

04 de abril de 2019

Santo Domingo,
República Dominicana

ORIGINAL



A quien pueda interesar,

Por medio de la presente notifico que la empresa MARILÓ COMIDAS SABROSAS, SRL, con RNC: 130-56066-8 ubicada en Máximo Grullón No 72, Villa Consuelo, Santo Domingo, República Dominicana se encuentra en proceso de certificación según la norma ISO 9001:2015 Sistema de Gestión de Calidad, habiendo realizado la auditoría de Etapa 1 el día 26 de febrero de 2019, y la auditoría de Etapa 2 los días 2 y 3 de abril de 2019.

Procederemos con el proceso ordinario hasta la emisión del certificado de conformidad correspondiente.

Sin otro particular, les saludo cordialmente.



Anahid Hamparzoumian

Gerente

EQA República Dominicana





11 de abril de 2019

OFICINA DE INGENIEROS SUPERVISORES DE OBRAS DEL ESTADO

Página 1 de 2

PRESENTACIÓN DE OFERTA

Señores

MARILU COMIDAS SABROSA, S.R.L.

Nosotros, los suscritos, declaramos que:



- a) Hemos examinado y no tenemos reservas a los Pliegos de Condiciones para la Licitación de referencia, incluyendo las siguientes enmiendas/ adendas realizadas a los mismos:

N/A

- b) De conformidad con los Pliegos de Condiciones y según el plan de entrega especificado en el Programa de Suministros/ Cronograma de Ejecución, nos comprometemos a suministrar los siguientes bienes y servicios conexos, o ejecutar los siguientes servicios u Obras:

“SUMINISTRO DE ALMUERZO Y CENA PARA LAS AREAS DE SERVICIOS GENERALES, SEGURIDAD Y MENSAJERIA DE LA INSTITUCION”

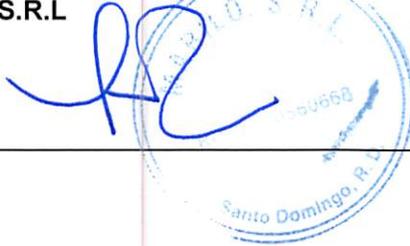
- c) Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a obtener una garantía de fiel cumplimiento del Contrato, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación, por el importe del **CUATRO POR CIENTO (4%)** del monto total de la adjudicación, para asegurar el fiel cumplimiento del Contrato.
- d) Para esta licitación no somos partícipes en calidad de Oferentes en más de una Oferta, excepto en el caso de ofertas alternativas, de conformidad con los Pliegos de Condiciones de la Licitación.
- e) Nuestra firma, sus afiliadas o subsidiarias, incluyendo cualquier subcontratista o proveedor de cualquier parte del Contrato, no han sido declarados inelegibles por el Comprador para presentar ofertas.
- f) Entendemos que esta Oferta, junto con su aceptación por escrito que se encuentra incluida en la notificación de adjudicación, constituirán una obligación contractual, hasta la preparación y ejecución del Contrato formal.
- g) Entendemos que el Comprador no está obligado a aceptar la Oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra de las Ofertas que reciba.

- g) Entendemos que el Comprador no está obligado a aceptar la Oferta evaluada como la más baja ni ninguna otra de las Ofertas que reciba.

(Nombre y apellido) **MAYERLING RIVERA LOPEZ** en calidad de **GERENTE GENERAL**
debidamente autorizado para actuar en nombre y representación de **MARILO COMIDAS**
SABROSAS, S.R.L

Firma _____

Sello



(Persona o personas autorizadas a firmar en nombre del Oferente)



11 de abril de 2019

Página 1 de 1

OFICINA DE INGENIEROS SUPERVISORES DE OBRAS DEL ESTADO

FORMULARIO DE INFORMACIÓN SOBRE EL OFERENTE

NOMBRE DEL DEPARTAMENTO Ó UNIDAD FUNCIONAL QUE GENERA EL FORMULARIO



[El Oferente deberá completar este formulario de acuerdo con las instrucciones siguientes. No se aceptará ninguna alteración a este formulario ni se aceptarán sustitutos.]

Fecha: 11 DE ABRIL 2019

1. Nombre/ Razón Social del Oferente: <i>MARILO COMIDAS SABROSAS, S.R.L.</i>
2. Si se trata de una asociación temporal o Consorcio, nombre jurídico de cada miembro: <i>N/A</i>
3. RNC/ Cédula/ Pasaporte del Oferente: <i>130-56066-8</i>
4. RPE del Oferente: <i>9983</i>
5. Domicilio legal del Oferente: <i>Calle Máximo Gullón No. 73, Villa Consuelo</i>
6. Información del Representante autorizado del Oferente: Nombre: <i>Mayerling Rivera López</i> Dirección: <i>Calle Naviza No.3, Altos de Arroyo Hondo III</i> Números de teléfono y fax: <i>809-238-0326</i> Dirección de correo electrónico: <i>Marilo2620@gmail.com // Mariloc1@hotmail.com</i>





Registro de Proveedores del Estado Constancia de Inscripción

RPE 9983



Fecha de Registro: 15/04/2009

Fecha Actualización: 26/04/2017

Razon Social: Marilo Comida Sabrosas, SRL

No. Documento: RNC - 130560668

Ocupación:

Clasificación Proveedor: Servicios

Certificacion MIPYME : SI

Clasificación Empresa: Mediana empresa

Registro de Beneficiario: SI

Domicilio: Calle Maximo Grullon, 72
Distrito Nacional - REPUBLICA
DOMINICANA

Estado: ACTIVO

Motivo:

Persona de Contacto : Mayerling Rivera Lopez

Observaciones :

Actividad Comercial Clasificación Anterior:

00004 Alimentos y bebidas | 00008 Audiovisuales | 00026 Muebles y mobiliario | 00029 Protocolo |

Actividad Comercial Clasificación según Resolución 33/2016

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
80140000	Comercialización y distribución		
90100000	Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)		



Este proveedor sólo puede ofrecer al Estado los bienes, servicios u obras conforme al (o los) rubro(s) detallado(s) en esta constancia de inscripción



Instituto Agrario Dominicano

Santo Domingo, D. N.

“Año del Fomento de las Exportaciones”

DIRECCION ADMINISTRATIVA FINANCIERA

08/03/2018

CERTIFICACION

Por medio de la presente, certificamos que la **Compañía Marilo Comida Sabrosa, SRL**, son nuestros suplidores actuales de los servicios de almuerzos del personal de esta Institución que laboran Horario Extendido.

Muy atentamente,



Lic. Pablo Geovanny Cedano Santos
Director Administrativo Financiero



REPUBLICA DOMINICANA

Ministerio de Agricultura

"Año del Fomento de las Exportaciones"

Santo Domingo, D. N.
07 de marzo del 2018

CERTIFICACION

Por medio de la presente, certificamos, que **Marilo Comida Sabrosa, S.R.L.**, desde el 27 de julio del año 2016 hasta la fecha, ha ofrecido sus servicios de **Catering y Almuerzos** en este Ministerio de forma conforme para los empleados de la Institución, así como en las diferentes actividades que se ha requerido sus servicios, brindándonos puntualidad, calidad e higiene.

Atentamente,


Lic. César Augusto Guzmán Gómez
Director del Depto. Administrativo.





MINISTERIO DE
SALUD PÚBLICA

DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL

LICENCIA O PERMISO SANITARIO

PROVINCIA O ÁREA DE SALUD: AREA IV EXPIDE EL PRESENTE DOCUMENTO PARA CERTIFICAR QUE LA

INFRAESTRUCTURA FÍSICA Y EL ENTORNO DONDE OPERA LA EMPRESA O ESTABLECIMIENTO COMERCIAL: MARILO COMIDA SABROSA SRL.

LOCALIZADO EN LA PROVINCIA: SANTO DOMINGO

MUNICIPIO: D.N.

ZONA O SECTOR: VILLA CONSUELO.

CALLE: MAXIMO GRULLON NO. 76

REUNEN LAS CONDICIONES SANITARIAS ADECUADAS PARA OPERAR DE

ACUERDO CON ASPECTOS ESPECÍFICOS REQUERIDOS POR SALUD AMBIENTAL CONFORME AL MARCO REGULATORIO Y ÁREAS DE SU COMPETENCIA

ESTE DOCUMENTO NO SUSTITUYE NI REEMPLAZA NINGUN OTRO REQUERIMIENTO DE OTRA DEPENDENCIA O ENTIDAD Y SE EMITE DE ACUERDO CON LA LEY

GENERAL DE SALUD 42-01 Y SUS REGLAMENTOS.



INSPECCIONES O EVALUACIONES DE SEGUIMIENTO	
NOMBRE DEL TRABAJADOR AMBIENTAL	FECHA

REGISTRADO CON EL NUMERO: 073, FOLIO: 03 DEL

LIBRO DE LAS LICENCIAS O PERMISOS SANITARIOS, EL DÍA: 11 DEL

MES DE: MARZO DEL AÑO: 2019, CON UNA VIGENCIA

DE UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPIRACIÓN

VALIDO HASTA EL DÍA: 11 MES: MARZO AÑO: 2020


DR. JUAN M.L. RODRIGUEZ ESPINAL.
 DIRECCION PROVINCIAL O DE AREA DE SALUD




SR. RAMON ANT. SANTIAGO.
 COORDINACION PROVINCIAL O DE AREA. DE SALUD AMBIENTAL



República Dominicana

No. 161-2018

Ministerio de Industria Comercio y Mipymes

INSTITUTO DOMINICANO PARA LA CALIDAD (INDOCAL)

CERTIFICACION

El Instituto Dominicano para la Calidad (**INDOCAL**), certifica que la empresa, **MARILO COMIDA SABROSA, S.R.L.**, ubicada en la Calle Máximo Grullón No. 72, Villa Consuelo, República Dominicana, cumple con los requisitos exigidos en la norma **NORDOM 646**: Higiene de los Alimentos. Prácticas de Higiene para los alimentos Procesados y Cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades.

Esta certificación mantendrá su vigencia, siempre y cuando se tomen las medidas preventivas previstas en las normativas, reglamentaciones y disposiciones vigentes. En caso contrario, el **INDOCAL**, se reserva el derecho de dejar sin efecto la presente Certificación y realizar supervisiones periódicas de vigilancia. La misma no da derecho al uso de las marcas de conformidad del **INDOCAL**.

Esta Certificación se expide a solicitud de la parte interesada. La misma es válida por un año (1) a partir de la fecha de su expedición. Dada en la ciudad de Santo Domingo, República Dominicana, a los ocho (08) días del mes de noviembre del año Dos Mil Dieciocho (2018).

ING. MANUEL GUERRERO

Director General

NOTA: ESTA CERTIFICACION NO IMPLICA JUICIO SOBRE ACTIVIDADES QUE NO ESTEN RELACIONADAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO. NO INCLUYE LAS ACTIVIDADES DE DISTRIBUCION POSTERIORES A LA ENTREGA.

Calle Oloff Palme Esq. Av. Núñez de Cáceres, San Gerónimo, Santo Domingo, República Dominicana. T.: (809) 686-2205 F.: (809) 688-3843 Email: indocal@indocal.gob.do

MARILLO COMIDA SABROSA, S.R.L.
 Capital Social RD\$500,000.00
 R.N.C. Numero 1-30-56066-8
 Registro Mercantil Numero. 64377SD
 Santo Domingo, Distrito Nacional, Republica Dominicana
 MAT 4007
 ANAYMA R. RINCON VERAS
 ABOGADO NOTARIO PUBLICO
 Santo Domingo, D.N.

ASAMBLEA GENERAL ORDINARIA ANUAL

En la ciudad de Santo Domingo, Capital de la Republica Dominicana, a los once (11) días del mes de septiembre del año dos mil dieciocho (2018), siendo la 10:00 hora de la mañana, se reunieron los Socios de la sociedad **MARILLO COMIDA SABROSA S,R,L**, sociedad comercial constituida de acuerdo con las leyes dominicanas, se reunieron en el domicilio y asiento social de la sociedad, ubicado en la Máximo Grullon No.72, Villa Consuelo de esta Ciudad de Santo Domingo de Guzman, Distrito Nacional, a fin de conocer del asunto siguiente:

La sesión fue presidida por la senora **Mayerling Rivera Lopez**, Presidente de esta Asamblea General Ordinaria Anual, mientras que la Secretaria fue ocupada por **Carmen Pura Lopez Saldaña**. Los asistentes firmaron el original y las copias de la nómina de presencia, la cual encabeza la presente acta, con indicación del número de votos y cuotas sociales, por lo que se declara que se encuentra regularmente constituida y puede deliberar validamente, y el Presidente indico al Secretario leer los puntos del Orden del Día, siendo estos los siguientes

AGENDA

1. Aprobar la validez de la junta para sesionar como asamblea General Ordinaria.
2. Conocer y aprobar si procede el informe sobre el estado Financiero de la sociedad.
3. Ratificar a los Gerentes

El Presidente de la Asamblea General Ordinaria Anual, declaró abierta la sesión. Una vez comentados los asuntos propuestos en esta Asamblea General Ordinaria Anual, fueron aprobadas a unanimidad, sobre las mociones debidamente introducidas y sometidas a votación, las resoluciones siguientes:

Primera Resolución

Asamblea General Ordinaria Anual, para deliberar ya que se encuentra el 100 por ciento de sus socios [General] Ordinaria Anual, y declara válida la presente Asamblea

Esta resolución fue aprobada por unanimidad de votos

SEGUNDA RESOLUCION

Asamblea General Ordinaria Anual Resuelve y declara aprueba el informe presentado en relación al periodo transcurrido del ejercicio social del 1 de enero al 31 de diciembre del 2017 y el estado Patrimonial de la Sociedad.

Esta resolución fue aprobada por unanimidad de

TERCERA RESOLUCION

Asamblea General Ordinaria Anual, Resuelve y declara y aprueba y acepta la continuación de los GERENTES por un Periodo mas a las señoras **MAYERLING RIVERA LOPEZ,**



DOCUMENTO REGISTRADO

y CARMEN PURA LOPEZ. ; y la señora MAYERLING RIVERA LOPEZ, y CARMEN PURA LOPEZ SALDAÑA, han aceptado las funciones para la que sean designado.

Esta resolución fue aprobada por unanimidad de

Los socios, dieron por terminada esta Asamblea General Ordinaria Anual, en vista de que no quedaba más nada que tratar. La reunión finalizó a las 11:30 horas de la mañana de la fecha indicada al inicio de esta acta, la cual después de leída y aprobada fue firmada por todos los miembros presentes de la Junta de Gerentes.


MAYERLING RIVERA LOPEZ
Gerente


CARMEN PURA LOPEZ SALDAÑA
Gerente

CERTIFICADOS POR LOS PRESIDENTE Y SECRETARIOS DE LA ASAMBLEA


MAYERLING RIVERA LOPEZ


CARMEN PURA LOPEZ SALDAÑA



ORIGINAL

FECHA: 13/09/18 HORA: 01:20 a.m.

NO. EXP.: 624251 R. M.: 643775D

LIBRO: 56 FOLIO: 80

VALOR: 200.00
DOC.: ACTA Y NOMINA ASAMBLEA
GENERAL ORDINARIA

NUM.: 2206979RD



Nomina de la Asamblea General Ordinaria Anual

Nomina de Socios que concurrieron a la Asamblea General Ordinaria Anual de la sociedad denominada MARILLO COMIDA SABROSA, S.R.L., celebrada en fecha once (11) del mes de septiembre del año dos mil dieciocho (2018), en la ciudad de Santo Domingo de Guzmán, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana.

1.- MAYERLING RIVERA LOPEZ, dominicana, mayor de edad, soltera, titular de la cedula de identidad electoral No. 001-1354715-2, domiciliada y residente en la ciudad de Santo Domingo D.N, República Dominicana,
1,250 CUOTAS / 1,250 VOTOS
Firma 

2.- CARMEN PURA LOPEZ SALDANA, dominicana, mayor de edad, titular de la cedula de identidad y electoral No. 001-1948708-0, domiciliada y residente en la ciudad de Santo Domingo, D.N. República Dominicana Firma Carmen Pura Lopez Saldana
3,750 CUOTAS / 3,750 VOTOS

TOTAL DE CUOTAS 5,000
TOTAL DE VOTOS 5,000

Certificada por los presidente : secretario



MAYERLING RIVERA LOPEZ

Carmen Pura Lopez Saldana
.- CARMEN PURA LOPEZ SALDANA



CAMARA
GOBIERNO Y PRODUCCION
SANTO DOMINGO

DOCUMENTO
REGISTRADO



República Dominicana
MINISTERIO DE HACIENDA
DIRECCIÓN GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS
RNC: 4-01-50625-4
"AÑO DE LA INNOVACION Y LA COMPETITIVIDAD"
CERTIFICACIÓN



No. de Certificación: **C0219951106781**

La Dirección General de Impuestos Internos **CERTIFICA** que el o la contribuyente **MARILO COMIDA SABROSAS SRL**, RNC No. **130560668**, con su domicilio y asiento fiscal en **SANTO DOMINGO DE GUZMAN**, Administración Local **ADM LOCAL SAN CARLOS**, está al día en la declaración y/o pago de los impuestos correspondientes a las obligaciones fiscales siguientes:

Nombre del Impuesto	
• RETENCIONES Y RETRIB. EN RENTA	• ANTICIPO IMPUESTO A LAS RENTAS
• ACTIVOS IMPONIBLES	• IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
• ITBIS	• OTRAS RETENCIONES Y RETRIB COM

Dada en la **OFICINA VIRTUAL**, a los **veintiun (21) días del mes de marzo del año dos mil diecinueve (2019)**.

NOTAS:

- La presente certificación tiene una vigencia de treinta (30) días a partir de la fecha y se emite a solicitud del o de la contribuyente o su representante.
- Esta certificación no constituye un juicio de valor sobre la veracidad de las declaraciones presentadas por el o la contribuyente, ni excluye cualquier proceso de verificación posterior.
- Este documento no requiere firma ni sello.

	Código de firma: Z1L4-AZKM-BN91-5531-7821-7058 sha1: rO7Yyr958wGb0q/Vaf3sbMILNvk= DGII - OFICINA VIRTUAL DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS
	 Z1L4-AZKM-BN91-5531-7821-7058



Verifique la legitimidad de la presente certificación en <http://www.dgii.gov.do/verifica> o llamando a los teléfonos 809-689-3444 y 1-809-200-6060 (desde el interior sin cargos).



Año de la Innovación y la Competitividad

CERTIFICACION No. 1294034

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente hacemos constar que en los registros de la Tesorería de la Seguridad Social, la empresa **MARILO COMIDA SABROSAS SRL** con RNC/Cédula **1-30-56066-8**, a la fecha no presenta balance con atrasos en los pagos de los aportes a la Seguridad Social.

