

SISTEMA DE COSTEO HIBRIDO PARA EL SECTOR COMIDAS Y BEBIDAS TOMANDO
COMO MUESTRA CUARES NOR PAN
TOLIMA RESTAURANTE



MARIA ALEJANDRA CAMPO FAJARDO
ANYI VIVIANA IMBACHI MOLANO

FUNDACION UNIVERSITARIA DE POPAYAN
FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS, CONTABLES Y ADMINISTRATIVAS
CONTADURIA PÚBLICA
POPAYÁN 2019

SISTEMA DE COSTEO POR ÓRDENES DE PRODUCCION PARA EL SECTOR COMIDAS
Y BEBIDAS TOMANDO COMO MUESTRA CUARES NOR PAN
TOLIMA RESTAURANTE



MARIA ALEJANDRA CAMPO FAJARDO
ANYI VIVIANA IMBACHI MOLANO

ASESOR:

Mg. NORMAN OSWALDO CALDON QUIRA

Trabajo de grado para optar por el título de Contador Público

FUNDACION UNIVERSITARIA DE POPAYAN
FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS, CONTABLES Y ADMINISTRATIVAS
CONTADURIA PÚBLICA
POPAYÁN 2019

Agradecimientos

Quiero agradecer en primer lugar a Dios por permitirme cumplir una meta más en mi vida, a mi madre Yaneth Fajardo y a mi padre Yerson Campo por su apoyo incondicional, quiero agradecer a mi querida amiga Anyi Viviana Imbachi por su dedicación y paciencia a nuestro asesor Mg Norman Caldon por su orientación, al restaurante Cuaresnor pan Tolima por abrirnos las puertas y permitir realizar nuestro proyecto y por último a todos los que de una otra forma contribuyó para la realización del presente proyecto.

María Alejandra Campo Fajardo

Agradecimientos

Primero quiero agradecer a Dios por permitir culminar una de las etapas más importantes para mi vida, por darme fortaleza y sabiduría en cada uno de los días que se llevó a cabo mi proceso de formación.

A mis padres Mercedes Molano & Gonzalo Imbachi quienes me impulsaron para estudiar con su cariño, amor y ejemplo para ser de mí una persona con valores y grandes metas.

A mi hermoso novio Eduardo Mellizo quien ha sido mi pilar durante todos estos años con su apoyo incondicional.

A mis hermanos por su amor, sus consejos ya que de alguna u otra manera han aportado para alcanzar mi meta.

A mi gran e incondicional amiga y compañera de trabajo de grado Alejandra Campo Fajardo por soportarme, apoyarme, brindarme su amistad durante el tiempo de carrera.

A nuestro tutor Norman Caldon quien nos compartió su sabiduría para culminar el trabajo con éxito.

A todas las personas de la Fundación Universitaria de Popayán que aportaron su granito de arena para llegar hasta este momento de mi vida.

A los propietarios y trabajadores del restaurante Cuaresnor Pan Tolima por abrirnos sus puertas ya que en gran parte esto no hubiese sido posible sin ustedes.

Anyi Viviana Imbachi Molano

Resumen

El objetivo principal del presente trabajo es la formulación de un sistema de costeo para el Restaurante Cuaresnor Pan Tolima de Popayán. Actualmente la empresa no realiza las funciones principales en el manejo de los costos y gastos para el buen manejo y desarrollo contable de la empresa. El sistema de costos no sólo determinará el costo unitario por cada orden, costos individuales de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (CIF), sino además establecer el punto de equilibrio del restaurante, así la toma de decisiones será adecuada en beneficio económico de la empresa.

Palabras claves: costo, gasto, orden, información, costeo por órdenes de producción

Abstract

The formulation of a cost system to Cuaresnor Pan Tolima from Popayan is the principal aim of this text. Actually, this company doesn't realize the main functions for cost and expense management that are important for the good administration of the company. This system will not only determine the unit cost for each order, individual raw material costs, direct labor cost and indirect manufacturing costs (IMC), but establish the point of balance for the company, in this way the decisions will be adequate for the economic benefit of the company.

Key words: Cost, Expense, Order, Information, Order production cost.

Contenido	
Agradecimientos	4
Introducción	1
Problema	3
Planteamiento problema.....	3
Formulación del problema	4
Objetivos	4
Objetivo general.....	4
Objetivos específicos	4
Justificación.....	5
Marco de referencia.....	6
Marco contextual.....	6
Diagnóstico de la situación actual del café Cuaresnor pan Tolima restaurante	6
Misión	6
Visión	6
Objeto social.....	7
Estructura orgánica.....	7
Evaluación De La Situación De Costos	8
Descripción Interna de la Empresa Café Cuaresnor Pan Tolima Restaurante	12
Sección cocina.....	12

Desayunos	12
Almuerzo ejecutivo	12
Especialidad	12
Platos a la carta.....	13
Lasagnas	13
Sección bebidas	¡Error! Marcador no definido.
Bebidas frías.....	14
Bebidas calientes.....	14
Crepes.....	14
Sección general	15
Marco teórico	16
Contabilidad de costos	16
Clasificación de los costos	18
De acuerdo a la función que incurren	19
De acuerdo con su identificación con una actividad, departamento o producto	20
De acuerdo al tiempo en que fueron calculados.....	20
De acuerdo a su comportamiento.....	20
Sistemas de costos.....	20
Costeo por procesos	21
Costeo estándar	21

Costeo ABC	22
Costeo por órdenes de producción	22
Antecedentes investigativos	25
Metodología	29
Tipo de estudio	29
Fuentes de recolección de información	29
Fuentes primarias	29
Fuentes secundarias	30
Documentos soportes requeridos para el registro y control que intervienen en el diseño del sistema de costeo por órdenes de producción.	31
Formato de orden de compra de materia prima	31
Recepción de materia prima	31
Consumo de materia prima	31
Kardex	31
Formato tarjeta reloj	32
Formato tarjeta de tiempo	32
Formato de planilla de distribución de mano de obra	32
Diseño de un sistema de costeo por órdenes de producción	33
Diagrama de flujo café Cuaresnor pan Tolima Restaurante	34
Identificación de los platos del menú ofrecido por el restaurante	40

Calculo de asignación de los elementos del costo por cada orden.....	46
Materia prima directa	46
Mano de obra directa.....	46
Costos indirectos de fabricación	49
Inductores.....	50
Inductor de acuerdo a las ventas	50
Inductor de acuerdo a unidades vendidas.....	59
Inductor de acuerdo al consumo	62
Materia prima indirecta	65
Gastos.....	66
Personal de administración y honorarios del contador.....	66
Arriendo oficina de administración.....	68
Servicio de energía.....	69
Depreciación de la oficina de administración	70
Punto de equilibrio	71
Comparación precio de venta vs costo unitario	73
Conclusiones	74
Recomendaciones.....	75
Referencias Bibliográficas	76
Anexos.....	78

Lista de tablas

Tabla 1 Evaluación de la situación de costos.....	8
Tabla 2 Principales diferencias entre la contabilidad financiera y contabilidad gerencial	17
Tabla 3 Nomina mano de obra directa	47
Tabla 4 Calculo costo por minuto de mano de obra directa.....	47
Tabla 5 Asignación de mano de obra directa.....	48
Tabla 6 Costos indirectos de fabricación Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia).....	49
Tabla 7 Calculo del inductor de acuerdo a las ventas	51
Tabla 8 Asignación de acuerdo a las ventas mano de obra indirecta (MOI)	52
Tabla 9 Asignación de acuerdo a las ventas al servicio de seguridad.....	53
Tabla 10 Asignación de acuerdo a las ventas para los utensilios de aseo.....	54
Tabla 11 Asignación de acuerdo a las ventas para el servicio de televisión.....	55
Tabla 12 Asignación de acuerdo a las ventas para servicio de arrendamiento	56
Tabla 13 Asignación de acuerdo a las ventas para la depreciación	57
Tabla 14 Asignación de acuerdo a ventas para el impuesto de renta.....	58
Tabla 15 Calculo del inductor de acuerdo a unidades vendidas	60
Tabla 16 Asignación de acuerdo a unidades vendidas al servicio de agua.....	61
Tabla 17 Asignación de acuerdo al consumo servicio de gas.....	62
Tabla 18 Asignación de acuerdo al consumo al servicio acueducto y alcantarillado	63
Tabla 19 Asignación de acuerdo al consumo servicio de energía	64
Tabla 20 Asignación materia prima indirecta.....	65
Tabla 21 Gastos del café Cuaresnor pan Tolima restaurante.....	66
Tabla 22 Asignación de gastos personal de administración y honorarios del contador.....	67

Tabla 23 Asignación gasto servicio de arriendo	68
Tabla 24 Asignación gasto servicio de energía de la oficina de administración.....	69
Tabla 25 Asignación de gasto depreciación oficina de administración	70
Tabla 26 Punto equilibrio.....	71
Tabla 27 Punto equilibrio en unidades y pesos	72
Tabla 28 Comparación costos vs precio venta.....	73

Lista de Figuras

<i>figura 1.</i> Estructura orgánica (Fuente; Elaboración propia)	7
<i>figura 2.</i> Relación entre la contabilidad financiera, contabilidad gerencial y contabilidad de costos (Fuente; contabilidad de costos)	16
<i>figura 3</i> Clasificación de los costos (Fuente; elaboración propia).....	18
<i>figura 4</i> Diagrama de flujo proceso adquisición materia prima, comercialización, preparación desayuno. (Fuente; elaboración propia).....	34
<i>figura 5</i> Diagrama de flujo proceso preparación almuerzo ejecutivo (Fuente; elaboración propia).....	35
<i>figura 6</i> Diagrama de flujo proceso preparación platos especiales, bebidas calientes, bebidas frías y malteadas. (Fuente; elaboración propia).....	36
<i>figura 7</i> Diagrama de flujo proceso preparación crepes, lasagnas y comercialización, limpieza y organización (Fuente; elaboración propia)	37
<i>figura 8</i> Carta Cuaresnor pan Tolima Restaurante (Fuente; elaboración propia).....	40
<i>figura 9</i> selección platos categoría bebidas calientes (Fuente; elaboración propia).....	41
<i>figura 10</i> selección platos categoría bebidas frías (Fuente; elaboración propia).....	41
<i>figura 11</i> selección platos categoría malteadas (Fuente; elaboración propia).....	42
<i>figura 12</i> selección platos categoría crepes (Fuente; elaboración propia).....	42
<i>figura 13</i> selección platos categoría lasagnas (Fuente; elaboración propia)	43
<i>figura 14</i> selección platos categoría adicionales (Fuente; elaboración propia).....	43
<i>figura 15</i> selección platos categoría desayunos (Fuente; elaboración propia)	44
<i>figura 16</i> selección platos categoría almuerzos ejecutivo (Fuente; elaboración propia).....	44
<i>figura 17</i> selección platos categoría especiales (Fuente; elaboración propia).....	45

Introducción

Realizar un trabajo de costos en cualquier tipo de empresa resulta algo complejo debido a que es un área muy amplia ya sea para la búsqueda de sistema que se adecue a la organización como para su debida implementación, realizando una búsqueda muy minuciosa de las diferentes investigaciones, artículos, proyectos hechos sobre el tema se encuentra que hay un déficit de información al ser la contabilidad de costos un campo que es muy poco investigado.

La contabilidad de costos se convierte en un tema relevante para cualquier tipo de empresa y sobre todo para la gerencia que es la encargada de tomar las decisiones tanto estratégicas como operativas, en la cual requiere de mayor cantidad y calidad de información. Llevar un adecuado manejo de los costos genera en la empresa una mayor rentabilidad.

En varias ocasiones las personas deciden empezar la creación de un restaurante y se identifica una característica importante y común en ellas tener un alto margen de contribución en cada uno de los platos ofrecidos en la carta. Es verdad que la venta de comida preparada genera una gran utilidad, pero para lograrlo se necesita de un buen manejo de costos y una excelente administración de los recursos.

Posteriormente se presenta el trabajo compuesto por las siguientes partes:

La primera parte hace referencia detallada sobre la contextualización de la empresa, una breve reseña histórica, una planeación estratégica, la identificación de la situación actual de los costos por medio de la presentación de una encuesta; además la estructuración interna de la organización (secciones). Para concluir esta parte se presenta un marco teórico el cual trata la contabilidad de costos (características, clasificación, sistemas) hasta finalizar con conocer las investigaciones realizadas sobre el tema a nivel nacional e internacional (antecedentes investigativos).

La segunda parte expone la metodología del trabajo donde encontramos el tipo de estudio y su enfoque que puede ser cuantitativo, cualitativo o mixto (combinación de ambos), las fuentes de recolección de información (primarias, secundarias) y las técnicas e instrumentos de recolección de la información entre las cuales tenemos entrevista, encuesta, análisis documental, observación directa, etc.

La tercera y última parte ofrece el diseño del sistema por órdenes de producción en el cual expone el diagrama de flujo de la organización continuando se realiza la selección de los platos a costearse a los cuales se les asigna los elementos del costo para llegar a la identificación del mismo por medio de inductores por último se presenta el cálculo del punto de equilibrio.

Problema

Planteamiento problema

El proyecto se realizará en la ciudad de Popayán capital del Departamento del Cauca en la República de Colombia, se encuentra a una altitud de 1.738 metros sobre el nivel del mar, con una temperatura media de 19° C, se localiza a los 2°27' norte y 76°37'18" de longitud oeste del meridiano de Greenwich. La población estimada es de 270.000 habitantes aproximadamente en su área urbana.

El sector empresarial de la ciudad de Popayán está compuesto en su mayoría por microempresas familiares que han pasado de generación en generación, las cuales son fuente de empleo y desarrollo económico, pero en cuanto a la contabilidad de costos su desarrollo es poco notorio ya que su aplicación es más enfocada a la parte fiscal y tributaria dejando de lado la contabilidad de costos a la cual se le da un tratamiento restringido por los propietarios al ser maneja bajo el empirismo, factor que representa un riesgo, sin análisis previos donde la fijación de precios son basados en la competencia o la experiencia, no se tiene en cuenta los costos que intervienen ya sean directos e indirectos en todo el proceso de transformación del producto para su comercialización.

El presente proyecto se pretende desarrollar en el sector de comidas y bebidas tomando como muestra el restaurante Cuaresnor pan Tolima donde se identificarán sus prácticas actuales ya sean técnicas o empíricas para diseñar un sistema de costos. actualmente el restaurante no cuenta con un sistema de costos estructurado, existe dificultad en diferenciar los rubros costos y gastos, teniendo en cuenta que es importante su identificación al momento de prestar el servicio ya que permiten planear, controlar costos de los productos y apoyar en la toma de decisiones estratégicas del restaurante.

Formulación del problema

¿Diseñar un sistema de costeo para el sector comidas y bebidas tomando como muestra Cuaresnor pan Tolima Restaurante, permitirá adelantar un mejor proceso en toma de decisiones y apropiar el manejo del sistema?

Objetivos

Objetivo general

Diseñar un sistema de costos para el sector comidas y bebidas tomando como muestra Cuaresnor Pan Tolima Restaurante.

Objetivos específicos

- Representar mediante diagrama de flujo los procesos de producción que se desarrollan en Cuaresnor Pan Tolima Restaurante.
- Identificar las partidas como costos y gastos en el restaurante.
- Establecer el sistema de costos para Cuaresnor Pan Tolima Restaurante.

Justificación

La elaboración de un estudio de costos para el sector de comidas y bebidas tomando como muestra al restaurante Cuaresnor pan Tolima, permitirá determinar y controlar los costos de los productos ofrecidos por el restaurante, ya que con un control adecuado se verá reflejado en los estados financieros facilitando el manejo de los recursos.

Un sistema de costos es herramienta que posibilita ser más competitiva a la empresa y que pueda lograr su permanencia en el mercado.

El trabajo tiene como propósito establecer un sistema de costos por órdenes de producción al restaurante Cuaresnor pan Tolima para proporcionar información fundamental y detallada de todos los costos que incurre el restaurante, haciendo un mejor cálculo de la rentabilidad por plato y facilitando la fijación del precio de venta de igual manera para garantizar la toma de decisiones precisas y oportunas para la administración.

Con el presente trabajo se aplicarán todos los conocimientos adquiridos en el transcurso de la carrera de contaduría pública profundizando en los temas relacionados con los costos.

Marco de referencia

Marco contextual

En el presente trabajo de grado se analizará la asignación de costos para cada uno de los platos que ofrece café Cuaresnor pan Tolima restaurante entre las cuales tenemos: desayunos, almuerzo ejecutivo, platos a carta, platos especiales, bebidas calientes, bebidas frías, jugos, malteadas, crepes, lasagnas. La cual fue fundada en 2008 y está ubicada en la ciudad de Popayán, departamento del cauca.

Café Cuaresnor pan Tolima restaurante, es un restaurante a nivel local el cual ofrece una variedad de productos contando con una experiencia de por más de hace 11 años en la ciudad. En el 2010 se creó la nueva sede ubicada en el norte de la ciudad ofreciendo los diferentes productos mencionados anteriormente.

Diagnóstico de la situación actual del café Cuaresnor pan Tolima restaurante

Planeación estratégica

Misión

Ser una empresa líder ofreciendo productos en gran variedad y precio, utilizando materia prima de alta calidad y exigencias, de nuestros clientes. Somos una empresa de tradición que trabaja día a día para consolidar nuestra posición y marca.

Visión

Mantener nuestra marca en el mercado conservando y mejorando nuestros productos y manteniendo siempre la calidad que nos caracteriza, posibilitando la entrega de valor agregado a nuestros clientes.

Así logrando un crecimiento a nivel nacional hasta posicionarnos y mantenernos como Empresa líder y generar para el año 2023 una participación en el mercado nacional.

Objeto social

Cuaresnor Pan Tolima es una entidad constituida como Persona Natural, con ánimo de lucro cuya actividad principal es la elaboración de productos de panadería y expendio a la mesa de comida preparada.

Estructura orgánica

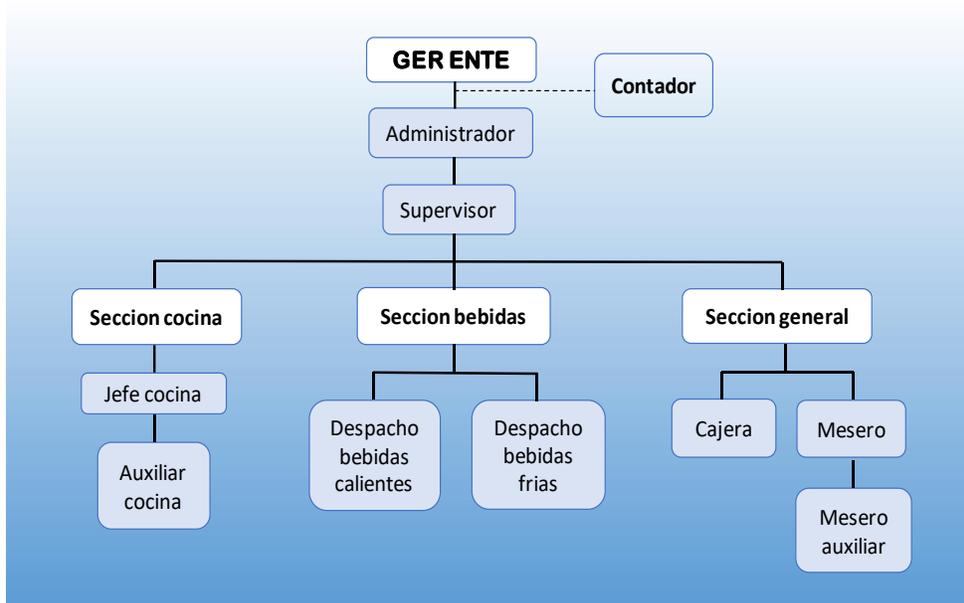


figura 1. Estructura orgánica (Fuente; Elaboración propia)

Al restaurante no contar con una estructura orgánica establecida, se hace necesario la identificación y realización de esta, para conocer como esta organizada la empresa jerárquicamente.

Evaluación De La Situación De Costos

Es necesario analizar cómo se encuentran la situación de costos en la empresa para tener una visión más amplia del estado actual de estos, para continuar a determinar un adecuado sistema de costos que permita conocer lo que la empresa necesita, se opta por un modelo de costeo por órdenes de producción, para cumplir con las necesidades de esta. Así llegar a tener conocimiento de cada uno de los componentes del costo (mano de obra directa, materia prima, costos indirectos de fabricación)

Tabla 1
Evaluación de la situación de costos

CONTROL INTERNO EN COSTOS	APLICA	NO APLICA
Análisis del Sistema		
La empresa manipula algún software de costos.		X
Para la gerencia son importantes los datos de costos.	X	
La gerencia utiliza los datos de costos.	X	
Existe un departamento de costos, con personal capacitado y con labores determinadas básicamente para costos.		X
CONTROL INTERNO EN COSTOS	APLICA	NO APLICA
Informes e Indicadores de Costos		
Se conoce el informe de costos por producto o por mes producido.		X
Se conoce el costo unitario de los productos.	X	
Se conoce los costos por secciones de producción.		X
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA	APLICA	NO APLICA
Materia prima		
Realiza un conteo físico de los inventarios de materia prima directos, y verifique que el valor es igual o cercanamente igual al que el sistema tiene de cantidades y costos.		X

Realiza un conteo físico de los inventarios de materias primas indirectas, y verifique que el valor es igual o cercana-mente igual al que el sistema tiene de cantidades y costos.		X
Verificar que el sistema de costos y programa informático informe sobre Punto de Nuevo Pedido (PNP) por cada una de las materias primas directas.		X
Verificar que el sistema de costos y programa informático informe sobre Punto de Nuevo Pedido (PNP) por cada una de las materias primas indirectas.		X
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA	APLICA	NO APLICA
Mano de obra		
Verificar los documentos existentes para controlar el costo de la mano de obra directa.		X
Verificar los documentos existentes para controlar la mano de obra indirecta de los departamentos de apoyo.		X
Verificar si existe un documento que controle los costos indirectos de la mano de obra directa, por tiempos ociosos, falta de inventario, daños de maquinaria, mantenimiento, etc.		X
Calcular o Verificar en algún reporte la importancia de consumo de recursos de la mano de obra directa en los porcentajes de consumos totales de la compañía.		X
Calcular o Verificar en algún reporte la tasa de costos de MOD en el (los) producto(s) de manera unitaria.		X
Verificar que todos los integrantes de producción tengan sus manuales de funciones.	X	
Verificar que existe presupuesto de mano de obra directa e indirecta.		X
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA	APLICA	NO APLICA
Costos indirectos de fabricación (CIF)		
Analizar o elaborar una tabla de costos indirectos encontrados en los presupuestos totales, Verificar la tabla de costos indirectos contables reales, comparar si están todos los ítems.		X

Elaborar o verificar en una tabla de costos indirectos contable con sus respectivos inductores utilizados y la explicación del inductor. Realizar un reporte sobre los hallazgos.		X
Calcular o verificar sobre algún reporte existente real, el nivel de importancia sobre el consumo de recursos totales está en los costos indirectos de fabricación.		X
Calcular o verificar en algún reporte por separado, los costos indirectos por departamentos de apoyo y productivos.		X
Calcular o verificar en algún reporte la tasa de costos de CIF en el (los) producto(s) de manera unitaria.		X
Verificar que existen presupuestos de CIF.		X
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA	APLICA	NO
perfil del personal de costos		APLICA
Verificar que existan los perfiles en los manuales de funciones para el personal de costos y analizar si estos cumplen con las necesidades actuales de habilidades, actitudes, actividades y conocimiento		X
En caso de no existir manuales de funciones y/o que el perfil no esté bien construido el analista debe evaluar si cumplen con el perfil necesario.		X
Verificar que el personal cumple a cabalidad sus funciones.		X
Verificar que los digitadores mantienen actualizados la información.	X	
Verificar que los reportes, estados financieros e indicadores son entregados a sus usuarios internos en los momentos adecuados o en cualquier momento requerido.	X	
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA	APLICA	NO
programa informático de costos		APLICA
Verificar que el programa informático entrega los reportes que la gerencia necesita en cualquier momento.		X
Verificar que el soporte sobre software cumple con las necesidades de la empresa.		X
Verificar que existen los manuales del software.		X

Verificar que cualquier cambio o actualización que se requiera hacer en el programa se puede realizar		X
Verificar que se puede obtener capacitaciones constantes del software por los implantadores.		X
PROCEDIMIENTO DE AUDITORIA	APLICA	NO
informes Financieros e Indicadores de Costos		APLICA
Verificar que por lo menos una vez al año se realizan los presupuestos necesarios para planear los controles de costos por directiva.		X
Verificar que los presupuestos analizan todos los sectores de la empresa.		X
Verificar que existen los reportes de indicadores de punto de equilibrio general y por producto.		X
Verificar que los reportes de punto de equilibrio están bien contruidos y que los datos utilizados son cercanamente reales.		X
Calcular o verificar que la empresa produce más de su punto de equilibrio y que su capacidad productiva y de ventas está por fuera de ésta.		X
Verificar que la empresa tenga por escrito las metas de productividad.		X
Verificar que el sistema de costos de la empresa evalúa los resultados con respecto a las metas.		X

Datos obtenidos (fuente: elaboración propia)

De acuerdo al libro auditoria de costos de Carlos Augusto Rincón se seleccionaron los ítems a aplicar, arrojando un resultado negativo debido a que se presenta una precaria en la falta de información con los CIF, debido a que no se identifica claramente la asignación de estos a cada uno de los platos la cual es de mucha relevancia para determinar el costo del plato. Se pudo observar que la empresa no cuenta con un programa informático de costos, no existe personal encargado directamente con el manejo de costos para realizar las funciones respectivas.

Descripción Interna de la Empresa Café Cuaresnor Pan Tolima Restaurante

Sección cocina

Esta sección es un espacio equipado por maquinaria (fritador, nevera, horno, estufa, mesas, ollas, licuadora, etc.) e insumos (materia prima) que se requieren en una cocina para la preparación de los diferentes platos que ofrece el restaurante entre los cuales tenemos:

Desayunos

Es un plato ofrecido por el restaurante en horas de la mañana entre los cuales se cuenta con combo Cuaresnor, combo carguero, combo sahumadura, calentado especial, calentado antioqueño, desayuno Cuaresnor, desayuno americano, desayuno desmechado. Este plato es esencial en horas de la mañana, ya que al no consumirlo nos afecta de forma notable a corto y largo plazo.

Almuerzo ejecutivo

Este plato se ofrece a los diferentes clientes en el restaurante en la mitad del día (12pm a 2pm) en el cual nos ofrecen un menú variado cada día como lo es: principios (frijoles, maduro, lentejas, torta de zanahoria, etc.), carne (carne res, filete de pollo, carne de cerdo entre otras), sopa (mazamorra, caldo de pescado, sancocho, etc.), arroz blanco, ensalada (hecha de la casa) jugo, postre.

Especialidad

Este tipo de platos son ofrecidos en la carta en cualquier hora del día ya que se preparan solo en el momento de ser pedidos por el cliente entre los cuales tenemos: salmón al grillete, cazuela de mariscos entre otros, en esta parte de la carta se ofrece por lo general todo lo referido con comida de mar.

Platos a la carta

Al igual que la especialidad en esta parte de platos son degustados por los clientes a cualquier momento algunos de ellos son: Lengua en salsa Cuaresnor, pechuga a la plancha, parrilla argentina, churrasco argentino, pincho mixto, especial cerdo ahumado frito.

Lasagnas

Este más que un plato es un acompañante que se ofrece a nuestros clientes en el horario del restaurante entre los diferentes tipos de lasagnas ofrecidas se encuentran: lasagnas Bolognesi, lasagnas margarita y lasagnas junior entre otras.

Los anteriores son los platos son los más representativos y que se preparan en la sección cocina debido a que su preparación requiere de más tiempo y más utensilios a utilizar, es por razón que se encuentran personas encargadas como lo son jefe de cocina quien es el que dirige en la planeación, organización y control de las diferentes tareas que se deben realizar en cuanto a los platos que se deben preparar, para saber cuál es la cantidad de materia prima a utilizar en cada plato. Este es el encargado de que no se genere ningún tipo de desperdicios de alimentos en la cocina, se cuenta con un auxiliar de cocina quien es el que ayuda al jefe en que se lleve a cabo el plan de trabajo de cada día. En esta se la encargan de realizar el plan de trabajo, preparar los alimentos hasta dejarlos servidos para ser entregado a la sección de bebidas para ser entregado al respectivo cliente o consumidor.

Secciones bebidas

En esta sección se presenta al igual que la anterior con una maquinaria (estufa, licuadoras, máquina de café vasos jugo, demás utensilios) aquí se prepara todo lo relacionado a bebidas frías, bebidas calientes, crepes, huevos revueltos (hace parte de los desayunos) entre algunos de ellos encontramos:

Bebidas frías

Aquí se preparan bebidas entre los cuales se encuentran los jugos naturales en agua, jugos naturales en leche y la avena natural, estas son preferidas por los clientes en temporada de calor.

Bebidas calientes

En esta parte el restaurante le ofrece al cliente variedad de bebidas entre los cuales están el tinto patojo, aromática en agua, café alcázar, milo, pintado, chocolate entre otros. este tipo de bebidas son vendidas en toda la temporada del año, al ser el café algo tradicional en nuestro país.

Crepes

Esta es una receta de origen mexicano con base de ingredientes como harina huevos, sal, leche, pollo, champiñones, etc. dependiendo del tipo de crepe que se desee, algunos de estos de los que pueden deleitar nuestros clientes son: crepe de pollo con champiñones, crepe Cuaresnor y el combo crepe.

En cuanto al personal en esta área se encuentran un despachador de bebidas frías que es el encargado de preparar los pedidos que hacen parte de los jugos en leche, en agua, avena entre otros, este se los entrega al despachador de bebidas calientes quien es el encargado de manejar cada uno de los pedidos de los clientes, es decir que esta persona es la encargada de completar el pedido que viene desde cocina o bebidas hasta ser entregado al mesero para ser servido al respectivo cliente o consumidor.

Sección general

Es la última sección de la parte interna de la empresa en la cual se le entrega el pedido hecho por los clientes, aquí se encuentra un mesero principal que es el que recibe los pedidos en la sección de bebidas para ser entregado al respectivo cliente, cuenta con un mesero auxiliar que además de realizar las labores ya mencionadas debe estar realizando el respectivo aseo en esta sección, además encontramos una cajera que es la encargada de digitar los pedidos para generar la respectiva factura para generar el pedido en las anteriores secciones. La principal labor de esta es que el cliente se lleve una buena imagen tanto de la estructura del restaurante como del sabor de la comida para que así el cliente se sienta satisfecho y regrese.

Marco teórico

Contabilidad de costos

En las organizaciones la información juega un papel muy importante en la parte económica y financiera ya que es aquella que brinda datos para la presentación de informes a usuarios internos y externos.

El objeto de la información es contribuir con la toma de decisiones. La contabilidad, en virtud de ser una fuente de información relativa a la actividad económica, tiene como propósito generar periódicamente información expresada en términos monetarios. La información debe ser presentada en forma resumida para que pueda ser analizada por las personas interesadas en la misma. (Sinisterra, 2006, p. 3).

Las organizaciones cuentan con un sistema de contabilidad para identificar, medir, clasificar y analizar la información de la empresa. El sistema de contabilidad está compuesto por dos elementos, la contabilidad financiera y la contabilidad gerencial o administrativa.

“la contabilidad de costos proporciona información para dirigir la contabilidad administrativa y la financiera. La contabilidad de costos mide, analiza y presenta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquirir o utilizar recursos en una organización” (Hornngren, Datar & Foster, 2007 p. 2)

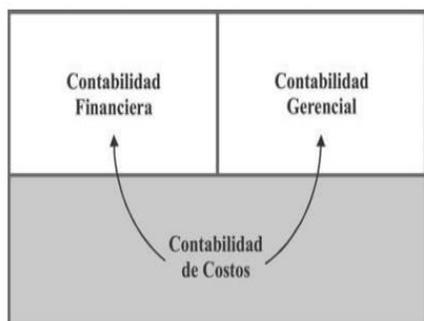


figura 2. Relación entre la contabilidad financiera, contabilidad gerencial y contabilidad de costos (Fuente;

Sinisterra, 2006)

La contabilidad de costos actúa como una conexión entre la contabilidad financiera y la contabilidad gerencial, aunque esto podría parecer una simplificación de las relaciones involucradas, si indica que los conceptos y técnicas de la contabilidad de costos se utilizan tanto en la contabilidad financiera como la contabilidad gerencial. (Cuevas, 2001, p.2).

La contabilidad de costos suministra información pertinente, oportuna, verídica y correcta tanto a la contabilidad financiera como a la contabilidad gerencial para que así los gerentes y los usuarios que reciben esta, cumplan con cada uno de sus objetivos o propósitos planteados. “Son muchos los aspectos que caracterizan la contabilidad de costos con relación a la contabilidad financiera y a la contabilidad gerencial. La contabilidad de costos emplea documentos especiales para recoger la información.” (Sinisterra, 2006, p. 10)

Se hace necesario diferenciar la contabilidad financiera de la contabilidad gerencial es por eso que se presenta la delimitación entre los sistemas de información entre la contabilidad financiera y la contabilidad gerencial.

