UNIVERSIDAD NACIONAL "PEDRO RUIZ GALLO"

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES.

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE CONTADOR PÚBLICO

PRESENTADO POR:

FLORES CÉSPEDES NOHEMÍ.

SIESQUEN SANTISTEBAN MARÍA DEL PILAR.

BACHILLER EN CONTABILIDAD

Lambayeque - Perú, Mayo de 2016

"Propuesta de un Modelo de Costos por Órdenes de Producción para mejorar la rentabilidad en la Empresa de Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L – Chiclayo (2014-2015)"

.....

FLORES CESPEDES NOHEMI
TESISTA

.....

SIESQUEN SANTISTEBAN M. PILAR
TESISTA

.....

C.P.C GIULIANA MILLONES ORREGO
ASESORA

Presentada a la Escuela de Contabilidad de la Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo para optar el Grado de: CONTADOR PÚBLICO

APROBADO POR:

MARIA AQUINO CAVERO
PRESIDENTE DEL JURADO

C.P.C. ADAN CIEZA PEREZ
SECRETARIO DEL JURADO

MIRTHA GALVEZ BERRIOS
VOCAL DEL JURADO

Mayo del 2017

AGRADECIMIENTO:

A Dios por guiarnos, orientarnos y darnos la fuerza día a día para alcanzar nuestras metas y objetivos trazados.

A todas las personas que han contribuido de una u otra manera al desarrollo de esta investigación.

DEDICATORIA:

A nuestros padres y familiares porque gracias a ellos hemos logrado el desarrollo de nuestra vida en el ámbito personal y profesional.

A nuestros profesores que fueron los impulsadores para lograr nuestra formación académica.

INDICE:

AGRADECIMIENTO……..3

DEDICATORIA……..4

RESUMEN……..7

ABSTRACT…….8

INTRODUCCIÓN……9

CAPITULO I…… .11

I.I Contextualización del objeto de Estudio…… …… 12

I.II Descripción de la realidad problemática…… 14

I.III Metodología de la Investigación……. 19

CAPITULO II…….22

II.Marco teorico…… . 23

II.I Antecedentes de la investigación……23

II.II Base Teorica……..26

CAPITULO III……..……..37

III.I Analisis y Discución de los resultados de los instrumentos utilizados……..38

III.II Presentación del modelo de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad en la empresa de Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L – Chiclayo (2014-2015)...52.

CAPITULO IV…….58

CONCLUSIONES…… 59

RECOMENACIONES…… ……60

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS……..61

ANEXOS……...64

RESUMEN

La investigación está enfocada en la Empresa de Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L, cuya actividad principal es la elaboración y preparación de Pizzas, ubicada en la ciudad de Chiclayo, departamento de Lambayeque.

El presente trabajo de investigación pretende proponer el modelo de costos por órdenes de trabajo que se adecue al tipo de empresa en estudio y así permita ahorrar tiempo, controlar los recursos y reducir costos; para poder mejorar la rentabilidad.

El objetivo del presente proyecto de investigación es proponer un Modelo de Costos por Órdenes de Producción para mejorar la rentabilidad en la Empresa de Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L, el mismo que pretende dar una visión técnica de la función que cumple la contabilidad de costos dentro de la contabilidad general de una empresa; para lo cual se utiliza estrategias y métodos en la determinación de la estimación real de los costos incurridos en la producción del producto.

Que según (Polimeni (1998) citado por Aguilar, 2009) señala que: "*Este sistema es más adecuado cuando se manufactura un producto o grupo de productos según las especificaciones dadas por el cliente, y según el precio de venta acordado que se relaciona de manera cercana con el costo estimado"*.

ABSTRACT

The research is focused on the Enterprise Services of the North los Maderos E.I.R.L, whose main activity is the preparation and preparation of Pizzas, located in the city of Chiclayo, department of Lambayeque.

The present research aims to propose the model of costs by work orders that is adapted to the type of company under study and thus save time, control resources and reduce costs; To be able to improve the profitability.

The objective of this research project is to propose a Production Cost Costs Model to improve profitability in the Enterprise of Northern Maderos EIRL Enterprise Services, which aims to give a technical view of the function that accounts for cost accounting Within the general accounting of a company; For which strategies and methods are used in the determination of the real estimate of the costs incurred in the production of the product.

According to (Polimeni (1998) quoted by Aguilar, 2009): *"This system is more appropriate when a product or group of products is manufactured according to the specifications given by the customer, and according to the agreed selling price of Close manner with the estimated cost"*

INTRODUCCIÓN

El sector Productivo en nuestro País actualmente se está viendo afectada por todos los acontecimientos económicos y financieros del mundo globalizado en el que nos desarrollamos, los cuales repercuten en el departamento de Lambayeque, por lo que debemos adecuarnos a las técnicas contables que nos permiten estar preparados para afrontar cualquier problema.

Es importante contar con un sistema de costos adecuado y eficiente que nos permita ahorrar tiempo, controlar los recursos y mejorar la rentabilidad; para poder cumplir con este objetivo se propone un modelo de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad en Empres de Servicios Empresariales del Norte los maderos E.I.R.L , el mismo que pretende dar una visión general técnica de la función de la contabilidad de costos, de tal forma que facilite la toma de decisiones pertinentes para la empresa. Con estos antecedentes se formula el problema siguiente ¿ Cuáles serían las características del modelo de costos por orden de producción para mejorar la rentabilidad de la empresa Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L"?, teniendo como objetivo principal: Proponer un modelo de costos por órdenes de producción para la empresa de Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L.; además se presenta como objetivos específicos:

1. ¿Analizar la situación actual de la empresa Servicios Empresariales Del Norte Los Maderos E.I.R.L, en la producción de las pizzas?
2. ¿Advertir los riesgos Contables que generan no contar con un modelo de costos por órdenes de producción?
3. ¿Qué impacto tendrá contar con un modelo de costos por orden de producción en la empresa Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L para mejorar la rentabilidad?

La hipótesis que se plantea es; La propuesta de un modelo de costos por órdenes de producción mejorara la rentabilidad de la empresa Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L.

CAPITULO I

El primer capítulo se enfoca a las generalidades de la empresa: ubicación geográfica, reseña histórica, planteamiento del problema (Descripción de la realidad problemática, formulación del problema, objetivos de la investigación), objeto de estudio (misión, visión, objetivos de la entidad) justificación de la investigación, limitaciones del estudio y metodología de la investigación donde se detalle el Diseño metodológico, población, muestra y la descripción de instrumentos utilizados.

CAPITULO II.

El segundo capítulo describe el marco teórico, el cual comprende:

Los antecedentes de la investigación a nivel Internacional y nacional; base teórica, que abarca consigo las siguientes teorías: Teoría de Costos, Teoría de la Producción.

CAPÍTULO III.

En el tercer Capítulo se hace un Análisis e Interpretación de los Resultados donde se ha tabulado e interpretado los resultados de los datos. Y la presentación del Modelo de Costos por Órdenes de Producción para mejorar la rentabilidad en la Empresa de Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L – Chiclayo (2014-2015)"

CAPÍTULO IV.

En el cuarto capítulo se describe las Conclusiones y Recomendaciones: detallándose los resultados obtenidos de acuerdo a logro de los objetivos planteados en la investigación que hemos ejecutado.

CAPITULO

I

1.1 CONTEXTUALIZACIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

1.1.1 UBICACIÓN GEOGRAFICA Y RESEÑA HISTORICA DE LA EMPRESA SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L.

- UBICACIÓN GEOGRAFICA: La Empresa Servicios Empresariales del Norte Los Madereros del Norte está ubicada en AV. José Balta Nro. 417 Chiclayo-Lambayeque
- RESEÑA HISTORICA: La cadena de restaurantes pizzería chez Maggy nace de la idea de una familia de brindar todo lo mejor y creativo del arte culinario, satisfaciendo así los "paladares más exigentes y delicados. Pues cuentan con varias pizzerías localizadas en diferentes departamentos del Perú como son: Cusco, Machu Picchu, Iquitos, Pucallpa y finalmente Chiclayo. Es en esta ciudad última donde uno de los hermanos Condori Chuquihuayta: Carlos Alberto Condori Chuquihuayta al tener los conocimientos necesarios e intuición en la preparación y elaboración de pizzas que decide en marzo del 2012 iniciarse en esta actividad, inicialmente con la razón social de pizzería Chez Maggy; luego este nombre es dado de baja, actualmente lo podemos ubicar con el nombre de SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L en pleno centro de Chiclayo AV. José Balta nro. 417 Chiclayo-Lambayeque

  Desde sus inicios los productos fueron muy bien aceptados por el público en general, haciéndose SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L. muy pronto conocida por personas de todo el departamento de Lambayeque. SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L. siempre innovando y en busca de la excelencia en sus servicios y productos ha creado una variedad en pizzas

con sabor único e incomparable, gracias a la gran demanda en el mercado y por contar con profesionales en el arte culinario.

1.1.2 OBJETO DE ESTUDIO

El campo de estudio en el presente trabajo de Investigación está constituido por la empresa Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L, de la provincia de Chiclayo departamento de Lambayeque, durante el año 2014 y 2015.

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L.

- **Información general:**

Razón social: SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L.

Nombre Comercial: PIZZERÍAS RESTAURANTES "CHEZ MAGGY"

Ruc: 20487944328

Fecha de inicio de actividad: 15/03/2012

Dirección del domicilio fiscal: AV. José Balta Nro. 417 Chiclayo-Lambayeque

Representante legal: Condori Chuquihuayta Carlos Alberto.

- **Identidad organizacional**

Misión

En la empresa de Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L trabajamos para mejorar la calidad de nuestro producto (pizzas) con un sabor único e inigualable, el cual es ofrecido al mercado local con el objetivo de lograr la fidelización e identificación de los clientes al momento de la compra.

Visión

Logar ser una empresa consolidada en la línea de pizzerías a nivel local y nacional; con un producto de alta calidad reconocida y prestigio a nivel nacional.

Objetivos

- Producir pizzas de alta calidad, respetando las normas de salubridad que exige el gobierno bajo una producción ambientalmente responsable y sostenible, acorde con la conservación de los recursos naturales y responsabilidad social.

- Ofertar un producto de calidad, con sabor único y un valor agregado además de tener el peso estándar que permitan tener una presencia competitiva en el mercado en el mercado local, nacional.
- Como Empresa individual trabajar en equipo con la finalidad de brindar productos diferenciados, acorde con la necesidad y capacidad adquisitiva del público exigente.

1.2 DESCRIPCIÓN DE LA REALIDAD PROBLEMÁTICA

En la economía peruana cada año sigue en crecimiento el Producto Bruto Interno (PBI), la cual se debe en parte por las empresas que desarrollan actividades económicas dentro del Perú para satisfacer las necesidades de bienes y servicios de los consumidores, ya sea en los distintos rubros como son la agricultura, ganadería, infraestructura, minería, energía, industria, transporte, comunicaciones, etc. Las empresas en su gran mayoría desarrollan sus actividades tomando en cuenta el conocimiento experto en el rubro de la actividad que desarrollan; sin embargo hoy en día, el control de los costos, es de gran importancia en cualquier rubro que desarrolle la empresa, porque es el medio ideal para poder proyectar o determinar a partir del presupuesto; la rentabilidad real que se desarrolla en su actividad económica.

Las empresas reconociéndolas como unidades económico-sociales, que tienen el objetivo de obtener ganancias a través de su participación en el mercado de bienes y servicios, tienen como finalidad obtener utilidad, por lo que es necesario un sistema de costos individualizado a las necesidades de cada rubro, para ayudar a la gestión integral y eficiente de sus recursos, y así maximizar la rentabilidad de su actividad económica; mediante la reducción de gastos y aprovechando el coste de oportunidad por el no mantenimiento de saldos ociosos que no lleguen a generar recursos, así como evitar ejecutar actividades en las cuales la propuestas económicas no generen recursos para la empresa ocasionados por una gestión imprecisa. (Valverde Cabrera & Saldaña Salcedo, 2013)

La pizza es una de las comidas más populares de Italia. Sin embargo, se ha convertido en un platillo global ya que se sirve en todo el mundo, en diferentes variantes y sabores; en el contexto internacional de la elaboración de pizzas, el sector de la comida avanza sin freno en el mundo, donde cada empresa busca satisfacer las diferentes necesidades del mercado; encontrando como empresas líderes a Pizza Hut y a Domino's Pizza.

Pizza Hut es una empresa americana que ha dado el salto y ha salido de su mercado original (USA) para conquistar el mundo con su calidad y su servicio personalizado. Evidentemente el secreto del triunfo consiste en ofrecer una inmejorable relación entre calidad y precio.

Este énfasis en la calidad es una característica muy fuerte en Pizza Hut y en el país en el que se encuentren la calidad será la misma, que al compararla con el precio accesible se acomodan perfectamente en todo el mundo.

Pizza Hut es mundialmente reconocida, tanto por ser una organización comercial de alta calidad, como por ser una de las mejores oportunidades de oferta de franquicias. La clave del éxito de Pizza Hut es tener una base muy firme de personas: sus franquiciados.

Pizza Hut llego al Perú en 1992 y desde la fecha se ha venido consolidando fuertemente en el mercado peruano y debido a esta gran aceptación viene ampliándose y abriendo sucursales alrededor de todo el Perú, contando actualmente con más de 50 establecimientos (express, restaurants y delivery)entre Lima, Trujillo, Chiclayo, Piura, Arequipa y Huancayo.

Por otro lado encontramos a Domino's Pizza que es una empresa multinacional de comida rápida, especializada en pizzas. Actualmente es la segunda cadena de este tipo más grande en Estados Unidos (después de Pizza Hut) y cuenta con más de 10,000 establecimientos en régimen de franquicia en más de 60 países. Tiene su sede en el Municipio de Ann Arbor, Míchigan, cerca de Ann Arbor.

En 1988, Domino's llegó a un país de habla hispana, cuando abrió su primer establecimiento en Bogotá (Colombia). Más tarde se extendió a otros países como México y Guatemala (1989), Venezuela (1992), Ecuador y Perú (1995). Con más de 7.000 establecimientos abiertos en todo el mundo.

El sector de la comida rápida en el Perú está experimentando un crecimiento continuo, debido a los nuevos estilos y hábitos de vida de la población. Existe una gran diversidad de comida nacional e internacional en nuestro país, así como las principales cadenas de comidas rápidas, este estudio se centra en la Empresa Servicios Empresariales Del Norte Los Maderos E.I.R.L", la cual es una cadena de pizzas, que está ubicada en la provincia de Chiclayo-Lambayeque que desea ser líder de la preparación de pizzas y comercialización en forma directa en el mercado nacional, sin embargo es necesario determinar si esta organización se encuentra en condiciones de realizar este tipo de operación considerando que posee un producto de buena calidad y que se ajusta a los requisitos del mercado nacional.

Actualmente la Empresa Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L" – Chiclayo, no posee ningún medio para evaluar y comparar la eficiencia de utilización de los recursos, por lo cual se deduce que una propuesta de modelo de costos por órdenes de producción permitirá tener costos reales de su proceso productivo: tales como mejor manejo y control de la mano de obra, materia prima y los costos indirectos de fabricación que si no son utilizados correctamente constituyen costos elevados para cualquier empresa, así como también ayudar en la planificación y toma de decisiones.

En cuanto a la toma de decisiones en aspectos de costos, se requiere una selección de alternativas racional y no puramente intuitiva como se efectúa en la actualidad.

Tener un modelo de costos deficiente en las empresas hoy en día representa una amenaza. En un contexto competitivo como el de hoy es necesario que las empresas sean capaces de cuantificar sus costos con exactitud y utilizar los recursos con racionalidad, por ello es sumamente importante solucionar el problema no solo de esta

empresa en particular sino de la gran mayoría de empresas peruanas que mantienen el paradigma de utilizar sus sistemas contables con fines meramente externos.

Por esta razón se eligió el tema a investigar, con el fin de dar solución a uno de los principales problemas que enfrentan algunas empresas cuando quieren conocer sus costos reales sin saber si esto le generan ganancias o pérdidas, motivo por el cual nos ha llevado a nosotras como investigadoras a proponer una solución, con la aplicación de un modelo de costos por órdenes de producción contribuyendo de esta manera a mejorar la rentabilidad de la empresa en estudio ,siguiendo una serie de pasos desde el proceso productivo hasta la obtención del producto, teniendo en cuenta las ordenes de pedido para que posteriormente este modelo puede ejecutarse de forma correcta y así ver resultado positivos en la mejora de la rentabilidad de la empresa.