La presente certificación no significa necesariamente que **MARILO COMIDA SABROSAS SRL** haya realizado sus pagos en los plazos que establece la Ley 87-01, ni constituye un juicio de valor sobre la veracidad de las declaraciones hechas por este empleador a la Tesorería de la Seguridad Social, ni le exime de cualquier verificación posterior.

Esta certificación tiene una vigencia de 30 días, a partir de la fecha y se expide **totalmente gratis sin costo alguno** a solicitud de la parte interesada.

Da en la ciudad de Santo Domingo, Republica Dominicana, a los 2 días del mes de Abril del año 2019.


Sahadía E. Cruz Abreu
Directora
Dirección de Asistencia al Empleador



Para verificar la autenticidad de esta certificación dirijase a la siguiente dirección:
<http://www.tss2.gov.do/sys/VerificarCertificacion.aspx>

E introduzca los siguientes datos:

- Código: **1294034-P1561038-52019**
- Pin: **3651**



NO HAY NADA ESCRITO DEBAJO DE ESTA LINEA



ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE Y CUENTA CON UN CÓDIGO DE VERIFICACIÓN QUE LE PERMITE SER VALIDADO INGRESANDO A WWW.CAMARASANTODOMINGO.DO

P40

EL REGISTRO MERCANTIL DE LA CÁMARA DE COMERCIO Y PRODUCCIÓN DE SANTO DOMINGO DE CONFORMIDAD CON LA LEY NO. 3-02 DEL 18 DE ENERO DEL 2002, EXPIDE EL SIGUIENTE:

**CERTIFICADO DE REGISTRO MERCANTIL SOCIEDAD RESPONSABILIDAD LIMITADA
REGISTRO MERCANTIL NO. 64377SD**

DENOMINACIÓN SOCIAL: MARILO COMIDA SABROSAS, S.R.L.

SOCIEDAD DE RESPONSABILIDAD LIMITADA

RNC: 1-30-56066-8

FECHA DE EMISIÓN: 23/02/2009

FECHA DE VENCIMIENTO: 23/02/2021

SIGLAS: NO REPORTADO

NACIONALIDAD: REPUBLICA DOMINICANA

CAPITAL SOCIAL: 500,000.00

MONEDA: RD\$

FECHA ASAMBLEA CONSTITUTIVA/ACTO: 24/12/2008

FECHA ÚLTIMA ASAMBLEA: 01/06/2016

DURACIÓN DE LA SOCIEDAD: INDEFINIDA

DOMICILIO DE LA EMPRESA:

CALLE: MAXIMO GRULLON NO. 72

SECTOR: VILLA CONSUELO

MUNICIPIO: SANTO DOMINGO



DATOS DE CONTACTO DE LA EMPRESA:

TELÉFONO (1): (809) 238-0605

TELÉFONO (2): NO REPORTADO

CORREO ELECTRÓNICO: MASSIELLB87@GMAIL.COM

FAX: NO REPORTADO

PÁGINA WEB: NO REPORTADO

ACTIVIDAD DE LA SOCIEDAD: SERVICIO

OBJETO SOCIAL: SERVICIOS DE RESTAURANT Y VENTA DE COMIDA EMPRESARIAL, ASI COMO TAMBIEN AL MONTAJE DE EVENTOS Y DECORACION EN GENERAL Y ALQUILERES; ASI COMO TODA CLASE DE ACTIVIDAD RELACIONADA CON EL OBJETO PRINCIPAL.

PRINCIPALES PRODUCTOS Y SERVICIOS: RESTAURANT, COMIDA EMPRESARIAL

SISTEMA ARMONIZADO (SA): NO REPORTADO

SOCIOS:

NOMBRE	DIRECCION	RM/CDULA /PASAPORTE	NACIONALIDAD	ESTADO CIVIL
MAYERLING RIVERA LOPEZ	AV. LOS PROCERES NO. 33, RES. BELGICA, APTO. 602, SANTO DOMINGO	001-1354715-2	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)
CARMEN PURA LOPEZ ALDANA	AV. LOS PROCERES NO. 33, RES. BELGICA, APTO. 602, SANTO DOMINGO	001-1948708-0	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)

CANTIDAD SOCIOS: En el presente certificado figuran 2 de 2 socios.

CANTIDAD CUOTAS SOCIALES: 5,000

ORGANO DE GESTION:

NOMBRE	CARGO	DIRECCION	RM/CDULA /PASAPORTE	NACIONALIDAD	ESTADO CIVIL
MAYERLING RIVERA LOPEZ	Gerente	AV. LOS PROCERES NO. 33, RES. BELGICA, APTO. 602, SANTO DOMINGO	001-1354715-2	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)
CARMEN PURA LOPEZ SALDANA	Gerente	AV. LOS PROCERES NO. 33, RES. BELGICA, APTO. 602, SANTO DOMINGO	001-1948708-0	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)

DURACION ORGANO DE GESTION: 6 AÑOS

ADMINISTRADORES/PERSONAS AUTORIZADAS A FIRMAR:

NOMBRE	DIRECCION	RM/CDULA /PASAPORTE	NACIONALIDAD	ESTADO CIVIL
MAYERLING RIVERA LOPEZ	AV. LOS PROCERES NO. 33, RES. BELGICA, APTO. 602, SANTO DOMINGO	001-1354715-2	REPUBLICA DOMINICANA	Soltero(a)



Ave. 27 de Febrero No. 228, La Esperilla, Torre Futura, D.N. Código Postal 10106
 Tel: 809:692.2688 Email: servicioalcliente@camarasantodomingo.do Website: www.camarasantodomingo.do RNC: 401023687

ARMEN PURA LOPEZ
 LDANA

AV. LOS PROCERES NO. 33,
 RES. BELGICA, APTO. 602
 SANTO DOMINGO

REPUBLICA
 DOMINICANA

Soltero(a)

COMISARIO(S) DE CUENTAS (SI APLICA):

NO REPORTADO

ENTE REGULADO: NO REPORTADO

NO. RESOLUCIÓN: NO REPORTADO

TOTAL EMPLEADOS: 2

MASCULINOS: NO REPORTADO

FEMENINOS: 2

SUCURSALES/AGENCIAS/FILIALES: NO REPORTADO

NOMBRE(S) COMERCIAL(ES)

NO. REGISTRO

266412

MARILLO COMIDA SABROSAS

REFERENCIAS BANCARIAS
 BANCO POPULAR DOMINICANO

REFERENCIAS COMERCIALES

REPORTADO

COMENTARIO(S)

NO POSEE

ACTO(S) DE ALGUACIL(ES)

NO POSEE

ES RESPONSABILIDAD DEL USUARIO CONFIRMAR LA VERACIDAD Y LEGITIMIDAD DEL PRESENTE DOCUMENTO A TRAVÉS DE SU CÓDIGO DE VALIDACIÓN EN NUESTRA PÁGINA WEB: WWW.CAMARASANTODOMINGO.DO

ESTE CERTIFICADO FUE GENERADO ELECTRÓNICAMENTE CON FIRMA DIGITAL Y CUENTA CON PLENA VALIDEZ JURÍDICA CONFORME A LA LEY NO. 126-02 SOBRE COMERCIO ELECTRÓNICO, DOCUMENTOS Y FIRMAS DIGITALES.

NO. VALIDACIÓN: 01930825-F98D-4AB7-8255-44A7E9981132

RM NO. 64377SD

PÁG. 3 de 4



Handwritten mark



*** No hay nada más debajo de esta línea ***

Santiago Mejía Ortiz
Registrador Mercantil

Pro



República Dominicana
MINISTERIO DE HACIENDA
DIRECCIÓN GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS
RNC: 4-01-50625-4
AÑO DE LA INNOVACION Y LA COMPETITIVIDAD
CERTIFICACIÓN



No. de Certificación: **C04376866309**

La Dirección General de Impuestos Internos, **CERTIFICA:** que en sus archivos se encuentra registrado el o la Contribuyente **MARILO COMIDA SABROSAS SRL, 130560668, inscrito (a) en el Registro Nacional de Contribuyentes (RNC)** de esta Dirección General de Impuestos Internos, con la actividad económica conforme al Catálogo Internacional Industrial Unificado (CIU): **SERVICIOS DE RESTAURANTES Y CANTINAS SIN ESPECTÁCULO.**

Se encuentra registrado bajo el régimen ordinario de tributación para personas jurídicas.

El domicilio social se encuentra registrado en la **CALLE MAXIMO GRULLON, No. 74, APTO. 74, del Sector VILLA CONSUELO de la ciudad de SANTO DOMINGO DE GUZMAN.**

NOTAS:

- La presente certificación tiene una vigencia de treinta (30) días a partir de la fecha y se emite a solicitud del o de la contribuyente o su representante.
- Esta certificación no constituye un juicio de valor sobre la veracidad de las declaraciones presentadas por el o la contribuyente, ni excluye cualquier proceso de verificación posterior.
- Este documento no requiere firma ni sello.

Dada en la OFICINA VIRTUAL, a los un (1) días del mes de abril del año dos mil diecinueve (2019).

	Código de firma: D1T2-NHXD-A0Y1-5541-3082-9826 sha1: 9ZpIKIXEcdbsxQt8laKfc2FgxA= DGII - OFICINA VIRTUAL DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS
	 D1T2-NHXD-A0Y1-5541-3082-9826

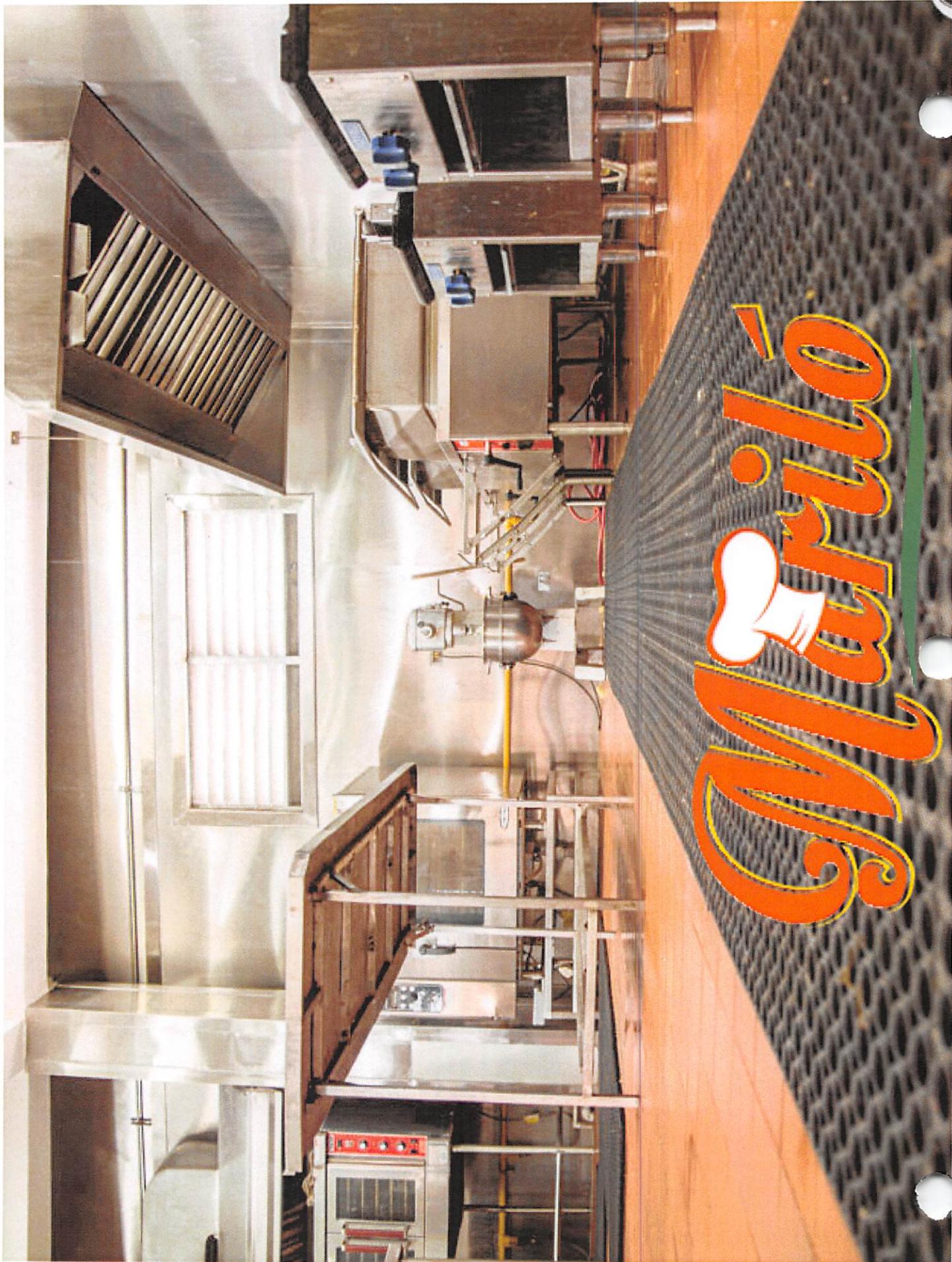
Verifique la legitimidad de la presente certificación en <http://www.dgii.gov.do/verifica> o llamando a los teléfonos 809-689-3444 y 1-809-200-6060.

MENU DE ALMUERZOS

Días de la semana	Opcion 1	Opcion 2	Opcion 3	Opcion 4
Lunes	sancocho +Porcion de Arroz Blanco	Arroz blanco+Porcion de Habichuelas o Gandules+Porcion de carne Pollo Frito, Muslo y Pechuga o Res Guisada+Porcion de Ensalada Rusa o Verde	mangu de (plantano maduro o yautia) porcion de 8 oz. Pechuga de pollo o pescado) porcion de ensalada (verde o hervida)	pechuga a la placha o porcion 8oz de pescado porcion ensalada (verde o hervida)
Martes	Arroz (Blanco o con maiz)porcion de carnes (pollo guisa o chuleta) porcion de ensalad (verde o rusa) 2 torreja de berenjenas	mangu de plantano maduro o yautia porcion de 8oz de (pechuga o pescado) porcion de ensalada (verde o hervidad)	sancocho porcion de arroz blanco	Ensalada cesar con pollo porcion de crema de auyama
Miercoles	Locrio de pollo 2 Arepitas de yuca porcion de ensalada (hervida o de coditos)	(Porcion de Lasaña de Pollo o Pastelon de Platano Maduro)+ 2 Arepitas de Yuca +Porcion de Ensalada (hervida o Coditos)	Mangu de Platano Maduro o Yautia+ Porcion de 8 oz de (Pechuga de Pollo o Pescado)+ Porcion de Ensalada Verde o Hervida	Platano maduro al Horno +Porcion de 8 oz de Pechuga de Pollo o Pescado + Porcion Ensalada Verde con Aguacate y lechuga
Jueves	Sancocho de Habichuela+ Porcion de Arroz Blanco	Arroz (blanco o con fideos)+ Porcion de carne (Fajita de pollo o Pollo Horneado o Cerdo Guisado)+ Porcion de Ensalada (Verde o Rusa)	Porcion de Lasaña de Pollo+Platano Maduro al horno+Porcion de Ensalada (hervida o de Coditos)	Wraps de pollo y Vegetales+Porcion de Papas Fritas
Viernes	Arroz con Fideos+Porcion de Carne Pechuga de a la plancha o Cerdo guisado)+2 Arepitas de Yuca +Porcion de Ensalada Hervida o de Coditos)	Porcion de lasaña de Pollo o Pastelon de Platano Maduro+2 Arepitas de yuca +Porcion de Ensalada Rusa o Verde	Mangu de Platano Maduro o Yautia+ Porcion de 8 oz de (Pechuga de Pollo o Pescado)+ Porcion de Ensalada Verde o Hervida	Platano maduro al Horno +Porcion de 8 oz de Pechuga de Pollo o Pescado + Porcion Ensalada Verde con Aguacate y lechuga
Sabados Domingos y Días Feriados	Arroz (Blanco o con maiz)porcion de carnes (pollo guisa o chuleta) porcion de ensalad (verde o rusa) 2 torreja de berenjenas	mangu de plantano maduro o yautia porcion de 8oz de (pechuga o pescado) porcion de ensalada (verde o hervidad)	(Porcion de Lasaña de Pollo o Pastelon de Platano Maduro)+ 2 Arepitas de Yuca +Porcion de Ensalada (hervida o Coditos)	Ensalada cesar con pollo porcion de crema de auyama

MENU DE CENAS

Días de la semana	Opción 1	Opción 2	Opción 3	Opción 4
Lunes	Porcion de Pure de Yuca o Platano Verde o Maduro o Papa+Porcion de queso Frito+Porcion de Salami de Calidad o 2 Huevos Fritos	Sandwich de 7 pulgadas con Jamon y queso, tomate y lechuga+Porcion de Papas Fritas	Hot Dog con Ketchup, Mayonesa y Queso Fundido+Porcion de Papas Fritas	Wraps de Jamon y queso, Mayonesa y Lechuga+ Porcion de Papas Fritas
Martes	Porcion de Pure de Yuca o Platano Verde o Maduro o Papa+Porcion de queso Frito+Porcion de Salami de Calidad o 2 Huevos Fritos	Hamburguesa de 8 oz de Carne de res, Queso Lechuga y Tomate+ Porcion de Papas Fritas	Pica Pollo de 2 Piezas (Pechuga y Muslo) + Porcion de papas fritas o tostones	Crema de Auyama+Porcion de pan Pita+Pechuga a la Plancha de 6oz
Miercoles	Porcion de Pure de Yuca o Platano Verde o Maduro o Papa+Porcion de queso Frito+Porcion de Salami de Calidad o 2 Huevos Fritos	Sandwich de 7 pulgadas con Jamon y queso, tomate y lechuga+Porcion de Papas Fritas	Pica Pollo de 2 Piezas (Pechuga y Muslo) + Porcion de papas fritas o tostones	Pechuga de pollo a la plancha o porcion de 8 oz de pescado+ Porcion de Ensalada Hervida
Jueves	Porcion de Pure de Yuca o Platano Verde o Maduro o Papa+Porcion de queso Frito+Porcion de Salami de Calidad o 2 Huevos Fritos	Hot Dog con Ketchup, Mayonesa y Queso Fundido+Porcion de Papas Fritas	Hamburguesa de 8 oz de Carne de res, Queso Lechuga y Tomate+ Porcion de Papas Fritas	Wraps de Pollo y Vegetales +Porcion de Papas Fritas
Viernes	Porcion de Pure de Yuca o Platano Verde o Maduro o Papa+Porcion de queso Frito+Porcion de Salami de Calidad o 2 Huevos Fritos	Hot Dog con Ketchup, Mayonesa y Queso Fundido+Porcion de Papas Fritas	Pica Pollo de 2 Piezas (Pechuga y Muslo) + Porcion de papas fritas o tostones	Ensalada Cesar con Pollo+Porcion de Crema de Auyama
Sabados Domingos y Dias Feriados	Porcion de Pure de Yuca o Platano Verde o Maduro o Papa+Porcion de queso Frito+Porcion de Salami de Calidad o 2 Huevos Fritos	Sandwich de 7 pulgadas con Jamon y queso, tomate y lechuga+Porcion de Papas Fritas	Hamburguesa de 8 oz de Carne de res, Queso Lechuga y Tomate+ Porcion de Papas Fritas	Wraps de Jamon y queso, Mayonesa y Lechuga+ Porcion de Papas Fritas



Nos es grato saludarles en nombre de Mariló Comidas Sabrosas, SRL.

