



Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí

Extensión Sucre

Título:

Implementación de samovares y equipamiento para catering,
Selección de proveedores.

Autor:

Cobeña Pico Carlos Alejandro

Tutor:

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

Unidad académica:

Unidad académica de formación técnica y tecnológica

Carrera:

Tecnología superior en gastronomía
Bahía de Caráquez, 13 de 07 del 2026

Certificación del tutor

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg. docente de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica, calidad de Tutor.

CERTIFICO:

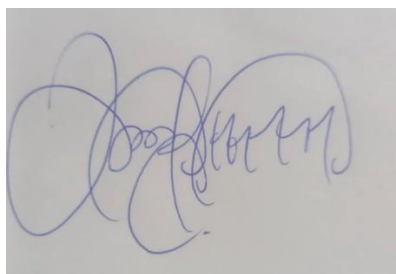
Que el presente proyecto integrados con el título: “Implementación de samovares y equipamiento para catering, selección de proveedores” ha sido exhaustivamente revisado en varias sesiones de trabajo, está listo para su presentación y apto para su defensa.

Las opciones y conceptos vertidos en este documento son fruto de la perseverancia y originalidad de su autor.

Carlos Alejandro Cobeña Pico

Siendo de su exclusiva responsabilidad

Bahía de Caráquez, julio del 2026

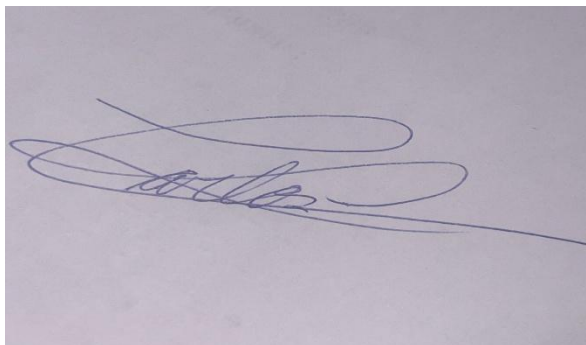
A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Carlos Eduardo Cedeño Mejía', written over a light blue grid background.

Tutor

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

Declaración de autoría

Estudiante de la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: “Implementación de samovares y equipamiento para catering, selección de proveedores” Previa a la obtención del Título de **Tecnólogo Superior en Gastronomía**, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.



Carlos Alejandro Cobeña Pico

Bahía de Caráquez, julio del 2026



Aprobación del trabajo de titulación

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: “Implementación de samovares y equipamiento para catering, selección de proveedores” de su autor Carlos Alejandro Cobeña Pico de la “Carrera Tecnología Superior en Gastronomía”, y como Tutor del Trabajo el Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg. Bahía de Caráquez, julio del 2026

Ing. Víctor Nevárez Barberán, Mg.

DECANO

Lic. Carlos Eduardo Cedeño Mejía Mg.

TUTOR

PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E Ana Isabel Zambrano Loor

SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA

Agradecimiento

Expreso mi más sincero agradecimiento a mis padres, María Isabel Pico Coello y Carlos Ancízar Cobeña Zambrano, por su amor, apoyo incondicional y por creer siempre en mí, su respaldo y confianza fueron fundamentales para alcanzar esta meta.

Agradezco también a mis abuelos, Violeta Coello y César Pico, quienes con su esfuerzo lograron construir su restaurante, despertando en mí el interés y la pasión por la gastronomía, asimismo, agradezco a Sofía Chica por haber cuidado de mí desde mi infancia y formar parte de este camino.

A mi pareja, Anabet García, gracias por tu amor, paciencia y apoyo constante, gracias por acompañarme en los momentos más difíciles, motivarme a seguir adelante y estar presente en cada paso de este proceso.

Finalmente, agradezco a mis amigos Sebastián, Jostin, Daniel y Andrés por su amistad, compañerismo y apoyo durante esta etapa, gracias por compartir conmigo los momentos de esfuerzo, aprendizaje y alegría.

A todos ustedes, mi más profundo agradecimiento por formar parte de este logro, que también es suyo.

Dedicatoria

Dedico este trabajo, en primer lugar, a mis padres, María Isabel Pico Coello y Carlos Ancízar Cobeña Zambrano, por su amor, sacrificio y apoyo incondicional, que hicieron posible que hoy alcance esta importante meta.

A mis abuelos, Violeta Coello y César Pico, y a Sofía Chica, por despertar en mí el amor por la gastronomía y enseñarme, desde temprana edad, el valor del esfuerzo y la dedicación.

A mi pareja, Anabet García, por su amor, confianza y motivación constante, acompañándome en cada paso de este camino.

A mis amigos, Sebastián, Jostin, Daniel y Andrés, por su amistad sincera, su apoyo incondicional y por compartir conmigo los desafíos, aprendizajes y momentos que hicieron de esta etapa una experiencia inolvidable.

A todos ustedes, con profundo cariño y gratitud, les dedico este logro, porque también es el reflejo de su apoyo, confianza y compañía a lo largo de este camino.

Resumen

La presente investigación tuvo como objetivo seleccionar el proveedor más adecuado para la implementación de samovares y equipamiento para catering mediante el análisis comparativo de diferentes alternativas de compra. El estudio se desarrolló bajo un enfoque mixto, con un tipo de investigación descriptiva y un diseño no experimental, empleando los métodos analítico-sintético, comparativo e inductivo. La metodología comprendió la revisión bibliográfica de fuentes especializadas, la recopilación de información técnica y comercial mediante cotizaciones de distintos proveedores y la elaboración de fichas técnicas para cada alternativa evaluada. Posteriormente, se realizó una comparación de las características de los equipos considerando criterios como capacidad, material de fabricación, sistema de funcionamiento, garantía, tiempo de entrega y precio. Con la información obtenida se elaboró una matriz comparativa y una matriz de ponderación que permitieron evaluar objetivamente las propuestas disponibles. Los resultados evidenciaron un empate entre los proveedores A y D; sin embargo, al aplicar como criterio de desempate la capacidad del equipo, se determinó que el proveedor D representaba la alternativa más conveniente al ofrecer una mejor relación entre capacidad, costo y características técnicas. Se concluye que la aplicación de criterios técnicos y económicos en la selección de proveedores constituye una herramienta eficaz para optimizar la adquisición de equipamiento para catering, favoreciendo una toma de decisiones objetiva y una adecuada inversión de los recursos.

