



UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO

TEMA DEL ENSAYO:

**“PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN BAR
RESTAURANT DEPORTIVO “POINT SPORT”, EN EL
CANTÓN SALINAS”**

MARCO LEGAL

**COMPONENTE PRÁCTICO DEL EXÁMEN COMPLEXIVO
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADA
EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

AUTOR:

MERO MANRIQUE ERMELISSA GABRIELA

PROFESOR GUÍA:

ING. JOSÉ ADRIÁN VALENCIA MEDRANDA

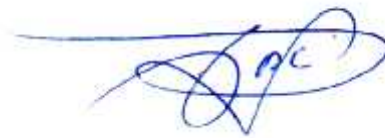
LA LIBERTAD – ECUADOR

JULIO 2021

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de Profesor guía del Ensayo titulado, “**PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN BAR RESTAURANT DEPORTIVO “POINT SPORT” EN EL CANTÓN SALINAS: MARCO LEGAL**”, elaborado por la Srta., Ermelissa Gabriela Mero Manrique, de la Carrera Gestión y Desarrollo Turístico de la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciada en Gestión y Desarrollo Turístico, con la modalidad examen complejo, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos y científicos, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente



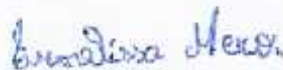
Ing. Jose Adrian Valencia Medranda, MSc.

Profesor guía

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente trabajo de Titulación denominado “**PLAN DE NEGOCIO PARA LA CREACIÓN DE UN BAR RESTAURANT DEPORTIVO “POINT SPORT”, EN EL CANTÓN SALINAS**” MARCO LEGAL, elaborado por la Srta. Ermelissa Gabriela Mero Manrique, declaro que la concepción, análisis y resultados son netamente originales que aportan a la actividad científica educativa empresarial y administrativa **Transferencia de los derechos autorales**. Declaro que, una vez aprobado el trabajo de investigación otorgado por la Facultad de Ciencias Administrativas, Carrera de Gestión y Desarrollo Turístico, pasan a tener los derechos autorales correspondientes, convirtiéndose exclusivamente propiedad de la Universidad Estatal Península de Santa Elena y su reproducción total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibido en cualquier instancia.

Atentamente



Mero Manrique Ermelissa Gabriela

C.I. 2400294639

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Estatal Península de Santa Elena por haberme formado profesional.

A mis maestros de cátedra, guía de aprendizaje diario, quienes comparten sus conocimientos llevándonos consigo hacia una meta llena de logros y éxitos.

A mi profesor guía por su apoyo y motivación en el trabajo de investigación y por haber formado parte de este, mostrando su tiempo y dedicación en todo momento.

A mis padres por haberme dado su fuerza y apoyo incondicional que me han ayudado y llevado hasta donde esto ahora.

ERMELISSA GABRIELA MERO MANRIQUE

DEDICATORIA

A Dios agradezco por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud, darme lo necesario para seguir adelante día a día para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor. A mi madre por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, por más que nada, por su amor, a mi padre por los ejemplos de perseverancia y constancia que lo caracterizan y que me ha infundado siempre, por el valor mostrado para salir adelante y por su amor. A mis hermanos por su cariño y apoyo incondicional, durante todo mi proceso académico, por estar conmigo en todo momento. A toda mi familia porque con sus oraciones, consejo y palabras de aliento hicieron de mí una mejor persona y de una u otra forma me acompañaron en todos mis metas. A mis amigos por apoyarme cuando más los necesite, por extender su mano en momentos difíciles y por el amor brindado cada día, de verdad mil gracias siempre los llevo en mi corazón.

ERMELISSA GABRIELA MERO MANRIQUE

TRIBUNAL DE GRADO



.....
Ing. Soraya Linzán Rodríguez, MSc.

**DIRECTORA CARRERA DE
GESTIÓN Y DESARROLLO
TURÍSTICO**



.....
Ing. Adrián Valencia Medranda, MSc.

DOCENTE GUÍA



.....
Lic. Andrés Padilla Gallegos, MSc.

