



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA “INDOAMÉRICA”

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS Y NEGOCIOS

TEMA:

SISTEMA CONTABLE DE LA EMPRESA MERLOT BAR & GRILL DEDICADA A LA ACTIVIDAD DE VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BAR RESTAURANTE EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA, CANTÓN BAÑOS.

Proyecto de tesis para la obtención del título en Ingeniería en Contabilidad y Auditoría

Autora:

Dayana Lizbeth Moreano Razo

Tutor:

Ing. Lopez Samaniego Christopher Neptalí, Mg.

AMBATO-ECUADOR

2019

AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

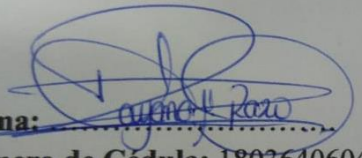
Yo, Dayana Lizbeth Moreano Razo, declaro ser autor del Trabajo de Titulación con el nombre “SISTEMA CONTABLE DE LA EMPRESA MERLOT BAR & GRILL DEDICADA A LA ACTIVIDAD DE VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BAR RESTAURANTE EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA, CANTÓN BAÑOS”, como requisito para optar al grado de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Tecnológica Indoamérica, para que con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UTI).

Los usuarios del RDI-UTI podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales la Universidad tenga convenios. La Universidad Tecnológica Indoamérica no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Tecnológica Indoamérica, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Ambato, a los 27 días del mes de mayo de 2019, firmo conforme:

Autor: Dayana Lizbeth Moreano Razo



Firma:
Número de Cédula: 1803640604

Dirección: Gonzalo Díaz de Pineda y Ambato

Provincia: Tungurahua **Ciudad:** Baños **Parroquia:** Baños de Agua Santa

Barrio: El Calvario **Correo Electrónico:** dayalizmoreanorazo@hotmail.com

Teléfono: 0969829734

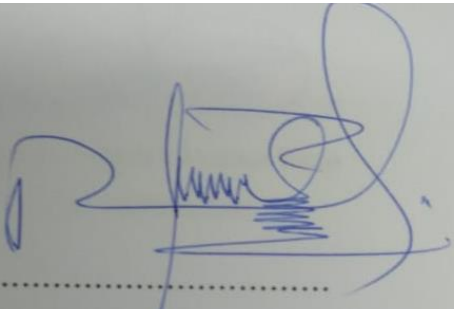
APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Trabajo de Titulación “SISTEMA CONTABLE DE LA EMPRESA MERLOT BAR & GRILL DEDICADA A LA ACTIVIDAD DE VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BAR RESTAURANTE EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA, CANTÓN BAÑOS” presentado por Dayana Lizbeth Moreano Razo, para optar por el Título Ingeniera en Contabilidad y Auditoría.

CERTIFICO

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Ambato, 29 de Mayo del 2019

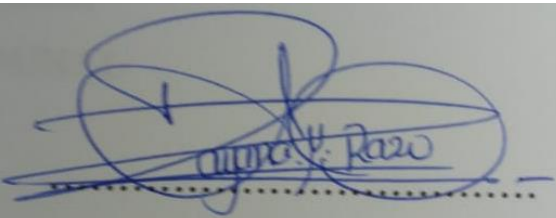


.....
Ing. López Samaniego Christopher Neptalí, Mg.

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Quien suscribe, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación, como requerimiento previo para la obtención del Título de “SISTEMA CONTABLE DE LA EMPRESA MERLOT BAR & GRILL DEDICADA A LA ACTIVIDAD DE VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BAR RESTAURANTE EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA, CANTÓN BAÑOS”, son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor

Ambato, 29 de Mayo del 2019

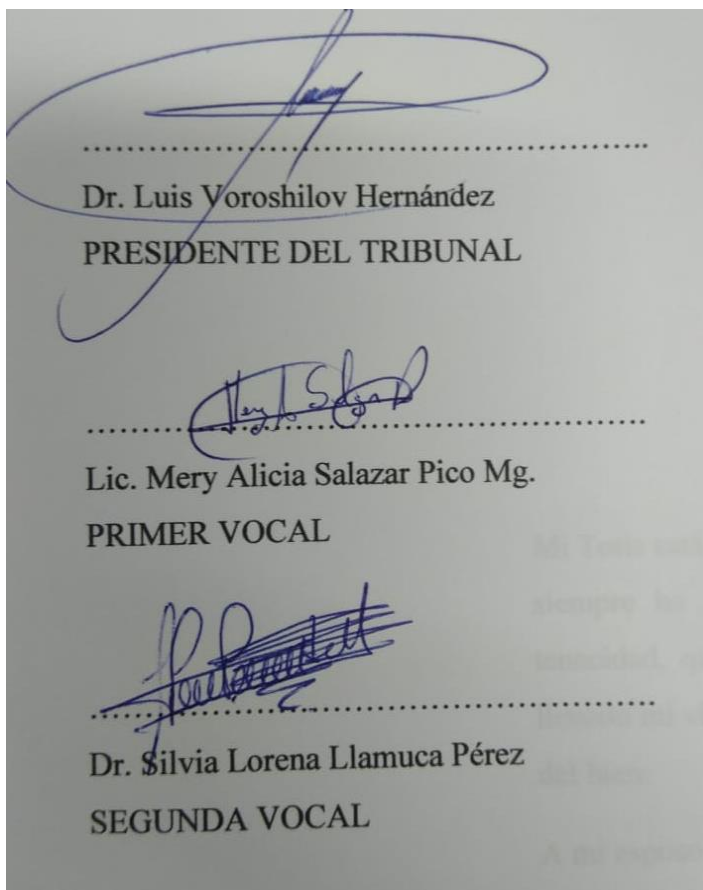


Dayana Lizbeth Moreano Razo
C.C.1803640604

APROBACIÓN TRIBUNAL

El trabajo de Titulación, ha sido revisado, aprobado y autorizada su impresión y empastado, sobre el Tema: (“SISTEMA CONTABLE DE LA EMPRESA MERLOT BAR & GRILL DEDICADA A LA ACTIVIDAD DE VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BAR RESTAURANTE EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA, CANTÓN BAÑOS”, previo a la obtención del Título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría, reúne los requisitos de fondo y forma para que el estudiante pueda presentarse a la sustentación del trabajo de titulación.

Ambato, 29 de Mayo de 2019



DEDICATORIA

Mi Tesis está dedicada a mi madre Myriam Razo que siempre ha sido mi ejemplo de perseverancia y tenacidad, que con su infinito amor y consejos ha llenado mi vida de valores forjándome por el camino del bien.

A mi esposo Adrián por ser el complemento perfecto para mi vida que con su amor, su apoyo y la felicidad que encaja en mi es mi motivación para poder concluir con mi tesis

Dayana Lizbeth Moreano Razo

AGRADECIMIENTO

Agradezco profundamente a Dios por hacerse su voluntad y guiarme en el sendero correcto de la vida e iluminándome en mi carrera universitaria.

A mi madre que es el ejemplo en mí convivir diario que siempre ha estado conmigo apoyándome incondicionalmente

A cada uno de mis profesores que, en lapso de mi vida universitaria, con su conocimiento y paciencia han sabido guiarme en mi carrera para forjarme como profesional.

Gracias.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

PORTADA.....	i
AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN	ii
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	iii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	iv
APROBACIÓN TRIBUNAL.....	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO.....	vii
ÍNDICE DE CONTENIDOS	vii
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xv
ÍNDICE DE IMÁGENES	xvi
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA “INDOAMÉRICA”	xvii
RESUMEN EJECUTIVO	xvii
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA “INDOAMÉRICA”	xviii
ABSTRACT	xviii
INTRODUCCIÓN	1
Objetivos.....	2
Objetivo General	2
Objetivos Específicos	2
CAPÍTULO I.....	3
DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA	3
1.1 Antecedentes.....	3
1.2. Misión.....	3
1.3. Visión	4
1.4. Objetivos Institucionales	4
1.5. Políticas	4
Calidad.....	5
1.6. Recursos	5
1.6.3 Financieros	8
1.7 Sistemas de Información	8

1.7.1 Administrativo	9
Sistemas de Comunicación Internos.....	9
Sistemas de Comunicación Externos.....	9
1.7.2 Contable.....	10
Metodología de registros contables	10
1.8. Clientes	12
1.9 Proveedores	13
1.10 Documentación.....	14
1.10.1 Reglamento Interno	14
1.10.2 Administración	18
Organigramas	18
Organigrama Estructural	18
Manual de Funciones.....	18
Indicadores de Gestión	22
Cumplimiento de Objetivos.....	22
Eficiencia.....	22
Eficacia	23
Calidad.....	24
Satisfacción del Cliente	25
Planificación Estratégica	25
Fortalezas Oportunidades Debilidad Amenazas.....	27
Plan Operativo	28
Valores Institucionales	30
1.10.3 Mercado.....	30
Descripción del Producto o servicio.....	31
Producto.....	31
Servicio.....	32
Comportamiento de la Demanda	32
Comportamiento de la Oferta	35
1.10.4 Ubicación Geográfica.....	36
1.10.5 Croquis de Localización.....	37
1.10.6 Comportamiento del consumidor	37
Flujograma.....	39
Flujograma de compras	40

Flujograma de Servicios	41
CAPÍTULO II	42
DISEÑO DEL SISTEMA CONTABLE	42
1.1 Registros	42
Internos	42
1.1.1 Caja.....	43
Arqueo de Caja	43
Ingresos.....	44
Egresos	46
1.1.2 Bancos	47
1.1.3 Inventarios	51
Recepción de Materia Prima	56
Requisición de Insumos.....	57
Orden de Compra	57
Orden de Entrega.....	58
1.2. Externos.....	59
1.2.1 Facturas.....	59
Requisitos de llenado para Facturas	60
CAPÍTULO III.....	63
IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA CONTABLE.....	63
1.1 Sistema Contable	63
Flujograma función del sistema contable	64
1.2 Plan de Cuentas	65
Autor: Moreno Razo Dayana.....	70
1.2.1 Manual del Usuario	70
Transacciones.....	90
Estado de Situación Inicial	93
1.3. Libro Diario	94
Procedimiento para registrar las transacciones.....	94
Aspectos importantes.....	95
1.4 Libro Mayor.....	108
Balance General.....	120
Estado de Resultados.....	123
Estado de Flujo de Caja.....	125

Movimientos Patrimoniales.....	128
CAPÍTULO IV.....	129
INTERPRETACIÓN DE LOS ESTADOS FINANCIEROS	129
1.1 Análisis Vertical	129
Interpretación noviembre 2019.....	132
Interpretación Año 2018.....	132
Interpretación Noviembre y Diciembre.....	133
1.2 Análisis Horizontal	133
Interpretación Noviembre y Diciembre.....	135
Interpretación Noviembre y Diciembre.....	136
1.3 Indicadores	136
1.3.1 Liquidez.....	137
Análisis de liquidez	138
1.3.2 Actividad	138
1.3.3 Endeudamiento	141
1.3.4 Rentabilidad.....	142
Conclusiones.....	144
Recomendaciones.....	144
Plan de seguimiento de las recomendaciones.....	145
Bibliografía	146
Anexos.....	148
Anexo1. Documentación:.....	149
Registro Único de Contribuyentes (RUC).....	149
Permiso de Funcionamiento	149
Predial Urbano.....	151
Uso de Suelo del Restaurante Merlot Bar & Grill.....	152
Patente	153
Informe Anual de Inspección del Restaurante.....	154
Anexo2. Menú Restaurante Merlot Bar & Grill.....	156
Anexo 3. Inventario Inicial Alimentos	162
Anexo 4. Inventario Inicial Bebidas.....	164
Anexo 5. Control de inventarios semana 1.....	161
Anexo 6. Control de inventario semana 2	164
Anexo 7. Control de inventarios semana 3.....	168

Anexo 8. Control de inventario semana 4	171
Anexo 9. Inventario Final Alimentos	174
Anexo 10. Inventario Final Bebidas	175
Anexo 11. Inventario final alimentos y bebidas	175
Anexo 12. Costos Platos Fuertes	176
Anexo 13. Hojas de Costos	179
Anexo 14. Rol de Pagos	185
Anexo 15. Reporte de Venta de Alimentos	186
Anexo 16. Reporte de Venta de Bebidas.....	187
Anexo 17. Satisfacción del Cliente	188
Anexo 18. Listado de restaurantes de Baños de Agua Santa	191

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Recursos Humanos.....	6
Tabla 2. Recursos Financieros	8
Tabla 3. Activos Financiados	8
Tabla 4. Clientes.....	12
Tabla 5. Proveedores.....	13
Tabla 7. Uso de la Capacidad instalada	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 8. Nivel de inventarios en dólares.....	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 9. Tabla de percentiles	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 10. Eficacia.....	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 11. Calidad de Uso	¡Error! Marcador no definido.
Tabla 12. Satisfacción del Cliente.....	25
Tabla 13. FODA.....	27
Tabla 14. Plan Operativo Anual Restaurante Merlot Bar & Grill.....	28
Tabla 15. Destinos Turísticos del País	30
Tabla 18. Demanda de turistas por temporada ciudad Baños de Agua Santa.....	34
Tabla 19. Simbología	39
Tabla 20. Arqueo de Caja.....	44
Tabla 21. Comprobante de Ingreso	45
Tabla 22. Comprobante de Egreso	46
Tabla 23. Comprobante de Egreso de Bancos	48
Tabla 24. Conciliación Bancaria	50
Tabla 25. Conciliación Bancaria	51
Tabla 26. Orden de pedido	52
Tabla 27. Requisición de Bodega.....	53
Tabla 28. Tarjeta Kardex.....	54
Tabla 29. Control de ingreso de mercadería	56
Tabla 30. Requisición de Insumos	57
Tabla 31. Orden de compra.....	58
Tabla 32. Orden de Entrega	58
Tabla 33. Plan de cuentas.....	67

Tabla 34. Análisis de Liquidez.....	138
Tabla 35. Análisis de Actividad	141
Tabla 36. Análisis de Endeudamiento.....	142
Tabla 37. Análisis de Rentabilidad	143
Tabla 38. Plan de seguimiento de las recomendaciones	145
Tabla 16. Platos Fuertes	160
Tabla 17. Bebidas.....	161

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Organigrama estructural.....	18
Gráfico 2. Registro de visitantes mensual.....	33
Gráfico 3. Servicios Turísticos.....	33
Gráfico 4. Servicio de comidas y bebidas.....	36
Gráfico 5. Flujograma de compras.....	40
Gráfico 6. Flujograma de servicios	41
Gráfico 7. Función del sistema contable	64
Gráfico 8. Menú Restaurante Merlot Bar & Grill	156
Gráfico 9. Menú Restaurante Merlot Bar & Grill	157
Gráfico 10. Menú Restaurante Merlot Bar & Grill	158
Gráfico 11. Menú Restaurante Merlot Bar & Grill	159

ÍNDICE DE IMÁGENES

Imagen 1. Ubicación Geográfica.....	36
Imagen 2. Croquis de localización.....	37
Imagen 3. Cheque del propietario	49
Imagen 4. Factura Restaurante Merlot Bar & Grill.....	62
Imagen 5.Registro Único de Contribuyentes	149
Imagen 6.Permiso de Funcionamiento	150
Imagen 7.Predial Urbano	151
Imagen 8.Uso de Suelo de Restaurante Merlot Bar & Grill	152
Imagen 9. Patente	154
Imagen 10. Informe Anual de Inspección del Restaurante	155

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA “INDOAMÉRICA”
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA: SISTEMA CONTABLE DE LA EMPRESA MERLOT BAR & GRILL DEDICADA A LA ACTIVIDAD DE VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BAR RESTAURANTE EN LA PROVINCIA DE TUNGURAHUA, CANTÓN BAÑOS.

AUTOR: Dayana Lizbeth Moreano Razo

TUTOR: Ing. López Samaniego Christopher, Mg.

