

**Razón Social**  
SOMOSONE S.A.**Número RUC**  
1792939240001**Representante legal**

- ESPINOZA VARGAS MARIA ALEJANDRA

<b>Estado</b>	<b>Régimen</b>
ACTIVO	REGIMEN GENERAL

<b>Inicio de actividades</b>	<b>Reinicio de actividades</b>	<b>Cese de actividades</b>
16/01/2019	No registra	No registra

**Fecha de constitución**

23/11/2018

<b>Jurisdicción</b>	<b>Obligado a llevar contabilidad</b>
ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO	SI

<b>Tipo</b>	<b>Agente de retención</b>
SOCIEDADES	SI

**Domicilio tributario****Ubicación geográfica****Provincia:** PICHINCHA **Cantón:** QUITO **Parroquia:** IÑAQUITO**Dirección****Calle:** AV ELOY ALFARO **Número:** N34421 **Intersección:** AV PORTUGAL **Referencia:** A UNA CUADRA DE LA IGLESIA EL BATAN**Actividades económicas**

- R90000204 - ACTIVIDADES DE ARTISTAS INDIVIDUALES, COMO ESCULTORES, PINTORES, DIBUJANTES, CARICATURISTAS, GRABADORES, ETCÉTERA, SE INCLUYE LA RESTAURACIÓN DE OBRAS DE ARTE, COMO CUADROS, ETCÉTERA.
- I56100106 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BARES- RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.
- I56100103 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN PICANTERÍAS, INCLUSO PARA LLEVAR.
- I56100104 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN CAFETERÍAS, INCLUSO PARA LLEVAR.
- I56100102 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN CEVICHERÍAS, INCLUSO PARA LLEVAR.
- I56100101 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.

**Establecimientos**

<b>Abiertos</b>	<b>Cerrados</b>
1	0

**Obligaciones tributarias**

- ANEXO DE DIVIDENDOS, UTILIDADES O BENEFICIOS - ADI

- 1021 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA SOCIEDADES
- ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO
- 2011 DECLARACION DE IVA
- 1031 - DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE
- ANEXO ACCIONISTAS, PARTÍCIPES, SOCIOS, MIEMBROS DEL DIRECTORIO Y ADMINISTRADORES – ANUAL
- ANEXO RELACIÓN DEPENDENCIA



Las obligaciones tributarias reflejadas en este documento están sujetas a cambios. Revise periódicamente sus obligaciones tributarias en [www.sri.gob.ec](http://www.sri.gob.ec).

## Números del RUC anteriores

No registra



Código de verificación:

CATRRCR2021001384881

Fecha y hora de emisión:

21 de mayo de 2021 14:49

Dirección IP:

186.46.165.46

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.

## PRÁCTICA PREPROFESIONALES

SOMOS RESTAURANTE

RUC: 1792939240001

### Reseña de SOMOS:

En SOMOS 'Nacido en Ecuador, inspirados en el mundo' es tanto el lema como la abreviatura de la trayectoria creativa de la chef Alejandra Espinoza. Nacida y criada en Quito, pasó varios años de formación viviendo en Francia, primero con su familia como parte de un cuerpo diplomático, y luego como estudiante de cocina en el prestigioso Institut Paul Bocuse de Lyon.

Después de trabajar con varios chefs con estrellas Michelin en Francia, Espinoza se mudó a los Estados Unidos en 2014 y fue ahí donde se sumergió en la escena de los restaurantes emergentes de San Francisco. Ahí fue donde nació la visión de SOMOS.

La chef Alejandra se mudó a Quito en 2018 junto con su esposo, Signo Uddenberg, para comenzar SOMOS junto con su hermano, Alonso Espinoza.

Arraigados en ingredientes, sabores y tradiciones locales, los menús que ofrecen son una combinación de técnicas e inspiraciones mundiales, con el toque tradicional en sus productos, procesos y sabores.

### Actividades:

Producción	Preparación previa de alimentos cocidos, semicocidos y crudos para la cena. <ul style="list-style-type: none"><li>• Puré papa y verde</li><li>• Decoraciones de verduras</li><li>• Alioli de neapía</li><li>• Fondos y Demiglas</li><li>• Preparación y porcionamiento de proteínas</li></ul>
Preparación de estación	Preparar los instrumentos, cocinas y hornos para la puesta en marcha del servicio. <ul style="list-style-type: none"><li>• Prender horno</li><li>• Traer leña</li><li>• Subir implementos (tablas, microplane, latas, etc.)</li><li>• Contabilizar, abrir y descongelar proteínas</li><li>• Preparar implementos de estación</li></ul>
Etiquetado, empaquetado y limpieza	Ordenar, zona de almacenaje, empaquetar, sellar y etiquetar. Limpiar zona y verificar si algo hay que dar de baja.
Emplatado y Servicio	Preparación final de los platos <ul style="list-style-type: none"><li>• Uso del horno de leña</li><li>• Uso de hornillas eléctricas</li><li>• Emplatado usando greens ecuatorianos</li><li>• Cantado de comandas en cocina</li></ul>