



# CIRCULAR DE OFERTA

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.



A Quien Corresponda,

Agradecemos mucho el interés que ha manifestado para establecer un restaurante bajo nuestra Marca y el Sistema Dojo Sushi. En este documento encontrara la información básica de nuestra Organización y sobre la oportunidad de negocio que le estamos ofreciendo.

Es para nosotros motivo de orgullo y satisfacción ofrecer un restaurante exitoso y rentable, dentro de un mercado que cada vez cobra más importancia en el ramo de la gastronomía nacional.

Nuestra Marca es asesorada profesionalmente por una de las firmas más importantes de México en el desarrollo de franquicias y oportunidades de inversión, pensando desde un principio en ofrecer un esquema de alta rentabilidad para ambas partes.

Atentamente,

OPERADORA DOJO SUSHI, S.A. de C.V.

Lic. Diana Rodríguez M.

Lic. Jesús F. Alcaraz G.

SOCIOS FUNDADORES

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.



## Información General

**DOJO SUSHI** nace el 20 de Noviembre del 2002, en un anexo acondicionado en el patio trasero de la casa de sus fundadores, Diana Rodríguez y Jesús Alcaraz, un matrimonio apasionado de la comida japonesa.

Fue tal la aceptación del negocio que en cuestión de meses tuvieron que buscar y adaptar un local más grande, para poder obsequiar a los comensales un menú más amplio y un mejor servicio.

Actualmente el restaurante Matriz cuenta con capacidad para más de 80 personas, operando exitosamente dentro de una de las zonas más comerciales de la ciudad de Poza Rica Veracruz.

La demanda y el prestigio del restaurante Dojo Sushi, principalmente por la calidad, variedad y sabor de sus platillos, ha incentivado el desarrollo de una cadena de restaurantes bajo un esquema de negocios muy atractivo por su bajo nivel de inversión y su alta rentabilidad; razón por la cual se crea en 2004 "OPERADORA DOJO SUSHI SA DE CV", corporativo responsable de la comercialización y administración de la Marca DOJO SUSHI.

<b>Titular</b>	OPERADORA DOJO SUSHI, SA. de CV.
<b>Nacionalidad</b>	Mexicana
<b>Año inicial de Operaciones</b>	2002
<b>Unidades en Operación</b>	1 Restaurante Matriz y 5 sucursales.
<b>Domicilio</b>	Calle: Av. Pozo 13 Esq. Calle 8 s/n Colonia Cazonas, Poza Rica, Veracruz.
<b>Teléfono / Fax</b>	01 (782) 824 9622
<b>Correo electrónico</b>	<a href="mailto:info@operadoradojosushi.com">info@operadoradojosushi.com</a>

Derecho de Propiedad de la Marca:

Marca	Titular	Fecha de Solicitud	Clase	Producto o servicio
Dojo y Diseño	Operadora Dojo Sushi, SA. de CV.	21/10/2003	43	Restaurante

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.



## ¿Por qué invertir en un restaurante DOJO SUSHI?

- ✓ Porque es un concepto de negocio exitoso dentro de un ramo de la gastronomía en pleno auge a nivel nacional (comida japonesa).
- ✓ Porque tiene un bajo nivel de inversión y una alta rentabilidad.
- ✓ Porque cuenta con un exclusivo menú y excelentes estrategias de servicio.
- ✓ Porque el equipo de trabajo de DOJO SUSHI lo capacitara y lo asesorara en forma profesional, otorgándole todos los secretos que han marcado el éxito de este concepto de negocio.

## Concepto de Negocio

DOJO SUSHI es un restaurante de comida japonesa que ofrece a sus clientes una selección de platillos en las proporciones y con el sabor que ellos demandan, pero respetando su esencia de cocina oriental con ciertos rasgos occidentales.