DOCENTE TUTOR



.....
Lic. Maritza Pérez Chiquito, MSc

DOCENTE ESPECIALISTA

ÍNDICE GENERAL

| | |
|---|----|
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| 1.JUSTIFICACIÓN | 2 |
| 2.PROBLEMA..... | 2 |
| 3.OBJETIVO DEL PROYECTO..... | 2 |
| 4.RESUMEN EJECUTIVO | 3 |
| 5.PLAN DE NEGOCIO..... | 4 |
| 5.1.LA DEFINICIÓN DE LA EMPRESA. | 4 |
| 5.1.1.ANTECEDENTES. | 4 |
| 5.2.OPORTUNIDAD DE NEGOCIO. | 4 |
| 5.3.DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO..... | 5 |
| 5.4.MISIÓN | 5 |
| 5.5.VISIÓN..... | 5 |
| 5.6.VALORES | 6 |
| 5.7.OBJETIVO GENERAL..... | 6 |
| 5.8.OBJETIVOS ESPECÍFICOS..... | 6 |
| 6.LOGO | 7 |
| 7.VIABILIDAD LEGAL..... | 7 |
| 7.1. LEY DE TURISMO | 7 |
| CAPITULO II..... | 7 |
| DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN..... | 7 |
| 7.2. REGLAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS..... | 8 |
| TITULO II | 8 |
| DEL REGISTRO Y LICENCIA UNICA DE FUNCIONAMIENTO..... | 8 |
| CAPITULO I | 8 |
| DEL REGISTRO | 8 |
| 7.3. CAPITULO II | 10 |
| LICENCIA UNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO..... | 10 |
| 8.1 CONCLUSIONES | 17 |
| 8.2 RECOMENDACIONES..... | 18 |
| BIBLIOGRAFÍA | 18 |

ÍNDICE DE FIGURAS

| | |
|--|---|
| Figura 1: Logo del Bar Restaurant..... | 7 |
|--|---|

**PLAN DE NEGOCIO: CREACIÓN DE UN BAR RESTAURANT
DEPORTIVO “POINT SPORT”, EN EL CANTÓN SALINAS. MARCO
LEGAL**

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene por objetivo principal facilitar y proveer de información relevante para la implementación de un bar restaurante basado en los principales deportes del mundo, su elemento central es la relación emocional con los consumidores y al mismo tiempo, busca la mejor experiencia que combine sabor, historia y la diversión. Para la implementación de este plan de negocio en Salinas, provincia de Santa Elena, se decidió realizar un estudio de los principales reglamento leyes para la implantación del Bar – Restaurante.

Point Sport, es un bar restaurante con entretenimiento deportivo, atendiendo por hombres y mejores con conocimientos deportivos para asesorar a cualquier cliente, y con estándares de calidad en la alimentación.

Palabras clave: información, Bar – restaurante temático, ambiente agradable, oferta turística

ABSTRACT

The main objective of this research work is to facilitate and provide relevant information for the implementation of a restaurant bar based on the main sports un the world, its central element is the emotional relationship with consumers and at the same time, it seeks the best experience that combine flavor, history, and fun. For the implementation of this business plan in Salinas, Santa Elena province, it was decided to carry out a study of the main regulations and laws for the implementation of bar – restaurant.

Point sport, is a bar – restaurant with sports entertainment, served by men and better with sports knowledge to advise any client, and with quality standards in food.

Keywords: information, bar – theme restaurant, pleasant atmosphere, tourist offer.

INTRODUCCIÓN

En este trabajo investigativo, como el título nos indica pretendemos llevar a cabo un Plan de negocio de un Bar – Restaurante deportivo, localidad que ofrece posibilidad al sector turístico sobre todo en el cantón Salinas.

Se identifico y analizo el sector turístico y su importancia en la localidad. Una vez puesto en situación un estudio del entorno, analizamos la situación actual tanto micro como macro.

Se enfoca en el ámbito temático deportivo ya que en el cantón Salinas se encuentra un restaurante deportivo, por tal razón se dio la creatividad de crear un bar restaurante deportivo temático con estas particularidades amigable con los clientes que tenga afición de los deportes y también que sea familiar.

