

**UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**



**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE INGENIERO COMERCIAL**

TEMA:

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE
SERVICIO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS
CONGELADOS Y REFRIGERADOS EN LA VÍA A DAULE**

AUTORES:

**FIGUAVE CASTRO LUIS ALEJANDRO
SAGÑAY GUAMÁN ERNESTO**

TUTORA:

**ING. COM. IVETTE RUBIO, Dpl
GUAYAQUIL – ECUADOR**

2014

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Guayaquil, 27 diciembre de 2013

Certifico que el proyecto de investigación titulado “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE SERVICIO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS EN LA VÍA A DAULE” ha sido elaborado por los señores Luis Alejandro Piguave Castro y Ernesto Sagñay Guamán bajo mi tutoría y que el mismo reúne los requisitos para ser defendidos ante el tribunal Examinador que se designe al efecto.

Ing. Com. Ivette Rubio, Dpl

Tutora

ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	xi
DEDICATORIA.....	xii
AGRADECIMIENTO.....	xiii
AGRADECIMIENTO.....	xiv
INTRODUCCIÓN	xv
CAPÍTULO I	1
DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	1
1.1 Tema.....	1
1.2 Planteamiento del problema.....	1
1.2.1 Formulación del problema.....	1
1.2.2 Sistematización del problema	2
1.3 Objetivos de la investigación	2
1.3.1 Objetivo general.....	2
1.3.2 Objetivos específicos	3
1.4 Justificación de la investigación	3
1.5 Alcance de la investigación	4
1.5.1 Delimitación del problema.....	4
1.5.2 Limitación del problema	5
CAPÍTULO II	6
MARCO TEÓRICO.....	6
2.1 Antecedentes de la investigación	6
2.1.1 Estado del arte.....	6
2.2 Marco teórico.....	8
2.2.1 Emprendedor	8
2.2.2 Tipos de empresas.....	8
2.2.2.1 De la compañía anónima	9
2.2.3 Requisitos para constituir una empresa	9

2.2.4 Definición y clasificación de los productos	10
2.2.4.1 Producto	10
2.2.4.2 Clasificación de los productos.....	10
2.2.4.2.1 Por el tiempo de vida	10
2.2.4.2.2 Según la unidad de medida	11
2.2.4.2.3 Según su rotación	11
2.2.4.2.4 Productos de convivencia	12
2.2.5 Métodos de conservación de los alimentos	13
2.2.6 Tipos de equipos de enfriamiento	14
2.2.7 Métodos de descarga y carga de las mercancías	14
2.2.7.1 Mantenimiento básico de los equipos de carga, descarga y transporte interno.....	15
2.2.8 Control de almacén	15
2.2.9 Medidas de higiene en la industria y tratamiento de productos perecederos	15
2.2.9.1 Medidas de higiene en la manipulación	16
2.2.9.2 Medidas de higiene personal	16
2.2.10 Características de superficies, distribución de espacios, iluminación, servicios higiénicos	16
2.2.10.1 Como evitar la contaminación cruzada	17
2.2.11 Formas de contratación en empresas de servicios	17
2.2.11.1 Elementos esenciales de contrato	17
2.3 Marco conceptual	18
2.4 Marco legal.....	20
2.5 Operacionalización de las variables	21
2.5.1 Variables dependientes.....	22
2.5.2. Variables independientes	22
2.6 Hipótesis.....	22
2.6.1 Hipótesis general	22
CAPÍTULO III	23
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	23

3.1 Enfoque de la investigación.....	23
3.2 Alcance de la investigación	23
3.3 Diseño de la investigación.....	24
3.4 Población y muestra	24
3.4.1 Población	24
3.4.2 Muestra	25
3.5 Técnicas e instrumentos.....	26
3.6 Análisis de resultados.....	26
3.7 Cronograma	38
3.7.1 Cronograma de actividades	38
3.8 Recursos utilizados para las entrevistas	39
CAPÍTULO IV	40
PROPUESTA	40
4.1 Empresa	40
4.1.1 Justificación.....	40
4.1.2 Descripción del negocio: misión, visión, objetivo, análisis FODA.....	41
4.1.2.1 Misión	41
4.1.2.2 Visión	41
4.1.2.3 Objetivo.....	41
4.1.2.4 Análisis del entorno FODA.....	42
4.1.2.5 Principios y valores	42
4.1.2.6 Estrategia de negocio	43
4.1.3 Aspectos legales	43
4.1.4 Organigrama	48
4.1.5 Descripción de puestos	48
4.1.6 Políticas de la empresa	51
4.1.6.1 Uniformes y presentación personal.....	51
4.1.6.2 Horarios y asistencias.....	51
4.1.6.3 Política salarial.....	52
4.1.6.4 En caso de novedades	52

4.1.6.5 Otros	52
4.1.6.6 Detalle gastos administrativos	53
4.1.6.6.1 Proyección de sueldos y salarios a 10 años	54
4.1.7. Descripción del servicio	55
4.1.7.1 Recepción de los productos.....	56
4.1.7.2 Documentos en la recepción y expedición de mercancía.....	57
4.1.7.3 Kardex de inventario de almacenamiento.....	58
4.1.8 Tipos de cargas.....	58
4.1.9 Tipos de estantería	59
4.1.9.1 Sistema convencional.....	59
4.1.9.2 Sistema drive-in	60
4.1.10 Área de dimensión de la empresa.....	60
4.10.1 Ubicación del plano.....	62
4.1.11 Información Técnica	62
4.1.11.1 Cámaras de frío	62
4.1.11.2 Dimensión de las cámaras frío.....	63
4.1.11.3 Capacidad de estanterías	63
4.1.12 Condiciones de trabajo	64
4.1.12.1 Higiene personal	64
4.1.12.2 Equipos seguridad personal en el trabajo	65
4.1.12.3 Prevención de accidentes.....	65
4.1.13 Responsabilidad social de la empresa.....	65
4.1.14 Localización geográfica.....	66
4.2 Mercado	67
4.2.1. Estudio de mercado	67
4.2.2 Análisis de la competencia	68
4.2.3. Cliente.....	69
4.2.4. Estrategia comercial.....	70
4.2.4.1 Marketing Mix.....	71
4.2.5. Proyecciones de ventas.....	72
4.2.6 Descripción de maquinarias y equipos	73
4.3. Planificación financiera.....	74

4.3.1 Aportación de los accionistas.....	74
4.3.2 Financiamiento de institución financiera	74
4.3.2.1 Cálculo de tasa interés 8,78% - CFN.....	75
4.3.2.2 Amortización de préstamo	76
4.3.3. Activos no corrientes.....	82
4.3.3.1 Inversión de propiedades, planta y equipos.....	82
4.3.3.2 Depreciación de propiedades, plantas y equipos	83
4.3.3.3 Material de embalaje.....	83
4.3.4 Estados financieros.....	84
4.3.4.1 Estado de situación inicial.....	84
4.3.4.2 Proyección de ingresos por servicios.....	84
4.3.4.3 Política de cobro – cuentas por cobrar	87
4.3.5. Flujo de caja.....	88
4.3.5.1 Flujo de caja. Proyectado a 10 años	89
4.3.6. Estado de resultados	90
4.3.6.1 Estado de resultados proyectado a 10 años	91
4.3.7. Punto de equilibrio	92
4.3.7.1. Punto de equilibrio proyectado a 5 años	93
4.3.7.2 Punto de equilibrio. Proyectado a 10 años.....	94
4.3.7.3 Punto de equilibrio (gráfico)	95
4.3.8. Principales razones financieras.....	96
4.3.8.1 Valor presente neto, tasa interna retorno, tasa mínima aceptable de rendimiento, etc.	96
4.3.9 Balance de estado situación financiera.....	98
4.3.10 Indicadores financieros	99
CONCLUSIONES.....	101
RECOMENDACIONES	102
Bibliografías.....	103

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación geográfica de la vía a Daule.....	5
Figura 2. Empresas consideradas en la vía a Daule.....	27
Figura 3. Bodegas propias o de alquiler.	28
Figura 4. Motivos de alquiler.....	29
Figura 5. Tiempo de alquiler.....	30
Figura 6. Distancia de las bodegas.....	31
Figura 7. Aceptación de las bodegas.....	32
Figura 8. Características que debe poseer una bodega.....	33
Figura 9. Tipo de producto de almacenaje.....	34
Figura 10. Tipo de unidad medida de almacenamiento.....	35
Figura 11. Nivel de aceptación.....	36
Figura 12. Aceptación de nuevo servicio.....	37
Figura 13. Nombre de empresa.....	40
Figura 14. Organigrama.....	48
Figura 15. Flujo grama proceso de almacenamiento.....	57
Figura 16. Estantería convencional.....	60
Figura 17. Estantería drive-in.....	60
Figura 18. Dimensión de instalaciones.....	62
Figura 19. Macro localización.....	66
Figura 20. Localización terreno.....	66
Figura 21. Punto de equilibrio.....	95

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Operacionalización de las variables.....	21
Cuadro 2. Segmentación del mercado a las empresas del sector de la vía a Daule	25
Cuadro 3. Empresas consideradas en la vía a Daule	26
Cuadro 4. Bodegas propias o de alquiler.....	27
Cuadro 5. Motivos de alquiler.....	28
Cuadro 6. Tiempo de alquiler.....	29
Cuadro 7. Distancia de las bodegas.....	30
Cuadro 8. Aceptación de las bodegas.....	31
Cuadro 9. Características que debe poseer una bodega.....	33
Cuadro 10. Tipo de producto de almacenaje.....	34
Cuadro 11. Tipo de unidad de medida de almacenamiento.....	35
Cuadro 12. Nivel de aceptación.....	36
Cuadro 13. Aceptación de nuevo servicio.....	37
Cuadro 14. Cronograma de actividades.....	38
Cuadro 15. Presupuesto para entrevistar.....	39
Cuadro 16. Clasificación de empleados por área.....	48
Cuadro 17. Sueldos y salarios – administración.....	53
Cuadro 18. Sueldos y salarios – operativo.....	53
Cuadro 19. Proyección de sueldos y salarios – administración.....	54
Cuadro 20. Proyección de sueldos y salarios – operativo.....	55
Cuadro 21. Tipos de cargas.....	59
Cuadro 22. Dimensión de instalaciones.....	61
Cuadro 23. Dimensión de cámaras de frío.....	62
Cuadro 24. Capacidad cámara refrigerado.....	63
Cuadro 25. Estantería 1. Ubicación productos refrigerados.....	63
Cuadro 26. Estantería 2. Ubicación productos congelados.....	64
Cuadro 27. Estantería 3. Ubicación productos congelados.....	64
Cuadro 28. Demanda productos congelados.....	67
Cuadro 29. Demanda de productos refrigerados.....	68
Cuadro 30. Descripción de maquinaria.....	73

Cuadro 31. Aporte de los accionistas.....	74
Cuadro 32. Detalle total inversión del proyecto: financiamiento.....	75
Cuadro 33. Detalle financiamiento CFN.....	75
Cuadro 34. Monto del crédito.....	76
Cuadro 35. Tabla de amortización. Primer año.....	76
Cuadro 36. Tabla de amortización. Segundo año.....	77
Cuadro 37. Tabla de amortización. Tercer año.....	77
Cuadro 38. Tabla de amortización. Cuarto año.....	78
Cuadro 39. Tabla de amortización. Quinto año.....	78
Cuadro 40. Tala de amortización. Sexto año.....	79
Cuadro 41. Tabla de amortización. Séptimo año.....	79
Cuadro 42. Tabla de amortización. Octavo año.....	80
Cuadro 43. Tabla de amortización. Noveno año.....	80
Cuadro 44. Tabla de amortización. Décimo año.....	81
Cuadro 45. Inversión de activos no corrientes.....	82
Cuadro 46. Depreciación de propiedad, planta y equipos.....	83
Cuadro 47. Material de embalaje.....	83
Cuadro 48. Estado situación inicial.....	84
Cuadro 49. Proyección de ventas: productos congelados.....	85
Cuadro 50. Proyección de ventas: productos refrigerados.....	86
Cuadro 51. Política de cobro.....	87
Cuadro 52. Flujo de caja. Primer año.....	88
Cuadro 53. Flujo de caja proyectado a 10 años.....	89
Cuadro 54. Estado de resultado integral.....	90
Cuadro 55. Estado de resultados proyectado a 10 años.....	91
Cuadro 56. Punto de equilibrio.....	92
Cuadro 57. Punto de equilibrio proyectado a 5 años.....	93
Cuadro 58. Punto de equilibrio proyectado a 10 años.....	94
Cuadro 59. TIR y VAN. Proyectado a 5 años.....	96
Cuadro 60. TIR y VAN. Proyectado a 10 años.....	97
Cuadro 61. Estado de situación financiera.....	98

Índice de anexos

Anexo 1. Formato de entrevista.....	105
Anexo 2. RUC. FRIO LUPIERSA S.A.....	107
Anexo 3. Nombramiento.....	108
Anexo 4. Constitución de la compañía FRIO LUPIERSA S.A.....	109
Anexo 5. Reglamento interno.....	126
Anexo 6. Obtención de la tasa de servicio contra incendios por primera vez	143
Anexo 7. Instructivo y formulario de permisos de funcionamiento.....	144
Anexo 8. Contrato de trabajo a prueba.....	145
Anexo 9. Cotización de cámaras de frío.....	148
Anexo 10. Cotización compresor.....	149
Anexo 11. Cotización condensador.....	150
Anexo 12. Cotización evaporador.....	151
Anexo 13. Cotización de válvulas.....	152
Anexo 14. Cotización de estantería.....	154
Anexo 15. Corporación Financiera Nacional.....	155
Anexo 16. Carta de validación del proyecto.....	157

DEDICATORIA

El presente proyecto se lo dedico a Dios, quien me ha guiado para llevar acabo la culminación de mi carrera profesional.

A mis padres, que son las personas más importantes que han hecho factible la creación del presente proyecto inculcándome sus principios y valores y guiándome por el camino correcto. Dios los bendiga.

Luis Piguave Castro

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres a quienes lo quiero mucho por su apoyo incondicional en los momentos más difíciles para que concluya con éxito mi carrera universitaria; y a mis amigos que me brindaron su amistad y estímulo.

Ernesto Sagñay Guamán

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios, por haberme permitido culminar la carrera, a mis padres: Cancelaria Castro Gómez y Manuel Piguave Tejada, por la fortaleza y tiempo brindados durante este arduo trabajo y en general a todas las personas de una u otra forma colaboraron con este proyecto y a la Ing. Com. Ivette Rubio por su invaluable ayuda.

Luis Piguave Castro

AGRADECIMIENTO

Sobre todo a Dios, por su gran amor y generosidad al concederme sabiduría para cumplir con éxito, una de las metas propuestas de mi vida.

A la Universidad Laica Vicente Rocafuerte y a todos los profesores, por la formación tanto profesional como personal, que me han brindado durante los años de mi carrera.

A mi directora de Tesis Ing. Com. Ivette Rubio por su paciencia y apoyo para culminación de este trabajo.

A mis compañeros de trabajo y personas queridas, que de una u otra manera me han incentivado para culminar con éxito mi carrera.

Ernesto Sagñay Guamán

INTRODUCCIÓN

La vía a Daule en los últimos años, ha tenido un gran crecimiento económico y social, por la acogida de grandes empresas que desarrollan diferentes tipos de actividades como: agrícola, ganadera, silvicultura, pesca, frutas, bebidas, comercio, construcción, empacadoras, comercialización de alimentos. A pesar de encontrarse al otro extremo del puerto principal, este sector empresarial mantiene un comercio activo, muy reconocido en la ciudad de Guayaquil y es considerado como un sector industrial que cuenta con vías alternas que facilitan la circulación vehicular o transporte pesado. Su disponibilidad de espacios en terreno, permite a las empresas el crecimiento en infraestructuras a futuro. Su población es de menor tamaño en comparación a las zonas urbanas de Guayaquil.

Esta realidad, ocasiona que se desplacen hacia el sector de la vía Daule, empresas grandes que comercializan productos refrigerados y congelados con alta aceptación en el mercado y las demandas cada vez van creciendo. Sus bodegas de almacenamiento no abastecen la demanda de almacenamiento. Actualmente existen personas naturales que prestan el servicio de alquiler de bodegas, pero su infraestructura es de menor capacidad en comparación a la demanda. Su ubicación no es óptima por encontrarse fuera del sector. Todos estos factores disminuyen la productividad que toda empresa desearía alcanzar.

La finalidad del estudio, es segmentar el mercado de clientes insatisfechos, analizando la competencia, nivel de demanda, costo de implementación, modelo de infraestructura, formas de financiamiento, ubicación geográfica, estrategias de negocio y los beneficios que pueden llegar a alcanzar tanto el proveedor del servicio como sus clientes.

CAPÍTULO I

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Tema

Estudio de factibilidad para la creación de una empresa de servicio de almacenamiento de productos cárnicos congelados y refrigerados en la vía a Daule.

1.2 Planteamiento del problema

Actualmente en el sector de la vía a Daule por la alta demanda del servicio de almacenamiento de productos cárnicos congelados y refrigerados, las empresas del sector disponen de bodegas de un tamaño no adecuado a la demanda de este sector del mercado. Esto ocasiona la necesidad de contratar servicios externos de almacenamiento ya que, además no cuentan con un área apropiada para la recepción de los diversos contenedores y posterior carga o descarga de los productos congelados y refrigerados para el respectivo almacenamiento de los mismos ocasionando daños y pérdidas en los productos.

Es allí, la necesidad de poder determinar la factibilidad de implementar una empresa que brinde el servicio de almacenamiento de productos congelados y refrigerados de mayor infraestructura para el almacenamiento de los mismos para cubrir la gran demanda de los clientes, brindando un servicio de calidad con personal altamente calificado y capacitado con equipos de primera calidad.

1.2.1 Formulación del problema

¿Qué incidencia tiene la inversión en infraestructura para el almacenamiento de productos cárnicos congelados sobre la disminución de los costos de

producción y la reducción de tiempos de entrega de los productos congelados y refrigerados de las empresas ubicadas en la Vía a Daule que requieren este servicio?

1.2.2 Sistematización del problema

¿Cuáles son las empresas de almacenamiento para productos cárnicos congelados y refrigerados, están ubicadas en la vía a Daule?

¿Qué empresas se beneficiarían con el servicio de almacenamiento de productos cárnicos congelados y refrigerados?

¿Cuál es el precio de almacenamiento que manejan las empresas de productos congelados y refrigerados ubicadas en la vía a Daule?

¿Cuáles son los materiales y equipos necesarios para la implementación del servicio de almacenamiento en la vía a Daule?

¿Cuáles son las alternativas de financiación del proyecto?

¿Qué efectos causa la creación de esta empresa en la vía a Daule?

¿Es viable la existencia de una bodega de almacenamiento de productos cárnicos congelados y refrigerados en la vía a Daule?

1.3 Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo general

Desarrollar el estudio de factibilidad para la creación de una empresa de almacenamiento de productos cárnicos congelados y refrigerados en la vía a Daule, con la finalidad de reducir los costos de almacenamiento y tiempo de

entrega, brindando un servicio de excelencia a las empresas de la zona de influencia.

1.3.2 Objetivos específicos

- Identificar las empresas ubicadas en la Vía a Daule y determinar la capacidad que poseen para el almacenamiento de productos congelados y refrigerados.
- Realizar un estudio de campo para identificar la demanda insatisfecha del mercado.
- Estimar los precios de almacenamiento que manejan las empresas ubicadas en la vía a Daule.
- Diseñar un plano de la estructura, instalaciones y equipos necesarios, para la implementación de la empresa.
- Establecer un plan de negocio debidamente estructurado para la implementación de la empresa.
- Determinar la ubicación como punto estratégico que permita a las empresas del sector de la vía a Daule, como alternativa de reducir los gastos y mejorar sus operaciones.

1.4 Justificación de la investigación

Es importante determinar el estudio de factibilidad, porque en los últimos años, las grandes empresas que son centros de abastecimiento o distribución de productos congelados y refrigerados, se han desplazado hacia el sector de la vía a Daule que es considerado zona industrial, con la finalidad de evitar conflictos por las ordenanzas municipales.

Al establecerse esta nueva empresa en la vía a Daule entre los kilómetros 10 y 20, reducirá los costos de logística de las empresas que solicitan el servicio al momento del traslado del producto. Pues, podrán contratar el servicio dentro del perímetro poblacional contando con vías de fácil acceso para las empresas que se encuentran en la vía a Daule.

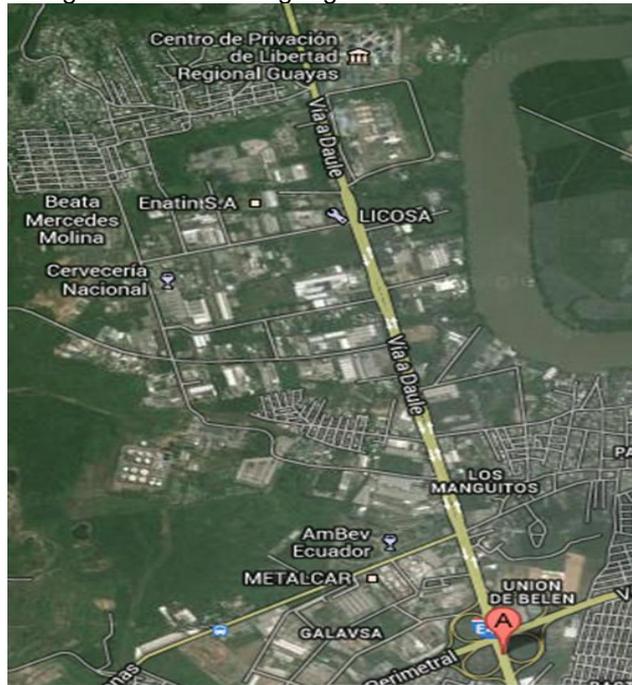
La creación de la empresa se estima factible y beneficiosa para el sector en referencia la misma que va a fomentar plazas de empleo en diferentes áreas tales como: operaciones, administración, finanzas, etc.

1.5 Alcance de la investigación

1.5.1 Delimitación del problema

- El estudio de la demanda insatisfecha se realizará de acuerdo a la muestra planteada a las empresas situados en la vía a Daule entre los kilómetros 10 y 20.
- Los precios de alquiler se tomarán a precios promedios referenciales de alquiler de servicios de almacenamiento durante el periodo de análisis de investigación.

Figura 1. Ubicación geográfica de la vía a Daule



Fuente: Google Maps

1.5.2 Limitación del problema

- Poca información proporcionada de las empresas que se dedican a la comercialización y almacenamiento de productos lácteos (refrigerados) que no permite concluir la cantidad más aproximado de demanda existente.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

2.1.1 Estado del arte

Mediante el estudio realizado encontramos los siguientes proyectos:

García, A., & Vicuña, C. (2010). Diseño de una pequeña fábrica dedicada a la producción de alimentos congelados listos para el consumo y la metodología para su constitución.

El mercado de productos congelados listos para el consumo en el Ecuador ha crecido a través de los años y con respecto al periodo 2008 - 2009 tuvo un aumento de 9,53%. Partiendo de esta información, se propuso la creación de una pequeña fábrica de alimentos congelados listos para comer.

García, P. (2006). Análisis de factibilidad de implantación de una empresa de operación logística para el manejo de productos refrigerados, en el marco de operación del nuevo aeropuerto de Quito.

Enfocado a Servicios Logísticos que tienen empresas que manejan productos que requiere refrigeración y están ubicadas en el Distrito Metropolitano de Quito y sus zonas adyacentes. Analizando la demanda actual de servicios logísticos que tienen empresas que manejan productos que requiere refrigeración, brindando una operación moderna que integren los diferentes eslabones de la cadena de suministros a través de modernos sistemas de información que permite a los clientes tener el control en todo momento de la situación de su mercadería.

Montejano, E. R. (2008). La certificación de la cadena de frío en el transporte de la carne y sus derivados. (Spanish). Ediporc, (123), 52-55.

Se mencionan los requisitos impuestos por normas nacionales e internacionales sobre el transporte en frío de los productos cárnicos en España. Se mencionan los requisitos establecidos en el Código Internacional sobre prácticas de higiene para la carne fresca (Ref. CAC/RCP 11-1976, Rev. 1-1993) y en el acuerdo internacional sobre Transporte de Mercancías Perecederas (ATP) de 1976, entre ellos las temperaturas máximas permisibles para el transporte de varias clases de productos cárnicos.

Dubé, D., & Robles, G. (2000). Cambios de coloración de los productos cárnicos. (Spanish). Revista Cubana De Alimentación Y Nutrición, 14(2), 114.

El color es el factor que más afecta la apariencia de la carne y de los productos cárnicos durante su almacenamiento y el que más influye en la preferencia de los consumidores. La nitroso mioglobina, el pigmento de la carne curada, aunque estable al calor, es muy lábil a la oxidación. La mayoría de los cambios de coloración de los productos cárnicos se refieren al enverdecimiento; que consiste en la aparición de zonas pardo-verdosas en la superficie y de anillos verdes en los embutidos fermentados. En este trabajo se presentan los aspectos químicos, microbiológicos y de empaque relacionados con los cambios de coloración de los productos, así como los principales factores que los producen, la luz, el oxígeno, la temperatura, la presencia de microorganismos y las condiciones de procesamiento y de empaque.

Mendoza, H. & Rincón, O. (2013). Diseño de una política de inventario multinivel para un centro de distribución de productos congelados (proveedor-CD-cliente); Guayaquil, ESPOL.

El objetivo es minimizar el costo total logístico. El modelo que utilizó para diseñar la política, integra y analiza tres componentes fundamentales en toda

cadena de suministro, tales como: el inventario en los minoristas, la demanda en proceso en la bodega y el inventario en la bodega.

González, L., Martín, E., Beltrán, J. & Muñuzuri J. Soluciones para la mejora intralogística en almacenamiento en frío.

Se orienta a las organizaciones a mejorar las actividades en el almacenamiento en frío, aumentando la eficacia y eficiencia en el proceso de la logística. Contando con una óptima infraestructura, maximizando la capacidad disponible y minimizando el volumen necesario para el almacenamiento, con un sistema de control en los requisitos de temperatura asociados al producto.

2.2 Marco teórico

2.2.1 Emprendedor

El emprendedor es la persona capaz de dar solución a un problema o convertirlo en una idea de negocio, básicamente poseen iniciativa, creatividad, capacidad de negociar, confianza, autoestima, persistencia, organizador, planificador que se adapta a los cambios con capacidad de liderar y trabajar en equipo.

2.2.2 Tipos de empresas

Por disposición general de la Codificación No. 000 RO/312 de 5 de noviembre 1999, por la Superintendencia de Compañías en el Art. 2 Existen 5 especies de compañías de comercio que son:

- La compañía en nombre colectivo;
- La compañía en comandita simple y dividida por acciones;
- La compañía de responsabilidad limitada;
- **La compañía anónima; y,**

- La compañía de economía mixta.

2.2.2.1 De la compañía anónima

La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones. La denominación de esta compañía deberá contener la indicación de "compañía anónima" o "sociedad anónima", o las correspondientes siglas.

2.2.3 Requisitos para constituir una empresa

En el Ecuador por disposición de las entidades y entes de control presentan los siguientes requisitos para constituir una empresa:

- Aprobación del nombre de la Compañía
- Apertura cuenta de integración de Capital
- Celebrar la Escritura Pública
- Solicitar la aprobación de las Escrituras de Constitución
- Obtener la resolución de aprobación de las Escrituras
- Cumplir con las disposiciones de la Resolución
- Inscribir las Escrituras en el Registro Mercantil
- Elaborar nombramientos de la directiva de la Compañía
- Inscribir nombramientos en el Registro Mercantil
- Reingresar los Documentos a la Superintendencia de Compañías
- Obtener el R.U.C.
- Retirar la cuenta de Integración de Capital
- Aperturar una Cuenta Bancaria a nombre de la Compañía
- Obtener autorización para imprimir comprobantes de ventas y complementarias.

2.2.4 Definición y clasificación de los productos

2.2.4.1 Producto

Es todo bien susceptible de ser comercializado y que reúne una serie de características tangible e intangibles que permiten, por una parte, que una empresa lo ponga en circulación en el mercado obteniendo un beneficio a través de sus ventas; y por otra que una persona, el cliente, se haga con él a cambio del pago de un precio justo, para tratar de satisfacer sus deseos y necesidades, que le impulsaron a tomar la decisión de elegirlo frente al resto de la oferta.

2.2.4.2 Clasificación de los productos

2.2.4.2.1 Por el tiempo de vida

Perecederos o perecibles

Los productos perecederos por su naturaleza tienen una fecha de vencimiento y son perecibles a daños o contaminación del producto. Se clasifican en función de las condiciones de conservación y se dividen en:

- **Congelados.** Son productos que se almacenan en cámaras frigoríficas a una temperatura inferior a los -18° centígrados. Por ejemplo: carne, pavo, pollo, helados, etc.
- **Refrigerados.** Son productos que se almacenan en cámaras frigoríficas a una temperatura comprendida entre 1° y 8° centígrados. Por ejemplo: lácteos (leche, yogurt), carne y pescado fresco, etc.
- **Ultra congelado.** Se somete el alimento a una temperatura entre -35° y -150°

- **Frescos.** Son productos que necesitan estar ubicados en el lugar más fresco del almacén sin ser en cámaras frigoríficas o congeladores.
- **Temperatura ambiente.** Este grupo pertenecen las conservas enlatadas, tomate, pimiento, café, chocolate en polvo y productos farmacéuticos, la mayoría de medicamentos.

Duraderos

Los productos duraderos. Son aquellos que no tienen fecha de caducidad y al almacenarlos no es necesario establecer un orden prioritario de salida.

2.2.4.2.2 Según la unidad de medida

Son productos que se pueden medir debido a la capacidad como litros, longitud y superficie tales como: metros, metros cuadrados, peso (kilo, toneladas); para que de esta forma se calcule el espacio que van a ocupar.

2.2.4.2.3 Según su rotación

Este tipo de producto se basa en la dimensión que mide el grado de renovación de las mercancías. Se clasifican en:

- **Productos de alta rotación.** Son aquéllos que tienen un ritmo elevado de entradas y salidas.
- **Productos de baja rotación.** Son aquéllos que apenas registran movimientos de entrada y salida.
- **Productos de media rotación.** Son los que no corresponden a ninguno de las anteriores.

2.2.4.2.4 Productos de convivencia

Son aquellos que el consumidor necesita aunque no está dispuesto a dedicar mucho tiempo ni esfuerzo en su compra. Se adquiere con frecuencia, requieren poco servicio, no cuestan mucho y se compran por hábito.

Se clasifican en: productos de consumo básico, productos de impulso, productos de urgencia.

De consumo básico

- Se compran con regularidad
- Los primeros de una lista de compras
- Se venden en lugares de fácil acceso
- Las marcas son importantes
- La ubicación en el punto de venta es vital

Productos de impulso

- Son compras no planeadas
- Responden a una necesidad irresistible
- La exhibición es lo más importante
- Son enemigos de la lista de compras
- La ubicación en el punto de venta es vital

Productos de urgencia

- Se compran para una situación crítica
- Los precios tienen poca importancia
- El tiempo y el lugar son factores claves
- Muchas veces son ocasionales

- Existen puntos de ventas especializados

2.2.5 Métodos de conservación de los alimentos

Conservar los alimentos, consiste en bloquear la acción de los agentes (microorganismos o enzimas), que pueden alterar sus características originarias (aspecto, olor y sabor). Estos agentes pueden ser ajenos a los alimentos (microorganismos del entorno como bacterias, mohos y levaduras) o estar en su interior, como las enzimas naturales presentes en ellos.

Existen varias técnicas de conservación.

Mediante calor:

- ***Pasteurización.*** Se aplican temperaturas inferiores a 100° durante pocos segundos.
- ***Esterilización.*** Se aplican altas temperaturas (120°) durante un largo periodo de tiempo (20 minutos).
- ***Uperización.*** Se aplican altísimas temperaturas (140°) durante muy poco tiempo (2 segundos).

Por deshidratación

- ***Secado.*** Es una pérdida de agua parcial en condiciones ambientales naturales o bien con una fuente de calor suave y corrientes de aire.
- ***Concentración.*** Consiste en una eliminación parcial de agua en alimentos líquidos.

- **Liofilización.** Método de desecación que consiste en congelar una sustancia o alimento y eliminación después el agua helada, con el fin de conservarla más tiempo.

Mediante aditivos. De origen natural (vinagre, aceite, azúcar, sal) o bien de origen industrial debidamente autorizados por los organismos de control sanitario, también se denominan preservantes.

Por irradiación. Consiste en la exposición de algunos alimentos a radiaciones horizontales

2.2.6 Tipos de equipos de enfriamiento

Los tipos de equipos, se debe considerar en las instalaciones de cámaras de frío son los siguientes:

- Evaporadores
- Compresores
- Condensadores
- Torres de refrigeración

2.2.7 Métodos de descarga y carga de las mercancías

Dependiendo de las presentaciones de las mercancías, se presentaran los distintos métodos de carga y descarga acordes a las autorizaciones e instalaciones, como: muelle, personal, presentaciones de las mercancías, equipos y condiciones de almacenaje.

El personal responsable a la carga y descarga debe conocer y estar formado adecuadamente a las situaciones dadas en descarga y carga de los productos.

Estas operaciones se deberán realizar en el menor tiempo posible y sin demoras innecesarias, en áreas de trabajo equipadas al efecto y en menor número posible de maniobras o intervenciones.

2.2.7.1 Mantenimiento básico de los equipos de carga, descarga y transporte interno

El total de equipos de carga – descarga y transporte interno requieren de un mantenimiento y una ejecución detallada que se describe bajo el plan general de higiene de mantenimiento de instalaciones y equipos.

Se podrían destacar de entre estos: las conexiones, los muelles de carga, los transpalé, básculas, contenedores, etc.

2.2.8 Control de almacén

El control de almacén requiere de una revisión constante y programada de la identificación de las mercancías y de una rotación de stock por su caducidad al menos. Este reconocimiento diario y asiduo conviene implantarlos como una rutina más de las actividades de control de calidad de procesos. A estas prácticas, agregarles una supervisión periódica de sus responsables superiores da mayor eficacia en su propósito último.

2.2.9 Medidas de higiene en la industria y tratamiento de productos perecederos

Por ello, es importante adquirir la conciencia de que se está arriesgando la salud propia del cliente, de niños y ancianos, en definitiva, de todo aquel que vaya a consumir los productos.

2.2.9.1 Medidas de higiene en la manipulación

El manipulador de alimentos debe estar atento ante toxiinfecciones alimentarias de quienes convivan con él y tomar las precauciones necesarias para evitar contagio.

2.2.9.2 Medidas de higiene personal

En consecuencia, las medidas de higiene del personal recaen sobre la responsabilidad de la empresa alimentaria, entendiéndose en cada momento y en cada actividad desde la entrada hasta la salida del personal de las instalaciones, como: aseos, baños, ropa de protección por actividades, formación continua, áreas de descanso, etc.