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo de investigación se enfoca en la implementación de un sistema contable para el restaurante Merlot Bar & Grill, ubicado en la provincia de Tungurahua, cantón Baños el mismo que se realizó aplicando los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA) y las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF). El desarrollo del sistema propone controlar los costos, mediante órdenes de producción, aplicación de políticas económicas, administrativas, laborales que permitirán al restaurante desenvolverse con una planificación eficiente. En la actualidad el restaurante no lleva ningún control ni registro de sus inventarios para la elaboración de sus productos, por tal motivo se elaborará documentos internos y externos que le permitan disponer de información completa para su control interno en el aspecto contable. El uso de la documentación tanto interna como externa le proporciona al propietario del restaurante mayor organización de información, en cuanto al sistema de costos por órdenes de producción, lo que a su vez le ayudará a conocer la utilización de los elementos del costo, manejo de las hojas de control de la actividad del restaurante. Con esta información se podrá elaborar los estados contables, mismos que permitirán proyectar el análisis e interpretación aplicando índices y evaluadores financieros.

DESCRIPTORES: análisis financiero, documentación contable, indicadores, sistema contable

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA “INDOAMÉRICA”
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**THEME: ACCOUNTING SYSTEM FOR MERLOT BAR & GRILL,
DEDICATED TO THE SALE OF FOOD AND DRINKS AS A BAR
RESTAURANT IN THE PROVINCE OF TUNGURAHUA, BAÑOS
CANTON.**

AUTHOR: Dayana Lizbeth Moreano Razo

TUTOR: Ing. López Samaniego Christopher, Mg.

ABSTRACT

This research focuses on the implementation of an accounting system for restaurant Merlot Bar & Grill, located in the province of Tungurahua, Baños canton, which was implemented applying Generally Accepted Accounting Principles (GAAP) and International Financial Reporting Standards (IFRS). Development of the system proposes to control the costs, through production orders, application of economic, administrative, labor policies that allow the restaurant to develop with efficient planning. At present, the restaurant does not have any control or register of their inventories for the elaboration of their products, for this reason, internal and external documents will be written so that the restaurant has complete information for their internal control in the accounting area. The use of both internal and external documentation provides the owner of the restaurant with greater information organization, regarding the cost system for production orders, which in turn will help them to know the use of cost elements, handle of control sheets of the activity of the restaurant. With this information, it will be possible to elaborate the financial statements, which will allow to project the analysis and interpretation applying rates and financial evaluators.

KEYWORDS: accounting documentation, accounting system, indicators, financial analysis.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación tiene por objeto la implementación de un sistema contable para el restaurante Merlot Bar & Grill, ubicado en la provincia de Tungurahua cantón Baños, ciudad que se ha convertido en la mejor opción para los turistas nacionales e internacionales que buscan climas templados, permitiendo a sus visitantes elegir un rango de opciones turísticas entre ellas el servicio de la alimentación, en la cual el Restaurante Merlot Bar & Grill brinda al cliente el servicio de comida gourmet con sus especialidades en lomo, costillas BBQ, pollo asado, los fines de semana y los días feriado.

El propósito de este proyecto es obtener información financiera a través de reportes contables, propios que serán de vital importancia para la toma de decisiones empresarial, determinando los elementos del costo, el manejo de sus inventarios, encaminado a un análisis financiero donde se enfatice la utilización de sus recursos financieros.

En el **CAPITULO I** se enfoca todos los aspectos relacionados con la información de la empresa lo cual constituye sus antecedentes, misión, visión, objetivos institucionales, políticas, de igual manera, sus recursos humanos, materiales y financieros, los sistemas de información administrativo y contable, del mismo modo se detallan sus clientes, proveedores y toda la documentación normativa, administración, mercado, ubicación geográfica y sus respectivos flujogramas.

En el **CAPITULO II** se localiza el diseño del sistema contable donde consta la documentación de los registros internos y externos que debe utilizar la empresa para manejar su información.

En el **CAPITULO III** hace referencia a la implementación del sistema contable que se propone al Restaurante Merlot Bar & Grill, para la elaboración del plan de cuentas, manual de usuario, libro diario, libro mayor y la estructura de los estados financieros para la empresa.

En el **CAPITULO IV** refleja la interpretación de los estados financieros que se los realiza mediante un análisis vertical y horizontal para así determinar los indicadores de liquidez, actividad, endeudamiento y rentabilidad, finalizando con las conclusiones, recomendaciones y el plan de seguimiento de las recomendaciones.

Objetivos

Objetivo General

Implementación de un Sistema contable de la empresa Merlot Bar & Grill dedicada a la comercialización de comida gourmet y bebidas en bar restaurante en la provincia de Tungurahua, cantón Baños.

Objetivos Específicos

- Llevar un control de inventarios permanente de la materia prima permitiendo al restaurante conocer las entradas y salidas de sus existencias para el envío a producción
- Desarrollar diferentes formatos de documentos internos y externos que apoyen al sistema contable para el restaurante
- Diseñar un sistema contable que satisfaga las necesidades del restaurante con el fin de controlar y mejorar el manejo de la información financiera.

CAPÍTULO I

DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA

1.1 Antecedentes

El Restaurante Merlot Bar & Grill, inicia sus actividades comerciales, según el Registro Único de Contribuyentes el 15 de junio del 2017, gracias a la Visión emprendedora de la Sra. Myriam Razo Fiallos, que con su experiencia y larga trayectoria en venta de comidas en Bares escolares decidió implementarse su propio negocio dedicado a la venta de comidas y bebidas en bar restaurante.

El restaurante se encuentra ubicado en la ciudad de Baños en las calles Ambato y Gonzalo Díaz de Pineda que es la puerta de ingreso a la región amazónica considerada como el centro turístico de mayor importancia en la provincia y el país cuya economía depende principalmente del turismo

La empresa entrega a sus clientes alimentos preparados a la parrilla, nutritivos, seguros y de sabores únicos junto con un servicio cálido y amable, poniendo gran atención a las necesidades de los clientes, cuidando la calidad y conociendo que son la razón de ser de la empresa.

Para el restaurante Merlot Bar & Grill el cliente es lo más importante y satisfacer sus gustos y requerimientos son una prioridad

1.2. Misión

Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, ofreciendo alimentos y servicios con la más alta calidad, donde se sobrepasen las expectativas de nuestros clientes con una amplia gama de ricos platos y bebidas preparados con excelente eficacia.

Tomando como estrategia principal el mejoramiento continuo de los estrictos estándares de higiene y buen servicio en un ambiente seguro, agradable y familiar a un precio justo.

1.3. Visión

Consolidarse en el mercado como el Restaurante líder en comidas y bebidas a nivel regional y nacional por ofrecer servicios y productos de excelencia a sus clientes, contando con el personal altamente capacitado y manteniendo el riguroso y estricto control de calidad.

1.4. Objetivos Institucionales

- Ofrecer productos y alimentos de primera calidad
- Satisfacer las necesidades de los clientes

1.5. Políticas

Selección y contrato de personal

- Crear expectativas en el negocio
- Contratación del personal calificado para su puesto
- Mantener un personal capacitado y motivado.
- Mantener el respeto y la buena relación con sus empleados

Producción

- Llevar el control de inventarios de la materia prima
- Verificar el estado de los productos que se encuentran en bodega
- Preparar un producto bien procesado y presentado al cliente

Aseo y limpieza

- Conservar un cuidadoso proceso de higiene en todas las áreas del local.

- Asistir con un trato justo y esmerado a todos los clientes, en sus solicitudes y reclamos.

Efectivo

- Atender con amabilidad al momento del cobro asegurándose de que el cliente se encuentre satisfecho.
- Mencionar las promociones y especialidades del restaurante
- Mantener en excelente presentación su área de trabajo

Calidad

- Asegurar la satisfacción de los clientes
- Ofrecer una carta con variedad de opciones, proporcionando al cliente un producto sano de excelente sabor y calidad.
- Brindar un servicio rápido y eficiente, siempre cuidando cada paso del proceso, los modales y comportamiento para con el cliente.

1.6. Recursos

1.6.1. Humanos. Es la organización y trato de las personas en el trabajo, de manera que desarrollen plenamente sus capacidades y contribuyan al logro de los objetivos de la empresa y al mismo tiempo obtengan, mediante la actividad que ejecuta, su propia realización como seres humanos. (Barquero, 2005).

Gerente: EL Gerente Propietario tiene la responsabilidad de estar atento de los empleados, conocer las prácticas y ayudar al éxito del Restaurante Merlot Bar & Grill.

Dentro de su rol y responsabilidades en la empresa está el del reclutamiento y selección del personal que involucra la creación de descripciones de puestos de trabajo.

Equipo de cocina:

- **Jefe de cocina:** Es el encargado principal de que la cocina funcione, controla todo el proceso en el área además de ayudar dónde lo soliciten.
- **Camareros de mesa:** Son los puestos de servicio en las mesas, atender y servir a los clientes, cumpliendo las normas establecidas en cada situación, utilizando las técnicas e instrumentos necesarios con el objetivo de alcanzar el máximo nivel de calidad y rentabilidad para el restaurante.
- **Cajero:** Es el responsable de procesar el pago, por lo que puede ser el último contacto del cliente con el restaurante, así que siempre debe brindar un trato amable y servicio ejemplar.
- **Ayudante de limpieza:** Se responsabiliza de la higiene de sala, servicios y cocinas.

Tabla 1. Recursos Humanos

Nombre	Cargo	Sueldo
Myriam Razo Fiallos	Gerente Propietario	\$ 700,00
Diorice Albán	Jefe de Cocina	\$600,00
Valeria Moreano	Cajero	\$400,00
Israel Tamayo	Camarero de mesa y Limpieza	\$386,00

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

1.6.2. Materiales. Son el conjunto de máquinas, equipos, herramientas u objeto de cualquier clase, necesarios para el desempeño diario de las actividades de los trabajadores de una unidad económica, con la finalidad de generar bienes o servicios a satisfacer a los consumidores. (Candela, 2018).

Equipo de cocina:

- Cocina industrial
- Horno de microondas
- Refrigeradores
- Congeladores
- Mesa de trabajo
- Asador

- Freidora
- Licuadoras.
- Batidoras

Utensilios:

- Sartenes
- Ollas
- Vajillas
- Cucharones

Cristalería:

- Coladores
- Cucharas medidoras
- Abrelatas
- Cubiertos
- Platos (base, extendido, hondo, pastel, tazón, postre)
- Tazas (capuchino, americano, expreso)
- Vasos (Jaibolero, caballitos, copas de vino blanco, tinto, champagne y jerez), Azucareras
- Saleros

Uniformes:

- Cocineros
- Personal

Mantelería

- Manteles (base, de diseño e individuales)
- Servilletas
- Delantales
- Mallas.

1.6.3 Financieros

Son los activos que tienen algún grado de liquidez, el dinero en efectivo, los créditos, los depósitos en entidades financieras, las divisas y las tenencias de acciones y bonos forman parte de los recursos financieros.

Las empresas generan estos recursos a partir de diversas actividades. La venta de productos y servicios, la emisión de acciones, las rondas de capitalización, los préstamos solicitados y los subsidios son algunas de las fuentes de recursos financieros. (Pérez, 2010)

Tabla 2. Recursos Financieros

Descripción	Valor Total
Equipo de Cocina	\$ 16.050
Menaje	\$ 4.522
Manteles	\$ 3.497,41
Decoración	\$ 3.292,78
Total Capital Propio	\$ 27.362,19

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Tabla 3. Activos Financiados

Descripción	Valor Total
Televisiones	\$ 1.000
Equipos de Oficina	\$ 1.000
Mesas	\$ 4.000
Sillas	\$ 4.000
Total Capital Ajeno	\$ 10.000

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

1.7 Sistemas de Información

Es un sistema organizado para la recopilación, organización, almacenamiento y comunicación de información y el estudio de redes complementarias que las personas y las organizaciones usan para recopilar, filtrar, procesar, crear y distribuir datos (Buján, 2017).

Son aquellos creados para dar apoyo a los administradores, que tienen un objetivo específico. Son más que todo un conjunto de partes interdependientes que actúan en forma conjunta. Un sistema administrativo comprende todas las funciones administrativas como la planificación, dirección, coordinación, ejecución y control (Otilimar, 2015).

1.7.1 Administrativo

Sistemas de Comunicación Internos

Permite a las organizaciones relacionarse directamente con las personas y agentes que participan en las actividades que en ellas se desarrollan, por ejemplo: dirigidos a los trabajadores, los accionistas.

- **Memorándum.** Es un documento escrito que se utiliza en la organización para transmitir, órdenes, exponer temas, hacer recomendaciones, solicitar algo.
- **Convocatoria.** Es un documento escrito en el que se cita a una o varias personas para participar en un acto, también para informar a los empleados de temas que puedan resultar de su interés.

Sistemas de Comunicación Externos

Son aquellos que permiten a las empresas y a la Administración relacionarse con agentes externos, como clientes, proveedores y entidades gubernamentales entre otros.

- **La invitación.** Es un documento de carácter formal que tiene como objetivo convocar a alguien a un acto.
En el ámbito empresarial, la invitación se utiliza para presentar un nuevo producto o servicio, inaugurar nuevas instalaciones.

- **Correo electrónico.** En la actualidad, el correo electrónico es un instrumento imprescindible tanto en el ámbito personal como profesional, ya que nos facilita el envío de documentos a uno o varias personas en tiempo real.

1.7.2 Contable

Son todos aquellos elementos de información contable y financiera que se relacionan entre sí, con el fin de apoyar la toma de decisiones gerenciales de una empresa, de manera eficiente y oportuna; pero esta información debe ser analizada, clasificada, registrada (Libros correspondientes: Diario, mayor, Auxiliares, etc.) y resumida (Estados financieros), para que pueda llegar a un sin número de usuarios finales que se vinculan con el negocio, desde los inversionistas o dueños del negocio, hasta los clientes y el gobierno. (Padilla Guadalupe, 2018)

Metodología de registros contables

El no contar con un sistema contable que defina claramente la realidad económica de la empresa ha creado en el gerente la incertidumbre de no conocer los resultados obtenidos durante un periodo o ciclo contable.

El Gerente propietario del Restaurante Merlot Bar & Grill para estar al tanto de sus gastos e ingresos que se producen en el mes, lleva su contabilidad de manera de apuntes, lo cual no es correcto.

A continuación, mostramos como debería llevar su contabilidad para la una buena toma de decisiones

¿Cómo debería llevar su contabilidad?

Es esencial mantener los registros contables diarios del restaurante de manera correcta, existen varias maneras de llevar una contabilidad guiando a la elaboración de informes que permitan calcular los beneficios o pérdidas de la empresa.

- Por tal motivo el Restaurante Merlot Bar & Grill debería llevar su contabilidad elaborando un plan de cuentas de acuerdo a las necesidades que preste la empresa.
- Mediante un programa informático Microsoft Excel de hojas de cálculo llevar sus registros contables introduciendo su saldo inicial, dinero en efectivo, costo del inventario, dinero con el que cuenta en Bancos, cuentas por pagar, patrimonio, compras, ventas, pago de servicios, pago de sueldos, para de esta manera poder obtener información que servirá para generar resultados contables en base a los ingresos y gastos que realice el restaurante.
- Observación frecuente o diaria de depósitos o cheques cobrados por sus proveedores para así conocer la información de sus ingresos y gastos.
- Contar con auxiliares contables, donde que se registren los gastos que genera la actividad del restaurante como todos los ingresos que recibe. Así, será posible establecer un balance general, que muestre el capital del que dispone la empresa en todo momento y sirva para comprobar si existe ganancia o pérdida.
- Realizar un control exhaustivo de toda la situación financiera del restaurante.
- Cumplir con las obligaciones fiscales que corresponden a los propietarios del restaurante, como hacer frente a las cargas del IESS, y otras obligaciones relacionadas con el registro del establecimiento, la facturación, precios, etc.

1.8. Clientes

Se refiere a la persona que accede a un producto o servicio a partir de un pago, el término es utilizado como sinónimo de comprador (la persona que compra el producto), usuario (la persona que usa el servicio) o consumidor (quien consume un producto o servicio) (Julián, 2009)

Los clientes sin duda son los causantes del éxito o fracaso de cualquier empresa, por eso cualquier estrategia que se realice se lo debe hacer pensando en la comodidad y bienestar del mismo.

Se detalla los clientes constantes que acceden de forma asidua u ocasional al Restaurante Merlot Bar & Grill.