Somos una compañía dedicada a ofrecer servicios de alimentos y bebidas de manera óptima y con el compromiso de cubrir todas las necesidades de almuerzo empresarial, buffet, catering, montaje, logística y manejo completo de eventos.

Innovamos cada día en nuestros menús, utilizando productos de alta calidad, contamos con un personal altamente calificado y comprometido en brindar un servicio con criterio profesional que satisfaga sus expectativas y necesidades.

Nuestro objetivo es dar un servicio que conjugue sabor, higiene, puntualidad, responsabilidad y calidad.



El compromiso que sentimos por brindar un excelente servicio a nuestros clientes, nos hace esmerarnos dando a cada uno de ellos la tranquilidad de contar con Mariló Comidas Sabrosas, sin importar la ocasión.

Contamos con una vasta experiencia en el manejo de grandes cantidades, de la cual nuestra mayor carta de presentación son nuestros clientes, haciendo de nuestra empresa la solución a sus necesidades y con esto logrando ser una ayuda idónea en todo momento.



¡SOMOS MARILO!



¿Quiénes Somos?

Nacemos en el 2009 para satisfacer todas las necesidades de alimentos y bebidas, así como todo lo relacionado con el montaje de eventos del sector privado, instituciones del estado y toda persona que necesite la solución completa de su actividad de principio a fin.

Estamos ubicados en el Centro de la Ciudad para brindarles un servicio puntual, eficiente y de calidad, laboramos en horario corrido los 7 días de la semana cubriendo inclusive los días feriados, buscando con esto tener respuesta inmediata a cualquier necesidad los 365 días del año.

Cubrimos cada uno de los espacios solicitados, para que los clientes sean nuestra mejor referencia.



Nuestras Instalaciones

Contamos con un edificio de 331.83mts de construcción dividido en 3 pisos estratégicamente para que nuestra logística sea de manera funcional. Nuestras áreas están divididas para garantizar la funcionalidad para poder desempeñar nuestro trabajo. Por ende Marilo tiene la capacidad operativa en grandes cantidades gracias a nuestras instalaciones y equipos de alta calidad.

Contamos con una infraestructura con capacidad de producir 5,000.00 raciones de comida diariamente.



4. Áreas Con Las Que Cuenta El Edificio/Distribucion

Primer Piso

Oficinas Administrativa /Baños y Duchas Empleados/ Monta Carga/Cisternas/
Sistema Osmosis/ Escaleras Dobles.

Segundo Piso

Área de Recibo de Mercancía /Comedor Empleados/ Cuarto de Basura Climatizado/
Almacén de Viveres y Vegetales Climatizado/ Área de Primera Fase o Pelado/
Almacén de Provisiones I/ Almacén de Provisiones II/ Almacén de Utensilios/ Cocina
Fría o Pantry Climatizado/ Área de Fregado.

Tercer Piso

Cuarto Frio Congelador/ Cuarto Frio Conservador/ Área de Carnicería/ Cocina
Caliente Revestida en Acero Inoxidable Completa, Oficina del Chef.



1.1 Área de construcción de la Fabrica (m²) 331.83

1.2 Material de Construcción edificación principal: Estructura Block/Hormigón

1.3 Techo: Concreto Piso: Cerámica

1.4 Área de Carnicería: 6.80 (m²)

1.5 Área de Fregado: 20.50 (m²)

1.6 Área de Pelado: 10.00 (m²)

1.7 Área de Cocina Caliente: 115 (m²)

1.8 Área de Cocina Fría (Pantry): 12(m²)

1.9 Almacén de Materias Primas: 20.00 (m²)

1.10 Cuarto de Basura Climatizado: 6.00 (m²)

1.11 Cuarto de Vegetales y Viveres Climatizados: 8.7 (m²)



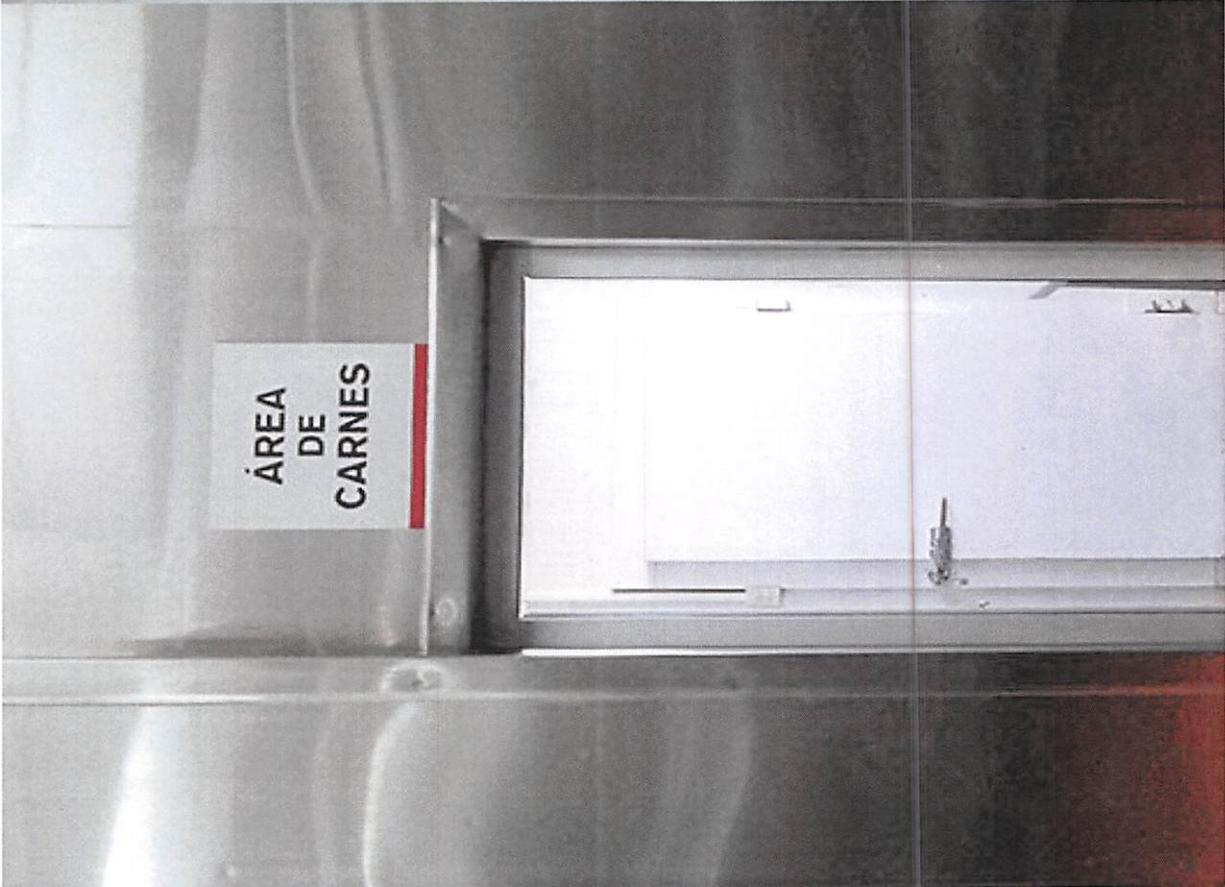
















Logística de Transporte

Contamos con una flotilla vehicular de última generación, contamos con choferes altamente capacitados para realizar de manera exitosa su función, y, así, llevar a cada uno de nuestros clientes el mejor de los servicios. Nuestras operaciones inician a las 6:30 a.m., para a las 10:30 a.m. estar en ruta brindando nuestros servicios.

Nuestra flotilla vehicular está debidamente acondicionada para que nuestros productos lleguen en perfectas condiciones a sus destinos finales, las rutas están divididas estratégicamente, para que nuestros clientes reciban un servicio eficaz, en los horarios y condiciones estipuladas.







Wheatena
Spirulina
Cascadian
Cascadian
Cascadian

Wheatena
Spirulina
Cascadian
Cascadian
Cascadian

Progresso
Progresso
Progresso

Fryto
Fryto
Fryto
Fryto
Fryto

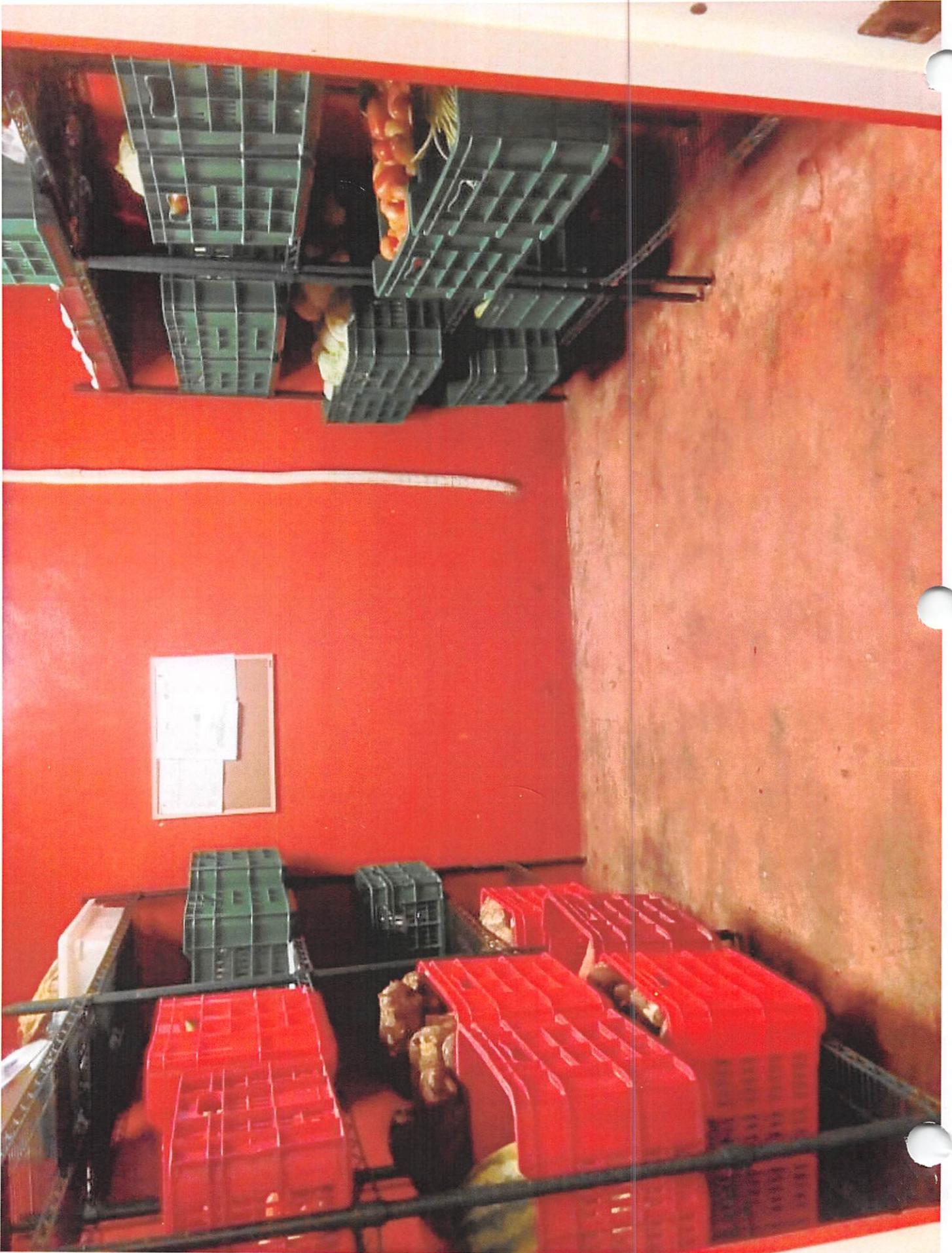
Fryto
Fryto

Fryto
Fryto

Fryto

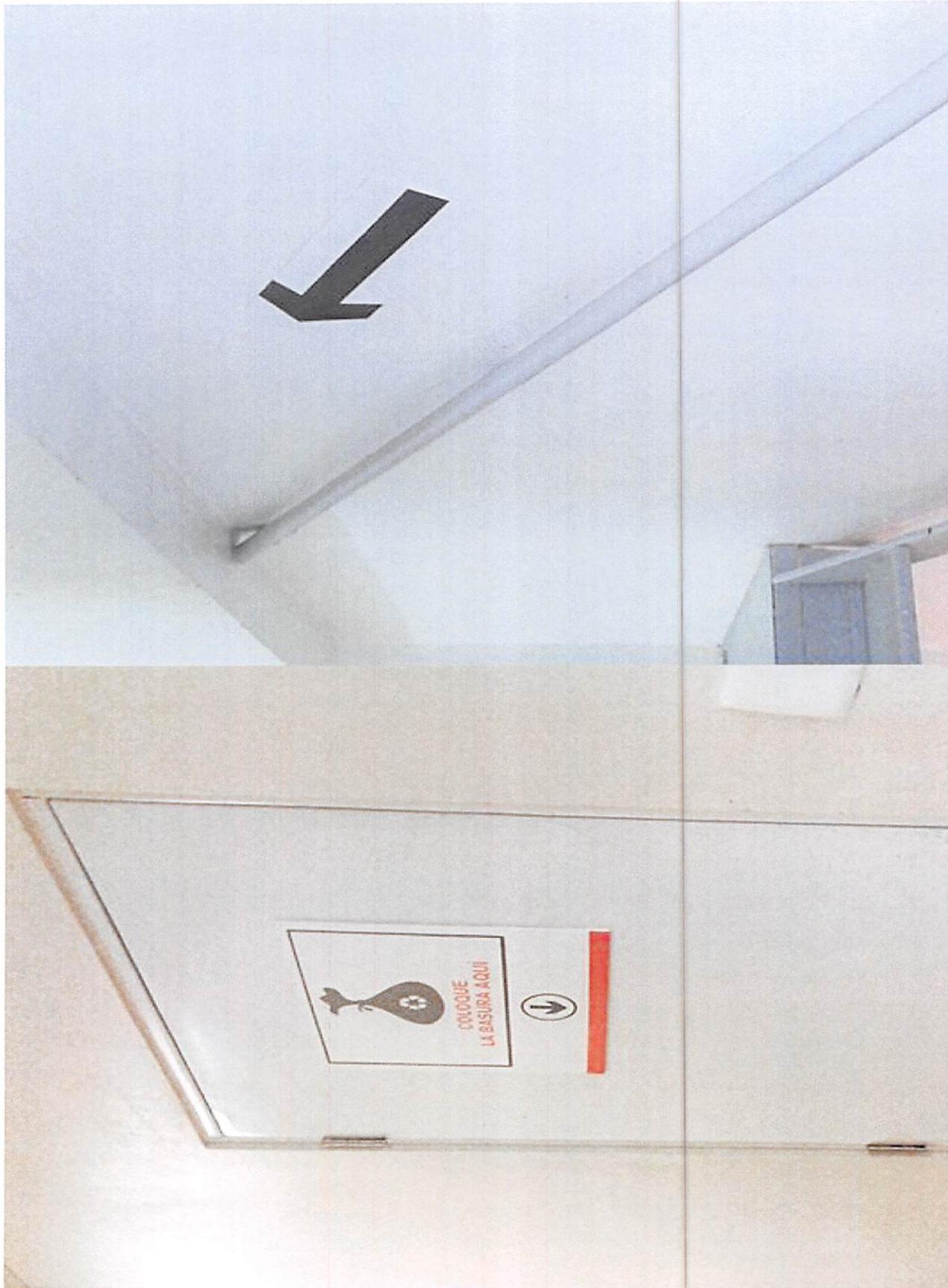
LIVO
RAISINS
RAISINS

TERMO ENVASES S.A.
TERMO ENVASES S.A.









Nuestra Misión

Mariló Comidas Sabrosas, SRL es una empresa dedicada a brindar servicios de comida empresarial, montaje de buffet, planificación y desarrollo de eventos, catering, panadería y repostería en general. Somos la única empresa que trabaja días feriados, los 365 días del año, garantizándoles el servicio no importa el día ni la hora.

En nuestra empresa la misión es ofrecer a nuestros clientes alimentos de excelente calidad, así como un servicio orientado a satisfacer y superar las expectativas de nuestros comensales.



Nuestra Visión

Nuestra visión es ser la empresa de primera elección al momento de elegir servicios de catering a nivel nacional, con un excelente servicio y calidad en nuestros productos.



Nuestros Valores

- Trabajo en Equipo
- Integridad
- Responsabilidad
- Calidad
- Puntualidad



Detalle De Nuestros Servicios

- Comida Empresarial
- Buffet
- Alimentos y Bebidas en general
- Planificación de Eventos
- Logística, manejo y desarrollo de eventos
- Decoraciones
- Panadería y Repostería
- Administración de Cafeterías

Nuestros Clientes



MINISTERIO DE CULTURA
REPUBLICA DOMINICANA



MINISTERIO DE
AGRICULTURA
REPUBLICA DOMINICANA



Dirección General
**CONTRATACIONES
PÚBLICAS**

Transparencia e Igualdad de Oportunidades



Clientes Con los que Iniciamos

- Ministerio Industria y Comercio: 300 raciones de almuerzos diarios
- Ministerio de Medio Ambiente: 350 raciones de Almuerzos diarios, Servicios de Catering, Administración de Cafetería, Montaje de Eventos
- Ministerio de cultura: 300 Raciones de almuerzos diarios, Servicios de Catering, montaje de Eventos.
- Instituto Nacional de Aguas Potables: 200 Raciones de Almuerzos diarios, Servicios de Catering, Administración de Cafetería, Montaje de Eventos.
- Instituto Nacional de Recursos Hidráulicos: 50 Raciones de almuerzos diarios.
- Ministerio de Deportes: Suministro de Desayuno, Almuerzos y Cenas para los atletas de Alto Rendimiento Nuevos valores, 400 Raciones diarias de cada una.
- Ministerio de Relaciones Exteriores: 200 raciones de almuerzos diarias, Administracion de cafetería, Montaje de eventos y servicios de Catering.



