

**SISTEMA DE COSTOS POR PRODUCTO EN VENTA
RAPIPOLLO**

YENNY ASTRID GIRALDO VALENCIA

Asesor

MARIO ALEJANDRO ECHEVERRI RODELO

**POLITECNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID
COSTOS Y AUDITORIA VI
RIONEGRO ANT
2009**

**SISTEMA DE COSTOS POR PRODUCTO EN VENTA
"RAPIPOLLO"**

YENNY ASTRID GIRALDO VALENCIA

Trabajo realizado para optar el título de Tecnóloga en Costos y Auditoría

Asesor
MARIO ALEJANDRO ECHEVERRI RODELO

**POLITECNICO COLOMBIANO JAIME ISAZA CADAVID
COSTO Y AUDITORIA VI
RIONEGRO ANT
2009**

DEDICATORIA

Con todo mi corazón para mi esposo OSCAR MUÑOZ, mis dos hermosos hijos ANDRES FELIPE y JUAN DANIEL mi hermanita ANA MARIA, mi pequeño sobrino JOSE ALEJANDRO y mis padres ROSA MARIA y ALONSO.

A todos ellos Dios los bendiga hoy y siempre por su gran apoyo y colaboración.

AGRADECIMIENTOS

A Dios por permitirme alcanzar una más de mis metas

A mi familia, por apoyarme, entenderme y acompañarme en todo momento, por ser mi punto de apoyo, mis compañeros de lucha.

Al Administrador del restaurante RAPIPOLLO, el señor ALIRIO MUÑOZ SANCHEZ y todo su equipo de trabajo por confiar en mí y permitirme desarrollar la práctica profesional en su empresa, por poner a mi disposición su información, con la cual pude desarrollar los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera.

Al Asesor MARIO ALEJANDRO ECHEVERRI RODELO, por su oportuna colaboración y orientación en el desarrollo de este trabajo.

A mis compañeros de grupo por todos los momentos compartidos, los buenos y los malos, por permitirme aprender tanto de todos y cada uno, por entender mis malos momentos y tener siempre una mano amiga, por su amistad.

Dicen que todas las personas que tocan nuestras vidas dejan algo de si con nosotros y se llevan algo nuestro, espero que esa parte de mí que se llevan de mi sea la mejor.

CONTENIDO

INTRODUCCION	6
1. JUSTIFICACION.....	7
2. OBJETIVOS.....	8
2.1 GENERAL.....	8
2.2 ESPECÍFICOS.....	8
3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	9
4. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	10
5. PRESUPUESTO.....	11
6. CONTEXTO EMPRESA.....	12
6.1 RESEÑA HISTORICA.....	12
6.2 MISIÓN.....	12
6.3 VISIÓN.....	13
6.4 VALORES.....	13
6.5 ORGANIGRAMA INSTITUCIONAL.....	13
6.6 EQUIPOS.....	14
6.7 LOCAL.....	14
7. MARCO TEORICO.....	15
7.1 SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR.....	15
8. MARCO CONCEPTUAL.....	19
9. MARCO LEGAL.....	22
9.1 SOCIEDAD DE HECHO.....	22
9.2 SOCIEDAD LIMITADA.....	23
9.3 ARTICULO 3075 DE 1997.....	23
10. DESARROLLO DEL TRABAJO.....	29
10.1 Implementar un sistema de costos manual para facilitar el manejo la información de la empresa RAPIPOLLO.....	29
10.2 Consolidar la información existente para determinar costos de producción....	30
10.3 Proporcionar a la empresa métodos de costeo que estén acordes con sus requerimientos.....	31
11. CONCLUSIONES.....	32
12. RECOMENDACIONES.....	33
BIBLIOGRAFÍA.....	34
ANEXOS.....	35

LISTA DE ANEXOS

Anexo A Bandeja con pollo (pernil)

Anexo B Bandeja con pollo (pernil)

Anexo C Bandeja con Trucha

Anexo D Típico dos Carnes

Anexo E Típico tres Carnes

Anexo F Porciones

Anexo G Pollo asado Entero

Anexo H Materia Prima

Anexo I Cif

Anexo J Nomina

RESUMEN

La práctica profesional llevada a cabo en RAPIPOLLO se enfocó en el manejo de costos estándar, aplicado en las diferentes actividades que se realizan en el Departamento de producción, este sistema que además de suministrar información en forma adecuada para realizar el cálculo de los costos, es una herramienta que mejora la organización y el manejo de todos los recursos dentro de la empresa.

Para realizar este trabajo de costos, fue necesario analizar todos los procesos en los que se incurren para la producción y venta de cada plato, ya que la empresa no contaba con un sistema de costos establecido.

Por medio de hojas de cálculo se diseñó un archivo de costos que permite a la empresa ingresar toda la información acerca de los elementos del costo identificados en cada una de las actividades, después de ingresar esta información el archivo arroja datos muy significativos para la empresa como son el costo unitario de venta por producto el cual sirve a la empresa para la fijación de precio de venta de cada plato.

Los resultados más significativos evidenciaron que la utilización de un sistema de costos estándar y a su vez por actividades permite que los costos indirectos de fabricación se distribuyan de forma justa ofreciendo costos unitarios más exactos.

Se demostró que los procedimientos implementados pueden ser de gran utilidad para la administración de la empresa, pues se convierten en un instrumento eficaz para toma de decisiones al determinar el costo de cada producto según las actividades realizadas.

SUMMARY

The professional practice carried out in RAPIPOLLO was focused on standard costs management, that is applied in different activities from the production department. Besides providing adequate information to calculate the costs, this system is a tool that improves the organization and management of all the resources inside the enterprise.

To make possible this work of costs, it was necessary to analyze all the processes needed for the production and sale of each dish, since the factory did not have a costs system established.

By using Excel, it was designed a program of costs that allows the factory to collect all the information about the elements of costs identified in each activity. After gathering that information, the system presents some relevant data such as the cost per unity of each product. It is very useful to the factory as it helps to establish the price of sale of each dish.

The most significant results proved that the use of a standard costs system permits to distribute rightly the indirect costs of manufacture, and in the same way, to offer more accurate costs per unity.

It was demonstrated that the procedures implemented can be really helpful for the administration of the company because better decisions can be made since it is determined the price of each product according to the activities done.

INTRODUCCION

RAPIPOLLO es una empresa de carácter jurídico privado, constituida hace siete años, cuya actividad económica es la producción y venta de pollo asado y comida criolla en general. Cuenta con veintinueve empleados y tres administradores de punto de venta departamentos, comercial, administrativo y contable.