1.2.1 Formulación del problema

En el contexto de la realidad descrita en el apartado anterior, se plantean las siguientes interrogantes:

Problema general

¿ Cuáles son las características del modelo de costos por orden de producción para mejorar la rentabilidad de la empresa Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L"?

Problemas específicos

1. ¿Cuál es la situación actual de la empresa Servicios Empresariales Del Norte Los Maderos E.I.R.L, en la producción de las pizzas?
2. ¿Cuáles son los riesgos Contables que generan no contar con un modelo de costos por órdenes de producción?

3. ¿Qué impacto tendría contar con un modelo de costos por orden de producción en la empresa Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L para mejorar la rentabilidad?

1.2.2 Objetivos de la investigación

Objetivo general

Proponer un modelo de costos por órdenes de producción para la empresa de Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L.

Objetivos específicos

1.- Analizar la situación económica y financiera de la empresa.
2.- Determinar el nivel de costos que emplea la empresa de Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L
3.- Determinar las características de un modelo de costos apropiado para la empresa.
4.- Plantear un modelo de costos por órdenes de producción para la empresa.

1.2.4 Justificación de la investigación

El sistema de Costos por órdenes de producción como una herramienta contable será útil porque permitirá tomar mejores decisiones de una manera razonable y eficiente; así mismo a través del control, medición de los costos de producción y del servicio que brinda la empresa, se podrá lograr administrar sus recursos desde un enfoque de optimización para obtener una mejor rentabilidad desde la programación, adquisición, distribución y control de estos mismos. Es por eso que en la actualidad los negocios necesitan de información actualizada, objetiva, en tiempo real para competir, sostenerse y desarrollarse en el mercado y enmarcarse en una moderna visión de los costos para un eficiente desenvolvimiento empresarial como también a corregir las desviaciones hacia el logro de sus objetivos.

1.2.4. Limitaciones del estudio

Para investigar sobre la propuesta de un modelo de costos por Ordenes de Producción para mejorar la rentabilidad en la empresa Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L, en la ciudad de Chiclayo se requiere de información de los diferentes factores que forman parte del proceso productivo en la elaboración de pizzas; Asimismo, se tendrá que utilizar ciertas herramientas para facilitar el desarrollo de un modelo apropiado que permitan el control y buen uso de los elementos del costo y que sean utilizadas permanentemente por la empresa Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L,

En consecuencia, la limitación que se tiene sobre la información de la empresa está básicamente centrada en que esta desarrolla su actividad de manera empírica.

13. METODOLOGÍA

1.3.1. Diseño Metodológico

La presente investigación utilizará un diseño descriptiva, explicativa, correlativa, cuya finalidad es generar una solución a la empresa respecto a la aproximación real en la obtención de sus costos por órdenes de producción y a través de lo investigado sustentar por qué se llegó a la conclusión planteada.

Se usara este diseño, porque gracias a su flexibilidad, nos permitirá esclarecer y delimitar los problemas. Asimismo, es conveniente porque se realizará en muestras pequeñas concentrándose en la profundidad, comprensión y en la medición de las variables ya que se tratará de sintetizar un proceso, describirlo, esquematizarlo y comprenderlo.

1.3.2. Población y muestra

En esta investigación como se quiere lograr conocer los costos reales que se dan en el proceso productivo para la elaboración de las pizzas se utilizara como población de

estudio todo el Personal que labora en la empresa ya que se trata de una población pequeña.

N = 7 personas.

1.3.3. Técnicas de recolección de datos

Para realizar la presente investigación se recurrirá a las técnicas siguientes:

Entrevista: Se entrevistara a los trabajadores y propietarios de la empresa.

Análisis documental: Se analizara la diferente información recopilada de la pizzería SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L- CHICLAYO; además para seleccionar la información más relevante e importante de las teorías, sobre Sistema de Costos en el Perú y en el mundo.

Observación: Se utilizara esta técnica para observar la realidad de la pizzería SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L. – CHICLAYO. En qué situación se encuentra; y así poder determinar el problema principal.

1.3.4. Instrumentos

Guía de entrevista: Se anotara en la guía de entrevista, las preguntas que se van a realizar por medio de la encuesta al personal que labora la pizzería SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L.– CHICLAYO .

Fichas: Se utilizara este instrumento del fichaje para la recolección de datos, empleando las siguientes fuentes: fuentes bibliográficas (libros) otras fuentes (Tesis, monografías, informes).

Guía de observación: Se utilizara este instrumento para hacer anotaciones sobre la realidad la pizzería SERVICIOS EMPRESARIALES LOS MADEROS DEL NORTE EIRL – CHICLAYO.

De esta manera se promovería un modelo de sistema de costos por órdenes de producción adecuado, a lo que actualmente vienen manejando algunas empresas con la posibilidad de obtener un mayor control en los costos durante el proceso productivo y mejorar su rentabilidad.

CAPITULO

II

II.- MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la investigación

A Nivel Internacional:

- (Quinteros Ortiz, 2013) "C*osteo para un Restaurante Gourmet en Colombia"* Escuela de Ingeniería de Antioquia Envigado, Colombia. Donde sostiene que para tener un manejo adecuado de los costos de alimentos es necesario utilizar herramientas que permitan tener un control razonable de acuerdo al tipo de negocio que se desarrolla.

- (Montalvo Barrera, 2011) "*Diseño e Implementación de un Sistema de Control de Gestión aplicado al área de manufactura artesanal de pizzas"*, Guayaquil - Ecuador. Donde Explica que la finalidad de esta investigación es permitir un control y desarrollo adecuado del proceso de producción de una empresa dedicada a la manufactura y venta de pizzas artesanales.

- (Morales Bravo, 2014) "*Determinación del costo en Mamma Mía Pizzeria de la ciudad de Loja Periodo Agosto 2012",* Universidad Nacional de Loja, Loja – Ecuador. Donde puntualiza que la Determinación del costo en las empresas industriales son el fundamento indispensable para que las empresas puedan continuar con sus actividades normales dentro del campo industrial y obtengan ganancias rentables que les permitan incrementar su capital de trabajo; por lo que se recomienda a la propietaria de la PIZZERIA aplicar este modelo de trabajo para la determinación del Costo por órdenes de producción y así determinar las debilidades encontradas para proceder a tomar los correctivos necesarios que le permitan un adecuado proceso productivo.

- (Barboza Carrillo, 2006) *"Diseño de un Sistema de acumulación de costos basado en órdenes específicas para la empresa panadería y pastelería Roraima año 2005",* Universidad Centroccidental Lisandro Alvarado, Barinas. Donde se finalizó que diagnosticar y analizar el método de asignación y acumulación de costos, identificar las fases del proceso productivo y los recursos utilizados en cada una de las mismas con el fin de diseñar el sistema de acumulación de costos más adecuado para la empresa.

- (Meng Galvez, 2005) "*Propuesta de un modelo de control de costos para una empresa productora de alimentos*.", Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala. Donde señala que el análisis de costos constituye una de las piedras angulares sobre las que se apoya cualquier empresa, ya sea esta de tipo lucrativo o no, para operar de manera eficiente y ordenada. Entre los beneficios que el utilizar un modelo de costos representa para una empresa determinada se pueden enumerar un mayor control sobre inventarios tanto de materia prima como de producto terminado, cuantificación de gastos por elaborar un producto cualquiera, fijación de precios de venta en base del costo de producción, etc.

Las tesis antes mencionadas a nivel internacional, tienen una relación directa con nuestro trabajo de investigación, ya que son algunas de las tesis que se han trabajado en concordancia y dándole la importancia debida a la determinación de los costos y la rentabilidad, por ello nos damos cuenta que es un tema primordial que se está aplicando por todos los lugares del mundo, entonces, la importancia de estas tesis radica que nos van a sirven de base para el desarrollo de nuestro de nuestra futura tesis.

A Nivel Nacional:

- (Fenco Mesia, 2011) *"Estudio de Costos y presupuestos del Restaurant Sabe a Perú"*. Universidad Católica Santo Toribio De Mogrovejo, Chiclayo, Perú. Donde concluye que la finalidad de este trabajo de aplicación es poder conseguir que el restaurante "Sabe a Perú" E.I.R.L lleve un mejor control sobre sus costos y presupuesto, para así lograr optimizar sus ventas y tener mayor rentabilidad

- *"Estudio de Pre-factibilidad de un Restaurant Buffet Criollo en la Ciudad de Lima".* Pontificia Universidad Católica Del Perú, Lima, Perú. Donde afirman que la situación de los restaurantes de cocina tradicional peruana, donde se ha perdido su valor y la falta de gusto por lo nuestro, entonces cree conveniente forjar las bases para la evaluación de un restaurant buffet criollo en la ciudad de Lima, en la búsqueda de ensalzar la sazón peruana y elevarla al nivel de la comida francesa y/o italiana".

- (Solís Castillo & Almonacid Rivas, 2013), *"Estudio de pre-factibilidad para la implementación de una cadena de restaurantes de pollo a la brasa en tres Zonas Geográficas de Lima Metropolitana y Callao enfocada en los niveles socioeconómicos C y D".* Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima, Perú. Donde sostienen: Que a través de un estudio estratégico llegaron a la determinación que más del 60 % de población de Lima Metropolitana y el Callao pertenece a los niveles socioeconómico C y D y es por eso que vieron una gran ventaja competitiva ahí ya que otros restaurantes no están enfocados a estos niveles socioeconómicos, pudiendo determinar sus costos de producción y la vialidad de este proyecto para poder así alcanzar la mejor rentabilidad con reducidos costos y mejores ganancias.

- (Balcazar Paiva & Morales Gonzales, 2014) "Aplicación de un sistema de costos por órdenes especificas en la Empresa Inversiones Vista Alegre SRL, para mejorar su rentabilidad en José Leonardo Ortiz-2013". Donde se puntualiza: que para dar fin a un problema que afecta a la mayoría de pequeñas empresas en la determinación de sus costos y obtención de utilidades se podría aplicar un sistema de coteo por órdenes específicas para mejorar la rentabilidad, tomar decisiones de acuerdo a la empresa en estudio.

- (Florian Gutierrez & Fernandez mendoza, 2013) *"Sistema de costos por órdenes en la fijación de precios y Control de recursos en la Empresa Corporación wamatray SAC en la ciudad de Trujillo periodo Enero-Julio 2013"*.Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo-Perú. Donde manifiestan que el diseño y aplicación de un Sistema de Costos por Órdenes, trata de dar una solución a una realidad problemática de la empresa en estudio, en lo que respecta al control de sus recursos y a la información relevante para la fijación de sus precios, la misma que le permitirá ser más eficiente en el mercado competitivo de servicios a empresas.

Las tesis escogidas como antecedentes a nivel nacional, tienen una clara relación con nuestro trabajo en estudio, porque observamos que hoy en día la gran mayoría de empresas para mejor su rentabilidad y tener un mejor manejo de sus costos, están aplicando y tomando en cuenta un sistema de costos sea cual fuese el caso ,según la actividad de la empresa, entonces es por ello que estas tesis nos servirán de guía para la elaboración y ejecución de nuestra investigación ,ya

que en dichas tesis podemos encontrar información ante cualquier duda y así poder profundizar en el tema que es nuestro principal objetivo para llevar a cabo una buena tesis.

2.2. Base Teórica

En la actualidad, tanto grandes como pequeñas empresas necesitan tener información definida que les permita medir, controlar, evaluar y predecir los costos de sus productos, pues en un mercado tan competitivo como el actual, dicha información es clave para el éxito de los negocios. La importancia de tener una contabilidad de costos, se hace tan necesaria e indispensable que las empresas que no cuentan con información oportuna y apropiada inevitablemente desaparecerán. (Valverde Cabrera & Saldaña Salcedo, 2013).

2.2.1. Teoría De Costos:

(Rincon de Parra, 2005) Sostiene:

Es un sistema de información que se centra en la determinación de los costos de los productos (bienes o servicios) que ofrece la organización, relacionándolos con los ingresos obtenidos por la venta de los mismos, generando así, información para la toma de decisiones.

Los costos de los productos, para efectos de presentar los reportes financieros externos, son de dos tipos: "producción y no producción (Hansen & Mowen, 1996). *Los costos de producción están asociados con la manufactura (fabricación) de bienes o la provisión de servicios, y son: los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.*

Los materiales directos "son los que pueden ser identificados con determinados pedidos de producción o con una determinada unidad que constituye una parte del producto acabado [...] y pasan directamente a formar parte integrante del producto, de tal manera que representa un porcentaje alto de su costo" (Mallo, 2000).*Es decir, el costo de estos materiales se carga directamente a los productos, dado que es fácil medir y cuantificar la cantidad consumida por producto. Ejemplo, los principios activos y excipientes que*

conforman un medicamento. La mano de obra directa es la que transforma la materia prima (materiales directos) en otro producto tangible, o la que proporciona un servicio a un cliente. El costo de esta mano de obra se imputa directamente al producto, debido a que es fácil determinar y cuantificar el tiempo trabajado en cada producto o lote de productos. Ejemplo, los costos asociados con los trabajadores que intervienen en el proceso de mezclado y encapsulado en la fabricación de cápsulas, en la línea de producción de antibióticos.

Los costos indirectos de fabricación (CIF) están referidos a todos los costos de producción distintos de los materiales directos y de la mano de obra directa. Estos costos son: a) los costos de los materiales indirectos, los cuales son utilizados en las operaciones de fabricación; y aunque algunas veces pasan a formar parte del producto, su consumo no puede ser identificado de una manera precisa con las órdenes de producción o su valor es ínfimo con respecto al costo total del producto, b) Los costos de mano de obra indirecta, que no se relacionan de manera específica con el producto obtenido, por lo tanto no se cargan de manera directa a dicho producto y c) Otros costos indirectos como son: servicios públicos, reparaciones de las maquinarias, depreciación de las maquinarias, seguro de la fábrica, alquiler de la fábrica, impuestos de la fábrica, etc. Los costos indirectos de fabricación no se cargan de manera directa a los productos, sino a través de diversos criterios de imputación, basados en las características específicas de las empresas.

Por lo general, existen dos criterios para asignar los costos indirectos de fabricación: un primer criterio que se fundamenta en el hecho de que los productos consumen los recursos en proporción a su volumen de producción, el cual puede ser expresado en variables físicas (horas de mano de obra directa, horas máquinas y unidades producidas) y en variables financieras (costo de materiales directos y costo de mano de obra directa) (Rincón de Parra, 2005)*La asignación de los CIF a los productos se hace a través de una tasa predeterminada, que puede ser única para toda la planta o departamental, calculadas sobre la base del volumen de producción.*

El segundo criterio se orienta hacia el costo de los componentes y no de los productos. Por un lado, se considera que los productos no consumen costos, sino que los mismos consumen

actividades, por otro lado, las actividades son las que consumen recursos, por ello los costos se convierten en la expresión cuantificada en términos monetarios de esos recursos o factores productivos consumidos por las actividades.

En consecuencia, son las actividades y no los recursos los que generan costos (Sáez Torrecilla, Fernández Fernández, & Gutiérrez Díaz, 1993)*La asignación de los CIF a los productos se hace a través de la determinación de los costos de las actividades.*

Los costos de no producción están asociados con las funciones de ventas y administración. Los costos de ventas, comerciales o de mercadotecnia como también se les denomina, son los costos necesarios para comercializar y distribuir un producto tangible o servicio. Como ejemplo de estos costos se tienen los sueldos y comisiones del personal de ventas, la publicidad y promoción, envíos y servicios a los clientes.

Los costos administrativos son los costos de la administración general de la organización, es decir los costos en que se incurren para asegurar que las diversas actividades de la organización estén integradas apropiadamente para alcanzar la misión global de la empresa. Para efectos de preparar los reportes financieros externos, estos costos de no producción, se consideran no inventariables, es decir, costos del período "que no se adicionan al valor de los productos elaborados, sino que se cargan a los ingresos del período de una manera directa, inmediata y en su totalidad" (Rincón de Parra, 2005)

Para calcular, acumular y analizar los costos de los productos tangibles o servicios, se manejan tres tipos de sistemas de costos: a) sistemas de costos por órdenes de producción, b) sistema de costos por procesos de producción y c) sistema de costos por operaciones (híbrido o intermedio).

