantelería, menaje, meseros.
- Contratando nuestro servicio de audio y video, la iluminación será cortesía.

- Bebidas Soft ilimitadas al contratar su evento para mínimo 100 pax.

2.13.Imagen Corporativa

(Duarte, 2012) Indica que:

La imagen corporativa es la forma en que se percibe una compañía, es la imagen de lo que la compañía significa, es un ejercicio en la dirección de percepción del espectador, la imagen corporativa es nuestra carta de presentación, la primera impresión que el público tendrá de nosotros, para que esta funcione y ayude a obtener confianza de nuestro público debe tener requisitos básicos: debe reflejar los valores de nuestra empresa, nuestra personalidad debe estar comunicada en nuestra imagen. Considerando estos lineamientos nuestra empresa está caracterizada por un Chef gustoso de servir, además de llevar las iniciales que identifican a la Facultad de Ingeniería Química.

2.13.1. Logo FiQ Catering Service



CAPITULO III

PROPUESTA

Este capítulo contiene la propuesta donde se fundamenta este proyecto. Todos los requerimientos técnicos, legales y organizacionales que deben realizarse para crear la empresa de catering para la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil.

3.1 Análisis Legal

FiQ Catering Service es una empresa que brinda servicio de alimentación para eventos sociales y/o corporativos, por lo que debe realizarse una serie de trámites legales, laborales, comerciales y tributarios indispensables para el funcionamiento de la misma.

3.1.1 Estudio legal de la Empresa

El artículo 315 (Constitución, 2009) establece que “el Estado constituirá empresas públicas para la gestión de sectores estratégicos, la prestación de servicios públicos, el aprovechamiento sustentable de recursos naturales o de bienes públicos y el desarrollo de otras actividades económicas”. (Pág. 1). FiQ Catering Service al ser parte de la Universidad de Guayaquil, debe ser concebida como una empresa pública.

Teniendo ella su propia identidad jurídica, financiada por el Estado y abierta al público en general.

3.1.2 Constitución de la Empresa

(Registro, espol-tech.espol.edu.ec, 2011) Dice “Art. 38.- PATRIMONIO.- Constituye patrimonio de las empresas públicas todas las acciones, participaciones, títulos habilitantes, bienes tangibles e intangibles y demás activos y pasivos que posean tanto al momento de su creación como en el futuro.” (Pág. 13). Por lo que al ser presentada la propuesta de EP, ésta debe contar con un presupuesto que posea designación de activos fijos, análisis financiero, plan de marketing, además de haber sido revisada por un clasificador presupuestario del Ministerio de Fianzas.

Una vez efectuada la presentación de la propuesta, se debe esperar la aprobación de la misma y continuar con la obtención de los permisos correspondientes para la formación y constitución de la empresa.

Cuadro 14 Pasos para Apertura de una empresa

REQUISITOS PARA APERTURAR UNA COMPAÑÍA EN GUAYAQUIL	
PROCEDIMIENTOS	LUGAR
DETERMINAR TIPO DE EMPRESA	PUBLICA
RESERVAR EL NOMBRE DE LA EMPRESA	SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS
ELABORACION DE ESTATUTOS	ABOGADO
DE CAPITAL DE CAPITAL	ENTIDAD BANCARIA
ELEVAR A ESCRITURA PUBLICA (APROBACION)	NOTARIA
PATENTES MUNICIPALES	M I MUNICIPALIDAD
COMUNICAR LA CREACION DE LA EMPRESA	DIARIO NACIONAL
INSCRIBIR LA EMPRESA EN EL RM	REGISTRO MERCANTIL
NOMBRAR AL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA	JUNTA GENERAL DE ACCIONISTAS
ABRIR EL RUC	SERVICIO DE RENTAS INTERNAS
INSCRIBIR EL NOMBRAMIENTO DEL ADMINISTRADOR DE LA EMPRESA	SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.1.3 Elementos Fiscales

3.1.3.1 Registro Único de Contribuyente (R.U.C)

Este es un código que identifica al contribuyente tributario, es expedido por el Servicio de Rentas Interno, siendo éste el controlador tributario del Ecuador.

Requisitos para la obtención del R.U.C de la empresa pública:

- Formulario RUC01-A y RUC01-B (Debidamente firmados por el representante legal o apoderado).

- Original y copia del registro oficial donde se encuentre publicada la creación de la entidad o institución pública; u, original y copia del decreto, ordenanza o resolución que apruebe la creación de la institución, empresa pública o ente contable independiente o desconcentrado.
- Original y copia del documento o acto administrativo que lo acredite como agente de retención, emitido por la máxima autoridad. Se podrá aceptar la acción de personal siempre y cuando se encuentre especificado que cumplirá con las funciones indicadas.
- Original y copia a color de la cédula vigente del agente de retención.
- Original y copia a color de la cédula vigente y original del certificado de votación del agente de retención (exigible hasta un año posterior a los comicios electorales). Se aceptan los certificados emitidos en el exterior. En caso de ausencia del país se presentará el Certificado de no presentación emitido por la Consejo Nacional Electoral o Provincial.
- Original y copia de la planilla de servicios básicos (agua, luz o teléfono). Debe corresponder a uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción. En caso de que las planillas sean emitidas de manera acumulada y la última emitida no se encuentra vigente.

3.1.3.2 Tasa de habilitación

Requisitos:

- Copia de Patente Municipal del año exigible.
- Tasa por Servicio Contra Incendios (Certificado del Cuerpo de Bomberos) del año en curso, provisional vigente o definitiva. Presentar original y copia.
- Se exige la Tasa Definitiva en el caso de establecimientos de alta afluencia de público, tales como: centros comerciales, bares, discotecas, así como para los sitios de almacenamiento y expendio de combustible.
- Consulta de Uso de Suelo No Negativa.
- Copia de última actualización del RUC
- Tasa de trámite y Formulario de Tasa de Habilitación (comprar en las ventanillas municipales ubicadas en Clemente Ballén y Malecón)
- Copia del Nombramiento, Cédula y Certificado de Votación del representante legal (si el solicitante es una persona jurídica)
- Copia de Cédula y Certificado de Votación del dueño del negocio (si el solicitante es una persona natural)

- Sólo en caso de que el local sea arrendado o concesionado, deberá presentar Copia simple del contrato de arriendo o concesión con sus respectivas copias de cédulas.
- Si la persona que realiza el trámite no es el titular del negocio deberá presentar su copia de cédula y certificado de votación junto con una carta de autorización del titular del negocio notariada.

3.1.3.3 Permiso de Uso de Suelo

Es el documento que indica inicialmente si la actividad solicitada es permisible y las condiciones adicionales con las cuales deberá cumplir el local.

Requisitos para la obtención del permiso:

- Tasa de trámite de Uso de suelo \$2 (comprar en ventanilla)
- Formulario de solicitud de consulta de Uso de suelo.
- Tasa de Habilitación

3.1.3.4 Permiso Cuerpo de Bomberos

Requisitos para obtener la tasa de servicio contra incendios.

- Solicitud dirigida al Coronel Jaime Cucalón de Icaza, solicitando la inspección del local.

- Copia de cedula de identidad del representante legal
- Copia de papeleta de votación del representante legal
- Copia de RUC con dirección actualizada
- Copia de la factura o recarga del extintor.
- Certificado de la Dirección Municipal del Medio Ambiente.
- Certificado de trampa de Grasa de Interagua.

3.1.4 Tipo de Empresa

FiQ Catering Service es una empresa pública de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil. La misma que presta servicio de catering social y corporativo en la Ciudadela universitaria Salvador Allende y en la ciudad de Guayaquil.

Siendo una empresa del Estado, se busca que posea independencia económica y jurídica para poder realizar su gestión.

3.2 Estudio Administrativo

3.2.3 Nombre de la empresa

Esta empresa se llama FiQ Catering Service, corroborando la relación y respaldo de la Escuela de Gastronomía de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil.

3.2.4 Misión

Ofrecer un servicio responsable, minucioso y seguro, cuidando cada detalle para facilitar a nuestros clientes la ejecución de sus eventos. Transmitiéndoles seguridad y confianza al encomendarnos sus eventos.

3.2.5 Visión

Ser reconocida como una empresa de servicio de catering que cumple con los más altos estándares tanto en la elaboración de productos como de servicio, manejado por gastrónomos profesionales especialistas en restauración, para así consolidarnos en el mercado local como una organización de servicios alimenticios de calidad certificada.

3.2.6 Filosofía de la Empresa

FiQ Catering Service está formada por un equipo de profesionales que cuidan el cumplimiento de los compromisos adquiridos tanto internos como externos para resaltar los atributos de la organización.

3.2.7 Política Empresarial

FiQ Catering Service, es una corporación destinada a brindar servicio de catering corporativo, social y servicio de banquetes en general.

Todos nuestros colaboradores poseen conocimiento en el manejo de alimentos y organización de eventos alcanzando así la vanguardia en el desarrollo de los mismos, buscando siempre mejoras en el servicio y garantizando la inocuidad de nuestros productos.

3.2.7.1 Política de Calidad

- Garantizar controles de calidad periódicos para evitar se presenten problemas que conlleven a afectar la salud o bienestar de nuestros clientes.
- El personal de FiQ Catering Service debe de ser capacitado continuamente.

- Integrar a nuestros proveedores al sistema de calidad y mejoramiento continuo implementado por la empresa.

3.2.7.2 Política de Proveedores

Para poder seleccionar los proveedores se deberá considerar lo siguiente:

- Identificar las necesidades específicas y características del producto que va a ser usado en la preparación de la carta en medida, peso y/o textura.
- Establecer las características de calidad relacionada con los precios, condiciones de entrega y algunos aspectos que aseguran la calidad e inocuidad de la materia prima.
- Establecer prioridades como son: Calidad, condiciones de manejo de materia prima, normas de entrega, mantener cadena de frío, empaques adecuados.

3.2.8 Organigrama de la empresa

El staff de FiQ Catering Service estará conformado por:

3.2.8.4 Personal Administrativo

- Gerente Empresa Pública
- Jefe Comercial y Administrativo: Es el responsable de mantener e incrementar la presencia en el mercado así como el cierre de ventas.
- Secretaria/Recepcionista: Ella será la encargada de cubrir los requerimientos de comunicación y mensajería, contestar las llamadas telefónicas y manejo de archivos.

Supervisar la ejecución de las actividades de limpieza y mantenimiento de oficina.

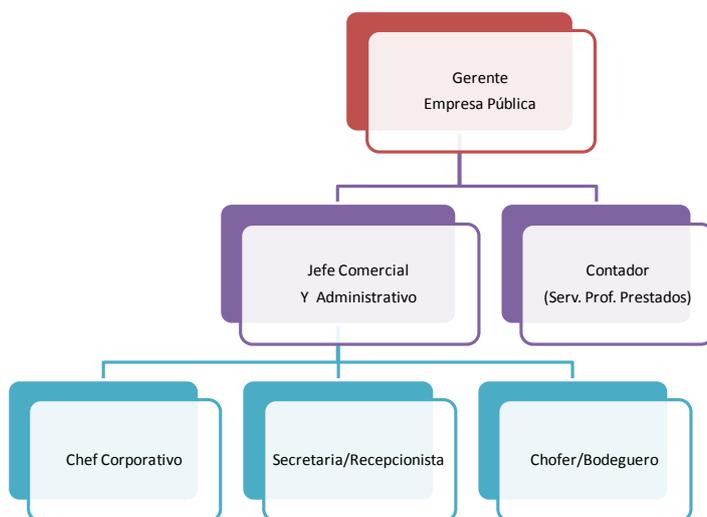
Entrega y recepción de facturas/pagos a los proveedores.

Solicitará las cotizaciones de todo el menaje, materia prima y demás que se necesiten para la realización de un contrato.

- Chofer/Bodeguero: Es quién estará encargado del control del inventario de todo el material de menaje requerido para los diversos eventos como son: mesas, sillas, cubertería, cristalería, mantelería, samovares, y de más implementos que se utiliza en cada evento; así también será el encargo del traslado de dicho menaje al punto del evento, cuidando que la entrega sea adecuada y a la persona indicada.

- Contador (Servicios Profesionales): Será el encargo de todo el ejercicio contable del negocio, además de las gestiones tributarias, revisará y contabilizará las nóminas y provisiones de beneficios sociales en el Seguro Social. Esta persona dará soporte a la empresa bajo la modalidad de Servicios profesionales prestados por lo que no existirá relación de dependencia con FiQ Catering Service.
- Chef Corporativo: Es la persona con un extenso conocimiento en la realización de los procesos de producción, además con mucha experiencia en el área administrativa de una cocina, posee un nivel de educación superior en carreras afines a esta actividad, Gastronomía u Hotelería y algunos años trabajando en esta misma actividad, deberá ocuparse de elaborar el menú para los diversos eventos sociales y/o corporativos, además de buscar el mejor método de producción para operar con su brigada de cocina. Su cargo demanda que ejecute sus funciones en todos los lugares donde se realice el evento.

Gráfico No. 10 Organigrama Administración



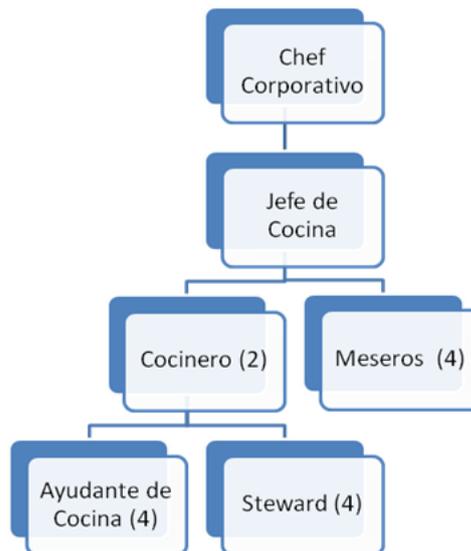
Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.2.8.5 Personal Operativo/Cocina

- Jefe de Cocina: Subalterno del Chef Ejecutivo, organizar al personal que está a cargo del servicio, relación directa con todas las áreas, se encarga de los requerimientos especiales realizados por el cliente.
- Cocinero (2): Persona asignada de preparar y sazonar los platos que deban producirse. Deberá tener conocimientos en la elaboración de variedades de comida, local e internacional. Además tener la habilidad para montar y presentar los platos que produzca. Responsable de proporcionar y obtener el rendimiento óptimo de la materia prima que se le entrega para la producción de sus servicios y de su brigada. Este cargo será considerado del grupo de estudiantes/pasantes de la escuela de Gastronomía de la Facultad de Ingeniería Química de la Universidad de Guayaquil.
- Ayudante de Cocina (4): Son los estudiantes/pasantes de la facultad, quienes están observando los procesos de producción en el área de cocina, ellos deberán adquirir conocimiento y ganar experiencia, por eso es preciso que pasen por las diferentes áreas de cocina y serán controlados por el cocinero.
- Steward (4): Será responsable del lavado de vajilla, cubertería, cristalería, batería de cocina y limpieza de materia prima antes de ingresar a bodega pre elaborado. Deberá cuidar la manipulación de estos objetos frágiles para evitar que sufran golpes y quebraduras. También será asignado del grupo de los estudiantes/pasantes de la facultad.

- Mesero (4): Por la capacitación que se imparte a los estudiantes/pasantes de la escuela de Gastronomía, es un cargo que puede delegarse a los estudiantes. Estarán disponibles para presentar el servicio, dentro de sus funciones estará el pulido de vajilla, cristalería y cubertería para el servicio. Arreglar sus materiales de trabajo, tenerlos a su disposición y a punto.

Gráfico No. 11 Organigrama personal Operativo



Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.2.9 Descripción de funciones

Véase Anexo 16, manual descripciones de funciones del personal de FiQ Catering Service.

3.2.10 Proveedores

Son las personas naturales o jurídicas que se encargan de suministrar y transportar toda clase de materia prima bajo un precio determinado. El proceso se puede hacer de dos formas:

- Cuando el proveedor entrega el producto.
- Cuando el encargado de compras visita al proveedor en busca del producto.

3.3 Estudio Técnico

El lugar escogido para la edificación es la cafetería o centro de producción de la Facultad de Ingeniería Química. Basado en los requisitos necesarios de funcionalidad además de las medidas ergonómicas con que debe contar cada sección o área. Ver Anexo 7.

3.3.3 Localización

Este proyecto está diseñado para ser desarrollado dentro de las instalaciones de la Ciudadela Universitaria Salvador Allende de la Universidad de Guayaquil, que se encuentra ubicada en el norte de la ciudad de Guayaquil.

Gráfico No. 12 Provincia del Guayas



Fuente: Google Map

Gráfico No. 13 Universidad de Guayaquil



Fuente: Google Map

3.3.4 Ventaja competitiva

FiQ Catering Service, es una corporación nueva cuya ventaja radica en que posee como empresa de restauración un talento humano capacitado exclusivamente para el manejo gastronómico idóneo, ofreciendo al mercado sabor, calidad y un servicio eficiente. Convirtiéndose en una empresa que ofrece toda clase de productos con la finalidad de satisfacer las necesidades de los consumidores, sumando a esto la ubicación que es estratégica por la cobertura deseada tanto internamente como al mercado externo, ya que facilita la logística de entrega de nuestro producto convirtiéndose en una ventaja competitiva frente a otras empresas de la industria.

3.3.5 Descripción Física

La cocina de FiQ Catering Service, está diseñada con un espacio físico que permite la correcta circulación de personal, mercadería y maquinaria procurando evitar algún tipo de accidente. Ésta cuenta con una correcta salida de aire vicioso a base de un flujo de aire fresco generado por sistemas mecánicos y de climatización.

Las instalaciones serán construidas tomando en consideración el no ingreso o anidación de insectos, roedores, aves u otros animales; además de contaminantes del medio como humo, polvo u otros.

3.3.5.4 Pisos

El piso de nuestra cocina será impermeable, liso, antideslizante, de color claro, de fácil limpieza y con una pendiente suficiente, dirigida hacia los sumideros. Las uniones del piso con las paredes serán cóncavas.

3.3.5.5 Paredes

La superficie de las paredes será de color claro, lisa, lavable, de fácil limpieza y desinfección.

3.3.5.6 Techos

El techo de la cocina de FiQ Catering Service tendrá una construcción y acabado que evitará la acumulación de suciedad, reducirá al mínimo la condensación de agua, la formación de mohos y será de fácil limpieza.

3.3.5.7 Puertas

Estas tendrán una superficie lisa, inabsorbente y tendrá cierre automático cuando sea necesario.

3.3.5.8 Ventanas

Éstas se instalarán de tal forma que no haya acumulación de suciedad, su borde inferior será inclinado para evitar su utilización como repisa. Estarán provistas de mallas, sistemas o dispositivos que impidan el ingreso de insectos, aves o roedores.

3.3.5.9 Pasillos

Estos tendrán una amplitud proporcional al número de personas que transitan por ellos y a la intensidad de las operaciones que requieran su utilización. Su ancho no puede ser menor de 1.20 m y no se debe utilizar para almacenar.