La higiene personal corresponde a las aptitudes, prácticas y ponderaciones propias del individuo para alcanzar un estado satisfactorio de salud constante conforme a su entorno. Y se puede valorar conforme a:

- Vestimenta y protecciones
- Aseo general corporal
- Aseo de cabeza y sus partes, como: cabello, nariz, orejas, boca
- Aseo de manos
- Aseo de los pies

2.2.10 Características de superficies, distribución de espacios, iluminación, servicios higiénicos

Las superficies de trabajo, de equipos y útiles han de ser impermeables, fáciles de mantener y limpiar, de materiales que no desprendan tóxicos ni químicos en su vida útil.

Las distribuciones de espacios han de ser adecuados, permitiendo las prácticas correctas de higiene, como el diseño suficiente para el diagrama de flujos, e impida la acumulación de focos de contaminación.

La iluminación puede ser de luz natural o artificial, suficiente y mejorada en las áreas de inspección y control.

Los inodoros y lavados están dispuestos a una red independiente y en número y ubicación coherentes a las actividades, riesgos y número de operarios.

2.2.10.1 Como evitar la contaminación cruzada

Limpiar con agua potable todas las superficies, después que hayan estado en contacto con los alimentos crudos y antes de utilizarlas con alimentos cocinados o que deben consumirse crudos.

Lavarse las manos después de manipular alimentos crudos aunque haya utilizado guantes.

2.2.11 Formas de contratación en empresas de servicios

El contrato se define como la relación comercial que garantiza al vendedor las condiciones de adquisición respecto a su demandante. Las condiciones más comunes serían: el tiempo de prestación de servicio, las condiciones particulares de los productos (temperatura, presentaciones, parámetros microbiológicos, etc.), promociones o comisiones y, por último, las cláusulas de fin de contrato.

2.2.11.1 Elementos esenciales de contrato

Son aquellos sin los cuales el contrato no tiene valor, o degenera en otro diferente. Estos son: la capacidad, el consentimiento, el objeto y la causa. En

algunos ordenamientos jurídicos y para algunos contratos puede exigirse como validez también la forma.

- **Capacidad:** se subdivide en capacidad de goce (la aptitud jurídica para ser titular de derechos subjetivos) y capacidad de ejercicio (aptitud jurídica para ejercer derechos y contraer obligaciones sin representación de terceros).
- **Consentimiento:** el consentimiento se manifiesta por la concurrencia de la oferta y de la aceptación sobre la cosa y la causa que han de constituir el contrato. Será nulo el consentimiento prestado por error, violencia, intimidación o dolo.
- **Objeto:** pueden ser objeto de contratos todas las cosas que no están fuera del comercio humano, aun las futuras. Pueden ser igualmente objeto de contrato todos los servicios que no sean contrarios a las leyes o a las buenas costumbres.
- **Causa:** en los contratos onerosos (como la compraventa), se entiende por causa, para cada parte contratante, la entrega o promesa de una cosa o servicio por la otra parte; en los de pura beneficencia (Ej. el de donación), la mera liberalidad del bienhechor.
- **Forma:** en algunos contratos es posible que se exija una forma específica de celebración. Por ejemplo, puede ser necesaria la forma escrita, la firma ante notario o ante testigos, etc.

2.3 Marco conceptual

Consumidor Final. Es el consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.

Cliente. Se utiliza para hacer referencia las personas o entidades que hacen usufructo de los recursos o servicios que brinda otra.

Proveedor. Es la persona o empresa que abastece con algo a otra empresa o a una comunidad.

Empresa Alimentaria. Toda empresa pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad relacionada con cualquiera de las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos.

Contratistas. Persona natural o jurídica a quien se encarga por contrato la realización de una obra o servicio, quedando obligada a entregarla dentro del plazo convenido.

Contratante. Persona natural o jurídica, que se compromete mediante su firma en un contrato a pagar el precio por la realización de una obra o servicio determinado.

Recepción.-Acción y efecto de recibir mercancía.

Despacho.-Acción y efecto de expedir mercancía.

Riesgo.- Sería la ponderación de la probabilidad de un efecto perjudicial para la salud y de la gravedad de ese efecto, como consecuencia de un factor de peligro.

Sistema de producción de frío.- al procedimiento industrial para la conservación de mercancías a bajas temperaturas.

Termodinámica.- Estudia principalmente las interacciones de la temperatura, la presión y el volumen en un sistema.

Evaporadores.- es el componente clásico de una máquina de frío industrial, que coge el calor al pasar el fluido de elevada a baja presión por sus múltiples conductos. Los ventiladores sirven para crear un aumento de flujo del aire desde el interior y así fomentar una mayor absorción de calor.

Compresor.- provoca el incremento de presión sobre el fluido refrigerante para crear las condiciones causantes de la cogida de calor desde el evaporador.

Condensadores.- son los emisores de calor hacia el exterior. Su función es enfriar el fluido de alta presión y alta temperatura hasta una menor temperatura.

Torres de refrigeración.- torres son las que realizan el movimiento de aire frío forzado y húmedo.

Inocuidad.- La inocuidad de un alimento garantiza que no causará malestar al consumidor, cuando sea preparado o ingerido de acuerdo a requisitos higiénicos–sanitarios.

Rotaciones.- en un modo físico, vienen a ser la reposición o sustitución realizada para su expedición, frente a una rotación productiva que cuantifica la reposición o la renovación completa de los stocks de seguridad.

Higiene. Es la disciplina que estudia y determina las medidas para conservar y mejorar la salud, así como para prevenir las enfermedades.

2.4 Marco legal

El Plan Nacional del buen vivir y sus objetivos, considera los siguientes aspectos:

- Garantizar el trabajo estable, justo y digno, en su diversidad de formas. Contribuirá la cooperación social, fomentando a la economía con el auto sustento y cuidado humano, generando mejores condiciones a las personas que participan en ella: ofreciendo empleos en el sector en condiciones dignas y justas para los trabajadores; de tal forma, disminuir la problemática estructural del desempleo en el país.
- Promover el pago de remuneraciones justas sin discriminación alguna, entre el salario básico y la canasta básica.
- Promover condiciones y entornos de trabajo seguro, saludables, incluyentes, no discriminatorios y ambientalmente amigables.
- Impulsar procesos de capacitación y formación para el trabajo.

2.5 Operacionalización de las variables

Se basará en los procedimientos para validar la propuesta de la investigación, y definir si están correctamente relacionadas con la investigación.

Cuadro 1. Operacionalización de las variables

Variables	concepto		Indicador	Técnicas	Indices
	nominal	operacional			
Dependientes (x)					
contratacion de bodegas de almacenamiento	la demanda de alquiler de bodegas no abastece al cliente	analizar nivel de demanda desabastecida	x1: consumo	entrevista, observacion	obtener mayor capacidad de productos para el almacenamiento
disminucion de costos logísticos	aumento de contratacion de servicios de transporte	analizar el costo de transporte de las empresas	x2: produccion	entrevista, observacion	reducir el costo del transporte a las empresas
Independientes (y)					
falta de espacio en bodegas	el cliente alquila bodegas externas	estudiar los servicios que brindan las empresas externas	y1: precio	entrevista, observacion	brindar espacio adecuado a las empresas para su almacenamiento
daño del producto	perdida del producto	garantizar la calidad del producto	y2: calidad	entrevista, observacion	obtener una buena calidad del producto

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: Los autores

2.5.1 Variables dependientes

Se considera como variables dependientes.

- Contratación de bodegas de almacenamiento.
- Disminución de los costos logísticos.

2.5.2. Variables independientes

Se considera como variables independientes.

- La falta de espacio en las bodegas de las compañías situadas en la vía a Daule.
- El daño del producto por causa de eventos por cuenta de las empresas que prestan el servicio de almacenamiento.

2.6 Hipótesis

2.6.1 Hipótesis general

A través de la empresa FRIO LUPIERSA S.A implantará un servicio diferente basando en el almacenamiento de productos congelados y refrigerados en el sector de la vía a Daule, por ello solucionaría la problemática de no contar con infraestructura adecuada para el desarrollo del almacenamiento de productos perecederos de algunas empresas que se encuentran en el sector. A su vez beneficiará a aquellos que requieran de este servicio. Será una de las mejores alternativas con la que se busca reducir los gastos logísticos ahorrando tiempo de traslado.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Enfoque de la investigación

Enfoque cualitativo¹. Utiliza la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación.

Con el enfoque cualitativo permite conocer las empresas que se encuentran en el sector de la vía Daule entre los kilómetros 10 al 20, con la actividad de comercializar, almacenar y distribuir productos.

Enfoque Cuantitativo.- Usa la recolección de datos para probar hipótesis, con base en la medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías.

El enfoque cuantitativo permite conocer cuál es el volumen y peso de la demanda insatisfecha de las empresas que se encuentran en la vía Daule, con la recolección de datos.

3.2 Alcance de la investigación

En el presente proyecto se realizó los siguientes estudios: exploratorio y descriptivo con el fin de determinar la demanda de productos, realizando entrevistas a personas técnicas en el proceso de almacenamiento productos congelados y refrigerados en la vía a Daule.

¹ Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2010). Metodología de la investigación. 5ta edición. México: McGrawHill

Estudio exploratorio.- se realizan cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes.

El exploratorio permite realizar una medición técnica y observar el funcionamiento de la hipótesis de la demanda de productos congelados y refrigerados en el sector de la vía Daule.

Estudio descriptivo.- buscan especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis.

El estudio descriptivo permite detallar los acontecimientos del proceso del almacenamiento de productos congelados y refrigerados.

3.3 Diseño de la investigación

En el presente proyecto se realiza el diseño de la investigación no experimental.

El diseño de la investigación no experimental.- Es el estudio que se realizan sin la manipulación deliberada de variables y en los que sólo se observan los fenómenos en su ambiente natural para después analizarlos.

3.4 Población y muestra

3.4.1 Población

Es el conjunto de todos los casos que concuerdan con una serie de especificaciones.

La población realizada en el proyecto fue de 5 empresas:

Cuadro 2. Segmentación del mercado a las empresas del sector de la vía a Daule

Empresas	Tipo Negocio
Centro de distribución Guayaquil, Pronaca	Actividad agropecuaria en todas sus formas y etapas
Industrias Lácteas S.A. Indulac	Actividades de pasteurización de la leche
Distribuidora Geyoca C.A.	Venta al por mayor de alimentos en general
Durexporta	Exportadora de mangos
Topsy	Venta por menor de helados

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Los autores

3.4.2 Muestra

Es un subgrupo de la población de interés sobre el cual se recolectaran datos, y que tiene que definirse o delimitarse de antemano con precisión, este deberá ser representativo de dicha población.

La muestra a realizar es no probabilístico, porque las empresas ubicadas en la vía Daule entre los kilómetros 10 al 20, la mayoría no se dedica a la actividad de almacenamiento de productos congelados y refrigerados sino a otras actividades.

3.5 Técnicas e instrumentos

En el presente proyecto se utilizó la técnica de entrevista, realizadas a las empresas del sector en la vía a Daule.

Recursos: instrumentales

Fungible. Materiales como marcadores, papel, copia, folletos, esferos, etc.

Permanentes. Grabadora de voz, pilas AAA, tablero.

3.6 Análisis de resultados

El resultado de las entrevistas aplicadas en las empresas del sector de la vía a Daule, son los siguientes:

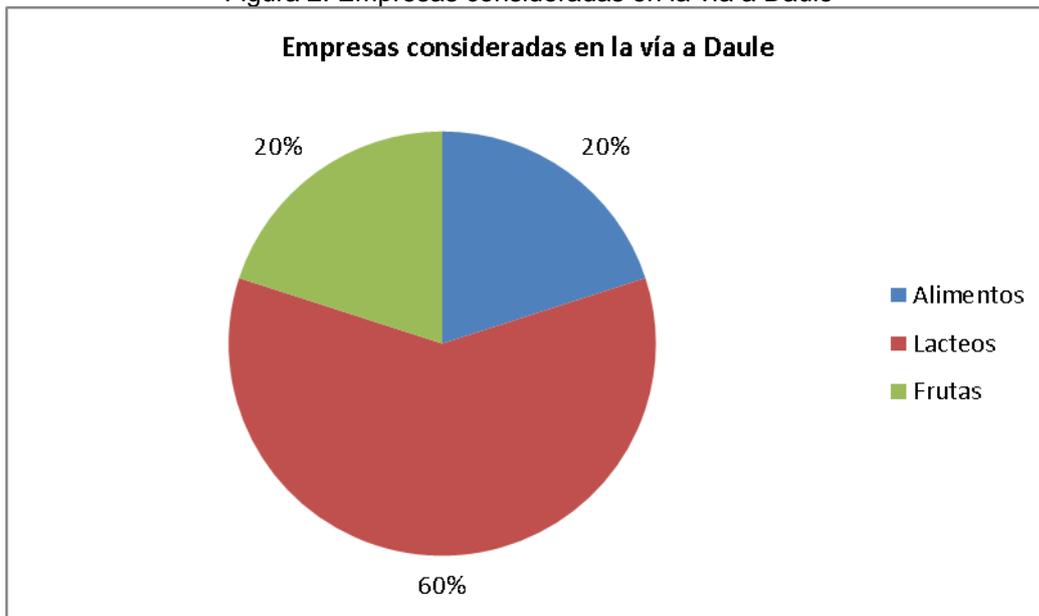
1. ¿Cuál es la actividad que desarrolla las empresas?

Cuadro 3. Empresas consideradas en la vía a Daule

	Cantidad	%
Alimentos	1	20%
Lacteos	3	60%
Frutas	1	20%
Total	5	100%

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Figura 2. Empresas consideradas en la vía a Daule



Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Análisis

Permite analizar los posibles clientes que contratará el servicio de almacenamiento de productos congelados y refrigerados que se encuentran en la vía a Daule.

Interpretación:

Se determina que en el sector de vía a Daule, existen empresas que son centros de distribuciones que se abastecen de mercancías de sus plantas de producción para luego comercializar y distribuir sus productos en las líneas cómo: lácteos, frutas y alimentos, mediante canales de distribución directa, detallista y mayorista.

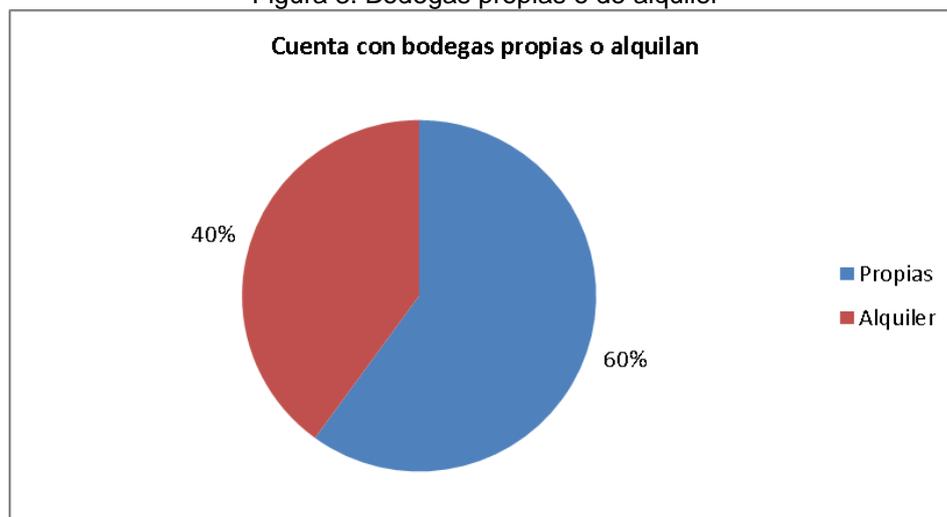
2. ¿Cuenta con bodegas propias o alquilan?

Cuadro 4. Bodegas propias o de alquiler

Bodegas	Cantidad	%
Propias	3	60%
Alquiler	2	40%
Total	5	100%

Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Figura 3. Bodegas propias o de alquiler



Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Análisis

Permite conocer el mercado, donde queremos introducir el servicio de almacenamiento de productos congelados y refrigerados identificando a las empresas que requieran el servicio en la vía a Daule, dando como resultado que el 40% de las empresas contratan el servicio y el 60% cuenta con bodegas propias.

Interpretación

En el sector de la vía a Daule, a pesar que es muy reducida la cantidad de empresas que requieren el servicio de almacenamiento de productos congelados y refrigerados se puede verificar que existe un volumen muy alto de demanda en toneladas y metros cúbicos.

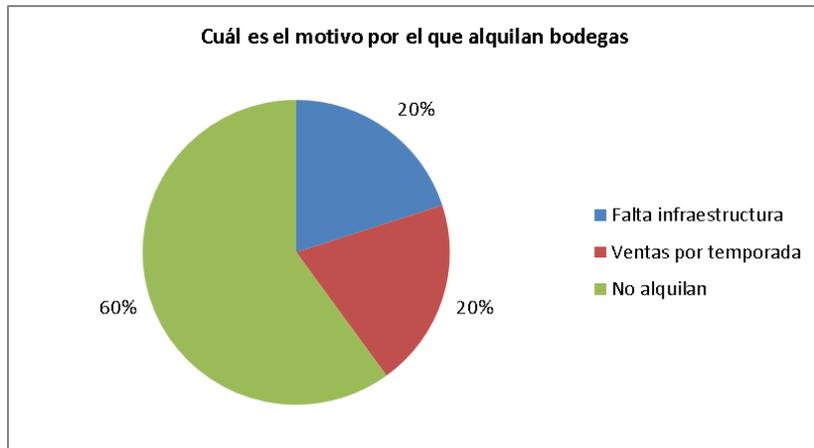
3. ¿Cuál es el motivo por el que alquilan bodegas?

Cuadro 5. Motivos de alquiler

Concepto	Cantidad	%
Falta infraestructura	1	20%
Ventas por temporada	1	20%
No alquilan	3	60%
Total	5	40%

Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Figura 4. Motivos de alquiler



Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Análisis

El motivo principal de alquiler de bodegas de estas empresas, es por concepto de demanda, que es muy variable, a pesar de manejar bajo pronósticos de ventas estimadas, tomando referencia de años anteriores, ningún periodo es igual, menciona los administradores de las empresas entrevistadas.

Interpretación

Para las empresas que alquilan el servicio de almacenamiento, es más fácil contratar los servicios a terceros debido a los altos costos que representan en la creación e implementación de infraestructuras y gastos de mantenimiento que requieren.

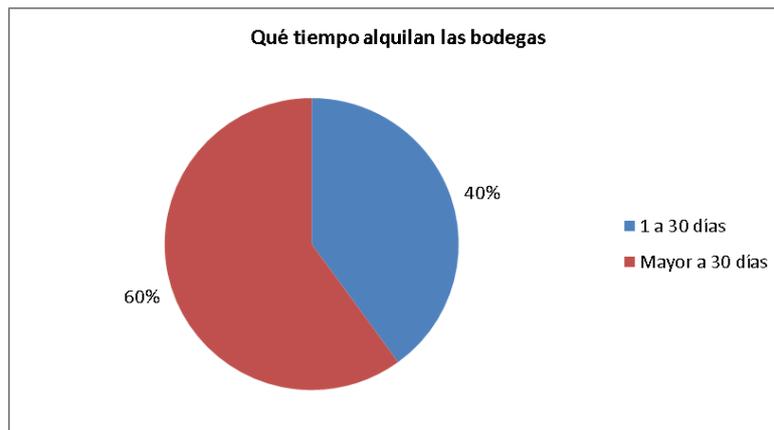
4. ¿Por cuánto tiempo alquilan las bodegas?

Cuadro 6. Tiempo de alquiler

Concepto	Cantidad	%
1 a 30 días	2	40%
Mayor a 30 días	3	60%
Total	5	100%

Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Figura 5. Tiempo de alquiler



Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Análisis

El tiempo de alquiler de estas empresas es muy diferente, según su tipo de negocio; en productos lácteos es de 30 días mínimo y 45 días máximo de almacenamiento, mientras, que en los productos cárnicos congelados es de 180 días en pollos y cerdos y 360 días en pavos.

Interpretación

Los tiempos de contratación que realizan son muy importantes por la continuidad que puede tener la empresa, en los ingresos, y la retribución de gastos puede ser satisfactoria.

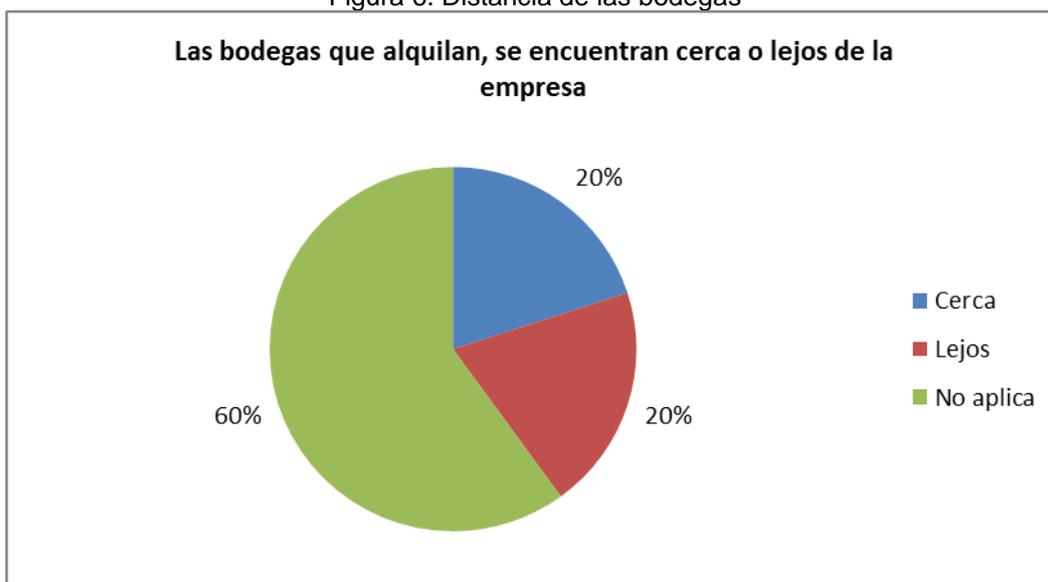
5. ¿Las bodegas que alquilan, se encuentran cerca o lejos de la empresa?

Cuadro 7. Distancia de las bodegas

Concepto	Cantidad	%
Cerca	1	20%
Lejos	1	20%
No aplica	3	60%
Total	5	100%

Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Figura 6. Distancia de las bodegas



Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Análisis

Una de las problemáticas para las empresas del sector de la vía a Daule es la distancia que existe entre el cliente y el proveedor del servicio, siendo uno de los factores que reduce la productividad operativa, y el incremento de gastos al contratar vehículos pesados para movilizar.

Interpretación

Por la poca capacidad que tienen las bodegas que prestan el servicio de almacenamiento dentro del sector de la vía a Daule, esto no genera mayores beneficios para las empresas, ya que deben buscar entre 8 a 10 bodegas externas en diferentes lugares.

6. ¿Las bodegas que contratan satisfacen sus necesidades?

Cuadro 8. Aceptación de las bodegas

Concepto	Cantidad	%
Si	1	20%
No	2	40%
No aplica	2	60%
Total	5	100%

Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Figura 7. Aceptación de las bodegas



Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Análisis

Las causas por las cuales las empresas del sector de la vía a Daule no se sienten satisfechas, es por la infraestructura que poco adecuadas para la recepción y dificultades en vía de acceso a las instalaciones lo cual genera pérdida de productos y tiempos en traslado de mercancías.

Interpretación

Un nuevo servicio de almacenamientos con infraestructuras modernas diseñadas mediante estudio para este tipo de servicio llegaría generar gran expectativa a las empresas que requieren de este servicio dentro del sector de la vía a Daule.

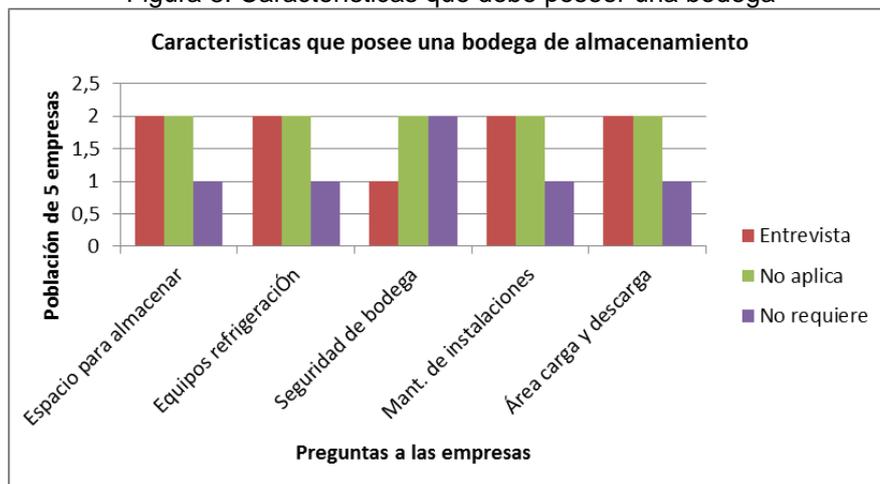
7. ¿Cuáles son las características que debe poseer una bodega para almacenar el producto?

Cuadro 9. Características que debe poseer una bodega

Concepto	Empresas	Entrevista	No aplica	No requiere
Espacio para almacenar	5	2	2	1
Equipos refrigeración	5	2	2	1
Seguridad de bodega	5	1	2	2
Mant. de instalaciones	5	2	2	1
Área carga y descarga	5	2	2	1
Total	25	9	10	6

Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Figura 8. Características que debe poseer una bodega



Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Análisis

Mediante la entrevista se obtiene la información de las características que se consideran primordiales de una bodega para el almacenamiento de alimentos, que permita un óptimo servicio como se observa en el cuadro # 9.

Interpretación

Con esta información se pretende mejorar el servicio que reciben en la actualidad las empresas del sector de la vía a Daule.

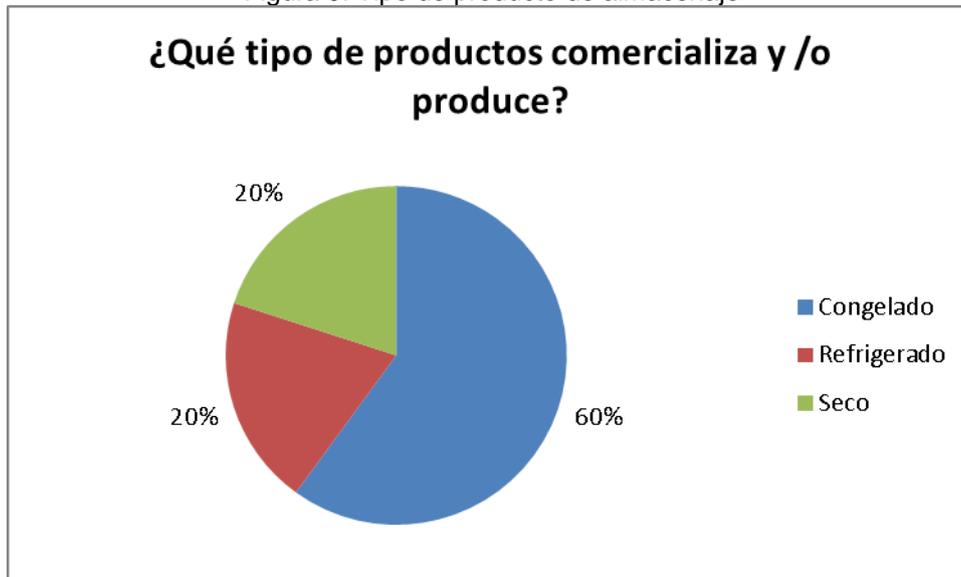
8. ¿Qué tipo de productos comercializa y/o produce la empresa?

Cuadro 10.- Tipo de producto de almacenaje

Tipo producto	Cantidad	%
Congelado	3	60%
Refrigerado	1	20%
Seco	1	20%
Total	5	100%

Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Figura 9. Tipo de producto de almacenaje



Fuente: investigación Propia
Elaborado por: Los autores

Análisis

La población del sector indica, que existen cinco empresas dedicadas a la comercialización de productos congelados y refrigerados, pero también requieren de áreas para productos al ambiente o en seco, como; materia prima, frutas, etc.

Interpretación

De la información recabada, las líneas de mayor demanda es en cárnicos como: pavos, pollos, cerdo, helados y entre los refrigerados lácteo; yogurt gelatina.

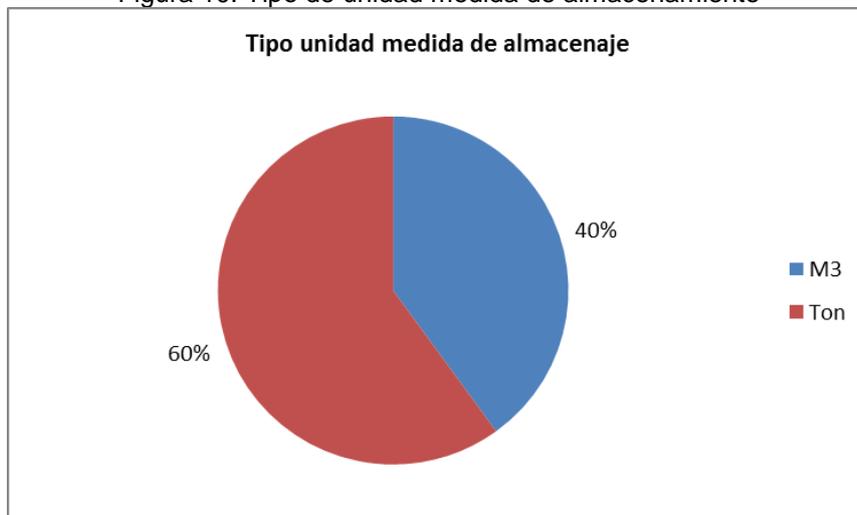
9. ¿Qué tipo de unidad de medida utiliza para almacenar el producto?

Cuadro 11. Tipo de unidad medida de almacenamiento

Medida de almacenaje	Cantidad	%
M3	2	40%
Ton	3	60%
Total	5	100%

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

Figura 10. Tipo de unidad medida de almacenamiento



Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

Análisis

El tipo unidad de medida para el almacenamiento que utilizan las empresas es muy diferente, para los productos congelados (cárnicos) es la tonelada, mientras que refrigerado, la unidad de medida es metros cúbicos (ubicación).

Interpretación

A pesar de utilizar diferentes tipos de medidas para el almacenamiento, es coincidente que las bodegas tienen los mismos diseños de ubicaciones para pallet, con estanterías similares.

10. ¿Si existiera una empresa que preste el servicio de almacenaje de productos congelados y refrigerados con infraestructura adecuada en la vía a Daule, está dispuesto a contratar este servicio?

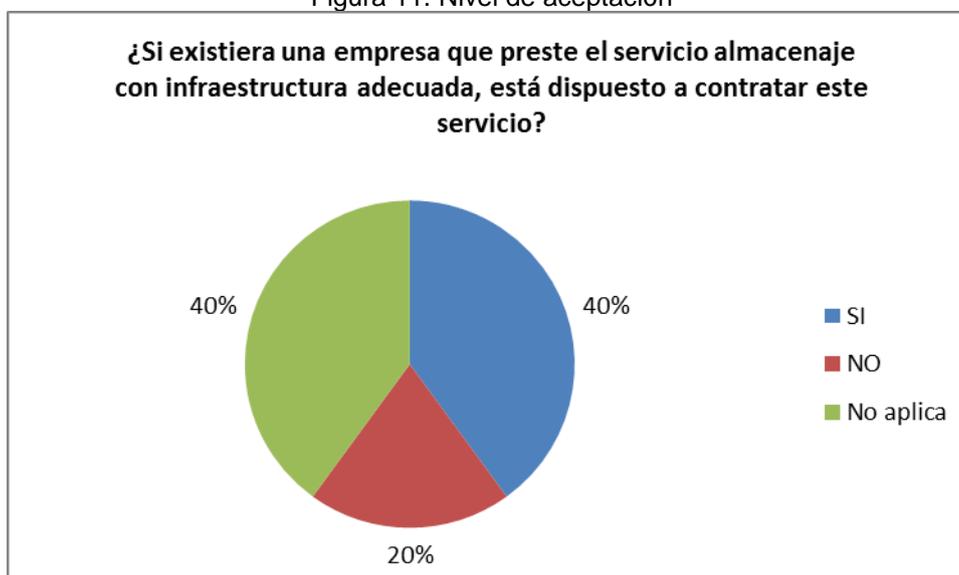
Cuadro 12. Nivel de aceptación

Descripcion	Cantidad	%
SI	2	40%
NO	1	20%
No aplica	2	40%
Total	5	100%

Fuente: Investigación propia

Elaborado: por los autores

Figura 11. Nivel de aceptación



Fuente: investigación propia

Elaborado: por los autores

Análisis

El porcentaje mayor representa la necesidad que existe en el sector, la demanda de almacenamiento productos congelados y refrigerados por tal requieren, mientras que la otra parte corresponde a empresas exportadores de frutas y lácteos que no requieren del alquiler de bodegas.

Interpretación

El estudio muestra que el servicio de almacenamiento de productos congelados es mayor en el sector, debido que el tiempo de vida útil de los productos, tienen caducidad de un año desde su fabricación.

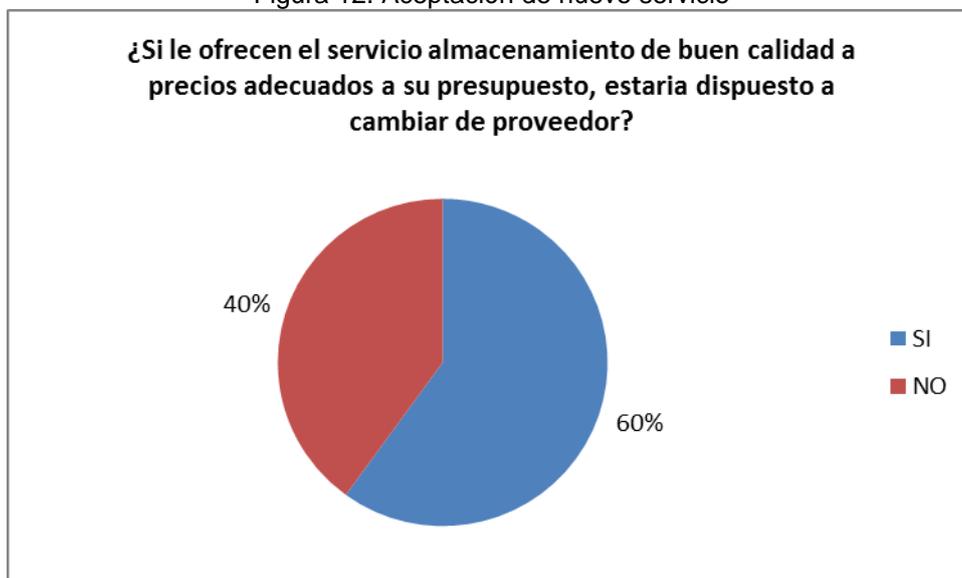
11. ¿Si le ofrecen un servicio de refrigeración y congelación, de buena calidad a precios adecuados a su presupuesto, estaría dispuesto a cambiar de proveedor?

Cuadro 13. Aceptación de nuevo servicio

Descripcion	Cantidad	%
SI	3	60%
NO	2	40%
Total	5	100%

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

Figura 12. Aceptación de nuevo servicio



Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

Análisis

Las empresas entrevistadas indican; que si existiera un nuevo servicio de almacenamiento con mejores condiciones al de la actualidad, ellos estarían dispuestos a contratar el nuevo servicio, siempre cuando garantice la seguridad que ellos requieren.

