



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

Evaluación de los costos para determinar su efecto en la utilidad de la empresa  
“Atenciones y Eventos Qd” E.I.R.L., durante el periodo 2018 - Chimbote

**TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**

**Contador Público**

**AUTORES:**

BERNUY RODRIGUEZ, Karen Soraya (ORCID: 0000-0002-6646-1024)

SANTA MARIA ULARIO, Gerson Bill (ORCID: 0000-0001-8163-4483)

**ASESOR METODOLÓGICO:**

Dr. MUCHA PAITÁN, Ángel Javier (ORCID: 0000-0003-1411-8096)

**ASESOR TEMÁTICO:**

Dr. RAMIREZ GARCÍA, Jaime Roberto (ORCID: 0000-0002-7795-7471)

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

FINANZAS

**CHIMBOTE – PERÚ**

**2019**

## **Dedicatoria**

Se la dedico Dios, por haberme brindarme salud, fuerzas y sabiduría para lograr todos mis objetivos propuestos en mi vida.

A mis padres Jorge y Maritza que, con su afán, amor y apoyo incondicional, supieron guiarme a la culminación de la tesis, y lograr una de mis metas planteadas. Con mucho cariño a mi hermana y a mis amigos por la confianza, cariño y deseo de superación.

***Karen Soraya Bernuy Rodriguez***

## **Dedicatoria**

A Dios por ser el guía en mi vida y por no soltarme nunca de la mano, a pesar de los difíciles momentos y circunstancias durante este camino.

A mis padres, Gloria Ularío Vega y Lorenzo Santa María Milla, que, con su afán, amor y apoyo incondicional, supieron guiarme a la culminación del presente trabajo, y lograr una de mis metas planteadas. Con mucho cariño a mi hermana y a mis amigos por la confianza, cariño y deseo de superación.

***Gerson Bill Santa María Ularío***

## **Agradecimiento**

Primeramente, agradecer A Dios por bendecirme todos los días de mi vida, por nunca darme por vencida en momentos difíciles, por guiarme y protegerme en todo momento y por permitirme culminar mi etapa universitaria satisfactoriamente.

A mis padres, que siempre han sido y serán mi mayor apoyo, y sobre todo por el esfuerzo y sacrificio realizado con el fin de concluir mis estudios universitarios; a mi hermana y familiares por sus consejos, risas y por complementar mi vida.

A mis asesores Dr. Jaime Ramírez García, Dra. Karina Solano Campos y Dr. Ángel Mucha Paitan, gracias por su ayuda, tiempo, conocimientos y dedicación en el desarrollo del presente trabajo de investigación. Y a todos los profesores quienes nos brindaron valiosas enseñanzas y contribuyeron en mí aprendizaje universitario.

Que Dios los bendiga a todos.

***Karen Soraya Bernuy Rodriguez***

## **Agradecimiento**

Quiero expresar mi gratitud a Dios, en primer lugar, por darme la bendición de tener y disfrutar de mi familia, así como por guiarme a lo largo de mi existencia, ser el apoyo y fortaleza en aquellos momentos de dificultad y de debilidad, además de ser quien con su bendición llena siempre mi vida.

A mis padres, Gloria Ulario Vega y Lorenzo Santa Maria Milla, que en el trayecto de mi vida me han demostrado su amor y apoyo incondicional, además de enseñarme el verdadero significado de esfuerzo, perseverancia y humildad, por ser partícipes de mis logros, por el sacrificio que realizan para brindarme lo mejor de ellos.

A mi hermana, Kelly Santa Maria Ulario, por ser una gran amiga para mí, que con sus consejos me ha ayudado a afrontar los retos que se me han presentado a lo largo de la vida, además por haber compartido con ella los mejores momentos de mi vida.

A mis tíos, Jesús Ulario Vega y Nancy Gavino Acero, quienes me han demostrado su apoyo incondicional lo largo de mi vida y mi carrera; además que siempre me brindaron su cariño y sus mejores consejos.

A mis asesores Dr. Jaime Ramírez García, Dra. Karina Solano Campos y Dr. Ángel Mucha Paitan, gracias por su apoyo, guía, colaboración y paciencia en la realización de esta Tesis; y a todos los docentes, fueron parte de mi formación universitaria.

Que Dios los bendiga a todos.

***Gerson Bill Santa Maria Ulario***

## Página de jurado

 <b>UCV</b> UNIVERSIDAD CESAR VALLEJO	<b>ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS</b>	Código : F07-PP-PR-02.02 Versión : 10 Fecha : 10-06-2019 Página : 1 de 1
--	---------------------------------------	---

El jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don (a) .....

BERNUY RODRIGUEZ, KAREN SORAYA / SANTA MARIA ULARIO,

GERSON BILL.....

cuyo título es:

EVALUACIÓN DE LOS COSTOS PARA DETERMINAR SU EFECTO EN LA  
UTILIDAD DE LA EMPRESA "ATENCIONES Y EVENTOS QD" E.I.R.L.,  
PERIODO 2018 - CHIMBOTE.....

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por  
el estudiante, otorgándole el calificativo de: ..... 17..... (Número).....

..... DIECISIETE..... (Letras).

Chimbote...04... de...12..... Del 2019

  
.....  
PRESIDENTE  
Dr. Angel Maza Paitán

  
.....  
SECRETARIO  
Marianela Kaurina Sotelo Campos

  
.....  
VOCAL  
JAIME RAMÍREZ GARCÍA

## DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Nosotros Bernuy Rodriguez Karen Soraya y Santa Maria Ulario Gerson Bill, con DNI N° 70129109 y N° 70015073, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela de Contabilidad, así mismo, declaramos también bajo juramento que todos los datos e información que se presenta en la presente tesis son auténticos y veraces.

En tal sentido asumimos la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada por lo cual nos sometemos a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Chimbote, 27 de Noviembre del 2019

  
\_\_\_\_\_  
Bernuy Rodriguez Karen Soraya  
DNI° 70129109

  
\_\_\_\_\_  
Santa Maria Ulario Gerson Bill  
DNI° 70015073

## Índice

Dedicatoria .....	ii
Agradecimiento .....	iv
Página de jurado .....	vi
Declaratoria de autenticidad .....	vii
Índice.....	viii
RESUMEN .....	ix
ABSTRACT .....	x
I. INTRODUCCIÓN .....	1
II. MÉTODO .....	13
2.1. Tipo y diseño de investigación .....	14
2.2. Variables, operacionalización.....	15
2.3. Población y muestra .....	16
2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos .....	16
2.5. Procedimiento .....	17
2.6. Métodos de análisis de datos.....	17
2.7. Aspectos éticos.....	18
III. RESULTADOS .....	19
IV. DISCUSIÓN .....	43
V. CONCLUSIONES .....	46
VI. RECOMENDACIONES .....	48
VII. PROPUESTA .....	50
REFERENCIAS.....	99
ANEXOS.....	103

## RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo general determinar el efecto de los costos en la utilidad de la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote, se han establecidos como objetivos específicos: Analizar los costos, evaluar la utilidad a través de ratios financieros y elaborar una propuesta de sistema de costos por órdenes de servicios para la empresa “Atenciones y Eventos Qd” E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote, como técnica e instrumentos de recolección de datos tenemos la técnica de entrevista con el instrumento guía de entrevista, además tenemos la observación con el instrumento de guía de observación y el análisis documental como instrumento la guía de análisis documental que sirvieron como apoyo y/o como un sustento para lograr el objetivo general. La población corresponde a todos los costos de servicios desde el inicio de sus actividades hasta la actualidad de la empresa en la cual se seleccionó como muestra analizar los costos asignados desde julio – setiembre del año 2018. De acuerdo al tipo de estudio es descriptiva y el diseño es descriptiva con variable propositiva donde no se manipula la variable solo se analiza.

Se puede concluir que la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L., no cuenta con una adecuada estructura de costos, es decir que no cuentan con un sistema adecuado para identificar correctamente los costos que incurren en la realización del servicio prestado. Por este motivo se propone una propuesta de la implementación de un sistema de costos por órdenes de servicio para obtener la información correcta sobre los costos reales en los que incurre el servicio, esto ayuda para tomar mejores decisiones en la empresa.

**Palabras Clave:** Costos, Costos por órdenes, Utilidad, Sistema de costos, Ratios Financieros.

## ABSTRACT

The purpose of this research was to determine the effect of costs on the utility of the company Atenciones y Eventos Qd EIRL during the period 2018 - Chimbote, the following objectives have been established: Analyze costs, evaluate the utility through financial relationships and prepare a cost system proposal for service orders for the company "Attentions and Events Qd" EIRL during the period 2018 - Chimbote, as a technique and data collection instruments we have the interview technique with the interview guide instrument, in addition We have the observation with the observation guide instrument and the documentary analysis as the document analysis guide instrument that served as support and / or as a livelihood to achieve the general objective. The population corresponds to all the costs of services from the beginning of its activities until the present time of the company in which it is selected as a sample to analyze the costs assigned from July - September of the year 2018. According to the type of study it is descriptive and the Design is descriptive with a purpose variable where the variable is not manipulated, only analyzed.

It can be concluded that the company Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L., does not have an adequate cost structure, that is, they do not have an adequate system to identify the costs incurred in performing the service provided. For this reason, a proposal for the implementation of the cost system for service orders is proposed to obtain the correct information on the actual costs incurred by the service, this helps to make better decisions in the company.

**Keywords:** Costs, Order costs, Utility, Cost system, Financial Ratios.

# **I. INTRODUCCIÓN**

En el mundo actual de los negocios, es muy sabido que los costos forman parte importante dentro del estado financiero de la empresa, para determinar sus operaciones, además que representan la base fundamental para ser rentables. Es así que, si una empresa identifica, evalúa y determina una adecuada estructura para la determinación de sus costos, puede controlarlos y así podría obtener la suficiente información para la toma de decisiones e implementar acciones de mejora para prevenir sobrecostos.

Es así que podemos ver que los costos cumplen un rol importante dentro de las empresas, ya que en la medida que estos sean más precisos, las decisiones serán más acertadas logrando de esta forma alcanzar los objetivos de cada empresa. Aunque exista una problemática respecto a los costos en cada empresa, existen muchos sistemas que pueden ayudar a determinar un costo más preciso, independientemente del tamaño y naturaleza de la empresa.

Enfocándonos en el rubro de las comidas, específicamente en el servicio de catering, nuestro país se ha convertido en uno de los mercados donde la competencia en este rubro es muy dinámica, generando que ingresen al país más empresas transnacionales.

Con respecto a lo anterior; según La República (2013), informó que; este tipo de negocios tuvo un incremento en ventas que alcanzaron los 600 millones de dólares durante el periodo 2013, logrando hacer a este rubro del mercado más atractivo en el ámbito financiero, lo que obliga a contar con una evaluación de sus costos para tener un control financiero, para determinar la mayor utilidad posible por cada ingreso por colocación de servicios que se obtengan (párr.1)

A continuación, mencionaremos situaciones que se presentan en diferentes puntos del mundo, para constatar la problemática existente; en primer lugar haciendo el enfoque a nivel internacional, Garzón y Quimbita (2014), mencionan que la empresa “La Catedral”, ubicada en el país de Argentina, no cuenta con un sistema de costos para poder determinar los valores adecuados de adquisición, lo que genera tener una información inadecuada para determinar el costo real de los productos, lo cual se genera también debido al mal manejo de información, ya que no se cuenta con los documentos que sustenten los costos de producción tales como la adquisición de material directo, la contratación mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, ocasionando a su vez que la gerencia tome decisiones incorrectas

basadas en los datos que se manejan, dificultando de cierta forma en el cálculo del precio de venta y por ende los márgenes de utilidad (p.77)

Otro caso similar, se presenta en Guatemala, al respecto García (2015), en su trabajo de investigación a las unidades artesanales (panadería) en Guatemala, determinó que, en la actividad artesanal de la panadería, la rentabilidad obtenida siempre representa un beneficio económico para sus propietarios, puesto que no dejan de obtener utilidades, aunque sean en mínima proporción. Las personas que se dedican a la panadería no cuentan con instrumentos que les permitan determinar cuánto invierten en la elaboración de cada producto. Se determina que los panaderos no efectúan un análisis de rentabilidad, vinculado a los ingresos y costos en su conjunto, lo cual no permite obtener un indicador que señale el resultado de sus operaciones (p.66)

En el contexto nacional, La República (2019), nos informa que en el Perú el rubro de negocios enfocados en el servicio del catering ha ido en aumento, tanto así que para este año hubo un aumento que va desde las 5 mil empresas a 117 mil empresas que se dedican a este tipo de rubro, esto debido a que en estos negocios se puede obtener una rentabilidad de hasta 500% anual, pese a que la mayoría de las empresas no cuentan con un sistema de costos, que haya sido elaborado para determinar el costo real del servicio y el margen de ganancia. (párr.3-4)

Además, Peralta (2016) en su investigación realizada al Restaurant “J&L”, durante el periodo 2016 en la provincia de Bagua, determinó que dicha empresa desde sus inicios no ha llevado un adecuado sistema de costos, es más ni siquiera han aplicado una técnica mínima que se acerque a este procedimiento, simplemente su función consiste en recibir pedidos y estimar empíricamente los valores en los que se incurrirá. Los precios de venta para sus platos son otro problema, ya que estos son determinados en base a ventas pasadas e incluso poniendo los mismos precios que la competencia mantiene (p.99)

Haciendo referencia a nivel local; la empresa que es objeto de estudio, Atenciones y Eventos “Qd” E.I.R.L., se dedica a la prestación de servicio de catering a distintas empresas, esta empresa realiza sus actividades solo por pedidos especiales para lo cual se pudo observar que no se cuenta con una aplicación de costeo por lo tanto los precios que asignan a su servicio se realiza empíricamente, por lo tanto puede que la empresa este incurriendo en costos los cuales sean inútiles para prestar el servicio. De esta manera al no tener un control de costos se pueden dar muchos desembolsos

los cuales vienen afectando directamente a la utilidad porque al tener costos elevados nuestra utilidad sería menor y no se puede colocar un precio mayor al servicio tan solo para mantener un margen de ganancia, ya que este debería ser un precio competitivo.

Para hacer mención de trabajos previos, se tuvieron en cuenta a nivel internacional, a Alcivar & Llerena (2016), quienes en el Consorcio Andino S.A., luego de la investigación realizada, se verificó que esta empresa cuenta con experiencia suficiente para hacer frente a los pedidos de sus clientes, además que cuenta con el personal calificado y eficiente, por otro lado, cuenta con proveedores que son de confianza y que mantienen una imagen empresarial muy bien posicionada. A raíz del análisis contable que se realizó, se determinó que dicha empresa solo contaba con un costo global por el servicio que ofrecía tanto para desayunos, almuerzos, meriendas y bufets; determinando un precio con un margen de ganancia muy reducido, lo que implicaba tener pocas utilidades durante el periodo.

Por otro lado, García (2014), en su trabajo de investigación realizada a la empresa Gourmet Santa Fe, demostró que es viable implementar un sistema de costos en la industria de alimentos, para mejorar el aspecto financiero y la calidad de los productos. Tal y como lo demuestran, los resultados de dicha investigación, en la propuesta final se obtuvo un precio de venta de \$54,11, el cual fue calculado en relación con el costo, obteniendo un margen de utilidad del 45%. De esa forma se proporcionó un precio de venta real proyectado al costo de ventas.

En el ámbito nacional, Saravia (2018) concluye que la implementación de un sistema de costos va a influir de manera positiva en la gestión empresarial de restaurantes, por medio de técnicas de control de los costos de alimentos y bebidas. Además, un sistema de control de costos es ineficiente solo cuando se hace un uso inadecuado de las políticas de compras, es por eso que se debe hacer una evaluación de proveedores y precios para determinar la mejor opción. Además de tener en cuenta diversos aspectos relacionados a los gastos para no generar costos excesivos.

Mientras que a nivel local, Lopez (2017), a través de la investigación realizada a la empresa Panadería Bembis, logró identificar que esta empresa no cuenta con una estructura de costos, sin identificar los elementos del costo correspondientes (material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) en la elaboración de sus productos, sin incluir dentro del cálculo del costo, la planilla,

horas extras, cantidades de insumos, entre otros; originando un costo unitario alto a comparación de sus precios, lo que conlleva a obtener una utilidad mínima.

En referencia a las variables de estudio, en primer lugar, se menciona a los costos, que, según Aguado & López (2016); y Virgil (2011) describen al costo como aquel valor, desembolso o erogación de dinero que una empresa se dispone realizar para la adquisición de materiales necesarios para la elaboración de un bien o para realizar un servicio con la finalidad de generar beneficios económicos futuros.

También Cisneros, Espinosa & Pozo (2011), agregan que este elemento es trasladado como parte del activo durante el proceso de fabricación o producción, además menciona que los costos terminan por convertirse en gastos con el transcurso del tiempo, ya sea en el propio periodo en que se originaron, o en periodos posteriores. (p.59)

Por otro lado, Casto, Díaz, Hernández & Pérez (2017) expresan que los costos están estructurados por los costos explícitos que son los pagos que la empresa realiza por activos y pasivos; también los costos implícitos que básicamente es el costo de oportunidad de los recursos con los que cuenta.

En palabras de Gartenstein (2019), indica que para calcular el precio por cada plato de comida es necesario contar con el costo de cada uno de los ingredientes e insumos que se utilicen para su elaboración, o en todo caso recomienda calcularlos por lotes o cantidades mayores, para dividir el costo total entre las unidades de venta. (párr.1)

Si bien es cierto, el llevar una adecuada contabilidad de costos es básica y de suma relevancia porque esta brinda el beneficio de poder fijar proyectos empresariales y el resultado de su viabilidad, también Darity (2008) y menciona que puede generar comentarios importantes utilizados para identificar el flujo de trabajo ideal, mejorar las compras de herramientas y, en última instancia, fijar el precio de los bienes.

Basándonos en lo anteriormente mencionado, Virgil (2011), expresa que el costo de un producto, está conformado por precio de materia prima, de la mano de obra lo cual fue empleado directamente en la producción del producto y adicionalmente también está conformado por el precio del pago de la maquinaria y/o de los edificios (párr.2)

Orientándonos específicamente en el costo de servicio, teniendo en cuenta a Aldana, Betancourt & Gómez (2014) en su investigación llegan a la conclusión que el servicio, es un conjunto de acciones que se materializan en procesos y que tiene

características como la intangibilidad, que requiere de un proceso y de interacciones entre sus elementos. (p.62)

Por su parte, Ellen & Michel (2014), indica que en el caso de empresas que ofrecen servicios; los materiales directos están conformados por el costo de aquellos que han sido utilizados para la prestación del servicio que sean de monto considerable y que puedan asociarse fácilmente con cada servicio prestado o con el objeto de costos, mientras que aquellos costos que no puedan cuantificarse fácilmente sobre el objeto de costos, pueden ser considerados como materiales indirectos. (p.367)

Al respecto, Medianeira & Duarte (2014), argumentan que el costo de servicio es una manera de generar rentabilidad en las empresas. Al proveer el bien y/o servicio se consumen recursos de la empresa por lo cual no generan la misma rentabilidad, por lo tanto, debemos identificar los costos incurridos al momento de ofrecer el servicio.

Como complemento de lo antes mencionado, se puede exponer los elementos de costos de servicios, el cual está formado en primer lugar por los suministros, que según la Gale (2008) define a este elemento como productos, bienes, equipos, maquinarias y demás, los cuales son importantes para poder desarrollar el funcionamiento de una empresa o poder prestar un servicio, por otro lado, en caso de prestación de servicios los suministros vienen a ser quienes reemplazan a los materiales directos, estos costos son importantes para poder realizar el servicio porque son como un apoyo que se le da a la mano de obra para poder realizarlo y brindar un buen servicio, por ejemplo si una empresa de transporte de carga necesita brindar un servicio su suministro principal es el combustible (párr.10)

En segundo lugar, la mano de obra directa, siendo uno de los elementos del costo del servicio, como dice Rincón, Sánchez, & Villarreal (2008), para este elemento se registra el valor de los salarios y demás prestaciones sociales incurridos directamente en el proceso de elaboración o producción de bienes o la prestación de servicios. (p.40) En la opinión de Polimeni (2005), la mano de obra “es el esfuerzo físico o mental que ejerce una persona directamente para poder realizar la elaboración de un producto o servicio”. Algunos autores también mencionan que el costo de la mano de obra es el precio que se remunera por el esfuerzo que realizan los colaboradores para poder elaborar el producto o brindar el servicio. El sueldo que se remunera a los empleados que laboran en las actividades las cuales están relacionadas directamente con la producción representa el costo de la mano de obra directa (p.78)

Como último elemento del costo de servicio, están los costos indirectos de fabricación, que en palabras del autor citado anteriormente Polimeni (2005), considera al término costos indirectos de fabricación se refiere a aquellos costos o gastos de fabricación o tareas específicas, las cuales apoyan a la culminación de la elaboración o producción de un bien o servicio. Para fines de control administrativo, los costos de fabricación se clasifican en costos fijos los cuales llamados también costos constantes, porque son aquellos costos que no varían en relación al volumen de producción. Se tratan de costos que pertenecen a la elaboración del producto o servicio, por ejemplo, los costos fijos pueden ser: alquileres, servicios básicos, entre otros. En segundo lugar están los costos variables: son aquellos costos o gastos, los cuales varían de acuerdo con el volumen de producción o prestación de servicio en una proporción más o menos directa, por ejemplo, los materiales indirectos (p.80)

Ahora si bien, los elementos del costo, son aplicables para empresas que ofrezcan un bien o servicio, ¿de qué forma se determinan los costos?; al respecto Molina & Morillo (2000) nos indica que la determinación de los costos en las empresas de servicios es difícil de poder calcular y a la misma vez es diversa, y esto se debe a que para realizar los procedimientos de cálculo primero se debería de identificar el tipo de actividad, por otro lado, se complica a medida que los servicios son diversos y cada tipo de servicios tiene diferentes actividades. Por ejemplo, si queremos determinar el costo de una empresa que se dedica al transporte no será la misma determinación para un banco o servicio profesional (p.13)

Es decir, para que podamos determinar los costos de servicios, es de suma importancia tener en cuenta características propias de cada empresa, aunque en términos generales, las empresas de servicios se caracterizan por lo siguiente; los servicios producidos no pueden ser inventariados para luego ser vendidos a un futuro, esto significa que los sistemas de contabilidad de gestión de la mayoría de las organizaciones de empresas de servicios no tienen que preocuparse por elaborar periódicamente informes de valoración de inventarios, como lo realizan las empresas manufactureras, industriales, entre otras. La producción de un servicio es difícil de medir, debido a que las unidades de medidas de los servicios son más complicadas de poder identificarse a comparación de las empresas de fabricación, debiendo identificarse de unidades mixtas, tales como metros cúbicos, kilómetros cuadrados, días, entre otras. Por otro lado, los costos indirectos de fabricación no se diferencian

entre una empresa dedicada a la fabricación de bienes con una empresa prestadora de servicios debido a que ambas tienen costos indirectos para poder culminar el bien o servicio (p.13)

Pero para determinar un costo más preciso que se ajuste a la realidad de la empresa, se plantea la implementación de diversos sistemas de costos, como lo hace notar Molina & Morillo (2000), quienes manifiestan que los sistemas de costos en las empresas de este sector tienen como objetivo calcular los costos incurridos en cada servicio ofrecido; pero debido a la variedad de servicios, el sistema deberá adecuarse a las características propias de tipo de servicio, es decir el sistema deberá identificar costos directos y costos indirectos, al igual que los sistemas de costos para organizaciones comerciales o de producción, por órdenes específicas o por procesos. (p.50)

Es así que “un sistema de información puede contribuir a mejorar los resultados financieros, por medio de un control de costos”. (p.380)

Es decir, los sistemas de administración de costos ayudan a optimizar la toma de decisiones, detectando las acciones convenientes para prestar los servicios y organizando los recursos dentro de la estructura de costos.