3.3.5.10 Iluminación y Ventilación

Utilizaremos iluminación natural o artificial. En el área de recepción de la materia prima y, en las áreas de cocina y bodega. Los focos y lámparas suspendidas sobre el área de manipulación de alimentos estarán protegidos para evitar contaminación de los alimentos en caso de rotura.

3.3.5.11 Evacuación de Aguas Residuales

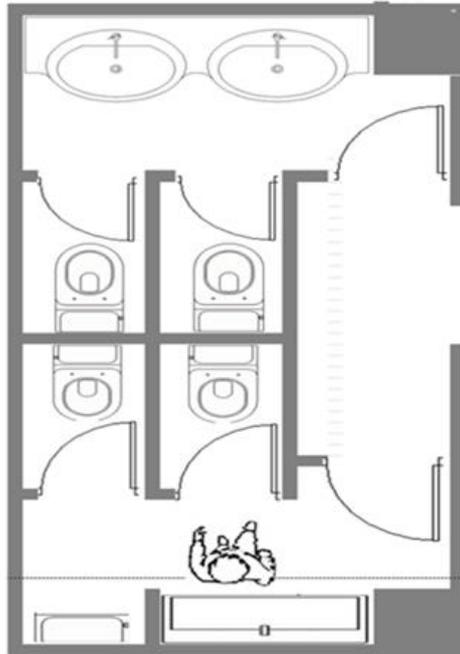
La rejilla de los drenajes es a prueba de roedores y de fácil remoción para la limpieza. Se evitará el fenómeno de sifón inverso que consiste en un reflujó de aguas negras que salen por los sumideros y contaminen el pozo de lavado.

3.3.5.12 Servicios Higiénicos

Los servicios higiénicos no tienen comunicación con la zona de manipulación de alimentos con la finalidad de evitar algún tipo de contaminación y contarán con iluminación, ventilación adecuada, puertas de cierre automático y aparatos sanitarios.

Los lavamanos serán accionados a pedal y disponen de jabón líquido, desinfectante y toallas de papel o secador de aire caliente para las manos. Estos estarán por separado para varones y mujeres.

Gráfico No. 14 Plano área Servicios higiénicos



Fuente: Plano FiQ Catering Service

3.3.5.13 Trampas de Grasas

Es un elemento que permite separar los elementos sólidos y líquidos, son de acero inoxidable. Sistema por exclusas o filtración.

3.3.5.14 Área de Recepción de Mercadería

Esta es el área encargada de recibir todo tipo de productos por parte de proveedores. Estos productos deberán estar acorde a los estándares tanto administrativos como los de manejo higiénico de alimentos. Ellos deberán ser ubicados sobre una plataforma con una altura no menor de 15 cm y deberán ser

pesados, contados y medidas según corresponda en caso de vegetales, frutas y hortalizas deberán ser lavados, enjuagados y secados para luego ser ubicados en gavetas plásticas para de esta forma evitar el ingreso de todo tipo de pestes, roedores y micro organismos hacia la cocina. Así también en lo posible se debe contar con un sistema de cortina de viento frío para evitar la entrada de cualquier tipo de moscas dentro de la cocina.

Esta sección tendrá un área de 33 mts²; aquí se encuentran incluidas las cámaras de frío y congelación; Así como el puesto de trabajo del bodeguero.

Gráfico No. 15 Área de Bodega



Fuente: Plano FiQ Catering Service

Gráfico No. 17 Cocina Fría



Fuente: Plano FiQ Catering Service

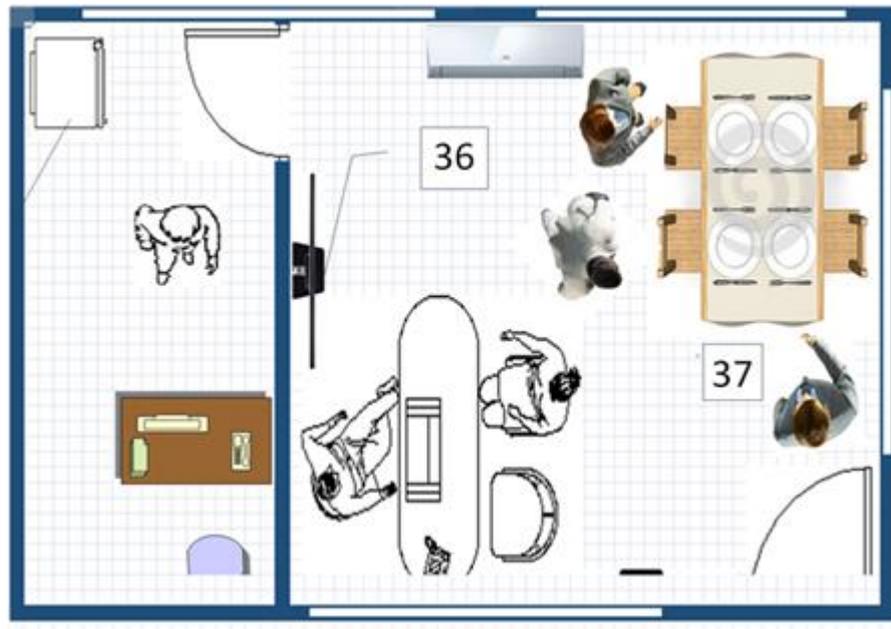
3.3.5.17 Basura

En nuestras instalaciones no existe un área destinada para los desperdicios de nuestro negocio, sin embargo dentro de la ciudadela universitaria existe una zona designada para basura; por lo que nuestros desperdicios serán recogidos en basureros y se desalojaran cada cuatro horas, con la finalidad dar inocuidad a nuestra área de trabajo ya que esta acción es de vital importancia para un correcto manejo de la cocina.

3.3.5.18 Oficina Administrativa

La oficina tendrá un área de 24 mts², físicamente en este sector estarán el Jefe Comercial Administrativo, la secretaria/recepcionista. Así también se dispondrá de una mesa de exhibición de mantelería, artículos decorativos, y demás.

Gráfico No. 18 Área Oficinas Administrativas



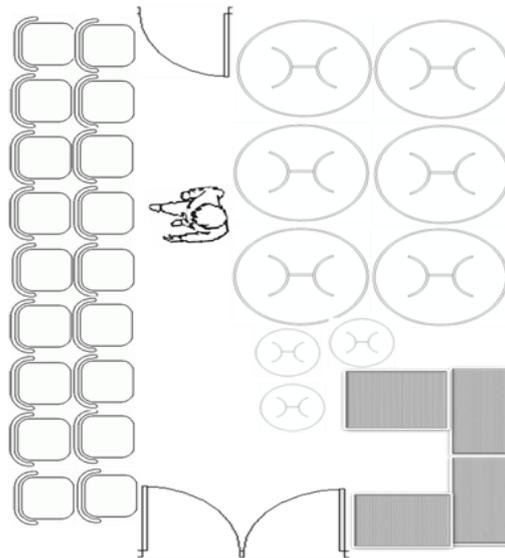
Fuente: Plano FiQ Catering Service

3.3.5.19 Bodega de Menaje

Esta área tendrá una medida de 22 mts², la misma será utilizada para almacenar el menaje de eventos, entiéndase cristalería, mantelería, cubertería, samovares, decoraciones, mesas, sillas y demás.

Las recomendaciones al almacenar el menaje de eventos es que no se debe apilar más de 10 mesas con un máximo de 12 ya que si se apila un mayor número se corre el riesgo de que estas caigan y se produzca un accidente laboral.

Gráfico No. 19 Bodega Menaje FiQ Catering Service



Fuente. Plano FiQ Catering Service

3.3.4 Diseño Arquitectónico

La superficie de FiQ Catering Service será de 122 m², contará con una sola planta distribuida de la siguiente manera: Cocina Fría 15 m², Cocina Caliente 28m², Bodega General 33 m², Bodega catering 22 m², Oficina 24 m².

3.3.5 Capacidad Instalada

Esta empresa de catering está diseñada para producir 300 platos por evento, su cocina ha sido diseñada bajo normas similares a las de un restaurante ya que éste se asemeja al catering a pesar de no poseer área de servicio.

3.3.5.1 Número de Pax

El proyecto tiene como objetivo alcanzar una producción 48000 pax al año, lo que representa 4.000 pax al mes o 1.000 pax a la semana.

3.3.6 Especialidad del Establecimiento

Al ser una empresa de catering de eventos sociales y corporativos, ésta ofrecerá:

Cuadro No. 14 Variedad de Menús

DESAYUNO	ALMUERZO EJECUTIVO	MENU EVENTO SOCIAL	BEBIDAS SOFT
COFFE BREAK	CENA EJECUTIVA	MESA BOCADOS	LICORES
BRUNCH	BUFFET	MESA DULCE	SERV. MESERO

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.3.6.1 Otros Servicios

FiQ Catering Service, también ofrecerá servicio de alquiler de menaje en general para eventos: Mantelería, cristalería, cubertería, vajilla, servicio de meseros, samovares. Además de elementos decorativos de pueda requerir nuestro cliente.

En el desarrollo de sus actividades debe ser capaz de ofrecer servicio de entretenimiento como son: animación, coreografía, musicalización, luces, proyector y demás equipos o actividades de punta que se ofertan para los diversos eventos.

3.3.7 Menú

FiQ Catering Service es una empresa de catering de eventos sociales y corporativos; por lo cual se ha diseñado una carta con variedades para diversos eventos. Ver tarjetas de costos en (Anexos 12, 13, 14 y 15). El servicio de catering se complementa con el menaje, cristalería, transporte, servicio de meseros y suministro de bebidas soft.

Gráfico No. 21 Opciones Desayunos



Opciones de Menú Corporativo

Desayuno Servido no. 1 Buffet

Precio por pax \$18,99 incluido impuestos

Leche, jugo de fruta natural, café/chocolate, agua aromática
Embutidos y quesos, bollos, frutas, granola y yogurt
Revoltillo, mini tortillas de verde y yuca
Menaje completo y transporte
Montaje y desmontaje del evento, servicio de mesero

Desayuno Servido no. 2 Arrecife

Precio por pax \$19,99 incluido impuestos

Ceviches varios: Pescado, calamar, camarón
Surtido de panes
Chifle, canguil
Menaje completo y transporte
Montaje y desmontaje del evento, servicio de mesero

Desayuno Servido no. 3 Americano

Precio por pax \$15,99 incluido impuestos

Leche, jugo
Mantequilla y mermelada
Huevos con tocino, bollos varios
Menaje completo y transporte
Montaje y desmontaje del evento, servicio de mesero

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

Gráfico No. 22 Opciones Almuerzos Ejecutivos



Opciones de Menú Corporativo

Almuerzo Servido no. 1

Precio por pax \$16,99 incluido impuestos

Entrada

Crema de papa asada con tocino

Fuerte

Pollo en salsa de durazno, arroz cremoso de albahaca

Legumbres salteadas

Postre

Tartaleta de frutas con crema batida

Menaje completo y transporte

Montaje y desmontaje del evento, servicio de mesero

Almuerzo Servido no. 2 Criollito

Precio por pax \$7,99 incluido impuestos

Entrada

Caldo de gallina

Fuerte

Seco de gallina y maduro

Postre

Cake de frutos rojos

Incluye Menaje desechables, transporte e impuestos

Almuerzo Servido no. 3 Costeñito

Precio por pax \$19,99 incluido impuestos

Entrada

Chupe de pescado

Fuerte

Tempura de pescado con arroz y verde

Ensalada criolla

Postre

Copita de helado

Menaje completo y transporte

Montaje y desmontaje del evento, servicio de mesero

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

Gráfico No. 23 Opciones Menú Eventos Sociales



Opciones de Evento Social

Evento no. 1

Precio por pax \$22,99 incluido impuestos

Medallones de pavo en salsa de Oporto
Cerdo en salsa b arbecue
Arroz fiesta de colores
Ensalada Tropical
Volcán de Chocolate
Menaje completo y transporte
Montaje y desmontaje del evento, servicio de mesero
Bebidas soft



Evento no. 2

Precio por pax \$20,99 incluido impuestos

Corvina en salsa de ajos y pimientos
Canelones del mar
Arroz con tocino y albahaca
Ensalada fresca
Dulce de tres leches
Menaje completo y transporte
Montaje y desmontaje del evento, servicio de mesero
Bebidas soft

Evento no. 3

Precio por pax \$18,99 incluido impuestos

Salón Relleno en salsa de ciruelas
Pollo al curry
Arroz a las finas hierbas
Fiesta de morrones salteados
Torta Mojada de Chocolate
Menaje completo y transporte
Montaje y desmontaje del evento, servicio de mesero
Bebidas soft

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

Cuadro No. 15 Menú cíclico industrial semana 1

FIQ CATERING SERVICE							
MENU CÍCLICO SEMANA 1							
OPCIONES	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
SOPA	CALDO DE TORREJA	VICHE DE PESCADO	MENESTRON DE FREJOL PANAMITO CON QUESO	LOCRO DE ACELGA	SANCOCHO DE POLLO	SOPA DE CARNE CON LENTEJA	LOCRO DE PAPAS
PLATO FUERTE 1	CARNE A LA PARRILLA CON MENESTRA DE LENTEJA	PESCADO EN SALSA DE MANI/CHIFLES	POLLO PRESA BBQ/YUCA FRITA	CHULETA EN SALSA DE TAMARINDO /CHIFLES	ESTOFADO DE POLLO / MADURO COCINADO	CEVICHE MIXTO /CHIFLES	ENCHILADA DE CARNE /CHIFLES
PLATO FUERTE 2	FILETE DE POLLO EN SALSA DE TRES PIMIENTOS	CARNE APANADA CON PURE DE PAPA	PESCADO REBOSADO /MENESTRA DE PAPAS	TALLARIN DE POLLO/PAN DE AJO	PECHUGA AL HORNO EN SALSA AL PESTO /MAN TAN	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA /MENESTRA DE BAYO BOLON	SECO DE CARNE /MADURO FRITO
ENSALADA/ GUARNICION	ENSALADA DE VETERABA CON MAYONESA	ENSALADA COL MORADA, COL BLANCA, ZANAHORIA, PASAS	ENSALADA DE FIDEOS AL PESTO	ENSALADA RUSA	ENSALADA DE FREJOL/TOMATE /BROCOLI Y CURTIDO	ENSALADA RABANO	VEGETALES AL VAPOR
POSTRE	PASTELERIA ESPECIAL	SANDIA	PASTELERIA ESPECIAL	MELON	PASTELERIA	MANZANA	PERA
BEBIDAS	JUGO DE SANDIA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE TOMATILLO	JUGO DE PIÑA	MORA	JUGO DE PIÑA	JUGO LIMON

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.3.8 Equipos y Accesorios

Aquí se encuentra toda la gama de equipos y utensilios que FiQ Catering Servicierequiere para iniciar su producción.

3.3.8.1 Equipo de Cocina

- Lavadero 2 pozos: Elaborado en acero inoxidable. Utilizado para realizar el lavado de batería de cocina y/o materia prima de según la distribución.

- Mesa de trabajo frío: Equipo de acero inoxidable horizontal en el cual se realiza producción además de poseer frío lo que ayuda a ahorrar espacio y automatizar la producción.
- Vaporera: Equipo elaborado en acero inoxidable, utilizado para cocinar vegetales u otro producto al vapor.
- Horno de ventilación: Acero inoxidable. Tiene un aislamiento a base de lana de vidrio o poliuretano.
- Cocina 4 quemadores/Horno: Quemadores para transformación de materia prima.
- Plancha de freír: Compuesto de plancha de acero cuya dimensión es variable y su grosor mínimo de 1 pulgada, cuan más gruesa sea la distribución de calor será más uniforme.
- Campana con filtros: Extracción de olores y grasa.
- Sartén volteable
- Mesa isla con entre paño: Elaborado en acero inoxidable. Utilizado para trabajo de producción.

- Coche auxiliar: Carro para transportar vajillas y/o alimentos elaborados con tubo y planchas de acero inoxidable.
- Hongo de extracción: Extracción de calor.
- Cuartos frío: Equipo de gran capacidad con una alta carga de conservación. Puede ser cámara por paneles o en obra fija o civil.
- Máquina de hielo: Producción de hielo.
- Licuadora Industrial: Esta tiene una capacidad para elaborar 25 litros de producto.
- Batidora: Equipo industrial de acero inoxidable. Utilizado para batir mezclas que se requieren en pastelería, repostería u otros.
- Amasadora: Este equipo posee una cuba y unas espátulas o globos que ayudan a batir y amasar las mezclas a gran revolución y en gran cantidad.
- Balanza gramera: Esta pueden ser digital o análoga, y se utilizan para medir el peso exacto.
- Molino/Procesador: Equipo cuya función es la de moler todo tipo de carne, funciona a base de una banda que posee un conducto que está conectada con una broca que gira y posee una cuchilla en forma de cruz que la muele.

- Rebanadora: Equipo compuesto de un disco giratorio que posee una cuchilla, posee un regulador que permite graduar el grosor del corte.

- Split: Equipo de climatización para el área de cocina fría.

- Lavamanos: Elaborado en acero inoxidable. Uso lavado de manos.

- Pozo profundo: Equipo en acero inoxidable. Utilizado para lavado.

- Balanza rodante: Equipo para pesar materia prima que facilita este trabajo al ser rodante.

- Fríos panorámicos Verticales: Equipo de refrigeración tipo vitrina para exponer productos.

- Trampa de grasa: Equipo utilizado para separar los elementos sólidos por filtración. La capacidad recomendada es de 300 litros.

- Transportador Eléctrico: Carro para transportar platos servidos manteniendo el calor.

- Rejilla de piso: Elaborada en acero inoxidable para facilitar la limpieza del piso, facilita el drenaje.

- Pediluvio: Tipo de bandeja para limpieza de zapatos al ingreso de área de producción con la finalidad de eliminar bacterias. Véase anexo No: 8 Proforma Acerinox.