Palabras clave: catering, samovar, selección de proveedores, equipamiento gastronómico, matriz de ponderación.

Abstract

The objective of this research was to select the most suitable supplier for the implementation of samovars and catering equipment through a comparative analysis of different purchasing alternatives. The study was conducted using a mixed-method approach, with a descriptive research design and a non-experimental research design, applying the analytical-synthetic, comparative, and inductive methods. The methodology included a literature review of specialized sources, the collection of technical and commercial information through quotations from different suppliers, and the preparation of technical data sheets for each evaluated alternative. Subsequently, a comparison of the equipment characteristics was carried out based on criteria such as capacity, manufacturing material, operating system, warranty, delivery time, and price. Based on the information collected, a comparative matrix and a weighted evaluation matrix were developed to objectively assess the available alternatives. The results revealed a tie between Suppliers A and D; however, after applying equipment capacity as the tie-breaking criterion, Supplier D was selected as the most suitable alternative because it offered a better balance between capacity, cost, and technical characteristics. It is concluded that the application of technical and economic criteria in supplier selection is an effective tool for optimizing the acquisition of catering equipment, promoting objective decision-making and an efficient investment of resources.

Keywords: catering, samovar, supplier selection, catering equipment, weighted evaluation matrix.

Tabla de contenido

Certificación del tutor	II
Declaración de autoría	III
Aprobación del trabajo de titulación.....	IV
Agradecimiento.....	VI
Dedicatoria.....	VII
Resumen.....	VIII
Abstract.....	IX
Índice de figuras.....	XIII
Índice de tablas	XIV
Capítulo 1.....	1
1.1 Introducción	1
1.2 Planteamiento del problema.....	2
1.3 Justificación	3
1.4 Objetivos.....	4
1.4.1 Objetivo general.....	4
1.4.2 Objetivos específicos	4
1.5 Metodología	5

1.5.1	Procedimiento	7
1.5.2	Técnicas	7
1.5.3	Métodos.....	8
Capítulo II		9
2	Marco teórico	9
2.1	Definiciones	9
2.1.1	Selección de proveedores.....	9
2.2	Antecedentes	11
2.3	Trabajos relacionados	11
Capítulo III.....		13
3	Desarrollo de la propuesta	13
3.1	Objetivos	14
3.1.1	Objetivo general.....	14
3.1.2	Objetivos específicos	14
3.2	Desarrollo.....	14
3.3	Ficha técnica de cada proveedor	15
Capítulo IV.....		26
4	Conclusiones y recomendaciones	26

4.1	Conclusiones	26
4.2	Recomendaciones	27
5	Bibliografía	28

Índice de figuras

Figura 1 Samovar electric life (3x2,5 Litros)	15
Figura 2 Samovar tramontina 9,06 Litros.....	16
Figura 3 Samovar sobre mesa con mechero	18
Figura 4 Samovar voltaforce (9 litros).....	19

Índice de tablas

Tabla 1 Ficha técnica del proveedor A	15
Tabla 2 Ficha técnica del proveedor B.....	16
Tabla 3 Ficha técnica del proveedor C.....	17
Tabla 4 Ficha técnica del proveedor D	18
Tabla 5 Comparación técnica de proveedores de samovares para catering	19
Tabla 6 Matriz de ponderación para la selección del proveedor.....	21
Tabla 7 Cálculo ponderativo del proveedor A	22
Tabla 8 Cálculo ponderativo del proveedor B	23
Tabla 9 Cálculo ponderativo del proveedor C	23
Tabla 10 Cálculo ponderativo del proveedor D	24

Capítulo 1

1.1 Introducción

En la actualidad, el servicio de catering se ha convertido en un elemento fundamental para la organización de eventos sociales, empresariales e institucionales debido a que los clientes buscan no solo alimentos de calidad, sino también una presentación adecuada y un servicio eficiente.

Se refiere a la provisión de servicios de alimentación y bebida en diversos eventos y actividades turísticas, como excursiones, tours y celebraciones especiales en destinos turísticos. Esto puede incluir comidas, bebidas, snacks y servicios de presentación para eventos como bodas, reuniones o actividades al aire libre (Hosteltur, 2026).

Entre estos equipos se encuentran los samovares y otros implementos utilizados para el servicio de catering, los cuales cumplen una función importante en la conservación de la temperatura, la presentación de los productos y la eficiencia del servicio sin embargo, la adquisición de este tipo de equipamiento no debe basarse únicamente en el precio, sino también en aspectos como la calidad, la durabilidad, el cumplimiento de normas de higiene, la garantía y el respaldo que ofrecen los proveedores.

La clave del éxito de un negocio de catering reside en contar con el equipo adecuado. Sin embargo, quienes se inician en este sector suelen sentirse abrumados por la gran variedad de equipos necesarios, lo que les impide saber por dónde empezar o qué piezas son realmente esenciales (Kilbride, 2024).

En este contexto, la selección de proveedores adquiere un papel estratégico, ya que una elección adecuada puede contribuir al correcto funcionamiento de las operaciones, optimizar los

recursos de la empresa y garantizar un servicio de mayor calidad para el cliente.

Por ello, el presente informe aborda la implementación de samovares y equipamiento para catering desde la perspectiva de la selección de proveedores, analizando los principales criterios que deben considerarse durante el proceso de adquisición y la importancia que estos tienen para asegurar una inversión eficiente y un servicio competitivo dentro del sector gastronómico.

1.2 Planteamiento del problema

“El tamaño del mercado global de servicios de catering fue valorado en USD 161.33 millones en 2025, se estima que el mercado alcanzará los USD 239.36 mil millones para 2034, exhibiendo una CAGR del 4,11% de 2026-2034” (IMARC, 2025).

Esta situación ha generado la necesidad de que las empresas cuenten con equipos que permitan ofrecer un servicio eficiente, mantener la calidad de los alimentos y bebidas además de cumplir con las normas de higiene y seguridad.