Con lo citado anteriormente, podemos deducir que las empresas que ofrecen servicios, en la mayoría de casos no pueden determinar un costo certero, debido a que la demanda de los clientes suelen ser diferentes, es decir son pedidos especiales, para lo cual no se puede determinar un costo general, que aplique a todos los pedidos, es por ello que, de acuerdo a la empresa en evaluación, y conforme a lo estudiado, es correcto informar acerca de los costos por órdenes específicas. Además este sistema es capaz de realizar la valoración de los inventarios de productos en proceso, calcular el costo de cada uno de los productos o servicios vendidos, elaborar el estado de resultados y calcular el margen de contribución por cada producto; basándose en la información de entrada, detallada en el manual de instrucciones de uso. (p.115)

A juicio de Fernandez, Portilla & Arias (2010), nos define a este sistema de costos por lotes o por pedidos específicos, donde los costos se acumulan en cada orden de producción por separado y la obtención de los costos unitarios es cuestión de una simple división de los totales correspondientes a cada orden, por el número de unidades producidas en esta, además es propio de aquellas empresas cuyos costos se

pueden identificar con el producto o servicio, en cada orden de trabajo en particular, a medida que se van realizando las diferentes operaciones de producción en esa orden específica. (p.80)

En ese sentido, dicho sistema, posee algunas características, que según Gamonal (2012), agrupa a los elementos del costo para cada orden de fabricación o servicio, ya sea terminada o en proceso; de igual manera con este sistema es posible iniciar la producción, es necesario emitir una orden de fabricación donde se detalla el número de productos a elaborarse, por otro lado la orden se hace generalmente sobre pedidos formulados por los clientes de la empresa; por último con este sistema existe un control más acumulativo de los costos (p.24)

Dentro de este marco, este sistema, posee ventajas como dice el mismo autor Gamonal (2012); afirma que este sistema proporciona en detalle el costo de producción de cada orden, también se calcula fácilmente el valor de la producción en proceso, representada por aquellas órdenes abiertas al final de un periodo; y por último con este sistema se podría establecer la utilidad bruta en cada orden o pedido (p.17)

Mientras que las desventajas del sistema de costos por órdenes específicas, son como sigue, pues el mismo autor menciona que, su costo administrativo es alto, debido a la forma detallada de obtener los costos y existe cierta dificultad cuando no se ha terminado la orden de producción y se tienen que hacer entregas parciales, debido a que el costo de la orden se obtiene hasta el final del periodo de producción (p.18)

En relación con las implicaciones que demanda la segunda variable de estudio, refiriéndonos a la utilidad, como lo hace notar Pérez (2013), la utilidad es el resultado de disminuir a los ingresos, los gastos de producción ya sean fijos o variables. Y para tal caso cuando se obtenga dicha diferencia y si la cifra final es positiva, serán consideradas como ganancias, caso contrario, si resulta negativa, serían consideradas como pérdidas.

Además Baskerville (2019) menciona que si al precio de venta le disminuyes el costo unitario de cada bien o servicio vendido se obtendrá como resultado aquel beneficio bruto. (párr.3)

A partir de lo anterior, la utilidad, puede ser desglosada en varias calificaciones, esto, luego de hacerse deducciones propias del giro del negocio, o los costos o gastos que permitieron lograr la venta de un producto o servicio.

En primer lugar, se puede mencionar a la utilidad bruta, tal como lo expresan Herbert (2013) es aquel margen que mide el porcentaje de cada unidad monetaria de ventas que queda después de que la empresa pagó sus productos, dentro del cual no se incluyen los gastos en los que se incurrieron para la elaboración de un producto o para brindar un servicio.

En segundo lugar, la utilidad operativa, como afirma Casto, Díaz, Pérez & Hernández (2017), menciona que la utilidad bruta, es aquella que mide el margen que representa descontar a las ventas netas el costo de ventas (utilidad bruta), con respecto a las ventas netas. Mide en forma porcentual la proporción del ingreso que permitirá cubrir todos los gastos diferentes al costo de ventas (p.553)

Por último, la utilidad neta según Resendes (2019) afirma que este término hace referencia al resultado de hacer la diferencia entre la utilidad de operación o utilidad operativa menos los impuestos. En si esta utilidad hace referencia al resultado final de la empresa en términos monetarios, luego de un periodo de operación, dicho monto que se obtenga, puede ser un índice de ganancia o pérdida del ejercicio.

Para el estudio de la segunda variable, se pretende recopilar información a partir del análisis de las razones financieras, las cuales miden desde distintos enfoques, la rentabilidad, liquidez, solvencia o gestión, pero para objetos de estudio, para medir analizar la utilidad, analizaremos las ratios de rentabilidad, que según Riggs (2015), “estas razones miden el rendimiento en una empresa de lucro, lo cual es su razón de ser; es decir brindan una instantánea útil del negocio y de cómo está funcionando”. (p.56)

Además, según Hill (2012) y Nava (2009) declaran que la rentabilidad constituye el resultado de las acciones gerenciales, decisiones financieras y las políticas implementadas en una organización. Fundamentalmente, la rentabilidad está reflejada en la proporción de utilidad o beneficio que aporta un activo, dada su utilización en el proceso productivo, durante un período de tiempo determinado; aunado a que es un valor porcentual que mide la eficiencia en las operaciones e inversiones que se realizan en las empresas. (p.620)

A juicio de Ibarra (2006), “la rentabilidad es una medida del desempeño, asociada con el rendimiento que tiene el capital que se ha invertido en tal empresa”.

No obstante Duarte & Soares (2017) el método de ratios es útil para resumir la información financiera, aunque hay que considerar que este método, al no tener un

carácter obligatorio, lleva a que los cálculos de las ratios presenten diversos criterios y componentes y, por lo tanto, no es factible alcanzar una armonización entre las empresas. (p.260)

En referencia a lo citado anteriormente, el Instituto Nacional de Estadística e Informática (2007), clasifica a las ratios de rentabilidad de la siguiente manera; en primer lugar, la rentabilidad sobre las Ventas o Margen sobre ventas, el cual mide la utilidad obtenida en un año con respecto a las ventas netas efectuadas en el mismo periodo. (p.129)

Teniendo en cuenta la realidad problemática, los enfoques teóricos, y la situación de la empresa que está siendo objeto de estudio, nace la siguiente interrogante; ¿Cuál es el efecto de los costos en la determinación de la utilidad en la empresa “Atenciones y Eventos Qd” E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote?

Entonces, para efecto de dicha interrogante, la investigación tiene como justificación teórica, incluir datos teóricos, correspondientes a las variables de estudio, mediante el cual se realizó un análisis de costos la cual permitió confrontar diferentes revisiones literarias de contabilidad de costos con la realidad de la empresa (resultados) y determinar la razonabilidad de la información. Es decir, generar reflexión y debate sobre el conocimiento existente. También se realizó esta investigación basada en una justificación práctica, con el propósito de dar a conocer la situación actual de los costos, evaluar y plantear una propuesta de mejora o solución del problema en la empresa “Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L”. Por otro lado la investigación se justifica de manera metodológica, porque se elaboró una guía de entrevista, guía de observación y una guía de análisis documental, que fueron adecuadas a la Empresa para generar conocimiento válido y confiable.

Respecto a las posibles respuestas a la investigación, se pretende demostrar sí existe o no efecto de los costos en la determinación de la utilidad en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote. Es por ello que esta investigación se enfoca como objetivo general, determinar el efecto de los costos en la utilidad de la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote. Y como objetivos específicos tenemos; analizar los costos en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote. Además; evaluar la utilidad a través de ratios financieros en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote. También, aplicar un sistema por

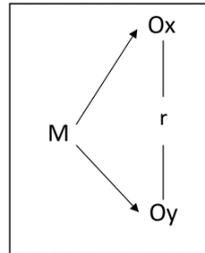
órdenes de servicios en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote.

## **II. MÉTODO**

## 2.1. Tipo y diseño de investigación

Según Tamayo (1997), define a la investigación correlacional de la siguiente manera:

“En este tipo de investigación se persigue fundamentalmente determinar el grado en el cual las variaciones en uno o varios factores son concomitantes con la variación en otro u otros factores.” (p.50)



M= Empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L.

Ox= Costos

Oy= Utilidad

r = Efecto

## 2.2. Variables, operacionalización

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADORES	ESCALA DE MEDICIÓN
Costos	“Se definen como coste o costo al valor que se da a un consumo de factores de producción dentro de la realización de un bien o un servicio como actividad económica”. (Virgil,2011)	El término costo en términos contables hace referencia al momento en el que una empresa invierte dinero en la producción de un bien o servicio, para lo cual se tienen en cuenta los elementos que lo componen, como la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.	Existencias	Materia prima utilizada	Razón
				Suministros utilizados	
			Mano de Obra	Sueldos	
				Beneficios sociales	
				Otros conceptos remunerativos y no remunerativos	
			Costos indirectos de Fabricación	Depreciación	
				Consumo de servicios básicos	
				Otros costos indirectos	
			Utilidad	“El retorno positivo de la inversión originada por la empresa. En otras palabras, es la diferencia entre los ingresos obtenidos por un negocio y todos los gastos incurridos en la generación de dichos ingresos” (Pérez,2013)	
Margen de utilidad bruta					

### 2.3. Población y muestra

- **Población:**

Para este estudio, fueron todos los costos asignados a la empresa “Atenciones y Eventos Qd” E.I.R.L., desde el inicio de sus actividades hasta el periodo 2018.

- **Muestra:**

Estuvo conformado por los costos asignados a la empresa “Atenciones y Eventos Qd” E.I.R.L., correspondientes a los meses Julio – Setiembre del año 2018.

- **Muestreo:**

Se utilizó el muestreo no probabilístico llamado también intencional, donde los investigadores han dirigido la muestra de estudio por ciertos criterios de conveniencia.

### 2.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

TÉCNICA	INSTRUMENTO
<b>OBSERVACIÓN</b> Hernández, Fernández y Batista (2014). “Consiste en el registro sistemático, valido y confiable de comportamientos y situaciones observables, a través de un conjunto de categorías y subcategorías”. (p. 260)	<b>GUÍA DE OBSERVACIÓN</b> Con este instrumento se pudo observar el proceso productivo de la Empresa “Atenciones y Eventos Qd” E.I.R.L. Así mismo, se utilizó como ayuda para registrar todas las situaciones y comportamientos observados.
<b>ENTREVISTA</b> Hernández, Fernández y Baptista (2014). “En este proceso el entrevistador obtiene información del entrevistado de forma directa. Es una conversación formal que tiene una intencionalidad”. (p. 239)	<b>GUÍA DE ENTREVISTA</b> Este instrumento sirvió para recolectar información, mediante una lista de preguntas acerca de los costos asignados en la empresa “Atenciones y Eventos Qd” E.I.R.L., dicho instrumento se aplicó al contador; para la evaluación de los resultados obtenidos.
<b>ANÁLISIS DOCUMENTAL</b> Tamayo (2016). “Es una técnica de investigación para recolectar datos de las fuentes secundarias sobre las variables de interés”. (p.6)	<b>GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL</b> Se revisó la información relacionada a los costos, luego se analizó los ingresos por ventas y costos. Así como los documentos necesarios para poder recopilar información necesaria.

## Validez y confiabilidad

Para validar los instrumentos de recolección de datos, se utilizó el juicio de expertos, que consiste en 03 personas conocedores del tema, los cuales revisaron y validaron los instrumentos de guía de observación, guía de entrevista y guía de análisis documental.

### 2.5. Procedimiento

- Se elaboró la guía de observación, guía de entrevista y guía de análisis documental, para la aplicación de la muestra de estudio.
- Se realizó la validación de los instrumentos de investigación, por 3 expertos conocedores del tema.
- Se aplicaron los instrumentos de la guía de observación, guía de entrevista y guía del análisis documental al contador y a su asistente.
- Se recolectaron los datos, analizaron e interpretaron los resultados obtenidos.
- Se constataron las hipótesis con los resultados obtenidos.
- Se elaboró el informe final.

### 2.6. Métodos de análisis de datos

Se utilizó dos tipos:

**Estadística descriptiva:** Se utilizó la estadística descriptiva, para obtener resultados de: Porcentajes, representados en cuadros y gráficos.

**Estadística inferencial:** Se utilizó la estadística inferencial (R de Pearson) que sirvió para determinar el efecto de las variables Costos y Utilidad.

$$\gamma = \frac{\sum_{i=1}^n (X_i - \bar{X})(Y_i - \bar{Y})}{\sqrt{\left[ \sum_{i=1}^n (X_i - \bar{X})^2 \right] \left[ \sum_{i=1}^n (Y_i - \bar{Y})^2 \right]}}$$
$$-1 \leq \gamma \leq 1$$

## **2.7. Aspectos éticos**

La presente investigación tuvo datos fidedignos sobre la información proporcionada por la empresa, sin sufrir alteraciones ni manipulaciones de los datos que pueden beneficiar al investigador y a la profesión contable. Así mismo, se mantendrán los lineamientos originales en cuanto al proceso de recopilar datos e información del marco teórico, sin cometer plagio de otras investigaciones, es decir; se respetó la autoría de las citas de los trabajos consultados.

# **III. RESULTADOS**

## Reseña histórica de la empresa

La empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L., ha sido constituida el 07 de diciembre del 2017, pero inicio sus actividades el 22 de diciembre del mismo año, bajo el tipo societario de una empresa con responsabilidad limitada, acogida al régimen MYPE tributario como microempresa, ya que sus ingresos no superan las 150 UIT, así mismo la empresa fue constituida con un capital suscrito por sus socios, equivalente a S/. 10,000.00 (Diez mil y 00/100 soles). Dicha empresa de origen familiar. Tiene como actividad principal brindar el servicio de catering. Debido a la calidad del servicio que ofrece y al buen clima laboral que posee dentro de la empresa para cumplir con los contratos, esta es una empresa transparente, que enfoca sus actividades a los valores organizacionales que tiene planteado. Además, realiza un seguimiento constante a cada orden, desde la redacción del contrato, elaboración de pedidos, traslado y colocación de los bocaditos, hasta un trabajo post venta.

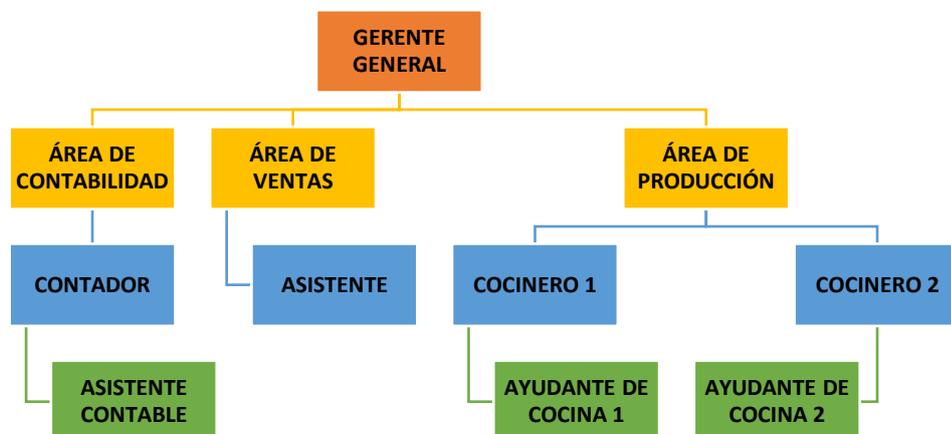
### Misión

Brindar un excelente servicio siguiendo los estándares respectivos de calidad y cumplir con las órdenes específicas para la satisfacción de nuestros clientes.

### Visión

Ser una empresa capaz de conquistar y mantener la preferencia de los potentes clientes, operando con los más altos estándares de calidad, procesos y servicios.

### Organigrama



## Diagnostico actual del costeo en la empresa

Atenciones y Eventos Qd, es una empresa que ofrece el servicio de catering y cubre eventos con la variedad de bocaditos para los invitados a dichos eventos, de acuerdo a las especificaciones del cliente, pero no cuenta con un sistema de costeo que permita determinar el costo por cada orden de servicio. Dichos costos se asignan de manera espontánea o empírica para cada orden, sin tener en cuenta las especificaciones y los detalles pertinentes.

Para obtener la información necesaria para esta investigación, se realizaron entrevistas a los encargados del área de producción y de contabilidad, mediante una entrevista, respecto a las interrogantes planteadas en los instrumentos.

A continuación, se presentan los datos, concernientes a los costos, determinados por la empresa, los cuales incluyen el material directo, insumos, la planilla de remuneraciones, en la cual se detallan, los ingresos, aportes y están incluidos el personal que interviene directamente en la elaboración de los bocaditos (Mano de Obra Directa), así como aquel personal que no interviene en la elaboración de esta (Mano de Obra Indirecta).

Para analizar los costos de la empresa, según la muestra de la investigación, se tomaron en cuenta las órdenes más representativas del periodo 2018.

### CÁLCULO DE LA HOJA DE COSTOS DE LA ORDEN N° 01.

a. **Tabla N° 01:** Detalle de Ventas de la Orden N° 01

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL		
SANDWICH DE POLLO	3000	UNIDADES	2.00	6,000.00		
EMPANADAS DE POLLO	3000	UNIDADES	1.90	5,700.00		
ALFAJORES	3000	UNIDADES	1.80	5,400.00		
GASEOSA	63	CAJAS	21.67	1,365.50	IGV	TOTAL
<b>SUB TOTAL</b>				18,465.50	3,323.79	21,789.29

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

b. **Tabla N° 02:** Costos de los insumos de la Orden N° 01 - según la empresa

<b>INSUMOS</b>
----------------

<b>SANDWICH DE POLLO</b>	3000 UNIDADES
--------------------------	---------------

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PAN DE HAMBURGUESA	3000	UNIDADES	0.50	1,500.00
PECHUGA DE POLLO	15	KG	5.80	87.00
PAPITAS AL HILO	35	BOLSA	2.50	87.50
LECHUGA	150	UNIDADES	1.00	150.00
SAL	0.25	BOLSA	1.00	0.25
CONDIMENTOS	15	BOLSITAS	0.10	1.50
MAYONESA	1	BALDE	43.50	43.50
AJI	150	UNIDADES	0.30	45.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>1,914.75</b>

<b>EMPANADA DE POLLO</b>	3000 UNIDADES
--------------------------	---------------

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PECHUGA DE POLLO	12	KG	5.80	69.60
CEBOLLA MEDIANA	8	KG	1.50	12.00
AJO	4	KG	6.00	24.00
ACEITUNAS	8	KG	6.00	48.00
SAL	0.25	BOLSA	1.00	0.25
PIMIENTA	10	UNIDAD	0.10	1.00
HARINA	0.75	SACO	150.00	112.50
MANTEQUILLA	25	KG	9.20	230.00
POLVO PARA HORNEAR	150	25 G	0.70	105.00
LECHE	50	TARRO	3.00	150.00
HUEVO	150	UNIDAD	0.40	60.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>812.35</b>

<b>ALFAJORES</b>	3000 UNIDADES
------------------	---------------

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
HARINA	1	SACO	150.00	150.00
POLVO PARA HORNEAR	200	25 G	0.70	140.00
SAL	0.25	BOLSA	1.20	0.30
AZUCAR BLANCA	60	KG	2.50	150.00
MANTEQUILLA	20	KG	9.20	184.00
LECHE EVAPORADA	80	TARRO	3.50	280.00
MANJAR BLANCO	20	KG	10.90	218.00
AZUCAR IMPALPABLE	25	KG	8.00	200.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>1,322.30</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

c. **Tabla N° 03:** Costos de otros complementos de la Orden N° 01 - según la empresa

### OTROS COMPLEMENTOS

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
GASEOSA	63	CAJAS	11.90	749.70
<b>SUB TOTAL</b>				749.70

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

d. **Tabla N° 04:** Costos de mano de obra de la Orden N° 01 - según la empresa

### PERSONAL

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNIT.	TOTAL
COCINERO	2	150.00	300.00
AYUDANTE DE COCINA	3	60.00	180.00
MOZO	3	40.00	120.00
<b>SUB TOTAL</b>			600.00

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

e. **Tabla N° 05:** Resumen de costos de la Orden N° 01 - según la empresa

### RESUMEN ORDEN N° 01

<b>VENTAS</b>		18,465.50
<b>COSTOS</b>	<b>MATERIAL DIRECTO (INSUMOS)</b>	4,799.10
	<b>MANO DE OBRA</b>	600.00
<b>TOTAL</b>		5,399.10
<b>UTILIDAD BRUTA</b>		13,066.40

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

f. **Tabla N° 06:** Costos de depreciación no considerados en la Orden N° 01 - según la empresa

### DEPRECIACIÓN

DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE	DEPRECIACIÓN ANUAL	MENSUAL
COCINA INDUSTRIAL	1,700.00	10%	170.00	14.17
OLLAS INDUSTRIALES	700.00		70.00	5.83
CAMPANA	1,300.00		130.00	10.83
ESTANTES DE ACERO	800.00		80.00	6.67
HORNO	1,500.00		150.00	12.50
REFRIGERADORA	1,500.00		150.00	12.50
LICUADORA	250.00		25.00	2.08
MINIVAN	28,000.00	20%	5,600.00	466.67
<b>TOTAL</b>				<b>531.25</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

- g. Tabla N° 07: Costos de suministros no considerados en la Orden N° 01 - según la empresa**

<b>SERVICIOS</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>COSTO</b>
AGUA	130.00
LUZ	280.00
TELEFONÍA	45.00
SUMINISTROS VARIOS	350.00
GAS	350.00
ÚTILES DE LIMPIEZA	100.00
COMBUSTIBLE	170.00
ÚTILES DE OFICINA	50.00
ALQUILER	1,200.00
PUBLICIDAD	120.00
<b>TOTAL</b>	<b>2,795.00</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

### **Análisis de la Orden N° 01**

De acuerdo a la información recopilada durante la visita y aplicación de instrumentos en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L., se puede determinar que en la ORDEN N°01, la empresa obtiene un costo de ventas de S/. 5,399.10, y una utilidad bruta de S/. 13,066.40.