Tabla 4. Clientes

#	Cliente	Dirección	# Cedula	Producto y Servicio
1	Adrián Guillermo Guevara López	Baños	1600692428	Lomo Fino
2	Guillermo Guevara Villavicencio	Baños	1500172687	Lomo Fino
3	Cooperativa de Transportes Baños	Baños	1890020085001	Costillas BBQ, Vino Merlot
4	Christian Fabián Verdezoto Buenaño	Baños	1803667677	Costillas BBQ
5	Nelly Elizabeth López Pazmiño	Baños	1600202848	Pollo Asado
6	Josefina Nolivos	Tena	1802077683001	Lomo Fino, Pollo
7	Fernando Andrade	Quito	17076687491	Pollo asado
8	Lorena Hernández	Riobamba	1803737889	Costillas BBQ
9	Emerson Pazmiño	Ambato	1803063344	Costillas BBQ
10	Banca Comunal pedacito de cielo	Baños	1801922954	Lomo Fino, Pollo asado

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

1.9 Proveedores

Es la persona o empresa que abastece con algo a otra empresa, el término procede del verbo proveer, que hace referencia a suministrar lo necesario para un fin (Pérez J. , 2014).

El Restaurante se abastece de mercadería con varios proveedores, debido a su gran variedad de productos, los datos de los principales proveedores se describen a continuación.

Tabla 5. Proveedores

#	Proveedores	Dirección	# Cedula	Producto y Servicio
1	La Ibérica Cía. Ltda.	Baños	1600692428	Embutidos
2	Mega Bodega 9:9	Baños	1500560824001	Productos Varios
3	Frigorífico El Gato	Baños	1600234578	Carnes
4	Agua purificada envasada Wáter Life	Baños		Agua Potable
5	Cervecería Nacional S. A.	Baños	0990023549001	Bebidas
6	Trujillo Culqui Salomón	Ambato	1802773109001	Bebidas no alcohólicas
7	Repremarka	Ambato	1891752411001	Aderezos
8	Dinadec	Guayaquil	0992526742001	Pilsener, Corona
9	Paz Villegas Rosa Isabel		1803730108001	Productos varios
10	La Economía	Pelileo	1803278504001	Productos varios

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

1.10 Documentación

1.10.1 Reglamento Interno

Capítulo I

Contratación del personal

Art. 1.- Toda persona que dese laborar en el restaurante Merlot Bar & Grill debe cumplir en su totalidad con las funciones del puesto al que aspira.

Art. 2.- Toda persona que dese trabajar en el restaurante deberá tener un ahoja de vida para poder presentarse adecuadamente.

Capítulo II

Horario de trabajo

Art. 3.- El horario se mantiene dependiendo en que área trabaje

Art. 4.- Si el empleado está en el departamento de cocina el horario de trabajo es de viernes a domingo a partir de las 12:00pm hasta las 21:00pm de la noche.

Art. 5.- El mesero deberá llegar una hora antes de la apertura para preparar las mesas.

Capítulo III

Políticas Laborales (tardías, asistencia y permisos)

Art. 6.- La asistencia es obligatoria, cada colaborador debe apegarse 100% a su horario de trabajo.

Art. 7.- Tiene permitido a máximo 3 llegadas tardías (entiéndase después de 10 minutos de la hora de llegada) al mes. Para cada tardía se levanta un aviso, después de 3 avisos se levantará un acta. Después de tres actas será despedido.

Art. 8.- Si una ausencia es por enfermedad o emergencia familiar esta será justificado.

Art. 9.- De igual manera, en caso de una emergencia o enfermedad repentina debe notificar a su jefe inmediato.

Capítulo IV

Apariencia física

Hombres

Art. 10.- Se debe mantener el cabello corto, excepto los que están en áreas no relacionadas con el servicio al cliente y éstos deberán mantenerlo recogido y bien peinado.

Art. 11.- Uñas cortas y limpias, en el caso de cocina queda prohibido portar anillos y el de reloj de mano.

Art. 12.- Uniforme limpio y debidamente portado

Art. 13.- Prohibido el uso de aretes o colgantes visibles en el cuerpo

Art. 14.- Excelente higiene personal.

Mujeres

Art. 15.- Cabello recogido usando de la malla de cabello con su respectiva gorra de trabajo.

Art. 16.- Uñas limpias, no usarlas extremadamente largas, es prohibido el uso de esmalte de uñas.

Art. 17.- Uniforme limpio.

Art. 18.- Usar joyas discretas. Prohibido usar aretes largos.

Capítulo V

Sueldo y Aumentos

Art. 19.- El sueldo será de acuerdo al área en la que trabaje, empezando de un sueldo básico unificado, a un sueldo 100% justo con cada trabajador.

Art. 20.- Se pagarán los salarios correspondientes a las fechas de fin de mes

Art. 21.- Todos los aumentos de sueldo se pueden dar en caso de horas extras o en ocasiones de eventos o trabajos fuera del horario de atención.

Capítulo VI

Uso de aparatos electrónicos en horas laborales

Art. 22.- Prohibido el uso de celulares o cualquier aparato electrónico en horas laborales.

Art. 23.- Pueden usarlos durante su tiempo de comida. Si hay una emergencia reportada por un familiar que marque al número del restaurante en vez del teléfono personal.

Capítulo VII

Visitas

Art. 24.- Si tiene visitantes no relacionados con el trabajo, debe solicitar un permiso previo al jefe.

Art. 25.- Si los clientes son familiares o conocidos de los trabajadores recibirán un descuento de 10% en su consumo total.

Capítulo VIII

Objetos

Art. 26.- Esta estrictamente prohibido tomar objetos que no sean de su pertenencia.

Art. 27.- Cualquier acto de sustracción de bienes de la propiedad o de compañeros considera como robo y puede resultar en una investigación y será causa de despido inmediato.

Art. 28.- Reporte inmediatamente todos los artículos perdidos y encontrados y donde fueron encontrados, y entregarlos a su jefe inmediato.

Art. 29.- También se prohíbe la venta de artículos dentro y fuera del restaurante.

Capítulo IX

Regalos

Art. 30.- El personal no debe aceptar regalos, dinero o favores (a menos que se trate

de las propinas ordinarias con valores normales) de clientes, proveedores o empleados de otras compañías en el transcurso de su trabajo.

Capítulo X

Seguridad

Art. 31.- Se garantiza la seguridad de los empleados y clientes, el restaurante dispone de un plan de acción de emergencia, así como dispositivos de seguridad en la mayoría de las puertas.

Capítulo XI

Política de Salud Ocupacional

Art. 32.- El Restaurante Merlot Bar & Grill está comprometido a brindar a todo su equipo de trabajadores condiciones de trabajo sanas, libres de accidentes y enfermedades laborales, en armonía con el medio ambiente.

Art. 33.- Se velará por mantener las condiciones de Salud Ocupacional adecuadas con todos nuestros clientes y proveedores durante la permanencia en las instalaciones.

Art. 34.- Está prohibido fumar dentro del área del salón.

Capítulo XII

Política de protección de flora y fauna

Art. 35.- El restaurante Merlot Bar & Grill está comprometido a proteger el medio ambiente para cumplir con este objetivo, se definen las siguientes acciones:

Art. 36.- No botar o dejar basura en áreas que no estén designadas para recibir desechos sólidos.

Art. 37.- Sensibilizar en temas de medioambientales a los trabajadores del Restaurante Merlot Bar & Grill.

Art. 38.- Minimizar la producción de residuos.

1.10.2 Administración

Organigramas

El Restaurante Merlot Bar & Grill, no cuenta con un organigrama estructural, pero de acuerdo a las personas que trabajan en la misma proponemos el siguiente organigrama:

Organigrama Estructural

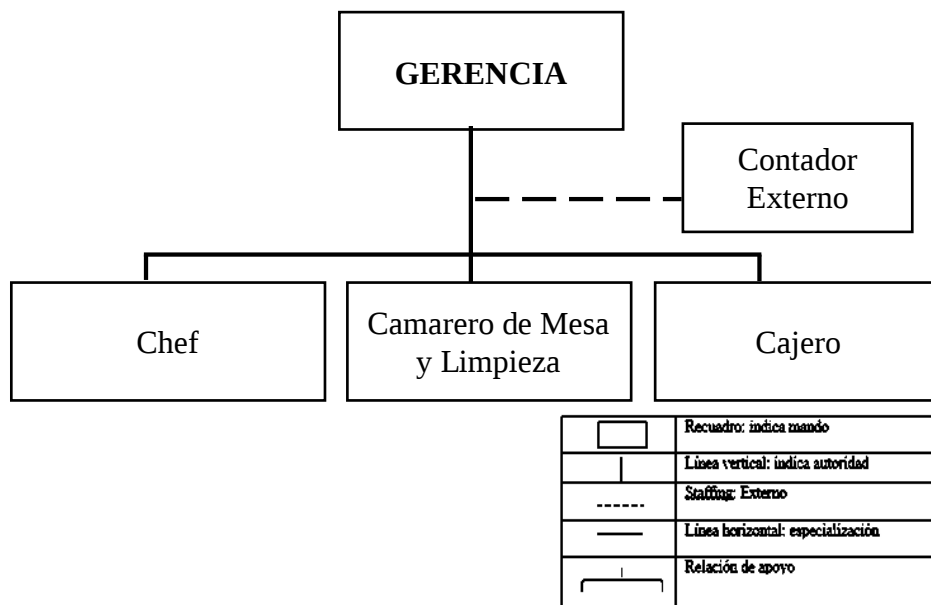


Gráfico 1. Organigrama estructural

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Manual de Funciones

Es importante que exista un manual en la empresa, con el propósito de que cada trabajador sepa sus funciones.

A continuación, se presenta los manuales de funciones de los cargos y responsabilidades de cada departamento que existen en el Restaurante Merlot Bar & Grill.

MANUAL DE FUNCIONES	
	RESPONSABLE: GERENTE
FUNCIONES	
• Supervisar el trabajo del resto de personal. • Elaborar horarios y días de descanso al personal. • Análisis del Rendimiento del negocio. • Jefe de cocina. Pleno conocimiento de los menús, métodos de preparación de los alimentos y conocimiento profundo de los vinos • Colaborar y aportar ideas en materia de publicidad. • Gestionar la documentación del restaurante: facturas, permisos, inspecciones, etc. • Organizar eventos.	

MANUAL DE FUNCIONES	
	RESPONSABLE: Chef
FUNCIONES	
• Realizar de manera cualificada la planificación, organización y control de todas las tareas propias del departamento de cocina. • Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. • Dirigir y planificar el conjunto de actividades de su área. • Realizar inventarios, controles de materiales de víveres. • Diseñar platos y participar en su elaboración. • Supervisar y controlar el mantenimiento y uso de maquinaria, materiales, utillaje del departamento, realizando los correspondientes inventarios y propuestas de reposición. • Colaborar en la instrucción del personal a su cargo.	

MANUAL DE FUNCIONES	
	RESPONSABLE: Camarero de Mesa
FUNCIONES.	
• Recibir a los clientes y acompañarlos hasta las mesas. • Encargarse de la preparación de mesas y sillas, así como la disposición de los cubiertos. • Recoger el pedido del cliente y transmitirlo a la barra o a la cocina. • Asesorar a los clientes, ayudarles a escoger y resolver sus cuestiones y dudas. • Atender reclamaciones, en el caso de que se produzcan. • Gestionar la cuenta.	

MANUAL DE FUNCIONES	
	RESPONSABLE: Limpieza
FUNCIONES	
• Asear las áreas asignadas, antes del ingreso de los funcionarios y velar que se mantengan aseadas. • Mantener los baños y lavamanos en perfectas condiciones de aseo y limpieza y con la dotación necesaria. • Clasificar la basura empacando desechos orgánicos, papeles y materiales sólidos en bolsas separadas. • Mantener limpios los muebles, enseres, ventanas, vidrios, cortinas, paredes y todo elemento accesorio de las áreas.	

MANUAL DE FUNCIONES	
	RESPONSABLE: Cajero
FUNCIONES	
• Atender con calidad a los clientes, en el área de registro y cobro, asegurando su satisfacción con el servicio recibido. • Mencionarles las promociones y especialidades del restaurante. • Conocer los procedimientos de registro y las diferencias formas de pago. • Llevar el control de los pedidos o notas de consumo y elaborar facturas para los clientes que así lo requieran. • Mantener excelente presentación su área de trabajo y su persona. • Verificar el funcionamiento de las herramientas en su área de trabajo. • Realizar los cortes parciales y finales de la caja. • Realiza los Depósitos de la empresa.	

MANUAL DE FUNCIONES	
	RESPONSABLE Contador Externo: Es la persona que se encarga de las cuentas y los registros contables.
FUNCIONES	
• Cumplir y hacer cumplir las disposiciones que la Organización o la Directiva dispongan. • Elaborar los registros contables de las transacciones realizadas. • Elaborar cada mes el Balance de Situación, Estado de Pérdidas y Ganancias y Balance General. • Mantener las cuentas al día, lo mismo que asegurar que los pagos de salarios, IESS, SRI entre otros estén siempre al día, no se puede pagar multas por retrasos. • Conciliar las cuentas Bancarias.	

Indicadores de Gestión

Es una expresión cuantitativa del comportamiento de las variables o de los atributos de un producto en proceso de una organización. Se clasifican en indicadores de gestión financieros, calculados en base al balance general y de resultados, y los indicadores de procesos que determinan la eficiencia, la eficacia y la efectividad.

Es una herramienta que permite medir la gestión, o calcular el logro de objetivos sociales e institucionales. (Gaitán, 2006)

Cumplimiento de Objetivos

Se analiza que utilicen eficientemente, los recursos empresariales para poder alcanzar los objetivos planteados, claramente estos deberán ser comunicados al equipo de trabajo para la eficiencia de la organización. (Hanses, 2010)

Eficiencia

Consiste en el buen uso de los recursos, en lograr lo mayor posible con aquello que cuenta el restaurante, si el personal dispone de un determinado número de insumos que son utilizados para producir los bienes, eficiente será la persona que logre el mayor número de bienes utilizando el menor número de insumos que le sea posible.

"Eficiente" es quien logra una alta productividad con relación a los recursos que dispone, se emplea para relacionar los esfuerzos frente a los resultados que se obtengan.

A mayores resultados, mayor eficiencia, si se obtiene mejores resultados con menor gasto de recursos o menores esfuerzos, se habrá incrementado la eficiencia. (Salguero, s.f.)

Uso de la Capacidad Instalada:
$$\frac{\text{Volumen de Producción}}{\text{Capacidad instalada}} \times 100$$

$$\frac{\$ 13.067,75}{\$ 50.362,69} : 25,95\%$$

De la disponibilidad y ejecución de las actividades del restaurante estamos cubriendo el 25,95% creando una expectativa para un crecimiento, la misma que dependerá de muchos factores como (tecnología, infraestructura, mano de obra)

Nivel de Inventarios en dólares: $\frac{\text{Costo mínimo}}{30 \text{ días}} \times 15 \text{ días}$

$$\frac{\$ 952,70}{30 \text{ días}} : 476,35$$

Interpretación

Este indicador nos da a conocer el valor mínimo que debemos tener en nuestros inventarios para no dejar de atender a nuestros clientes en casos de requerimientos inmediatos.

Eficacia

La eficacia valora el impacto de lo que se hace, del producto o que se presta, no basta con producir con 100% de efectividad el producto, tanto en cantidad y calidad, sino que es necesario que el mismo sea el adecuado; aquel que logrará realmente satisfacer al cliente o impactar en el mercado.

Cuando el personal alcanza las metas u objetivos que habían sido previamente establecidos, el grupo es eficaz esto se refiere a los resultados en relación con las metas y cumplimiento de los objetivos organizacionales.

Para ser eficaz se deben priorizar las tareas y realizar ordenadamente aquellas que permiten alcanzarlos mejor y más rápidamente

En conclusión, es la capacidad de escoger los objetivos apropiados para que el administrador sea capaz de seleccionar los objetivos correctos para trabajar en el sentido de alcanzarlos. (Salguero, s.f.)