El sistema de costos por órdenes de producción, según (Hansen & Mowen, 1996), *presenta las características siguientes: a) lo utilizan las empresas que elaboran una gran variedad de productos o trabajos que, por lo general, son muy distintos unos de otros. b) En este sentido, los costos de cada uno de los trabajos son diferentes, y se deben seguir y acumular por separado, a través de un documento que es la "hoja de costos de la orden de producción" y*

c) Cuando se termina un trabajo, el costo unitario se obtiene dividiendo los costos totales de fabricación entre la cantidad de unidades producidas.

Según estos últimos autores mencionados, un sistema de costos por procesos de producción se caracteriza por contar con un gran número de productos homogéneos que pasan por una serie de procesos. En cada proceso o centro de costos pueden necesitarse insumos de materiales, mano de obra y costos indirectos, y al completarse un proceso, la producción parcialmente terminada se transfiere a otro proceso, de tal manera que los costos se acumulan por procesos o centros de costos para un determinado período, a través de un documento que es el "informe de recepción". Los costos unitarios se calculan promediando los costos totales del proceso del período entre la producción del mismo.

El sistema de costos por operaciones es viable para las empresas que elaboran diferentes productos, utilizando distintos tipos de materiales directos, pero con operaciones similares de procesamiento (Gayle Rayburn, 1999)

Para asignar los costos se utilizan dos sistemas de costos: a) Modelo de costo completo o por absorción (full costing) y b) Modelo de costo variable o directo (direct costing). A través del sistema de costo completo, en cada fase de producción, los productos van absorbiendo todos los costos (fijos y variables) relacionados con su fabricación. En el sistema de costo variable, se le imputa al producto aquellos costos de producción que varían según el volumen de fabricación, y los costos fijos, cuyo consumo no tenga una relación directa con el volumen fabricado, no será incorporado al costo de producción y se considerarán un costo del período.

Por tal razón la teoría de costos es una herramienta muy importante en el desarrollo de los sistemas de costos por órdenes de producción porque me va a permitir el análisis que se debe tener al momento de realizar mi costeo de producción y en el control de la misma.

Sistema de Costos

Es considerado como un conjunto de procedimientos preestablecidos destinados a cubrir las necesidades de información que requiere una empresa referido a las actividades de producción de bienes y servicios que el mismo realiza, para ello debe de cuantificar los recursos utilizados en dichas actividades y relacionarlos con los productos obtenidos y los servicios prestados.

Por lo cual un sistema contable debe ser dividida en dos subsistemas; el primero para las operaciones generales que está a cargo de la contabilidad general y el segundo para registrar las transacciones que se realizan en el departamento de producción o los que tengan que ver con este, en tal virtud el sistema de la contabilidad general (comercial) se lo conoce y se lo aplica sin dificultad, lo que en la actualidad se lo conoce como sistema de contabilidad de costos.

Clasificación de los Sistemas de Costos:

- Costeo Basado en Actividades (ABC): Este sistema parte de la diferencia entre costos directos y costos indirectos, relacionados los últimos con las actividades que se realizan en la empresa.

Es el Sistema de costeo, el cual está basado en los recursos que se consumen las actividades que realiza la organización, mediante el uso de la asociación directa o casual. (Cashin & Polimeni (1989) citada por Florian Gutierrez & Fernandez Mendoza, 2013)

- Costos por Procesos: El Sistema de Costos por Proceso se emplea cuando los productos se elaboran por métodos de producción en masa o de proceso continuo. (Cashin & Polimeni (1989) citada por Florian Gutierrez & Fernandez Mendoza, 2013)

- Costos por Órdenes de Producción - servicio: Este Sistema de Costos por Órdenes de Trabajo es usado cuando cada producto se elabora según las especificaciones del cliente. (Cashin & Polimeni (1989) citada por Florian Gutierrez & Fernandez Mendoza, 2013).

COSTEO POR ÓRDENES DE TRABAJO

El costeo por órdenes de trabajo se usa en aquellas situaciones de producción en las que muchos productos, diferentes trabajos, u órdenes de producción son efectuados en cada periodo.

Es un sistema de costeo en el cual los costos pueden asignarse separadamente a cada orden de manera independiente y con costos unitarios distintos determinados para cada ítem separado.
Existen tres categorías amplias de costos involucrados en la manufactura de todo producto.

1. MEDICIÓN DEL COSTEO DEL MATERIAL DIRECTO

El proceso productivo comienza con la transferencia de materias primas desde la bodega o almacén de materiales a la línea de producción. Este volumen de materias primas es asignable directamente a los artículos que van produciéndose y por esto se les designa como materiales directos. Otros materiales generalmente denominados materiales indirectos no se cargan a órdenes específicas y se incluirán dentro de la categoría general de los costos indirectos de fabricación.

Las materias primas se retiran de la bodega mediante la presentación de los formas de requisición de materiales.

Las requisiciones de materiales son formatos básicos y constituyen la documentación fundamental para los registros contables.

2. MEDICION DEL COSTO DE LA MANO DE OBRA DIRECTA

Los costos de la mano de obra directa se miden y acumulan como se hace con los costos de los materiales directos. Los materiales directos incluyen los costos cargados por este concepto, que son directamente asignados a una orden particular en proceso. Asimismo, aquellos costos de mano de obra que no pueden asignarse directamente a un trabajo particular, se tratan como parte de los costos indirectos de fabricación; esta última categoría de costos de la mano de obra de denomina mano de obra indirecta e incluye actividades como mantenimiento, supervisión y aseo.

Los costos de trabajo (mano de obra) generalmente se acumulan por medio de alguna forma de registro preparado día tras día por cada empleado. Estos registros, frecuentemente denominados tarjetas de tiempos u hojas de tiempos, constituyen un resumen hora por hora de las actividades y asignaciones realizadas durante el día por cada empleado. Cuando se trabaja en una orden determinada, se registra en la orden respectiva el número de horas incurridas en cada tarea particular.

Cuando la tarea no se identifica con una orden en particular, se acumula como mano de obra indirecta.

Al final de la semana o mes, según la práctica de cada empresa, las tarjetas de tiempo de suman y el departamento de costos, después de analizar cuidadosamente las horas asignadas, determina lo que corresponde a mano de obra directa y a mano de obra indirecta.

3. APLICACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

Los costos indirectos de fabricación deben considerarse junto con los materiales directos y con la mano de obra directa, en la determinación de los costos unitarios de las órdenes. Sin embargo, la asignación de los costos indirectos de fabricación a las unidades de producto es una tarea más difícil que se realiza con los materiales directos y la mano de obra directa. Existen razones tales como, primero los costos indirectos de fabricación son un costo indirecto para las unidades de producto y por esta razón no pueden asignarse directamente a un producto o trabajo particular. Segundo, los costos indirectos de fabricación constan de muchos constan de muchos ítem diferentes, los cuales involucran costos fijos y variables. (Villegas, 2001)

COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN - SERVICIO

Sistema de costos que permite determinar los costos de producción total y por unidad cuando el régimen de producción es en lotes, intermitente o interrumpido, estos costos se acumulan por lotes trabajados y solo se podrá obtener el costo al terminarse el lote íntegramente. El sistema de costos por órdenes de producción se lleva en empresas donde cada producto o grupo de productos se fabrica de acuerdo a las especificaciones que solicita el cliente. (Br. Florián Gutiérrez Walter Noé, 20013)

- Características del Sistema:

- Se emplea cuando la producción consiste en trabajos a pedido

- Puede adaptarse cuando se identifica claramente cada trabajo a lo largo de todo el proceso, desde que se emite la orden de producción hasta que concluye.

- La demanda suele anticipar a la oferta.

- Enfatiza la acumulación de costos reales por órdenes específicas.

- Se conoce al destinatario de los bienes o servicios antes de comenzar la producción.

- Cada trabajo representa distintas especificaciones de fabricación.

- La producción no tiene un ritmo constante por lo cual requiere de una planeación que comienza con la recepción del pedido.

2.2.2 Teoría De La Producción

La Teoría de producción es el proceso mediante el cual la empresa transforma un conjunto de factores de producción en un producto cuyo valor debe ser mayor que la suma de los valores de los factores utilizados (lógicamente, si el valor fuese igual o menor, la actividad de la empresa no tendría ningún sentido). (OpenCourseWare de la Universidad Carlos III de Madrid – España.)

La producción es el proceso de creación de los bienes y servicios que la población puede adquirir para consumirlos y satisfacer sus necesidades. El proceso de producción se lleva a cabo en las empresas, las cuales se encuentran integradas en ramas productivas y éstas en sectores económicos.

La empresas utiliza recursos productivos para realizar el proceso de producción, estos recursos son considerados insumos que se transforman, con el objeto de producir bienes y servicios: La teoría de la producción, a través de la función de producción, nos permite analizar las diversas formas en que los empresarios pueden combinar sus recursos o insumos para producir bienes o servicios, de tal forma que le resulte económicamente conveniente.

El proceso de producción se puede expresar técnicamente en una función de producción, la cual es la relación que media entre la cantidad máxima de producción que se puede obtener con la cantidad de recursos o factores utilizados por la empresa en un tiempo determinado. Otras definiciones de la función de producción son:

- Relación que existe entre los insumos y el producto total en un proceso productivo.

- Función que expresa la cantidad de producción (Q) que obtiene una empresa con una determinada combinación de factores: trabajo (T) y capital (C) . Q=Total de producción.

Los principales supuestos de la función de producción son:

- Cada uno de los factores de producción utilizados se pueden dividir en forma infinita. o Es posible cualquier combinación de insumos utilizados para crear una determinada cantidad de producción.

- Cualquier cambio en los factores de productivos trae aparejado un cambio en la magnitud total de la producción por muy pequeño que sea.

- Existe una interdependencia funcional entre los factores productivos utilizados y el valor de la producción total.

Entonces la teoría de la producción trata de explicar la naturaleza de las funciones de producción, es decir, las relaciones funcionales entre las cantidades de productos obtenidos, analizar el comportamiento de los costos y de los niveles de producción, la demanda por parte de las empresas en los factores de la producción.

Rentabilidad

La rentabilidad mide la eficiencia con la cual una empresa utiliza sus recursos financieros.

Esto quiere decir que una empresa es eficiente es decir que no desperdicia recursos. Cada empresa utiliza recursos financieros para obtener beneficios. Estos recursos son, por un lado, el capital (que aportan los accionistas) y, por otro, la deuda (que aportan los acreedores). A esto hay que añadir las reservas: los beneficios que ha retenido la empresa en ejercicios anteriores con el fin de autofinanciarse (estas reservas, junto con el capital, constituyen los "Fondos Propios".

Si una empresa utiliza unos recursos financieros muy elevados pero obtiene unos beneficios pequeños, pensaremos que ha "desperdiciado" recursos financieros: ha utilizado muchos recursos y ha obtenido poco beneficio con ellos. Por el contrario, si una empresa ha utilizado pocos recursos pero ha obtenido unos beneficios relativamente altos, podemos decir que ha "aprovechado bien" sus recursos. Por ejemplo, puede que sea una empresa muy pequeña que, pese a sus pocos recursos, está muy bien gestionada y obtiene beneficios elevados.

En realidad, hay varias medidas posibles de rentabilidad, pero todas tienen la siguiente forma:

Rentabilidad = Beneficio / Recursos financieros

El beneficio debe dividirse por la cantidad de recursos financieros utilizados, ya que no nos interesa que una inversión genere beneficios muy altos si para ello tenemos que utilizar muchos recursos. Una inversión es tanto mejor cuanto mayores son los beneficios que genera y menores son los recursos que requiere para obtener esos beneficios.

Las dos medidas de rentabilidad más utilizadas son la rentabilidad económica y la rentabilidad financiera, que definimos a continuación:

1. Rentabilidad económica:

Calculamos la rentabilidad económica utilizando el beneficio económico como medida de beneficios y el Activo Total (o Pasivo Total) como medida de recursos utilizados; (OpenCourseWare de la Universidad Carlos III de Madrid – España.)

$$RE = BE / AT$$

dónde :

BE = Beneficio Económico

AT = Activo Total

A veces se utilizan los términos ingleses para referirnos a la rentabilidad económica: Return on Assets (ROA) o Return on Investments (ROI).

El beneficio económico es igual a los ingresos de la empresa menos todos los costes no financieros. Es decir, para calcular esta medida de beneficios, tomamos los ingresos totales de la empresa y restamos todos los costes excepto los intereses de la deuda y otros costes financieros. Tampoco restamos los impuestos. Por eso, el beneficio económico también se conoce como “beneficio antes de intereses e impuestos”. Otros términos bastante comunes son “beneficio operativo”, “beneficio de explotación” o “beneficio bruto”.

2. Rentabilidad financiera:

Calculamos la rentabilidad financiera utilizando el beneficio neto como medida de beneficios y los Fondos Propios como medida de los recursos financieros utilizados:(OpenCourseWare de la Universidad Carlos III de Madrid – España.)

$$RF = BN / K$$

siendo :

BN = Beneficio Neto

K = Fondos Propios = Capital + Reservas

También se le llama rentabilidad neta o rentabilidad de los fondos propios.

El beneficio neto (BN) es beneficio que ganan los propietarios de la empresa, una vez pagados los intereses y otros gastos financieros y los impuestos:

$$BN = BE – Intereses – Impuestos$$

En efecto, la primera obligación de una empresa es pagar los intereses de la deuda, a continuación, los impuestos. Si sobra dinero, ese remanente (que es el beneficio neto) se utilizará para repartir dividendos. Al igual que antes, podemos comprobar que la medida de beneficios que estamos utilizando es consistente con la medida de recursos financieros. ¿Cómo lo sabemos? Lo sabemos porque el BN se va a utilizar para pagar a los accionistas, pero no se va a utilizar para pagar a los acreedores (ya se ha pagado a los acreedores, puesto que estamos restando los intereses). (Google Academico)

CAPITULO

III

3.1 ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS DE LOS INSTRUMENTOS UTILIZADOS

ENCUESTA

DIRIGIDA AL PERSONAL ADMINISTRATIVO

1. ¿Qué tipo de Contabilidad lleva la Empresa?

INDICADOR	*PUNTAJE*	*PORCENTAJE*
MANUAL	*3*	*100.00%*
SISTEMÁTICA	*0*	*0*
AMBAS	*0*	*0*
TOTAL	*3*	*100.00%*

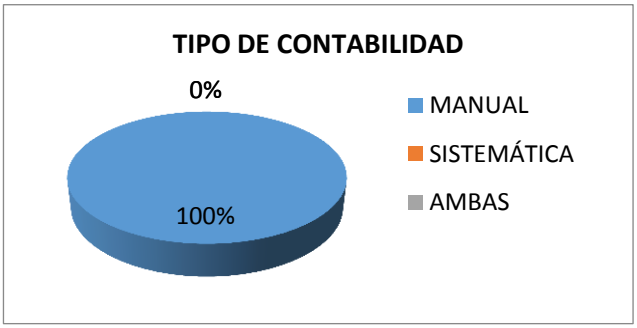

GRAFICO 1 Del total de encuestados, podemos observar que el 100% de los encuestados, representados por el total de 3 llevan la contabilidad de tipo manual.

2. ¿Cómo se calculan los costos de producción?

INDICADOR	PUNTAJE	PORCENTAJE
GENERAL	0	*0.00%*
POR ORDEN DE TRABAJO	2	*66.67%*
POR PRODUCTO	1	*33.33%*
OTRO	0	*0.00%*
TOTAL	**3**	**100.00%**

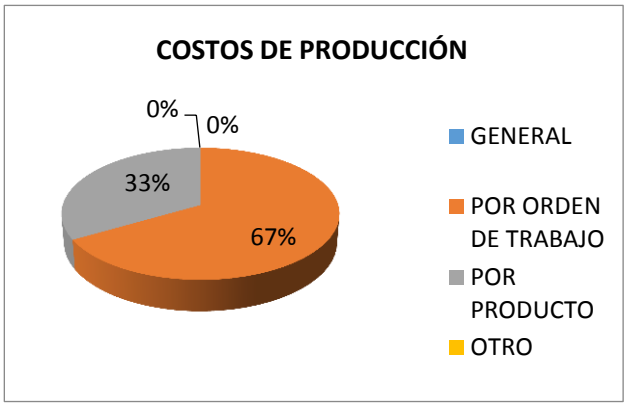

GRAFICO 2 Del total de encuestados, podemos observar que el 67% de los encuestados, representados por el total de 2 personas calculan los costos de producción de forma general y el 33% representado por 1 persona lo calcula por orden de trabajo.