Actualmente la empresa no cuenta con un sistema de costos bien definido que le permita identificar los costos incurridos en cada producto, es por eso que se pretende implementar en la Empresa un sistema de costos que brinde la posibilidad de incrementar beneficios, competitividad y productividad.

Esto con el fin de optimizar los recursos y contribuir con su crecimiento y permanencia en el mercado.

1. JUSTIFICACION

En la empresa RAPIPOLLO, es necesario implementar un sistema de costos que le permita contar con datos claros para valorar sus productos en oferta, lo que proporcionara valiosas oportunidades de crecimiento y conllevara a su posicionamiento y permanencia en un mercado con una amplia oferta.

La empresa requiere un sistema que le permita calcular el costo de sus productos, realizar cotizaciones, tener un control de sus gastos y contar con una herramienta para la toma de decisiones.

Este trabajo me permitirá aplicar los conocimientos adquiridos durante el tiempo de estudio y de esta manera afianzar mis conocimientos, preparándome para la vida laboral.

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Implementar un sistema de costos estándar en la empresa RAPIPOLLO

2.2 ESPECÍFICOS

Implementar un sistema de costos manual para facilitar el manejo la información de la empresa RAPIPOLLO

Consolidar la información existente para determinar costos de producción.

Proporcionar a la empresa métodos de costeo que estén acordes con sus requerimientos.

Validar la aplicación de los procedimientos.

3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

RAPIPOLLO, es una Empresa de Carácter jurídico Privado, constituida hace siete años, cuya actividad económica es la preparación de pollo asado y platos típicos, Cuenta con un administrador de punto de venta en cada uno de sus locales abiertos al público.

El tiene a su cargo las compras y manejo del recurso humano, es en este punto donde está la problemática a solucionar, los costos de producción no se encuentran bien definidos y es por eso que desconocemos el margen de ganancia que el producto genera, existen muchas causas entre ellas:

La persona encargada del área de compras no está capacitada para calcular los costos.

Los precios de venta se fijan de acuerdo a los precios del mercado, no se tiene en cuenta los costos en los que se incurre para la venta del producto.

El hecho de no tener un sistema de costos no le permite a la empresa conocer el margen de utilidad de cada producto, por lo tanto no tiene criterios fuertes para la toma de decisiones.

4. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES	SEMANAS															
	FEBRERO			MARZO				ABRIL				MAYO				
	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Conocimiento de la empresa	x															
Identificar problemática	x	x														
Asesoría a la empresa		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Presentación del anteproyecto en la empresa		x														
Entrega del primer informe				x												
Clasificación de los costos materia prima					x	x										
Clasificación de los costos mano de obra directa									x	x						
Clasificación de los CIF											x					
Entrega de segundo Informe											x					
Diseño formato de Excel para costear												x				
Análisis de los resultados obtenidos, en el formato de costos.												x				
Entrega del tercer informe.															x	
Entregar a la empresa, conclusiones del estudio de costos															x	

5. PRESUPUESTO

En el siguiente cuadro veremos los rubros presentados para el proyecto

PRESUPUESTO DEL PROYECTO			
CONCEPTO	CANTIDAD	VALOR CANTIDAD UNITARIA	COSTO TOTAL
FOTOCOPIAS	50	50	2.500
TRANSPORTE	160	1000	160.000
TIEMPO INVERTIDO PROYECTO	320	5000	1.600.000
HORAS DE INTERNET	25	700	17.500
EMPASTE	1	20000	20000
TOTAL			1.800.000

6. CONTEXTO EMPRESA

6.1 RESEÑA HISTORICA

Una de las socias la señora BERNARDITA FRANCO era la administradora de el restaurante llamado RAPIPOLLO ubicado en la calle 47 N. 50c-04 punto estratégico donde concurren diferentes negocios como papelerías, distribuidoras, flotas de transporte, hoteles y demás, el propietario del establecimiento tomo la decisión de trasladar su negocio al barrio el Porvenir con otro nombre, como pago por los años de labores a la señora BERNARDITA se permitió continuar como propietaria del restaurante conservando el nombre inicial contando en este momento con siete trabajadores.

En el año 2002 ella se toma la decisión de asociarse con su hermano el señor ORLANDO FRANCO, debido al crecimiento y acogida que tuvo el negocio se abrió una sucursal en el barrio San Antonio, este inicialmente contaba con un local comercial de 20 metros y solo 3 mesas para la atención al público, sirviendo de una manera amable y a bajos precios los mismos platos del restaurante principal, 3 años después y debido a la gran demanda se traslada a un local mas grande.

En el año 2007 RAPIPOLLO licita para prestar sus servicios en el Parque Recreativo Comfama Rionegro, gana esta licitación y abre 2 puntos de venta, este mismo año celebra contrato con la empresa de Alimentos Cárnicos Nacional de chocolates al cual le proporciona ser vicios de refrigerios para 180 trabajadores diariamente. Actualmente la empresa cuenta con 29 empleados directos más un grupo de trabajadores eventuales que apoyan su labor día a día y contribuyendo de esta manera al desarrollo económico de la región.

6.2 MISIÓN

RAPIPOLLO es una reconocida empresa del sector gastronómico del municipio de Rionegro, típica y de tradición por su ambiente familiar y la prestación de un servicio de calidad que se ve reflejada en los excelentes productos que entrega a sus invitados a precios justos.

Su personal especializado en cada una de las áreas de desempeño brinda a nuestros invitados una garantía de calidad y buen servicio.

Como empresa ofrece un espacio de trabajo que permite la realización personal y el desarrollo de todos sus empleados y colaboradores.

6.3 VISIÓN

RAPIPOLLO será en el 2010 la cadena de restaurantes típicos y de tradición, mas reconocida en el municipio de Rionegro, y perdurara, distinguiéndose por la calidad de sus productos, la atención humana y oportuna con los precios justos, la idoneidad de sus acertadas políticas de expansión y crecimiento.

6.4 VALORES

Las cualidades que hacen que RAPIPOLLO sea realmente apreciado por sus invitados son:

- Somos íntegros y honrados.
- Somos responsables y cumplimos las normas.
- Respetamos a las personas.
- Tenemos espíritu de progreso.
- Tenemos vocación de servicio.
- Vivimos la calidad integral.
- Trabajamos con entusiasmo y amor al trabajo.
- Actuamos con responsabilidad social.
- Estamos comprometidos con el desarrollo sostenible.
- Vivimos el orden y la pulcritud del mundo de los alimentos.
- Somos leales.