Europa domina actualmente el mercado, manteniendo una cuota de mercado del 35,5% en 2025. La región se beneficia de una infraestructura corporativa bien establecida, un sector robusto de la hospitalidad y el turismo, y una fuerte demanda institucional de servicios de alimentos externalizados en los entornos de salud, educación y negocios, impulsando un crecimiento constante en la cuota de mercado de servicios de catering (IMARC, 2025).

No obstante, la implementación de este equipamiento representa una inversión importante, por lo que la selección de los proveedores se convierte en un aspecto determinante para garantizar la calidad de los productos adquiridos y el adecuado funcionamiento del servicio.

En muchos casos, las decisiones de compra se basan principalmente en el costo, dejando de lado criterios como la experiencia del proveedor, la garantía ofrecida, la disponibilidad de

repuestos, el servicio técnico, el cumplimiento de los tiempos de entrega y la calidad de los materiales.

Una selección inadecuada de proveedores puede ocasionar la adquisición de equipos con bajo rendimiento, mayores costos de mantenimiento, interrupciones en las operaciones e incluso afectar la satisfacción de los clientes durante la prestación del servicio de catering.

Ante esta realidad, resulta necesario analizar los criterios que deben considerarse para la selección de proveedores durante la implementación de samovares y equipamiento para catering, con el propósito de identificar aquellos factores que permitan realizar adquisiciones más eficientes, optimizar los recursos disponibles y contribuir a la mejora de la calidad del servicio.

1.3 Justificación

La implementación de samovares y equipamiento para catering constituye un aspecto fundamental para garantizar la calidad y eficiencia en la prestación de servicios gastronómicos durante eventos de diversa naturaleza.

La elección de equipos adecuados no solo influye en la conservación de los alimentos y bebidas, sino también en la presentación del servicio, el cumplimiento de las normas de higiene y la satisfacción de los clientes, de esta manera la selección de proveedores representa una etapa clave dentro del proceso de adquisición.

El presente informe se justifica porque permite analizar los criterios que deben considerarse al momento de seleccionar proveedores de samovares y equipamiento para catering, tales como la calidad de los productos, la confiabilidad del proveedor, el cumplimiento de los tiempos de entrega, las garantías ofrecidas, el servicio técnico y la relación entre costo y beneficio, es por ello que la evaluación de estos aspectos favorece una toma de decisiones más

fundamentada y reduce el riesgo de realizar inversiones poco convenientes.

Desde el punto de vista práctico, la información recopilada puede servir como una guía para empresas de catering, emprendedores y establecimientos gastronómicos que requieran adquirir este tipo de equipamiento, facilitando la identificación de proveedores que ofrezcan productos confiables y acordes con las necesidades operativas del servicio.

En el ámbito académico, este trabajo contribuye a fortalecer los conocimientos relacionados con la gestión de compras y abastecimiento dentro del sector gastronómico, resaltando la importancia de aplicar criterios técnicos y administrativos durante los procesos de adquisición, de esta forma se da paso a una visión más integral sobre la planificación y gestión de recursos en las empresas dedicadas al servicio de catering.

1.4 Objetivos

1.4.1 *Objetivo general*

Seleccionar el proveedor más adecuado para la implementación de samovares y equipamiento para catering mediante el análisis y comparación de diferentes alternativas, considerando criterios técnicos, económicos y de servicio que permitan una decisión de compra fundamentada.

1.4.2 *Objetivos específicos*

- Identificar las características técnicas y funcionales de los samovares y del equipamiento necesario para un servicio de catering, con el fin de establecer los requerimientos para su adquisición.
- Cotizar el equipamiento requerido con diferentes proveedores y recopilar información relacionada con precios, calidad, garantía, tiempos de entrega, servicio técnico y demás

criterios de evaluación.

- Comparar y evaluar las propuestas de los proveedores mediante criterios previamente establecidos para seleccionar la opción que ofrezca la mejor relación entre calidad, costo y confiabilidad.

1.5 Metodología

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, debido a que integra el análisis de información cualitativa y cuantitativa para la selección del proveedor más adecuado de samovares y equipamiento para catering.

“La característica principal de los métodos mixtos (MM) es la combinación de la perspectiva cuantitativa (cuanti) y cualitativa (cuali) en un mismo estudio” (Hamui, 2013).

Desde el enfoque cualitativo, se realizó una revisión de información bibliográfica sobre los equipos utilizados en los servicios de catering y los criterios que intervienen en la selección de proveedores, considerando aspectos como la calidad de los productos, la garantía, el servicio técnico, la experiencia del proveedor y la confiabilidad en la entrega.

“La investigación cualitativa; es un tipo de investigación cuya finalidad es proporcionar una mayor comprensión, significados e interpretación subjetiva que el hombre da a sus creencias” (Corona, 2018).

Desde el enfoque cuantitativo, se recopilaron y analizaron datos obtenidos de las cotizaciones realizadas a diferentes proveedores, tomando en cuenta variables como el precio de los equipos, los costos de envío, los tiempos de entrega, las condiciones comerciales y otros indicadores que permitieron establecer comparaciones objetivas entre las distintas opciones.

“Enfoque cuantitativo es una posición analítica empírica que se caracteriza porque el

conocimiento es objetivo y no hay intervención de la realidad, los elementos son considerados como objetos, basado en los ideales fisicomatemáticos de la ciencia que caracterizan el enfoque” (Acosta Faneite, 2023).

El alcance de la investigación es descriptivo, ya que busca identificar y comparar las características de los proveedores y del equipamiento disponible en el mercado sin manipular las variables de estudio.

“El objetivo de la investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas” (Valle, 2022).

El diseño de la investigación es no experimental, debido a que la información se obtuvo directamente de fuentes documentales y de las cotizaciones proporcionadas por los proveedores, sin intervenir o modificar las condiciones en las que se desarrollan los hechos.

“En la investigación no experimental las variables independientes ocurren y no es posible manipularlas, no se tiene control directo sobre dichas variables ni se puede influir sobre ellas, porque ya sucedieron, al igual que sus efectos” (Hernández et al., s. f.).

Para la recolección de información se empleó la revisión documental de bibliografía especializada, catálogos comerciales y páginas web de proveedores, así como la recopilación de cotizaciones del equipamiento requerido. Posteriormente, la información fue organizada en una matriz comparativa, en la cual se evaluó a cada proveedor mediante criterios previamente establecidos, permitiendo seleccionar la alternativa que ofrecía la mejor relación entre calidad, costo y condiciones de servicio.