Cientes Actuales

- Ministerio de Relaciones Exteriores: Actualmente somos el suplidor de los servicios de Almuerzos y Cenas diarias, Catering y eventos mas Importantes de esta institución, entre ellas se encuentran: la Reunión de La ONU, CELAC y Cumbres presidenciales.
- Ministerio de Agricultura: Almuerzos y cenas diaria para el personal administrativo, militar y servicios generales, servicios de catering.
- Ministerio Administrativo de la Presidencia: Raciones de almuerzos diarios para todo el personal de la Institución.
- Ministerio de Administración Publica: Almuerzos y cenas para el personal de servicios Generales.
- Direccion General de Bienes Nacionales: Almuerzos diarios para el personal de la institución Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil: actualmente le suplimos a la Escuela Parroquial San Gabriel.
- Bayer Dominicana: Almuerzos para el personal administrativo
- Contraloría General de la Republica: Almuerzos y cenas diarias para el personal de la institución, servicios de Catering.

Actualmente estamos despachando la cantidad de 1,875 raciones de almuerzos diarios. Adicional a los servicios de almuerzos suplimos lo servicios de caterig de nuestros clientes.



Plan de Trabajo

Objetivo: Nuestra empresa asume el compromiso con el cliente de brindar un excelente servicio cumpliendo con todos los estándares en control de calidad y manejo de alimentos procesados.

Marilo Comidas, está ubicada en un edificio de 3 pisos dividido estratégicamente en áreas administrativas, áreas de recibo y manipulación de mercancía, y área de producción y conservación de alimentos. Este edificio cuenta con un sistema de seguridad monitoreado las 24 horas del día, todos los accesos a dicho edificio está protegido por sistemas de alarma de última generación.

Nuestras actividades inician a las 6:30 a.m., nuestro personal comienza cumpliendo con el protocolo de higienización y verificación por un supervisor, quien le autoriza a pasar a su área de trabajo siempre y cuando cumpla con nuestras normas y código de vestimenta (uniformes limpios) ya estando en el área de producción, hacemos una breve reunión para rectificar que todo cuanto se planifico el día anterior siga su curso o modificar en caso de ser necesario.



Una vez claras y asignadas las responsabilidades inicia a correr el reloj, ya que, en dos horas y cuarenta y cinco minutos (2:45) debemos estar en la fase de empacar y despachar nuestros pedidos, que, a su vez, ya tienen un chofer y un ayudante asignado y en algunos casos personal de servicio, todas nuestras ordenes de cocina, salen acompañado de un conduce, que es verificado por el supervisor, quien autoriza que el chofer puede iniciar su ruta.

Luego del proceso de producción, manejo, manipulación y entrega de nuestros productos terminado, iniciamos el proceso de higienización de las áreas de trabajo, según su naturaleza, seguido a esto, hacemos el mise and place de nuestra producción del día siguiente.

El supervisor se encargara de verificar que todas las áreas estén aptas para iniciar nuestra próxima jornada de trabajo, que los almacenes estén abastecidos con todos los productos necesarios, que nos garanticen un eficiente desarrollo de nuestras actividades, lo que se traduce a la satisfacción de nuestros clientes, no solo en el horario sino también, en la calidad, y presentación en que recibe sus alimentos, que los cuartos fríos estén a la temperatura adecuada para la conservación y o congelación de los alimentos que así lo necesiten.



Los lunes, miércoles y viernes, son los días estipulados para recibir mercancía de nuestros proveedores, para este proceso de recepción, tenemos un personal asignado por cada rubro, dicho personal se encarga de la manipulación necesaria para almacenar o procesar los productos recibidos.

Nuestra empresa cuenta con un departamento de control de calidad, quien hace uso de las normas ISO 9001-2015, combinado con BPM (Buena práctica de Manufactura) estas normas, nos ayudan a garantizar todos los procedimientos básicos de manipulación e inocuidad de los alimentos, tales como:

- Programa de Limpieza y Desinfección

- Programa de Control de Plagas

- Programa Manejo de Residuos

- Programa de Abastecimiento de Agua



-Programa Capacitación Continuada (SERVSAFE, HACCP, BPM, entre otros)

-Programa Mantenimiento preventivo

-Programa Control de Proveedores, MP, e Insumos.

-Programa Exámenes microbiológicos y para los manipuladores directos.

-Implementación de Registro de Controles

Nuestros supervisores, vigilan celosamente los procesos siguiendo los protocolos detallados, que combinan normas reglamentarias y especificaciones internas y externas, para lograr la garantía de la calidad de nuestros productos en todas sus etapas, desde la selección de suplidores acreditados hasta llegar al Cliente Final.



Nos enfocamos en mantener a nuestros colaboradores a la vanguardia con todas las normas de higiene, presentación, calidad, manejo de alimentos crudos, cocidos, mantener cadena de frío o caliente dependiendo el tipo de alimento, entregas a tiempo, vehículos adecuado para el traslado de los alimentos, utensilios para la conservación de las temperaturas (Cambros) la combinación de todo esto más el esfuerzo administrativo, nos ha mantenido, con una amplia cartera de clientes satisfechos por más de 10 años







Cada uno de nuestros vehículos cuentan con sistema de GPS, el cual facilita el desplazamiento de nuestros conductores para hacer llegar el producto terminado, como también una plataforma instalada en las oficinas administrativas para el monitoreo del correcto funcionamiento de cada una de nuestras unidades móviles.

Desglose de Vehículos:

PEUGEOT BOXER, AÑO 2016

NISSAN URVAN NP350, AÑO 2017

NISSAN URVAN NP350, AÑO 2017



A continuación una breve descripción de nuestra flotilla vehicular.

PEUGEOT BOXER FURGON 2016(Techo Alto): 5 puertas (2 delanteras, 1 lateral corrediza y 2 trasera cerrada), Motor 2,200 cc HDI (130hp) diésel, Transmisión Mecánica de 6 velocidades más Reversa, 2 Bolsa de aire en el conductor y Acompañante, Sensores de Reversa Trasero, Cinturones de Seguridad, Capacidad de carga 1,410 Kilogramos (3,102.00 libras), chasis VF3YDZMFCG2A80706.

NISSAN URVAN PANEL VAN BLANCO 2016: 5 puertas (2 delanteras, 1 lateral corrediza y 2 trasera cerrada), Motor diésel YD25 de 2.5L 4 cilindros 127 HP, transmisión manual 5 velocidades más reversa, guía hidráulico, Bolsas de aire, capacidad de carga 1,460 Kilogramos (3,226.60 libras), chasis JN1MC2E26Z0005879//JN1MC2E2670005896.



Comida empresarial y buffet
Almuerzos y bebidas en general
Planificación de eventos
Panadería y repostería
Decoraciones
Logística, manejo y desarrollo
de eventos

Máximo Grullón # 72,
Consuelo, Sto. Dgo.



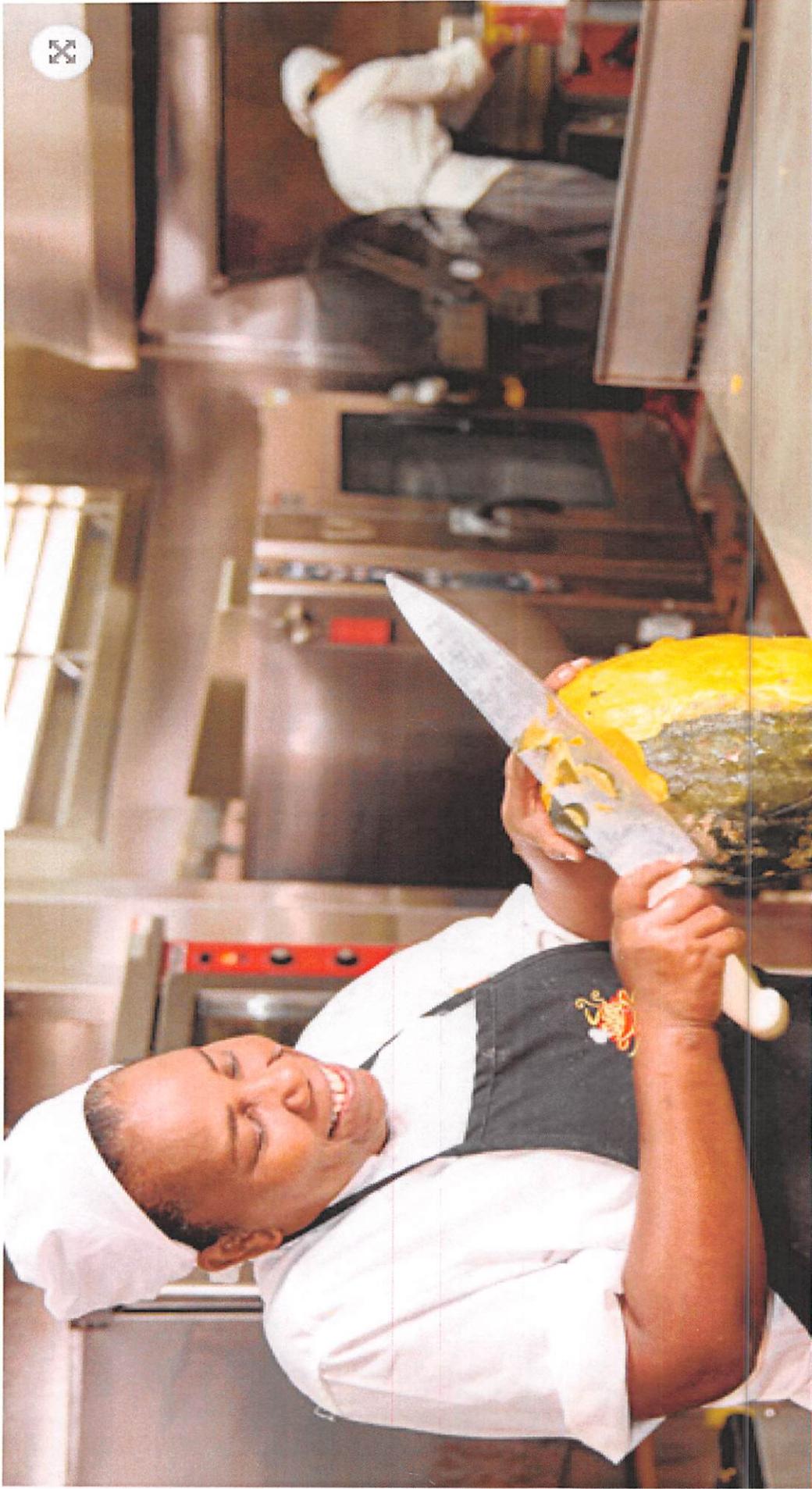
☎ 809-238-0326
info@marilo.do
marilod1@hotmail.com











Permítanos Servirle!

MARILO COMIDAS SABROSA, SRL
MENU GENERAL

SEMANA DEL .

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
SANCOCHO	CHULETA FRESCA AL VAPOR	POLLO A LA CACCITORA	POLLO A LA KING	GOULASH DE RES
FAJITAS DE RES	PECHUGA A LA MILANESA	CERDO AL HORNO	RES EN SALSA DE PIMIENTAS	POLLO AL HORNO
CERDO FRITO	FILETE PEQUIN	PECHUGA A LA CORDON BLUE	HIGADO GUIADO	LASANA DE POLLO
PASTELON DE BERENJENA Y PLATANO MADURO	ARROZ CON HONGOS	MORO NEGRO	ARROZ AMARILLO	ARROZ CON MAIZ
ARROZ PRIMAVERA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
ARROZ BLANCO	HABICHUELA GUIADA	HABICHUELAS GUIADAS	HABICHUELAS GUIADAS	HABICHUELAS GUIADAS
HABICHUELAS GUIADAS	GUANDULES GUIADOS	AREPITAS DE YUCA	ENSALADA DE REMOLACHA	TIPILE
ENSALADA COESLAW	MADURITOS	ENSALADA VERDE	ENSALADA VERDE	ENSALADA VERDE
ENSALADA VERDES	ENSALADA VERDE			

SEMANA DEL .

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
COCIDO	ESTOFADO DE RES	POLLO GUIADO	ROLLOS DE BERENJENA	SHOSUE DE POLLO
POLLO AL CALDERO	PESCADO CON COCO	HIGADO DE RES ENSEBOLLADO	POLLO AL VINO	COSTILLAS AGRIDULCES
MEAT LOAF AL VINO	PASTELON PLATANO MADURO	FRICASE DE POLLO	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	BOLICHE MECHADO
MORO ROJO	MORO DE GUANDULES	MORO NEGRO	ARROZ JARDINERO	ARROZ CHINO
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
HABICHUELAS GUIADAS	HABICHUELAS GUIADAS	HABICHUELAS GUIADAS	HABICHUELAS GUIADAS	HABICHUELAS GUIADAS
ENSALADA DE PASTA	MADURITOS	ENSALADA MIXTA	ARVEJAS	ENSALADA TRICOLOR
ENSALADA VERDE	ENSALADA VERDE	ENSALADA VERDE	ENSALADA DE PAPA	ENSALADA VERDE
			MADURITOS	

SEMANA DEL

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
MONDONGO A LA CRIOLLA	POLLO FRITO	POLLO AL CALDERO	ROPA VIEJA	BISTEC ENCEBOLLADO
CARITE MENIER	FAJITAS DE CERDO A LA PIMIENTA	LOMO DE CERDO EN SU JUGO	PECHUGA A LA CREMA	POLLO AL ROMERO
PECHUGA A LA PLANCHA	PASTELON PLATANO MADURO	CHULETA A LA MILANESA	CERDO A LA CRIOLLA CON VEGETALES	CERDO GUIADO
ARROZ CON PUERRO	ARROZ CON VEGETALES	ARROZ CONGRI	MORO DE GUANDULES	ARROZ CON NUECES
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
HABICHUELAS GUIADAS	HABICHUELAS GUIADAS	HABICHUELAS GUIADAS	HABICHUELAS GUIADAS	HABICHUELAS GUIADAS
CODITO CON JAMON	ENSALADA RUSA	ENSALADA MIXTA	AREPITAS DE YUCA	PLATANO MADURO AL CALDERO
ENSALADA VERDE	ENSALADA VERDE	MADURITOS	ENSALADA VERDE	ENSALADA VERDE

SEMANA DEL

LUNES

SANCOCHO
POLLO AL VAPOR
FAJITA DE RES
ARROZ DE LA CASA
ARROZ BLANCO
HABICHUELAS GUIADAS
BERENJENA GUIADAS
ENSALADA VERDE

MARTES

PECHUGA CORDON BLUE
RABO ENCENDIO
CHULETA CAMPESINA
ARROZ CON BACON
ARROZ BLANCO
HABICHUELAS GUIADAS
VEGETALES HERVIDOS
ENSALADA VERDE

MIERCOLES

POLLO GUIADO
ESCALOPINES DE RES
RES CON BROCOLI
ARROZ DEL CHEF
ARROZ BLANCO
HABICHUELAS GUIADAS
PAPA SALTEADA
ENSALADA VERDE

JUEVES

BACALAO
CUBITOS DE RES EN SALASA
BERENJENAS PARMESANAS
ARROZ CON VEGETALES
ARROZ BLANCO
HABICHUELAS GUIADAS
ENSALADA DE PAPA
ENSALADA VERDE

VIERNES

PESCADO CON COCO
POLLO A LA KING
PASTELON DE PLATANO MADURO
MORO GUANDULE
ARROZ BLANCO
HABICHUELAS GUIADAS
VEGETALES SALTEADO
ENSALADA VERDE

METODOLOGIA DE TRABAJO

Nuestras actividades inician a las 6:30 a.m., nuestro personal comienza cumpliendo con el protocolo de higienización y verificación por un supervisor, quien le autoriza a pasar a su área de trabajo siempre y cuando cumpla con nuestras normas y código de vestimenta (uniformes limpios) ya estando en el área de producción, hacemos una breve reunión para rectificar que todo cuanto se planifico el día anterior siga su curso o modificar en caso de ser necesario.

Una vez claras y asignadas las responsabilidades inicia a correr el reloj, ya que, en dos horas y cuarenta y cinco minutos (2:45) debemos estar en la fase de empacar y despachar nuestros pedidos, que, a su vez, ya tienen un chofer y un ayudante asignado y en algunos casos personal de servicio, todas nuestras ordenes de cocina, salen acompañado de un conduce, que es verificado por el supervisor, quien autoriza que el chofer puede iniciar su ruta.

Luego del proceso de producción, manejo, manipulación y entrega de nuestros productos terminado, iniciamos el proceso de higienización de las áreas de trabajo, según su naturaleza, seguido a esto, hacemos el mise and place de nuestra producción del día siguiente.

El supervisor se encargara de verificar que todas las áreas estén aptas para iniciar nuestra próxima jornada de trabajo, que los almacenes estén abastecidos con todos los productos necesarios, que nos garanticen un eficiente desarrollo de nuestras actividades, lo que se traduce a la satisfacción de nuestros clientes, no solo en el horario sino también, en la calidad, y presentación en que recibe sus alimentos, que los cuartos fríos estén a la temperatura adecuada para la conservación y o congelación de los alimentos que así lo necesiten.

Nuestros supervisores, vigilan celosamente los procesos siguiendo los protocolos detallados, que combinan normas reglamentarias y especificaciones internas y externas, para lograr la garantía de la calidad de nuestros productos en todas sus etapas, desde la selección de suplidores acreditados hasta llegar al Cliente Final.

Nos enfocamos en mantener a nuestros colaboradores a la vanguardia con todas las normas de higiene, presentación, calidad, manejo de alimentos crudos, cocidos, mantener cadena de frio o caliente dependiendo el tipo de alimento, entregas a tiempo, vehículos adecuado para el traslado de los alimentos, utensilios para la conservación de las temperaturas (Cambros) la combinación de todo esto más el esfuerzo administrativo, nos ha mantenido, con una amplia cartera de clientes satisfechos por más de 10 años.

PLAN DE TRABAJO

Objetivo: Nuestra empresa asume el compromiso con el cliente de brindar un excelente servicio cumpliendo con todos los estándares en control de calidad y manejo de alimentos procesados.