El restaurante se basa su éxito principalmente al ofrecer a sus clientes:

- ✓ **Precios justos** en función a la calidad de los ingredientes y a la generosidad de las porciones. Sus precios son muy competitivos ya que están por debajo de restaurantes de lujo similares.
- ✓ **Sabores únicos e innovadores** en sus platillos, elaborados con escrupulosa higiene.
- ✓ **Servicio de calidad** en tiempo y forma, tratando a los clientes con amabilidad, entusiasmo y profesionalismo, como si fueran “socios del negocio”, atendiendo siempre sus sugerencias, quejas e ideas.
- ✓ **Ambiente agradable**, dentro del marco de una decoración estilo oriental “ad hoc” e instalaciones limpias.
- ✓ **Menú exclusivo**, abarcando los tiempos y opciones propias de un restaurante de lujo en su especialidad: entradas, sopas, ensaladas, arroz frito y al vapor, platos fuertes, barra de sushi, postres, bebidas y servicio de bar.
- ✓ **Amplio mercado**, principalmente familias, ejecutivos y empresarios.

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.



## ¿Dónde Ubicar un restaurante DOJO SUSHI?

<b>Tipo de local</b>	Local comercial con vista a la calle o Local en centro comercial que cuente con por lo menos una tienda de prestigio que genere un importante flujo de visitantes.
<b>Nivel socioeconómico</b>	Preferentemente en zonas con alta población fija y flotante, de NSE (nivel socioeconómico) tipo A, B y C.
<b>Superficie del local</b>	De 150 a 200 m <sup>2</sup> .
<b>Estacionamiento</b>	Con facilidad de estacionamiento (público o propio).

## Perfil del Inversionista

DOJO SUSHI otorga los derechos de operar un restaurante a personas que se inician en el negocio o que no tienen actualmente ningún negocio similar, y a personas que ya operan un negocio similar y que están interesados en realizar las adaptaciones requeridas para incorporarse a la cadena.

Los inversionistas podrán ser personas físicas o personas morales. En este último caso, la responsabilidad del cumplimiento del contrato correspondiente, la asumirá alguno de los socios de la sociedad mercantil -de preferencia el mayoritario- quien participara directamente en la operación del restaurante y fungirá como representante legal.

El inversionista debe manifestar disponibilidad de tiempo, esfuerzo y dedicación a lo que será su restaurante DOJO SUSHI. La actividad del negocio deberá ser algo “que le guste hacer” y en el cual se involucre.

### Características personales

**Edad:** De preferencia mayores de 24 años.

**Sexo:** Indistinto.

**Estado civil:** Indistinto.

**Nacionalidad:** Indistinta. En el caso de que no tenga la nacionalidad mexicana, deberá mostrar que su situación migratoria sea legal.

**Residencia:** En la ciudad en donde se ubicara el restaurante y/o que demuestre conocimiento sobre las características del mercado objetivo.

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.



### **Características profesionales**

**Grado de estudios:** Preferente estudios nivel licenciatura.

**Experiencia empresarial.** Es favorable que posea experiencia en la administración u operación de empresas o negocios propios, aunque no necesariamente en negocios similares a DOJO SUSHI.

**Experiencia en franquicias:** Se calificara como favorable si sus experiencias son positivas, y como desfavorable si fueron negativas.

### **Habilidades y personalidad**

**Visión de largo plazo:** Entendiendo que los resultados de rentabilidad, recuperación de la inversión y consolidación del negocio, no siempre pueden ser inmediatos o de corto plazo.

**Apego a normas y lineamientos:** Debe tener conciencia de que el beneficio común de toda la cadena DOJO SUSHI puede estar por encima del beneficio particular, por lo que debe:

- ✓Estar dispuesto a acatar instrucciones.
- ✓Acceder a la vigilancia y supervisión.
- ✓Aceptar la critica hacia su desempeño en el trabajo.
- ✓Aceptar cualquier mejora o cambio en el formato del negocio.

**Trabajo bajo presión:** Debe ser capaz de manejar conflictos y situaciones bajo fuerte presión.

**Liderazgo y trabajo en equipo:** Debe tener experiencia y habilidad para influir y manejar el trabajo de personas a su mando.

**Honradez y responsabilidad:** La integridad moral es algo fundamental para el uso correcto de la Marca y el Sistema. Así mismo debe demostrar ser una persona responsable en su actual actividad profesional y empresarial.

**Relaciones públicas:** El candidato debe tener experiencia y capacidad para manejar y relacionarse con clientes y terceros.