1.5.1 Procedimiento

Se realizó una revisión bibliográfica de fuentes académicas, catálogos especializados y documentos relacionados con los servicios de catering, con el propósito de identificar los samovares y el equipamiento requerido, así como los principales criterios para la selección de proveedores.

Se definieron las especificaciones técnicas del equipamiento necesario para el servicio de catering, considerando aspectos como capacidad, materiales de fabricación, dimensiones, funcionalidad y cumplimiento de normas de calidad e higiene.

Se identificaron proveedores que comercializan samovares y equipamiento para catering, recopilando información mediante sus páginas web, catálogos comerciales y cotizaciones solicitadas de forma directa.

Se elaboró una matriz comparativa en la que se registró la información obtenida de cada proveedor, considerando criterios como precio, calidad de los productos, garantía, tiempo de entrega, servicio técnico, disponibilidad del equipamiento y condiciones de compra.

Se analizaron los datos recopilados mediante la comparación de los criterios establecidos, con el fin de determinar las ventajas y desventajas de cada alternativa y seleccionar el proveedor que ofreciera la mejor relación entre calidad, costo y confiabilidad.

Finalmente, se formuló una propuesta de adquisición del equipamiento para catering, sustentando la elección del proveedor con base en los resultados obtenidos durante el proceso de evaluación.

1.5.2 Técnicas

- **Revisión bibliográfica:** Se consultaron libros, artículos científicos, normas técnicas,

catálogos y documentación especializada sobre samovares, equipamiento para catering y criterios de selección de proveedores.

- **Revisión documental:** Se recopilaban fichas técnicas, catálogos comerciales, páginas web y documentación proporcionada por los proveedores para identificar las características del equipamiento.
- **Cotización de proveedores:** Se solicitaron y recopilaban cotizaciones de diferentes proveedores con el fin de obtener información sobre precios, garantías, tiempos de entrega, disponibilidad y condiciones comerciales.
- **Análisis comparativo:** Se comparó la información obtenida mediante una matriz de evaluación basada en criterios previamente definidos, permitiendo seleccionar la alternativa más conveniente para la implementación del equipamiento.

1.5.3 Métodos

Para el desarrollo de la investigación se empleó el método analítico-sintético, el cual permitió examinar de manera individual los criterios de evaluación de los proveedores, tales como el precio, la calidad del equipamiento, la garantía, el tiempo de entrega, el servicio técnico y la disponibilidad de los productos. Posteriormente, la información obtenida fue integrada para determinar la alternativa que mejor se ajusta a las necesidades de implementación del servicio de catering.

Asimismo, se utilizó el método comparativo, mediante el cual se analizaron las cotizaciones y las características ofrecidas por los diferentes proveedores.

Este método permitió establecer semejanzas y diferencias entre las propuestas, facilitando una evaluación objetiva basada en criterios previamente definidos.

Finalmente, se aplicó el método inductivo, a partir del análisis de la información recopilada en las cotizaciones y la documentación técnica, para formular conclusiones y seleccionar el proveedor que ofrece la mejor relación entre calidad, costo y condiciones de servicio.

Capítulo II

2 Marco teórico

2.1 Definiciones

2.1.1 Selección de proveedores

“La selección de proveedores es un proceso mediante el cual una empresa identifica, analiza y elige a los proveedores que mejor cumplen con los requisitos necesarios suministrar productos o equipos” (Álvarez et al., 2023).

“En el sector gastronómico, esta decisión es fundamental, ya que de ella depende la calidad de los alimentos, el buen funcionamiento de los equipos y la continuidad del servicio” (Álvarez et al., 2023).

“Elegir un proveedor adecuado permite establecer relaciones comerciales confiables y obtener mejores resultados a largo plazo” (Álvarez et al., 2023).

2.1.1.1 Importancia de dentro de la gestión de compra

“Dentro de la gestión de compras, la selección de proveedores es una de las etapas más importantes porque influye directamente en el desempeño del negocio” (Álvarez et al., 2023).

“Contar con proveedores responsables garantiza que los productos y equipos lleguen en el tiempo acordado, con la calidad esperada y al costo previsto” (Álvarez et al., 2023).

“Además, una buena elección ayuda a reducir riesgos, evitar retrasos en las operaciones y

mantener la satisfacción de los clientes” (Álvarez et al., 2023).

2.1.1.2 Criterios de selección

Para escoger un proveedor es necesario evaluar diferentes aspectos que permitan comparar las opciones disponibles. Según Álvarez Ojeda et al. (2023) entre los criterios más importantes se encuentran:

1. Precio: debe ser competitivo y estar acorde con la calidad del producto o equipo.
2. Calidad: los equipos deben cumplir con las especificaciones requeridas y garantizar un buen desempeño.
3. Garantía: es importante que el proveedor ofrezca respaldo en caso de fallas o defectos.
4. Tiempo de entrega: los productos deben entregarse dentro del plazo establecido para evitar retrasos en las actividades.
5. Servicio postventa: contar con asistencia técnica y atención después de la compra brinda mayor seguridad al cliente.
6. Disponibilidad de repuestos: facilita el mantenimiento y prolonga la vida útil de los equipos.
7. Experiencia: un proveedor con trayectoria suele ofrecer mayor confiabilidad y conocimiento del mercado.
8. Certificaciones: demuestran que los productos y procesos cumplen normas de calidad y seguridad.

En conjunto, estos criterios permiten tomar decisiones más acertadas y seleccionar proveedores que aporten valor al funcionamiento del servicio gastronómico

2.1.1.3 Gestión de compras y proveedores

“Una efectiva selección de proveedores permite fortalecer los procesos de producción, distribución, almacenamiento y comercialización; si se tienen proveedores confiables y sujetos a las políticas de la empresa, se pueden mejorar tiempos y disminuir costos” (Álvarez et al., 2020).

La gestión de compras en gastronomía comprende el conjunto de actividades que permiten adquirir los insumos, equipos y materiales necesarios para el funcionamiento de un establecimiento de alimentos y bebidas. Este proceso no se limita a comprar al menor precio, sino que busca garantizar que los productos cumplan con los estándares de calidad, lleguen en el momento oportuno y contribuyan al buen desempeño del servicio.