Tabla 2

Principales diferencias entre la contabilidad financiera y contabilidad gerencial

	CONTABILIDAD FINANCIERA	CONTABILIDAD GERENCIAL
PROPOSITO	Información de situación financiera y desempeño (se presenta a usuarios externos ej. Bancos, inversionistas, proveedores, etc.)	Información de cumplimiento de objetivos (se presenta a usuarios interno ej. Gerencia)
USUARIOS	El usuario no está en capacidad de solicitar la información, solo obtiene la información que le brinda el ente económico.	Puede solicitar la información que necesite en cualquier momento.
ALCANCE	Entrega informes de periodos pasados por medio de reportes presentados, estos informes se presentan de forma global.	Los informes son planificados hacia el futuro garantiza la sostenibilidad de la empresa en el futuro.
IMPLICACION DE CONDUCTA	Presenta información sobre acontecimientos económicos primordialmente.	Diseñada para influir en la conducta de la gerencia y otros empleados.
PERIODO DE TIEMPO Y TIPO DE INFORMES	Informes financieros anuales y trimestrales, principalmente de toda la compañía.	La información varía cada hora hasta 15 o 20 años, con los informes financieros y no financieros sobre productos, departamentos, territorios y estrategias.
REGLAS PARA MEDIR Y PRESENTAR LA INFORMACION	Los estados financieros se deben presentar de acuerdo con lo PCGA (principios de contabilidad generalmente aceptados)	Las mediciones e informes internos no tienen que seguir los PCGA (principios de contabilidad generalmente aceptados)

(Fuente; elaboración propia)

Clasificación de los costos

Para la producción de un bien o un servicio se deben tener en cuenta todas las erogaciones en las que se incurre durante el proceso de fabricación las cuales se clasifican de la siguiente manera según Sinisterra y Padilla:

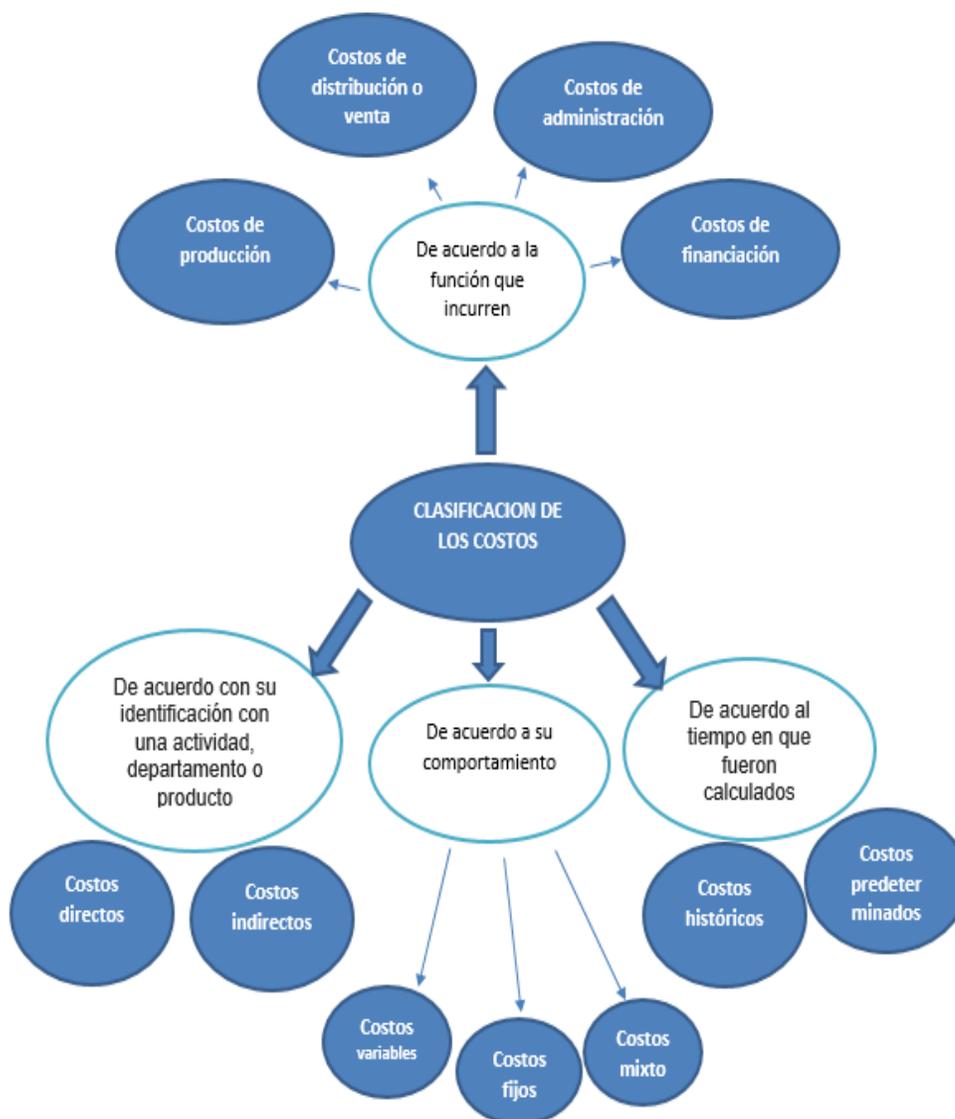


figura 3. Clasificación de los costos (Fuente; elaboración propia)

De acuerdo a la función que incurren

- a. **Costos de producción:** definidos como aquellos que se generan en el proceso de transformación la materia prima en productos terminados. Se subdividen en costos de materia prima, de mano de obra e indirectos de fabricación:
 - materia prima: materiales relacionados en el proceso de producción y los elementos que son de fácil identificación y medición en el producto terminado. Ej. En la fabricación de una lasagnas el queso, la pasta, las carnes etc.
 - mano de obra: es el esfuerzo físico y mental que emplea un trabajador para fabricar, mantener o reparar un bien. Ej. Chef en la preparación del plato.
 - costos indirectos de fabricación (CIF): Los costos indirectos comprenden todos los costos asociados con la fabricación de los productos, con la excepción de los anteriores mencionados. En este elemento se incluyen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los sacrificios de valor que surgen por la utilización de la capacidad instalada, llamados costos generales de fabricación. Ej. supervisores, servicios públicos y depreciaciones, entre otros.
- b. **costos de distribución o de venta:** son los generados en la sección de ventas encargados de dar a conocer el producto al cliente, tales como publicidad, comisiones, etc.
- c. **costos de administración:** son los originados en el área administrativa, tales como sueldos de administración y supervisión de administración, depreciaciones, servicios públicos entre otros.
- d. **costos de financiamiento:** son los que se originan por el uso de recursos alternos que permiten el crecimiento y desarrollo de las empresas. (intereses generados por préstamos de inversión)

De acuerdo con su identificación con una actividad, departamento o producto

- a. **Costos directo:** son los que son identificables en el producto por ejemplo materia prima directa.
- b. **Costos indirectos:** son los que no se pueden identificar fácilmente con relación al producto por ejemplo la depreciación, servicios públicos y mano de obra indirecta, entre otros.

De acuerdo al tiempo en que fueron calculados

- a. **Costos históricos:** Son los costos incurridos durante un determinado período; el total de los costos históricos sólo se puede determinar al final del mismo.
- b. **Costos predeterminados:** Los costos predeterminados son aquellos que se calculan con anticipación al proceso de producción.

De acuerdo a su comportamiento

- a. **costos variables:** son los que cambian de acuerdo a las unidades producidas o a las ventas en un periodo.
- b. **costos fijos:** son aquellos que permanecen constantes durante un periodo independientemente de la producción o de las ventas.
- c. **Costos mixtos:** son aquellos que están compuesto por una parte variable y otra fija como ejemplo los servicios públicos.

Sistemas de costos

“El punto principal es que el centro de atención de un sistema de contabilidad de costos moderno se centra en ayudar a los gerentes a hacer frente tanto al futuro inmediato como el lejano” (Charles y Foster, 1991, p.3)

De acuerdo a las necesidades de la empresa se nombrará los siguientes sistemas de costos los cuales tenemos:

Costeo por procesos

Un sistema de costeo por procesos es utilizado o diseñado en empresas en las cuales su fabricación se va a realizar por departamentos, aquí se identifica que la producción debe ser similar ya que cada una de las etapas se va presentando una después de otra hasta llegar a su etapa final o bien terminación del producto. Este sistema de costeo por procesos es aplicable para compañías que manufacturan cuya producción es continua y estandarizada aquí estas empresas pueden encontrar su costo unitario por cada uno de los departamento o centro de costos cuando el producto ya se encuentre terminado.

La atención se dirige a los procesos (departamentos productivos), periodos de tiempo y costos unitarios. Esto significa que, durante periodos específicos, los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación se acumulan por procesos o departamento, el trabajo se trasfiere a departamentos sucesivos hasta que son terminados y están listos para su utilización final. (Cuevas Villegas, 2010 p. 70)

Costeo estándar

El costeo estándar se presentan costos predeterminados detalladamente y que por lo general se expresan en una base unitaria, este se calcula anticipadamente para saber cuál es el costo de un producto, intentando definir un objetivo para lograrlo con la mayor eficiencia posible. Para esto se presentan unas variaciones que pueden ser favorables o desfavorables, favorables cuando la cantidad o precio real es inferior al costeo estándar o desfavorable cuando la cantidad o precio real es superior al costeo estándar y esto indica si es eficiente o ineficiente.

Los costos estándares han sido definidos de numerosas maneras. Por ejemplo, un costo estándar puede ser un estimativo del costo más bajo que puede esperarse en condiciones corrientes y bajo la administración disponible. Otra definición refiere a este como un costo predeterminado que refleje condiciones ideales. En ambos casos, es el que debería tener un producto o servicio en condiciones de eficiencia. (Cuevas, 2010, pag.216)

Costeo ABC

A continuación, se presenta el costeo ABC es uno de los sistemas de costeo más actuales en la contabilidad de costos, es uno de los sistemas más utilizados en las grandes compañías manufacturadas ya que para estas ha sido más difícil detectar sus costos indirectos ya que es el más aproximado a la hora de determinar el costo unitario de un producto o servicio,

La contabilidad de gestión, tiene en el costeo basado en actividades – ABC sus mejores herramientas. El ABC surge con la finalidad de mejorar la asignación de recursos a cualquier objeto de costo (producto, servicio, cliente, mercado, dependencia, proveedor, etc.), y mide el desempeño de las actividades que se ejecutan en una empresa y los costos de los productos o servicios a través de consumo de las actividades. Esta metodología permite mayor razonabilidad en la asignación de los costos permite la visión de la empresa por actividades. E ABC pone de manifiesto la necesidad de gestionar las actividades, en lugar de gestionar los recursos. (Cuervo, Duque & Osorio, 2013, p. 48-49)

Costeo por órdenes de producción

Por último, encontramos el sistema de costeo por órdenes en empresas donde la producción se basa por cada orden de producto o servicio ya sea por una unidad de trabajo o por varios lotes de trabajo en una orden de trabajo los costos que se acumulan son: materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

El costeo por órdenes de trabajo se usa en aquellas situaciones de producción en las que muchos productos, diferentes trabajos u órdenes de producción se efectúan en cada pedido de los clientes, es propio de aquellas empresas cuyos costos se pueden identificar con el producto, en cada orden de trabajo en particular a medida que se van realizando las diferentes operaciones de producción en esa orden en específica. (Gómez, 2005, p. 22)

El costeo por procesos tiene como objetivo el costeo de unidades idénticas o similares de un producto o servicio, el objetivo del costeo por órdenes es costear las unidades distintas de un producto o servicio.

Con base en los métodos expuestos anteriormente se identifica que el mejor modelo a utilizar es el sistema de órdenes de producción debido a que la empresa es pequeña y ha manifestado que aún no se ha aplicado ningún tipo de sistema, por lo que quieren realizar implementación de un sistema que no sea tan complejo en el momento de manejarlo, para así continuar con un sistema más avanzado cuando la empresa lo requiera, por estas razones se tratara el sistema de costeo por órdenes con más detalle.

Opera en aquellas empresas cuya producción es a base de “pedidos” o “lotes” de trabajo ya sea utilizando datos históricos o predeterminados, como sería el caso de empresas que fabrican muebles, zapatos, etc. Es característica de este sistema, el que en cualquier momento se puede identificar específicamente una parte del artículo que se está elaborando. Asimismo, se puede suspender el trabajo y luego reanudarlo, sin que por ello se perjudique la producción del “lote” que se está haciendo, ósea que se trata de una producción intermitente. (Gómez, 1991, p. 6)

Se presenta las Ventajas y desventajas en la aplicación de un sistema de costeo por órdenes según Gonzalo Sinisterra:

Ventajas

- El sistema de costos por órdenes es de muy fácil comprensión para los usuarios del sistema.
- La información que contienen las hojas de costos de las órdenes que no se hayan terminado al final del período, permiten presentar el valor de los productos en proceso sin necesidad de acudir a promedios de terminación.
- Este sistema permite identificar las órdenes de trabajo que arrojan un resultado neto favorable o desfavorable y conocer con mayor detalle el costo de producción de los artículos procesados.
- Propicia una mayor precisión en la planeación sobre los productos fabricados bajo especificaciones, a través del conocimiento del costo histórico y ofrece información más detallada de la mano de obra en lo que respecta a su aplicación en los procesos de producción.

Desventajas

- No permite definir costos para entregas parciales de productos, ya que se requiere lograr la terminación total de la orden de trabajo.
- La aplicación de los costos indirectos a las órdenes de trabajo es más compleja de realizar, por lo general hace uso de procedimientos arbitrarios.
- Las variaciones que se presentan entre los costos indirectos no se pueden acumular a las diferentes órdenes, sino a las diferentes cuentas del mayor. La aplicación de este sistema demanda más tiempo, dados los requerimientos procedimentales del mismo.

Antecedentes investigativos

En el restaurante CUARESNOR PAN TOLIMA no existe antecedentes investigativos durante tiempo de funcionamiento (hace 18 años).

En la actualidad se puede encontrar antecedentes investigativos en cuanto a la implementación de un sistema de costos como trabajos de grado, tesis, artículos, congresos y cursos. Los cuales nos proporcionan información ubicados en un contexto con ideas previas relacionadas con alguna de las variables.

En las conclusiones y recomendaciones de la tesis de:

Romero, O. (2016), en su proyecto: “Implementación de un sistema de costos para el restaurante el huerto de la ciudad de Ocaña” para optar el título de contador público en la universidad francisco de paula Santander. Ocaña

Concluyo que con el diseño e implementación de un sistema de costos el restaurante será mucho más eficiente ya que tendrá mejor calidad con unos costos más bajos y así tendrá más productividad y será más rentable, al poder identificar el costo unitario de cada uno de los platos más vendidos.

Para poder realizar este diseño e implementación se debe tener o contar con una persona que tenga conocimientos en cuanto al manejo y trato de los costos para el control de los mismos, esta persona debe estar en constante capacitación para que analice la información, y así esta pueda ser útil para la gerencia en el momento de tomar decisiones

Torrado, J. & Amaya M. (2014), en su trabajo de grado: “Elaboración de un estudio de costos para el restaurante de la universidad francisco de paula Santander Ocaña” para optar por el título de contador público en la universidad francisco de paula Santander. Ocaña

Se pudo concluir que, con la elaboración de un estudio de costos para el restaurante, este cumple con todos los requisitos tanto legales como de buen funcionamiento ya que cuenta con su respectiva certificación sanitaria y ambientalmente para la preparación de alimentos, se identificó los costos reales de los principales cinco platos de la carta.

Lo recomendable es realizar utilizar los formatos propuestos, adicional realizar la implementación de un sistema de costeo por órdenes debido a que este se ajusta a las necesidades de la empresa, para así tener un mayor control en cuanto a los costos ya que con estos podemos identificar el precio de venta que es el justo para cobrar a los estudiantes.

Mera, J. (2013), en trabajo de grado: “los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún en el año 2011” para optar por el título de ingeniero en contabilidad y auditoría CPA. en la universidad técnica de Ambato.

Ecuador

Como conclusión se obtuvo que los precios en el restaurante de la hostería son inadecuados debido a que no existe ningún sistema de costeo, por lo cual se pueden ver perdidas reflejadas al terminar el periodo como es el caso del plato camarones apanados ya que su precio está por debajo de su costo. Se recomienda realizar una propuesta que sea de implementar un sistema de costos eficiente para que, de unos buenos resultados, esta se debe dejar como prioridad para la administración para así lograr los objetivos planteados.

Guerrero, R. & Gutiérrez, W. (2015), seminario de graduación: “Diseño y aplicación de un sistema de la contabilidad de costos por órdenes específicas al restaurante el buen gusto para el año 2014” para optar por el título de licenciado en contaduría pública y finanzas. En la universidad Nacional Autónoma de Nicaragua UNAN-MANAGUA. Nicaragua

Se estableció un mecanismo de recopilación de la información que sirve para alimentar el sistema de costos además de esto se estructuro de forma detallada cada elemento del costo para un pedido en específico donde se puede conocer cuánto implica la aplicación de los materiales directos, mano de obra y costos indirectos por último se diseñó un sistema de costeo por órdenes específicas, donde se conoce con exactitud lo que se requiere para una orden en específico.

Temoche, O.A. (2018), En su tesis “sistema de costos por órdenes de pedido para establecer el precio de venta de la microempresa bar restaurant cristal, del distrito de Ferreñafe” para optar título profesional de contador público en la universidad señor de Sipán, Perú.

Llegaron a la conclusión que a partir del diseño un sistema de costos fue favorable, acorde a las necesidades del negocio, siendo fácil su uso; empleando el método de costeo directo tomando en cuenta las órdenes de pedido o cantidades pedidas de los platos en el día; teniendo en cuenta que la administración debería utilizar y aplicar de manera efectiva el sistema ya que el análisis y estudio de la estructura de los costos serán de suma importancia para la toma de decisiones.

Barbosa, K.M y Portillo, D.D. (2014), En su tesis “selección de una estructura de contabilidad de costos para el restaurante UQ UKU” para optar título profesional de contador público en la universidad Francisco de Paula Santander Ocaña.

En el cual concluyeron que el sistema de costos por órdenes de producción es un sistema que facilita los procesos y que se ajusta fácilmente a los requerimientos del restaurante.

Por consiguiente, realizar la implementación de esta herramienta que estará a cargo de la administración del restaurante le dará como resultado una significativa reducción en sus costos, un buen manejo de los recursos evitará los desperdicios y los despilfarros de los mismos, así mismo logrará una buena rentabilidad en el negocio, además al usar esta estructura eficientemente, es decir registrando cada movimiento económico y financiera se tendrá

constancia de cada operación que se realice en la fecha que se requiera para la correcta toma de decisiones.

Peralta, D.M. (2016), En su tesis “Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del RESTAURANT J&L S.A.C” para optar título profesional de contador público en la universidad señor de Sipán, Perú.

En el cual determinaron que el sistema de costos para el Restaurant J & L S.A.C, si es rentable, donde resaltaron que la administración desconocía la capacidad de producción de la empresa, además mencionan que los precios se fijaban de acuerdo al menú del día, teniendo en cuenta la cantidad de ingredientes a utilizar y precios de los productos y no se tenía en cuenta los costos indirectos.

En la revisión bibliográfica que se realizó anteriormente podemos identificar que el sistema o método más apto para trabajar es un costeo híbrido tomando como base principal un costeo por órdenes de producción además se adiciono partes de un costeo por procesos donde se realizó hojas de producción para cada plato costeados y un costeo estándar donde se identificó cada una de las recetas estándar teniendo en cuenta que el sistema se adaptó a las necesidades específicas del restaurante.

Metodología

Tipo de estudio

Para la realización del presente proyecto el enfoque que se usará será, cuantitativo y cualitativo, para lograr un mayor entendimiento en su aplicación. El tipo de investigación que se realizara es el estudio de caso, ya que este tipo de metodología permite estudiar un tema determinado y de manera profunda para obtener un conocimiento más amplio, podríamos destacar la afirmación de Arévalo & Quinche (2017):

El estudio de caso permite el reconocimiento de las prácticas sociales a través de la comprensión de la interacción social en el contexto en el que se da. El estudio de caso permite la continua negociación entre la teoría y el caso estudiado; la teoría sirve de base para el inicio de la observación, el caso puede aportar nuevos elementos teóricos, así sucesivamente. (p.07)

El objeto de estudio de nuestra investigación es el RESTAURANTE CUARESNOR PAN TOLIMA, en el cual se estudiará el proceso de producción de las comidas y bebidas, teniendo en cuenta los costos incurridos y las unidades producidas.

Fuentes de recolección de información

Fuentes primarias

Como principal fuente, se tuvo en cuenta la empresa y los datos suministrados por la administración, que suministraron información detallada de materia prima de los productos y ventas de los productos. La observación directa de cada uno de los procesos de fabricación del producto y entrevistas a propietarios y al personal.

Fuentes secundarias

Como fuente secundaria, se realizó revisión bibliográfica de investigaciones similares con el sistema de costeo por órdenes de trabajo como trabajos de investigación y artículos.

Técnicas e instrumentos de recolección de información

El instrumento que se utilizó para la recolección de información para el respectivo proyecto fue la entrevista, “es una técnica, fundamentalmente de tipo oral, basada en preguntas y respuestas entre investigador y participantes, que permite recoger opiniones y puntos de vista de dichos participantes” (Niño, 2011, p.64) y la observación directa es una herramienta fundamental en la presente investigación, “la observación es como el foco de una linterna: alumbra donde le interesa, diríamos que su observación se oriente, según lo que pretende averiguar” (Niño, 2011, p.62) , teniendo como población objeto los propietarios y al personal del restaurante Cuaresnor pan Tolima.

Documentos soportes requeridos para el registro y control que intervienen en el diseño del sistema de costeo por órdenes de producción.

Con el propósito de que el restaurante cuente con soportes o formatos que le permitan identificar y controlar el uso de materiales como lo son la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación (CIF) que son utilizados en la preparación de los platos, se pueden instaurar los siguientes:

Formato de orden de compra de materia prima

En este formato se registra el pedido de materia prima encargado por la supervisora el cual se especifica la cantidad, los precios, la calidad y el proveedor adecuado. El anexo 1 representa un modelo del formato de orden de compra de materia prima.

Recepción de materia prima

Es el documento encargado de la recepción de materia donde efectúa el conteo y peso de las cantidades entregadas por el proveedor y son verificadas. El anexo 2 representa un modelo del formato de recepción de materia prima.

Consumo de materia prima

Registra las solicitudes hechas a bodega para el retiro de materia prima para la preparación del plato. El anexo 3 representa un modelo del formato de consumo de materia prima.

Kardex

Es el soporte para valorar la materia prima de la empresa y el método que se sugiere utilizar es promedio ponderado. El anexo 4 representa un modelo de Kardex.

Formato tarjeta reloj

Documento para el control de tiempo de los empleados, es importante para la liquidación de nómina. Este control señala la hora de entrada y salida del personal durante el periodo de tiempo determinado. El anexo 5 representa un modelo del formato de tarjeta reloj.

Formato tarjeta de tiempo

Este documento permite conocer el tiempo que un trabajador emplea en la elaboración de cada orden de trabajo y que al final del día permite describir la forma como el trabajador distribuyó el tiempo en el trabajo especificando las horas dedicadas a cada orden. El anexo 6 representa un modelo de formato de tarjeta de tiempo.

Formato de planilla de distribución de mano de obra

Es el documento que contiene el resumen de las tarjetas de tiempo. El anexo 7 representa un modelo del formato de planilla de distribución de mano de obra.

Diseño de un sistema de costeo por órdenes de producción

La importancia de un buen y claro diagrama de flujo de la organización donde se identifica cada uno de los procesos que se realiza en el restaurante es importante para determinar cada una de las actividades las cuales se explican a detalle en lo seguido del escrito, con este se busca que la administración o el empresario pueda conocer los costos como lo son la materia prima utilizada (MP), la mano de obra directa (MOD) y los costos indirectos de fabricación (CIF) por cada uno de los platos servidos, con estos el propietario podrá optar por tomar las mejores decisiones en el momento de establecer el precio de venta del producto.

Para la realización del costeo se asignó como periodo de muestra para recolección de información el segundo semestre de 2018.

En cuanto al diseño de la plantilla del sistema se utilizará una hoja de Excel al ser esta de un fácil manejo, además su acceso es a todo tipo de usuario y para economía del propietario no tiene ningún tipo de precio en la adquisición, mantenimiento u otros.

Diagrama de flujo café Cuaresnor pan Tolima Restaurante

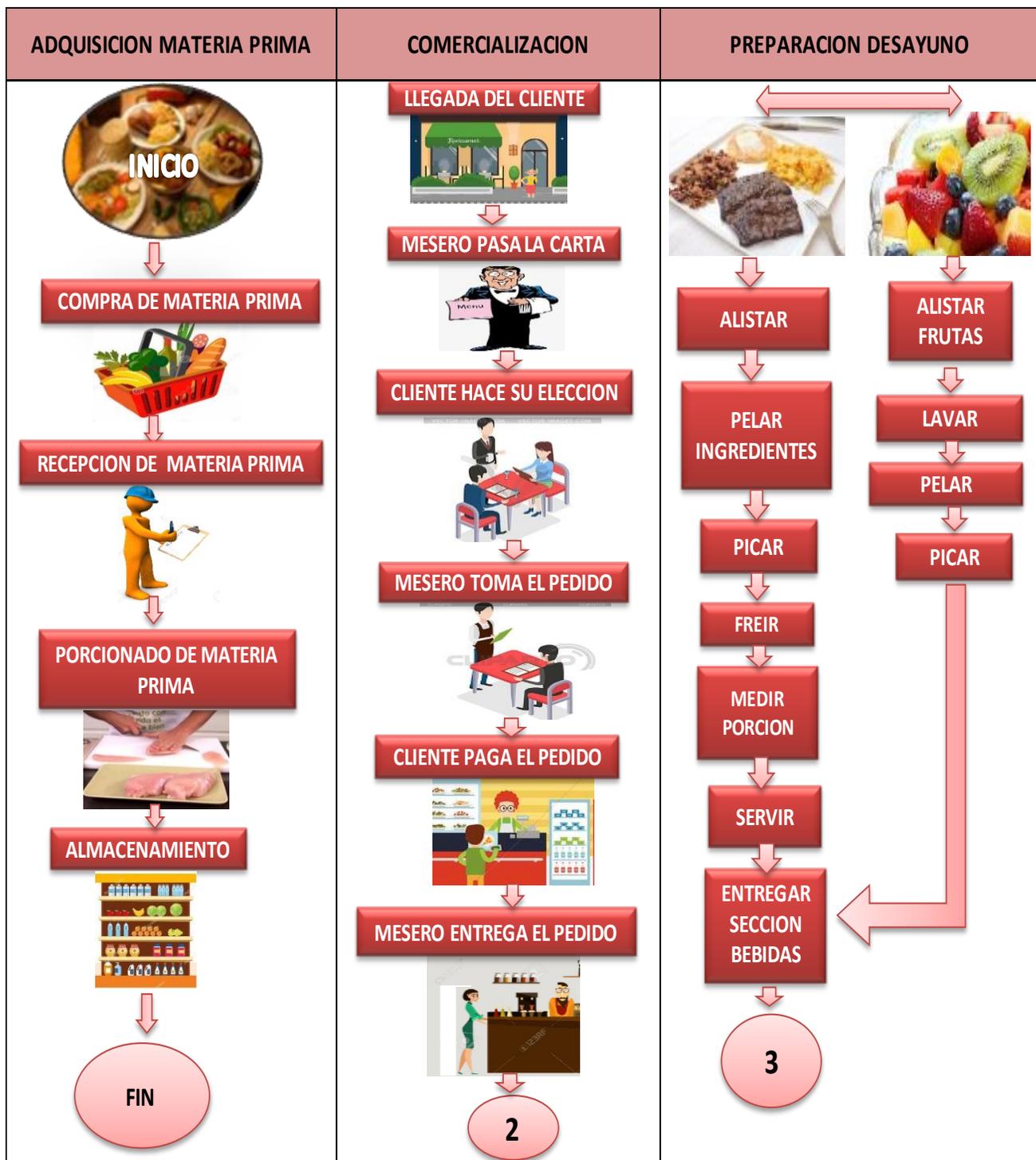


figura 4 Diagrama de flujo proceso adquisición materia prima, comercialización, preparación desayuno. (Fuente; elaboración propia)

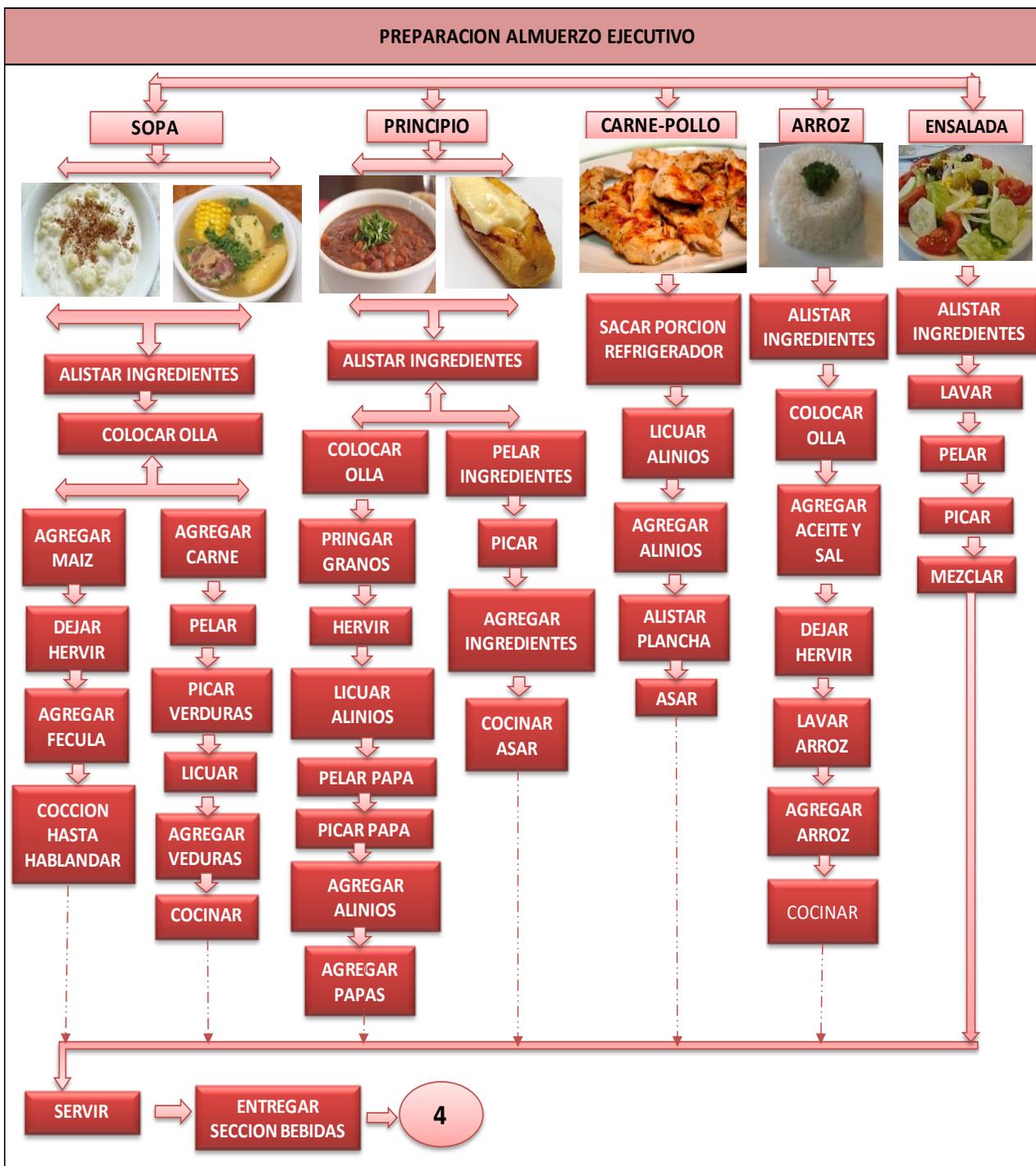


figura 5 Diagrama de flujo proceso preparación almuerzo ejecutivo (Fuente; elaboración propia)

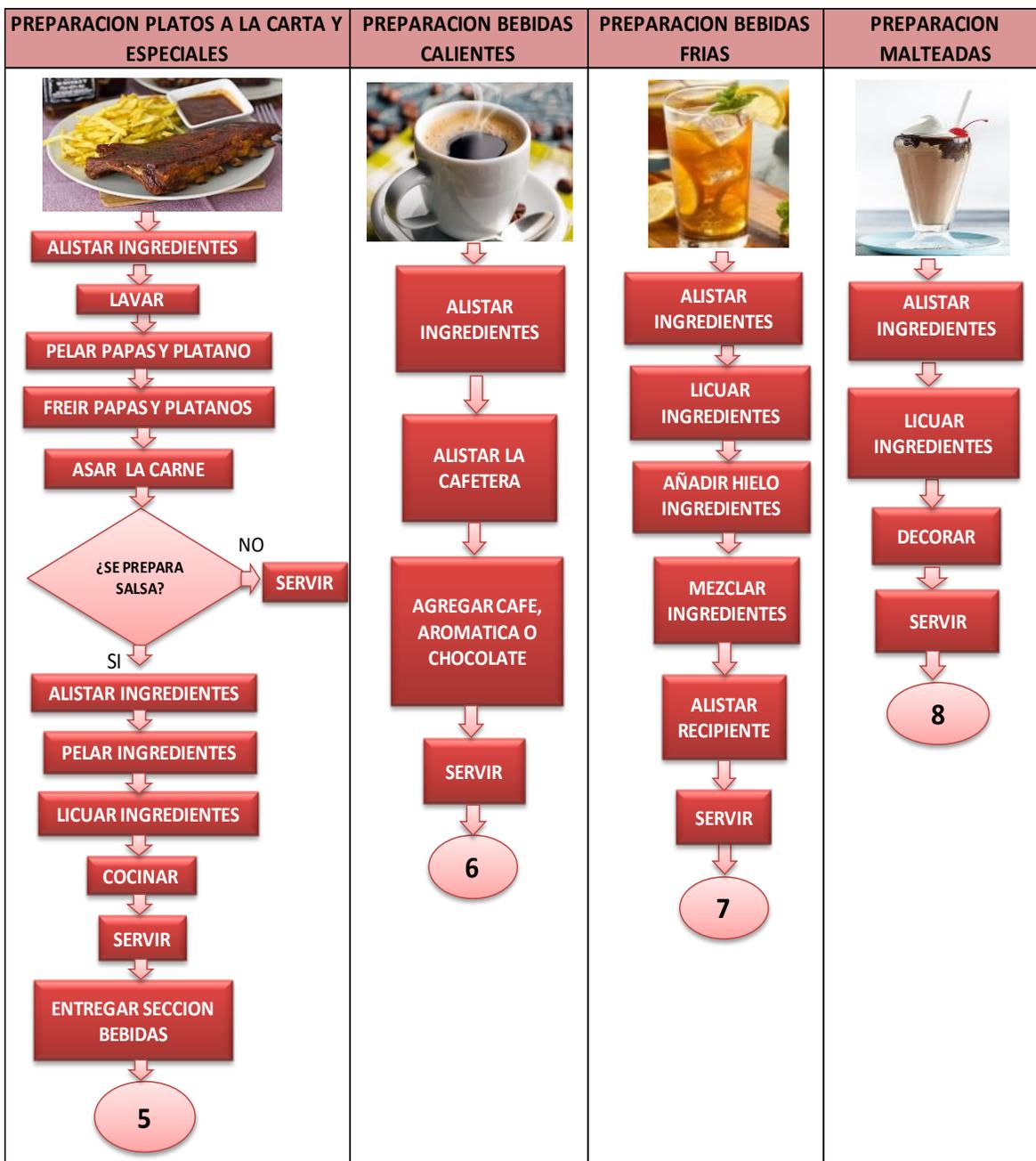


figura 6 Diagrama de flujo proceso preparación platos especiales, bebidas calientes, bebidas frias y malteadas. (Fuente; elaboración propia)



figura 7 Diagrama de flujo proceso preparación crepes, lasagnas y comercialización, limpieza y organización (Fuente; elaboración propia)

Se especificará cada una de las actividades del restaurante las cuales se encuentran enumeradas en la figura 4 a 7.