El propósito del plan de negocio es establecer la viabilidad y aceptación que tendría la creación de un bar restaurante en el cantón Salinas, se evaluara la oportunidad de negocio y tener claro las ideas.

1. JUSTIFICACIÓN

Point Sport es una idea que se logró proyectar debido a que en la provincia de Santa Elena se reúnen grupos de amigos o familia para ver y disfrutar diferentes disciplinas deportivas, esta unidad empresarial pone en valor el producto deportivo y gastronómico propio de la provincia y de la zona costera del país, ofreciendo una alternativa de esparcimiento y gastronomía que cubra aquellos espacio no atendidos en la oferta de ocio, alimentos y bebidas de la provincia, la especialización del bar restaurante es única en este momento en la provincia.

2. PROBLEMA

Dentro del cantón Salinas no se ha explotado un negocio bar-restaurante con una temática deportiva, que atienda a este gran mercado potencial y que por ende satisfaga estas necesidades y preferencia dentro de la provincia.

3. OBJETIVO DEL PROYECTO.

Este plan de negocio tiene como objetivo determinar la viabilidad y rentabilidad del proyecto Bar- Restaurant Deportivo “POINT SPORT”, en el arrendamiento, instalación, y adecuación de toda estructura del establecimiento, que permitirá ofertar el servicio de restauración especializada en la gastronomía basada en mariscos y delicias del mar, y además diversificar la oferta, al implementar una temática deportiva, y crear un ambiente propicio para que turistas y propios acudan a disfrutar de su deporte favorito.

4. RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio pretende comprobar si el Plan de Negocio realizado para la empresa POINT SPORT tendrá la necesaria viabilidad económica y una eficiente rentabilidad al invertir en la respectiva adecuación de las instalaciones con una temática deportiva, la idea es muy interesante al existir solo dos establecimientos con concepto similar en Salinas, y el fin es obtener un bar restaurante temático aportando a la diversificación de la oferta turística en un ambiente agradable satisfaciendo sus necesidades, gustos y preferencias de los clientes amantes del deporte dentro del cantón. Tomando en cuenta que es Salinas un destino turístico conocido a nivel nacional e internacional, además con la investigación del plan de negocio nuestro mercado objetivo potencial implica a los residentes de Salinas y de los cantones más próximos, esto contribuirá a que POINT SPORT tenga buenas oportunidades en el mercado en comparación de su competencia directa.

El Bar Restaurant Deportivo se diferenciará por un servicio y productos de calidad, preocupándonos por satisfacer los gustos y preferencias de nuestros clientes, garantizando una excelente gastronomía basada en mariscos frescos y con un buen precio en comparación con la competencia.

El proyecto alcanza un total de \$ 29.722,79 de inversión, que se financiará con capital de los socios y un préstamo bancario, con una recuperación en la inversión será en 3 años 19 días. Proyectado nuestro plan de negocio en 5 años, demostramos que el negocio es muy factible y viable, al generar utilidades que van en crecimiento en el transcurso de la proyección.

Point Sport promete ser un negocio rentable al calcular un VAN \$ 29.534,34 y un TIR del 35,53%, evidenciando su crecimiento maximización de la inversión.

5. PLAN DE NEGOCIO

NOMBRE DE LA EMPRESA: BAR RESTAURANT DEPORTIVO “POINT SPORT”.

5.1. LA DEFINICIÓN DE LA EMPRESA.

5.1.1. ANTECEDENTES.

El presente es un plan de negocios denominado “POINT SPORT”, que se ha establecido como una sociedad anónima, cumpliendo con las leyes ecuatorianas y constituida legalmente en el cantón Salinas. Inscrito en el Registro Mercantil del tomo 1 de fojas del 74 al 92, con el número de inscripción 12, con el # de RUC 2490025475001 y las demás normativas que corresponden para el funcionamiento del negocio.