Marilo Comidas, está ubicada en un edificio de 3 pisos dividido estratégicamente en áreas administrativas, áreas de recibo y manipulación de mercancía, y área de producción y conservación de alimentos. Este edificio cuenta con un sistema de seguridad monitoreado las 24 horas del día, todos los accesos a dicho edificio está protegido por sistemas de alarma de última generación.

Nuestras actividades inician a las 6:30 a.m., nuestro personal comienza cumpliendo con el protocolo de higienización y verificación por un supervisor, quien le autoriza a pasar a su área de trabajo siempre y cuando cumpla con nuestras normas y código de vestimenta (uniformes limpios) ya estando en el área de producción, hacemos una breve reunión para rectificar que todo cuanto se planifico el día anterior siga su curso o modificar en caso de ser necesario.

Una vez claras y asignadas las responsabilidades inicia a correr el reloj, ya que, en dos horas y cuarenta y cinco minutos (2:45) debemos estar en la fase de empacar y despachar nuestros pedidos, que, a su vez, ya tienen un chofer y un ayudante asignado y en algunos casos personal de servicio, todas nuestras ordenes de cocina, salen acompañado de un conduce, que es verificado por el supervisor, quien autoriza que el chofer puede iniciar su ruta.

Luego del proceso de producción, manejo, manipulación y entrega de nuestros productos terminado, iniciamos el proceso de higienización de las áreas de trabajo, según su naturaleza, seguido a esto, hacemos el mise and place de nuestra producción del día siguiente.

El supervisor se encargara de verificar que todas las áreas estén aptas para iniciar nuestra próxima jornada de trabajo, que los almacenes estén abastecidos con todos los productos necesarios, que nos garanticen un eficiente desarrollo de nuestras actividades, lo que se traduce a la satisfacción de nuestros clientes, no solo en el horario sino también, en la calidad, y presentación en que recibe sus alimentos, que los cuartos fríos estén a la temperatura adecuada para la conservación y o congelación de los alimentos que así lo necesiten.

Los lunes, miércoles y viernes, son los días estipulados para recibir mercancía de nuestros proveedores, para este proceso de recepción, tenemos un personal asignado por cada rubro, dicho personal se encarga de la manipulación necesaria para almacenar o procesar los productos recibidos.

Nuestra empresa cuenta con un departamento de control de calidad, quien hace uso de las normas ISO 9001-2015, combinado con BPM (Buena práctica de Manufactura) estas normas, nos ayudan a garantizar todos los procedimientos básicos de manipulación e inocuidad de los alimentos, tales como:

- Programa de Limpieza y Desinfección
- Programa de Control de Plagas
- Programa Manejo de Residuos
- Programa de Abastecimiento de Agua
- Programa Capacitación Continuada (SERVSAFE, HACCP, BPM, entre otros)
- Programa Mantenimiento preventivo
- Programa Control de Proveedores, MP, e Insumos.
- Programa Exámenes microbiológicos y para los manipuladores directos.
- Implementación de Registro de Controles

Nuestros supervisores, vigilan celosamente los procesos siguiendo los protocolos detallados, que combinan normas reglamentarias y especificaciones internas y externas, para lograr la garantía de la calidad de nuestros productos en todas sus etapas, desde la selección de suplidores acreditados hasta llegar al Cliente Final.

Nos enfocamos en mantener a nuestros colaboradores a la vanguardia con todas las normas de higiene, presentación, calidad, manejo de alimentos crudos, cocidos, mantener cadena de frío o caliente dependiendo el tipo de alimento, entregas a tiempo, vehículos adecuado para el traslado de los alimentos, utensilios para la conservación de las temperaturas (Cambros) la combinación de todo esto más el esfuerzo administrativo, nos ha mantenido, con una amplia cartera de clientes satisfechos por más de 10 años.

LOGISTICA DE TRANSPORTE

Contamos con una flotilla vehicular de última generación, contamos con choferes altamente capacitados para realizar de manera exitosa su función, y, así, llevar a cada uno de nuestros clientes el mejor de los servicios. Nuestras operaciones inician a las 5:30 a.m., para garantizar los horarios de los servicios de nuestros clientes.

Nuestra flotilla vehicular está debidamente acondicionada para que nuestros productos lleguen en perfectas condiciones a sus destinos finales, las rutas están divididas estratégicamente, para que nuestros clientes reciban un servicio eficaz, en los horarios y condiciones estipuladas.

Cada uno de nuestros vehículos cuentan con sistema de GPS, el cual facilita el desplazamiento de nuestros conductores para hacer llegar el producto terminado, como también una plataforma instalada en las oficinas administrativas para el monitoreo del correcto funcionamiento de cada una de nuestras unidades móviles.

Desglose de Vehículos:

1. PEUGEOT BOXER, AÑO 2016
2. NISSAN URVAN NP350, AÑO 2016
3. NISSAN URVAN NP350, AÑO 2016
4. NISSAN URVAN NP350, AÑO 2016
5. FIAT DUCATO 13M, AÑO 2014
6. SHINERAY BOXTRUCK AÑO 2014
7. SHINERAY BOXTRUCK AÑO 2014
8. CHEVROLET EXPRESS AÑO 2006

A continuación una breve descripción de nuestra flotilla vehicular.

- PEUGEOT BOXER FURGON 2016(Techo Alto): 5 puertas (2 delanteras, 1 lateral corrediza y 2 trasera cerrada), Motor 2,200 cc HDI (130hp) diésel, Transmisión Mecánica de 6 velocidades más Reversa, 2 Bolsa de aire en el conductor y Acompañante, Sensores de Reversa Trasero, Cinturones de Seguridad, Capacidad de carga 1,410 Kilogramos (3,102.00 libras), chasis VF3YDZMFCG2A80706.

- NISSAN URVAN PANEL VAN BLANCO 2016: 5 puertas (2 delanteras, 1 lateral corrediza y 2 trasera cerrada), Motor diésel YD25 de 2.5L 4 cilindros 127 HP, transmisión manual 5 velocidades más reversa, guía hidráulico, Bolsas de aire, capacidad de carga 1,460 Kilogramos (3,226.60 libras), chasis JN1MC2E26Z0005879//JN1MC2E2670005896//
- FIAT DUCATO 2014; Chasis ZFA250000E2620752, Tipo de Vehículo Carga, Marca Fiat, Modelo Ducato 13M, Año de Fabricación 2014, Color Blanco Motor No. Serie 2037191, pasajero 3, Fuerza Motriz 2300, Carga 2, Cilindro 4, 5 Puertas.
- SHINERAY BOXTRUCK AÑO 2014: Chasis LSYFJD2D2EG233052, tipo de Vehículo Carga, Marca Shineray Modelo BOXTRUCK, Año de fabricación 2014, Color Blanco, Motor serie No. DL465Q5044648, Pasajero 2, Fuerza Motriz 998, Carga 1, 4 Cilindro, 2 Puertas.
- CHEVROLET EXPRESS AÑO 2006 : Chasis 1GCGG29V761261665, Tipo de Vehículo Carga, Marca Chevrolet Modelo Express G2, Año de Fabricación 2006, Color Blanco, Motor o Serie 261665, Fuerza Motriz 4600, 8 Cilindros, 4 Puertas.

DESCRIPCION DE CAPACIDAD INSTALADA

Marilo Comidas, está ubicada en un edificio de 3 pisos dividido estratégicamente en áreas administrativas, áreas de recibo y manipulación de mercancía, y área de producción y conservación de alimentos. Este edificio cuenta con un sistema de seguridad monitoreado las 24 horas del día, todos los accesos a dicho edificio está protegido por sistemas de alarma de última generación.

A Continuación una breve descripción de nuestras instalaciones:

1.1 Área de construcción de la Fabrica (m²) 331.83

1.2 Material de Construcción edificación principal: Estructura Block/Hormigón

1.3 Techo: Concreto Piso: Cerámica

1.4 Área de Carnicería: 6.80 (m²)

1.5 Área de Fregado: 20.50 (m²)

1.6 Área de Pelado: 10.00 (m²)

1.7 Área de Cocina Caliente: 115 (m²)

1.8 Área de Cocina Fría (Pantry): 12(m²)

1.9 Almacén de Materias Primas: 20.00 (m²)

1.10 Cuarto de Basura Climatizado: 6.00 (m²)

1.11 Cuarto de Vegetales y Víveres Climatizados: 8.7 (m²)

2. EQUIPOS

NO.	DESCRIPCION	CANTIDAD	MATERIAL DE FABRICACION	CAPACIDAD
1	HORNO	1	ACERO INOXIDABLE	6 BANDEJAS
2	BATIDORA	2	ACERO INOXIDABLE	INDUSTRIAL
3	HORNILLONES INDUSTRIALES	11	ACERO INOXIDABLE	INDUSTRIAL
4	FREIDORES	2	ACERO INOXIDABLE	12 GALONES
5	BATIDORAS DE MANO	3	ACERO INOXIDABLE	INDUSTRIAL
6	CUARTO FRIO CONSERVADOR	1	CUBIERTO EN ACERO INOXIDABLE	15 MTS CUBICOS POTENCIA 2 PH
7	CUARTO FRIO CONGELADOR	1	CUBIERTO EN ACERO INOXIDABLE	9 MTS CUBICOS POTENCIA 2 PH
8	LICUADORAS INDUSTRIALES	3	ACERO INOXIDABLE	INDUSTRIAL
9	COMBINATOR HORNO	1	ACERO INOXIDABLE	6 BANDEJAS
10	SALTENES VOLTEABLES	2	ACERO INOXIDABLE	40 LITROS
11	EXTRACTORES INDUSTRIALES	4	ACERO INOXIDABLE	INDUSTRIAL
12	PLANCHA INDUSTRIAL	1	ACERO INOXIDABLE	INDUSTRIAL
13	MESAS DE TRABAJO FRIA CON CONSERVADOR	2	ACERO INOXIDABLE	INDUSTRIAL

3. MESA DE TRABAJO

- Cantidad: 12
- Material de Construcción: ACERO INOXIDABLE

4. AREAS CON LAS QUE CUENRA EL EDIFICIO/DISTRIBUCION

4.1 PRIMER PISO

Oficinas Administrativa /Baños y Duchas Empleados/ Monta Carga/Cisternas/ Sistema Osmosis/ Escaleras Dobles.

4.2 SEGUNDO PISO

Área de Recibo de Mercancía /Comedor Empleados/ Cuarto de Basura Climatizado/
Almacén de Víveres y Vegetales Climatizado/ Área de Primera Fase o Pelado/ Almacén
de Provisiones I/ Almacén de Provisiones II/ Almacén de Utensilios/ Cocina Fría o
Pantry Climatizado/ Área de Fregado.

4.3 TERCER PISO

Cuarto Frio Congelador/ Cuarto Frio Conservador/ Área de Carnicería/ Cocina Caliente
Revestida en Acero Inoxidable Completa, Oficina del Chef.

Certificado de Participación

Otorgado a:

MELIDA MERCEDES DIAZ

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

Con una duración de 10 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

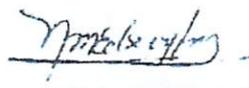
Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 8 del mes julio del año 2017

y registrado en el libro 346 folio 355 con el Número 10



Gerente Regional



Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

MELIDA MERCEDES DIAZ

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Con una duración de 10 horas

Impartido en MARILLO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 19 del mes junio del año 2017

y registrado en el libro 342 folio 266 con el Número 9

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

MELIDA MERCEDES DIAZ

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

MOTIVACION Y TRABAJO EN EQUIPO

Con una duración de 6 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 11 del mes agosto del año 2017
y registrado en el libro 355 folio 207 con el Número 7

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

MELIDA MERCEDES DIAZ

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

LIDERAZGO EFECTIVO

Con una duración de 6 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 25 del mes septiembre del año 2017
y registrado en el libro 354 folio 252 con el Número 7

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

MELIDA MERCEDES DIAZ

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Con una duración de 10 horas

Impartido en MARILLO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 12 del mes junio del año 2017

y registrado en el libro 342 folio 268 con el Número 9

Gerente Regional

Encargado de Registro, Estadísticas y Certificados

Firma Valiador: <http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

MELIDA MERCEDES DIAZ

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Con una duración de 10 horas

Impartido en MARILLO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 21 del mes junio del año 2017

y registrado en el libro 342 folio 264 con el Número 8


Gerente Regional


Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para ver más detalles
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

BANA HILDA JAVIER TEJADA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Con una duración de 10 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 12 del mes junio del año 2017

y registrado en el libro 342 folio 268 con el Número 8

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

BANA HILDA JAVIER TEJADA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

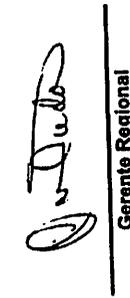
SEGURIDAD ALIMENTARIA

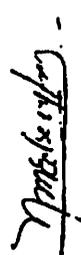
Con una duración de 10 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 19 del mes junio del año 2017
y registrado en el libro 342 folio 266 con el Número 8


Gerente Regional



Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados



Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:

BANA HILDA JAVIER TEJADA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Con una duración de 10 horas
Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 21 del mes junio del año 2017
y registrado en el libro 342 folio 264 con el Número 7

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados



Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:

BANA HILDA JAVIER TEJADA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

Con una duración de 10 horas
Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 8 del mes julio del año 2017
y registrado en el libro 346 folio 355 con el Número 9

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

BANA HILDA JAVIER TEJADA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

LIDERAZGO EFECTIVO

Con una duración de 6 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 25 del mes septiembre del año 2017
y registrado en el libro 354 folio 252 con el Número 5

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

BANA HILDA JAVIER TEJADA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

MOTIVACION Y TRABAJO EN EQUIPO

Con una duración de 6 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

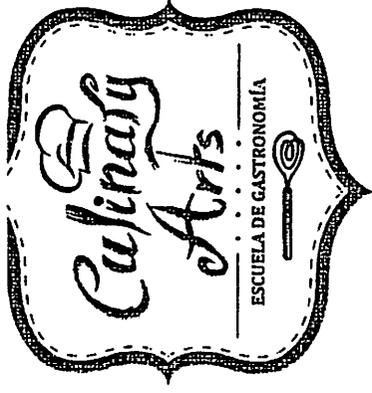
Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 11 del mes agosto del año 2017
y registrado en el libro 355 folio 207 con el Número 5

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





EDUCACIÓN CONTINUADA

Otorga el presente certificado a

JOSEFINA N. CABREJA FLORENTINO

Por haber cumplido con los requisitos académicos del diplomado

DIPLOMADO EN ASESORIA Y ADMINISTRACION DE BARES Y RESTAURANTES

Con un total de 72 horas teóricas-prácticas de trabajo académico

Dado en la ciudad de Santo Domingo, República Dominicana, a los 28 días del mes de julio de 2018

Registrado bajo el No. 1886
del Libro de Título



Chery Guzmán

Chery Guzmán
Directora General



Certificado de Participación

Otorgado a:

JOSEFINA NOEMI CABREJA FLORENTINO

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Con una duración de 10 horas
Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 12 del mes junio del año 2017
y registrado en el libro 342 folio 268 con el Número 3

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados



Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:
JOSEFINA NOEMI CABREJA FLORENTINO

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Con una duración de 10 horas
Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 21 del mes junio del año 2017
y registrado en el libro 342 folio 264 con el Número 2


Gerente Regional


Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados



Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:

JOSEFINA NOEMI CABREJA FLORENTINO

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Con una duración de 10 horas
Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 19 del mes junio del año 2017
y registrado en el libro 342 folio 266 con el Número 3

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:
JOSEFINA NOEMI CABREJA FLORENTINO

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL

Con una duración de 10 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 8 del mes julio del año 2017
y registrado en el libro 346 folio 355 con el Número 3

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados



Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:

JOSEFINA NOEMI CABREJA FLORENTINO

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

MOTIVACION Y TRABAJO EN EQUIPO

Con una duración de 6 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 11 del mes agosto del año 2017

y registrado en el libro 355 folio 207 con el Número 2

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

JOSEFINA NOEMI CABREJA FLORENTINO

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

LIDERAZGO EFECTIVO

Con una duración de 6 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 25 del mes septiembre del año 2017
y registrado en el libro 354 folio 252 con el Número 1

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:

IVELISSE FAJARDO GARCIA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

INTRODUCCIÓN A LA NORMA ISO 9001:2015

Con una duración de 8 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición
de Títulos, Certificados y Constancias

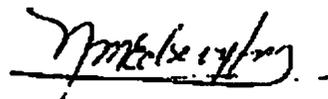
Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 6 del mes mayo del año 2018

y registrado en el libro 375 folio 47 con el Número 5



Gerente Regional



**Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados**

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

IVELISSE FAJARDO GARCIA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

RELACIONES HUMANA

Con una duración de 5 horas

Impartido en INVERSIONES CABRISA SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 27 del mes noviembre del año 2012

y registrado en el libro 211 folio 404 con el Número 8

Gerente Regional

**Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados**

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

IVELISSE FAJARDO GARCIA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

LIDERAZGO EFECTIVO

Con una duración de 6 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 25 del mes septiembre del año 2017

y registrado en el libro 354 folio 252 con el Número 2

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

IVELISSE FAJARDO GARCIA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

MOTIVACION Y TRABAJO EN EQUIPO

Con una duración de 10 horas

Impartido en INVERSIONES CABRISA SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 29 del mes abril del año 2011

y registrado en el libro 175 folio 155 con el Número 6

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Certificado de Participación

Otorgado a:

FELIPA MERCEDES DIAZ

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

LIDERAZGO EFECTIVO

Con una duración de 6 horas
Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana
el día 25 del mes septiembre del año 2017
y registrado en el libro 354 folio 252 con el Número 8

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite
<http://www.infotep.gov.do>



1940

RECEIVED





Certificado de Participación

Otorgado a:

FELIPA MERCEDES DIAZ

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

MOTIVACION Y TRABAJO EN EQUIPO

Con una duración de 6 horas

Impartido en MARIL COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 11 del mes agosto del año 2017

y registrado en el libro 355 folio 207 con el Número 8

Gerente Regional

Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





DATOS PERSONALES:

Fecha de Nacimiento: Agosto 20 de 1973

Nacionalidad: Dominicana

Numero de Contacto: (829)343-4593

E-mail: yanettaveras01@gmail.com

OBJETIVOS

Establecerme y consolidarme en una empresa que me otorgue estabilidad laboral, aplicar mis experiencias y conocimientos en las distintas áreas de la empresa, y desarrollarme profesionalmente para el buen desempeño de las funciones asignadas

PERFIL PROFESIONAL:

Licenciada en Mercado Y Master en Gerencia de calidad y Productividad, con vasta experiencia en Administración de Restaurante y capacitación en la BPM de los alimentos.