1

En esta actividad se encuentra lo relacionado a la materia prima como lo es desde la compra, la recepción o verificación de cantidad, medición de cada porción, hasta llegar a su punto final que es el almacenamiento que es donde esta mientras es utilizada para su bebida preparación.

2

Aquí se presenta la atención al cliente desde su llegada, escoger la mesa deseada, observar la carta, realizar su mejor elección, realizar su pedido al respectivo mesero, efectuar el pago hasta que el mesero entrega la orden a la sección debidas para esta ser entregada a la sección cocina, en la actividad número cuatro se acaba de presentar en la última parte relacionada con el cliente.

3

Esta es la principal actividad al ser donde se realizan la preparación de los diferentes platos se inicia con el desayuno aquí se alistan los respectivos ingredientes para pelarlos, picarlos freírlos y servirlos el cual se entregará a la siguiente sección para completar y ser entregado al cliente.

4

Continua con el almuerzo ejecutivo es un plato que presenta una gran variedad en su menú entre los cuales se encuentra tres opciones en sopa, principio, carne o pollo, arroz y ensalada.

- 5 Los platos especiales que ofrece el restaurante son seleccionados al contar con una gran variedad de ingredientes para su preparación.
- 6 En bebidas calientes se cuenta con una gran variedad al seleccionar detalladamente cada uno de los ingredientes.
- 7 Las bebidas frías ofrecidas en el restaurante presentan un alto porcentaje en sus ventas.
- 8 Malteadas son bebidas representativas por el restaurante.
- 9 Crepes cuentan con una preparación a detalle ya que se debe cocer ingredientes por separado para poder armarlo y servirlo.
- 10 Al finalizar tenemos lasagnas es un plato con alta demanda por los clientes.
- 11 Es la última actividad realizada en el restaurante donde se procede a entregar el pedido al respectivo cliente después de que este abandone el sitio el mesero recoja la vajilla para ser llevada a la sección bebidas y lavarla y organizarla.

Identificación de los platos del menú ofrecido por el restaurante

Después de conocer los procesos que se llevan a cabo en el restaurante se presenta la carta con los platos ofrecidos.

 CAFÉ CUARESNOTR PAN TOLIMA RESTAURANTE	
CARTA	
BEBIDAS CALIENTES CAPUCCINO CUARESNOTR EXPRESO CALDAS EXPRESO COLONIAL CAPUCCINO BELALCAZAR MORRO CAPUCCINO TINTO SOTAREÑO TINTO ÑAPANCA CAFÉ ALCAZAR CAFÉ MOSCOPAN PINTADO CAFÉ NEGRO O TINTO MILO CHOCOLATE AROMATICA AGUA	BEBIDAS FRÍAS CUARESNOTR ESPECIAL BRISAS PURACE ACHAQUIO ORO MOKA SOTARA CATAY MOUSSE TORRE DE RELOJ JUGOS NATURALES AGUA JUGOS NATURALES LECHE AVENA NATURAL
BEBIDAS CON LICOR GENAGRA ESPECIAL SEÑORA MARIA ROSA ANARKOS TERTULIA PAVANESA ATARDECER PATOJO ALMA CAUCANA	OTRAS BEBIDAS TE AGUA TE LECHE AGUA DE PANELA CON QUESO

 CAFÉ CUARESNOTR PAN TOLIMA RESTAURANTE	
CARTA	
MALTEADAS MIJITO ÑAPITA BRISNAS SENCILLO BRISNAS CHANTILLY	LASAGNAS MIXTA BOLOGNESE MARGARITA JUNIOR
CREPES POLLO CON CHAMPIÑONES RES AL VINO HAWAIANO ORIENTAS FRUTOS ROJOS CUARESNOTR CREPE + JUGO NATURAL	DESAYUNOS COMBO CUARESNOTR COMBO CARGUERO COMBO SAHUMADORA DESAYUNO CEREAL CALENTADO ESPECIAL CALENTADO ANTIOQUEÑO DESAYUNO CUARESNOTR DESAYUNO AMERICANO DESAYUNO DESMECHADO DESAYUNO ARRIERO DESAYUNO FRUTAS ENSALADA FRUTAS
ALMUERZO EJECUTIVO ALMUERZO	ADICIONALES TAMAL DE PIPIAN TAMAL TOLIMENSE EMPANADAS PAPAS RELLENAS

 CAFÉ CUARESNOTR PAN TOLIMA RESTAURANTE	
CARTA	
ESPECIALIDAD SALMON GRILLET SALMON ASIATICO PAÑUELOS DE ROBALO ROBALO EN SALSA MARINERA LANGOSTINOS APANADOS LANGOSTINOS EN SALSA HAWAIANA BAGRE EN SALSA DE LA CASA PAELLA MEDITERRANEA PECHUGA AL AJILLO TRUCHA MARINERA COVINA ENCOCADA FILET MIGNON LOMO CERDO HAWAY CAZUELA DE MARISCOS	PLATOS A LA CARTA LOMO RES AL CAFÉ LOMO DE CERDO A LA VISCANA LENGUA EN SALSA CUARESNOTR PECHUGA A LA PLANCHA PUNTA DE ANCA CURRASQUITO LOMO CARACHO PARRILLA ARGENTINA CHURRASCO ARGENTINO PINCHO MIXTO BABY BEEF ESPECIAL DE CERDO AHUMADO CEVICHE DE CAMARON

figura 8 Carta Cuaresnotr pan Tolima Restaurante (Fuente; elaboración propia)

posteriormente de conocer la carta se seleccionó un periodo de muestra de un semestre (II 2018) para recolección de información de los platos vendidos cada día, al final del periodo consolidar la información total para ser graficada; para con ellos observar la rotación que tienen los platos para proceder a determinar los que se costean (se toma como base un porcentaje mínimo de 4% para los platos).

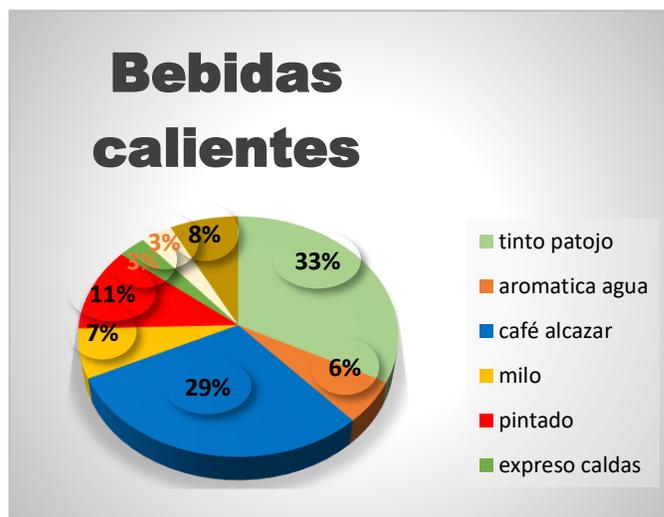


figura 9 selección platos categoría bebidas calientes (Fuente; elaboración propia)

En la categoría bebidas calientes se tomaron las siguientes: tinto patojo, aromática en agua, café alcázar, milo, pintado y chocolate.



figura 10 selección platos categoría bebidas frías (Fuente; elaboración propia)

En la categoría bebidas frías se tomaron la totalidad de la categoría.

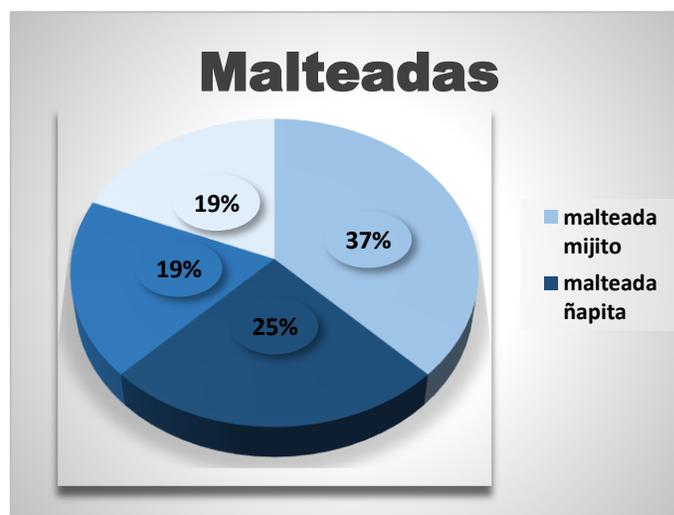


figura 11 selección platos categoría malteadas (Fuente; elaboración propia)

En la categoría de malteadas se tomaron las cuatro ya que sus rotaciones superaron el 4 %

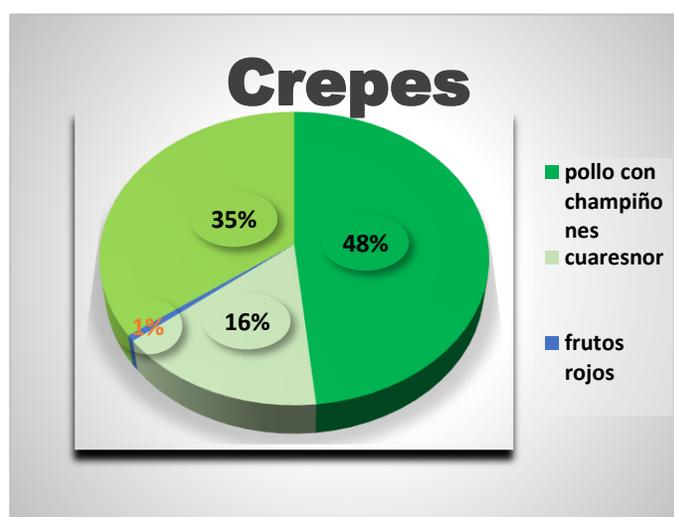


figura 12 selección platos categoría crepes (Fuente; elaboración propia)

En la presente categoría se tomaron las crepes los cuales son el de pollo con champiñones con una proporción del 48%, la crepe Cuaresnor un porcentaje del 16% y el ultimo crepe tomado es el combo crepes 35%.

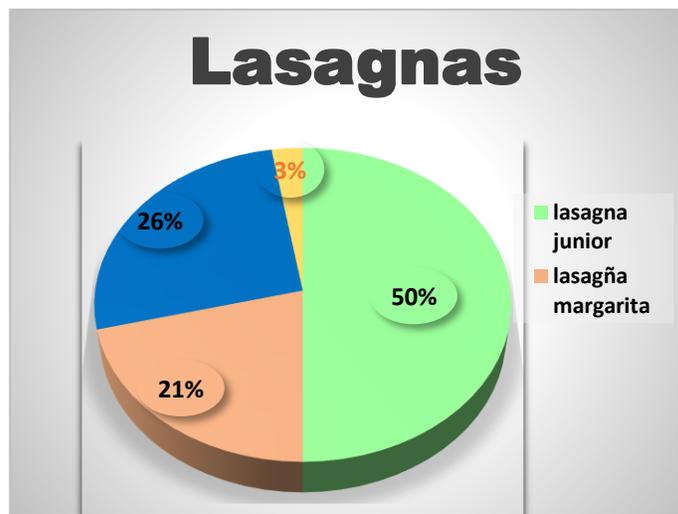


figura 13 selección platos categoría lasagnas (Fuente; elaboración propia)

En la categoría de lasagnas se tomaron las siguientes: lasagnas junior con el 50%, lasagnas boloñesa con el 26% y lasagnas margarita con el 26%.



figura 14 selección platos categoría adicionales (Fuente; elaboración propia)

En la categoría de adicionales se tomaron las empanadas que representan el 94%.

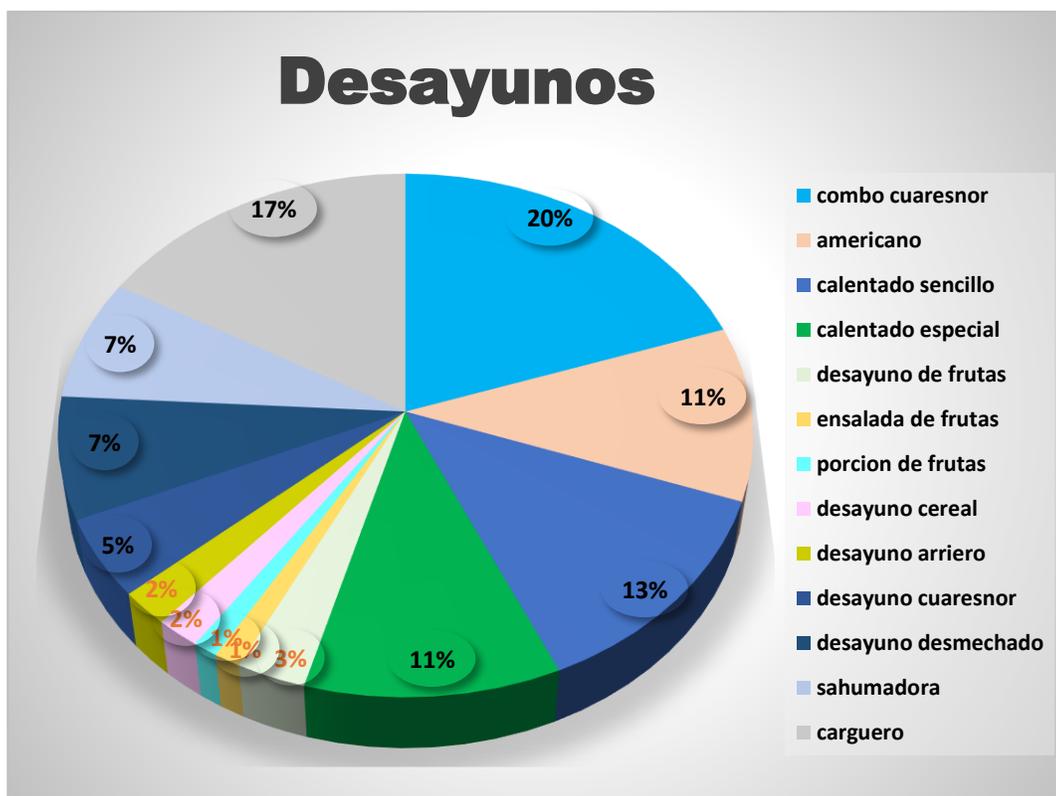


figura 15 selección platos categoría desayunos (Fuente; elaboración propia)

En la categoría de desayunos se tomaron los siguientes: desayuno americano, combo Cuaresnor, calentado sencillo y el especial, desayuno Cuaresnor, desmechado, sahumadura y el carguero.



figura 16 selección platos categoría almuerzos ejecutivo (Fuente; elaboración propia)

En la categoría almuerzo ejecutivo se tomaron, el ejecutivo.

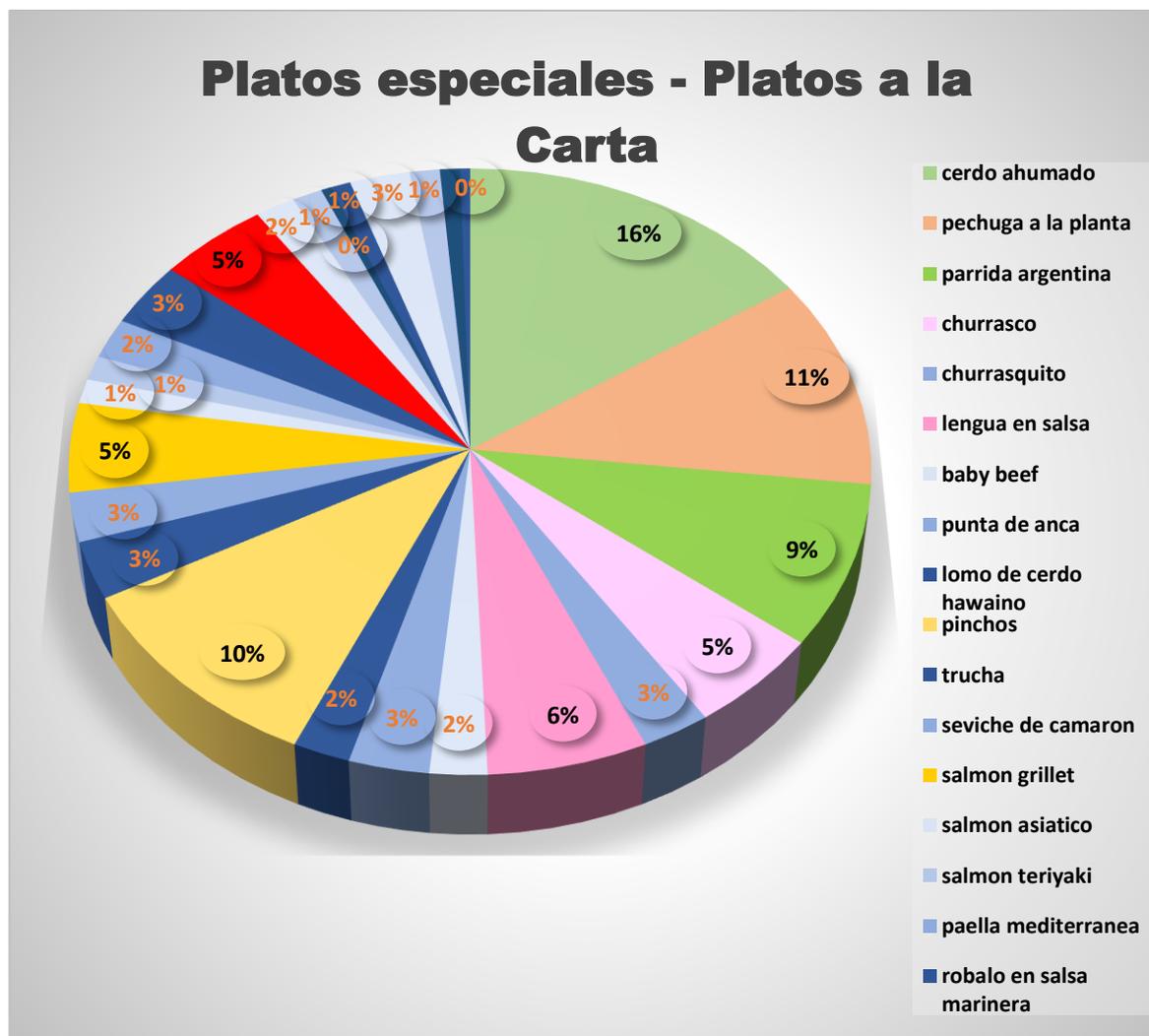


figura 17 selección platos categoría especiales (Fuente; elaboración propia)

En la categoría de platos especiales se tomaron los siguientes: especial de cerdo ahumado, pechuga a la plancha, parrilla argentina, churrasco, lengua en salsa, pinchos, salmón grillet y la cazuela de mariscos.

Cálculo de asignación de los elementos del costo por cada orden

Para asignar los costos de los productos que ofrece el restaurante se debe conocer cuáles hacen parte y cómo se realiza la distribución para cada plato seleccionado.

Materia prima directa

En relación a materia prima son insumos fundamentales en el proceso de transformación, son de fácil identificación y cuantificación en el producto final.

Posteriormente se estructura las hojas de producción (ver anexos 8 hasta 54) donde suministra información relacionada a la materia prima, especifica la cantidad y el costo por cada uno de los platos ofrecidos (bebidas calientes, bebidas frías, malteadas, crepes, lasagnas, adicionales, desayunos, almuerzos ejecutivos, especiales y a la carta).

La asignación de materia prima se realizó de forma directa a cada uno de los platos costeados para el restaurante.

Mano de obra directa

En cuanto a la nómina de mano de obra directa de Café Cuaresnor Pan Tolima Restaurante se conforma por sección cocina y sección bebidas donde ejercen un jefe de cocina, ayudante de cocina, despachador de bebidas frías, despachador de bebidas calientes y ayudantes. En la tabla 3 se identificará la nómina de los costos para el restaurante

Tabla 3
Nomina mano de obra directa

Funcion	Salario	Seguridad social			Prestaciones sociales				Parafiscales	Total
		Pension	Salud	ARL	Prima	Cesantías	Int. Cesantías	Vacaciones	Caja de compensacion	
Ayudante cocina	\$ 799.898	\$ 104.334	\$ -	\$ 19.031	\$ 72.426	\$ 72.426	\$ 8.695	\$ 32.578	\$ 31.250	\$ 1.140.636
Jefe cocina	\$ 904.348	\$ 104.334	\$ -	\$ 19.031	\$ 72.426	\$ 72.426	\$ 8.695	\$ 32.578	\$ 31.250	\$ 1.245.086
Ayudante cocina	\$ 852.098	\$ 104.334	\$ -	\$ 19.031	\$ 72.426	\$ 72.426	\$ 8.695	\$ 32.578	\$ 31.250	\$ 1.192.836
Despachador bebidas calientes	\$ 855.234	\$ 104.334	\$ -	\$ 19.031	\$ 72.426	\$ 72.426	\$ 8.695	\$ 32.578	\$ 31.250	\$ 1.195.972
Despachador bebidas frias	\$ 865.415	\$ 104.334	\$ -	\$ 19.031	\$ 72.426	\$ 72.426	\$ 8.695	\$ 32.578	\$ 31.250	\$ 1.206.153
Ayudante bebidas	\$ 139.113	\$ 26.084	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 5.208	\$ 170.405
Ayudante bebidas	\$ 87.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 87.000
Ayudante bebidas	\$ 87.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 87.000

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Para calcular el costo por minuto se toma un mes de salario, se divide por los días reales trabajados donde se obtiene el costo por día, seguidamente se divide por las horas laboradas como resultado es el costo por hora, luego se divide por los minutos que contiene una hora (60 min) para obtener el costo por minuto y la asignación a cada orden de producción es de manera directa teniendo en cuenta que el costo de mano de obra directa esta por secciones dependiendo de la sección que le corresponda se asigna .

Tabla 4
Calculo costo por minuto de mano de obra directa

Seccion	Funcion	Costo por minuto
SECCION COCINA	Ayudante cocina	\$ 84
	Jefe cocina	\$ 100
	Ayudante cocina	\$ 89
TOTAL SECCION COCINA		\$ 273
SECCION BEBIDAS	Despachador bebidas calientes	\$ 89
	Despachador bebidas frias	\$ 90
	Ayudante bebidas	\$ 71
	Ayudante bebidas	\$ 60
	Ayudante bebidas	\$ 60
TOTAL SECCION BEBIDAS		\$ 371

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Para la asignación del costo de mano de obra directa se tomó el costo por las dos secciones (cocina y bebidas), por medio de muestra de tiempos se obtuvo el tiempo requerido para cada plato durante el proceso de transformación teniendo en cuenta cada uno de los que intervienen en el proceso. Para el cálculo del costo se multiplico el tiempo (min) por el costo (min).

Tabla 5
Asignación de mano de obra directa

Categoría	Plato	Tiempo (minutos)	Costo por minuto	Costo total
Bebidas calientes	tinto patojo	1	370,56	222,34
	aromatica agua	0,5	370,56	185,28
	café alcazar	1	370,56	370,56
	milo	1,5	370,56	555,85
	pintado	1	370,56	370,56
	chocolate	1,5	370,56	555,85
Bebidas frias	jugo agua	2	370,56	741,13
	jugo leche	2	370,56	741,13
	avena	2,5	370,56	926,41
Malteadas	malteada mijito	2	370,56	741,13
	malteada ñapita	2	370,56	741,13
	malteada sencillo	2	370,56	741,13
	malteada chantilly	2	370,56	741,13
Crepes	crepe pollo con champiñones	6	370,56	2223,39
	crepe cuaresnor	6	370,56	2223,39
	combo crepes	6	370,56	2223,39
Lasagnas	lasagna junior	6	272,83	1636,99
	lasaña margarita	8	272,83	2182,66
	lasaña bolognesa	8	272,83	2182,66
Adicionales	empanadas	2,5	88,75	221,88
Desayunos	combo cuaresnor	3,5	643,40	2251,89
	desayuno americano	3	643,40	1930,19
	calentado antioqueño	3,5	643,40	2251,89
	calentado especial	4	643,40	2573,59
	desayuno cuaresnor	3	643,40	1930,19
	desayuno desmechado	4	643,40	2573,59
	combo sahumadora	3	643,40	1930,19
	combo carguero	2,5	643,40	1608,49
Almuerzo	ejecutivo	2,7	643,40	1715,73
Especiales	especial cerdo ahumado frito	13	272,83	3546,82
	pechuga a la plancha	13	272,83	3546,82
	parrilla argentina	15	272,83	4092,49
	churrasco argentino	15	272,83	4092,49
	lengua en salsa	15	272,83	4092,49
	pincho mixto	10	272,83	2728,32
	salmon al grillet	12	272,83	3273,99
	cazuela de mariscos	15	272,83	4092,49

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Costos indirectos de fabricación

Teniendo en cuenta que los costos indirectos de fabricación son aquellos que intervienen en el proceso, pero son de difícil identificación a excepción de materia prima directa y mano de obra directa, para poder asignar los costos indirectos de fabricación (CIF) a cada orden, es necesario determinar los inductores, que se especificaran más adelante, en la tabla 6 se nombrara cada uno de los costos indirectos de fabricación identificados en el restaurante Cuaresnor pan Tolima durante el periodo julio-diciembre del 2018.

Tabla 6
Costos indirectos de fabricación

CIF	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Agua	761.270	716.910	750.750	716.800	740.130	737.172
Gas	549.389			673.626		
Energia	205.300	194.400	180.000	242.800	230.000	210.500
MOI	5.965.164	5.965.164	5.965.164	5.965.164	5.965.164	5.965.164
Seguridad	56.000	56.000	56.000	56.000	56.000	56.000
Aseo	490.954	456.620	227.600	438.326	841.269	319.286
Cable	21.420	21.420	21.420	21.420	21.420	21.420
Arrendamiento	3.793.000	3.793.000	3.793.000	3.793.000	3.793.000	3.793.000
Depreciacion maquinaria y	484.274	484.274	484.274	484.274	484.274	484.274
Depreciacion equipo de	28.157	28.157	28.157	28.157	28.157	28.157
Depreciacion muebles y	169.938	169.938	169.938	169.938	169.938	169.938
Impuesto de renta	168.216	168.216	168.216	168.216	168.216	168.216

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Inductores

Los inductores son los que determinan como se distribuirán los costos indirectos de fabricación a cada orden de producción para llegar a obtener el costo unitario, que es la sumatoria de los costos directos(MOD y MPD) e indirectos (CIF) de cada uno de los platos seleccionados, los inductores identificados en el sistema de coteo son inductor de acuerdo a las ventas, inductor de acuerdo a las unidades vendidas e inductor de acuerdo al consumo posteriormente se cada inductor teniendo en cuenta su cálculo y asignación.

Inductor de acuerdo a las ventas

El propósito principal de este inductor es tener en cuenta las ventas, inicialmente se toma el total de las ventas mensuales por cada plato dividido las ventas totales del restaurante en el cual se tiene como resultado el porcentaje de participación de ventas mensual de cada plato el último paso a realizar es dividir el porcentaje de participación en la cantidad de unidades vendidas por cada plato este resultado es el inductor.

En la tabla 7 se mostrará el inductor en cada uno de los platos que se aplicó para distribuir los siguientes rubros: mano de obra indirecta, servicio de seguridad, utensilios de aseo, servicio de televisión, arrendamiento, impuesto de renta y depreciación.

Tabla 7
Calculo del inductor de acuerdo a las ventas

Categoría	Productos	Inductor (ventas)
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%
	aromatica agua	0,002%
	café alcazar	0,004%
	milo	0,006%
	pintado	0,003%
Bebidas frias	chocolate	0,004%
	jugo agua	0,005%
	jugo leche	0,006%
Malteadas	avena	0,007%
	malteada mijito	0,009%
	malteada ñapita	0,009%
	malteada sencillo	0,008%
Crepes	malteada chantilly	0,009%
	crepe pollo con champiñones	0,009%
	crepe cuaresnor	0,009%
Lasagnas	combo crepes	0,010%
	lasagna junior	0,016%
	lasagna margarita	0,026%
Adicionales	lasagna bolognesa	0,024%
	empanadas	0,002%
	combo cuaresnor	0,018%
	desayuno americano	0,013%
	calentado antioqueño	0,011%
	calentado especial	0,014%
	desayuno cuaresnor	0,011%
	desayuno desmechado	0,011%
combo sahumadora	0,012%	
Almuerzo	combo carguero	0,008%
	ejecutivo	0,013%
Especiales	especial cerdo ahumado frito	0,021%
	pechuga a la planta	0,026%
	parrida argentina	0,030%
	churrasco argentino	0,034%
	lengua en salsa	0,032%
	pincho mixto	0,023%
	salmon al grillet	0,030%
	cazuela de mariscos	0,040%

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Tabla 8
Asignación de acuerdo a las ventas mano de obra indirecta (MOI)

Categoría	Producto	Inductor	Asignación
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 0,01
	aromatica agua	0,002%	\$ 0,01
	café alcazar	0,004%	\$ 0,02
	milo	0,006%	\$ 0,03
	pintado	0,003%	\$ 0,01
Bebidas frias	chocolate	0,004%	\$ 0,02
	jugo agua	0,005%	\$ 0,03
	jugo leche	0,006%	\$ 0,04
Malteadas	avena	0,007%	\$ 0,04
	malteada mijito	0,009%	\$ 0,05
	malteada ñapita	0,009%	\$ 0,05
	malteada sencillo	0,008%	\$ 0,04
Crepes	malteada chantilly	0,009%	\$ 0,05
	crepe pollo con champiñones	0,009%	\$ 0,05
	crepe cuaresnor	0,009%	\$ 0,05
Lasagnas	combo crepes	0,010%	\$ 0,06
	lasagna junior	0,016%	\$ 0,09
	lasagna margarita	0,026%	\$ 0,15
Adicionales	lasagna bolognesa	0,024%	\$ 0,14
	empanadas	0,002%	\$ 0,01
	combo cuaresnor	0,018%	\$ 0,10
	desayuno americano	0,013%	\$ 0,07
	calentado antioqueño	0,011%	\$ 0,06
	calentado especial	0,014%	\$ 0,08
	desayuno cuaresnor	0,011%	\$ 0,06
	desayuno desmechado	0,011%	\$ 0,06
Almuerzo	combo sahumadora	0,012%	\$ 0,07
	combo carguero	0,008%	\$ 0,04
Platos especiales	ejecutivo	0,013%	\$ 0,07
	especial cerdo ahumado frito	0,021%	\$ 0,12
	pechuga a la planta	0,026%	\$ 0,15
	parrida argentina	0,030%	\$ 0,17
	churrasco argentino	0,034%	\$ 0,19
	lengua en salsa	0,032%	\$ 0,18
	pincho mixto	0,023%	\$ 0,13
	salmon al grillet	0,030%	\$ 0,17
cazuela de mariscos	0,040%	\$ 0,23	

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Tabla 9
Asignación de acuerdo a las ventas al servicio de seguridad

Categoría	Producto	Inductor	Asignación
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 1,01
	aromatica agua	0,002%	\$ 1,10
	café alcazar	0,004%	\$ 2,11
	milo	0,006%	\$ 3,30
	pintado	0,003%	\$ 1,46
	chocolate	0,004%	\$ 2,20
Bebidas frias	jugo agua	0,005%	\$ 2,65
	jugo leche	0,006%	\$ 3,48
	avena	0,007%	\$ 4,12
Malteadas	malteada mijito	0,009%	\$ 5,22
	malteada ñapita	0,009%	\$ 4,85
	malteada sencillo	0,008%	\$ 4,30
	malteada chantilly	0,009%	\$ 4,94
Crepes	crepe pollo con champiñones	0,009%	\$ 4,94
	crepe cuaresnor	0,009%	\$ 4,94
	combo crepes	0,010%	\$ 5,67
Lasagnas	lasagna junior	0,016%	\$ 9,06
	lasagna margarita	0,026%	\$ 14,64
	lasagna bolognesa	0,024%	\$ 13,64
Adicionales	empanadas	0,002%	\$ 0,92
Desayunos	combo cuaresnor	0,018%	\$ 10,25
	desayuno americano	0,013%	\$ 7,05
	calentado antioqueño	0,011%	\$ 6,32
	calentado especial	0,014%	\$ 7,69
	desayuno cuaresnor	0,011%	\$ 6,13
	desayuno desmechado	0,011%	\$ 6,13
	combo sahumadora	0,012%	\$ 6,96
	combo carguero	0,008%	\$ 4,39
Almuerzo	ejecutivo	0,013%	\$ 7,14
Especiales	especial cerdo ahumado frito	0,021%	\$ 11,90
	pechuga a la planta	0,026%	\$ 14,64
	parrida argentina	0,030%	\$ 16,93
	churrasco argentino	0,034%	\$ 19,13
	lengua en salsa	0,032%	\$ 18,12
	pincho mixto	0,023%	\$ 13,00
	salmon al grillet	0,030%	\$ 16,93
	cazuela de mariscos	0,040%	\$ 22,15

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Tabla 10
Asignación de acuerdo a las ventas para los utensilios de aseo

Categoría	Producto	Inductor	Asignación
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 7,34
	aromatica agua	0,002%	\$ 8,01
	café alcazar	0,004%	\$ 15,35
	milo	0,006%	\$ 24,02
	pintado	0,003%	\$ 10,68
	chocolate	0,004%	\$ 16,01
Bebidas frias	jugo agua	0,005%	\$ 19,35
	jugo leche	0,006%	\$ 25,35
	avena	0,007%	\$ 30,03
Malteadas	malteada mijito	0,009%	\$ 38,03
	malteada ñapita	0,009%	\$ 35,36
	malteada sencillo	0,008%	\$ 31,36
	malteada chantilly	0,009%	\$ 36,03
Crepes	crepe pollo con champiñones	0,009%	\$ 36,03
	crepe cuaresnor	0,009%	\$ 36,03
	combo crepes	0,010%	\$ 41,37
Lasagnas	lasagna junior	0,016%	\$ 66,06
	lasagna margarita	0,026%	\$ 106,76
	lasagna bolognesa	0,024%	\$ 99,42
Adicionales	empanadas	0,002%	\$ 6,67
Desayunos	combo cuaresnor	0,018%	\$ 74,73
	desayuno americano	0,013%	\$ 51,38
	calentado antioqueño	0,011%	\$ 46,04
	calentado especial	0,014%	\$ 56,05
	desayuno cuaresnor	0,011%	\$ 44,70
	desayuno desmechado	0,011%	\$ 44,70
	combo sahumadora	0,012%	\$ 50,71
	combo carguero	0,008%	\$ 32,03
Almuerzo	ejecutivo	0,013%	\$ 52,04
Especiales	especial cerdo ahumado frito	0,021%	\$ 86,74
	pechuga a la planta	0,026%	\$ 106,76
	parrida argentina	0,030%	\$ 123,44
	churrasco argentino	0,034%	\$ 139,45
	lengua en salsa	0,032%	\$ 132,11
	pincho mixto	0,023%	\$ 94,75
	salmon al grillet	0,030%	\$ 123,44
	cazuela de mariscos	0,040%	\$ 161,47