***3.* ¿Cómo se controlan las horas trabajadas por el personal de la pizzería?**

INDICADOR	***PUNTAJE***	***PORCENTAJE***
POR PRODUCTO ELABORADO	*2*	*67%*
POR TIEMPO TRABAJADO	*0*	*0%*
AMBAS	*1*	*33%*
TOTAL	***3***	***100%***

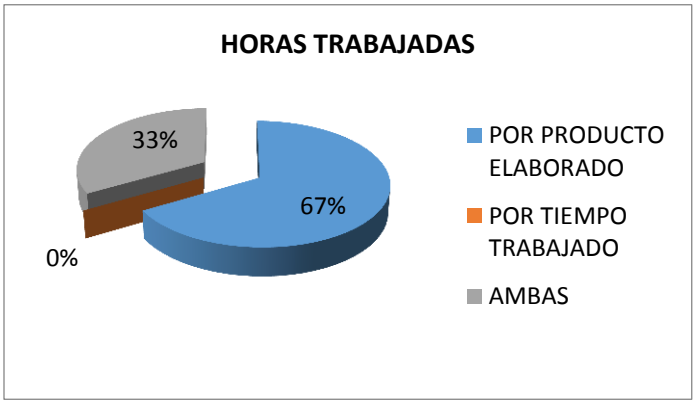

GRAFICO 3 Del total de encuestados, podemos observar que el 67% de los encuestados, representados por el total de 2 personas controlan las horas trabajadas por producto

elaborado y el 33% representado por 1 persona lo hacen por producto elaborado y por tiempo trabajado.

4. ¿Qué medios utilizan para efectuar el control de horas trabajadas?

INDICADOR	***PUNTAJE***	***PORCENTAJE***
CUADERNO DE FIRMAS	*3*	*100%*
REPORTES	*0*	*0%*
TARJETA DE REGISTRO	*0*	*0%*
TOTAL	***3***	***100%***

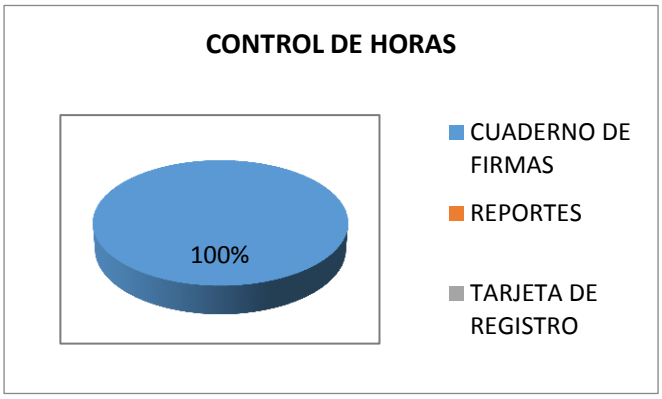

GRAFICO 4 Del total de encuestados, podemos observar que el 100% de los encuestados, representados por el total de 3 personas utilizan el cuaderno de firmas.

5. *¿La empresa establece márgenes para determinar su utilidad?*

INDICADOR	**PUNTAJE**	**PORCENTAJE**
NUNCA	0	0%
A VECES	2	67%
CASI SIEMPRE	1	33%
SIEMPRE	0	0%
TOTAL	**3**	**100%**

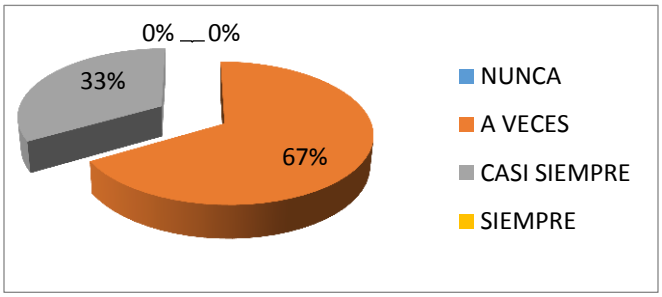

GRAFICO 5 Del total de encuestados, podemos observar que el 100% de los encuestados, representados por el total de 3 personas establece márgenes para determinar la rentabilidad.

6. *¿cada que tiempo realizan sus proyecciones?*

INDICADOR	PUNTAJE	PORCENTAJE
A CORTO PLAZO	3	100%
A MEDIANO PLAZO	0	0%
A LARGO PLAZO	0	0%
TOTAL	**3**	**100%**

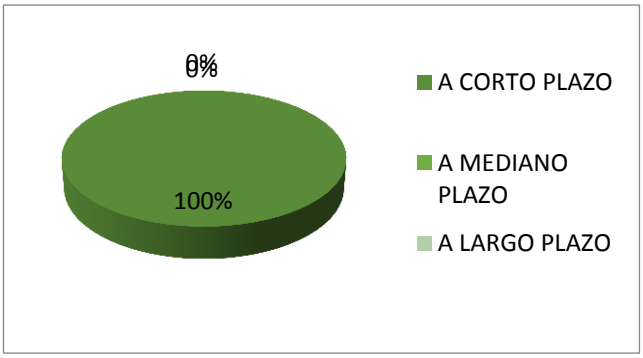

GRAFICO 6 Del total de encuestados, podemos observar que el 100% de los encuestados, representados por el total de 3 personas realizan sus proyecciones a corto plazo.

7.¿Cuál es el tipo de pizza que le genera mayor ingreso?

INDICADOR	*PUNTAJE*	*PORCENTAJE*
HAWAIANA	*3*	*100%*
AMERICANA	*0*	*0%*
NAPOLITANA	*0*	*0%*
ESPECIAL CASA	*0*	*0%*
TOTAL	***3***	***100%***

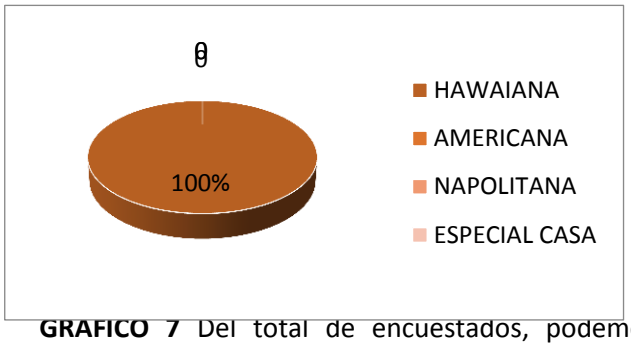

GRAFICO 7 Del total de encuestados, podemos observar que el 100% de los encuestados, representados por el total de 3 personas, el tipo de pizzas que genera mayor ingresos es la Hawaiana.

8. ¿Con que frecuencia se realizan las adquisiciones de las materias primas?

INDICADOR	***PUNTAJE***	***PORCENTAJE***
DIARIA	0	0%
SEMANAL	3	100%
MENSUAL	0	0%
TOTAL	**3**	**100%**

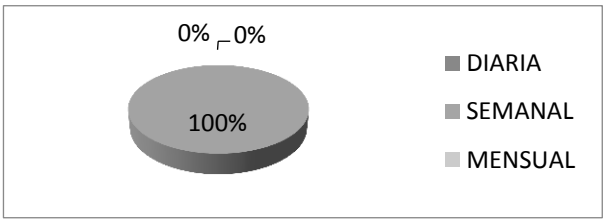

GRAFICO 8 Del total de encuestados, podemos observar que el 100% de los encuestados, representados por el total de 3 personas, realizan las adquisiciones de las materias primas semanalmente.

9. ¿De qué forma se efectúa el control de las materias primas?

INDICADOR	***PUNTAJE***	***PORCENTAJE***
EMPIRICAMENTE	*3*	*100%*
TARJETAS KARDEX	*0*	*0%*
TOTAL	***3***	***100%***

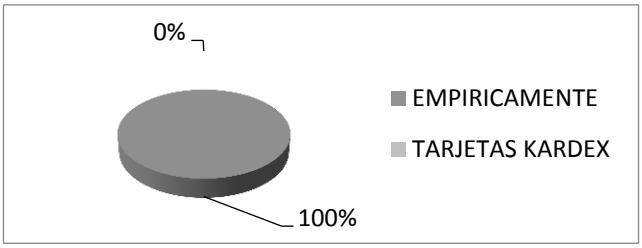

GRAFICO 9 Del total de encuestados, podemos observar que el 100% de los encuestados, representados por el total de 3 personas, controlan las materias primas de manera empírica.

10. ¿Con que frecuencia se realiza este control?

INDICADOR	*PUNTAJE*	*PORCENTAJE*
DIARIA	*3*	*100%*
SEMANAL	*0*	*0%*
MENSUAL	*0*	*0%*
TOTAL	***3***	***100%***

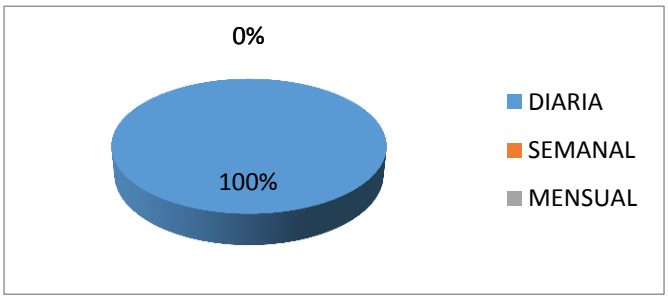

GRAFICO 10 Del total de encuestados, podemos observar que el 100% de los encuestados, representados por el total de 3 personas, realizan el control de la materia prima diariamente.

11. ¿Se efectúa inventarios físicos?

INDICADOR	*PUNTAJE*	*PORCENTAJE*
NUNCA	0	0%
A VECES	3	100%
CASI SIEMPRE	0	0%
SIEMPRE	0	0%
TOTAL	***3***	***100%***

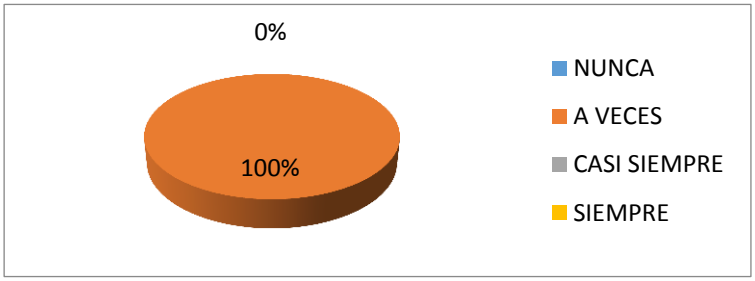

GRAFICO 11 Del total de encuestados, podemos observar que el 100% de los encuestados, representados por el total de 3 personas, a veces realizan inventarios.

12. ¿Con que frecuencia se realizan los inventarios?

INDICADOR	PUNTAJE	PORCENTAJE
DIARIA	0	0%
SEMANAL	1	33%
MENSUAL	2	67%
SEMESTRAL	0	0%
ANUAL	0	0%
TOTAL	**3**	**100%**

GRAFICO 12 Del total de encuestados, podemos observar que el 67% de los encuestados, representados por el total de 2 personas realizan los inventarios mensual y el 33% representado por 1 lo hacen semanalmente.

13. ¿La pizzería cuenta con un almacén?

INDICADOR	PUNTAJE	PORCENTAJE
PROPIO	0	0%
ALQUILADO	3	100%
COMPARTIDO	0	0%
TOTAL	**3**	**100%**

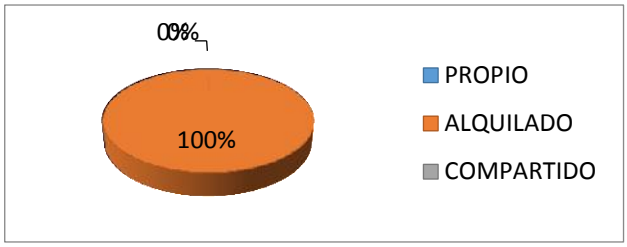

GRAFICO 13 Del total de encuestados, podemos observar que el 100% de los encuestados, representados por el total de 3 personas, afirman que la pizzería cuenta con un almacén alquilado.

14. ¿El almacén de la pizzería tiene las condiciones óptimas para el movimiento de las materias primas?

INDICADOR	PUNTAJE	PORCENTAJE
NUNCA	0	0%
A VECES	1	33%
CASI SIEMPRE	2	67%
SIEMPRE	0	0%
TOTAL	**3**	**100%**

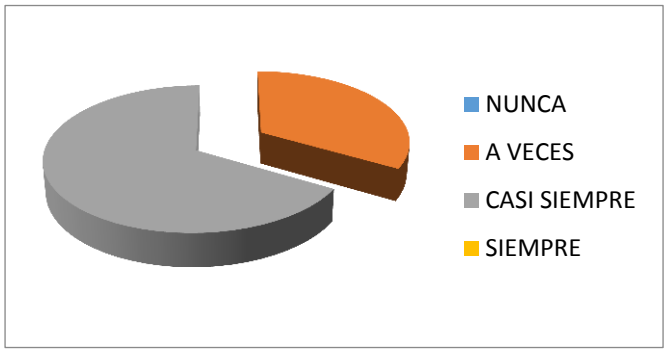

GRAFICO 14 Del total de encuestados, podemos observar que el 67% de los encuestados, representados por el total de 2 personas ,casi siempre tienen las condiciones óptimas para el movimiento de las materias primas y solo el 33% representado por 1 persona lo realiza a veces .

15. ¿Cada qué tiempo actualizan su lista de precios al público?

INDICADOR	***PUNTAJE***	***PORCENTAJE***
DIARIA	*0*	*0%*
SEMANAL	*0*	*0%*
MENSUAL	*3*	*100%*
TOTAL	***3***	***100%***

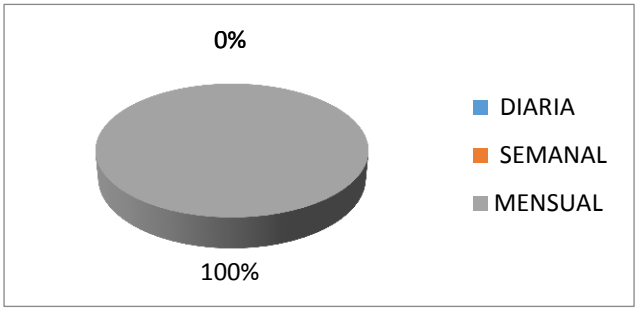

GRAFICO 15 Del total de encuestados, podemos observar que el 100% de los encuestados, representados por el total de 3 personas, actualizan su lista de pedidos mensual.

16. *¿En base a que se determinan los precios de las pizzas*?

INDICADOR	***PUNTAJE***	***PORCENTAJE***
OFERTA	*0*	*0%*
DEMANDA	*1*	*33%*
MERCADO	*1*	*33%*
COMPETENCIA	*1*	*33%*
TOTAL	**3**	**100%**

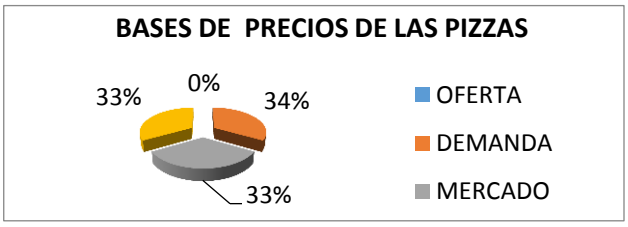

GRAFICO 16 Del total de encuestados, podemos observar que el 34% de los encuestados, representados por el total de 1 persona, determinan los precios de las pizzas por la demanda, el 33% por la competencia y el otro 33% por el mercado.