### **Antecedentes financieros y legales**

El inversionista debe acreditar tener el capital disponible por el total de la inversión inicial estimada para un restaurante DOJO SUSHI, incluyendo el inventario inicial y el capital de trabajo. Además deberá contar con la solvencia financiera suficiente que le permita hacerle frente a gastos no contemplados por cualquier eventualidad. Deberá presentar antecedentes financieros sanos, sin problemas de morosidad o incumplimiento de pagos, para lo cual autorizara que DOJO SUSHI realice, las investigaciones que considere convenientes.

Deberá mostrar integridad moral, sin antecedentes de procesos legales de índole penal o civil. Para ello también autorizara a DOJO SUSHI a que realice las investigaciones pertinentes.

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.



## Inversión Inicial y contraprestaciones

Dependiendo de las características físicas del local, se calcula que se debe invertir inicialmente un promedio de \$ 1'600.000 pesos para poner en marcha un restaurante DOJO SUSHI. En el más conservador de los casos, la rentabilidad del restaurante le permitirá recuperar la inversión inicial en un lapso de 24 a 36 meses, dependiendo del flujo de las ventas en su plaza.

**Pago inicial de licencia:** \$ 45,000 dólares mas IVA, al momento de la firma del contrato (este monto esta incluido dentro de la inversión inicial arriba mencionada).

**Regalía fija trimestral:** \$ 4,500 dólares más IVA, durante la vigencia del contrato.

**Pago de servicios adicionales:** Se trata de servicios específicos a solicitud de los inversionistas, mismos que otorga DOJO SUSHI previa cotización y pago del servicio y los viáticos correspondientes.

Estos servicios son:

- ✓ Búsqueda de ubicaciones.
- ✓ Supervisión de la obra y equipamiento del restaurante.
- ✓ Selección de proveedores locales.
- ✓ Apoyo en la selección del personal.
- ✓ Apoyo en la planeación de campañas publicitarias y promocionales.
- ✓ Capacitación adicional al personal operativo en las instalaciones del restaurante.
- ✓ Capacitación adicional al personal operativo en las instalaciones de DOJO SUSHI.
- ✓ Pruebas de arranque y apoyo en la apertura por personal de DOJO SUSHI.
- ✓ Visitas adicionales de supervisión y asesoría.

**Cuota por traspaso:** Se aplicara una cuota por traspaso que no podrá exceder al 100 % del pago inicial de Licencia vigente, en cuyo caso no habrá ampliación de la vigencia del contrato original.

- ✓ Cualquier nuevo inversionista deberá seguir el mismo proceso de selección y aprobación.
- ✓ DOJO SUSHI siempre tendrá la primera opción en igualdad de condiciones.
- ✓ La sesión o traspaso en cualquier caso deberá ser con conocimiento y autorización expresa de DOJO SUSHI.

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.



## Asistencia Técnica y Servicios

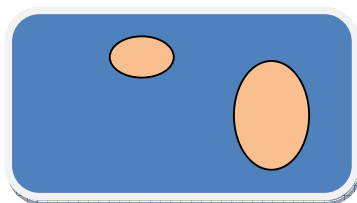
Si usted decide invertir en un restaurante de nuestra cadena, podremos a su disposición los siguientes elementos y servicios:

- ✓ Licencia para el uso de la marca DOJO SUSHI dentro de un territorio exclusivo, donde no podrá abrirse otro restaurante bajo nuestra marca.
- ✓ Manual de Imagen Corporativa.
- ✓ Programa de apertura, que incluye la relación de todas las actividades que se debe realizar para iniciar operaciones.
- ✓ Capacitación inicial al personal operativo.
- ✓ Recetario DOJO SUSHI.
- ✓ Asesoría Operativa: En la selección del personal; en el abastecimiento, en la mercadotecnia, operación y administración del negocio.
- ✓ Visitas anuales de supervisión y asesoría.
- ✓ Constante comunicación e implementación de mejoras al concepto DOJO SUSHI.
- ✓ Catálogos de servicios específicos y eventuales a restaurantes.