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Tabla 11
Asignación de acuerdo a las ventas para el servicio de televisión

Categoría	Producto	Inductor	Asignación
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 0,39
	aromatica agua	0,002%	\$ 0,42
	café alcazar	0,004%	\$ 0,81
	milo	0,006%	\$ 1,26
	pintado	0,003%	\$ 0,56
	chocolate	0,004%	\$ 0,84
Bebidas frias	jugo agua	0,005%	\$ 1,02
	jugo leche	0,006%	\$ 1,33
	avena	0,007%	\$ 1,58
Malteadas	malteada mijito	0,009%	\$ 2,00
	malteada ñapita	0,009%	\$ 1,86
	malteada sencillo	0,008%	\$ 1,65
	malteada chantilly	0,009%	\$ 1,89
Crepes	crepe pollo con champiñones	0,009%	\$ 1,89
	crepe cuaresnor	0,009%	\$ 1,89
	combo crepes	0,010%	\$ 2,17
Lasagnas	lasagna junior	0,016%	\$ 3,47
	lasagna margarita	0,026%	\$ 5,60
	lasagna bolognesa	0,024%	\$ 5,22
Adicionales	empanadas	0,002%	\$ 0,35
Desayunos	combo cuaresnor	0,018%	\$ 3,92
	desayuno americano	0,013%	\$ 2,70
	calentado antioqueño	0,011%	\$ 2,42
	calentado especial	0,014%	\$ 2,94
	desayuno cuaresnor	0,011%	\$ 2,35
	desayuno desmechado	0,011%	\$ 2,35
	combo sahumadora	0,012%	\$ 2,66
	combo carguero	0,008%	\$ 1,68
Almuerzo	ejecutivo	0,013%	\$ 2,73
Especiales	especial cerdo ahumado frito	0,021%	\$ 4,55
	pechuga a la planta	0,026%	\$ 5,60
	parrida argentina	0,030%	\$ 6,48
	churrasco argentino	0,034%	\$ 7,32
	lengua en salsa	0,032%	\$ 6,93
	pincho mixto	0,023%	\$ 4,97
	salmon al grillet	0,030%	\$ 6,48
	cazuela de mariscos	0,040%	\$ 8,47

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Tabla 12
Asignación de acuerdo a las ventas para servicio de arrendamiento

Categoría	Producto	Inductor	Asignación
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 68,20
	aromatica agua	0,002%	\$ 74,40
	café alcazar	0,004%	\$ 142,59
	milo	0,006%	\$ 223,19
	pintado	0,003%	\$ 99,19
	chocolate	0,004%	\$ 148,79
Bebidas frias	jugo agua	0,005%	\$ 179,79
	jugo leche	0,006%	\$ 235,59
	avena	0,007%	\$ 278,98
Malteadas	malteada mijito	0,009%	\$ 353,38
	malteada ñapita	0,009%	\$ 328,58
	malteada sencillo	0,008%	\$ 291,38
	malteada chantilly	0,009%	\$ 334,78
Crepes	crepe pollo con champiñones	0,009%	\$ 334,78
	crepe cuaresnor	0,009%	\$ 334,78
	combo crepes	0,010%	\$ 384,38
Lasagnas	lasagna junior	0,016%	\$ 613,76
	lasagna margarita	0,026%	\$ 991,94
	lasagna bolognesa	0,024%	\$ 923,74
Adicionales	empanadas	0,002%	\$ 62,00
Desayunos	combo cuaresnor	0,018%	\$ 694,36
	desayuno americano	0,013%	\$ 477,37
	calentado antioqueño	0,011%	\$ 427,77
	calentado especial	0,014%	\$ 520,77
	desayuno cuaresnor	0,011%	\$ 415,37
	desayuno desmechado	0,011%	\$ 415,37
	combo sahumadora	0,012%	\$ 471,17
	combo carguero	0,008%	\$ 297,58
Almuerzo	ejecutivo	0,013%	\$ 483,57
Especiales	especial cerdo ahumado frito	0,021%	\$ 805,95
	pechuga a la planta	0,026%	\$ 991,94
	parrida argentina	0,030%	\$ 1.146,93
	churrasco argentino	0,034%	\$ 1.295,72
	lengua en salsa	0,032%	\$ 1.227,52
	pincho mixto	0,023%	\$ 880,34
	salmon al grillet	0,030%	\$ 1.146,93
	cazuela de mariscos	0,040%	\$ 1.500,30

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Tabla 13
Asignación de acuerdo a las ventas para la depreciación

Categoría	Producto	Inductor	Asignación
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 0,27
	aromatica agua	0,002%	\$ 0,30
	café alcazar	0,004%	\$ 0,57
	milo	0,006%	\$ 0,90
	pintado	0,003%	\$ 0,40
Bebidas frias	chocolate	0,004%	\$ 0,60
	jugo agua	0,005%	\$ 0,72
	jugo leche	0,006%	\$ 0,95
Malteadas	avena	0,007%	\$ 1,12
	malteada mijito	0,009%	\$ 1,42
	malteada ñapita	0,009%	\$ 1,32
	malteada sencillo	0,008%	\$ 1,17
Crepes	malteada chantilly	0,009%	\$ 1,35
	crepe pollo con champiñones	0,009%	\$ 1,35
	crepe cuaresnor	0,009%	\$ 1,35
Lasagnas	combo crepes	0,010%	\$ 1,55
	lasagna junior	0,016%	\$ 3,68
	lasagna margarita	0,026%	\$ 5,95
Adicionales	lasagna bolognesa	0,024%	\$ 5,54
	empanadas	0,002%	\$ 0,17
	combo cuaresnor	0,018%	\$ 4,16
	desayuno americano	0,013%	\$ 2,86
	calentado antioqueño	0,011%	\$ 2,57
	calentado especial	0,014%	\$ 3,12
	desayuno cuaresnor	0,011%	\$ 2,49
	desayuno desmechado	0,011%	\$ 2,49
	combo sahumadora	0,012%	\$ 2,83
Almuerzo	combo carguero	0,008%	\$ 1,78
Especiales	ejecutivo	0,013%	\$ 2,90
	especial cerdo ahumado frito	0,021%	\$ 4,83
	pechuga a la planta	0,026%	\$ 2,65
	parrida argentina	0,030%	\$ 3,06
	churrasco argentino	0,034%	\$ 7,77
	lengua en salsa	0,032%	\$ 3,27
	pincho mixto	0,023%	\$ 5,28
	salmon al grillet	0,030%	\$ 3,06
cazuela de mariscos	0,040%	\$ 4,00	

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Tabla 14
Asignación de acuerdo a ventas para el impuesto de renta

Categoría	Producto	Inductor	Asignación
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 0,10
	aromatica agua	0,002%	\$ 0,11
	café alcazar	0,004%	\$ 0,21
	milo	0,006%	\$ 0,33
	pintado	0,003%	\$ 0,15
	chocolate	0,004%	\$ 0,22
Bebidas frias	jugo agua	0,005%	\$ 0,27
	jugo leche	0,006%	\$ 0,35
	avena	0,007%	\$ 0,41
Malteadas	malteada mijito	0,009%	\$ 0,52
	malteada ñapita	0,009%	\$ 0,49
	malteada sencillo	0,008%	\$ 0,43
	malteada chantilly	0,009%	\$ 0,49
Crepes	crepe pollo con champiñones	0,009%	\$ 0,49
	crepe cuaresnor	0,009%	\$ 0,49
	combo crepes	0,010%	\$ 0,57
Lasagnas	lasagna junior	0,016%	\$ 0,91
	lasagna margarita	0,026%	\$ 1,47
	lasagna bolognesa	0,024%	\$ 1,37
Adicionales	empanadas	0,002%	\$ 0,09
Desayunos	combo cuaresnor	0,018%	\$ 1,03
	desayuno americano	0,013%	\$ 0,71
	calentado antioqueño	0,011%	\$ 0,63
	calentado especial	0,014%	\$ 0,77
	desayuno cuaresnor	0,011%	\$ 0,61
	desayuno desmechado	0,011%	\$ 0,61
	combo sahumadora	0,012%	\$ 0,70
	combo carguero	0,008%	\$ 0,44
Almuerzo	ejecutivo	0,013%	\$ 0,71
Especiales	especial cerdo ahumado frito	0,021%	\$ 1,19
	pechuga a la planta	0,026%	\$ 1,47
	parrida argentina	0,030%	\$ 1,70
	churrasco argentino	0,034%	\$ 1,92
	lengua en salsa	0,032%	\$ 1,81
	pincho mixto	0,023%	\$ 1,30
	salmon al grillet	0,030%	\$ 1,70
	cazuela de mariscos	0,040%	\$ 2,22

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Inductor de acuerdo a unidades vendidas

En cuanto a este inductor se tiene en cuenta las unidades vendidas, se toma el total de las unidades vendidas mensualmente divididos las unidades vendidas por plato en el mes, se obtiene el porcentaje de participación en unidades por mes y este se divide entre 30 días para encontrar el porcentaje de participación diario. El inductor se utilizó para distribuir el servicio de agua.

Tabla 15
Calculo del inductor de acuerdo a unidades vendidas

Categoría	Productos	% Promedio mensual	% Promedio diario
Bebidas calientes	tinto patojo	12,91%	0,430%
	aromatica agua	2,29%	0,076%
	café alcazar	11,71%	0,390%
	milo	2,64%	0,088%
	pintado	4,46%	0,149%
Bebidas frias	chocolate	3,01%	0,100%
	jugo agua	4,02%	0,134%
	jugo leche	3,15%	0,105%
Malteadas	avena	0,93%	0,031%
	malteada mijito	0,23%	0,008%
	malteada ñapita	0,15%	0,005%
	malteada sencillo	0,11%	0,004%
Crepes	malteada chantilly	0,11%	0,004%
	crepe pollo con champiñones	0,75%	0,025%
	crepe cuaresnor	0,75%	0,025%
Lasagna	combo crepes	0,72%	0,024%
	las agna junior	0,14%	0,005%
	las agña margarita	0,06%	0,002%
Adicionales	las agña bologñesa	0,08%	0,003%
	empanadas	13,49%	0,450%
Desayunos	combo cuaresnor	1,95%	0,065%
	americano	1,06%	0,035%
	calentado sencillo	1,27%	0,042%
	calentado especial	1,08%	0,036%
	desayuno cuaresnor	0,48%	0,016%
	desayuno desmechado	0,74%	0,025%
	sahumadora	0,74%	0,025%
Almuerzo	carguero	1,64%	0,055%
	ejecutivo	11,36%	0,379%
Especiales	cerdo ahumado	0,27%	0,009%
	pechuga a la planta	0,20%	0,007%
	parrida argentina	0,15%	0,005%
	churrasco argentino	0,09%	0,003%
	lengua en salsa	0,05%	0,004%
	pincho mixto	0,11%	0,006%
	salmon grillet	0,04%	0,003%
cazuela de mariscos	0,05%	0,003%	

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Tabla 16
Asignación de acuerdo a unidades vendidas al servicio de agua

Categoría	Productos	% Promedio diario	Asignacion
Bebidas calientes	tinto patojo	0,430%	\$ 28,29
	aromatica agua	0,076%	\$ 26,48
	café alcazar	0,390%	\$ 28,61
	milo	0,088%	\$ 27,93
	pintado	0,149%	\$ 28,36
	chocolate	0,100%	\$ 27,35
Bebidas frias	jugo agua	0,134%	\$ 28,39
	jugo leche	0,105%	\$ 28,58
	avena	0,031%	\$ 23,68
Malteadas	malteada mijito	0,008%	\$ 28,65
	malteada ñapita	0,005%	\$ 19,10
	malteada sencillo	0,004%	\$ 14,33
	malteada chantilly	0,004%	\$ 14,33
Crepes	crepe pollo con champiñones	0,025%	\$ 23,88
	crepe cuaresnor	0,025%	\$ 23,88
	combo crepes	0,024%	\$ 22,92
Lasagna	lasagna junior	0,005%	\$ 18,15
	lasaña margarita	0,002%	\$ 7,64
	lasaña bologñesa	0,003%	\$ 9,55
Adicionales	empanadas	0,450%	\$ 28,57
Desayunos	combo cuaresnor	0,065%	\$ 27,48
	americano	0,035%	\$ 26,93
	calentado sencillo	0,042%	\$ 26,90
	calentado especial	0,036%	\$ 27,50
	desayuno cuaresnor	0,016%	\$ 20,37
	desayuno desmechado	0,025%	\$ 23,64
	sahumadora	0,025%	\$ 23,40
	carguero	0,055%	\$ 26,02
Almuerzo	ejecutivo	0,379%	\$ 28,31
Especiales	cerdo ahumado	0,009%	\$ 17,19
	pechuga a la planta	0,007%	\$ 24,83
	parrida argentina	0,005%	\$ 19,10
	churrasco argentino	0,003%	\$ 11,46
	lengua en salsa	0,004%	\$ 13,37
	pincho mixto	0,006%	\$ 22,92
	salmon grillet	0,003%	\$ 10,51
	cazuela de mariscos	0,003%	\$ 10,51

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Inductor de acuerdo al consumo

Frente a este inductor fue necesario recopilar muestras de tiempo de cada uno de los platos, este se utilizó para distribuir el servicio de gas, acueducto y alcantarillado y servicio de energía.

Tabla 17

Asignación de acuerdo al consumo servicio de gas

Categoría	Producto	Consumo (gr/min)	Asignacion
Bebidas calientes	tinto patojo	0,0	0,000
	aromatica agua	0,0	0,0
	café alcazar	0,0	0,0
	milo	0,0	0,0
	pintado	0,0	0,0
	chocolate	0,0	0,0
Bebidas frias	jugo agua	0,0	0,0
	jugo leche	0,0	0,0
	avena	35,0	106,4
Malteadas	malteada mijito	0,0	0,0
	malteada ñapita	0,0	0,0
	malteada sencillo	0,0	0,0
	malteada chantilly	0,0	0,0
Crepes	crepe pollo con champiñones	105,0	319,2
	crepe cuaresnor	105,0	319,2
	combo crepes	105,0	319,2
Lasagna	lasagna junior	286,7	871,5
	lasaña margarita	286,7	871,5
	lasaña bolognesa	286,7	871,5
Adicionales	empanadas	2,6	7,9
Desayunos	combo cuaresnor	87,5	266,0
	desayuno americano	52,5	159,6
	calentado antioqueño	143,3	435,7
	calentado especial	143,3	435,7
	desayuno cuaresnor	114,7	348,6
	desayuno desmechado	114,7	348,6
	combo sahumadora	86,0	261,4
	combo carguero	86,0	261,4
Almuerzo	ejecutivo	91,7	278,9
Platos a la carta y especiales	especial cerdo ahumado frito	0,0	0,0
	pechuga a la planta	0,0	0,0
	parrida argentina	0,0	0,0
	churrasco argentino	0,0	0,0
	lengua en salsa	200,7	610,0
	pincho mixto	143,3	435,7
	salmon al grillet	172,0	522,9
	cazuela de mariscos	172,0	522,9

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Tabla 18

Asignación de acuerdo al consumo al servicio acueducto y alcantarillado

Categoría	Productos	Consumo (ml)	Asignacion
Bebidas calientes	tinto patojo	1.641	\$ 28,29
	aromatica agua	291	\$ 26,48
	café alcazar	1.488	\$ 28,61
	milo	335	\$ 27,93
	pintado	567	\$ 28,36
Bebidas frías	chocolate	383	\$ 27,35
	jugo agua	511	\$ 28,39
	jugo leche avena	400 618	\$ 28,58 \$ 27,11
Malteadas	malteada mijito	29	\$ 28,65
	malteada ñapita	19	\$ 19,10
	malteada sencillo	14	\$ 14,33
	malteada chantilly	14	\$ 14,33
Crepes	crepe pollo con champiñones	496	\$ 26,62
	crepe cuaresnor	496	\$ 26,62
	combo crepes	392	\$ 24,98
Lasagna	lasagna junior	718	\$ 22,94
	lasaña margarita	808	\$ 13,12
	lasaña bolognesa	810	\$ 15,03
Adicionales	empanadas	2.114	\$ 31,31
	combo cuaresnor	697	\$ 30,57
	americano	545	\$ 29,74
	calentado sencillo	411	\$ 28,61
	calentado especial	438	\$ 29,56
	desayuno cuaresnor	311	\$ 22,09
	desayuno desmechado	395	\$ 25,69
	sahumadora carguero	344 508	\$ 25,11 \$ 28,08
Almuerzo	ejecutivo	3.444	\$ 42,02
	cerdo ahumado	884	\$ 23,02
	pechuga a la planta	875	\$ 30,66
	parrida argentina	869	\$ 24,93
	churrasco argentino	861	\$ 17,29
	lengua en salsa	863	\$ 19,20
	pincho mixto	873	\$ 28,75
	salmon grillet	861	\$ 16,33
	cazuela de mariscos	861	\$ 16,33

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Tabla 19
Asignación de acuerdo al consumo servicio de energía

Categoría	Productos	Consumo Kw/min	Asignacion
Bebidas calientes	tinto patojo	0,1856	2,062
	aromatica agua	0,1392	1,546
	café alcazar	0,1856	2,062
	milo	0,2784	3,093
	pintado	0,1856	2,062
	chocolate	0,2784	3,093
Bebidas frias	jugo agua	0,464	5,155
	jugo leche	0,464	5,155
	avena	0,5568	6,186
Malteadas	malteada mijito	0,5568	6,186
	malteada ñapita	0,5568	6,186
	malteada sencillo	0,5568	6,186
	malteada chantilly	0,5568	6,186
Crepes	crepe pollo con champiñones	0,371	4,124
	crepe cuaresnor	0,371	4,124
	combo crepes	0,371	4,124
Lasagna	lasagna junior	0,261	2,902
	lasaña margarita	0,327	3,627
	lasaña bolognesa	0,327	3,627
Adicionales	empanadas	0,131	1,451
Desayunos	combo cuaresnor	0,799	8,872
	desayuno americano	0,581	6,452
	calentado antioqueño	0,363	4,033
	calentado especial	0,799	8,872
	desayuno cuaresnor	0,363	4,033
	desayuno desmechado	0,799	8,872
	combo sahumadora	0,581	6,452
	combo carguero	0,290	3,226
	Almuerzo	ejecutivo	0,041
Platos a la carta y especiales	especial cerdo ahumado frito	1,888	20,970
	pechuga a la planta	0,718	7,980
	parrida argentina	0,718	7,980
	churrasco argentino	0,686	7,617
	lengua en salsa	0,718	7,980
	pincho mixto	0,686	7,617
	salmon al grillet	0,784	8,705
	cazuela de mariscos	0,653	7,254

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Materia prima indirecta

La asignación de materia prima indirecta se distribuyó de forma directa es decir se identificaron las unidades y cantidades por cada plato utilizadas como se mostrará en la tabla 20

Tabla 20
Asignación materia prima indirecta

Bebidas calientes				Bebidas frías				Malteadas			
tinto patojo				jugo agua				malteada mijito			
pitillo pequeño	1 und	\$ 2,40	\$ 2,40	pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50	pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00	servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00	servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
			\$ 9,40				\$ 12,50	barquillo	1 und	\$ 25,00	\$ 25,00
											\$ 37,50
aromatica agua				jugo leche				malteada ñapita			
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00	pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50	pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50
			\$ 7,00	servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00	servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
							\$ 12,50	barquillo	1 und	\$ 25,00	\$ 25,00
											\$ 37,50
café alcazar				avena				malteada sencillo			
pitillo pequeño	1 und	\$ 2,40	\$ 2,40	pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50	pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00	servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00	servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
			\$ 9,40				\$ 12,50	barquillo	1 und	\$ 25,00	\$ 25,00
											\$ 37,50
milo											
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00								
			\$ 7,00								
pintado								malteada chantilly			
pitillo pequeño	1 und	\$ 2,40	\$ 2,40					pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00					servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
			\$ 9,40					barquillo	1 und	\$ 25,00	\$ 25,00
											\$ 37,50
chocolate											
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00								
			\$ 7,00								

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Gastos

Posteriormente se encuentran los gastos que son aquellas erogaciones hechas para el funcionamiento normal del restaurante entre los cuales se encuentra gastos de administración y ventas para el presente proyecto se identificaron los siguientes gastos: personal de administración que está conformado por el administrador y auxiliar de administración, honorarios del contador, arriendo, energía y depreciación de la oficina de administración. Los gastos nombrados se distribuyeron por medio de inductores.

Tabla 21
Gastos del café Cuaresnor pan Tolima restaurante

GASTOS	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
Personal de administracion	\$ 1.946.340	\$ 1.946.340	\$ 1.946.340	\$ 1.946.340	\$ 1.946.340	\$ 1.946.340
Honorarios del contador	\$ 500.000	\$ 500.000	\$ 500.000	\$ 500.000	\$ 500.000	\$ 500.000
Depreciacion	\$ 55.272	\$ 55.272	\$ 55.272	\$ 55.272	\$ 55.272	\$ 55.272
Arriendo	\$ 2.260.500	\$ 2.260.500	\$ 2.260.500	\$ 2.260.500	\$ 2.260.500	\$ 2.260.500
Servicio de energia	\$ 2.376.700	\$ 2.155.800	\$ 3.118.800	\$ 2.487.200	\$ 2.534.625	\$ 3.168.281

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Personal de administración y honorarios del contador

En primer lugar, se calcula el costo por día del personal de administración tomando un mes de salario, el cual se divide por los días reales laborados el valor obtenido se distribuye por cada sede de acuerdo a las ventas posteriormente con el valor obtenido se asigna utilizando el inductor de acuerdo a las ventas.

Tabla 22
Asignación de gastos personal de administración y honorarios del contador

CATEGORIA	PRODUCTOS	INDUCTOR (VENTAS)	PERSONAL ADMINISTRACION	HONORARIOS CONTADOR
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 0,39	\$ 0,10
	aromatica agua	0,002%	\$ 0,42	\$ 0,11
	café alcazar	0,004%	\$ 0,81	\$ 0,21
	milo	0,006%	\$ 1,27	\$ 0,33
	pintado	0,003%	\$ 0,56	\$ 0,14
	chocolate	0,004%	\$ 0,84	\$ 0,22
Bebidas frias	jugo agua	0,005%	\$ 1,02	\$ 0,26
	jugo leche	0,006%	\$ 1,34	\$ 0,34
	avena	0,007%	\$ 1,58	\$ 0,41
Malteadas	malteada mijito	0,009%	\$ 2,00	\$ 0,51
	malteada ñapita	0,009%	\$ 1,86	\$ 0,48
	malteada sencillo	0,008%	\$ 1,65	\$ 0,42
	malteada chantilly	0,009%	\$ 1,90	\$ 0,49
Crepes	crepe pollo con champiñon	0,009%	\$ 1,90	\$ 0,49
	crepe cuaresnor	0,009%	\$ 1,90	\$ 0,49
	combo crepes	0,010%	\$ 2,18	\$ 0,56
Lasagnas	lasagna junior	0,016%	\$ 3,48	\$ 0,89
	lasagna margarita	0,026%	\$ 5,62	\$ 1,44
	lasagna bolognesa	0,024%	\$ 5,24	\$ 1,35
Adicionales	empanadas	0,002%	\$ 0,35	\$ 0,09
Desayunos	combo cuaresnor	0,018%	\$ 3,94	\$ 1,01
	desayuno americano	0,013%	\$ 2,71	\$ 0,70
	calentado antioqueño	0,011%	\$ 2,43	\$ 0,62
	calentado especial	0,014%	\$ 2,95	\$ 0,76
	desayuno cuaresnor	0,011%	\$ 2,35	\$ 0,60
	desayuno desmechado	0,011%	\$ 2,35	\$ 0,60
	combo sahumadora	0,012%	\$ 2,67	\$ 0,69
	combo carguero	0,008%	\$ 1,69	\$ 0,43
Almuerzo	ejecutivo	0,013%	\$ 2,74	\$ 0,70
Platos especiales - platos a la carta	especial cerdo ahumado fr	0,021%	\$ 4,57	\$ 1,17
	pechuga a la planta	0,026%	\$ 5,62	\$ 1,44
	parrida argentina	0,030%	\$ 6,50	\$ 1,67
	churrasco argentino	0,034%	\$ 7,35	\$ 1,89
	lengua en salsa	0,032%	\$ 6,96	\$ 1,79
	pincho mixto	0,023%	\$ 4,99	\$ 1,28
	salmon al grillet	0,030%	\$ 6,50	\$ 1,67
	cazuela de mariscos	0,040%	\$ 8,51	\$ 2,19

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Arriendo oficina de administración

En cuanto a la oficina de administración que está localizada en una de las sedes de la empresa fue necesario distribuir el valor del arriendo, inicialmente para obtener la parte que le correspondía a la oficina la cual se distribuyó por metros cuadrados posteriormente se prorrateo de acuerdo a las ventas por sede y por ultimo para asignar a los platos se utilizó el inductor de acuerdo a las ventas utilizado en el restaurante Cuaresnor pan Tolima.

Tabla 23
Asignación gasto servicio de arriendo

CATEGORIA	PRODUCTOS	INDUCTOR (VENTAS)	ASIGNACION
Bebidas calientes	tinto patojo	0,0018%	\$ 0,12
	aromatica agua	0,0020%	\$ 0,13
	café alcazar	0,0038%	\$ 0,25
	milo	0,0059%	\$ 0,39
	pintado	0,0026%	\$ 0,17
Bebidas frias	chocolate	0,0039%	\$ 0,26
	jugo agua	0,0047%	\$ 0,32
	jugo leche	0,0062%	\$ 0,42
Malteadas	avena	0,0074%	\$ 0,49
	malteada mijito	0,0093%	\$ 0,62
	malteada ñapita	0,0087%	\$ 0,58
	malteada sencillo	0,0077%	\$ 0,51
Crepes	malteada chantilly	0,0088%	\$ 0,59
	crepe pollo con champiñon	0,0088%	\$ 0,59
	crepe cuaresnor	0,0088%	\$ 0,59
Lasagnas	combo crepes	0,0101%	\$ 0,68
	lasagna junior	0,0162%	\$ 1,08
	lasagna margarita	0,0262%	\$ 1,75
Adicionales	lasagna bolognesa	0,0244%	\$ 1,63
	empanadas	0,0016%	\$ 0,11
	combo cuaresnor	0,0183%	\$ 1,22
	desayuno americano	0,0126%	\$ 0,84
	calentado antioqueño	0,0113%	\$ 0,75
	calentado especial	0,0137%	\$ 0,92
	desayuno cuaresnor	0,0110%	\$ 0,73
	desayuno desmechado	0,0110%	\$ 0,73
Almuerzo	combo sahumadora	0,0124%	\$ 0,83
	combo carguero	0,0078%	\$ 0,52
Platos especiales - platos a la carta	ejecutivo	0,0127%	\$ 0,85
	especial cerdo ahumado fr	0,0212%	\$ 1,42
	pechuga a la planta	0,0262%	\$ 1,75
	parrida argentina	0,0302%	\$ 2,02
	churrasco argentino	0,0342%	\$ 2,29
	lengua en salsa	0,0324%	\$ 2,17
	pincho mixto	0,0232%	\$ 1,55
	salmon al grillet	0,0302%	\$ 2,02
	cazuela de mariscos	0,0396%	\$ 2,65

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Servicio de energía

Para el servicio de energía fue necesario identificar el consumo diario de los equipos de la oficina de administración luego de obtener el costo diario se distribuyó por las sedes y por último el valor que le correspondía al restaurante se asignó para los platos utilizando el inductor de acuerdo a las ventas.

Tabla 24

Asignación gasto servicio de energía de la oficina de administración

CATEGORIA	PRODUCTOS	INDUCTOR (VENTAS)	ASIGNACION
Bebidas calientes	tinto patojo	0,0018%	\$ 0,005
	aromatica agua	0,0020%	\$ 0,005
	café alcazar	0,0038%	\$ 0,010
	milo	0,0059%	\$ 0,015
	pintado	0,0026%	\$ 0,007
Bebidas frias	chocolate	0,0039%	\$ 0,010
	jugo agua	0,0047%	\$ 0,012
	jugo leche	0,0062%	\$ 0,016
Malteadas	avena	0,0074%	\$ 0,019
	malteada mijito	0,0093%	\$ 0,024
	malteada ñapita	0,0087%	\$ 0,022
	malteada sencillo	0,0077%	\$ 0,020
Crepes	malteada chantilly	0,0088%	\$ 0,023
	crepe pollo con champiñon	0,0088%	\$ 0,023
	crepe cuaresnor	0,0088%	\$ 0,023
Lasagnas	combo crepes	0,0101%	\$ 0,026
	lasagna junior	0,0162%	\$ 0,042
	lasagna margarita	0,0262%	\$ 0,068
Adicionales	lasagna bolognesa	0,0244%	\$ 0,063
	empanadas	0,0016%	\$ 0,004
Desayunos	combo cuaresnor	0,0183%	\$ 0,047
	desayuno americano	0,0126%	\$ 0,033
	calentado antioqueño	0,0113%	\$ 0,029
	calentado especial	0,0137%	\$ 0,036
	desayuno cuaresnor	0,0110%	\$ 0,028
	desayuno desmechado	0,0110%	\$ 0,028
	combo sahumadora	0,0124%	\$ 0,032
Almuerzo	combo carguero	0,0078%	\$ 0,020
Platos especiales - platos a la carta	ejecutivo	0,0127%	\$ 0,033
	especial cerdo ahumado fr	0,0212%	\$ 0,055
	pechuga a la planta	0,0262%	\$ 0,068
	parrida argentina	0,0302%	\$ 0,078
	churrasco argentino	0,0342%	\$ 0,089
	lengua en salsa	0,0324%	\$ 0,084
	pincho mixto	0,0232%	\$ 0,060
	salmon al grillet	0,0302%	\$ 0,078
cazuela de mariscos	0,0396%	\$ 0,103	

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Depreciación de la oficina de administración

En cuanto a la depreciación inicialmente se identificaron los muebles y equipos de la oficina para realizar el cálculo de la depreciación por día utilizando el método de línea recta, teniendo el valor se distribuye por las sedes, con el valor que le corresponde al restaurante se asignó utilizando el inductor de acuerdo a las ventas.

Tabla 25

Asignación de gasto depreciación oficina de administración

CATEGORIA	PRODUCTOS	INDUCTOR (VENTAS)	ASIGNACION	
Bebidas calientes	tinto patojo	0,0018%	\$ 0,011	
	aromatica agua	0,0020%	\$ 0,012	
	café alcazar	0,0038%	\$ 0,023	
	milo	0,0059%	\$ 0,036	
	pintado	0,0026%	\$ 0,016	
Bebidas frias	chocolate	0,0039%	\$ 0,024	
	jugo agua	0,0047%	\$ 0,029	
	jugo leche	0,0062%	\$ 0,038	
Malteadas	avena	0,0074%	\$ 0,045	
	malteada mijito	0,0093%	\$ 0,057	
	malteada ñapita	0,0087%	\$ 0,053	
	malteada sencillo	0,0077%	\$ 0,047	
Crepes	malteada chantilly	0,0088%	\$ 0,054	
	crepe pollo con champiñon	0,0088%	\$ 0,054	
	crepe cuaresnor	0,0088%	\$ 0,054	
Lasagnas	combo crepes	0,0101%	\$ 0,062	
	lasagna junior	0,0162%	\$ 0,099	
	lasagna margarita	0,0262%	\$ 0,160	
Desayunos	lasagna bolognesa	0,0244%	\$ 0,149	
	Adicionales	empanadas	0,0016%	\$ 0,010
	combo cuaresnor	0,0183%	\$ 0,112	
	desayuno americano	0,0126%	\$ 0,077	
	calentado antioqueño	0,0113%	\$ 0,069	
	calentado especial	0,0137%	\$ 0,084	
	desayuno cuaresnor	0,0110%	\$ 0,067	
	desayuno desmechado	0,0110%	\$ 0,067	
Almuerzo	combo sahumadora	0,0124%	\$ 0,076	
	combo carguero	0,0078%	\$ 0,048	
Platos especiales - platos a la carta	ejecutivo	0,0127%	\$ 0,078	
	especial cerdo ahumado fr	0,0212%	\$ 0,130	
	pechuga a la planta	0,0262%	\$ 0,160	
	parrida argentina	0,0302%	\$ 0,185	
	churrasco argentino	0,0342%	\$ 0,209	
	lengua en salsa	0,0324%	\$ 0,198	
	pincho mixto	0,0232%	\$ 0,142	
salmon al grillet	0,0302%	\$ 0,185		
cazuela de mariscos	0,0396%	\$ 0,242		

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es una herramienta que permite calcular el nivel de ventas en el cual no hay utilidad, pero tampoco pérdidas es decir donde la utilidad es igual a cero, para el cálculo del punto de equilibrio fue necesario tener en cuenta que en el restaurante brinda variedad de platos y que para su cálculo se tiene en cuenta que es punto de equilibrio multiproducto ya que el restaurante ofrece más de un producto.

Inicialmente para el manejo de los costos mixtos se utilizó el método punto alto, punto bajo para separar la parte fija y variable en el caso de los servicios públicos, posteriormente se calculó el margen de contribución que es la diferencia del precio de venta y el costo variable, luego se calculó el porcentaje de participación de ventas por cada plato, para el cálculo del margen de contribución ponderado es la multiplicación del porcentaje de participación de ventas por el margen de contribución.

Tabla 26
Punto equilibrio

Formula del punto de equilibrio

$$\frac{\text{Costos fijos}}{\text{Margen de contribucion unitario}}$$

$$= \frac{\$ 4.588.657}{2431,63} = 1887,1 \text{ Und por mes}$$

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Después se aplicó la fórmula de punto de equilibrio como lo muestra la tabla 26 la división de los costos fijos sobre el margen de contribución ponderado en el cual se obtuvo el punto de equilibrio en unidades por mes para asignarlas a cada plato con el resultado que se obtuvo se multiplico por el porcentaje de participación de ventas y para el cálculo en pesos se multiplico las unidades del punto de equilibrio por el precio y se totalizo el cual se obtuvo como resultado de \$12.611.964 como se puede observar en tabla 27.