Indicador:

$$\frac{\text{Número de personas capacitadas}}{\text{Total de empleados}} \times 100\%$$

$$\frac{1}{4} : 25\%$$

Interpretación

El restaurante Merlot Bar & Grill es ineficaz en sus actividades, ya que obtiene un resultado del 25%, donde nos señala que el personal de la empresa no es capacitado y no aplica correctamente los objetivos políticos y de calidad de la empresa

Calidad

Representa una forma de hacer las cosas en las que, fundamentalmente, predominan la preocupación por satisfacer al cliente y por mejorar, día a día, procesos y resultados. (Salguero, s.f.)

$$\text{Calidad de Uso: } \frac{\text{Volumen reclamado por calidad}}{\text{Volumen total de ventas}} \times 100 \%$$

$$\frac{0\%}{\$13.067,75} \quad 0\%$$

Interpretación

El restaurante tiene el 0% de quejas y/o reclamos, lo que nos da por el buen servicio que el restaurante ofrece.

Mide la calidad de los productos con base en la aceptación por parte de los clientes.

Satisfacción del Cliente

Es el conjunto de percepciones que el cliente tiene sobre el grado de cumplimiento de sus expectativas., Ofreciendo un servicio extraordinario, incluyendo cosas nuevas en la carta, organizando eventos, lanzando promociones, etc.

Tabla 6. Satisfacción del Cliente

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE			
Sexo			
Edad			
¿Con qué frecuencia visita RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL			
Diariamente	☐		
Varias veces a la semana	☐		
Una vez a la semana	☐		
Es la primera vez que lo visito	☐		
Valore los siguientes aspectos generales del RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL			
	Bueno	Muy Bueno	Malo
Atención Recibida	☐	☐	☐
Calidad de la Comida	☐	☐	☐
Calidad de la Comida	☐	☐	☐
Precio	☐	☐	☐
Horario	☐	☐	☐

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Planificación Estratégica

Analiza la situación actual y la que se espera para el futuro, determina la dirección de la empresa y desarrolla medios para lograr la misión. En realidad, este es un proceso muy complejo que requiere de un enfoque sistemático para identificar y

analizar factores externos a la organización y confrontarlos con las capacidades de la empresa (Weihrich, 1994).

Es un conjunto de procedimientos para la toma de decisiones respecto de las metas y estrategias del Restaurante Merlot Bar & Grill a largo plazo.

La planificación estratégica comprende: valores, misión y visión donde se identifica las bases analíticas de fundamentos de negocio y motivadoras para el futuro del restaurante.

- **Valores**

Es un conjunto de reglas, conductas, creencias que regulan el desenvolvimiento del negocio. Están ligados a los principios de las personas que manejan la empresa. Los valores son el distintivo de la empresa con respecto de las demás

- **Misión**

La misión está formada por el objetivo básico y los valores del restaurante, así como por su alcance operativo. Es una declaración de la razón de la existencia de la empresa

- **Visión**

La visión va más allá de la misión declarada por la empresa, muestra lo que el Restaurante Merlot Bar & Grill quiere alcanzar a largo plazo

Fortalezas Oportunidades Debilidad Amenazas

Constituye uno de los aspectos fundamentales de la planificación estratégica, donde las fortalezas y debilidades forman parte del componente interno del restaurante que permite la toma de correctivos a corto y a mediano plazo.

Las oportunidades y amenazas son factores externos que afectan a la empresa, y dependen del mercado o del medio ambiente que es impredecible, cambiante lo que significa mayor vulnerabilidad y dificultad a la hora de la toma de decisión.

Tabla 7. FODA

Fortalezas	Oportunidades
• Garantía de alimentos elaborados con productos calificados en calidad e higiene. • Precios cómodos y accesibles • Ubicación geográfica e infraestructura segura y accesible. • Montaje de platos debidamente distribuidos con su decoración correspondiente • Contar con local propio. • Servicio de Wifi Gratis	• Baños de Agua Santa, un destino turístico con gran potencial en el Ecuador. • Planes del Gobierno Autónomo Descentralizado Baños de Agua Santa (GADBAS) que impulsan al rescate de la comida tradicional. • Proveedores que ofrecen créditos en la adquisición de materia prima • Estrategias de convenios para ventas institucionales. • Masiva afluencia de Turistas. • Diversidad de Platos Típicos.
Debilidades	Amenazas
• No presta servicio a domicilio. • No contar con garaje propio. • Acceso de ruta despejada para ingreso de personas con discapacidad. • Baja Publicidad. • Limitado personal en atención al cliente. • Poca diversidad en comida internacional.	• Aumento de precios de acuerdo a la temporada en materia prima • Ingreso de nuevos restaurantes en el mercado • Alta Competencia en la ciudad. • Copia de estrategias por parte de la competencia • Leyes cambiantes en el País • Catástrofes naturales

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Plan Operativo

Debe estar acorde el plan estratégico de la empresa y su especificación sirve para concretar y además realizar un seguimiento de los objetivos a conseguir cada año para el beneficio.

Plan Operativo Anual (POA), pone por escrito las estrategias que ha ideado el dueño del negocio para cumplir los objetivos y que suponen las directrices a seguir por los empleados y subordinados en el trabajo cotidiano. Cabe mencionar que el plan operativo permite el seguimiento de las acciones para juzgar su eficacia; en caso de que los objetivos estén lejos de ser satisfechos, el propietario tiene la posibilidad de proponer nuevas medidas.

Tabla 8. Plan Operativo Anual Restaurante Merlot Bar & Grill

Empresa: Restaurante Merlot Bar & Grill

Misión: Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, ofreciendo alimentos y servicios con la más alta calidad, donde se sobrepasen las expectativas de nuestros clientes con una amplia gama de ricos platos y bebidas preparados con excelente eficacia. Tomando como estrategia principal el mejoramiento continuo de los estrictos estándares de higiene y buen servicio en un ambiente seguro, agradable y familiar a un precio justo.

Visión: Consolidarse en el mercado como el Restaurante líder en comidas y bebidas a nivel regional y nacional por ofrecer servicios y productos de excelencia a sus clientes, contando con el personal altamente capacitado y manteniendo el riguroso y estricto control de calidad.

Objetivo: Contar con personal capacitado, comprometido y que forje una cultura organizacional cimentada en el respeto al cliente la puntualidad y la eficacia en el servicio

Estrategias	Actividades	Cuatrim.			Respons.	Ppto.	Indicador	Factor Clave
		I	II	III				
Capacitaciones al personal de cocina en manipulación de alimentos.	Detectar las necesidades de la capacitación	x			Gerente	25	Brindar al menos una capacitación trimestral para mejorar la competitividad del personal en manipulación de alimentos	Estar matriculado o en cursos de manipulación de alimentos
	Matricularse en el SECAP	x	x			25		
	Consultar el cronograma de capacitación	x	x		Gerente			
	Ejecutar la capacitación		x	x	Gerente	100		
	Evaluar la capacitación			x	Gerente	250		

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Objetivo: Manejar productos bajo la política de procesos de buenas prácticas de manipulación.

Estrategias	Acti.	Cuatim.			Respos.	Ppto.	Indicador	Factor Clave
		I	II	III				
Generar un plan de capacitaciones en temas específicos como buenas prácticas de manipulación de alimentos, atención al cliente.	Matricularse en el SECAP	x			Gerente	25	Realizar capacitaciones con la finalidad de mejorar procesos y aspectos claves como: sabor, presentación, manipulación y buen trato al cliente a lo largo de los dos últimos cuatrimestres	Determinar las falencias en las buenas prácticas de manipulación de alimentos, atención al cliente
	Consultar el cronograma de capacitación	x	x		Gerente	25		
	Determinar falencias en el desempeño	x	x		Gerente			
	Ejecutar la capacitación		x	x	Gerente	300		
	Evaluar la capacitación			x	Gerente	350		

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Objetivo: Posicionar al Restaurante Merlot Bar & Grill en la ciudad de Baños de Agua Santa, en uno de los mejores en brindar producto y servicio de calidad.

Estrategias	Acti.	Cuatimes.			Respo.	Ppto.	Indicador	Factor Clave
		I	II	III				
Plan de fidelización del cliente a través del aprovechamiento de las deficiencias de la competencia	Detectar los gustos de los clientes mediante posibles encuestas	x			Gerente	100	Incrementar la satisfacción del cliente hasta el tercer cuatrimestre después de la implementación del plan	Detectar las tendencias de consumo de nuestro mercado meta con la finalidad de fidelizar más clientes
	Innovar constantemente el sabor y presentación para retener al cliente	x	x		Gerente	100		
	Aplicación de encuestas	x	x		Gerente	100		
	Evaluar los resultados mediante encuestas		x	X	Gerente			
	Aplicación de resultados			X	Gerente	300		

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Valores Institucionales

Honestidad: Ser transparentes con nuestros clientes, otorgar lo que se ofrece; no prometer si no se puede cumplir lo acordado.

Compromiso: La salud de nuestros clientes está en nuestras manos por lo que debemos elaborar nuestros productos con calidad y excelencia.

Responsabilidad: Procurar hacer las cosas bien, evitando redundar en procesos y procedimientos, cuidar los más pequeños detalles.

Amabilidad: Procurar hacerles sentir a nuestros clientes como en su casa.

1.10.3 Mercado

El Mercado se enfoca a los clientes de la ciudad de Baños de Agua perteneciente a la Provincia de Tungurahua conocida por ser uno de los 5 lugares más turístico del país por su flora, fauna.

“TripAdvisor, el sitio web de viajes estadounidenses que recoge experiencias de viajeros, nos señala que Ecuador figura con el reconocimiento Travelers’ Choice, quiere decir que, entre los destinos preferidos de los usuarios del sitio, pues este premio se otorga a los lugares con mejores comentarios y calificaciones de los usuarios”. (Comercio, 2015)

Tabla 9. Destinos Turísticos del País

Ciudad	Turismo
1. Quito	Historia precolombina de la Capital
2. Cuenca	Oferta cultural
3. Guayaquil	Proyectos de renovación urbana
4. Baños de Agua Santa	Aguas Termales, deportes extremos, degustación alimenticia
5. Islas Galápagos	Diversidad de actividades en el Puerto Ayora

Fuente: El Comercio

Autor: Moreno Razo Dayana

El mercado turístico ha ido evolucionando cada vez más y se ha vuelto cada vez más competitivo, gracias a la incursión de nuevas empresas que se ajustan a las necesidades y exigencia del turista nacional e internacional, es por ello que los restaurantes deben estar enfocados en brindar productos con una amplia gama de platos a la carta, bebidas preparadas con excelente sabor y servicios con altos niveles de calidad para poder satisfacer las necesidades de sus clientes.

Descripción del Producto o servicio

Producto

Los productos que se ofrecen en el restaurante pueden agruparse principalmente en dos: alimentos y bebidas.

Dentro del grupo de los alimentos se encuentran las entradas, platos fuertes y postres y dentro del grupo de las bebidas se encuentran las bebidas alcohólicas y las no alcohólicas.

Se ofrece un menú rico en innovación y en variedad, siendo siempre flexible para poder adaptarse a las preferencias de los clientes.

Se considera muy importante en el restaurante, la presentación de los platos, ya que ésta es la primera impresión de calidad que percibe el cliente, se deleita a los clientes con productos que tengan una excelente presentación, esta característica logra resaltar la delicadeza y pulcritud con la que se elaboran los platos, lo que hace que el cliente disfrute de una experiencia única desde que recibe el plato que ordenó.

El menú o carta del restaurante es fundamental también, se puede decir que es este uno de los componentes que caracterizará al restaurante.

La carta está dividida en los siguientes componentes:

- Entradas
- Ensaladas

- Platos fuertes
- Postres
- Bebidas

Servicio

El servicio es un factor de primordial importancia en un restaurante.

El proceso de servicio comienza desde que el cliente entra al restaurante y termina cuando este sale del mismo, lo que se intenta lograr es brindar un servicio que haga que los clientes deseen regresar, creando así una lealtad en el cliente.

El personal se encarga de brindar a los clientes una experiencia de servicio única, haciéndolo sentir que su satisfacción es lo más importante, conservando siempre la excelencia y el respeto.

Comportamiento de la Demanda

“Acorde al registro de visitantes que hacen uso de los distintos balnearios del cantón, se conoce que mensualmente, la afluencia turística del cantón es de 26.482 personas aproximadamente, sin considerar los días feriados o la caminata de la fe, contando con esta demanda se estima que anualmente llegan al cantón 1.000.000 de personas aproximadamente, de los cuales el 30% son turistas extranjeros y el 70% son visitantes nacionales. El Ing. Enrique Mayorga Director de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado Baños de Agua Santa (GADBAS) destaca que los turistas nacionales que más frecuentan la ciudad provienen de: Guayaquil, Quito, Cuenca y Ambato, mientras que los turistas extranjeros provienen de: Estados Unidos, Colombia, Argentina, Chile, Canadá, Alemania, España, Venezuela y Uruguay. Según el funcionario, aproximadamente el 90% de la población de Baños, se dedica al turismo directa (servicios turísticos), e indirectamente (Spa, melcochas, cañas, restaurantes). ” (City Branding, 2014)



Gráfico 2. Registro de visitantes mensual

Fuente: Sitio Web

Autor: Cyti Brandig 2014

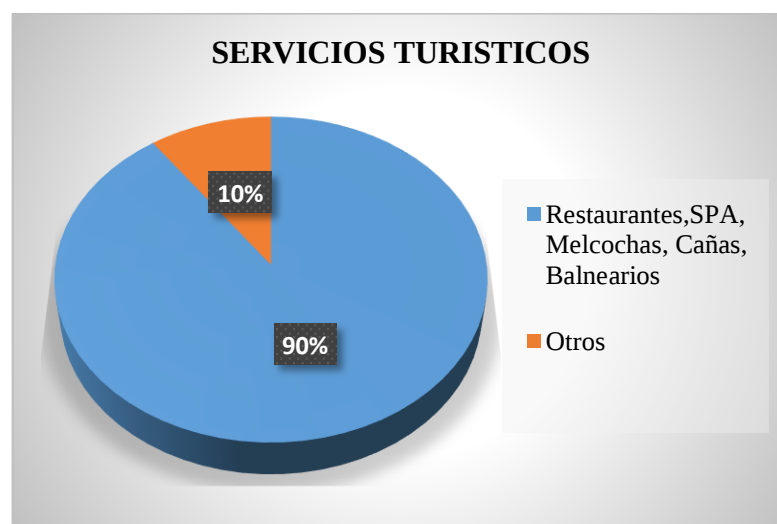


Gráfico 3. Servicios Turísticos

Fuente: Dirección de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado “Baños de Agua Santa” (2014)

Autor: Ing. Enrique Mayorga

La demanda de turistas en la ciudad de Baños de Agua Santa está marcada por dos tipos de temporadas alta y baja como se puede observar en la siguiente tabla.

Tabla 10. Demanda de turistas por temporada en la ciudad Baños de Agua Santa.

Mes	Festividad	Segmento de turistas	Temporada
Enero	Fiesta del retorno.	- Vacaciones costa - Chilenos, argentinos, uruguayos	Temporada baja
Febrero	Fiesta del color y la alegría- carnaval.	- turismo religioso nacional	Temporada alta
Marzo	Semana santa.	- Turismo religioso nacional	
Abril		Europeos	
Mayo	Mes de la aventura y los deportes extremos.	Europeos, estadounidenses.	Temporada baja
Junio	Mes de las artes.	Europeos, estadounidenses.	Temporada media
Julio		Vacaciones sierra.	
Septiembre	Día mundial del turismo.		Temporada media
Octubre	Fiestas de la virgen		
Noviembre	Finados	Extranjeros en general	Temporada alta
Diciembre	Fiestas de cantonización, navidad y fin de año.	Extranjeros en general	Temporada alta

Fuente: Dirección de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado “Baños de Agua Santa” (2017)

Autor: Moreno Razo Dayana

Merlot Bar & Grill es un restaurante que cubre mercado en la ciudad de Baños de Agua Santa con la venta de comidas y bebidas, administrado por la dueña del negocio, atiende los fines de semana los días de feriado y en eventos contratados por clientes o empresas que requieren del servicio de alimentación como bautizos, matrimonios, cumpleaños, baby shower, misas de honras, graduaciones entre otras.