3.3.8.2 Equipos de Oficina

Cuadro No. 16 Equipos de Oficina

Mueble	Cantidad
Escritorio Gerente	1
Escritorio recepción	1
Escritorio sencillo	2
Sillón	1
Silla	3
Silla de espera 2	1
Split	1
Mesa Tiffany	1
Proyector	1

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.3.8.3 Utensilios de Cocina

Cuadro No. 17 Utensilios de Cocina

Utensilios	Cantidad
Ollas varias	33
Sartenes varios	6
Cucharones varias medidas	12
Espumadera, trinche, cucharetas	9
Cuchillos varios	15
Bandejas de horno varias	10
Bandejas de horno	15
Pelador de papas	
Tablas	10
Bowls	40

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.3.8.4 Menaje para Eventos

Cuadro No. 18 Menaje para Eventos

Artículo	Cantidad
Sillas	400
Mesas redondas	40
Tableros	20
Samobares	16
Hieleras	4
Vasos largos	400
Copas	400
Platos buffeteros	400
Platos Ensalada	400
Platos postre	400
Tazas	400
Set cubiertos completos x 6pzs	40
Forros	400
Lazos	400
Manteles redondos	80
Sobre manteles	160
Hieleras	4
Jarras	5
Azucareras	5
Cafeteras	5
Parlantes	4
Mixer	2
Luces	4

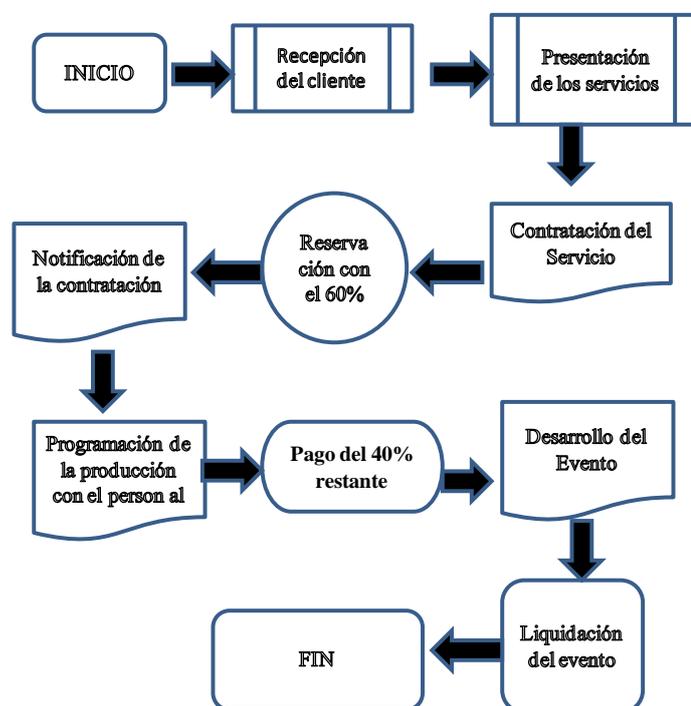
Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo
Fuente: Proforma Almacenes Coral

3.3.9 Procesos Operativos

(Summers, 2006) Dice que “Los mapas de procesos se los conoce también como diagramas de flujo y diagramas de flujo de procesos. Un mapa de proceso es la representación gráfica de todos los pasos involucrados en un proceso completo o en un segmento específico de un proceso”. (Pág. 214). Se compone de un conjunto de elementos gráficos que facilitan comprender los pasos de un proceso.

3.3.9.1 Proceso de Contratación del Servicio

Gráfico No. 24 Proceso de Contratación del Servicio



Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

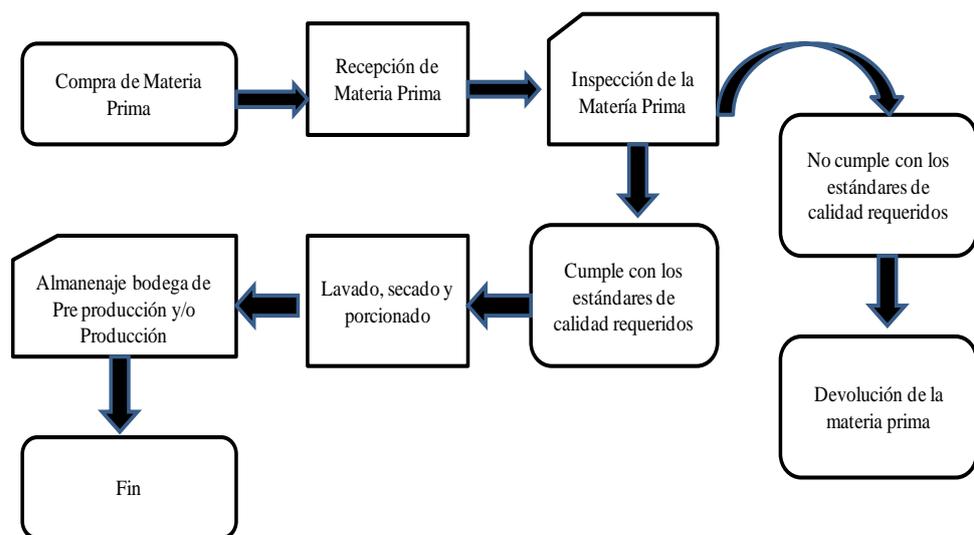
Proceso de Contratación del Servicio o Evento

- Inicio: del proceso de contratación del servicio
- Recepción del Cliente: El cliente visita las instalaciones de FiQ Catering Service ubicada en la Ciudadela Universitaria Salvador Allende.
- Presentación de los Servicios: El Jefe Comercial Administrativo entrega toda la información sobre nuestros productos y servicios.
- Contratación del Servicio: El cliente decide el tipo de servicio que desea contratar, indica la fecha a realizarse, el lugar y detalles que requiere.
- Reservación con el 60%: Una vez aceptado los términos del contrato por parte del cliente, este cancela el 60% de la totalidad del servicio.
- Notificación de la Contratación del evento: El Jefe comercial Administrativo le informa al Chef Corporativo la contratación.
- Programación de la producción con el personal: El Chef Corporativo desarrolla en conjunto con el Jefe de Cocina la producción del evento.
- Cancelación del 40% restante: 24 horas antes de la fecha acordada el cliente deberá realizar la cancelación del mismo en su totalidad.

- Desarrollo del Evento: Presentación del servicio en la fecha acordada.
- Liquidación del Evento: Emisión de la factura una vez realizada la revisión y liquidación del evento, de haber incurrido en gastos adicionales al servicio contratado.

3.3.9.2 Proceso de compra y recepción de materia prima

Gráfico No. 25 Proceso de Compra y Recepción de Materia Prima



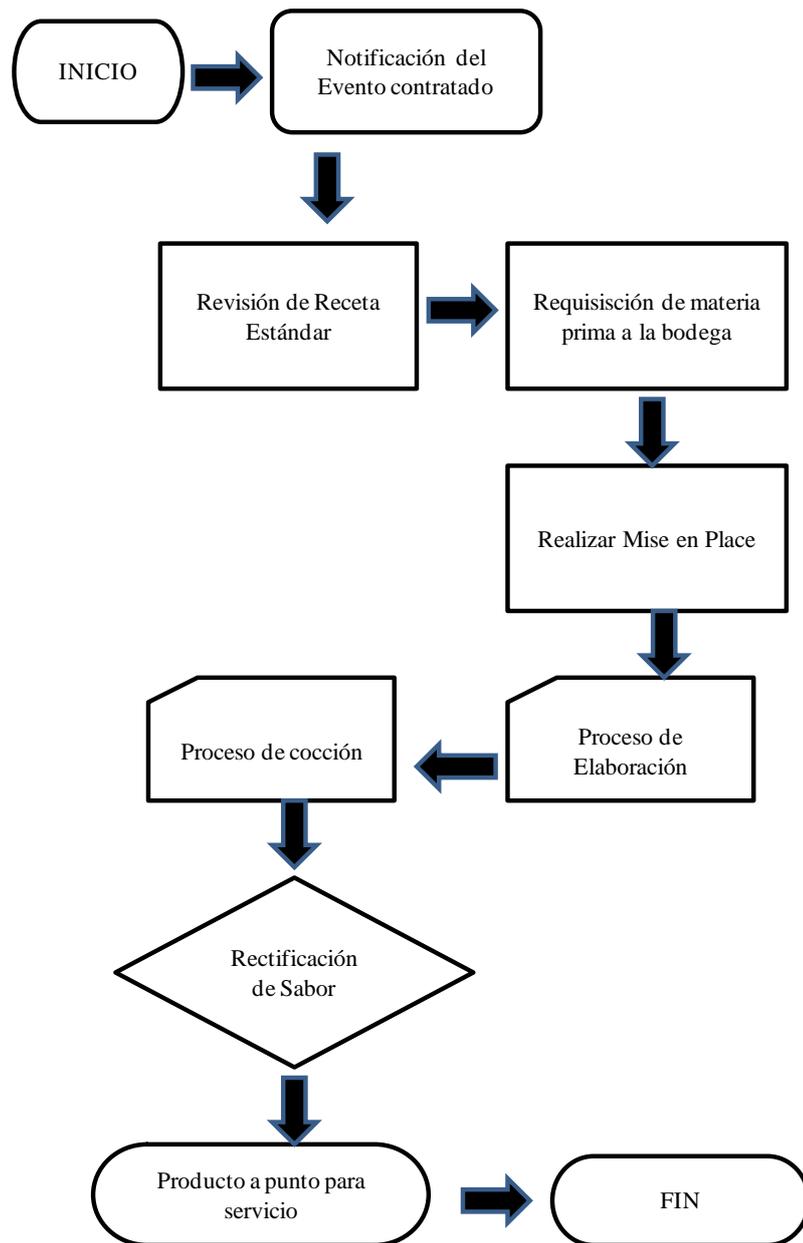
Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Proceso de compra y recepción de materia prima

- Compra de materia prima con proveedores previamente seleccionados.
- Recepción de materia prima: Coordinar la recepción de la materia prima requerida.
- Inspección de la Materia Prima: Controlar calidad, cantidad, peso y cumplimiento de estándares de requeridos.
- Cumple con los estándares de calidad requeridos.
- Lavado, secado y porcionado de la materia prima: vegetales, legumbres, proteínas.
- Almacenaje en bodega de pre producción y/o producción, de acuerdo al tipo de ingrediente y método de conservación que requiera
- Fin del proceso de recepción de materia prima.

3.3.9.3 Proceso de Producción

Gráfico No. 26 Proceso de Producción



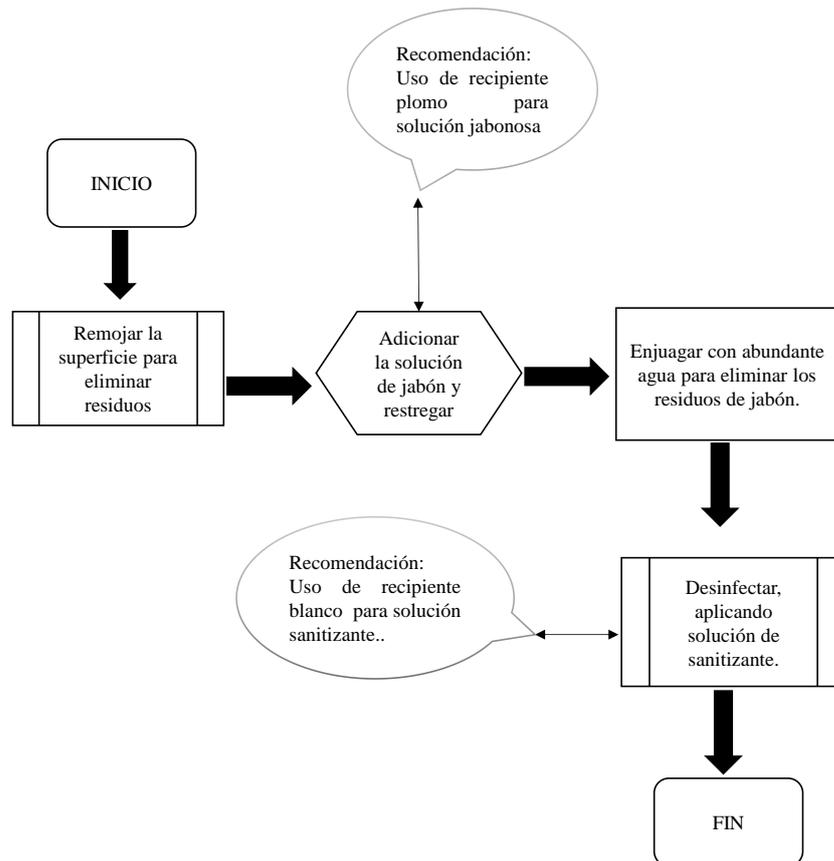
Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Proceso de compra y recepción de materia prima

- Inicio
- Notificación de la contratación del evento por parte del Jefe Comercial Administrativo.
- Revisión de receta estándar: para conocer el menú seleccionado.
- Requisición de materia prima a bodega: De acuerdo al menú contratado.
- Preparar los ingredientes (mise en place) para iniciar producción.
- Proceso de elaboración del menú.
- Cocción del menú.
- Rectificación de sabores.
- Producto listo para el servicio ser trasladado.
- Fin del proceso con el servicio.

3.3.9.4 Proceso de limpieza de utensilios

Gráfico No. 27 Proceso de Limpieza de Utensilios



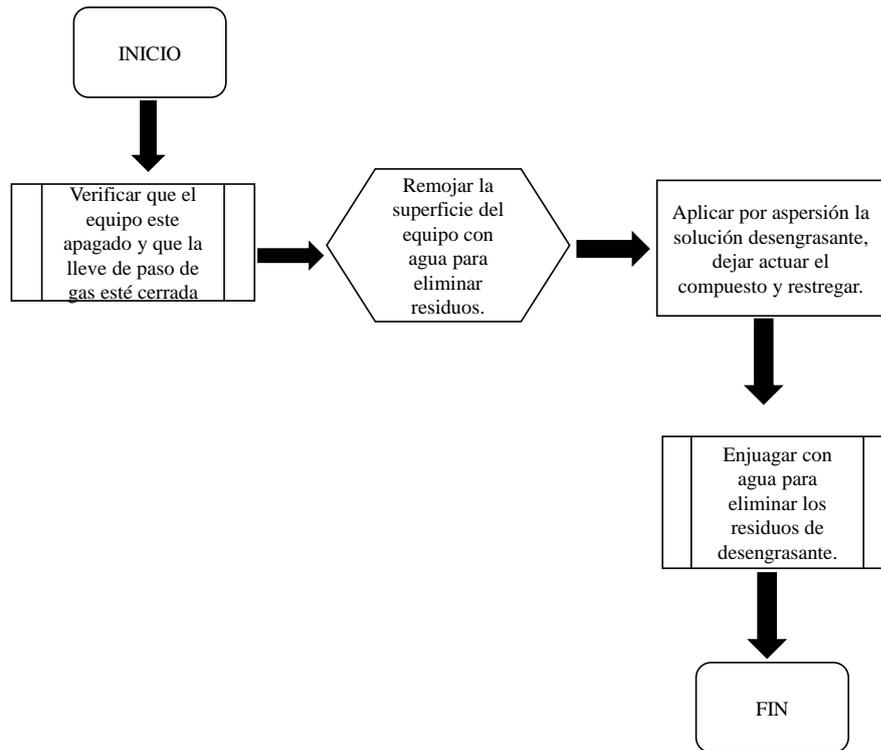
Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Proceso de limpieza de utensilios

- Inicio
- Remojar la superficie con agua para eliminar residuos.
- Adicionar la solución de jabón y restregar con la ayuda de una fibra para limpieza (Vileda). Se recomienda utilizar recipientes plomos para solución jabonosa.
- Enjuagar con abundante agua para eliminar residuos de jabón.
- Desinfectar, aplicando solución sanitizante con ayuda de una esponja o sumergiendo, el utensilio dentro de una gaveta. Se recomienda utilizar recipientes blancos para solución sanitizante.
- Fin del proceso

3.3.9.5 Proceso de limpieza de Equipos de cocina

Gráfico No. 28 Proceso de Limpieza de Equipos de Cocina



Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Proceso de limpieza de Equipos de cocina

- Inicio
- Verificar que el equipo este apagado y que la llave de paso de gas esté cerrada.

- Remojar la superficie del equipo con agua para eliminar residuos superficiales de alimentos.
- Aplicar por aspersion con la ayuda de un atomizador la solución desengrasante y dejar actuar el compuesto por 5 minutos y restregar.
- Enjuagar con agua para eliminar los residuos de desengrasante.
- Fin del proceso

3.3.9.6 Proceso de lavado de manos

Este proceso debe ser ejecutado por todo el personal que manipule alimentos durante la jornada de trabajo, en los siguientes casos:

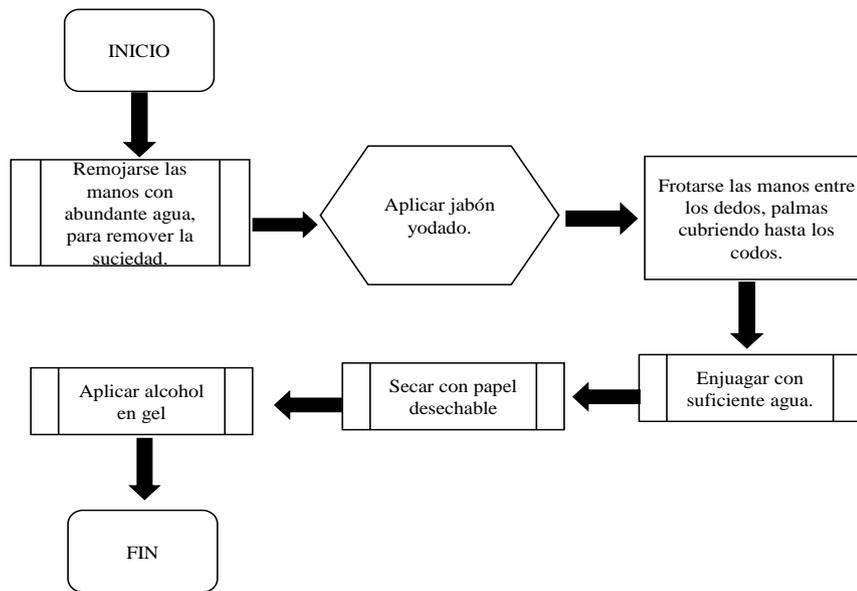
Al iniciar la jornada laboral.

Después de ir al baño.

Antes y después de comer.

Cada vez que amerite su limpieza al realizar una actividad diferente al proceso normal.

Gráfico No. 29 Proceso de lavado de manos



Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Proceso de lavado de manos

- Inicio
- Remojarse las manos con abundante agua, para remover la suciedad.
- Aplicarse el jabón yodado.
- Enjuagarse con suficiente agua.
- Secarse con papel desechable.
- Aplicar alcohol en gel.
- Fin del proceso

3.4 Estudio Financiero

Este capítulo está diseñado para mostrar el montode inversión para la operación del proyecto. Demostrando la factibilidad económica del mismo, para lo cual se calculará la inversión inicial, gastos administrativos y operativos, además de los ingresos y aplicación de indicadores financieros que permitan observar los niveles de rentabilidad del estudio.

3.4.1 Financiamiento

Este es de vital importancia, ya que así se podrá conocer cómo se adquirirán los activos fijos, los activos diferidos, el capital de trabajo. Pudiendo ser parte de una inversión propia de la Universidad de Guayaquil o un préstamo bancario.

Cuadro No. 19 Financiamiento

FUENTE	INVERSIÓN	PESO	TASA
CAPITAL PROPIO	\$ 53.994,63	25,00%	11,00%
PRÉSTAMO	\$ 161.983,90	75,00%	10,85%

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.2 Presupuesto de Inversión

El presupuesto está conformado por todos los rubros que se requieren para iniciar la actividad de la compañía como son: las adecuaciones civiles, eléctricas, sueldos y salarios, equipos de cocina, utensilios de cocina, muebles y enseres, vehículo.

Este proyecto está concebido con la finalidad que sea la Universidad de Guayaquil, quien lo desarrolle.