## Zona territorial

Para determinar el tamaño de los territorios exclusivos durante la vigencia del contrato DOJO SUSHI considera principalmente el tamaño del mercado y el área de influencia de la ubicación del local, en función a la siguiente metodología:

- ✓ En mercados de alta densidad de clientes potenciales se definen 500 metros a la redonda, desde la ubicación del establecimiento.
- ✓ En mercados de baja densidad de clientes potenciales se define 1 kilómetro a la redonda, desde la ubicación del establecimiento.



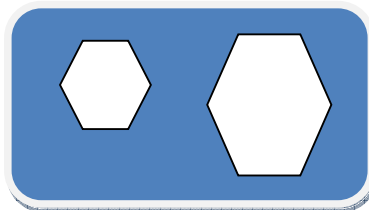
La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.





Posteriormente, DOJO SUSHI ajusta las áreas resultantes considerando los siguientes aspectos:

- ✓ Zona de concentración de clientes potenciales.
- ✓ Avenidas principales y facilidad de acceso.
- ✓ Barreras geográficas (vías rápidas, puentes, terrenos, parques, etc.)
- ✓ Otros aspectos particulares por definir en cada caso.
- ✓ El resultado será un área poligonal delimitada por los 4 puntos señalados anteriormente: un territorio con una forma parecida a la que se presenta en este cuadro.



DOJO SUSHI se reservara el derecho de modificar un territorio cuando cambien sustancialmente las condiciones del mercado (como por ejemplo la apertura de un nuevo centro comercial, un desarrollo turístico, etc.) y por lo tanto se justifique la apertura, en dicho territorio, de un nuevo restaurante Dojo Sushi.

## Derecho a Conocer Subfranquicias

La licencia para operar un restaurante DOJO SUSHI no incluye el derecho de subfranquiciar a terceros.

## Obligaciones de confidencialidad

- ✓ Guardar los Secretos Industriales, Comerciales y de Negocios, el contenido de los Manuales del Sistema y cualquier otra información confidencial en estricta secrecía, por lo que no divulgará la misma, a persona alguna distinta de los empleados del restaurante, siempre y cuando hayan firmado un convenio de confidencialidad.
- ✓ Instruir periódicamente a sus empleados que los Secretos Comerciales y los contenidos de los Manuales del Sistema y cualquier otra información son estrictamente confidenciales y no pueden ser divulgados ni son susceptibles de apropiación alguna.
- ✓ No usar ninguno de los Secretos Comerciales o los procedimientos operativos y de manejo contenidos en los Manuales del Sistema o cualquier otra información confidencial respecto de la operación de cualquier establecimiento o empresa que no sea el restaurante DOJO SUSHI.

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.



- ✓ Las obligaciones de confidencialidad y no competencia derivadas del contrato son extensivas al LICENCIATARIO, sus socios, asociados, colaboradores, empleados, distribuidores, consultores y cualquier otra persona que por motivo del ejercicio de sus funciones o profesión, resulte estrictamente necesario que tenga acceso a la información protegida conforme a lo establecido en el presente Contrato.
- ✓ El incumplimiento a lo dispuesto será causal de rescisión del contrato sin necesidad de declaración judicial alguna y sin perjuicio de las acciones civiles o penales o cualquier otro tipo de acción judicial que el LICENCIANTE pudiere intentar, así como la aplicación de una pena convencional equivalente a USD \$ 50,000.00 (Cincuenta mil dólares de los Estados Unidos de Norte América 00/100) mas el IVA correspondiente, como indemnización por los daños y perjuicios.

## Obligaciones y Derechos del Licenciatario

### USO DE LA MARCA

- ✓ Utilizar la marca únicamente en la ubicación del local comercial aprobado por el LICENCIANTE.
- ✓ Respetar y hacer respetar el prestigio y buen nombre de la Marca, durante y después de la vigencia del Contrato.
- ✓ Cumplir con las estipulaciones de Imagen en cuanto a la operación del restaurante y por consecuencia a la comercialización de los productos y prestación de los servicios relacionados.
- ✓ Utilizar la Marca solamente en relación con la operación del restaurante, la comercialización de los productos relacionados y únicamente dentro del territorio exclusivo concedido.
- ✓ No usar las palabras DOJO SUSHI o cualquier abreviación, siglas o variación como parte de su denominación o razón social.