En la actualidad el restaurante Merlot Bar & Grill cuenta con un promedio de 50 clientes diarios cuya fidelidad se ve reflejada en los días en que se brinda la atención, muchos de ellos turistas nacionales e internacionales y empresas conocidas que llegan con absoluta confianza, conocedores de la calidad de los platos, su variedad, sabor y el precio. De manera estratégica, con varios de los clientes y empresas se han realizado convenios de atención, brindándoles preferencia y facilidades de pago.

Comportamiento de la Oferta

Las actividades que realiza el restaurante Merlot Bar & Grill, con respecto a la venta de comidas y bebidas, ocurre en medio de una competencia que oferta distintos tipos de platos, diferenciándose en la preparación, sabor, precio y calidad, en cuyo caso se puede mencionar a los restaurantes dentro del sector más cercano, Súper Pollo Snack Burger quienes tiene el servicio de comida rápida, poco saludable con precios populares.

Por otro lado, existe también el Asadero la Tentación del Sabor quienes se especializan en la venta de pollo asado, que van acompañados de aderezos y complementos no saludables siendo de precios cómodos al público.

En medio de esta competencia el restaurante Merlot Bar & Grill, se impone por brindar un servicio diferenciado, cuidando el sabor, la salud, la variedad en sus productos y buscando llegar con precio accesible al cliente, razón por la cual los comensales acuden brindando su preferencia en los días y en los horarios que se atiende.

Debemos tomar en cuenta la competencia de este servicio que existe en la ciudad de Baños, donde en el Catastro Turístico de Baños de Agua Santa 2018, encontramos aproximadamente 130 restaurantes de categorías de primera, segunda y tercera, 13 fuentes de soda y 17 cafeterías que esperan satisfacer los gustos de los paladares que se encuentran en la ciudad, con una infinita variedad de comida nacional e internacional en distintos lugares urbanos y rurales de la ciudad. **Ver Anexo 18.** Catastro Turístico Baños de Agua Santa

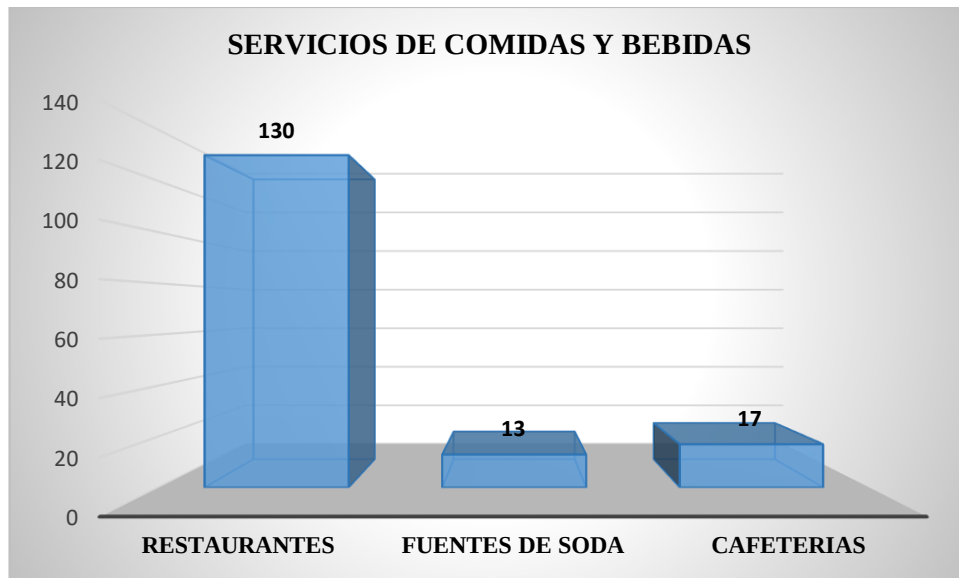


Gráfico 4. Servicio de comidas y bebidas

Fuente: Catastro Turístico Baños de Agua Santa 2018

Autor: Gobierno Autónomo Descentralizado Baños de Agua Santa

1.10.4 Ubicación Geográfica

El Restaurante Merlot Bar & Grill, esta ubicado en la ciudad de Baños de Agua Santa en las calles Ambato y Gonzalo Díaz de Pineda en el sector el Calvario, casa esquinera de 4 pisos.

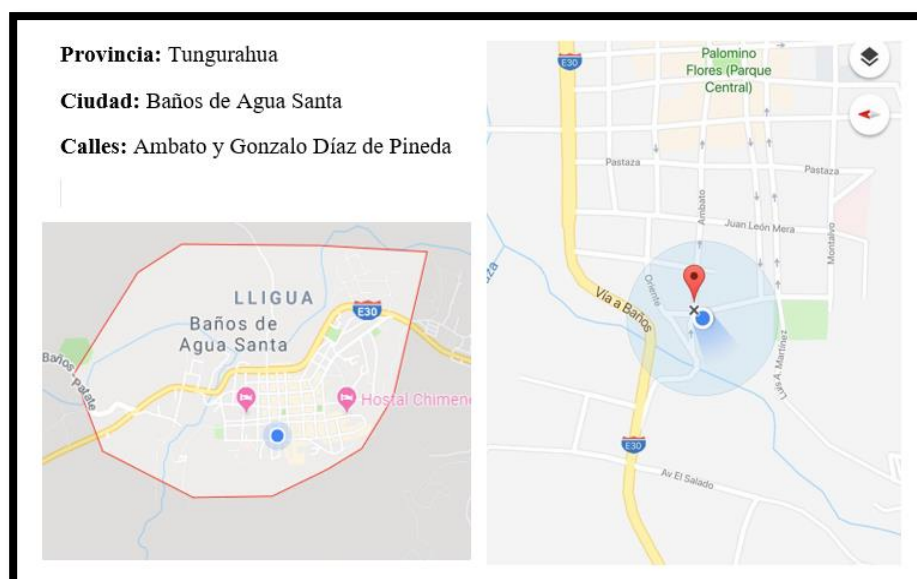


Imagen 1. Ubicación Geográfica

Fuente: Google Maps

Autor: Moreano Razo Dayana Lizbeth

1.10.5 Croquis de Localización

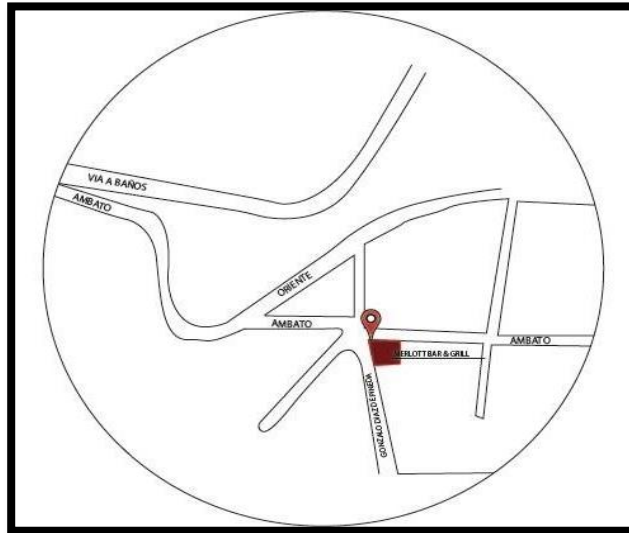


Imagen 2. Croquis de localización

Fuente: Google Maps

Autor: Moreano Razo Dayana Lizbeth

1.10.6 Comportamiento del consumidor

Baños de Agua Santa es una de las ciudades con mayor crecimiento turístico del Ecuador, siendo ésta su principal actividad económica, se encuentra rodeada por abundante naturaleza, dotada de extensa biodiversidad convirtiéndola en una localidad oferta distintas modalidades de turismo como: aventura, descanso y diversión, dentro de los cuales destacan sus balnearios famosos por ofrecer aguas termales de vertientes naturales, deportes extremos y sitios de carácter religioso como la Basílica de la Virgen de Agua Santa.

Los analistas del comportamiento de los consumidores están recurriendo cada vez más a una serie de técnicas que provienen del mundo de la antropología. Estos nuevos enfoques son útiles para comprender la dimensión vivencial de los consumidores en su interacción con los productos, los servicios y los puntos de venta. En síntesis, se trata de incorporar al estudio de mercados la dinámica de relaciones y prácticas de los consumidores analizadas dentro del contexto amplio de sus acciones.

Por otra parte, el análisis antropológico permite interpretar y comprender el significado sociocultural del acto del consumo, lo que permite establecer estrategias empáticas de comunicación y marketing. (Meza, 2014)

Son consumidores del restaurante Merlot Bar & Grill familias, profesionales y jóvenes que tienden a economizar y buscar máximo rendimiento en los productos que consumen, es decir nuestros consumidores están en una clase social media.

Algo interesante en este mercado como es el de Baños, los turistas nacionales visitan este lugar en su mayoría los días jueves, viernes, sábado y domingo, mientras que los turistas extranjeros visitan Baños desde el sábado, domingo, lunes y martes en un promedio de asistencia.

Por esta razón el restaurante da la apertura los fines de semana desde los días viernes a domingo y días feriados, con su horario de 15h00 hasta las 23:00

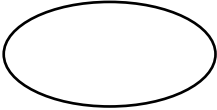
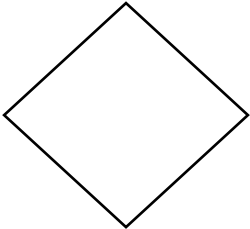
La motivación que tienen los consumidores al adquirir los productos del restaurante Merlot es que se encuentran en lugar estratégico de la ciudad su limpieza, calidad, servicio y sabor único de sus productos que son disgustados por los turistas.

Una característica de los consumidores actuales de es que desearían recibir información del restaurante Merlot, a través de medios no tradicionales, información de manera rápida, dinámica e interactiva considerando que el tiempo de estadía promedio del turista en Baños es de dos a tres días.

Flujograma

EL Flujograma o Diagrama de Flujo, consiste en representar gráficamente hechos, situaciones, movimientos o relaciones de todo tipo, por medio de símbolos. (Acosta, 2009)

Tabla 11. Simbología

Simbología	Significado	Representación
	Inicio / Fin	Indica el inicio fin de un proceso
	Actividad	Indica cada actividad que necesita ser ejecutada
	Sentido del flujo	Indica la dirección de flujo
	Decisión	Indica un punto donde son posibles caminos alternativos

Fuente: Bibliográfica

Autor: Robert Acosta

Flujograma de compras

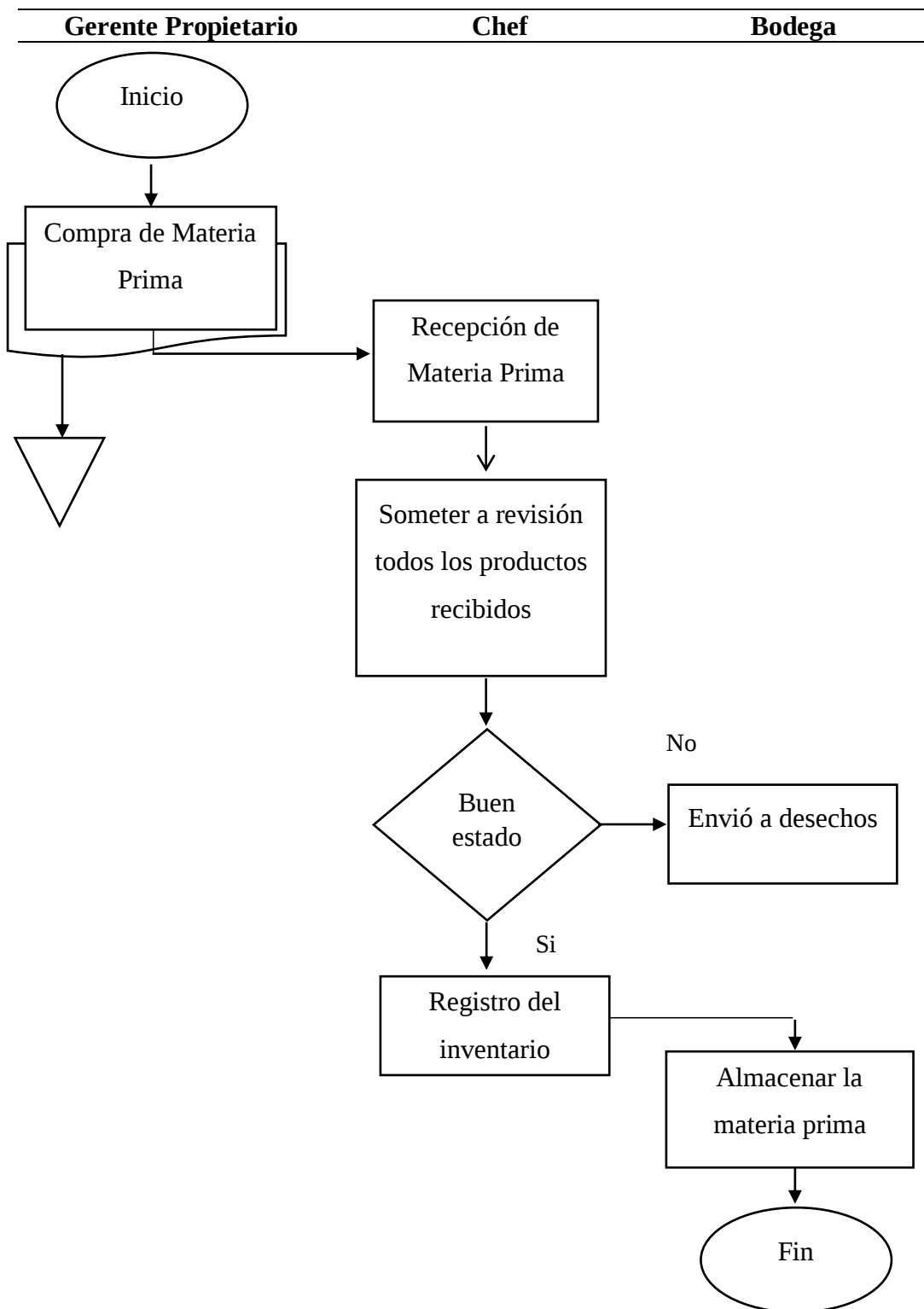


Gráfico 5. Flujograma de compras

Fuente: Investigación propia

Autor: Moreano Razo Dayana Lizbeth

Flujograma de Servicios

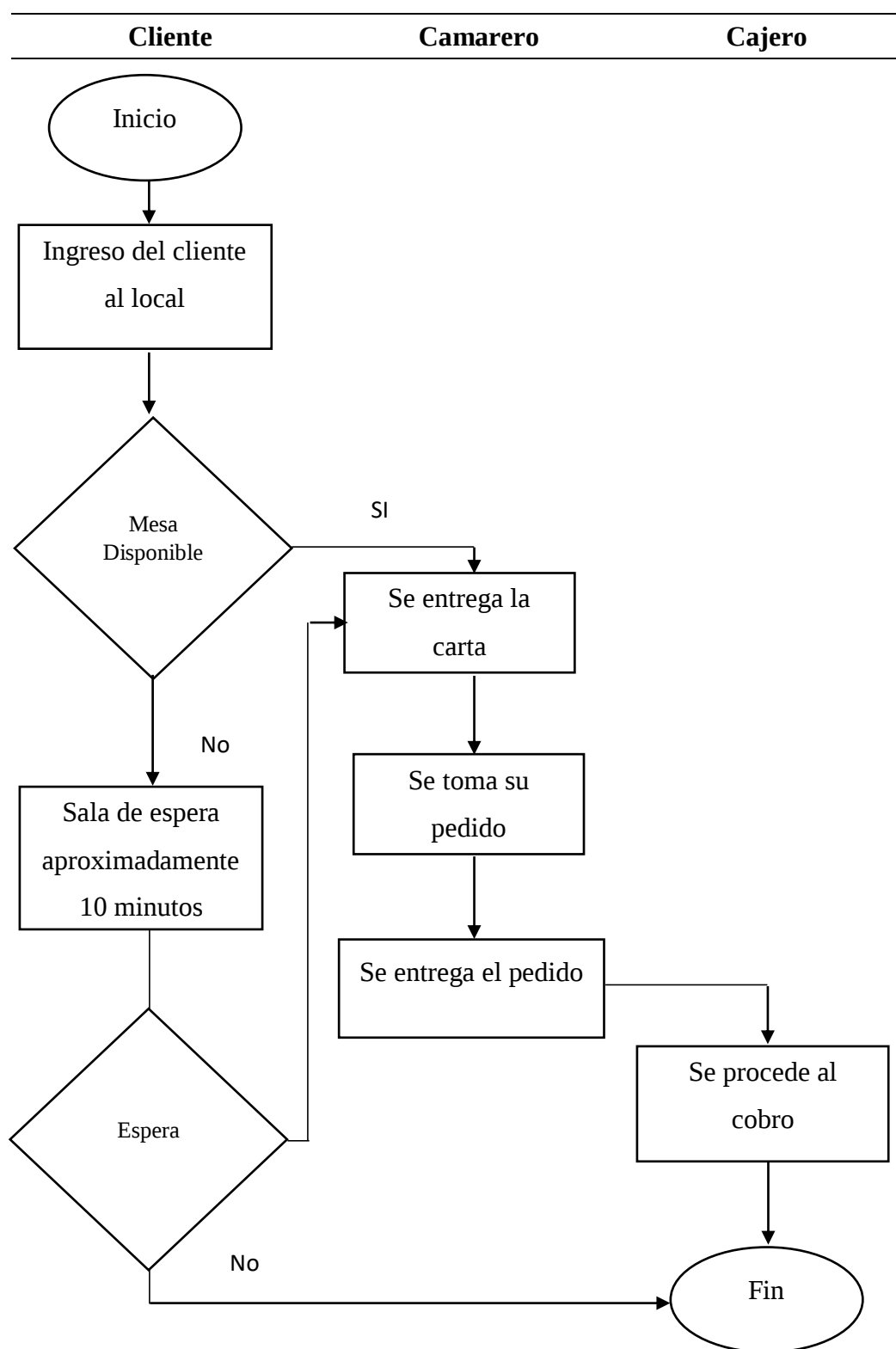


Gráfico 6. Flujograma de servicios

Fuente: Investigación propia

Autor: Moreano Razo Dayana Lizbeth

CAPÍTULO II

DISEÑO DEL SISTEMA CONTABLE

Es importante diseñar un Sistema Contable para el Restaurante Merlot Bar & Grill, ya que por medio de este pueden tomar decisiones acertadas para precautelar la sostenibilidad de la empresa.