5.2. OPORTUNIDAD DE NEGOCIO.

El plan “POINT SPORT”, nace de una excelente idea de negocio, la empresa está dentro de la línea de servicios turísticos de restauración, específicamente es un bar restaurant temático deportivo donde se elabore y venda piqueo y comidas rápidas, con el propósito de satisfacer las necesidades y preferencias de los clientes amantes del deporte y la buena comida, controlando la calidad de los productos y el buen servicio a nuestros consumidores, manteniendo a un precio muy competitivo y cumpliendo de esta forma con las expectativas de clientes, socios, empleados y el giro del negocio en forma general.

5.3. DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO.

POINT SPORT es una empresa de sociedad anónima, conformada por 5 socios capitalistas, es un bar restaurant deportivo, que nace tras la observación y análisis de mercado, específicamente en el Cantón Salinas- Provincia de Santa Elena, donde se evidencio una gran demanda de potenciales clientes, con la necesidad de observar su deporte favorito en un ambiente apropiado, rodeado de amigos y degustar de una excelente comida, teniendo en cuenta que existe una lánguida oferta, al constatar que en Salinas encontramos un solo establecimiento que trata de cubrir esta necesidad.

5.4. MISIÓN

Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, ofreciendo alimentos y servicios con la más alta calidad, que sobrepasen las expectativas de los clientes y ser un espacio de trabajo que permita la realización personal y el desarrollo colaborativo en grupo.

5.5. VISIÓN.

Ser reconocidos a nivel nacional como el principal bar restaurant deportivo de la Provincia de Santa Elena, por su vocación de servicio, infraestructura moderna y oferta gastronómica nacional y de alta calidad, satisfaciendo siempre las necesidades de nuestros clientes, manteniendo la viabilidad y rentabilidad del nuestro establecimiento

5.6. VALORES

RESPECTO: Lazos de confianza, trato entre los empleados de la empresa y el cliente

HONESTIDAD: retribución salarial justa a los empleados, proveedores y entidades publicas

RESPONSABILIDAD: efectuar el cumplimiento de normas de calidad en la manipulación de alimentos

Vocación de servicio COMPROMISO: cumplir con las necesidades del cliente e innovando con los servicios que se oferta

5.7. OBJETIVO GENERAL.

Point Sport, busca satisfacer las necesidades, deseos y preferencias de nuestros potenciales clientes, ofreciendo un menú variado, en el mejor del ambiente, rodeado de amigos, manteniendo la calidad de los productos alimenticios y del servicio.

5.8. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar una investigación de mercado para establecer las preferencias y gustos de los potenciales clientes para ofrecer un servicio que cumpla con sus expectativas.
- Satisfacer las necesidades del cliente teniendo una buena aplicación de procesos de una temática deportiva para el bar restaurante.
- Colocar los precios más adecuado para nuestros platos.
- Innovación constante en nuestros menús y las instalaciones.
- Conocer las necesidades de los clientes y ajustar los servicios ofertados a éstas.

6. LOGO



Figura 1: Logo del Bar Restaurant

7. VIABILIDAD LEGAL

7.1. LEY DE TURISMO

CAPITULO II

DE LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS Y DE QUIENES LAS EJERCEN

Art. 5.- Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,

Art. 8.- Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

Art. 9.- El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta Ley. En el registro se establecerá la clasificación y categoría que le corresponda.

Art. 10.- El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado, les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos, Licencia única Anual de Funcionamiento; lo que les permitirá:

- a. Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley;
- b. Dar publicidad a su categoría;
- c. Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario instalación o establecimiento;
- d. Que las anotaciones del Libro de Reclamaciones, autenticadas por un Notario puedan ser usadas por el empresario, como prueba a su favor; a falta de otra; y,
- e. No tener, que sujetarse a la obtención de otro tipo de Licencias de Funcionamiento, salvo en el caso de las Licencias Ambientales, que por disposición de la ley de la materia deban ser solicitadas y emitidas.