Interpretación

Mediante la información del estudio se deberá considerar y analizar las debilidades de la competencia y dar un cambio al servicio que existe en la actualidad, con una gran inversión en infraestructura, con equipos modernos y personal capacitado.

3.7 Cronograma

3.7.1 Cronograma de actividades

Cuadro 14. Cronograma de actividades

Actividad	Inicio	Fin	Responsables	Costo contraparte	Costo total
Entrevista empresa Pronaca S.A.	Septiembre 13, 2013	Septiembre 13, 2013	Luis Piguave Ernesto Sagñay	6 * 2 6 * 2	\$ 12 \$ 12
Entrevista empresa Geyoca	Diciembre 21, 2013	Diciembre 21, 2013	Luis Piguave Ernesto Sagñay	5 * 2 5 * 2	\$ 10 \$ 10
Entrevista empresa Durexporta	Diciembre 21, 2013	Diciembre 21, 2013	Luis Piguave ErnestoSagñay	5 * 2 5 * 2	\$ 10 \$ 10
Biblioteca Universidad ULVR	Septiembre, 2013	Diciembre, 2013	Luis Piguave Ernesto Sagñay	5 5	\$ 5 \$ 5
Total					\$ 74

Fuente: investigación propia

Elaborado: por los autores

3.8 Recursos utilizados para las entrevistas

El detalle de los costos necesarios para realizar la investigación, se basa en un presupuesto general y uno por etapa.

Cuadro 15. Presupuesto para entrevistar

Instrumento	Cantidad	Precio	Total
Carpetas manilas	3	\$ 0,35	\$ 1,05
Resaltador	1	\$ 1,00	\$ 1,00
Pen drive	1	\$ 8,00	\$ 8,00
Plumas	6	\$ 0.60	\$ 3,60
Tablero	2	\$ 1.50	\$ 3,00
Protector hojas	5	\$ 0,60	\$ 3,60
Tinta Lexmark	1	\$ 38	\$ 38
Pilas AAA	8	\$ 0.5	\$ 4
Total			\$ 62,25

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

CAPÍTULO IV

PROPUESTA

4.1 Empresa

Empresa: FRIO LUPIERSA S.A.

Figura 13. Nombre de empresa



Fuente: Investigación propia
Elaborado: por los autores

4.1.1 Justificación

La empresa FRIO LUPIERSA S.A. estará ubicada en el sector de la vía a Daule kilómetro 15 ½, con nuevas instalaciones diseñadas mediante el estudio especializado en servicios de almacenamiento y control de mercancías perecederas en ambientes congelados y refrigerados, para las empresas que requieran contratar este servicio.

El servicio garantiza la conservación de calidad del producto, con un manejo adecuado de carga y descarga en las ubicaciones, desde el momento de entrada a las instalaciones hasta la salida de mercancías de nuestros clientes.

Cuenta con personal capacitado en manejo y rotación de este tipo de mercancías, aplicando las técnicas de manipuleo, requeridas para cada tipo de productos de cada uno de nuestros clientes.

4.1.2 Descripción del negocio: misión, visión, objetivo, análisis FODA

4.1.2.1 Misión

La empresa FRIO LUPIERSA S.A, ofrece el servicio de almacenamiento con modernos diseño en layout de bodega, con eficiente control de inventarios, monitoreo de temperaturas, con personal especializado, brindando un servicio de calidad a nuestros clientes.

4.1.2.2 Visión

Lograr ser una empresa reconocida a nivel nacional por garantizar la calidad en la conservación de productos, con excelente servicios de atención en recepción y entrega oportuna, estableciendo estrategias comerciales que permita ampliar nuestra cartera de clientes.

4.1.2.3 Objetivo

FRIO LUPIERSA S. A crecerá en función de su nuevo modelo de servicio diferente para los clientes, enfocándose en los primeros años en los siguientes objetivos:

- Infundir nuestros valores; y brindar un servicio diferente a los clientes.
- Desarrollo de oferta de precios por volumen a clientes potenciales.
- Fidelización de clientes sobre el 90% del total.
- Presentación del servicio a clientes relacionados, fuera del sector de la vía a Daule.

4.1.2.4 Análisis del entorno FODA

FRIO LUPIERSA S.A. presenta el análisis FODA permitiendo conocer las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que se presentara frente a factores externos e internos de la compañía.

Fortalezas

- Ubicación geográfica, como punto estratégico
- Estructuras modernas
- Personal capacitado
- Servicios especializados

Debilidades

- Limitación de no ser reconocidos en el sector
- No contar con una cartera amplia de clientes

Oportunidad

- Ofrecer servicio diferente al de la competencia como: recepción y despacho de productos con personal propio
- Gran demanda de los clientes por el servicio de almacenamiento

Amenazas

- Que se establezcan proveedores de competencia en el sector con los mismos servicios
- Aspectos legales relacionados con políticas municipales
- Incremento en costos de energía eléctrica, por sectores de servicios en la vía a Daule.

4.1.2.5 Principios y valores

Están orientados al cumplimiento de la empresa:

Compromiso

Con nuestros clientes, al brindar un servicio garantizado y de calidad cumpliendo con las expectativas.

Trabajo en equipo

Se caracteriza por el buen funcionamiento asignado al grupo de colaboradores para la realización correcta de sus funciones en un corto tiempo y con excelentes resultados.

4.1.2.6 Estrategia de negocio

La empresa pretende potenciar las ventajas competitivas contemplando su plan estratégico por su ubicación y gestión en almacenamiento y manipuleo del inventario de sus clientes.

Establecer convenios con empresas que desarrollen la actividad de almacenamiento de productos congelados y refrigerados, ofreciendo los beneficios que pueden obtener a diferencias de la competencia.

Análisis de su mercado actual y plantear nuevas metas en búsqueda de sus posibles clientes y para ampliar su participación.

4.1.3 Aspectos legales

Disposiciones legales para el funcionamiento

Se debe seguir los siguientes pasos para la formalización y constitución de la empresa:

Trámites societarios

Estos trámites se los realiza en la Notaría y en Superintendencia de Compañías, lo primero a realizarse es una escritura pública de Constitución y luego se inscribe dicho documento autorizado, ante el Registrador Mercantil.

Trámites tributarios

Una vez inscrita la Constitución de la Compañía en el Registro Mercantil, el próximo requisito indispensable es legalizar la sociedad en el Registro Único de Contribuyentes RUC, documento que habilita a todas las personas naturales y jurídicas, para que realicen sus actividades mercantiles y puedan legalizar sus ventas con los respectivos Comprobantes de Ventas y Complementarios, como facturas, guías de remisión, notas de crédito, etc.

Trámite de funcionamiento

Se lo realiza en los municipios del cantón donde esté ubicado el negocio. El Uso del Suelo, es la autorización de los municipios para que puedan instalarse en una zona industrial, en el caso de este tipo de empresas.

Trámite de seguridad contra Incendios

Todo establecimiento está en la obligación de obtener un certificado de Seguridad contra Incendios, conferido por el Benemérito Cuerpo de Bomberos de cada cantón, para lo cual deberá de adquirir extintores con recarga fresca, poner señaléticas, detectores de humo, etc.

Trámites Laborales

Es obligatorio por efecto de las leyes laborales y sustentos tributarios, el que toda empresa, tenga a su personal afiliado al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, desde el primer día de labores. Adicionalmente deberá tener legalizados todos los Contratos de Trabajo.

Además, se deberá elaborar el Reglamento Interno y un Manual de Seguridad Industrial y un Manual de Procedimientos y funciones.

El no cumplimiento de las obligaciones laborales, puede acarrearle a la empresa graves problemas tanto su personal, como con las autoridad reguladora de estas relaciones, el Ministerio de Relaciones Laborales.

Principales legalidades que debe cumplir una empresa de servicios industriales en el Ecuador

- Aspectos formales y jurídicos de la empresa.
- Escritura de constitución
- Aprobación de la compañía por la Superintendencia de Compañías
- Inscripción en el Registro mercantil
- Requerimientos del Servicio de Rentas Internas
- Patentes y permisos municipales
- Certificado del Benemérito cuerpo de bomberos²
- Ministerio de salud pública^{3 4}
- Ministerio del Ambiente⁵

La empresa será constituida como Sociedad Anónima por la flexibilidad que esta brinda.

Requisitos para la constitución de una sociedad anónima

- La compañía deberá constituirse con dos o más accionistas, según lo dispuesto en el artículo 147 de la Ley de Compañías, sustituido por el artículo 68 de la Ley de Empresas Unipersonales de Responsabilidad Limitada. La compañía anónima no podrá subsistir con menos de dos accionistas, salvo las compañías cuyo capital total o mayoritario pertenezcan a una entidad del sector público.

² Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil. (2013). Informativo a la comunidad.

³ Ministerio de Salud Pública. (2008). Requisitos para obtener permiso de funcionamiento del MSP Acuerdo Ministerial 818

⁴ Ministerio de Salud Pública. (2013). Instructivo y formularios de permisos de funcionamiento, ARCSA

⁵ Registro Oficial. (2013). Ministerio del Ambiente. Acuerdo No. 068. Reformarse el texto unificado de legislación secundaria del libro VI, Título I del sistema único de manejo ambiental (SUMA)

- El capital suscrito mínimo de la compañía deberá ser de ochocientos dólares de los Estados Unidos de América. El capital deberá suscribirse íntegramente y pagarse al menos un 25% del valor nominal de cada acción.

Requisitos para la escritura pública de constitución

- Nombre, nacionalidad y domicilio de las personas naturales o jurídicas que constituyen la compañía
- Objetivo social
- Lugar y fecha en que se celebra el contrato
- Su denominación y duración
- Indicación de lo que cada socio suscribe y paga en dinero o en otros bienes, el valor atribuido a estos y la parte de capital no pagado
- Forma de nombramiento de los administradores, y claro enunciado de los funcionarios que tengan la representación legal de la compañía
- Domicilio de la compañía
- Normas de reparto de las utilidades
- Importe del capital social, con la expresión del número de acciones en que estuviera dividida y el valor nominal de las mismas.
- La forma de proceder a la designación de liquidadores
- La forma de administración y las facultades de los administradores

Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.)

El Registro Único De Contribuyentes RUC, permite que el negocio funcione normalmente y cumpla con las normas que establece el código tributario en materia de impuesto.

Según la resolución No. 0074 del S.R.I. (Servicio de Rentas Internas), los requisitos para obtener el RUC son:

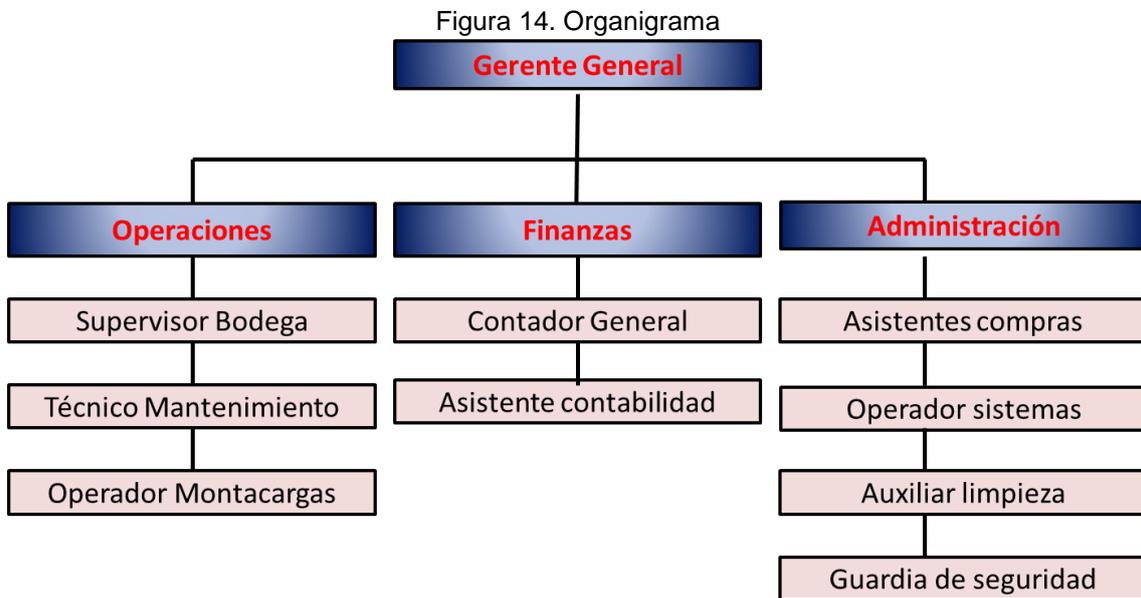
- Formulario RUC-01-A y RUC-01-B suscrito por el representante legal

- Nombramiento del representante legal, inscritos en el Registro Mercantil cuando así lo exija la ley.
- Copia de la cedula y papeleta de votación del representante legal
- Original y copia de la escritura pública de la construcción de la empresa
- Original y copia de la hoja de datos generales del registro de sociedades de la superintendencia de compañías
- Documento de luz, agua o teléfono del lugar donde se encuentra la compañía, que certifique la dirección del establecimiento.

Permiso del Benemérito Cuerpo de Bomberos

- Presentar la solicitud del permiso del municipio
- Copia del RUC donde conste el establecimiento con su respectiva dirección y actividad.
- Copia de factura de compra de extintores o de recarga, la capacidad del extintor va en relación con la actividad y área del establecimiento
- Inspección por este departamento de las instalaciones y de seguridad contra incendio.
- Se debe cumplir las condiciones dadas por el inspector para poder emitir el permiso de funcionamiento.

4.1.4 Organigrama



Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.1.5 Descripción de puestos

FRIO LUPIERSA S.A., para el respectivo funcionamiento de sus labores en el servicio de almacenamiento de productos congelados y refrigerados contará con 15 colaboradores asignados en las distintas áreas como gerencia general, operaciones, finanzas y administración.

Cuadro 16. Clasificación de empleados por área

Area	Colaboradores
Gerencia	1
Administracion	6
Finanzas	2
Operaciones	6
Total	15

Fuente: Investigación propia
Elaborado: por los autores

Gerente General

- Representar judicial y extrajudicialmente a la compañía
- Administrar legalmente a la empresa
- Ofrecer el servicio de almacenamiento y concretizar contratos con posibles clientes.
- Control y toma de decisiones de las áreas de operaciones, finanzas y administración.
- Aprobación de contratos de ingreso del personal
- Aprobación de nómina y pagos de sueldos
- Aprobación de proveedores y suministros de materiales
- Todos las demás funciones que legalmente debe desarrollar el Gerente General

Contador general

- Revisar los ingresos y gastos de la compañía
- Elaborar Estados Financieros
- Implementar políticas de cumplimiento tributario, laboral, y societario.
- Informes internos a la gerencia
- Pago de impuestos (IVA, Impuesto a la Renta, Aportes IESS, 1,5 por mil, patentes y permisos a las Municipalidades, Contribuciones a la Superintendencia de Compañías, al Sistema Hospitalario de la Universidad de Guayaquil (sólo para sociedades cuya sede social esté en Guayaquil) y las demás entidades reguladoras
- Elaborar reportes mensuales y anuales a las entidades reguladoras de las sociedades en el Ecuador: SRI, Superintendencia de Compañías, Ministerio de Relaciones Laborales, etc.

Asistente de contabilidad

- Emisión y cobro de facturas a clientes
- Reporte mensual de emisión de facturas
- Reporte mensual de cobro a clientes
- Manejo de libro Bancos

- Selección de personal
- Manejo de nóminas
- Pago de roles

Operador de sistemas

- Mantenimiento y control de equipos de computación
- Mantenimiento y control de software contable y operativo (inventarios)

Asistente de compras

- Cotización a proveedores por suministros de oficina y limpieza, materiales y suministros de equipos
- Compra de suministros y materiales
- Reporte y control de consumo de suministros y materiales

Supervisor de bodega

- Planificación y control de colaboradores operativos
- Informe de novedades de los equipos de refrigeración y reportar novedades a mantenimiento
- Reporte y control de horario de trabajo de los colaboradores

Operador de montacargas

- Recepción y despacho de productos
- Ubicación del producto en área asignada
- Limpieza de bodega

Técnico de mantenimiento

- Monitoreo y control de funcionamiento de equipos de refrigeración
- Reporte de registro de temperatura

Guardia de seguridad

- Registro de personal de entrada y salida
- Revisión de documentos de identificación de clientes

4.1.6 Políticas de la empresa

Todos los colaboradores deben regirse al Reglamento Interno y a las políticas dispuestas por la empresa, de forma inmediata desde el momento que son contratados.

A continuación se presenta el reglamento y políticas internas de la empresa, en los siguientes aspectos.

4.1.6.1 Uniformes y presentación personal

- El colaborador deberá presentarse al área de trabajo con el uniforme completo, que la empresa le proporciona. En caso de no cumplir se procederá a aplicar el llamado de atención respectivo y si es reincidente, se le multará.
- El colaborador es responsable del cuidado del uniforme que le asigna la empresa, en caso de daño o pérdida del uniforme, se realizará el respectivo descuento en el sueldo del colaborador.
- El colaborador no deberá utilizar el uniforme de la empresa en un sitio público como bares, discotecas, será sancionado con un llamado de atención por escrito.

4.1.6.2 Horarios y asistencias

- El colaborador deberá cumplir con los horarios establecidos por la empresa, asistirá a su puesto de trabajo a la hora determinada.
- Cada vez que el colaborador inicie o termine su turno de trabajo deberá registrar la hora de entrada y salida en el reloj de marcación.
- La falta injustificada de asistencia, la impuntualidad, o ausencia no autorizada del área de trabajo, serán sancionados con el 10% de su sueldo.

- Los colaboradores que falten por enfermedad deberán presentar el certificado médico del IESS, máximo 2 días después del día de ausencia.
- Las faltas justificadas no se descontarán en la remuneración mensual.

4.1.6.3 Política salarial

La política salarial a considerar son los siguientes:

- El pago de sueldos se realizará de manera quincenal y mensual.
- El pago a considerar en el anticipo de sueldo se realizará el cálculo del 40% en quincena y el 60% en fin de mes.
- En caso de que el colaborador trabaje después de su horario normal de trabajo, recibirá su pago al fin del mes por concepto de horas extras o complementarias.
- Los pagos se realizará mediante la acreditación a cuentas bancarias de toda índole, siempre en moneda de curso legal.
- Todos los préstamos, anticipos y multas serán descontados del sueldo.

4.1.6.4 En caso de novedades

- Cualquier problema o novedad que se presente al colaborador, deberá comunicar de inmediato a su superior, respetando siempre la jerarquía.
- En caso de que los equipos y maquinarias sean averiados se debe informar de inmediato a su superior.
- En caso de alguna falta grave por parte del colaborador, la empresa procederá a notificarle inmediatamente, será sancionado o despedido inmediato.

4.1.6.5 Otros

- No se permite el ingreso de niños menores de 10 años sin la compañía de un adulto.

- No se permite el ingreso de personas a áreas de trabajo no asignadas sin la respectiva credencial.
- Las maquinarias, equipos y bienes que se le han sido asignado al colaborador estarán bajo la responsabilidad del operador.
- El consumo de bebidas alcohólicas está totalmente prohibido para los colaboradores dentro de la empresa durante la jornada de trabajo.

4.1.6.6 Detalle gastos administrativos

En la presente tabla se detalla de manera mensual y anual los salarios que perciben los colaboradores en el primer año de operación.

Cuadro 17. Sueldos y salarios – administración

año # 1

12,15%

Administrativo	Enero	Diciembre	Total	Aporte patronal	13° sueldo	14° sueldo	total benef	Fondo Reserva	Vacaciones	Total Año 1
Gerente general	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 24.000,00	\$ 2.916,00	\$ 2.000,00	\$ 375,00	\$ 2.375,00	\$ -	\$ 1.000,00	\$ 26.375,00
Contador general	\$ 800,00	\$ 800,00	\$ 9.600,00	\$ 1.166,40	\$ 800,00	\$ 375,00	\$ 1.175,00	\$ -	\$ 400,00	\$ 10.775,00
Asistente contabilidad	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 4.800,00	\$ 583,20	\$ 400,00	\$ 375,00	\$ 775,00	\$ -	\$ 200,00	\$ 5.575,00
Operador sistemas	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 4.800,00	\$ 583,20	\$ 400,00	\$ 375,00	\$ 775,00	\$ -	\$ 200,00	\$ 5.575,00
Asistente compras	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 4.800,00	\$ 583,20	\$ 400,00	\$ 375,00	\$ 775,00	\$ -	\$ 200,00	\$ 5.575,00
Auxiliar de limpieza	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 4.500,00	\$ 546,75	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 750,00	\$ -	\$ 187,50	\$ 5.250,00
Guardias de seguridad	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 4.500,00	\$ 546,75	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 750,00	\$ -	\$ 187,50	\$ 5.250,00
			\$ 57.000,00	\$ 6.925,50	\$ 4.750,00	\$ 2.625,00	\$ 7.375,00	\$ -	\$ 2.375,00	\$ 64.375,00

Fuente: investigación propia

Elaborado: por los autores

Cuadro 18. Sueldos y salarios – operativo

Operaciones	Enero	Diciembre	Total	Aporte patronal	13° sueldo	14° sueldo	total benef	Fondo Reserva	Vacaciones	Total Año 1
Supervisor bodega	\$ 700,00	\$ 700,00	\$ 8.400,00	\$ 1.020,60	\$ 700,00	\$ 375,00	\$ 1.075,00	\$ -	\$ 350,00	\$ 9.475,00
Operador montacargas 1	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 4.500,00	\$ 546,75	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 750,00	\$ -	\$ 187,50	\$ 5.250,00
Operador montacargas 2	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 4.500,00	\$ 546,75	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 750,00	\$ -	\$ 187,50	\$ 5.250,00
Tecnico mantenimiento	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 4.500,00	\$ 546,75	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 750,00	\$ -	\$ 187,50	\$ 5.250,00
Tecnico mantenimiento	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 4.500,00	\$ 546,75	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 750,00	\$ -	\$ 187,50	\$ 5.250,00
Tecnico mantenimiento	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 4.500,00	\$ 546,75	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 750,00	\$ -	\$ 187,50	\$ 5.250,00
Guardias de seguridad	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 4.500,00	\$ 546,75	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 750,00	\$ -	\$ 187,50	\$ 5.250,00
Guardias de seguridad	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 4.500,00	\$ 546,75	\$ 375,00	\$ 375,00	\$ 750,00	\$ -	\$ 187,50	\$ 5.250,00
			\$ 39.900,00	\$ 4.847,85	\$ 3.325,00	\$ 3.000,00	\$ 6.325,00	\$ -	\$ 1.662,50	\$ 46.225,00

Fuente: investigación propia

Elaborado: por los autores

Análisis

La empresa, cancelará a sus colaboradores en el primer año de operación el monto de \$ 110.600,00. Este valor se incrementará anualmente con el porcentaje mínimo de acuerdo a lo establecido por el Gobierno en curso.

4.1.6.6.1 Proyección de sueldos y salarios a 10 años

El siguiente cuadro es la proyección estimada de 10 años, considerando como indicador económico “inflación” actual.

Cuadro 19. Proyección de sueldos y salarios – administración

Sueldo y salarios										
administracion	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
Gerente general	\$ 26.375,00	\$ 30.843,75	\$ 32.385,94	\$ 34.005,23	\$ 35.705,50	\$ 37.467,98	\$ 39.318,59	\$ 41.261,73	\$ 43.302,02	\$ 45.444,33
Contador general	\$ 10.775,00	\$ 12.573,75	\$ 13.202,44	\$ 13.862,56	\$ 14.555,69	\$ 15.260,68	\$ 16.000,92	\$ 16.778,18	\$ 17.594,30	\$ 18.451,22
Asistente contabilidad	\$ 5.575,00	\$ 6.483,75	\$ 6.807,94	\$ 7.148,33	\$ 7.505,75	\$ 7.858,25	\$ 8.228,37	\$ 8.617,00	\$ 9.025,06	\$ 9.453,52
Operador sistemas	\$ 5.575,00	\$ 6.483,75	\$ 6.807,94	\$ 7.148,33	\$ 7.505,75	\$ 7.858,25	\$ 8.228,37	\$ 8.617,00	\$ 9.025,06	\$ 9.453,52
Asistente compras	\$ 5.575,00	\$ 6.483,75	\$ 6.807,94	\$ 7.148,33	\$ 7.505,75	\$ 7.858,25	\$ 8.228,37	\$ 8.617,00	\$ 9.025,06	\$ 9.453,52
Auxiliar de limpieza	\$ 5.250,00	\$ 6.103,13	\$ 6.408,28	\$ 6.728,70	\$ 7.065,13	\$ 7.395,60	\$ 7.742,58	\$ 8.106,92	\$ 8.489,48	\$ 8.891,16
Guardias de seguridad	\$ 5.250,00	\$ 6.103,13	\$ 6.408,28	\$ 6.728,70	\$ 7.065,13	\$ 7.395,60	\$ 7.742,58	\$ 8.106,92	\$ 8.489,48	\$ 8.891,16
total adm	\$ 64.375,00	\$ 75.075,00	\$ 78.828,75	\$ 82.770,19	\$ 86.908,70	\$ 91.094,60	\$ 95.489,79	\$ 100.104,75	\$ 104.950,45	\$ 110.038,43

Fuente: investigación propia

Elaborado: por los autores

Cuadro 20. Proyección de sueldos y salarios – operativo

Sueldo y salarios	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
Supervisor bodega	\$ 9.475,00	\$ 11.051,25	\$ 11.603,81	\$ 12.184,00	\$ 12.793,20	\$ 13.410,07	\$ 14.057,79	\$ 14.737,88	\$ 15.451,99	\$ 16.201,80
Operador montacargas 1	\$ 5.250,00	\$ 6.103,13	\$ 6.408,28	\$ 6.728,70	\$ 7.065,13	\$ 7.395,60	\$ 7.742,58	\$ 8.106,92	\$ 8.489,48	\$ 8.891,16
Operador montacargas 2	\$ 5.250,00	\$ 6.103,13	\$ 6.408,28	\$ 6.728,70	\$ 7.065,13	\$ 7.395,60	\$ 7.742,58	\$ 8.106,92	\$ 8.489,48	\$ 8.891,16
Tecnico mantenimiento	\$ 5.250,00	\$ 6.103,13	\$ 6.408,28	\$ 6.728,70	\$ 7.065,13	\$ 7.395,60	\$ 7.742,58	\$ 8.106,92	\$ 8.489,48	\$ 8.891,16
Tecnico mantenimiento	\$ 5.250,00	\$ 6.103,13	\$ 6.408,28	\$ 6.728,70	\$ 7.065,13	\$ 7.395,60	\$ 7.742,58	\$ 8.106,92	\$ 8.489,48	\$ 8.891,16
Tecnico mantenimiento	\$ 5.250,00	\$ 6.103,13	\$ 6.408,28	\$ 6.728,70	\$ 7.065,13	\$ 7.395,60	\$ 7.742,58	\$ 8.106,92	\$ 8.489,48	\$ 8.891,16
Guardias de seguridad	\$ 5.250,00	\$ 6.103,13	\$ 6.408,28	\$ 6.728,70	\$ 7.065,13	\$ 7.395,60	\$ 7.742,58	\$ 8.106,92	\$ 8.489,48	\$ 8.891,16
Guardias de seguridad	\$ 5.250,00	\$ 6.103,13	\$ 6.408,28	\$ 6.728,70	\$ 7.065,13	\$ 7.395,60	\$ 7.742,58	\$ 8.106,92	\$ 8.489,48	\$ 8.891,16
total oper	\$ 46.225,00	\$ 53.773,13	\$ 56.461,78	\$ 59.284,87	\$ 62.249,11	\$ 65.179,24	\$ 68.255,88	\$ 71.486,35	\$ 74.878,34	\$ 78.439,93

Fuente: investigación propia

Elaborado: por los autores

4.1.7. Descripción del servicio

El proceso que realiza la compañía FRIO LUPIERSA S.A., es el de almacenar los productos en cámaras de frío, las mismas que están divididas por secciones de acuerdo al tipo del producto.

Las dos primeras bodegas son para productos congelados y cuenta con dos pasillos cada bodega, las estanterías es de tipo drive-in, entre las dos bodegas tiene 1840 ubicaciones para 2000 toneladas, debe mantener en un ambiente de -18 grados centígrados de temperatura.

La tercera bodega es para productos refrigerados y cuenta con 4 pasillos, las estanterías es de tipo convencional, permitiendo contar con 520 ubicaciones con una capacidad de 600 toneladas, la temperatura es de -4 grados centígrados a 0 grados centígrados de temperatura según las especificaciones técnicas del producto.

4.1.7.1 Recepción de los productos

La primera etapa que se realiza es la recepción de los productos, inspección y codificación. Con el objetivo de asegurar el correcto tratamiento de los alimentos, garantizando la seguridad y el correcto manipuleo de los pallet.

En la operación de recepción y expedición de productos se menciona los siguientes pasos:

Entrada

- Dar entrada a los vehículos cargados de mercancías y guiar a los transportistas hacia los muelles donde realizan la descarga
- Apertura de las puertas de acceso al almacén
- Identificación del nombre del proveedor y número de pedido
- Recepción del producto
- Registro de temperatura
- Registro de ingreso del producto en sistema o kardéx
- Colocar producto en área asignada

Monitoreo

- Control de temperatura y mantenimiento programado de equipos

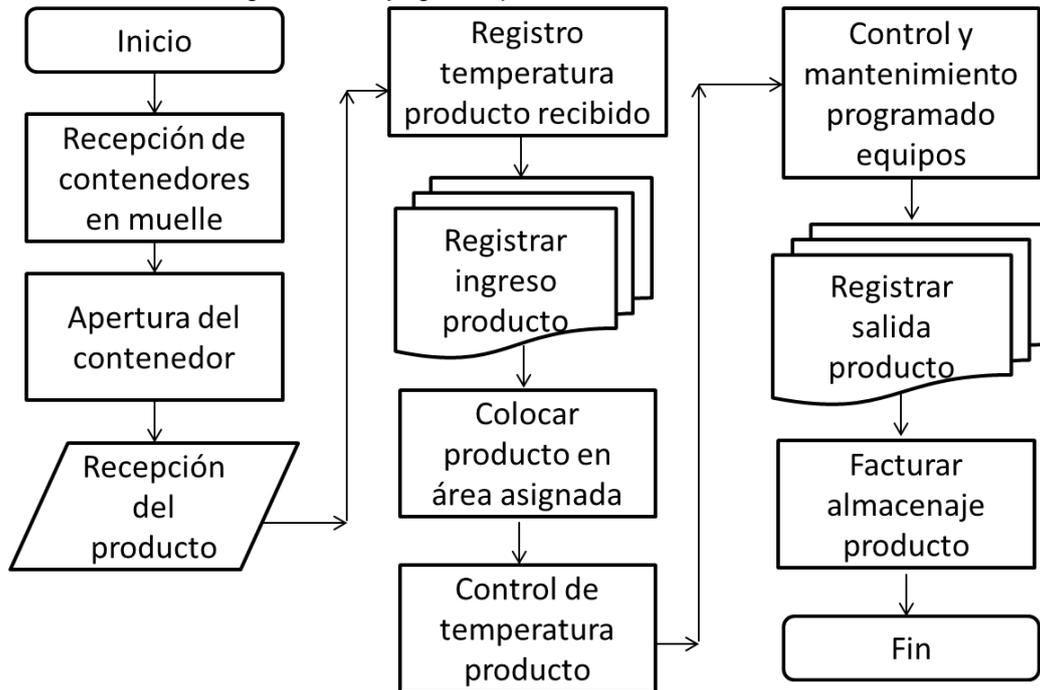
Salida

- Solicitud de salida de producto por el cliente
- Retiro de producto del área asignada
- Registrar salida del producto en sistema o kardéx
- Despacho de vehículo, con documento de salida de producto y firma de conformidad del cliente

Facturación

- Reunir los documentos de salida de productos por clientes
- Facturar el servicio de almacenamiento

Figura 15. Flujo grama proceso de almacenamiento



Fuente: investigación propia
Elaborador: por los autores

4.1.7.2 Documentos en la recepción y expedición de mercancía

Los documentos que acompañan en la recepción y expedición de producto son:

- Guía de remisión de procedencia de mercancía
- Hoja de loteo
- Hoja de control de temperatura
- Guía de salida de producto

Estos documentos deben contener los siguientes datos:

- Identificación completa del proveedor con nombre, dirección y contactos del responsable
- Descripción de tipo de medida (volumen o peso) y cantidades de la mercancía

4.1.7.3 Kardex de inventario de almacenamiento

Para el control y rotación de mercaderías, se utilizará el kardex, como documento de registro de permanencia de inventario que permite controlar las entradas y salidas de los productos, conocer el saldo de los productos existentes por cada cliente, el mismo que estará acompañado de una hoja de loteo (fecha de fabricación del producto).

Este documento será revisado por el bodeguero cada vez que el cliente haga una entrada o salida de producto, las existencias o el saldo de mercancías quedarán documentados y firmados por el cliente y el bodeguero.

Los operadores de montacargas y el bodeguero serán los responsables de reubicar o segmentar los pasillos por el mismo código de producto, lote, con la finalidad de mantener orden y espacios vacíos disponibles.

4.1.8 Tipos de cargas

Una vez recibido los productos en el almacén, se procede a la manipulación de los productos en el área asignada para su almacenamiento.

Los productos se pueden clasificar por el tipo de carga que pueden ser: el volumen, el peso, el formato, el lote y la fragilidad.

Cuadro 21. Tipos de cargas

CRITERIOS	TIPOS DE CARGAS
Según su volumen o dimensiones	<ul style="list-style-type: none"> • Cargas pequeñas, medianas y paletizadas • Cargas voluminosas, de dimensiones especiales
Según su peso	<ul style="list-style-type: none"> • Cargas ligeras (hasta 5kg), medias (entre 5kg y 25kg), pesadas (entre 25kg y 1 ton) y muy pesadas (mayor a 1 ton)
Según el lote	<ul style="list-style-type: none"> • Cargas unitarias (constituido por 1 sola mercadería) y por lotes (constituido por 3, 6, 12, 24, 30 unidades)

Fuente: Almacenaje y manutención

4.1.9 Tipos de estantería

4.1.9.1 Sistema convencional

Es el sistema más empleado, permite el acceso directo y unitario a cada paleta almacenada; además, puede adaptarse para cualquier tipo de carga en lo que se refiere a peso y volumen.

Figura 16. Estantería convencional



Fuente: google

4.1.9.2 Sistema drive-in

Es el sistema de estantería de grandes dimensiones, donde las cargas no se apoyan sobre los estantes sino sobre los largueros.

Figura 17. Estantería Drive-in



Fuente: google

4.1.10 Área de dimensión de la empresa

Las instalaciones de FRIO LUPIERSA S.A., cuenta con un cerramiento con un total de dimensión de 2268 metros cuadrados, las cuales están subdivididas entre cámaras, recepción de productos, parqueo de contenedores, área de equipos (mantenimiento), servicios básicos, área administrativa y garita de control.