El Sistema Contable es un programa informático especialmente diseñado para gestionar y sistematizar de manera sencilla todas las tareas de contabilidad que se llevan al interior de una empresa.

Este sistema permite realizar un seguimiento detallado de las transacciones financieras, generar informes y análisis de manera casi instantánea, pues solo requiere el ingreso de la información pertinente y él se encarga del cálculo, procesamiento y sistematización de la misma. (Orinoco, 2017)

1.1 Registros

Para la fundamentación teórica se utiliza el hilo conductor ya que nos permite la coherencia de la teoría, detallando los puntos a desarrollar y llevando satisfactoriamente el proceso investigativo a continuación se muestra los puntos a desarrollar

Internos

Son registros de fuente propiamente internos es decir que son solo de la empresa y para uso de la misma, sirven como registro de operaciones en este caso como compra de mercadería entre otros que no afecten a terceros.

1.1.1 Caja

Pertenece al Activo Corriente, registra la existencia de dinero efectivo monedas y billetes y/o cheques a la vista que dispone la empresa. (Jaramillo, 20017)

Para llevar un adecuado Control Interno en el Restaurante Merlot Bar & Grill se debe diseñar documentos que permita realizar un detalle minucioso y adecuado de entradas y salidas de dinero observando los siguientes detalles como:

- Todos los ingresos de efectivo deberán ser registrados y depositados de manera intacta e inmediata.
- Los cierres de Caja, se los realizara diariamente una vez concluido la jornada laboral, sugiriendo el siguiente formato:

Arqueo de Caja

Con la finalidad de verificar la existencia correcta del efectivo, es necesario efectuar con cierta frecuencia y sin previo aviso el arqueo de caja, que consista en un recuento físico del dinero (monedas y billetes) cheques y otros comprobantes que dispone el cajero.

Tabla 12. Arqueo de Caja

		RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL	
CIERRE DE CAJA DIARIO			
Fecha:		Preparado por:	
A.- DINERO EN EFECTIVO			
CANTIDAD	DETALLE: Monedas de:	VALOR	
	\$ 0,01		
	\$ 0,05		
	\$ 0,10		
	\$ 0,25		
	\$ 0,50		
	\$ 1,00		
Subtotal			\$0,00
B.- BILLETES			
CANTIDAD	DETALLE:	VALOR	
	\$ 1,00		
	\$ 5,00		
	\$ 10,00		
	\$ 20,00		
	\$ 50,00		
	\$ 100,00		
Subtotal			\$0,00
C. CHEQUES			
N. DE CHEQUE	ENTIDAD FINANCIERA	VALOR	
Subtotal			\$0,00
Total recaudado			\$0,00
GERENTE		CONTADOR	

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Ingresos

Ingresos de Caja en el ambiente contable se aplica para referirse a la parte de la cuenta donde se registran las entradas de dinero en efectivo, mediante un comprobante de ingreso o recibo de caja.

Comprobantes de ingreso. - Se emite comprobantes de ingreso cuando se recibe fondos por la venta de servicios o bienes, reembolsos o cualquier otro concepto los

cuales consiste en “Recibos Oficiales de Dinero” impresos con su numeración correlativa en cuadruplicado. (Perez, 1968)

- El original se entregará al depositante
- El duplicado para agregar el asiento de Diario
- El triplicado, para ser remitido a Dirección General
- El cuadruplicado para la oficina emisora, debiendo quedar adherido en forma permanente al talonario.

Se propone el siguiente formato de comprobante de ingreso de Caja o recibo de Caja. -

Tabla 13. Comprobante de Ingreso

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL				
COMPROBANTE DE INGRESO				
N.				
Ciudad Fecha Recibimos de: La cantidad de: Por concepto:				
Cuentas	Débito	Créditos	Banco:	Efectivo:
			Cta. N.	Cheque N.
			BENEFICIARIO. -	
			FIRMA Y SELLO	
			C.I. o RUC.-	
OBSERVACIONES.				

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Egresos

También se llama orden de pago o comprobante de egreso, es un soporte de contabilidad que respalda el pago de una determinada cantidad de dinero en efectivo.

Son utilizados en la empresa para conocer en detalle, la fecha a quien se paga, el concepto el valor y las cuentas que son afectadas en la zona de contabilidad. Generalmente, en la empresa se elabora por duplicado, el original para anexar al comprobante diario de contabilidad y la copia para el archivo consecutivo.

Los soportes contables deben asentarse en forma ordenada y resumida, expresando claramente las transacciones que diariamente se realizan en una empresa.

Comprobante de Egreso. Es un documento que se elabora cuando la empresa gira un cheque por cualquier motivo, debe contener los datos como nombre de la persona a quien se le paga. (Granados)

Se propone el siguiente formato de comprobantes de egreso de Caja.

Tabla 14. Comprobante de Egreso

				
RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL				
COMPROBANTE DE EGRESO				
				N.
Ciudad				
Fecha				
Recibimos de:				
La cantidad de:				
Por concepto:				
Cuentas	Débito	Créditos	Banco:	Efectivo:
			Cta. N.	Cheque N.
			BENEFICIARIO.	
			Firma y sello	
			C.I. o RUC.	
ELABORADO.		APROBADO.	CONTABILIZADO.	

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

1.1.2 Bancos

Es una cuenta del Activo Corriente que registra el valor de los depósitos realizados por la empresa en moneda nacional y extranjera, en bancos del País o del exterior. Además, controla el movimiento de valores monetarios que se retiran de instituciones bancarias relacionadas.

Egresos de Bancos

Son documentos encargados de mantener el registro de todos los gastos que se realicen en el Restaurante Merlot Bar & Grill por medio de cheques.

Comprobante de Egreso de Bancos

Para elaborar un comprobante de egreso de Bancos el dueño debe asegurarse que los bienes adquiridos cuentan con su aceptación, ya que de no ser así se tendría que anular el comprobante de egreso y el cheque, de la misma manera anular también las copias, igual que como se procede con otros documentos.

Generalmente se elabora por duplicado, el original para anexar al registro diario de contabilidad y la copia para el archivo consecutivo.

Para existe un debido control en el comprobante de pago se realiza una copia del cheque, ya que el cheque se entrega al beneficiario.

Tabla 15. Comprobante de Egreso de Bancos

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL		COMPROBANTE DE EGRESO DE BANCOS Nº _____	
Fecha: _____			
Recibimos de: _____			
La cantidad de: _____			
Por concepto: _____			
Depositado: _____			
EFFECTIVO	BANCO	Nº DE CHEQUE	Nº DE CUENTA
CONTABILIZADO POR: _____		CONTADOR _____	

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Comprobantes de Cheques

Es un medio de pago escrito mediante el cual una persona llamada girador, con cargo a los depósitos que mantenga en una cuenta de la que es titular en una entidad financiera, ordena a dicha entidad, denominada girado, que pague una determinada cantidad de dinero a otra persona llamada beneficiario. (Código Organico Monetario y Fiananciero, 1895)

El gerente propietario del restaurante cuenta con este medio de pago



Imagen 3. Cheque del propietario

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Conciliación Bancaria

Permite establecer las diferencias entre el Saldo del libro Bancos que lleva internamente la empresa y el Estado de Cuenta Corriente emitido por la Institución Bancaria. Es frecuente que al final de cada mes el saldo de la cuenta Bancos (Libro Bancos) sea diferente al saldo del Estado de cuenta corriente, por lo tanto es necesario realizar un proceso de conciliación para encontrar y aclarar las causas que originan esas diferencias.

Entre las operaciones que generan diferencias entre el libro bancos y estado de cuenta corriente podemos citar:

Transacciones registradas en el libro Bancos por la empresa y no han sido anotadas por la institución bancaria como:

- Cheques girados y entregados a los beneficiarios, quienes aún no los han efectivizado en el Banco por lo tanto se encuentran pendientes de cobro.
- Depósitos no registrados por el Banco.

Errores en los registros contables y el libro bancos, como es en el caso de:

- Falta de registro de un cheque
- Omisión de registro de un deposito

Errores que puede cometer en el Banco como

- Registro de cheques y depósitos por cantidades diferentes.

La conciliación bancaria se puede realizar considerando las siguientes situaciones:

- Partiendo del saldo según estado de cuenta corriente y demostrar el saldo del libro Bancos.
- Partiendo del saldo según libro bancos y demostrar el saldo del estado de cuenta corriente. (Jaramillo, Contabilidad General, 2007)

Estructura de Conciliación Bancaria partiendo del saldo según Estado de Cuenta Corriente

Tabla 16. Conciliación Bancaria

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL CONCILIACIÓN BANCARIA		
Banco:	Cta. Cte. N°	
Fecha:		
Saldo según estado de cuenta corriente		\$ XXXX
Más: Depósitos no registrados		\$ XXXX
Nota de depósito N°	\$ XXXX	
Nota de depósito N°	\$ XXXX	
Menos: Cheques girados y no cobrados		(\$ XXXX)
Cheque N°	\$ XXXX	
Cheque N°	\$ XXXX	
Saldo Conciliado según Libro en Bancos		\$ XXXX

F. CONTADORA

Fuente: Investigación Propia
Autor: Moreno Razo Dayana

Estructura de la Conciliación Bancaria partiendo del saldo según libro Bancos.

Tabla 17. Conciliación Bancaria

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL CONCILIACIÓN BANCARIA		
Banco:	Cta. Cte. N°	
Fecha:		
Saldo según libro Bancos		\$ XXXXX
Más: Notas de Crédito no Contabilizadas		\$ XXXX
Nota de crédito N°	\$ XXXX	
Nota de crédito N°	\$ XXXX	
Menos: Notas de Débito no Contabilizados		(\$ XXXX)
Nota de débito N°	\$ XXXX	
Nota de débito N°	\$ XXXX	
Saldo Conciliado según Estado de Cuenta Corriente		<u><u>\$ XXXX</u></u>

F. CONTADORA

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

1.1.3 Inventarios

Los inventarios de mercaderías constituyen aquellas existencias de artículos que se encuentran en las bodegas y que aún no han sido vendidas.

Los inventarios pueden ser identificados en dos momentos:

- **Inventario Inicial.** Valor representado en mercaderías con el que se inicia un periodo.
- **Inventario Final.** Valor de las mercaderías no vendidas, en consecuencia, constan físicamente al final del periodo.

Los inventarios pueden ser determinados de dos maneras:

- **Toma física.** Caso que se conoce como inventario físico extracontable. Se obtiene pesando, midiendo y valorando al costo (de la última adquisición más una porción de fletes, embalajes y otros costos directos). Cuando se utiliza el sistema periódico, este tipo de toma física es indispensable.
- **Contablemente.** Se obtiene sumando los saldos de todas las tarjetas Kárdex. La cantidad de artículos debe coincidir con el saldo físico de las mercaderías. Cualquier diferencia debe ser ajustada. (Sánchez, 2011)

Órdenes de Pedido

Se sugiere el siguiente modelo de orden de pedido o también llamada nota de pedido que consiste en los pedidos solicitados por partes de los clientes, de tallando la cantidad, descripción, valor unitario y valor total del producto.

Tabla 18. Orden de pedido

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL			
ORDEN DE PEDIDO			
Fecha de pedido:		Orden N°	
Cliente:		Fecha de entrega:	
Vendedor:		Forma de Pago:	
Teléfono:		Email:	
Cantidad	Descripción	P. Unitario	Total
NO VALIDO COMO FACTURA			TOTAL \$

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Requisiciones de Bodega

El Gerente o dueño del negocio debe realizar la orden de requisición a bodega solicitando los materiales o productos necesarios para la orden de pedido del cliente.

Tabla 19. Requisición de Bodega

			
RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL			
REQUISICIÓN DE BODEGA			
Fecha de pedido:		Fecha de entrega:	
Cantidad	Descripción	P. Unitario	Total
TOTAL \$			
Elabora por:		Aprobado por:	

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Tarjetas de Control

Las Tarjetas de Control facilitan el Control permanente de las entradas y salidas de cada uno de los artículos destinados a la venta,

En el caso del Restaurante Merlot Bar & Grill se sugiere llevar un control mediante el manejo de las Tarjetas Kardex donde se sabe la existencia de su mercadería máximas y mínimas.

Tarjeta Kardex

Conocida también con el nombre de tarjeta de existencias, permite controlar los diferentes movimientos de ingresos, egresos y saldos de cada uno de los artículos que se manejan en la empresa. El modelo de tarjeta Kardex varía de acuerdo a las necesidades de información de cada entidad.

A continuación, se presentan un modelo de Kárdex de uso frecuente. -

Tabla 20. Tarjeta Kardex

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL TARJETA KARDEX										
Artículo Unidad de Medida Método de Valoración				Código. - Cantidad Máxima Cantidad Mínima						
Fecha	Detalle	Ingresos			Egresos			Saldos		
		Cant.	C. Unitario	C. Total	Cant.	C. Unitario	C. Total	Cant.	C. Unitario	C. Total

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Se presenta a continuación la explicación de cada uno de los métodos de valoración de inventarios.

Método Lifo, Lo último que ingresa, es lo primero que sale

Método Lifo se basa en que los últimos artículos que ingresan a la bodega o almacén son los primeros en salir, por consiguiente, al final del ejercicio económico quedan registrados los productos a los precios de adquisición más antiguo, mientras que el costo de ventas corresponde a los costos más actuales.

El método Lifo permite cargar el costo de ventas un valor más cercano al costo de reposición. En el caso de economías inflacionarias y por lo tanto los precios se

incrementan, este método arrojará mayor costo de ventas, menores utilidades y un inventario de menor valor.

Método Fifo, Lo primero que ingresa, es lo primero que sale

Este método de valoración de inventarios se basa en los primeros artículos o mercaderías que ingresaron a la bodega o almacén del negocio son los primeros en salir, por lo tanto, al final del ejercicio económico quedan registrados los productos a los últimos precios de adquisición.

Este método arrojará menor costo de ventas, un inventario de mayor valor porque demuestra los saldos más recientes y las utilidades serán mayores.

