

Apellidos y nombres

RODRIGUEZ VILLAMAR PAULO CESAR

Número RUC

1714766670001

Estado

ACTIVO

Régimen

RIMPE - EMPRENDEDOR

Artesano

No registra

Fecha de registro

21/07/2015

Fecha de actualización

06/09/2023

Inicio de actividades

21/07/2015

Reinicio de actividades

06/07/2023

Cese de actividades

03/02/2023

Jurisdicción

ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO

Obligado a llevar contabilidad

NO

Tipo

PERSONAS NATURALES

Agente de retención

NO

Contribuyente especial

NO

Domicilio tributario

Ubicación geográfica

Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: JIPIJAPA

Dirección

Calle: JAPON Número: N37-96 Intersección: AV NACIONES UNIDAS

Número de piso:

0 Referencia: DIAGONAL A MENESTRAS DEL NEGRO CCNU

Medios de contacto

Email: paulro81z@hotmail.com Celular personal: 0993237030

Actividades económicas

- I56100106 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BARES- RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.
- I56210003 - SERVICIO DE RESTAURANTES A DOMICILIO

Establecimientos

Abiertos

1

Cerrados

4

Obligaciones tributarias

- 1011 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA PERSONAS NATURALES
- 2021 - DECLARACIÓN SEMESTRAL IVA



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

1/2

Apellidos y nombres

RODRIGUEZ VILLAMAR PAULO CESAR

Número RUC

1714766670001



Código de verificación:

RCR1705342980996435

Fecha y hora de emisión:

15 de enero de 2024 13:23

Dirección IP:

10.1.2.143

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.



Quito, 23 de abril del 2024

Chef

Paulo Rodriguez

Propietario

Restaurante MAR ADENTRO

Quito .-

La Escuela de Gastronomía de la UDLA, solicita de la manera más comedida, se permita a la señorita ERIKA SABRINA FLORES SANCHEZ, con CI: 1725312936 y ID Banner UDLA A001109422, alumna de esta Escuela, realizar 240 horas prácticas pre profesionales con fines académicos en el área de cocina del restaurante MAR ADENTRO, para completar su formación profesional.

Agradezco de antemano la atención prestada a la presente.

Saludos cordiales.

María José Arroyo

Coordinadora de Pasantías y Prácticas Preprofesionales
Hospitalidad – Turismo - Gastronomía
Universidad de Las Américas Ecuador Campus
Granados

Reseña del Restaurante

Este restaurante es una joya escondida. La atención al detalle es evidente en cada aspecto, desde la presentación de los platos hasta el servicio excepcional. Probamos el menú degustación y cada plato superó nuestras expectativas. Los ingredientes frescos y de alta calidad hicieron una gran diferencia. El restaurante se dedica al igual que cualquier establecimiento donde los clientes pueden comprar y consumir alimentos y bebidas. Un restaurante puede ofrecer comida y bebida para llevar o a domicilio, este tipo de negocio se caracteriza por proporcionar un lugar donde los huéspedes pueden sentarse a comer. Sus Platos principales son la bandera, bolones, guatita, encebollados, Arroz Náutico, Pargo frito, Conchas Asadas entre otros.

Tareas Principales

El día empieza ingresando a las 7 am, colocamos a cocinar arroz, realizo el misan plas para realizar el encebollado, se cocina la yuca, se pone a cocinar camarones, se prepara desayunos para el personal. A la hora del servicio que empieza aproximadamente desde las 11 am se empieza a cocinar cada plato a servirlo y a emplatarlo, cada plato tiene su emplatado su propia preparación.

Puedo decir que no tengo una función en específico (AYUDO EN LO QUE SE REQUIERA)