Tabla 27
Punto equilibrio en unidades y pesos

CATEGORIA	PRODUCTO	PUNTO EQUILIBRIO	
		UNIDADES	PESOS (\$)
Adicionales	empanadas	83	\$ 83.237
Almuerzo	almuerzo ejecutivo	547	\$ 4.265.725
Bebidas calientes	aromatica agua	17	\$ 20.366
	café alcazar	166	\$ 382.186
	chocolate	45	\$ 129.421
	milo	59	\$ 210.942
	pintado	44	\$ 70.514
Bebidas frias	tinto patojo	88	\$ 96.396
	avena	26	\$ 116.439
	jugo agua	72	\$ 208.642
Crepes	jugo leche	74	\$ 280.565
	combo crepes	28	\$ 171.122
	crepe cuaresnor	25	\$ 270.439
Desayunos	crepe pollo con champiñones	25	\$ 270.439
	calentado antioqueño	54	\$ 373.110
	calentado especial	56	\$ 471.165
	combo carguero	49	\$ 232.911
	combo cuaresnor	135	\$ 1.506.564
	combo sahumadora	35	\$ 262.485
	desayuno americano	50	\$ 387.661
desayuno cuaresnor	20	\$ 133.224	
Lasagnas	desayuno desmechado	31	\$ 206.080
	lasagna bolognesa	7	\$ 102.950
	lasagna junior	9	\$ 86.353
Malteadas	lasagna margarita	6	\$ 94.969
	malteada chantilly	4	\$ 20.283
	malteada mijito	8	\$ 45.198
	malteada ñapita	5	\$ 26.052
Platos especiales	malteada sencillo	3	\$ 15.365
	cazuela de mariscos	12	\$ 298.728
	churrasco argentino	12	\$ 243.067
	especial cerdo ahumado frito	22	\$ 282.125
	lengua en salsa	12	\$ 222.189
	parrida argentina	17	\$ 317.413
	pechuga a la planta	19	\$ 308.649
pincho mixto	16	\$ 224.409	
salmon al grilllet	9	\$ 174.577	
TOTAL		\$ 1.887	\$ 12.611.964

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Comparación precio de venta vs costo unitario

Después de haber costeado los platos se realizó la comparación con cada uno de ellos para lograr encontrar la utilidad generada.

Tabla 28

Comparación costos vs precio venta

PRODUCTOS	PRECIO	COSTO	UTILIDAD	
	VENTA	UNITARIO	PESOS (\$)	%
tinto patojo	1.100	631	469	57,4%
aromatica agua	1.200	767	433	63,9%
café alcazar	2.300	1.133	1.167	49,3%
milo	3.600	1.645	1.955	45,7%
pintado	1.600	692	908	43,2%
chocolate	2.400	896	1.504	37,3%
jugo agua	3.800	1.344	2.456	35,4%
jugo leche	3.800	1.494	2.306	39,3%
avena	4.500	1.154	3.346	25,7%
malteada mijito	5.700	1.499	4.201	26,3%
malteada ñapita	5.300	1.590	3.710	30,0%
malteada sencillo	4.700	2.803	1.897	59,6%
malteada chantilly	5.400	2.517	2.883	46,6%
crepe pollo con champiñones	10.800	5.683	5.117	52,6%
crepe cuaresnor	10.800	4.911	5.889	45,5%
combo crepes	6.200	1.598	4.602	25,8%
lasagna junior	9.900	4.633	5.267	46,8%
lasagna margarita	16.000	8.237	7.763	51,5%
lasagna bolognesa	14.900	6.022	8.878	40,4%
empanadas	1.000	361	639	36,1%
combo cuaresnor	11.200	5.612	5.588	50,1%
desayuno americano	7.700	3.558	4.142	46,2%
calentado antioqueño	6.900	915	5.985	13,3%
calentado especial	8.400	1.150	7.250	13,7%
desayuno cuaresnor	6.700	852	5.848	12,7%
desayuno desmechado	6.700	896	5.804	13,4%
combo sahumadora	7.600	1.465	6.135	19,3%
combo carguero	6.200	2.536	3.664	40,9%
ejecutivo	7.800	1.893	5.907	24,3%
especial cerdo ahumado frito	13.000	1.695	11.305	13,0%
pechuga a la planta	16.000	5.584	10.416	34,9%
parrida argentina	18.500	4.633	13.867	25,0%
churrasco argentino	20.900	6.368	14.532	30,5%
lengua en salsa	18.500	2.991	15.509	16,2%
pincho mixto	14.200	2.713	11.487	19,1%
salmon al grillet	18.500	3.762	14.738	20,3%
cazuela de mariscos	24.200	7.178	17.022	29,7%

Datos obtenidos (Fuente: elaboración propia)

Conclusiones

Mediante el diagrama de flujo se logró conocer cada uno de los procesos que se llevan a cabo en el restaurante, el cual fue el punto de partida para la identificar los costos que incurren en el proceso de producción para clasificarlos por secciones (cocina, bebidas y general) en las cuales se identificaron los costos directos e indirectos y distribuirlos a cada orden de producción.

Se identificó las partidas de costos y gastos para el sector comidas y bebidas tomando como muestra CUARESNOR PAN TOLIMA RESTAURANTE cuya distribución tomó de acuerdo a inductores que son necesarios para la distribución en el sistema de costos para llegar a conocer el costo de cada producto, teniendo en cuenta que los mismos se deben recuperar a través del precio de venta.

Mediante el diseño del sistema de costeo híbrido se logró elaborar la hoja de costos la cual permite conocer detalladamente cada uno de los elementos del costo y gastos como son materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, cuando se realice el manejo del sistema por CUARESNOR PAN TOLIMA RESTAURANTE el empresario lograra obtener como resultado información aproximada y oportuna para la adecuada toma de decisiones, que van en pro del crecimiento y fortalecimiento para generar un buen beneficio económico a la empresa.

En relación al punto de equilibrio se obtuvo que es de \$12.611.964, es decir se necesitan vender 1887 unidades para que los ingresos sean igual a los costos, por tanto, a partir de 1888 en adelante se estaría generando utilidad, mientras que en la venta de 1886 o un número menor significaría pérdidas para el restaurante.

Recomendaciones

Se sugiere poner en marcha el sistema de costeo híbrido para que la empresa tenga una mayor gestión y control permitiendo ser más competitiva en el mercado ya que al conocer sus costos apoyara a la toma de decisiones.

Se recomienda capacitar personal para el manejo del sistema para que cuente con los conocimientos requeridos y así tener un control adecuado.

Mediante los formatos de control se sugiere hacer uso de cada uno de ellos para tener control en lo relacionado a materia prima y mano de obra para evitar desperdicios y horas improductivas.

Referencias Bibliográficas

- Sinisterra, G. (2006). *Contabilidad de costos*. Colombia, Bogotá: Ecoe Ediciones
- Hornngren, C., Datar, S., & Foster, G. (2007). *Contabilidad de costos un enfoque gerencial*. México: Pearson Educación.
- Cuevas, C. (2001). *Contabilidad de costos un enfoque gerencial y de gestión*. Colombia, Bogotá: Pearson Educación de Colombia LTDA.
- Cuevas, C. (2010). *Contabilidad de costos un enfoque gerencial y de gestión*. Colombia, Bogotá: Pearson Educación.
- Cuervo, T., Duque R., & Osorio, A. (2013). *Costos basados en actividades ABC*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Gómez, B. (2005). *Contabilidad de costos*. Colombia: Mc Graw-Hill Interamericana.
- Gómez, B. (1991). *Contabilidad de costos*, Santa Fe de Bogotá, Colombia: Mc Graw-Hill Interamericana.
- Niño, V. (2011). *Metodología de la investigación*. Colombia, Bogotá: ediciones de la U.
- Arévalo, N & Quinche, F. (2017). *Desarrollo del estudio de caso en contabilidad*. *Universidad nacional de Colombia*, Recuperado desde: http://www.economicas.uba.ar/wp-content/uploads/2017/08/ArevaloGalindo_Desarrollo_del_estudio.pdf
- Rincón, C. & Sánchez, X. (2009). *Auditoria de costos*. *Libre empresa*, 6(2).Recuperado desde : <https://revistas.unilibre.edu.co/index.php/libreempresa/article/view/2933/2345>
- Ropero, O. (2016). *Implementación de un sistema de costos para el restaurante el huerto de la ciudad de Ocaña (Tesis de pregrado)*.Recuperado de <http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/1427/1/29627.pdf>

Mera, J. (2013). Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún en el año 2011 (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3718/1/TA018-2013.pdf>

Torrado, J. & Amaya, M. (2014). Elaboración de un estudio de costos para el restaurante de la universidad francisco de paula Santander Ocaña (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/219/1/25171.pdf>

Guerrero, R. & Gutiérrez, W. (2015). Diseño y aplicación de un sistema de la contabilidad de costos por órdenes específicas al restaurante el buen gusto para el año 2014 (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://repositorio.unan.edu.ni/8288/1/13152.pdf>

Valdivia, D. (2016). Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurant j & l S.A.C. Bagua 2015 (Tesis de pregrado). Recuperado de http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/3060/TESIS_DORA%20PERALTA%20FINA%20L.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Barbosa, M. & Portillo, D. (2014). Selección de una estructura de contabilidad de costos para el restaurante UQ UKU (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://repositorio.ufpso.edu.co:8080/dspaceufpso/bitstream/123456789/229/1/25184.pdf>

Temoche, O. (2018). Sistema de costos por órdenes de pedido para establecer el precio de venta de la microempresa bar restaurant cristal, del distrito de Ferreñafe 2016 (Tesis de pregrado). Recuperado de <http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/5142/Fern%C3%A1ndez%20Temoche%20Oscar%20Arturo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Anexos

Anexo 1



CAFÉ CUAREÑOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

FORMATO DE ORDEN DE COMPRA

N° orden compra _____
 Proveedor _____

Fecha pedido Fecha entrega

Descripción	Cantidad	Precio unitario	Precio total

Total	
Descuento	
IVA	
Total documento	

Elaborado

Autorizado

Recibido

Anexo 2



CAFÉ CUAREÑOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

FORMATO DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA

N° Recepcion MP _____ Entrega _____
 Fecha entrada _____ N°orden de compra _____ Total parcial _____
 Proveedor _____ N° factura _____

Descripción	Cantidad		Unidad de medida	Precio unitario	Precio total
	Solicitada	Recibida			

observaciones:

Recibido por _____

Anexo 5



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

FORMATO TARJETA RELOJ

NOMBRE _____

CARGO _____

SECCION _____

QUINCENA _____

fecha	Mañana		tarde		extras y permisos		total horas	
	entrada	salida	entrada	salida	entrada	salida	regulares	extras

resumen									
horas		h. extras		h. festivos		h. no remuneradas		dias	festivos
diurnas	noct	diurnas	noct	diurnas	noct	diurnas	noct	trabaj.	trabaj.

liquidado por _____

revisado por _____

Anexo 6



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

FORMATO TARJETA DE TIEMPO

Empleado _____

Seccion _____

Numero _____

cargo _____

fecha _____

Orden de trabajo	Inicio	Termino	Tiempo empleado	Salario x hora	Valor total
Total					

supervisor _____

Anexo 11



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA
RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 4

Milo

Und. Producidas 1

Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
	milo	23	gr	26,6	611,8
Milo	leche entera	230	ml	2,13	489,90
Ingredientes milo					\$ 1.101,70

Anexo 12



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA
RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 5

Pintado

Und. Producidas 1

Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
	cafe grano	3,33	gr	\$ 19,80	\$ 65,93
	leche entera	120	ml	\$ 2,13	\$ 255,60
Pintado	Agua	34	ml	\$ 0,01	\$ 0,23
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes pintado					\$ 381,77

Anexo 13



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA
RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 6

Chocolate

Und. Producidas 1

Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
	chocolate corona	25	gr	\$ 9,90	\$ 247,50
Chocolate	leche entera	230	ml	\$ 2,13	\$ 489,90
Ingredientes chocolate					\$ 737,40

Anexo 14



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA
RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 7

Jugo en agua

Und. Producidas 1

Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantida	Unidad	Costo por gr	Costo total
	maracuya	150	gr	\$ 2,00	\$ 300,00
	Agua	400	ml	\$ 0,01	\$ 2,74
Jugo en agua	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en agua					\$ 458,74

Anexo 15

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
N° 7

Jugo en agua

Und. Producidas 1

Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantida	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo en agua	fresa	150	gr	\$ 4,00	\$ 600,00
	Agua	400	ml	\$ 0,01	\$ 2,74
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en agua					\$ 758,74

Anexo 16

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
N° 7

Jugo en agua

Und. Producidas 1

Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantida	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo en agua	lulo	150	gr	\$ 3,20	\$ 480,00
	Agua	400	ml	\$ 0,01	\$ 2,74
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en agua					\$ 638,74

Anexo 17

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
N° 7

Jugo en agua

Und. Producidas 1

Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantida	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo en agua	mora	150	gr	\$ 3,00	\$ 450,00
	Agua	400	ml	\$ 0,01	\$ 2,74
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en agua					\$ 608,74

Anexo 18

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
N° 7

Jugo en agua

Und. Producidas 1

Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantida	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo en agua	mango	120	gr	\$ 2,00	\$ 240,00
	Agua	400	ml	\$ 0,01	\$ 2,74
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en agua					\$ 398,74

Anexo 19

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 7

Jugo en agua

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo en agua	guanabana	120	gr	\$ 5,00	\$ 600,00
	Agua	400	ml	\$ 0,01	\$ 2,74
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en agua					\$ 758,74

Anexo 20

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 8

Jugo en leche

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantida	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo en leche	maracuya	150	gr	\$ 2,00	\$ 300,00
	leche entera	300	ml	\$ 2,13	\$ 639,00
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en leche					\$ 1.095,00

Anexo 21

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 8

Jugo en leche

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo en leche	fresa	150	gr	\$ 4,00	\$ 600,00
	leche entera	300	ml	\$ 2,13	\$ 639,00
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en leche					\$ 1.395,00

Anexo 22

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 8

Jugo en leche

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantida	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo en leche	lulo	150	gr	\$ 3,20	\$ 480,00
	leche entera	300	ml	\$ 2,13	\$ 639,00
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en leche					\$ 1.275,00

Anexo 23

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 8

Jugo en leche

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantida	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo en leche	mora	150	gr	\$ 3,00	\$ 450,00
	leche entera	300	ml	\$ 2,13	\$ 639,00
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en leche					\$ 1.245,00

Anexo 24

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 8

Jugo en leche

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantida	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo en leche	mango	120	gr	\$ 2,00	\$ 240,00
	leche entera	300	ml	\$ 2,13	\$ 639,00
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en leche					\$ 1.035,00

Anexo 25

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 8

Jugo en leche

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantida	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo en leche	guanabana	120	gr	\$ 5,00	\$ 600,00
	leche entera	300	ml	\$ 2,13	\$ 639,00
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en leche					\$ 1.395,00

Anexo 26

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 9

Avena

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Porcion de avena	avena	75	gr	\$ 5,00	\$ 375,00
	clavos	5	gr	\$ 13,40	\$ 67,00
	canela	5	gr	\$ 96,80	\$ 484,00
	esencia de arequipe	2,8	ml	\$ 3,80	\$ 10,64
	leche entera	100	ml	\$ 2,13	\$ 213,00
Avena	leche entera	300	ml	\$ 2,13	\$ 639,00
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes avena					\$ 1.944,64

Anexo 27

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 10

Malteada mijito

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Malteada mijito	helado vainilla	500	ml	\$ 3,60	\$ 1.800,00
	leche entera	148	ml	\$ 2,13	\$ 315,24
	café grano	6,66	gr	\$ 19,80	\$ 131,87
	chantilly	20	ml	\$ 36,50	\$ 730,00
Ingredientes malteada mijito					\$ 2.977,11

Anexo 28

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 11

Malteada ñapita

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Malteada ñapita	helado fresa	500	ml	3,6	1800
	leche entera	148	ml	2,13	315,24
	chocolate hersheys	10	gr	22,941	229,41
	chip colores	10	gr	18	180
Ingredientes malteada ñapita					\$ 2.524,65

Anexo 29

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 12

Malteada brisnas sencillo

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Malteada brisnas sencillo	fresa	150	gr	\$ 4,00	\$ 600,00
	Agua	1000	ml	\$ 0,01	\$ 6,85
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes malteada brisnas sencillo					\$ 762,85

Anexo 30

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 13

Malteada brisnas chantilly

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Malteada brisnas chantilly	fresa	150	gr	\$ 4,00	\$ 600,00
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
	Agua	1000	ml	\$ 0,01	\$ 6,85
	leche en polvo	14	gr	\$ 14,70	\$ 205,80
	chantilly	20	ml	\$ 36,50	\$ 730,00
Ingredientes malteada brisnas chantilly					\$ 1.698,65

Anexo 31

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 14

Crepe de pollo con champiñones

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
crepe	pollo pechuga	80	gr	\$ 9,55	\$ 764,00
	champiñones	20	gr	\$ 7,80	\$ 156,00
	queso doble crema	80	gr	\$ 10,20	\$ 816,00
	salsa bechamel	100	gr	\$ 3,03	\$ 303,00
Tela	tela crepe	1	und	\$ 96,96	\$ 96,96
Ingredientes crepe de pollo con champiñones					\$ 2.135,96

Anexo 32

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION
Nº 15

Crepe cuaresnor

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Crepe	peperoni	40	gr	\$ 12,70	\$ 508,00
	salami	20	gr	\$ 13,20	\$ 264,00
	champiñones	20	gr	\$ 7,80	\$ 156,00
	pollo pechuga	80	gr	\$ 9,55	\$ 764,00
	queso doble crema	80	gr	\$ 10,20	\$ 816,00
	salsa bechamel	100	gr	\$ 3,03	\$ 303,00
Tela	tela crepe	1	und	\$ 96,96	\$ 96,96
Ingredientes crepe cuaresnor					\$ 2.907,96

Anexo 33



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 16

Combo Crepe

Und. Producidas

1

Materia Prima														
Hawaiano					Pollo con champiñones					Res al vino				
Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
pollo pechuga	40	gr	\$ 9,55	\$ 382,00	champiñones	40	gr	\$ 7,80	\$ 312,0	carne res	40	gr	\$ 16,00	\$ 640
queso doble crema	40	gr	\$ 10,20	\$ 408,00	salsa bechamel	100	gr	\$ 3,03	\$ 303,0	vino	2	ml	\$ 18,50	\$ 37
peperoni	10	gr	\$ 12,70	\$ 127,00	pollo pechuga	40	gr	\$ 9,55	\$ 382,0	cebollita	115	gr	\$ 1,00	\$ 115
salami	10	gr	\$ 13,20	\$ 132,00	queso doble crema	40	gr	\$ 10,20	\$ 408,0	queso doble crema	40	gr	\$ 10,20	\$ 408
jamon	20	gr	\$ 19,00	\$ 380,00						salsa demiglace	15	gr	\$ 25,80	\$ 387
piña	20	gr	\$ 1,31	\$ 26,21										
crema de leche	10	gr	\$ 7,29	\$ 72,90										
Ingredientes combo crepe				\$ 1.528,1	Ingredientes combo crepe				\$ 1.405,0	Ingredientes combo crepe				\$ 1.587

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Tela	tela crepe	1	und	\$ 96,96	\$ 96,96
Ingredientes combo crepe					\$ 96,96

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo mandarina					
	mandarina	2,41	gr	\$ 1,00	\$ 2,41
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes combo crepe					\$ 62,41
Jugo naranja					
	naranja	2,5	gr	\$ 1,00	\$ 2,50
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes combo crepe					\$ 62,50

Anexo 34

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

Nº 17

Lasagna junior

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
	tocineta	10	gr	\$ 21,70	\$ 217,00
	champiñones	25	gr	\$ 7,80	\$ 195,00
	pollo pechuga	40	gr	\$ 9,55	\$ 382,00
	queso doble crema	40	gr	\$ 10,20	\$ 408,00
Lasagna junior	pasta lasagna	25	gr	\$ 13,20	\$ 330,00
	salsa bechamel	80	gr	\$ 3,03	\$ 242,40
	pan tolina	1	und	\$ 300,00	\$ 300,00
	salsa ajo	50	gr	\$ 1,00	\$ 50,00
	Ingredientes lasagna junior				

Anexo 35

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

Nº 18

Lasagna margarita

Und. Producidas 1



Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
	tocineta	20	gr	\$ 21,70	\$ 434,00
	champiñones	50	gr	\$ 7,80	\$ 390,00
	pollo pechuga	80	gr	\$ 9,55	\$ 764,00
	queso doble crem	80	gr	\$ 10,20	\$ 816,00
Lasagna margarita	pasta lasagna	25	gr	\$ 13,20	\$ 330,00
	salsa bechamel	80	gr	\$ 3,03	\$ 242,40
	pan tolina	1	und	\$ 300,00	\$ 300,00
	salsa ajo	50	gr	\$ 1,00	\$ 50,00
	Ingredientes lasagna margarita				

Anexo 36

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 19

Lasagna bolognesa

Und. Producidas 1

Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
	carne res	150	gr	\$ 16,00	\$ 2.400,00
	queso doble crema	80	gr	\$ 10,20	\$ 816,00
	arveja	25	gr	\$ 8,00	\$ 200,00
	zanahoria	25	gr	\$ 1,00	\$ 25,00
Lasagna	pasta lasagna	25	gr	\$ 13,20	\$ 330,00
bolognesa	guiso	50	gr	\$ 0,75	\$ 37,50
	salsa ajo	50	gr	\$ 1,00	\$ 50,00
	pan tolíma	1	und	\$ 300,00	\$ 300,00
	salsa de tomate	50	gr	\$ 6,20	\$ 310,00
Ingredientes lasagna bolognesa					\$ 4.468,50

Anexo 37

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 20

Empanadas

Und. Producidas 1

Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
	cebolla larga	5,2	gr	\$ 1,80	\$ 9,36
	color	0,31	gr	\$ 24,36	\$ 7,55
	sal	0,15	gr	\$ 0,76	\$ 0,11
	carne res	5,2	gr	\$ 16,00	\$ 83,20
Empanadas	papa parda	52,6	gr	\$ 0,97	\$ 50,85
	maíz amarillo	31,5	gr	\$ 1,70	\$ 53,55
	huevos	0,25	und	\$ 278,30	\$ 69,58
	aceite	2,2	ml	\$ 4,55	\$ 10,01
Ingredientes empanadas					\$ 284,21



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 21

Combo cuaresnor

Und. Producidas

1

Materia Prima																	
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total		
Pollo						Carne						Maiz					
Omelet	pollo pechuga	40	gr	\$ 9,55	\$ 382,00	carne res	40	gr	\$ 16,00	\$ 640,00	maiz amarillo	40	gr	\$ 1,70	\$ 68,00		
	mantequilla	5	gr	\$ 4,50	\$ 22,50	mantequilla	5	gr	\$ 4,50	\$ 22,50	mantequilla	5	gr	\$ 4,50	\$ 22,50		
	huevos	2	und	\$ 278,30	\$ 556,60	huevos	2	und	\$ 278,30	\$ 556,60	huevos	2	und	\$ 278,30	\$ 556,60		
	queso doble crema	40	gr	\$ 10,20	\$ 408,00	queso doble cren	40	gr	\$ 10,20	\$ 408,00	queso doble crer	40	gr	\$ 10,20	\$ 408,00		
	guiso	40	gr	\$ 0,75	\$ 30,00	guiso	40	gr	\$ 0,75	\$ 30,00	guiso	40	gr	\$ 0,75	\$ 30,00		
					Ingredientes combo cuaresnor						Ingredientes combo cuaresnor						Ingredientes combo cuaresnor
					\$ 1.399,10						\$ 1.657,10						\$ 1.085,10

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Arepa	arepa	1	und	\$ 290,57	\$ 290,57
					Ingredientes combo cuaresnor
					\$ 290,57

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Chocolate					
	chocolate corona	25	gr	\$ 9,90	\$ 247,50
	leche entera	243	ml	\$ 2,13	\$ 517,59
					Ingredientes combo cuaresnor
					\$ 765,09
Café leche					
	café grano	3,33	gr	\$ 19,80	\$ 65,93
	leche entera	187	ml	\$ 2,13	\$ 398,31
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Bebidas	Ingredientes combo cuaresnor				\$ 524,24
Jugo mandarina					
	mandarina	2,41	gr	\$ 1,00	\$ 2,41
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
					Ingredientes combo cuaresnor
					\$ 62,41
Jugo naranja					
	naranja	2,5	gr	\$ 1,00	\$ 2,50
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
					Ingredientes combo cuaresnor
					\$ 62,50

					
CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA					
RESTAURANTE					
HOJA DE PRODUCCION					
N° 22					
Desayuno americano					
Und. Producidas					1
Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Huevos	huevos	2	und	\$ 278,30	\$ 556,60
	mantequilla	5	gr	\$ 4,50	\$ 22,50
Arepa	arepa	1	und	\$ 290,57	\$ 290,57
Tostada	tostada	1	und	\$ 200,00	\$ 200,00
	mermelada	10	gr	\$ 10,70	\$ 107,00
Porcion de fruta	mango	100	gr	\$ 2,00	\$ 200,00
Ingredientes desayuno americano					\$ 1.376,67
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Chocolate					
	chocolate corona	25	gr	\$ 9,90	\$ 247,50
	leche entera	243	ml	\$ 2,13	\$ 517,59
Ingredientes desayuno americano					\$ 765,09
Café leche					
	café grano	3,33	gr	\$ 19,80	\$ 65,93
	leche entera	187	ml	\$ 2,13	\$ 398,31
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes desayuno americano					\$ 524,24
Café					
Bebidas	café grano	3,33	gr	\$ 19,80	\$ 65,93
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
	Ingredientes desayuno americano				
Jugo mandarina					
	mandarina	2,41	gr	\$ 1,00	\$ 2,41
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes desayuno americano					\$ 62,41
Jugo naranja					
	naranja	2,5	gr	\$ 1,00	\$ 2,50
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes desayuno americano					\$ 62,50

Anexo 40

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA					
RESTAURANTE					
HOJA DE PRODUCCION					
N° 23					
Calentado antioqueño					
Und. Producidas					1
Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Calentado	porcion calentado	1	und	\$ 462,90	\$ 462,90
Chorizo	chorizo ternera	1/2	und	\$ 1.048,00	\$ 524,00
	aceite	3	ml	\$ 4,55	\$ 13,65
Maduro	platano maduro	40	gr	\$ 1,40	\$ 56,00
	aceite	2	ml	\$ 4,55	\$ 9,10
Huevos en caserola	huevos	2	und	\$ 278,30	\$ 556,60
	mantequilla	5	gr	\$ 4,50	\$ 22,50
Arepa	arepa	1	und	\$ 290,57	\$ 290,57
Mantequilla	mantequilla	10	gr	\$ 4,50	\$ 45,00
Ingredientes calentado antioqueño					1980,32
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Chocolate					
Bebidas	chocolate corona	25	gr	\$ 9,90	\$ 247,50
	leche entera	243	ml	\$ 2,13	\$ 517,59
	Ingredientes calentado antioqueño				
Café leche					
Bebidas	café grano	3,33	gr	\$ 19,80	\$ 65,93
	leche entera	187	ml	\$ 2,13	\$ 398,31
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes calentado antioqueño					\$ 524,24



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE**HOJA DE PRODUCCION****N° 24****Calentado especial**

Und. Producidas 1

Materia Prima

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
calentado	porcion calentado	1	und	\$ 462,90	\$ 462,90
Carne frita	carne res	50	gr	\$ 16,00	\$ 800,00
	aceite	3	ml	\$ 4,55	\$ 13,65
	aliño	10	und	\$ 19,09	\$ 190,90
Maduro	platano maduro	40	gr	\$ 1,40	\$ 56,00
	aceite	2	ml	\$ 4,55	\$ 9,10
Huevos en caserola	huevos	2	und	\$ 278,30	\$ 556,60
	mantequilla	5	gr	\$ 4,50	\$ 22,50
Arepa	arepa	1	und	\$ 290,57	\$ 290,57
Queso	queso doble crema	40	gr	\$ 10,20	\$ 408,00
Ingredientes calentado especial					\$ 2.810,22

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Chocolate					
	chocolate corona	25	gr	\$ 9,90	\$ 247,50
	leche entera	243	ml	\$ 2,13	\$ 517,59
Ingredientes calentado especial					\$ 765,09
Café leche					
Bebidas	cafe grano	3,33	gr	\$ 19,80	\$ 65,93
	leche entera	187	ml	\$ 2,13	\$ 398,31
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes calentado especial					\$ 524,24
Café					
	cafe grano	3,33	gr	\$ 19,80	\$ 65,93
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes calentado especial					\$ 125,93

Anexo 42

CAFÉ CUARESÑOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE



HOJA DE PRODUCCION
N° 25

Desayuno cuaresnor

Und. Producidas 1

Materia Prima											
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total	Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Pericos						Revueltos/Caserola					
Huevos	huevos	2	und	\$ 278,30	\$ 556,60	Huevos	huevos	2	und	\$ 278,30	\$ 556,60
	guiso	65	gr	\$ 0,75	\$ 48,75		mantequilla	5	gr	\$ 4,50	\$ 22,50
	mantequilla	5	gr	\$ 4,50	\$ 22,50						
Chorizo	chorizo temera	1/2	und	\$ 1.048,00	\$ 524,00	Chorizo	chorizo temera	1/2	und	\$ 1.048,00	\$ 524,00
	aceite	3	ml	\$ 4,55	\$ 13,65		aceite	3	ml	\$ 4,55	\$ 13,65
Arroz	porcion arroz	1	und	\$ 244,48	\$ 244,48	Arroz	porcion arroz	1	und	\$ 244,48	\$ 244,48
Arepa	arepa	1	und	\$ 290,57	\$ 290,57	Arepa	arepa	1	und	\$ 290,57	\$ 290,57
Ingredientes desayuno cuaresnor					\$ 1.700,55	Ingredientes desayuno cuaresnor					\$ 1.651,80

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Chocolate					
	chocolate corona	25	gr	\$ 9,90	\$ 247,50
	leche entera	243	ml	\$ 2,13	\$ 517,59
Ingredientes desayuno cuaresnor					\$ 765,09
Bebidas Café leche					
	cafe grano	3,33	gr	\$ 19,80	\$ 65,93
	leche entera	187	ml	\$ 2,13	\$ 398,31
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes desayuno cuaresnor					\$ 524,24



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 26

Desayuno desmechado

Und. Producidas 1

Materia Prima

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Huevos pericos	huevos	2	und	\$ 278,30	\$ 556,60
	guiso	65	gr	\$ 0,75	\$ 48,75
	mantequilla	5	gr	\$ 4,50	\$ 22,50
Carne	carne res	40	gr	\$ 16,00	\$ 640,00
Arroz	porcion arroz	1	und	\$ 244,48	\$ 244,48
Maduro	platano maduro	40	gr	\$ 1,40	\$ 56,00
	aceite	2	ml	\$ 4,55	\$ 9,10
Ingredientes desayuno desmechado					\$ 1.577,43

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Chocolate					
	chocolate corona	25	gr	\$ 9,90	\$ 247,50
	leche entera	243	ml	\$ 2,13	\$ 517,59
Ingredientes desayuno desmechado					\$ 765,09
Café leche					
Bebidas	café grano	3,33	gr	\$ 19,80	\$ 65,93
	leche entera	187	ml	\$ 2,13	\$ 398,31
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes desayuno desmechado					\$ 524,24
Café					
	café grano	3,33	gr	\$ 19,80	\$ 65,93
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes desayuno desmechado					\$ 125,93

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 27

Combo sahumadora

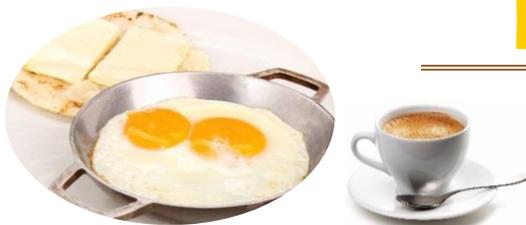
Und. Producidas 1

Materia Prima

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Huevos pericos	huevos	2	und	\$ 278,30	\$ 556,60
	guiso	65	gr	\$ 0,75	\$ 48,75
	mantequilla	5	gr	\$ 4,50	\$ 22,50
	queso doble crema	40	gr	\$ 10,20	\$ 408,00
	jamon	20	gr	\$ 19,00	\$ 380,00
Pan	pan croissant	1	und	\$ 1.400,00	\$ 1.400,00
Ingredientes combo sahumadora					\$ 2.815,85

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Café leche					
Bebidas	cafe grano	3,33	gr	\$ 19,80	\$ 65,93
	leche entera	187	ml	\$ 2,13	\$ 398,31
	azucar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes combo sahumadora					\$ 524,24

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE**HOJA DE PRODUCCION****N° 28****Combo carguero**

Und. Producidas 1

Materia Prima

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Caserola	huevos	2	und	\$ 278,30	\$ 556,60
	mantequilla	5	gr	\$ 4,50	\$ 22,50
Arepa	arepa	1	und	\$ 290,57	\$ 290,57
Ingredientes combo carguero					\$ 869,67

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Café leche					
Bebidas	café grano	3,33	gr	\$ 19,80	\$ 65,93
	leche entera	187	ml	\$ 2,13	\$ 398,31
	azúcar	10	gr	\$ 6,00	\$ 60,00
Ingredientes combo carguero					\$ 524,24

		Materia Prima			
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Carne	costilla cerdo ahumado	300	gr	\$ 14	\$ 4.080
Porcion arroz	porcion arroz	1	und	\$ 244	\$ 244
Verduras	lechuga	16	gr	\$ 1	\$ 16
	aguacate	100	gr	\$ 5	\$ 500
	cebolleta	100	gr	\$ 1	\$ 100
	tomate cocina	100	gr	\$ 2	\$ 220
Ensalada	limon	1	gr	\$ 2	\$ 2
	cilantro	5	gr	\$ 4	\$ 22
	sal	2	gr	\$ 1	\$ 2
	papa criolla	250	gr	\$ 1	\$ 200
Papa a la francesa	aceite	100	ml	\$ 5	\$ 455
	postre limon	1	und	\$ 131	\$ 131
Jugo	guayaba	40	gr	\$ 2	\$ 72
	azucar	15	gr	\$ 6	\$ 90
Ingredientes especial cerdo ahumado frito					\$ 6.134