Una adecuada gestión de compras también ayuda a optimizar los recursos, reducir costos innecesarios y mantener un abastecimiento constante (Álvarez et al., 2020).

2.1.1.3.1 Negociación: “La negociación con los proveedores es una etapa importante dentro del proceso de compras, este proceso se definen aspectos como los precios, las condiciones de pago, los tiempos de entrega, las garantías y el servicio posterior a la venta” (Álvarez et al., 2020).

2.1.1.3.2 Calidad de los insumos y equipos: “Esto influye directamente en el resultado del servicio ofrecido al cliente, por eso es importante que los proveedores ofrezcan productos confiables, con las características requeridas y que cumplan las normas de calidad” (Álvarez et al., 2020).

2.2 Antecedentes

2.3 Trabajos relacionados

De acuerdo con Valenzuela (2012), en su trabajo titulado “Propuesta para la creación del

servicio de Catering, en la empresa comercial ETATEX, de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha”, concluye que la implementación de un servicio de catering requiere un adecuado estudio técnico, financiero y organizacional, ya que una correcta planificación del equipamiento, la inversión y los procesos operativos permite ofrecer un servicio eficiente y económicamente viable.

Villalta (2025), en su investigación “Evaluación del equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes y propuesta de mejora”, concluye que la modernización del equipamiento de cocina mejora la productividad, optimiza los tiempos de preparación y eleva la calidad del servicio en empresas dedicadas a la elaboración de banquetes.

Álvarez Ojeda et al. (2020), en el artículo científico “Selección de proveedores, factor de éxito en la gestión de compras del producto restauración”, concluye que la selección adecuada de proveedores es un factor determinante para garantizar la calidad de los alimentos, reducir costos y asegurar la continuidad del abastecimiento en las empresas gastronómicas.

Da Silva et al. (2018), en el estudio “Criterios de selección de proveedores para empresas de alimentos: Comparación entre autogestión y empresas contratadas”, concluyen que los principales criterios para seleccionar proveedores son la calidad de los productos, el precio, la puntualidad en las entregas y la confiabilidad, aspectos que influyen directamente en el desempeño de las empresas alimentarias.

Undurraga et al. (s. f.), en el trabajo “Puntos a considerar al comprar equipos para restaurantes”, concluyen que la compra de equipos gastronómicos debe realizarse considerando criterios como el tipo de menú, la capacidad de producción, el espacio disponible, la eficiencia energética, la facilidad de mantenimiento, la limpieza y la reputación del fabricante, ya que estos

aspectos influyen directamente en la productividad y rentabilidad del establecimiento.

Moreno (2017), en la tesis “Análisis de las técnicas utilizadas para la selección y evaluación de proveedores nacionales del sector de manufactura”, concluye que aplicar métodos técnicos de evaluación permite seleccionar proveedores más eficientes, disminuyendo riesgos y mejorando el rendimiento de la cadena de suministro.

Almeida (2019), en la investigación “Análisis de gestión de compras en restaurantes de la ciudad de Quito”, concluye que una adecuada gestión de compras y una correcta selección de proveedores contribuyen a optimizar los recursos, garantizar el abastecimiento oportuno y mejorar la calidad del servicio en los restaurantes.

Delgado (2018), en el proyecto “Diseño de políticas de selección de proveedores para el flujo de inventarios de productos perecibles en restaurantes de Bahía de Caráquez” (2018), concluye que implementar políticas de selección y evaluación de proveedores permite mejorar el control de inventarios.

Capítulo III

3 Desarrollo de la propuesta

Una vez analizados los aspectos teóricos relacionados con los samovares, el equipamiento para catering y los criterios para la selección de proveedores, se presenta la propuesta de adquisición del equipamiento necesario para la prestación del servicio.

La propuesta se basa en la identificación de proveedores, la recopilación de cotizaciones y la evaluación de cada alternativa mediante criterios técnicos, económicos y de servicio, con el propósito de seleccionar la opción que ofrezca la mejor relación entre calidad, costo y confiabilidad.

3.1 Objetivos

3.1.1 *Objetivo general*

Desarrollar una propuesta para la adquisición de samovares y equipamiento para catering mediante la evaluación comparativa de diferentes proveedores, con el fin de seleccionar la alternativa más conveniente para la implementación del servicio.

3.1.2 *Objetivos específicos*

- Identificar los samovares y el equipamiento necesarios para el servicio de catering de acuerdo con los requerimientos operativos.
- Solicitar y analizar cotizaciones de diferentes proveedores considerando aspectos técnicos, económicos y comerciales.
- Seleccionar el proveedor que ofrezca la mejor alternativa de compra mediante una matriz de evaluación basada en criterios previamente establecidos.

3.2 Desarrollo

Como parte de la propuesta, se elaborará un listado del equipamiento requerido para el servicio de catering, especificando las características técnicas de cada elemento. Posteriormente, se solicitarán cotizaciones a diferentes proveedores especializados, recopilando información relacionada con el precio, la garantía, el tiempo de entrega, la disponibilidad del producto y el servicio posventa.

Con la información obtenida se construirá una matriz comparativa que permitirá evaluar objetivamente cada propuesta. Para ello, se establecerán criterios de selección y una ponderación para cada uno, facilitando la identificación del proveedor que represente la mejor opción en términos de calidad, costo y confiabilidad.

Finalmente, se presentará la propuesta de adquisición sustentada en los resultados del análisis comparativo.

3.3 Ficha técnica de cada proveedor

Tabla 1

Ficha técnica del proveedor A

Empresa	Estuardo Sánchez
Producto	Samovar Eléctrico (tipo buffet)
Marca	Electric Life
Capacidad	2,5L por bandeja (7,5 L)
Material	Acero inoxidable
Potencia	300W
Garantía	Sí
Tiempo de entrega	4 días hábiles
Precio	\$57,99
Envío	No incluido

Nota. Cotización del samovar con proveedor A (Elaboración propia, 2026).

Figura 1

Samovar electric life (3x2,5 Litros)



Nota. Captura de pantalla obtenida del sitio web oficial del proveedor A (Elaboración

propia, 2026).

