

SRI en línea
⋮

Q
K
U
P
L
E
D
H
\$
NC
TBC

[RUC](#)
[Consulta](#)

## Consulta de RUC

RUC  
1703674950001

Estado contribuyente en el RUC  
**ACTIVO**

Contribuyente fantasma  
NO

Razón social  
LOPEZ HERRERA MARCO VINICIO

VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.

Contribuyente con transacciones inexistentes  
NO

PERSONA NATURAL
GENERAL

NO
NO
NO

2007-02-02
2024-07-02
2016-06-30
2024-07-02

[Ocultar establecimientos](#)

**Establecimiento matriz:**

Lista de establecimientos - 1 registro

No. establecimiento	Nombre comercial	Ubicación de establecimiento	Estado del establecimiento
001	RESTAURANTE MARIETA	PICHINCHA / QUITO / IÑAQUITO / DE LOS MOTILONES N40398 Y N40F C Y GALLEGOS	ABIERTO

**Establecimientos adicionales:**

Lista de establecimientos - 1 registro

No. establecimiento ▲	Nombre comercial ▲	Ubicación de establecimiento ▲	Estado del establecimiento ▲
002	D KASA GRILL COFFEE BAR	PICHINCHA / QUITO / IÑAQUITO / AV. DE LOS SHYRIS N39-109 Y EL TELEGRAFO	CERRADO

< < 1 > > 10

[Nueva consulta](#)

Privacidad • Términos

https://srienlinea.sri.gob.ec/sri-en-linea/SriRucWeb/ConsultaRuc/Consultas/consultaRuc

1/2

**Marieta barra cevichería.**

Ubicado en Quito, Marieta es un destino imprescindible para los amantes de los mariscos. Este restaurante ofrece una experiencia gastronómica centrada en la frescura y autenticidad de los sabores del mar, combinados con un ambiente acogedor y una atención al detalle que lo distingue. Presenta un ambiente moderno y relajado, con una decoración que evoca la costa ecuatoriana, es el único restaurante en tener arena de mar en sus instalaciones lo que lo hace diferente y novedoso. Las tonalidades azules y blancas predominan, creando una sensación de frescura y tranquilidad. Entre las especialidades, destacan los ceviches frescos preparados con una variedad de mariscos, desde camarones hasta pescado y pulpo. Cada ceviche es preparado al momento, asegurando sabores frescos y auténticos.

**Tareas asignadas como practicante:**

Preparación de Ingredientes: limpieza y preparación de mariscos frescos, Corte y porcionado de vegetales y otros ingredientes.

Elaboración de platos cocción y presentación de diversos platillos de mariscos, seguimiento de recetas y técnicas.

Control de calidad verificación de la frescura y calidad de los ingredientes. Aseguramiento de la higiene y manipulación adecuada de los alimentos.

Mantenimiento del área de trabajo limpieza y organización de la cocina y sus utensilios, colaboración en la gestión de inventarios y almacenamiento de productos.