CUALIDADES

- Dirección de equipos de trabajo.
- Liderazgo en procesos de mejoramientos internos y externo.
- Facilidad de comunicación con el medio que me rodea.
- Responsabilidad y honestidad.
- Rápida solución a las situaciones que lo ameriten.
- Capacidad para trabajos bajo presión.

ESTUDIOS REALIZADOS

- (2002 – 2005) Licenciada en Mercado (Universidad del Caribe)
- (2012-2014) Maestría en Calidad y Productividad (INTEC)

Yanet Taveras Suárez

Céd. 001-0187752-0



- Dar seguimiento al buen estado de los equipo en el funcionamiento
- y limpieza de los mismo

(2012)(2014) Colegio new horizons (Wendy Taveras (829)299-1423)

Coordinadora de Servicios de Restaurante y Eventos

Función Principal:

- Realizar planificación de actividades
- Supervisar limpieza de áreas verdes (corte de grama y poda de árboles)
- Coordinar los pedidos de productos limpieza e insumos de cocina
- Realizar inventarios de materiales de limpieza e insumos de cocina
- Realizar las órdenes de compras

(2009)(2012) Corporación Integral L.M. (Restaurantes Adrian Tropical y Atracciones el Lago)

Analista de Calidad

Contacto: Lic: Rafael Arias (809)467-7633 Pedro Amorós (809)467-3937

Teléfono: (809) 565-9236 Ext:33

Función Principal:

- Supervisar la calidad de los productos
- Dar seguimiento al buen estado de los equipo en el funcionamiento
- y limpieza de los mismo
- Dar reporte del estado físico de los restaurante
- Dar seguimiento a la limpieza personal
- Hacer visita periódicamente a todo los restaurante
- Realizar reporte de las visitas de seguimiento y Auditorias tanto internas
- como externa a los suplidores
- Velar por la estandarización de los productos
- Hacer cumplir con las norma interna de la empresa
- Capacitar el personal periódicamente de la manipulación de alimentos
- de Serv Safe, Haccp, Issso 22000, la limpieza personal y el buen uso de los químicos y los equipos

(2004)(2008) Max Consulting: representante en el país

Mister Schopping (McDonald'S International)

Función Principal:

- Supervisar la calidad del producto
- Dar seguimiento a los tiempos de entrega de los pedido
- Dar reporte del estado físico de los restaurante
- Dar seguimiento a la cliente manía en las horas picos
- Hacer visita periódicamente a todo los restaurante de la marca a si podemos velar por la calidad unigénita de la marca.

(1994 – 2003) NAREX, S. A Pizza Hut

Sub gerente.

Contacto: Aidé Rodríguez.

TELEFONO:(809)334-2631 / 620-2020

Función Principal:

- En base a la Planificación mensual de ventas, realizar distribución semanal y diaria de los objetivos monetarios de la sucursal.
- Supervisar y asignar las responsabilidades al personal de cada área, garantizando el lograr de un trabajo en equipo que permita alcanzar los objetivos.
- Verificar los procesos para garantizar la calidad del servicio y producto
- Planificar estrategia de ventar cada día por productos
- Garantizar la satisfacción de los clientes internos e internos
- Cumplimiento de metas mensuales
- Programación de capacitación trimestral al personal según la necesidad
- Controlar los costos de producción y restaurante

Yanet Taveras Suárez

Céd. 001-0187752-0



- Administrar los recursos tangibles e intangible según planificación

REFERENCIAS PERSONALES

NOMBRE:
TELÉFONO:
OCUPACIÓN:

Lic.: José Rafael Arias
CEL: (809)467-7633
Coordinador de Costos y Producción (Adrian Tropical)

NOMBRE:
TELÉFONO:
OCUPACIÓN:

Piloto: Feliz Adames
CEL: (809) 991-0312
Piloto de aeronave privada (Aeropuerto Internacional de las Américas)

NOMBRE:
TELÉFONO:
OCUPACIÓN:

Lic: Lalestka Grullón
CEL: (829)763-7363
Psicóloga y terapeuta familiar (Universidad Unibe)

NOMBRE:
TELÉFONO:
OCUPACIÓN:

Lic: Luis Polanco
CEL: (829) 278-5867
Sud Gerente del Restaurante Gastronomía Mexicana

Yanet Taveras Suárez

Céd. 001-0187752-0



OTROS CURSOS

- (2014) Implementación de Planes HACCP para toda la industria alimentaria, (**International HACCP Alliance**)
- (2014) HACCP Avanzado para toda la industria alimentaria (**International HACCP Alliance**)
- (2014) En el marco de la Norma ISO 22000:2005 y su relación con otros Sistemas de Gestión, (**certificado por QUALITY International**)
- (2013) Auditor en Iso 9001-2008 (**Suprema Qualita**)
- (2013) Auditor en Iso 14000 (**Suprema Qualita**)
- (2013) Auditor en Iso 22000 (**Suprema Qualita**)
- (2010) Diplomado Vida Útil de los Alimentos (**IIBI**)
- (2010) Diplomado Manipulación de los Alimentos (**IIBI**)
- (2010) Diplomado Haccp (**IIBI**)
- (2011) Certificación del Servsafe edición #5, #6 (**National Restaurant Association**)

CONGRESOS Y SEMINARIOS

En YUN (Organización Internacional de Restaurantes y Franquicias)

- Venta Personalizada
- Manejo de Documentos de Contabilidad
- Mantenimiento de Equipos
- Home Service y Herramientas LSM
- Administración Personal
- Habilidades Psicológicas Para Manejo de Personal
- Calidad Total de la Administración
- Manejos de los costos de producción
- Manejo del Estrés laboral
- Liderazgo empresarial

EXPERIENCIA LABORAL

(2017) Meran Gourmet (Actual)

Gerente Regional (Jose Meran) (849) 220-8355

(2016) Hotel & Restaurante Rancho Guacamayos

Gerente General (Antonio Marte) 809 559-9420)

(2014) Restaurante Gastronomía Mexicana

Gerente General (Edward Wall (809) 754-4982)

Función Principal:

- Estadísticas de ventas
- Cortes de caja
- Contratación de personal y localizar el perfil de cada puesto
- Gastos administrativos, servicios como agua luz etc.
- Evitar las mermas o desperdicio
- El manejo de los recursos humanos
- Garantizar la estandarización de los productos
- Asegurar el buen servicio



Otorga el presente certificado a

Yanet Taveras

Por su contribución con el taller impartido al personal del Laboratorio de Cocina,
del Decanato de Turismo de UNAPEC

"LAS BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN EN LA COCINA"

Lunes 1ro. de septiembre de 2014
Santo Domingo, R.D.

Lic. Luis Felipe Aquino
Decano de Turismo





EXAM FORM NO. 4684
CERTIFICATE NO. 8590813

ServSafe® Certification

TO **VARES Y TAVERAS**

for successfully completing the standards set forth for the ServSafe® Food Protection Manager Certification Examination, which is accredited by the American National Standards Institute (ANSI)-Conference for Food Protection (CFP).

11/22/2011

DATE OF EXAMINATION

11/22/2016

DATE OF EXPIRATION

Local laws apply. Check with your local regulatory agency for recertification requirements.



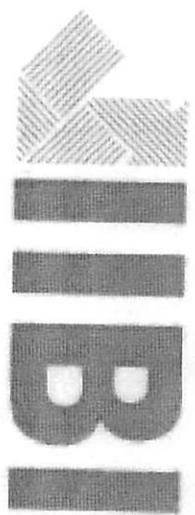
40055

Paul Higgins
Executive Director, National Restaurant Association Solutions



©2010 National Restaurant Association Educational Foundation. All rights reserved. ServSafe and the ServSafe logo are registered trademarks of the National Restaurant Association Educational Foundation. This document cannot be reproduced or stored.
10070701

* 1-1-09



**INSTITUTO DE INNOVACION EN
BIOTECNOLOGIA E INDUSTRIA**

Certificado de participación

Otorga el presente certificado a:



Vares Yanet Táveras Suárez

Por haber cumplido con los requisitos del Curso:

“Vida Útil De Los Alimentos”

Dado en Santo Domingo, República Dominicana, los días (25-27)
Veinticinco al veintisiete de Agosto del año 2010.
Con una duración de 20 horas

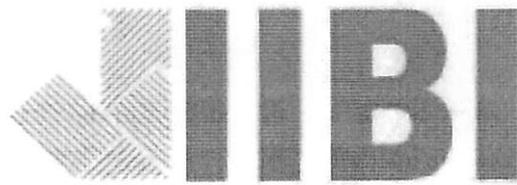


Ing. Horacio Ramírez Almanzar
Facilitador





Dra. Bernarda Castillo
Directora Ejecutiva



**INSTITUTO DE INNOVACION EN
BIOTECNOLOGIA E INDUSTRIA**

Certificado de participación

Otorga el presente certificado a:

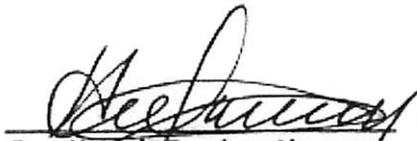


Vares Yanet Taveras Suárez

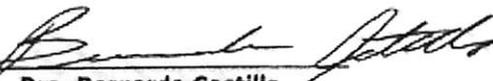
Por haber cumplido con los requisitos del Curso:

*“Sistema de Análisis de Peligros y Puntos
Críticos de Control” (HACCP)*

Dado en Santo Domingo, República Dominicana, los días (24-26)
Veinticuatro al veintiséis de Marzo del año 2010.
Con una duración de 20 horas


Ing. Horacio Ramirez Almanzar
Facilitador




Dra. Bernarda Castillo
Directora Ejecutiva

Certificado
de participación

Quienes suscriben, certifican que:



Suprema
Qualitas

Vares Yanet Taveras

Participó en el curso

AUDITOR INTERNO ISO 9001:2008

el cual tuvo una duración de 2 Mes(es)

Del 04/02/2013 al 25/03/2013

Santo Domingo, República Dominicana

Instructor:

Ricardo Báez



Registro: SQ-1973

Suprema Qualitas, S.R.L.
Project Manager

Suprema Qualitas, S.R.L.
Gerente General



Cert # 10-950-405
ISO 9001:2008

Sistema de Gestión de
la Calidad Certificado
ISO 9001:2008

Certificado de participación

Quienes suscriben, certifican que:

Yanes Janet Javeras

Participó en el curso

AUDITOR INTERNO ISO 14001:2004

el cual tuvo una duración de 30 hora(s)
Del 09/05/2013 al 18/07/2013
Santo Domingo, República Dominicana

Instructor:
Ricardo Báez

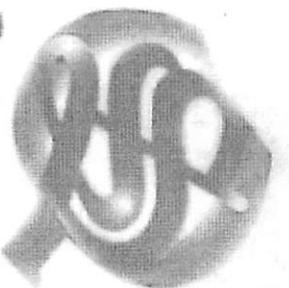
Rafael J. Velásquez
Suprema Qualitas, S.R.L.
Project Manager



Registro: SQ-2650

Marcos José Rodríguez
Suprema Qualitas, S.R.L.
Gerente General

**Suprema
Qualitas**



Cert # 10.850-105
ISO 9001:2008
Sistema de Gestión de
la Calidad Certificado
ISO 9001:2008



MEMBER OF THE

Otorgan el presente diploma a:



Vares Yanet Taveras S.

Por haber completado el Curso Taller:

*HACCP Avanzado (Validación/Verificación) para la Industria de Alimentos
Acreditado por International HACCP Alliance*

Santo Domingo, Rca. Dom., 24 y 25 de Julio de 2014 Código QI/HAvanz/AC/SDQ/07-2014

Docente

Dr. Eduardo Erro

Consultor Senior

Lic. Luisa Cáceres

Dirección QUALITY International

INSTRUCTORES LÍDERES DE INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE

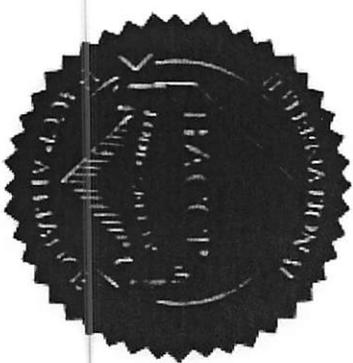
Auditores líderes en Gestión de la calidad enfocado al Sector alimentario y Auditores en Sistemas Integrados

QUALITY INTERNATIONAL IS ALLIANCE ACCREDITED COURSE PROVIDER



MEMBER OF THE

Otorgan el presente diploma a:



Vares Janet Taverras S.

Por haber completado el Curso Taller:

*Implementación de Planes HACCP para la Industria de Alimentos
Acreditado por International HACCP Alliance*

Santo. Domingo, Rca. Dom. 21 a 23 de Julio de 2014 Código Q/ImpIH/AC/SDQ/07-2014

Docente

Dr. Eduardo Erro

Consultor Senior

Lic. Luisa Cáceres

Dirección QUALITY International

INSTRUCTORES LÍDERES DE INTERNATIONAL HACCP ALLIANCE

Audidores líderes en Gestión de la calidad enfocado al Sector alimentario y Auditores en Sistemas Integrados

QUALITY INTERNATIONAL IS ALLIANCE ACCREDITED COURSE PROVIDER



INSTITUTO TECNOLÓGICO DE SANTO DOMINGO

FUNDADO EL 9 DE OCTUBRE DE 1972

La Junta de Regentes en virtud de las disposiciones legales vigentes y por las atribuciones que le han sido conferidas otorga a:

Vares Danet Taberas Suárez

EL DIPLOMA DE:

Magister en Gerencia de Calidad y Productividad

En reconocimiento de los méritos alcanzados durante el período de estudios cursado en esta Institución y habiendo comprobado el cumplimiento de los requisitos estipulados por los Reglamentos de la misma.

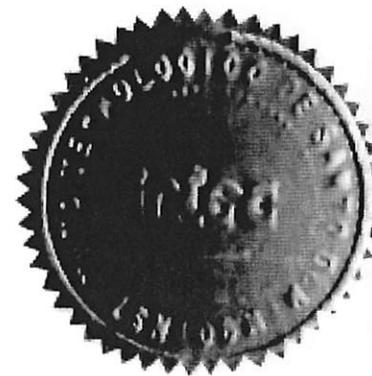
Firmado y sellado en Santo Domingo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana,

hoy día 7 de abril del 2014

DIRECTOR (A) EJECUTIVO (A) DE REGISTRO

REGISTRADO BAJO EL No. 25,310
LIBRO No. 8 FOLIO No. 145

RECTOR (A)





UNIVERSIDAD DEL CARIBE

El Consejo Superior Universitario otorga a:

VARES YANET TAVERAS SUAREZ

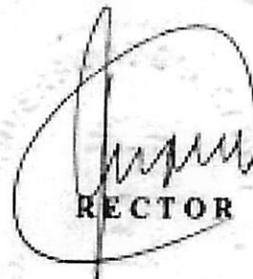
El grado de:

Licenciada en Mercadeo

CUM LAUDE

Por haber cumplido con las exigencias y requerimientos académicos legalmente establecidos.

Dado en la ciudad de Santo Domingo, Distrito Nacional, a los *Doce* (12) días del mes de *Octubre* del año *Dos Mil Cinco* (2005).



RECTOR

Registrado con el Número 3723 Folio 121 del Libro de Títulos No. 1

Certificado de Participación

Otorgado a:

JUAN SANTANA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

INTRODUCCIÓN A LA NORMA ISO 9001:2015

Con una duración de 8 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición
de Títulos, Certificados y Constancias

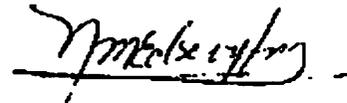
Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 6 del mes mayo del año 2018

y registrado en el libro 375 folio 47 con el Número 15



Gerente Regional



**Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados**

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:

JUAN SANTANA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Con una duración de 10 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

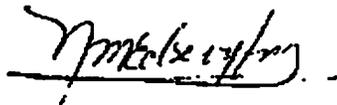
Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 19 del mes junio del año 2017

y registrado en el libro 342 folio 266 con el Número 15



Gerente Regional



**Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados**

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:

JUAN SANTANA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Con una duración de 10 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición de Títulos, Certificados y Constancias

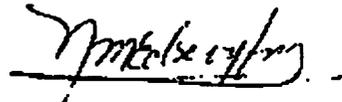
Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 12 del mes junio del año 2017

y registrado en el libro 342 folio 268 con el Número 15



Gerente Regional



Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>



Certificado de Participación

Otorgado a:

JUAN SANTANA

Por haber cumplido satisfactoriamente con los requisitos del curso:

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Con una duración de 10 horas

Impartido en MARILO COMIDA SABROSAS SRL

En virtud de lo establecido en la Resolución que rige la expedición
de Títulos, Certificados y Constancias

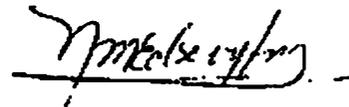
Dado en Santo Domingo República Dominicana

el día 21 del mes junio del año 2017

y registrado en el libro 342 folio 264 con el Número 14



Gerente Regional



**Encargado de Registro,
Estadísticas y Certificados**

Para validar, visite:
<http://www.infotep.gov.do>





Noemi Diaz Lora

C/ Palo Hincado #173, Zona Colonial, República Dominicana

Celular: (78) 48-7373 / Correo Electrónico: noemi@jalao.do

Formación Académica

- Universidad del Caribe 2017

Licenciada en Administración de Empresas

- INFOTEP

Facilitador de la Formación Profesional

Formación humana

- Foro panamericano de organizaciones gastronómicas profesionales
- Feria gastronómica Dominicana en Roma

Nutrición básica

Docente Universidad Católica de Santo Domingo

Módulo cocina patrimonial Dominicana

PARAGOURMET

Taller de cocina Dominicana

Experiencia Laboral

Chef Ejecutiva de Jalao Enero 2016- Actual

- Responsable del restaurante
- Diseño del menú
- Hacer los pedidos de alimentos y darle seguimiento a los pedidos
- Realizar reportes de costos
- Responsable de todo el personal de la cocina
- Relaciones públicas

Sous Chef Restaurante Pat Palo 2012-2016

- Hacer los pedidos de alimentos y darle seguimiento a los pedidos
- Segunda persona a cargo de la cocina

- llevar a cabo las recetas de la cocina

Hotel Nicolás de Ovando, Santo Domingo, R. D.

Chef Pastelera, 2009-2012

- Encargada de los menús Postres
- Encargada de los pedidos de la pastelería

Pepperoni Restaurante Santo Domingo, R.D.