Método Promedio Ponderado

El método promedio ponderado se denomina de esta manera por cuanto se da una importancia relativa al número de unidades adquiridas en la determinación del costo.

Para obtener el costo promedio ponderado de los artículos se divide el costo total acumulado de las existencias para el número de las unidades, este costo promedio permite el registro de la salida de los artículos.

Método de Valor de última compra

Consiste en valorar el saldo o existencias de los productos al costo actual de mercado, con la finalidad de presentar en cualquier momento el inventario valorado con los precios recientes.

La aplicación de este método ocasiona variaciones en el saldo contable de los inventarios, las mismas que deben ser registradas a través de ajustes.

Recepción de Materia Prima

Para la recepción de la mercadería se utiliza el documento llamado “control de entrada de mercadería” que sirve para la aceptación de los materiales recibidos, después que estos hayan sido debidamente contados, inspeccionados en cuanto a su calidad y comparados con una copia aprobada por el dueño de la orden de compra.

Para lograr que la mercadería mantenga su calidad intacta debe asegurarse que la temperatura sea la correcta para cada tipo de producto.

No aceptar cualquier alimento que se haya pasado de la fecha de caducidad, verificando siempre cualquier señal de posible contaminación y mantener un área limpia, bien iluminada y libre de plagas.

Se propone el siguiente formato de control de entrada de mercadería al restaurante.

Tabla 21. Control de ingreso de mercadería

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL CONTROL DE INGRESO DE MERCADERÍA					
Artículo	Fecha de entrada	Fecha de caducidad	Cantidad	Proveedor	Firma

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Requisición de Insumos

Es una hoja especial que generalmente se hace por duplicado para solicitar insumos o materiales para suministrar las diferentes áreas de la empresa

En el Restaurante Merlot Bar & Grill debemos tomar en cuenta que los insumos suelen perder sus propiedades para transformarse y pasar a formar parte del producto final por lo cual recomendamos el siguiente formato para la requisición de los insumos.

Tabla 22. Requisición de Insumos

				
RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL				
REQUISICIÓN DE INSUMOS				
Fecha.		Requisición N°		
Cantidad	Producto	Descripción	Costo Unitario	Costo Total
Autorizado Por:				
Despachado por:				

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Orden de Compra

Es un documento donde se plasma todos los requerimientos de compra necesaria para el correcto desempeño de la empresa siendo necesarios para la venta y se justifica mediante facturas para su posterior registro contable.

Se propone el siguiente formato de orden de compra.

Tabla 23. Orden de compra

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL ORDEN DE COMPRA					
Cliente: Dirección: Persona encargada:			Orden N.º RUC. - Fecha. -		
Código	Descripción	Cantidad	U. medida	P. Unitario	P. total
OBSERVACIONES					
Realizado por:		Aprobado por:		Beneficiario	

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

Orden de Entrega

Es un formato que permite certificar la entrega de los productos o mercadería vendidos al cliente que posteriormente deberá sr facturado.

Con ese documento emitido por el vendedor de los productos, el cliente certifica que los productos han sido conforme a lo pactado.

Tabla 24. Orden de Entrega

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL ORDEN DE ENTREGA			
Cliente: dirección:		Orden N.º	
Cantidad	Descripción	Precio	Total
		TOTAL	
OBSERVACIONES			
Realizado por:		Aprobado por:	Beneficiario:

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

1.2. Externos

Son soportes de Contabilidad para la empresa emitidos fuera de ella, recibidos y conservados en la misma que sirven como registro de facturas, liquidación de compras, guías de remisión entre otros, los cuales son producidos por interacción con terceros.

1.2.1 Facturas

Es el documento que acredita legalmente una operación de compra venta de bienes o servicios, pero además y en base a distintos preceptos normativos, cumple con justificar la operación realizada y ser el medio de repercusión del IVA.

La factura es el documento que emite el proveedor al cliente, por el que se justifica legalmente una operación de compra venta y a través de cual se repercute el IVA. (García, 2014)

Se emitirán y entregarán facturas con ocasión de la transferencia de bienes, de la prestación de servicios o la realización de otras transacciones gravadas con impuestos, considerando lo siguiente. -

- Desglosando el importe de los impuestos que graven la transacción, cuando el adquirente tenga derecho al uso de crédito tributario o sea consumidor final que utilice la factura como sustento de gastos personales.
- Sin desglosar impuestos, en transacciones con consumidores finales.
- Cuando se realicen operaciones de exportación.

Requisitos y características

Las facturas deberán contener los siguientes requisitos pre impreso:

- Número, día, mes y año de la autorización de impresión del documento, otorgado por el Servicio de Rentas Internas.
- Número del registro único de contribuyentes del emisor.
- Apellidos y nombres, denominación o razón social del emisor, en forma completa o abreviada conforme conste en el RUC. Adicionalmente podrá incluirse el nombre comercial o de fantasía, si lo hubiere.
- Denominación del documento.
- Numeración de quince dígitos, que se distribuirá de la siguiente manera:
- Los tres primeros dígitos corresponden al número del establecimiento conforme consta en el registro único de contribuyentes;
- Separados por un guion (-), los siguientes tres dígitos corresponden al código asignado por el contribuyente a cada punto de emisión dentro de un mismo establecimiento; y,
- Separado también por un guion (-), constará el número secuencial de nueve dígitos.
- Podrán omitirse la impresión de los ceros a la izquierda del número secuencial, pero deberán completarse los nueve dígitos antes de iniciar la nueva numeración.
- Dirección de la matriz y del establecimiento emisor cuando corresponda.
- Fecha de caducidad del documento, expresada en día, mes y año, según la autorización del Servicio de Rentas Internas.
- Número del registro único de contribuyentes, nombres y apellidos, denominación o razón social y número de autorización otorgado por el Servicio de Rentas Internas, del establecimiento gráfico que realizó la impresión

Requisitos de llenado para Facturas

- Identificación del adquirente con sus nombres y apellidos, denominación o razón social y número de Registro Único de Contribuyentes (RUC) o cédula de identidad o pasaporte, cuando la transacción se realice con

contribuyentes que requieran sustentar costos y gastos, para efectos de la determinación del impuesto a la renta o crédito tributario para el impuesto al valor agregado; caso contrario, y si la transacción no supera los USA \$ 200 (doscientos dólares de los Estados Unidos de América), podrá consignar la leyenda “CONSUMIDOR FINAL”.

- Descripción o concepto del bien transferido o del servicio prestado, indicando la cantidad y unidad de medida, cuando proceda.
- Precio unitario de los bienes o precio del servicio.
- Valor subtotal de la transacción, sin incluir impuestos.
- Descuentos o bonificaciones.
- Impuesto al valor agregado, señalando la tarifa respectiva.
- En el caso de los servicios prestados por hoteles bares y restaurantes, debidamente calificados, la propina establecida por el Decreto Supremo No. 1269, publicado en el Registro Oficial No. 295 del 25 de agosto de 1971. Dicha propina no será parte de la base imponible del IVA.
- Fecha de emisión.
- Número de las guías de remisión, cuando corresponda.
- Firma del adquirente del bien o servicio, como constancia de la entrega del comprobante de venta.

Cada factura debe ser totalizada y cerrada individualmente, debiendo emitirse conjuntamente el original y sus copias o, en el caso de utilización de sistemas computarizados autorizados, de manera consecutiva.

El Restaurante Merlot Bar & Grill cuenta con un formato de factura, el mismo que obedece a los requerimientos comerciales tanto del restaurante como de la Ley de Régimen Tributario como se muestra a continuación:

CAPÍTULO III

IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA CONTABLE

1.1 Sistema Contable

Es una unidad compleja formada por elementos humanos, materiales, tecnológicos, que se interrelacionan para recopilar datos, ordenarlos y transformarlos en información útil.

Ésta será analizada y aplicada en el momento oportuno, con el fin de ayudar a las organizaciones para una correcta toma de decisiones. (Lezanki, 2004)

Cabe recalcar que la implementación del sistema contable para el Restaurante Merlot Bar & Grill comprenderá de métodos, procedimientos y recursos para que pueda llevar un control de sus actividades financieras y resumirlas en información útil para la toma de decisiones.

Flujograma función del sistema contable

Dentro de la representación gráfica de la función del sistema contable nos da a conocer las situaciones por medios de símbolos en lo cual inicia identificando los hechos económicos de la empresa siguiendo con la revisión de los comprobantes de compra y venta de la misma que son archivados por la cajera.

Dentro del proceso se registra las operaciones de forma computarizada mediante Microsoft Excel, elaborando el libro diario, libro mayor, balance de comprobación, generando los Estados financieros

Flujograma función del sistema contable

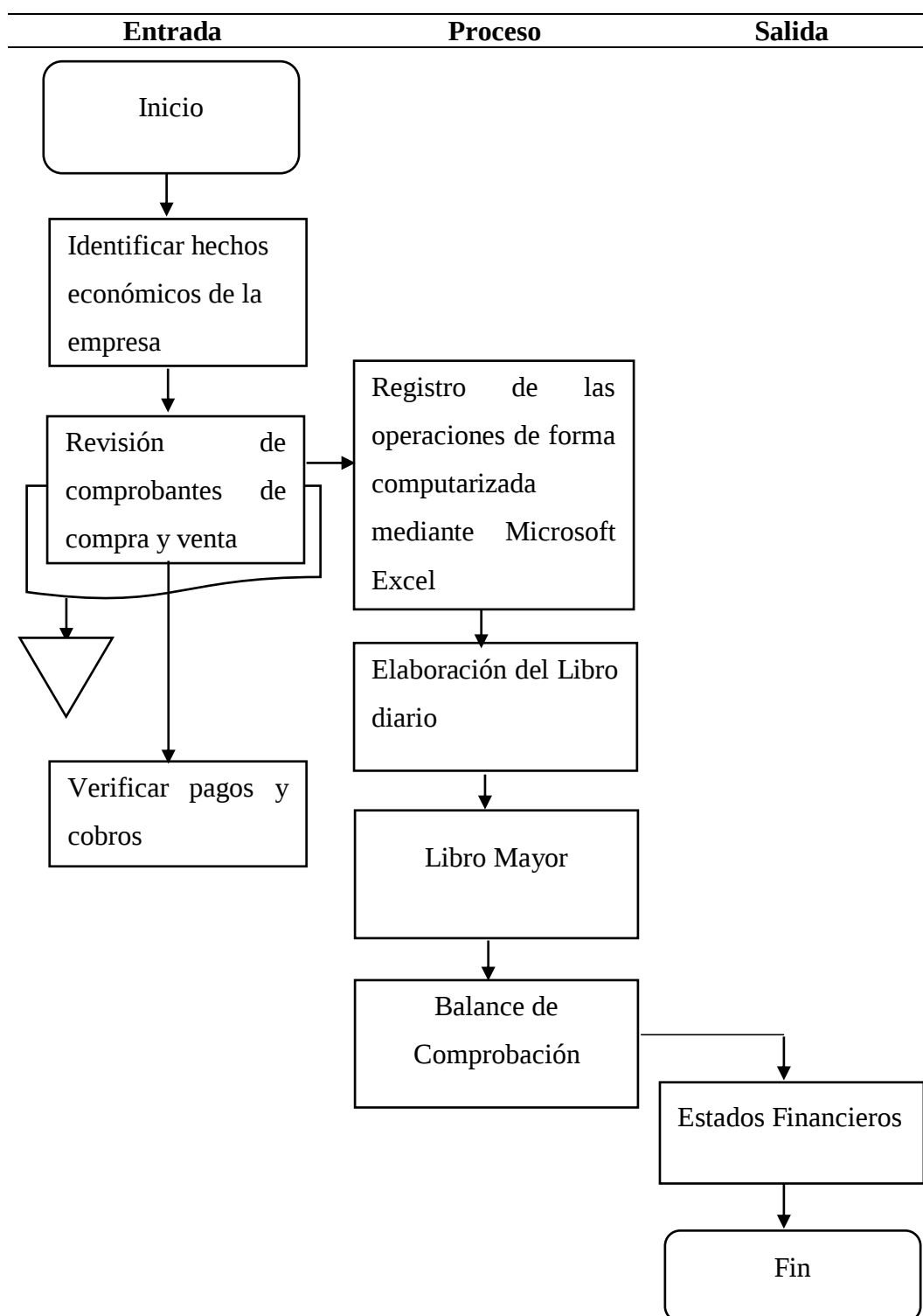


Gráfico 7. Función del sistema contable

Fuente: Investigación propia

Autor: Moreano Razo Dayana Lizbeth

1.2 Plan de Cuentas

Es una lista ordenada y pormenorizada de las cuentas, que conforman el Activo, Pasivo, Patrimonio, Ingresos, Costos y Gastos de una empresa, las mismas que se identifican con un código.

El plan de cuentas facilita la contabilización de las operaciones realizadas en la empresa ya que, al contar con un listado, ordenado y clasificado, las personas responsables del registro sabrán que cuentas afectan a las transacciones, así mismo facilita la elaboración y presentación de los estados financieros.

Características

Todo plan de cuentas debe estar diseñado bajo ciertos parámetros que permitan cumplir con los requerimientos básicos de información que solicitan los usuarios. Debe estar diseñado de tal forma que cumpla con los distintos objetivos de la contabilidad y se ajuste siempre a las necesidades específicas de la empresa.

Flexibilidad: El plan de cuentas debe estar diseñado de tal manera que permita en lo posterior agregar nuevas cuentas que se requieren bajo las condiciones existentes.

Adecuada clasificación: Una adecuada clasificación indica que un plan de cuentas debe estar clasificado de acuerdo a las normas que establece la teoría contable.

Jerarquizado: La jerarquización de un plan de cuentas debe establecer subdivisiones para cada uno de los grupos y subgrupos de partidas que conforman los estados financieros, a fin de presentar la información hasta el nivel de detalle que sea necesario.

Claridad en las descripciones: Uno de los aspectos más importantes para el diseño de un plan, es la claridad en las descripciones y denominaciones de las cuentas contables, con el objetivo de asociar y establecer una relación directa entre la descripción de la cuenta y su naturaleza.

Codificación de las Cuentas

La codificación de las cuentas es como un sistema de símbolos que pueden ser numéricos o alfabéticos asignados en forma sistemática con el objeto de identificar a cada uno de los grupos, subgrupos, cuentas y subcuentas que conforman el plan de cuentas.

Sistemas de Codificación

Según Paz E, para la clasificación de las cuentas que constan en un plan de cuentas se puede considerar los siguientes sistemas de codificación:

- **Numérico:** Consiste en asignar un número secuencial a cada una de las cuentas.
- **Alfabético:** Se basa en el uso de las letras para identificar a cada una de las cuentas.
- **Alfanumérico:** Realiza una combinación de las letras y números para la identificación de las cuentas.
- **Nemotécnico:** Se usan en las letras que dotan una característica o clave especial, facilitando la identificación de las cuentas.
- **Decimal:** Utiliza los dígitos del 0 al 9 para asignar a los grupos, subgrupos, cuentas y subcuentas que conforman el plan. Este sistema de codificación se utiliza con mayor frecuencia en las empresas. (Jaramillo, Contabilidad General, 2007)

A continuación, presentamos el Plan de Cuentas del Restaurante Merlot.