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 30

Especial de cerdo ahumado frito

Und. Producidas

1



Anexo 48

CAFÉ CUARESNOR PAN TOLIMA					
RESTAURANTE					
HOJA DE PRODUCCION					
N° 31					
Pechuga a la plancha					
Und. Producidas					1
Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Carne	pollo pechuga	250	gr	\$ 10	\$ 2.388
	ajo	1,25	gr	\$ 6,00	\$ 8
	sal	1,42	gr	\$ 1	\$ 1
Salsa	cebolla larga	3,33	gr	\$ 2	\$ 6
	pimenton	1,25	gr	\$ 3	\$ 3
	hiervas	0,5	gr	\$ 8	\$ 4
	aguacate	150	gr	\$ 5	\$ 750
Ensalada	cebollita	115	gr	\$ 1	\$ 115
	tomate cocina	250	gr	\$ 2	\$ 550
	limon	1	gr	\$ 2	\$ 2
	cilantro	5	gr	\$ 4	\$ 22
	sal	2	gr	\$ 1	\$ 2
Papa a la francesa	papa parda	250	gr	\$ 1	\$ 242
	aceite	250	ml	\$ 5	\$ 1.138
Ingredientes epechuga a la plancha					\$ 5.228

Anexo 49

		Materia Prima			
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Carne	carne res	100	gr	\$ 16	\$ 1.600
	carne cerdo	100	gr	\$ 16	\$ 1.600
	pollo pechuga	100	gr	\$ 10	\$ 955
Salsa	pimenton	40	gr	\$ 3	\$ 107
	cebolleta	60	gr	\$ 1	\$ 60
	salsa demiglace	30	gr	\$ 26	\$ 774
	sal	1	gr	\$ 1	\$ 1
Ensalada	aguacate	150	gr	\$ 5	\$ 750
	cebolleta	115	gr	\$ 1	\$ 115
	tomate cocina	250	gr	\$ 2	\$ 550
	limon	1	gr	\$ 2	\$ 2
	cilantro	5	gr	\$ 4	\$ 22
Papa a la francesa	sal	2	gr	\$ 1	\$ 2
	papa criolla	250	gr	\$ 1	\$ 200
	aceite	250	ml	\$ 5	\$ 1.138
Ingredientes parrilla argentina					\$ 7.874



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 32

Parrilla argentina

Und. Producidas

1

Anexo 50



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 33

Churrasco argentino

Und. Producidas

1

Materia Prima

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Carne	churrasco	250	gr	\$ 20	\$ 5.000
	pimenton	40	gr	\$ 3	\$ 107
Salsa	cebolleta	60	gr	\$ 1	\$ 60
	salsa demiglace	30	gr	\$ 26	\$ 774
	sal	1	gr	\$ 1	\$ 1
	aguacate	150	gr	\$ 5	\$ 750
Ensalada	cebolleta	115	gr	\$ 1	\$ 115
	tomate cocina	250	gr	\$ 2	\$ 550
	limon	1	gr	\$ 2	\$ 2
	cilantro	5	gr	\$ 4	\$ 22
	sal	2	gr	\$ 1	\$ 2
Maduro	platanos maduros	300	gr	\$ 1	\$ 420
	queso doble crema	40	gr	\$ 10	\$ 408
Jugo	guayaba	40	gr	\$ 2	\$ 72
	azucar	15	gr	\$ 6	\$ 90
Ingredientes churrasco argentino					\$ 8.371

Anexo 51



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 34

Lengua en salsa cuaresnor

Und. Producidas

1

Materia Prima

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Carne	carne lengua	300	gr	\$ 16,00	\$ 4.800,00
	tocineta	40	gr	\$ 21,70	\$ 868,00
	pimenton	40	gr	\$ 2,67	\$ 106,64
Salsa	cebolleta	60	gr	\$ 1,00	\$ 60,00
	salsa demiglace	30	gr	\$ 25,80	\$ 774,00
	sal	1	gr	\$ 0,76	\$ 0,76
	aguacate	150	gr	\$ 5,00	\$ 750,00
Ensalada	cebolleta	115	gr	\$ 1,00	\$ 115,00
	tomate cocina	250	gr	\$ 2,20	\$ 550,00
	limon	1	gr	\$ 2,00	\$ 2,00
	cilantro	5	gr	\$ 4,30	\$ 21,50
	sal	2	gr	\$ 0,76	\$ 1,52
Papa a la francesa	papa parda	250	gr	\$ 0,97	\$ 241,67
	aceite	250	ml	\$ 4,55	\$ 1.137,50
Ingredientes lengua en salsa cuaresnor					\$ 9.428,59

Anexo 52

CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA					
RESTAURANTE					
HOJA DE PRODUCCION					
N° 35					
Pincho mixto					
Und. Producidas					1
Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Carne	carne res	100	gr	\$ 16	\$ 1.600
	carne cerdo	100	gr	\$ 16	\$ 1.600
	pollo pechuga	100	gr	\$ 10	\$ 955
	chorizo ternera	1	und	\$ 1.048	\$ 1.048
Salsa	ajo	1,25	gr	\$ 6,00	\$ 8
	sal	1,42	gr	\$ 1	\$ 1
	cebolla larga	3,33	gr	\$ 2	\$ 6
	pimenton	1,25	gr	\$ 3	\$ 3
	hiervas	0,5	gr	\$ 8	\$ 4
Ensalada	aguacate	150	gr	\$ 5	\$ 750
	cebolleta	115	gr	\$ 1	\$ 115
	tomate cocina	250	gr	\$ 2	\$ 550
	limon	1	gr	\$ 2	\$ 2
	cilantro	5	gr	\$ 4	\$ 22
	sal	2	gr	\$ 1	\$ 2
Maduro	platano maduro	300	gr	\$ 1	\$ 420
	queso	40			
Jugo	guayaba	40	gr	\$ 2	\$ 72
	azucar	15	gr	\$ 6	\$ 90
Ingredientes pincho mixto					\$ 7.247



Anexo 53



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 36

Salmon al grilllet

Und. Producidas 1

Materia Prima

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Carne	salmon	220	gr	\$ 34,10	\$ 7.502,00
	mantequilla	1	gr	\$ 4,50	\$ 4,50
	limon	1	gr	\$ 2,00	\$ 2,00
Salsa	salsa de soya	28,35	ml	\$ 10,20	\$ 289,17
	azucar	6	gr	\$ 6,00	\$ 36,00
	pimenton	5	gr	\$ 2,67	\$ 13,33
Arroz	porcion arroz	1	und	\$ 244,48	\$ 244,48
	aguacate	150	gr	\$ 5,00	\$ 750,00
	cebollita	115	gr	\$ 1,00	\$ 115,00
Ensalada	tomate	250			
	limon	1	gr	\$ 2,00	\$ 2,00
	cilantro	5	gr	\$ 4,30	\$ 21,50
	sal	2	gr	\$ 0,76	\$ 1,52
Patacon	platano verde	90	gr	\$ 1,50	\$ 135,00
	aceite	100	ml	\$ 4,55	\$ 455,00
Ingredientes salmon al grilllet					\$ 9.571,50

Anexo 54

Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Carne	mixtura de mariscos	400	gr	\$ 23,00	\$ 9.200,00
	crema de leche	20	gr	\$ 7,29	\$ 145,80
Salsa	queso	40			
	crema de mariscos	90	gr	\$ 5,24	\$ 471,60
	apio	10	gr	\$ 2,89	\$ 28,90
	zanahoria	10	gr	\$ 1,00	\$ 10,00
	pimenton	10	gr	\$ 2,67	\$ 26,66
Porcion de arroz	porcion arroz	1	und	\$ 244,48	\$ 244,48
Patacon	platano verde	90	gr	\$ 1,50	\$ 135,00
	aceite	100	ml	\$ 4,55	\$ 455,00
Ingredientes cazuela de mariscos					\$ 10.717,44



CAFÉ CUARES NOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

N° 37

Cazuela de mariscos

Und. Producidas

1

Anexo 55

Manual de usuario

Como punto de partida tenemos que el sistema fue diseñado para facilitar al empresario el manejo de los costos en la organización, saber en cuales se incurre en el momento de preparar un plato ofrecido por Café Cuaresnor pan Tolima restaurante.

El sistema arrojará resultados tanto unitarios como totales en cuanto materia prima, mano de obra directa y costos que no son de fácil identificación (CIF), de esta manera el propietario tome una buena decisión en el momento de la asignación del precio de venta de cada plato.

Este es de fácil acceso y solo se necesita que la persona encargada ingrese o actualice datos para obtener la respectiva información.

Se procede con la explicación y visualización del contenido de la plantilla del sistema de costeo para el restaurante.

El sistema de costeo por órdenes de producción, se ha llevado a cabo en las hojas de cálculo de Excel, con la utilización de solo un libro al cual se le llamo “SISTEMA DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE PAN TOLIMA.”

Este libro cuenta con una variedad de hojas las cuales una de ellas permitirá conocer hojas de producción de cada plato, actualización de materia prima, formatos de control, nomina, entre otros.

Además, ilustra un menú principal en el cual se encuentra los ítems del sistema para el manejo; entre los cuales podríamos destacar carta, hoja de costos, actualización de materia prima, flujograma de la organización, servicios, historial hoja de costos.

Posteriormente se visualizan con detalle



Para empezar se ingresa al programa excel donde se encuentra desarrollado el sistema.

La presente es la visualización que aparece en pantalla cuando ingrese al sistema, se nombró “MENU PRINCIPAL” aquí se elige el ítem a trabajar, en cuanto a la fecha será actualiza automáticamente. Es esencial al salir del aplicativo seleccionar guardar cuando se presente la ventana.



Elegir ítem “FLUJOGRAMA” y posteriormente se presenta en pantalla los procesos que se realizan en el restaurante cuando se realiza una orden.

Pulse para volver a menú principal

Pulse para presentar en vista detallada

NOTA: este ítem solo se diseña para presentar los procesos no permite realiza ningún cambio.

En cuanto al ítem “NOMINA” modifique o incluya datos del personal que ingresan a la empresa sea en sección cocina, sección bebidas o sección general, debe incorporarlas por nómina, tiempo parcial, turno, pasantía u honorarios. Se diligencia las celdas; función, cedula, nombres, días pagados, días reales, horas diarias trabajadas, sueldo, auxilio transporte, vacaciones remuneradas, enfermería general, licencia de maternidad, vacaciones, festivos ordinarios, horas extras, descuentos y rodamiento.

Pulse el botón regresar al menú principal si desea regresar a la página principal.

Pulse el botón mano de obra directa si desea conocer con detalle que hace parte de esta nomina, en esta se encuentra un botón para volver a nomina general.

Pulse el botón mano de obra indirecta si desea conocer las personas encargadas, sección a la que pertenecen, al igual que la anterior se cuenta con un botón para regresar a nomina general.

NOTA: En las anteriores el usuario no debe ingresar ningún tipo de información al ser alimentadas automáticamente con la nómina general.



NOMINA GENERAL

 REGRESAR
MENU
PRINCIPAL

 MANO DE
OBRA DIRECTA

 MANO DE OBRA
INDIRECTA

	FUNCION	CEDULA	NOMBRES	DIAS PAGADOS	DIAS REALES	HORAS DIARIAS	SUELDO	AUX TRANSPORTE	EP\$	AFP	DESCUENTOS	TOTAL DEV	NETO	RODAMIENTO	TOTAL	
MANO DE OBRA DIRECTA																
	SENA											\$ -	\$ -		\$ -	
SECCION BEBIDAS	NOMINA	Despachador bebidas	25.485.896	PALECHOR YINETH ADRIANA	30	28	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778	\$ 69.556	\$ 855.234		\$ 855.234	
		Despachador bebidas	1.061.808.860	IBARRA ANYI PAOLA	30	28	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778	\$ 69.556	\$ 865.415		\$ 865.415	
	TIEMPO PARCIAL	Ayudante bebidas	1.118.363.046	YURANI PERDOMO	5	5	8	130207	14702		\$ 5.796	\$ 5.796	\$ 139.113		\$ 139.113	
											\$ -	\$ -	\$ -		\$ -	
	TURNO	Ayudante bebidas	1.061.810.422	DANNA RAMIREZ	3	3	8	87000					\$ -	\$ 87.000		\$ 87.000
		Ayudante bebidas		JINETH	3	3	8	87000					\$ -	\$ 87.000		\$ 87.000
	SENA											\$ -	\$ -		\$ -	
MANO DE OBRA INDIRECTA																
NOMINA	Cajera	1.061.776.119	CASANOVA JAKELIN	30	28	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778		\$ 69.556	\$ 837.067		\$ 837.067	
	Supervisora	25.280.282	MARTINEZ VIVIANA	30	28	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778		\$ 69.556	\$ 870.998	200000	\$ 1.070.998	
	Supervisora	1.061.530.630	LEON LUZ ARACELLY	2	2	8	\$ 52.082	\$ 5.880	\$ 2.318	\$ 2.318		\$ 4.637	\$ 59.056		\$ 59.056	
	Cajera	1.003.103.292	GONZALEZ MELIZA	30	28	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778		\$ 69.556	\$ 840.315		\$ 840.315	
	Mesera	1.058.676.351	ORTEGA ANYI VIVIANA	30	28	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778		\$ 69.556	\$ 825.531		\$ 825.531	
									\$ -	\$ -		\$ -	\$ -		\$ -	
									\$ -	\$ -		\$ -	\$ -		\$ -	
TIEMPO PARCIAL										\$ -		\$ -	\$ -		\$ -	
										\$ -		\$ -	\$ -		\$ -	
TURNO	Mesera		KAHERINE ORTIZ	2	2	8	\$ 48.600					\$ -	\$ 48.600		\$ 48.600	
												\$ -	\$ -		\$ -	
SENA	Aux mesero	1.061.820.533	VELASCO MABEL DAYANA	30	28	8	\$ 781.242					\$ -	\$ 781.242		\$ 781.242	
												\$ -	\$ -		\$ -	
GASTOS																
NOMINA	Administradora	25.281.452	CAJAS YADIRA	30	26	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778		\$ 69.556	\$ 815.098	350000	\$ 1.165.098	
												\$ -	\$ -		\$ -	
												\$ -	\$ -		\$ -	
SENA	Aux. oficina	1.007.529.454	MUÑOZ YESICA	30	28	8	\$ 781.242					\$ -	\$ 781.242		\$ 781.242	
HONORARIOS	Contador		HERNAN RADA				\$ 300.000						\$ 300.000		\$ 300.000	

De esta manera continua el ítem “SERVICIOS” propone una variedad de botones como se plasma en pantalla, entre los que tenemos costos fijos y variables en los que incurre el restaurante.

Los presentes se detallan a continuación:

NOTA: Se cuenta con un botón de regresar al menú principal.



En relación al botón agua seleccione el mes en la lista desplegable, continúe digitando el valor de la factura de la parte del restaurante en la celda “factura mes” y cantidad de metros cúbicos (m³) facturados.

Los botones son opciones entre los cuales se encuentran:

“nuevo mes” este ingresa automáticamente un formato en blanco para diligenciar el proceso descrito anteriormente.

“guardar” almacena los registros de meses siguientes, se conoce las variaciones de consumo que se presentan cada mes para tener un control en este servicio

“regresar” vuelve a servicios generales.

AGUA

NOVIEMBRE	
fac mes	\$417.729
cantidad m ³	108,0
cantidad ml	108.000.000
costo por ml	0,004
consumo productos mensual	5.310.110
consumo agua aseo	102.689.890
% productos	5%
% aseo	95%
promedio consumo mensual	\$ 397.190
promedio consumo diario	\$ 13.240

NUEVO MES

GUARDAR

REGRESAR

% VENTAS	56%
FACTURA MES	\$ 740.130
VALOR FACTURA CAFE	\$ 417.729

MES	FACTURA MES	CANTIDAD M ³	CANTIDAD ML	COSTO ML	CONSUMO PRODUCTOS MENSUAL	CONSUM AGUA ASEO	% PRODUCTO
NOVIEMBRE	\$ 740.130	108,0	108.000.000	0,007	5.310.110	102.689.890	5%

Asimismo, se encuentra el botón energía seleccionar el mes en la lista desplegable, completa las filas “factura mes” y la cantidad en kilovatios por hora (KW/H).

Se encuentran botones en los cuales se puede generar:

“nuevo mes” para diligenciar proceso realizado anteriormente.

“guardar” presenta resumen del mes que se ingresó.

“regresar” para volver a los servicios generales.

NUEVO MES

GUARDAR

REGRESAR

ENERGIA

JULIO	
fac mes	\$ 205.300
cantidad kw/h	308
costo por kw/h	666,6
costo de kw/min	11,11

MES	FACTURA MES	Cantidad Kw/h	Costo por Kw/h	Costo de Kw/min
JULIO	\$ 205.300	308,0	\$ 666,56	\$ 11,11
AGOSTO	\$ 194.400	289,0	\$ 672,66	\$ 11,21
SEPTIEMBRE	\$ 180.000	263,0	\$ 684,41	\$ 11,41
OCTUBRE	\$ 242.800	305,0	\$ 796,07	\$ 13,27
NOVIEMBRE	\$ 230.000	280,0	\$ 821,43	\$ 13,69

De igual forma ingrese al botón “gas” digite el mes a trabajar, el periodo de facturación, valor monetario de la factura y cantidad de gas consumido durante ese periodo.

Pulse “nuevo mes” para ingresar nuevos datos.

Pulse “guardar” para que guarde el registro de los meses que digito.

Pulse “regresar” para volver a servicios generales

GAS

NOVIEMBRE	
Periodo de facturacion	oct 24 - nov 16
fac mes	\$ 549.389
cantidad kl	180,72
cantidad gr	180720
costo por gr	\$ 3,04

NUEVO MES

GUARDAR

REGRESAR

MES	PERIODO FACTURACION	FACTURA MES	CANTIDAD KL	CANTIDAD GR	COSTO POR GR
NOVIEMBRE	oct 24 - nov 16	\$ 549.389	180,72	180.720	\$ 3,04

Elija el botón de servicios fijos para ingresar facturas de seguridad, aseo, televisión por cable y arrendamiento, seleccione año y mes que desee trabajar.

Pulse “nuevo mes” para ingresar datos de meses siguientes.

Pulse “guardar mes” para guardar automáticamente los meses realizados.

pulse “regresar” para volver a servicios generales.

SERVICIOS FIJOS

AÑO 2018				
MES	Seguridad	Aseo	Television por cable	Arrendamiento
OCTUBRE				

NUEVO MES
GUARDAR MES
REGRESAR

AÑO	MES	SEGURIDAD	ASEO	TELEVISIÓN (CABLE)	ARRENDAMIENTO
AÑO 2019	SEPTIEMBRE	\$ 56.000	\$ 408.220	\$ 21.420	\$ 3.793.000

En cuanto al botón año, Digite año y el valor pagado por concepto de impuesto de renta. Las demás se completan automáticamente con los datos ya suministrados por el usuario.

Pulse “nuevo periodo” si desea ingresar nuevos datos.

Pulse “guardar periodo” para guardar el que se realizó e iniciar uno nuevo.

Pulse “regresar” para volver a servicios generales

IMPUESTO RENTA

año **2018**

valor pagado \$ 6.090.000

NUEVO PERIODO
GUARDAR PERIODO
REGRESAR

	%	año	mes	día
Ventas café	33%	\$ 2.018.589	\$ 168.216	\$ 5.607
Ventas centro	26%	\$ 1.557.935	\$ 129.828	\$ 4.328
Ventas norte	27%	\$ 1.652.699	\$ 137.725	\$ 4.591
Ventas sombrilla	14%	\$ 860.777	\$ 71.731	\$ 2.391
	100%			\$ 16.917

Cuando se proyecte esta pantalla digite las celdas unidad (ml, gr, sobre, und) y cantidad (kilogramos a gramos o litros a mililitros) con esta información el sistema verifica las celdas restantes.

Pulse el botón para ingresar nueva materia esta automáticamente ingresa una fila para agregar la materia prima requerida.

Pulse “buscar materia” prima para buscar en la lista los ingredientes con más facilidad y rapidez.

Pulsé el botón “salsas y otros” para buscar el costo de una unidad de salsa, porción de arroz, postre, tela, entre otros o para ingresar nuevos datos para sacar el costo por unidad de nuevas materias primas, se oprimí el botón “actualización materia prima”.

NOTA: se diseñó al lado derecho de la actualización de materia prima una tabla para que el usuario realice la conversión.

ACTUALIZACION DE MATERIA PRIMA				
MATERIA PRIMA	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	COSTO U
aceite	ml	1000	\$ 4.550	\$ 4,55
aguacate	gr	1000	\$ 5.000,00	\$ 5,00
azucar	gr	1	6	\$ 6
ajo	gr	1000	\$ 6.000,00	\$ 6,00
aliño	und	1	\$ 19,09	\$ 19,09
apio	gr	1	\$ 2,89	\$ 2,89
arveja	gr	500	\$ 4.000	\$ 8,00
arepa	und	1	\$ 290,57	\$ 290,57
aromatica	und	1	\$ 125,00	\$ 125,00
arracacha	gr	1000	\$ 2.600,00	\$ 2,60
arroz	gr	1000	\$ 2.600,00	\$ 2,60
avena	gr	1	\$ 5,00	\$ 5,00
azucar	gr	1	\$ 1,95	\$ 1,95
azucar sobre	sobre	1	\$ 17,50	\$ 17,50
barquillo	und	1	25	\$ 25
cabeza pescado	gr	1000	\$ 3.650,00	\$ 3,65
café grano	gr	1	\$ 19,80	\$ 19,80
café molido	gr	1	\$ 13,80	\$ 13,80
canela	gr	1	\$ 96,80	\$ 96,80
carne cerdo	gr	1	\$ 16,00	\$ 16,00
carne lengua	gr	1	\$ 16,00	\$ 16,00
carne res	gr	1	\$ 16,00	\$ 16,00
cebolla larga	gr	1000	\$ 1.800,00	\$ 1,80
cebolleta	gr	1000	\$ 1.000,00	\$ 1,00
champiñones	gr	1	\$ 7,80	\$ 7,80
chantilly	ml	1	\$ 36,50	\$ 36,50
chimichurri	gr	1	\$ 2,16	\$ 2,16
chip colores	gr	1	\$ 18,00	\$ 18,00
choclo	gr	1	\$ 1,65	\$ 1,65

KL	1
GR	1000

LT	1
ML	1000

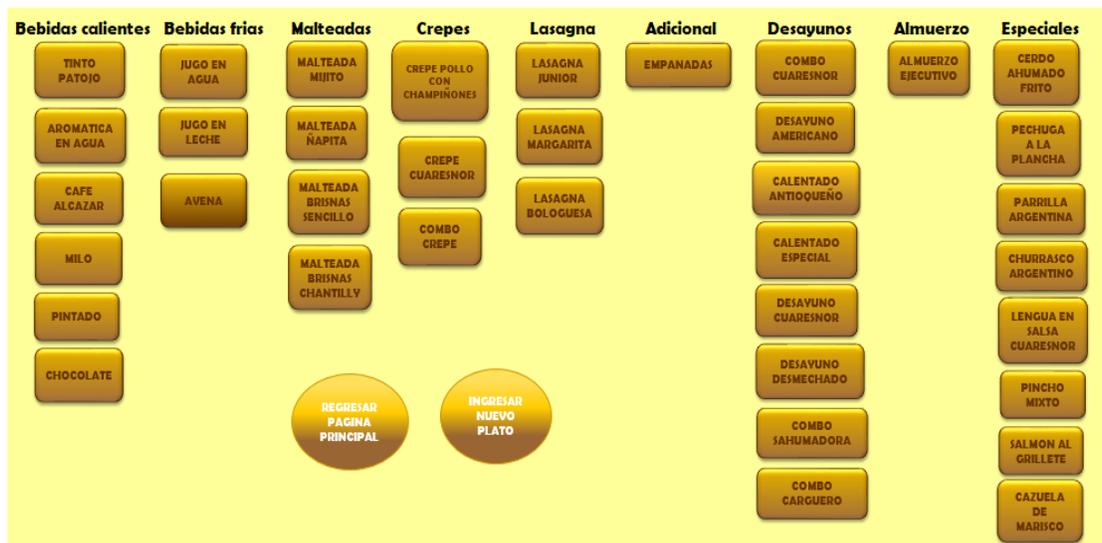
REGRESAR MENU PRINCIPAL

INGRESAR NUEVA MATERIA PRIMA

BUSCAR MATERIA PRIMA

SALSAS Y OTROS

En relación al ítem “carta” se visualiza los platos ofrecidos por el restaurante, seleccione el plato deseado.



Al seleccionar el plato el sistema lo transfiere automáticamente a la receta de dicho plato, ingrese los respectivos datos en las celdas unidades producidas, materia prima y cantidad.

Los presentados fueron ejemplos, pero el proceso se repite con cada uno de los botones que aparecen en el ítem “carta”

Pulsar en el botón regresar al menú

NOTA: si la empresa decide realizar algún cambio en cuanto a aumentar o reducir algún ingrediente o cantidad lo puede ajustar en el mismo.

CAFÉ CUAREÑOR PAN TOLIMA RESTAURANTE					
HOJA DE PRODUCCIÓN N° 4					
Milo					
Und. Producidas: 1					
Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
	milo	23	gr	26,6	611,8
	leche condensada	210	ml	2,13	449,30
	Ingredientes solo				\$ 1.061,10

CAFÉ CUAREÑOR PAN TOLIMA RESTAURANTE					
HOJA DE PRODUCCIÓN N° 19					
Lasagna Bologuesa					
Und. Producidas: 1					
Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
	carne res	150	gr	\$ 18,00	\$ 2.700,00
	queso doble crema	80	gr	\$ 19,20	\$ 1.536,00
	arbolito	25	gr	\$ 8,00	\$ 200,00
	zanahoria	25	gr	\$ 1,00	\$ 25,00
	pastita lasagna	25	gr	\$ 13,20	\$ 330,00
	queso	30	gr	\$ 0,75	\$ 22,50
	salsa ajo	50	gr	\$ 1,00	\$ 50,00
	pan tolima	1	und	\$ 300,00	\$ 300,00
	salsa de tomate	50	gr	\$ 6,20	\$ 310,00
	Ingredientes Lasagna Bologuesa				\$ 4.689,50

CAFÉ CUAREÑOR PAN TOLIMA RESTAURANTE					
HOJA DE PRODUCCIÓN N° 7					
Jugo en agua					
Und. Producidas: 1					
Materia Prima					
Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
	mandarina	150	gr	\$ 2,00	\$ 300,00
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
	Jugo-Soles jugo en agua				\$ 456,00

Cuando se presenta la pantalla de gastos ingrese el valor de arriendo por mes de igual forma el valor de la factura de energía.

Pulse para regresar a menú principal

GASTOS		
CONTADOR	MES	DIA
	\$ 99.438	\$ 3.315
PERSONAL	MES	DIA
	\$ 386.183	\$ 12.873
AUXILIAR OFICINA	\$ 258.950	\$ 8.632
TOTAL	\$ 21.504	
DEPRECIACION	MES	DIA
	\$ 18.320,5	\$ 611
ARRIENDO PANADERIA (ADMINISTRACION)		
MES	\$ 2.260.500	
AREA TOTAL m ²	28 m ²	
AREA OFICINA ADMON	7,5 m ²	
% AREA ADMON	26,8%	
MES ADMINISTRACION	\$ 605.491	
MES RESTAURANTE	\$ 200.696	
POR DIA	\$ 6.690	
SERVICIO ENERGIA		
MES	\$ 2.487.200	
cantidad kw/h	394,4 Kw/h	
cantidad kw/min	23664 Kw/min	
costo Kw/min	\$ 105	
costo por dia admon	\$ 783	
ASIGNACION RESTAURANTE	\$ 259	



“HOJA DE COSTOS” es la hoja principal o más importante del sistema es la que se sintetiza cada uno de los costos y gastos en los se incurre en la preparación de un plato del restaurante como son materia prima directa, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación(CIF) y gastos generales (administración).

Ingresa al ítem “hoja de costos” complete la celda cliente, detalle y cantidad.

Cliente: se ingresa como clientes varios debido a la cantidad de órdenes por día.

Detalle: se presenta lista desplegable o una lista autocompletable para facilidad del cliente.

Cantidad: con este se lleva a cabo el proceso de costos de cada plato.

Pulse para regresar al menú principal

Pulse para que el sistema genere una nueva orden

Pulse para guardar la orden realiza

Pulse si desea imprimir la orden

Pulse para guardar en el formato de historial



HOJA DE COSTOS

FECHA: 29/09/2019 ORDEN N°: 1

CLIENTE:

REGRESAR MENU PRINCIPAL

NUEVA ORDEN

GUARDAR ORDEN

IMPRIMIR ORDEN

HISTORIAL HOJAS DE COSTO

DETALLE	CANTIDAD	CATEGORIA	MATERIA PRIMA DIRECTA		INDIRECTOS DE FABRICACION		GASTOS		costo total
			costo 1	costo 2	costo 3	costo 4	costo unitario		
Almuerzo ejecutivo	1	ALMUERZO	\$ 276,32	\$ 176,73	\$ 92,85	\$ 4,41	\$ 529,31	\$ 529,31	
Totales	1,00		\$ 276,32	\$ 176,73	\$ 92,85	\$ 4,41		\$ 529,31	

COSTOS DE FABRICACION	TOTALES
MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 276,32
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 176,73
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	\$ 92,85
GASTOS	\$ 4,41
COSTO TOTAL	\$ 529,31

En el ítem “HISTORIAL DE HOJA DE COSTOS” el usuario puede revisar el historial de hoja de costos de cada orden del día o de días anteriores, entre las opciones que tenemos:

Dirigirse directamente al menú principal

Regresar a hoja de costos

HISTORIAL HOJA DE COSTOS

REGRESAR MENU PRINCIPAL

REGRESAR HOJA DE COSTOS



HOJA DE COSTOS

FECHA: 07/09/2019 ORDEN N°: 1

CLIENTE:

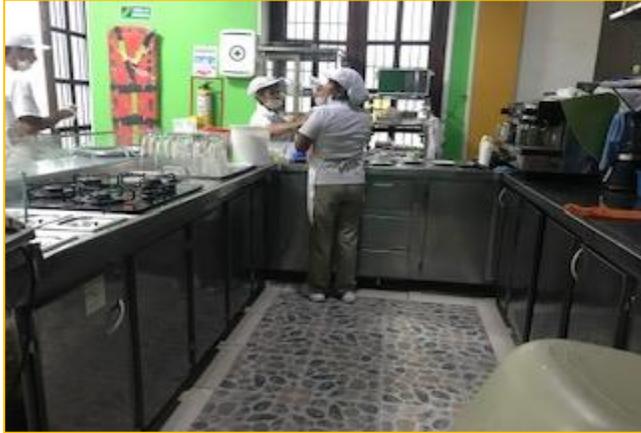
DETALLE	CANTIDAD	CATEGORIA	MATERIA PRIMA DIRECTA		INDIRECTOS DE FABRICACION		GASTOS		costo total
			costo 1	costo 2	costo 3	costo 4	costo unitario		
Salmon al grill	1	COMIDAS	\$ 274,50	\$ 94,50	\$ 23,01	\$ 2,51	\$ 394,52	\$ 394,52	
Totales	1,00		\$ 274,50	\$ 94,50	\$ 23,01	\$ 2,51		\$ 394,52	

COSTOS DE FABRICACION	TOTALES
MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 274,50
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 94,50
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	\$ 23,01
GASTOS	\$ 2,51
COSTO TOTAL	\$ 394,52

Anexo 56



Anexo 57



Anexo 58



Anexo 59



Anexo 60



Anexo 61



Anexo 62



Anexo 63



Anexo 64



Anexo 65



Anexo 66



Anexo 67



Anexo 68



Anexo 69



**MANUAL DEL USUARIO SISTEMA DE COSTEO HIBRIDO PARA EL SECTOR
COMIDAS Y BEBIDAS TOMANDO COMO MUESTRA CUARESNOR PAN
TOLIMA RESTAURANTE**



CARTILLA DE USUARIO CUARESNOR PAN TOLIMA RESTAURANTE



“LA TAREA DE LA EMPRESA CONSISTE EN
EXAMINAR SUS COSTOS Y DESEMPEÑOS EN
CADA UNA DE LAS ACTIVIDADES QUE CREAN
VALOR Y BUSCAR FORMAS DE MEJORARLAS”

PHILIP KOTLER

Tabla de contenido

Introducción	8
Conozcamos la empresa	9
Reseña histórica	9
Misión.....	10
Visión.....	10
Objeto social	11
Estructura orgánica.....	12
Manejo del sistema	13

Menú principal.....	16
Flujograma.....	17
Formatos de control	18
Nomina	19
Servicios	21
Actualización materia prima.....	27
Carta.....	28
Gastos de administración	30

Hoja de costos.....	32
Historial hoja de costos	34
Información adicional.....	35
Mano de obra directa.....	36
Mano de obra indirecta.....	39
Asignación de mano de obra indirecta	40
Depreciación	41
Asignación depreciación para cada plato	42
Servicio de televisión	43

Utensilios de aseo	44
Servicio de seguridad	45
Materia prima indirecta	46
Impuesto de renta	47
Servicio de energía	48
Servicio de gas	50
Servicio de acueducto y alcantarillado	51
Consolidado.....	53

Punto de equilibrio.....	54
Comparación precio de venta vs costo unitario	57

INTRODUCCION

La contabilidad de costos se convierte en un tema relevante para cualquier tipo de empresa y sobre todo para la gerencia que es la encargada de tomar las decisiones tanto estratégicas como operativas, en la cual requiere de mayor cantidad y calidad de información. Llevar un adecuado manejo de los costos genera en la empresa una mayor rentabilidad.

En varias ocasiones las personas deciden empezar la creación de un restaurante y se identifica una característica importante y común en ellas tener un alto margen de contribución en cada uno de los platos ofrecidos en la carta. Es verdad que la venta de comida preparada genera una gran utilidad, pero para lograrlo se necesita de un buen manejo de costos y una excelente administración de los recursos.

CONOZCAMOS LA EMPRESA

RESEÑA HISTORIA

El establecimiento fue constituido aproximadamente hace 15 años, inicialmente fue una sociedad de tres personas la cual se disolvió y se distribuyeron las sedes de panaderías creadas en diferentes lugares del país (Popayán, buenaventura, jumbo y Santander) para cada socio de acuerdo a su porcentaje de participación. Al socio que le correspondió la sede Popayán ubicada en el centro quien quiso expandir su organización creando tres sedes en las cuales en dos de ellas adiciono restaurantes.