7.2. REGLAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

TITULO II DEL REGISTRO Y LICENCIA UNICA DE FUNCIONAMIENTO CAPITULO I DEL REGISTRO

Art. 8.- Requisitos para obtención de registro. - Las personas naturales o jurídicas que se registren como prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas deberán cumplir con los siguientes requisitos;

- a) Personas Jurídicas, escritura de constitución y de existir último aumento de capital y reforma de estatutos, debidamente inscritas en el Registro Mercantil;
- b) Detalle de inventario valorado de activos fijos de la persona natural o jurídica, para el ejercicio de la actividad comercial; o, el balance presentado a la Superintendencia, si tuviere, y que contenga los activos de su establecimiento a registrar;
- c) Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural o jurídica, según corresponda;
- d) Pago del 1 x 1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales y jurídicas;
- e) Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso; y,
- f) Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.

No se exigirá al usuario los documentos físicos cuando estos puedan ser obtenidos en línea o interoperados a través de la plataforma digital que establezca para el efecto la Autoridad Nacional de Turismo.

Art. 9.- Del procedimiento de registro e inspección de un establecimiento turístico de alimentos y bebidas. - El procedimiento para el registro e inspección de los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas deberá ser el siguiente:

1. La Autoridad Nacional de Turismo contará con una herramienta digital de uso obligatorio en la que se receptorán y gestionarán las solicitudes para obtención de registro, reclasificación, recategorización, reingreso o inhabilitación de establecimientos turísticos de alimentos y bebidas, enlistará el cumplimiento de requisitos para la clasificación y categorización;
2. La Autoridad Nacional de Turismo realizará inspecciones a los establecimientos para validar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el marco legal vigente

a partir de la solicitud realizada por el usuario. Al finalizar la inspección, se suscribirán 2 ejemplares del acta respectiva entre el funcionario de la Autoridad Nacional de Turismo y un representante del establecimiento, la cual servirá como constancia de la diligencia realizada. Una copia de esta acta será entregada al establecimiento; y,

3. En caso de que los resultados de la inspección determinen que el establecimiento cumple con el marco legal vigente se notificará al usuario el procedimiento para receptor el pago de la contribución 1x1000 y posterior, y una vez cancelado se emitirá el registro de turismo. Sí el establecimiento no consignó información veraz al registrarse, la Autoridad Nacional de Turismo, seguirá los procesos administrativos establecidos en la normativa vigente.

7.3. CAPITULO II

LICENCIA UNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO

Art. 12.- Procedimiento de obtención. - El procedimiento de obtención de la Licencia Única Anual de Funcionamiento, será realizado de acuerdo al procedimiento establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado.

Los requisitos para obtener la Licencia Única Anual de Funcionamiento, distintos al del Registro de Turismo serán los siguientes:

- 1.Registro de Turismo otorgado por la Autoridad Nacional de Turismo;
2. Certificado de encontrarse al día en las contribuciones establecidas por la Autoridad Nacional de Turismo; y,
3. Los requisitos que cada Gobierno Autónomo Descentralizado, considere para la emisión de la Licencia Única Anual de Funcionamiento, que deberá ser realizado mediante ordenanza.

Una vez obtenida la Licencia Única Anual de Funcionamiento, el establecimiento deberá exhibirla.

REQUISITOS:

Requisito para la Constitución de la Compañía.

1. Ingresar al portal de la superintendencia: <https://www.supercias.gob.ec/portalscvv/> a la porta de constitución de compañía.
2. Una vez es el punto se solicita inscribirse y registrarse, seguido de esto nos envían un usuario y contraseña, que nos da acceso a la página de la Superintendencia.
3. Luego hay que llenar un formulario y adjuntar los documentos habilitantes, se genera un comprobante de pago, que deberá ser cancelado en el Banco del Pacífico.
4. Se debe acudir al notario, que será la persona que valida la información y dará fecha y hora para firmar los documentos de escrituras y nombramientos.
5. Una vez firmado los documentos el sistema enviará automáticamente la información al Registro Mercantil, que procederá también a validar las escrituras y nombramientos, quedando registrado en su base de datos.
6. Luego la superintendencia de compañía enviará la información al SRI quien adjudicará el RUC y finalizará así el trámite de constitución de la empresa.

REQUISITOS PARA SACAR RUC AL REPRESENTANTE LEGAL DE LA COMPAÑÍA.