DIRIGIDA AL PERSONAL OPERATIVO

1.- *¿La empresa realiza presupuestos de los costos incurridos en la preparación de las pizzas?*

INDICADOR	*PUNTAJE*	*PORCENTAJE*
NUNCA	*0*	*0%*
A VECES	*2*	*50%*
CASI SIEMPRE	*1*	*25%*
SIEMPRE	*1*	*25%*
TOTAL	***4***	***100%***

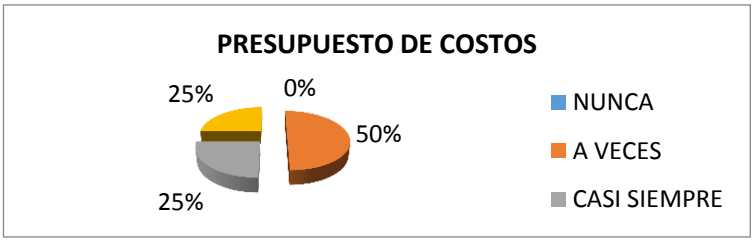

GRAFICO 01 Del total de encuestados, podemos observar que el 50% de los encuestados, representados por el total de 2 personas , a veces realiza presupuestos de los costos incurridos en la preparación de pizzas , el 25% casi siempre el otro 25 % representado por 1 persona siempre.

2.- *¿Se determina el costo real de la materia prima?*

INDICADOR	*PUNTAJE*	*PORCENTAJE*
NUNCA	*2*	*50%*
A VECES	*2*	*50%*
CASI SIEMPRE	*0*	*0%*
SIEMPRE	*0*	*0%*
TOTAL	***4***	***100%***

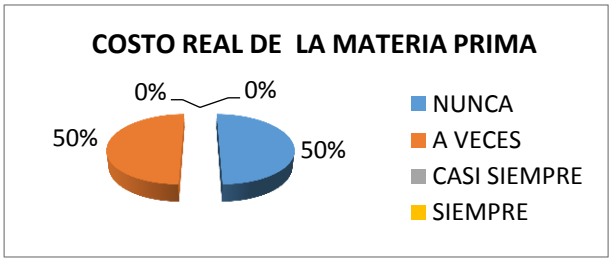

GRAFICO 02 Del total de encuestados, podemos observar que el 50% de los encuestados, representados por el total de 2 personas, sostiene que nunca se determina el costo real de la materia prima y el 50% casi siempre si lo hace.

3.- *¿La empresa determina el costo real de la mano de obra?*

INDICADOR	*PUNTAJE*	*PORCENTAJE*
NUNCA	*0*	*0%*
A VECES	*2*	*50%*
CASI SIEMPRE	*2*	*50%*
SIEMPRE	*0*	*0%*
TOTAL	***4***	***100%***

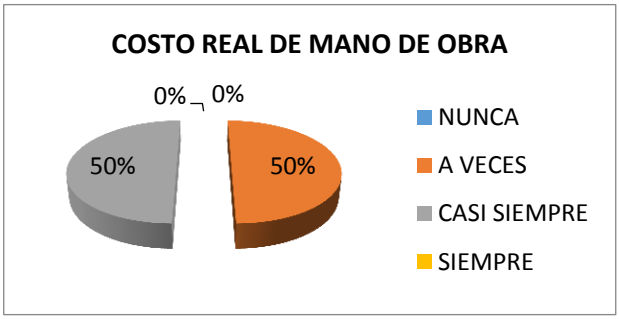

GRAFICO 03 Del total de encuestados, podemos observar que el 50% de los encuestados, representados por el total de 2 personas, sostiene que a veces la empresa determina el costo real de la mano de obra y el otro 50% casi siempre lo hace.

4.- *¿La empresa determina el costo real de los costos indirectos?*

INDICADOR	*PUNTAJE*	*PORCENTAJE*
NUNCA	*1*	*25%*
A VECES	*1*	*25%*
CASI SIEMPRE	*1*	*25%*
SIEMPRE	*1*	*25%*
TOTAL	***4***	***100%***

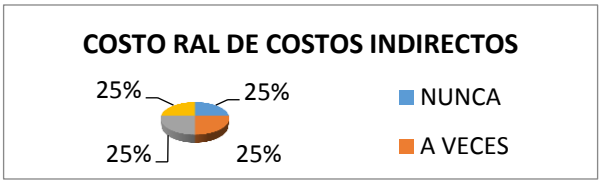

GRAFICO 04 Del total de encuestados, podemos observar que el 25% de los encuestados, representados por 1 persona respectivamente haciendo un total de 4, nunca, a veces, casi siempre y siempre sostiene que la determina el costo real de los costos indirectos.

5.- *¿Cree usted que es importante optimizar los recursos en el área que se desempeña?*

INDICADOR	*PUNTAJE*	*PORCENTAJE*
DE ACUERDO	*3*	*75%*
NEUTRAL	*1*	*25%*
EN DESACUERDO	*0*	*0%*
TOTALMENTE EN DESACUERDO	*0*	*0%*
TOTAL	***4***	***100%***

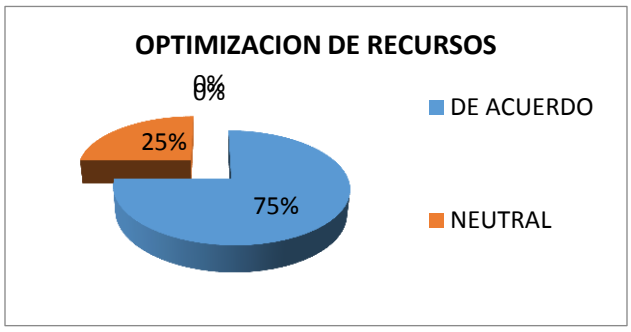

GRAFICO 05 Del total de encuestados, podemos observar que el 75% de los encuestados, representados por el total de 3 personas, afirman que es importante optimizar los recursos en el área en que se desempeña y solo el 25 % representado por 1 se mantiene neutral.

6 *¿Considera usted que es necesario buscar métodos y técnicas para canalizar de mejor manera los recursos en la producción?*

INDICADOR	*PUNTAJE*	*PORCENTAJE*
DE ACUERDO	4	100%
NEUTRAL	0	0%
EN DESACUERDO	0	0%
TOTALMENTE EN DESACUERDO	0	0%
TOTAL	**4**	**100%**

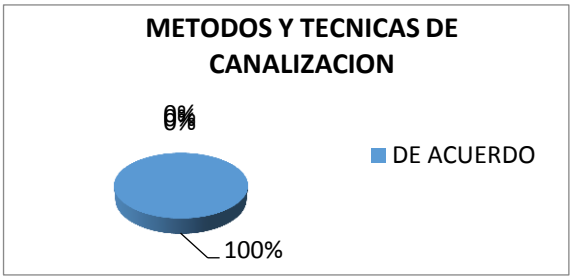

GRAFICO 06 Del total de encuestados, podemos observar que el 100% de los encuestados, representados por el total de 4 personas, afirman que están de acuerdo en buscar métodos y técnicas en la producción.

7.- ¿Practica usted activamente hábitos para reducir probables desperdicios de materias primas?

INDICADOR	*PUNTAJE*	*PORCENTAJE*
NUNCA	*0*	*0%*
A VECES	*1*	*25%*
CASI SIEMPRE	*2*	*50%*
SIEMPRE	*1*	*25%*
TOTAL	***4***	***100%***

GRAFICO 04 Del total de encuestados, podemos observar que el 50% de los encuestados, representados por 2 personas casi siempre utiliza hábitos para reducir probables desperdicios de materias primas y el 25% a veces y siempre tienen ese hábito.

8.- *¿Utiliza usted métodos adecuados para reducir costos de materia prima y mano de obra en la producción?*

INDICADOR	PUNTAJE	PORCENTAJE
NUNCA	1	25%
A VECES	2	50%
CASI SIEMPRE	1	25%
SIEMPRE	0	0%
TOTAL	**4**	**100%**

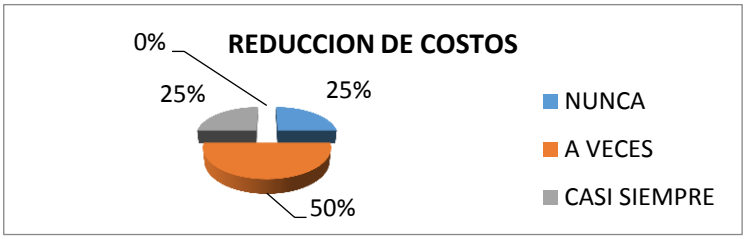

GRAFICO 08 Del total de encuestados, podemos observar que el 50% de los encuestados, representados por 2 personas a veces utiliza métodos adecuados para reducir costos de materia prima y mano de obra en la producción y el 25% nunca y casi siempre tienen ese hábito.

GUIA DE ENTREVISTA

- **DIRIGIDA AL PERSONAL ADMINISTRATIVO**

1. ¿Se está llevando un control de los costos por órdenes de producción?

   Al respecto, los entrevistados coinciden que no se está llevando un control de los costos, por lo que lo hacen a base de tanteo.

2. ¿Los recursos con los que cuenta la empresa son suficientes para mejorar su rentabilidad?

   A criterio de los entrevistados, los recursos con los que cuenta la empresa no son suficientes, porque no son precisos y exactos por no contar con un sistema adecuado y eficiente.

3. ¿El nivel tecnológico de la empresa es suficiente para el desarrollo de sus actividades?

Según los entrevistados, el nivel tecnológico de la empresa no es suficiente porque es manual.

4. ¿Cómo se miden los niveles de rentabilidad de la empresa?

   Los entrevistados señalan que la empresa mide los niveles de rentabilidad por productos elaborados y horas trabajadas.

5. ¿Qué criterio se utiliza para fijar el precio de la pizza?

   A criterio de los entrevistados, mencionan que se utilizan el precio de mercado, los costos incurridos y cuanto se desea ganar.

- **DIRIGIDA AL PERSONAL OPERATIVO**

1. ¿Usted conoce los objetivos de la organización?

   Según los entrevistados, si conocen los objetivos porque se trabaja en equipo para trabajar los objetivos de la misma.

2. ¿Existe una política organizacional de innovación?

   Los entrevistados señalan que no existe la política organizacional de innovación porque aun llevan la contabilidad manual.

3. ¿Cuál es el área más importante de la empresa?

   Al respecto, los entrevistados señalan que el área más importante es el área operativa que se encarga de hacer las pizzas.

4. ¿Se siente satisfecho con el trabajo que realiza?

   Los entrevistados se sienten satisfechos porque el ambiente es agradable.

5. ¿Se ciñen a algún reglamento en el desempeño de sus actividades?

Al respecto, los entrevistados señalan que no se ciñen a algún reglamento pero si premian el esfuerzo y desempeño.

3.2 PRESENTACIÓN DEL MODELO DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA MEJORAR LA RENTABILIDAD EN LA EMPRESA DE SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L – CHICLAYO (2014-2015).

El modelo de costos que se implementara seguirá los siguientes procedimientos y empleara documento necesario para llevar un mejor control de los elementos de los costos de producción que son los siguientes:

1. Se utilizaran las tarjetas kárdex para llevar un mejor control de entrada y salida de la materia prima lo que nos permitirá contar con saldos reales de este elemento; y así también conocer la problemática de las compras en horas cumbres y el malestar en los clientes al no ser atendidos oportunamente.

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L
RUC: 20487944328

TARJETAS KARDEX

ARTICULO: Chorizo **CÓDIGO:** **MÁXIMO: 1500gr**

MÉTODO: **MINIMO:**

FECHA		DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
			C	V.U	V.T	C	V.U	V.T	C	V.U	V.T
13	05	Saldo anterior							100	0.022	2.2
15	05	Compra Fact N° 10	1500	0.022	36				1700	0.022	38.20
31	05	consumo				850	0.022	18.70	850	0.022	19.50
		INV.FINAL							**850**	**0.022**	**10.50**

2. Se elaboraran la tarjeta de control, para registrar y costear la mano de obra y determinar el costo por hora que permitirá contar con el valor real de las pizzas.

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L
RUC: 20487944328
TARJETA DE CONTROL

Nombre	F.Inicial	F. Final	Hora de Ingreso	Hora de salida	Horas Normales Trabajadas (h:mm)	Horas extras trabajadas (h:mm)	Total tiempo trabajado	Tiempo total trabajado en minutos.
Dávila Torres Elvis	01/05/2017	31/05/2017	4.30 pm	12.30 am	8.00	-----	8.00	480
Chumap Aceves Moises	01/05/2017	31/05/2017	4.30 pm	12.30 am	8.00	-----	8.00	480

3. Se aplicaran las respectivas Hojas de Costos donde se resumirá los costos incurridos en cada Orden de producción y determinaran el costo total y unitario de cada pizza elaborada.

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L		
PRESUPUESTO DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Expresado en soles		
MANO DE OBRA INDIRECTA	**V.Unitario**	**V. Total**
SUELDOS Y SALARIOS		7000
Mesero	850	
Asafata	850	
GERENTE	1800	
CONTADOR	2500	
CAJERO	1000	
TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS FABRICACIÓN		**7000**

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L
PRESUPUESTO DE COSTOS DIRECTOS DE FABRICACIÓN
Expresado en soles

MANO DE OBRA DIRECTA	V.Unitario	V. Total
SUELDOS Y SALARIOS		1350
Pizzero	850	
Auxiliar de Cocina	500	
TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA		**1350**

Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L

RUC: 20487944328

HOJA DE COSTOS n°15

Expresado en Nuevos Soles

Cliente: Varios

Orden de producción N°: 15

Articulo: Pizza hawaiana mediana

Fecha Inicio: 15/05/17

Cantidad: 05

Fecha término:15/05/17

Materia Prima Directa				**Mano de obra Directa**		
cantidad	Concepto	Costos		Fecha	Concepto	Costos
		Unitario	Total			
150 gr	Masa	0.005	0.75	May.	MOD	5.63
11.1 gr	Salsa de Tomate	0.01	0.1111			
12.50 gr	Jamon	0.015	0.1875			
2.5gr	Ajo	0.008	0.02			
2.00gr	Piña	0.016	0.032			
Total			**1.1006**	**Total**		**5.63**
Costos directos de Fabricación Aplicados				**RESUMEN**		
Cantidad	Alicuota	Concepto	Valor	Materia Prima Directa		1.10

5.625	5.19	cons.Cif	29.17	Mano de obra Directa	5.63
				Costos Indirectos de Fabricación	29.17
				COSTO DE PRODUCCION	35.89
				N° UNIDADES PRODUCIDAS	5
				COSTO UNITARRIO	7.2
				12% servicios básicos	4.46
				COSTO UNITARIO DE PRODUCCION	**11.6**

DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS FABRICACIÓN

CUOTA DE REPARTO : Costos Indirectos de Fabricación

Costos de mano de obra Directa

CUOTA REPARTO: 7000 **5.19**

1350

Elaborado por:
Aprobado por:

4. Se elaborarán las respectivas Órdenes de Compra para dejar determinado que insumos se pactaron con el proveedor, precio, cantidad, términos de pago y entrega.

Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L

RUC: 20487944328

ORDEN DE COMPRA No: 0001

Proveedor: **YUGOCOR**

Fecha del pedido: 15/05/201 Fecha de pago: 15/06/201

Términos de entrega: En las instalaciones de la pizzeria

Sírvanse por este medio suministrarnos los siguientes artículos

No.	ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PREDIO TOTAL
1	Chorizo	1500gr	0.022	33.00
2	Champiñones	1500gr	0.01	15.00
3	Tocino	1500gr	0.024	36.00
4	Jamón	7500gr	0.015	112.50
5				
6				
7				
			COSTO TOTAL	S/ **196.50**

Elaborado Por: _____ Autorizado Por: _____ Recibido Por:_____

Figura 2: Formato de la orden de compra

Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L

RUC: 20487944328

ORDEN DE COMPRA No: 0001

Proveedor: Supermercados

Fecha del pedido: 20/05/201 Fecha de pago: 20/05/201

Términos de entrega: En las instalaciones de la pizzeria

Sírvanse por este medio suministrarnos los siguientes artículos

No.	ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PREDIO TOTAL
1	Salsa de tomate	1000gr	0.01	10.00
2	Queso	9000gr	0.012	108.00
3	Cebolla	1500gr	0.003	4.50

Servicios Empresariales del Norte los Maderos E.I.R.L

RUC: 20487944328

ORDEN DE COMPRA No: 0001

Proveedor: MMIx BUSSINES v HARINAS

Fecha del pedido: 20/05/201 Fecha de pago: 20/05/201

Términos de entrega: En las instalaciones de la pizzeria

Sírvanse por este medio suministrarnos los siguientes artículos

No.	ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PREDIO TOTAL
1	Masa	90000gr		0.005
2				
3				
4				
5				
6				
7				
			COSTO TOTAL	S/450.0

Elaborado Por: _____ Autorizado Por: _____ Recibido Por: _____

Figura 2: Formato de la orden de compra

5.- Se trabajara con la oorden de Producción para determinar la elaboración de las respectivas pizzas.