### **CÁLCULO DE LA HOJA DE COSTOS DE LA ORDEN N° 02.**

- a. Tabla N° 08: Detalle de Ventas de la Orden N° 02**

<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PESO/MEDIDA</b>	<b>COSTO UNIT.</b>	<b>TOTAL</b>		
SANDWICH DE POLLO	4500	UNIDADES	2.00	9,000.00		
EMPANADAS DE POLLO	4500	UNIDADES	1.90	8,550.00		
ALFAJORES	4000	UNIDADES	1.80	7,200.00		
GASEOSA	85	CAJAS	21.84	1,856.00	<b>IGV</b>	<b>TOTAL</b>
<b>SUB TOTAL</b>				26,606.00	4,789.08	31,395.08

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

b. **Tabla N° 09:** Costos de los insumos de la Orden N° 02 - según la empresa

<b>INSUMOS</b>
----------------

<b>SANDWICH DE POLLO</b>	4500 UNIDADES
--------------------------	---------------

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PAN DE HAMBURGUESA	4500	UNIDADES	0.50	2,250.00
PECHUGA DE POLLO	20	KG	5.50	110.00
PAPITAS AL HILO	50	BOLSA	2.50	125.00
LECHUGA	200	UNIDADES	1.00	200.00
SAL	0.45	BOLSA	1.00	0.45
CONDIMENTOS	20	BOLSITAS	0.10	2.00
MAYONESA	1.25	BALDE	43.50	54.38
AJI	180	UNIDADES	0.30	54.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>2,795.83</b>

<b>EMPANADA DE POLLO</b>	4500 UNIDADES
--------------------------	---------------

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PECHUGA DE POLLO	18	KG	5.50	99.00
CEBOLLA MEDIANA	12	KG	1.50	18.00
AJO	6	KG	6.00	36.00
ACEITUNAS	12	KG	6.00	72.00
SAL	0.45	BOLSA	1.20	0.54
PIMIENTA	15	UNIDAD	0.10	1.50
HARINA	1.5	SACO	150.00	225.00
MANTEQUILLA	30	KG	9.20	276.00
POLVO PARA HORNEAR	200	25 G	0.70	140.00
LECHE	60	TARRO	3.00	180.00
HUEVO	200	UNIDAD	0.40	80.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>1,128.04</b>

<b>ALFAJORES</b>	4000 UNIDADES
------------------	---------------

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
HARINA	1.25	SACO	150.00	187.50
POLVO PARA HORNEAR	300	25 G	0.70	210.00
SAL	0.45	BOLSA	1.20	0.54
AZUCAR BLANCA	80	KG	2.50	200.00
MANTEQUILLA	30	KG	9.20	276.00
LECHE EVAPORADA	110	TARRO	3.50	385.00
MANJAR BLANCO	30	KG	10.90	327.00
AZUCAR IMPALPABLE	45	KG	8.00	360.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>1,946.04</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

c. **Tabla N° 10:** Costos de otros complementos de la Orden N° 02 - según la empresa

<b>OTROS COMPLEMENTOS</b>				
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PESO/MEDIDA</b>	<b>COSTO UNIT.</b>	<b>TOTAL</b>
GASEOSA	85	CAJA	11.60	986.00
<b>SUB TOTAL</b>				986.00

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

d. **Tabla N° 11:** Costos de mano de obra de la Orden N° 02 - según la empresa

<b>PERSONAL</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNIT.</b>	<b>TOTAL</b>
COCINERO	2	230.00	460.00
AYUDANTE DE COCINA	3	70.00	210.00
MOZO	3	40.00	120.00
<b>SUB TOTAL</b>			790.00

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

e. **Tabla N° 12:** Resumen de costos de la Orden N° 02 - según la empresa

<b>RESUMEN ORDEN N° 02</b>		
<b>VENTAS</b>		26,606.00
<b>COSTOS</b>	<b>MATERIAL DIRECTO (INSUMOS)</b>	6,855.91
	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	790.00
<b>TOTAL</b>		7,645.91
<b>UTILIDAD BRUTA</b>		18,960.10

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

f. **Tabla N° 13:** Costos de depreciación no considerados en la Orden N° 02 - según la empresa

## DEPRECIACIÓN

DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE	DEPRECIACIÓN ANUAL	MENSUAL
COCINA INDUSTRIAL	1,700.00	10%	170.00	14.17
OLLAS INDUSTRIALES	700.00		70.00	5.83
CAMPANA	1,300.00		130.00	10.83
ESTANTES DE ACERO	800.00		80.00	6.67
HORNO	1,500.00		150.00	12.50
REFRIGERADORA	1,500.00		150.00	12.50
LICUADORA	250.00		25.00	2.08
MINIVAN	28,000.00	20%	5,600.00	466.67
<b>TOTAL</b>				<b>531.25</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

- g. Tabla N° 14:** Costos de suministros no considerados en la Orden N° 02 - según la empresa

## SERVICIOS

DESCRIPCIÓN	COSTO
AGUA	105.00
LUZ	290.00
TELEFONÍA	45.00
SUMINISTROS VARIOS	250.00
GAS	300.00
ÚTILES DE LIMPIEZA	52.00
COMBUSTIBLE	190.00
ÚTILES DE OFICINA	50.00
ALQUILER	1,200.00
PUBLICIDAD	150.00
<b>TOTAL</b>	<b>2,632.00</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

### **Análisis de la Orden N° 02**

De acuerdo a la información recopilada durante la visita y aplicación de instrumentos en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L., se puede determinar que en la ORDEN N°02, la empresa obtiene un costo de ventas de S/. 7,645.91, y una utilidad bruta de S/. 18,960.10.

### **CÁLCULO DE LA HOJA DE COSTOS DE LA ORDEN N° 03.**

**a. Tabla N° 15:** Detalle de Ventas de la Orden N° 03

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL		
SANDWICH DE POLLO	4000	UNIDADES	2.20	8,800.00		
EMPANADAS DE POLLO	3700	UNIDADES	1.90	7,030.00		
ALFAJORES	4000	UNIDADES	1.80	7,200.00		
GASEOSA	65	CAJAS	21.70	1,410.60	<b>IGV</b>	<b>TOTAL</b>
<b>SUB TOTAL</b>				24,440.60	4,399.31	28,839.91

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**b. Tabla N° 16:** Costos de los insumos de la Orden N° 03 - según la empresa

## INSUMOS

<b>SANDWICH DE POLLO</b>	4000 UNIDADES
--------------------------	---------------

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PAN DE HAMBURGUESA	4000	UNIDADES	0.60	2,400.00
PECHUGA DE POLLO	20	KG	5.30	106.00
PAPITAS AL HILO	45	BOLSA	2.60	117.00
LECHUGA	210	UNIDADES	1.00	210.00
SAL	0.45	BOLSA	1.00	0.45
CONDIMENTOS	20	BOLSITAS	0.10	2.00
MAYONESA	1.25	BALDE	42.50	53.13
AJI	200	UNIDADES	0.30	60.00
<b>SUB TOTAL</b>				2,948.58

<b>EMPANADA DE POLLO</b>	4500 UNIDADES
--------------------------	---------------

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PECHUGA DE POLLO	18	KG	5.30	95.40
CEBOLLA MEDIANA	10	KG	1.50	15.00
AJO	7	KG	6.00	42.00
ACEITUNAS	10	KG	6.00	60.00
SAL	0.35	BOLSA	1.20	0.42
PIMIENTA	13	UNIDAD	0.10	1.30
HARINA	0.80	SACO	150.00	120.00
MANTEQUILLA	30	KG	9.20	276.00
POLVO PARA HORNEAR	200	25 G	0.60	120.00
LECHE	68	TARRO	3.00	204.00
HUEVO	210	UNIDAD	0.40	84.00
<b>SUB TOTAL</b>				1,018.12

<b>ALFAJORES</b>	4000 UNIDADES
------------------	---------------

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
HARINA	1.25	SACO	150.00	187.50
POLVO PARA HORNEAR	250	25 G	0.60	150.00
SAL	0.4	BOLSA	1.20	0.48
AZUCAR BLANCA	80	KG	2.30	184.00
MANTEQUILLA	25	KG	9.20	230.00
LECHE EVAPORADA	110	TARRO	3.50	385.00
MANJAR BLANCO	25	KG	10.90	272.50
AZUCAR IMPALPABLE	34	KG	8.00	272.00
<b>SUB TOTAL</b>				1,681.48

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

c. **Tabla N° 17:** Costos de otros complementos de la Orden N° 03 - según la empresa

### OTROS COMPLEMENTOS

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
GASEOSA	65	CAJA	11.60	754.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>754.00</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**d. Tabla N° 18: Costos de mano de obra de la Orden N° 03 - según la empresa**

### PERSONAL

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNIT.	TOTAL
COCINERO	2	150.00	300.00
AYUDANTE DE COCINA	3	60.00	180.00
MOZO	3	40.00	120.00
<b>SUB TOTAL</b>			<b>600.00</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**e. Tabla N° 19: Resumen de costos de la Orden N° 03 - según la empresa**

### RESUMEN ORDEN N° 03

<b>VENTAS</b>		24,440.60
<b>COSTOS</b>	<b>MATERIAL DIRECTO (INSUMOS)</b>	6,402.18
	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	600.00
<b>TOTAL</b>		7,002.18
<b>UTILIDAD BRUTA</b>		17,438.42

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**f. Tabla N° 20: Costos de depreciación no considerados en la Orden N° 03 - según la empresa**

### DEPRECIACIÓN

DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE	DEPRECIACIÓN ANUAL	MENSUAL
COCINA INDUSTRIAL	1,700.00	10%	170.00	14.17
OLLAS INDUSTRIALES	700.00		70.00	5.83
CAMPANA	1,300.00		130.00	10.83
ESTANTES DE ACERO	800.00		80.00	6.67
HORNO	1,500.00		150.00	12.50
REFRIGERADORA	1,500.00		150.00	12.50
LICUADORA	250.00		25.00	2.08
MINIVAN	28,000.00	20%	5,600.00	466.67
<b>TOTAL</b>				<b>531.25</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

- g. **Tabla N° 21:** Costos de suministros no considerados en la Orden N° 03 - según la empresa

<b>SERVICIOS</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>COSTO</b>
AGUA	100.00
LUZ	350.00
TELEFONÍA	45.00
SUMINISTROS VARIOS	300.00
GAS	350.00
ÚTILES DE LIMPIEZA	100.00
COMBUSTIBLE	170.00
ÚTILES DE OFICINA	50.00
ALQUILER	1,200.00
PUBLICIDAD	120.00
<b>TOTAL</b>	<b>2,785.00</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

### **Análisis de la Orden N° 03**

De acuerdo a la información recopilada durante la visita y aplicación de instrumentos en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L., se puede determinar que en la ORDEN N°03, la empresa obtiene un costo de ventas de S/. 7,002.18 y una utilidad bruta de S/. 17,438.42.

### **CÁLCULO DE LA HOJA DE COSTOS DE LA ORDEN N° 04.**

- a. **Tabla N° 22:** Detalle de Ventas de la Orden N° 04

<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PESO/MEDIDA</b>	<b>COSTO UNIT.</b>	<b>TOTAL</b>		
SANDWICH DE POLLO	3800	UNIDADES	2.20	8,360.00		
EMPANADAS DE POLLO	4100	UNIDADES	1.80	7,380.00		
ALFAJORES	3800	UNIDADES	1.80	6,840.00		
PISCO	8	LITROS	14.00	112.00		
GASEOSA	65	CAJAS	21.22	1,379.20	<b>IGV</b>	<b>TOTAL</b>
<b>SUB TOTAL</b>				24,071.20	4,332.82	28,404.02

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

b. **Tabla N° 23:** Costos de los insumos de la Orden N° 04 - según la empresa

<b>INSUMOS</b>
----------------

<b>SANDWICH DE POLLO</b>	3800 UNIDADES
--------------------------	---------------

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PAN DE HAMBURGUESA	3800	UNIDADES	0.60	2,280.00
PECHUGA DE POLLO	21	KG	5.80	121.80
PAPITAS AL HILO	42	BOLSA	2.30	96.60
LECHUGA	200	UNIDADES	1.00	200.00
SAL	0.4	BOLSA	1.00	0.40
CONDIMENTOS	20	BOLSITAS	0.10	2.00
MAYONESA	1	BALDE	43.50	43.50
AJI	150	UNIDADES	0.30	45.00
<b>SUB TOTAL</b>				2,789.30

<b>EMPANADA DE POLLO</b>	4100 UNIDADES
--------------------------	---------------

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PECHUGA DE POLLO	16	KG	5.80	92.80
CEBOLLA MEDIANA	10	KG	1.50	15.00
AJO	5	KG	6.00	30.00
ACEITUNAS	10	KG	6.00	60.00
SAL	0.45	BOLSA	1.00	0.45
PIMIENTA	15	UNIDAD	0.10	1.50
HARINA	1	SACO	155.00	155.00
MANTEQUILLA	35	KG	9.20	322.00
POLVO PARA HORNEAR	220	25 G	0.80	176.00
LECHE	70	TARRO	3.00	210.00
HUEVO	220	UNIDAD	0.40	88.00
<b>SUB TOTAL</b>				1,150.75

<b>ALFAJORES</b>	3800 UNIDADES
------------------	---------------

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
HARINA	1.25	SACO	155.00	193.75
POLVO PARA HORNEAR	340	25 G	0.80	272.00
SAL	0.4	BOLSA	1.20	0.48
AZUCAR BLANCA	80	KG	2.80	224.00
MANTEQUILLA	25	KG	9.20	230.00
LECHE EVAPORADA	90	TARRO	3.20	288.00
MANJAR BLANCO	28	KG	10.90	305.20
AZUCAR IMPALPABLE	38	KG	8.00	304.00
<b>SUB TOTAL</b>				1,817.43

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

c. **Tabla N° 24:** Costos de otros complementos de la Orden N° 04 - según la empresa

<b>OTROS COMPLEMENTOS</b>				
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PESO/MEDIDA</b>	<b>COSTO UNIT.</b>	<b>TOTAL</b>
PISCO	8	LITROS	11.00	88.00
GASEOSA	65	CAJAS	11.70	760.50
<b>SUB TOTAL</b>				<b>848.50</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

d. **Tabla N° 25:** Costos de mano de obra de la Orden N° 04 - según la empresa

<b>PERSONAL</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>COSTO UNIT.</b>	<b>TOTAL</b>
COCINERO	2	150.00	300.00
AYUDANTE DE COCINA	3	60.00	180.00
MOZO	2	40.00	80.00
<b>SUB TOTAL</b>			<b>560.00</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

e. **Tabla N° 26:** Resumen de costos de la Orden N° 04 - según la empresa

<b>RESUMEN ORDEN N° 04</b>		
<b>VENTAS</b>		24,071.20
<b>COSTOS</b>	<b>MATERIAL DIRECTO (INSUMOS)</b>	6,605.98
	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	560.00
<b>TOTAL</b>		<b>7,165.98</b>
<b>UTILIDAD BRUTA</b>		<b>16,905.22</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

f. **Tabla N° 27:** Costos de depreciación no considerados en la Orden N° 04 - según la empresa

<b>DEPRECIACIÓN</b>				
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>VALOR</b>	<b>PORCENTAJE</b>	<b>DEPRECIACIÓN ANUAL</b>	<b>MENSUAL</b>
COCINA INDUSTRIAL	1,700.00	10%	170.00	14.17
OLLAS INDUSTRIALES	700.00		70.00	5.83
CAMPANA	1,300.00		130.00	10.83
ESTANTES DE ACERO	800.00		80.00	6.67
HORNO	1,500.00		150.00	12.50
REFRIGERADORA	1,500.00		150.00	12.50
LICUADORA	250.00		25.00	2.08
MINIVAN	28,000.00	20%	5,600.00	466.67
<b>TOTAL</b>				<b>531.25</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

- g. Tabla N° 28: Costos de suministros no considerados en la Orden N° 04 - según la empresa**

<b>SERVICIOS</b>	
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>COSTO</b>
AGUA	220.00
LUZ	430.00
TELEFONÍA	45.00
SUMINISTROS VARIOS	270.00
GAS	280.00
ÚTILES DE LIMPIEZA	150.00
COMBUSTIBLE	70.00
ÚTILES DE OFICINA	25.00
ALQUILER	1,200.00
PUBLICIDAD	120.00
<b>TOTAL</b>	<b>2,810.00</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

#### **Análisis de la Orden N° 04**

De acuerdo a la información recopilada durante la visita y aplicación de instrumentos en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L., se puede determinar que en la ORDEN N°04, la empresa obtiene un costo de ventas de S/. 7,165.98 y una utilidad bruta de S/. 16,905.22.

Para la recopilación de la información de la empresa se realizó, una entrevista a los responsables del manejo de dicha información, al respecto, se obtuvieron los siguientes resultados:

### GUIA DE ENTREVISTA

ITEM	ENTREVISTADO 1	ENTREVISTADO 2	ANALISIS
<b>1.- ¿A qué área de la empresa pertenece?</b>	En el área de Contabilidad	Área contable	Ambos laboran en el área de contabilidad.
<b>2.- ¿En la empresa, se emplea algún tipo de sistema de costos?</b>	No, todavía no se emplea un sistema de costeo.	No, se trabaja de forma empírica.	Confirmaron que la empresa no emplea ningún tipo de costeo.
<b>3.- ¿Conoce usted los costos reales de cada orden específica de la empresa Atenciones y eventos QD E.I.R.L.?</b>	No, la compra de los suministros se efectúa de acuerdo a las estimaciones de la persona encargada.	No, por motivo de que no utilizamos sistema es en base a proporciones o estimaciones.	Nos informaron que no se conoce los costos reales de cada orden específica debido a que la persona encargada realiza las compras en base a la cantidad del pedido.
<b>4.- ¿Cada que tiempo usted realiza inventario de los suministros empleados para brindar el servicio?</b>	Cada semana se realiza la verificación de los productos que necesitan suministrarse para el periodo.	Cada semana para supervisar que no falte nada para poder brindar un buen servicio.	Nos mencionaron que semanal revisan si les faltan los suministros más importantes para brindar el servicio.
<b>5.- ¿Se mantienen los stocks a un nivel satisfactorio?</b>	No manejan un nivel de stock, solo se revisa que algunos productos se tengan en almacén.	A veces pues solo se hace una revisión.	Los entrevistados nos informaron que solo revisan que los productos más importantes se encuentren en almacén.
<b>6.- ¿Cómo calcula costos en cada orden de servicio?</b>	No se calcula los costos por orden de servicio, solo de manera general cada vez que se realizan pagos.	Solo es en base a estimaciones de todo lo que se incurre por cada orden.	Los entrevistados nos indicaron que no se calcula cada orden de servicio solo se basa en estimaciones.
<b>7.- ¿Es oportuna la información de costos que le brinda las facturas recibidas por cada compra de suministro?</b>	No, debido a que solo son utilizados para determinar estimaciones de los precios del servicio brindado.	No, pues en base a esos costos estimamos y proyectamos las compras totales.	Las facturas las usan para determinar sus costos en base a estimaciones.

<b>8.- ¿Obtiene información de sueldos y beneficios sociales de los trabajadores de manera oportuna para poder incluirla dentro de la determinación del costo de servicio?</b>	No, solo la información es proporcionada para efectos laborales y tributarios.	No, se incluye en el costo del servicio, esa información es solo para tema tributario.	Los beneficios sociales y los sueldos solo son usados para términos laborales y tributarios.
<b>9.- ¿Todos los trabajadores se encuentran en planilla?</b>	Sí, todos se encuentran en planilla con los beneficios que le corresponde.	Sí, con todos los beneficios que le corresponde.	Los entrevistados confirman que todos los trabajadores se encuentran en planilla.
<b>10.- ¿Se considera los costos indirectos de fabricación en cada orden de servicio al momento de calcular costos?</b>	No, estos son considerados como gastos incurridos para efectuar el servicio.	No, solo se considera como otros gastos.	A los costos indirectos ambos entrevistados confirman que solo los consideran como gastos.
<b>11.- ¿Cree usted que un sistema de costos es de vital importancia para la empresa? ¿Por qué?</b>	Sí, porque contribuye a tener un control de las operaciones y poder tomar decisiones adecuadamente.	Si y muy necesario para poder determinar lo real y conocer si se gana o se pierde.	Ambos creen que sería importante implementar un sistema de costeo.
<b>12.- ¿Tiene usted conocimiento de lo que es un sistema de costos por órdenes específicas?</b>	Sí, es un sistema de costeo que consiste en recopilar y analizar los elementos del costo por cada orden específica.	Es de acuerdo a las especificaciones de los clientes incluyendo MD, MOD y CIF.	Cada uno tiene conocimientos acerca de lo que es un costeo por órdenes específicas.
<b>13.- ¿Estaría de acuerdo usted en implementar un sistema de costos para la determinación del precio del servicio? ¿Por qué?</b>	Sí, porque nos permitirá determinar el margen de utilidad que genera cada orden y así poder tomar decisiones.	Si porque nos ayudaría, a determinar correctamente los precios y permitirá tomar decisiones correctas.	Ambos están de acuerdo en implementar el sistema para determinar correctamente los precios y tomar decisiones.

### GUIA DE OBSERVACIÓN

ITEM	PROCESOS	SI	NO	OBSERVACION	ANÁLISIS
01	Existe un acuerdo por escrito del servicio con el cliente.		x	El único acuerdo por escrito es la factura que se le emite al cliente por el servicio que será brindado.	Al aplicar la guía de observación, se determinó que no se realizan acuerdos, previos al contrato, pues estos solo se realizan a partir de la facturación de la orden o pedido, teniendo como única evidencia solo el comprobante de pago.
02	Los costos y gastos son identificados correctamente.		x	Se les considera costos a los suministros que son más indispensables para brindar el servicio y los otros son reconocidos como gastos.	Al realizar la guía de observación a la empresa Atenciones y Eventos Qd, se pudo constatar, que en la empresa no se identifican correctamente los costos, por lo que la empresa puede estar realizando costos o gastos excesivos, debido a que pueden o no ser necesarios para la realización del servicio.
03	Existe una estructura de costos adecuada.		x	No elaboran ni una estructura de costos.	Luego de la aplicación del instrumento a la empresa Atenciones y Eventos Qd, se pudo verificar que la empresa no cuenta con una estructura de sus costos, por lo que se puede deducir que no maneja de manera organizada sus costos, por lo tanto, se identifica aquí una posible debilidad.
04	Existen registros de los suministros.	x		No son registros confiables debido a que estos solo son registrados en un sistema contable lo cuales son usados para temas tributarios.	En la empresa, se realiza el control de los suministros adquiridos, pues mediante los comprobantes de pago, estos sustentan la adquisición de los mismos, además que estos son registrados en el sistema, para efectos tributarios, propios de la empresa.
05	Existe información de costos oportuna.		x	La única información de los costos son las facturas recibas al comprar los suministros.	Al aplicar el instrumento, podemos identificar que la empresa no tiene información oportuna de los costos, esto debido a no tener una estructura establecida, para controlar de manera más eficiente la información de la empresa, pues tan solo cuentan con los comprobantes de las adquisiciones como medio de sustento de los desembolsos.
06	Se cuenta con un sistema de costos actual.		x	No se emplea ningún sistema de costos.	Mediante la guía de observación se comprobó que en la empresa Atenciones y Eventos Qd, no existe un sistema de costos, para medir el desempeño de la actividad, tener una herramienta para fijar el precio de los productos o servicios, tomar decisiones sobre ampliar o eliminar una línea de producción, entre otros aspectos.

07	Hay costos reales de la mano de obra en que incurre para atender un pedido.		x	Estos costos solo son usados para términos tributarios.	Mediante la guía de observación se comprobó que en la empresa Atenciones y Eventos Qd, todo el personal no se encuentra en planilla. Solo se les realiza sus pagos diarios. Además, que, al no poseer un sistema de costos, así como un mal manejo de la información financiera, no pueden asignar costos de mano de obra a cada orden, debido a que solo se utilizan como gastos mensuales, para efectos tributarios
08	Hay existencia de formatos para la asignación de costos al servicio.		x	No se emplea ningún formato para la asignación de los costos.	Al aplicar la guía de observación, se evidenció que en la empresa Atenciones y Eventos Qd, no se emplean formatos para asignar los costos a los servicios que ofrece, esto debido a que no se cuenta con una estructura de costos, así como al mal manejo de la información.
09	Hay existencias de formatos para controlar la compra de suministros.		x	Se registran las compras mas no se lleva un control de ellos.	Al aplicar el instrumento de investigación, se evidencio que la empresa emplea formatos para llevar un control de las compras que se realizan, esto debido al mal manejo de la información, para este caso se debería hacer el uso de órdenes de compras que estén debidamente autorizados por la gerencia o el encargado.
10	Existe personal capacitado para elaborar informes de costos.		x	No, el contador solo se encarga de temas tributarios.	Al aplicar la guía de observación, se evidenció que en la empresa Atenciones y Eventos Qd, no cuenta con un personal encargado para el manejo de la información con respecto a los costos.
11	Hay procedimientos específicos del proceso del servicio.	x		Si hay servicios específicos que son la elaboración de los productos para poder brindar el servicio.	Al aplicar la guía de observación, se evidenció que en la empresa Atenciones y Eventos Qd, si cuenta con procedimientos específicos para atender cada pedido, pues debido a la variedad de servicios que ofrece, las especificaciones son distintas y va depender de los clientes y lo que el jefe del área determine necesario.
12	Determinación de los costos indirectos de fabricación por orden.		x	No se determinan los costos indirectos se le consideran como gastos.	Luego de la aplicación del instrumento a la empresa Atenciones y Eventos Qd, se pudo verificar que los costos indirectos, en su totalidad, son considerados como gastos, debido a que no se cuenta con un manejo adecuado de la información, así como la falta de un sistema de costos, por lo que no existe una correcta distribución de dichos costos
13	El sistema de costos actual ayuda a tomar decisiones.		x	No se emplea un sistema de costos, sus precios son determinados en base a datos históricos o empíricos.	Luego de la aplicación del instrumento a la empresa Atenciones y Eventos Qd, se pudo verificar que la empresa no cuenta con un sistema de costos, para determinar el precio y utilidad por cada pedido, pues estos son asignados mediante a datos históricos de manera empírica.

## GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL

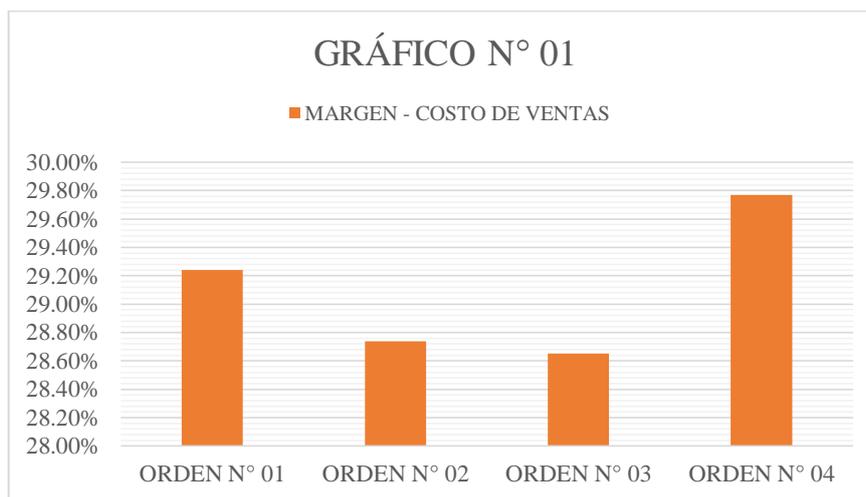
INDICADOR	FORMULA	RESULTADO	INTERPRETACION
<b>MARGEN- COSTOS DE VENTAS</b>	<b>COSTO DE VENTAS/VENTAS</b>	<b>%</b>	
Orden N°01	5,399.10 / 18,465.50	<b>29.24%</b>	<b>29.24% Margen de costo de ventas</b>
Orden N°02	7,645.91 / 26,606.00	<b>28.74%</b>	<b>28.74% Margen de costo de ventas</b>
Orden N°03	7,002.18 / 24,440.60	<b>28.65%</b>	<b>28.65% Margen de costo de ventas</b>
Orden N°04	7,165.98 / 24,071.20	<b>29.77%</b>	<b>29.77% Margen de costo de ventas</b>
<b>MARGEN BRUTO</b>	<b>UTILIDAD BRUTA/ VENTAS</b>	<b>%</b>	
Orden N°01	13,066.40 / 18,465.50	<b>70.76%</b>	<b>70.76% Margen de costo de ventas</b>
Orden N°02	18,960.10 / 26,606.00	<b>71.26%</b>	<b>71.26% Margen de costo de ventas</b>
Orden N°03	17,438.42 / 24,440.60	<b>71.35%</b>	<b>71.35% Margen de costo de ventas</b>
Orden N°04	16,905.22 / 24,071.20	<b>70.23%</b>	<b>70.23% Margen de costo de ventas</b>

### INTERPRETACIÓN DE LOS RATIOS DE RENTABILIDAD

#### CUADRO N° 01: Margen de costo de venta de las principales órdenes del 2018

N° DE ORDEN	ORDEN N° 01	ORDEN N° 02	ORDEN N° 03	ORDEN N° 04
COSTO DE VENTAS	5,399.10	7,645.91	7,002.18	7,165.98
VENTAS NETAS	18,465.50	26,606.00	24,440.60	24,071.20
MARGEN - COSTO DE VENTAS	29.24%	28.74%	28.65%	29.77%

Fuente: Información de la empresa



Fuente: Información de la empresa

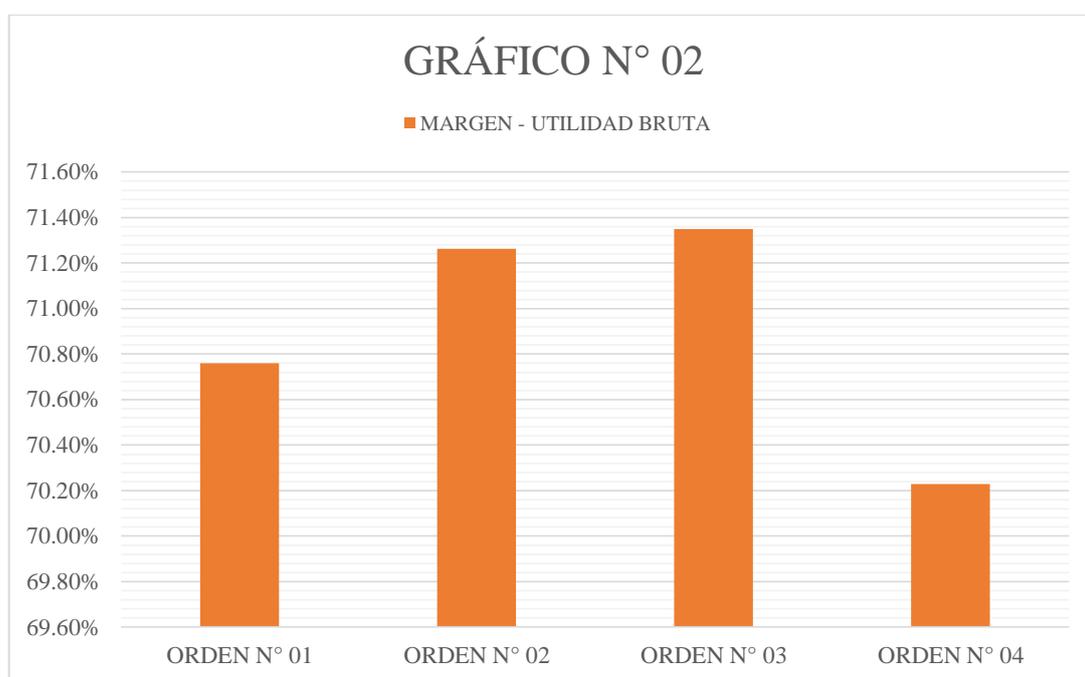
#### **Análisis del Gráfico N°01**

Con respecto al margen de utilidad bruta, en el siguiente gráfico se muestra que el mayor margen de costo de ventas es en la Orden N° 04, que es de 29.77%; eso quiere decir que, por cada sol de ventas, la empresa tiene un costo de S/. 0.2977 y el menor margen se observó en la Orden N° 03, que es de 28.65 %.; entonces por cada sol de ventas, la empresa tiene un costo de S/. 0.2865.

### **CUADRO N° 02: Margen de utilidad bruta de las principales órdenes del 2018**

<b>N° DE ORDEN</b>	<b>ORDEN N° 01</b>	<b>ORDEN N° 02</b>	<b>ORDEN N° 03</b>	<b>ORDEN N° 04</b>
UTILIDAD BRUTA	13,066.40	18,960.10	17,438.42	16,905.22
VENTAS NETAS	18,465.50	26,606.00	24,440.60	24,071.20
MARGEN - UTILIDAD BRUTA	70.76%	71.26%	71.35%	70.23%

Fuente: Información de la empresa



Fuente: Información de la empresa

#### **Análisis del Gráfico N°02**

Con respecto al margen de utilidad bruta, en el siguiente gráfico se muestra que el mayor margen bruto es en la Orden N° 03, que es de 71.35%; eso quiere decir que, por cada sol de ventas, la empresa genera S/. 0.7135 de utilidad, sin descontar gastos e impuestos y el menor margen se observó en la Orden N° 04, que es de 70.23%.; entonces por cada sol de ventas, la empresa genera S/. 0.7023 de utilidad, sin descontar gastos e impuestos, respectivamente.

## CONTRASTACIÓN DE LA HIPÓTESIS

En el presente trabajo de investigación, se formularon las siguientes hipótesis:

Hipótesis Central (Hc): Sí existe efecto de los costos en la determinación de la utilidad en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote.

Hipótesis nula (Ho): No existe efecto de los costos en la determinación de la utilidad en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote.

De tal manera se aplicó la técnica R- Pearson del Programa SPSS-25, donde encontramos lo siguiente:

		COSTO	UTILIDAD
COSTO	Correlación de Pearson	1	,956*
	Sig. (bilateral)		,044
	N	4	4
UTILIDAD	Correlación de Pearson	,956*	1
	Sig. (bilateral)	,044	
	N	4	4

\*. La correlación es significativa en el nivel 0,05 (bilateral).

**INTERPRETACIÓN:** De acuerdo al coeficiente de R de Pearson, la correlación que existe entre los costos asignados por la empresa y su utilidad en el periodo 2018 es 0.956; por lo que indica que la correlación es alta entre las variables. Por lo tanto, se acepta la hipótesis central, concluyendo que los costos asignados por la empresa influyen en la determinación de la utilidad de la empresa “Atenciones y Eventos Qd” E.I.R.L.

## CONTRASTACIÓN DE LA HIPÓTESIS

En el presente trabajo de investigación, se formularon las siguientes hipótesis:

Hipótesis Central (Hc): Sí existe efecto de los costos en la determinación de la utilidad en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote.

Hipótesis nula (Ho): No existe efecto de los costos en la determinación de la utilidad en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote.

De tal manera se aplicó la técnica R- Pearson del Programa SPSS-25, donde encontramos lo siguiente:

		COSTO	UTILIDAD
COSTO	Correlación de Pearson	1	,624
	Sig. (bilateral)		,376
	N	4	4
UTILIDAD	Correlación de Pearson	,624	1
	Sig. (bilateral)	,376	
	N	4	4

**INTERPRETACIÓN:** De acuerdo al coeficiente de R de Pearson, la correlación que existe entre los costos después de la implementación del sistema de órdenes por servicios y su utilidad en el periodo 2018 es 0.624; por lo que indica que la correlación es alta entre las variables. Por lo tanto, se acepta la hipótesis central, concluyendo que los costos después de la implementación del sistema influyen en la determinación de la utilidad de la empresa “Atenciones y Eventos Qd” E.I.R.L.

# **IV. DISCUSIÓN**

La presente investigación tuvo como finalidad identificar los costos del servicio, con el fin de dar a conocer cuáles son los costos reales que se incurren en la prestación del servicio (material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación). Para poder lograrlo se necesitó el apoyo del gerente y contador, asimismo la participación de las asistentes del contador. Principalmente se tuvo que analizar la información del periodo 2018 mediante la utilización de técnicas de recolección de datos y se logró evidenciar que los costos actuales se calculan de forma empírica y de acuerdo a la competencia, lo cual esto se convierte en una desventaja para la empresa, como por ejemplo el no llevar un control adecuado del material directo, por otro lado no se especifica las horas trabajadas de cada personal y por último los costos indirectos no son asignados por cada orden incluso hay servicios y depreciación los cuales no son considerados como costos por la empresa, tal como lo manifestó Alcivar & Llerena (2016), quienes en su investigación realizada, se verificaron que esta empresa tiene experiencia suficiente para hacer frente a los pedidos de sus clientes, pero tiene como desventaja la técnica de como calcular sus costos por ende se determinó que dicha empresa solo contaba con un costo global por el servicio que ofrecía tanto para desayunos, almuerzos, meriendas y bufets; determinando un precio con un margen de ganancia muy reducido. Con respecto a lo anterior Lopez (2017), nos manifiesta que en su investigación a la empresa Panadería Bembis, también logró identificar que no cuenta con una estructura de costos, sin identificar los elementos del costo correspondientes (material directo, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) en la elaboración de sus productos, sin incluir dentro del cálculo del costo; la planilla, horas extras, cantidades de insumos, entre otros; originando un manejo inadecuado de los costos, lo que cual lo conlleva a una desventaja en la determinación de sus precios.

Asimismo, el implementar un sistema de costos por órdenes de servicio en la empresa puede originar que esta se pueda adaptar a los cambios y necesidades que puedan surgir lo cual apoyará a la empresa para poder determinar de forma correcta sus costos y asimismo adicionar el porcentaje de ganancia que desea obtener por sus ventas y dejar en el pasado el hacer cálculos empíricamente. Tal como Saravia (2018) nos confirma que la implementación de un sistema de costos va a influir de manera positiva en la gestión empresarial de restaurantes, por medio de técnicas de

control de los costos de alimentos y bebidas. Por otro lado, un sistema de control de costos es eficiente para la determinación de precios y márgenes de utilidad.

Durante la revisión de los cálculos de las órdenes de servicio de la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L. antes de la implementación del sistema se visualizó un alto margen de utilidad bruta reflejando un promedio de 70.76% en la orden N°01, 71.26% en la orden N°02, 71.35% en la orden N°03 y 70.23 % en la orden N°04, pero con la aplicación del sistema de costos por órdenes de servicio, los resultados muestran un promedio de margen de utilidad bruta de 60.43% en la orden N°01, 65.53% en la orden N°02, 63.77% en la orden N°03 y 62.38% en la orden N°04, cabe mencionar que las variaciones han sido mínimas en las ordenes mencionadas. Dichos cambios se deben a que se identificó de manera correcta la cantidad de materiales directos consumidos, se identificó el costo por hora de la mano de obra directa incluyendo los costos agregados de planilla tales como Essalud; se calculó los CIF para distribuir a cada orden (material indirecto, mano de obra indirecta, teléfono, luz, servicio de telefonía fija, gas, útiles de limpieza, y otros suministros) y lograr una rentabilidad bruta real en base a los cálculos actuales. Los resultados del párrafo anterior se apoyan en la investigación de García (2015), realizada a la empresa Gourmet Santa Fe, donde demostró que es viable implementar un sistema de costos en la industria de alimentos, para mejorar el aspecto financiero y la calidad de los productos. Tal y como lo demuestran, los resultados de dicha investigación, en la propuesta final se obtuvo un precio de venta de \$54,11, el cual fue calculado en relación con el costo, obteniendo un margen de utilidad del 45%. De esa forma se proporcionó un precio de venta real.

Después del análisis realizado al aplicar del sistema de costos por órdenes se contrasta y comprueba la hipótesis: “Sí existe efecto de los costos en la determinación de la utilidad en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote de tal manera que si influye los costos ya sean de la manera como la determino empresa o al implementar este sistema de lo cual el implementar el sistema contribuye en la gestión de control de los recursos a través de una adecuada asignación de costos en el servicio determinando una rentabilidad real.

# **V. CONCLUSIONES**

1. Se identificó los costos de cada orden de servicio de la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L. los cuales fueron analizados y se determinó que, para la determinación del costo de venta, la empresa solo considera los materiales directos o insumos más la mano de obra, sin tomar en cuenta los costos indirectos de fabricación, ya que estos son considerados como gastos.
2. Asimismo se evaluó la utilidad de la empresa a través de ratios teniendo en cuenta los costos considerados por lo empresa por lo cual nos arrojó los siguientes resultados; el margen de utilidad de 70.76% en la orden N°01, 71.26% en la orden N°02, 71.35% en la orden N°03 y 70.23 % en la orden N°04, pero con la aplicación del sistema, los resultados muestran un promedio de margen de utilidad bruta de 60.43% en la orden N°01, 65.53% en la orden N°02, 63.77% en la orden N°03 y 62.38% en la orden N°04. Además para el margen de costo de ventas los resultados en base a los cálculos de la empresa son para la orden N°01 fue 29.24%, para la orden N°02 fue 28.74%; para la orden N°03 fue de 28.65% y para la orden N°04 fue de 29.77%; aplicando el sistema se obtuvo para la orden N°01 fue 39.57%, para la orden N°02 fue 34.47%, para la orden N°03 fue de 36.23% y por ultimo para la orden N°04 fue de 37.62%. Lo cual evidencia una diferencia en cuanto al cálculo.
3. Por otro lado se analizó que los costos si influyen en la determinación de la utilidad de la empresa y esto se ve reflejado mediante los cálculos de los costos de acuerdo a la empresa en donde nos arrojan resultados los cuales nos arrojan un margen de utilidad mencionado anteriormente por cada orden de servicio asimismo se observa que varían los porcentajes del margen de utilidad luego de aplicar el sistema esto se debe a que los costos aumentaron debido a que la empresa ignoraba algunos costos indirectos como son los servicio básicos, depreciación, mano de obra indirecta, entre otros.
4. En conclusión, se pudo determinar que si existe efecto de los costos en la utilidad de la empresa Atenciones y Eventos Qd EIRL, ya que según la determinación de los costos y utilidad por parte de la misma empresa, se obtuvo una correlación significativa alta de 0.956, según la R de Pearson; mientras que con la implementación del sistema de costos por órdenes específicas, se evidencia una disminución en la misma correlación con un resultado final de 0.624; esto debido a que con la implementación del sistema, aumentan los costos y disminuye la utilidad, porque la empresa no consideraba algunos costos indirectos.

## **VI. RECOMENDACIONES**

- ✓ Se recomienda al gerente, realizar un análisis total de los costos que se consideran, de los suministros como de los que se están omitiendo tales como la mano de obra y otros costos indirectos de fabricación en la determinación del costo de producción, ya que estos dos elementos mencionados no vienen siendo considerados.
  
- ✓ Se recomienda al gerente, fomentar la utilización de los formatos o plantillas para manejar de manera ordenada el proceso del servicio y consolidar de forma correcta los costos.
  
- ✓ Además de evaluar y hacer un seguimiento a cada orden de servicio a través del análisis de los costos unitarios e incidir en la mejora continua, según las necesidades en la empresa, para lograr un costeo adecuado y determinar de la utilidad.
  
- ✓ Se recomienda al gerente de la empresa “Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L.” implementar un Sistema de Costeo por órdenes específicas con el fin de poder identificar el costo de las órdenes, permitiendo determinar de manera más certera los costos incurridos en cada pedido, además de ayudar a mantener un control adecuado de los elementos del costo.

# **VII.PROPUESTA**

### **Definición**

El sistema de costos por órdenes específicas es el más apropiado cuando los productos manufacturados o servicios difieren en cuanto a los requerimientos de materiales y de conversión. Cada producto o servicio se realiza de acuerdo con las especificaciones del cliente y el precio cotizado se asocia estrechamente al costo estimado. El costo incurrido en la elaboración de una orden de trabajo específica debe asignarse por tanto a los materiales utilizados. Una hoja de costos se utiliza para resumir los costos aplicables a cada orden de trabajo. Para que un sistema de costos por órdenes funciones es importante identificar físicamente cada orden de trabajo y separar sus costos relacionados.

### **Fundamento**

El sistema de costos propuesto para la empresa se basa en los datos teóricos de los siguientes autores:

Según Morillo (2006), menciona que este sistema es capaz de realizar la valoración de los inventarios de productos en proceso, calcular el costo de cada uno de los productos o servicios vendidos, elaborar el estado de resultados y calcular el margen de contribución por cada producto; basándose en la información de entrada, detallada en el manual de instrucciones de uso. (p.115)

A juicio de Fernandez, Portilla & Arias (2010), nos define a este sistema de costos por lotes o por pedidos específicos, donde los costos se acumulan en cada orden de producción por separado y la obtención de los costos unitarios es cuestión de una simple división de los totales correspondientes a cada orden, por el número de unidades producidas en esta. (p.80)

El autor citado anteriormente define a este sistema de costeo con los nombres de costos por órdenes específicas de producción o por pedidos de los clientes, es propio de aquellas empresas cuyos costos se pueden identificar con el producto o servicio, en cada orden de trabajo en particular, a medida que se van realizando las diferentes operaciones de producción en esa orden específica (p.81)

### **Desarrollo de la propuesta**

Para el desarrollo de la propuesta de un sistema de costos por órdenes específicas para la empresa “Atenciones y Evento Qd E.I.R.L.”, se crearon formatos, que pudieran identificar los costos de forma más detallada y organizada, para poder identificar los costos indirectos de fabricación en cada orden.

### **Orden de pedido**

Este documento se genera cuando el cliente realiza un contrato del servicio con la empresa y el cual será emitido por el área administrativa con copia a las áreas de producción, ventas y contabilidad detallando correctamente la descripción del servicio, de acuerdo a las especificaciones del cliente.



<b>ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.</b>				
<b>ORDEN DE COMPRA N° _____</b>				
FECHA:    /    /				
RESPONSABLE:				
ÁREA DE:				
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL S/.
			<b>TOTAL</b>	
<b>OBSERVACIONES:</b>				
AUTORIZADO POR:  _____				

*Figura II: Formato de Orden de compra.*

**Requisición de materiales o insumos**

Este documento servirá para que el área de producción haga los requerimientos necesarios, es decir indicará los materiales o insumos que necesita, este documento es emitido en original al área administrativa, con copia a las áreas de almacén y contabilidad.

<b>ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.</b>				
<b>REQUISICIÓN DE MATERIALES N°</b>				
FECHA DE PEDIDO:        /    /				
FECHA DE ENTREGA:     /    /				
DEPARTAMENTO DONDE SE GENERA LA SOLICITUD:				
ORDEN DE PEDIDO N°:				
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL S/.
			TOTAL	
OBSERVACIONES:				
AUTORIZADO POR: _____				

*Figura III: Formato de Requisición de materiales.*

### **Mano de Obra**

Debido a que la empresa no cuenta con un registro de planilla para el cálculo adecuado del pago a sus trabajadores y tampoco con un formato que le permita reconocer el tiempo que asigna el trabajador en cada orden, impidiendo determinar el costo de la mano de obra empleada.



## Hoja de Costos por órdenes específicas

La información de costos de los materiales directos, mano de obra y los CIF es registrado en el formato denominado “hoja de costos por orden”, este documento es emitido en original al área administrativa con copia al área de contabilidad.

ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.								
HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS								
CLIENTE: _____			ORDEN DE PEDIDO: _____					
DESCRIPCIÓN: _____			FECHA DEL PEDIDO: _____					
ESPECIFICACIONES: _____			FECHA DE ENTREGA: _____					
MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
CANTIDAD	DETALLE	IMPORTE	CANTIDAD	DETALLE	IMPORTE	CANTIDAD	DETALLE	IMPORTE
<b>TOTAL</b>			<b>TOTAL</b>			<b>TOTAL</b>		
CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS								
(+ ) MATERIAL DIRECTO								
(+ ) MANO DE OBRA								
(+ ) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN _____								
(= ) TOTAL COSTO								



Figura VI: Formato de Hoja de Costos por Órdenes Específicas.

## DESARROLLO DE LA PROPUESTA

El sistema de costos por Órdenes específicas para la empresa Atenciones y Eventos Qd, se realizó con el objetivo de analizar y distribuir de manera adecuada los elementos del costo asignándolos, de acuerdo con la metodología que demanda dicho sistema.