Cuadro No. 20 Presupuesto de Inversión

Descripción	Valor	% de Inversión
Adecuaciones de las áreas	47.600,00	21,81%
Equipo de Operación	73.435,60	33,66%
Utensilios de Cocina	14.498,00	6,64%
Equipos de Computación	4.512,00	2,07%
Muebles y enseres	1.668,80	0,76%
Vehículo	28.000,00	16,66%
Total Activos Fijos	169.714,40	77,78%
Gastos Inst. y Adecuaciones	19.600,00	8,98%
Gasto de Constitución	750,00	0,34%
Gastos Pre – operacionales	1.100,00	%
Total Activos Diferidos	21.450,00	12,76%
Capital de trabajo	22.558,30	14,62%
Imprevisto 10% del capital	2.255,83	1,46%
Total Activos Corrientes	24.814,13	16,08%
Inversión inicial del proyecto	215.978,53	100%

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Para la realización de este proyecto se requiere de una inversión de **\$215.978,53**, los mismos que se encuentran divididos en:

Activos Fijos \$169.714,40 representa el 71,16% del proyecto

Activo Diferido \$21.450,00 representa el 12,76% del proyecto

Activo Corriente \$24.814,13 representa el 16,08% del proyecto

3.4.3 Activos Fijos

Son las pertenencias de la empresa, sean estos tangibles o intangibles que deben estar siempre para en la operación por lo que no se puede prescindir de ellos bajo ningún motivo.

Cuadro No. 21 Activos Fijos

ACTIVOS FIJOS	
Descripción	Valor
Adecuaciones de las áreas	47.600
Equipo de Operación	73.435,60
Utensilios de Cocina	14.498,00
Equipos de Computación	4.512
Muebles y enseres	1.668,80
Vehículo	28.000
Total Activos Fijos	169.714,40

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.4 Activos Diferidos

Aquí se registran todos los gastos que se realizan anticipadamente al inicio de la actividad de la empresa.

Cuadro No. 22 Activos Diferidos

Activos Diferidos	Cantidad
Gastos Inst. y Adecuaciones	19.600,00
Gasto de Constitución	750,00
Gastos Pre – operacionales	5.873,87
Total Activos Diferidos	21.450,00

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.5 Capital de Trabajo

En este rubro se encuentra todos los valores que requiere la empresa para iniciar su actividad económica desde la primera vez, e incluso con la inversión de tres meses en sueldos y salarios, materia prima y costos, servicios básicos, publicidad.

Cuadro No. 23 Capital de Trabajo

Capital de Trabajo	Tres meses
Sueldos y Salarios	13.721,61
Materia Prima	4.936,68
Servicios Básicos	600,00
Servicios Profesionales Contador	1.500,00
Suministros y materiales	450,00
Combustible y Mto. Camión	600,00
Publicidad	750,00
Total Capital de Trabajo	22.558,30

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

El capital de trabajo se obtuvo realizando una provisión de tres meses a los rubros que se requieren para la actividad del negocio, siendo este \$22.558,30. Se adiciona un 10% por concepto de imprevistos dando un monto de \$24.814,13.

3.4.6 Amortización

La amortización mensual será de \$437 comprendidos en Gastos de adecuación, gastos de constitución y gastos pre-operativos.

La proyección de esta amortización en el primer año será de \$5.244.

Cuadro No. 24 Amortización

gastos de amortizacion

ACTIVOS DIFERIDOS	VALOR	AMR. MENSUAL	AÑO 1
Gastos de adecuación	\$ 19.600,00	\$ 326,67	\$ 3.920,00
Gastos de constitución	\$ 746,00	\$ 12,43	\$ 149,20
Gastos de pre-operación	\$ 5.873,87	\$ 97,90	\$ 1.174,77
TOTAL AMORTIZACIÓN ANUAL		\$ 437,00	\$ 5.243,97

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.7 Presupuesto de Operación

Cuadro No. 25 Presupuesto de Operación

GASTOS DE OPERACIÓN

GASTOS DE OPERACIÓN	MENSUAL	AÑO 1
Materia Prima y Costos Indirectos	\$ 1.645,56	\$ 19.746,72
Sueldos, salarios y demas beneficios	\$ 4.573,87	\$ 54.886,44
Promoción y publicidad	\$ 250,00	\$ 3.000,00
Combustible	\$ 200,00	\$ 2.400,00
Suministros y materiales	\$ 150,00	\$ 1.800,00
Agua, , luz y teléfono	\$ 200,00	\$ 2.400,00
Servicios Prest Contador	\$ 500,00	\$ 6.000,00
TOTAL GASTOS	\$ 7.519,43	\$ 90.233,16

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.7.1 Proyección de Ingresos

3.4.7.1.1 Precio del Producto

Para obtener el P.V.P se debe determinar el costo de nuestro producto, aquí se detalla cada uno de los paquetes con su costo real de producción y el PVP estimado. Así también se ha establecido el precio promedio con la finalidad de realizar una proyección del precio en cinco periodos.

Cuadro No. 26 Cálculo del Precio del Producto

CALCULO DEL PRECIO DEL PRODUCTO				
PRODUCTO	COSTO	P.V.P.	MARGEN	%
Desayuno Buffet	\$ 10,61	\$ 19,00	\$ 8,39	44,16
Desayuno Arrecife	\$ 11,32	\$ 20,00	\$ 8,68	43,39
Desayuno Americano	\$ 9,21	\$ 18,00	\$ 8,79	48,85
Almuerzo Ejecutivo Criollito	\$ 4,23	\$ 8,00	\$ 3,77	47,09
Almuerzo Ejecutivo	\$ 9,00	\$ 17,00	\$ 8,00	47,07
Almuerzo Ejecutivo Costeño	\$ 10,22	\$ 20,00	\$ 9,78	48,92
Menú Evento Social 1	\$ 11,79	\$ 23,00	\$ 11,21	48,76
Menú Evento Social 2	\$ 11,24	\$ 21,00	\$ 9,76	46,48
Menú Evento Social 3	\$ 10,04	\$ 19,00	\$ 8,96	47,17
Promedio	\$ 9,74	\$ 18,33	\$ 8,59	47%

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.7.1.2 Proyección del Precio hasta el 5to año

Cuadro No. 27 Proyección del Precio

DESCRIPCIÓN	MES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
P.V.P (PROMEDIO)	\$ 18,33	\$ 18,33	\$ 19,06	\$ 19,83	\$ 20,62	\$ 21,44

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.7.1.3 Proyección de Unidades Producidas

Se ha establecido un promedio de venta mensual de 1000 pax, los mismos que podrían considerarse como 250 pax por semana. Sin embargo esta cantidad puede variar en número de pax y/o eventos.

Esto está proyectado con una inflación del 4% anual para un periodo de cinco años.

Cuadro No. 28 Proyección de Unidades a Vender

CAPACIDAD INSTALADA	48000					
META PERIODO 1	65%					
CRECIMIENTO ANUAL	25%					
DESCRIPCIÓN	MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PAQUETES	1200	14400	18000	22500	28125	35156

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.7.1.4 Proyección de Ventas

Luego de determinar el costo y precio promedio junto con la proyección de ventas se ha realizado un análisis de 5 años. Detalle en la tabla siguiente.

Cuadro No. 29 Proyección de Ventas

PROYECCION DE VENTAS

DESCRIPCIÓN	MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
P.V.P PROMEDIO	\$ 18,33	\$ 18,33	\$ 19,06	\$ 19,83	\$ 20,62	\$ 21,44
COSTO OPERACION PROMEDIO	\$ 9,69	\$ 9,69	\$ 10,08	\$ 10,48	\$ 10,90	\$ 11,34
PAQUETES VENDIDOS	1200	14400	15000	18750	23438	29297
VENTAS TOTALES	\$ 21.996,00	\$ 263.952,00	\$ 285.948,00	\$ 371.732,40	\$ 483.252,12	\$ 628.227,76
COSTOS DE OPERACION	\$11.628,00	\$139.536,00	\$151.164,00	\$196.513,20	\$255.467,16	\$332.107,31

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.7.1.5 Balance General

Cuadro No. 30 Balance General

	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVOS						
Activos Corrientes						
Caja/Bancos	\$ 24.814,13	\$ 24.048,51	\$ 39.213,79	\$ 76.090,96	\$ 183.209,42	\$ 331.236,08
Caja Chica						
Total	\$ 24.814,13	\$ 24.048,51	\$ 39.213,79	\$ 76.090,96	\$ 183.209,42	\$ 331.236,08
Activos Fijos						
Equipos de Operación	\$ 73.435,60	\$ 73.435,60	\$ 73.435,60	\$ 73.435,60	\$ 73.435,60	\$ 73.435,60
Utensilios de cocina y menaje	\$ 14.498,00	\$ 14.498,00	\$ 14.498,00	\$ 14.498,00	\$ 14.498,00	\$ 14.498,00
Equipos de Computación	\$ 4.512,00	\$ 4.512,00	\$ 4.512,00	\$ 4.512,00	\$ 4.512,00	\$ 4.512,00
Muebles y enseres	\$ 1.668,80	\$ 1.668,80	\$ 1.668,80	\$ 1.668,80	\$ 1.668,80	\$ 1.668,80
Vehículo	\$ 28.000,00	\$ 28.000,00	\$ 28.000,00	\$ 28.000,00	\$ 28.000,00	\$ 28.000,00
(-) Depreciación acumulada	\$ 0,00	\$ 19.316,20	\$ 39.405,05	\$ 60.297,45	\$ 82.025,55	\$ 104.622,77
Total	\$ 94.114,40	\$ 74.798,20	\$ 54.709,35	\$ 33.816,95	\$ 12.088,85	-\$ 10.508,37
Activos Diferidos						
Gastos de instalación y adecuación	\$ 19.600,00	\$ 19.600,00	\$ 19.600,00	\$ 19.600,00	\$ 19.600,00	\$ 19.600,00
Gastos de constitución	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00	\$ 750,00
Gastos pre-operacionales	\$ 1.100,00	\$ 1.100,00	\$ 1.100,00	\$ 1.100,00	\$ 1.100,00	\$ 1.100,00
(-) Amortización acumulada	\$ 0,00	\$ 5.243,97	\$ 10.697,71	\$ 16.369,59	\$ 22.268,35	\$ 28.403,05
Total	\$ 21.450,00	\$ 16.206,03	\$ 10.752,29	\$ 5.080,41	-\$ 818,35	-\$ 6.953,05
TOTAL ACTIVOS	\$ 140.378,53	\$ 115.052,73	\$ 104.675,43	\$ 114.988,32	\$ 194.479,92	\$ 313.774,66
PASIVOS						
Pasivos Corrientes						
Deuda a corto/largo plazo	\$ 161.983,90	\$ 136.183,32	\$ 107.439,89	\$ 75.417,94	\$ 39.743,51	\$ 0,00
Total Pasivos	\$ 161.983,90	\$ 136.183,32	\$ 107.439,89	\$ 75.417,94	\$ 39.743,51	\$ 0,00
PATRIMONIO						
Capital Social	\$ 53.994,63	\$ 53.994,63	\$ 53.994,63	\$ 53.994,63	\$ 53.994,63	\$ 53.994,63
Utilidades Netas	-	-\$ 5.094,39	\$ 12.574,19	\$ 36.311,23	\$ 273.609,49	\$ 369.914,10
Utilidades Retenidas	-	\$ 0,00	-\$ 5.094,39	\$ 7.479,81	\$ 43.791,04	\$ 317.400,53
Total Patrimonio	\$ 53.994,63	\$ 48.900,24	\$ 61.474,44	\$ 97.785,67	\$ 371.395,16	\$ 741.309,26
TOTAL PASIVOS + PATRIMONIO	\$ 215.978,53	\$ 185.083,57	\$ 168.914,33	\$ 173.203,61	\$ 411.138,67	\$ 741.309,26

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.8 Flujo de Caja

Cuadro No. 31 Flujo de Caja

FLUJO DE CAJA	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PERIODOS						
Ingresos anuales		\$ 263.952,00	\$ 343.137,60	\$ 446.078,88	\$ 579.902,54	\$ 753.873,31
Costos:						
Costos de Operación		\$ 139.536,00	\$ 181.396,80	\$ 235.815,84	\$ 306.560,59	\$ 398.528,77
Sueldos, salarios y demás beneficios		\$ 54.886,49	\$ 57.081,95	\$ 59.365,23	\$ 61.739,83	\$ 64.209,43
Promoción y publicidad		\$ 3.000,00	\$ 3.120,00	\$ 3.244,80	\$ 3.374,59	\$ 3.509,58
Suministros y materiales		\$ 1.800,00	\$ 1.872,00	\$ 1.946,88	\$ 2.024,76	\$ 2.105,75
Agua, energía, luz y telecomunicaciones		\$ 2.400,00	\$ 2.496,00	\$ 2.595,84	\$ 2.699,67	\$ 2.807,66
Pago de intereses préstamo		\$ 16.317,23	\$ 16.969,92	\$ 17.648,71	\$ 18.354,66	\$ 19.088,85
Depreciación activos fijos		\$ 19.316,20	\$ 20.088,85	\$ 20.892,40	\$ 21.728,10	\$ 22.597,22
Amortización activos diferidos		\$ 5.243,97	\$ 5.453,73	\$ 5.671,88	\$ 5.898,76	\$ 6.134,71
Flujo antes de participación trabajadores		\$ 21.452,11	\$ 54.658,35	\$ 98.897,30	\$ 157.521,58	\$ 234.891,35
Participación Utilidades		\$ 3.217,82	\$ 8.198,75	\$ 14.834,59	\$ 23.628,24	\$ 35.233,70
Flujo antes de impuestos		\$ 18.234,29	\$ 46.459,60	\$ 84.062,70	\$ 133.893,34	\$ 199.657,65
Impuesto a la renta		\$ 4.011,54	\$ 10.221,11	\$ 18.493,79	\$ 29.456,54	\$ 43.924,68
Flujo después de impuestos		\$ 14.222,75	\$ 36.238,49	\$ 65.568,91	\$ 104.436,81	\$ 155.732,96
(+) Depreciaciones:		\$ 19.316,20	\$ 20.088,85	\$ 20.892,40	\$ 21.728,10	\$ 22.597,22
(+) Amortizaciones		\$ 5.243,97	\$ 5.453,73	\$ 5.671,88	\$ 5.898,76	\$ 6.134,71
(-) Pago capital préstamo		\$ 25.800,58	\$ 28.743,43	\$ 32.021,95	\$ 35.674,43	\$ 39.743,51
Capital de trabajo		\$ (24.814,13)				
Inversiones:						
Activos Fijos		\$ 169.714,40				
Activos Diferidos		\$ (21.450,00)				
Flujo de Caja Neto		\$ 123.450,27	\$ 33.037,64	\$ 60.111,24	\$ 96.389,23	\$ 144.721,38

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.9 Estado de Pérdidas y Ganancias

Cuadro No. 32 Pérdidas y Ganancias

PROYECCION DE ESTADOS DE PERDIDAS Y GANANCIAS

PERIODOS	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos anuales		\$ 263.952,00	\$ 343.137,60	\$ 446.078,88	\$ 579.902,54	\$ 753.873,31
Costos:						
Costos de operación		\$ 139.536,00	\$ 181.396,80	\$ 235.815,84	\$ 306.560,59	\$ 398.528,77
Serv. Prof. Contador		\$ 6.000,00	\$ 6.240,00	\$ 6.489,60	\$ 6.749,18	\$ 7.019,15
Sueldos, Salarios y demás beneficios		\$ 54.886,44	\$ 57.081,90	\$ 59.365,17	\$ 61.739,78	\$ 64.209,37
Promoción y publicidad		\$ 3.000,00	\$ 3.120,00	\$ 3.244,80	\$ 3.374,59	\$ 3.509,58
Suministros y materiales		\$ 1.800,00	\$ 1.872,00	\$ 1.946,88	\$ 2.024,76	\$ 2.105,75
Agua, energía, luz y telecomunicaciones		\$ 2.400,00	\$ 2.496,00	\$ 2.595,84	\$ 2.699,67	\$ 2.807,66
Pago interes préstamo		\$ 16.317,23	\$ 16.969,92	\$ 17.648,71	\$ 18.354,66	\$ 19.088,85
Combustible y Mto. Vehículo		\$ 2.400,00	\$ 2.496,00	\$ 2.595,84	\$ 2.699,67	\$ 2.807,66
Depreciación activos fijos		\$ 19.316,20	\$ 20.088,85	\$ 20.892,40	\$ 21.728,10	\$ 22.597,22
Amortización activos diferidos		\$ 5.243,97	\$ 5.453,73	\$ 5.671,88	\$ 5.898,76	\$ 6.134,71
Flujo antes de participación trabajadores		\$ 13.052,16	\$ 45.922,40	\$ 89.811,91	\$ 148.072,77	\$ 225.064,59
Participación utilidades 15%		\$ 1.957,82	\$ 6.888,36	\$ 13.471,79	\$ 22.210,92	\$ 33.759,69
Flujo antes de impuestos		\$ 11.094,33	\$ 39.034,04	\$ 76.340,12	\$ 125.861,86	\$ 191.304,90
Impuesto a la renta 12%		\$ 2.440,75	\$ 8.587,49	\$ 16.794,83	\$ 27.689,61	\$ 42.087,08
Utilidad Neta		\$ 8.653,58	\$ 30.446,55	\$ 59.545,29	\$ 98.172,25	\$ 149.217,82

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.10 Determinación de la Tasa Interna de Retorno y el Valor Actual Neto

(Escribano, 2010) Manifiesta que “El TIR utiliza los datos proporcionados por la contabilidad de la empresa y consiste en relacionar el beneficio medio contable obtenido (estimado) con la inversión realizada o (prevista) para desarrollar la inversión”. (Pág. 253). El TIR y el VAN son los indicadores que más se utilizan para analizar inversiones. Los datos que se usan son los flujos del balance general que se han proyectado, además se ha establecido una tasa de descuento la cual es un dato indispensable para realizar el ejercicio.

Considerando que el proyecto está determinado bajo dos modalidades, aporte propio (25%) y el saldo (75%) préstamo a una entidad bancaria, se ha realizado el costo capital ponderado con la finalidad de determinar la tasa de descuento.

Cuadro No. 33 Tasa Interna de Retorno

TIR	
AÑO	FLUJO NETO
0	\$ (123.450,27)
1	\$ 12.982,35
2	\$ 33.037,64
3	\$ 60.111,24
4	\$ 137.322,74
5	\$ 187.292,23
TIR	38%

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Cuadro No. 34 Determinación de la Tasa de Descuento

FUENTE	INVERSIÓN	PESO	TASA	PONDERACIÓN
CAPITAL PROPIO	\$ 53.994,63	25,00%	11,00%	2,75%
PRÉSTAMO	\$ 161.983,90	75,00%	10,85%	8,14%
TASA DE DESCUENTO				10,89%

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Una vez establecida la tasa de descuento, servirá para compararse con la tasa interna de retorno (TIR) que como resultado de los flujos anuales, determinara si el proyecto es rentable. Analizando las variables es posible confirmar la rentabilidad del proyecto, debido a que el TIR es 38% y el TMAR es de 10,89%.