1. Cédula de identidad en buen estado.
2. Certificado de votación vigente.
3. Nombramiento actualizado de ser el representante legal.
4. Planilla de servicio básico de agua, luz, predios, contrato de compra y venta, contrato de arrendamiento, se necesita presentar cualquiera de estos documentos para verificar la dirección exacta donde funcionará la empresa.

REQUISITOS DEL MINISTERIO DE TURISMO.

1. Copia del RUC
2. Impuesto del Uso del suelo.
3. Inventario de activos valorado.
4. Contrato de arriendo o predio urbano.
5. Pago del 1x1000

Con esto se genera una inspección y se llena un ACTA DE REGISTRO DE BAR-RESTAURANT.

Pasado dicha inspección se genera el Registro Único de Turismo, que es la inscripción del establecimiento turístico, este documento se lo realiza una sola vez.

REQUISITOS EN EL GAD MUNICIPAL DEL CANTÓN SALINAS.

1. RUC
2. Menú.
3. Lista de Precios.
4. Categoría por parte del Ministerio de Turismo.
5. Pago Patente Municipal.
6. Contrato de arrendamiento notariado.
7. Escritura de propiedad, predios urbanos o avalúo del edificio

Requisitos para el permiso del cuerpo de bomberos.

De 500 m2 en adelante

- Extintor de 10 lbs. de polvo químico seco PQS (ABC), uno por cada 50 m2. Debe instalarse a una altura de 1.53 mts. del piso al soporte, debidamente señalizados ya sea del tipo reflectivo o foto luminiscente.

- Lámparas de emergencia que estarán ubicadas en todas las vías de evacuación y puertas de salida.
- Instalaciones eléctricas en buen estado.
- Sistema de detección de humo con panel centralizado (no a batería ni pila)
- Letreros de evacuación “SALIDA”, fondo verde con letras blancas en formato de 30 cms x 20 cms ubicados en vías de evacuación. Puede ser tipo reflectivo o foto luminiscente.
- Letrero de “SALIDA” de tipo luminoso constante a batería o foto luminiscente en la parte superior de la puerta principal y alterna.
- Apertura de las puertas en sentido de la evacuación, es decir, de adentro hacia afuera. Se prohíbe la implementación de cualquier dispositivo de cierre que impida el ingreso o egreso de personas.
- Sistema hidráulico.
- Puerta de emergencia debidamente señalizada con letrero de “SALIDA” de tipo luminoso constante a batería o foto luminiscente.
- Escaleras de emergencia en caso de ser requeridas.
- Campana extractora encima de la cocina.
- Sistema de rociadores de CO2 cuando posea cocina industrial de más de 3 quemadores.
- Se prohíbe la instalación de cualquier tipo de artefacto de gas en locales que estén situados a un nivel inferior del nivel del terreno (sótano).
- Letrero de capacidad de personas ubicado en la parte frontal del establecimiento, en formato de 30 cms x 20 cms, fondo rojo con letras blancas de acuerdo a indicaciones del BCB.
- Sistema de batería de GLP con su respectiva válvula de corte debidamente señalizada en formato 30 x 20 cms, fondo rojo con letras blancas. Puede ser tipo reflectivo o foto luminiscente.
- Está prohibida la utilización de velas, candelabros, telas colgadas desde los tumbados, carpas, material de decoración tales como ramas secas, hojas, espuma que pueden originar siniestros.

- No se permitirá que la construcción sea con paja, caña, maderas.
- Plan de evacuación y emergencia que deben ser realizados por un profesional que se encuentre inscrito en el Registro de Profesionales de Seguridad y Salud del Ministerio de Relaciones Laborales.
- Plan de Emergencia y Evacuación será presentado mediante el formato de entrega firmado por el representante legal.

Además:

1. Presentar la patente municipal.
2. RUC
3. En caso de ser persona jurídica se adjunta nombramiento vigente del representante legal.
4. Copia del uso de suelo.
5. Copia del último pago predial.

Luego de esto se emite una orden pago del banco Guayaquil, una vez cancelado se presenta en la oficina de centro de atención al usuario para que le elaboren la Tasa de Servicio Contra Incendio.