6.5 ORGANIGRAMA INSTITUCIONAL



6.6 EQUIPOS

En la actualidad se cuenta en la oficina con dos equipos de computo con los programas de trabajo básicos y requeridos, un teléfono y un equipo de fax, se cuenta además con impresora y escáner.

6.7 LOCAL

Consta de dos líneas de servicio, equipo de cocina compuesto por marmitas, freidora, una cafetera, 2 estufas, horno asador de pollo, cuatro cabás para preservación de alimentos, horno microondas un salón de bodega para materia prima, una oficina para el administrador.

7. MARCO TEORICO

EVOLUCIÓN DE LOS COSTOS

Algunas industrias de países Europeos entre los años 1485 y 1509 comenzaron a utilizar rudimentarios sistemas de costos.

Se cree que fue en Italia donde surgió la tenencia de libros basados en la partida doble, por ser esta una región muy mercantil.

Con el artesanado surge entonces la necesidad de llevar un control sobre las materia primas que se les asignaba para la creación de los productos.

La contabilidad de costos tiene su origen principal alrededor de los años de 1776 con la revolución industrial, allí se incremento la necesidad del desarrollo de un sistema de contabilidad. Es por esto que los estados financieros y la inclusión de una auditoría externa tomaron importancia relevante en la comunidad de la información financiera, la contabilidad de costos se desarrolla en un ambiente caracterizado por un incremento en la mecanización y estandarización, estas particularidades ayudan a entender la base fundamental de la clasificación de los costos.

El mayor desarrollo de la contabilidad de costos se llevo a cabo durante los años 1890 y 1915 durante este periodo de tiempo se diseño la estructura básica de la contabilidad de costos, esta se comenzaba a entender como una herramienta de planeación y es así como surgen los costos predeterminados.

Actualmente se cuenta con modernos sistemas de costos y mientras más avance la industria en sus sistemas organizacionales y de producción se harán necesarias nuevas metodologías y herramientas de medición y control de costos.

7.1 SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR

La empresa RAPIPOLLO requiere una organización de sus costos a través de un sistema de estandarización de sus procesos.

Se requiere tener claridad de los conceptos adquiridos durante el desarrollo de la tecnología en Costos y Auditoria, complementando con la consulta de libros, Internet y otros medios de información. Este marco conceptual contempla la teoría vista y se complementa con algunos conceptos que buscan conseguir el logro del objetivo propuesto.

La empresa RAPIPOLLO reconoce la necesidad de contar con un sistema de costos que le permita tener datos claros de sus procesos.

Conceptos Generales Costos Estándar

El proceso dinámico de la planeación y control administrativo ha exigido que en las empresas cada día se utilicen técnicas igualmente dinámicas.

Esperar hasta la producción de un determinado artículo para poder conocer sus costos es un procedimiento que impide al administrador tomar decisiones acertadas

en cuanto a la determinación de precios de venta y otras decisiones que requieren de una información más clara y oportuna.

Las condiciones anteriores han permitido el desarrollo de un sistema que permita mejores controles, mejores decisiones y una mejora total de la administración; este sistema se determina sistema de costos estándar.

DEFINICIONES IMPORTANTES

Un estándar se puede definir como un patrón de medida científicamente elaborado.

Un costo estándar es entonces un patrón de medida que nos indica cuánto debería costar la elaboración de un producto o la prestación de un servicio si se dan ciertas condiciones.

Un sistema de costos estándar es el conjunto de procedimientos y normas que permiten determinar el costo estándar y además ayudar en el control y la toma de decisiones.

Cuando los estándares se involucran formalmente al sistema contable de la empresa se dice que hay un sistema de contabilidad de costos estándar.

VENTAJAS DE LOS COSTOS ESTÁNDAR

Para poder hablar de ventajas de algo, es necesario referenciarlo con respecto a otra cosa. En este caso las ventajas de los costos enfrentaremos contra el costo real.

La primera ventaja del sistema de costos estándar está dada por la calidad de la información que suministra. Esta información es más rápida, oportuna, veraz y económica.

Fijación de precios de venta

Analizar rentabilidad por producto

Analizar qué productos retirar

El sistema permite elaborar el presupuesto.

Hay mejores normas para la evaluación operativa y administrativa.

DETERMINACIÓN DE ESTÁNDARES

Para establecer cuánto debería costar la producción de un artículo, es necesario definir estándares.

Estándares de materiales: Con este estándar se pretende determinar cuánto deberían costar los materiales para el producto que se elabora. Esto implica estandarizar precios y cantidades.

Estándares de precios: Este es un estándar que solo se puede definir parel Corto plazo. Es tratar de proyectar por parte de la Compañía cuánto debería Pagar por sus materiales en un futuro. Para llegar a establecer este precio Normalmente las empresas conforman un comité.

Los descuentos se deducirán si son descuentos comerciales y por volumen cuando se compre lo exigido por el proveedor. Los descuentos por pronto pago deben ser considerados como ingresos o egresos financieros.

Cualquier variación que se presente entre el precio pagado y el precio estándar debe ser consultado con el jefe de compras no para hacerlo responsable es difícil que este funcionario pueda tener incidencia en los cambios de precios, más bien, para conocer las causas y poder tomar las medidas correctivas.

Estándares de cantidades: Este estándar pretende indicar las cantidades necesarias para que se pueda elaborar el producto requerido por el consumidor.

Las pruebas de laboratorio e investigaciones de mercados pueden ser las bases para llegar a establecer la fórmula de elaboración...

El estándar de cantidades puede ser hecho para el largo plazo en la esencia del producto. Los accidentes como color, forma, diseño., pueden permitir ciertos cambios que den apariencia de un nuevo producto pero conservando las características fundamentales.

Para evitar daños en la producción del artículo, es necesario además de las cantidades mínimas requeridas dejar alguna holgura en el estándar. Cualquier exceso a veces menor cantidad de material usado es de responsabilidad del jefe de producción.

Estándares de mano de obra: Al igual que con el costo estándar de los materiales, es necesario en el caso de la mano de obra fijar también un estándar por precio o salario y otro por tiempo o cantidad.

Estándar de precio. Este estándar indica el precio que deberá cargarse al producto por utilizarse la mano de obra.

El salario estándar deberá incluir el salario básico más las prestaciones sociales más los aportes patronales que generan quienes constituyen la mano de obra directa.