Cuadro No. 35 Valor actual neto

VAN		
AÑO	FLUJO NETO	VALOR PRESENTE
0	\$ 123.450,27	-
1	\$ 12.982,35	\$ 11.707,67
2	\$ 33.037,64	\$ 29.793,83
3	\$ 60.111,24	\$ 54.209,21
4	\$ 137.322,74	\$ 123.839,70
5	\$ 187.292,23	\$ 168.902,93
	\$ 554.196,47	\$ 388.453,34
TASA DE DSTO	10,89%	
VAN	\$ 511.903,61	

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

3.4.11 Punto de Equilibrio

Este análisis sirve para determinar el número de pax que deben ser vendidos con la finalidad de determinar la utilidad. Esto quiere decir que el PE es donde se cruzan los costos y las ventas, teniendo como resultado un valor mínimo que se debe alcanzar para evitar una pérdida.

Cuadro No. 36 Punto de Equilibrio en Dólares y Unidades

Punto de Equilibrio						
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	PROMEDIO
Costos Fijos	\$ 95.046,61	\$ 98.848,48	\$ 102.802,42	\$ 106.914,51	\$ 111.191,09	\$ 102.960,62
Costos Variables	\$ 139.536,00	\$ 181.396,80	\$ 235.815,84	\$ 306.560,59	\$ 398.528,77	\$ 252.367,60
Costos Totales	\$ 234.582,61	\$ 280.245,28	\$ 338.618,26	\$ 413.475,11	\$ 509.719,86	\$ 355.328,22
Ingresos	\$ 263.952,00	\$ 343.137,60	\$ 446.078,88	\$ 579.902,54	\$ 753.873,31	\$ 477.388,87
P.V.P.	\$ 18,33	\$ 19,06	\$ 19,83	\$ 20,62	\$ 21,44	\$ 19,86
P.E. US\$	\$ 201.644,03	\$ 209.709,79	\$ 218.098,18	\$ 226.822,11	\$ 235.895,00	\$ 218.433,82
P.E. Unidades	11.000,8	11.000,7655	11.000,7655	11.000,7655	11.000,7655	11.000,77

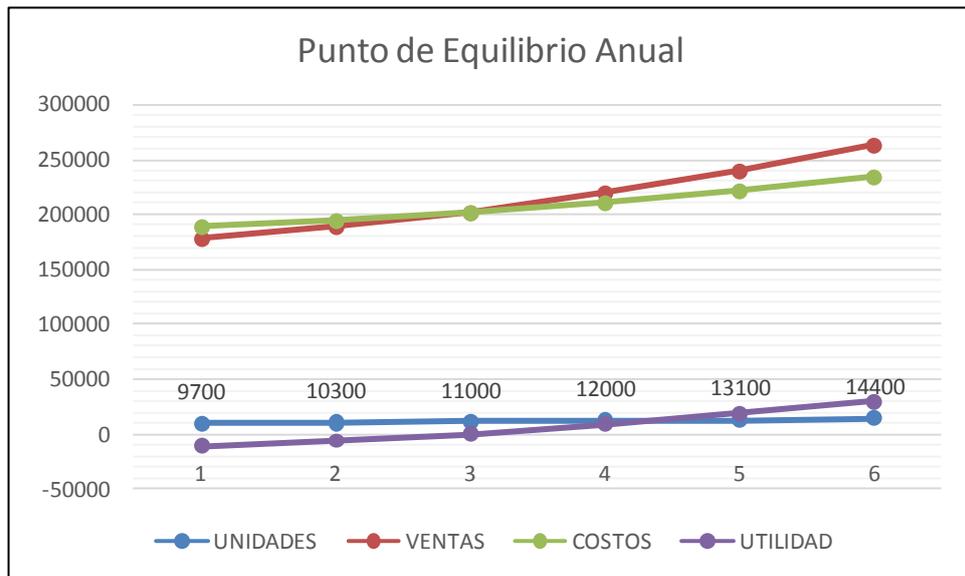
Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Cuadro No. 37 Tabla de Datos del Punto de Equilibrio

UNIDADES	VENTAS	COSTOS	UTILIDAD
9700	177801	189039,614	-11238,614
10300	188799	194853,614	-6054,614
11000	201630	201636,614	-6,614
12000	219960	211326,614	8633,386
13100	240123	221985,614	18137,386
14400	263952	234582,614	29369,386

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Gráfico No. 30 Punto de Equilibrio Anual



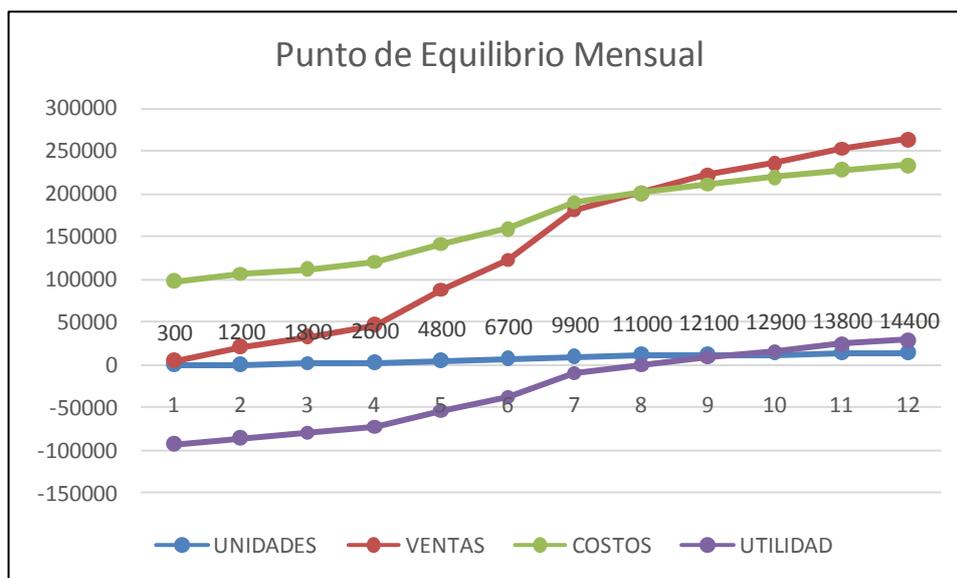
Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Cuadro No. 38 Punto de Equilibrio Mensual

UNIDADES	VENTAS	COSTOS	UTILIDAD
300	5499	97953,614	-92454,614
1200	21996	106674,614	-84678,614
1800	32994	112488,614	-79494,614
2600	47658	120240,614	-72582,614
4800	87984	141558,614	-53574,614
6700	122811	159969,614	-37158,614
9900	181467	190977,614	-9510,614
11000	201630	201636,614	-6,614
12100	221793	212295,614	9497,386
12900	236457	220047,614	16409,386
13800	252954	228768,614	24185,386
14400	263952	234582,614	29369,386

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Gráfico No. 31 Punto de Equilibrio Mensual



Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Por tal puedo indicar que si FiQ Catering Service, vende menos de 11.000 pax se encontraría en pérdida. Al vender 11.000 encontraría su punto de equilibrio y al sobre pasar los 11.000 pax que serían \$201.644,03 estaría recién evidenciando utilidad en el negocio. Estos datos están basados en el primer año, por lo que según la proyección de ventas esta inversión será recuperada en ese periodo.

Una vez realizado el estudio de factibilidad para la creación de la empresa de catering de la facultad de Ingeniería Química, expongo lo siguiente:

Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

Tanto el grupo objetivo encuestado como los entrevistados consideran una gran iniciativa de la Facultad de Ingeniería Química al crear esta empresa de catering, ya que siendo conocedores del ejercicio éste servicio se destacará y será reconocido, convirtiendo a FiQ Catering Service en una empresa notable dentro del mercado de empresas catering.

Los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Facultad de Ingeniería Química serán reconocidos como un talento humano capacitado tanto en elaboración y manejo de alimentos como en el montaje, servicio y ejecución de eventos. Además con la creación de FiQ Catering Service se dará la oportunidad a los alumnos de la escuela de Gastronomía que realicen sus prácticas pre profesionales en un medio laboral real.

Con la finalidad de controlar los costos y para determinar el precio de venta al público se realiza un formato de tarjetas de costo, el cual deberá ser utilizado en cada uno de los menús de la carta de FiQ Catering Service.

Las instalaciones de FiQ Catering Service serán diseñadas considerando la mejor distribución de espacios, implementación de equipos, normas de seguridad, higiene e inocuidad con la finalidad que su personal desempeñe sus funciones en un ambiente seguro, adecuado y ergonómico.

Se pudo observar que el proyecto es autosustentable y que tiene viabilidad económica ya que el TIR alcanza el 38%, por lo que no será un peso mayor dentro del presupuesto de la facultad puesto que la inversión del equipamiento necesario retornará con los ingresos que se generen con la puesta en marcha del proyecto citado logrando cumplir con el objetivo de rentabilidad. Además se determinó su punto de equilibrio en 11.000 pax al año, y la proyección de ventas anual será de 14.400 pax con un P.V.P promedio de \$18,33 con lo que se pudo observar que durante el primer año se alcanzará un ingreso de \$263.952, recuperando la inversión en el primer año del negocio, pudiendo desde el segundo año considerar utilidad del mismo.

Recomendaciones

Crear una normativa que indique que FiQ Catering Service sea considerado como proveedor del servicio de catering en cada una de las facultades que conforman la Ciudadela Universitaria Salvador Allende y/o los anexos de la Universidad de Guayaquil.

Considerar el uso de equipos de procedencia Europea o Americana, lo que incrementaría la vida útil de éstos a 10 años, ya que con equipo de procedencia local la vida útil se acorta a 3 años realizando mantenimientos continuos.

Implementar un sistema contraincendios electrónico además del sistema hidráulico, los mismos que no fueron presupuestados en este estudio. Con la finalidad de cumplir con las normas de seguridad Industrial.

Analizar la posibilidad de ofrecer servicio de catering industrial como otra línea.

Este tipo de contrataciones son por un lapso mínimo de un año y dentro de las cláusulas se estipula si el cliente posee o no los recursos (área de comedor, cocina y/o menaje para el servicio) con la finalidad de cotizar ya sea el servicio de comida o servicio todo incluido.

Otro servicio recomendado es el alquiler de menaje completo para eventos. Siendo esto mantelería, cristalería, asesoría en decoración, vajilla, cubertería, iluminación, sonido, entretenimiento y todos aquellos detalles que requiera la logística al realizar un evento además del montaje y desmontaje del mismo. Ver Anexo 11

REFERENCIAS

Abascal, E., & Grande, I. (2005). *Análisis de Encuestas*. Madrid: ESIC Editorial.

C.E.S. (2009). *Artículo 350*. Quito: Registro Oficial # RPC-SO-037-No. 2652012.

Cerón, M. C. (2006). *Metodología de la Investigación Social*. Santiago: LOM Ediciones.

Constitución. (24 de Julio de 2009).

docs.ecuador.justia.com/nacionales/leyes/ley-de-empresas-publicas.pdf.

Obtenido de docs.ecuador.justia.com

Duarte, C. (09 de 04 de 2012). *http://www.gerencie.com/*.

Escribano, G. (2010). *Gestión Financiera*. Madrid: Paraninfo S.A.

Fuente, C. (2006). *Manual práctico para la organización de eventos: Técnicas de organización de actos*. Madrid: Protocolo.

Kotler, P., & Armstrong. (2001). *Marketing*. México: Pearson Educación de México, S.A. de C.V.

Martínez, D., & Milla, A. (2012). *Análisis del Entorno*. Madrid: Diaz de Santos.

Melo, A., & Guambi, D. (2004). *Manual de procesos para el área operativa de empresa de catering*. Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial.

Ministerio de Salud Pública, M. (2014). *Instructivo descriptivo de establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario. Versión 1.0*. Ecuador.

Porter, M. (2008). *Estrategia Competitiva*. México: Patria.

Registro. (1 de Junio de 2011). *espol-tech.espol.edu.ec*.

Registro. (s.f.). *www.fiec.espol.edu.ec/resources/pasantias/leyPasantias.pdf*.

Rodríguez, E. (2005). *Metodología de Científica*. México: Propia.

Roteta, A. (2011). *Los costos en la mesa buffet*. España: Libo 1002.

Sesmero, C. L. (2010). *Servicio de Catering*. Vértice SL.

Summers, D. (2006). *Administración de la Calidad*. México: Pearson Educación.

ANEXOS

Anexo 1 Ciudadela Universitaria Salvador Allende

POBLACION FACULTADES	DECANOS	No.
JURISPRUDENCIA	AB. XAVIER GARAICOA	1
CIENCIAS MÉDICAS	DR. CARLOS GÓMEZ AMORETTI	1
CIENCIAS MATEMÁTICAS	ING. EDUARDO SANTOS RODRIGUEZ	1
FILOSOFIA	LCDA, SILVIA MOYSANG CASTRO	1
CIENCIAS QUÍMICAS	Q.F. HÉCTOR NUÑEZ ARANDA	1
CIENCIAS ECONÓMICAS	EC. MARINA MERO FIGUEROA	1
INGENIERIA QUIMICA	ING. JOSÉ CÁRDENAS MURILLO	1
ODONTOLOGÍA	DR. WASHINGTON ESCUDERO	1
ARQUITECTURA	ARQ. FELIPE ESPINOZA ORDOÑEZ	1
CIENCIAS PSICOLÓGICAS	PSIC. MARÍA QUINDE REYES	1
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS	ING. OTTO VILLAPRADO CHAVEZ	1
CIENCIAS NATURALES	DRA. CARMITA BONIFAZ BALSECA	1
CIENCIAS AGRARIAS	ING. CARLOS BECILLA JUSTINO	1
EDUCACION FISICA	LDO. ALFREDO VICENTE RECALDE	1
		14

Anexo 2 Parque Industrial Colón

POBLACION PARQUE EMPRESARIAL COLON	ACTIVIDAD	No.
Reaseguradora del Ecuador S.A., "Ecuare"	Servicio/Aseguradora	1
B Braun Ecuador	Comercial/Industria Médica	2
Argudo & Asociados S.A.	Servicio/Construcción	3
SACCHARIN	Comercial/Ropa - Accesorios	4
ASEACI	Servicio/Transporte de Carga	5
Delindecsa	Exportador	6
Econocompu S.A.	Sistemas de Computación	7
Vásquez & Asociados	Consultoría Tributaria y Legal	8
Globaltrends	Sonido e Iluminación	9
Consulado de Guatemala	Servicios/Ciudadanos	10
DWCONSULWARE	Consultoría Administración	11
JUBA S.A.	Construcción	12
Galahost S.A.	Operador Turístico	13
Veraprad S.A.	Construcción	14
Andesia S.A.	Construcción	15
Joint Venture Insurance	Aseguradora	16
Siccec Crédito & Cobranza	Financiero	17
3 P del Ecuador	Construcción	18
Difare	Farmacéutico	19
Banafood	Exportador	20
Dusficorp	Exportador	21
IUS & LEX Abogados	Consultoría Legal	22
FIDES BURÓ	Consultoría/Tributaria	23
Day Center	Capacitación & Desarrollo	24
Audilesa S.A	Importador/Maq. Industrial	25
Trader Tech	Importador/Insumos Tecnológicos	26
BLUEMOVIL	Sistemas de Comunicación	27
Soluplus	Comercial/Comunicación	28
ADM Ecuador Cia. Ltda.	Servicio/Logística y transporte	29
MeyThaler & Zambrano Abogados	Consultoría Legal	30
Id Consultants	Comercial/Equipos Electrónicos	31
Audidores Brito & Asociados	Servicio/Tributarios	32
Dous International	Importador/Prod. Cosméticos	33
TBA ECUADOR S.A.	Importador/tractores	34
PROMOSTOCK	Comercial/Artículos Promocionales	35
PICAVALE	Servicio/ Financieros	36
Free	Comercial	37
Interoceánica	Servicios/Aseguradora	38
Corpcom	Servicio/Sector Arrocero del Ecuador	39
Embassy Freight Ecuador	Servicio/Agente de Carga	40

Anexo 3 Encuesta

INTRODUCCIÓN

La presente encuesta forma parte de una investigación de mercado para evaluar la factibilidad de crear una nueva empresa de catering de eventos sociales y corporativos para la Facultad de Ingeniería Química. Le agradezco brindarme unos minutos de su tiempo y responder las siguientes preguntas:

FILTRO

¿Contrata usted el servicio de catering para sus eventos corporativos?

Si _____(CONTINUAR)No _____ (TERMINAR)

CUESTIONARIO

1. ¿Qué tipo de eventos normalmente realiza su empresa? (V 1 – 5)

Reuniones de trabajo___1

Integraciones ____4

Capacitaciones___2

Open House____5

Seminarios___3

Otros_____

2. ¿Con qué frecuencia realiza sus eventos corporativos? (V 6)

Mensual____1

Trimestral____2

Semestral____3

Anual____4

3. ¿Cuándo organiza un evento considera como opción contratar un servicio de catering? (V 7)

Si____1No ____2

4. ¿Qué tipo de servicio requiere cuando contrata una empresa de catering de eventos?

(V8-14)

Desayuno de trabajo____1

Cena ejecutiva ____5

Coffe break____2

Coctel____6

Brunch____3

Buffet____7

Almuerzo ejecutivo____4

5. ¿Qué servicios complementarios estaría dispuesto a contratar? (V 15 – 20)

Menaje___1

Decoración___4

Cristalería___2

Audio y Video___5

Mantelería___3

Animación___6

6. ¿Para cuántas personas suele contratar el servicio de catering?(V 21)

20 – 50 ___1

150 – 300___3

60 - 100 ___2

+300___4

7. ¿Cuál de las siguientes opciones considera usted de mayor importancia cuando contrata el servicio de catering para sus eventos? Siendo 5 el de mayor prioridad y 1 el de menor prioridad

Sabor___(V22)

Precio___(V25)

Cantidad___(V23)

Variedad de menús___(V26)

Facilidades de pago_(V24)

Manejo seguro de alimentos_(V27)

Evaluación de Concepto

Si la Escuela de Gastronomía, Facultad de Ingeniería Química tuviera su propia empresa de catering, ¿Estaría dispuesto a contratar sus servicios? (V 28) ¿Por qué?

Sí ___1 No ___ 2

Porque (V 29 – 32)

NOMBRE EMPRESA _____

TIPO EMPRESA _____

Anexo 4Entrevista

NOMBRE:_____

CARGO:_____

FACULTAD_____

1. ¿Qué sabe usted de la Escuela de Gastronomía?
2. ¿Qué tipo de eventos se realizan en la Facultad?
3. ¿Con qué frecuencia se realizan estos eventos?
4. Cuando la Facultad tiene un evento quién es la persona encargada de la organización del mismo
5. Cuando se realiza un evento, ¿Cuáles son los parámetros necesarios para que se desarrolle el mismo? (tiempo, costos, autorización, tipo de evento, participantes)
6. Se han afectado los eventos académicos o sociales de la Facultad con la disposición de solicitar permiso a los interventores para desarrollar actividades de esta índole dentro de la Ciudadela Universitaria

ALIMENTOS Y BEBIDAS

Acuerdo 1-172

ALIMENTOS Y BEBIDAS	Son las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica este relacionada con la producción, servicio y ventas de alimentos y/o bebidas para consumo además podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento.
RESTAURANTES	Son aquellos establecimientos que mediante un precio, sirvan al público toda clase de comidas y bebidas, preparadas en el mismo local, las mismas que pueden ser complementadas con entregas a domicilio. En función del servicio gastronómico que oferti los restaurantes, podrán especializarse en comida nacional e internacional y gourmet.

