

Razón Social
NOVAEPCYS S.A.S.**Número RUC**
1793080707001**Representante legal**
• FRANZOI SERRANO VANESSA EULALIA

Estado	Régimen	
ACTIVO	RIMPE - EMPRENDEDOR	
Fecha de registro	Fecha de actualización	Inicio de actividades
07/09/2020	03/03/2023	02/09/2020
Fecha de constitución	Reinicio de actividades	Cese de actividades
01/07/2020	No registra	No registra
Jurisdicción	Obligado a llevar contabilidad	
ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO	NO	
Tipo	Agente de retención	Contribuyente especial
SOCIEDADES	NO	NO

Domicilio tributario**Ubicación geográfica****Provincia:** PICHINCHA **Cantón:** QUITO **Parroquia:** MARISCAL SUCRE**Dirección****Barrio:** LA FLORESTA **Calle:** AV ISABEL LA CATOLICA **Número:** N24-54 **Intersección:** FRANCISCO SALAZAR **Número de piso:** PB **Referencia:** FRENTE A RESTAURANTE PAVAROTTI**Medios de contacto****Teléfono trabajo:** 025143151 **Celular:** 0991169608 **Email:** cfo@grouponm.com**Actividades económicas**

- G46100901 - INTERMEDIARIOS DEL COMERCIO DE PRODUCTOS DIVERSOS.
- G46303101 - VENTA AL POR MAYOR DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS.
- G46303301 - VENTA AL POR MAYOR DE PESCADO, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA.
- G46309501 - VENTA AL POR MAYOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS, INCLUSO EL ENVASADO DE VINO A GRANEL SIN TRANSFORMACIÓN.
- G46599901 - VENTA AL POR MAYOR DE MÁQUINAS HERRAMIENTA DE CUALQUIER TIPO Y PARA CUALQUIER MATERIAL: MADERA, ACERO, ETCÉTERA.
- G46599902 - VENTA AL POR MAYOR DE OTROS TIPOS DE MAQUINARIA N.C.P. PARA USO EN LA INDUSTRIA, EL COMERCIO, LA NAVEGACIÓN Y OTROS SERVICIOS. INCLUYE VENTA AL POR MAYOR DE ROBOTS PARA CADENAS DE MONTAJE, ARMAS, ETCÉTERA.
- I56100101 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.

Establecimientos**Abiertos**

1

Cerrados

1

Razón Social
NOVAEPCYS S.A.S.

Número RUC
1793080707001

Obligaciones tributarias

- 1021 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
- ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO
- ANEXO ACCIONISTAS, PARTÍCIPIES, SOCIOS, MIEMBROS DEL DIRECTORIO Y ADMINISTRADORES – ANUAL
- ANEXO DE DIVIDENDOS, UTILIDADES O BENEFICIOS - ADI
- ANEXO RELACIÓN DEPENDENCIA
- 2021 - DECLARACIÓN SEMESTRAL IVA

i Las obligaciones tributarias reflejadas en este documento están sujetas a cambios. Revise periódicamente sus obligaciones tributarias en www.sri.gob.ec.

Números del RUC anteriores

No registra



Código de verificación:

RCR1681500175957584

Fecha y hora de emisión:

14 de abril de 2023 14:22

Dirección IP:

10.1.2.142

Validez del certificado: El presente certificado es válido de conformidad a lo establecido en la Resolución No. NAC-DGERCGC15-00000217, publicada en el Tercer Suplemento del Registro Oficial 462 del 19 de marzo de 2015, por lo que no requiere sello ni firma por parte de la Administración Tributaria, mismo que lo puede verificar en la página transaccional SRI en línea y/o en la aplicación SRI Móvil.

Reseña Restaurante Tributo

El restaurante Tributo ubicado en la avenida Isabel La Católica, entre Francisco Salazar y Luis Cordero, nació con la visión de entregar una propuesta gastronómica enmarcada en rendir tributo a la cultura andina con su propuesta “Vaca Vieja Andina”. Además, practica una filosofía de aprovechamiento total del animal, lo que implica en su menú un recorrido por los sabores de Los Andes donde la carne es su protagonista y el fuego su mejor aliado.

Como objetivo se ha planteado el aplicar la experiencia adquirida durante los primeros semestres en la carrera de gastronomía de la universidad para llevarlos a cabo en la vida real y entender mejor cómo funcionan en la vida profesional.

Durante las pasantías realizadas dentro el mes de marzo de 2023 en el restaurante Tributo se lograron adquirir varios conocimientos y habilidades en el área de cocina principalmente. Durante las primeras semanas se consiguió aprender y dominar temas respecto a la manipulación de alimentos, control de temperaturas, limpieza y desinfección de maquinaria, diferentes técnicas de cocción y técnicas de vanguardia, aspectos que son muy fundamentales tanto dentro como fuera de la universidad y que pudieron ser reforzados en las diferentes materias de cocina, dentro de estas habilidades adquiridas unas de las más importantes a considerar fue la de aprender a formar un buen carácter y paciencia en la cocina ya que así se pudo conocer varias situaciones en las cuales llegaban eventos grandes y también el servicio de restaurante y todo el personal tenía que ser muy rápido y eficiente.

Muchas de las tareas asignadas fueron dar soporte a la cocina caliente, fría y a la pastelería para que poder desarrollar mejor habilidades obtenidas en la carrera, apoyo en la elaboración y montaje de platos para eventos, limpieza y recepción de materia prima al momento de ingresar al establecimiento, estandarizar preparaciones basándose en recetas establecidas por el restaurante, apoyo al momento del servicio del restaurante en todas las áreas asignadas.

Se logró fomentar la agilidad y el trabajo bajo presión al sacar comandas especialmente en eventos grandes. En ellos se organizaba la decoración y distribución del lugar según el tipo de evento solicitado. Fue en los eventos grandes de un gran número de clientes donde se logró conocer la importancia de la organización y trabajo en equipo, ya que se cuenta con menos tiempo y debe haber la cantidad mínima de errores, o en lo posible, realizar un servicio sin ningún error.