Estándares de tiempo y cantidad: Para determinar qué cantidad de tiempo se debería utilizar en la producción de un artículo, la Ingeniería Industrial ha desarrollado los estudios de tiempo y movimientos. Por consiguiente son responsables de determinar el tiempo estándar los departamentos de Ingeniería Industrial. El tiempo debe ser fijado para un largo plazo. La responsabilidad por usar mayor o menor cantidad de tiempo en la producción recae en el departamento de producción.

Estándares de costos indirectos fabricación: CIF Como todo costo estándar, este elemento del costo requiere también que se defina un estándar, por precio y otro por cantidad.

Estándar de precio o tasa estándar. Para poder definir esta tasa es necesario hacer dos presupuestos:

Lo primero que debe proyectar es el nivel de actuación que se espera alcanzar, es decir, qué nivel de operación es el más recomendable para la empresa.

El segundo presupuesto es el de los costos indirectos de fabricación.

Es normal que la tasa se defina en término de \$ / hora y definida así, la cantidad estándar serían las horas de mano de obra que se estandarizaron en el ese elemento mano de obra directa.

Son responsables de definir estos dos estándares los encargados de producción y la responsabilidad de hacer buen o mal uso recae también en producción.

8. MARCO CONCEPTUAL

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:

- Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos inicialmente utilizados o constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias generalmente nocivas para la salud.
- Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.
- Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales.

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que:

- Se le designe o expenda por nombre o calificativo distinto al que le corresponde:
- Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
- No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y venta.

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de las normas.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Son las prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano.

DESINFECCION-DESCONTAMINACION: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir el número de otros microorganismos indeseables.

DISEÑO SANITARIO: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad de inocuidad de los alimentos.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FABRICACION DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INFESTACION: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

INGREDIENTES PRIMARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

PROCESO TECNOLÓGICO: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación y embalaje del producto terminado.

REGISTRO SANITARIO: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar, e importar un alimento con destino al consumo humano.

9. MARCO LEGAL

La Empresa RAPIPOLLO, cuenta hasta el momento con todos los requisitos exigidos por la ley a operar como restaurante como sociedad de hecho se asemeja en todos sus efectos legales a las sociedades limitadas.

9.1 SOCIEDAD DE HECHO

Según la legislación mercantil Colombiana, las sociedades comerciales deben constituirse por escritura pública y adoptar las formas societarias establecidas en el Código de Comercio.

La principal diferencia entre una sociedad comercial regular y una sociedad de hecho es precisamente que mientras la primera se constituye por escritura pública ante un Notario, la segunda no se constituye por escritura pública y su existencia se demuestra por cualquiera de los medios probatorios reconocidos en la ley.

La sociedad de hecho no es persona jurídica. Por consiguiente, los derechos que se adquieran y las obligaciones que se contraigan para la empresa social, se entenderán adquiridos o contraídas a favor o a cargo de todos los socios de hecho. Igualmente, las estipulaciones acordadas por los asociados producirán efectos entre ellos.

A diferencia de la sociedad regular que se identifica con la razón o denominación social que corresponde a cada uno de los tipos de sociedad contemplados en el Código de Comercio, la de hecho como no es persona jurídica dado que los empresarios son todos los socios, no adopta un nombre comercial que está reservado para designar al empresario, sino una o más enseñas para identificar al establecimiento o establecimientos en los cuales desarrolla sus actividades.

Como se puede observar, la sociedad de hecho si bien no es una persona jurídica, como sí lo es la sociedad comercial debidamente constituida, tiene características propias de ésta, y de la misma manera se manejará, por lo que sus socios y administradores estarán sujetos a los términos del contrato de sociedad. A la luz del artículo 20 numeral 5º del Código de Comercio, para todos los efectos legales, se considera mercantil, la intervención como asociado en la constitución de sociedades comerciales; las que a su vez define el legislador en el artículo 100, modificado por el artículo 1º de la ley 222 de 1995, en el siguiente sentido: "se tendrán como mercantiles para todos los efectos legales, las sociedades que se formen para la ejecución de actos o empresas mercantiles. Si la empresa social comprende actos mercantiles y actos que no tengan esa calidad, la sociedad será comercial...."

9.2 SOCIEDAD LIMITADA

Como Sociedad Limitada e inscrita en el Registro Mercantil se debe de llevar los siguientes libros:

Libro de Actas: Se reflejan todos los acuerdos que se adopten en las Juntas que se celebren, ya sean éstas ordinarias o extraordinarias.

Libro de Socios: En este se detalla la identidad de los mismos, las participaciones que posee cada uno y el porcentaje sobre el capital, también se anota las compras y ventas que se producido en las participaciones de cada uno.

Libros de Contabilidad: Se llevan libro mayor, balances, inventarios, y libro diario.

9.3 ARTICULO 3075 DE 1997

RAPIPOLLO funciona basado en el artículo 3075 de 1997 por el cual se reglamenta la ley 90 de 197se contempla la normatividad para el funcionamiento como restaurante.

ARTICULO 1.- Ámbito de Aplicación.

“La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicarán:”

A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.

A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

ARTICULO 3: .- Alimentos de Mayor Riesgo En Salud Pública.

Para efectos del presente decreto se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes:

- Carne, productos cárnicos y sus preparados.
- Leche y derivados lácteos.
- Productos de la pesca y sus derivados.

- Productos preparados a base de huevo.
- Agua envasada.
- Alimentos infantiles.

Parágrafo Primero: Se consideran alimentos de menor riesgo en salud pública aquellos grupos de alimentos no contemplados en el presente artículo.

Parágrafo Segundo: El Ministerio de Salud de acuerdo con estudios técnicos, perfil epidemiológico y sus funciones de vigilancia y control, podrá modificar el listado de los alimentos de mayor riesgo en salud pública.

CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 7.- BUENAS PRACTIAS DE MANUFACTURA.

Las actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura estipuladas en el título II del presente decreto.

Edificación e Instalaciones

ARTÍCULO 8.- Los establecimientos destinados a la fabricación, el procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación:

LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

Su funcionamiento no deberá poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

ABASTECIMIENTO DE AGUA

El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.

Deben disponer de agua potable a la temperatura y presión requerida en el correspondiente proceso, para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.

Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento: como en los casos de generación de vapor

indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separado.

Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con material que facilite el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de agua o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

ARTICULO 10.- CONDICIONES GENERALES

Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, faciliten la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 13. ESTADO DE SALUD.

El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.

RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS

ARTICULO 36. CONDICIONES GENERALES.

Los restaurantes y establecimientos destinados a la preparación y consumo de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias generales:

Se localizarán en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje.