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS

RUC: 20487944328

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 15

Cliente Juan Peralta soto

Artículo 5 unidades

Cantidad

Fecha de entrega 15/05/2017

Fecha de pedido 15/05/2017

Especificaciones del artículo: .....

.....

f)

Pizzas

Pizzas personales Hawaiana

6.-Finalmente el presente trabajo permitirá cumplir con los objetivos planteados llegando a determinar el costo de producción en los Formatos a implementar en el Modelo de costos por Órdenes de Producción en la Pizzeria SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L, para mejorar el control de los costos y la rentabilidad en la Empresa.

CAPITULO

IV

CONCLUSIONES

- No se cuenta con documentos que acrediten el ingreso y salida de materiales.
- No se miden los tiempos para el control de la mano de obra.
- No se controla, ni se registra adecuadamente los costos indirectos de fabricación.
- Se ha apreciado que sus costos se trabajan de forma empírica.

- No se aplica un sistema de costos que permita determinar los costos de producción y su posterior valor de venta.

RECOMENDACIONES

- Se deberá implementar formatos adecuados como orden de compra, orden de producción y el kardex valorado para el mejor control de los materiales.
-
- Se tendrá que elaborar la tarjeta de controla para el control de la mano de obra.

- Se utilizará una hoja de costos para el registro adecuado de los costos directos e indirectos de fabricación.

- Se elaborará un sistema de costos por órdenes de producción que permita determinar los costos reales para su posterior venta de las pizzas.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Alvites Torres, C. E., & Prado Mendoza, J. J. (Diciembre de 2012). Estudio de la Pre-factibilidad de un restaurant Buffet Criollo en la ciudad de Lima. Perú.
- Balcazar Paiva , E. S., & Morales Gonzales, N. d. (18 de Junio de 2014). Aplicación de un sistema de costos por ordenes especificas en la Empresa Inversiones Vista Alegre SRL,para mejorar su rentabilidad en Jose Leonardo Ortiz-2013. Chiclayo, Chiclayo, Peru.
- Barboza Carrillo, S. (2006). Diseño de un Sistema de acumulación de costos basado en órdenes específicas para la empresa panadería y pasteleria Roraima año 2005. Barinas.

- Br. Florián Gutiérrez Walter Noé, B. F. (DICIEMBRE de 20013). “SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS CONTROL DE RECURSOS EN LA EMPRESA CORPORACION WAMATRAY SAC EN LA CIUDAD DE TRUJILLO PERIODO ENERO – JULIO 2013”. TRUJILLO.
- Cashin & Polimeni (1989) citada por Florian Gutierrez, W. N., & Fernandez Mendoza, C. E. (Diciembre de 2013). Sistema de costos por ordenes en la fijación de precios y control de recursos en la Empresa corporación Wamatray SAC en la ciudad de Trujillo periodo Enero - Julio 2013. Trujillo, Perú.
- Fenco Mesia, H. F. (Noviembre de 2011). Estudio de costos y presupuestos del Restaurant Sabe a Perú. Chiclayo, Chiclayo, Perú.
- Florian Gutierrez, W. N., & Fernandez mendoza, C. (Diciembre de 2013). Sistema de costos por órdenes en la fijación de precios y Control de recursos en la Empresa Corporación wamatray SAC en la ciudad de Trujillo periodo Enero-Julio 2013. Trujiilo, Perú.
- Gayle Rayburn, L. (1999). *Contabilidad y Administración de Costos.* México: Mc Graw-Hill.
- *Google Academico*. (s.f.). Recuperado el 05 de Julio de 2015, de http://ocw.uc3m.es/economia-financiera-y-contabilidad/economia-de-la-empresa/material-de-clase-1/Rentabilidad.pdf
- Hansen, D., & Mowen, M. (1996). *Administración de Costos .Contabilidad y Control.* Mexico: International THOMSON Editores S.A.C.
- Mallo, C. (2000). *Contabilidad de Costos y Estrategia de Gestión.* España: Prentice Hall.
- Meng Galvez, G. R. (Mayo de 2005). Propuesta de un modelo de control de costos para una empresa productora de alimentos. Guatemala.
- Montalvo Barrera, D. (2011). Diseño e Implementación de un Sistema de Control de Gestión aplicado al área de manufactura artesanal de pizzas". *Revista Tecnologica ESPOL*.

- Morales Bravo, O. L. (2014). Determinación del costo en Mamma Mía Pizzeria de la ciudad de loja Periodo Agosto 2012. Loja, Ecuador.
- *OpenCourseWare de la Universidad Carlos III de Madrid – España.* (s.f.). Recuperado el 05 de Julio de 2015, de http://ocw.uc3m.es/economia-financiera-y-contabilidad/economia-de-la-empresa/material-de-clase-1/SistemasProduccion.pdf
- Polimeni (1998) citado por Aguilar, E. (Octubre de 2009). http://bibadm.ucla.edu.ve/edocs_baducla/tesis/p1027.pdf.
- Quinteros Ortiz, B. C. (2013). Costeo Para un Restaurant Gourmet en Colombia. Colombia.
- Rincon de Parra, H. C. (2005). Contabilidad de Costos y de Gestión en la industris Farmaceutica Venezolana : Estudio de un caso. *Revista Venezolana de Gerencia*.
- Rincón de Parra, H. C. (2005). Contabilidad de costos y de gestiónen la industria farmacéutica venezolana:Estudio de un caso. *Revista Venezolana de Gerencia (RVG)*, 67-87.
- Sáez Torrecilla, A., Fernández Fernández, A., & Gutiérrez Díaz, G. (1993). *Contabilidad de costes y Contabilidad de Gestión.* España: Mc Graw-Hill Interamericana de España.
- Solís Castillo, G. C., & Almonacid Rivas, O. (Enero de 2013). Estudio de pre-factibilidad para la implementación de una cadena de restaurantes de pollo a la brasa en tres zonas geograficas de Lima Metropolitana y Callao enfocada en los niveles socioeconomicos C y D. Lima, Perú.
- Universidad del Pacifico. (1994). En R. Rodriguez Ulloa, *La Sistemica, los sistemas blandos y los sistemas de información* (págs. 34-49). Lima: APESU Y EULAC.
- Valverde Cabrera, M. L., & Saldaña Salcedo, K. G. (noviembre de 2013). Implementación de un Sistema de costos por ordenes especificas para la toma de decisiones en la Empresa Oshiro y Valverde Ingenieros S.A. de la ciudad de Trujillo periodo Enero - Febrero 2013. Trujillo, Perú.

- Valverde Cabrera, M. L., & Saldaña Salcedo, K. G. (Noviembre de 2013). Implementación de un sistema de Costos por oredenes especificas para la toma de decisiones en la Empresa Oshiro y Valverde Ingenieros S.A. de la ciudad de Trujillo periodo Enero - Febrero 2013. Trujillo, Perú.
- Villegas, C. F. (2001). *Contabilidad de Costos.* Bogota: D´vinni Ltda.

ANEXOS

ANEXO 01: ENCUESTA

- **DIRIGIDA AL PERSONAL ADMINISTRATIVO**

1. ¿Qué tipo de Contabilidad lleva la Empresa?

   MANUAL…….. ( )

   SISTEMÁTICA …….. ( )

   AMBAS…….. ( )

2. ¿Cómo se calculan los costos de producción?

   GENERAL…….. ( )

POR ORDEN DE TRABAJO……. ( )

POR PRODUCTO…… ( )

OTRO……..……( )

3. ¿Cómo se controlan las horas trabajadas por el personal de la pizzería?

POR PRODUCTO ELABORADO… ( )

POR TIEMPO TRABAJADO…… ( )

AMBAS…….. ( )

4. *¿Qué medios utilizan para efectuar el control de horas trabajadas?*

CUADERNO DE FIRMAS……. ( )

REPORTES…… ……. ( )

TARJETA DE REGISTRO……. ( )

5. *¿La empresa establece márgenes para determinar su utilidad*?

NUNCA…….. ( )
A VECES…… ( )
CASI SIEMPRE…… ( )
SIEMPRE…….. ( )

6. *¿cada que tiempo realizan sus proyecciones?*

A CORTO PLAZO…….. ( )

A MEDIANO PLAZO……. ( )

A LARGO PLAZO…….. ( )

7. *¿Cuál es el tipo de pizza que le genera mayor ingreso?*

HAWAIANA……. ( )

AMERICANA…….. ( )

NAPOLITANA…….. ( )

ESPECIAL CASA…….. ( )

8. *¿Con que frecuencia se realizan las adquisiciones de las materias primas?*

DIARIA…….. ( )

SEMANAL…….. ( )

MENSUAL…….. ( )

9. ¿De qué forma se efectúa el control de las materias primas?

EMPIRICAMENTE…… ( )

TARJETAS KARDEX…… ( )

10. ¿Con que frecuencia se realiza este control?

DIARIA…….. ( )

SEMANAL…….. ( )

MENSUAL…….. ( )

11. *¿Se efectúa inventarios físicos?*

NUNCA…….. ( )
A VECES…….. ( )
CASI SIEMPRE…….. ( )
SIEMPRE…….. ( )

12. *¿Con que frecuencia se realizan los inventarios?*

DIARIA…….. ..( )

SEMANAL…….. ( )

MENSUAL…….....( )

SEMESTRAL……. ( )

ANUAL…… ( )

13. *¿La pizzería cuenta con un almacén?*

PROPIO……....( )

ALQUILADO……....( )

COMPARTIDO…….....( )

14. *¿El almacén de la pizzería tiene las condiciones óptimas para el movimiento de las materias primas?*

NUNCA…….. ( )
A VECES…… ( )
CASI SIEMPRE…… ( )
SIEMPRE…….. ( )

15. ¿Cada qué tiempo actualizan su lista de precios al público?

DIARIA…….. ( )

SEMANAL…….. ( )

MENSUAL…….. ( )

16. ¿*En base a que se determinan los precios de las pizzas*?

OFERTA……. ( )

DEMANDA…… ……( )

MERCADO……. ( )

COMPETENCIA…….( )

- **DIRIGIDA AL PERSONAL OPERATIVO**

1.- ¿*La empresa realiza presupuestos de los costos incurridos en la preparación de las pizzas?*

NUNCA……. ( )

A VECES……. ( )

CASI SIEMPRE…. ( )

SIEMPRE…….( )

2.- ¿*Se determina el costo real de la materia prima?*

NUNCA……. ( )

A VECES……. ( )

CASI SIEMPRE…. ( )

SIEMPRE…….( )

3.- ¿*La empresa determina el costo real de la mano de obra?*

NUNCA……. ( )

A VECES……. ( )

CASI SIEMPRE…. ( )

SIEMPRE…….( )

4.- ¿*La empresa determina el costo real de los costos indirectos?*

NUNCA……. ( )

A VECES……. ( )

CASI SIEMPRE…. ( )

SIEMPRE……..( )

5.- ¿*Cree usted que es importante optimizar los recursos en el área que se desempeña?*

DE ACUERDO. ……..( )
NEUTRAL……..( )
EN DESACUERDO……..( )
TOTALMENTE EN DESACUERDO.( )

6 ¿*Considera usted que es necesario buscar métodos y técnicas para canalizar de mejor manera los recursos en la producción?*

DE ACUERDO. ……..( )
NEUTRAL……..( )
EN DESACUERDO……..( )
TOTALMENTE EN DESACUERDO.( )

7.- ¿*Practica usted activamente hábitos para reducir probables desperdicios de materias primas?*

NUNCA……. ( )
A VECES……. ( )
CASI SIEMPRE…. ( )
SIEMPRE……..( )

8.- **¿***Utiliza usted métodos adecuados para reducir costos de materia prima y mano de obra en la producción?*

NUNCA……. ( )
A VECES……. ( )
CASI SIEMPRE…. ( )
SIEMPRE……..( )

ANEXO: 02 GUIA DE ENTREVISTA

- **DIRIGIDA AL PERSONAL ADMINISTRATIVO**

1.-¿Se está llevando un control de los costos por órdenes de producción?.

2.-¿Los recursos con los que cuenta la empresa son suficientes para mejorar su rentabilidad?

3-¿El nivel tecnológico de la empresa es suficiente para el desarrollo de sus actividades?

4.-¿Cómo se miden los niveles de rentabilidad de la empresa?

5.-¿Qué criterio se utiliza para fijar el precio de la pizza?

- **DIRIGIDA AL PERSONAL OPERATIVO**

1.-¿Usted conoce los objetivos de la organización?

2.-¿Existe una política organizacional de innovación?

3.- ¿Cuál es el área más importante de la empresa?

4.-¿Se siente satisfecho con el trabajo que realiza?

5.-¿Se ciñen a algún reglamento en el desempeño de sus actividades?

ANEXO 03: Estados de Costos de Producción años 2014, 2015 2016

EMPRESA DE SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

(AÑO 2014)

Producción en Proceso Inicial		39661.2	
MP			
MOD			
CIF			
Adiciones en el Periodo		S/. 54,616.20	
MP	S/. 22,816.20		
MOD	13 800		
CIF	18 000		
Total Invertido en la Producción		S/. 94,277.40	
Producción en Proceso Final		30000	Monto otorgado por la Empresa
MP			
MOD			
CIF			
Costos de Productos terminados		**S/. 64,277.40**	Pasa a ser la producción del periodo

EMPRESA DE SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

(AÑO 2015)

Producción en Proceso Inicial			75122.4	
MP				
MOD				
CIF				
Adiciones en el Periodo			S/. 99,233.60	
MP		S/. 45,772.40		
MOD	13 800			
CIF	18 000			
Total Invertido en la Producción			S/. 174,356.00	
Producción en Proceso Final			3000	Monto otorgado por la Empresa
MP				
MOD				
CIF				
Costos de Productos terminados			**S/. 75,122.40**	Pasa a ser la producción del periodo

EMPRESA DE SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

(AÑO 2016)

Producción en Proceso Inicial		64291.80	
MP			
MOD			
CIF			
Adiciones en el Periodo		S/. 65,861.80	
MP	S/. 34,061.80		
MOD	13 800		
CIF	18 000		
Total Invertido en la Producción		S/. 130,153.60	
Producción en Proceso Final		2700	Monto otorgado por la Empresa
MP			
MOD			
CIF			
Costos de Productos terminados		**S/. 64,291.80**	Pasa a ser la producción del periodo

EMPRESA DE SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS

(Año 2014)

Inventario Inicial de productos terminados	40 000.0	Monto otorgado por la Empresa
Producción del Periodo	64 277.4	
Disponible para la Venta	104 277.4	
Inventario Final de productos terminados	48 000	Monto otorgado por la Empresa
Costos de productos terminados vendidos	**56277.4**	Pasa a ser el costos de ventas

EMPRESA DE SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS

(Año 2015)

Inventario Inicial de productos terminados	60 000	Monto otorgado por la Empresa
Producción del Periodo	S/. 75,122.40	
Disponible para la Venta	S/. 135,122.40	
Inventario Final de productos terminados	70000	Monto otorgado por la Empresa
Costos de productos terminados vendidos	**65122.4**	Pasa a ser el costos de ventas

EMPRESA DE SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS

(Año 2016)

Inventario Inicial de productos terminados	45 000	Monto otorgado por la Empresa
Producción del Periodo	S/. 64,291.80	
D isponible para la Venta	S/. 109,291.80	
Inventario Final de productos terminados	55 000	Monto otorgado por la Empresa
Costos de productos terminados vendidos	**S/. 54,291.80**	Pasa a ser el costos de ventas

ANEXO 4: Estado de resultados años 2014, 2015 y 2016

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L
ESTADO DE RESULTADOS
(AÑO 2014)

VENTAS	308,702.00
(-) COSTO DE VENTAS	56,277.40
UTILIDAD BRUTA	252,424.60
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	113,343.60
VENTAS	
UTILIDAD DE OPERACIÓN	139,081.00
(-) GASTOS FINANCIEROS	
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	139,081.00
(-) IMPUESTOS	41,724.30
UTILIDAD NETA	**97,356.70**

(-) PAGO DE DIVIDENDOS

UTILIDADES RETENIDAS

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L
ESTADO DE RESULTADOS
(AÑO 2015)

VENTAS	288,988.00
(-) COSTO DE VENTAS	65,122.40
UTILIDAD BRUTA	223,865.60
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	113,343.60
VENTAS	
UTILIDAD DE OPERACIÓN	110,522.00
(-) GASTOS FINANCIEROS	
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	110,522.00
(-) IMPUESTOS	33,156.60
UTILIDAD NETA	**77,365.40**

(-) PAGO DE DIVIDENDOS

UTILIDADES RETENIDAS

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.R.L

ESTADO DE RESULTADOS

(AÑO 2016)

VENTAS	277,404.00
(-) COSTO DE VENTAS	54,291.80
UTILIDAD BRUTA	223,112.20
(-) GASTOS	
ADMINISTRATIVOS	113,343.60
VENTAS	
UTILIDAD DE OPERACIÓN	109,768.60
(-) GASTOS FINANCIEROS	
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	109,768.60
(-) IMPUESTOS	32,930.58
UTILIDAD NETA	**76,838.02**

EXCELL DE TESIS FINAL (1).xlsx

(-) PAGO DE DIVIDENDOS

UTILIDADES RETENIDAS

ANEXO 5: Estado de Situación Financiera años 2014, 2015 y 2016

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

EMPRESA DE SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L

AL 31 DE DICIEMRE DEL 2014

EXPRESADO EN SOLES (S/.)