Tabla 2

Ficha técnica del proveedor B

Empresa	Estuardo Sánchez
Producto	Samovar rectangular
Marca	Tramontina
Capacidad	9,06 litros (Bandeja GN 1/1)
Material	Acero inoxidable
Potencia	Baño maría por mecheros de alcohol en gel (2 incluidos)
Garantía	Sí
Tiempo de entrega	4 días hábiles
Precio	\$165,00
Envío	No incluido

Nota. Cotización del samovar con proveedor B (Elaboración propia, 2026).

Figura 2

Samovar tramontina 9,06 Litros



Nota. Captura de pantalla obtenida del sitio web oficial del proveedor B (Elaboración propia, 2026).

Tabla 3

Ficha técnica del proveedor C

Empresa	IDETEC
Producto	Samovar rectangular sobre mesa
Marca	IDETEC
Capacidad	12-14 litros (aproximadamente)
Material	Acero inoxidable
Potencia	Baño maría por mecheros inferiores (2 incluidos)
Garantía	Sí
Tiempo de entrega	4 días hábiles
Precio	\$130,00
Envío	No incluido

Nota. Cotización del samovar con proveedor C (Elaboración propia, 2026)

Figura 3

Samovar sobre mesa con mechero



1

SAMOVAR SOBRE MESA CON MECHERO

- Estructura y bandeja en acero inoxidable.
- Dispone de 2 mecheros.
- Capacidad volumétrica aproximada de 12 a 14 litros.
- Descripción: Calentador de alimentos ideal para buffets y catering.
- Funciona a baño maría: el agua en el recipiente exterior se calienta mediante los mecheros inferiores para mantener la comida a la temperatura ideal de servicio sin quemarla.

1

\$ 130,00 \$ 130,00

\$ -

TOTAL: \$ 130,00

Nota. Captura de pantalla obtenida de la proforma ofrecida por el proveedor C (Elaboración propia, 2026).

Tabla 4

Ficha técnica del proveedor D

Empresa	Voltaforce
Producto	Samovar Eléctrico (tipo buffet)
Marca	Importadora Arellano
Capacidad	9 litros (Bandeja GN 1/1)
Material	Acero inoxidable
Potencia	Baño maría por mecheros de alcohol en gel (2 incluidos)
Garantía	Sí
Tiempo de entrega	4 días
Precio	\$90,07
Envío	No incluido

Nota. Cotización del samovar con proveedor D (Elaboración propia, 2026)

Figura 4

Samovar voltaforce (9 litros)



Nota. Captura de pantalla obtenida del sitio web oficial del proveedor D (Elaboración propia, 2026)

Tabla 5

Comparación técnica de proveedores de samovares para catering

Criterio	Proveedor A	Proveedor B	Proveedor C	Proveedor D
Empresa	Estuardo Sánchez	Estuardo Sánchez	IDETEC	Voltaforce
Producto	Samovar eléctrico (tipo buffet)	Samovar rectangular	Samovar rectangular sobre mesa	Samovar eléctrico (tipo buffet)
Marca	Electric Life	Tramontina	IDETEC	Importadora Arellano
Capacidad	7,5 L	9,06 L	12–14 L	9 L
Material	Acero inoxidable	Acero inoxidable	Acero	Acero

			inoxidable	inoxidable
Sistema de funcionamiento	Eléctrico (300 W)	Baño María con 2 mecheros	Baño María con 2 mecheros	Baño María con 2 mecheros
Garantía	Sí	Sí	Sí	Sí
Tiempo de entrega	4 días hábiles	4 días hábiles	4 días hábiles	4 días hábiles
Precio	\$57,99	\$165,00	\$130,00	\$90,07
Envío incluido	No	No	No	No

Nota. Elaboración propia a partir de las cotizaciones obtenidas de los proveedores (2026).

De acuerdo con la información recopilada, los cuatro proveedores ofrecen samovares fabricados en acero inoxidable, cuentan con garantía y presentan tiempos de entrega similares. Sin embargo, existen diferencias significativas en cuanto a la capacidad, el sistema de funcionamiento y el precio.

El proveedor A ofrece el menor precio (\$57,99) y una capacidad total de 7,5 litros, distribuida en tres bandejas de 2,5 litros cada una, lo que permite servir diferentes preparaciones simultáneamente. No obstante, su capacidad total es inferior a la ofrecida por los proveedores B, C y D.

El proveedor B comercializa un samovar de 9,06 litros de la marca Tramontina, reconocida por la calidad de sus productos; sin embargo, presenta el precio más elevado de las alternativas analizadas (\$165,00).

Por su parte, el proveedor C ofrece el equipo con mayor capacidad (12 a 14 litros), lo que representa una ventaja para servicios de catering de mayor demanda. Además, mantiene un

precio intermedio respecto a los demás proveedores.

Finalmente, el proveedor D ofrece un samovar de 9 litros a un costo de \$90,07, constituyendo una alternativa con una buena relación entre capacidad y precio.

En términos generales, los proveedores C y D presentan las opciones más competitivas al ofrecer una mayor capacidad de servicio con precios inferiores al proveedor B. No obstante, para determinar objetivamente la mejor alternativa de adquisición, se recomienda realizar una evaluación mediante una matriz de ponderación que considere criterios como precio, capacidad, calidad, garantía y sistema de funcionamiento.

Tabla 6

Matriz de ponderación para la selección del proveedor

Criterio de evaluación	Peso	Proveedor	Proveedor	Proveedor	Proveedor
	(%)	A	B	C	D
Precio	35	10	5	7	9
Capacidad	25	7	9	10	9
Calidad de marca y materiales	20	8	10	8	8
Sistema de funcionamiento	15	9	8	8	8
Garantía	5	10	10	10	10
Puntuación final	100	8,70	7,80	8,25	8,70

Nota. La calificación se realizó en una escala de 1 a 10, donde 10 representa el mejor desempeño

para cada criterio, la puntuación final corresponde a la suma de las calificaciones ponderadas (Elaboración propia, 2026).