- Las cámaras frigoríficas contarán con 1296 metros cuadrados (36 metros de largo por 36 metros de ancho).
- El área de muelle donde se realizará el proceso de descarga y carga de productos contará con 180 metros cuadrados (5 metros de largo por 36 metros de ancho).
- El área de parqueo contará con un área de 540 metros cuadrados (15 metros de largo por 36 metros de ancho) para el respectivo estacionamiento de los transportistas.
- El área de equipos y mantenimiento contará con 140 metros cuadrados (20 metros de largo por 7 metros de ancho) donde estarán ubicados los complementos de los equipos de refrigeración.
- El área de sanitarios contará con 56 metros cuadrados (8 metros de largo por 7 metros de ancho) para el aseo de higiene del personal.
- Las oficinas contará con 56 metros cuadrados (8 metros de largo por 7 metros de ancho) para el área administrativa como: facturación y gerencia.
- El callejón de circulación para el personal de mantenimiento contará con 32 metros cuadrados (16 metros de largo y 2 metros de ancho)

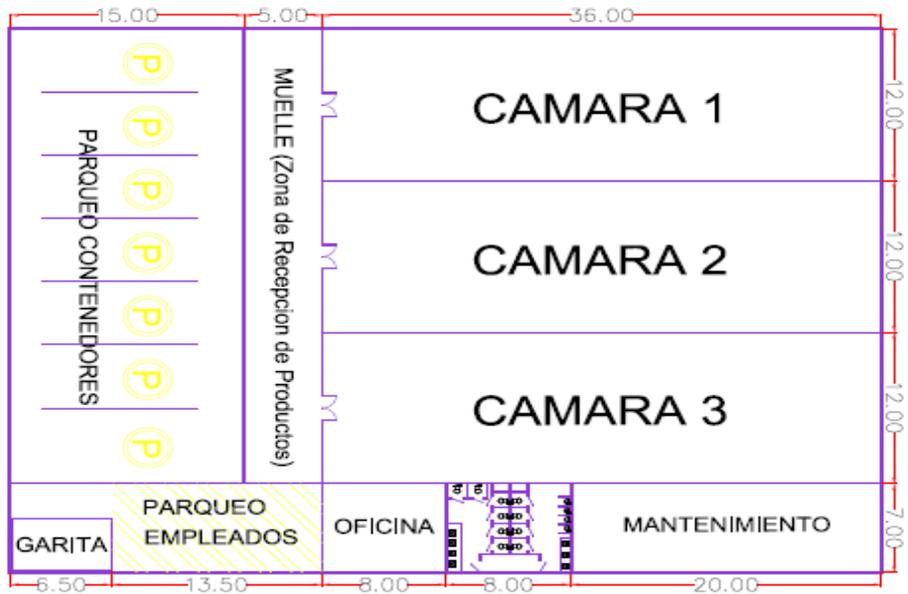
Cuadro 22. Dimensión de instalaciones

Metros cuadrados - Instalacion			
Descripcion	Largo	Ancho	Total
Camaras	36	36	1296
Muelle	5	36	180
Parqueo	15	36	540
Area equipos	20	7	140
Sanitarios	8	5	40
Oficina	8	5	40
Callejón	16	2	32
Total			2268

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.10.1 Ubicación del plano

Figura 18. Dimensión de instalaciones



Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.1.11 Información Técnica

4.1.11.1 Cámaras de frío

FRIO LUPIERSA S.A., contará con 2 bodegas de congelados y 1 bodega de refrigerados, cada una tiene 36 metros de profundidad (largo) y 12 metros de frente (ancho). Como se muestra en el siguiente cuadro.

Cuadro 23. Dimensión cámaras de frío

Dimensión de cámara de frío			
Camaras	Ancho	Profundidad	M2
A1	12	36	432
A2	12	36	432
A3	12	36	432
total m2			1296

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.1.11.2 Dimensión de las cámaras frío

La capacidad máxima de las bodegas son las siguientes: congelados con 2000 toneladas para 1840 ubicaciones de productos mientras que en refrigerados con 600 toneladas de capacidad y 520 ubicaciones.

Cuadro 24. Capacidad cámara refrigerado

Capacidad Camaras		
Camaras	Ubicaciones	Toneladas
A1	520	600
A2	920	1000
A3	920	1000

Fuente: Investigación propia

Elaborado: por los autores

4.1.11.3 Capacidad de estanterías

La estantería metálicas de la bodega de refrigeración es de tipo convencional divide en 4 pasillos (pasillo A1 y A4 con 27 columnas y 5 niveles de altura, pasillo A2 y A3 con 25 columnas y 5 niveles de alturas) con una zona libre de para la circulación del montacargas.

Cuadro 25. Estantería 1. Ubicación productos refrigerados

Ubicaciones de estanterias - Camara # 1				
Productos refrigerados				
Estanteria	Pasillos	Columnas	Pisos	Ubicaciones
1	A1	27	5	135
2	A2	25	5	125
3	A3	25	5	125
4	A4	27	5	135
total ubicación				520
Cap en ton				600

Fuente: investigación propia

Elaborado: por los autores

Las estanterías de las bodegas de congelación es de tipo drive-in con 23 columnas con 5 niveles de altura, con una profundidad para 4 pallets por

bodega, de tal manera que en una columna se almacenan 20 pallets, con una capacidad de 1000 toneladas por bodega. Dando un total de 2000 toneladas por las 2 bodegas.

Cuadro 26. Estantería 2. Ubicación productos congelados

Ubicaciones de estanterías - Camara # 2					
Productos congelados					
Estantería	Pasillos	Columnas	Pisos	Filas	Ubicaciones
1	1	23	5	4	460
2	1	23	5	4	460
Total ubicación					920
Cap en ton					1000

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

Cuadro 27. Estantería 3. Ubicación productos congelados

Ubicaciones de estanterías - Camara # 3					
Estantería	Pasillos	Columnas	Pisos	Filas	Ubicaciones
1	1	23	5	4	460
2	1	23	5	4	460
Total ubicación					920
Cap en ton					1000

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.1.12 Condiciones de trabajo

4.1.12.1 Higiene personal

La empresa establece el plan de higiene hacia los colaboradores, realizando programas de capacitación constante en los siguientes aspectos:

- Uso correcto de uniforme
- Aseo personal antes del ingreso a bodegas
- Limpieza y desinfección de áreas de trabajo

4.1.12.2 Equipos seguridad personal en el trabajo

El personal contará con equipos de seguridad personal para la protección de colaborador por la baja temperatura de las cámaras de frío. Tales como:

- Pasa montañas
- Buzo
- Calentadores
- Chompa
- Overol
- Medias térmicas
- Botas industriales
- Guantes
- Mascarillas

4.1.12.3 Prevención de accidentes

Las instalaciones contará con una adecuada señalización de los lugares de transito personal y equipos, salidas de emergencia, áreas restringidas, zonas de peligro con el fin de prevenir accidentes a los colaboradores durante la actividad laboral.

4.1.13 Responsabilidad social de la empresa

La empresa contará con tanque séptico para el tratamiento de aguas residuales con una capacidad de 12400 litros, mediante este proceso reducirá los contaminantes físicos, químicos y biológicos presentes en el agua provenientes de las bodegas al momento de realizar la limpieza y desinsectación.

4.2 Mercado

4.2.1. Estudio de mercado

Se realiza estudio mediante datos obtenidos de dos periodos, el mismo determina que la demanda insatisfecha en el sector de la vía a Daule asciende a 35,265 toneladas anual, con un promedio mensual de 2,939 toneladas para el servicio de almacenamiento en estado congelados con variación de 22.52% de una año a otro, mientras que la demanda en servicios en estado refrigerados asciende a 7181 en ubicaciones medibles en metros cúbicos con un promedio mensual de 598 ubicaciones.

Para el efecto de análisis se tomó referencias de fuente directa de grandes empresas líderes en el mercado ecuatoriano en la comercialización de alimentos, entre las líneas de productos que manejan congelados. Unos de los ejecutivos (supervisor) entrevistado menciona que él gestiona la contratación de servicios de almacenamiento y la parte operativa, para lo cual cuenta con personal específicos para el área denominada Cámaras Externas. La actividad de esta empresa se desarrolla desde hace 5 años, cuando él vinculó a la misma.

Cuadro 28. Demanda productos congelados

Periodo:	2012	2011		
MESES	TONS	TONS	DESVIACION	%
Enero	2263	1322	941	71%
Febrero	3704	1819	1884	104%
Marzo	3931	1817	2114	116%
Abril	3388	1737	1651	95%
Mayo	3730	1996	1734	87%
Junio	3315	3144	171	5%
Julio	3135	4771	-1635	-34%
Agosto	2955	4900	-1945	-40%
Septiembre	2670	4604	-1934	-42%
Octubre	3923	4295	-371	-9%
Noviembre	3532	3343	189	6%
Diciembre	2286	448	1838	410%
promedio	3236	2850	386	

Fuente: empresas congelados

Elaborado: por los autores

También un Gerente de Operaciones de la línea de refrigerados lácteos, describe que anteriormente la demanda para la contratación de servicios de refrigerado era mayor al de la actualidad, medianamente se han reducido con la creación de infraestructuras nuevas, pero la demanda sigue existiendo durante todo el año. Lo incómodo para ellos, es compartir las mismas bodegas con otras empresas de la misma línea.

Cuadro 29. Demanda de productos refrigerados

Periodo:	2012		
MESES	TONS	DESVIACION	%
Enero	618	42	7%
Febrero	618	38	7%
Marzo	623	40	7%
Abril	616	57	10%
Mayo	618	30	5%
Junio	622	22	4%
Julio	620	40	7%
Agosto	615	30	5%
Septiembre	616	63	11%
Octubre	617	26	4%
Noviembre	625	64	11%
Diciembre	622	46	8%
promedio	619	42	

Fuente: empresas refrigerados

Elaborado: por los autores

4.2.2 Análisis de la competencia

Dentro del perímetro de la vía a Daule en la actualidad existen personas naturales que son propietarios de bodegas con pequeña infraestructuras que en algún momento pensaron en beneficiarse prestando los servicios por la ubicación cercana que tienen a empresas como: empacadora de camarones y atún.

La competencia del sector se la clasifica de la siguiente manera: directa e indirecta

4.2.2.1 Competencia Directa

Según el estudio realizado existen tres servicios de almacenamiento con diferentes propietarios. La más grande, con una capacidad de 500 toneladas, y entre todas llegan a tener una capacidad de 1000 toneladas.

Dentro de los competidores directos se incluyen, siete de los servicios de almacenamiento que se encuentran al sur de la ciudad y duran, la capacidad es similar al de vía a Daule

4.2.2.2 Competencia Indirecta

La alta demanda existente ha generado dificultad a las empresas del sector de la vía a Daule, al encontrar proveedores para este tipo de servicio y podrían recurrir a una nueva estrategia, entre las cuales se pueden considerar:

- Al no encontrar alternativas las empresas se podría ver obligadas a la contratación de servicios de estacionarios que son ubicados en los patios. Y, en caso de no contar con espacios vacíos se ven obligados a alquilar un terreno vacío.
- También se considera como competencia indirectas a las empresas que desarrollan algún tipo de procesamiento de productos congelados como; empacadoras de camarón, avícolas, ya que pueden prestar el servicio de sus bodegas en tiempos de baja producción o espacios que no estén utilizando.

4.2.3. Cliente

Las gestiones para captar importantes clientes en el sector de la vía Daule es la diferencia con la competencia, pues se ofrecerá un nuevo modelo de servicio, dirigido a operaciones logísticas de almacenamiento, expedición de

productos congelados, refrigerados según el tipo de clientes y línea de negocio:

4.2.3.1 Tipo de clientes

Servicio de almacenamiento para clientes mayoristas

- Industrias de procesamiento de productos listos procesados
- Plantas de elaboración de productos lácteos en estado refrigerado
- Centros de abastecimiento y distribución de productos congelados y refrigerados

Servicio de almacenamiento para clientes minoristas

- Empacadoras de productos del mar
- Exportadores de frutas

Líneas de productos congelados

- Cárnicos: Pollos, pavos, cerdos
- Lácteos; helados

Líneas de productos refrigerados

- Lácteos: embutidos, yogurt
- Frutas: hortalizas

4.2.4. Estrategia comercial

Para desarrollar el plan estratégico, es necesario definir las deficiencias y potencialidades que poseen y los criterios proporcionados por las empresas que reciben este servicio, que servirán de referencia para realizar la comparación con la competencia.

4.2.4.1 Marketing Mix

Las 4 P Del Marketing Mix

Producto

FRIO LUPIERSA S.A. ingresa al mercado con un modelo innovador único en la prestación de servicios de almacenamiento para productos congelados y refrigerados, mediante atributos tangibles e intangibles que permita al cliente, que conlleve a tomar decisiones, por los beneficios que puede representar para sus operaciones.

Entre las características y atributos que se enfoca son los siguientes:

- Instalaciones con muelles de entrada a cada bodega para los contenedores
- Atención al instante del personal operativo para la carga y descarga del contenedor
- Equipos adecuados para la manipulación de pallet, movilización y ubicación en estanterías
- Eficiente registro del control y trazabilidad de lotes mediante kardex por cada cliente, hasta el retiro de su producto.
- Monitoreo de temperaturas durante 24 horas con personal altamente capacitado

Precio

El precio del servicio, es una de las variables que maneja la empresa, dependiendo de los múltiples factores condicionantes en los acuerdos de contrato con el cliente, pero también existirán restricciones, ya que es una gran influencia sobre los ingresos de la empresa. Para el presente estudio se toma el precio referencial del mercado.

Promoción

Una de las herramientas que utilizará para comunicar el servicio es la utilización de Marketing Directo, que consiste en el acercamiento personalizado a los administradores de posibles clientes, mediante catálogos que contenga fotos de la infraestructura, recursos con que contamos, los beneficios y la garantía que ofrecemos.

Es fundamental, considerar las condiciones de negociación tales como; el tiempo, cantidad, medida de las mercancías, y establecer acuerdos que conlleven a tomar decisiones, que beneficie a las dos partes.

Plaza

Es la localidad o la ubicación estratégica, mediante la cual se pretende generar la mayor ventaja competitiva en relación a la competencia, por las características propias del lugar, para ello se considera la más importante los siguientes aspectos:

- Se encuentra en el sector donde existe la demanda
- Por ser una zona industrial cuenta con vías de fácil acceso.
- La capacidad de las bodegas es de gran capacidad por lo cual el cliente no necesitará buscar el servicio en otros sectores.

4.2.5. Proyecciones de ventas

FRIO LUPIERSA S.A. contará con una capacidad estática 2000 toneladas para productos congelados y 520 ubicaciones para productos refrigerados, de acuerdo a las necesidades de la empresa maneja el 95% de la capacidad estática para el almacenamiento de productos, obteniendo una capacidad operativa de 1900 toneladas para productos congelados obteniendo una capacidad anual de 22800 toneladas y 494 ubicaciones para productos

refrigerados obteniendo una capacidad anual de 5928 ubicaciones para el respectivo almacenamiento de los productos.

El precio que maneja LUPIERSA, será de \$ 39,00 dólares americanos para productos congelados (tonelada * tiempo de almacenaje * tarifa) y \$ 10,00 para productos refrigerados (ubicaciones * tiempo de almacenaje * tarifa) que se aplicará desde el año 2014 con un incremento del 4,17% en el precio de venta de forma anual, según la inflación promedio.

4.2.6 Descripción de maquinarias y equipos

Cuadro 30. Descripción de maquinaria

DESCRIPCIÓN DE MAQUINARIA	
EQUIPOS DE CONGELACIÓN y REFRIGERACION	Cámaras de frio congelación
EQUIPOS DE INSTALACION	Evaporadores Bomba evaporadora Válvulas Compresor Condensador Tanque de recirculación Tanque tratamiento de agua
EQUIPOS ELECTRICOS	Cableados Celdas Banco de capacitor Tablero de distribución Generador de energía
EQUIPOS DE OPERACIÓN	Montacargas Estantería
EQUIPOS DE OFICINA	Sillas Sillones Escritorios Counter Archivadores

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.3. Planificación financiera

El presente proyecto de almacenamiento de productos congelados y refrigerados, cuenta con el financiamiento de la Corporación Financiera Nacional y aportaciones de los accionistas, como se detalla:

4.3.1 Aportación de los accionistas

Cuadro 31. Aportación de los accionistas

Aporte de los accionistas

No	ACCIONISTAS	VALOR	PORCENTAJE DE APORTE
1	accionista a	\$ 150.000,00	16%
2	accionista b	\$ 150.000,00	16%
3	accionista c	\$ 150.000,00	16%
4	accionista d	\$ 102.000,00	11%
5	accionista e	\$ 102.000,00	11%
6	accionista f	\$ 102.000,00	11%
7	accionista g	\$ 102.000,00	11%
8	accionista h	\$ 102.000,00	11%
	TOTAL	\$ 960.000,00	100%

Fuente: investigación propia

Elaborado: por los autores

4.3.2 Financiamiento de institución financiera

El financiamiento para el proyecto de almacenamiento de productos congelados y refrigerados, se lo realizará con el 70% crédito otorgado por la Corporación Financiera Nacional (C.F.N.) y el 30% se realiza por las aportaciones de los accionistas.

La CFN en el proyecto de almacenamiento de productos congelados y refrigerados otorga crédito a las empresas con ideas de emprendimiento de acuerdo a la categoría o tipo de clasificación que este presenta.

Cuadro 32. Detalle total inversión del proyecto: Financiamiento
Detalle Total Inversion Proyecto: Financiamiento

Porcentaje	CFN	CFN
100%	Financiamiento	\$ 3.200.000,00
70%	Desembolso CFN	\$ 2.240.000,00
30%	Desembolso accionistas	\$ 960.000,00
8,78%	Tasa interes	\$ 1.133.123,18
1,3	Garantia CFN	\$ 2.934.400,00

Fuente: CFN

Cuadro 33. Detalle Financiamiento CFN

Detalle Financiamiento CFN

Capital crédito	\$ 2.240.000,00
Tasa de interés (anual)	8,78%
Tasa de interés (mensual)	0,73%
Valor cuota	28109,36
Número de pagos (mensuales):	120

Fuente: CFN

La CFN de acuerdo al tipo de actividad o sector priorizado en el proyecto de almacenamiento de productos refrigerados, realizará el desembolso de 2'240.000 con una tasa de interés anual de 8,78%, en un tiempo plazo de 10 años.

CFN para realizar el desembolso de 2'240.000 al deudor, este debe presentar una(s) garantía(s) real de \$ 2'934.400, que será sustentado por bienes (terrenos y edificios) propios o de terceros con la respectiva carta de autorización y el pago del último impuesto predial.

4.3.2.1 Cálculo de tasa interés 8,78% - CFN

Préstamo CFN	= \$ 2'240.000
Interés anual	= 8.78%
Operación	= \$ 2'240.000 x 8.78%
Interés anual	= \$ 196.672,00
Interés mensual	= $8.78 \div 12 = 0.7316666$

Interés mensual = 0,73%
 Operación = 28109,36
 Tiempo = 10 años (120 meses)

4.3.2.2 Amortización de préstamo

Cuadro 34. Monto Crédito

DATOS	
VA	\$ 2.240.000,00
TASA	8,78%
Nper	120
PAGO	\$28.109,36

Fuente: CFN
 Elaborado: por los autores

Cuadro 35. Tabla de amortización. Primer año

No	AMORTIZACION	INTERES	CUOTA	SALDO
0	0	0	0	\$2.240.000,00
1	\$ 11.720,03	\$ 16.389,33	\$ 28.109,36	\$ 2.228.279,97
2	\$ 11.805,78	\$ 16.303,58	\$ 28.109,36	\$ 2.216.474,20
3	\$ 11.892,16	\$ 16.217,20	\$ 28.109,36	\$ 2.204.582,04
4	\$ 11.979,17	\$ 16.130,19	\$ 28.109,36	\$ 2.192.602,87
5	\$ 12.066,82	\$ 16.042,54	\$ 28.109,36	\$ 2.180.536,06
6	\$ 12.155,10	\$ 15.954,26	\$ 28.109,36	\$ 2.168.380,95
7	\$ 12.244,04	\$ 15.865,32	\$ 28.109,36	\$ 2.156.136,91
8	\$ 12.333,62	\$ 15.775,74	\$ 28.109,36	\$ 2.143.803,29
9	\$ 12.423,87	\$ 15.685,49	\$ 28.109,36	\$ 2.131.379,42
10	\$ 12.514,77	\$ 15.594,59	\$ 28.109,36	\$ 2.118.864,65
11	\$ 12.606,33	\$ 15.503,03	\$ 28.109,36	\$ 2.106.258,32
12	\$ 12.698,57	\$ 15.410,79	\$ 28.109,36	\$ 2.093.559,75
	año1	\$ 190.872,07		

Fuente: CFN
 Elaborado: por los autores

Cuadro 36. Tabla de amortización. Segundo año

No	AMORTIZACION	INTERES	CUOTA	SALDO
13	\$ 12.791,48	\$ 15.317,88	\$ 28.109,36	\$ 2.080.768,27
14	\$ 12.885,07	\$ 15.224,29	\$ 28.109,36	\$ 2.067.883,20
15	\$ 12.979,35	\$ 15.130,01	\$ 28.109,36	\$ 2.054.903,85
16	\$ 13.074,31	\$ 15.035,05	\$ 28.109,36	\$ 2.041.829,54
17	\$ 13.169,97	\$ 14.939,39	\$ 28.109,36	\$ 2.028.659,56
18	\$ 13.266,33	\$ 14.843,03	\$ 28.109,36	\$ 2.015.393,23
19	\$ 13.363,40	\$ 14.745,96	\$ 28.109,36	\$ 2.002.029,83
20	\$ 13.461,17	\$ 14.648,18	\$ 28.109,36	\$ 1.988.568,65
21	\$ 13.559,67	\$ 14.549,69	\$ 28.109,36	\$ 1.975.008,99
22	\$ 13.658,88	\$ 14.450,48	\$ 28.109,36	\$ 1.961.350,11
23	\$ 13.758,81	\$ 14.350,54	\$ 28.109,36	\$ 1.947.591,30
24	\$ 13.859,48	\$ 14.249,88	\$ 28.109,36	\$ 1.933.731,81
	año2	\$ 177.484,38		

Fuente: CFN
Elaborado: por los autores

Cuadro 37. Tabla de amortización. Tercer año

No	AMORTIZACION	INTERES	CUOTA	SALDO
25	\$ 13.960,89	\$ 14.148,47	\$ 28.109,36	\$ 1.919.770,92
26	\$ 14.063,04	\$ 14.046,32	\$ 28.109,36	\$ 1.905.707,89
27	\$ 14.165,93	\$ 13.943,43	\$ 28.109,36	\$ 1.891.541,96
28	\$ 14.269,58	\$ 13.839,78	\$ 28.109,36	\$ 1.877.272,38
29	\$ 14.373,98	\$ 13.735,38	\$ 28.109,36	\$ 1.862.898,40
30	\$ 14.479,15	\$ 13.630,21	\$ 28.109,36	\$ 1.848.419,24
31	\$ 14.585,09	\$ 13.524,27	\$ 28.109,36	\$ 1.833.834,15
32	\$ 14.691,81	\$ 13.417,55	\$ 28.109,36	\$ 1.819.142,34
33	\$ 14.799,30	\$ 13.310,06	\$ 28.109,36	\$ 1.804.343,04
34	\$ 14.907,58	\$ 13.201,78	\$ 28.109,36	\$ 1.789.435,46
35	\$ 15.016,66	\$ 13.092,70	\$ 28.109,36	\$ 1.774.418,80
36	\$ 15.126,53	\$ 12.982,83	\$ 28.109,36	\$ 1.759.292,27
	año3	\$ 162.872,78		

Fuente: CFN
Elaborado: por los autores

Cuadro 38. Tabla de amortización. Cuarto año

No	AMORTIZACION	INTERES	CUOTA	SALDO
37	\$ 15.237,20	\$ 12.872,16	\$ 28.109,36	\$ 1.744.055,07
38	\$ 15.348,69	\$ 12.760,67	\$ 28.109,36	\$ 1.728.706,38
39	\$ 15.460,99	\$ 12.648,37	\$ 28.109,36	\$ 1.713.245,39
40	\$ 15.574,11	\$ 12.535,25	\$ 28.109,36	\$ 1.697.671,27
41	\$ 15.688,07	\$ 12.421,29	\$ 28.109,36	\$ 1.681.983,21
42	\$ 15.802,85	\$ 12.306,51	\$ 28.109,36	\$ 1.666.180,36
43	\$ 15.918,47	\$ 12.190,89	\$ 28.109,36	\$ 1.650.261,88
44	\$ 16.034,94	\$ 12.074,42	\$ 28.109,36	\$ 1.634.226,94
45	\$ 16.152,27	\$ 11.957,09	\$ 28.109,36	\$ 1.618.074,67
46	\$ 16.270,45	\$ 11.838,91	\$ 28.109,36	\$ 1.601.804,23
47	\$ 16.389,49	\$ 11.719,87	\$ 28.109,36	\$ 1.585.414,74
48	\$ 16.509,41	\$ 11.599,95	\$ 28.109,36	\$ 1.568.905,33
	año4	\$ 146.925,37		

Fuente: CFN
Elaborado: por los autores

Cuadro 39. Tabla de amortización. Quinto año

No	AMORTIZACION	INTERES	CUOTA	SALDO
49	\$ 16.630,20	\$ 11.479,16	\$ 28.109,36	\$ 1.552.275,12
50	\$ 16.751,88	\$ 11.357,48	\$ 28.109,36	\$ 1.535.523,24
51	\$ 16.874,45	\$ 11.234,91	\$ 28.109,36	\$ 1.518.648,80
52	\$ 16.997,91	\$ 11.111,45	\$ 28.109,36	\$ 1.501.650,88
53	\$ 17.122,28	\$ 10.987,08	\$ 28.109,36	\$ 1.484.528,60
54	\$ 17.247,56	\$ 10.861,80	\$ 28.109,36	\$ 1.467.281,04
55	\$ 17.373,75	\$ 10.735,61	\$ 28.109,36	\$ 1.449.907,29
56	\$ 17.500,87	\$ 10.608,49	\$ 28.109,36	\$ 1.432.406,42
57	\$ 17.628,92	\$ 10.480,44	\$ 28.109,36	\$ 1.414.777,50
58	\$ 17.757,90	\$ 10.351,46	\$ 28.109,36	\$ 1.397.019,59
59	\$ 17.887,83	\$ 10.221,53	\$ 28.109,36	\$ 1.379.131,76
60	\$ 18.018,71	\$ 10.090,65	\$ 28.109,36	\$ 1.361.113,05
	año5	\$ 129.520,04		

Fuente: CFN
Elaborado: por los autores

Cuadro 40. Tabla de amortización. Sexto año

No	AMORTIZACION	INTERES	CUOTA	SALDO
61	\$ 18.150,55	\$ 9.958,81	\$ 28.109,36	\$ 1.342.962,50
62	\$ 18.283,35	\$ 9.826,01	\$ 28.109,36	\$ 1.324.679,15
63	\$ 18.417,12	\$ 9.692,24	\$ 28.109,36	\$ 1.306.262,02
64	\$ 18.551,88	\$ 9.557,48	\$ 28.109,36	\$ 1.287.710,15
65	\$ 18.687,61	\$ 9.421,75	\$ 28.109,36	\$ 1.269.022,53
66	\$ 18.824,34	\$ 9.285,01	\$ 28.109,36	\$ 1.250.198,19
67	\$ 18.962,08	\$ 9.147,28	\$ 28.109,36	\$ 1.231.236,11
68	\$ 19.100,82	\$ 9.008,54	\$ 28.109,36	\$ 1.212.135,30
69	\$ 19.240,57	\$ 8.868,79	\$ 28.109,36	\$ 1.192.894,73
70	\$ 19.381,35	\$ 8.728,01	\$ 28.109,36	\$ 1.173.513,38
71	\$ 19.523,15	\$ 8.586,21	\$ 28.109,36	\$ 1.153.990,23
72	\$ 19.666,00	\$ 8.443,36	\$ 28.109,36	\$ 1.134.324,23
	año6	\$ 110.523,50		

Fuente: CFN
Elaborado: por los autores

Cuadro 41. Tabla de amortización. Séptimo año

No	AMORTIZACION	INTERES	CUOTA	SALDO
73	\$ 19.809,89	\$ 8.299,47	\$ 28.109,36	\$ 1.114.514,34
74	\$ 19.954,83	\$ 8.154,53	\$ 28.109,36	\$ 1.094.559,51
75	\$ 20.100,83	\$ 8.008,53	\$ 28.109,36	\$ 1.074.458,68
76	\$ 20.247,90	\$ 7.861,46	\$ 28.109,36	\$ 1.054.210,77
77	\$ 20.396,05	\$ 7.713,31	\$ 28.109,36	\$ 1.033.814,72
78	\$ 20.545,28	\$ 7.564,08	\$ 28.109,36	\$ 1.013.269,44
79	\$ 20.695,61	\$ 7.413,75	\$ 28.109,36	\$ 992.573,84
80	\$ 20.847,03	\$ 7.262,33	\$ 28.109,36	\$ 971.726,81
81	\$ 20.999,56	\$ 7.109,80	\$ 28.109,36	\$ 950.727,25
82	\$ 21.153,21	\$ 6.956,15	\$ 28.109,36	\$ 929.574,04
83	\$ 21.307,98	\$ 6.801,38	\$ 28.109,36	\$ 908.266,07
84	\$ 21.463,88	\$ 6.645,48	\$ 28.109,36	\$ 886.802,19
	año7	\$ 89.790,28		

Fuente: CFN
Elaborado: por los autores

Cuadro 42. Tabla de amortización. Octavo año.

No	AMORTIZACION	INTERES	CUOTA	SALDO
85	\$ 21.620,92	\$ 6.488,44	\$ 28.109,36	\$ 865.181,26
86	\$ 21.779,12	\$ 6.330,24	\$ 28.109,36	\$ 843.402,15
87	\$ 21.938,47	\$ 6.170,89	\$ 28.109,36	\$ 821.463,68
88	\$ 22.098,98	\$ 6.010,38	\$ 28.109,36	\$ 799.364,70
89	\$ 22.260,67	\$ 5.848,69	\$ 28.109,36	\$ 777.104,02
90	\$ 22.423,55	\$ 5.685,81	\$ 28.109,36	\$ 754.680,47
91	\$ 22.587,61	\$ 5.521,75	\$ 28.109,36	\$ 732.092,86
92	\$ 22.752,88	\$ 5.356,48	\$ 28.109,36	\$ 709.339,98
93	\$ 22.919,36	\$ 5.190,00	\$ 28.109,36	\$ 686.420,62
94	\$ 23.087,05	\$ 5.022,31	\$ 28.109,36	\$ 663.333,57
95	\$ 23.255,97	\$ 4.853,39	\$ 28.109,36	\$ 640.077,60
96	\$ 23.426,13	\$ 4.683,23	\$ 28.109,36	\$ 616.651,48
	año8	\$ 67.161,61		

Fuente: CFN
Elaborado: por los autores

Cuadro 43. Tabla de amortización. Noveno año

No	AMORTIZACION	INTERES	CUOTA	SALDO
97	\$ 23.597,53	\$ 4.511,83	\$ 28.109,36	\$ 593.053,95
98	\$ 23.770,18	\$ 4.339,18	\$ 28.109,36	\$ 569.283,77
99	\$ 23.944,10	\$ 4.165,26	\$ 28.109,36	\$ 545.339,67
100	\$ 24.119,29	\$ 3.990,07	\$ 28.109,36	\$ 521.220,38
101	\$ 24.295,76	\$ 3.813,60	\$ 28.109,36	\$ 496.924,61
102	\$ 24.473,53	\$ 3.635,83	\$ 28.109,36	\$ 472.451,09
103	\$ 24.652,59	\$ 3.456,77	\$ 28.109,36	\$ 447.798,49
104	\$ 24.832,97	\$ 3.276,39	\$ 28.109,36	\$ 422.965,53
105	\$ 25.014,66	\$ 3.094,70	\$ 28.109,36	\$ 397.950,86
106	\$ 25.197,69	\$ 2.911,67	\$ 28.109,36	\$ 372.753,18
107	\$ 25.382,05	\$ 2.727,31	\$ 28.109,36	\$ 347.371,13
108	\$ 25.567,76	\$ 2.541,60	\$ 28.109,36	\$ 321.803,37
	año9	\$ 42.464,21		

Fuente: CFN
Elaborado: por los autores

Cuadro 44. Tabla de amortización. Décimo año

No	AMORTIZACION	INTERES	CUOTA	SALDO
109	\$ 25.754,83	\$ 2.354,53	\$ 28.109,36	\$ 296.048,54
110	\$ 25.943,27	\$ 2.166,09	\$ 28.109,36	\$ 270.105,26
111	\$ 26.133,09	\$ 1.976,27	\$ 28.109,36	\$ 243.972,18
112	\$ 26.324,30	\$ 1.785,06	\$ 28.109,36	\$ 217.647,88
113	\$ 26.516,90	\$ 1.592,46	\$ 28.109,36	\$ 191.130,98
114	\$ 26.710,92	\$ 1.398,44	\$ 28.109,36	\$ 164.420,06
115	\$ 26.906,35	\$ 1.203,01	\$ 28.109,36	\$ 137.513,70
116	\$ 27.103,22	\$ 1.006,14	\$ 28.109,36	\$ 110.410,49
117	\$ 27.301,52	\$ 807,84	\$ 28.109,36	\$ 83.108,96
118	\$ 27.501,28	\$ 608,08	\$ 28.109,36	\$ 55.607,68
119	\$ 27.702,50	\$ 406,86	\$ 28.109,36	\$ 27.905,19
120	\$ 27.905,19	\$ 204,17	\$ 28.109,36	(\$ 0,00)
	año10	\$ 15.508,95		

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.3.3. Activos no corrientes

4.3.3.1 Inversión de propiedades, planta y equipos

Cuadro 45. Inversión en activos no corrientes

DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Equipos de computacion			\$ 3.071,00
Computadoras	1	\$ 2.786,00	\$ 2.786,00
Impresoras	1	\$ 285,00	\$ 285,00
Equipos de oficina			\$ 2.225,00
Aire acondicionado	1	\$ 1.950,00	\$ 1.950,00
Telefono	1	\$ 275,00	\$ 275,00
Muebles de oficina			\$ 2.090,95
Sillones gerenciales	1	\$ 107,95	\$ 107,95
Sillas operativas	1	\$ 308,00	\$ 308,00
Sillones de espera	1	\$ 135,00	\$ 135,00
Escritorios operativos	1	\$ 700,00	\$ 700,00
Archivadores	1	\$ 840,00	\$ 840,00
Equipos			\$ 2.813.789,55
Camara frio 1	1	\$ 977.172,91	\$ 977.172,91
Camara frio 2	1	\$ 390.869,16	\$ 390.869,16
Camara frio 3	1	\$ 390.869,16	\$ 390.869,16
Evaporador	1	\$ 129.080,32	\$ 129.080,32
Bomba evaporador	1	\$ 26.701,15	\$ 26.701,15
Valvulas	1	\$ 79.576,46	\$ 79.576,46
Compresor	1	\$ 129.859,95	\$ 129.859,95
Condensador	1	\$ 50.000,00	\$ 50.000,00
Tanque recirculacion	1	\$ 35.580,71	\$ 35.580,71
Montacargas	1	\$ 42.000,00	\$ 42.000,00
Generador de energia	1	\$ 120.000,00	\$ 120.000,00
Tanque tratamiento agua	1	\$ 30.000,00	\$ 30.000,00
Banco de capacitor	1	\$ 100.000,00	\$ 100.000,00
Estanteria convencional	1	\$ 48.477,16	\$ 48.477,16
Estanteria drive-in	1	\$ 263.602,56	\$ 263.602,56
Activos fijos			\$ 264.440,00
Edificio	1	\$ 83.000,00	\$ 83.000,00
Terreno	1	\$ 181.440,00	\$ 181.440,00
Total activos			\$ 3.085.616,50

Fuentes: investigación propia

Elaborado: por los autores

4.3.3.2 Depreciación de propiedades, plantas y equipos

La depreciación anual de los activos de propiedad planta y equipos será por el método de depreciación Lineal.