No se podrá localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores.

Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamiento de agua.

Deben estar diseñados y contruidos para evitar la presencia de insectos y roedores.

Deben disponer de suficientes abastecimiento de agua potable.

Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.

Deberán tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas.

Contarán con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos.

Deberán tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas.

Contarán con servicios sanitarios para el uso del público, separados para hombres y mujeres, salvo en aquellos establecimientos en donde por razones de limitaciones del espacio físico no le permita caso en el cual podrán emplearse los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento y los ubicados en centros comerciales.

ARTICULO 37.- CONDICIONES ESPECIFICAS DEL AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

El área de preparación de los alimentos, cumplirá con las siguientes condiciones sanitarias específicas:

Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.

El piso de las áreas húmedas debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10cm de diámetro por cada 40m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los depósitos, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90m² de área servida.

Las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

Los techos deben estar diseñados de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos, el desprendimiento superficial y además se facilite la limpieza y el mantenimiento.

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

Deben disponerse de recipientes, locales e instalaciones para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Deberá disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deberán ser removidos y lavados frecuentemente.

Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina o en las áreas de preparación de los alimentos.

ARTÍCULO 38.- EQUIPOS Y UTENSILIOS.

Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos, deben cumplir con las condiciones establecidas en el capítulo II del presente decreto.

ARTICULO 39.- OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS.

Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenan en recipientes adecuados.

Los alimentos o materias primas crudos tales como hortalizas, verduras, carnes y productos hidro biológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deberán

ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse a lavados y desinfección con sustancias autorizadas.

Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación.

El personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servicio de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.

Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.

El servicio de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

El lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección deberá realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.

Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deberán ser desechables con el primer uso.

10. DESARROLLO DEL TRABAJO

10.1 Implementar un sistema de costos manual para facilitar el manejo la información de la empresa RAPIPOLLO.

La práctica profesional desarrollada en la empresa RAPIPOLLO se enfocó en la identificación y manejo de los costos por producto, aplicado en los diferentes platos producidos y ofrecidos por la empresa.

Después de identificar los diferentes costos incluidos en los productos que ofrece la empresa RAPIPOLLO, mano de obra directa conformada por el personal encargado de la transformación de la materia prima en producto terminado, material directo como carnes, granos, frutas, lácteos y legumbres y los Cif, dentro de estos identificamos gastos como gas, servicio de teléfono, contraprestación, energía eléctrica entre otros. Se diseñó un archivo de Excel al cual se le ingresan los datos recolectados de una manera organizada.

Este sistema además funciona como una herramienta de consulta para calcular costos y le permite a la empresa comenzar a llevar un registro de sus procesos y los elementos de cada uno de estos procesos.

Considero que el sistema de costos estándar es el más adecuado para este tipo de empresa ya que le permite hacer un seguimiento constante a la rentabilidad que ofrece cada plato, dado que los precios de la materia prima son muy variables y están sujetos a la producción agrícola nacional la cual se ve afectada por los cambios climáticos, las temporadas de cosecha, la especulación de los intermediarios en la fijación de los precios entre otros.

Para realizar el informe de costos que presento en este trabajo se hizo necesario analizar uno a uno los diferentes elementos del costo incluidos en el proceso de producción y venta de cada uno de los platos.

Durante el tiempo de desarrollo de la práctica profesional se ha compartido con el personal encargado del área de producción de una manera directa realizando de manera conjunta las pruebas de medición de cantidades de materia prima, desperdicios generados, tiempos, optimización de los procesos logrando de esta manera un muy importante proceso de conocimiento mutuo donde todos obtuvimos muy valiosas experiencias.

Con el administrador de la empresa también se realizó un trabajo muy enriquecedor ya que pudimos encontrar que algunos elementos de los materiales directos se estaban comprando a precios superiores que los que la empresa estaba contabilizando para realizar el costeo de los productos.

La empresa se ve muy beneficiada con la implementación del sistema de costos estándar ya que se logra encontrar datos reales que le permiten hacer un análisis de sus precios de venta detectando que existen productos que permiten su disminución de precio de venta y otros por el contrario que tiene un margen de utilidad muy bajo ocasionado por el alto costo de sus elementos de producción.

Con la puesta en marcha de este proyecto se logra eficacia y eficiencia en las actividades relacionadas con la producción y comercialización de los platos de la empresa.

10.2 Consolidar la información existente para determinar costos de producción.

En la empresa RAPIPOLLO se producen y comercializan comidas rápidas, pollo asado y platos típicos de la región, se puede determinar que uno de los platos más representativos y con mayor rotación en la empresa, es el pollo el cual genera un margen de ganancia satisfactorio para la empresa, esto se genera debido a que el costo de adquisición de la materia prima no es alto, el proceso de preparación del plato se realiza por una o dos operarias quienes son las encargadas de vigilar al horno asador para que el plato salga en buen estado de preparación a la mesa del consumidor final quien es el cliente.

Fue necesario identificar cada uno de los elementos del costo involucrados en cada uno de estos platos para que a través del archivo en Excel pudiéramos encontrar una herramienta de consulta y control para encontrar el precio de venta mínimo y a su vez medir el porcentaje de utilidad.

Para este trabajo es necesario determinar los costos de las materias primas requeridas para la producción y venta de los platos, los costos del tiempo empleado por las personas tanto de producción para lograr la transformación de la materia prima, como de las personas que están en tareas como limpieza y atención directa al usuario y los costos que se generan por servicios públicos (teléfono, energía, gas) y demás costos indirectos en los que se puedan incurrir en todo el proceso.

Para la distribución de los costos fijos a cada uno de los platos se tuvo en cuenta el porcentaje de participación en ventas de cada uno de ellos.

Luego de un análisis a la información generada para cada uno de los platos se le entrega a la empresa algunos datos significativos que le pueden servir para la toma de decisiones y para lograr un excelente posicionamiento de la empresa en el mercado.

PLATO	PRECIO MÍNIMO DE PRODUCCIÓN	PRECIO MÍNIMO DE VENTA
Típico dos carnes	\$ 5116	\$ 7200
Típico tres carnes	\$ 5888	\$ 8800
Bandeja con pollo (pernil)	\$ 5631	\$ 8000
Bandeja con pollo (pechuga)	\$ 5631	\$ 8000
Bandeja con trucha	\$ 5323	\$ 8000
Pollo asado (entero)	\$ 11586	\$ 17500
Pollo asado (medio)	\$ 5768	\$ 9000
Pollo asado (cuarto)	\$ 3028	\$ 5000

10.3 Proporcionar a la empresa métodos de costeo que estén acordes con sus requerimientos.

Uno de los objetivos de este trabajo era diseñar un procedimiento para el control y registro organizado de los costos en RAPIPOLLO para realizar una adecuada planeación y control.