### IMAGEN DEL RESTAURANTE

- ✓ Obtener por su cuenta y a su costa las autorizaciones, permisos, licencias y demás autorizaciones que sean requeridas para la adecuada operación del restaurante. Mantener dichas autorizaciones durante la vigencia del contrato.
- ✓ Seguir los lineamientos, directrices e instrucciones, de acuerdo con los reglamentos de la plaza comercial o del lugar en el cual se encuentre ubicado el restaurante o en general a aquellas que correspondan al contrato de arrendamiento o cualquier otro que se celebre para tal efecto.
- ✓ Dar mantenimiento al restaurante, a efecto de conservar, actualizar y renovar el mismo conforme a las políticas y criterios de Imagen e instalaciones actuales del Sistema, o aquellos que eventualmente de manera razonable modifique el LICENCIANTE para ser aplicados.
- ✓ Mantener el restaurante en todo momento en óptimo estado y condiciones de seguridad, limpieza y operación.
- ✓ Realizar las modificaciones que indique el LICENCIANTE en relación con los elementos, materiales y en general, respecto de cualquier cuestión relacionada con el restaurante.

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.



- ✓ Proceder con las adecuaciones al local comercial en que se ubicara el restaurante precisamente a partir de la fecha de celebración del presente contrato y conforme el proyecto arquitectónico que haya sido aprobado previamente por el LICENCIANTE en base a las especificaciones arquitectónicas proporcionadas.
- ✓ Acatar el Manual de Imagen Corporativa.
- ✓ No copiar, duplicar, grabar o de cualquier otra forma reproducir total o parcialmente todos aquellos documentos y demás información confidencial; así mismo vigilara y mantendrá un acceso restringido a los mismos.
- ✓ Cumplir con todas aquellas modificaciones, disminuciones o adiciones a los Manuales o al resto de la información confidencial proporcionada por el LICENCIANTE.

#### **CAPACITACION, ASISTENCIA, SUPERVISION**

- ✓ EL LICENCIANTE capacitara al LICENCIATARIO mediante un programa que comprenderá todos los temas del negocio. Dicha capacitación será brindada en las instalaciones del LICENCIANTE y serán a cargo del LICENCIATARIO los viáticos de su personal y los sueldos de estos últimos.
- ✓ Adicionalmente le será proporcionado al LICENCIATARIO un programa de apertura respecto de las actividades que debe llevar a cabo para iniciar operaciones.
- ✓ EL LICENCIANTE tendrá derecho a inspeccionar el cumplimiento del programa de apertura en base al Check List o lista de verificación.
- ✓ En cuanto a la supervisión o visitas, el LICENCIANTE podrá realizar, en cualquier momento, controles y supervisiones periódicas al LICENCIATARIO, cerciorándose del cumplimiento en los estándares de calidad y servicio comercial, administrativo y operativo.
- ✓ Para el caso de que al inicio o durante la vigencia del presente contrato, el LICENCIANTE determine la necesidad de utilizar un software o programa de cómputo determinado para su implementación en la operación del restaurante, el LICENCIATARIO queda obligado a realizar las inversiones necesarias para adquirirlo.
- ✓ Otorgar al LICENCIANTE o a las personas enviadas por este, todas las facilidades para la practica de inspecciones. Sin perjuicio a lo anterior el LICENCIANTE a su cargo realizara por lo menos una visita anual al restaurante del LICENCIANTARIO.
- ✓ En el caso de que durante la inspección se detectaran irregularidades o deficiencias en cuanto a la operación, la Imagen, las instalaciones o el servicio, el LICENCIANTE le enviara al LICENCIATARIO un reporte de las irregularidades o deficiencias detectadas, requiriéndole que subsane y corrija las mismas en un término de cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de entrega del reporte. Si al término de la fecha señalada en el recordatorio el LICENCIATARIO no cumpliera con las directrices indicadas por el LICENCIANTE, este le podrá imponer una multa equivalente al 10 % de las ventas brutas del restaurante generados en el mes inmediato anterior, sin perjuicio de que pueda rescindirse el contrato o el LICENCIATARIO se pueda hacer acreedor a otras sanciones o penalidades conforme a lo establecido en el Contrato.
- ✓ Mantener la calidad, el prestigio y el reconocimiento del que goza la Marca y el Sistema, por lo que conviene a dar la capacitación que sea necesaria a los empleados que laboren en el restaurante.