Emisión de Permisos de Funcionamiento Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.

Descripción:

El Permiso de Funcionamiento es el documento otorgado por la ARCSA a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en la normativa vigente, a excepción de los establecimientos de servicios de salud.

Procedimiento de Obtención de Permiso de Funcionamiento:

- Ingresar al sistema informático de la ARCSA permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec, con su usuario y contraseña; en caso de no contar con el usuario, deberá registrarse **aquí**.
- Una vez registrado, usted podrá obtener el permiso de funcionamiento, en base a las siguientes instrucciones: **IE-B.3.1.8-PF-01 Obtención Permiso de funcionamiento**
- Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
- Emitida la orden de pago, usted podrá imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago proceder a cancelar su valor.
- Validado el pago, usted podrá imprimir su permiso de funcionamiento y factura.

Recuerde que los siguientes requisitos serán verificados en línea con las instituciones pertinentes, por lo que no requiere adjuntar la siguiente documentación:

- Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Registro Único de Contribuyentes.
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso.

REQUISITOS Y PASOS PARA EL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO.

1. Cédula de ciudadanía o pasaporte.
2. Declaración juramentada fondos y activos lícitos.
3. Patente Municipal.
4. Permiso del uso de suelo o informe de compatibilidad de uso de suelo.
5. Permiso del cuerpo de bombero.
6. Ruc
7. Permiso de ARCSA.

Pasos

Ingresar y registrarse en: www.mdi.gob.ec/permiso-funcionamiento para obtener una clave de usuario y contraseña.

1. Registrar la información en **“opciones del sistema”**, y completar la información de los ítems: **“1. Registro del establecimiento”**, **“2. Trámite para un nuevo permiso”** y seleccionamos **“generar trámite”**.
2. Ir a: **“Verificación de requisitos”**, anexar y cargar en el sistema todos los documentos que constan como requisitos asociados al trámite.
3. Con su nombre de usuario y contraseña revisar las **“Notificaciones recibidas”** en el sistema para conocer la fecha de pago del permiso, en el banco del Pacífico. No olvide llevar el número de cédula o Ruc y adicional el código de pago.
4. El sistema habilita automáticamente el documento para que el usuario pueda imprimir el permiso.

8.1 CONCLUSIONES

- Después de haber analizado el proceso de registro de las diferentes reglamentos y leyes y sus pasos que se debe seguir para la instalación de un restaurante en el cantón Salinas, se concluye que si no se cumplen las leyes o reglamentos no se puede instalar un restaurante.
- Se debe seguir los diferentes requisitos y pasos para sacar el permiso de funcionamiento del restaurante como lo es la cedula que es un requisito primordial para realizar los diferentes trámites.
- Sin el registro y licencia única de funcionamiento en alimentos y bebidas no se podría proceder a la obtención de la Licencia Única Anual de Funcionamiento porque este es uno de los procedimientos que lo establece el Gobierno Autónomo Descentralizado.
- La ley de turismo se requiere obtener un registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, porque se puede identificar el servicio que ofrece y se sujeta a las diferentes normas técnicas y de calidad.

8.2 RECOMENDACIONES

- Contar con un plan de negocio que sirva como herramienta para evaluar los factores que implican la apertura un restaurante, logrando con esto el éxito al momento de estar operando.
- Las autoridades deben dar oportunidades a los emprendedores y profesoraes para crear sus propios emprendimientos.
- Es recomendable para que el bar restaurante sea un éxito se deberá establecer un análisis del entorno y establecer soluciones en beneficio de la comunidad que aprecia los deportes tener un establecimiento.

BIBLIOGRAFÍA

Durón G. (2011). *“El plan de negocios para la industria restaurantera”*. México: Trillas.

GAD Municipal de Salinas (2019) <https://www.salinas.gob.ec/>

Ministerio de turismo. (2019) <https://www.turismo.gob.ec/>

Morales, A., & Morales, J. A. (2009). *Proyectos de Inversión*. México: Mc Graw Hill.

Permiso de funcionamiento (2020) www.mdi.gob.ec/permiso-funcionamiento