Tabla 7

Cálculo ponderativo del proveedor A

Criterio	Peso	Calificación	Cálculo	Resultado
Precio	35 %	10	$0,35 \times 10$	3,50
Capacidad	25 %	7	$0,25 \times 7$	1,75
Calidad de marca y materiales	20 %	8	$0,20 \times 8$	1,60
Sistema de funcionamiento	15 %	9	$0,15 \times 9$	1,35
Garantía	5 %	10	$0,05 \times 10$	0,50
Total	100 %			8,70

Nota. Matriz de ponderación del proveedor A (Elaboración propia, 2026).

Los criterios de calificación para cada peso o sección según la alternativa de cada samovar fue la siguiente, para el proveedor A.

Precio (10/10): Presenta el menor costo de todas las alternativas analizadas, lo que le otorga la máxima calificación.

Capacidad (7/10): Su capacidad total es de 7,5 litros, inferior a la ofrecida por los proveedores B, C y D.

Calidad de marca y materiales (7/10): Está fabricado en acero inoxidable; sin embargo, la marca Electric Life posee menor reconocimiento en comparación con otras marcas evaluadas.

Sistema de funcionamiento (9/10): Al ser un equipo eléctrico de 300 W, proporciona un calentamiento uniforme y continuo, facilitando su operación.

Garantía (10/10): Cuenta con garantía ofrecida por el proveedor.

Tabla 8

Cálculo ponderativo del proveedor B

Criterio	Peso	Calificación	Cálculo	Resultado
Precio	35 %	5	$0,35 \times 5$	1,75
Capacidad	25 %	9	$0,25 \times 9$	2,25
Calidad de marca y materiales	20 %	10	$0,20 \times 10$	2,00
Sistema de funcionamiento	15 %	8	$0,15 \times 8$	1,20
Garantía	5 %	10	$0,05 \times 10$	0,50
Total	100 %			7,70

Nota. Matriz de ponderación del proveedor B (Elaboración propia, 2026).

Precio (5/10): Presenta el precio más elevado entre todas las alternativas.

Capacidad (9/10): Su capacidad de 9,06 litros resulta adecuada para servicios de catering de mediana y gran demanda.

Calidad de marca y materiales (10/10): La marca Tramontina es ampliamente reconocida por la calidad, durabilidad y confiabilidad de sus productos.

Sistema de funcionamiento (8/10): Utiliza baño María mediante mecheros de alcohol, sistema eficiente, aunque dependiente del combustible.

Garantía (10/10): Incluye garantía por parte del proveedor.

Tabla 9

Cálculo ponderativo del proveedor C

Criterio	Peso	Calificación	Cálculo	Resultado
Precio	35 %	7	$0,35 \times 7$	2,45
Capacidad	25 %	10	$0,25 \times 10$	2,50
Calidad de marca y materiales	20 %	8	$0,20 \times 8$	1,60
Sistema de funcionamiento	15 %	8	$0,15 \times 8$	1,20
Garantía	5 %	10	$0,05 \times 10$	0,50
Total	100 %			8,25

Nota. Matriz de ponderación del proveedor C (Elaboración propia, 2026).

Precio (7/10): Su precio es intermedio, superior al de los proveedores A y D, pero inferior al del proveedor B.

Capacidad (10/10): Presenta la mayor capacidad de almacenamiento (12–14 litros), siendo la mejor opción en este criterio.

Calidad de marca y materiales (8/10): Está fabricado en acero inoxidable y ofrece una buena calidad general, aunque la marca posee menor reconocimiento comercial que Tramontina.

Sistema de funcionamiento (8/10): Funciona mediante baño María con mecheros inferiores, ofreciendo un desempeño adecuado para mantener la temperatura de los alimentos.

Garantía (10/10): Cuenta con garantía del proveedor.

Tabla 10

Cálculo ponderativo del proveedor D

Criterio	Peso	Calificación	Cálculo	Resultado
-----------------	-------------	---------------------	----------------	------------------

Precio	35 %	9	$0,35 \times 9$	3,15
Capacidad	25 %	9	$0,25 \times 9$	2,25
Calidad de marca y materiales	20 %	8	$0,20 \times 8$	1,60
Sistema de funcionamiento	15 %	8	$0,15 \times 8$	1,20
Garantía	5 %	10	$0,05 \times 10$	0,50
Total	100 %			8,70

Nota. Matriz de ponderación del proveedor D (Elaboración propia, 2026).

Precio (9/10): Ofrece un precio considerablemente menor que los proveedores B y C, manteniendo características similares, lo que representa una excelente relación costo-beneficio.

Capacidad (9/10): Su capacidad de 9 litros es adecuada para la mayoría de servicios de catering, aunque inferior a la del proveedor C.

Calidad de marca y materiales (8/10): Está fabricado en acero inoxidable y presenta buenas características de construcción, aunque su marca tiene menor reconocimiento que Tramontina.

Sistema de funcionamiento (8/10): Utiliza baño María mediante mecheros de alcohol en gel, sistema ampliamente utilizado en servicios de catering por su facilidad de uso y mantenimiento.

Garantía (10/10): Incluye garantía proporcionada por el proveedor.

Entonces, una vez elaboradas las matrices de ponderación de cada proveedor, y haber realizado la evaluación matemática de las alternativas de samovares, los proveedores A y D obtuvieron la misma puntuación final (8,70 puntos).

Para resolver este empate, se consideró como criterio de desempate la capacidad útil del

equipo, debido a que este aspecto influye directamente en la cantidad de alimentos que pueden mantenerse a la temperatura adecuada durante un servicio de catering.

Aunque el proveedor A ofrece una capacidad total de 7,5 litros, distribuida en tres bandejas, el proveedor D dispone de una capacidad de 9 litros, lo que permite atender un mayor volumen de alimentos.

En consecuencia, se seleccionó al proveedor D como la alternativa más conveniente para la implementación del equipamiento.

Capítulo IV

4 Conclusiones y recomendaciones

4.1 Conclusiones

La revisión de las características técnicas de los samovares permitió identificar aspectos fundamentales para la selección del equipamiento, tales como la capacidad, el material de fabricación, el sistema de funcionamiento, la garantía y el precio, los cuales influyen directamente en la eficiencia del servicio de catering.

La comparación de las cotizaciones proporcionadas por los diferentes proveedores evidenció que existen diferencias significativas en cuanto al costo, la capacidad y las características técnicas de los equipos, lo que demuestra la importancia de realizar un análisis previo antes de efectuar una adquisición.