El resultado más significativo se logro demostrando que la utilización de un sistema de costos estándar aplicado a cada plato permite identificar cada uno de los elementos de los costos reales ofreciendo costos unitarios más exactos.

Crear una base de datos, implementar un cuadro de control de materia prima, sugerir métodos de control de materia prima son procedimientos que se pudieron desarrollar gracias a los conocimientos y experiencias obtenidos a la largo de la tecnología con el apoyo y acompañamiento del personal docente.

11. CONCLUSIONES

Con la implementación del sistema de costos (manual) en RAPIPOLLO se busca incrementar la competitividad y orientarse en disminuir al máximo los procesos que genere costos innecesarios, es fundamental tener presente que la calidad de los procesos aporta ahorro en el mismo.

El adecuado manejo de la información, proporciona calidad en los procesos de funcionamiento de la empresa y permite una mejor y agilizar toma de decisiones.

La implementación de este sistema permite lograr una mejor asignación de los costos indirectos a los productos, lográndose un mejor control y reducción de los mismos.

Tomando en cuenta los procesos anteriores desarrollados por la empresa la implementación del sistema de costos estándar le permite conocer a la empresa un dato real sobre lo que cuesta la producción y comercialización de un plato y de esta manera realizar un análisis sobre la correcta aplicación del precio de venta.

12. RECOMENDACIONES

Dar a conocer a todos los niveles de la Empresa el resultado de la investigación adelantada y el sistema de costos implementado incluyendo los soportes informáticos con el fin de reconocer la importancia del buen manejo de los elementos de los costos.

Identificar y monitorear constante y adecuadamente los tres elementos del costo (materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación) con el fin de obtener información confiable que permita tanto controlar las variaciones en la medida de lo posible y tomar decisiones en un momento determinado.

Asignar la función de mantener y actualizar a uno de los empleados de la empresa el archivo creado, como responsabilidad de gran importancia, para organizar adecuadamente la información de los costos con el fin de darle continuidad como herramienta de trabajo.

A partir de los datos obtenidos en el costeo de los productos, se deben establecer políticas claras y reales para fijar precios.

BIBLIOGRAFÍA

MUNERA CÁRDENAS, Armando. Contabilidad de costos. Primera edición. Bogota. Colombia 1985.

RAMÍREZ PADILLA, David Noel. Contabilidad administrativa. Cuarta edición Mc Graw Hill. México 1994.

Actualicese.com. Información contable y tributaria al día.

ANEXOS

BANDEJA CON POLLO (PECHUGA)

Componentes	Gramaje antes de la cocción	Gramaje después de la cocción	# Porciones	\$ M.D	\$ Venta
Arroz	55	120	1	\$ 125	
Fríjol	55	290	1	\$ 247	
Ensalada	111	90	1	\$ 133	
Arepa	10	10	1	\$ 80	
Pollo(pechuga)	400 gramos	240	1	\$ 2.040	
Papa salada	80	60	1	\$ 84	
Gaseosa	9onzas	9onzas	1	\$ 520	
Total M.D				\$ 3.229	
Contraprestación 6%				\$ 480	
Plato desechable	Numero 26	Seco	1	\$ 174	
Plato desechable	N 15 hondo	Fríjol	1	\$ 70	
Cubiertos (3)	Tenedor, Cuchara, cuchillo		3	\$ 78	
Servilleta (3)			3	\$ 18	
Vaso 9 onzas			1	\$ 14	
Sobre de salas			1	\$ 34	
MANO DE OBRA				\$ 765	
CIF				\$ 769	
TOTAL				\$ 5.631	\$ 8.000

BANDEJA CON POLLO (PERNIL)

Componentes	Gramaje antes de la cocción	Gramaje después de la cocción	# Porciones	\$ M.D	\$ Venta
Arroz	55	120	1	\$ 125	
Fríjol	55	290	1	\$ 247	
Ensalada	111	90	1	\$ 133	
Arepa	10	10	1	\$ 80	
Pollo (pernil)	320	200	1	\$ 2.040	
Papa salada	80	60	1	\$ 84	
Gaseosa	9onzas	9onzas	1	\$ 520	
Total M.D				\$ 3.229	
Contraprestación 6%				\$ 480	
Plato desechable	N 26		1	\$ 174	
Plato desechable	N 15 hondo		1	\$ 70	
Cubiertos (3)	Tenedor, Cuchara, cuchillo		3	\$ 78	
Servilleta (3)	3		3	\$ 18	
Vaso 9 onzas	1		1	\$ 14	
Sobre de salas	1		1	\$ 34	
MANO DE OBRA				\$ 765	
CIF				\$ 769	
TOTAL				\$ 5.631	\$ 8.000

BANDEJA CON TRUCHA

Componentes	Gramaje antes de la cocción	Gramaje después de la cocción	# Porciones	\$ M.D	\$ Venta
Arroz	55	120	1	\$ 125	
Fríjol	55	290	1	\$ 247	
Ensalada	111	90	1	\$ 133	
Arepa	10	10	1	\$ 80	
Trucha	200	160	1	\$ 1.700	
Patacón	133	120	1	\$ 116	
Gaseosa	9onzas	9onzas	1	\$ 520	
Total M.D			1	\$ 2.921	
Contraprestación 6%				\$ 480	
Plato desechable	N 26		1	\$ 174	
Plato desechable	N 15 hondo		1	\$ 70	
Cubiertos (3)	Tenedor, Cuchara, cuchillo		3	\$ 78	
Servilleta (3)	3		3	\$ 18	
Vaso 9 onzas	1		1	\$ 14	
Sobre de salas	1		1	\$ 34	
MANO DE OBRA				\$ 765	
CIF				\$ 769	
TOTAL				\$ 5.323	\$ 8.000