Café Cuaresnor pan Tolima restaurante, es un restaurante a nivel local el cual ofrece una variedad de productos como almuerzo ejecutivo, especiales, crepes, bebidas calientes, bebidas frias, lasagnas. Contando con una experiencia de por más de hace 11 años en la ciudad.

Misión

Ser una empresa líder ofreciendo productos en gran variedad y precio, utilizando materia prima de alta calidad y exigencias, de nuestros clientes. Somos una empresa de tradición que trabaja día a día para consolidar nuestra posición y marca.

Visión

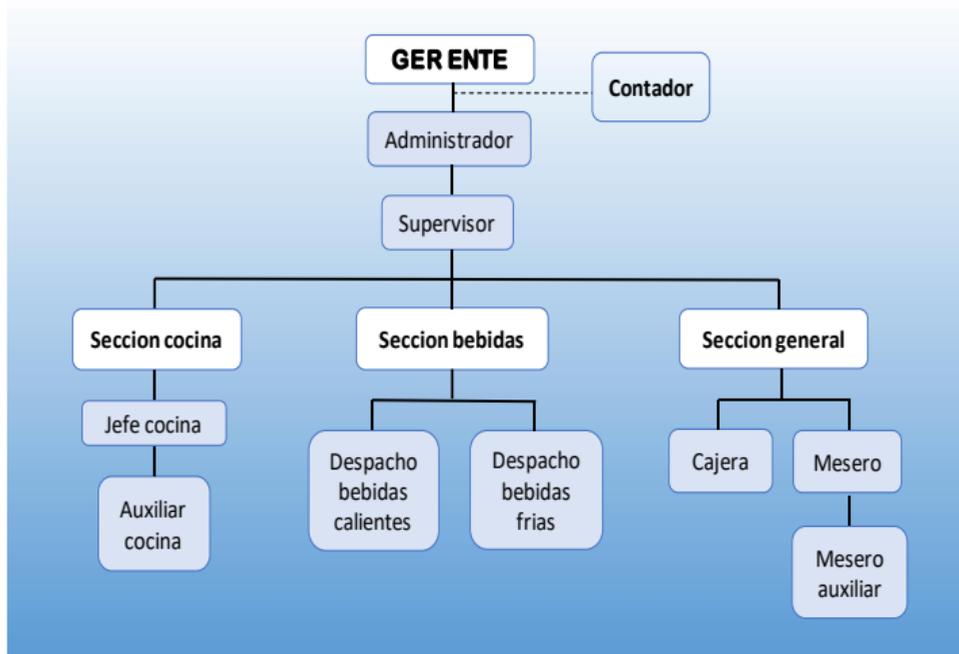
Mantener nuestra marca en el mercado conservando y mejorando nuestros productos y manteniendo siempre la calidad que nos caracteriza, posibilitando la entrega de valor agregado a nuestros clientes.

Así logrando un crecimiento a nivel nacional hasta posicionarnos y mantenernos como Empresa líder y generar para el año 2023 una participación en el mercado nacional.

OBJETO SOCIAL

Cuaresnor Pan Tolima es una entidad constituida como Persona Natural, con ánimo de lucro cuya actividad principal es la elaboración de productos de panadería y expendio a la mesa de comida preparada.

ESTRUCTURA ORGANICA CUARESNOR PAN TOLIMA RESTAURANTE



MANEJO DEL SISTEMA

El sistema fue diseñado para facilitar al empresario el manejo de los costos en la organización, saber en cuales se incurre en el momento de preparar un plato ofrecido por Café Cuaresnor pan Tolima restaurante.

Este arrojará resultados tanto unitarios como totales en cuanto materia prima, mano de obra directa y costos que no son de fácil identificación (CIF), de esta manera el propietario tome una buena decisión en el momento de la asignación del precio de venta de cada plato.

Es de fácil acceso y solo se necesita que la persona encargada ingrese o actualice datos para obtener la respectiva información.

Se procede con la explicación y visualización del contenido de la plantilla del sistema de costeo para el restaurante.

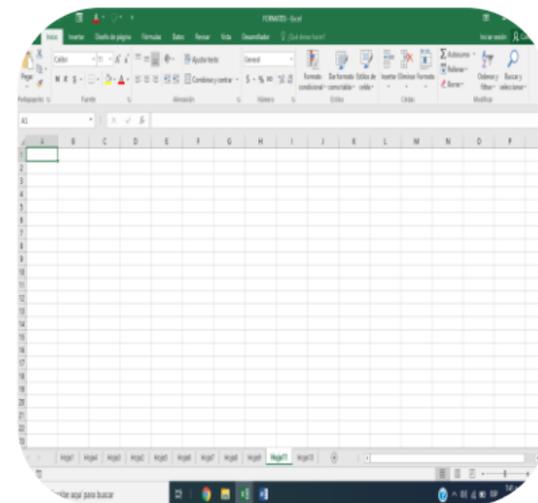
El sistema de costeo por órdenes de producción, se ha llevado a cabo en las hojas de cálculo de Excel, con la utilización de solo un libro al cual se le llamo "SISTEMA DE COSTOS PARA EL RESTAURANTE PAN TOLIMA."

Este libro cuenta con una variedad de hojas las cuales una de ellas permitirá conocer hojas de producción de cada plato, actualización de materia prima, formatos de control, nomina, entre otros.

Además, ilustra un menú principal en el cual se encuentra los ítems del sistema para el manejo; entre los cuales podríamos destacar carta, hoja de costos, actualización de materia prima, flujograma de la organización, servicios, historial hoja de costos. Posteriormente se visualizan con detalle



Para empezar se ingresa al programa excel donde se encuentra desarrollado el sistema.

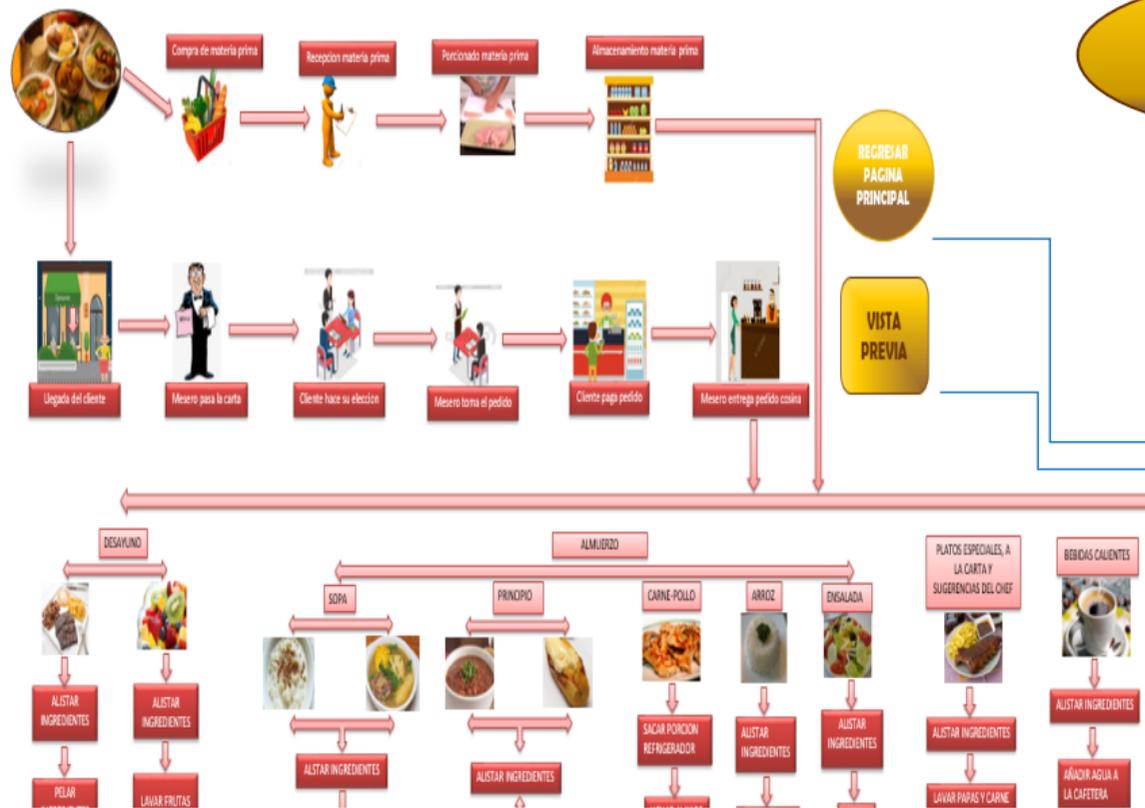




MENU PRINCIPAL

La presente es la visualización que aparece en pantalla cuando ingrese al sistema, se nombró "MENU PRINCIPAL" aquí se elige el ítem a trabajar, en cuanto a la fecha será actualiza automáticamente. Es esencial al salir del aplicativo seleccionar guardar cuando se presente la ventana.

FLUJOGRAMA



Elegir ítem “FLUJOGRAMA” y posteriormente se presenta en pantalla los procesos que se realizan en el restaurante cuando se realiza una orden.

Pulse para volver a menú principal
 Pulse para presentar en vista detallada

NOTA: este ítem solo se diseña para presentar los procesos no permite realiza ningún cambio.





CAFÉ CUARESNOTR PAN TOLIMA
RESTAURANTE

FORMATO DE ORDEN DE COMPRA

N° orden compra: _____
 Proveedor: _____
 Fecha pedido: _____ Fecha entrega: _____

Descripcion	Cantidad	Precio unitario	Precio total

Total	
Descuento	
IVA	
Total document	

Elaborado _____ Autorizado _____ Recibido _____



CAFÉ CUARESNOTR PAN TOLIMA
RESTAURANTE

FORMATO DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA

N° Recepcion MP: _____
 Fecha entrada: _____
 Proveedor: _____

Entrega

N° orden de compra		Total	
N° factura		parcial	

Descripcion	Cantidad		Unidad de medida	Precio unitario	Precio total
	Solicitada	Recibida			

observaciones: _____

Recibido por: _____

En relación al ítem “FORMATOS CONTROL” se generan los formularios para tener un control del manejo de los costos de la empresa en materia prima y mano de obra.

Diligenciar el formato que sea requerido.

Pulse regresar a menú principal para volver a la hoja principal.

Pulse imprimir para formato en físico

Pulse nuevo formato para establecer nuevo.

CUARESNO RESTAURANTE		NOMINA GENERAL		REGRESAR MENU PRINCIPAL	MANO DE OBRA DIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA										
FUNCION	CEDULA	NOMBRES	DIAS PAGADOS	DIAS REALES	HORAS DIARIAS	SUELDO	AUX TRANSPORTE	EPJ	AFP	DESCUENTOS	TOTAL DEV	NETO	RODAMIENTO	TOTAL		
MANO DE OBRA DIRECTA																
SENA											\$ -	\$ -		\$ -		
SECCION BEBIDAS	NOMINA	Despachador bebidas	25.485.896	PALECHOR YINETH ADRIANA	30	28	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778	\$ 69.556	\$ 855.234	\$ 855.234		
		Despachador bebidas	1.061.808.860	IBARRA ANYI PAOLA	30	28	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778	\$ 69.556	\$ 865.415	\$ 865.415		
	TIEMPO PARCIAL	Ayudante bebidas	1.118.363.046	YURANI PERDOMO	5	5	8	130207	14702	\$ 5.796	\$ 5.796	\$ 139.113	\$ 139.113	\$ 139.113		
	TURNO	Ayudante bebidas	1.061.810.422	DANNA RAMIREZ	3	3	8	87000			\$ -	\$ -	\$ 87.000	\$ 87.000		
SENA		Ayudante bebidas		JINETH	3	3	8	87000			\$ -	\$ 87.000	\$ 87.000			
MANO DE OBRA INDIRECTA																
NOMINA		Cajera	1.061.776.119	CASANOVA JAKELIN	30	28	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778	\$ 69.556	\$ 837.067	\$ 837.067		
		Supervisora	25.280.282	MARTINEZ VIVIANA	30	28	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778	\$ 69.556	\$ 870.998	200000 \$ 1.070.998		
		Supervisora	1.061.530.630	LEON LUZ ARACELLY	2	2	8	\$ 52.082	\$ 5.880	\$ 2.318	\$ 2.318	\$ 4.637	\$ 59.056	\$ 59.056		
		Cajera	1.003.103.292	GONZALEZ MELIZA	30	28	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778	\$ 69.556	\$ 840.315	\$ 840.315		
		Mesera	1.058.676.351	ORTEGA ANYI VIVIANA	30	28	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778	\$ 69.556	\$ 825.531	\$ 825.531		
TIEMPO PARCIAL								\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -		
TURNO		Mesera		KAHERINE ORTIZ	2	2	8	\$ 48.600			\$ -	\$ -	\$ 48.600	\$ 48.600		
SENA		Aux mesero	1.061.820.533	VELASCO MABEL DAYANA	30	28	8	\$ 781.242			\$ -	\$ -	\$ 781.242	\$ 781.242		
GASTOS																
NOMINA	Administradora	25.281.452	CAJAS YADIRA	30	26	8	\$ 781.242	\$ 88.212	\$ 34.778	\$ 34.778	\$ 69.556	\$ 815.098	350000	\$ 1.165.098		
								\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -		
									\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -		
SENA	Aux. oficina	1.007.529.454	MUÑOZ YESICA	30	28	8	\$ 781.242				\$ -	\$ 781.242	\$ 781.242	\$ 781.242		
HONORARIOS	Contador		HERNAN RADA				\$ 300.000				\$ -	\$ 300.000	\$ 300.000	\$ 300.000		



En cuanto al ítem "NOMINA" modifique o incluya datos del personal que ingresan a la empresa a cada sección que corresponda debe incorporarlas por nómina, tiempo parcial, turno, pasantía u honorarios. Se diligencia las celdas; función, cedula, nombres, días pagados, días reales, horas diarias trabajadas, sueldo, auxilio transporte, vacaciones remuneradas, enfermería general, licencia de maternidad, vacaciones, festivos ordinarios, horas extras, descuentos y rodamiento.

Pulse el botón regresar al menú principal si desea regresar a la página principal.



MANO DE OBRA DIRECTA

Pulse el botón mano de obra directa si desea conocer con detalle que hace parte de esta nomina, en esta se encuentra un botón para volver a nomina general.

Pulse el botón mano de obra indirecta si desea conocer las personas encargadas, sección a la que pertenecen, al igual que la anterior se cuenta con un botón para regresar a nomina general.

MANO DE OBRA INDIRECTA

NOTA: En las anteriores el usuario no debe ingresar ningún tipo de información al ser alimentadas automáticamente con la nómina general.



De esta manera continua el ítem "SERVICIOS" propone una variedad de botones como se plasma en pantalla, entre los que tenemos costos fijos y variables en los que incurre el restaurante. Los presentes se detallan a continuación:

NOTA: Se cuenta con un botón de regresar al menú principal.





En relación al botón agua seleccione el mes en la lista desplegable, continúe digitando el valor de la factura de la parte del restaurante en la celda "factura mes" y cantidad de metros cúbicos (m³) facturados.

Los botones son opciones entre los cuales se encuentran:

"nuevo mes" este ingresa automáticamente un formato en blanco para diligenciar el proceso descrito anteriormente.

"guardar" almacena los registros de meses siguientes, se conoce las variaciones de consumo que se presentan cada mes para tener un control en este servicio

"regresar" vuelve a servicios generales.

NOTA: en la parte derecha del formato de agua se establece un cuadro en el cual debe ingresar el valor total de factura para encontrar el valor del restaurante.

AGUA

NOVIEMBRE	
fac mes	\$417.729
cantidad m ³	108,0
cantidad ml	108.000.000
costo por ml	0,004
consumo productos mensual	5.310.110
consumo agua aseo	102.689.890
% productos	5%
% aseo	95%
promedio consumo mensual	\$ 397.190
promedio consumo diario	\$ 13.240



% VENTAS	56%
FACTURA MES	\$ 740.130
VALOR FACTURA CAFE	\$ 417.729

MES	FACTURA MES	CANTIDAD M ³	CANTIDAD ML	COSTO ML	CONSUMO PRODUCTOS MENSUAL	CONSUMO AGUA ASEO	% PRODUCTO
NOVIEMBRE	\$ 740.130	108,0	108.000.000	0,007	5.310.110	102.689.890	5%



Asimismo, se encuentra el botón energía seleccionar el mes en la lista desplegable, completa las filas "factura mes" y la cantidad en kilovatios por hora (KW/H).

Se encuentran botones en los cuales se puede generar:

"nuevo mes" para diligenciar proceso realizado anteriormente.

"guardar" presenta resumen del mes que se ingresó.

"regresar" para volver a los servicios generales.



ENERGIA	
JULIO	
fac mes	\$ 205.300
cantidad kw/h	308
costo por kw/h	666,6
costo de kw/min	11,11

MES	FACTURA MES	Cantidad Kw/h	Costo por Kw/h	Costo de Kw/min
JULIO	\$ 205.300	308,0	\$ 666,56	\$ 11,11
AGOSTO	\$ 194.400	289,0	\$ 672,66	\$ 11,21
SEPTIEMBRE	\$ 180.000	263,0	\$ 684,41	\$ 11,41
OCTUBRE	\$ 242.800	305,0	\$ 796,07	\$ 13,27
NOVIEMBRE	\$ 230.000	280,0	\$ 821,43	\$ 13,69



De igual forma ingrese al botón “gas” digite el mes a trabajar, el periodo de facturación, valor monetario de la factura y cantidad de gas consumido durante ese

periodo.

Pulse “nuevo mes” para ingresar nuevos datos.

Pulse “guardar” para que guarde el registro de los meses que digito.

Pulse “regresar” para volver a servicios generales.

GAS

NOVIEMBRE	
Periodo de facturacion	oct 24 - nov 16
fac mes	\$ 549.389
cantidad kl	180,72
cantidad gr	180720
costo por gr	\$ 3,04



MES	PERIODO FACTURACION	FACTURA MES	CANTIDAD KL	CANTIDAD GR	COSTO POR GR
NOVIEMBRE	oct 24 - nov 16		\$ 549.389	180,72	180.720 \$ 3,04



Elija el botón de servicios fijos para ingresar facturas de seguridad, aseo, televisión por cable y arrendamiento, seleccione año y mes que desee trabajar.

Pulse “nuevo mes” para ingresar datos de meses siguientes.

realizados.

pulse “regresar” para volver a servicios generales.

SERVICIOS FIJOS

AÑO 2018				
MES	Seguridad	Aseo	Television por cable	Arrendamiento
OCTUBRE				



AÑO	MES	SEGURIDAD	ASEO	TELEVISIÓN (CABLE)	ARRENDAMIENTO
AÑO 2019	SEPTIEMBRE	\$ 56.000	\$ 408.220	\$ 21.420	\$ 3.793.000

Pulse “guardar mes” para guardar automáticamente los meses

IMPUESTO DE RENTA

En cuanto al botón año, Digite año y el valor pagado por concepto de impuesto de renta. Las demás se completan automáticamente con los datos ya suministrados por el usuario.

Pulse "nuevo periodo" si desea ingresar nuevos datos.

Pulse "guardar periodo" para guardar el que se realizó e iniciar uno nuevo.

Pulse "regresar" para volver a servicios generales

IMPUESTO RENTA

año 2018

valor pagado \$ 6.090.000

	%	año	mes	dia
Ventas café	33%	\$ 2.018.589	\$ 168.216	\$ 5.607
Ventas centro	26%	\$ 1.557.935	\$ 129.828	\$ 4.328
Ventas norte	27%	\$ 1.652.699	\$ 137.725	\$ 4.591
Ventas sombrilla	14%	\$ 860.777	\$ 71.731	\$ 2.391
	100%			\$ 16.917

NUEVO PERIODO

GUARDAR PERIODO

REGRESAR

ACTUALIZACION DE MATERIA PRIMA

MATERIA PRIMA	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	COSTO U
aceite	ml	1000	\$ 4.550	\$ 4,55
aguacate	gr	1000	\$ 5.000,00	\$ 5,00
azucar	gr	1	6	\$ 6
ajo	gr	1000	\$ 6.000,00	\$ 6,00
aliño	und	1	\$ 19,09	\$ 19,09
apio	gr	1	\$ 2,89	\$ 2,89
arveja	gr	500	\$ 4.000	\$ 8,00
arepa	und	1	\$ 290,57	\$ 290,57
aromatica	und	1	\$ 125,00	\$ 125,00
arracacha	gr	1000	\$ 2.600,00	\$ 2,60
arroz	gr	1000	\$ 2.600,00	\$ 2,60
avena	gr	1	\$ 5,00	\$ 5,00
azucar	gr	1	\$ 1,95	\$ 1,95
azucar sobre	sobre	1	\$ 17,50	\$ 17,50
barquillo	und	1	25	\$ 25
cabeza pescado	gr	1000	\$ 3.650,00	\$ 3,65
cafe grano	gr	1	\$ 19,80	\$ 19,80
cafe molido	gr	1	\$ 13,80	\$ 13,80
canela	gr	1	\$ 96,80	\$ 96,80
carne cerdo	gr	1	\$ 16,00	\$ 16,00
carne lengua	gr	1	\$ 16,00	\$ 16,00
carne res	gr	1	\$ 16,00	\$ 16,00
cebolla larga	gr	1000	\$ 1.800,00	\$ 1,80

KL	1
GR	1000

LT	1
ML	1000



ACTUALIZACION MATERIA PRIMA

Cuando se proyecte esta pantalla digite las celdas unidad (ml, gr, sobre, unidad) y cantidad (kl a gr o L a ml) con esta información el sistema verifica las celdas restantes.

Pulse el botón para ingresar nueva materia esta automáticamente ingresa una fila para agregar la materia prima requerida.

Pulse "buscar materia" prima para buscar en la lista los ingredientes con más facilidad y rapidez.

Pulsé el botón "salsas y otros" para buscar el costo de una unidad de salsa, porción de arroz, postre, tela, entre otros o para ingresar nuevos datos para sacar el costo por unidad de nuevas materias primas, se oprimí el botón "actualización materia prima".

NOTA: se diseñó al lado derecho de la actualización de materia prima

una tabla para que el usuario realice la conversión.

En relación al ítem "carta" se visualiza los platos ofrecidos por el restaurante, seleccione el plato deseado.

The screenshot displays a menu with the following categories and items:

- Bebidas calientes:** TINTO PATOJO, AROMATICA EN AGUA, CAFE ALCAZAR, MILO, PINTADO, CHOCOLATE
- Bebidas frias:** JUGO EN AGUA, JUGO EN LECHE, AVENA
- Malteadas:** MALTEADA MIJITO, MALTEADA ÑAPITA, MALTEADA BRISNAS SENCILLO, MALTEADA BRISNAS CHANTILLY
- Crepes:** CREPE POLLO CON CHAMPIÑONES, CREPE CUARESINOR, COMBO CREPE
- Lasagna:** LASAGNA JUNIOR, LASAGNA MARGARITA, LASAGNA BOLOGUESA
- Adicional:** EMPANADAS
- Desayunos:** COMBO CUARESINOR, DESAYUNO AMERICANO, CALENTADO ANTIOQUEÑO, CALENTADO ESPECIAL, DESAYUNO CUARESINOR, DESAYUNO DESMECHADO, COMBO SAHUMADORA, COMBO CARGUERO
- Almuerzo:** ALMUERZO EJECUTIVO
- Especiales:** CERDO AHUMADO FRITO, RECHUGA A LA PLANCHA, Parrilla Argentina, CHURRASCO ARGENTINO, LENGUA EN SALSA CUARESINOR, PINCHO MIXTO, SALMON AL GRILLETE, CAZUELA DE MARISCO

Navigation buttons at the bottom: REGRESAR PAGINA PRINCIPAL and INGRESAR NUEVO PLATO.

Annotations on the right side:

- An arrow points from the "RECHUGA A LA PLANCHA" button to the text: "Hacer clic aquí regresa a al menú principal"
- An arrow points from the "CALENTADO ESPECIAL" button to the text: "Hacer clic aquí ingresa un nuevo formato para una nueva receta o plato."

CAFÉ CUARESIMOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

Nº 4

Milo

Unid. Producidas 1

Materia Prima

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
	milo	23	gr	26,6	611,8
Milo	leche entera	230	ml	2,13	489,90
Ingredientes milo					\$ 1.101,70

CAFÉ CUARESIMOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

Nº 19

Lasagna bolognesa

Unid. Producidas 1

Materia Prima

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
	carne res	150	gr	\$ 16,00	\$ 2.400,00
	queso doble crema	80	gr	\$ 10,20	\$ 816,00
	arbeta	25	gr	\$ 8,00	\$ 200,00
	zanahoria	25	gr	\$ 1,00	\$ 25,00
Lasagna	pasta lasagna	25	gr	\$ 13,20	\$ 330,00
	guiso	30	gr	\$ 8,75	\$ 37,50
bolognesa	salsa ago	50	gr	\$ 1,00	\$ 50,00
	pan tolimia	1	und	\$ 300,00	\$ 300,00
	salsa de tomate	50	gr	\$ 6,20	\$ 310,00
Ingredientes lasagna bolognesa					\$ 4.488,50

CAFÉ CUARESIMOR PAN TOLIMA

RESTAURANTE

HOJA DE PRODUCCION

Nº 7

Jugo en agua

Unid. Producidas 1

Materia Prima

Detalle	Materia prima	Cantidad	Unidad	Costo por gr	Costo total
Jugo en agua	narayaya	150	gr	\$ 2,00	\$ 300,00
	azucar	26	gr	\$ 6,00	\$ 156,00
Ingredientes jugo en agua					\$ 456,00

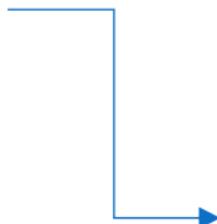
Al seleccionar el plato el sistema lo trasfiere automáticamente a la receta de dicho plato, ingrese los respectivos datos en las celdas unidades producidas, materia prima y cantidad.

Los presentados fueron ejemplos, pero el proceso se repite con cada uno de los botones que aparecen en el ítem “carta”

NOTA: si la empresa decide realizar algún cambio en cuanto a aumentar o reducir algún ingrediente o cantidad lo puede ajustar en el mismo.

GASTOS		
CONTADOR	MES	DIA
	\$ 99.438	\$ 3.315
PERSONAL	MES	DIA
	\$ 386.183	\$ 12.873
AUXILIAR OFICINA	\$ 258.950	\$ 8.632
	TOTAL	\$ 21.504
DEPRECIACION	MES	DIA
	\$ 18.320,5	\$ 611
ARRIENDO PANADERIA (ADMINISTRACION)		
MES	\$ 2.260.500	
AREA TOTAL m ²	28	m ²
AREA OFICINA ADMON	7,5	m ²
% AREA ADMON	26,8%	
MES ADMINISTRACION	\$ 605.491	
MES RESTAURANTE	\$ 200.696	
POR DIA	\$ 6.690	
SERVICIO ENERGIA		
MES	\$ 2.487.200	
cantidad kw/h	394,4	Kw/h
cantidad kw/min	23664	Kw/min
costo Kw/min	\$ 105	
costo por dia admon	\$ 783	
ASIGNACION RESTAURANTE	\$ 259	

REGRESAR
PAGINA
PRINCIPAL



GASTOS ADMINISTRACION

Cuando se presenta la pantalla de gastos ingrese el valor de arriendo por mes de igual forma el valor de la factura de energía de la sede de la panadería centro.

Pulse para regresar a menú principal

NOTA: en los rubros de personal y depreciación se llenan automáticamente.

En el presente sistema de costo se ingresaron los gastos de administración, ya que son para el funcionamiento normal de la empresa y es necesario distribuirlos para cada una de las sedes entre los cuales se identificaron el personal de administración que está conformado por el administrador, auxiliar de oficina y honorarios del contador, arriendo de la oficina de administración y depreciación de la oficina.



HOJA DE COSTOS

FECHA 12/09/2019 ORDEN N° 1
 CLIENTE varios

DETALLE	CANTIDAD	CATEGORIA	MATERIA PRIMA DIRECTA			INDIRECTOS DE FABRICACION	GASTOS		
			costo	costo 2	costo 3	costo 4	costo unitario	costo total	
Café alcazar	1	BEBIDAS CALIENTES	\$ 590,18	\$ 370,56	\$ 252,28	\$ 0,93	\$ 1.213,95	\$ 1.213,95	
Malteada brisas chantilly	2	MALTEADAS	\$ 3.383,60	\$ 1.482,26	\$ 982,71	\$ 4,38	\$ 2.926,47	\$ 5.852,95	
Almuerzo ejecutivo	1	ALMUERZO	\$ 3.276,32	\$ 1.715,73	\$ 1.576,40	\$ 3,16	\$ 6.571,61	\$ 6.571,61	
Panilla argentina	2	ESPECIALES	\$ 15.747,84	\$ 8.184,97	\$ 3.320,88	\$ 15,01	\$ 13.634,35	\$ 27.268,71	
Totales	\$ 6,00		\$ 22.997,94	\$ 11.753,52	\$ 6.132,27	\$ 23,49		\$ 40.907,22	

COSTOS DE FABRICACIÓN	TOTALES
MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 22.997,94
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 11.753,52
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 6.132,27
GASTOS	\$ 23,49
COSTO TOTAL	\$ 40.907,22



“HOJA DE COSTOS” es la hoja principal o más importante del sistema es la que se sintetiza cada uno de los costos y gastos en los se incurre en la preparación de un plato del restaurante como son materia prima directa, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación(CIF) y gastos generales (administración).



Ingrese al ítem “hoja de costos” complete la celda cliente, detalle y cantidad.

Cliente: se ingresa como clientes varios debido a la cantidad de órdenes por día.

Detalle: se presenta lista desplegable o una lista autocompletable para facilidad del cliente.

Cantidad: con este se lleva a cabo el proceso de costos de cada plato.



Pulse para regresar al menú principal



Pulse para que el sistema genere una nueva orden



Pulse para guardar la orden realiza



Pulse si desea imprimir la orden



Pulse para guardar en el formato de historial

HISTORIAL HOJA DE COSTOS

REGRESAR
MENU
PRINCIPAL

REGRESAR
HOJA DE
COSTOS





HOJA DE COSTOS

FECHA 17/08/2025 ORDEN N° 1

CLIENTE

DETALLE	CANTIDAD	CATEGORIA	MATERIA PRIMA DIRECTA costo	MANO OBRERA DIRECTA costo 2	INDETECTOS DE FABRICACION costo 3	GASTOS costo 4	costo unitario	costo total
Salmon a grill	3	ESPECIALS	\$ 28.714,50	\$ 9.825,97	\$ 5.632,61	\$ 22,51	\$ 54.793,59	\$ 163.980,57
Totales	3,00		\$ 28.714,50	\$ 9.825,97	\$ 5.632,61	\$ 22,51		\$ 44.200,59

COSTOS DE FABRICACION		TOTALES
MATERIA PRIMA DIRECTA		\$ 28.714,50
MANO DE OBRA DIRECTA		\$ 9.825,97
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		\$ 5.632,61
GASTOS		\$ 22,51
COSTO TOTAL		\$ 44.200,59

El usuario puede revisar el historial de hoja de costos de cada orden del día o de días anteriores, entre las opciones que tenemos:

- ➔ Dirigirse directamente al menú principal
- ➔ Regresa a hoja de costos principal

INFORMACION ADICIONAL

La información que se muestra a continuación detalladamente son los procesos internos que desarrolla el sistema para el funcionamiento de la plantilla como son mano de obra directa, mano de obra indirecta, costos indirectos de fabricación, gastos, comparación costos vs precio y punto de equilibrio.

MANO DE OBRA DIRECTA

Funcion	Salario	Seguridad social			Prestaciones sociales				Parafiscales	Total
		Pension	Salud	ARL	Prima	Cesantias	Int. Cesantias	Vacaciones	Caja de compensacion	
Ayudante cocina	\$ 799.898	\$ 104.334	\$ -	\$ 19.031	\$ 72.426	\$ 72.426	\$ 8.695	\$ 32.578	\$ 31.250	\$ 1.140.636
Jefe cocina	\$ 904.348	\$ 104.334	\$ -	\$ 19.031	\$ 72.426	\$ 72.426	\$ 8.695	\$ 32.578	\$ 31.250	\$ 1.245.086
Ayudante cocina	\$ 852.098	\$ 104.334	\$ -	\$ 19.031	\$ 72.426	\$ 72.426	\$ 8.695	\$ 32.578	\$ 31.250	\$ 1.192.836
Despachador bebidas caliente:	\$ 855.234	\$ 104.334	\$ -	\$ 19.031	\$ 72.426	\$ 72.426	\$ 8.695	\$ 32.578	\$ 31.250	\$ 1.195.972
Despachador bebidas frias	\$ 865.415	\$ 104.334	\$ -	\$ 19.031	\$ 72.426	\$ 72.426	\$ 8.695	\$ 32.578	\$ 31.250	\$ 1.206.153
Ayudante bebidas	\$ 139.113	\$ 26.084	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 5.208	\$ 170.405
Ayudante bebidas	\$ 87.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 87.000
Ayudante bebidas	\$ 87.000	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 87.000

El sistema aplica los porcentajes para el cálculo de seguridad social, prestaciones sociales y

		NOMINA MANO DE OBRA DIRECTA							
		CEDULA	NOMBRE	FUNCION	COSTO DE MANO DE OBRA	COSTO POR DIA	HORAS TRABAJADAS	COSTO POR HORA	COSTO POR MINUTO
SECCION COCINA	NOMINA	1.144.070.301	ERAZO MAURICIO	Ayudante cocin	\$ 1.411.182	\$ 50.399	10	\$ 5.040	\$ 84
		34.553.302	MAMIAN NORIBIA	Jefe cocina	\$ 1.345.086	\$ 48.039	8	\$ 6.005	\$ 100
		34.324.150	BAMBAGUE ESPERANZA	Ayudante cocin	\$ 1.192.836	\$ 42.601	8	\$ 5.325	\$ 89
		-	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
		-	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
	TIEMPO PARCIAL	-	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
		-	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
	TURNO	-	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
		-	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
	SENA	-	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
					\$ 3.949.105	\$ 141.039		\$ 16.370	\$ 273
SECCION BEBIDAS	NOMINA	25.485.896	PALECHOR YINETH ADRIANA	Despachador b	\$ 1.195.972	\$ 42.713	8	\$ 5.339	\$ 89
		1.061.808.860	IBARRA ANYI PAOLA	Despachador b	\$ 1.206.153	\$ 43.077	8	\$ 5.385	\$ 90
		0	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
	TIEMPO PARCIAL	1.118.363.046	YURANI PERDOMO	Ayudante bebid	\$ 170.405	\$ 34.081	8	\$ 4.260	\$ 71
		0	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
	TURNO	1.061.810.422	DANNA RAMIREZ	Ayudante bebid	\$ 87.000	\$ 29.000	8	\$ 3.625	\$ 60
		0	JINETH	Ayudante bebid	\$ 87.000	\$ 29.000	8	\$ 3.625	\$ 60
SENA	0	0	0						
					\$ 2.746.530	\$ 177.871		\$ 22.234	\$ 371

La nómina de mano de obra directa se clasifica en dos secciones, la cual se totaliza por mes cada sección posteriormente por día teniendo en cuenta los días realmente trabajados, luego se calcula el costo por minuto por las horas laboradas y por último se divide por 60 para el cálculo por minuto por cada sección.