### CÁLCULO DE LOS COSTOS DE LA ORDEN N° 01 – SEGÚN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS

**a. Tabla N° 29:** Distribución de Material Directo – Orden N°01

<b>MATERIAL DIRECTO</b>				
<i>SANDWICH DE POLLO</i>		3000 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PAN DE HAMBURGUESA	3000	UNIDADES	0.50	1,500.00
PECHUGA DE POLLO	15	KG	5.80	87.00
PAPITAS AL HILO	35	BOLSA	2.50	87.50
<b>SUB TOTAL</b>				1,674.50
<i>EMPANADA DE POLLO</i>		3000 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PECHUGA DE POLLO	12	KG	5.80	69.60
HARINA	0.75	SACO	150.00	112.50
<b>SUB TOTAL</b>				182.10
<i>ALFAJORES</i>		3000 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
HARINA	1	SACO	150.00	150.00
<b>SUB TOTAL</b>				150.00
<b>TOTAL MATERIAL DIRECTO</b>				2,006.60

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**b. Tabla N° 30:** Cálculo de Mano de Obra Directa – Orden N°01

<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
CARGO	TOTAL REM.	ONP	REMUNERACIÓN NETA	ESSALUD
COCINERO	1,800.00	234.00	1,566.00	162
COCINERO	1,800.00	234.00	1,566.00	162
AYUD. DE COCINA	930.00	120.90	809.10	83.7
AYUD. DE COCINA	930.00	120.90	809.10	83.7
AYUD. DE COCINA	930.00	120.90	809.10	83.7
<b>TOTAL</b>	<b>6,390.00</b>	<b>830.70</b>	<b>5,559.30</b>	<b>575.10</b>

CARGO	TOTAL REM.	SUELDO POR HORA	HORAS TRABAJADAS	TOTAL
COCINERO	1,962.00	8.18	12	98.10
COCINERO	1,962.00	8.18	12	98.10
AYUD. DE COCINA	1,013.70	4.22	10	42.24
AYUD. DE COCINA	1,013.70	4.22	10	42.24
AYUD. DE COCINA	1,013.70	4.22	10	42.24
<b>TOTAL</b>				<b>322.91</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

c. **Tabla N° 31: Cálculo de CIF (Material indirecto) – Orden N°01**

<b>MATERIAL INDIRECTO</b>				
<b>SANDWICH DE POLLO</b>		3000 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
LECHUGA	150	UNIDADES	1.00	150.00
SAL	0.25	BOLSA	1.00	0.25
CONDIMENTOS	15	BOLSITAS	0.10	1.50
MAYONESA	1	BALDE	43.50	43.50
AJI	150	UNIDADES	0.30	45.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>240.25</b>
<b>EMPANADA DE POLLO</b>		3000 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
CEBOLLA MEDIANA	8	KG	1.50	12.00
AJO	4	KG	6.00	24.00
ACEITUNAS	8	KG	6.00	48.00
SAL	0.25	BOLSA	1.00	0.25
PIMIENTA	10	UNIDAD	0.10	1.00
MANTEQUILLA	25	KG	9.20	230.00
POLVO PARA HORNEA	150	25 G	0.70	105.00
LECHE	50	TARRO	3.00	150.00
HUEVO	150	UNIDAD	0.40	60.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>630.25</b>
<b>ALFAJORES</b>		3000 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
POLVO PARA HORNEA	200	25 G	0.70	140.00
SAL	0.25	BOLSA	1.20	0.30
AZÚCAR BLANCA	60	KG	2.50	150.00
MANTEQUILLA	20	KG	9.20	184.00
LECHE EVAPORADA	80	TARRO	3.50	280.00
MANJAR BLANCO	20	KG	10.90	218.00
AZUCAR IMPALPABLE	25	KG	8.00	200.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>1,172.30</b>
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
GASEOSA	63	CAJAS	11.90	749.70
<b>SUB TOTAL</b>				<b>749.70</b>
<b>TOTAL MATERIAL INDIRECTO</b>				<b>2,792.50</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

d. **Tabla N° 32:** Cálculo de CIF (MOI) – Orden N°01

MANO DE OBRA INDIRECTA				
CARGO	TOTAL REM.	ONP	REMUNERACIÓN NETA	ESSALUD
MOZO	40.00			
MOZO	40.00			
MOZO	40.00			
<b>TOTAL</b>	<b>120.00</b>	-	-	-

CARGO	TOTAL REM.	UELDO POR HOR.	HORAS TRABAJADAS	TOTAL
MOZO	40.00	5.00	6	30.00
MOZO	40.00	5.00	7	35.00
MOZO	40.00	5.00	8	40.00
<b>TOTAL</b>				<b>105.00</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

e. **Tabla N° 33:** Cálculo de CIF (Depreciación) – Orden N°01

DEPRECIACIÓN				
DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE	DEPRECIACIÓN ANUAL	MENSUAL
COCINA INDUSTRIAL	1,700.00	10%	170.00	14.17
OLLAS INDUSTRIALES	700.00		70.00	5.83
CAMPANA	1,300.00		130.00	10.83
ESTANTES DE ACERO	800.00		80.00	6.67
HORNO	1,500.00		150.00	12.50
REFRIGERADORA	1,500.00		150.00	12.50
LICUADORA	250.00		25.00	2.08
MINIVAN	28,000.00	20%	5,600.00	466.67
<b>TOTAL</b>				<b>531.25</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

f. **Tabla N° 34:** Cálculo de CIF (Servicios) – Orden N°01

SERVICIOS							
DESCRIPCIÓN	COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS				COSTO DE PRODUCCIÓN	
		ADM	%	VTAS	%	PRODUC.	%
AGUA	130.00	39.00	30%	26.00	20%	65.00	50%
LUZ	280.00	93.33	33%	51.85	19%	134.81	48%
TELEFONÍA E INTERNET	45.00	22.50	50%	22.50	50%	-	-
SUMINISTROS VARIOS	350.00	33.00	9%	31.00	9%	286.00	82%
GAS	350.00	-	-	-	-	350.00	100%
ÚTILES DE LIMPIEZA	100.00	10.50	11%	10.50	11%	79.00	79%
COMBUSTIBLE	170.00	17.00	10%	119.00	70%	34.00	20%
ÚTILES DE OFICINA	50.00	37.00	74%	13.00	26%	-	-
ALQUILER	1,200.00	360.00	30%	240.00	20%	600.00	50%
PUBLICIDAD	120.00	-	-	120.00	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>2,795.00</b>	<b>612.33</b>		<b>633.85</b>		<b>1,548.81</b>	

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

### CÁLCULO DEL AGUA POR (100M2)

COSTO TOTAL DEL AGUA = S/. 130.00  
COSTO POR M3 DEL AGUA = S/. 1.30

ÁREAS	M3		COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	30	x	S/. 1.30	S/. 39.00	30%
VENTAS	20	x	S/. 1.30	S/. 26.00	20%
PRODUCCIÓN	50	x	S/. 1.30	S/. 65.00	50%
<b>TOTALES</b>	<b>100 M3</b>			<b>S/. 130.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE ENERGÍA ELÉCTRICA POR K<sub>1</sub> (270Kwh)

COSTO TOTAL DE LA LUZ = S/. 280.00  
COSTO POR Kwh = S/. 1.04

ÁREAS	Kwh		COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	90	x	S/. 1.04	S/. 93.33	33%
VENTAS	50	x	S/. 1.04	S/. 51.85	19%
PRODUCCIÓN	130	x	S/. 1.04	S/. 134.81	48%
<b>TOTALES</b>	<b>270 Kwh</b>			<b>S/. 280.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE TELEFONÍA E INTERNET

COSTO TOTAL DEL SERVICIO = S/. 45.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS	COSTO POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	SERVICIO DE TELEFONÍA E INTERNET	50%	S/ 22.50
VENTAS	SERVICIO DE TELEFONÍA E INTERNET	50%	S/ 22.50
<b>TOTALES</b>		<b>50%</b>	<b>S/ 45.00</b>

### CÁLCULO DE COSTOS DE SUMINISTROS VARIOS

COSTO TOTAL DE SUMINISTROS VARIOS 350.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
PRODUCCIÓN	10 BALDES PLÁSTICOS	S/. 110.00	S/. 286.00	82%
	20 PAQUETES DE BOLSAS	S/. 81.00		
	2 CIENTO DE TAPER	S/. 60.00		
	5 TAPERS PLÁSTICOS	S/. 35.00		
VENTAS	3 PAQUETES DE BOLSAS	S/. 10.00	S/. 31.00	9%
	3 PQT DE FRANELAS	S/. 21.00		
ADMINISTRACIÓN	1 PAQUETES DE BOLSAS	S/. 5.00	S/. 33.00	9%
	3 PQT DE FRANELAS	S/. 28.00		
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 350.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DEL GAS

COSTO TOTAL DEL SERVICIO = S/. 350.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO
PRODUCCIÓN	SERVICIO DE GAS	S/. 350.00
<b>TOTALES</b>		<b>S/. 350.00</b>

### CÁLCULO DE COSTOS DE ÚTILES DE LIMPIEZA

COSTO TOTAL DE ÚTILES DE LIMPIEZA = S/. 100.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	2 FRANELAS	S/. 7.00	S/. 10.50	11%
	1 AMBIENTADOR	S/. 3.50		
VENTAS	2 FRANELAS	S/. 7.00	S/. 10.50	11%
	1 AMBIENTADOR	S/. 3.50		
PRODUCCIÓN	3 ESCOBAS	S/. 15.00	S/. 79.00	79%
	3 AMBIENTADORES	S/. 10.50		
	5 LTRS. LEJIA	S/. 10.00		
	1 DETERGENTES	S/. 35.00		
	3 LAVAVAJILLAS	S/. 8.50		
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 100.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE COMBUSTIBLE

COSTO TOTAL DEL SUMINISTR = S/. 170.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS	COSTO POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	COMBUSTIBLE	10%	S/ 17.00
PRODUCCIÓN	COMBUSTIBLE	20%	S/ 34.00
VENTAS	COMBUSTIBLE	70%	S/ 119.00
<b>TOTALES</b>		<b>10%</b>	<b>S/ 170.00</b>

### CÁLCULO DE COSTOS DE ÚTILES DE OFICINA

COSTO TOTAL DE ÚTILES DE OFICINA = S/. 50.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	3 ARCHIVADORES	S/. 27.00	S/. 37.00	74%
	1 MILL. DE PAPEL B.	S/. 10.00		
VENTAS	1 MILL. DE PAPEL B.	S/. 10.00	S/. 13.00	26%
	1/2 DOC. LAPICEROS	S/. 3.00		
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 50.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DEL ALQUILER PC (100M2)

COSTO TOTAL DEL ALQUILER = S/. 1,200.00  
COSTO POR M3 DEL ALQUILER = S/. 12.00

ÁREAS	M3		COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	30	x	S/. 12.00	S/. 360.00	30%
VENTAS	20	x	S/. 12.00	S/. 240.00	20%
PRODUCCIÓN	50	x	S/. 12.00	S/. 600.00	50%
<b>TOTALES</b>	<b>100 M3</b>			<b>S/. 1,200.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE LA PUBLICIDAD

COSTO TOTAL DEL SERVICIO = S/. 120.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO
VENTAS	PUBLICIDAD	S/. 120.00
<b>TOTALES</b>		<b>S/. 120.00</b>

**g. Tabla N° 35:** Resumen de CIF – Orden N°02

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**h. Tabla N° 36:** Resumen Costos – Orden N°02

<b>RESUMEN ORDEN N°01 - SISTEMA POR ÓRDENES ESPECÍFICAS</b>		
<b>VENTAS</b>		18,465.50
<b>COSTOS</b>	<b>MATERIAL DIRECTO (INSUMOS)</b>	2,006.60
	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	322.91
	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	4,977.56
<b>TOTAL</b>		7,307.08
<b>UTILIDAD</b>		11,158.42

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**CÁLCULO DE LOS COSTOS DE LA ORDEN N° 02 – SEGÚN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS**

**a. Tabla N° 37: Distribución de Material Directo – Orden N°02**

MATERIAL DIRECTO				
<i>SANDWICH DE POLLO</i>		4500 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PAN DE HAMBURGUESA	4500	UNIDADES	0.50	2250.00
PECHUGA DE POLLO	20	KG	5.50	110.00
PAPITAS AL HILO	50	BOLSA	2.50	125.00
<b>SUB TOTAL</b>				2,485.00
<i>EMPANADA DE POLLO</i>		4500 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PECHUGA DE POLLO	18	KG	5.50	99.00
HARINA	1.5	SACO	150.00	225.00
<b>SUB TOTAL</b>				324.00
<i>ALFAJORES</i>		4000 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
HARINA	1.25	SACO	150.00	187.50
<b>SUB TOTAL</b>				187.50
<b>TOTAL MATERIAL DIRECTO</b>				2,996.50

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**b. Tabla N° 38: Cálculo de Mano de Obra Directa – Orden N°02**

MANO DE OBRA DIRECTA				
CARGO	TOTAL REM.	ONP	REMUNERACIÓN NETA	ESSALUD
COCINERO	1,800.00	234.00	1,566.00	162
COCINERO	1,800.00	234.00	1,566.00	162
AYUD. DE COCINA	930.00	120.90	809.10	83.7
AYUD. DE COCINA	930.00	120.90	809.10	83.7
AYUD. DE COCINA	930.00	120.90	809.10	83.7
<b>TOTAL</b>	<b>6,390.00</b>	<b>830.70</b>	<b>5,559.30</b>	<b>575.10</b>

CARGO	TOTAL REM.	SUELDO POR HORA	HORAS TRABAJADAS	TOTAL
COCINERO	1,962.00	8.18	12	98.10
COCINERO	1,962.00	8.18	12	98.10
AYUD. DE COCINA	1,013.70	4.22	10	42.24
AYUD. DE COCINA	1,013.70	4.22	10	42.24
AYUD. DE COCINA	1,013.70	4.22	10	42.24
<b>TOTAL</b>				<b>322.91</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**c. Tabla N° 39: Cálculo de CIF (Material indirecto) – Orden N°02**

MATERIAL INDIRECTO				
<b>SANDWICH DE POLLO</b>		4500 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
LECHUGA	200	UNIDADES	1.00	200.00
SAL	0.45	BOLSA	1.00	0.45
CONDIMENTOS	20	BOLSITAS	0.10	2.00
MAYONESA	1.25	BALDE	43.50	54.38
AJI	180	UNIDADES	0.30	54.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>310.83</b>
<b>EMPANADA DE POLLO</b>		4500 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
CEBOLLA MEDIANA	12	KG	1.50	18.00
AJO	6	KG	6.00	36.00
ACEITUNAS	12	KG	6.00	72.00
SAL	0.45	BOLSA	1.20	0.54
PIMIENTA	15	UNIDAD	0.10	1.50
MANTEQUILLA	30	KG	9.20	276.00
POLVO PARA HORNEAR	200	25 G	0.70	140.00
LECHE	60	TARRO	3.00	180.00
HUEVO	200	UNIDAD	0.40	80.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>804.04</b>
<b>ALFAJORES</b>		4000 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
POLVO PARA HORNEAR	300	25 G	0.70	210.00
SAL	0.45	BOLSA	1.20	0.54
AZUCAR BLANCA	80	KG	2.50	200.00
MANTEQUILLA	30	KG	9.20	276.00
LECHE EVAPORADA	110	TARRO	3.50	385.00
MANJAR BLANCO	30	KG	10.90	327.00
AZUCAR IMPALPABLE	45	KG	8.00	360.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>1,758.54</b>
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
GASEOSA	85	CAJA	11.60	986.00
<b>SUB TOTAL</b>				<b>986.00</b>
<b>TOTAL MATERIAL INDIRECTO</b>				<b>3,859.41</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

d. **Tabla N° 40:** Cálculo de CIF (MOI) – Orden N°02

MANO DE OBRA INDIRECTA				
CARGO	TOTAL REM.	ONP	REMUNERACIÓN NETA	ESSALUD
MOZO	40.00			
MOZO	40.00			
MOZO	40.00			
<b>TOTAL</b>	<b>120.00</b>	-	-	-

CARGO	TOTAL REM.	SUELDO POR HORA	HORAS TRABAJADAS	TOTAL
MOZO	40.00	5.00	6	30.00
MOZO	40.00	5.00	7	35.00
MOZO	40.00	5.00	8	40.00
<b>TOTAL</b>				<b>105.00</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

e. **Tabla N° 41:** Cálculo de CIF (Depreciación) – Orden N°02

DEPRECIACIÓN				
DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE	DEPRECIACIÓN ANUAL	MENSUAL
COCINA INDUSTRIAL	1,700.00	10%	170.00	14.17
OLLAS INDUSTRIALES	700.00		70.00	5.83
CAMPANA	1,300.00		130.00	10.83
ESTANTES DE ACERO	800.00		80.00	6.67
HORNO	1,500.00		150.00	12.50
REFRIGERADORA	1,500.00		150.00	12.50
LICUADORA	250.00		25.00	2.08
MINIVAN	28,000.00	20%	5,600.00	466.67
<b>TOTAL</b>				<b>531.25</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

f. **Tabla N° 42:** Cálculo de CIF (Servicios) – Orden N°02

SERVICIOS							
DESCRIPCIÓN	COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS				COSTO DE PRODUCCIÓN	
		ADM	%	VTAS	%	PRODUC.	%
AGUA	105.00	31.50	30.00%	21.00	20.00%	52.50	50.00%
LUZ	290.00	96.67	33.33%	53.70	18.52%	139.63	48.15%
TELEFONÍA E INTERNET	45.00	22.50	50.00%	22.50	50.00%	-	-
SUMINISTROS VARIOS	250.00	35.50	14.20%	33.50	13.40%	181.00	72.40%
GAS	300.00	-	-	-	-	300.00	100.00%
ÚTILES DE LIMPIEZA	52.00	3.50	6.73%	3.50	6.73%	45.00	86.54%
COMBUSTIBLE	190.00	19.00	10.00%	133.00	70.00%	38.00	20.00%
ÚTILES DE OFICINA	50.00	37.00	74.00%	13.00	26.00%	-	-
ALQUILER	1,200.00	360.00	30.00%	240.00	20.00%	600.00	50.00%
PUBLICIDAD	150.00	-	-	150.00	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>2,632.00</b>	<b>605.67</b>		<b>670.20</b>		<b>1,356.13</b>	

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

### CÁLCULO DEL AGUA POR M. (100M2)

COSTO TOTAL DEL AGUA = S/. 105.00  
COSTO POR M3 DEL AGUA = S/. 1.05

ÁREAS	M3		COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	30	x	S/. 1.05	S/. 31.50	30%
VENTAS	20	x	S/. 1.05	S/. 21.00	20%
PRODUCCIÓN	50	x	S/. 1.05	S/. 52.50	50%
<b>TOTALES</b>	<b>100 M3</b>			<b>S/. 105.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE ENERGÍA ELÉCTRICA POR Kwh (270Kwh)

COSTO TOTAL DE LA LUZ = S/. 290.00  
COSTO POR Kwh = S/. 1.07

ÁREAS	Kwh		COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	90	x	S/. 1.07	S/. 96.67	33%
VENTAS	50	x	S/. 1.07	S/. 53.70	19%
PRODUCCIÓN	130	x	S/. 1.07	S/. 139.63	48%
<b>TOTALES</b>	<b>270 Kwh</b>			<b>S/. 290.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE TELEFONIA E INTERNET

COSTO TOTAL DEL SERVICIO = S/. 45.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS	COSTO POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	ICIO DE TELEFONÍA E INTER	50%	S/ 22.50
VENTAS	ICIO DE TELEFONÍA E INTER	50%	S/ 22.50
<b>TOTALES</b>		<b>50%</b>	<b>S/ 45.00</b>

### CÁLCULO DE COSTOS DE SUMINISTROS VARIOS

COSTO TOTAL DE SUMINISTROS VARIOS 250.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
PRODUCCIÓN	20 PAQUETES DE BOLSAS	S/. 81.00	S/. 181.00	72%
	2 CIENTO DE TAPER	S/. 60.00		
	5 TAPERS PLASTICOS	S/. 40.00		
VENTAS	3 PAQUETES DE BOLSAS	S/. 12.50	S/. 33.50	13%
	3 PQT DE FRANELAS	S/. 21.00		
ADMINISTRACIÓN	1 PAQUETES DE BOLSAS	S/. 5.50	S/. 35.50	14%
	3 PQT DE FRANELAS	S/. 30.00		
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 250.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DEL GAS

COSTO TOTAL DEL SERVICIO = S/. 300.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO
PRODUCCIÓN	SERVICIO DE GAS	S/. 300.00
<b>TOTALES</b>		<b>S/.300.00</b>

### CÁLCULO DE COSTOS DE ÚTILES DE LIMPIEZA

COSTO TOTAL DE ÚTILES DE LIMPIEZA 52.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	1 AMBIENTADOR	S/. 3.50	S/. 3.50	6.73%
VENTAS	1 AMBIENTADOR	S/. 3.50	S/. 3.50	6.73%
PRODUCCIÓN	2 AMBIENTADORES	S/. 7.00	S/. 45.00	86.54%
	3 LTRS. LEJIA	S/. 7.00		
	1 DETERGENTES	S/. 26.00		
	2 LAVAVAJILLAS	S/. 5.00		
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 52.00</b>	<b>100.00%</b>

### CÁLCULO DE COMBUSTIBLE

COSTO TOTAL DEL SUMINISTR = S/. 190.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS	COSTO POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	COMBUSTIBLE	10%	S/ 19.00
PRODUCCIÓN	COMBUSTIBLE	20%	S/ 38.00
VENTAS	COMBUSTIBLE	70%	S/ 133.00
<b>TOTALES</b>		<b>10%</b>	<b>S/ 190.00</b>

### CÁLCULO DE COSTOS DE ÚTILES DE OFICINA

COSTO TOTAL DE ÚTILES DE OFICINA 50.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	3 ARCHIVADORES	S/. 27.00	S/. 37.00	74%
	1 MILL. DE PAPEL B.	S/. 10.00		
VENTAS	1 MILL. DE PAPEL B.	S/. 10.00	S/. 13.00	26%
	1/2 DOC. LAPICEROS	S/. 3.00		
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 50.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DEL ALQUILER POR M2 (100M2)

COSTO TOTAL DEL ALQUILER = S/. 1,200.00

COSTO POR M3 DEL ALQUILER = S/. 12.00

ÁREAS	M3		COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	30	x	S/. 12.00	S/. 360.00	30%
VENTAS	20	x	S/. 12.00	S/. 240.00	20%
PRODUCCIÓN	50	x	S/. 12.00	S/. 600.00	50%
<b>TOTALES</b>		<b>100 M3</b>		<b>S/. 1,200.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE LA PUBLICIDAD

COSTO TOTAL DEL SERVICIO = S/. 150.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO
VENTAS	PUBLICIDAD	S/. 150.00
<b>TOTALES</b>		<b>S/. 150.00</b>

**g. Tabla N° 43:** Resumen de CIF – Orden N°02

<b>RESUMEN CIF</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>MONTO</b>
MATERIAL INDIRECTO	3,859.41
MANO DE OBRA INDIRECTA	105.00
DEPRECIACIÓN	531.25
SERVICIOS	1,356.13
<b>TOTAL CIF</b>	<b>5,851.78</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**h. Tabla N° 44:** Resumen Costos – Orden N°01

<b>RESUMEN ORDEN N°02 - SISTEMA POR ÓRDENES ESPECÍFICAS</b>		
<b>VENTAS</b>		26,606.00
<b>COSTOS</b>	<b>MATERIAL DIRECTO (INSUMOS)</b>	2,996.50
	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	322.91
	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	5,851.78
<b>TOTAL</b>		9,171.20
<b>UTILIDAD</b>		17,434.80

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**CÁLCULO DE LOS COSTOS DE LA ORDEN N° 03 – SEGÚN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS**

a. **Tabla N° 45:** Distribución de Material Directo – Orden N°03

<b>MATERIAL DIRECTO</b>				
<i>SANDWICH DE POLLO</i>		4000 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PAN DE HAMBURGUESA	4000	UNIDADES	0.6	2400
PECHUGA DE POLLO	20	KG	5.3	106
PAPITAS AL HILO	45	BOLSA	2.6	117
<b>SUB TOTAL</b>				2,623.00
<i>EMPANADA DE POLLO</i>		4500 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PECHUGA DE POLLO	18	KG	5.3	95.4
HARINA	0.80	SACO	150	120
<b>SUB TOTAL</b>				215.40
<i>ALFAJORES</i>		4000 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
HARINA	1.25	SACO	150	187.5
<b>SUB TOTAL</b>				187.50
<b>TOTAL MATERIAL DIRECTO</b>				3,025.90

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

b. **Tabla N° 46:** Cálculo de Mano de Obra Directa – Orden N°03

<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
CARGO	TOTAL REM.	ONP	REMUNERACION NETA	ESSALUD
COCINERO	1,800.00	234.00	1,566.00	162
COCINERO	1,800.00	234.00	1,566.00	162
AYUD. DE COCINA	930.00	120.90	809.10	83.7
AYUD. DE COCINA	930.00	120.90	809.10	83.7
AYUD. DE COCINA	930.00	120.90	809.10	83.7
<b>TOTAL</b>	<b>6,390.00</b>	<b>830.70</b>	<b>5,559.30</b>	<b>575.10</b>

CARGO	TOTAL REM.	SUELDO POR HORA	HORAS TRABAJADAS	TOTAL
COCINERO	1,962.00	8.18	12	98.10
COCINERO	1,962.00	8.18	12	98.10
AYUD. DE COCINA	1,013.70	4.22	10	42.24
AYUD. DE COCINA	1,013.70	4.22	10	42.24
AYUD. DE COCINA	1,013.70	4.22	10	42.24
<b>TOTAL</b>				<b>322.91</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**c. Tabla N° 47: Cálculo de CIF (Material indirecto) – Orden N°03**