REQUISITOS MINIMOS PARA CATEGORIZAR RESTAURANTES

LUJO	PRIMERA	SEGUNDA	TERCERA	CUARTA
CONDICIONES GENERALES	CONDICIONES GENERALES	CONDICIONES GENERALES	CONDICIONES GENERALES	CONDICIONES GENERALES
Para las instalaciones y acabados deberán utilizarse materiales de calidad	Para las instalaciones y acabados deberán utilizarse materiales de calidad	Para las instalaciones y acabados deberán utilizarse materiales de calidad	Instalaciones, acabados de ambientes, mobiliario, elementos decorativos y el menaje a utilizar en condiciones satisfactorias para presentar un buen servicio	
El mobiliario, los elementos decorativos, las mesas vestidas y el menaje a utilizarse serán de óptima calidad y deberán llevar el logotipo del establecimiento	El mobiliario, los elementos decorativos, las mesas vestidas y el menaje a utilizarse serán de óptima calidad.	El mobiliario, los elementos decorativos, las mesas vestidas y el menaje a utilizarse serán de calidad así como la vajilla, cubertería, cristalería, mantelería y servilletas de tela acorde a la categoría.		
Se contará con sistemas de prevención contra incendios, siniestros y accidentes de acuerdo a las normas de seguridad vigente.	Se contará con sistemas de prevención contra incendios, siniestros y accidentes de acuerdo a las normas de seguridad vigente.	Se contará con medios de acceso, escaleras y pasadizos así como sistemas de prevención contra incendios, siniestros y accidentes de acuerdo a las normas de seguridad vigente.	Se contará con medios de acceso, escaleras y pasadizos así como sistemas de prevención contra incendios, siniestros y accidentes de acuerdo a las normas de seguridad vigente.	
		Los equipos mecánicos del establecimiento reunirán las condiciones de funcionalidad y técnicas más modernas.		
CONDICIONES PARTICULARES	CONDICIONES PARTICULARES	CONDICIONES PARTICULARES	CONDICIONES PARTICULARES	CONDICIONES PARTICULARES
DEPENDENCIAS E INSTALACIONES	DEPENDENCIAS E INSTALACIONES	DEPENDENCIAS E INSTALACIONES	DEPENDENCIAS E INSTALACIONES	DEPENDENCIAS E INSTALACIONES
Las entradas para los clientes son independientes del personal de	Las entradas para los clientes son independientes del personal de	Las entradas para los clientes son independientes del personal de	Las entradas para los clientes son independientes del personal de	Las entradas para los clientes son independientes del personal de

servicio y mercaderías.	servicio y mercaderías.	de servicio y mercaderías.	de servicio y mercaderías.	del personal de servicio
Escalera de servicios En la recepción se ubicará la caja, guardarropa, servicio telefónico, baterías sanitarias y otras instalaciones de atención inicial al cliente.	En la recepción se ubicará la caja, servicio telefónico Y baterías sanitarias.	En la recepción se ubicará la caja, servicio telefónico.		
Las baterías sanitarias serán independientes para damas, caballeros y minusválidos, secador de manos y/o toalla de papel según su capacidad, accesorios de baño, espejos. Se utilizarán ascensores si el establecimiento se encuentra desde el cuarto piso.	Las baterías sanitarias serán independientes para damas, caballeros y minusválidos, secador de manos y/o toalla de papel según su capacidad, accesorios de baño, y espejos. Se utilizarán ascensores si el establecimiento se encuentra desde el cuarto piso.	Las baterías sanitarias serán independientes para damas, caballeros y minusválidos, secador de manos y/o toalla de papel según su capacidad, accesorios de baño y espejos. Se utilizarán ascensores si el establecimiento se encuentra desde el tercer piso.	Baterías sanitarias para ambos sexos.	Servicios higiénicos para clientes y el personal de servicio
En el comedor la distribución de mesas permitirá la circulación adecuada de las personas y una estación de 4 mesas de servicio para cada mesero.	Dentro de las instalaciones del comedor deberá existir una estación de 8 mesas de servicio para cada mesero.	La distribución de las mesas y el mobiliario permitirá la circulación adecuada de las personas.	La distribución de las mesas y el mobiliario permitirá la circulación adecuada de las personas.	Ambientes de comedor y cocina deben ser independientes, el comedor con espacio o superficie adecuada para la ubicación del mobiliario, permitiendo una adecuada circulación de las personas.
Se utilizará una rotulación que identifique al establecimiento. Se contará con una buena iluminación sea esta natural o artificial.				
Aire acondicionado y/o calefacción en cada una de las instalaciones del establecimiento según la zona geográfica y condiciones climáticas. Bar independiente de los ambientes del comedor y del estar de espera.				
INSTALACIONES DE SERVICIO	INSTALACIONES DE SERVICIO	INSTALACIONES DE SERVICIO	INSTALACIONES DE SERVICIO	INSTALACIONES DE SERVICIO
La cocina tendrá un área equivalente al 30% de los ambientes de comedores que sirve.	La cocina tendrá un área equivalente al 25% de los ambientes de comedores que sirve.	La cocina tendrá un área equivalente al 20% de los ambientes de comedores que sirve.		Cocina :Los pisos, paredes, techos con material de fácil limpieza con mesones, anaqueles, refrigeradora, lavadero de 2 pozos

Los pisos, cielo raso, vidrios, ventilación, pintura, decoración y paredes revestidos con materiales que permitan una rápida y fácil limpieza cumpliendo con las normas sanitarias vigentes, si la cocina se encuentra en otro nivel se deberá establecer una comunicación rápida y funcional.	Los pisos, cielo raso, vidrios, ventilación, pintura, decoración y paredes revestidos con materiales que permitan una rápida y fácil limpieza cumpliendo con las normas sanitarias vigentes, si la cocina se encuentra en otro nivel se deberá establecer una comunicación rápida y funcional.	Los pisos, cielo raso, vidrios, ventilación, pintura, decoración y paredes revestidos con materiales que permitan una rápida y fácil limpieza cumpliendo con las normas sanitarias vigentes, si la cocina se encuentra en otro nivel se deberá establecer una comunicación rápida y funcional.	Los pisos, cielo raso, vidrios, ventilación, pintura, decoración y paredes revestidos con materiales que permitan una rápida y fácil limpieza cumpliendo con las normas sanitarias vigentes.	
Deberá contar con un sistema de extracción de humos y olores.	Deberá contar con un sistema de extracción de humos y olores.	Deberá contar con un sistema de ventilación adecuado de acuerdo a las condiciones climáticas de la zona geográfica donde se encuentre el establecimiento además de campanas extractoras de humos.	Deberá contar con un sistema de ventilación adecuado de acuerdo a las condiciones climáticas de la zona geográfica donde se encuentre el establecimiento además de campanas extractoras de humos.	Deberá contar con un sistema de ventilación adecuado de acuerdo a las condiciones climáticas de la zona geográfica donde se encuentre el establecimiento además de campanas extractoras de humos.
Las dependencias del personal de servicio deberán ser independientes para ambos sexos.	Las dependencias del personal de servicio deberán ser independientes para ambos sexos.			
Recepción para atención al cliente.			Contar con certificado de fumigación de por lo menos dos veces al año.	
Buzón de sugerencias.				Servicio de alcantarillado
Botiquín de primeros auxilios.				
Parqueadero de acuerdo a la capacidad.	Parqueadero de acuerdo a la capacidad.			
Bodega general	Bodega general			
Disposición de agua fría y caliente	Disposición de agua fría y caliente	Disposición de agua fría y caliente		
Distribución interna adecuada del oficio, contará con mesas auxiliares o gueridon, utensilios y equipos con el logotipo del establecimiento, siempre deberá contar con el petit menaje, contará con un buen conocimiento del mise en place y un montaje adecuado.	Distribución interna adecuada del oficio, almacén, cámaras frigoríficas, mesas de trabajo, estanterías, calentadores y cuartos fríos para carnes, pescados y verduras.	Deberá contar con un sistema de conservación de alimentos, frigoríficos, fregaderos, almacenes.		
La cristalería contará con una serie de tres copas: grande, copa de agua; mediana, copa de vino tinto y				

<p>ña, copa de vino blanco. ger Bowl (lavamanos) telería.- Contará con los ites tipos: Muletón, mantel, : mantel, servilletas y lito. a deberá contar con: platos os soperos, platos llanos, ara postre, sopera, salsaera, as ovaladas de diferentes as, fuentes hondas, fuentes eñas para entremeses. ios complemento: Juego de ras, centro salva manteles, ños soportes, cubiertos y estilo para el pan y esterilla olocar debajo de fuentes calientes.</p>				<p>PERSONAL</p>
<p>PERSONAL</p>	<p>PERSONAL</p>	<p>PERSONAL</p>	<p>PERSONAL</p>	<p>El administrador debe permanecer en el establecimiento permanentemente.</p>
<p>Propietario o encargado, cajera, personal de cocina personal en contacto con público debera presentarse aseado y limpio usando prendas que guarden similitud en el modelo y color de la camisa</p>	<p>Propietario o encargado, cajera, personal de cocina y personal en contacto con el publico deberá presentarse aseado y limpio usando prendas que guarden similitud en el modelo y color de la camisa</p>	<p>El administrador debe permanecer en el establecimiento permanentemente.</p>	<p>El administrador debe permanecer en el establecimiento permanentemente.</p>	<p>Propietario o encargado, cajera, personal de cocina personal en contacto con público debera presentarse aseado y limpio usando prendas que guarden similitud en el modelo y color de la camisa</p>
<p>PERSONAL</p>	<p>PERSONAL</p>	<p>PERSONAL</p>	<p>PERSONAL</p>	<p>Propietario o encargado, cajera, personal de cocina personal en contacto con público debera presentarse aseado y limpio usando prendas que guarden similitud en el modelo y color de la camisa</p>
<p>COMEDOR</p>	<p>COMEDOR</p>	<p>COMEDOR</p>	<p>COMEDOR</p>	<p>COMEDOR</p>
<p>Recepcionista y personal de comedor deberán estar uniformados y con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Recepcionista y personal de comedor deberán estar uniformados y con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Recepcionista y personal de comedor deberán estar uniformados y con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Recepcionista y personal de comedor deberán estar uniformados y con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Recepcionista y personal de comedor deberán estar uniformados y con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>
<p>Recepcionista y personal de comedor deberán estar uniformados y con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Recepcionista y personal de comedor deberán estar uniformados y con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Recepcionista y personal de comedor deberán estar uniformados y con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Recepcionista y personal de comedor deberán estar uniformados y con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Recepcionista y personal de comedor deberán estar uniformados y con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>
<p>Maitre jefe de rango o capitán con conocimiento mínimo de un idioma extranjero.</p>	<p>Maitre jefe de rango o capitán con conocimiento mínimo de un idioma extranjero.</p>	<p>Maitre jefe de rango o capitán con conocimiento mínimo de un idioma extranjero.</p>	<p>Maitre jefe de rango o capitán con conocimiento mínimo de un idioma extranjero.</p>	<p>Maitre jefe de rango o capitán con conocimiento mínimo de un idioma extranjero.</p>
<p>amadero o mesero. Jefe de camarero. Commis.</p>	<p>amadero o mesero. Jefe de camarero. Commis.</p>	<p>amadero o mesero. Jefe de camarero. Commis.</p>	<p>amadero o mesero. Jefe de camarero. Commis.</p>	<p>amadero o mesero. Jefe de camarero. Commis.</p>
<p>COCINA</p>	<p>COCINA</p>	<p>COCINA</p>	<p>COCINA</p>	<p>COCINA</p>
<p>Jefe de cocina o supervisor chef con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Jefe de cocina o supervisor chef con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Jefe de cocina o supervisor chef con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Jefe de cocina o supervisor chef con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Jefe de cocina o supervisor chef con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>
<p>COCINA</p>	<p>COCINA</p>	<p>COCINA</p>	<p>COCINA</p>	<p>COCINA</p>
<p>Jefe de cocina o supervisor chef con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Jefe de cocina o supervisor chef con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Jefe de cocina o supervisor chef con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Jefe de cocina o supervisor chef con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>	<p>Jefe de cocina o supervisor chef con conocimiento mínimo de idioma extranjero.</p>

Cocineros ayudantes.		Personal de cocina		Personal de cocina	
Carnicero.					
Posilleros					
Piche					
SERVICIOS		SERVICIOS		SERVICIOS	
CARTA DE PLATOS		CARTA DE PLATOS		CARTA DE PLATOS	
1er grupo	Entradas diez variedades y cuatro sopas o cremas	1er grupo	Entradas con cinco variedades y dos sopas o cremas	1er grupo	Entradas y sopas con cuatro variedades
2 do grupo	Verduras, Huevos y fideos con cinco variedades.	2 do grupo	Verduras, Huevos y fideos con tres variedades.	2 do grupo	Huevos y fideos con dos variedades.
3 er grupo	Pescado con cinco variedades	3 er grupo	Pescado con tres variedades	3 er grupo	Pescado con dos variedades
4 to grupo	Carnes y aves con cinco variedades.	4 to grupo	Carnes y aves con cuatro variedades.	4 to grupo	Carnes y aves con dos variedades.
5 to grupo	Postres dulces, helados, queso y frutas con cinco variedades.	5 to grupo	Postres dulces, helados, queso y frutas con tres variedades.	5 to grupo	Postres con dos variedades.
CARTA DE VINOS (como acompañantes de los alimentos)		CARTA DE VINOS (como acompañantes de los alimentos)		CARTA DE BEBIDAS (como acompañantes de los alimentos)	
Cinco variedades para:		Tres variedades para:		Carta de bebidas con variedades	
vinos: blancos, rosados y tintos		vinos: blancos, rosados y tintos			
Licores: whiskies, cognacs y champagnes		Licores: whiskies, cognacs y champagnes			
Agua, cervezas, colas, refrescos, café, té e infusiones.		Agua, cervezas, colas, refrescos, café, té e infusiones.		Agua, jugos, cervezas, colas.	
OPCIONAL		OPCIONAL			
Música en vivo o ambiental		Música en vivo o ambiental			
Bar independiente de las áreas de recepción y comedor.					

Anexo 6 Instructivo Descriptivo de Establecimientos sujetos a Vigilancia y Control Sanitario

 <p>Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria</p>	INSTRUCTIVO DESCRIPTIVO DE ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO	CODIGO	IE-D.2.2-PF-02
		VERSIÓN	1.0
		Página 17 de 39	

14.0 ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

Son los establecimientos dedicados a procesar o elaborar, almacenar, distribuir y comercializar productos alimenticios, servicios de alimentación colectiva, en todo el territorio nacional. Los vehículos utilizados para la transportación de productos alimenticios procesados deberán obtener su respectivo permiso de transporte para alimentos procesados y materias primas para la elaboración de alimentos.

14.1 ESTABLECIMIENTOS PROCESADORES DE ALIMENTOS Son establecimientos en los que se realizan operaciones de selección, purificación y transformación de materias primas para la producción, envasado, almacenamiento, distribución, comercialización y etiquetado de alimentos, bebidas y aditivos alimentarios. Funcionaran bajo la responsabilidad técnica de un Químico Farmacéutico, Bioquímico Farmacéutico, Bioquímico Farmacéutico opción Bioquímico de Alimentos, Ingeniero en Alimentos o Químicos de Alimentos debidamente registrados en el Ministerio de Salud Pública. De conformidad con la Ley Orgánica de Salud. En el caso de establecimientos procesadores de alimentos que realicen actividades de almacenamiento, distribución y comercialización de sus productos, el representante legal o propietario del mismo, solicitará el permiso de funcionamiento como planta procesadora de alimentos.

14.1.1 ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNE Y SUS DERIVADOS Son establecimientos destinados a la manufactura y conservación de productos cárnicos. Deben cumplir con la certificación de Buenas Prácticas de Manufactura de conformidad a los plazos establecidos en la normativa vigente. Estos establecimientos están sujetos a la categorización emitida por el Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO) en: empresa, mediana empresa, pequeña empresa, microempresa o artesanal según corresponda.

14.1.2 ESTABLECIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS Son establecimientos destinados a la manufactura y conservación de pescado, crustáceos, moluscos y sus derivados. Deben cumplir con la certificación de Buenas Prácticas de conformidad a la normativa vigente.

	INSTRUCTIVO DESCRIPTIVO DE ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO	CODIGO	IE-D.2.2-PF-02
		VERSIÓN	1.0
		Página 26 de 39	

como para el servicio de los mismos en sus propias instalaciones; de contar con servicios higiénicos y lavamanos, estos estarán aislados físicamente de las áreas de elaboración y servicio de los alimentos. 19

14.7.3.2 Simple.- Local cerrado, con una superficie no mayor a 16 metros cuadrados, en el cual pueden prepararse alimentos para el expendio, siempre y cuando cumplan con las condiciones apropiadas para el efecto que se encuentran descritas en el presente reglamento; en estos locales pueden expendirse también alimentos procesados, cumpliendo las condiciones normativas vigentes²⁰

14.7.4 CASA DE BANQUETES

Son establecimientos en los cuales se prepara alimentos para actos sociales. En el servicio se puede incluir desde la propia comida, bebidas, la mantelería y los cubiertos, hasta el servicio de cocineros, camareros y personal de limpieza posterior al evento.

En el caso que requiera trasladar sus alimentos preparados a otro establecimiento deberá solicitar dentro de su permiso de funcionamiento como segunda actividad Servicios de Catering.

14.7.5 SERVICIOS DE CATERING

Son establecimientos que brindan servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida en oficinas, fiestas y eventos. Los alimentos preparados pueden ser trasladados a otro establecimiento.

El propietario o representante legal del catering será el responsable de garantizar las condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones en donde prepara, brinda sus servicios así como del transporte utilizado para trasladar los alimentos.

El establecimiento matriz y cada una de sus sucursales en caso que aplique, deben obtener su respectivo permiso de funcionamiento. Las empresas que contraten este servicio no deberán solicitar el permiso de funcionamiento exceptuando los bares escolares aplicando la normativa respectiva.