COD		DETALLE	CANT.	V.UNIT.	V.PARC	V.TOTAL
		ACTIVO				
10		ACTIVO CORRIENTE				
	10.1	CAJA				4079.3
	10.4	BANCOS				125500
24		INVENTARIO DE MATERIA PRIMA				4793.8
		Masa	540000 gr	0.005	2700	
		salsa tomate	4000 gr	0.01	40	
		Queso	54 000 gr	0.012	648	
		Cebolla	9000gr	0.0006	5.4	
		Chorizo	9000 gr	0.022	198	
		Tocino	9000 gr	0.024	216	
		Jamón	45000gr	0.015	675	
		Ajo	9000 gr	0.008	72	
		Pimiento	9000gr	0.0006	5.4	
		Champiñones	9000gr	0.01	90	
		Piña	7200 gr	0.016	144	
		PRODUCTO DE COSTOS DIRECTOS				14850
		Servilletas	360 pqts	1	360	
		Caja Pizza (15 delivery)	5400 cj	2.15	11610	
		Leña (12 p)	4320 und	0.67	2880	
		ACTIVO NO CORRIENTE				
33		MAQUINARIA Y EQUIPO				S/. 12,605.00
		Horno Artesanal (neto)	1		S/. 3,425.00	
		Refrigeradora	2		4000	
		Cocina industrial	1		4380	
		Licuadora	2		800	
	33.6	HERRAMIENTAS				1634
		Espatula de Aluminio para sacar Pizzas	3		240	
		Aros de Hierro para pizzas Familiar	4		112	

		Aros de Hierro para pizzas Mediana	4		80	
		Aros de Hierro para pizzas personal	4		64	
		Platos de Porcelana para servir pizzas	100		450	
		Utensilios de cocina			800	
	33.5	MUEBLES Y ENSERES				S/. 24,880.00
		Mesas	12		1800	
		Sillas	48		2880	
		Silla Giratoria	1		1600	
		Otros accesorios			2000	
		EQUIPO DE OFICINA				
		Televisor	2		2400	
		escritorio de caja para cobranza y otros	1		4700	
		Computadoras	1		S/. 2,350.00	
		Moto lineal(neto)	2		S/. 7,150.00	
		TOTAL DE ACTIVOS				**S/. 188,342.1**
		PASIVO				
		PASIVO CORRIENTE				
	41.1	Sueldos y Salarios por Pagar				46,125.00
	4011	Tributos por Pagar			121.70	1460.4
	42.1	Cuentas por Pagar Proveedores			200	2400
		PASIVO NO CORRIENTE				
	45.1	Prestamos Bancarios por Pagar		**2166.7**		26000
		TOTAL PASIVOS				75,985.4
		PATRIMONIO				
	50.1	Capital				15000
	89.1	Utilidad				97356.7
		TOTAL PATRIMONIO				112356.7
		TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO				**S/. 188,342.1**

DEPRECIACION-SUNAT.xls

DEPRECIACIONES

CUADRO DE DEPRECIACIÓN HORNO ARTESANAL	
Valor del Horno Artesanal Total Activo 2014	**S/. 4,325.00**
Depreciacion de Horno Artesanal(2014)	900.00
Inmueble Maquinaria y Equipo (Neto de Depreciacion)	**S/. 3,425.00**

CUADRO DE DEPRECIACIÓN MOTO LINEAL	
Valor de la Moto lineal - Total Activo 2014	**S/. 4,475.00**
Depreciacion de Moto lineal(2014)	900.00
Inmueble Maquinaria y Equipo (Neto de Depreciacion)	**S/. 3,575.00**
CUADRO DE DEPRECIACIÓN COMPUTADORA	
Valor de la computadora - Total Activo 2014	**S/. 3,250.00**
Depreciacion de Computadora(2014)	900.00
Inmueble Maquinaria y Equipo (Neto de Depreciacion)	**S/. 2,350.00**

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

EMPRESA DE SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L

AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2015

EXPRESADO EN SOLES (S/.)

COD		DETALLE	CANT.	V.UNIT.	V.PARC	V.TOTAL
		ACTIVO				
10		ACTIVO CORRIENTE				
	10.1	CAJA				4280.9
	10.4	BANCOS				74500
24		INVENTARIO DE MATERIA PRIMA				7624
		Masa	864000 gr	0.005	4320	
		salsa tomate	6400 gr	0.01	64	
		Queso	86400 gr	0.012	1036.8	
		Cebolla	14400gr	0.0006	8.64	
		Chorizo	14400gr	0.022	316.8	
		Tocino	14400gr	0.024	345.6	
		Jamón	72000gr	0.015	1080	
		Ajo	14400gr	0.008	115.2	
		Pimiento	14400gr	0.0006	8.64	
		Champiñones	14400gr	0.01	144	
		Piña	11520 gr	0.016	184.32	
		PRODUCTO DE COSTOS DIRECTOS				20664
		Servilletas	576 pqts	1	576	
		Caja Pizza(20 delivery)	7200 cj	2.15	15480	
		Leña (19 p)	6912 und	0.67	4608	
		ACTIVO NO CORRIENTE				
33		MAQUINARIA Y EQUIPO				S/. 13,505.00
		Horno Artesanal (neto)	1		S/. 2,525.00	
		Refrigeradora	2		4000	
		Congeladora	1		1800	
		Cocina industrial	1		4380	
		Licuadora	2		800	
	33.6	HERRAMIENTAS				2202
		Espatula de Aluminio para sacar Pizzas	5		400	
		Aros de Hierro para pizzas Familiar	6		168	
		Aros de Hierro para pizzas Mediana	6		120	
		Aros de Hierro para pizzas personal	6		96	
		Platos de Porcelana para servir pizzas	100		450	
		Utensilios de cocina			800	
	33.5	MUEBLES Y ENSERES				S/. 23,350.00

		Mesas	15		2250	
		Sillas	60		3600	
		Silla Giratoria	1		1600	
		Otros accesorios			2000	
		EQUIPO DE OFICINA				
		Televisor	2		2400	
		escritorio de caja para cobranza y otros	1		4700	
		Computadoras (Neto)	1		S/. 1,450.00	
		Moto lineal (Neto)	2		S/. 5,350.00	
		TOTAL DE ACTIVOS				**S/. 146,125.9**
		PASIVO				
		PASIVO CORRIENTE				
	41.1	Sueldos y Salarios por Pagar				18,000.00
	4011	Tributos por Pagar			96.71	1160.5
	42.1	Cuentas por Pagar Proveedores		300		3600
		PASIVO NO CORRIENTE				
	45.1	Prestamos Bancarios por Pagar		**2166.67**		26000
		TOTAL PASIVOS				48,760.5
		PATRIMONIO				
	50.1	Capital				20000
	89.1	Utilidad				77365.4
		TOTAL PATRIMONIO				97365.4
		TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO				**S/. 146,125.9**

CUADRO DE DEPRECIACIÓN HORNO ARTESANAL	
Valor del Horno Artesanal Total Activo 2015	**S/. 3,425.00**
Depreciacion de Horno Artesanal(2015)	900.00
Inmueble Maquinaria y Equipo (Neto de Depreciacion)	**S/. 2,525.00**

CUADRO DE DEPRECIACIÓN MOTO LINEAL	
Valor de la Moto lineal - Total Activo 2015	**S/. 3,575.00**
Depreciacion de Moto lineal(2015)	900.00
Inmueble Maquinaria y Equipo (Neto de Depreciacion)	**S/. 2,675.00**

CUADRO DE DEPRECIACIÓN COMPUTADORA	
Valor de la computadora - Total Activo 2015	**S/. 2,350.00**
Depreciacion de Computadora(2015)	900.00
Inmueble Maquinaria y Equipo (Neto de Depreciacion)	**S/. 1,450.00**

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA
EMPRESA DE SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L
AL 31 DE DICIEMRE DEL 2016
EXPRESADO EN SOLES (S/.)

COD		DETALLE	CANT.	V.UNIT.	V.PARC	V.TOTAL
		ACTIVO				
10		ACTIVO CORRIENTE				
	10.1	CAJA				1294.6
	10.4	BANCOS				89000
24		INVENTARIO DE MATERIA PRIMA				9530
		Masa	1080000 gr	0.005	5400	
		salsa tomate	8000 gr	0.01	80	
		Queso	108000gr	0.012	1296	
		Cebolla	18000gr	0.0006	10.8	
		Chorizo	18000gr	0.022	396	
		Tocino	18000gr	0.024	432	
		Jamón	90000gr	0.015	1350	
		Ajo	18000gr	0.008	144	
		Pimiento	18000gr	0.0006	10.8	
		Champiñones	18000gr	0.01	180	
		Piña	14400 gr	0.016	230.4	
		PRODUCTO DE COSTOS DIRECTOS				25830
		Servilletas	720 pqts	1	720	
		Caja Pizza (25 delivery)	9000 cj	2.15	19350	
		Leña (24 p)	8640 und	0.67	5760	
		ACTIVO NO CORRIENTE				
33		MAQUINARIA Y EQUIPO				S/. 12,605.00
		Horno Artesanal(neto)	1		S/. 1,625.00	
		Refrigeradora	2		4000	
		Congeladora	1		1800	
		Cocina Industrial	1		4380	
		Licuadora	2		800	
	33.6	HERRAMIENTAS				2691
		Espatula de Aluminio para sacar Pizzas	6		480	
		Aros de Hierro para pizzas Familiar	8		224	
		Aros de Hierro para pizzas Mediana	8		160	
		Aros de Hierro para pizzas personal	8		128	
		Platos de Porcelana para servir pizzas	150		675	

		Utensilios de cocina			800	
	33.5	MUEBLES Y ENSERES				S/. 21,820.00
		Mesas	18		2700	
		Sillas	72		4320	
		Silla Giratoria	1		1600	
		Otros accesorios			2000	
		EQUIPO DE OFICINA				
		Televisor	2		2400	
		escritorio de caja para cobranza y otros	1		4700	
		Computadoras (Neto)	1		S/. 550.00	
		Moto lineal (Neto)	2		S/. 3,550.00	
		TOTAL DE ACTIVOS				**S/. 162,770.6**
		PASIVO				
		PASIVO CORRIENTE				
	41.1	Sueldos y Salarios por Pagar				20,400.00
	4011	Tributos por Pagar			96.05	1152.6
	42.1	Cuentas por Pagar Proveedores			300	3600
		PASIVO NO CORRIENTE				
	45.1	Prestamos Bancarios por Pagar		2166.67		26000
		TOTAL PASIVOS				60,932.6
		PATRIMONIO				
	50.1	Capital				25000
	89.1	Utilidad				76838.0
		TOTAL PATRIMONIO				101838.0
		TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO				**S/.162,770.6**

DEPRECIACIONES

CUADRO DE DEPRECIACIÓN HORNO ARTESANAL	
Valor del Horno Artesanal Total Activo 2016	**S/. 2,525.00**
Depreciacion de Horno Artesanal(2016)	900.00
Inmueble Maquinaria y Equipo (Neto de Depreciacion)	**S/. 1,625.00**

CUADRO DE DEPRECIACIÓN MOTO LINEAL	
Valor de la Moto lineal - Total Activo 2016	**S/. 2,675.00**
Depreciacion de Moto lineal(2016)	900.00
Inmueble Maquinaria y Equipo (Neto de Depreciacion)	**S/. 1,775.00**

CUADRO DE DEPRECIACIÓN COMPUTADORA	
Valor de la computadora - Total Activo 2016	**S/. 1,450.00**
Depreciacion de Computadora(2016)	900.00
Inmueble Maquinaria y Equipo (Neto de Depreciacion)	**S/. 550.00**

ANEXO 06:

Formatos a implementar en el Modelo de costos por Órdenes de Producción en la Pizzeria SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L , para mejorar el control de los costos.

1.- Orden de Compra: Una orden de compra es una solicitud escrita a un proveedor, por determinados artículos a un precio convenido. La solicitud también especifica los términos de pago y de entrega. Una orden de compra es una solicitud escrita a un proveedor, por determinados artículos a un precio convenido. La solicitud también especifica los términos de pago y de entrega.

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L

RUC: 20487944328

ORDEN DE COMPRA **No: 0001**

Proveedor: _____

Fecha del pedido: _____ Fecha de pago: _____

Términos de entrega: _____

Sírvanse por este medio suministrarnos los siguientes artículos

No.	ARTÍCULO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PREDIO TOTAL
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
			COSTO TOTAL	

Elaborado Por: _____ Autorizado Por: _____ Recibido Por: _____

Figura 2: Formato de la orden de compra

2.- Orden de Producción: Es un formulario mediante el cual el Jefe de Producción ordena la fabricación, de un determinado artículo o lote de artículos similares

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L
RUC: 20487944328

ORDEN DE PRODUCCIÓN N°

Cliente **Fecha de pedido**
Artículo **Fecha de entrega**
Cantidad

Especificaciones del artículo: .....
.....

f).....
Jefe de Producción

3.- Tarjeta Kardex: Es un documento, tarjeta o registro utilizado para mantener el control de la mercadería**.**

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L
RUC: 20487944328

TARJETA KARDEX

Artículo..... Código ..... Máximo .....
Método..... Mínimo .....

FECHA		DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIAS		
			C	V.U	V.T	C	V.U	V.T	C	V.U	V.T

4.- Tarjeta de Control: El control de asistencia y puntualidad de los obreros y demás personal es importante para medir las horas ordinarias y asignar a cada trabajador la remuneración respectiva. Para este control de tiempo es imprescindible el uso de un reloj marcador con tarjetas individuales para cada trabajador, señalando la hora de entrada y salida**.**

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L
RUC: 20487944328
TARJETA DE CONTROL

Nombre	F.Inicial	F. Final	Hora de Ingreso	Hora de salida	Horas Normales Trabajadas (h:mm)	Horas extras trabajadas (h:mm)	Total tiempo trabajado	Tiempo total trabajado en minutos.

5.- Hoja de Costos por Orden: Es un documento contable utilizado en las empresas industriales o de manufactura, mediante ella tenemos el resumen de la inversión realizada en una orden de producción en sus tres elementos básicos. Por lo tanto el costo total estará determinado por la suma horizontal de sus componentes y el costo unitario será el cociente entre éste valor y el número de unidades elaboradas en cada orden.

SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L

RUC: 20487944328

HOJA DE COSTOS n°------

Expresado en Nuevos Soles

Cliente: Orden de Producción: N°

Artículo: Fecha inicio:

Cantidad: Fecha término:

MATERIA PRIMA DIRECTA			
CANTIDAD	CONCEPTO	COSTOS	
		UNITARIO	TOTAL
TOTAL			0.0000

MANO DE OBRA DIRECTA		
FECHA	CONCEPTO	COSTO
TOTAL		0.000

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN APLICAD.			