Mediante la aplicación de una matriz de ponderación fue posible evaluar objetivamente las alternativas disponibles, obteniéndose un empate entre los proveedores A y D. Considerando como criterio de desempate la capacidad del equipo, se seleccionó al proveedor D, debido a que ofrece una capacidad de 9 litros, superior a la del proveedor A (7,5 litros), manteniendo un

precio competitivo y una adecuada relación entre costo y beneficio.

4.2 Recomendaciones

Antes de adquirir samovares y equipamiento para catering, se recomienda realizar un proceso de cotización con varios proveedores, con el fin de comparar aspectos técnicos, económicos y comerciales que permitan tomar decisiones fundamentadas.

Se recomienda utilizar matrices de evaluación o ponderación como herramienta para la selección de proveedores, ya que facilitan una comparación objetiva basada en criterios previamente establecidos y reducen la subjetividad en el proceso de compra.

Es aconsejable verificar previamente las especificaciones técnicas, las condiciones de garantía, la disponibilidad del producto y el servicio posventa ofrecido por cada proveedor, asegurando que el equipamiento adquirido satisfaga las necesidades operativas del servicio de catering y represente una inversión eficiente a largo plazo.

5 Bibliografía

- Acosta Faneite, S. F. (2023). Los enfoques de investigación en las Ciencias Sociales. *Revista Latinoamericana Ogmios*, 3(8), 82-95. <https://doi.org/10.53595/RLO.V3.I8.084>
- Almeida Zapata, E. J. (2019). *Análisis de gestión de compras en restaurantes de la Av. Real Audiencia, ubicados entre las calles Luis Tufiño y Av. del Maestro, de la ciudad de Quito* [Universidad UTE]. <https://repositorio.ute.edu.ec/server/api/core/bitstreams/1cb4d848-a3fb-4b79-862c-5f1074a19930/content>
- Álvarez Ojeda, V., Nevarez Barberán, J. V. H., Sisalema Naranjo, A. R., & Ramos Alfonso, Y. (2020). *Selección de proveedores, factor de éxito en la gestión de compras del producto restauración*. 1(2). <https://revistas.ulead.edu.ec/documentosbahia/Articulo4.pdf>
- Álvarez Ojeda, V., Ramos Alfonso, Y., & Torres Chávez, O. (2023, enero 23). *Procedimiento para la selección de proveedores en gestión de restaurantes en la ciudad de Manta*. <https://doi.org/10.33936/recus.v8i2.5844>
- Corona Lisboa, J. L. (2018). Investigación cualitativa: fundamentos epistemológicos, teóricos y metodológicos. *Vivat Academia. Revista de Comunicación*, 69-76. <https://doi.org/10.15178/VA.2018.144.69-76>
- Da Silva Toscano, G. A., Martins Assunção, A. I., Oliveira Dantas Leite, M. V., Da Silveira Cardoso, C. I. X., & Macedo e Silva Calazans, D. L. (2018). Criterios de selección de proveedores para empresas de alimentos: Comparación entre autogestión y empresas contratadas. *Dialnet*, 8(3), 150-171. <https://doi.org/10.21714/2236-417X2018v8n3p150>
- Delgado Chica, E. F. (2018). *Diseño de políticas de selección de proveedores para el flujo de inventarios de productos perecibles en restaurantes de Bahía de Caráquez* [Universidad

Laica Eloy Alfaro de Manabí].

https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/1069/1/ULEAM-HT-0001.pdf?utm_source=

Hamui Sutton, A. (2013). Un acercamiento a los métodos mixtos de investigación en educación médica. *Investigación en educación médica*, 2(8), 211-216.

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-50572013000400006&lng=es&nrm=iso&tlng=es

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (s. f.). *Metodología de la investigación* (S. A. de C. V. Interamericana editores, Ed.; 5.ª ed.). McGraw-Hill.

Recuperado 12 de julio de 2026, de <https://luisdoubrontg.school.blog/wp-content/uploads/2024/03/metodologia-hernandez-fernandez-y-baptista.pdf>

Hosteltur. (2026). *¿Qué es un catering?* <https://www.hosteltur.com/hosteltur-responde/catering/5>

IMARC. (2025). *Servicios de catering Tamaño del mercado, cuota, tendencias y pronósticos por tipo de servicio, usuario final y región, 2026-2034*. <https://www.imarcgroup.com/catering-services-market>

Kilbride, C. (2024, octubre 1). *Equipo necesario para iniciar un negocio de catering*.

https://www-caterboss-ie.translate.goog/article/what-equipment-is-needed-for-a-catering-business?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=es&_x_tr_hl=es&_x_tr_pto=tc

Moreno Narváez, V. P. (2017). *Análisis de las técnicas utilizadas para selección y evaluación de proveedores nacionales del sector de manufactura ubicadas en la ciudad de Quito y su importancia en la gestión de relación con proveedores (SRM)* [Escuela Politécnica Nacional]. <https://bibdigital.epn.edu.ec/bitstream/15000/18941/1/CD-8334.pdf>

- Undurraga, M. V., Terraza, G., Justidiano, U., Becerra, D., & Higuera, R. (s. f.). *Puntos a considerar al comprar equipos para restaurantes*. Recuperado 12 de julio de 2026, de <https://es.scribd.com/document/774406005/cosas-pa-considerar-al-momento-de-comprar-cosas>
- Valenzuela Mora, M. A. (2012). *Propuesta para la creación del servicio de catering, en la empresa comercial ETATEX, de la ciudad de Quito, provincia de Pichincha* [Universidad Central del Ecuador]. <https://www.dspace.uce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/8f1ffba3-0076-4ff8-a854-4ea36f3a737f/content>
- Valle Taiman, A. (2022). *La investigación descriptiva con enfoque cualitativa en educación* (L. Naters Lanegra, Ed.; 1.^a ed.). <https://repositorio.pucp.edu.pe/index/handle/123456789/182854>
- Villalta Saltos, J. J. (2025). *Evaluación del equipamiento de cocina profesional para la preparación de alimentos para banquetes en el laboratorio gastronómico y propuesta de mejora*. [Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí]. <https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/8896/1/ULEAM-GAST-060.pdf>