El montacargas y los equipos de refrigeración se depreciarán al 10% anual sobre el costo, los equipos de oficina y muebles de oficina se depreciarán al 10% anual y los equipos de computación al 33,33% anual. Como se muestra en la siguiente tabla.

Todos los porcentajes de depreciación no exceden en los porcentajes máximos deducibles del impuesto a la renta, según la ley de Régimen Tributario Interno y su Reglamento

Cuadro 46. Depreciación de Propiedad, Planta y Equipos

Descripción	Cantidad	Vida Util	Porcentaje	Depreciación Anual
Equipos de computacion	\$ 3.071,00	3	33,33%	\$ 1.023,56
Equipos oficina	\$ 2.225,00	10	10,00%	\$ 222,50
Muebles de oficina	\$ 2.090,95	10	10,00%	\$ 209,10
Montacargas	\$ 42.000,00	10	10,00%	\$ 4.200,00
Equipos refrigeracion	\$ 2.771.789,55	10	10,00%	\$ 277.178,95
Edificio	\$ 83.000,00	20	5,00%	\$ 4.150,00

Fuentes: investigación propia

Elaborado: por los autores

4.3.3.3 Material de embalaje

Cuadro 47. Material de Embalaje

Descripción	Precio	Cantidad	Total	año 1
Rollos strict film	\$ 1.180,00	1	\$ 1.180,00	\$ 14.160,00
Botellones de agua	\$ 15,00	1	\$ 15,00	\$ 180,00
Zunchos	\$ 60,00	1	\$ 60,00	\$ 720,00
Total			\$ 1.255,00	\$ 15.060,00

Fuentes: investigación propia

Elaborado: por los autores

4.3.4 Estados financieros

4.3.4.1 Estado de situación inicial

Cuadro 48. Estado situación inicial

FRIO LUPIERSA S.A. ESTADO DE SITUACION INICIAL 01 Enero del 2014			
ACTIVO		PASIVO	
ACTIVO CORRIENTE		PASIVO CORRIENTE	
Efectivo o equivalentes de efectivo	\$ 114.383,50	Obligaciones bancarias	\$ 146.440,25
Total activo corriente	\$ 114.383,50	Total Pasivo CORRIENTE	\$ 146.440,25
ACTIVO NO CORRIENTE		PASIVO NO CORRIENTE	
Propiedades, planta y equipos		Obligaciones bancarias	\$ 2.093.559,75
Terreno	\$ 181.440,00	TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	\$ 2.093.559,75
Edificio	\$ 83.000,00	TOTAL PASIVO	\$ 2.240.000,00
Equipos refrigeracion	\$ 2.813.789,55	PATRIMONIO	
Muebles de oficina	\$ 2.090,95	Capital	\$ 960.000,00
Equipos de oficina	\$ 2.225,00	Total Patrimonio	\$ 960.000,00
Equipos de computacion	\$ 3.071,00	Total pasivo y patrimonio	\$ 3.200.000,00
Total propiedades, planta y equipos	\$ 3.085.616,50		
Total Activos	\$ 3.200.000,00		

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.3.4.2 Proyección de ingresos por servicios

4.3.4.2.1 Productos congelados

FRIO LUPIERSA S.A. presenta la siguiente tabla de presupuesto de ingresos proyectados a diez años, en los servicios para productos congelados.

Cuadro 49. Proyección de ventas: productos congelados

mes	año 1	año 2	año 3	año 4	año 5	año 6	año 7	año 8	año 9	año 10
ene	1800	1836	1873	1910	1948	1987	2000	2000	2000	2000
feb	1800	1836	1873	1910	1948	1987	2000	2000	2000	2000
mar	1800	1836	1873	1910	1948	1987	2000	2000	2000	2000
abr	1800	1836	1873	1910	1948	1987	2000	2000	2000	2000
may	1800	1836	1873	1910	1948	1987	2000	2000	2000	2000
jun	1800	1836	1873	1910	1948	1987	2000	2000	2000	2000
jul	1800	1836	1873	1910	1948	1987	2000	2000	2000	2000
ago	1800	1836	1873	1910	1948	1987	2000	2000	2000	2000
sep	1800	1836	1873	1910	1948	1987	2000	2000	2000	2000
oct	1800	1836	1873	1910	1948	1987	2000	2000	2000	2000
nov	1800	1836	1873	1910	1948	1987	2000	2000	2000	2000
dic	1800	1836	1873	1910	1948	1987	2000	2000	2000	2000
total	21600	22032	22473	22922	23381	23848	24000	24000	24000	24000
tarifa										
servicio	\$ 39,00	\$ 42,51	\$ 46,34	\$ 50,51	\$ 55,05	\$ 60,01	\$ 65,41	\$ 71,29	\$ 77,71	\$ 84,70
total	\$ 842.400,00	\$ 936.580,32	\$ 1.041.290,00	\$ 1.157.706,22	\$ 1.287.137,78	\$ 1.431.039,78	\$ 1.569.765,70	\$ 1.711.044,62	\$ 1.865.038,63	\$ 2.032.892,11

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.3.4.2.2 Productos refrigerados

FRIO LUPIERSA S.A. presenta la siguiente tabla de presupuesto de ingresos proyectados a diez años, para productos refrigerados.

Cuadro 50. Proyección de ventas: productos refrigerados

mes	año 2014	año 2015	año 2016	año 2017	año 2018	año 2019	año 2020	año 2021	año 2022	año 2023
ene	468	477	487	497	507	517	520	520	520	520
feb	468	477	487	497	507	517	520	520	520	520
mar	468	477	487	497	507	517	520	520	520	520
abr	468	477	487	497	507	517	520	520	520	520
may	468	477	487	497	507	517	520	520	520	520
jun	468	477	487	497	507	517	520	520	520	520
jul	468	477	487	497	507	517	520	520	520	520
ago	468	477	487	497	507	517	520	520	520	520
sep	468	477	487	497	507	517	520	520	520	520
oct	468	477	487	497	507	517	520	520	520	520
nov	468	477	487	497	507	517	520	520	520	520
dic	468	477	487	497	507	517	520	520	520	520
total	5616	5728	5843	5960	6079	6201	6240	6240	6240	6240
tarifa										
servicio	\$ 10,00	\$ 10,70	\$ 11,24	\$ 11,80	\$ 12,39	\$ 13,01	\$ 13,66	\$ 14,34	\$ 15,06	\$ 15,81
total	\$ 56.160,00	\$ 61.293,02	\$ 65.644,83	\$ 70.305,61	\$ 75.297,31	\$ 80.643,42	\$ 85.214,77	\$ 89.475,51	\$ 93.949,28	\$ 98.646,75
servicios										

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.3.4.3 Política de cobro – cuentas por cobrar

Cuadro 51. Política de cobro

Presupuesto cobro	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
Contado (80%)	539136	798299	886548	984573	1093456	1214404	1330729	1448996	1577803	1718090
Credito (20%)		179712	199575	221637	246443	273364	303601	332682	362249	394451
Totales	539136	978011	1086123	1206210	1339899	1487768	1634330	1781679	1940052	2112540

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.3.5. Flujo de caja

Cuadro 52. Flujo de caja. Primer año.

Presupuesto de Efectivo ó Flujo de Caja	
INGRESOS	1er Año
Ingreso por cobros	539.136,00
TOTAL INGRESOS	539.136,00
EGRESOS OPERATIVOS	
Pago a proveedores	97.123,00
Sueldos y beneficios sociales	46.225,00
servicios básicos	90.000,00
TOTAL EGRESOS OPERATIVOS	233.348,00
FLUJO NETO OPERATIVO	305.788,00
EGRESOS FINANCIEROS	
PAGOS CFN CUOTA ANUAL	337.312,32
FLUJO NETO FINANCIERO	- 337.312,32
FLUJO NETO TOTAL	- 31.524,32
flujo inicial	114.383,50
flujo final	82.859,18

4.3.5.1 Flujo de caja. Proyectado a 10 años

Cuadro 53. Flujo de caja proyectado a 10 años

Presupuesto de Efectivo ó Flujo de Caja										
INGRESOS	1er Año	2er Año	3er Año	4to. Año	5to Año	6to Año	7mo Año	8vo Año	9no Año	10mo Año
Ingreso por cobros	539,136,00	978,010,68	1,086,122,83	1,206,209,56	1,339,599,34	1,487,768,25	1,634,330,07	1,781,678,56	1,940,051,84	2,112,540,26
TOTAL INGRESOS	539,136,00	978,010,68	1,086,122,83	1,206,209,56	1,339,599,34	1,487,768,25	1,634,330,07	1,781,678,56	1,940,051,84	2,112,540,26
EGRESOS OPERATIVOS										
Pago a proveedores	97,123,00	101,282,24	106,280,87	110,608,23	116,119,22	121,746,22	127,654,57	133,858,35	140,372,31	147,211,96
Sueldos y beneficios sociales	46,225,00									
servicios básicos	90,000,00									
TOTAL EGRESOS OPERATIVOS	233,348,00	171,209,29	198,446,75	240,477,21	288,349,78	340,862,93	399,148,63	456,118,81	514,595,08	578,259,66
FLUJO NETO OPERATIVO	305,788,00	806,801,39	887,676,09	965,732,35	1,051,249,57	1,146,905,32	1,235,181,44	1,325,559,75	1,425,456,75	1,534,280,60
EGRESOS FINANCIEROS										
PAGOS CFN CUOTA ANUAL	337,312,32	337,312,32	337,312,32	337,312,32	337,312,32	337,312,32	337,312,32	337,312,32	337,312,32	337,312,32
FLUJO NETO FINANCIERO	- 337,312,32									
FLUJO NETO TOTAL	- 31,524,32	469,489,07	550,363,77	628,420,03	713,937,25	809,593,00	897,869,12	988,247,43	1,088,144,44	1,196,968,29
Flujo Inicial	114,383,50									
Flujo final	82,859,18									

Fuente: investigación propia
Elaborador: por los autores

4.3.6. Estado de resultados

Cuadro 54. Estado de resultado integral

ESTADOS DE RESULTADOS INTEGRALES	
	año1
<u>Ingresos</u>	
Ingresos por Servicios	898.560,00
Costo de servicio	413.804,64
UTILIDAD BRUTA	484.755,36
GASTOS OPERATIVOS	
Gastos administrativos	76.784,64
Gastos de ventas	9.600,00
TOTAL GASTOS OPERATIVO	86.384,64
Utilidad Operativa	
<u>GASTOS FINANCIEROS</u>	
Interes préstamo CFN	190.872,07
TOTAL GASTO FINANCIERO	190.872,07
UTILIDAD ANTES IMPUESTOS	207.498,65
15% Participación trabajadores	31.124,80
22% Impuesto a la renta	38.802,25
UTILIDAD NETA	137.571,60

Fuente: investigación propia

Elaborado: por los autores

4.3.6.1 Estado de resultados proyectado a 10 años

Cuadro 55. Estado de resultados proyectado a 10 años

ESTADOS DE RESULTADOS INTEGRALES										
	año1	año2	año3	año4	año5	año6	año7	año8	año9	año10
Ingresos										
Ingresos por Servicios	888.560,00	997.873,34	1.108.185,21	1.230.715,65	1.366.820,27	1.518.005,25	1.663.411,28	1.811.245,38	1.972.253,45	2.147.611,96
Costo de servicio	413.804,64	448.780,08	456.984,39	465.598,91	474.644,16	483.959,34	493.740,28	504.010,27	514.793,76	526.116,43
UTILIDAD BRUTA	484.755,36	549.093,26	651.200,82	765.116,74	892.176,11	1.034.045,91	1.169.671,00	1.307.235,11	1.457.459,69	1.621.495,54
GASTOS OPERATIVOS										
Gastos administrativos	76.784,64	88.039,64	92.376,14	96.008,26	100.789,25	105.649,76	110.753,29	116.112,00	121.738,64	127.646,61
Gastos de ventas	9.600,00	10.080,00	10.584,00	11.113,20	11.668,86	12.252,30	12.864,92	13.508,16	14.183,57	14.892,75
TOTAL GASTOS OPERATIVO	86.384,64	98.119,64	102.960,14	107.121,46	112.458,11	117.902,06	123.618,21	129.620,16	135.922,21	142.539,36
Utilidad Operativa										
GASTOS FINANCIEROS										
Interes préstamo CFN	190.872,07	177.484,38	162.872,78	146.925,37	129.520,04	110.523,50	89.790,28	67.161,61	42.464,21	15.508,95
TOTAL GASTO FINANCIERO	190.872,07	177.484,38	162.872,78	146.925,37	129.520,04	110.523,50	89.790,28	67.161,61	42.464,21	15.508,95
UTILIDAD ANTES IMPUESTOS	207.498,65	273.489,24	385.367,90	511.069,91	650.197,96	805.620,35	956.262,51	1.110.453,34	1.279.073,27	1.463.447,22
15% Participación trabajadores	31.124,80	41.023,39	57.805,18	76.660,49	97.529,69	120.843,05	143.439,38	166.568,00	191.860,99	219.517,08
22% Impuesto a la renta	38.802,25	51.142,49	72.063,80	95.570,07	121.587,02	150.651,01	178.821,09	207.654,77	239.186,70	273.664,63
UTILIDAD NETA	137.571,60	181.323,37	255.498,92	338.839,35	431.081,25	534.126,29	634.002,05	736.230,56	848.025,58	970.265,51

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.3.7. Punto de equilibrio

Cuadro 56. Punto de equilibrio

	año1
COSTOS FIJOS	475.529,28
energia electrica-operación	75.600,00
agua-operación	14.400,00
energia electrica-administracion	8.400,00
agua-administracion	-
teléfono	1.800,00
internet	900,00
depreciacion operación	262.519,64
depreciacion administracion	1.309,64
sueldo operación	46.225,00
sueldo administracion	64.375,00
COSTOS VARIABLES	24.660,00
suministros	15.060,00
publicidad	6.000,00
movilizacion	3.600,00
COSTOS TOTALES	500.189,28

CALCULO PUNTO DE EQUILIBRIO ECONOMICO	
COSTO FIJO	475.529,28
COSTO VARIABLE	24.660,00
VENTAS	898.560,00
PUNTO EQUILIBRIO ECONOMICO	488.947,92
MENSUALMENTE DEBERIA VENDER	40.745,66

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.3.7.1. Punto de equilibrio proyectado a 5 años

Cuadro 57. Punto equilibrio Económico. Proyectado a 5 años.

COSTOS FIJOS	año1	año2	año3	año4	años
energía eléctrica-operación	75.600,00	79.380,00	83.349,00	87.516,45	91.892,27
agua-operación	14.400,00	15.120,00	15.876,00	16.669,80	17.503,29
energía eléctrica-administración	8.400,00	8.820,00	9.261,00	9.724,05	10.210,25
agua-administración	-	-	-	-	-
teléfono	1.800,00	1.890,00	1.984,50	2.083,73	2.187,91
internet	900,00	945,00	992,25	1.041,86	1.093,96
depreciación operación	262.519,64	284.693,95	284.693,95	284.693,95	284.693,95
depreciación administración	1.309,64	1.309,64	1.309,64	388,44	388,44
sueldo operación	46.225,00	53.773,13	56.461,78	59.284,87	62.249,11
sueldo administración	64.375,00	75.075,00	78.828,75	82.770,19	86.908,70
COSTOS VARIABLES	24.660,00	25.893,00	27.187,65	28.547,03	29.974,38
suministros	15.060,00	15.813,00	16.603,65	17.433,83	18.305,52
publicidad	6.000,00	6.300,00	6.615,00	6.945,75	7.293,04
movilización	3.600,00	3.780,00	3.969,00	4.167,45	4.375,82
COSTOS TOTALES	500.189,28	546.899,72	559.944,53	572.720,37	587.102,27
CALCULO PUNTO DE EQUILIBRIO ECONOMICO	año1	año2	año3	año4	años
COSTO FIJO	475.529,28	521.006,72	532.756,88	544.173,34	557.127,88
COSTO VARIABLE	24.660,00	25.893,00	27.187,65	28.547,03	29.974,38
VENTAS	898.560,00	997.873,34	1.108.185,21	1.230.715,65	1.366.820,27
PUNTO EQUILIBRIO ECONOMICO	488.947,92	534.886,04	546.155,99	557.095,43	569.619,65
MESESALMENTE DEBERIA VENDER	40.745,66	44.573,84	45.513,00	46.424,62	47.468,30

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.3.7.2 Punto de equilibrio. Proyectado a 10 años

Cuadro 58. Punto Equilibrio Económico. Proyectado a 10 años

	año1	año2	año3	año4	año5	año6	año7	año8	año9	año10
COSTOS FIJOS	475.529,28	521.006,72	532.756,88	544.173,34	557.127,88	570.388,30	584.311,73	598.931,34	614.281,92	630.400,04
energía eléctrica-operación	75.600,00	79.380,00	83.349,00	87.516,45	91.892,27	96.486,89	101.311,23	106.376,79	111.695,63	117.280,41
agua-operación	14.400,00	15.120,00	15.876,00	16.669,80	17.503,29	18.378,45	19.297,38	20.262,25	21.275,36	22.339,13
energía eléctrica-administración	8.400,00	8.820,00	9.261,00	9.724,05	10.210,25	10.720,77	11.256,80	11.819,64	12.410,63	13.031,16
agua-administración	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
teléfono	1.800,00	1.890,00	1.984,50	2.083,73	2.187,91	2.297,31	2.412,17	2.532,78	2.659,42	2.792,39
Internet	900,00	945,00	992,25	1.041,86	1.093,96	1.148,65	1.206,09	1.266,39	1.329,71	1.396,20
depreciación operación	262.519,64	284.693,95	284.693,95	284.693,95	284.693,95	284.693,95	284.693,95	284.693,95	284.693,95	284.693,95
depreciación administración	1.309,64	1.309,64	1.309,64	388,44	388,44	388,44	388,44	388,44	388,44	388,44
sueldo operación	46.225,00	53.773,13	56.461,78	59.284,87	62.249,11	65.179,24	68.255,88	71.486,35	74.878,34	78.439,93
sueldo administración	64.375,00	75.075,00	78.828,75	82.770,19	86.908,70	91.094,60	95.489,79	100.104,75	104.950,45	110.038,43
COSTOS VARIABLES	24.660,00	25.893,00	27.187,65	28.547,03	29.974,38	31.473,10	33.046,76	34.699,10	36.434,05	38.255,75
suministros	15.060,00	15.813,00	16.603,65	17.433,83	18.305,52	19.220,80	20.181,84	21.190,93	22.250,48	23.363,00
publicidad	6.000,00	6.300,00	6.615,00	6.945,75	7.293,04	7.657,69	8.040,57	8.442,60	8.864,73	9.307,97
movilización	3.600,00	3.780,00	3.969,00	4.167,45	4.375,82	4.594,61	4.824,34	5.065,56	5.318,84	5.584,78
COSTOS TOTALES	500.189,28	546.899,72	559.944,53	572.720,37	587.102,27	601.861,40	617.358,49	633.630,43	650.715,97	668.655,79
CALCULO PUNTO DE EQUILIBRIO ECONOMICO	año1	año2	año3	año4	año5	año6	año7	año8	año9	año10
COSTO FIJO	475.529,28	521.006,72	532.756,88	544.173,34	557.127,88	570.388,30	584.311,73	598.931,34	614.281,92	630.400,04
COSTO VARIABLE	24.660,00	25.893,00	27.187,65	28.547,03	29.974,38	31.473,10	33.046,76	34.699,10	36.434,05	38.255,75
VENTAS	898.560,00	997.873,34	1.108.185,21	1.230.715,65	1.366.820,27	1.518.005,25	1.663.411,28	1.811.245,38	1.972.253,45	2.147.611,96
PUNTO EQUILIBRIO ECONOMICO	488.947,92	534.886,04	546.155,99	557.095,43	569.619,65	582.464,65	596.155,47	610.629,53	625.843,32	641.833,11
MENSUALMENTE DEBERIA VENDER	40.745,66	44.573,84	45.513,00	46.424,62	47.468,30	48.538,72	49.679,62	50.885,79	52.153,61	53.486,09

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

4.3.7.3 Punto de equilibrio (gráfico)

Figura 21. Punto de equilibrio



Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

Los datos para el gráfico del punto de equilibrio se realizan con la siguiente fórmula:

$$P.E. = \frac{\text{costo fijo}}{1 - \frac{\text{costo variable}}{\text{ventas}}}$$

Costo fijo = \$ 475.529,28

Costo variable = \$ 24.660,00

Ventas = \$ 898.560,00

P.E. = \$ 488.947,92

El punto de equilibrio, indica el resultado de ventas que se debe alcanzar para cubrir el costo de servicio que representa para el primer año.

4.3.8. Principales razones financieras

4.3.8.1 Valor presente neto, tasa interna retorno, tasa mínima aceptable de rendimiento, etc.

Cuadro 59. TIR – VAN. Proyectado a 5 años

flujo neto de fondos						
	año 0	año1	año2	año3	año4	años
\$	-960.000,00	\$ 137.571,60	\$ 181.323,37	\$ 255.498,92	\$ 338.839,35	\$ 431.081,25
ke		15%				
VAN		\$ -110.621,96				
TIR		10%				

Fuente: investigación propia
Elaborado: por los autores

Cuadro 60. TIR – VAN. Proyectado a 10 años

flujo neto de fondos		año0	año1	año2	año3	año4	año5	año6	año7	año8	año9	año10
\$	-960.000,00	\$ 137.571,60	\$ 181.323,37	\$ 255.498,92	\$ 338.839,35	\$ 431.081,25	\$ 534.126,29	\$ 634.002,05	\$ 736.230,56	\$ 848.025,58	\$ 970.265,51	
ke		15%										
VAN		\$ 924.885,92										
TIR			31%									

Fuente: investigación propia
 Elaborado: por los autores

4.3.9 Balance de estado situación financiera

Cuadro 61. Estado de situación financiera

FRIO LUPIERSA S.A. ESTADO SITUACION FINANCIERA CORRESPONDIENTE AL 31DIC DEL PRIMER PERIODO			
ACTIVO		PASIVO	
ACTIVO CORRIENTE		PASIVO CORRIENTE	
Efectivo o equivalentes de efectivo	\$ 82.859,18	Cuentas por pagar	\$ 3.012,00
Cuentas por cobrar	\$ 359.424,00	Obligaciones con empleados	\$ 31.124,80
		Impuesto a la renta	\$ 38.802,25
		Obligaciones bancarias	\$ 159.827,94
		Total Pasivo Corriente	\$ 232.766,98
Total activo corriente	\$ 442.283,18		
ACTIVO NO CORRIENTE		PASIVO NO CORRIENTE	
Propiedades, planta y equipos		Obligaciones bancarias	
Terreno	\$ 181.440,00	TOTAL Pasivo No Corriente	\$ 1.933.731,81
Edificio	\$ 83.000,00		
Equipos refrigeracion	\$ 2.813.789,55	TOTAL PASIVO	\$ 2.166.498,80
Muebles de oficina	\$ 2.090,95		
Equipos de oficina	\$ 2.225,00	PATRIMONIO	
Equipos de computacion	\$ 3.071,00	Capital	\$ 960.000,00
menos Depreciacion acumulada activos	\$ -263.829,28	Utilidad ejercicio	\$ 137.571,60
Total propiedades, planta y equipos	\$ 2.821.787,22	Total Patrimonio	\$ 1.097.571,60
Total Activos	\$ 3.264.070,40	Total pasivo y patrimonio	\$ 3.264.070,40

Fuente: investigación propia
Elaborador: por los autores

Gerente general

Contador General

4.3.10 Indicadores financieros

Liquidez

ACTIVO CIRCULANTE / PASIVO CIRCULANTE

$$\$ 442.283,18 \div \$ 232.766,98 = \$1,90$$

Análisis

Este índice nos indica que por cada dólar de apalancamiento a corto plazo tengo 1,90 de dólares del activo circulante para cubrir las obligaciones.

Según el resultado obtenido el proyecto está dentro de los parámetros con la capacidad para pagar sus pasivos a corto plazo, por cuanto los activos circulantes están por encima y pueden cubrir cada dólar de pasivos circulantes

Índice de endeudamiento sobre los activos

PASIVO / ACTIVO x 100

$$2'166.498,80 \div 3'264.070,40 = 7,13\%$$

Análisis

El resultado de este índice indica que las deudas de la empresa representan el 7,13% del activo.

Es el grado en el que los fondos prestados se han usado para financiar los activos de la empresa.

Índice de endeudamiento sobre patrimonio

PASIVO / PATRIMONIO x 100

$$2'166.498,80 \div 1'097.571,60 = 21,21\%$$

Análisis

El resultado de este índice, indica que las deudas de la empresa representan el 21% del patrimonio.

Rentabilidad comercial

UTILIDAD neta después de impuestos / VENTAS netas

$$137.571,60 \div 898.560,00 = 15,31\%$$

Análisis

El resultado nos indica que la utilidad representa el 15% de las ventas.

Muestra cuánta utilidad después de impuesto se genera por cada dólar de ventas

CONCLUSIONES

Para el presente proyecto los aspectos más relevantes y los temas más que enmarcaron el desarrollo del tema, se considera a continuación:

- A pesar de no existir un alto número de empresas dedicadas a la producción o comercialización de productos congelados y refrigerados, el nivel de la demanda insatisfecha es alto. Hasta antes de este estudio, todavía no había una estimación real que indique lo beneficioso o rentable que puede llegar a ser a este tipo de negocio.
- La calidad de servicio que reciben en la actualidad las empresas que requieren este servicio, es un tema que abre una ventana de oportunidades, ya que los servicios que contratan, no son los óptimos para el desarrollo de sus operaciones ya que, al no contar con servicios especializados en esta rama, los clientes alquilan bodegas que medianamente satisface esta necesidad, puesto que, al optar por ser administradas por ellos mismos, no obtienen el servicio óptimo y técnico que podría ofrecerle una empresa especializada en este tipo de servicios.
- Uno de los factores principales del desarrollo del tema, es el análisis del alto costo de inversión que requiere implementar una nueva instalación aplicando estudios logísticos en almacenamiento y un modelo innovador de servicio, por tratarse de una empresa que requiere una inversión muy significativa, tanto por la adquisición del bien inmueble “galpón” como de los costosos equipos de refrigeración y congelamiento, así como su instalación, su periodo de recuperación del capital es a largo plazo.

RECOMENDACIONES

Al finalizar el presente estudio de factibilidad de implementación de un nuevo servicio de almacenamiento para productos congelados y refrigerados se considera las siguientes recomendaciones.

- La aplicación de la metodología (entrevistas-exploratorio) para estimar la demanda fue la más adecuada para este proyecto, lo que permitió reafirmar la hipótesis con aportaciones de expertos en el tema, como Gerentes y supervisores de empresas grandes especializadas en logística de almacenamiento.
- Según los estudios realizados, es rentable, establecer servicios de almacenamiento para productos congelados por la mayor concentración de demanda existente en esta línea, que representa 80,87% en el último año, y la rentabilidad es mucho mayor al de productos refrigerados.
- La incursión de un nuevo modelo de servicio de almacenamiento de productos congelados y refrigerados podría atraer clientes en toda la ciudad en Guayaquil como: avícolas, autoservicios en periodos de temporada, productos listo de consumo etc.
- El costo de la inversión no deja de ser una dificultad para quien emprenda este negocio, La CFN cuenta con su línea de financiamiento para este tipo de actividad, que aplica con el 70 % del monto total del proyecto.

Bibliografías

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2010). Metodología de la investigación. 5ta edición. México: McGrawHill

Palacios Acero, Luis Carlos. (2012). Estrategias de creación empresarial. Colombia. Ecoe Ediciones.

Aragonés Mendoza, Javier Florencio. (2011). Almacenaje y expedición de carne y productos cárnicos: carnicería y elaboración de productos cárnicos. España: IC Editorial.

José Salgado Benítez. (2010). Higiene y seguridad industrial. México: Instituto Politécnico Nacional.

Viciano Pérez, A. (2010). Aprovisionamiento y almacenaje en la venta. España: 77IC Editorial.

Ludevid, M. (2009). Cómo crear su propia empresa: factores claves de gestión. España: Marcombo

Peralta, R., Severin, F. y Turco, P. (2009). Investigación de Mercados. Argentina: El CidEditor.

Schnarch A. y Schnarch D. (2010). Marketing para emprendedores. Colombia: Ecoe Ediciones.

Moreno, B. (2007). Higiene e inspección de carnes. Volumen II. España: Ediciones Díaz de Santos.

Tesis

Jaramillo, J. (2013). Diseño e implementación de un centro de colisiones en la compañía Audesur de la ciudad de Guayaquil.

Pascual, J. Almacenaje y manutención.

Pérez, D. y Andújar G. Cambios de coloración de los productos cárnicos. Instituto de investigaciones para la industria alimentaria.

ANEXOS

Anexo 1 Formato de entrevista



Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
Facultad de Ciencias Administrativas – Ingeniería Comercial

La presente entrevista, tiene como finalidad recabar información para el proyecto “Estudio de factibilidad para la creación de una empresa de almacenamiento de productos congelados y refrigerados” previo a la obtención del título de Ingeniero Comercial.

ENTREVISTA

1. ¿Cuál es la actividad que desarrolla la empresa?
2. ¿Cuenta con bodegas propias o alquilan para el almacenaje del producto?
3. ¿Cuál es el motivo por lo que su empresa requiera del alquiler de bodegas de refrigeración y congelación?
4. ¿En qué tiempo las empresas alquilan las bodegas?
5. ¿Las bodegas que alquilan, se encuentran cerca o lejos de la empresa?
6. ¿Las bodegas que alquilan satisfacen las necesidades de la empresa?

SI

NO

7. ¿Cuáles son las características que debe poseer una bodega para almacenar el producto?

Espacio para almacenar

Equipos de refrigeración

Seguridad de bodega

Mantenimiento de instalaciones

Área de carga y descarga

8. ¿Qué tipo de productos comercializa y/o produce la empresa?
9. Su materia prima y/o productos, ¿En qué tipo de ambiente se conserva?
Congelado Refrigerado Seco
10. ¿El producto necesita de algún proceso específico para la conservación del producto? ¿Cuál es?
11. ¿Qué tipo de unidad de medida utiliza para el almacenaje del producto?
12. ¿Qué precio está dispuesto a pagar por el servicio de almacenaje?
13. ¿Si existiera una empresa que preste el servicio de almacenaje de productos congelados y refrigerados con infraestructura adecuada en la vía Daule, está dispuesto a contratar este servicio? ¿Por qué?
14. ¿Si le ofrecen un servicio de refrigeración y congelación, de buena calidad a precios adecuados a su presupuesto, estaría dispuesto a cambiar de proveedor?

Nombre del entrevistado

Firma

Anexo # 2 RUC – FRIO LUPIERSA S.A.



REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES
SOCIEDADES

NÚMERO RUC: 0603109406001
RAZON SOCIAL: FRIO LUPIERSA S.A.

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

No. ESTABLECIMIENTO: 001 ESTADO ABIERTO MATRIZ FEC. INICIO ACT.
NOMBRE COMERCIAL: FEC. CIERRE:
ACTIVIDADES ECONÓMICAS: FEC. REINICIO:
SERVICIO DE ALMACENAMIENTO Y BODEGAJE REFRIGERADO

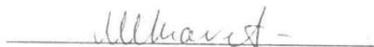
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:

Provincia: GUAYAS Cantón: GUAYAQUIL Parroquia: Ciudadela: Calle:
Número: S/N Intersección: AV. CENTRAL Referencia: Telefono Trabajo:
042221817

No. ESTABLECIMIENTO: ESTADO ABIERTO FEC. INICIO ACT.
NOMBRE COMERCIAL: FEC. CIERRE:
ACTIVIDADES ECONÓMICAS: FEC. REINICIO:
SERVICIO DE ALMACENAMIENTO Y BODEGAJE REFRIGERADO

DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO:

Provincia: GUAYAS Cantón: GUAYAQUIL Parroquia: Ciudadela: Calle:
Número: Intersección: Referencia: Telefono Trabajo:


FIRMA DEL CONTRIBUYENTE


SERVICIO DE RENTAS INTERNAS

Usuario: MJLM030907 Lugar de emisión: GUAYAQUIL/AV. FRANCISCO Fecha y hora:

Anexo # 3 Nombramiento

NUMERO DE REPERTORIO: 17.833
FECHA DE REPERTORIO: 17/Dic/2013
HORA DE REPERTORIO: 12:44

LA REGISTRADORA MERCANTIL DEL CANTON GUAYAQUIL
Certifica: que con fecha **Diez y seis de diciembre del dos mil trece**, queda inscrito el Nombramiento de **Gerente General**, de la Compañía **FRIO LUIPERSA** , a favor de **ERNESTO SAGÑAY GUAMÁN** , a foja **29.219**, Registro Mercantil número **5.644**.

ORDEN: 17833



S

REVISADO POR:



AB. TATIANA GARCIA PLAZA
REGISTRO MERCANTIL
DEL CANTON GUAYAQUIL
DELEGADA

Anexo 4 – Constitución de la compañía Frio Lupiersa S.A.



AB. EDUARDO FALQUEZ AYALA

1

1

NUMERO :

2

CONSTITUCION DE LA COMPAÑIA

3

ANONIMA DENOMINADA FRIO LUPIERSA

4

S.A.