RESUMEN	
Materia Prima Directa:	
Mano de obra directa:	
Costos Indirectos de Fabricac.	
COSTO DE PRODUCCIÓN :	
N° UNIDADES PRODUCIDAS:	
COSTOS UNITARIO PRODUCCIÓN	

DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS FABRICACIÓN

CUOTA DE REPARTO: Costos Indirectos de Fabricación

Costo de Mano de Obra Directa

Elaborado por Aprobado por

ANEXO 07:

SERVICIOS EMRESARIALES "DEL NORTE LOS MADEROS EIRL"

LISTA DE PRECIOS 2014

ITEM	PRODUCTO	PERSONAL	MEDIANA	FAMILIAR
1	**AMERICANA**	14.00	25.00	34.00
2	**AMERICANA CON CEBOLA**	14.00	25.00	34.00
3	**A MI GUSTO**	17.00	26.00	38.00
4	**ARABE**	15.00	26.00	35.00
5	**ACEITUNA CON O SIN CEBOLLA**	14.00	25.00	34.00
6	**TOCINO CON O SIN CEBOLLA**	14.00	25.00	34.00
7	**CHORIZO MACHO**	14.00	25.00	34.00
8	**CHORIZO SUPER MACHO**	14.00	25.00	34.00
9	**DE POLLO**	14.00	25.00	34.00
10	**DE LA GRANJA**	14.00	25.00	34.00
11	**NAPOLITANA**	15.00	25.00	35.00
12	**ESPECIAL**	16.00	27.00	39.00
13	**CHAMPIGÑONES**	14.00	24.00	36.00
14	**4 ESTACIONES**	16.00	27.00	39.00
15	**DE LA CASA**	18.00	28.00	39.00
16	**VEGETARIANA**	18.00	28.00	39.00
17	**HAWAIANA**	16.00	29.00	40.00
18	**MARGARITA**	16.00	26.00	38.00
19	**MISKI PIZZA**	16.00	26.00	38.00
20	**PEPPERONI**	18.00	28.00	39.00
21	**SALCHICHA**	18.00	28.00	39.00
22	**CABANOSSI**	18.00	28.00	39.00
23	**FULL CARNES**	20.00	27.00	40.00
24	**FULL EMBUTIDOS**	20.00	27.00	40.00

SERVICIOS EMRESARIALES “DEL NORTE LOS MADEROS EIRL”
LISTA DE PRECIOS 2015

ITEM	PRODUCTO	PERSONAL	MEDIANA	FAMILIAR
1	**AMERICANA**	16.00	27.00	37.00
2	**AMERICANA CON NorteCEBOLA**	16.00	27.00	37.00
3	**A MI GUSTO**	18.00	29.00	40.00
4	**ARABE**	17.00	27.00	38.00
5	**ACEITUNA CON O SIN CEBOLLA**	16.00	27.00	37.00
6	**TOCINO CON O SIN CEBOLLA**	16.00	27.00	37.00
7	**CHORIZO MACHO**	16.00	27.00	37.00
8	**CHORIZO SUPER MACHO**	16.00	27.00	37.00
9	**DE POLLO**	16.00	27.00	38.00
10	**DE LA GRANJA**	16.00	27.00	38.00
11	**NAPOLITANA**	16.00	26.00	36.00
12	**ESPECIAL**	17.00	29.00	40.00
13	**CHAMPIGÑONES**	16.00	26.00	38.00
14	**4 ESTACIONES**	18.00	27.00	39.00
15	**DE LA CASA**	18.00	29.00	40.00
16	**VEGETARIANA**	18.00	29.00	40.00
17	**HAWAIANA**	16.00	29.00	40.00
18	**MARGARITA**	16.00	27.00	37.00
19	**MISKI PIZZA**	16.00	27.00	37.00
20	**PEPPERONI**	17.00	28.00	38.00
21	**SALCHICHA**	17.00	28.00	38.00
22	**CABANOSSI**	17.00	28.00	38.00
23	**FULL CARNES**	18.00	29.00	40.00
24	**FULL EMBUTIDOS**	18.00	29.00	40.00

SERVICIOS EMRESARIALES “DEL NORTE LOS MADEROS EIRL”
LISTA DE PRECIOS 2016

PRODUCTO	PERSONAL	MEDIANA	FAMILIAR
AMERICANA	16.00	28.00	37.00
AMERICANA CON CEBOLA	16.00	28.00	37.00
A MI GUSTO	18.00	30.00	40.00
ARABE	17.00	28.00	38.00
ACEITUNA CON O SIN CEBOLLA	16.00	27.00	37.00
TOCINO CON O SIN CEBOLLA	16.00	28.00	37.00
CHORIZO MACHO	16.00	27.00	37.00
CHORIZO SUPER MACHO	16.00	27.00	37.00
DE POLLO	16.00	28.00	38.00
DE LA GRANJA	16.00	27.00	38.00
NAPOLITANA	16.00	26.00	36.00
ESPECIAL	17.00	30.00	40.00
CHAMPIGÑONES	16.00	28.00	38.00
4 ESTACIONES	18.00	27.00	39.00
DE LA CASA	18.00	29.00	40.00
VEGETARIANA	18.00	29.00	40.00
HAWAIANA	16.00	29.00	40.00
MARGARITA	16.00	27.00	37.00
MISKI PIZZA	16.00	27.00	37.00
PEPPERONI	17.00	28.00	38.00
SALCHICHA	17.00	28.00	38.00
CABANOSSI	17.00	28.00	38.00
FULL CARNES	18.00	30.00	40.00
FULL EMBUTIDOS	18.00	29.00	40.00

Anexo : N° 08

Planilla 2014

Superintendencia Nacional de Aduanas y Administración Tributaria

R01: Trabajadores - Datos de Ingresos, Tributos y Aportes

17/10/2016
17:28:43

RUC : 20487944328
Empleador : SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L.
Periodo : 02/2014
PDT Planilla Electrónica - PLAME Número de Orden :

Datos del Trabajador						Información declarada			
Documento de			Apellido			Ingresos			Tributos y Aportes
Tipo	Número	Apellido Paterno	Materno	Nombres	Sit.	Devengado	Pagado	Neto a pagar	del Empleador
01	24007623	CONDORI	CHUQUIHUAYTA	CARLOS ALBERTO	ACTIVO O SUI	750.00	750.00	750.00	67.50
01	41814720	DIAZ	GONZALES	ERIK MANUEL	ACTIVO O SUI	750.00	750.00	750.00	67.50
01	44316605	GOMEZ	AHUANARI	VICTOR HUGO	ACTIVO O SUI	750.00	750.00	750.00	67.50
01	47445990	DAVILA	ROQUE	OLINDA	BAJA	375.00	375.00	375.00	67.50
01	80104307	MEJIA	FUSTAMANTE	HILDA	ACTIVO O SUI	750.00	750.00	750.00	67.50
01	80620163	CHUMAP	ACEVES	MOISES	ACTIVO O SUI	750.00	750.00	750.00	67.50
						4,125.00	**4,125.00**	**4,125.00**	**405.00**

Superintendencia Nacional de Aduanas y Administracion Tributaria

Página: 1

R01: Trabajadores - Datos de Ingresos, Tributos y Aportes

22/05/2014
19:16:50

RUC : 20487944328
Empleador : SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L.
Periodo : 04/2014
PDT Planilla Electrónica - PLAME Número de Orden :

Datos del Trabajador						Información declarada					
Documento de Identidad			Apellido			Ingresos		Descu	Tributos y		Tributos y Aportes
Tipo	Número	Apellido Paterno	Materno	Nombres	Sit.	Devengad	Pagado	entos	aportes	Neto a pagar	del Empleador
01	24007623	CONDORI	CHUQUIHUAYTA	CARLOS ALBERT	ACTIVO O SU	750.00	750.00	0.00	0.00	750.00	67.50
01	80620163	CHUMAP	ACEVES	MOISES	ACTIVO O SU	750.00	750.00	0.00	0.00	750.00	67.50
01	44316605	GOMEZ	AHUANARI	VICTOR HUGO	ACTIVO O SU	750.00	750.00	0.00	0.00	750.00	67.50
01	80104307	MEJIA	FUSTAMANTE	HILDA	ACTIVO O SU	750.00	750.00	0.00	0.00	750.00	67.50
01	41814720	DIAZ	GONZALES	ERIK MANUEL	ACTIVO O SU	750.00	750.00	0.00	0.00	750.00	67.50
						3750.00	**3750**			**3750**	**337.5**

Planilla 2015

Superintendencia Nacional de Aduanas y Administración Tributaria — Página: 1

R01: Trabajadores - Datos de Ingresos, Tributos y Aportes — 24/03/2017 17:33:25

RUC : 20487944328
Empleador : SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L.
Periodo : 03/2015
PDT Planilla Electrónica - PLAME Número de Orden :

Datos del Trabajador						Información declarada					
Documento de			Apellido			Ingresos			Tributos		Tributos y Aportes
Tipo	Número	Apellido Paterno	Materno	Nombres	Sit.	Devengad	Pagado	Descuentos	y aportes	Neto a pagar	del Empleador
01	24007823	CONDORI	CHUQUIHUAYTA	CARLOS ALBERTO	ACTIVO O S	750.00	750.00	0.00	0.00	750.00	67.50
01	80620163	CHUMAP	ACEVES	MOISES	ACTIVO O S	750.00	750.00	0.00	0.00	750.00	67.50
						1,500.00	**1,500.00**	**0.00**	**0.00**	**1,500.00**	**135.00**

Superintendencia Nacional de Aduanas y Administración Tributaria — Página: 1

R01: Trabajadores - Datos de Ingresos, Tributos y Aportes — 24/03/2017 17:33:38

RUC : 20487944328
Empleador : SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L.
Periodo : 09/2015
PDT Planilla Electrónica - PLAME Número de Orden :

Datos del Trabajador						Información declarada					
Documento de			Apellido			Ingresos			Tributos y		Tributos y Aportes
Tipo	Número	Apellido Paterno	Materno	Nombres	Sit.	Devengado	Pagado	Descuentos	aportes del	Neto a pagar	del Empleador
01	24007823	CONDORI	CHUQUIHUAYTA	CARLOS ALBERTO	ACTIVO O SI	750.00	750.00	0.00	0.00	750.00	67.50
01	80620163	CHUMAP	ACEVES	MOISES	ACTIVO O SI	750.00	750.00	0.00	0.00	750.00	67.50
						1,500.00	**1,500.00**	**0.00**	**0.00**	**1,500.00**	**135.00**

Planilla 2016

Superintendencia Nacional de Aduanas y Administración Tributaria

Página: 1

R01: Trabajadores - Datos de Ingresos, Tributos y Aportes

24/03/2017
17:33:49

RUC : 20487944328
Empleador : SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L.
Período : 06/2016
PDT Planilla Electrónica - PLAME Número de Orden :

Datos del Trabajador						Información declarada					
Documento de			Apellido			Ingresos			Tributos y		Tributos y Aportes
Tipo	Número	Apellido Paterno	Materno	Nombres	Sit.	Devengado	Pagado	Descuentos	aportes del	Neto a pagar	del Empleador
01	47349513	DAVILA	TORRES	ELVIS RENATO	ACTIVO O S	850.00	850.00	0.00	0.00	850.00	76.50
01	80620163	CHUMAP	ACEVES	MOISES	ACTIVO O S	850.00	850.00	0.00	0.00	850.00	76.50
						1,700.00	**1,700.00**	**0.00**	**0.00**	**1,700.00**	**153.00**

Superintendencia Nacional de Aduanas y Administración Tributaria

Página: 1

R01: Trabajadores - Datos de Ingresos, Tributos y Aportes

24/03/2017
17:34:3

RUC : 20487944328
Empleador : SERVICIOS EMPRESARIALES DEL NORTE LOS MADEROS E.I.R.L.
Período : 11/2016
PDT Planilla Electrónica - PLAME Número de Orden :

Datos del Trabajador						Información declarada					
Documento de			Apellido			Ingresos		Descue	Tributos		Tributos y Aportes
Tipo	Número	Apellido Paterno	Materno	Nombres	Sit.	Devengado	Pagado	ntos	y aportes	Neto a pagar	del Empleador
01	47349513	DAVILA	TORRES	ELVIS RENATO	ACTIVO O SUE	850.00	850.00	0.00	0.00	850.00	76.50
01	80620163	CHUMAP	ACEVES	MOISES	ACTIVO O SUE	850.00	850.00	0.00	0.00	850.00	76.50
						1,700.00	**1,700.00**	**0.00**	**0.00**	**1,700.00**	**153.00**

ANEXO 9: Ratios de Rentabilidad

- **Margen de Utilidad antes de intereses e impuesto:** Este indicador muestra un grave comportamiento de la relación costo y precio.

AÑO 2014

$$\text{Margen de Utilidad antes Impuesto} = \frac{\text{Utilidad antes de intereses e impuestos}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen de Utilidad antes Impuesto} = \frac{139{,}081.00}{308{,}702.00}$$

Margen de Utilidad Bruta = 0.45

AÑO 2015

$$\text{Margen de Utilidad antes Impuesto} = \frac{\text{Utilidad antes de intereses e impuestos}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen de Utilidad antes Impuesto} = \frac{110{,}522.00}{288{,}988.00}$$

Margen de Utilidad antes Impuesto = 0.38

AÑO 2016

$$\text{Margen de Utilidad antes Impuesto} = \frac{\text{Utilidad antes de intereses e impuestos}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen de Utilidad antes Impuesto} = \frac{109{,}768.60}{277{,}404.00}$$

Margen de Utilidad antes Impuesto = 0.40

Ratio Financiero	2014	2015	2016	Promedio
Margen de Utilidad Bruta	0.45	0.38	0.40	**0.96**

Según este ratio la empresa ha obtenido el 96% de utilidad antes de cubrir sus obligaciones tributarias.

- **Margen de utilidad Bruta:**

AÑO 2014

$$\text{Margen de utilidad Bruta} = \frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen de utilidad Bruta} = \frac{252{,}424.60}{308{,}702.00}$$

Margen de utilidad Bruta = 0.82

AÑO 2015

$$\textbf{Margen de utilidad Bruta} = \frac{\textbf{Utilidad Bruta}}{\textbf{Ventas}}$$

$$\text{Margen de utilidad Bruta} = \frac{223{,}865.60}{288{,}988.00}$$

Margen de utilidad Bruta = 0.77

AÑO 2016

Margen de utilidad Bruta = $\frac{\textbf{Utilidad Bruta}}{\textbf{Ventas}}$

Margen de utilidad Bruta = $\frac{223{,}112.20}{277{,}404.00}$

Margen de utilidad Bruta = 0.80

Ratio Financiero	2014	2015	2016	Promedio
Margen de utilidad Bruta	0.82	0.77	0.80	**1.86**

Según este ratio nos indica que el más del 100% de los ingresos podrán cubrir los gastos distintos al costo de venta.

Ratio Financiero	2014	2015	2016	Promedio
Margen de Utilidad Bruta	0.45	0.38	0.40	**0.96**

Margen de Utilidad Neta:

AÑO 2014

Margen de utilidad Neta = $\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}}$

Margen de utilidad Neta = $\frac{97{,}356.70}{308{,}702.00}$

Margen de utilidad Neta = 0.32

AÑO 2015

Margen de utilidad Neta = $\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}}$

Margen de utilidad Neta = $\frac{77{,}365.40}{288{,}988.00}$

Margen de utilidad Neta = 0.27

AÑO 2016

Margen de utilidad Neta = $\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}}$

Margen de utilidad Neta = $\frac{76{,}838.02}{277{,}404.00}$

Margen de utilidad Neta = 0.28

Ratio Financiero	2014	2015	2016	Promedio
Margen de Utilidad Neta	0.32	0.27	0.28	**0.68**

La empresa tiene el 68% de utilidad neta para distribuirlo entre los representantes de la empresa.

CALCULO DEL PORCENTAJE DE IMPUESTO QUE PAGA LA EMPRESA

Régimen Especial del Impuesto a la Renta 2014

Ingresos	97,356.70
Porcentaje de la cuota 1.5%	
Importe de la cuota	1,460.35
Cuota del año 2014	1,460.35

Régimen Especial del Impuesto a la Renta 2015

Ingresos	77,365.40
Porcentaje de la cuota 1.5%	
Importe de la cuota	1,160.48
Cuota del año 2015	1,160.48

Régimen Especial del Impuesto a la Renta 2016

Ingresos	76,838.02
Porcentaje de la cuota 1.5%	
Importe de la cuota	1,152.57
Cuota del año 2014	1,152.57