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.



#### **DISPOSICIONES SOBRE PUBLICIDAD Y PROMOCION**

- ✓ Utilizar los programas que le sean proporcionados por el LICENCIANTE o en su caso que sean autorizados previamente por escrito por el mismo.
- ✓ Pagar por la publicidad o artículos promocionales del restaurante, independientemente de que estos sean proporcionados por el LICENCIANTE o de que haya contado con su aprobación, quedando este último eximido de cualquier obligación directa o indirecta de pagar por dicha publicidad o promoción.
- ✓ Participar en la realización de campañas publicitarias regionales o nacionales para toda la cadena de licenciatarios de DOJO SUSHI.

#### **VIGENCIA DE LA LICENCIA**

- ✓ Utilizar la Marca durante 7 años contando a partir de la fecha de la firma del contrato.

#### **SUMINISTRO Y PROVEEDURIA**

- ✓ EL LICENCIANTE se obliga a proporcionar al LICENCIATARIO toda la información que sea necesaria con relación a los insumos, materiales y productos necesarios para la comercialización de los servicios y/o productos relacionados con el restaurante DOJO SUSHI.
- ✓ No contratar proveedores no designados o aprobados por el LICENCIANTE. Para tales efectos, el LICENCIANTE va a designar o en su caso aprobar, la marca de los productos, materiales e insumos, los estándares de calidad y cantidad, costos y demás generales, tendientes a mantener la homogeneidad de los productos utilizados para el adecuado funcionamiento del restaurante, dichos productos o materiales en todo caso deberán ser adquiridos directamente del LICENCIANTE o de aquellos proveedores expresamente designados por este.
- ✓ Pagar a sus proveedores puntualmente.

#### **POLITICA DE PRECIOS**

- ✓ EL LICENCIANTE será el único expresamente facultado para el efecto de designar e implementar las políticas de precios; promociones institucionales; especiales; productos diversos y cualquier actividad que se derive de las políticas para la comercialización de los productos relacionados con los restaurantes DOJO SUSHI, quedando obligado el LICENCIATARIO a adoptar dichas políticas en los términos establecidos, en el entendido de que cualquier falla a esta disposición será causal de rescisión.

#### **PERSONAL DEL LICENCIATARIO**

- ✓ EL LICENCIATARIO será un empresario independiente que dirigirá y explotará su empresa por su propia cuenta y riesgo, por lo que el mismo, sus colaboradores, agentes o empleados no dependen laboralmente del LICENCIANTE.
- ✓ Ni LICENCIANTE Ni LICENCIATARIO responderán de los actos, omisiones, deudas y demás obligaciones y responsabilidades de la otra parte.

#### **TERMINACION DE RESCISION**

- ✓ Cuando venda productos distintos al menú aprobado.
- ✓ Cuando realice cualquier uno no autorizado de la Marca por si o por sus socios, empleados y colaboradores.

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.