5

CAPITAL AUTORIZADO: \$. 960.000,00.-----

6

CAPITAL SUSCRITO : \$960.000,00.-----En la

7 ciudad de Guayaquil, Capital de la Provincia del Guayas, República del
8 Ecuador, hoy día quince de Diciembre del dos mil trece, ante mí, abogado
9 **EDUARDO ALBERTO FALQUEZ AYALA**, Notario Titular Séptimo del
10 Cantón Guayaquil, comparecen las siguientes personas: los señores **LUIS**
11 **ALEJANDRO PIGUAVE CASTRO**, quien declara ser ecuatoriano, soltero,
12 ejecutivo, por sus propios derechos y **ERNESTO SAGÑAY**, quien declara ser
13 ecuatoriano, soltero, ejecutivo, por sus propios derechos. Con la capacidad civil
14 necesaria para obligarse y contratar. Los comparecientes son mayores de edad,
15 domiciliados en la ciudad de Guayaquil, personas capaces para obligarse
16 y contratar, a quienes por haberme presentado sus respectivos documentos
17 de identificación, de conocer doy fe, los mismos que comparecen a celebrar
18 esta escritura pública de **CONSTITUCION DE COMPAÑIA**
19 **ANONIMA**, sobre cuyo objeto y resultados están bien instruidos a la que
20 proceden de una manera libre y espontánea y para su otorgamiento
21 me presentan la minuta que dice así: **SEÑOR NOTARIO:** En el Registro de
22 escrituras públicas a su cargo, sírvase insertar una por la cual conste la
23 Constitución de la compañía Anónima y demás declaraciones y
24 convenciones que se determinan al tenor de las siguientes cláusulas :

1 **PRIMERA INTERVINIENTES.-** Comparecen a la celebración de la presente
2 escritura pública y manifiestan su voluntad de constituir la compañía anónima, las
3 personas naturales cuyos nombres, domicilios y nacionalidades son las que se
4 expresan como siguen: a) el señor **LUIS ALEJANDRO FIGUAVE CASTRO**,
5 soltero, ecuatoriano, con número de cedula cero nueve dos cero dos cinco cero nueve
6 cuatro uno, domiciliado en Guayaquil; b) el señor **ERNESTO SAGÑAY**
7 **GUAMÁN**, soltero, ecuatoriano, con numero de cédula cero seis cero tres uno cero
8 nueve cuatro cero seis, domiciliado en Guayaquil. quienes manifiestan su voluntad de
9 constituir una compañía anonima. **CLAUSULA PRIMERA.-** Los fundadores,
10 personas naturales aludidos anteriormente han aprobado los siguientes estatutos
11 que forman parte integrante del contrato social de la compañía anónima.
12 **ESTATUTOS DE LA COMPAÑIA ANÓNIMA FRIOS LUPIERSA**
13 **S.A. - CAPITULO PRIMERO: CONSTITUCION, DENOMINACION,**
14 **OBJETO, DOMICILIO, PLAZO, CAPITAL Y ACCIONES.- ARTICULO**
15 **PRIMERO.-** El nombre de la sociedad es **FRIOS LUPIERSA S.A.** la misma
16 que se registra por las leyes del Ecuador, los presentes estatutos y los reglamentos que
17 se expidieren **ARTICULO SEGUNDO.-** La nacionalidad de la compañía
18 es ecuatoriana. **ARTICULO TERCERO:** El objeto social de la compañía es
19 dedicarse a: al almacenamiento de productos congelados y refrigerados.- Al servicio
20 de arreglo y mantenimiento de todo tipo de equipo de enfriamiento y refrigeración,
21 que incluye la comercialización de sus repuestos y accesorios.; Servicio de Asesoría
22 y Organización de Eventos Médicos, Congresos, Seminarios, Ferias Médicas,
23 científicas y tecnológicas; servicios de Capacitación en Manejo de equipos,
24 reparación, software de equipos médicos y maquinarias; importación de repuestos,
25 accesorios de todo tipo de equipos médicos y no médicos; importación, compra y
26 comercialización de medicinas tradicional, medicina cosmetológica, insumos
27 médicos, suplementos vitamínicos, medicina homeopática, medicina natural,
28 suministros médicos, guantes, bisturís, pinzas, cosméticos, medicina
29 cosmetológica y otros similares; Importación, compra y comercialización de



AB. EDUARDO FALQUEZ AYALA

1 cosméticos, sustancias utilizadas en medicina y cirugía estética y cosmética;
2 importación, compra y comercialización de equipos, partes y repuestos para
3 equipos médicos, y otro tipo de maquinarias; importación, compra y
4 comercialización de maquinaria industrial de todo tipo; importación, compra y
5 comercialización de motores, yates, naves de todo tipo, así como sus partes; a la
6 construcción, mantenimiento y reparación de vías, caminos; a la actividad
7 inmobiliaria esto es, compraventa y administración de toda clase de
8 bienes inmuebles, sean estos urbanos o rurales, este o no sujetos al
9 régimen de propiedad horizontal; pudiendo dentro de su objeto
10 contratar y ser contratada por empresas del sector privado y público, e
11 inclusive por empresas estatales para que realicen todos los trabajos
12 de construcción, mantenimiento y otros que se requieran en el sector
13 petrolero e hidrocarburífero, pudiendo además, en la realización de su objeto,
14 importar, distribuir y comercializar todos los insumos, materiales repuestos,
15 maquinarias, equipos que se requieran, pudiendo proveer de los mismos a las
16 empresas privadas y públicas que lo requieran; a la instalación de tecnicentros para la
17 comercialización y distribución compra y venta de toda clase de repuestos como
18 llantas, aros y demás accesorios para vehículos; Importación y comercialización de
19 repuestos para máquinas industriales, a la compraventa, comercialización,
20 representación, distribución de materiales de ferretería e industriales en general;
21 dedicarse la importación, exportación de autos, automóviles vehículos livianos y
22 pesados, sus accesorios, partes, repuestos y lubricantes; al desarrollo y explotación
23 agrícola en todas sus fases, desde el cultivo y su cosecha hasta su
24 comercialización, tanto dentro del país como en el extranjero: importación y

1 exportación de insumos para la agricultura y las industrias de jugos cítricos,
2 naturales y artificiales, comercialización de productos de consumo masivo; a el
3 desarrollo y explotación ganadera en todas sus fases, su comercialización tanto
4 nacional como internacional.- La industrialización y comercialización de productos
5 agrícolas y pecuarios, tanto en el territorio nacional como en el extranjero: La
6 captura e industrialización de productos del mar, de los ríos y lagos y su
7 comercialización; la instalación de laboratorios para la producción de larvas de
8 camarón y otras especies bioacuáticas; la construcción de plantas procesadoras de
9 alimentos ya sea para el consumo humano, vegetal u animal; a la instalación,
10 explotación y administración de supermercados; podrá adquirir en propiedad,
11 arrendamiento o en asociación toda clase de plantas industriales, ya sea para
12 empaque, envasamiento o cualquier otra forma para la comercialización de
13 productos del mar, de los ríos, agrícolas, pecuarios, textiles, cerámicas y químicos; a
14 la industria maderera, al secado de la madera, a la compra, venta, permuta y
15 arrendamiento de bienes inmuebles, inclusive las sujetas al régimen de propiedad
16 horizontal, pudiendo tomar, para la venta o comercialización inmobiliarias de
17 terceros; a la construcción de toda clase de edificios, viviendas, residenciales, centros
18 comerciales, condominios, fábricas industriales; efectuar proyectos de desarrollo
19 urbano o rural, pudiendo celebrar contratos con sociedades o empresas privadas,
20 públicas y semipúblicas; a la construcción de toda clase de obras civiles, como
21 carreteras, puentes, aeropuertos, terminales terrestres, puertos marítimos y
22 fluviales, y demás; a la Fabricación y comercialización de hielo en todas
23 sus formas; a la industrialización, procesamiento y comercialización del agua;
24 servicio de computación y procesamiento de datos; distribución y venta de
25 computadoras sus accesorios y repuestos de software y hardware, servicios de
26 publicación en internet, publicidad en general, publicidad exterior como letreros
27 luminosos, vallas publicitarias, letreros en metal y además; publicidad interior
28 como camisetas estampadas, gorras, agendas y demás prestación de servicios de
29 procesamiento de datos con equipos propios o alquilados; análisis,



AB. EDUARDO FALQUEZ AYALA

1 desarrollo, implementación de sistemas de prestación de servicios de computación y
2 electrónicos; importar, exportar, diseño, fabricación, comprar, vender, distribuir y
3 comercializar equipos electrónicos y eléctricos de uso industrial, servicios
4 profesionales de reparación, instalación diseño, fiscalización y eléctricos; aparatos,
5 equipos y demás bienes para uso médico, dental y de laboratorio, medicinas,
6 cosméticos, productos químicos, útiles de oficina, bienes que se expenden en
7 ferreterías, electrodomésticos, libros, folletos, revistas y demás bienes que se
8 expenden en librerías y bazares, autos, automóviles, máquinas, maquinarias, sus
9 accesorios y repuestos, equipos e instrumentos médicos y quirúrgicos,
10 medicamento de uso humano, animal, reactivo de laboratorio, material de curación,
11 equipos de radiografía, equipos odontológicos y muebles e implementos de uso
12 hospitalario en general; Equipo especial contra incendios, suministros para bombeo;
13 equipos de seguridad tanto para domicilios, empresas, negocios e industrias; de
14 toda clase de equipos náuticos y de implementos y equipos para la pesca y la
15 construcción de barcos; madera y balsa ya como materia prima o manufacturada y
16 estructurada, teléfonos, cables, redes centrales telefónicas, accesorios y materiales
17 para la telefonía digital y convencional instrumentos de música, artículos y
18 utensilios de cocina, tractores, motocicletas, lanchas, motores nuevos o usados,
19 juguetes y juegos infantiles, productos plásticos para uso doméstico, industrial y
20 comercial, equipos de seguridad y protección industrial, productos dietéticos;
21 equipos de imprenta y sus repuestos, así como de su materia prima; pinturas,
22 productos de hierro, de acero, productos alimenticios para el consumo humano,
23 animal o vegetal, artículos y bienes para la actividad metal mecánica y textil,
24 de equipos y sistemas de comunicación y telecomunicaciones, así como de

1 seguridad industrial, toda clase de papel, ropa y prendas de vestir nuevas o
2 usadas, tejidos, hilados, calzado, joyas y artículos conexos en la rama de la
3 joyería, bebidas alcohólicas y aguas gaseosas, productos de cuero, pieles,
4 productos de confitería, productos de vidrio y cristal, electrodomésticos, bienes y
5 maquinarias para la construcción de obras civiles, perfumes, aviones, avionetas,
6 helicópteros y demás aeronaves y sus accesorios y repuestos; buques, barcos,
7 embarcaciones mayores y menores y en general toda clase de embarcaciones
8 de navegación de mar y ríos, inclusive de tipo unipersonal y deportivas, máquinas y
9 maquinarias para la industria y la agricultura; aparatos topográficos, instrumentos de
10 ópticas, aparatos y suministros eléctricos, artículos de cerámica y cordelería, productos
11 farmacéuticos, equipos de seguridad; operador portuario de buques para servicios
12 de práctica en los distintos puertos de la República del Ecuador; prestar
13 servicios de salvataje en varamientos, encalladuras, incendios, remolques,
14 transporte marítimos y fluvial así en toda la República del Ecuador, realizar
15 inspecciones de cargas, combustibles y maquinarias en general abordo de las
16 naves, como también en bodegas, patios, muelles y terminales marítimos aéreos y
17 terrestres; prestar servicios portuarios tales como arrendamiento de cabezales,
18 montacargas, estobos, avituallamiento a los buques, provisión de víveres; transporte
19 de tripulaciones abastecimiento de agua, combustibles, tripulación documentado y
20 medios de mantenimiento y limpieza a bordo de los buques y gastos de escalas en
21 los puertos ecuatorianos; fomentará el turismo nacional ya en el continente
22 o las Islas Galápagos y el turismo internacional mediante la instalación y
23 administración de agencias de viajes, hoteles, moteles, restaurantes, clubes, cafeterías,
24 centros comerciales, ciudadelas vacacionales, parques mecánicos; prestar
25 servicios especializados en las áreas de construcción, limpieza, de instalaciones
26 eléctricas y mecánicas; tendidos de redes, reparación e instalación de
27 redes eléctricas en general; a prestar servicios de auditoria y fiscalización y
28 asesoría en los campos jurídicos, económicos, inmobiliario y financiero,
29 investigaciones de mercado y comercialización tanto en el país como en el



AB. EDUARDO FALQUEZ AYALA

1 extranjero; dedicarse a la publicación y comercialización nacional como
2 internacional de toda clase de obras informativas, científicas, culturales, deportivas,
3 literarias, artísticas y de cultura general; a la difusión mediante publicaciones de
4 folletos, revistas, escritos, libros y demás; a la radiodifusión, ya sea como
5 equipos propios o alquilados para la radiodifusión de toda clase de programas; a
6 la instalación y mantenimiento de teléfonos, cables, redes, centrales telefónicas y
7 redes eléctricas; a la instalación de Bóticás y comercialización de productos que
8 se expenden en las mismas; a la actividad pesquera en todas sus fases esto es,
9 extracción, procesamiento y comercialización de toda clase de productos del
10 mar y de los ríos; construcción y explotación de criaderos de especies
11 bioacuáticas, a la transformación y comercialización de los mismos;
12 compraventa y alquiler de Barcos, embarcaciones marítimas y fluviales para el
13 transporte de carga y pasajeros; a las actividades propias de la minería en su
14 más amplia aceptación, de tal suerte que se podrá dedicar a la prospección,
15 explotación, exploración; al procesamiento e industrialización, beneficio o
16 concentración, fundición, transportación y comercialización de toda clase de
17 minerales, de metales ferrosos y no ferrosos y canteras y demás parámetros
18 en el desarrollo minero en todo, el territorio nacional, y todo derecho
19 minero dentro y fuera del país. También tendrá por objeto dedicarse a
20 explotar minas, canteras y yacimientos, arenas, arcillas o similares, minerales
21 ferrosos y no ferrosos, así como efectuar estudios de localización con
22 trabajos de cateo de los mismos, o de extracción o purificación de sus
23 productos. También tendrá por objeto dedicarse a la comercialización,
24 industrialización, exportación e importación de todo tipo de metales y

1 minerales, ya sea en forma de materia prima o en cualquiera de sus
2 formas manufacturadas y estructuradas, por cuenta propia o de terceros. La
3 compañía podrá importar, comprar o arrendar maquinaria liviana y pesada
4 para vehículos livianos y pesados para la explotación minera y sus
5 derivados. A la instalación de gasolineras para la distribución y
6 comercialización de gasolina, diesel, gas y demás derivados del petróleo; a la
7 instalación de Tecnicentros para la comercialización y distribución de toda clase
8 de llantas, aros y demás accesorios y repuestos para vehículos; a prestar
9 servicios de iluminación, audio y video para representaciones artísticas, así como
10 promociones, seminarios, convenciones y cualquier otro evento que requiera de
11 este tipo de actividad; la construcción de plantas procesadoras de alimentos y de
12 productos ya sean para el consumo humano animal o vegetal; como medio para
13 cumplir su objeto se dedicará a la actividad mercantil como comisionistas,
14 intermediaria, mandataria, mandante, agente y representantes de personas naturales
15 y jurídicas; la compraventa, permuta por cuenta propia de acciones de compañías
16 anónimas y de participaciones de compañías limitadas; a ser distribuidor, agente,
17 representante o comisionista de personas naturales o jurídicas, nacionales o
18 extranjeras cuya actividad tenga relación con este objeto social.- Podrá ejercer
19 toda actividad industrial, comercial y de inversión relacionadas con su objetivo;
20 para el cumplimiento de su objeto la compañía podrá realizar todos los
21 actos y contratos permitidos por la Ley, así como asociarse con otras
22 compañías constituidas o por constituirse.-----

23 **ARTICULO CUARTO.-** La compañía tiene su domicilio principal en la ciudad de
24 Guayaquil, República del Ecuador, pero podrá establecer sucursales o agencias
25 dentro del País o fuera de él. **ARTICULO QUINTO.-** El plazo de duración del
26 presente contrato de la compañía es de cincuenta años, contados a partir de la
27 inscripción de la escritura de constitución de la compañía en el Registro
28 Mercantil, sin perjuicio que se extienda aquel por parte de la junta general de
29 accionistas mediante votación simple. **ARTICULO SEXTO.-** El Capital



AB. EDUARDO FALQUEZ AYALA

1 Autorizado de la compañía es de NOVECIENTOS SESENTA MIL DOLARES de
 2 los Estados Unidos de América y el Capital Social de la compañía es de
 3 NOVECIENTOS SESENTA MIL DOLARES de los Estados Unidos de América,
 4 dividido en ocho acciones ordinarias y nominativas de un dólar de los Estados
 5 Unidos de América cada una. Los títulos serán inscritos ya sea por el presidente y/o
 6 gerente gereneral de la compañía. Cada acción liberada le dará derecho a un voto en
 7 las decisiones de la junta general, las no liberadas lo darán proporción a su valor
 8 pagado. **ARTICULO SEPTIMO.-** Las acciones se transfieren de conformidad
 9 con las disposiciones legales pertinentes, la compañía considerará como dueño
 10 de las acciones a quien aparezca como tal en su libro de acciones y
 11 accionistas. **ARTICULO OCTAVO.-** En caso de extravío, pérdida,
 12 sustracción e inutilidad de un título de acciones se observarán las
 13 disposiciones legales para conferir un nuevo título en reemplazo del
 14 extraviado, sustraído o inutilizado. **C A P I T U L O S E G U N D O : D E L**
 15 **GOBIERNO, DE LA ADMINISTRACION Y REPRESENTACION.**
 16 **ARTICULO NOVENO.-** La compañía será gobernada por la Junta
 17 General de Accionistas y administrada por el Presidente Ejecutivo, el
 18 Gerente General, el Gerente Comercial y el Directorio cuando se organizare,
 19 quien, tendrá las atribuciones que les competen por las leyes y las que señalen
 20 los estatutos. **ARTICULO DECIMO.-** La representación legal de la compañía
 21 estará a cargo del Gerente General y del Presidente Ejecutivo individualmente,
 22 en todos sus negocios u operaciones. **C A P I T U L O T E R C E R O :**
 23 **ARTICULO DECIMO PRIMERO DE LA JUNTA GENERAL. -** La Junta
 24 General formada por los accionistas legalmente convocados y reunidos, es

1 la más alta autoridad de la compañía y sus acuerdos y resoluciones obligan
2 a todos los accionistas, al Presidente Ejecutivo, Gerente General y a
3 los demás funcionarios y empleados. **ARTICULO DECIMO**
4 **SEGUNDO.-** Toda convocatoria a los Accionistas se hará mediante aviso
5 suscrito por el Gerente General o el Presidente Ejecutivo en la forma y con
6 los requisitos que determine la Ley. **ARTICULO DECIMO TERCERO.-** El
7 comisario será convocado especial e individualmente por las sesiones de la
8 Junta General de accionistas pero su inasistencia no será causa de diferimiento
9 de la reunión. **ARTICULO DECIMO CUARTO.-** No obstante lo dispuesto en
10 los dos artículos anteriores, la Junta General de Accionistas se entenderá
11 convocada y quedará válidamente constituida, en cualquier tiempo y en
12 cualquier lugar del territorio nacional, para cualquier asunto, siempre que se
13 encuentre presente o representada la totalidad del capital social pagado y
14 los accionistas acepten por unanimidad constituirse en Junta General y esten
15 también unánimes, sobre los asuntos a tratarse en dicha Junta. Las Actas
16 de las sesiones de Junta General de Accionistas celebradas conforme a lo
17 dispuesto en este artículo deberán ser suscritas por todos los accionistas o sus
18 representantes que concurrieren a ellas, bajo la pena de nulidad. **ARTICULO**
19 **DECIMO QUINTO.-** La Junta General no podrá considerarse constituida para
20 deliberar en primera convocatoria si no esta representada por los concurrentes a
21 ella, por lo menos el cincuenta y uno por ciento del capital pagado. Las
22 Juntas Generales se reunirán en segunda convocatoria, con el número de
23 accionistas presentes. Se expresará así en la convocatoria que se haga. Para
24 establecer el quórum susodicho se tomará en cuenta la lista de asistentes que
25 deberá formular y firmar el Presidente Ejecutivo y el Gerente General o quien
26 hiciere las veces de Secretario de la Junta. Toda convocatoria a Junta General
27 se hará de conformidad con la Ley. **ARTICULO DECIMO SEXTO.-** Los
28 accionistas pueden hacerse representar en las Juntas Generales por otras
29 personas mediante carta dirigida al Gerente General o a quien hiciere sus



AB. EDUARDO FALQUEZ AYALA

1 veces, pero el Presidente Ejecutivo, el Gerente General, el Gerente
 2 Comercial, los miembros del Directorio y el comisario no podrán tener esta
 3 representación. **ARTICULO DECIMO SEPTIMO.-** La Junta General
 4 Ordinaria de Accionistas se reunirá obligatoriamente una vez al año dentro de
 5 los tres meses posteriores a la finalización del ejercicio económico, en la
 6 preindicada reunión anual, la Junta General deberá considerar entre los puntos
 7 de su orden del día, los asuntos especificados en los literales c), d) y e), del
 8 artículo vigésimo de los presentes estatutos.- La Junta General de Accionistas
 9 Extraordinaria se reunirá cuando así lo resolviere el Gerente General o el
 10 Presidente Ejecutivo o quienes hagan sus veces, o cuando lo solicitaren a éste o
 11 aquel uno o más accionistas que representen por lo menos la cuarta parte del
 12 capital social. **ARTICULO DECIMO OCTAVO.-** La Junta General será
 13 presidida por el Presidente Ejecutivo de la compañía y el Gerente General
 14 actuará de Secretario. De cada sesión se levantará un Acta que podrá aprobarse
 15 en la misma sesión, en caso de ausencia del Presidente Ejecutivo, presidirá la
 16 Junta la persona que al efecto designen los concurrentes; y, en caso de
 17 ausencia del Gerente General, actuará de Secretario la persona que los
 18 concurrentes designen. **ARTICULO DECIMO NOVENO.-** Salvo las
 19 excepciones legales, toda resolución de Junta General de Accionistas
 20 deberá ser tomada por mayoría de votos del Capital pagado concurrente a la
 21 sesión. **ARTICULO VIGESIMO.-** Son atribuciones de la Junta General de
 22 Accionistas : a) Nombrar al Presidente Ejecutivo, al Gerente General, al Gerente
 23 Comercial y al Comisario; b) Aceptar las excusas o renunciaciones de los
 24 nombrados funcionarios y removerlos, cuando estimen conveniente; c) Fijar las

1 remuneraciones, honorarios o viáticos de los mismos si lo estimare conveniente; d)
2 Conocer los informes, balances, inventarios y más cuentas que el Gerente
3 General someta anualmente a su consideración y aprobarlos u ordenar su
4 rectificación; e) Ordenar el reparto de utilidades en caso de haberlas y fijar,
5 cuando proceda, la cuota de éstas para la formación de fondo de Reserva
6 Legal de las Sociedades, porcentaje que no podrá ser menor del fijado en la
7 Ley; f) Ordenar la formación de reservas especiales de libre disposición; g)
8 conocer y resolver cualquier punto que le sometan a su consideración el
9 Presidente Ejecutivo, el Gerente General o el Comisario; h) Reformar los
10 presentes estatutos; i) Nombrar cuando a su criterio el desarrollo de la
11 compañía lo requiera, un Directorio compuesto de cuatro miembros incluido el
12 Presidente Ejecutivo de la Compañía que la presidirá y el Gerente General,
13 elegidos de conformidad con el artículo vigésimo cuarto. **ARTICULO**
14 **VIGESIMO PRIMERO.-** La Reserva Legal se formará por lo menos con el
15 diez por ciento de las utilidades líquidas de la sociedad que arroje cada
16 ejercicio económico hasta completar la cuantía mínima establecida por la
17 Ley de Compañías. **ARTICULO VIGESIMO SEGUNDO : DISTRIBUCION**
18 **DE UTILIDADES.-** Una vez que sean aprobados el balance y el inventario
19 del ejercicio económico respectivo, y después de practicadas las
20 deducciones necesarias para la formación de la reserva legal de las reservas
21 especiales que hayan sido resueltas por la Junta General, el saldo de las
22 utilidades líquidas será distribuído en la forma que resuelva la Junta
23 General de Accionistas. Las utilidades realizadas de la compañía se liquidarán
24 al treinta y uno de diciembre de cada año. **ARTICULO VIGESIMO**
25 **TERCERO.- DISOLUCION Y LIQUIDACION.-** La Compañía se disolverá en
26 los casos previstos en la Ley de Compañías y en el Estatuto. Para el
27 efecto de la liquidación, la Junta General nombrará un liquidador y hasta que
28 lo haga actuará como tal el Gerente General de la compañía o quien
29 haga sus veces. **C A P I T U L O C U A R T O : DEL DIRECTORIO.**



AB. EDUARDO FALQUEZ AYALA

1 **ARTICULO VIGESIMO CUARTO.-** El Directorio se integrará cuando así lo
 2 resuelva la Junta General de Accionistas, de conformidad con lo establecido en
 3 el literal i) del artículo vigésimo precedente y estará integrado por cuatro
 4 vocales, dos de los cuales será el Presidente Ejecutivo y el Gerente General de
 5 la compañía, elegidos por la Junta General de Accionistas, por el lapso de
 6 cinco años, pudiendo ser reelegidos indefinidamente. Para ser Director no se
 7 requiere ser accionista de la compañía. **ARTICULO VIGESIMO QUINTO.-**
 8 El Directorio estará presidido por el Presidente Ejecutivo de la compañía y en
 9 ausencia de éste, por el vocal que designe en cada ocasión el Directorio,
 10 actuará como Secretario la persona que, para tal cargo designe el Directorio.
 11 **ARTICULO VIGESIMO SEXTO.-** El Directorio se reunirá ordinariamente por
 12 lo menos una vez cada trimestre y extraordinariamente, cuando lo convoque el
 13 Presidente Ejecutivo o el Gerente General, por sí o a petición de por lo menos
 14 dos Directores. Para la instalación se requerirá la mayoría numerica de la
 15 totalidad de sus miembros, sus resoluciones y acuerdos serán tomados por
 16 mayoría simple y constará en Actas suscritas por el Presidente y Secretario.
 17 Cada Director tendrá derecho a un voto. **ARTICULO VIGESIMO SEPTIMO.-**
 18 Son atribuciones y deberes del Directorio: a) Fijar la política de la sociedad
 19 e instruir al respecto a los administradores de la compañía; b) Actuar como
 20 organismo de control; c) Conocer todos los asuntos que someten a su
 21 consideración cualquiera de sus miembros; y, d) Autorizar la transferencia de
 22 dominio de los bienes inmuebles de la compañía. Esta atribución
 23 corresponderá a la Junta General de Accionistas si el Directorio no hubiere
 24 puesto en funcionamiento. **C A P I T U L O Q U I N T O : D E L**

1 **PRESIDENTE EJECUTIVO, DEL GERENTE GENERAL Y DEL**
2 **GERENTE COMERCIAL. ARTICULO VIGESIMO OCTAVO.-** El
3 Presidente Ejecutivo de la compañía, accionista o no, será elegido por la Junta
4 General, por un período de cinco años, pudiendo ser reelegido indefinidamente.
5 El Gerente General y el Gerente Comercial, accionista o no, serán elegidos por
6 la Junta General de Accionistas por un período de cinco años, pudiendo ser
7 reelegidos indefinidamente. **ARTICULO VIGESIMO NOVENO.-** El Presidente
8 Ejecutivo de la compañía tendrá las siguientes atribuciones : a) Presidir las
9 reuniones o sesiones de las Juntas Generales de Accionistas; b) Firmar los
10 títulos o los certificados de acciones en unión al Gerente General; c) Firmar
11 conjuntamente con el Gerente General - Secretario las Actas de las sesiones; d)
12 Orientar y dirigir los negocios de acuerdo a las directrices del Directorio y de
13 la Junta General; y, e) La representación legal, judicial y extrajudicial de la
14 compañía. **ARTICULO TRIGESIMO.-** El Gerente General tendrá la
15 representación legal, judicial y extrajudicial de la compañía. Sus atribuciones
16 son: a) Ejecutar los actos y celebrar contratos sin más limitación que la
17 establecida en los estatutos; b) Suscribir los títulos de las acciones de la
18 compañía conjuntamente con el Presidente de ella; c) Llevar el libro de
19 acciones y accionistas de la compañía; y, d) Preparar los informes,
20 balances, inventarios y cuentas. En los casos de falta, ausencia o impedimento
21 del Gerente General, subrogará a este el Gerente Comercial con estos mismos
22 deberes y atribuciones.-- **ARTICULO TRIGESIMO PRIMERO.-** El Gerente
23 Comercial actuará como coordinador del Gerente General y del Presidente
24 Ejecutivo y con los deberes y atribuciones que le asignen, entre las que
25 constará la de dirigir la política de comercialización y venta. **C A P I T U L O**
26 **S E X T O : DEL COMISARIO. ARTICULO TRIGESIMO SEGUNDO.-** La
27 Junta General de Accionistas nombrará un Comisario, el cual podrá ser una
28 persona extraña a la compañía y durará un año en el ejercicio de su cargo,
29 pudiendo ser reelegido. Sus atribuciones serán las señaladas por la Ley. C



AB. EDUARDO FALQUEZ AYALA

1 **A P I T U L O S E P T I M O : D I S P O S I C I O N E S G E N E R A L E S . --**
 2 **ARTICULO TRIGESIMO TERCERO.-** Para proceder a la reforma de los
 3 presentes estatutos, se requiere de la petición escrita de dos o más accionistas,
 4 dirigida al Gerente General o al Presidente Ejecutivo, con indicación de las
 5 reformas que desean introducir, las mismas que deberán ser aprobadas por la
 6 Junta General por la mayoría prescrita por la Ley. **CLAU S U L A S E G U N**
 7 **D A : D E C L A R A C I O N E S .** Los accionistas fundadores, hacen las siguientes
 8 declaraciones : Que el Capital de la compañía ha sido suscrito en su totalidad
 9 y pagada cada acción en que se divide el capital social en un veinticinco por
 10 ciento comprometiéndose a pagar el saldo que queden adeudando los accionistas
 11 en el plazo de dos años, en numerario, a partir del otorgamiento de la
 12 escritura de constitución. **CLAU S U L A T E R C E R A : S U S C R I P C I O N** La
 13 suscripción de las acciones es la siguiente: el señor **RICARDO ANDRES**
 14 **RIVERA MOGRO** suscribe cinco mil acciones de un dólar cada una y pagara el
 15 ciento por ciento del valor de aquella en dinero en efectivo, esto es, la cantidad cinco
 16 mil dolares (us \$5000,00); y **FRANCISCO FAUSTO GOMEZ RAMOS,** suscribe
 17 cinco mil acciones de un dólar cada una. y pagara el ciento por ciento del valor de
 18 aquella en dinero en efectivo, esto es, la cantidad cinco mil dolares (us \$5000,00).
 19 Todo conforme consta en certificado de integración de capital que forma parte del
 20 instrumento como documento habilitante. **CLAU S U L A C U A R T A : P A G O D E**
 21 **L A S A C C I O N E S .** Los accionistas suscriptores de las acciones, pagan el
 22 veinticinco por ciento de cada una de ellas en numerario, conforme consta
 23 del certificado de Cuenta de Integración de Capital, que se acompaña. El
 24 saldo se comprometen en cancelarlo también en numerario en el plazo de

1 dos años, a contarse desde el otorgamiento de la escritura de constitución.
2 Cualquiera de los accionistas queda autorizado para realizar todas y cada una
3 de las gestiones y diligencias necesarias para el perfeccionamiento de la
4 constitución de la compañía. Anteponga y posponga, Usted Señor Notario,
5 todas las demás cláusulas de estilo que sean necesarias para la validez de
6 esta escritura.- FIRMADO: ABOGADO MANUEL MOLINA JALIL.- Registro
7 número: dos mil setecientos noventa y cinco.- Queda agregado a la presente
8 escritura pública : El certificado de Cuenta de Integración de Capital. Hasta
9 aquí la minuta y su documento habilitante agregado, todos los cuales, en
10 un mismo texto, quedan elevados a escritura pública.- Yo, el Notario, doy
11 fe que, después de haber sido leída, en alta voz, toda esta escritura
12 pública a los comparecientes, éstos la aprueban y la suscriben conmigo, el
13 Notario, en un solo acto.-

14

15

16

17

18

19

20 **LUIS ALEJANDRO PIGUAVE CASTRO**21 **C.C. 0920250941**22 **CERT.VOT.**

23

24

25

26

27

28 **ERNESTO SAGÑAY GUAMAN**29 **C.C.**30 **CERT.VOT.**

31

32

33



AB. EDUARDO FALQUEZ AYALA

1

2

3

4

5 Se otorga ante mi en fe de ello confiero esta PRIMERA COPIA, que sello y firmo en
6 la ciudad de Guayaquil a los quince días del mes de diciembre del dos mil trece.

7 Notaria Séptima del Cantón de Guayaquil.- Razón: Siento como tal, que con fecha de
8 hoy y al margen de la matriz de escritura pública del 15 de diciembre del 2013,
9 otorgada ante mi Doctor Eduardo Alberto Falquez Ayala, Notario Séptimo Titular
10 del Cantón de Guayaquil, he tomado nota de la Resolución No. SC.IJ.DJC.G.-
11 10.0000605, emitida el 18 de Diciembre de 2013, por el Ab. Esteban Baste Preis,
12 Subdirector Jurídico de la Simultánea de la Compañía **FRIO LUPIERSA S.A.**

13 Guayaquil, 19 de Diciembre de 2013.

14

15

16

17



Dr. Eduardo Falquez Ayala

**NOTARIO SEPTIMO DEL
CANTON GUAYAQUIL**

18

19

20

21

Anexo # 5 – Reglamento interno

REGLAMENTO INTERNO DE TRABAJO DE LA COMPAÑÍA FRIO LUPIERSA S.A. CAPITULO I GENERALIDADES

Art. 1.- La compañía FRIO LUPIERSA S.A., que en adelante se denominarán “La Institución” y los colaboradores o personal en dependencia se denominarán “los trabajadores”.

Quedan sujetos al cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento de Trabajo legalmente aprobado, todos los trabajadores, de la compañía FRIO LUPIERSA S.A., tal como define el Art. 9 del Código de Trabajo vigente. Para este efecto serán supervisados por los representantes legales de la Institución, mencionados en el Art. 3 del presente Reglamento.

Art. 2.- APROBACIÓN Y EXHIBICIÓN.- La Institución, mantendrá en un lugar visible de sus dependencias una copia legalizada por Ministerio de Relaciones Laborales, del presente Reglamento Interno de Trabajo con su razón de aprobación, para que pueda ser conocido y leído por sus trabajadores, quedando sujetos al cumplimiento de sus disposiciones en forma obligatoria.

Art.- 3.- REPRESENTACIÓN PATRONAL.- Para el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el reglamento, la representación patronal, la ejercerán las siguientes autoridades:

- a) El Presidente
- b) El Gerente General

ART. 4.- TRABAJADORES DE LA INSTITUCIÓN.- Se consideran como tales, a todas aquellas personas que presten sus servicios personales a la Institución,

bajo relación de dependencia, en virtud de contratos de trabajo, que reciban su remuneración directamente de esta Institución y que no tengan entre sus atribuciones, funciones de representación de la Institución.

ART. 5.- MODALIDADES DE CONTRATACIÓN.- La Institución atendiendo a sus actividades y naturaleza, puede contratar a los trabajadores de acuerdo a las modalidades establecidas en el Código de trabajo.

La determinación y realización del trabajo que corresponde a cada trabajador, será de conformidad con lo establecido en el respectivo contrato de trabajo y las órdenes que verbalmente se instruyan para cada trabajador. Las labores principales las realizarán los trabajadores en esta ciudad de Guayaquil, pero en caso de que deban ejecutarse labores fuera de la ciudad, el patrono designará las funciones y el lugar donde deba cumplir con sus funciones el trabajador.

Art. 6.- La Institución es la única que puede celebrar contratos de trabajo, a través de sus representantes legales. El Gerente General previo informe y hoja de conducta del trabajador de la Institución, a su criterio y a los intereses de la Institución podrá resolver lo siguiente:

- a) Promover a los trabajadores más correctos y capacitados;
- b) Dar fin a los contratos; de acuerdo a lo previsto en el Código de Trabajo; y,
- c) Solicitar desahucio o pedir visto bueno de trabajadores, en caso de haber estos infringido las disposiciones de Ley, el contrato de trabajo o el presente Reglamento Interno de Trabajo.