DISTRIBUCION MOD				
CATEGORIA	PRODUCTOS	MIN	COSTO	COSTO TOTAL POR UNIDAD
Bebidas calientes	tinto patojo	0,6	\$ 371	\$ 222
	aromatica agua	0,5	\$ 371	\$ 185
	café alcazar	1	\$ 371	\$ 371
	milo	1,5	\$ 371	\$ 556
	pintado	1	\$ 371	\$ 371
	chocolate	1,5	\$ 371	\$ 556
Bebidas frias	jugo agua	2	\$ 371	\$ 741
	jugo leche	2	\$ 371	\$ 741
	avena	2,5	\$ 371	\$ 926
Malteadas	malteada mijito	2	\$ 371	\$ 741
	malteada ñapita	2	\$ 371	\$ 741
	malteada sencillo	2	\$ 371	\$ 741
	malteada chantilly	2	\$ 371	\$ 741
Crepes	crepe pollo con champiñones	6	\$ 371	\$ 2.223
	crepe cuaresnor	6	\$ 371	\$ 2.223
	combo crepes	6	\$ 371	\$ 2.223
Lasagna	lasagna junior	6	\$ 273	\$ 1.637
	lasagna margarita	8	\$ 273	\$ 2.183
	lasagna bolognesa	8	\$ 273	\$ 2.183
Adicionales	empanadas	2,5	\$ 89	\$ 222
Desayunos	combo cuaresnor	3,5	\$ 643	\$ 2.252
	desayuno americano	3	\$ 643	\$ 1.930
	calentado antioqueño	3,5	\$ 643	\$ 2.252
	calentado especial	4	\$ 643	\$ 2.574
	desayuno cuaresnor	3	\$ 643	\$ 1.930

la distribución para cada uno de los platos en cuanto mano de obra directa se asignó el tiempo de realización en minutos de acuerdo a la toma de tiempos y se multiplica por el costo teniendo en cuenta la sección que le corresponde.

MANO DE OBRA INDIRECTA



NOMINA MANO DE OBRA INDIRECTA

	CEDULA	NOMBRE	FUNCION	COSTO DE MANO DE OBRA	COSTO POR DIA	HORAS TRABAJADAS	COSTO POR HORA	COSTO POR MINUTO
NOMINA	1.061.776.119	CASANOVA JAKELIN	Cajera	\$ 1.177.805	\$ 42.064	8	\$ 5.258	\$ 88
	25.280.282	MARTINEZ VIVIANA	Supervisora	\$ 1.411.736	\$ 50.419	8	\$ 6.302	\$ 105
	1.061.530.630	LEON LUZ ARACELLY	Supervisora	\$ 81.772	\$ 40.886	8	\$ 5.111	\$ 85
	1.003.103.292	GONZALEZ MELIZA	Cajera	\$ 1.181.053	\$ 42.180	8	\$ 5.273	\$ 88
	1.058.676.351	ORTEGA ANYI VIVIANA	Mesera	\$ 1.166.269	\$ 41.652	8	\$ 5.207	\$ 87
	0	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
TIEMPO PARCIAL	0	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
	0	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
	0	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
TURNO	0	KAHERINE ORTIZ	Mesera	\$ 48.600	\$ 24.300	8	\$ 3.038	\$ 51
	0	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
SENA	1.061.820.533	VELASCO MABEL DAYANA	Aux mesero	\$ 897.928	\$ 32.069	8	\$ 4.009	\$ 67
	0	0	0	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -
				\$ 5.965.164	\$ 273.571		\$ 34.196	\$ 570

Al igual que la mano de obra directa se aplica los porcentajes para debido cálculo de prestaciones sociales y parafiscales y el cálculo del costo por minuto.

ASIGNACION DE MANO DE OBRA INDIRECTA PARA CADA PLATO

Categoría	Producto	Inductor	Asignación
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 0,01
	aromatica agua	0,002%	\$ 0,01
	café alcazar	0,004%	\$ 0,02
	milo	0,006%	\$ 0,03
	pintado	0,003%	\$ 0,01
Bebidas frias	chocolate	0,004%	\$ 0,02
	jugo agua	0,005%	\$ 0,03
	jugo leche	0,006%	\$ 0,04
	avena	0,007%	\$ 0,04
Malteadas	malteada mijito	0,009%	\$ 0,05
	malteada ñapita	0,009%	\$ 0,05
	malteada sencillo	0,008%	\$ 0,04
	malteada chantilly	0,009%	\$ 0,05
Crepes	crepe pollo con champiñones	0,009%	\$ 0,05
	crepe cuaresnor	0,009%	\$ 0,05
	combo crepes	0,010%	\$ 0,06

La asignación de mano de obra indirecta para cada uno de los platos se multiplica el inductor de acuerdo a las ventas por el costo de cada minuto de la mano de obra indirecta.

DEPRECIACION

SECCION	DETALLE	VIDA UTIL	DEPRECIACION		
			AÑO	MES	DIA
MAQUINARIA EQUIPO	BALANZA ELECTRONICA *60 KL	10	22.000	1.833,33	61,11
	CAMPANA EXTRACTORA ABBA	10	41.512	3.459,33	115,31
	ESTUFA 4 BOQUILLAS EN ACERO	10	260.000	21.666,67	722,22
	ESTUFA ABBA 2 PUESTOS	10	5.900	491,67	16,39
	FREIDORA	10	300.000	25.000,00	833,33
	HORNO MICROONDAS 1.4 CUFT WHIPROOL	5	79.980	6.665,00	222,17
	LICUADORA UNIVERSAL VIDRIO	5	37.980	3.165,00	105,50
	NEVERA VERTICAL DOBLE	10	795.000	66.250,00	2.208,33
	TOTAL		1.542.372	128.531	4.284
	LICUADORA UNIVERSAL	5	17.180	1.432	47,72
	LICUADORA UNIVERSAL VIDRIO	5	37.980	3.165	105,50
	MAQUINA CAFETERA EXPRESS	10	1.455.000	121.250	4041,67
	HORNO MICROONDAS 1.1 CUFT GRIS MABE	5	67.745	5.645	188,18
	EXPRIMIDOR DE CITRICOS ELECTRICO	10	13.500	1.125	37,50
	GRAMERA ELECTRONICA *30 KL	10	13.200	1.100	36,67
	DISPENSADOR DE BEBIDAS FRIAS * 3 TANQUES	10	529.500	44.125	1470,83
	CUBIERTA ABBA ESTUFA * 4	10	29.900	2.492	83,06
	CAMPANA EXTRACTORA ABBA	10	41.512	3.459	115,31
	MOLINO DE CAFÉ ELECTRICO	10	40.400	3.367	112,22
	REFRIGERADOR INDUSTRIAL	10	2.023.000	168.583	5619,44
TOTAL		4.268.917	355.743	11.858	
				484.274	

Se realizó una lista de maquinaria y equipo en el restaurante los cuales se dividieron en secciones (cocina, bebidas y general), luego se identificó el costo y su vida útil utilizando el

ASIGNACION DEPRECIACION PARA CADA PLATO

Categoría	Producto	Inductor	Asignación
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 0,27
	aromatica agua	0,002%	\$ 0,30
	café alcazar	0,004%	\$ 0,57
	milo	0,006%	\$ 0,90
	pintado	0,003%	\$ 0,40
	chocolate	0,004%	\$ 0,60
Bebidas frias	jugo agua	0,005%	\$ 0,72
	jugo leche	0,006%	\$ 0,95
	avena	0,007%	\$ 1,12
Malteadas	malteada mijito	0,009%	\$ 1,42
	malteada ñapita	0,009%	\$ 1,32
	malteada sencillo	0,008%	\$ 1,17
	malteada chantilly	0,009%	\$ 1,35
Crepes	crepe pollo con champiñones	0,009%	\$ 1,35
	crepe cuaresnor	0,009%	\$ 1,35
	combo crepes	0,010%	\$ 1,55
Lasagnas	lasagna junior	0,016%	\$ 3,68
	lasagna margarita	0,026%	\$ 5,95
	lasagna bolognesa	0,024%	\$ 5,54
Adicionales	empanadas	0,002%	\$ 0,17
	combo cuaresnor	0,018%	\$ 4,16
Desayunos	desayuno americano	0,013%	\$ 2,86
	calentado antioqueño	0,011%	\$ 2,57
	calentado especial	0,014%	\$ 3,12
	desayuno cuaresnor	0,011%	\$ 2,49

La asignación de la depreciación se hizo utilizando el inductor de acuerdo a las ventas por el costo de las secciones que le correspondía.

SERVICIO DE TELEVISION

Categoria	Producto	Inductor	Asignacion
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 0,39
	aromatica agua	0,002%	\$ 0,42
	café alcazar	0,004%	\$ 0,81
	milo	0,006%	\$ 1,26
	pintado	0,003%	\$ 0,56
	chocolate	0,004%	\$ 0,84
Bebidas frias	jugo agua	0,005%	\$ 1,02
	jugo leche	0,006%	\$ 1,33
	avena	0,007%	\$ 1,58
Malteadas	malteada mijito	0,009%	\$ 2,00
	malteada ñapita	0,009%	\$ 1,86
	malteada sencillo	0,008%	\$ 1,65
	malteada chantilly	0,009%	\$ 1,89

La asignación del servicio de televisión se tuvo en cuenta la factura del mes, la cual se distribuyó a cada uno de los platos por medio del inductor de acuerdo a las ventas.

UTENSILIOS DE ASEO

Categoria	Producto	Inductor	Asignacion
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 8,31
	aromatica agua	0,002%	\$ 9,07
	café alcazar	0,004%	\$ 17,38
	milo	0,006%	\$ 27,20
	pintado	0,003%	\$ 12,09
	chocolate	0,004%	\$ 18,14
Bebidas frias	jugo agua	0,005%	\$ 21,92
	jugo leche	0,006%	\$ 28,72
	avena	0,007%	\$ 34,01
Malteadas	malteada mijito	0,009%	\$ 43,07
	malteada ñapita	0,009%	\$ 40,05
	malteada sencillo	0,008%	\$ 35,52

La asignación del servicio de aseo se realizó con la factura del mes, la cual se distribuyó a cada uno de los platos por medio del inductor de acuerdo a las ventas.

SERVICIO DE SEGURIDAD

Categoría	Producto	Inductor	Asignación
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 1,01
	aromatica agua	0,002%	\$ 1,10
	café alcazar	0,004%	\$ 2,11
	milo	0,006%	\$ 3,30
	pintado	0,003%	\$ 1,46
	chocolate	0,004%	\$ 2,20
Bebidas frias	jugo agua	0,005%	\$ 2,65
	jugo leche	0,006%	\$ 3,48
	avena	0,007%	\$ 4,12
Malteadas	malteada mijito	0,009%	\$ 5,22
	malteada ñapita	0,009%	\$ 4,85
	malteada sencillo	0,008%	\$ 4,30
	malteada chantilly	0,009%	\$ 4,94

La asignación del servicio de seguridad se efectuó con la factura del mes, la cual se distribuyó a cada uno de los platos por medio del inductor de acuerdo a las ventas.

MATERIA DE PRIMA INDIRECTA

Bebidas calientes

tinto patojo			
pitillo pequeño	1 und	\$ 2,40	\$ 2,40
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
			\$ 9,40

aromatica agua			
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
			\$ 7,00

café alcazar			
pitillo pequeño	1 und	\$ 2,40	\$ 2,40
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
			\$ 9,40

milo			
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
			\$ 7,00

pintado			
pitillo pequeño	1 und	\$ 2,40	\$ 2,40
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
			\$ 9,40

chocolate			
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
			\$ 7,00

Bebidas frias

jugo agua			
pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
			\$ 12,50

jugo leche			
pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
			\$ 12,50

avena			
pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
			\$ 12,50

Malteadas

malteada mijito			
pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
barquillo	1 und	\$ 25,00	\$ 25,00
			\$ 37,50

malteada ñapita			
pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
barquillo	1 und	\$ 25,00	\$ 25,00
			\$ 37,50

malteada sencillo			
pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
barquillo	1 und	\$ 25,00	\$ 25,00
			\$ 37,50

malteada chantilly			
pitillo grande	1 und	\$ 5,50	\$ 5,50
servilletas	1 und	\$ 7,00	\$ 7,00
barquillo	1 und	\$ 25,00	\$ 25,00
			\$ 37,50

La asignación de materia prima indirecta se realizó la identificación de los insumos utilizados para cada plato.

IMPUESTO DE RENTA

Categoría	Producto	Inductor	Asignación
Bebidas calientes	tinto patojo	0,002%	\$ 0,10
	aromatica agua	0,002%	\$ 0,11
	café alcazar	0,004%	\$ 0,21
	milo	0,006%	\$ 0,33
	pintado	0,003%	\$ 0,15
	chocolate	0,004%	\$ 0,22
Bebidas frias	jugo agua	0,005%	\$ 0,27
	jugo leche	0,006%	\$ 0,35
	avena	0,007%	\$ 0,41
Malteadas	malteada mijito	0,009%	\$ 0,52
	malteada ñapita	0,009%	\$ 0,49
	malteada sencillo	0,008%	\$ 0,43
	malteada chantilly	0,009%	\$ 0,49
Crepes	crepe pollo con champiñones	0,009%	\$ 0,49
	crepe cuaresnor	0,009%	\$ 0,49
	combo crepes	0,010%	\$ 0,57
Lasagnas	lasagna junior	0,016%	\$ 0,91
	lasagna margarita	0,026%	\$ 1,47
	lasagna bolognesa	0,024%	\$ 1,37

La asignación del impuesto de renta se efectuó el valor del impuesto total repartido para las cuatro sedes. El valor de la sede del restaurante se distribuyó a cada uno de los platos por medio del inductor de acuerdo a las ventas.

SERVICIO DE ENERGIA

		CONSUMO DE ENERGIA					
SECCION	DETALLE	UDS	CONSUMO W/h	CONSUMO O KW/h	CONSUMO TOTAL	CONSUMO DE KW/MIN	
MAQUINARIA EQUIPO	SECCION COCINA	BALANZA ELECTRONICA *60 KL	1	110	0,11	0,11	0,00183
		CAMPANA EXTRACTORA ABBA	1	120	0,12	0,12	0,00200
		HORNO MICROONDAS 1.4 CUFT WHIPPOOL	1	900	0,9	0,90	0,01500
		LICUADORA UNIVERSAL VIDRIO	1	120	0,12	0,12	0,00200
		BOMBILLOS	8	10	0,01	0,08	0,00133
		CAMARAS	3	4	0,004	0,01	0,00020
		NEVERA VERTICAL DOBLE	1	230	0,23	0,23	0,00383
		TOTAL					0,02620
	SECCION BEBIDAS	LICUADORA UNIVERSAL	1	110	0,11	0,11	0,00183
		LICUADORA UNIVERSAL VIDRIO	1	120	0,12	0,12	0,00200
		MAQUINA CAFETERA EXPRESS	1	220	0,22	0,22	0,00367
		HORNO MICROONDAS 1.1 CUFT GRIS MABE	1	700	0,7	0,70	0,01167
		EXPRIMIDOR DE CITRICOS ELECTRICO	1	110	0,11	0,11	0,00183
		GRAMERA ELECTRONICA *30 KL	1	5	0,005	0,01	0,00008
		DISPENSADOR DE BEBIDAS FRIAS * 3 TANQUES	1	120	0,12	0,12	0,00200
CAMPANA EXTRACTORA ABBA		1	120	0,12	0,12	0,00200	
MOLINO DE CAFÉ ELECTRICO		1	230	0,23	0,23	0,00383	
CAMARAS		2	4	0,004	0,01	0,00013	
BOMBILLOS	2	18	0,018	0,04	0,00060		
REFRIGERADOR INDUSTRIAL	1	618	0,618	0,62	0,01030		
	TOTAL					0,03995	

Para la distribución del consumo energía para cada plato se identificó la maquinaria y equipo del restaurante las cuales se organizaron por secciones y con sus respectivas fichas técnicas se calculó

SERVICIO DE ENERGIA						
Categoría	Productos	minutos x plato	consumo	total consumo	costo por min	costo total
Bebidas frías	jugo agua	10	0,0464	0,464	11,11	5,155
	jugo leche	10	0,0464	0,464	11,11	5,155
	avena	12	0,0464	0,5568	11,11	6,186
Malteadas	malteada mijito	12	0,0464	0,5568	11,11	6,186
	malteada ñapita	12	0,0464	0,5568	11,11	6,186
	malteada sencillo	12	0,0464	0,5568	11,11	6,186
	malteada chantilly	12	0,0464	0,5568	11,11	6,186
Crepes	crepe pollo con champiñones	8	0,0464	0,3712	11,11	4,124
	crepe cuaresnor	8	0,0464	0,3712	11,11	4,124
	combo crepes	8	0,0464	0,3712	11,11	4,124
Lasagna	lasagna junior	8	0,03265	0,2612	11,11	2,902
	lasagna margarita	10	0,03265	0,3265	11,11	3,627
	lasagna bolognesa	10	0,03265	0,3265	11,11	3,627
Adicionales	empanadas	4	0,03265	0,1306	11,11	1,451
Desayunos	combo cuaresnor	11	0,0726	0,7986	11,11	8,872
	desayuno americano	8	0,0726	0,5808	11,11	6,452
	calentado antioqueño	5	0,0726	0,363	11,11	4,033
	calentado especial	11	0,0726	0,7986	11,11	8,872
	desayuno cuaresnor	5	0,0726	0,363	11,11	4,033
	desayuno desmechado	11	0,0726	0,7986	11,11	8,872
	combo sahumadora	8	0,0726	0,5808	11,11	6,452

Para la asignación del servicio de energía de acuerdo a la muestra de tiempos se identificó el tiempo de consumo el cual se multiplico por el consumo de kW/min por la sección que le corresponde donde se obtiene el consumo total por último se multiplica por el costo por minuto el cual se encuentra en la factura.

SERVICIO DE GAS

GAS						
categoria	producto	tiempo	consumo por min	total consumo min	costo por gramo	costo por plato
crepes	crepe pollo con champiñones	6	17,500	105,000	3,04	\$ 319
	crepe cuaresnor	6	17,500	105,000	3,04	\$ 319
	combo crepes	6	17,500	105,000	3,04	\$ 319
lasagna	lasagna junior	10	28,667	286,667	3,04	\$ 871
	lasagna margarita	10	28,667	286,667	3,04	\$ 871
	lasagna bolognesa	10	28,667	286,667	3,04	\$ 871
adicionales	empanadas \$1000	3	0,867	2,600	3,04	\$ 8
desayunos	combo cuaresnor	5	17,500	87,500	3,04	\$ 266
	desayuno americano	3	17,500	52,500	3,04	\$ 160
	calentado antioqueño	5	28,667	143,333	3,04	\$ 436
	calentado especial	5	28,667	143,333	3,04	\$ 436
	desayuno cuaresnor	4	28,667	114,667	3,04	\$ 349
	desayuno desmechado	4	28,667	114,667	3,04	\$ 349
	combo sahumadora	3	28,667	86,000	3,04	\$ 261
	combo carguero	3	28,667	86,000	3,04	\$ 261

La asignación del servicio de gas se lista la maquinaria y equipo con sus fichas técnicas, se calculó el consumo de gr/min clasificándolo por cada sección para luego con la muestra de tiempos identificar la duración del tiempo del consumo de gas la cual se multiplico por el consumo por minuto teniendo en cuenta las secciones que utiliza cada plato por último se multiplica el costo por gramo el cual se identifica en la factura.

SERVICIO DE ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO

CATEGORIA	PRODUCTOS	INDUCTOR UNIDADES VENDIDAS				Distribucion agua por consumo x plato			
		unid. vendidas x mes	und. Vendidas x día	% prom. mensual	% prom. diario	cantidad (ml)	consumo agua X mes	consumo de agua diario	costo agua x producto
Bebidas calientes	tinto patojo	1.718	58	12,91%	0,43%	0 ml	-	- ml	\$ -
	aromatica agua	305	11	2,29%	0,08%	0 ml	-	- ml	\$ -
	café alcazar	1.558	52	11,71%	0,39%	0 ml	-	- ml	\$ -
	milo	351	12	2,64%	0,09%	0 ml	-	- ml	\$ -
	pintado	594	20	4,46%	0,15%	0 ml	-	- ml	\$ -
	expreso caldas	163	6	1,22%	0,04%	0 ml	-	- ml	\$ -
	te agua	184	7	1,38%	0,05%	0 ml	-	- ml	\$ -
	chocolate	401	14	3,01%	0,10%	0 ml	-	- ml	\$ -
Bebidas frias	jugo agua	535	18	4,02%	0,13%	0 ml	-	- ml	\$ -
	jugo leche	419	14	3,15%	0,10%	0 ml	-	- ml	\$ -
	avena	124	5	0,93%	0,03%	500 ml	62.000	2.500,0 ml	\$ 1,93
Malteadas	malteada mijito	30	1	0,23%	0,01%	0 ml	-	- ml	\$ -
	malteada ñapita	20	1	0,15%	0,01%	0 ml	-	- ml	\$ -
	malteada sencillo	15	1	0,11%	0,00%	0 ml	-	- ml	\$ -
	malteada chantilly	15	1	0,11%	0,00%	0 ml	-	- ml	\$ -
Crepes	de 10800	100	4	0,75%	0,025%	400 ml	40.000	1.600,0 ml	\$ 1,55
	de11100	1	1	0,01%	0,00%	400 ml	400	400,0 ml	\$ 1,55
	combo crepes	96	4	0,72%	0,024%	300 ml	28.800	1.200,0 ml	\$ 1,16

Se identificó el cálculo de cantidad de agua para los platos que la llevan de forma indirecta posteriormente se multiplica por el costo por mililitro.

PRODUCTOS	Distribucion agua consumo aseo			total
	Mensual	Diario	Costo agua x aseo und	
tinto patojo	51.267,70	1.708,92	\$ 29,46	\$ 29,46
aromatica agua	9.101,66	303,39	\$ 27,58	\$ 27,58
café alcazar	46.493,06	1.549,77	\$ 29,80	\$ 29,80
milo	10.474,37	349,15	\$ 29,10	\$ 29,10
pintado	17.725,85	590,86	\$ 29,54	\$ 29,54
expreso caldas	4.864,17	162,14	\$ 27,02	\$ 27,02
te agua	5.490,84	183,03	\$ 26,15	\$ 26,15
chocolate	11.966,44	398,88	\$ 28,49	\$ 28,49
jugo agua	15.965,20	532,17	\$ 29,57	\$ 29,57
jugo leche	12.503,59	416,79	\$ 29,77	\$ 29,77
avena	3.700,35	123,34	\$ 24,67	\$ 24,67
malteada mijito	895,25	29,84	\$ 29,84	\$ 29,84
malteada ñapita	596,83	19,89	\$ 19,89	\$ 19,89
malteada sencillo	447,62	14,92	\$ 14,92	\$ 14,92
malteada chantilly	447,62	14,92	\$ 14,92	\$ 14,92
de 10800	2.984,15	99,47	\$ 24,87	\$ 24,87
de11100	29,84	0,99	\$ 0,99	\$ 2,54
combo crepes	2.864,78	95,49	\$ 23,87	\$ 25,03
pizza 5600	11.936,60	397,89	\$ 28,42	\$ 29,58
pizza 5400	5.938,46	197,95	\$ 28,28	\$ 29,44
pizza gourmet	238,73	7,96	\$ 7,96	\$ 9,12

La asignación del servicio acueducto y alcantarillado para la distribución de agua durante la realización de labores de aseo, se calculó un promedio de consumo mensual al cual se aplica a la factura para obtener el costo mensual, para calcular el consumo diario se multiplico por inductor de acuerdo a las ventas en unidades.

CONSOLIDADO

PLATO	CATEGORIA	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	CIF	GASTOS	TOTAL
Almuerzo ejecutivo	ALMUERZO	\$ 3.276,32	\$ 1.715,73	\$ 911,02	\$ 4,41	5907,47756
Aromatica agua	BEBIDAS CALIENTES	\$ 125,89	\$ 185,28	\$ 121,53	\$ 0,68	433,379951
Avena	BEBIDAS FRIAS	\$ 1.944,64	\$ 926,41	\$ 471,95	\$ 2,54	3345,5434
Café alcazar	BEBIDAS CALIENTES	\$ 590,31	\$ 370,56	\$ 204,95	\$ 1,30	1167,12753
Calentado antioqueño - chocolate	DESAYUNO	\$ 2.745,41	\$ 2.251,89	\$ 984,06	\$ 3,90	5985,26133
calentado antioqueño-café en leche	DESAYUNO	\$ 2.504,56	\$ 2.251,89	\$ 984,06	\$ 3,90	5744,41533
Calentado especial-café	DESAYUNO	\$ 2.936,15	\$ 2.573,59	\$ 1.096,66	\$ 4,75	6611,15132
Calentado especial-café en leche	DESAYUNO	\$ 3.334,46	\$ 2.573,59	\$ 1.096,66	\$ 4,75	7009,46132
Calentado especial-chocolate	DESAYUNO	\$ 3.575,31	\$ 2.573,59	\$ 1.096,66	\$ 4,75	7250,30732
Cazuela de mariscos	ESPECIALES	\$ 10.717,44	\$ 4.092,49	\$ 2.198,47	\$ 13,68	17022,0776
Chocolate	BEBIDAS CALIENTES	\$ 737,40	\$ 555,85	\$ 209,39	\$ 1,36	1503,99305
Churrasco argentino	ESPECIALES	\$ 8.371,42	\$ 4.092,49	\$ 2.056,71	\$ 11,82	14532,4296
Combo carguero-café en leche	DESAYUNO	\$ 1.393,91	\$ 1.608,49	\$ 658,53	\$ 2,71	3663,65104
Combo crepe -pollo con champiñones-jugo mandarina	CREPES	\$ 1.564,37	\$ 2.223,39	\$ 810,60	\$ 3,51	4601,86677
Combo crepe-hawaiano-jugo mandarina	CREPES	\$ 1.687,48	\$ 2.223,39	\$ 810,60	\$ 3,51	4724,97357
Combo crepe-hawaiano-jugo naranja	CREPES	\$ 1.687,57	\$ 2.223,39	\$ 810,60	\$ 3,51	4725,06357
Combo crepe-pollo con champiñones-jugo naranja	CREPES	\$ 1.564,46	\$ 2.223,39	\$ 810,60	\$ 3,51	4601,95677
Combo crepe-res al vino-jugo mandarina	CREPES	\$ 1.746,37	\$ 2.223,39	\$ 810,60	\$ 3,51	4783,86677
Combo crepe-res al vino-jugo naranja	CREPES	\$ 1.746,46	\$ 2.223,39	\$ 810,60	\$ 3,51	4783,95677
Combo cuaresnor -omelet pollo-arepa-café en leche-jugo de mandarina	DESAYUNO	\$ 1.985,75	\$ 2.251,89	\$ 1.127,10	\$ 6,33	5371,07559
Combo cuaresnor-omelet carne-arepa-café en leche-jugo de mandarina	DESAYUNO	\$ 2.534,32	\$ 2.251,89	\$ 1.127,10	\$ 6,33	5919,64559
Combo cuaresnor-omelet carne-arepa-café en leche-jugo de naranja	DESAYUNO	\$ 2.534,41	\$ 2.251,89	\$ 1.127,10	\$ 6,33	5919,73559
Combo cuaresnor-omelet carne-arepa-chocolate-jugo mandarina	DESAYUNO	\$ 2.775,17	\$ 2.251,89	\$ 1.127,10	\$ 6,33	6160,49159
Combo cuaresnor-omelet carne-arepa-chocolate-jugo naranja	DESAYUNO	\$ 2.775,26	\$ 2.251,89	\$ 1.127,10	\$ 6,33	6160,58159
Combo cuaresnor-omelet maiz-arepa-café en leche-jugo de mandarina	DESAYUNO	\$ 1.962,32	\$ 2.251,89	\$ 1.127,10	\$ 6,33	5347,64559
Combo cuaresnor-omelet maiz-arepa-café en leche-jugo de naranja	DESAYUNO	\$ 1.962,41	\$ 2.251,89	\$ 1.127,10	\$ 6,33	5347,73559

La tabla muestra el resumen de cada uno de los rubros que conforma la hoja de costos la cual se alimenta mediante esta.

PUNTO DE EQUILIBRIO

Formula del punto de equilibrio

$$\frac{\text{Costos fijos}}{\text{Margen de contribucion unitario}}$$

$$= \frac{\$ 4.588.657}{2431,63} \text{ Und por mes}$$

El punto de equilibrio es una herramienta que permite calcular el nivel de ventas en el cual no hay utilidad, pero tampoco pérdidas es decir donde la utilidad es igual a cero, para el cálculo del punto de equilibrio fue necesario tener en cuenta que en el restaurante brinda variedad de platos y que para su cálculo se tiene en cuenta que es punto de equilibrio multiproducto ya que el restaurante ofrece más de un producto.

METODO PUNTO ALTO PUNTO BAJO

MES	CONSUMO	COSTO TOTAL
JULIO	308	\$ 205.300
AGOSTO	289	\$ 194.400
SEPTIEMBRE	263	\$ 180.000
OCTUBRE	305	\$ 242.800
NOVIEMBRE	280	\$ 230.000
DICIEMBRE	341	\$ 227.296

	CONSUMO	COSTO TOTAL
Punto alto	341	\$ 227.296
Punto bajo	263	\$ 180.000
diferencia	78,00	47.296

$$\text{Tasa variable} = \frac{\text{Diferencia en costos}}{\text{Diferencia consumo}}$$

$$\text{Tasa variable} = \$ \frac{47.296}{78}$$

$$\text{Tasa variable} = \$ 606$$

$$\text{Elemento fijo} = \text{costo total} - \text{elemento variable}$$

$$\text{Elemento fijo} = \$ 227.296 - \$ 206.768$$

$$\text{Elemento fijo} = \$ 20.528$$

Inicialmente para el manejo de los costos mixtos se utilizó el método punto alto, punto bajo para separar la parte fija y variable en el caso de los servicios públicos, posteriormente se calculó el margen de contribución que es la diferencia del precio de venta y el costo variable, luego se calculó el porcentaje de participación de ventas por cada plato, para el cálculo del margen de contribución ponderado es la

PUNTO DE EQUILIBRIO MULTIPRODUCTO

CATEGORIA	PRODUCTO	PUNTO EQUILIBRIO	
		UNIDADES	PESOS (\$)
Desayunos	combo carguero	49	\$ 232.911
	combo cuaresnor	135	\$ 1.506.564
	combo sahumadora	35	\$ 262.485
	desayuno americano	50	\$ 387.661
	desayuno cuaresnor	20	\$ 133.224
	desayuno desmechado	31	\$ 206.080
Lasagnas	lasagna bolognesa	7	\$ 102.950
	lasagna junior	9	\$ 86.353
	lasagna margarita	6	\$ 94.969
Malteadas	malteada chantilly	4	\$ 20.283
	malteada mijito	8	\$ 45.198
	malteada ñapita	5	\$ 26.052
	malteada sencillo	3	\$ 15.365
Platos especiales	cazuela de mariscos	12	\$ 298.728
	churrasco argentino	12	\$ 243.067
	especial cerdo ahumado frito	22	\$ 282.125
	lengua en salsa	12	\$ 222.189
	parrida argentina	17	\$ 317.413
	pechuga a la planta	19	\$ 308.649
	pincho mixto	16	\$ 224.409
	salmon al grillet	9	\$ 174.577
TOTAL		\$ 1.887	\$ 12.611.964

se aplicó la fórmula de punto de equilibrio, la división de los costos fijos sobre el margen de contribución ponderado en el cual se obtuvo el punto de equilibrio en unidades por mes para asignarlas a cada plato con el resultado que se obtuvo se multiplico por el porcentaje de participación de ventas y para el cálculo en pesos se multiplico las unidades del punto de equilibrio por el precio de venta y se totalizo el cual se obtuvo como resultado de \$12.611.964.

COMPARACION PRECIO DE VENTA VS COSTO UNITARIO

PRODUCTOS	PRECIO	COSTO	UTILIDAD	
	VENTA	UNITARIO	PESOS (\$)	%
tinto patojo	1.100	631	469	57,4%
aromatica agua	1.200	767	433	63,9%
café alcazar	2.300	1.133	1.167	49,3%
milo	3.600	1.645	1.955	45,7%
pintado	1.600	692	908	43,2%
chocolate	2.400	896	1.504	37,3%
jugo agua	3.800	1.344	2.456	35,4%
jugo leche	3.800	1.494	2.306	39,3%
avena	4.500	1.154	3.346	25,7%
malteada mijito	5.700	1.499	4.201	26,3%
malteada ñapita	5.300	1.590	3.710	30,0%
malteada sencillo	4.700	2.803	1.897	59,6%
malteada chantilly	5.400	2.517	2.883	46,6%
crepe pollo con champiñones	10.800	5.683	5.117	52,6%
crepe cuaresnor	10.800	4.911	5.889	45,5%
combo crepes	6.200	1.598	4.602	25,8%
lasagna junior	9.900	4.633	5.267	46,8%
lasagna margarita	16.000	8.237	7.763	51,5%
lasagna bolognesa	14.900	6.022	8.878	40,4%
empanadas	1.000	361	639	36,1%
combo cuaresnor	11.200	5.612	5.588	50,1%
desayuno americano	7.700	3.558	4.142	46,2%
calentado antioqueño	6.900	915	5.985	13,3%

Después de haber costado los platos se realizó la comparación con cada uno de ellos para lograr encontrar la utilidad generada.

“EL ÉXITO NO SE LOGRA SOLO CON
CUALIDADES ESPECIALES. ES SOBRE
TODO UN TRABAJO DE CONSTANCIA, DE
METODO Y DE ORGANIZACIÓN”

J.P. SERGENT