<b>MATERIAL INDIRECTO</b>				
<b>SANDWICH DE POLLO</b>		4000 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
LECHUGA	210	UNIDADES	1	210
SAL	0.45	BOLSA	1	0.45
CONDIMENTOS	20	BOLSITAS	0.1	2
MAYONESA	1.25	BALDE	42.5	53.125
AJI	200	UNIDADES	0.3	60
<b>SUB TOTAL</b>				<b>325.58</b>
<b>EMPANADA DE POLLO</b>		4500 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
CEBOLLA MEDIANA	10	KG	1.5	15
AJO	7	KG	6	42
ACEITUNAS	10	KG	6	60
SAL	0.35	BOLSA	1.2	0.42
PIMIENTA	13	UNIDAD	0.1	1.3
MANTEQUILLA	30	KG	9.2	276
POLVO PARA HORNEA	200	25 G	0.6	120
LECHE	68	TARRO	3	204
HUEVO	210	UNIDAD	0.4	84
<b>SUB TOTAL</b>				<b>802.72</b>
<b>ALFAJORES</b>		4000 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
POLVO PARA HORNEA	250	25 G	0.6	150
SAL	0.4	BOLSA	1.2	0.48
AZUCAR BLANCA	80	KG	2.3	184
MANTEQUILLA	25	KG	9.2	230
LECHE EVAPORADA	110	TARRO	3.5	385
MANJAR BLANCO	25	KG	10.9	272.5
AZUCAR IMPALPABLE	34	KG	8	272
<b>SUB TOTAL</b>				<b>1,493.98</b>
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
GASEOSA	65	CAJA	11.6	754
<b>SUB TOTAL</b>				<b>754.00</b>
<b>TOTAL MATERIAL INDIRECTO</b>				<b>3,376.28</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

d. **Tabla N° 48:** Cálculo de CIF (MOI) – Orden N°03

MANO DE OBRA INDIRECTA				
CARGO	TOTAL REM.	ONP	REMUNERACIÓN NETA	ESSALUD
MOZO	40.00			
MOZO	40.00			
MOZO	40.00			
<b>TOTAL</b>	<b>120.00</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

CARGO	TOTAL REM.	DO POR H	HORAS TRABAJADAS	TOTAL
MOZO	40.00	5.00	6	30.00
MOZO	40.00	5.00	7	35.00
MOZO	40.00	5.00	8	40.00
<b>TOTAL</b>				<b>105.00</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

e. **Tabla N° 49:** Cálculo de CIF (Depreciación) – Orden N°03

DEPRECIACIÓN				
DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE	DEPRECIACIÓN ANUAL	MENSUAL
COCINA INDUSTRIAL	1,700.00	10%	170.00	14.17
OLLAS INDUSTRIALES	700.00		70.00	5.83
CAMPANA	1,300.00		130.00	10.83
ESTANTES DE ACERO	800.00		80.00	6.67
HORNO	1,500.00		150.00	12.50
REFRIGERADORA	1,500.00		150.00	12.50
LICUADORA	250.00		25.00	2.08
MINIVAN	28,000.00	20%	5,600.00	466.67
<b>TOTAL</b>				<b>531.25</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

f. **Tabla N° 50:** Cálculo de CIF (Servicios) – Orden N°03

SERVICIOS							
DESCRIPCIÓN	COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS				COSTO DE PRODUCCIÓN	
		ADM	%	VTAS	%	PRODUC.	%
AGUA	100.00	30.00	30.00%	20.00	20.00%	50.00	50.00%
LUZ	350.00	116.67	33.33%	64.81	18.52%	168.52	48.15%
TELEFONÍA E INTERNET	45.00	22.50	50.00%	22.50	50.00%	-	-
SUMINISTROS VARIOS	300.00	50.00	16.67%	40.00	13.33%	210.00	70.00%
GAS	350.00	-	-	-	-	350.00	100.00%
ÚTILES DE LIMPIEZA	100.00	15.00	15.00%	5.00	5.00%	80.00	80.00%
COMBUSTIBLE	170.00	17.00	10.00%	119.00	70.00%	34.00	20.00%
ÚTILES DE OFICINA	50.00	37.00	74.00%	13.00	26.00%	-	-
ALQUILER	1,200.00	360.00	30.00%	240.00	20.00%	600.00	50.00%
PUBLICIDAD	120.00	-	-	120.00	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>2,785.00</b>	<b>648.17</b>		<b>644.31</b>		<b>1,492.52</b>	

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

### CÁLCULO DEL AGUA POR M3 (100M2)

COSTO TOTAL DEL AGUA = S/. 100.00

COSTO POR M3 DEL AGUA = S/. 1.00

ÁREAS	M3		COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	30	x	S/. 1.00	S/. 30.00	30%
VENTAS	20	x	S/. 1.00	S/. 20.00	20%
PRODUCCIÓN	50	x	S/. 1.00	S/. 50.00	50%
<b>TOTALES</b>	<b>100 M3</b>			<b>S/. 100.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE ENERGÍA ELÉCTRICA POR Kwh (270Kwh)

COSTO TOTAL DE LA LUZ = S/. 350.00

COSTO POR Kwh = S/. 1.30

ÁREAS	Kwh		COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	90	x	S/. 1.30	S/. 116.67	33%
VENTAS	50	x	S/. 1.30	S/. 64.81	19%
PRODUCCIÓN	130	x	S/. 1.30	S/. 168.52	48%
<b>TOTALES</b>	<b>270 Kwh</b>			<b>S/. 350.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE TELEFONÍA E INTERNET

COSTO TOTAL DEL SERVICIO = S/. 45.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS	COSTO POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	SERVICIO DE TELEFONÍA E INTERNET	50%	S/ 22.50
VENTAS	SERVICIO DE TELEFONÍA E INTERNET	50%	S/ 22.50
<b>TOTALES</b>		<b>50%</b>	<b>S/ 45.00</b>

### CÁLCULO DE COSTOS DE SUMINISTROS VARIOS

COSTO TOTAL DE SUMINISTROS VARIOS 300.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
PRODUCCIÓN	20 PAQUETES DE BOLSAS	S/. 90.00	S/. 210.00	70%
	2 CIENTO DE TAPER	S/. 70.00		
	5 TAPERS PLÁSTICOS	S/. 50.00		
VENTAS	3 PAQUETES DE BOLSAS	S/. 15.00	S/. 40.00	13%
	3 PQT DE FRANELAS	S/. 25.00		
ADMINISTRACIÓN	1 PAQUETES DE BOLSAS	S/. 10.00	S/. 50.00	17%
	3 PQT DE FRANELAS	S/. 40.00		
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 300.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DEL GAS

COSTO TOTAL DEL SERVICIO = S/. 350.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO
PRODUCCIÓN	SERVICIO DE GAS	S/. 350.00
<b>TOTALES</b>		<b>S/. 350.00</b>

### CÁLCULO DE COSTOS DE ÚTILES DE LIMPIEZA

COSTO TOTAL DE ÚTILES DE LIMPIEZA 100.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	3 AMBIENTADOR	S/. 15.00	S/. 15.00	15.00%
VENTAS	1 AMBIENTADOR	S/. 5.00	S/. 5.00	5.00%
PRODUCCIÓN	2 AMBIENTADORES	S/. 10.00	S/. 80.00	80.00%
	4 LTRS. LEJÍA	S/. 20.00		
	1 DETERGENTES	S/. 30.00		
	4 LAVAVAJILLAS	S/. 20.00		
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 100.00</b>	<b>100.00%</b>

### CÁLCULO DE COMBUSTIBLE

COSTO TOTAL DEL SUMIN = S/. 170.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS	COSTO POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	COMBUSTIBLE	10%	S/ 17.00
PRODUCCIÓN	COMBUSTIBLE	20%	S/ 34.00
VENTAS	COMBUSTIBLE	70%	S/ 119.00
<b>TOTALES</b>		<b>10%</b>	<b>S/ 170.00</b>

### CÁLCULO DE COSTOS DE ÚTILES DE OFICINA

COSTO TOTAL DE ÚTILES DE OFICINA 50.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	3 ARCHIVADORES	S/. 27.00	S/. 37.00	74%
	1 MILL. DE PAPEL B.	S/. 10.00		
VENTAS	1 MILL. DE PAPEL B.	S/. 10.00	S/. 13.00	26%
	1/2 DOC. LAPICEROS	S/. 3.00		
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 50.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DEL ALQUILER POR (100M2)

COSTO TOTAL DEL ALQUILER = S/. 1,200.00

COSTO POR M3 DEL ALQUILER = S/. 12.00

ÁREAS	M3		COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	30	x	S/. 12.00	S/. 360.00	30%
VENTAS	20	x	S/. 12.00	S/. 240.00	20%
PRODUCCIÓN	50	x	S/. 12.00	S/. 600.00	50%
<b>TOTALES</b>	<b>100 M3</b>			<b>S/. 1,200.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE LA PUBLICIDAD

COSTO TOTAL DEL SERVICIO = S/. 120.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO
VENTAS	PUBLICIDAD	S/. 120.00
<b>TOTALES</b>		<b>S/. 120.00</b>

**g. Tabla N° 51:** Resumen de CIF – Orden N°03

<b>RESUMEN CIF</b>	
<b>DETALLE</b>	<b>MONTO</b>
MATERIAL INDIRECTO	3,376.28
MANO DE OBRA INDIRECTA	105.00
DEPRECIACIÓN	531.25
SERVICIOS	1,492.52
<b>TOTAL CIF</b>	<b>5,505.04</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**h. Tabla N° 52:** Resumen Costos – Orden N°03

<b>RESUMEN ORDEN N°03 - SISTEMA POR ÓRDENES ESPECÍFICAS</b>		
<b>VENTAS</b>		24,440.60
<b>COSTOS</b>	<b>MATERIAL DIRECTO (INSUMOS)</b>	3,025.90
	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	322.91
	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	5,505.04
<b>TOTAL</b>		8,853.86
<b>UTILIDAD</b>		15,586.74

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**CÁLCULO DE LOS COSTOS DE LA ORDEN N° 04 – SEGÚN SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS**

a. **Tabla N° 53:** Distribución de Material Directo – Orden N°04

<b>MATERIAL DIRECTO</b>				
<i>SANDWICH DE POLLO</i>		3800 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PAN DE HAMBURGUESA	3800	UNIDADES	0.6	2280
PECHUGA DE POLLO	21	KG	5.8	121.8
PAPITAS AL HILO	42	BOLSA	2.3	96.6
<b>SUB TOTAL</b>				2,498.40
<i>EMPANADA DE POLLO</i>		4100 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
PECHUGA DE POLLO	16	KG	5.8	92.8
HARINA	1	SACO	155	155
<b>SUB TOTAL</b>				247.80
<i>ALFAJORES</i>		3800 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT.	TOTAL
HARINA	1.25	SACO	155	193.75
<b>SUB TOTAL</b>				193.75
<b>TOTAL MATERIAL DIRECTO</b>				2,939.95

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

b. **Tabla N° 54:** Cálculo de Mano de Obra Directa – Orden N°04

<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
CARGO	TOTAL REM.	ONP	REMUNERACIÓN NETA	ESSALUD
COCINERO	1,800.00	234.00	1,566.00	162
COCINERO	1,800.00	234.00	1,566.00	162
AYUD. DE COCINA	930.00	120.90	809.10	83.7
AYUD. DE COCINA	930.00	120.90	809.10	83.7
AYUD. DE COCINA	930.00	120.90	809.10	83.7
<b>TOTAL</b>	<b>6,390.00</b>	<b>830.70</b>	<b>5,559.30</b>	<b>575.10</b>

CARGO	TOTAL REM.	SUELDO POR HORA	HORAS TRABAJADAS	TOTAL
COCINERO	1,962.00	8.18	12	98.10
COCINERO	1,962.00	8.18	12	98.10
AYUD. DE COCINA	1,013.70	4.22	10	42.24
AYUD. DE COCINA	1,013.70	4.22	10	42.24
AYUD. DE COCINA	1,013.70	4.22	10	42.24
<b>TOTAL</b>				<b>322.91</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**c. Tabla N° 55: Cálculo de CIF (Material indirecto) – Orden N°04**

<b>MATERIAL INDIRECTO</b>				
<i>SANDWICH DE POLLO</i>		3800 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
LECHUGA	200	UNIDADES	1	200
SAL	0.4	BOLSA	1	0.4
CONDIMENTOS	20	BOLSITAS	0.1	2
MAYONESA	1	BALDE	43.5	43.5
AJI	150	UNIDADES	0.3	45
<b>SUB TOTAL</b>				<b>290.90</b>
<i>EMPANADA DE POLLO</i>		4100 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
CEBOLLA MEDIANA	10	KG	1.5	15
AJO	5	KG	6	30
ACEITUNAS	10	KG	6	60
SAL	0.45	BOLSA	1	0.45
PIMIENTA	15	UNIDAD	0.1	1.5
MANTEQUILLA	35	KG	9.2	322
POLVO PARA HORNEAR	220	25 G	0.8	176
LECHE	70	TARRO	3	210
HUEVO	220	UNIDAD	0.4	88
<b>SUB TOTAL</b>				<b>902.95</b>
<i>ALFAJORES</i>		3800 UNIDADES		
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
POLVO PARA HORNEAR	340	25 G	0.8	272
SAL	0.4	BOLSA	1.2	0.48
AZUCAR BLANCA	80	KG	2.8	224
MANTEQUILLA	25	KG	9.2	230
LECHE EVAPORADA	90	TARRO	3.2	288
MANJAR BLANCO	28	KG	10.9	305.2
AZUCAR IMPALPABLE	38	KG	8	304
<b>SUB TOTAL</b>				<b>1,623.68</b>
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNIT	TOTAL
PISCO	8	LITROS	11	88
GASEOSA	65	CAJAS	11.7	760.5
<b>SUB TOTAL</b>				<b>848.5</b>
<b>TOTAL MATERIAL INDIRECTO</b>				<b>3,666.03</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

d. **Tabla N° 56:** Cálculo de CIF (MOI) – Orden N°04

MANO DE OBRA INDIRECTA				
CARGO	TOTAL REM.	ONP	REMUNERACIÓN NETA	ESSALUD
MOZO	40.00			
MOZO	40.00			
<b>TOTAL</b>	<b>80.00</b>	-	-	-

CARGO	TOTAL REM.	DO POR H	HORAS TRABAJADAS	TOTAL
MOZO	40.00	5.00	7	35.00
MOZO	40.00	5.00	8	40.00
<b>TOTAL</b>				<b>75.00</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

e. **Tabla N° 57:** Cálculo de CIF (Depreciación) – Orden N°04

DEPRECIACIÓN				
DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE	DEPRECIACIÓN ANUAL	MENSUAL
COCINA INDUSTRIAL	1,700.00	10%	170.00	14.17
OLLAS INDUSTRIALES	700.00		70.00	5.83
CAMPANA	1,300.00		130.00	10.83
ESTANTES DE ACERO	800.00		80.00	6.67
HORNO	1,500.00		150.00	12.50
REFRIGERADORA	1,500.00		150.00	12.50
LICUADORA	250.00		25.00	2.08
MINIVAN	28,000.00	20%	5,600.00	466.67
<b>TOTAL</b>				<b>531.25</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

f. **Tabla N° 58:** Cálculo de CIF (Servicios) – Orden N°04

SERVICIOS							
DESCRIPCIÓN	COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVOS Y VENTAS				COSTO DE PRODUCCIÓN	
		ADM	%	VTAS	%	PRODUC.	%
AGUA	220.00	66.00	30.00%	44.00	20.00%	110.00	50.00%
LUZ	430.00	143.33	33.33%	79.63	18.52%	207.04	48.15%
TELEFONÍA E INTERNET	45.00	22.50	50.00%	22.50	50.00%	-	-
SUMINISTROS VARIOS	270.00	50.00	18.52%	40.00	14.81%	180.00	66.67%
GAS	280.00	-	-	-	-	280.00	100.00%
ÚTILES DE LIMPIEZA	150.00	10.00	6.67%	10.00	6.67%	130.00	86.67%
COMBUSTIBLE	70.00	7.00	10.00%	49.00	70.00%	14.00	20.00%
ÚTILES DE OFICINA	25.00	19.00	76.00%	6.00	24.00%	-	-
ALQUILER	1,200.00	360.00	30.00%	240.00	20.00%	600.00	50.00%
PUBLICIDAD	120.00	-	-	120.00	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>2,810.00</b>	<b>677.83</b>		<b>611.13</b>		<b>1,521.04</b>	

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

### CÁLCULO DEL AGUA POR M<sup>3</sup> (100M<sup>2</sup>)

COSTO TOTAL DEL AGUA = S/. 220.00  
COSTO POR M<sup>3</sup> DEL AGUA = S/. 2.20

ÁREAS	M <sup>3</sup>		COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	30	x	S/. 2.20	S/. 66.00	30%
VENTAS	20	x	S/. 2.20	S/. 44.00	20%
PRODUCCIÓN	50	x	S/. 2.20	S/. 110.00	50%
<b>TOTALES</b>	<b>100 M<sup>3</sup></b>			<b>S/. 220.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE ENERGÍA ELÉCTRICA POR K<sub>v</sub> (270Kwh)

COSTO TOTAL DE LA LUZ = S/. 430.00  
COSTO POR Kwh = S/. 1.59

ÁREAS	Kwh		COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	90	x	S/. 1.59	S/. 143.33	33%
VENTAS	50	x	S/. 1.59	S/. 79.63	19%
PRODUCCIÓN	130	x	S/. 1.59	S/. 207.04	48%
<b>TOTALES</b>	<b>270 Kwh</b>			<b>S/. 430.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE TELEFONÍA E INTERNET

COSTO TOTAL DEL SERVICIO = S/. 45.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS	COSTO POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	SERVICIO DE TELEFONÍA E INTERNET	50%	S/ 22.50
VENTAS	SERVICIO DE TELEFONÍA E INTERNET	50%	S/ 22.50
<b>TOTALES</b>		<b>50%</b>	<b>S/ 45.00</b>

### CÁLCULO DE COSTOS DE SUMINISTROS VARIOS

COSTO TOTAL DE SUMINISTROS VARIOS 270.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
PRODUCCIÓN	20 PAQUETES DE BOLSAS	S/. 70.00	S/. 180.00	67%
	2 CIENTO DE TAPER	S/. 60.00		
	5 TAPERS PLASTICOS	S/. 50.00		
VENTAS	3 PAQUETES DE BOLSAS	S/. 15.00	S/. 40.00	15%
	3 PQT DE FRANELAS	S/. 25.00		
ADMINISTRACIÓN	1 PAQUETES DE BOLSAS	S/. 10.00	S/. 50.00	19%
	3 PQT DE FRANELAS	S/. 40.00		
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 270.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DEL GAS

COSTO TOTAL DEL SERVICIO = S/. 280.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO
PRODUCCIÓN	SERVICIO DE GAS	S/. 280.00
<b>TOTALES</b>		<b>S/. 280.00</b>

### CÁLCULO DE COSTOS DE ÚTILES DE LIMPIEZA

COSTO TOTAL DE ÚTILES DE LIMPIEZA #####

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	1 AMBIENTADOR	S/. 10.00	S/. 10.00	6.67%
VENTAS	1 AMBIENTADOR	S/. 10.00	S/. 10.00	6.67%
PRODUCCIÓN	3 AMBIENTADORES	S/. 30.00	S/. 130.00	86.67%
	4 LTRS. LEJÍA	S/. 35.00		
	2 DETERGENTES	S/. 45.00		
	4 LAVAVAJILLAS	S/. 20.00		
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 150.00</b>	<b>100.00%</b>

### CÁLCULO DE COMBUSTIBLE

COSTO TOTAL DEL SUMINISTRO = S/. 70.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS	COSTO POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	COMBUSTIBLE	10%	S/ 7.00
PRODUCCIÓN	COMBUSTIBLE	20%	S/ 14.00
VENTAS	COMBUSTIBLE	70%	S/ 49.00
<b>TOTALES</b>		<b>10%</b>	<b>S/ 70.00</b>

### CÁLCULO DE COSTOS DE ÚTILES DE OFICINA

COSTO TOTAL DE ÚTILES DE OFICINA 25.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	1 ARCHIVADORES	S/. 9.00	S/. 19.00	76%
	1 MILL. DE PAPEL B.	S/. 10.00		
VENTAS	1/2 MILL. DE PAPEL B.	S/. 5.00	S/. 6.00	24%
	3 UNID. LAPICEROS	S/. 1.00		
<b>TOTALES</b>			<b>S/. 25.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DEL ALQUILER POR M2 (100M2)

COSTO TOTAL DEL ALQUILER = S/. 1,200.00

COSTO POR M3 DEL ALQUILER = S/. 12.00

ÁREAS	M3		COSTO	TOTAL COSTO	DISTRIBUCIÓN POR ÁREAS
ADMINISTRATIVOS	30	x	S/. 12.00	S/. 360.00	30%
VENTAS	20	x	S/. 12.00	S/. 240.00	20%
PRODUCCIÓN	50	x	S/. 12.00	S/. 600.00	50%
<b>TOTALES</b>	<b>100 M3</b>			<b>S/. 1,200.00</b>	<b>100%</b>

### CÁLCULO DE LA PUBLICIDAD

COSTO TOTAL DEL SERVICIO = S/. 120.00

ÁREAS	DESCRIPCIÓN	COSTO
VENTAS	PUBLICIDAD	S/. 120.00
<b>TOTALES</b>		<b>S/. 120.00</b>

**g. Tabla N° 59:** Resumen de CIF – Orden N°04

**RESUMEN CIF**

DETALLE	MONTO
MATERIAL INDIRECTO	3,666.03
MANO DE OBRA INDIRECTA	75.00
DEPRECIACIÓN	531.25
SERVICIOS	1,521.04
<b>TOTAL CIF</b>	<b>5,793.32</b>

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**h. Tabla N° 60:** Resumen Costos – Orden N°04

**RESUMEN ORDEN N°04 - SISTEMA POR ÓRDENES ESPECÍFICAS**

<b>VENTAS</b>		24,071.20
<b>COSTOS</b>	<b>MATERIAL DIRECTO (INSUMOS)</b>	2,939.95
	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	322.91
	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	5,793.32
<b>TOTAL</b>		9,056.18
<b>UTILIDAD</b>		15,015.02

Fuente: Elaborado por los investigadores en función a la información brindada por la Empresa

**APLICACIÓN DE FORMATOS – SEGÚN SISTEMA DE COSTOS POR  
ÓRDENES ESPECÍFICAS**

**PASO N° 01:**

Se procede a llenar el formato de orden de pedido la cual debe ser realizada de acuerdo con las especificaciones o requerimientos del cliente, detallando las cantidades, la descripción del servicio y el valor total. Dicho formato será dirigido a la administración con copia al área de producción.