CAPITULO SEGUNDO

DE LOS REQUISITOS DE ADMISIBILIDAD DE LOS TRABAJADORES

Art.- 7.- Para ser admitido como trabajador de la Institución, son indispensables los siguientes requisitos:

- a) Ser mayor de 18 años y, solo en casos especiales, cuando se trate de ingresar a la empresa a un menor de 18 años y mayor de 14 años, deberá presentar la respectiva autorización de trabajo conferida por su representante legal o por la autoridad competente destinada para el caso;
- b) Presentar originales y copias de los documentos de identificación personal, tales como cédula de ciudadanía, certificado de votación de las últimas elecciones, libreta militar o equivalente y certificado de antecedentes personales conferido por la autoridad competente para el caso;
- c) Presentar certificados de buena conducta, conferido por personas con solvencia moral o por establecimiento educativo donde cursa o cursó su último años de estudio;
- d) Presentar certificado médico conferido por la Jefatura de Salud del Guayas o Clínica Particular, que certifique no poseer ninguna clase de enfermedad transmisible o contagiosa y su estado de salud;
- e) Presentar certificados de trabajo en otras Instituciones;
- f) Presentar certificados, títulos o diplomas de estudios, cursos seminarios realizados; (OPCIONAL)
- g) Presentar dos fotografías tamaño carnet actualizadas;
- h) Responder al test entregado por la Institución con debida honestidad;
- i) Llenar hoja de vida personal entregada por la Institución, consignando su estado civil, número de hijos, dirección domiciliaria, teléfono, edad,

sexo, parientes más cercanos, así como notificar posteriormente cualquier cambio de estos aspectos; pasaporte y carnet ocupacional en caso de ser extranjeros.

Art. 8.- DE LA DURACIÓN DE LABORES.- Para que las actividades de la Institución se desarrollen normalmente y sin ninguna clase de interrupciones, los trabajadores deberán encontrarse puntualmente en sus puestos de trabajo desde las 08H00 hasta las 17H00 teniendo 60 minutos para el almuerzo, lo cual podrán realizarlo dentro o fuera de la Institución, la jornada máxima de trabajo será de ocho horas diarias, de manera que no exceda de cuarenta horas semanales, es decir, de lunes a viernes, salvo los días de descanso obligatorio señalados en el Art. 64 del Código de Trabajo vigente. Exceptuándose los siguientes casos.

- a) Los trabajadores que cumplan funciones específicas técnicas de acuerdo a lo convenido en el trabajo entre el trabajador y la Institución; y,
- b) Todos aquellos trabajadores que efectúan una labor en horarios distintos especiales al estipulado y a los que realizan la generalidad de los trabajadores de la Institución.

Sin perjuicio de lo anterior, la Institución podrá, mediante convenio con sus trabajadores establecer en forma temporal o permanente, horarios de trabajo distintos, según sea la actividad que realicen los trabajadores.

Art. 9.- Los trabajadores no podrán ausentarse o abandonar sus puestos de trabajo, salvo el caso de enfermedad comprobada y con autorización del Gerente General; y en caso de falta o ausencia de este ejecutivo, del que lo subrogue.

Art. 10.- Para aquellos trabajadores de la Institución que realizan funciones de confianza, no se considerará como trabajo suplementario el realizado en horas fuera del horario convenido.

Art.- 11.- Los trabajadores, para el control de ingreso y egreso de la institución, deberán comunicar su ingreso y salida a la persona encargada de la recepción de la Institución.

CAPÍTULO TERCERO

SON OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES EN GENERAL

Art. 12.- Las obligaciones de los trabajadores de la Institución, además de las prescritas en el Código de Trabajo vigente, son las siguientes:

- a) Acatar y cumplir las órdenes emanadas por la Presidencia y Gerencia General, ya sea en circulares, memorando, instrucciones verbales y las del presente Reglamento;
- b) Prestar sus servicios lícitos y personales, en los términos establecidos en el Contrato de Trabajo, con el cuidado y esmero debido;
- c) Observar buena conducta dentro y fuera del trabajo, evitando poner manifiesto desprestigio a la Institución.
- d) Tener respeto, consideración y estima a sus superiores, familiares de los mismos y a todos los compañeros de trabajo de la Institución.
- e) Asistir con puntualidad a sus labores, Si excepcionalmente, el retraso se produjera alguna vez, el empleado deberá justificarlo ante su inmediato superior;
- f) Evitar todo cuanto pueda poner en peligro su integridad física, la de sus compañeros, o de terceros, así como de las instalaciones y oficinas.
- g) Devolver a la Institución los materiales de trabajo no usados y restituirlos o pagar su valor, cuando por su culpa se llegaren a extraviar;
- h) Respetar la jerarquía de cada uno de los funcionarios y jefes inmediatos de la Institución;

- i) Respetar las medidas preventivas y sanitarias que imponga la Institución;
- j) Cuidar las mercaderías, máquinas y equipos, herramientas, útiles y demás materiales e implementos que bajo su responsabilidad personal la Institución le suministre para la ejecución del trabajo;

CAPÍTULO CUARTO

PROHIBICIONES PARA LOS TRABAJADORES

Art. 13.- Está terminantemente prohibido a los trabajadores de la Institución, lo siguiente:

- a) Ocuparse de asuntos distintos a los de su trabajo;
- b) Trabajar simultáneamente para otras personas;
- c) Paralizar el trabajo en cualquier forma, sin motivo justificado;
- d) Dormirse en horas de trabajo;
- e) Fumar o ingerir bebidas alcohólicas o estupefacientes en las instalaciones de la empresa.
- f) Llegar al lugar de trabajo, con signos de haber ingerido bebidas alcohólicas o estupefacientes.
- g) Hablar por celular, más de un tiempo prudencial de 3 minutos al día o por teléfonos convencional, con personas que no estén relacionadas con las actividades de la empresa.
- h) Discutir o formar reyertas dentro de las instalaciones de la empresa, se con compañeros, clientes o relacionados con la empresa.
- i) Jugar naipes dentro de la empresa.
- j) Atender dentro de la empresa o salir a atender en los alrededores de la misma, en horarios de trabajos a personas relacionadas con su familia o círculo de amistades, así como a clientes o proveedores en el exterior de la empresa.
- k) Formar grupos, interrumpiendo su propio trabajo y el de los demás;

- l) No podrán usar e introducir a la Institución drogas, estupefacientes, estimulantes de cualquier clase, bebidas alcohólicas o sustancias tóxicas ni presentarse en estado de embriaguez o bajo el efecto de cualquier clase de estupefaciente;
- m) Las personas que deben atender al público, en las áreas de ventas y servicio al cliente, no podrán masticar chicle, fumar ni comer durante el horario de atención, bajo responsabilidad personal;
- n) Comer en horarios de trabajo, excepto en la hora de almuerzo.
- o) Divulgar información confidencial de la empresa a terceros, sean clientes, proveedores o cualquier persona que no esté autorizada por la Gerencia, a recibir información interna.
- p) Realizar colectas en el lugar de trabajo, salvo permiso conferido por el Administrador de la Institución.
- q) Portar armas durante las horas de trabajo, con excepción del personal de seguridad;
- r) Sacar mercadería, materiales de trabajo, equipos de oficina o suministros de propiedad de Institución sin la respectiva autorización sin la respectiva por parte del Administrador de la Institución;
- s) Utilizar mercadería, materiales o equipos de trabajo de la Institución para otros fines;
- t) Recibir cualquier tipo de remuneración extra de parte de los clientes o terceros;
- u) Abandonar su lugar de trabajo sin causa legal o justificada;
- v) Destruir enseres o accesorios de cualquier naturaleza, de propiedad de la Institución;
- w) Encargar a otra persona, que no pertenezca a la Institución, la realización del trabajo encomendado;
- x) Negarse a efectuar cualquier clase de trabajo ordenado por los funcionarios de la Institución o Jefe inmediato; y;
- y) Suministrar información, por irrelevante que esta sea, a personas extrañas a la Institución, sobre cualquier asunto que competa exclusivamente al interés o actividad de la Institución.

CAPÍTULO QUINTO DE LAS VACACIONES ANUALES

Art. 14.- Los trabajadores, funcionarios y ejecutivos de la Institución, tomarán sus días de vacaciones anualmente, de acuerdo al Art. 68 del Código de Trabajo, dando aviso al Gerente General, con 45 días de anticipación, para su aprobación, o en caso de no ser aceptadas dichas fechas, se las reprogramme.

Además, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Haber trabajado durante 12 meses continuos en la Institución.
- b) Haberse aprobado la respectiva solicitud de vacaciones por el Jefe inmediato y con la autorización del Gerente General.
- c) Capacitar si fuera necesario, al reemplazante de su cargo, por el período de vacaciones, a efectos de que no se paralicen los procesos relacionados con su labor.

Art. 15.- La Institución se reserva el derecho de postergar la concesión de las vacaciones a los trabajadores que realizan labores de confianza limitada o algún caso urgente.

Art. 16.- A voluntad del trabajador , este podrá no hacer uso de sus vacaciones hasta por tres años consecutivos, a fin de acumularlas dentro del cuarto año, de conformidad con lo establecido en el Art. 74 del Código del Trabajo.

CAPÍTULO SEXTO DE LAS OBLIGACIONES DEL PATRONO

Art. 17.- SON OBLIGACIONES DEL PATRONO:

- a) Tratar a los trabajadores con la debida consideración, no infiriéndose maltratos de palabras o de obra;
- b) Pagar a los trabajadores sus remuneraciones puntualmente y en la forma establecida en el respectivo contrato de trabajo;
- c) Dar facilidad y permitir a los Inspectores del instituto de Seguridad Social IEES, previa presentación de la respectiva credencial de identificación, el ingreso a las oficinas de la Institución, para realizar vigilancia e inspección de la declaraciones de los aportes patronales al IESS;
- d) Proporcionar a los trabajadores la información que requieran, con relación al pago de las planillas de aportes al IESS, Y DEL PAGO DEL IMPUESTO A LA RENTA;
- e) Afiliar a los trabajadores al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social IESS, desde el primer día de ingreso a la Institución;
- f) Conceder a cualquier trabajador tres días de licencia con remuneración completa, en caso de fallecimiento de su cónyuge, hijos, o algún familiar dentro del segundo grado de afinidad o consanguinidad;
- g) Pagar las planillas de aportes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social IESS, y fondos de reserva, en su debido tiempo;
- h) Proporcionar a los trabajadores dinero para gastos, cuando tengan que realizar labores que así lo demanden, dentro o fuera de la ciudad, de acuerdo a los porcentajes que para el efecto aprobara el Presidente o Gerente General;
- i) Someterse para con sus trabajadores y la Institución, a las disposiciones conferidas en los reglamentos sobre prevención de riesgos de trabajo e higiene; y,
- j) Sujetarse al reglamento interno de trabajo de la Institución, al Código de Trabajo y al contrato individual de trabajo.

Art. 18.- REGLAS DE SALUD Y SEGURIDAD.- Todos los trabajadores que sufrieren accidentes de trabajo en horas laborales, tienen la obligación de dar aviso inmediato, según la gravedad del accidente, a su jefe inmediato o al

Administrador; en caso de no hacerlo, la Institución queda exenta de toda responsabilidad o reclamación posterior, si es que la lesión, contusión o herida causada, por el accidente, tuviere complicaciones mayores por no haber obtenido una atención inmediata.

Art. 19.- En caso de sufrir algún accidente un trabajador durante su trabajo, el Jefe inmediato deberá comunicar inmediatamente al Presidente, con el único fin de que disponga lo pertinente.

Art. 20.- Los trabajadores que sufrieren accidentes de trabajo o enfermedad, o ausencia de trabajo a consecuencia de embarazo o parto, para su regreso, deberán obtener un certificado del establecimiento médico donde hubieren sido atendidos, o los certificados emitidos por el Instituto de Seguridad Social.

Art.- 21.- Si el trabajador, por su voluntad, volviere a su trabajo, antes de encontrarse en buen estado de salud, según el informe médico, o abandonara el tratamiento impuesto, la Institución quedará libre y exenta de todo reclamo y responsabilidad posterior que pudiere suscitarse con el trabajador, por esta causa.

Art. 22.- Todo trabajador que desee recibir atención médica en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social IESS, deberá solicitar a su Jefe inmediato, el aviso de enfermedad, por lo menos con 24 horas de anticipación, siempre y cuando no se trate de una enfermedad imprevista.

Art. 23.- El trabajador que reciba atención medica en el Instituto Ecuatoriano de seguridad Social IESS, deberá justificar su falta de trabajo, con certificado conferido por el médico que lo atendió.

Art. 24.- POLÍTICA DE ROTACIÓN.- Con el objeto de lograr una mayor experiencia y debida capacitación de los trabajadores de la Institución, en las diversas actividades que le corresponden, el patrono podrá considerar cambios

de puestos o función, respetando siempre la correlación del trabajo y el mismo nivel de categoría y remuneración.

Tales cambios no significarán, en ningún caso causal de despido para efectos del Art.193 del Código de Trabajo, siempre que el trabajador acepte dicho cambio.

CAPÍTULO SÉPTIMO

DE LAS TRANSGRESIONES QUE REALIZAN LOS TRABAJADORES

Art. 25.- Para mantener la disciplina y el mejor cumplimiento de lo establecido en el Reglamento Interno de Trabajo, la inobservancia de sus disposiciones son de dos clases, y se la puede calificar en LEVES Y GRAVES.

Art. 26.- DE LAS FALTAS LEVES.- Las faltas se las considerará como LEVES, cuando los trabajadores no se dedicaren con esmero y cuidado al realizar sus labores encomendadas y serán las siguientes

- a) Cuando no cumplan y no se sujeten a la disciplina y política interna de la Institución, dentro y fuera de la misma; así como no acatar estrictamente todas las disposiciones de este Reglamento y especialmente las órdenes o instrucciones emanadas de sus superiores, ya sean éstas verbales, escritas o por medio de rótulos para mejor ejecución de sus labores, por asuntos disciplinarios o para prevenir accidentes o enfermedades;
- b) No comunicar telefónicamente o por medio de otra persona, al Jefe inmediato, cuando faltare al trabajo por enfermedad o calamidad doméstica;
- c) Llegar retrasado a sus alores, incumpliendo el horario señalado en el Art. 8 de este Reglamento. Todo atraso deberá justificarse ante el respectivo jefe inmediato, quien notificará al Gerente General.

- d) No presentar certificado expedido por el IESS, cuando por motivos de salud no pudiese asistir a laborar. Si el trabajador presentare un certificado expedido por un médico particular, la Instituciones reserva el derecho de confirmar dicho diagnóstico y aceptarlo;
- e) Cuando por su descuido se extraviaran herramientas de trabajo o útiles de oficina tanto dentro de la Institución como fuera de ella, salvo su deterioro o destrucción debido a su uso, en cuyo caso deberá comunicarlo a su Jefe inmediato o al Gerente General;
- f) No vestir adecuadamente o no usar el uniforme entregado por la Institución; las damas con el uniforme sin cambiar o adicionar prendas que lo alteren, el peinado u maquillaje deben ser usados con sobriedad u elegancia, y el calzado limpio y en buen estado. El personal masculino deberá usar el cabello corto correctamente arreglado, bien afeitado o con los bigotes y barba bien arreglados, igualmente deberán tener el calzado limpio y en buen estado. Se prohíbe el uso de aretes y tatuajes visibles al personal masculino;
- g) No observar conducta durante las horas de trabajo;
- h) Realizar colectas, rifas, sorteos, pegar afiches deportivos, políticos y religiosos dentro de la Institución o sección, salvo permiso del patrono.
- i) Utilizar los teléfonos de la Institución, para realizar llamadas de índole personal, que tengan relación con el trabajo de la Institución, salvo casos de emergencia y con la autorización de su superior inmediato. Recibir visitas o sostener charlas de carácter personal;
- j) Hacer comentarios personales, solo o en grupos, respecto de las políticas de la Institución y de las resoluciones tomadas por cualquiera de los funcionarios o directivos de la Institución.
- k) No proporcionar todos los datos necesarios o falsear alguno de los mencionados en el Art. 8 del presente Reglamento de manera que se pueda conformar el respectivo registro de trabajadores de acuerdo a lo dispuesto en el Art. 41, numeral 7 del Código de Trabajo; o entregar en la Institución datos personales o recomendaciones falsas;

- l) No reportar inmediatamente daños a las instalaciones de La Institución, que afecten a la buena imagen y productividad de la misma;
- m) Dejar sin las debidas seguridades (con llave) los escritorios, archivos etc., así como dejar papeles y documentos sobre los mismos, una vez culminada la jornada de trabajo, Igualmente el no desconectados o apagados los equipos electrónicos etc. De su responsabilidad cuando estén fuera de uso; y,
- n) Faltar o llegar atrasados a las reuniones o eventos convocados por la Institución.

Art. 27.- DE LAS FALTAS GRAVES.- Son faltas graves las siguientes:

- a) Suministrar información a personas naturales o jurídicas ajenas a la Institución, por insignificantes que parezca, sobre cualquier asunto que competa exclusivamente a los intereses o actividad privada de la Institución, de sus representantes, o de los clientes;
- b) No guardar rigurosamente los secretos técnicos de los cuales tengan conocimiento por razones de trabajo, así como reportes, resoluciones y asuntos reservados, cuya divulgación pueda causar perjuicio a la Institución o a terceros;
- c) Informar a terceros sobre montos, porcentajes, utilidades o inversiones, relativos a la Institución en el desempeño de sus actividades;
- d) Revelar a otros trabajadores de la Institución o a terceros, informes relacionados con la Institución, sus clientes o proveedores, o asuntos cuya divulgación pueda causar a Institución o a sus clientes o proveedores perjuicios de cualquier clase;
- e) Aceptar de los clientes o terceros, comisiones u obsequios, gratificaciones o coimas en recompensa por el servicio realizado; o por motivos que puedan influir en la ejecución de deber por parte de los trabajadores;
- f) Introducir en las oficinas o lugar de trabajo, literatura obscena, pornográfica, antipatriótica, subversiva, o lesiva.

- g) Ser descortés de palabra o de obra con los superiores, compañeros de trabajo, público, o clientes de la Institución.
- h) No cuidar adecuadamente o utilizar las instalaciones o equipos, documentos y formularios impresos con el logotipo y nombre de la Institución, para su producción o actividades personales en beneficio de otras empresas o personas naturales v/o para provecho personal. No restituir los materiales sobrantes o no usados.
- i) Aprovechar la posición que ocupe dentro de la Institución, para obtener contratos o ventajas personales, u otro tipo de favores o beneficios personales.
- j) Aprovechar la posición que ocupe dentro de la empresa, para hacer propuestas indecentes o que agravie la integridad personal de otros compañeros de trabajo o relacionados con la institución.
- k) Asistir en estado de ebriedad a la Institución, usar o introducir a cualquiera de las instalaciones de la Institución, licores, drogas, estupefacientes o cualquier clase de estimulantes o sustancias tóxicas;
- l) Faltar al lugar de trabajo por más de tres días consecutivos, sin causa justa y comprobada;
- m) No marcar la tarjeta de asistencia diaria de control de entrada o salida en forma deliberada, o no hacerlo personalmente;
- n) Marcar la tarjeta de asistencia diaria de control o de la salida, de otro trabajador.
- o) Dar discursos enardecedores a los compañeros de trabajo, proponiendo suspender las labores diarias, o rebelarse en contra del Jefe inmediato o de cualquier superior de la Institución;
- p) Destruir o deteriorar los escritorios y muebles de la Institución, hacer dibujos obscenos, poner escritos insultantes o manchar paredes de las oficinas, baños, ascensores, corredores, con leyendas de cualquier tipo;
- q) Acumular 4 faltas leves en el año.
- r) Abandonar el lugar de trabajo, sin ninguna causa justa; y sin la autorización de su jefe inmediato.

CAPITULO IV DE LAS SANCIONES

Art. 28.- SANCIONES.- El trabajador que no cumpliera las disposiciones de este Reglamento Interno, será sancionado con: amonestación verbal, amonestación escrita, multas o con la separación de su cargo, observando las disposiciones legales.

Art. 29.- FORMAS DE APLICACIÓN.- Para la aplicación de las sanciones, se tomara en cuenta el tipo de falta en que hubiese incurrido el trabajador, cuya determinación se expresa en los Art. 28 y 29 de este Reglamento.

Las faltas consideradas leves y cometidas por primera vez serán sancionadas a discreción del administrador con las siguientes alternativas aplicación de la siguiente escala:

1. Amonestación verbal
2. Amonestación escrita (al archivo personal)
3. Multas de hasta el 5% de su remuneración mensual.

La reincidencia en el cometimiento de una falta leve será sancionada con una multa equivalente hasta el 10% de la remuneración del trabajador. Tratándose de faltas graves cometidas por primera vez, se sancionara con una multa equivalente hasta 10% de la remuneración del trabajador. La reincidencia en cometimiento de faltas graves de lugar a separación del trabajador por parte de la empresa.

Art. 30.- CAUSAS PARA LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO DE TRABAJO.- Sin perjuicio de lo establecido en el artículo anterior, son causas para la terminación de las relaciones laborales con el trabajador, las siguientes:

- Faltar al respeto de palabra u obra a sus compañeros, familiares de los mismos, público y particularmente a los funcionarios de la Institución.
- Hacer uso indebido de dinero en efectivo o de otro tipo de valores que estuvieren a su cargo, de propiedad de la Institución o de sus funcionarios o clientes, aunque estos sean repuestos posteriormente;
- Cometer actos que signifiquen abusos de confianza, estafa o cualquier hecho prohibido por la ley, sea respecto a la Institución, funcionarios o afiliados colaboradores y/o terceros.
- Falsificar o alterar documentos, entre ellos los informes médicos del IESS.

Art. 31.- CONDUCTA PARTICULAR.- Cuando un trabajador hubiese cometido una infracción y esta recaiga sobre una sentencia judicial ejecutoria, confirmando el hecho y por ende su culpabilidad, la Institución se reserva el derecho de terminar las relaciones de trabajo, previo el trámite de visto bueno respectivo.

Art. 32.- DE LAS REMUNERACIONES.- Las remuneraciones que paga la Institución a sus trabajadores, serán canceladas en la forma prevista en los respectivos contratos. Caso que estos días sean sábados, domingos o feriados, se pagara el último día laborable anterior.

Art. 33.- RETENCIONES.- Se podrá efectuar retenciones sobre los sueldos y beneficios de los trabajadores en los siguientes casos:

- Cuotas para amortización de préstamos quirografarios que adeuden al IESS;
- Pensiones alimenticias ordenadas judicialmente a favor de familiares del trabajador;
- Préstamos de cualquier clase concedidos de cualquier clase concedidos directamente por la Institución;
- Multas de acuerdo a lo determinado en el presente Reglamento;
- Faltante de caja;
- Y las demás que se establezcan por la ley o política de la Institución.

Art. 34.- DE LOS PRÉSTAMOS.- La institución podrá conceder préstamos a sus trabajadores de acuerdo a las políticas que oportunamente apruebe el Gerente General.

El presente reglamento interno entrará en plena vigencia y será de cumplimiento obligatorio para todos los trabajadores de la Institución a partir de su aprobación por el ente regulador de las relaciones laborales. Y una vez, aprobado, será entregado una copia a cada trabajador para su respectivo conocimiento.

Anexo 6. Obtención de la tasa de servicio contra incendios por primera vez

SERVICIO TÉCNICO DE PREVENCIÓN DE INCENDIO

La Oficina Técnica de Prevención de Incendios se encarga de ejecutar actividades de inspección y asesoramiento técnico sobre normas contra incendios. Nuestros centros de atención son los siguientes: Escobedo y P. Icaza (esquina), de Lunes a Viernes de en horario de 08:30h a 16:30h y en el sector Sur de la ciudad en la Av. 25 de Julio, altura de Comisión de Transito, de 08:30h a 17:00h. Los servicios que ofrece y los requisitos son los siguientes:

OBTENCION DE LA TASA DE SERVICIO CONTRA INCENDIOS POR PRIMERA VEZ

- 1.- Si el trámite lo realiza personalmente, deberá traer copia de la cédula de ciudadanía. En caso que lo realice otra persona deberá adjuntar una autorización por escrito simple, con fotocopia de cedula de quien autoriza y del autorizado.
- 2.- Copia completa y de fecha actual del RUC (Registro Único de Contribuyente) donde conste el establecimiento con su respectiva dirección y actividad.
- 3.- En caso de ser persona jurídica deberán adjuntar copia del nombramiento vigente del representante legal.
- 4.- Copia de Consulta de Uso de Suelo otorgada por la Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil.
- 5.- Copia del último pago del Impuesto Predial, o copia de planilla de servicio básico de agua.
- 6.- Original y copia de la Calificación Artesanal en caso de ser artesano.
- 7.- Para la venta de Gas, traer autorización de la Agencia de Regulación y Control Hidrocarburífero, Control Anual y el informe de Factibilidad.
- 8.- Para venta y reparación de armas, traer autorización del Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas.

RENOVACION

- 1.- Copia de la Tasa de Servicio Contra Incendio (Permiso) del año anterior o del último año pagado.
- 2.- Copia completa y actualizada del RUC (Registro Único de Contribuyente) donde conste el establecimiento con su respectiva dirección y actividad.
- 3.- Copia del último pago del Impuesto Predial, o copia de planilla de servicio básico de agua.
- 4.- Si el trámite lo realiza personalmente, deberá traer copia de la cedula de ciudadanía. En caso que lo realice otra persona deberá adjuntar una autorización por escrito simple, con fotocopia de cedula de quien autoriza y del autorizado.
- 5.- Copia de Consulta de Uso de Suelo (en caso de cambio de actividad o dirección).
- 6.- Original y copia de la Calificación Artesanal en caso de ser artesano.
- 7.- Para la venta de Gas, traer autorización de la Agencia de Regulación y Control Hidrocarburífero, Control Anual y el informe de Factibilidad.
- 8.- Para venta y reparación de armas, traer autorización del Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas.
- 9.- Copia del nombramiento.

PROCEDIMIENTO.- Una vez emitida la orden de pago en uno de nuestros Centros de Atención al Usuario, se podrá cancelar dichos valores en cualquier agencia del Banco de Guayaquil. Después de la cancelación se le asignará un inspector y en el momento de la inspección le deberá entregar una copia del recibo de cancelación, una vez realizada dicha inspección deberá acercarse a las ventanillas del Centro de Atención al Usuario de nuestra Benemérita Institución para que se proceda a la elaboración de la Tasa de Servicio Contra Incendio correspondiente.

REINSPECCION.- Si en algún caso el establecimiento ha recibido recomendaciones de Prevención Contra Incendios, deberá cumplirlas en el plazo señalado en el oficio o boleta de Notificación de Recomendaciones entregado por el inspector, en caso contrario se aplicaran las sanciones correspondientes. Una vez que se hallan cumplido con las recomendaciones en el establecimiento deberá solicitar la reinspección del local, comprando una Especie Valorada, adjuntando copia de oficio de recomendaciones, copia de recibo de cancelación y copia de cedula del solicitante. Una vez realizada la reinspección, deberá acercarse a las ventanillas para que se proceda a la elaboración de la Tasa de Servicio Contra Incendio correspondiente.

ACTUALIZACIONES.- Cuando la Tasa de Servicios Contra Incendios del año en curso ya ha sido emitida o el trámite este en curso y el establecimiento cambia posteriormente de dirección o actividad deberá solicitar el cambio requerido por medio de una Especie Valorada que cuesta \$3.00 adjuntando la Tasa de Servicio Contra Incendios, copia del RUC actualizado y copia de cedula del solicitante, una vez entregados estos requisitos un funcionario procederá con la inspección para la verificación de cumplimiento de las medidas de seguridad según el caso.

Anexo 7. Instructivo y formulario de permisos de funcionamiento

<http://www.inspi.gob.ec/>

Instructivos y Formularios de Permisos de Funcionamiento

Mediante Decreto Ejecutivo No. 1290 publicado en el Registro Oficial No. 788 de 13 de septiembre del 2012, se crea la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA, como una entidad de derecho jurídico, con independencia, económica y financiera, adscrita al Ministerio de Salud Pública.

El artículo 9 del Decreto expresa: "La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCSA, será el organismo técnico encargado de la regulación, control técnico y vigilancia sanitaria de los siguientes productos: alimentos procesados, aditivos alimentarios, medicamentos en general, productos nutracéuticos, productos biológicos, naturales procesados de uso medicinal, medicamentos homeopáticos y productos dentales; dispositivos médicos, reactivos bioquímicos y de diagnóstico, productos higiénico, plaguicidas para uso doméstico e industrial, fabricados en el territorio nacional o en el exterior, para su importación, exportación, comercialización, dispensación y expendio, incluidos los que se reciban en donación y productos de higiene doméstica y absorbentes de higiene personal, relacionados con el uso y consumo humano así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados".

El artículo 10 del mencionado Decreto señala las atribuciones y responsabilidades de ARCSA, dentro de las cuales se encuentra la emisión de permisos de funcionamiento de los establecimientos que producen, importan, exportan, comercializan, almacenan, distribuyen, dispensan y/o expenden, los productos enunciados en el artículo 9 del Decreto, que están sujetos a obtención de Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria; así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados.

Mediante Acuerdo Ministerial No. 3311 (Registro oficial No 21 de 13 de mayo del 2013) se delega a las Direcciones Provinciales de Salud de todo el país, o quienes ejerzan sus competencias, para que por un plazo de ciento veinte (120) días, contados a partir del 13 de mayo del 2013, continúen otorgando el Permiso de Funcionamiento a los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario, por lo que a partir del 11 de septiembre del 2013 la emisión de los permisos de funcionamiento estará a cargo de la ARCSA.

El Acuerdo Ministerial 818 del 19 de diciembre de 2008 señala que los establecimientos que deben obtener los permisos.

Con estos antecedentes, a partir del 11 de septiembre de 2013 la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria asume la competencia de otorgar permisos de funcionamiento, para lo cual el interesado/a deberá presentar la documentación requerida, misma que será verificada y validada por la Agencia. Para mayor información descargar los instructivos y formularios correspondientes.

- Instructivo para solicitar permiso de funcionamiento
- Formularios para solicitar permiso de funcionamiento
- Instructivo para notificar cambios en el permiso de funcionamiento
- Formularios para notificar cambios en el permiso de funcionamiento

Cabe recordar que ningún funcionario que participe durante el proceso de renovación o entrega del permiso de funcionamiento está autorizado a solicitar algún valor adicional de pago que no esté establecido en la ley. El pago debe ser respaldado por el comprobante de pago y facturará correspondiente.

Anexo 8. Contrato de trabajo a prueba

CONTRATO DE TRABAJO A PRUEBA

Comparecen, ante el señor Inspector del Trabajo, por una parte **FRIO LUPIERSA S.A.**, a través de su representante legal, **ERNESTO SAGÑAY GUAMÁN**; en su calidad de **EMPLEADOR** y por otra parte el señor **ANTONIO MANUEL CASTRO GÓMEZ**, portador de la cédula de ciudadanía # 0920250941 su calidad de **TRABAJADOR**. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de **GUAYAQUIL** y capaces para contratar, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrar un contrato de trabajo a Prueba con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas.

El **EMPLEADOR** y **TRABAJADOR** en adelante se las denominará conjuntamente como "Partes" e individualmente como "Parte".

PRIMERA.- ANTECEDENTES.-

El **EMPLEADOR** para el cumplimiento de sus actividades y desarrollo de las tareas propias de su actividad necesita contratar los servicios laborales de **OPERADOR DE MONTACARGA**, revisados los antecedentes del(de la) señor(a)(ita) **ANTONIO MANUEL CASTRO GOMEZ**, éste(a) declara tener los conocimientos necesarios para el desempeño del cargo indicado, por lo que en base a las consideraciones anteriores y por lo expresado en los numerales siguientes, El **EMPLEADOR** y el **TRABAJADOR (A)** proceden a celebrar el presente Contrato de Trabajo.

SEGUNDA.- OBJETO.

El **TRABAJADOR** se compromete también a desempeñar labores afines a la naturaleza de sus funciones cuando así lo requiera EL **EMPLEADOR**, en cualquiera de los almacenes, dependencias u oficinas que requieran de los

servicios de EL TRABAJADOR, a nivel local en cualquier ciudad perteneciente a la Provincia por la cual rige este contrato, compromiso y obligación que EL TRABAJADOR acepta en forma expresa e irrevocable en este contrato mientras este se halla en vigor, sin que disminuya la remuneración que se conviene en la cláusula siguiente. Mantener el grado de eficiencia necesaria para el desempeño de sus labores, guardar reserva en los asuntos que por su naturaleza tuviere esta calidad y que con ocasión de su trabajo fueran de su conocimiento, manejo adecuado de documentos, bienes y valores del EMPLEADOR y que se encuentran bajo su responsabilidad.

TERCERA.- JORNADA ORDINARIA Y HORAS EXTRAORDINARIAS.-

El TRABAJADOR (a) se obliga y acepta, por su parte, a laborar de **Lunes a Viernes de 10h00 a 19h00 con una hora de lunch**. Así mismo, las Partes podrán convenir que, el TRABAJADOR labore tiempo extraordinario y suplementario cuando las circunstancias lo ameriten y tan solo por orden escrita de El EMPLEADOR, y se pagará conforme lo establecido en los Arts. 52 y 55 del Código de Trabajo.

CUARTA.- REMUNERACIÓN.-

El EMPLEADOR pagará al TRABAJADOR (a) por la prestación de sus servicios la remuneración convenida de mutuo acuerdo en la suma de **TRESCIENTOS VEINTE Y UNO DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA 00/100 (USD\$ 321.82)**. El EMPLEADOR reconocerá también al TRABAJADOR las obligaciones sociales y los demás beneficios establecidos en la legislación ecuatoriana.

QUINTA.- DURACIÓN.-

El tiempo de duración del presente Contrato será por un período probatorio de noventa (90) días en el que, cualquiera de ellas lo puede dar por terminado libremente; vencido dicho período se entenderá prorrogado por el tiempo que faltare para completar el año. Este contrato podrá terminar por las causales establecidas en el Art. 169 del Código de Trabajo.

SEXTA.- LUGAR DE TRABAJO.-

El TRABAJADOR (a) desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en **Centro Comercial San Marino Shopping, en la ciudad de Guayaquil, provincia del Guayas**, para el cumplimiento cabal de las funciones a él encomendadas.

SÉPTIMA.- OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES Y EMPLEADORES:

En lo que respecta a las obligaciones, derecho y prohibiciones del empleador y trabajador, estos se sujetan estrictamente a lo dispuesto en el Código de Trabajo en su Capítulo IV de las obligaciones del empleador y del trabajador, a más de las estipuladas en este contrato. Se consideran como faltas graves del trabajador, y por tanto suficientes para dar por terminadas la relación laboral.

OCTAVA.- LEGISLACIÓN APLICABLE

En todo lo no previsto en este Contrato, cuyas modalidades especiales las reconocen y aceptan las partes, éstas se sujetan al Código del Trabajo.