14.8 OTRAS ACTIVIDADES DE SERVICIOS DE COMIDA Y BEBIDAS NO CONTEMPLADAS ANTERIORMENTE (KIOSKOS, ISLAS, PICANTERÍAS, ENTRE OTROS)

Son establecimientos en donde se sirve a los usuarios alimentos procesados o preparados, comida rápida, bebidas preparadas, etc. en mostradores o barras. Éstos deben estar ubicados dentro de un establecimiento definido (ejemplo centros comerciales, etc.). No incluye los establecimientos que se encuentren regulados por los Gobiernos Autónomos Descentralizados

¹⁹ Reglamento Sustitutivo para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, Acuerdo Interministerial 0005-14, Registro Oficial 232, 24-IV-2014. Art. 4 literal c)

²⁰ Reglamento Sustitutivo para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, Acuerdo Interministerial 0005-14, Registro Oficial 232, 24-IV-2014. Art. 4 literal b)

Anexo 8 Proforma Acerinox

PROFORMA

RUC: 0992668803001

FECHA: 08/07/2014
EXPIRA: 08/08/2014

Acerinox SA

Cdla Sta. Adriana 3er Callejón Mz 2 Solar 10 (Frente al Colegio Americano)
Telefonos: 593 4 6008210 ext 136

Cel: 0983321441

Guayaquil - Ecuador

FIQ CATERING SERVICE

Guayaquil - Ecuador

Proforma #: 1500
Customer ID: 100

NOTA:

012

DETALLES DE PROFORMA

TECNICO: MIGUEL CORONEL
AREA: CONSTRUCCIONES
FECHA: 08/07/2104
OTROS:
ENTREGA: 30 días Laborable
CONDICIONES DE PAGO: 50% Inicio - S/C. Entrega

ITEM	UND	DESCRIPTION	CAN	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1	U	PERCHAS DE HIERRO EN PLANCHA DE 1 MM PINTADA Y ARMADA	15	52.50	787.50
2	U	CONTENEDOR TERMICO PARA ALIMENTOS MARCA CAMERO	6	280.00	1.680.00
3	U	POZO DE LAVADO DOBLE CON MEZON 220 X 60 X 90 CM INOX 304	3	925.00	2.775.00
4	U	MESA DE TRABAJO CON SALPICADERA CON ENTRE PAÑO 180 X 60 X 90	3	575.00	1.725.00
5	U	HORNO DE VENTILACION A GAS CON BASE	1	3.900.00	3.900.00
6	U	COCINA DE 4 QUE MADORES CON HORNO	1	2.250.00	2.250.00
7	U	PLANCHA DE FREIR A GAS	1	1.250.00	1.250.00
8	U	CAMPANA DE DOBLE FLUJO (EXTRACCION E INYECCION) (530x100x60 CM) Y DUCTOS CON	1	6.250.00	6.250.00
9	U	MESA DE TRABAJO TIPO ISLA 180 X 90 X 90 PLANCHA CON ENTRE PAÑO INOX 304 ESPESOR	1	900.00	900.00
10	U	COCHES AUXILIARES PARA TRANSPORTE DE VAJILLAS Y ALIMENTO DE TUBOS, PLANCHAS,	1	925.00	925.00
11	U	HOMGO DE EXTRACCION DE 6000 CFM	1	1.150.00	1.150.00
12	U	CAMARA DE REFRIGERACION 200 X 200 X 240 CM DE 0 A 4 GRADOS CENTIGRADOS.	1	4.900.00	4.900.00
13	U	CAMARA DE CONGELACION 200 X 200 X 240 CM, TEMPERATURA -12 GRADOS CENTIGRADOS.	1	5.450.00	5.450.00
14	U	MAQUINA DE HIELO CON BIN DE 12 KG DE HIELO X HORA	1	2.400.00	2.400.00
15	U	LICUADORA INDUSTRIAL DE 25 LTS	2	700.00	1.400.00
16	U	BATIDORA INDUSTRIAL DE 25 LTS	1	1.400.00	1.400.00
17	U	AMASADORA INDUSTRIAL DE 50 KG	1	2.350.00	2.350.00
18	U	BALANZA GRAMERA	1	175.00	175.00
19	U	MOLINA, PROCESADOR DE ALIMENTO	1	1.750.00	1.750.00
20	U	REBANADORA	1	750.00	750.00
21	U	SPLIT DE 24000 BTU INVERTE	2	1.300.00	2.600.00
22	U	LAVAMANO CON GRIFERIA DE PEDESTAL	2	150.00	300.00
23	U	LAVADERO DE POZO PROFUNDO	2	1.050.00	2.100.00
24	U	BALANZA DE PISO RODANTE DE 300 KLG	1	1.375.00	1.375.00
25	U	SISTEMA CONTRA INCENDIO PARA CAMPANA TIPO KACETATO DE POTACIO	1	1.425.00	1.425.00
26	U	SISTEMA DE DISTRIBUCION DE GAS	1	950.00	950.00
27	U	FRIJO PANORAMICO VERTICAL	2	375.00	750.00
28	U	TRAMPA DE GRASA	1	400.00	400.00
29	U	TRANSFORMADOR ELECTRICO	1	1.000.00	1.000.00
30	U	REJILLA DE PISO EN INOX	1	250.00	250.00
31	U	PEDILIVIO	2	175.00	350.00
32	U	CALENTADORES RODANTES ELECTRICO	8	1.100.00	8.800.00
Son: SETENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO CON 60/100 CTVS			Subtotal		\$ 64.467,50
Notas			DES.	0%	\$ 0,00
En estos valores no incluye la instalaciones eléctricas, hidro sanitarias, ni las griferías			EQUIPOS POR PARTE PAGO		\$ 0,00
			Subtotal 2		\$ 64.467,50
			IVA	12%	\$ 7.736,10
			TOTAL		\$ 72.203,60
			Currency		USD

Equipos construidos 100% GRADO ALIMENTICIO inox 304 . 3 años de garantía

Equipos y partes importados 1 años de garantía

Miguel Coronel
PROYECTOS Y MANTENIMIENTO

Recibe

acerinox
DISEÑO Y EQUIPAMIENTO DE COCINAS INDUSTRIALES

Anexo 10 Proforma muebles oficina



Jeshua
Muebles y Más

Jorge Luis Rosero
Gerente Ejecutivo

Industria Calle La Carretera Rio Abasco 17011
C. 17011, P.O. Box 17011, Guayaquil, Ecuador
T. +593 95 24 16 22
E. jrosero@jeshua.com

Fábrica: La A. Otero S. Lora y Lavandera Plaza
E-mail: daniel_jaa@jeshua.com

Para oficinas, Colegios, Hospitales y el Hogar
Precios de Fábrica * Ventas por mayor y menor

R.U.C. 0910901232001

PROFORMA

0000918

Nombre: <u>FIQ Katering Service</u>		Fecha: <u>28 julio 2015</u>	
Dirección: <u>Calle Universitaria</u>		Teléfono: <u>5024162</u>	
Ciudad: <u>Guayaquil</u> Bulevar Rocaforte		R.U.C.C.I.:	

CANTIDAD	ARTICULO	V. UNIT.	TOTAL
3	Prescritor Giratorio 1.20 x 0.60 Formica, color ébano Placa electrónica	\$ 175-	\$ 525-
1	Mesa de trabajo: 1.40 x 0.60 Con un cajón lateral	\$ 90-	\$ 90-
1	Silla media baja color negro	\$ 115-	\$ 115-
3	Sillas operativas S/Brazo Overm. negro	\$ 70-	\$ 210-
2	Archivadores conec. tipo lecto	\$ 115	\$ 230-
1	Bipersonal	\$ 125	\$ 125-
1	Archivador 2 Gabinetes	\$ 125	\$ 125-
Abono 50% contra cheque 50%			
Válido por: <u>15 días</u>		SUB-TOTAL	
Tiempo de Entrega:		I.V.A. 0%	
		I.V.A. 12% +IVO	

Anexo 11 Lista de precio alquiler de menaje



LISTA DE PRECIOS

1	MESA DE BUFFETT VESTIDA	15,00
1	MESA REDONDA VESTIDA	8,00
1	JARRA DE VIDRIO	1,50
1	TETERA	3,00
1	TAZA CON PALTO	0,40
1	CUCHARA POSTRE	0,15
1	VASO ALTO	0,18
1	CEVICHERA SIN BASE	0,35
1	PLATO DE ENSALADA	0,18
1	CUCHARETA	0,80
1	SILLA PLASTICA VESTIDA	1,00
1	PLATO BUFFETERO	0,30
1	PLATO POSTRE	0,15
1	MESERO	40,00
1	SAMOBAR	12,00
1	CUCHARA SOPERA	0,10
1	JUEGO CUBIERTO	0,30
1	MANTEL REDONDO	4,00
1	MANTEL TABLERO	8,00
1	SOBRE MANTEL	3,00
	TRANSPORTE MONTAJE Y DESMONTAJE	
	SEGÚN DISTANCIA	

Elaborado por: El Autor - Nidia Murillo

Anexo 12 Tarjetas de Costo Desayunos Corporativo

Nombre	Desayuno Buffet				
Porciones	50				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica	Costo MP	Costo Unidad
Leche	10	lt	-	\$ 1,20	\$ 12,00
Agua Aromática	60	Unidad		\$ 1,15	\$ 2,30
Café	4	lt		\$ 2,00	\$ 4,00
Verde	10	Unidad	majado	\$ 1,00	\$ 10,00
Yuca	8	Unidad	majado	\$ 1,00	\$ 8,00
Huevos	120	Unidad	revoltillo	\$ 0,15	\$ 18,00
Azúcar	900	gr		\$ 1,00	\$ 0,90
Mantequilla	1000	gr		\$ 1,50	\$ 6,00
Yogurt	4	lt	-	\$ 2,38	\$ 9,52
Panes varios	250	Unidad	-	\$ 0,15	\$ 37,50
Granola	1200	g	-	\$ 2,50	\$ 8,82
Jugo	10	lt	-	\$ 3,00	\$ 30,00
Quesos y embutidos	4500	gr	slides	\$ 10,00	\$ 45,00
Menaje varios	50	pax		\$ 4,00	\$ 200,00
Serv Mesero	1			\$ 30,00	\$ 30,00
Transporte	2			\$ 10,00	\$ 20,00
Costo de los insumos Totales					\$ 442,04
Costo de los insumos por Porción					\$ 8,84
Costo mano de obra Totales					\$ 66,31
Costo mano de obra por Porción					\$ 0,88
Costos indirectos Totales					\$ 22,10
Costos indirectos por porción					\$ 0,44
Costo total de la preparación					\$ 530,45
Costo por porción					\$ 10,61
P.V.P. por Porción					\$ 18,04
% Margen de Utilidad				%	70%

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

Nombre	Desayuno Arrecife				
Porciones	50				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica	Costo MP	Costo Unidad
Calamar	5000	gr	limpio	\$ 3,00	\$ 33,04
Camarón	5000	gr	desvenado	\$ 5,00	\$ 55,07
Pescado	5000	gr	-	\$ 4,50	\$ 49,56
tomate	1250	gr		\$ 0,50	\$ 1,38
hierbita	250	gr		\$ 0,50	\$ 1,25
Cebolla	1500	g	pluma	\$ 0,60	\$ 1,98
Mostaza	100	g	cucharada	\$ 1,00	\$ 1,00
Limón	1	lt	zummo	\$ 1,00	\$ 1,00
Pane varios	150	u		\$ 0,15	\$ 22,50
Canguil	2500	gr		\$ 1,00	\$ 5,00
Chifles	2500	gr		\$ 0,30	\$ 15,00
Gaseosas	50	u		\$ 0,70	\$ 35,00
Menaje varios	50	pax		\$ 4,00	\$ 200,00
Transporte	2			\$ 10,00	\$ 20,00
Serv. Mesero	1			\$ 30,00	\$ 30,00
Costo de los insumos Totales					\$ 471,77
Costo de los insumos por Porción					\$ 9,44
Costo mano de obra Totales					\$ 70,77
Costo mano de obra por Porción					\$ 0,94
Costos indirectos Totales					\$ 23,59
Costos indirectos por porción					\$ 0,47
Costo total de la preparación					\$ 566,13
Costo por porción					\$ 11,32
P.V.P. por Porción					\$ 19,25
% Margen de Utilidad				%	70%

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

Nombre	Desayuno Americano				
Porciones	50				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica	Costo MP	Costo Unidad
Huevos	100	Unidad	-	\$ 0,15	\$ 15,00
Leche	15	lt		\$ 1,15	\$ 17,25
Jugo	26	lt		\$ 3,00	\$ 39,00
Tocino	1500	gr		\$ 12,00	\$ 18,00
Panes varios	150	Unidad		\$ 0,15	\$ 22,50
Huevos	120	Unidad	revoltillo	\$ 0,15	\$ 18,00
Azúcar	900	gr		\$ 1,00	\$ 0,90
Mantequilla	500	gr		\$ 1,50	\$ 3,00
Menaje varios	50	pax		\$ 4,00	\$ 200,00
Serv Mesero	1			\$ 30,00	\$ 30,00
Transporte	2			\$ 10,00	\$ 20,00
Costo de los insumos Totales					\$ 383,65
Costo de los insumos por Porción					\$ 7,67
Costo mano de obra Totales					\$ 57,55
Costo mano de obra por Porción					\$ 0,77
Costos indirectos Totales					\$ 19,18
Costos indirectos por porción					\$ 0,38
Costo total de la preparación					\$ 460,38
Costo por porción					\$ 9,21
P.V.P. por Porción					\$ 15,65
% Margen de Utilidad				%	70%

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

Anexo 13 Tarjetas de Costo Almuerzos

Nombre	ALMUERZO EJECUTIVO CRIOLLITO				
Porciones	50				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica	Costo MP	Costo Unidad
Gallina	14	Unidad	-	\$ 6,00	\$ 84,00
Cebolla	600	gr	-	\$ 0,70	\$ 0,84
Pimiento	6	Unidad	-	\$ 0,25	\$ 0,50
Cerveza	2	Unidad		\$ 1,15	\$ 2,30
Hierbita	50	gr	atado	\$ 0,25	\$ 0,25
Ajo	30	gr	-	\$ 2,00	\$ 0,12
Ají peruano	60	g	-	\$ 1,00	\$ 0,60
Arroz	5000	g	slides	\$ 0,60	\$ 6,00
Achiote	20	ml	-	\$ 1,35	\$ 0,11
Yuca	300	gr	-	\$ 0,30	\$ 0,90
Zanahoria	500	g	-	\$ 1,00	\$ 0,50
Yerba Buena	100	gr	-	\$ 0,25	\$ 0,25
Maduro	12	Unidad	-	\$ 2,50	\$ 2,50
Mix de frutas con crema	50	Unidad	-	\$ 0,50	\$ 25,00
Menaje Desechables	100	Unidad	-	\$ 0,20	\$ 20,00
Desechables postre	50	Unidad		\$ 0,25	\$ 12,50
Transporte	2			\$ 10,00	\$ 20,00
Costo de los insumos Totales					\$ 176,37
Costo de los insumos por Porción					\$ 3,53
Costo mano de obra Totales					\$ 26,46
Costo mano de obra por Porción					\$ 0,35
Costos indirectos Totales					\$ 8,82
Costos indirectos por porción					\$ 0,18
Costo total de la preparación					\$ 211,64
Costo por porción					\$ 4,23
P.V.P. por Porción					\$ 7,20
% Margen de Utilidad				%	70%

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

Nombre	Almuerzo Ejecutivo				
Porciones	50				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica	Costo MP	Costo Unidad
Papa	6000	gr	cocinada	\$ 1,20	\$ 7,20
Crema de leche	2000	ml		\$ 1,50	\$ 6,00
Tocino	1000	gr	-	\$ 10,00	\$ 10,00
Pollo	6000	gr		\$ 3,00	\$ 18,00
Durazno	500	gr		\$ 2,70	\$ 2,70
Arroz	6000	gr		\$ 1,20	\$ 7,20
Albahaca	100	gr		\$ 0,50	\$ 0,50
Legumbres (zanahoria, vainitas)	6000	gr	cortes	\$ 0,50	\$ 30,00
Harina	1000	gr		\$ 2,00	\$ 2,00
Mantequilla	500	gr		\$ 2,00	\$ 2,00
Azucar impalpable	250	gr		\$ 0,90	\$ 0,90
Leche	3	lts		\$ 1,20	\$ 3,60
Frutas	300	gr		\$ 3,00	\$ 3,00
Huevos	12	u		\$ 0,15	\$ 1,80
Menaje varios	50	pax		\$ 4,00	\$ 200,00
Transporte					\$ 20,00
Serv Mesero	2			\$ 30,00	\$ 60,00
Costo de los insumos Totales					\$ 374,90
Costo de los insumos por Porción					\$ 7,50
Costo mano de obra Totales					\$ 56,24
Costo mano de obra por Porción					\$ 0,75
Costos indirectos Totales					\$ 18,75
Costos indirectos por porción					\$ 0,37
Costo total de la preparación					\$ 449,88
Costo por porción					\$ 9,00
P.V.P. por Porción					\$ 15,30
% Margen de Utilidad				%	70%

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

Nombre	Almuerzo Ejecutivo COSTEÑITO				
Porciones	50				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica	Costo MP	Costo Unidad
Pescado	8000	gr	carne	\$ 8,00	\$ 64,00
Leche	2000	ml		\$ 1,50	\$ 6,00
Papa	1000	gr	-	\$ 1,20	\$ 1,20
Choclo	10	un		\$ 0,70	\$ 7,00
Zanahoria	1000	gr		\$ 0,80	\$ 0,80
Harina	500	gr		\$ 2,00	\$ 2,00
Hierbita	100	gr		\$ 0,50	\$ 0,50
Arroz	6000	gr	cortes	\$ 1,40	\$ 8,40
Cebolla	1000	gr		\$ 1,20	\$ 1,20
Pimiento	1000	gr		\$ 1,80	\$ 1,80
Tomate	1000	gr		\$ 1,50	\$ 1,50
Limón	50	u		\$ 1,00	\$ 5,00
Verde	25	u		\$ 1,00	\$ 6,25
Copita de helado	50	u		\$ 0,80	\$ 40,00
Menaje varios	50	pax		\$ 4,00	\$ 200,00
Transporte	2			\$ 10,00	\$ 20,00
Serv Mesero	2			\$ 30,00	\$ 60,00
Costo de los insumos Totales					\$ 425,65
Costo de los insumos por Porción					\$ 8,51
Costo mano de obra Totales					\$ 63,85
Costo mano de obra por Porción					\$ 0,85
Costos indirectos Totales					\$ 21,28
Costos indirectos por porción					\$ 0,43
Costo total de la preparación					\$ 510,78
Costo por porción					\$ 10,22
P.V.P. por Porción					\$ 17,37
% Margen de Utilidad				%	70%