TÍPICO DOS CARNES

Componentes	Gramaje antes de la cocción	Gramaje después de la cocción	# Porciones	\$ M.D	\$ Venta
Arroz	55	120	1	\$ 125	
Fríjol	55	290	1	\$ 247	
Ensalada	111	90	1	\$ 133	
Arepa	10	10	1	\$ 80	
Tajada de maduro	133	120	1	\$ 116	
Carne molida			1	\$ 444	
Chicharrón	110	70	1	\$ 1.097	
Gaseosa	9 onzas	9 onzas	1	\$ 520	
Total M.D				\$ 2.762	
Contraprestación 6%				\$ 432	
Plato desechable	N 26		1	\$ 174	
Plato desechable	N 15 hondo		1	\$ 70	
Cubiertos (3)	Tenedor, Cuchara, cuchillo		3	\$ 78	
Servilleta (3)	3		3	\$ 18	
Vaso 9 onzas	1		1	\$ 14	
Sobre de salas	1		1	\$ 34	
MANO DE OBRA				\$ 765	
CIF				\$ 769	
TOTAL				\$ 5.116	\$ 7.200

TÍPICO TRES CARNES

Componentes	Gramaje antes de la cocción	Gramaje después de la cocción	# Porciones	\$ M.D	\$ Venta
Arroz	55	120	1	\$ 125	
Frijoles	55	290	1	\$ 271	
Ensalada	111	90	1	\$ 133	
Arepa	10	10	1	\$ 80	
Tajada	133	120	1	\$ 116	
Chicharrón	110	70	1	\$ 1.097	
Chorizo	50	40	1	\$ 700	
Carne molida	50	70	1	\$ 444	
Gaseosa	9 onzas	9 onzas	1	\$ 520	
Total M.D				3.486,00	
Contraprestación 6%				\$ 480,00	
Plato desechable	N 26		1	\$ 174	
Plato desechable	N 15 hondo		1	\$ 70	
Cubiertos (3)	Tenedor, Cuchara, cuchillo		3	\$ 78	
Servilleta (3)	3		3	\$ 18	
Vaso 9 onzas	1		1	\$ 14	
Sobre de salas	1		1	\$ 34	
MANO DE OBRA				\$ 765	
CIF				\$ 769	
TOTAL				\$5.888	\$ 8.800

PRECIO POR PORCIÓN

Producto	Gramaje antes de la cocción	Gramaje después de la cocción	# Porciones	\$ M.D	\$ Venta
Arroz	55	120	1	\$ 125	\$ 1.200
Fríjol	55	290	1	\$ 271	\$ 2.000
Ensalada	111	90	1	\$ 133	\$ 1.000
Arepa	10	10	3	\$ 240	\$ 500
Leche	9 onzas	9 onzas	1	\$ 337	\$ 1.000
Jugo	9 onzas	9 onzas	1	\$ 350	\$ 1.000
Leche	Bolsa	4 vasos	4	\$ 337	\$ 1.000
Quesito	250 gramos	10	10	\$ 175	\$ 1.000
Arepa tela	Unidad	5	5	\$ 140	\$ 500
Porción Papas					
A la francesa	1000 gramos	830 gramos pelada	frita 600 gramos		\$ 2.500
Salada	80	60	3	\$ 252	\$ 1.000

POLLO ASADO (ENTERO)

Producto	Gramaje antes de la cocción	Gramaje después de la cocción	# Porciones	\$ M.D	\$ Venta
Pollo asado	2000	1000	1	\$ 8.000	
Papa	80	60	4	\$ 336	
Arepa	10	10	4	\$ 320	
Total M.D				\$ 8.656	
Contraprestación 6%				\$ 1.050	
Plato desechable	N 26		1	\$ 174	
Servilleta (3)	6		6	\$ 36	
Sobre de salas	4		4	\$ 136	
MANO DE OBRA				\$ 765	
CIF				\$ 769	
TOTAL				\$ 11.586	\$ 17.500

POLLO ASADO (MEDIO)

Producto	Gramaje antes de la cocción	Gramaje después de la cocción	# Porciones	\$ M.D	\$ Venta
Medio pollo asado	1000	500	1	\$ 3.000	
Papa	80	60	4	\$ 336	
Arepa	10	10	4	\$ 320	
Total M.D				3.656	
Contraprestación 6%				\$ 540	
Plato desechable	N 26		1	\$ 174	
Servilleta	6		6	\$ 36	
Sobre de salas	2		2	\$ 68	
MANO DE OBRA				\$ 765	
CIF				\$ 769	
TOTAL				\$ 6.008	\$ 9.000

POLLO ASADO (CUARTO)

Producto	Gramaje antes de la cocción	Gramaje después de la cocción	# Porciones	\$ M.D	\$ Venta
Cuarto de pollo	500	300	1	\$ 1.200	
Papa	80	60	1	\$ 84	
Arepa	10	10	1	\$ 80	
Total M.D				\$ 1.364	
Contraprestación 6%				\$ 300	
Plato desechable	N.15		1	\$ 100	
Servilleta (3)	6		6	\$ 36	
Sobre de salas	1		1	\$ 34	
MANO DE OBRA				\$ 765	
CIF				\$ 769	
Total M.D				\$ 3.028	\$ 5.000

LISTADO DE PRECIOS DE COMPRA MATERIA PRIMA

PRODUCTO	CANTIDAD	POR MAYOR	\$ UNIDAD		GRAMAJE	
			\$ COMPRA	\$ VENTA	ANTES	DESPUÉS
GASEOSA POSTOBON						
Jugo HIT Caja	Caja 24 Unidades	\$ 16.400	\$ 683	\$ 1.200	0	
Go Pak	Botella 600 ml (15)	\$ 20.700	\$ 1.380	\$ 2.300	0	
Gaseosa	2,5 litros (8)	\$ 24.300	\$ 3.037	\$ 4.400	0	
TANQUE	3240 onzas	\$ 187.200	\$ 520	\$ 1.200	0	
GASEOSA COCA COLA						
Go Pak	Botella 600 ml (15)	\$ 20.700	\$ 1.380	\$ 2.300	0	
Gaseosa	2,5 litros (8)	\$ 24.300	\$ 3.037	\$ 4.400	0	
Botella agua	Botella	\$ 24.000	\$ 10.000	\$ 1.500	0	
CARNES						
Crespa (moler)	1000 gramos	\$ 8.000	\$ 571	\$ 2.000	70 gramos * plato	
Solomo (8 porciones)	1000 gramos	\$ 15.000	\$ 1.875	\$ 2.550	125 gramos *plato	
Chorizo	Unidad	\$ 35.000	\$ 700	\$ 2.500	80 gramos	70 gram.
Trucha	Unidad	\$ 17.000	\$ 1.700	0	200 gramos	160 gram.
Chicharrón	Unidad	\$ 1.097	\$ 1.097	\$ 3.000	110 gramos	70 gram.
Pollo entero	Unidad	\$ 8.170	\$ 8.170	\$ 17.500	1780 gramos	1000 gram.
Porción de pierna	Unidad	\$ 1.292	\$ 1.292	0	300 gramos	210 gram.
Huevos	Canasta *30	\$ 6.300	\$ 210			
Mazamorra	10 porciones * libra	\$ 692	\$ 692	\$ 1.000	200 gramos	
Bocadillo	Caja 320 unidades	\$ 19.000	\$ 60	\$ 200		