- ✓ Cuando deje de adoptar o varíe sin autorización expresa y por escrito las políticas de precios; promociones institucionales; especiales y en general políticas comerciales.
- ✓ Si realizare acciones que traigan como consecuencia la pérdida de los derechos posesorios respecto del inmueble en que se ubique el restaurante.
- ✓ Cuando proporcione información falsa, imprecisa, errónea, incompleta o no sea ajustada a la realidad.
- ✓ Cuando sin autorización del LICENCIANTE el o sus socios accionistas cedan, transfieran o pierdan cualquier derecho u obligación derivada del contrato.
- ✓ Cuando viole cualquier disposición contenida en el capítulo de no competencia o de cualquier otra manera realice, fomente o permita una competencia desleal al LICENCIANTE.
- ✓ Cuando deje de operar el restaurante por cualquier causa durante más de 20 días.
- ✓ Cuando en los casos señalados omita obtener autorización previa del LICENCIANTE.
- ✓ Cuando viole cualquier disposición contractual o legal que vulnere el prestigio, la Imagen y reconocimiento de las Marcas.
- ✓ Cuando reincida en un periodo de seis (6) meses en el incumplimiento a cualquier obligación, sin que dicho incumplimiento sea causal de rescisión, o cuando ignore las indicaciones, reportes y avisos dados por el LICENCIANTE.
- ✓ Cuando este o sus accionistas se declaren insolventes, en suspensión de pagos o concurso mercantil.
- ✓ Cuando no cuente o no renueve las pólizas de seguro requeridas por el LICENCIANTE.
- ✓ Cuando incumpla en dar el mantenimiento a la imagen determinada por el LICENCIANTE o deteriore la misma.
- ✓ Cuando exista mora respecto de los pagos derivados del presente contrato o cuando exista mora en más de una ocasión, independientemente de la causa de la mora.
- ✓ Que incumpla en dos ocasiones en el pago oportuno de las facturas de sus proveedores y en general por el incumplimiento de cualquier obligación concerniente a sus obligaciones comerciales con terceros o con el mismo LICENCIANTE.

#### **CESION DE DERECHOS DE LA LICENCIA**

- ✓ Salvo casos de excepción el LICENCIATARIO no podrá vender, ceder, transferir, pignorar o de cualquier otra forma disponer o gravar sus derechos o intereses derivados del presente contrato. Cualquier transmisión que hiciera el LICENCIATARIO, en el consentimiento previo y por escrito del LICENCIANTE no tendrá efecto alguno en contra de este y constituirá una causa de incumplimiento grave a lo previsto en el presente contrato.

#### **SEGUROS**

- ✓ Contratar y mantener vigentes a su costa durante el presente contrato, seguros que cubran los daños o pérdidas de todos los bienes involucrados con el restaurante.

#### **GARANTIAS PERSONALES**

- ✓ Sin perjuicio a lo anteriormente expuesto, en este efecto los accionistas del LICENCIATARIO, en lo personal, se constituyen frente y a favor del LICENCIANTE, como obligados solidarios del LICENCIATARIO y en tal virtud hacen suyas todas y cada una de las obligaciones que a cargo de este último que se derivan del presente contrato, comprometiéndose cada uno de ellos a cumplirlas en su totalidad.

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.



### **INFORMACION CONTABLE Y REPORTE**

- ✓ Mantener, durante la vigencia del presente contrato, todos aquellos informes y documentos contables del restaurante, preservándolos durante los periodos establecidos en los Manuales y en las leyes aplicables, libros, registros y archivos contables completos y exactos, referentes al restaurante.
- ✓ Seguir los principios de contabilidad, políticas y prácticas generalmente aceptados en México y de acuerdo con las políticas y prácticas que el LICENCIATARIO este obligada a adoptar de acuerdo con las disposiciones fiscales y legales, sin que exista responsabilidad para el LICENCIANTE.

### **GENERALES**

- ✓ En caso de fuerza mayor o caso fortuito, la parte afectada se verá relevada del cumplimiento de sus obligaciones entre tanto persistan tales causas de fuerza mayor, siempre y cuando dichas causas sean plenamente justificables.
- ✓ El LICENCIATARIO reconoce y confirma que el LICENCIANTE no ha hecho declaración, promesa ni garantía alguna además de las aquí incluidas expresamente con el propósito de inducir al LICENCIATARIO para celebrar el presente contrato, ni ha asegurado al LICENCIATARIO beneficio alguno.
- ✓ El LICENCIATARIO reconoce que el LICENCIANTE ni ninguna otra persona pueden garantizar el éxito de los negocios propiedad del LICENCIATARIO.
- ✓ El LICENCIATARIO también reconoce que los resultados de otros LICENCIATARIOS no son indicativos de los posibles resultados que se obtengan con la venta de los productos suministrados.

La información contenida en el presente documento es de carácter confidencial y privilegiado, por lo que se encuentra protegida por el Secreto Industrial y Comercial, quedando estrictamente prohibidos su reproducción, divulgación, apoderamiento o uso de la misma sin el consentimiento de su titular. Cualquier violación a lo anterior podrá ser sancionada penalmente.