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

Anexo 14 Tarjetas de Costo Menú Eventos

Nombre	Menú Evento Social 1				
Porciones	50				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica	Costo MP	Costo Unidad
Pavo	1	u		\$ 50,00	\$ 50,00
Vino	1000	ml		\$ 5,00	\$ 5,00
Jamón	1000	gr		\$ 9,00	\$ 9,00
Queso	500	gr		\$ 10,00	\$ 5,00
Harina	250	gr		\$ 1,50	\$ 0,75
Mantequilla	250	gr		\$ 1,50	\$ 1,50
Cerdo	6000	gr		\$ 8,00	\$ 48,00
Barbecue	500	gr		\$ 2,00	\$ 2,00
Arroz	6000	gr		\$ 1,20	\$ 7,20
Morrón Rojo	200	gr		\$ 2,00	\$ 0,40
Morrón Amarillo	200	gr		\$ 1,80	\$ 0,36
Morrón Verde	200	gr		\$ 0,80	\$ 0,16
Morrón Naranja	200	gr		\$ 2,00	\$ 0,40
Crema de leche	500	ml		\$ 1,80	\$ 1,80
Durazno	400	gr		\$ 3,00	\$ 3,00
Uvas	500	gr		\$ 2,00	\$ 2,00
Papa	5000	gr		\$ 0,60	\$ 6,00
Yogurt	1000	ml		\$ 2,00	\$ 2,00
Mayonesa	1000	ml		\$ 4,00	\$ 4,00
Volcán de chocolate	50	und		\$ 1,25	\$ 62,50
Menaje varios	50			\$ 4,00	\$ 200,00
Transporte	2			\$ 10,00	\$ 20,00
Serv. Mesero	2			\$ 30,00	\$ 60,00
Costo de los insumos Totales					\$ 491,07
Costo de los insumos por Porción					\$ 9,82
Costo mano de obra Totales					\$ 73,66
Costo mano de obra por Porción					\$ 0,98
Costos indirectos Totales					\$ 24,55
Costos indirectos por porción					\$ 0,49
Costo total de la preparación					\$ 589,28
Costo por porción					\$ 11,79
P.V.P. por Porción					\$ 20,04
% Margen de Utilidad				%	70%

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

Nombre	Menú Evento Social 2				
Porciones	50				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica	Costo MP	Costo Unidad
Corvina	7500	gr	medallón	\$ 8,00	\$ 60,00
Arroz	6000	gr		\$ 1,20	\$ 7,20
Tocino	1000	gr	desgrasado	\$ 9,00	\$ 9,00
Albahaca	500	gr		\$ 1,00	\$ 1,00
Ajo	100	gr	brunoise	\$ 2,00	\$ 0,44
Pimiento	500	gr	brunoise	\$ 0,90	\$ 0,45
Calamar	1000	gr		\$ 7,00	\$ 7,00
Camarón	1000	gr	desvenados	\$ 10,00	\$ 10,00
Crema de leche	500	gr		\$ 1,50	\$ 1,50
Parmesano	500	gr		\$ 3,00	\$ 8,33
Hojas de Pasta	500	gr		\$ 2,00	\$ 6,67
Lechuga	1000	gr		\$ 1,50	\$ 7,50
Tomate Cherry	1000	gr		\$ 3,00	\$ 6,00
Balsámico	30	ml		\$ 3,50	\$ 0,70
Dulce Tres Leches	50	und		\$ 1,25	\$ 62,50
Menaje varios	50	pax		\$ 4,00	\$ 200,00
Transporte	2			\$ 10,00	\$ 20,00
Serv. Mesero	2			\$ 30,00	\$ 60,00
Costo de los insumos Totales					\$ 468,29
Costo de los insumos por Porción					\$ 9,37
Costo mano de obra Totales					\$ 70,24
Costo mano de obra por Porción					\$ 0,94
Costos indirectos Totales					\$ 23,41
Costos indirectos por porción					\$ 0,47
Costo total de la preparación					\$ 561,95
Costo por porción					\$ 11,24
P.V.P. por Porción					\$ 19,11
% Margen de Utilidad				%	70%

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

Nombre	Menú Evento Social 3				
Porciones	50				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica	Costo MP	Costo Unidad
Salon	6000	gr		\$ 5,00	\$ 30,00
Ciruelas	250	gr		\$ 2,00	\$ 2,00
Harina	250	gr		\$ 1,50	\$ 0,75
Mantequilla	250	gr		\$ 1,50	\$ 1,50
Pollo	6000	gr	cubos de 2 cm	\$ 6,00	\$ 36,00
Curry	50	gr		\$ 1,50	\$ 0,75
Arroz	6000	gr		\$ 1,20	\$ 7,20
Bouquet de hierbas	100	gr		\$ 2,00	\$ 2,00
Crema de leche	1000	gr		\$ 1,50	\$ 3,00
Fiesta de Morrones	2500	gr	julianas	\$ 2,00	\$ 5,00
Mojada de chocolate	50	u	pax indiv	\$ 1,00	\$ 50,00
Menaje varios	50			\$ 4,00	\$ 200,00
Transporte	2			\$ 10,00	\$ 20,00
Serv. Mesero	2			\$ 30,00	\$ 60,00
Costo de los insumos Totales					\$ 418,20
Costo de los insumos por Porción					\$ 8,36
Costo mano de obra Totales					\$ 62,73
Costo mano de obra por Porción					\$ 0,84
Costos indirectos Totales					\$ 20,91
Costos indirectos por porción					\$ 0,42
Costo total de la preparación					\$ 501,84
Costo por porción					\$ 10,04
P.V.P. por Porción					\$ 17,06
% Margen de Utilidad				%	70%

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

Anexo 15 Tarjetas de Costo Menú Industrial Cíclico

Nombre	Menú Cíclico Industrial Semana 1				
Porciones	100				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Técnica	Costo MP	Costo Unidad
LUNES					
Caldo de torreja	100	u		\$ 0,15	\$ 15,00
Carne a la parrilla y menestra	100	u		\$ 0,36	\$ 36,00
Filete de Pollo en salsa de pimientos	100	u		\$ 0,24	\$ 24,00
Ensalada Vetereba	100	u		\$ 0,06	\$ 6,00
Pastelería	100	u		\$ 0,15	\$ 15,00
Jugo Sandía	100	u		\$ 0,12	\$ 12,00
Costo por porción	1	u		\$ -	\$ 1,08
MARTES					
Viche de pescado	100	u		\$ 0,25	\$ 25,00
Pescado en salsa de mani	100	u		\$ 0,27	\$ 27,00
Carne apanada con puré	100	u		\$ 0,48	\$ 48,00
Ensalada de col con pasas	100	u		\$ 0,02	\$ 2,00
Sandía	100	u		\$ 0,08	\$ 8,00
Jugo Maracuyá	100	u		\$ 0,13	\$ 13,00
Costo por porción	1	u		\$ -	\$ 1,23
MIÉRCOLES					
Menestron de panamito de queso	100	u		\$ 0,12	\$ 12,00
Pollo Presa BBQ	100	u		\$ 0,39	\$ 39,00
Pescado rebosado con menestra papa	100	u		\$ 0,43	\$ 43,00
Ensalada de fideo al pesto	100	u		\$ 0,05	\$ 5,00
Pastelería	100	u		\$ 0,15	\$ 15,00
Jugo de Tomatillo	100	u		\$ 0,09	\$ 9,00
Costo por porción	1	u		\$ -	\$ 1,23
JUEVES					
Locro de Acelga	100	u		\$ 0,13	\$ 13,00
Chuleta en salsa de tamarindo	100	u		\$ 0,43	\$ 43,00
Tallarín de pollo/Pan de ajo	100	u		\$ 0,28	\$ 28,00
Ensalada rusa	100	u		\$ 0,06	\$ 6,00
Melón	100	u		\$ 0,10	\$ 10,00
Jugo de piña	100	u		\$ 0,11	\$ 11,00
Costo por porción	1	u		\$ -	\$ 1,11
VIERNES					
Sancocho de pollo	100	u		\$ 0,20	\$ 20,00
Estofado de pollo con maduro	100	u		\$ 0,24	\$ 24,00
Pechuga al horno en salsa pesto	100	u		\$ 0,28	\$ 28,00
Ensalada de frejol	100	u		\$ 0,09	\$ 9,00
Pastelería	100	u		\$ 0,15	\$ 15,00
Jugo de Mora	100	u		\$ 0,14	\$ 14,00
Costo por porción	1	u		\$ -	\$ 1,10
SABADO					
Sopa de carne con lentejas	100	u		\$ 0,10	\$ 10,00
Ceviche de pescado	100	u		\$ 0,30	\$ 30,00
Filete de Pollo con menestra	100	u		\$ 0,28	\$ 28,00
Ensalada de rábano	100	u		\$ 0,09	\$ 9,00
Manzana	100	u		\$ 0,20	\$ 20,00
Jugo de limón	100	u		\$ 0,11	\$ 11,00
Costo por porción	1	u		\$ -	\$ 1,08
DOMINGO					
Locro de papa	100	u		\$ 0,10	\$ 10,00
Enchilada de carne	100	u		\$ 0,30	\$ 30,00
Seco de Carne	100	u		\$ 0,40	\$ 40,00
Vegetales al Vapor	100	u		\$ 0,06	\$ 6,00
Pera	100	u		\$ 0,19	\$ 19,00
Jugo de piña	100	u		\$ 0,11	\$ 11,00
Costo por porción	1	u		\$ -	\$ 1,16
Costo de los insumos Totales por pax una semana					\$ 7,99
Costo de los insumos por 100 pax					\$ 0,08
Costo mano de obra Totales					\$ 1,20
Costo mano de obra por Porción					\$ 0,01
Costos indirectos Totales por pax por una semana					\$ 0,40
Costos indirectos por porción x 100 pax					\$ 0,40
Costo total de la preparación x pax por una semana					\$ 9,59
Costo por porción x 100 pax por una semana					\$ 958,80
P.V.P. por 100 pax					\$ 1.629,96
% Margen de Utilidad					% 70%
					PVP \$ 2,33

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

**Anexo 16 Manual de Descripción de Funciones Personal FiQ Catering
Service**

**MANUAL DESCRIPCION DE FUNCIONES
FIQ CATERING SERVICE**

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES



CARGO:	JEFE COMERCIAL Y ADMINISTRATIVO
REPORTA A:	GERENTE EMPRESA PUBLICA

FUNCIONES

- Dirigir las políticas de administración de la empresa.
- Liderar el proceso de crecimiento y nuevos negocios.
- Llevar adelante las relaciones públicas con clientes existentes y potenciales.
- Vigilar el cumplimiento de objetivos estratégicos con los responsables de cada área.
- Establecer políticas y relaciones con proveedores.
- Coordinar el cumplimiento de leyes, reglamentos y normativas exigidas por organismos de control.
- Implantar políticas tendentes a optimizar el clima laboral.

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES



CARGO:	CONTADOR SERVICIOS PRESTADOS
REPORTA A:	JEFE COMERCIAL Y ADMINISTRATIVO

FUNCIONES

- Elaboración de Transferencias bancarias para Nominas, y entre cuentas.
- Revisión de las cajas chicas, facturas proveedores y otros a cancelarse.
- Solicitar al Banco en los casos que existan sobregiros o pedir línea de cheque cuando los fondos no están disponibles.
- Revisión de Ordenes de Giro de Proveedores.
- Elaboración de Reporte de Pagos a Proveedores (cada viernes).
- Revisión y análisis de reporte de Facturación.
- Revisión y Contabilización de las Nóminas y Provisiones de Beneficios Sociales.
- Revisión, análisis y elaboración de Reporte para provisión de la Ventas.
- Verificar comprobantes de ingreso.
- Análisis de cuentas contables.
- Determinación de los Estados Financieros.
- Elaboración del reporte de los Estados Financieros para la Gerencia.
- Revisión de las Conciliaciones Bancarias.
- Elaboración de Reportes para declaración de Impuestos.
- Declaración de Impuestos en Internet en la página web SRI.
- Elaboración de reportes para anexos transaccionales.
- Subida de anexos en internet en la página web SRI.
- Preparación de información al SRI cuando lo requiera.

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES



CARGO:	SECRETARIA/RECEPCIONISTA
REPORTA A:	JEFE COMERCIAL Y ADMINISTRATIVO

FUNCIONES

- Atender llamadas telefónicas.
- Coordinar reuniones.
- Organizar agenda Jefe Comercial y Administrador.
- Enviar y receptor documentos.
- Custodio del archivo de comunicaciones y enviadas y recibidas.
- Alimentar, depurar y mantener base de datos de cliente potenciales.
- Cumplir los procedimientos de telemarketing, envío de comunicaciones y consecución de reuniones con los clientes potenciales.
- Preparar paquetes de información para visitas o propuestas a nuevos clientes.
- Recibir las facturas de los proveedores.
- Entregar cheques a proveedores.
- Verificar que se realicen los pagos de servicios básicos.
- Cotización de vajillas y equipos de cocina para los contratos que lo requieran.

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

MANUAL DE DESCRIPCIONES DE CARGO



CARGO:	CHEF CORPORATIVO
REPORTA A:	JEFE COMERCIAL Y ADMINISTRATIVO

FUNCIONES

- Supervisar y coordinar las actividades del personal a su cargo.
- Asistir a las reuniones establecidas con la jefatura Comercial y Administrativa.
- Supervisar las líneas de servicio de los diferentes contratos.
- Cumplir y hacer cumplir los horarios establecidos.
- Inspeccionar que todo el personal esté perfectamente uniformado e higiénicamente presentado.
- Coordinar con los cocineros y bodeguero la producción de cada contrato.
- Gestionar con los cocineros las requisiciones de materia prima requeridas según la receta y programaciones establecidas.
- Controlar la calidad de materia prima que despacha bodega a cocina.
- Verifica que los despachos de materia prima de bodega estén en función de las recetas y programaciones establecidas para cada contrato.
- Controlar los tiempos de producción y cumplimiento de los horarios de despacho de la cocina.
- Revisar que se cumpla con los registros de calidad establecidos para cocina.
- Supervisar todo el proceso productivo en cocina y aprobar la calidad del producto terminado.
- Responsable de la calidad final del producto terminado previo al empaque o despacho.
- Capacitar al personal de cocina con técnicas culinarias para asegurar un producto final de calidad.

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES



CARGO:	CHOFER/BODEGUERO
REPORTA A:	JEFE COMERCIAL Y ADMINISTRATIVO

FUNCIONES

- Recibir la carga y verificar la recepción contra el comprobante de egreso y acumulado de ingredientes e informar al administrador o supervisor.
- Supervisar el ingreso de productos, verificar su buen estado y su correspondiente etiquetas. Control de tiempo y temperatura, según corresponda.
- Controlar el almacenaje de productos secos, productos en congelación o en refrigeración.
- Controlar fecha de caducidad y calidad de los productos, así como la rotación de los mismos.
- Responsable absoluto del vehículo que conduzca en su turno.
- Llevar a cabo la limpieza del vehículo en la parte interna y externa al iniciar y terminar su turno.
- Verificar un control del vehículo (llantas, motor y agua) al iniciar y terminar su turno.
- Ayudar al embarque de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas para los distintos contratos.
- Movilizar el producto terminado a los diferentes puntos de servicio.
- Colaborar en la limpieza de los utensilios de la cocina, menaje, cristalería y demás utilizados en cada evento.

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES



CARGO:	JEFE DE COCINA
REPORTA A:	CHEF CORPORATIVO

FUNCIONES

- Supervisar y coordinar las actividades del personal a su cargo
- Controlar diariamente la existencia de productos a ocuparse.
- Gestionar con el bodeguero la entrega puntual de la requisición de productos.
- Registrar en el documento interno (requisiciones) las cantidades de materia prima que se necesitarán para la producción de los servicios diarios.
- Comprobar que bodega despache la cantidad de materia prima requerida para la producción de los diversos contratos.
- Verificar la preparación de alimentos, contemplando las normas de higiene y los procesos establecidos.
- Controlar la calidad del producto terminado.
- Asegurar que el tiempo de servicio sea el acordado.
- Controlarla rotación de productos en la bodega.
- Coordina y dirige las actividades del personal a su cargo.
- Observar el proceso la fumigación del área de trabajo.
- Organizar la limpieza diaria y limpieza profunda.
- Controlar la limpieza de la cocina.
- Cumplir y hacer cumplir los procedimientos y responsabilidades del personal de la cocina.

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES



CARGO:	COCINERO
REPORTA A:	JEFE DE COCINA

FUNCIONES

- Sanitizar la mesa de trabajo antes de comenzar con su producción
- Utilizar las tablas correspondientes para cada alimento: blanca para lácteos, rojo para carnes, amarillo para aves, azul para pescados y mariscos, verde para frutas y vegetales.
- Llevar a cabo las requisiciones de productos que se requieran para ejecutar la producción.
- Utilizar el método adecuado para procesar los alimentos congelados..
- Revisar el estado de la materia prima que se va a procesar.
- Procesar los alimentos para cumplir con la producción.
- Controle con un termómetro la temperatura interna de los alimentos que está produciendo.
- Asegurar que la comida esté lista a tiempo para el servicio
- Participar en el servicio en línea.
- Realizar el pre-elaborado para el día siguiente.
- Estar correctamente uniformado
- Colabora en la limpieza diaria y limpieza profunda.

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES



CARGO:	AYUDANTE DE COCINA
REPORTA A:	COCINERO

FUNCIONES

- Coordinar el trabajo con el Jefe de Cocina y Cocinero.
- Realizar el pre-elaborado para el día siguiente.
- Revisar la caducidad de los productos que se utilizan y elaboran en la cocina.
- Utilice las tablas correspondientes para cada alimento: blanca para lácteos, rojo para carnes, amarillo para aves, azul para pescados y mariscos, verde para frutas y vegetales.
- Utilizar el método adecuado para procesar los alimentos congelados.
- Revisar el estado de la materia prima que se va a procesar.
- Procesar los alimentos para cumplir con la producción.
- Participar en el servicio en línea.
- Colaborar en la limpieza de ollas.
- Preparar la vajilla para enviar (en los casos de comida transportada).
- Colaborar a embalar comida (en los casos de comida transportada).

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES



CARGO:	STEWARD
REPORTA A:	COCINERO

FUNCIONES

- Responsable del lavado, sanitización, secado de vajillas, cubiertos y vasos para el servicio.
- Realiza la limpieza de ollas, latas, tablas de picar, servis y cambros.
- Cooperar en la limpieza de la cocina, utensilios y equipos de cocina.
- Al finalizar cada evento realizar inventario de los cubiertos y vasos.
- Mantener su área de trabajo limpia.
- Organizar todo el menaje, batería de cocina, utensilios y equipos correctamente lavados.
- Realizar el retiro de desechos de la cocina una vez concluido el turno.
- Lavarlos tachos de basura y realizar la limpieza en las áreas donde se ubican los desechos.
- Responsable absoluto de la limpieza y arreglo de cocina, oficina y baños. •
- Realizar el correcto lavado y desinfección de sus manos terminada las tareas mencionadas.

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES



CARGO:	MESERO
REPORTA A:	COCINERO

FUNCIONES

- Mantener la limpieza y arreglo del salón en su turno.
- Colaborar en la limpieza de vajillas, vasos y cubertería.
- Realizar inventario de los cubiertos y vasos al finalizar el evento.
- Llevar a cabo la limpieza del área de servicio del evento.
- Mantener pulido y en orden el menaje y vajilla antes de iniciar el servicio.
- Verificar que el self-service se encuentre a la temperatura adecuada para el despacho de los productos.
- Controlar que se encuentren ubicados todos los utensilios de servicio.
- Estar al tanto de cuál va a ser el menú del día.
- Mantener la comida caliente.

Elaborado por: El Autor – Nidia Murillo