NOVENA.- JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.-

En caso de suscitarse discrepancias en la interpretación, cumplimiento y ejecución del presente Contrato y cuando no fuere posible llegar a un acuerdo amistoso entre las Partes, estas se someterán a los jueces competentes del lugar en que este contrato ha sido celebrado, así como al procedimiento oral determinados por la Ley.

DÉCIMA.- SUSCRIPCIÓN.-

Las partes se ratifican en todas y cada una de las cláusulas precedentes y para constancia y plena validez de lo estipulado firma este contrato en original y dos ejemplares de igual tenor y valor, en la ciudad de **Guayaquil**, el día **Veinticinco** del mes de **Noviembre** del año **Dos mil Trece**.

Anexo 9. Cotización de cámaras de frío

Proyecto: Suministro de Equipos para cámaras Almacenamiento.
Referencia: Selección proveedor de Equipos

Martico 002-08	COSTO	REFRIGIO 007P701A	COSTO	MEGAFRIO MP-A-74055 R2	COSTO
Cámaras de Mantenimiento de Congelados		Cámaras de Mantenimiento de Congelados		Cámaras de Mantenimiento de Congelados	
Dimensiones exteriores totales: 36 x 24,00 x 12,25mts		Paneles de 120 mm. Cámaras de Baja Temperatura		Dimensiones Exteriores Totales	
750 Planchas de poliuretano		2 276 Mts. 2 de Paneles de 120 mm		Frame: 24,00m Frente x 36,00m fondo x 12,10m alto.	
Con una pared divisora para tomar dos cuartos líquidos		Mts. 2 de Alasamiento de Piso de 100 mm de poluretano simple		Dos cámaras de 12mx 36mx 12,10m	
Espesor de los paneles: 125mm. Calibra 28		Incluyendo Carrera de vapor. Se excluyen pisos de cámaras de 0 grados		864 Metros Cuadrados	
1 Cuadro de 24,00 x 36,00 x 12,00		Puertas		Puertas fabricación nacional conetras para Baja	
1 Cuadro de 12,00 x 36,00 x 12,00		9,2		almacenamiento eléctrico de 2,40m x 4,00m accionamiento por	
1 Cuadro 5,60 x 8,50 x 12,00 (interior de cuadro 12,00 x 36,00		Puertas conetras, eléctricas, de doble hoja, tipo freezer, con		botonera	
Espesor de los paneles: 100mm. Calibra 28		motor 230/360 incluyendo marcos internos y		2 Motorización Motor DITEC PE-7	
		cables, calafateos, jamba de canal para montar el panel		12 PUERTAS SECCIONALES METEORO MEDIDAS 2,50m Ancho x	
		de 124H, volante 230/360		3,00m de Alto construidas en Panel Metálico producidos en línea	
		para cámaras de congelados, de 2,40 x 4 mts x 100 mm.		12 Motorización Motor Lin Master	
				12 Ventana lpo Odo 72cm x 33cm, considero ventana puerta	
				70 Metros Cuadrados de poluretano aislamiento de piso en 125mm	
Puertas abatibles para Baja 1,00 x 2,00mts. Con apertura interior					
Cámaras de Mantenimiento fresco adosada a la anterior		Cámaras de Mantenimiento fresco		PRECAMARAS	
Dimensiones exteriores totales: 72,00 x 36,00 x 12,00mts		Paneles de 100 mm. Para Cámaras de DC y Antiechmara		2 Cornisas de polímero flexible en tiras para puerta	
Con divisiones que forman las siguientes ambientes:		3 8 424 Mts. 2 de Paneles de 100 mm		1 Cables de 12 silicos para uniones de panel y terminados	
1 Cuadro de 24,00 x 36,00 x 12,00		Puertas conetras, eléctricas, de doble hoja, tipo cooler, con		1 Kit empujaca, brocas, cerras, poluretano para acabados.	
1 Cuadro de 12,00 x 36,00 x 12,00		motor		1 Dirección técnica montaje, papeles e instalación accesorios	
1 Cuadro 5,60 x 8,50 x 12,00 (interior de cuadro 12,00 x 36,00		de 124H, volante 230/360 incluyendo marcos internos y		4 Válvulas Alivadoras de Presión.	
Espesor de los paneles: 100mm. Calibra 28		externos.		PANELES, ACCESORIOS INCLUYE MONTAJE	
Cámaras para túneles de Congelación adosadas en el fondo de la		Cámaras para túneles de Congelación			
cámara de congelado		para cámaras de 2°C, de 2,40 x 4 mts x 100 mm.			
Dimensiones exteriores totales: 10,00 x 7,00 x 7,20mts		Paneles de 150 mm Para Túneles			
Con una pared divisora para tomar dos cuartos iguales.		1 370 Mts. 2 de Paneles de 150 mm			
Espesor de los paneles: 150mm. Calibra 28		Puertas conetras, eléctricas, de doble hoja, lipo freezer para			
		túneles, de 2,40 x 3 mts x 100 mm, especiales para túneles			
Áreas de precamara refrigerada		PRECAMARAS		TUNEL COG	
Dimensiones exteriores totales: 72,00 x 12,00 x 5,00 mts		Paneles de 100 mm. Para Cámaras de DC y Antiechmara		Dimensiones Exteriores Totales	
Espesor de los paneles: 100mm. Calibra 28		de Paneles de 100 mm.		Frame: 10,00m x 7,00m x 7,20m (interior de 7m de largo	
Puerta automática de doble hoja, fabricación local		Puertas deslizables, manuales, de una hoja, lipo cooler, de		x 7,00m de alto. (La division se cobra en 10cm de espesor)	
Puerta de paso area de secos, fabricación local		2,4 x 2,4 mts. para Camara de Producto Seco		carra interior- exterior de acero galvanizado 0,04 Color Blanco RAL.	
Puertas conetras con automatismo eléctrico alta temperatura de 2,40 x		Puertas de bistraga (IT) de emergencia para cámaras de		9002, calibre 28276, TECHOS Y PAREDES	
1,00mts, accionamiento por botonera y tradora desde monitores y		congelados de 4 x 7 y 4' de espesor, que vienen con herrajes		Pirelli Sanitario en pvc lipo interno grande.	
herrajes importados marca KASON		de			
1,00mts con accionamiento por botonera		servicio pesado y resistencias eléctricas			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera		ZnC.			
1,00mts con accionamiento por botonera		Puertas de bistraga (IT) de emergencia pero para cámaras de			
1,00mts con accionamiento por botonera					

Anexo 10 Cotización compresor



Ship Date: _____ Customer Reference/PO: 2008-441-PC
 D/U Num: _____ Customer Contact: Juan Diego Mejia
 SOLD TO: _____ SHIP TO: _____

Qty Vendor Item Number Description Unit Price Extension

Qty	Vendor	Item Number	Description	Unit Price	Extension
2	VILTER MAN	VSM-202-TH-PLATE-111M	Equipos para Camaras +2°C y Prefrescra +4°C COMPRESOR DE TORNILLO VILTER MODELO VSM 202/VV4H-NEC-TH, PARA SISTEMA DE REFRIGERACION, CAPACIDAD DE 88.3 Tons Y 92.8 BHP d/a 20°F(-4.6°C) en succión y 95°F(+35°C) EN CONDENSACION ENFRIAMIENTO DE ACEITE POR TERMO SIFON COMPLETO CON MOTOR DE 125 HP - 1.800 RPM, XL Start, 480V/3Ø, 4Ø4TSC FRAME, 1.5 SF, ARRANCADOR DE RESORTE AJUSTABLE 480V/60HZ BREAKER AJUSTABLE 480V/60HZ.	52,563.58	105,107.15
1	VILTER MAN	VSM-401-TH-PLATE-111M	Equipos para 2 Camaras +8°C congelados COMPRESOR TIPO VILTER MODELO VSM 401-VV4H-NEC-TH capacidad de 60.6 Tons y 131.8 BHP @ -13°F(-25°C) en succión y 95°F(+35°C) en condensación enfriamiento de aceite por Termo Sifon.	88,523.45	88,523.45

490 Oakleaf Trail • Suwanee, Georgia 30024, U.S.A. • Tel: (770) 889-6602 • Fax: (770) 889-7229
 www.cbhintl.com
 Job 2008-0174 Page 1 of 3



Ship Date: _____ Customer Reference/PO: 2008-441-PC
 D/U Num: _____ Customer Contact: Juan Diego Mejia
 SOLD TO: _____ SHIP TO: _____

Qty Vendor Item Number Description Unit Price Extension

Qty	Vendor	Item Number	Description	Unit Price	Extension
1	VILTER MAN	VSS-751-Plate-111S	Equipos para 2 Tunnel de Congelacion -35°C COMPRESOR DE TORNILLO VILTER MODELO VSS 751/VV4H-NEC-TH, PARA SISTEMAS DE REFRIGERACION ARRANCADOR ESTADO SOLIDO 95°F(+37°C) EN SUCCION Y 95°F(+35°C)EN CONDENSACION ENFRIAMIENTO DE ACEITE POR TERMO SIFON COMPLETO CON: 200 HP MOTOR, 3.600 RPM, XL Start, 480V/3Ø, 4Ø4TSC FRAME, 1.5 SF 200 HPARRANCADOR ESTADO SOLIDO CON CIRCUIT BRAKER AJUSTABLE 480V/60HZ	92,753.52	92,753.52
1	VILTER MAN	A71738DAUA	RECIPIOR DE LIQUIDO ALTA PRESION RECIPIOR HORIZONTAL 36" Diámetro X 18" Largo, 300psi ASME CON TODAS LAS CONEXIONES, CON VALVULAS DE SEGURIDAD Y VISOR LIQUIDO REFORZADO DE ALTA PRESION.	14,979.10	14,979.10

490 Oakleaf Trail • Suwanee, Georgia 30024, U.S.A. • Tel: (770) 889-6602 • Fax: (770) 889-7229
 www.cbhintl.com
 Job 2008-0174 Page 2 of 3

Anexo 11 Cotización condensador



Ship Date: 2008-441-PC
 DUI Num: Customer Contact: Juan Diego Mejia
 SOLD TO: SHIP TO:

Qty	Vendor	Item Number	Description	Unit Price	Extension
1	VALTER MAN	VCS-980-STU	CONDENSADOR EVAPORATIVO MARCA	76,059.70	76,059.70
		370	BALTIMORE AIRCOIL, MODELO VCS-980		
			CAPACIDAD DE 4802.04 MBH a 95°F		
			CONDENSACION Y 82°C BULBO HUMEDO		
			CON REFRIGERANTE R-717 (A BASE DE AMONIACO)		
Ship Via: Ocean Freight				Subtotal	\$76,059.70
Documentation y Manejo					564.81
Valor FOB - PUERTO - USA					\$76,624.51
Flete Maritimo DESDE CALIFORNIA HASTA GUAYAQUIL ECUADOR - BREAK BULK CARRIER					24,015.75
Valor CFR - GUAYAQUIL ECUADOR					\$100,640.26

490 Oakleaf Trail • Suwanee, Georgia 30024, U.S.A. • Tel.: (770) 889-6602 • Fax: (770) 889-7229
 www.cbhintl.com
 Job: 2008-0174 Page 1 of 2



Términos de pago: 50% PREPAGO / 50% ANTES DE EMBARQUE
 50% (50320.13) of this invoice must be prepaid and is due upon receipt.
 The balance (50320.13) is due by 24 Sep. 2008.
 *** FAVOR NOTAR QUE EL SEGURO DE TRANSPORTE ES OPCIONAL Y SOLO ESTA CUBIERTO CUANDO ESTA REQUERIDO POR EL CLIENTE Y CON COSTO ADICIONAL ANTES DEL EMBARQUE ***
 TOTAL USD \$100,640.26

CERTIFIED TRUE AND CORRECT
 CBH International, Inc.
 TAX ID #: 058-27-05208-8

THESE COMMODITIES, TECHNOLOGY OR SOFTWARE WERE EXPORTED FROM THE UNITED STATES IN ACCORDANCE WITH THE EXPORT ADMINISTRATION REGULATIONS OF THE U.S. DEPARTMENT OF COMMERCE. EXPORTATION OF THESE COMMODITIES, TECHNOLOGY OR SOFTWARE TO ANY OTHER COUNTRY IS STRICTLY PROHIBITED.

490 Oakleaf Trail • Suwanee, Georgia 30024, U.S.A. • Tel.: (770) 889-6602 • Fax: (770) 889-7229
 www.cbhintl.com
 Job: 2008-0174 Page 2 of 2

Anexo 12 Cotización evaporador



Ship Date: 2008-4-11-PC
 DUT Num: Customer Contact: Juan Diego Mejia
 SOLD TO SHIP TO:

Customer Reference/PO: 2008-441-PC

Qty	Vendor	Item Number	Description	Unit Price	Extension
6	GUNTNER	S-MAN 080.1B/27- HL/12P	Evaporadores Para Camara Producto Frasco a +2°C EVAPORADOR PARA EQUIPO DE REFRIGERACION MARCA GUNTNER, NH3 (NONOXALU) COMPLETO CON CONEXIONES EN DIRECCION DEL FLUJO DE AIRE DERECHA, DESHIELO POR GAS CALIENTE EN SERPENTIN, CAMARA 1-3, (ENFRIAMIENTO A BASE DE AMONIACO)	11,892.38	71,354.29
3	GUNTNER	MAN 066C/27- AL/16P	Evaporadores para Precamara a ++°C EVAPORADOR PARA EQUIPOS DE DOBLE FLUJO DE AIRE (NONOXALU) PRECAMARA (ENFRIAMIENTO A BASE DE AMONIACO)	9,139.33	27,417.99
4	GUNTNER	S-MAN 080.1D/210- HL/12P	Evaporadores Para Camara Producto congelados a -18°C EVAPORADOR PARA EQUIPO DE REFRIGERACION MARCA GUNTNER, NH3 (NONOXALU) COMPLETO CON CONEXIONES EN DIRECCION DE FLUJO DE AIRE DERECHA CON DESHIELO POR GAS CALIENTE EN SERPENTIN, DESHIELO POR GAS CALIENTE EN BANDEJA CON VALVULA CHECK (ENFRIAMIENTO CON AMONIACO)	13,195.84	52,783.36

490 Oakleaf Trail • Suwanee, Georgia 30024, U.S.A. • Tel.: (770) 889-6602 • Fax: (770) 889-7229
 www.cbhind.com
 Job 2008-0182



Ship Date: 2008-4-11-PC
 DUT Num: Customer Contact: Juan Diego Mejia
 SOLD TO SHIP TO:

Customer Reference/PO: 2008-441-PC

Qty	Vendor	Item Number	Description	Unit Price	Extension
2	GUNTNER	MANP 125.2D/25- HHL/08P M	Evaporadores Para Tunnel de Congelacion a -35°C EVAPORADOR PARA EQUIPOS DE REFRIGERACION MARCA GUNTNER, INDUSTRIALES NH9 (NONOXALU) COMPLETO CON CONEXIONES DEL FLUJO DE AIRE DERECHA CON DESHIELO POR GAS CALIENTE EN SERPENTIN, DESHIELO POR GAS CALIENTE EN BANDEJA, 2 FILAS DE 20MM, 6 FILAS DE 10MM, TUBERIA DEL DESC. POR GAS CALIENTE CON VALVULA DE RETE, BANDEJA DOBLE AISLADA 20MM MOTORES CON PROTECCION TERMICA	15,789.11	31,789.11

490 Oakleaf Trail • Suwanee, Georgia 30024, U.S.A. • Tel.: (770) 889-6602 • Fax: (770) 889-7229
 www.cbhind.com
 Job 2008-0182

Anexo 13 Cotización válvulas



DUI Num: 2008-441-PC
 Customer Reference: PO: Juan Diego Mejia
 Customer Contact:

SOLD TO: SHIP TO:

Qty	Vendor	Item Number	Description	Unit Price	Extension
2	HANSEN TE	HCK2	VALVULAS DE 3" DE SUCCION Y RETENCION DE GAS PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	1,113.86	2,227.72
6	HANSEN TE	HCK2 2"	VALVULA DE GAS DE 2" DE RETECION Y SUCCION PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	634.11	3,804.66
2	HANSEN TE	HS84	VALVULA SOLENOIDE DE 1/2", RIBETE SW 220V. CON TAMIZ DE ACILOPE CERRADO, PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	282.61	565.22
2	HANSEN TE	HS84 FC	VALVULA SOLENOIDE DE 1/2", RIBETE SW 220V. CON TAMIZ DE ACILOPE 120 VOL PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	228.80	457.60
3	HANSEN TE	HS84	VALVULA SOLENOIDE DE 1/2", RIBETE SW 220V. CON TAMIZ DE ACILOPE CERRADO, PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	282.61	9,328.13
6	HANSEN TE	HS6	VALVULA SOLENOIDE PILOTO CON ZARANDA Y FLANGE DE 120 VOL PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	245.42	1,472.52
6	HANSEN TE	HS6 FC	VALVULA SOLENOIDE PILOTO CON FLANGE 120 VOL PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	191.59	1,149.54
4	HANSEN TE	GT05H	VALVULA GLOBAL A BASE DE ROSCADO PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	79.20	3,172.40
2	HANSEN TE	AT05H	VALVULA DE ANGLULO ROSCADA DE 1/2"	79.18	1,662.78
1	HANSEN TE	VT05H	ROSCADA EN ANGLULO PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	86.29	1,294.35
4	HANSEN TE	GW30H	VALVULA GLOBO DE 3"	543.85	2,175.40

490 Oakleaf Trail • Suwanee, Georgia 30024, U.S.A. • Tel.: (770) 889-6602 • Fax: (770) 889-7229
 www.cbhintl.com
 Job 2008-0185



Customer Reference: PO: Juan Diego Mejia
 Customer Contact:

SOLD TO: SHIP TO:

Qty	Vendor	Item Number	Description	Unit Price	Extension
3	HANSEN TE	GT100H	VALVULA GLOBO ROSCA DE 1" PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	103.72	3,173.92
6	HANSEN TE	HA4A	REGULADOR DE PRESION DE 1" RANGO A CON FLANGES/ZARANDA SW	529.61	3,177.66
4	HANSEN TE	HS4A	VALVULA SOLENOIDE DE 1" CON ZARANDA Y FLANGE DE 120 VOL PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	606.39	2,425.56
4	HANSEN TE	HCK44	VALVULA CHECK DE 1" CON FLANGE SW PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	147.25	589.00
1	HANSEN TE	RT100H	VALVULA DE EXPANSION DE 1" ROSCADA CON MANIVELA DE BARRA PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	124.29	1,242.90
2	HANSEN TE	GSB128H	VALVULA GLOBO 1/4" SW PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	167.83	4,195.75
4	HANSEN TE	HS7A	VALVULA SOLENOIDE DE 1 1/4" CON ZARANDA Y FLANGE 120 VOL PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	660.21	2,640.84
7	HANSEN TE	RSB128H	VALVULA EXPANSION MANUAL DE 1 1/4" PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	176.55	1,235.85
2	HANSEN TE	HGV1	VALVULA ANGEL DE CUELLO LARGO DE 1/4" MPT X FPT PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	44.33	886.60
2	HANSEN TE	GA2	MEDIDOR DE AMONIACO	98.95	1,979.00
1	HANSEN TE	FM-1-A	TEMPORIZADOR MASTER DE CONGELACION: 24 HORAS: 115V/UL60 PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	616.82	9,252.30
2	HANSEN TE	GS200H	VALVULA GLOBO DE 2" PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	272.33	6,808.25
2	HANSEN TE	HA4AS	REGULADOR DE PRESION RANGO 2" A SW FLANGE Y SERPENTIN DE 120 VOL	1,398.00	2,796.00
1	HANSEN TE	RT05H	VALVULA MANUAL DE EXPANSION 1/2" PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	86.30	1,380.80
1	HANSEN TE	HCK44.2	VALVULA CHECK 1/2" CON FLANGE SW PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIACO	105.30	1,388.90

490 Oakleaf Trail • Suwanee, Georgia 30024, U.S.A. • Tel.: (770) 889-6602 • Fax: (770) 889-7229
 www.cbhintl.com
 Job 2008-0185

Friday, September 5, 2008



10HANSEN TE	HSTA 1"	VALVULA SOLENOIDE DE 1" CON ZARANDA Y FLANJE 120 VOL. PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	559.70	5.597.00
2HANSEN TE	RSB101H	VALVULA DE EXPANSION DE 1" CASQUILLO SOLDADO PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	140.15	280.30
6HANSEN TE	HAAD	REGULADOR DE PRESION DOBLE DE 2" RANGO A, CON FLANJE 120 VOL.	1,304.65	7,827.90
3HANSEN TE	HAAD 11/4"	REGULADOR DE PRESION DOBLE DE 1 1/4" RANGO A SW CON FLANJE 120 VOL.	1,106.70	3,320.10
5HANSEN TE	GW600H	VALVULA GLOBO 6" PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	1,489.88	7,449.40
4HANSEN TE	GW500H	VALVULA GLOBO DE 5" PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	1,286.48	5,145.92
5HANSEN TE	H5602	VALVULA DE ESCAPE DOBLE 250 PSI (3/4 X 1) PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	563.65	2,818.25
3HANSEN TE	HS4A 1 1/4"	VALVULA SOLENOIDE DE 1 1/4" CON ZARANDA Y FLANJE 120 VOL. PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	706.15	2,118.45
8HANSEN TE	G7076H	VALVULA GLOBO 3/4" ROSCA, PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	88.66	709.28
2HANSEN TE	HA4A 3/4"	REGULADOR DE PRESION 3/4" RANGO A, CON FLANGES SW, ZARANDA	441.74	883.48
3HANSEN TE	HLL	SUICHES REFRIGERANTE FLOTANTE PARA EQUIPO DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	550.99	1,652.97
3HANSEN TE	VL T 08	TRANSDUCTOR NIVELADOR DE PRUEBA COLUMNA DE 80 PARA TRANSDUCTOR DE 80 MEDIDA VLT 08	1,152.84	3,457.92
3HANSEN TE	COLUMNA DE 80	TRANSDUCTOR DE 80 PARA TRANSDUCTOR DE 80 MEDIDA VLT 08	661.80	1,985.40
4HANSEN TE	HCK4-8	VALVULA CHECK 2" FLANJE SW PARA EQUIPOS DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	300.04	1,200.16
9HANSEN TE	AM402H	VALVULA ANGULO 4" PARA EQUIPOS DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	704.55	6,340.95
1HANSEN TE	HA4A 1 1/4"	REGULADOR DE PRESION DE 1 1/4" RANGO A, CON FLANGES SW, ZARANDA	645.19	645.19
2HANSEN TE	AS251H	VALVULA ANGULO 2 1/2" PARA EQUIPOS DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	365.74	731.48

490 Oakleaf Trail • Suwanee, Georgia 30024, U.S.A. • Tel.: (770) 889-6602 • Fax: (770) 889-7229
 www.cbhintl.com
 Job 2008-0185 Page 3 of 4

Friday, September 5, 2008



2 HANSEN TE	HCK4-9	VALVULA CHECK 2 1/2" CON FLANJE SW PARA EQUIPOS DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	443.32	886.64
1 HANSEN TE	PURGADOR	PURGADOR AUTOMATICO CON SUS VALVULAS	6,801.70	6,801.70
2 HANSEN TE	GS150H	VALVULA GLOBO DE 1 1/2" PARA EQUIPOS DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	235.91	471.82
2 HANSEN TE	GS251H	VALVULA GLOBO DE 2 1/2" PARA EQUIPOS DE REFRIGERACION A BASE DE AMONIVACO	365.74	731.48
Ship Via:	Ocean Freight			\$132,627.44
	SubTotal			1,638.50
	Flete Terrestre			667.05
	HASTA MIAMI FL. 33126			
	Documentacion y Manejo			
	Valor FOB - PUERTO UA			\$134,932.99
	Flete Aereo			1,350.00
	HASTA GUAYAQUIL ECUADOR EN UN CONTENEDOR DE 20 PIES CONSOLIDADO			
	Valor CFR - GUAYAQUIL ECUADOR			\$136,282.99

Términos de pago: 50% PREPAGO / 50% ANTES DE EMBARQUE
 50% (68141.50) of this invoice must be prepaid and is due upon receipt
 The balance (68141.49) is due by 05 Sep 2008
 *** FAVOR NOTAR QUE EL SEGURO DE TRANSPORTE ES OPCIONAL Y SOLO ESTA CUBIERTO CUANDO ESTA REQUERIDO POR EL CLIENTE Y CON COSTO ADICIONAL ANTES DEL EMBARQUE ***
 CONSOLIDADO CON FACTURA 28276
 CERTIFIED TRUE AND CORRECT
 CBH International, Inc.
 TAX ID #: 058-27-05208-8
 THESE COMMODITIES, TECHNOLOGY OR SOFTWARE WERE EXPORTED FROM THE UNITED STATES IN ACCORDANCE WITH THE EXPORT ADMINISTRATION REGULATIONS OF THE U.S. DEPARTMENT OF COMMERCE. DIVERSION CONTRARY TO U.S. LAW PROHIBITED.
 TOTAL USD \$136,282.99

490 Oakleaf Trail • Suwanee, Georgia 30024, U.S.A. • Tel.: (770) 889-6602 • Fax: (770) 889-7229
 www.cbhintl.com
 Job 2008-0185 Page 4 of 4

Anexo 14 Cotización de estantería



Estanterías Industriales - Oferta No: 1001565 CAMBIO DE PIEZAS BOD# 3- 5

INFORMACION DEL PROYECTO :

CLIENTE :
CONTACTO :
UBICACIÓN :
TIPO DE ESTANTERIA :
CARACTERÍSTICAS DE LA CARGA (frente * fondo * alto) :
PESO DE LA CARGA :
TAMAÑO DEL PROYECTO :

VIA DAULE
DRIVE IN
VARIOS (mm)
VARIOS
0 Posiciones.

Ciudad : Guayaquil
Fecha :
Plano : 1001565

Precio de Estructura :

BODEGA #3(APR/0°C~-4°C)

Cantidad	Denominación	Peso Unitario	Peso Total	Precio Unitario	Precio Total PVP
5	Frame N920/9000mmH/1050mmD(5p.c H.B.)	100,99 Kg.	505 Kg.	\$ 282,86	\$ 1.414,28
20	Floor Fixing M12*100	0,13 Kg.	3 Kg.	\$ 0,92	\$ 18,34
10	Shim t=1mm for N90 post	0,14 Kg.	1 Kg.	\$ 0,56	\$ 5,50
10	Shim t=2mm for N90 post	0,28 Kg.	3 Kg.	\$ 1,10	\$ 11,00
10	Shim t=3mm for N90 post	0,42 Kg.	4 Kg.	\$ 1,66	\$ 16,51
10	Box Beam B125*50*1.5/2400mmCE/3000kgU.D.L.	14,48 Kg.	145 Kg.	\$ 37,66	\$ 376,61
Total			661 Kg.		\$ 1.842

BODEGA #5(DRIVE IN /4 Deeps -18°C)

Cantidad	Denominación	Peso Unitario	Peso Total	Precio Unitario	Precio Total PVP
4	Frame EF120/3.0/10350mmH/1050mmD	194,96 Kg.	780 Kg.	\$ 630,21	\$ 2.120,85
16	Floor Fixing M12*100	0,13 Kg.	2 Kg.	\$ 0,92	\$ 14,67
8	Shim t=1mm for N120 post	0,18 Kg.	1 Kg.	\$ 0,68	\$ 5,45
8	Shim t=2mm for N120 post	0,36 Kg.	3 Kg.	\$ 1,36	\$ 10,90
8	Shim t=3mm for N120 post	0,54 Kg.	4 Kg.	\$ 2,04	\$ 16,36
8	Pallet Rail 120*12.5/4200mmL	18,94 Kg.	152 Kg.	\$ 64,17	\$ 513,38
8	Rail Stopper Bracket	0,53 Kg.	4 Kg.	\$ 1,80	\$ 14,38
1	Special Welding	50,00 Kg.	50 Kg.	\$ 131,01	\$ 131,01
Total			996 Kg.		\$ 2.827

Peso 1.657 Kg. Precio \$ 4.669

Apoyando al desarrollo productivo y económico del país.



Financiamiento Estratégico

Impulsa las iniciativas de mayor desarrollo productivo, respaldando de manera incondicional al pequeño, mediano y grande empresario del Ecuador.

A quién va dirigido

- Personas naturales.
- Personas jurídicas sin importar la composición de su capital social (privadas, mixtas o públicas) bajo el control de la Superintendencia de Compañías.
- Cooperativas no financieras, asociaciones, fundaciones, federaciones y corporaciones con personería jurídica, previa opinión jurídica e interna favorable.

Destino

- **Activo fijo:** Obras civiles, maquinaria, equipo, fomento agrícola y semovientes.
- **Capital de trabajo:** Adquisición de materia prima, insumos, materiales directos e indirectos, pago de mano de obra, etc.

Monto
Desde USD 50.000

Financiamiento

- Hasta el **70%** para proyectos nuevos.
- Hasta el **100%** para proyectos de ampliación.



Plazo

- **Activo fijo:** Hasta 10 años.
- **Capital de trabajo:** Hasta 3 años.
- **Línea forestal:** Hasta 20 años.

Periodo de gracia

Dependerá del flujo de caja proyectado conforme al periodo pre operativo del negocio.

Industrias Estratégicas

REFINERÍA	METALÚRGICA
ASTILLEROS	SIDERÚRGICA
PETROQUÍMICA	

Sectores Priorizados

ALIMENTOS FRESCOS Y PROCESADOS	PETROQUÍMICA
BIOTECNOLOGÍA	SERVICIOS AMBIENTALES
CADENA AGROFORESTAL	TECNOLOGÍA: HARDWARE Y SOFTWARE
CONFECCIONES Y CALZADO	TRANSPORTE Y LOGÍSTICA
ENERGÍAS RENOVABLES	TURISMO
INDUSTRIA FARMACÉUTICA	INDUSTRIA PETROLERA
METALMECÁNICA	VEHÍCULOS, AUTOMOTORES, CARROCERÍAS, SUS PARTES Y PIEZAS

TecnoParque, Alarcón y Camaculón es //

No.	CONDICIONES
12	CONDICIONES ESPECIALES
	<p>1. CREDITO DIRECTO PARA EL DESARROLLO</p> <p>BENEFICIARIO FINAL (DIR-047-2011) Programa de financiamiento para emprendedores (DIR-047-2011)</p> <p>ACTIVIDADES FINANCIABLES a) Personas naturales y jurídicas cuyo proyecto cuente con certificación de haber concluido el Programa Emprénde Ecuador emitida por el MCPPEC; y, (DIR-047-2011) b) Personas naturales o jurídicas que presenten calificación por autoridad competente. (DIR-047-2011) c) Personas naturales que hayan trabajado en negocios dedicados a los juegos de azar (casinos, salas de juego y/o bingos) y que cuenten con un proyecto de emprendimiento. (DIR-431-2012)</p> <p>Adicionalmente se podrá considerar financiables las actividades pertenecientes a los 14 sectores productivos priorizados por la Matriz de Transformación Productiva. (DIR-047-2011)</p> <p>MONTOMINIMO DE FINANCIAMIENTO (DIR-047-2011) USD 20.000 por sujeto de crédito (DIR-047-2011)</p> <p>MONTOMAXIMODE FINANCIAMIENTO (DIR-047-2011) USD 100.000 por sujeto de crédito (DIR-047-2011)</p> <p>TASA (DIR-047-2011) TFP-A menos 1 punto.</p> <p>FINANCIAMIENTO CFN (DIR-047-2011) Hasta el 80% para proyectos de emprendimiento (DIR-047-2011)</p> <p>ANTIGUEDAD DE LAS INVERSIONES (DIR-047-2011) Aplica para activos tipos y capital de trabajo operativo, conforme los plazos establecidos por CFN. En todos los casos, el monto reconocido por inversiones deberá ser reinvertido en el proyecto. (DIR-047-2011)</p> <p>PATRIMONIO ACTIVO TOTAL (DIR-047-2011) El sujeto de crédito deberá cumplir con una relación Patrimonio Activo Total mínima del 20%, al momento de aprobarse la operación, considerando la obligación contraria con la CFN. (DIR-047-2011)</p> <p>MONTODE LA LINEA (DIR-047-2011) USD 5.000.000,00 (DIR-047-2011)</p> <p>BENEFICIARIO FINAL (DIR-053-2011) Programa de apoyo financiero transporte público urbano, interprovincial e intercantonal. (DIR-028-2012) Personas naturales o jurídicas, que hayan financiado la compra de buses a través del sistema financiero. (DIR-053-2011)</p> <p>DESTINO (DIR-053-2011) Financiamiento de pasivos con el sistema financiero público y privado, cuyo destino haya sido la adquisición de buses urbanos interprovinciales e intercantales de pasajeros. (DIR-053-2011)</p> <p>FINANCIAMIENTO CFN (DIR-053-2011) Hasta el 100% del total de los pasivos (capital) (DIR-053-2011)</p> <p>MONTOMINIMO DE FINANCIAMIENTO (DIR-044-2012) USD 20.000,00 (DIR-044-2012)</p> <p>PLAZO (DIR-053-2011) Hasta 8 años, excepto para transporte urbano tipo bus camión a baja motor posterior hasta 10 años. (DIR-053-2011)</p> <p>BENEFICIARIO FINAL (DIR-054-2011) Programa Plan Tierras (DIR-054-2011) Personas o jurídicas: cooperativas y/o asociaciones, registradas en el Plan Tierras, previa opinión jurídica interna que certifique su persona jurídica, siempre y cuando cumplan con todos los requisitos exigidos por la CFN. (DIR-054-2011)</p> <p>DESTINO (DIR-054-2011) Financiamiento para la adquisición de bienes inmuebles improductivos privados, o bienes inmuebles que formen parte del fideicomiso AGD-CFN no más impunidad (DIR-054-2011)</p> <p>FINANCIAMIENTO CFN (DIR-054-2011) Hasta el 100% del bien inmueble. (DIR-054-2011)</p> <p>PATRIMONIO ACTIVO TOTAL (DIR-054-2011) No aplica (DIR-054-2011)</p> <p>CAPITAL SOCIAL / ACTIVO TOTAL (DIR-054-2011) No aplica (DIR-054-2011)</p>

Nota 1: Este programa entra en vigencia a partir de la suscripción del convenio tripartito CFN, MAGAP y BNF. (DIR-054-2011)

Anexo 16 Validación del proyecto



Te alimenta bien

Guayaquil, 02 de enero del 2014

Señores
Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
Ciudad.-

De mis consideraciones:

Por medio de la presente comunico a ustedes que he recibido a los señores Egresados de vuestra universidad, Luis Piguave Castro y Ernesto Sagñay Guamán, quienes han desarrollado el tema del proyecto de investigación "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE SERVICIO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CONGELADOS Y REFRIGERADOS EN LA VÍA A DAULE"

Como Supervisor de almacenamiento de cámaras externas región costa PRONACA, doy credibilidad que dicho proyecto, es de demanda latente en el sector de la vía a Daule, por lo que considero que su implementación es de alta viabilidad, siempre que los inversionistas cuenten con el financiamiento requerido para poner en marcha este interesante proyecto.

Es todo en cuanto puedo decir en honor a la verdad.

Atentamente,



Ing. Jorge E Cornejo
Id. 0910816230
Supervisor de cámaras externas
Pronaca Guayaquil