Ayudante de Pastelería, 2006- 2009

- Encargada de los menús Postres
- Encargada de los pedidos de la pastelería

Referencias Personales

A r a g u a r i m i a n t o



Foro
Panamericano
de Asociaciones
Gastronómicas
Profesionales

ACADEMY OF CULINARY PROFESSIONALS OF THE AMERICAS

El Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas Profesionales y
The Academy of Culinary Professionals of the Americas
en reconocimiento a:

Noemi Diaz

Por su aprobación del curso:

Nutrición básica para Cocineros Profesionales

Cumpliendo los requisitos del Programa de Certificación Profesional
a Nivel del Foro Panamericano de Asociaciones Gastronómicas
Profesionales y el programa de Educación continua reconocido por
el departamento educacional de esta entidad.

Country: República Dominicana

Date: Mayo 10 del 2018

Dra. Carolina Sancho C.
C.I.C.
Secretaría Ejecutiva
Foro Panamericano de
Asociaciones Gastronómicas

Gustavo Graciano Mendez
EMP/PSI
Presidente Ejecutivo
Foro Panamericano de
Asociaciones Gastronómicas

Marcelle Alvarez
Representante
Panamericano de Profesionales
Gastronómicos Asociados



	DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES Y COMPETENCIAS	Versión 1
F-RH-01		Febrero 2018

IDENTIFICACIÓN			
Nombre del Puesto:	Chef	Cargo al que reporta:	Gerente Administrativa y Financiera
Departamento:	Producción	Fecha:	13/02/2018

FUNCIONES

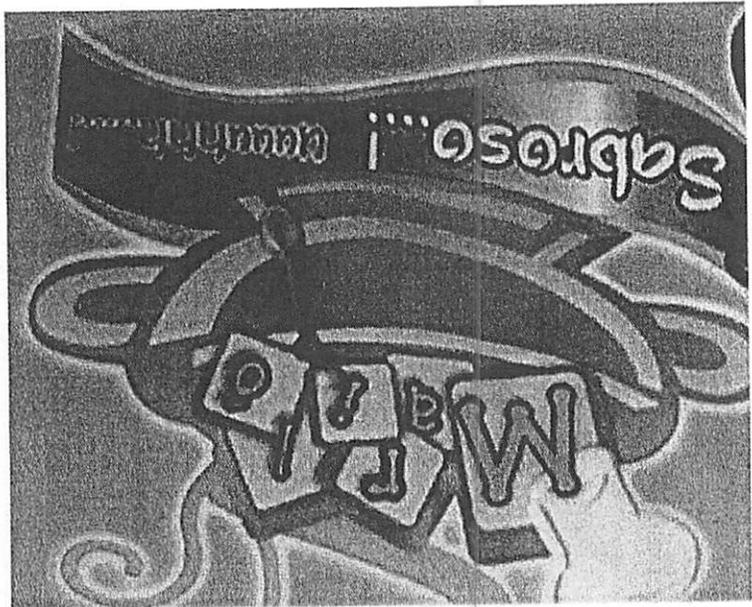
Objetivo del puesto: Coordinar cada una de las áreas pertenecientes a la cocina, velando por el funcionamiento óptimo de cada una de ellas.

Deberes y responsabilidades:

1. Elaborar el menú a ofrecer durante la semana.
2. Realizar los pedidos correspondientes al menú a ofrecer.
3. Garantizar alta calidad en la elaboración de los alimentos.
4. Desarrollar diferentes estrategias para mantener los costos de la elaboración del menú lo más bajo que sea posible.
5. Supervisar la elaboración de los alimentos correspondientes al menú del día.
6. Supervisar el despacho de los alimentos correspondientes al menú del día.
7. Realizar el seguimiento a la entrega de los alimentos a los diferentes clientes.
8. Realizar el seguimiento en el servicio ofrecido al momento de servir los alimentos a cada cliente.
9. Atender las quejas realizadas por los clientes.
10. Visitar a los clientes en el momento de las licitaciones
11. Supervisar el empaquetado correcto de los alimentos dentro del cuarto frío.

PERFIL DEL PUESTO (Competencias)	
Educación:	Educación Básica
Formación:	Curso elaboración de alimentos Manejo de sistemas informáticos.
Experiencia:	
Otras competencias:	Capacidad de trabajo en equipo Honradez Proactividad Capacidad para la toma de decisiones

ESTADOS FINANCIEROS



Indice

Reporte de los Auditores

Balance General

Estado de ganancias y pérdidas

Notas de los estados financieros

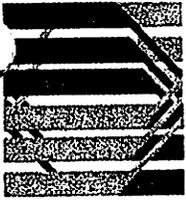
Página

1

2

3

4



LA PAZ BELLIARD & ASOC.
Contadores Públicos & Asesores Financieros

Santo Domingo, D. N.
2 de marzo del 2017

Informe del auditor independiente

A los Accionistas y Consejo de Administración
MARILO COMIDAS SABROSAS, S.R.L.
Ciudad.

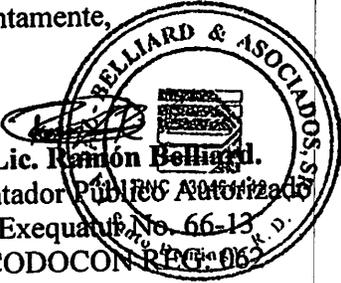
Distinguidos señores:

Hemos auditado el balance general adjunto de **MARILO COMIDAS SABROSAS, S.R.L.** al 31 de diciembre de 2016 y el estado de resultado relativo al periodo comprendido desde el 1ero. de enero del 2016 al 31 de diciembre 2016. Estos estados financieros son responsabilidad de la administración de la Compañía. Nuestra responsabilidad es revelar una opinión sobre dichos estados financieros con base en nuestra auditoría.

Hemos concluido nuestra auditoría de acuerdo con las normas de auditoría generalmente aceptadas. Dichas normas requieren que planifiquemos y realicemos la auditoría a fin de tener la certeza razonable sobre el hecho de los estados financieros estén libres de errores materiales. Una auditoría incluye el examen, sobre bases de prueba, de datos que soporten los montos y manifestaciones de los estados financieros. Una auditoría también incluye la evaluación de los principios de auditoría utilizados y los cálculos significativos que hizo la administración, así como evaluar la presentación global de los estados financieros. Creemos que nuestra auditoría proporciona una base razonable para nuestra opinión.

En nuestra opinión, los estados financieros mencionados anteriormente presentan razonablemente, en todos los aspectos materiales, la posición financiera de **MARILO COMIDAS SABROSAS, S.R.L.** al 31 de diciembre de 2016 y el estado de resultado relativo al periodo comprendido desde el 1ero. de enero del 2016 al 31 de diciembre 2016 de conformidad con las normas internacionales de información financiera.

Atentamente,


Lic. Ramón Belliard.
Contador Público Autorizado
Exequatuf. No. 66-13
CODOCON REC. 063

T 409 y 8 5 196
info@lapazbelliard.com
ave. p. h. uribe no. 139
torre A los altos B3 C la espartilla

Balance General

	Notas	31 DICIEMBRE 2016 RDS
		<u> </u>
Activos		
Corriente		
Efectivo en caja y bancos	3	5,016,220
Cuentas por cobrar	4	11,244,624
Inventarios	5	41,831,014
Gastos pagados por anticipado	6	47,290
Otros activos corrientes		<u>452,259</u>
		58,591,406
No Corrientes		
Propiedad planta y equipos netos:	7	19,740,408
Diferidos	8	<u>7,345,678</u>
		<u>27,086,085</u>
Total Activos		<u><u>85,677,491</u></u>
Pasivos		
Corriente		
Prestamos por pagar	9	2,000,000
Impuestos por pagar		204,898
Otras cuentas por pagar		<u>73,481</u>
		2,278,379
No Corrientes		
Cuentas por pagar a Largo Plazo	10	<u>69,286,613</u>
Total pasivos		<u>71,564,992</u>
Patrimonio de los accionista		
Capital suscrito y pagado		500,000
Reserva legal		14,350
Resultados año anterior		8,696,395
Resultados del período		<u>4,901,755</u>
Total Capital		<u>14,112,500</u>
Total pasivo y Capital		<u><u>85,677,491</u></u>



Estado de Ganancias y Pérdidas del 1 de enero 2016 al 31 diciembre 2016

31
 DICIEMBRE
 E 2016 RD\$
 Notas

Ingresos:			
Ingresos por ventas		85,704,877	
Costos			
Costos de venta		54,422,325	11
Utilidad Bruta		31,282,552	
Gastos operativos			
Gastos de personal		5,710,007	12
Gastos generales y administrativos		20,332,691	12
Utilidad en operaciones		5,239,854	
Otros gastos:			
Gastos Financieros		747,999	12
Utilidad antes de ISR		4,491,855	



Notas a los Estados Financieros

1 Naturaleza de las operaciones

MARILLO COMIDAS SABROSAS, S.R.L., inicio sus operaciones en el año 2009. De acuerdo a su estatuto, su objeto principal es ofrecer servicios de Restaurant y venta de comida empresarial, así como también al montaje de eventos y decoración en general.

La oficina administrativa esta ubicada en Santo Domingo, AV. 27 de febrero #486, Plaza Zagul, Local 4-03, pudiendo constituir sucursales y oficinas en el país o en el extranjero. El plazo de duración de sus actividades es indeterminado.

Declaración de sobre el cumplimiento de las Normas Internacionales de Contabilidad (NICs)

La Empresa ha cumplido con aplicar las Normas Internacionales de Contabilidad (NICs) actualizadas por Instituto de Contadores Públicos Autorizados de la República Dominicana (ICPARD) hasta el 31 de diciembre del 2015, en el registro de sus operaciones y en la presentación de sus estados financieros. Al 31 de diciembre del 2014, el ICPARD ha oficializado las NICs 1 al 41 y las interpretaciones (SICs) Nos. 1 a 25, excepto la SIC No. 4 no emitida internacionalmente.

2 Resumen de las políticas de contabilidad

La Empresa sigue el método acumulado de contabilización y registra sus activos y pasivos sobre la base del costo. A continuación, se describen las políticas más relevantes aplicadas en el registro de las operaciones contables y en la preparación de los estados financieros:

a. Reconocimiento de ingresos

Los ingresos por ventas o servicio son reconocidos integralmente cuando se ha emitido la factura o cuando se halla transferido la mercancía, lo que ocurra primero.

b. Uso de estimaciones

La preparación de los estados financieros, de conformidad con las normas internacionales de contabilidad, requiere que la Empresa formule estimaciones y supuestos para la determinación de los activos y pasivos, del monto de las contingencias y del reconocimiento de los ingresos y gastos. Si estas estimaciones y supuestos varían en el futuro, como resultado de cambios en las premisas en que se sustentaron, los correspondientes saldos de los estados financieros serían corregidos en las fechas en que los cambios en las estimaciones y supuestos se produzcan. Las estimaciones más significativas incluyen la cobrabilidad de las cuentas por cobrar, la vida útil y el valor

c. Reclasificaciones

Los estados financieros al 31 de marzo del 2016 incorporan ciertas reclasificaciones para su mejor presentación.

d. Cuenta por cobrar y provisión para cuentas de cobranza dudosa

Las cuentas por cobrar comerciales, que normalmente tienen términos entre 60 y 90 días, son reconocidas por el equivalente de los montos originales de las facturas en moneda nacional. La empresa no posee provisión para dudoso cobros.

e. Inmuebles, maquinaria y equipo

La depreciación es calculada por el método de línea recta sobre la base de la vida útil estimada de los muebles, maquinaria y equipo.

El costo de las renovaciones y mejoras importantes es incorporado al activo, mientras el de mantenimiento y reparaciones es debitado al resultado del ejercicio en que se incurre.

La ganancia o pérdida en la venta de los inmuebles, maquinaria y equipo se registra de la siguiente manera, al efectuarse la venta de los inmuebles, maquinaria y equipo se elimina de los libros el valor del activo y la correspondiente depreciación acumulada a la fecha de la venta. La ganancia o pérdida resultante es aplicada al resultado del ejercicio en que se efectúa la operación.

f. Moneda extranjera

Los activos y pasivos en moneda extranjera son expresados en Pesos de la República Dominicana a la tasa de cambio oficial del Banco Central vigente a la fecha de los estados

Las diferencias cambiarias establecidas por la tasa de cambio oficial y la del sistema financiero utilizadas desde la fecha de las transacciones en moneda extranjera hasta la fecha de su liquidación o, en caso de no haber sido liquidadas, hasta la fecha de los estados financieros, son cargadas o abonadas a los resultados del ejercicio.

3 Efectivo y equivalente de efectivo

El efectivo y equivalente de efectivo considera todos los instrumentos financieros y depósitos menores a tres meses. Al 31 de diciembre.

	2016
	RD\$
Banco de reservas US\$	852,428
Banco de reservas (6917)	15,010
Banco de reservas (162)	3,929,243
Banco Popular	219,539
	<u><u>5,016,220</u></u>

4 Cuentas por cobrar

A continuación se describe un resumen de las cuentas por cobrar al 31 de diciembre de 2016:

	2016
	RD\$
Cientes	10,454,059
Otras cuentas por cobrar	790,565
	<u><u>11,244,624</u></u>

5 Inventario

	2015
	RD\$
Inventario	41,394,709
	<u><u>41,394,709</u></u>

6 Gastos pagados por adelantado

Corresponde apagos realizados a suplidores para reservar inventario a futuro.

	2016
	RD\$
Seguros	47,290
Pagos a suplidores	20,506,518
	<u><u>20,553,808</u></u>

Otros activos corrientes

Corresponde a los depositos y fianzas al 31 de diciembre de 2016

7 Activos fijos

Clase de activos	Costo	Depreciación acumulada	Valor neto
Edificación	15,012,076	1,269,240	13,742,836
Mobiliarios y equipos de oficina	9,816,701	3,382,825	6,433,876
	<u>24,828,777</u>	<u>4,652,065</u>	<u>20,176,712</u>

8 Diferidos

Corresponde a las retenciones del estado, anticipos pagados de ISR y saldo a favor en el (IR-2) de diciembre 2016.

	2016
	RD\$
Retenciones del estado	<u>3,895,216</u>
Saldo a favor ISR periodo 2015	2,045,601
Anticipos ISR	<u>1,404,861</u>
	<u><u>7,345,678</u></u>

9 Prestamos por pagar

	2015
	RD\$
Línea de Credito banco de reservas	<u>2,000,000</u>
	<u><u>2,000,000</u></u>

10 Cuentas por pagar

A continuación se describe un resumen de las cuentas por pagar al 31 de diciembre de 2016:

	2016
	RD\$
Suplidores locales	86,246,172
Otras Cuentas Por Pagar	<u>3,546,959</u>
	<u><u>89,793,131</u></u>

Impuestos por pagar

Corresponde al ITBIS operacional, anticipos de ISR y ISR asalariados de diciembre 2016.

9 Otras cuentas por pagar

Corresponde a las contribuciones y retenciones del SFS y AFP y el SRL del mes de diciembre 2016:

	2016
	RD\$
Contribución seguro familiar de salud	22,404
SFS	22,436
Contribución plan de pensiones	3,483
Seguro de riesgo laboral	9,606
Retenciones seguro familiar de salud SFS	9,069
Retenciones plan de pensiones	3,730
Infotep por pagar	2,752
ISR por pagar IR-3	<u>73,481</u>

11 Costo de venta

A continuación se presenta el estado de costo de venta del periodo 2016.

	2016
	RD\$
Inventario Inicial	11,546,936
Compras	84,270,098
Inventario final	<u>41,394,709</u>
Costo de venta	<u>54,422,325</u>

12 Gastos Generales y Administrativos

A continuación se describe un resumen de los gastos generales y administrativos al 31 de diciembre de 2016:

	2016
	RD\$
Gastos de personal	<u>4,424,727</u>
Sueldo	299,049
Contribución SFS	299,471
Contribución AFP	46,389
Seguro de riesgo laboral SRL	43,769
Infotep	596,602
Otros gastos de personal	<u>5,710,007</u>
 Gastos generales y administrativos	
Otros gastos por trabajos, suministros y servicios	4,657,949
Arrendamiento de inmuebles	12,226,602
Depreciación	1,417,430
Otros gastos de activos fijos	443,075
Gastos de representación	103,296
Prima de Seguros	198,726
Seguros	455,259
Otros Gastos	<u>420,453</u>
	19,922,791
 Gastos financieros	
Gastos financiero	<u>747,999</u>
	747,999
 Total gastos	<u><u>26,380,797</u></u>

MARILTO COMIDAS SABRAS, SRL

Estado Financiero

(Al 31 de Diciembre del 2017)



LIC. GERTRUDY DEL C. THEN PEREZ
CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO

Santo Domingo
Republica Dominicana
E-mail.:thenperez68@hotmail.com
Registro ICPARD No.7943
RNC 044-0011680-4
Tel.: (809) 537-6187
Cel.: (809) 816-1109

Al Consejo de Administración y a los Accionistas de:
MARILO COMIDAS SABROSA, S.R.L

Hemos auditados los Estados Financieros de **MARILO COMIDAS SABROSA, SRL.**, los cuales comprenden el Estado de Situación al 31 de diciembre del 2017, y el Estado de Resultado por el periodo o terminado en esa fecha, y un resumen de las Políticas Contables significativas y otras notas explicativas.

La Administración es responsable por la preparación razonable de estos Estados Financieros de conformidad con las Normas Internacionales de Información Financiera. Esta responsabilidad incluye: diseñar, implementar y mantener el control interno relevante para la preparación y presentación razonable de estados financieros que estén libres de presentaciones erróneas de importancia relativa, ya sea debido a fraude o error. Así como relacionar y aplicar políticas contables apropiadas y efectuar estimaciones contables que sean razonables en las circunstancias.

Nuestra responsabilidad es expresar una opinión acerca de estos Estados Financieros, como base en nuestra auditoria. Efectuamos nuestra auditoria de acuerdo con las Normas Internacionales de Auditoria. Esas Normas requieren que se cumpla con los requisitos éticos, y que planifiquemos y realicemos la auditoria para obtener una seguridad razonable acerca de si los estados financieros están libres de representaciones erróneas de importancia relativas.

En nuestra opinión, los Estados Financieros antes mencionados, presenta razonablemente, en todos sus aspectos importantes, la situación financiera de **MARILO COMIDAS SABROSA S.R.L.**, al 31 de diciembre del año 2017, el Estado de Situación y de Resultado terminado a esa fecha, se presentan de acuerdo con Normas Internacionales de Información Financiera.

30 de abril del 2018

Santo Domingo, D. N.