<b>ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.</b>																										
<b>ORDEN DE PEDIDO N°01</b>																										
<b>FECHA:</b> 30/07/2018																										
<b>CLIENTE</b>	SIDERPERU																									
<b>DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO</b>																										
3000	SANDWICH DE POLLO																									
3000	EMPANADAS DE POLLO																									
3000	ALFAJORES																									
63	GASEOSA																									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"><thead><tr><th style="text-align: center;">CANTIDAD</th><th style="text-align: center;">DESCRIPCIÓN</th><th style="text-align: center;">PRECIO UNITARIO</th><th style="text-align: center;">TOTAL S/.</th></tr></thead><tbody><tr><td style="text-align: center;">3000</td><td style="text-align: center;">SANDWICH DE POLLO</td><td style="text-align: center;">2.00</td><td style="text-align: center;">6,000.00</td></tr><tr><td style="text-align: center;">3000</td><td style="text-align: center;">EMPANADAS DE POLLO</td><td style="text-align: center;">1.90</td><td style="text-align: center;">5,700.00</td></tr><tr><td style="text-align: center;">3000</td><td style="text-align: center;">ALFAJORES</td><td style="text-align: center;">1.80</td><td style="text-align: center;">5,400.00</td></tr><tr><td style="text-align: center;">63</td><td style="text-align: center;">GASEOSA</td><td style="text-align: center;">21.67</td><td style="text-align: center;">1,365.50</td></tr><tr><td colspan="2"></td><td style="text-align: center;"><b>TOTAL</b></td><td style="text-align: center;"><b>18,465.50</b></td></tr></tbody></table>			CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL S/.	3000	SANDWICH DE POLLO	2.00	6,000.00	3000	EMPANADAS DE POLLO	1.90	5,700.00	3000	ALFAJORES	1.80	5,400.00	63	GASEOSA	21.67	1,365.50			<b>TOTAL</b>	<b>18,465.50</b>
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL S/.																							
3000	SANDWICH DE POLLO	2.00	6,000.00																							
3000	EMPANADAS DE POLLO	1.90	5,700.00																							
3000	ALFAJORES	1.80	5,400.00																							
63	GASEOSA	21.67	1,365.50																							
		<b>TOTAL</b>	<b>18,465.50</b>																							
<b>OBSERVACIONES:</b>   																										
<b>RESPONSABLE:</b>  <div style="text-align: center;">_____ ASISTENTE DE VENTAS _____</div>																										

## ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.

### ORDEN DE PEDIDO N°02



FECHA: 30/08/2018

CLIENTE SIDERPERU

#### DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

4500 SANDWICH DE POLLO  
4500 EMPANADAS DE POLLO  
4000 ALFAJORES  
85 GASEOSA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL S/.
4500	SANDWICH DE POLLO	2.00	9,000.00
4500	EMPANADAS DE POLLO	1.90	8,550.00
4000	ALFAJORES	1.80	7,200.00
85	GASEOSA	21.84	1,856.00
		<b>TOTAL</b>	26,606.00

OBSERVACIONES:

RESPONSABLE:

ASISTENTE DE VENTAS

## ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.

### ORDEN DE PEDIDO N°03



FECHA: 15/10/2018

CLIENTE SIDERPERU

#### DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

4000 SANDWICH DE POLLO  
3700 EMPANADAS DE POLLO  
4000 ALFAJORES  
65 GASEOSA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL S/.
4000	SANDWICH DE POLLO	2.20	8,800.00
3700	EMPANADAS DE POLLO	1.90	7,030.00
4000	ALFAJORES	1.80	7,200.00
65	GASEOSA	21.70	1,410.60
		<b>TOTAL</b>	<b>24,440.60</b>

OBSERVACIONES:

RESPONSABLE:

ASISTENTE DE VENTAS

## ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.

### ORDEN DE PEDIDO N°04



FECHA: 15/11/2018

CLIENTE SIDERPERU

#### DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

3800 SANDWICH DE POLLO  
4100 EMPANADAS DE POLLO  
3800 ALFAJORES  
8 PISCO  
65 GASEOSA

CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL S/.
3800	SANDWICH DE POLLO	2.20	8,360.00
4100	EMPANADAS DE POLLO	1.80	7,380.00
3800	ALFAJORES	1.80	6,840.00
8	PISCO	14.00	112.00
65	GASEOSA	21.22	1,379.20
		<b>TOTAL</b>	<b>24,071.20</b>

OBSERVACIONES:

RESPONSABLE:

ASISTENTE DE VENTAS

## PASO N° 02:

Cuando el área de producción, recibió la orden de pedido correspondiente, se procederá a requerir los materiales o insumos para la elaboración de los bocaditos y demás, exigidos por el cliente, en este punto, si hubiera sido el caso de no contar con alguno de los insumos, se procede a realizar la orden de compra para contar con los insumos adecuados.

ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.		REQUISICIÓN DE MATERIALES N°01			
REQUISICIÓN DE MATERIALES N°01					
FECHA DE PEDIDO : 30/07/2018					
FECHA DE ENTREGA: 04/08/2018					
DEPARTAMENTO DONDE SE GENERA LA SOLICITUD:		DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN			
ORDEN DE PEDIDO N°: 1					
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL S/.	
3000	UNIDADES	PAN DE HAMBURGUESA	0.50	1,500.00	
15	KG	PECHUGA DE POLLO	5.80	87.00	
35	BOLSA	PAPITAS AL HILO	2.50	87.50	
150	UNIDADES	LECHUGA	1.00	150.00	
0.25	BOLSA	SAL	1.00	0.25	
15	BOLSITAS	CONDIMENTOS	0.10	1.50	
1	BALDE	MAYONESA	43.50	43.50	
150	UNIDADES	AJI	0.30	45.00	
12	KG	PECHUGA DE POLLO	5.80	69.60	
8	KG	CEBOLLA MEDIANA	1.50	12.00	
4	KG	AJO	6.00	24.00	
8	KG	ACEITUNAS	6.00	48.00	
0.25	BOLSA	SAL	1.00	0.25	
10	UNIDAD	PIMIENTA	0.10	1.00	
0.75	SACO	HARINA	150.00	112.50	
25	KG	MANTEQUILLA	9.20	230.00	
150	25 G	POLVO PARA HORNEAR	0.70	105.00	
50	TARRO	LECHE	3.00	150.00	
150	UNIDAD	HUEVO	0.40	60.00	
1	SACO	HARINA	150.00	150.00	
200	25 G	POLVO PARA HORNEAR	0.70	140.00	
0.25	BOLSA	SAL	1.20	0.30	
60	KG	AZUCAR BLANCA	2.50	150.00	
20	KG	MANTEQUILLA	9.20	184.00	
80	TARRO	LECHE EVAPORADA	3.50	280.00	
20	KG	MANJAR BLANCO	10.90	218.00	
25	KG	AZUCAR IMPALPABLE	8.00	200.00	
63	CAJAS	GASEOSA	11.90	749.70	
			<b>TOTAL</b>	4,799.10	
<b>OBSERVACIONES:</b>					
AUTORIZADO POR: _____ ADMINISTRACION					

**ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.**

**REQUISICIÓN DE MATERIALES N°02**



FECHA DE PEDIDO : 30/08/2018

FECHA DE ENTREGA: 04/09/2018

DEPARTAMENTO DONDE SE GENERA LA SOLICITUD: DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN

ORDEN DE PEDIDO N°: 2

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL S/.
4500	UNIDADES	PAN DE HAMBURGUESA	0.50	2,250.00
20	KG	PECHUGA DE POLLO	5.50	110.00
50	BOLSA	PAPITAS AL HILO	2.50	125.00
200	UNIDADES	LECHUGA	1.00	200.00
0.45	BOLSA	SAL	1.00	0.45
20	BOLSITAS	CONDIMENTOS	0.10	2.00
1.25	BALDE	MAYONESA	43.50	54.38
180	UNIDADES	AJI	0.30	54.00
18	KG	PECHUGA DE POLLO	5.50	99.00
12	KG	CEBOLLA MEDIANA	1.50	18.00
6	KG	AJO	6.00	36.00
12	KG	ACEITUNAS	6.00	72.00
0.45	BOLSA	SAL	1.00	0.45
15	UNIDAD	PIMIENTA	0.10	1.50
1.5	SACO	HARINA	150.00	225.00
30	KG	MANTEQUILLA	9.20	276.00
200	25 G	POLVO PARA HORNEAR	0.70	140.00
60	TARRO	LECHE	3.00	180.00
200	UNIDAD	HUEVO	0.40	80.00
1.25	SACO	HARINA	150.00	187.50
300	25 G	POLVO PARA HORNEAR	0.70	210.00
0.45	BOLSA	SAL	1.20	0.54
80	KG	AZUCAR BLANCA	2.50	200.00
30	KG	MANTEQUILLA	9.20	276.00
110	TARRO	LECHE EVAPORADA	3.50	385.00
30	KG	MANJAR BLANCO	10.90	327.00
45	KG	AZUCAR IMPALPABLE	8.00	360.00
85	CAJAS	GASEOSA	11.60	986.00
			<b>TOTAL</b>	<b>6,855.91</b>

OBSERVACIONES:

AUTORIZADO POR: \_\_\_\_\_ ADMINISTRACION

## ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.

### REQUISICIÓN DE MATERIALES N°03



FECHA DE PEDIDO : 15/10/2018

FECHA DE ENTREGA: 30/10/2018

DEPARTAMENTO DONDE SE GENERA LA SOLICITUD: DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN

ORDEN DE PEDIDO N°: 3

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL S/.
4000	UNIDADES	PAN DE HAMBURGUESA	0.60	2,400.00
20	KG	PECHUGA DE POLLO	5.30	106.00
45	BOLSA	PAPITAS AL HILO	2.60	117.00
210	UNIDADES	LECHUGA	1.00	210.00
0.45	BOLSA	SAL	1.00	0.45
20	BOLSITAS	CONDIMENTOS	0.10	2.00
1.25	BALDE	MAYONESA	42.50	53.13
200	UNIDADES	AJI	0.30	60.00
18	KG	PECHUGA DE POLLO	5.30	95.40
10	KG	CEBOLLA MEDIANA	1.50	15.00
7	KG	AJO	6.00	42.00
10	KG	ACEITUNAS	6.00	60.00
0.35	BOLSA	SAL	1.20	0.42
13	UNIDAD	PIMIENTA	0.10	1.30
0.80	SACO	HARINA	150.00	120.00
30	KG	MANTEQUILLA	9.20	276.00
200	25 G	POLVO PARA HORNEAR	0.60	120.00
68	TARRO	LECHE	3.00	204.00
210	UNIDAD	HUEVO	0.40	84.00
1.25	SACO	HARINA	150.00	187.50
250	25 G	POLVO PARA HORNEAR	0.60	150.00
0.4	BOLSA	SAL	1.20	0.48
80	KG	AZUCAR BLANCA	2.30	184.00
25	KG	MANTEQUILLA	9.20	230.00
110	TARRO	LECHE EVAPORADA	3.50	385.00
25	KG	MANJAR BLANCO	10.90	272.50
34	KG	AZUCAR IMPALPABLE	8.00	272.00
65	CAJAS	GASEOSA	11.60	754.00
			<b>TOTAL</b>	6,402.18

OBSERVACIONES:

AUTORIZADO POR:

ADMINISTRACION

## ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.

### REQUISICIÓN DE MATERIALES N°04



FECHA DE PEDIDO : 15/11/2018

FECHA DE ENTREGA: 01/12/2018

DEPARTAMENTO DONDE SE GENERA LA SOLICITUD: DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN

ORDEN DE PEDIDO N°: 4

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	TOTAL S/.
3800	UNIDADES	PAN DE HAMBURGUESA	0.60	2,280.00
21	KG	PECHUGA DE POLLO	5.80	121.80
42	BOLSA	PAPITAS AL HILO	2.30	96.60
200	UNIDADES	LECHUGA	1.00	200.00
0.4	BOLSA	SAL	1.00	0.40
20	BOLSITAS	CONDIMENTOS	0.10	2.00
1	BALDE	MAYONESA	43.50	43.50
150	UNIDADES	AJI	0.30	45.00
16	KG	PECHUGA DE POLLO	5.80	92.80
10	KG	CEBOLLA MEDIANA	1.50	15.00
5	KG	AJO	6.00	30.00
10	KG	ACEITUNAS	6.00	60.00
0.45	BOLSA	SAL	1.00	0.45
15	UNIDAD	PIMIENTA	0.10	1.50
1	SACO	HARINA	155.00	155.00
35	KG	MANTEQUILLA	9.20	322.00
220	25 G	POLVO PARA HORNEAR	0.80	176.00
70	TARRO	LECHE	3.00	210.00
220	UNIDAD	HUEVO	0.40	88.00
1.25	SACO	HARINA	155.00	193.75
250	25 G	POLVO PARA HORNEAR	0.80	200.00
0.4	BOLSA	SAL	1.20	0.48
80	KG	AZUCAR BLANCA	2.80	224.00
25	KG	MANTEQUILLA	9.20	230.00
110	TARRO	LECHE EVAPORADA	3.20	352.00
25	KG	MANJAR BLANCO	10.90	272.50
34	KG	AZUCAR IMPALPABLE	8.00	272.00
8	LITROS	PISCO	11.00	88.00
65	CAJAS	GASEOSAS	11.70	760.50
			<b>TOTAL</b>	6,605.98

OBSERVACIONES:

AUTORIZADO POR:

ADMINISTRACION

**PASO N° 03:**

En este paso, se incluyen los cálculos con respecto a los sueldos de los trabajadores.

ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.						
PLANILLA DE REMUNERACIONES						
DOCUMENTO DE REFERENCIA:						
CARGO U OCUPACIÓN	INGRESOS DEL TRABAJADOR		TOTAL REMUNERACIÓN BRUTA	ONP	REMUNERACIÓN NETA	ESSALUD
	SUELDO BÁSICO	ASIGNACIÓN FAMILIAR				
COCINERO	1,800.00		1,800.00	234.00	1,566.00	162.00
COCINERO	1,800.00		1,800.00	234.00	1,566.00	162.00
AYUD. DE COCINA	930.00		930.00	120.90	809.10	83.70
AYUD. DE COCINA	930.00		930.00	120.90	809.10	83.70
AYUD. DE COCINA	930.00		930.00	120.90	809.10	83.70
<b>TOTAL</b>	<b>6,390.00</b>	<b>-</b>	<b>6,390.00</b>	<b>830.70</b>	<b>5,559.30</b>	<b>575.10</b>

ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.					
HOJA DE TIEMPO N° 01					
DOCUMENTO DE REFERENCIA:					
CARGO U OCUPACIÓN	PAGO	VALOR POR HORA	HORAS TRABAJADAS	TOTAL	
COCINERO	1962	8.175	12	98.1	
COCINERO	1962	8.175	12	98.1	
AYUD. DE COCINA	1013.7	4.22375	10	42.2375	
AYUD. DE COCINA	1013.7	4.22375	10	42.2375	
AYUD. DE COCINA	1013.7	4.22375	10	42.2375	
MOZO	40	5	6	30	
MOZO	40	5	7	35	
MOZO	40	5	8	40	
<b>TOTAL</b>				<b>427.91</b>	

ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.					
HOJA DE TIEMPO N° 02					
DOCUMENTO DE REFERENCIA:					
CARGO U OCUPACIÓN	PAGO	VALOR POR HORA	HORAS TRABAJADAS	TOTAL	
COCINERO	1962	8.175	12	98.1	
COCINERO	1962	8.175	12	98.1	
AYUD. DE COCINA	1013.7	4.22375	10	42.2375	
AYUD. DE COCINA	1013.7	4.22375	10	42.2375	
AYUD. DE COCINA	1013.7	4.22375	10	42.2375	
MOZO	40	5	6	30	
MOZO	40	5	7	35	
MOZO	40	5	8	40	
<b>TOTAL</b>				<b>427.91</b>	

## ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.



### HOJA DE TIEMPO N° 03

DOCUMENTO DE REFERENCIA:

CARGO U OCUPACIÓN	PAGO	VALOR POR HORA	HORAS TRABAJADAS	TOTAL
COCINERO	1962	8.175	12	98.1
COCINERO	1962	8.175	12	98.1
AYUD. DE COCINA	1013.7	4.22375	10	42.2375
AYUD. DE COCINA	1013.7	4.22375	10	42.2375
AYUD. DE COCINA	1013.7	4.22375	10	42.2375
MOZO	40	5	6	30
MOZO	40	5	7	35
MOZO	40	5	8	40
<b>TOTAL</b>				<b>427.91</b>

## ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.



### HOJA DE TIEMPO N° 04

DOCUMENTO DE REFERENCIA:

CARGO U OCUPACIÓN	PAGO	VALOR POR HORA	HORAS TRABAJADAS	TOTAL
COCINERO	1962	8.175	12	98.1
COCINERO	1962	8.175	12	98.1
AYUD. DE COCINA	1013.7	4.22375	10	42.2375
AYUD. DE COCINA	1013.7	4.22375	10	42.2375
AYUD. DE COCINA	1013.7	4.22375	10	42.2375
MOZO	40	5	6	30
MOZO	40	5	7	35
MOZO	40	5	8	40
<b>TOTAL</b>				<b>427.91</b>

**PASO N° 04:**

Aquí solo se tuvieron en encuentra el resumen de cada elemento del costo para la determinación del costo total del servicio.

ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.						
HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N° 01						
<b>CLIENTE: SIDERPERU</b>				<b>ORDEN DE PEDIDO:01</b>		
<b>DESCRIPCIÓN: PEDIDO A PLAZO</b>				<b>FECHA DEL PEDIDO:30/07/2018</b>		
				<b>FECHA DE ENTREGA: 04/08/2018</b>		
						
MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA DIRECTA		CIF	
CANTIDAD	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
3000	PAN DE HAMBURGUESA	1500.00	COCINERO	98.10	MATERIAL INDIRECTO	2792.50
15	PECHUGA DE POLLO	87.00	COCINERO	98.10	MANO DE OBRA INDIRECTA	105.00
35	PAPITAS AL HILO	87.50	AYUD. DE COCINA	42.24	DEPRECIACIÓN	531.25
12	PECHUGA DE POLLO	69.60	AYUD. DE COCINA	42.24	SERVICIOS	1548.81
0.75	HARINA	112.50	AYUD. DE COCINA	42.24		
1	HARINA	150.00				
<b>TOTAL</b>		<b>2006.60</b>		<b>322.91</b>		<b>4977.56</b>
CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS						
(+)				MATERIAL DIRECTO	2006.60	
(+)				MANO DE OBRA	322.91	
(+)				COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	4977.56	
(-)				TOTAL COSTO	7307.08	

**ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.**



**HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N° 02**

**CLIENTE: SIDERPERU**  
**DESCRIPCIÓN: PEDIDO A PLAZO**

**ORDEN DE PEDIDO:02**  
**FECHA DEL PEDIDO:30/08/2018**  
**FECHA DE ENTREGA: 04/09/2018**

MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA DIRECTA		CIF	
CANTIDAD	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
4500	PAN DE HAMBURGUESA	2250.00	COCINERO	98.10	MATERIAL INDIRECTO	3859.41
20	PECHUGA DE POLLO	110.00	COCINERO	98.10	MANO DE OBRA INDIRECTA	105.00
50	PAPITAS AL HILO	125.00	AYUD. DE COCINA	42.24	DEPRECIACIÓN	531.25
18	PECHUGA DE POLLO	99.00	AYUD. DE COCINA	42.24	SERVICIOS	1356.13
1.5	HARINA	225.00	AYUD. DE COCINA	42.24		
1.25	HARINA	187.50				
<b>TOTAL</b>		<b>2996.50</b>		<b>322.91</b>		<b>5851.78</b>

CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS	
(+) MATERIAL DIRECTO	2996.50
(+) MANO DE OBRA	322.91
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	5851.78
(=) TOTAL COSTO	9171.20

ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.

HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N° 03



CLIENTE: SIDERPERU

ORDEN DE PEDIDO:03

DESCRIPCIÓN: PEDIDO A PLAZO

FECHA DEL PEDIDO:15/10/2018

FECHA DE ENTREGA: 30/10/2018

MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA DIRECTA		CIF	
CANTIDAD	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
4000	PAN DE HAMBURGUESA	2400.00	COCINERO	98.10	MATERIAL INDIRECTO	3376.28
20	PECHUGA DE POLLO	106.00	COCINERO	98.10	MANO DE OBRA INDIRECTA	105.00
45	PAPITAS AL HILO	117.00	AYUD. DE COCINA	42.24	DEPRECIACIÓN	531.25
18	PECHUGA DE POLLO	95.40	AYUD. DE COCINA	42.24	SERVICIOS	1492.52
0.80	HARINA	120.00	AYUD. DE COCINA	42.24		
1.25	HARINA	187.50				
<b>TOTAL</b>		<b>3025.90</b>		<b>322.91</b>		<b>5505.04</b>

CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS	
(+) MATERIAL DIRECTO	3025.90
(+) MANO DE OBRA	322.91
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	5505.04
(=) TOTAL COSTO	8853.86

ATENCIONES Y EVENTOS QD E.I.R.L.



HOJA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS N° 04

CLIENTE: SIDERPERU

ORDEN DE PEDIDO:04

DESCRIPCIÓN: PEDIDO A PLAZO

FECHA DEL PEDIDO:15/11/2018

FECHA DE ENTREGA: 01/12/2018

MATERIAL DIRECTO			MANO DE OBRA DIRECTA		CIF	
CANTIDAD	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE	DETALLE	IMPORTE
3800	PAN DE HAMBURGUESA	2280.00	COCINERO	98.10	MATERIAL INDIRECTO	3666.03
21	PECHUGA DE POLLO	121.80	COCINERO	98.10	MANO DE OBRA INDIRECTA	75.00
42	PAPITAS AL HILO	96.60	AYUD. DE COCINA	42.24	DEPRECIACIÓN	531.25
16	PECHUGA DE POLLO	92.80	AYUD. DE COCINA	42.24	SERVICIOS	1521.04
1	HARINA	155.00	AYUD. DE COCINA	42.24		
1.25	HARINA	193.75				
	<b>TOTAL</b>	<b>2939.95</b>		<b>322.91</b>		<b>5793.32</b>

CIERRE DE LA HOJA DE COSTOS	
(+) MATERIAL DIRECTO	2939.95
(+) MANO DE OBRA	322.91
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	5793.32
(-) TOTAL COSTO	9056.18

**ANÁLISIS DE RESULTADOS**

**CUADRO RESUMEN / COMPARATIVO**

		ORDEN N°01		ORDEN N°02		ORDEN N°03		ORDEN N°04	
		EMPRESA	SISTEMA	EMPRESA	SISTEMA	EMPRESA	SISTEMA	EMPRESA	SISTEMA
<b>VENTAS</b>		18,465.50		26,606.00		24,440.60		24,071.20	
<b>COSTOS</b>	<b>MATERIAL DIRECTO (INSUMOS)</b>	4,799.10	2,006.60	6,855.91	2,996.50	6,402.18	3,025.90	6,605.98	2,939.95
	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	600.00	322.91	790.00	322.91	600.00	322.91	560.00	322.91
	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	-	4,977.56	-	5,851.78	-	5,505.04	-	5,793.32
<b>TOTAL</b>		5,399.10	7,307.08	7,645.91	9,171.20	7,002.18	8,853.86	7,165.98	9,056.18
<b>UTILIDAD</b>		13,066.40	11,158.42	18,960.10	17,434.80	17,438.42	15,586.74	16,905.22	15,015.02

**ANÁLISIS VERTICAL Y HORIZONTAL**

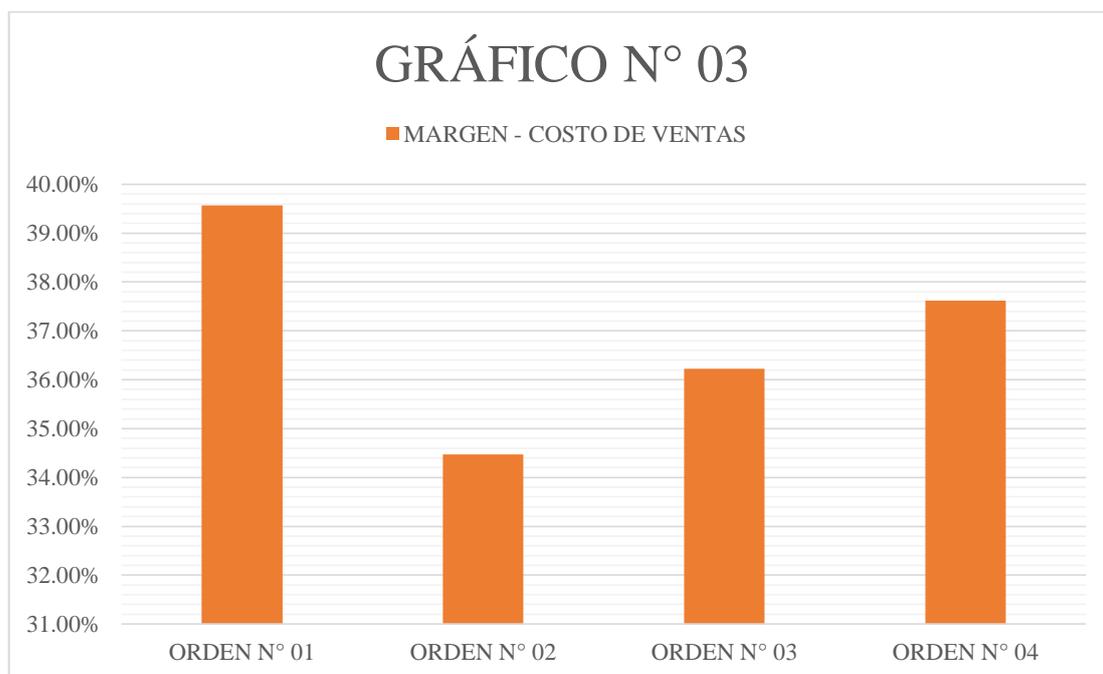
		RESUMEN		ANÁLISIS VERTICAL		ANÁLISIS HORIZONTAL
		EMPRESA	SISTEMA	EMPRESA	SISTEMA	EMPRESA
<b>VENTAS</b>		93,583.30		100.00%		-
<b>COSTOS</b>	<b>MATERIAL DIRECTO (INSUMOS)</b>	24,663.16	10,968.95	26.35%	11.72%	-13,694.21
	<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	2,550.00	1,291.65	2.72%	1.38%	-1,258.35
	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>	-	22,127.71	0.00%	23.64%	22,127.71
<b>TOTAL</b>		27,213.16	34,388.31	29.08%	36.75%	7,175.15