DESECHABLES						
Paquete cuchillo	100 unidades	\$ 2.600	\$ 26			
paquete tenedor	100 unidades	\$ 2.600	\$ 26			
Paquete cuchara grande *100	100 unidades	\$ 2.600	\$ 26			
Cuchara pequeña	20 unidades	\$ 280	\$ 14			
Baso 9 onzas	Caja * 3000 unid	\$ 93.960	\$ 14			
Baso tinto	50 unidades	\$ 1.200	\$ 24			
Plato N 15 hondo	20 unidades	\$ 1.400	\$ 70			
Plato N 15 pando	20 unidades	\$ 1.400	\$ 49			
plato N 26	20 unidades	\$ 3.480	\$ 174			
Servilletas	paquete 320 unid	\$ 1.764	\$ 6			
Paquete mezclador	5000 unidades	\$ 5.000	\$ 1			
LEGUMBRES						
Plátano verde	50,000 gramos	\$ 20.000	\$ 400		400 gramos	300 gr.
Zanahoria	1000 gramos	\$ 800	\$ 800			
Repollo	1000 gramos	\$ 500	\$ 500			
Tomate	1000 gramos	\$ 500	\$ 500			
Limonas	12 Unidades	\$ 624	\$ 52			
Yuca	1000 gramos	\$ 1.300	\$ 1.300			
Plátano	1000 gramos	\$ 400	\$ 400		100 gramos	100 gr.
Papa criolla	1000 gramos	\$ 1.500	\$ 1.500			
Papas francesa	1000 gramos	830 gr. pelad	frita 600 gr.	1000	150 gramos	
Papa mediana	1000 gramos	\$ 1.350	\$ 84		16 papas * kilo	
Cilantro	1000 gramos		\$ 2.500			
ARTÍCULOS DE MERCADO EN GENERAL						
Fríjol	kilo		\$ 4.500			
Arroz	kilo		\$ 2.260			
Azúcar	kilo		\$ 1.640			
Azúcar sobre	Unidad		\$ 13			
Sal	kilo		\$ 735			
Aceite * 20 litros	Galón	\$ 68.000	\$ 3400 LT			
Caldo magui cubos	Unidad	\$ 9.850	\$ 197			
Salsa sobre	Unidad	\$ 34	\$ 34			

LISTADO DE CIF MES

DESCRIPCIÓN	\$ UNIDAD	UNIDADES CONSUMIDAS	\$ CONSUMO MES
ARTÍCULOS DE ASEO			
Jabón lava losa	\$ 2.000	Caja por 12 unidades	\$ 24.000
Tollas de mano	\$ 10.585	Caja por 6 unidades	\$ 63.510
Cepillo de piso	\$ 4.700	6 unidades	\$ 28.200
Esponja doble uso	\$ 360	30 unidades	\$ 10.800
Papel de lija # 80	\$ 1.200	20 unidades	\$ 24.000
Jabón Desinfectante	\$ 152.500	1,5 galón mes	\$ 76.250
Penta kat (desinfectante)	\$ 253.000	galón 20 litros	\$ 253.000
Hipo clorito	\$ 30.500	2 galones * 20 litros	\$ 61.000
Jabón rey	\$ 900	30 unidades	\$ 27.000
Esponjilla	\$ 141	60 unidades	\$ 9.060
Detergente	\$ 3.450	Paquete 1000 gramos	\$ 51.750
Papel aluminio rollo	\$ 8.300	8 rollos mes	\$ 66.400
Escoba	\$ 4.400	1,5 Unidades	\$ 6.600
Traperas	\$ 4.700	8 Unidades	\$ 37.600
Desengrasante	\$ 94.200	caja por 20 kilos	\$ 94.200
SERVICIOS PÚBLICOS			
Gas	\$ 59.000	30 Unidades	\$ 1.770.000
Agua	0	0	0
Luz	\$ 1.200.000.000	0	\$ 1.200.000
Teléfono	\$ 70.000	\$ 70.000	\$ 70.000
Otros (comunicación)	\$ 70.000	\$ 7.000	\$ 70.000
INSUMOS VARIOS			
Mayonesa	\$ 18.700	3 Tarros	\$ 56.100
Mostaza	\$ 18.700	2 Tarros	\$ 37.400
Salsa Negra	\$ 18.900	1 Tarro	\$ 18.900
Salsa de tomate	\$ 66.400	40 kilos mes	\$ 132.800
Aliños en general	\$ 100.000	\$ 100.000	\$ 100.000
Mantequilla *250 gramos	\$ 1.800	24 cuadros	\$ 43.200
OTROS			
Contraprestación	6% sobre cada plato	aplicada tabla anterior	?
TOTAL			4331770

Presupuesto CIF 4.331.770 **ZIF/MOD= TASA PREDETERMINADA**

Presupuesto MOD 7.458.000

Tasa predeterminada 0,580821936

NOMINA

% DETALLE DE NOMINA

CONCEPTO	PORCENTAJE
CESANTIAS	8,33
PRIMAS	8,33
VACACIONES	1,17
INTERESES A LAS CESANTIAS	1
SALUD	8
PENSIONES	12
RIESGOS PROFECIONALES	2
PARAFISCALES	9
TOTAL COSTO OPERARIO	49,83

INFORMACION GENERAL DE MANO DE OBRA OPERARIO

AUXILIARES COCINA			
SALARIO	496.900	VR. HORA:	2.070
PRESTACIONES	%	VR MOD:	3.188
CESANTIAS	8,33		
INTERESES	1,00		
PRIMAS	8,33		
VACACIONES	1,17		
SALUD	12,50		
PENSION	12,00		
ARP	2,00		
PARAFISCALES	9,00		
FACTOR PREST.	54,33		

NOTA: La empresa cancela mensualmente por concepto de la totalidad de la nomina \$5,058,000.

El personal eventual es contratado a través de una empresa temporal cancelándole un promedio de \$2,400,000 mes

Nómina Empresa	\$ 5.058.000
Nómina Temporal	\$ 2.400.000
Total Nómina Mes	\$ 7.458.000