MARILO COMIDAS SABROSA,SRL**ESTADO DE SITUACION FINANCIERA**

Al 31 de diciembre 2017 - 2016

Valores en RD\$

ACTIVO	2017	2016
CORRIENTE:		
Efectivo en Banco (Nota 6)	2.658.836.08	5.016.220.00
Cuentas por cobrar clientes (Nota 7)	32.248.030.46	11.244.624.00
Otras cuentas por cobrar (nota 7)	1.768.986.03	
Otro activo corriente	423.358.98	452.259.00
Inventario (nota 8)	15.080.325.00	41.831.014.00
Gastos pagado por anticipado (nota 9)	9.859.158.25	47.290.00
Total Activo Corrientes	62.038.694.80	58.591.407.00
ACTIVO FIJO		
Mobiliario y equipos de transporte (nota 10)	18.055.957.10	19.740.408.00
Activo diferido		7.345.677.00
TOTAL ACTIVOS	80.094.651.90	85.677.492.00
PASIVO		
CORRIENTE:		
Cuentas por pagar suplidores (nota 11)	46.185.890.01	
Retenciones por pagar (nota 12)	103.237.25	
Otras cuentas por pagar (nota 13)	7.125.533.58	73.481.00
Linea de Credito Banreservas (nota 13)	5.000.000.00	2.000.000.00
Itbis por pagar	2.405.115.27	
Impuestos sobre renta por pagar	1.393.841.46	204.898.00
Total Pasivo	62.213.617.57	2.278.379.00
Pasivo a largo plazo	0.00	69.286.613.00
Total Pasivos	62.213.617.57	71.564.992.00
PATRIMONIO		
Capital autorizado	500.000.00	500.000.00
Reservas Legal	50.000.00	14.350.00
Utilidades no distribuidas	13.598.150.00	8.696.395.00
Beneficio del Ejercicio	3.732.884.33	4.901.755.00
Total Patrimonio	17.881.034.33	14.112.500.00
Total Pasivo y Patrimonio	80.094.651.90	85.677.492.00



Las Notas y Anexos forman parte integral de los Estados Financieros.

MARILO COMIDAS SABROSA,SRL
ESTADO DE CAMBIO EN EL PATRIMONIO DE LOS SOCIOS

Al 31 de diciembre 2017

Valores en RD\$

CONCEPTO	Bce al 01/01/2016	Aumento	Disminución	Bce al 31/12/2017
Capital Social Autorizado	500.000,00			500.000,00
Reserva legal	14.350,00	35.650,00		50.000,00
Utilidades no distribuidas	8.696.395,00	4.901.755,00		13.598.150,00
Beneficio del Ejercicio	4.901.755,00	3.732.884,33	4.901.755,00	3.732.884,33
	14.112.500,00	8.670.289,33	4.901.755,00	17.881.034,33

1.- Se observa que durante el año 2017, no hubo ningun movimiento del Capital Social Autorizado y P:

2.- Se obtuvo una Utilidad Neta del Periodo por RD\$3,732,884.33, despues de impuesto y reservas.

5.- Traspaso de los beneficios del ejercicio 2016 a utilidades no distribuida.

Las Notas y Anexos forman parte integral de los Estados Financieros.



MARILO COMIDAS SABROSAS, SRL

Notas a los Estados Financieros
Al 31 de diciembre del 2017 y 2016

1. Entidad

MARILO COMIDA SABROSAS, S.R.L (La compañía), es una empresa de responsabilidad limitada que fue constituida en fecha 24 de diciembre del 2008, bajo las leyes de la Republica Dominicana e inicio sus operaciones en esta misma fecha. Se dedica principalmente a los servicios de restaurante y cantina

Actividad Descripción del negocio: Comida empresarial, ventas y alquiler de accesorios, muebles para fiestas y eventos, venta de mobiliario y equipos de oficinas, materiales gastable de oficina, material de limpiezas y equipos de limpieza, artículos ferretero, uniformes escolares, uniformes deportivos, textiles, pertrechos militares, equipos de cocinas, mobiliarios escolares, utilería y equipos deportivos, equipos y mobiliarios médicos, construcción en general, ventas de aceite de vehículos, ventas de vehículos livianos y pesado, ventas de lubricantes y gomas, reparación de vehículos en genera.

La compañía tienes sus oficinas administrativas en la calla Máximo Gullón #74, Villa Consuelo, Santo Domingo, República Dominicana.

2.-Bases de Contabilización

Los Estados Financieros están preparados de conformidad con las Normas Internacionales de Información financiera.

La emisión final de los estados financieros fue autorizada por la gerencia de la compañía en fecha 23 de abril del 2018, la aprobación final de estos estados financieros debe ser efectuada por la Asamblea de socios.

3.-Moneda funcional y de presentación

Los Estados Financieros están presentados en pesos dominicanos (RD\$), que es la moneda funcional de la compañía.

4.- Uso de Estimados y Juicios

La preparación de los estados financieros no consolidados de conformidad con las Normas Internacionales de Información Financiera requiere que la administración realice juicios, estimaciones y supuesto que afectan la aplicación de las políticas de contabilidad y los montos de activos, pasivos, ingresos y gastos reportados. Los resultados reales pueden diferir de estas estimaciones.



Las estimaciones y relevantes son revisados regularmente, las revisiones de las estimaciones contables son reconocidas en el periodo en que las estimaciones son revisadas y en cualquier periodo afectado.

Juicios:

- Inventario
- Mobiliarios y equipos
- Retenciones por pagar
- Impuestos sobre la Renta
- Compromisos

4- Principales políticas de Contabilidad.

Las políticas establecidas más adelante han sido aplicadas consistentemente a todos los periodos presentados en los estados financieros.

5.1 Base de Medición

Los Estados Financieros han sido preparados sobre la base del costo histórico.

5.2 Capital Social

Cuotas Sociales

Las cuotas sociales son clasificadas como patrimonio. Los costos incrementales atribuibles directamente a la emisión de cuotas sociales son reconocidos con una deducción del patrimonio neto de cualquier efecto de impuestos.

5.3 Inventarios

Los inventarios están valorados al más bajo entre su costo de adquisición o valor de reemplazo, usando el método promedio ponderado e incluye los costos incurridos para adquirir los mismos y otros costos para llevar estos hasta su localización, excepto los costos y gastos financieros.

5.4 Mobiliarios y equipos

Reconocimiento y medición



Las partidas de mobiliarios y equipos son valorizadas al costo histórico menos la depreciación acumulada y pérdidas por deterioro.

El costo incluye gastos que son directamente atribuibles a la adquisición del activo. El costo de activos construidos por la propia entidad incluye el costo de los materiales y la mano de obra directa. Y cualquier otro costo directamente atribuible al proceso de hacer que el activo sea apto para trabajar para su uso previsto.

Cundo parte de una partida de mobiliario y equipos poseen vidas útiles diferentes, son registradas como partidas (componentes importantes) de mobiliario y equipos.

Cualquier ganancia o pérdida de la venta de un elemento de mobiliario y equipos (calculada como la diferencia entre el valor obtenido de la disposición y el valor en libros del elemento), se reconoce como resultado.

5.5 Depreciación

La depreciación se calcula sobre el monto depreciable, que corresponde al costo de un activo u otro monto que se sustituye por el costo, menos su valor residual.

La depreciación es reconocida en resultados con base al método de línea recta, sobre el método de vida útil estimada de cada parte de una partida de mobiliario y equipos, puesto que estas reflejen con mayor exactitud el patrón de consumo esperado de los beneficios económicos futuros relacionados con activo.

Las vidas útiles estimadas son las siguientes:

<u>Tipo de Activo</u>	<u>Años de Vida Útil</u>
Edificación	20 años
Mobiliario y equipos	5 años



Los métodos de depreciación, la vida útil y los valores residuales son revisados a cada fecha del estado situación financiera y ajustado, si es apropiado.

5.6 Beneficios a los empleados

Las obligaciones por beneficios a empleados son medidas en base no descontada y son reconocidas como gasto a medida que el servicio relacionado se provee.

5.7 Prestaciones por terminar

El código de trabajo de la Republica dominicana, requiere que los patronos paguen un auxilio de preaviso y cesantía a aquellos empleados cuyos contratos de trabajo sean terminados sin

causa justificada. La compañía registra el pago de prestaciones como gasto del año en la medida en que los contratos de trabajo son terminados.

5.8 Reconocimiento de Ingresos, Costos y Gastos

Los ingresos por venta de productos, son medidos al valor razonable de la consideración recibida o a recibir, neto de devoluciones y descuentos. Los ingresos son reconocidos por el método de los devengados, es decir cuando los riesgos y ventajas han sido transferidos a los clientes, la recuperación de la consideración es probable y los costos asociados y las posibles devoluciones de los productos pueden ser emitidos con certeza.

Los impuestos sobre ventas de productos cobrados a los clientes y pagados a las autoridades fiscales, son registrados sobre una base neta, y por lo tanto, excluido de los ingresos por ventas en los estados de resultados.

La transferencia de los riesgos y ventajas, para las ventas ocurre generalmente cuando el producto es recibido en el depósito del cliente.

La compañía reconoce sus costos y gastos de operación por el método de lo devengado, es decir, en el momento en que se incurren.

5.9 Impuestos sobre la Renta

El gasto por impuestos está compuesto por el impuestos corrientes e impuestos diferidos, el impuesto corriente y el impuesto diferido son reconocidos en resultados excepto que se relaciones directamente con una partida reconocida en patrimonio o utilidad integral.

El Impuesto corriente es el impuesto esperado por pagar o cobrar por la renta neta imponible del ejercicio, usando tasas impositivas aprobadas o a punto de ser aprobados a la fecha de los estados de situación financiera.

6.0 Efectivo en Caja y Banco

Detalle del efectivo al 31 diciembre	2017	2016
Banco Reservas en US	6,367.84	18,245.46
Prima Equivalente en RD\$	300,562.05	834,182.42
Banco Popular	2,369.42	219,538.59
Certificado de inversión	110,000.00	
Banco de Reservas (6917)		15,009.61
Banco de Reservas (162)	2,239,536.77	3,929,243.43
	<u>2,658,836.08</u>	<u>5,016,219.51</u>



Los depósitos en cuentas bancarias devengan intereses en base a los balances promedios diarios, durante el 2017 y 2016, la compañía no generó intereses por este concepto.

7. Cuentas y partidas por cobrar

Las cuentas y partidas por cobrar son activos financieros con pagos fijos o determinables que no se cotizan en un mercado activo, Estos activos inicialmente se reconocen al valor razonable más cualquier costo de transacción directamente atribuible. Posteriormente al reconocimiento inicial, las partidas por cobrar se valorizan al costo amortizado usando el método de interés efectivo, menos las pérdidas por deterioro.

Las cuentas y partidas por cobrar se componen del efectivo, deudores comerciales y las otras cuentas por cobrar.

Un detalle de las cuentas por cobrar clientes al
31/12

	2017	2016
Instituto de Estabilización de Precios (INESPRE)	495,600.00	
Ministerio de Medio Ambiente	19,073.30	
Ministerio de Agricultura	7,568,874.00	
Instituto Agrario Dominicano	1,059,463.00	
Instituto Nacional de Bienestar Estudiantil	702,477.60	
Actividades Caoma	995,341.25	
Mercado Dominicano de Abasto Agropecuario	1,020,788.50	
Dirección Gral. De Catastro Nacional	2,062,480.70	
Grupo Magerca	7,272.86	
Oficina de Cooperación Internacional (OCI)	1,593.00	
Dirección Gral. De Compras y Contrataciones	13,452.00	
Servicio Nacional de Salud	548,452.20	
Ingeniería Estrella	1,516,094.68	
Centro Sanitario de Santo Domingo	155,140.50	
Print Me,SRL	10,325.00	
Inversiones Lopecal	4,749,896.32	
CYL Market,SRL	6,821,659.74	
MRL Eventos,SRL	700,317.30	
Inversiones Cabrisa,SRL	3,799,728.51	
	32,248,030.46	



Otras cuentas por cobrar

Al 31 de diciembre del	2017
Inversiones Lopecal	593,325.00
Sra., Mayerling Rivera	905,351.00
Cuentas por Cobrar empleado	<u>270,309.50</u>
	1,768,986.03

8. Inventarios

Corresponde a materiales y productos para la preparación de comida institucionales y eventos en general, los productos reconocidos como costo de los productos vendidos, ascendieron aproximadamente RD\$47,324,078.00 y RD\$54,422,3325.00

9. Gastos pagado por anticipado

Detalle de los gastos pagado al 31/12	2017
Prima de Seguros	105,924.92
Anticipo Impuesto sobre la renta	1,404,860.64
Retención por servicio del 30% Inst. Gubernam.	383,252.72
Retenciones del Estado	5,919,518.97
Saldo a favor ISR del ejercicio anterior por IR-2	<u>2,045,601.00</u>
	9,859,158.25

10. Propiedades, mob.y equipos de ofic.

Detalle activos fijos al 31/12	2017
Terreno	663,660.00
Edificaciones	10,810,897.70
Remodelación	<u>3,537,518.74</u>
Valor en Libros	14,348,416.44
<u>Depreciación</u>	
Depreciación acumulada	(1,269,240.30)
Depreciación del Periodo	<u>(653,958.80)</u>
Saldo al final del periodo	12,425,217.34



Mobiliario y equipos y herramientas

Equipos de transporte	4,118,056.08
Equipos de Cocina	907,935.94
Mobiliarios y Equipos de oficinas	4,746,378.36
Herramientas	<u>44,330.51</u>
Costos de Adquisición	9,816,700.89
Adiciones	161,911.79
<u>Depreciación</u>	
Depreciación acumulada	(3,382,824.97)
Depreciación del Periodo	<u>(1,628,707.95)</u>
Saldo al final del periodo	4,967,079.76
Total Activo fijo netos	18,055,957.10

11. Cuentas por pagar proveedores

Detalle de las cuentas por pagar al 31/12	2017
Anfitriones	152,454.36
Batissa	63,709.20
Cary Industrial	41,753.62
Comercializadora Castillo	142,463.00
Dp Pollo fresco	636,183.10
CDEESTE	127,997.23
Eléctrico Domínguez	876.09
FEDOCPROCO	26,880.00
Francisco Gómez	68,925.00
Fumigadora Excelencia	18,290.00
Importadora Canela	154,500.00
Jardín Nuris Flor	77,160.00
Luis Alfredo Santana	792,485.00
Meta Comercial	31,932.00
River Gas	199,620.87
Sigma Alimentos Dominicana	34,950.30
Suplidores Varios	109,604.41
Uniceros	343,335.40
Comerciales Wilson	<u>43,162,770.43</u>
	46,185,890.01



12. Acumulaciones y Reten. por pagar

Detalle de retenciones al 31/12	2017
Itbis Retenido 30%	30,272.13
TSS por pagar	48,963.24
Retenc. A trabajadores SFS	9,709.42
Retenc a trabajadores AFP	9,163.46
Retención ISR empleado	1,854.00
Infotep por pagar	<u>3,275.00</u>
	103,237.25

13. Documentos por pagar

Corresponden a efectivo recibido para ser utilizado como capital de trabajo, los cuales no devengan interés y su vencimiento es entre 36 y 48 meses. Según detalle al 31 diciembre 2017

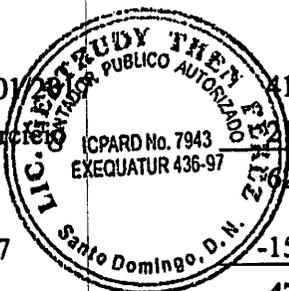
Consorcio Marilo Comida Sabrosa	4,125,533.58
Sra. Mercedes López	<u>3,000,000.00</u>
	7,125,533.58

Línea de Crédito por pagar.

Corresponde a una facilidad de crédito sin garantía, por valor de RD\$5,000,000.00, con el Banco de Reservas, con vencimiento a un año, esta facilidad genera intereses mensuales a una tasa anual de 15.95%, el capital es pagadero a vencimiento y los intereses mensuales, los cuales se presentan en el renglón de gastos financieros en el estado de Resultado que se acompaña.

14. Costo de ventas

	2017	2016
Inventario inicial al 01/01	41,394,709.33	11,546,936.00
Compras locales del ejercicio	<u>21,009,694.27</u>	<u>84,270,098.00</u>
Disponible para vender	62,404,403.60	95,817,034.00
Inventario al 31/12/2017	<u>-15,080,325.00</u>	<u>41,394,709.00</u>
	47,324,078.60	54,422,325.00



15. Compensación al personal

Detalle de los gastos al 31/12	2017
Sueldos	3,853,037.12
Regalía Pascual	274,225.00
Contribución SFS	271,469.03
Contribución AFP	271,851.78
Seguros riesgo laboral	164,859.75
Infotep	40,702.00
Seguro medico	41,571.00
Riesgo laboral	42,987.10
	<hr/>
	4,960,702.78

16. Gastos generales y administrativos

Detalle de los gastos al 31/12	2017
Atenciones sociales y recreativas	91,433.00
Gastos de contratación y reclutamiento	71,350.00
Gastos de uniformes y otros de personal	119,905.00
Otro gastos de personal	298,653.43
Serv. De guardianes y vigilancia	57,701.68
Servicio de transporte	23,600.00
Labor de reparación contratada	1,000.00
Teléfonos	89,893.46
Energía Eléctrica	1,327,681.34
Agua y basura	4,636.00
Suministro de materiales de oficina	230,523.95
Suministro de material de limpieza	5,259.88
Combustible	478,032.78
Reparación y manten. local ofic.	36,200.00
Otros gastos y suministro	2,765,036.65
Mant. De limpieza y fumigaciones	384,743.35
Otros gastos y suministro	54,758.96
Alquiler de carpas y arrendamientos	5,494,741.10
Mantenimientos de los activos fijos	13638.51
Mantenimiento de edificios	34,489.49
Publicidad	2,300.00



Otros gastos de representación	62,000.00
Prima de seguros	808,039.55
Otras deducciones admitidas	<u>14,948.37</u>
	12,470,566.55

17. Gastos financieros

Detalle de las comisiones bancarias e int.
Al 31 de diciembre del

2017

Comisión bancaria	34,224.64
Comisión 0.15% Banreservas	154,411.66
Intereses pagado por prestamos	<u>467,383.94</u>
	656,020.24

Detalle del impuesto determinado, anticipos pagado e impuesto sobre la renta por pagar al 31 de diciembre del 2017.

Beneficio antes de impuesto sobre renta	5,206,766.74
No deducible	<u>393,931.69</u>
Base imponible	5,600,698.43
Tasa impositiva	<u>27%</u>
Impuesto determinado	1,512,188.58
Anticipos pagados	-1,404,860.64
Retenciones del estado 5%	- 2,147,905.50
Saldo a favor ISR anterior	<u>-2,045,601.00</u>
Impuesto a pagar (saldo a favor)	4,086,178.56