## ANÁLISIS DE LOS RATIOS DE RENTABILIDAD

**CUADRO N° 03**

N° DE ORDEN	ORDEN N° 01	ORDEN N° 02	ORDEN N° 03	ORDEN N° 04
COSTO DE VENTAS	7,307.08	9,171.20	8,853.86	9,056.18
VENTAS NETAS	18,465.50	26,606.00	24,440.60	24,071.20
MARGEN - COSTO DE VENTAS	39.57%	34.47%	36.23%	37.62%

Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia

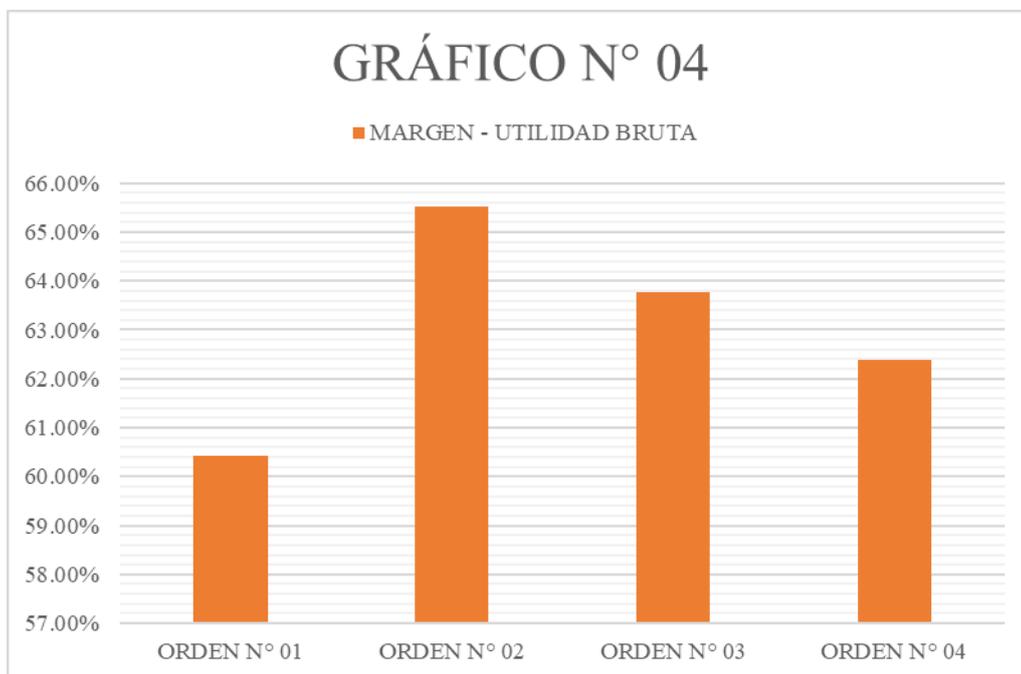
### **Análisis del Gráfico N° 04**

En el presente grafico se puede visualizar que el mayor margen de costo de ventas es en la Orden N° 01, que es de 39.57% y el menor margen se observó en la Orden N° 02, que es de 34.47%.

#### **CUADRO N° 04**

<b>N° DE ORDEN</b>	<b>ORDEN N° 01</b>	<b>ORDEN N° 02</b>	<b>ORDEN N° 03</b>	<b>ORDEN N° 04</b>
UTILIDAD BRUTA	11,158.42	17,434.80	15,586.74	15,015.02
VENTAS NETAS	18,465.50	26,606.00	24,440.60	24,071.20
MARGEN - UTILIDAD BRUTA	60.43%	65.53%	63.77%	62.38%

Fuente: Elaboración propia



Fuente: Elaboración propia

#### **Análisis del Gráfico N° 04**

En el presente gráfico se puede visualizar que el mayor margen de utilidad bruta es en la Orden N° 02, que es de 65.53% y el menor margen se observó en la Orden N° 01, que es de 60.43%.

# **REFERENCIAS**

- Aguado, J., & López, A. (2016). Cost and price auditing: effectiveness in the procurement of defense services in Spain. *Revista de Administración Pública*, 50(5), 745-764. Recuperado el 23 de Octubre de 2019, de <https://n9.cl/dx0u>
- Alcivar, T. & Llerena, L. (Agosto de 2016). Estimacion del costo real del servicio de catering del Consorcio Andino S.A. Guayaquil, Ecuador. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream.pdf>
- Aldana, L., Betancourt, J., & Gómez, G. (2014). Servicio, ambiente y calidad de restaurantes en Bogotá. Estudio comparativo de empresa familiar y empresa no familiar. *Entramado*, 60-74. Obtenido de <https://n9.cl/l4t9>
- Baskerville, P. (2019). *Nav*. Recuperado el 05 de Noviembre de 2019, de <https://bit.ly/2KE4VVC>
- Casto, M., Díaz, A., Hernández, J., & Pérez, A. (2017). Impacto de la cadena de valor en el margen de utilidad bruta en la producción de destilados de agave. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 551-560. Obtenido de <https://n9.cl/l0p>
- Cisneros, L., Espinosa, J., & Pozo, R. (2011). Factores que inciden en el costo del servicio de buffet en un hotel ciudadano. *Contaduría y Administración*, 55-72. Obtenido de <https://n9.cl/ajbg>
- Darity, W. (2008). Cost-Benefit Analysis. *International Encyclopedia of the Social Sciences*, 150-151. Recuperado el 10 de Noviembre de 2019, de <https://bit.ly/2Xx13e3>
- Duarte, R., & Soares, M. (2017). Politicising financial foreign policy: an analysis of Brazilian foreign policy formulation for the financial sector. *Revista Brasileira de Política*, 1-18. Recuperado el 12 de Noviembre de 2019, de <https://www.redalyc.org/articulo.oa>
- Ellen, M., & Michel, M. (2014). Cost-Benefit Analysis. *Encyclopedia of Business and Finance*, 174-175. Obtenido de <https://n9.cl/u2hv>
- Fernandez, S., Portilla, L. & Arias, L. (2010). La distribución de costos indirectos de fabricación, factor clave al costear productos. *Scientia Et Technica*, 79-84. Obtenido de <https://n9.cl/wns6>
- Gale. (2008). En *Everyday Finance: Economics, Personal Money Management, and Entrepreneurship* (Vol. II, págs. 630-631). Michigan, United States: Gale, a Cengage Company. Recuperado el 07 de Octubre de 2019, de <https://n9.cl/etd3>
- Gamonal, H. (2016). Propuesta de un Sistema de costos por ordenes específicas para la empresa Panadería Municipal el sureño S.A.
- García, O. (2014). "Costos y rentabilidad de unidades artesanales (panadería)". Guatemala. Obtenido de <http://biblioteca.usac.edu.gt/pdf>
- García, A. (2015). Diseño de un sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción estandar para la empresa de catering "Gourmet Santa Fe". Quito, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/>
- Gartenstein, D. (2019). *Small Business*. Recuperado el 05 de Noviembre de 2019, de <https://bit.ly/2O3lZXc>

- Garzón, J. & Quimbita, B. (2014). Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería "La Catedral" ubicada en la provincia de Chaco - resistencia para el mes de junio del 2014. Corrientes, Argentina. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream.pdf>
- Herbert, M. (2013). Calculating Ratios. *Gale Business Insights Handbook of Investment Research*, 304-306. Recuperado el 25 de Octubre de 2019, de <https://n9.cl/onwc>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la Investigación. *Sexta*. Mc Graw Hill. Recuperado el 20 de Junio de 2019, de [https://www.esup.edu.pe/descargas/dep\\_investigacion/Metodologia](https://www.esup.edu.pe/descargas/dep_investigacion/Metodologia)
- Hill, S. (2012). Financial Ratios. *Encyclopedia of Management*, 385-391. Recuperado el 25 de Octubre de 2019, de <https://n9.cl/o4zv>
- Ibarra, A. (2006). Una perspectiva sobre la evolución en la utilización de las razones financieras o ratios. *Pensamiento & Gestión*, 234-271. Obtenido de <https://n9.cl/gz7w>
- Instituto Nacional de Estadística e informática. (2007). Indicadores de Rentabilidad. Lima, Perú. Recuperado el 13 de Mayo de 2019, de [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/.pdf](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/.pdf)
- La República. (2019). Mercado de Catering en el Perú. Lima, Peru. Obtenido de <https://larepublica.pe/economia/>
- La República. (2013). *El Perú es uno de los países con mayor competencia de empresas de catering*. Lima, Perú. Recuperado el 22 de Abril de 2019, de <https://larepublica.pe/economia/>
- Lopez, F. (2017). Analisis de costos y propuesta de un sistema de costos por ordenes para la empresa panaderia Bembis, Nuevo Chimbote - 2017. Nuevo Chimbote, Santa, Perú. Obtenido de <http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/12357/>
- Medianeira, N., & Duarte, M. (2014). Framework: activity-based costing in services. *Revista de Administração da Universidade Federal de Santa Maria*, 7(1), 153-169. Recuperado el 23 de Octubre de 2019, de <https://n9.cl/uiw3>
- Molina, O., & Morillo, M. (2000). Sistemas de Acumulación de Costos para Empresas de Servicio. *Revista Actualidad Contables*, 3, 48-55. Obtenido de <https://n9.cl/4ifr>
- Morillo, M. (2006). Sistema computarizado de análisis de contribución marginal. *Actualidad Contable Faces*, 105-127. Obtenido de <https://n9.cl/j0tg>
- Nava, M. (2009). Análisis financiero: una herramienta clave para una gestión financiera eficiente. *Revista Venezolana de Gerencia*, 606-628.
- Peralta, D. (2016). Aplicacion de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurante J&L S.A.C., Bagua 2015. Pimentel, Perú. Obtenido de <http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/uss/3060/>
- Pérez, J. (2013). Definición de Utilidad. Recuperado el 22 de Abril de 2019, de <https://definicion.de/utilidad/>
- Polimeni, R. (2005). Contabilidad de Costos. Conceptos y Aplicaciones para la toma de Decisiones Gerenciales. 3. Colombia: Mc Graw Hill Interamericana. Recuperado el 20 de Junio de 2019

- Resendes, S. (2019). *Upserve*. Recuperado el 05 de Noviembre de 2019, de <https://bit.ly/2QyFt7H>
- Riggs, T. (2015). Profitability and Liquidity Ratio Analysis. *Gale eBooks*, 275-281. Recuperado el 23 de Octubre de 2019, de <https://n9.cl/atjq2>
- Rincón, C., Sánchez, X., & Villarreal, F. (2008). Contabilización del cuarto elemento del costo. *Entramado*, 38-51. Obtenido de <https://n9.cl/e7dq>
- Saravia, N. (2018). Propuesta de un sistema de control de costos de alimentos y bebidas y su incidencia en la gestión empresarial de restaurantes del distrito de los olivos-lima metropolitana, año 2016-2017. Lima, Perú. Recuperado el 24 de Abril de 2019, de <http://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/>
- Tamayo, C., & Silva, I. (2016). Técnicas e instrumentos de recolección de datos. Chimbote, Santa, Perú. Recuperado el 20 de Junio de 2019, de <http://www.postgradoune.edu.pe/pdf/documentos-academicos/>
- Tamayo, M. (2014). Tipos de Investigación. Peru. Recuperado el 23 de Enero de 2019, de [https://trabajodegradoucm.weebly.com/uploads/1/9/0/9/19098589/tipos\\_de\\_investigacion.pdf](https://trabajodegradoucm.weebly.com/uploads/1/9/0/9/19098589/tipos_de_investigacion.pdf)
- Virgil, B. (2011). Cost-Benefit Analysis. *Encyclopedia of Small Business*, 313-314. Obtenido de <https://n9.cl/w375k>
- Virgil, B. (2011). Product Costing. *Encyclopedia of Small Business*, 995-996. Recuperado el 25 de Octubre de 2019, de <https://n9.cl/i78m>
- Wil, J., & Halsey, R. (s.f.). Análisis de estados financieros. 9. Mc Graw Hill. Recuperado el 14 de Mayo de 2019, de [http://www.tecnologiacontable.com.pe/biblioteca/analisis\\_financiero/](http://www.tecnologiacontable.com.pe/biblioteca/analisis_financiero/)

# **ANEXOS**

### MATRIZ DE CONSISTENCIA

Título	Formulación del problema	Objetivo general y específico	Tipo y diseño de investigación	Técnica e instrumentos	Población y muestra	Método de análisis de datos
Evaluación de los costos para determinar su efecto en la utilidad de la empresa “Atenciones y Eventos Qd” E.I.R.L., durante el periodo 2018 - Chimbote	¿Cuál es el efecto de los costos en la determinación de la utilidad en la empresa “Atenciones y Eventos Qd” E.I.R.L. durante el periodo 2018 - Chimbote?	<p><b>Objetivo general:</b> Determinar el efecto de los costos en la utilidad de la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L. durante el periodo 2018 - Chimbote.</p> <p><b>Objetivos específicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizar los costos en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L. durante el periodo 2018 - Chimbote.</li> <li>• Evaluar la utilidad a través de ratios financieros en la</li> </ul>	<p><b>Tipo:</b> -Correlacional</p> <p><b>Diseño:</b> -Correlacional</p>	<p><b>Técnicas:</b> -Observación -Entrevista -Análisis Documental</p> <p><b>Instrumentos:</b> -Guía de Observación -Guía de entrevista -Guía de Análisis Documental</p>	<p><b>Población:</b> - Para este estudio, fueron todos los costos asignados a la empresa “Atenciones y Eventos Qd” E.I.R.L., desde el inicio de sus actividades hasta el periodo 2018.</p> <p><b>Muestra:</b> - Estuvo conformado por los costos asignados a la empresa “Atenciones y Eventos Qd”</p>	<p><b>Estadística descriptiva</b> Se utilizó la estadística descriptiva para recoger información de las variables representada en cuadros y gráficos a través de frecuencias y porcentajes.</p> <p><b>Estadística inferencial</b> Se utilizó la estadística inferencial (R de Pearson) que sirvió</p>

		<p>empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicar un sistema por órdenes de servicios en la empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L durante el periodo 2018 - Chimbote.</li> </ul>			<p>E.I.R.L., correspondientes a los meses Julio – Setiembre del año 2018.</p>	<p>para determinar el efecto de las variables Costos y Utilidad.</p>
--	--	--	--	--	---	--

## INSTRUMENTOS

**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO – FILIAL CHIMBOTE**  
**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES**  
**ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE CONTABILIDAD**

### GUÍA DE ENTREVISTA

**OBJETIVO:** Recopilar información y evaluar el actual tratamiento de los costos en la Empresa Atenciones y Eventos Qd E.I.R.L.

#### **DATOS GENERALES:**

**NOMBRE:** \_\_\_\_\_

**CARGO:** \_\_\_\_\_

**EDAD:** \_\_\_\_\_

A continuación, se presenta las siguientes preguntas:

1. **¿A qué área de la empresa pertenece?**

\_\_\_\_\_

2. **¿En la empresa, se emplea algún tipo de sistema de costos?**

\_\_\_\_\_

3. **¿Conoce usted los costos reales de cada orden específica de la empresa Atenciones y eventos QD E.I.R.L.?**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

4. **¿Cada que tiempo usted realiza inventario de los suministros empleados para brindar el servicio?**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. **¿Se mantienen los stocks a un nivel satisfactorio?**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

6. **¿Cómo calcula costos en cada orden de servicio?**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

7. **¿Es oportuna la información de costos que le brinda las facturas recibidas por cada compra de suministro?**

\_\_\_\_\_

---

**8. ¿Obtiene información de sueldos y beneficios sociales de los trabajadores de manera oportuna para poder incluirla dentro de la determinación del costo de servicio?**

---

---

**9. ¿Todos los trabajadores se encuentran en planilla?**

---

---

**10. ¿Se considera los costos indirectos de fabricación en cada orden de servicio al momento de calcular costos?**

---

---

**11. ¿Cree usted que un sistema de costos es de vital importancia para la empresa? ¿Por qué?**

---

---

**12. ¿Tiene usted conocimiento de lo que es un sistema de costos por órdenes específicas?**

---

---

**13. ¿Estaría de acuerdo usted en implementar un sistema de costos para la determinación del precio del servicio? ¿Por qué?**

---

---

## GUÍA DE OBSERVACIÓN

**EMPRESA:**

**RUC:**

**RESPONSABLE:**

**FECHA:**

<b>PROCESOS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>OBSERVACION</b>
Existe un acuerdo por escrito del servicio con el cliente.			
Los costos y gastos son identificados correctamente.			
Estructura de costos adecuada.			
Stock de productos actualizados.			
Información de costos oportuna.			
Deficiencias con el sistema de costos actual.			
Costos reales de la mano de obra en que incurre para atender un pedido.			
Existencia de formatos para la asignación de costos al servicio.			
Existencias de formatos para controlar la compra de materiales			
Personal capacitado para elaborar informes de costos.			
Procedimientos específicos del proceso del servicio.			
Sistema de costos.			
Determinación de los costos indirectos de fabricación por orden.			
El sistema de costos actual ayuda a tomar decisiones.			

**GUÍA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL**

**FECHA:**

**RESPONSABLE:**

**EMPRESA:**

**AREA:**

**AUTORIZACION:**

<b>INDICADOR</b>	<b>FORMULA</b>	<b>RESULTADO</b>	<b>INTERPRETACION</b>
<b>MARGEN- COSTOS DE VENTAS 2018</b>	<b>COSTO DE VENTAS/VENTAS</b>	<b>%</b>	
Orden N°01			
Orden N°02			
Orden N°03			
<b>MARGEN BRUTO – 2018</b>	<b>UTILIDAD BRUTA/ VENTAS</b>	<b>%</b>	
Orden N°01			
Orden N°02			
Orden N°03			

### CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

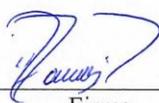
Yo, JAIME ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA, titular del DNI. N° 18033187, de profesión CONTADOR PÚBLICO, ejerciendo actualmente como DOCENTE EN UCV, en la Institución UCV

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (entrevista), a los efectos de su aplicación al personal que labora en "Atenciones y Eventos Ud E.I.R.L".

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems				✓
Amplitud de contenido				✓
Redacción de los Ítems				✓
Claridad y precisión				✓
Pertinencia				✓

En Chimbote, a los 18 días del mes de SEPTIEMBRE del 2019

  
Firma

## JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

### INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada Ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

E= Excelente / B= Bueno / M= Mejorar / X= Eliminar / C= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

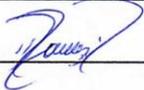
PREGUNTAS		OBSERVACIONES
Nº	Item	
1	E	
2	E	
3	E	
4	E	
5	E	
6	E	
7	E	
8	E	
9	E	
10	E	
11	E	
12	E	
13	E	

Evaluado por:

Nombre y Apellido:

JASME ROBERTO RAMÍREZ GARCÍA

D.N.I.: 18033197

Firma: 

### CONSTANCIA DE VALIDACIÓN

Yo, Luis Hernando Espejo Chacón, titular  
del DNI. N° 3 2 9 4 3 8 2 1, de profesión  
Contador Público, ejerciendo  
actualmente como Docente, en la  
Institución Universidad César Valljo

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (entrevista), a los efectos de su aplicación al personal que labora en Atenciones y Fuentes Rd. G.I.N.L.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			X	
Amplitud de contenido			X	
Redacción de los Ítems			X	
Claridad y precisión			X	
Pertinencia			X	

En Chimbote, a los 19 días del mes de Setiembre del 2019

  
\_\_\_\_\_  
Firma

## JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

### INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada Ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

**E**= Excelente / **B**= Bueno / **M**= Mejorar / **X**= Eliminar / **C**= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

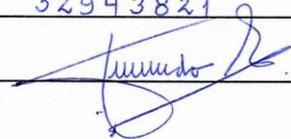
PREGUNTAS		OBSERVACIONES
Nº	Item	
1	B	
2	B	
3	B	
4	B	
5	B	
6	B	
7	B	
8	B	
9	B	
10	B	
11	B	
12	B	
13	B	

**Evaluado por:**

**Nombre y Apellido:**

Luis Hernando Espejo Chacón

**D.N.I.:** 32943821

**Firma:** 

**CONSTANCIA DE VALIDACIÓN**

Yo, Mariandrea Kau'ina Solano Campos, titular  
del DNI. N° 18140478, de profesión  
Contadora, ejerciendo  
actualmente como Contadora, en la  
Institución Productos Costasul SAC

Por medio de la presente hago constar que he revisado con fines de Validación del Instrumento (entrevista), a los efectos de su aplicación al personal que labora en Atenciones y Eventos Q.d. E.I.P.L.

Luego de hacer las observaciones pertinentes, puedo formular las siguientes apreciaciones.

	DEFICIENTE	ACEPTABLE	BUENO	EXCELENTE
Congruencia de Ítems			✓	
Amplitud de contenido			✓	
Redacción de los Ítems			✓	
Claridad y precisión			✓	
Pertinencia			✓	

En Chimbote, a los 18 días del mes de Septiembre del 2019

  
Firma

## JUICIO DE EXPERTO SOBRE LA PERTINENCIA DEL INSTRUMENTO

### INSTRUCCIONES:

Coloque en cada casilla la letra correspondiente al aspecto cualitativo que le parece que cumple cada Ítem y alternativa de respuesta, según los criterios que a continuación se detallan.

**E**= Excelente / **B**= Bueno / **M**= Mejorar / **X**= Eliminar / **C**= Cambiar

Las categorías a evaluar son: Redacción, contenido, congruencia y pertinencia. En la casilla de observaciones puede sugerir el cambio o correspondencia.

PREGUNTAS		OBSERVACIONES
Nº	Item	
1	B	
2	B	
3	B	
4	B	
5	B	
6	B	
7	B	
8	B	
9	B	
10	B	
11	B	
12	B	
13	B	

**Evaluado por:**

**Nombre y Apellido:**

Mariela Keuina Solano Campos

**D.N.I.:** 18140478

**Firma:** M. Solano C.



**ACTA DE APROBACIÓN DE  
ORIGINALIDAD DE TESIS**

Código : F06-PP-PR-02.02  
Versión : 10  
Fecha : 10-06-2019  
Página : 1 de 1

Yo, **Dr. ÁNGEL JAVIER MUCHA PAITÁN**, docente de la Facultad de Ciencias Empresariales y Escuela Profesional de Contabilidad de la Universidad César Vallejo Chimbote, revisor (a) de la tesis titulada **EVALUACIÓN DE LOS COSTOS PARA DETERMINAR SU EFECTO EN LA UTILIDAD DE LA EMPRESA “ATENCIONES Y EVENTOS QD” E.I.R.L., DURANTE EL PERIODO 2018 - CHIMBOTE**, de los estudiantes **BERNUY RODRIGUEZ KAREN SORAYA Y SANTA MARIA ULARIO GERSON BILL**, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 23% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El/la suscrito (a) analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Chimbote, 21 de Noviembre del 2019

---

Dr. ÁNGEL JAVIER MUCHA PAITÁN  
DNI: 17841314