

Consulta de RUC

RUC
1792810809001

Razón social
CHASKIROUTE CIA LTDA

Estado contribuyente en el RUC
ACTIVO

Representante legal

Nombre/Razón Social: BERMEO BARDAGI MARIA AUGUSTA
Identificación: 1702402726

Contribuyente fantasma

NO

Contribuyente con transacciones inexistentes

NO

Actividad económica principal

ACTIVIDAD DE OPERADORES TURÍSTICOS QUE SE ENCARGAN DE LA PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DE PAQUETES DE SERVICIOS DE VIAJES (TOURS) PARA SU VENTA A TRAVÉS DE AGENCIAS DE VIAJES O POR LOS PROPIOS OPERADORES TURÍSTICOS. ESOS VIAJES ORGANIZADOS (TOURS) PUEDEN INCLUIR LA TOTALIDAD O PARTE DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS: TRANSPORTE, ALOJAMIENTO, COMIDAS, VISITAS A MUSEOS, LUGARES HISTÓRICOS O CULTURALES, ESPECTÁCULOS TEatraLES, MUSICALES O DEPORTIVOS.

Tipo contribuyente	Régimen	Categoría	
SOCIEDAD	GENERAL		
Obligado a llevar contabilidad	Agente de retención	Contribuyente especial	
SI	SI	SI	
Fecha inicio actividades	Fecha actualización	Fecha cese actividades	Fecha reinicio actividades
2017-10-20	2023-08-23		

Ocultar establecimientos

Establecimiento matriz:

Lista de establecimientos - 1 registro

No. establecimiento	Nombre comercial	Ubicación de establecimiento	Estado del establecimiento
001	GO QUITO HOTEL	PICHINCHA / QUITO / IÑAQQUITO / AV ELOY ALFARO N34-137 Y CATALINA ALDAZ	ABIERTO

Go Quito Hotel se caracteriza por su concepto inspirado en la sostenibilidad y en la cultura de Los Andes. Cuenta con un restaurante liderado por el Chef David Gené, quien se centra en brindar una experiencia gastronómica que fusione la riqueza culinaria del Ecuador y las diferentes técnicas mediterráneas. Sus instalaciones cuentan con una cocina dividida en 5 áreas y una sala de servicio en la que los comensales pueden contemplar desde las alturas, la ciudad y las majestuosas montañas características del paisaje. Al ser una cocina de volumen iré rotando por las diferentes áreas (cocina fría, cocina caliente, panadería y pastelería) realizando mise en place y distintas preparaciones que estarán designadas y controladas por los chefs en turno