Tabla 25. Plan de cuentas

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL PLAN DE CUENTAS		
Año: 2018		
CÓDIGO	CUENTA	TIPO
1.	ACTIVO	Elemento
1.1	ACTIVO CORRIENTE	Grupo
1.1.1.	CAJA	Subgrupo
1.1.1.01	Caja	Cuenta
1.1.2.	BANCOS	Subgrupo
1.1.2.01	Banco del pichincha	Cuenta
1.1.3.	COOPERATIVAS	Subgrupo
1.1.3.01	Cooperativa de Ahorro y Crédito Ambato	Cuenta
1.1.4.	CUENTAS POR COBRAR	Subgrupo
1.1.4.01	Cuentas por cobrar	Cuenta
1.1.5.	IMPUESTOS	Subgrupo
1.1.5.01	IVA Retenido	Cuenta
1.1.5.02	30% IVA Retenido	Cuenta
1.1.5.03	70% IVA Retenido	Cuenta
1.1.5.04	100% IVA Retenido	Cuenta
1.1.5.05	IVA Pagado (compras)	Cuenta
1.1.6.	INVENTARIOS	Subgrupo
1.1.6.01	Inventario de bebidas	Cuenta
1.1.6.02	Inventario de alimentos	Cuenta
1.1.6.03	Materia Prima alimentos	Cuenta
1.1.6.04	Bebidas	Cuenta
1.1.7.	OTROS ACTIVOS CORRIENTES	Subgrupo
1.1.7.01	Suministros generales de cocina	Cuenta
1.2.	ACTIVO NO CORRIENTE	Subgrupo
1.2.01	Edificio	Cuenta
1.2.02	Muebles y Enseres	Cuenta
1.2.03	Equipos de Oficina	Cuenta
1.2.04	Equipos de Computación	Cuenta
1.2.05	Maquinaria y equipo	Cuenta
1.2.06	Utensilios de cocina	Cuenta
1.2.07	Materiales de Aseo y Limpieza	Cuenta
1.2.2.	DEPRECIACIÓN ACUMULADA ACTIVOS FIJOS	Subgrupo

1.2.2.01	Dep. Acum. Edificio	Cuenta
1.2.2.02	Dep. Acum. Muebles y Enseres	Cuenta
1.2.2.03	Dep. Acum. Equipo de Oficina	Cuenta
1.2.2.04	Dep. Acum. Equipo de Computación	Cuenta
1.2.2.05	Dep. Acum. Maquinaria y equipo	Cuenta
1.2.2.06	Dep. Acum. Utensilio de cocina	Cuenta
2.	PASIVO	Elemento
2.1.	PASIVO CORRIENTE	Grupo
2.1.1	CUENTAS POR PAGAR	Subgrupo
2.1.1.01	Cuentas por pagar	Cuenta
2.1.1.02	Cuentas por Pagar Proveedores	Cuenta
2.1.1.03	Sueldos por Pagar	Cuenta
2.1.1.04	Horas Extras	Cuenta
2.1.1.05	Décimo Tercero	Cuenta
2.1.1.06	Décimo Cuarto	Cuenta
2.1.1.07	Honorarios Profesionales	Cuenta
2.1.1.08	15% Participación Trabajadores	Cuenta
2.1.1.09	Aporte Personal por Pagar	Cuenta
2.1.1.10	Aporte Patronal IESS por Pagar	Cuenta
2.1.1.11	Vacaciones	Cuenta
2.1.1.12	Fondos de Reserva	Cuenta
2.1.2	IMPUESTO POR PAGAR	Subgrupo
2.1.2.01	IVA Cobrado (ventas)	Cuenta
2.1.2.02	IVA por pagar	Cuenta
2.1.2.03	Impuesto a la Renta por Pagar	Cuenta
2.1.3	RETENCIONES EN LA FUENTE POR PAGAR	Subgrupo
2.1.3.01	1% Retención en la Fuente	Cuenta
2.1.3.02	2% Retención en la Fuente	Cuenta
2.1.3.03	8% Retención en la Fuente	Cuenta
2.1.3.04	10% Retención en la Fuente	Cuenta
2.1.4	RETENCIONES DE IVA POR PAGAR	Subgrupo
2.1.4.01	30% Retención de IVA	Cuenta
2.1.4.02	70% Retención de IVA	Cuenta
2.1.4.03	100% Retención de IVA	Cuenta
2.2.	PASIVO NO CORRIENTE	Subgrupo
2.2.01	Créditos por pagar	Cuenta
3.	PATRIMONIO	Grupo
3.1.	CAPITAL SOCIAL	Subgrupo
3.1.01	Capital	Cuenta
3.1.02	Utilidades acumuladas	Cuenta
3.1.03	Pérdidas acumuladas	Cuenta

3.1.04	Utilidad del presente ejercicio	Cuenta
3.1.05	Pérdida del presente ejercicio	Cuenta
3.1.06	Aporte para futuras capitalizaciones	Cuenta
4.	INGRESOS	Grupo
4.1.	INGRESOS OPERACIONALES	Subgrupo
4.1.01	Ingreso por Alimentos	Cuenta
4.1.02	Ingreso por Bebidas	Cuenta
4.1.03	Otros ingresos	Cuenta
5.	COSTOS	Grupo
5.1.	MANO DE OBRA DIRECTA	Subgrupo
5.1.01	Aporte Patronal	Cuenta
5.1.02	Décimo tercer sueldo	Cuenta
5.1.03	Décimo cuarto sueldo	Cuenta
5.1.04	Vacaciones	Cuenta
5.1.05	Fondo de reserva	Cuenta
5.1.06	Beneficios sociales	Cuenta
5.2.	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	Subgrupo
5.2.01	Aporte Patronal	Cuenta
5.2.02	Décimo tercer sueldo	Cuenta
5.2.03	Décimo cuarto sueldo	Cuenta
5.2.04	Vacaciones	Cuenta
5.2.05	Fondo de reserva	Cuenta
5.3.	GASTOS OPERACIONALES	Grupo
5.3.1	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	Subgrupo
5.3.01	Sueldos	Cuenta
5.3.02	Beneficios sociales	Cuenta
5.3.03	Horas Extras	Cuenta
5.3.04	Décimo Tercero	Cuenta
5.3.05	Décimo Cuarto	Cuenta
5.3.06	Honorarios Profesionales	Cuenta
5.3.07	Aporte Patronal IESS	Cuenta
5.3.08	Vacaciones	Cuenta
5.3.09	Fondos de Reserva	Cuenta
5.3.10	Servicios básicos	Cuenta
5.3.10.01	Agua potable	Auxiliar
5.3.10.02	Luz eléctrica	Auxiliar
5.3.10.03	Teléfono	Auxiliar
5.3.10.04	Internet	Auxiliar
5.3.11	Suministros y materiales	Cuenta
5.3.12	Materiales de Aseo y Limpieza	Cuenta
5.4.	GASTOS DE VENTA	Subgrupo
5.4.01	Publicidad y Propaganda	Cuenta

5.5.	GASTOS NO OPERACIONALES	Grupo
5.5.1	GASTOS FINANCIEROS	Subgrupo
5.5.01.	Servicios Bancarios	Cuenta
5.6.	DEPRECIACIONES	Subgrupo
5.6.01	Gastos Depreciación	Cuenta
5.7.	COSTO DE MERCADERÍA VENDIDAS	Subgrupo
5.7.01	Costo de ventas alimentos	Cuenta
5.7.02	Costo de ventas bebidas	Cuenta
5.7.03	Compras	Cuenta
5.8.	OTROS GASTOS	Subgrupo
5.8.01	Intereses y Multas	Cuenta
5.8.02	Otros Gastos	Cuenta

Fuente: Investigación Propia

Autor: Moreno Razo Dayana

1.2.1 Manual del Usuario

Cuentas del Activo

Activo es el conjunto de Bienes materiales, valores y derechos de propiedad de la empresa que tengan valor monetario y estén destinados al logro de sus objetivos.

Activo Corriente

El Activo Corriente integra el efectivo, cuentas corrientes otros recursos y derechos que se espera convertirlos en efectivo, consumirlos o venderlos en un periodo que no exceda un año.

Caja

Registra la existencia de dinero efectivo (monedas y billetes) y /o cheques a la vista que dispone la empresa.

Se debita	Se acredita
• Por entradas de dinero en efectivo y cheques recibidos por cualquier concepto (ventas al contado, cobro de deudas) • Por sobrantes de caja, cuando se realiza arqueos	• Por depósitos realizados en las cuentas bancarias. • Por pagos en efectivo • Por faltantes en caja, al realizar arqueos
Saldo. Deudor	

Bancos

Registra el dinero que dispone la empresa depositado en cuentas corrientes y de ahorros en las diferentes instituciones financieras.

Se debita. -	Se acredita. -
• Por depósitos • Por notas de crédito • Por cheques anulados con posterioridad a su contabilización	• Por pagos realizados con cheque • Por notas de débito.
Saldo. Deudor	

Cuentas por cobrar

Registra los créditos concedidos por la empresa sin la suscripción de ningún documento, por conceptos diferentes a la venta de mercadería.

Se debita	Se acredita
• Por el valor de los créditos concedidos, sin respaldo de documento	• Por los valores cancelados por los deudores
Saldo. - Deudor	

Anticipo Sueldos

Registra los valores que adeudan el personal de la empresa por concepto de anticipos, así como valores que asume un empleado por faltantes de caja o inventarios.

Se debita	Se acredita
• Por el anticipo de sueldo concedido. • Por el valor de faltante de caja o inventarios.	• Por la recuperación del anticipo de sueldos o faltantes, en el rol de pagos.
Saldo. - Deudor	

Anticipo IVA Retenido

Registra los valores retenidos del impuesto al valor agregado en la venta de bienes y / o servicios gravados.

Se debita	Se acredita
• Por la venta de bienes y servicios gravados con IVA a empresas que actúan como agentes de retención.	• Por la declaración del impuesto al valor agregado
Saldo. Deudor	

Anticipo retención en la fuente

Registra los valores retenidos en la venta de bienes y/o servicios que están sujetos a retención en la fuente del impuesto a la renta.

Se debita	Se acredita
• Por la venta de bienes y servicios a empresas que actúan como agentes de retención	• Al momento de realizar la declaración anual del impuesto a la renta
Saldo. Deudor	

IVA Pagado

Registra los valores cancelados por concepto de impuesto al valor agregado en la compra de bienes y/o servicios que se encuentran gravados con este impuesto.

Se debita	Se acredita
• Por la compra de bienes o servicios gravados con el impuesto al valor agregado	• Por devoluciones de bienes o servicios. • Por la declaración del impuesto al valor agregado.
Saldo. Deudor	

Inventario

Inventarios son activos: poseídos para ser vendidos en el curso normal de la operación; procesos de producción con vistas a esa venta, o en forma de materiales o suministros para ser consumidos en el proceso de producción o en la prestación de servicios. Los inventarios se medirán al costo o al valor neto realizable.

Inventario de alimentos y bebidas

Son los productos que dispone la empresa para su venta.

Se debita	Se acredita
• Por la adquisición o compra de alimentos y bebidas para el restaurante	• Cuando envió a producción • Por la venta de bebidas al costo
Saldo: Deudor	

Suministros generales de cocina

Registra la compra de bienes para consumo interno que pasan a formar parte del inventario.

Se debita	Se acredita
• Por la compra de suministros generales de cocina que pasan a formar parte del inventario	• Por el consumo • Por devoluciones efectuadas
Saldo: Deudor	

Activo No Corriente

Edificios

Registra los edificios adquiridos o construidos que se encuentran al servicio de la empresa.

Se debita	Se acredita
• Por los costos de adquisición, construcción o mejora	• Por la venta • Por la pérdida de valor del edificio
Saldo: Deudor	

Depreciación Acumulada Edificios. -

Registra el valor de la disminución de los edificios por efecto del uso u obsolescencia.

Se debita	Se acredita
• Por el valor de la depreciación acumulada al momento de la venta, baja. • Por ajustes realizados	• Por el valor de la depreciación acumulada calculada.
Saldo. Acreedor	

Muebles y enseres

Registra los diferentes muebles de propiedad de la empresa y utilizados para el desarrollo de sus operaciones.

Se debita	Se acredita
• Por la adquisición. • Por el valor de mejoras que representen un mayor valor de muebles y enseres.	• Por venta. • Cuando se dan de baja, por pérdida, robo, caso fortuito o fuerza mayor.
Saldo. Deudor	

Depreciación Acumulada Muebles y Enseres. -

Registra el valor de disminución de los muebles por efectos del uso u obsolescencia.

Se debita	Se acredita
• Por el valor de la depreciación acumulada al momento de la venta, baja o pérdida. • Por ajustes realizados	• Por el valor de la depreciación acumulada
Saldo. Acreedor	

Equipo de Oficina

Registra los equipos electrónicos y mecánicos (calculadoras, maquinas registradores etc.) de propiedad de la empresa y utilizados para el desarrollo de sus operaciones.

Se debita	Se acredita
• Por la adquisición • Por el valor de mejoras que representa un mayor valor de los equipos de oficina.	• Por venta. • Cuando se dan de baja, por perdida, robo, caso fortuito o fuerza mayor.
Saldo. Deudor	

Depreciación acumulada equipos de oficina

Registra el valor de disminución de los equipos de oficina por efecto del uso u obsolescencia.

Se debita	Se acredita
• Por el valor de la depreciación acumulada al momento de la venta, baja o perdida. • Por ajustes realizados	• Por el valor de la depreciación acumulada y calculada.
Saldo. Acreedor	

Equipo de Computo

Registra los equipos informáticos de propiedad de la empresa y utilizados para el desarrollo de sus operaciones.

Se debita	Se acredita
• Por adquisición. • Por el valor de mejoras que representa un mayor valor de los equipos de computación.	• Por venta. • Cundo se dan de baja por pérdida, robo, caso fortuito fuerza mayor.
Saldo. Deudor	

Depreciación acumulada equipos de cómputo. -

Registra el valor de disminución de los equipos de computación por los efectos del uso u obsolescencia.

Se debita	Se acredita
• Por el valor de la depreciación acumulada al momento de la venta, baja o perdida. • Por ajustes realizados	• Por el valor de la depreciación acumulada, calculada.
Saldo. Acreedor	

Maquinaria y equipo

Registra la maquinaria y equipos que se utilizan en el restaurante para el desarrollo de las actividades.

Se debita	Se acredita
• Por adquisición. • Por el valor de mejoras que representa un mayor valor de los equipos de restaurante • Por el valor estimado de donaciones recibidas.	• Por venta. • Cundo se dan de baja por pérdida, robo, caso fortuito fuerza mayor.
Saldo. Deudor	

Depreciación de maquinaria y equipos. -Registra el valor de disminución de los equipos de restaurante por los efectos del uso u obsolescencia.

Se debita	Se acredita
• Por el valor de la depreciación acumulada al momento de la venta, baja donación o perdida. • Por ajustes realizados	• Por el valor de la depreciación acumulada, calculada.
Saldo. Acreedor	

Utensilios de cocina

Se refiere al costo de materiales que no se utilizan en la producción y aun son disponibles para utilizar durante el periodo.

Se debita	Se acredita
• Por la adquisición • Por el valor de mejoras que representa un mayor valor de los utensilios de cocina	• Por la utilización de los utensilios de cocina • Por la venta
Saldo. Deudor	

Materiales de Aseo y Limpieza

Registra la existencia de materiales que se utiliza en la higiene de la empresa.

Se debita	Se acredita
• Por la compra de los materiales de limpieza	• A medida que se va utilizar
Saldo. Deudor	

Cuentas del Pasivo

El pasivo representa las deudas y obligaciones que tiene la empresa con terceras personas.

Pasivo Corriente

El Pasivo Corriente representa las deudas contraídas por la empresa, cuya cancelación se espera hacerla en el plazo de hasta un año.

Cuentas por Pagar

Representa las obligaciones que contrae la empresa por situaciones diferentes a la compra de mercaderías a crédito y no cuentan con documento de respaldo.

Se debita	Se acredita
• Por la cancelación parcial o total de las obligaciones.	• Por las obligaciones contraídas.
Saldo. Acreedor	

Proveedores

Registran las obligaciones contraídas por la empresa por concepto de adquisición de mercadería con los diferentes proveedores.

Se debita	Se acredita
• Por devoluciones de las mercaderías adquiridas a crédito. • Por los pagos parciales o totales realizados a los proveedores.	• Por las obligaciones contraídas con los proveedores en la adquisición de mercaderías
Saldo. Acreedor	

Sueldos por Pagar

Representa las Obligaciones pendientes de pago al personal de la empresa por concepto de sueldos devengados mensualmente.

Se debita	Se acredita
• El momento que se realiza el pago de las obligaciones	• Por los sueldos devengados y que se encuentran pendientes de pago.
Saldo. Acreedor	

Aporte Personal al IESS por Pagar

Registra los valores que se descuentan en el rol de pagos al personal de la empresa por concepto de aporte individual al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), los mismos que deben ser depositados mensualmente en el IESS.

Se debita	Se acredita
• Por el depósito mensual de los aportes en el IESS	• Por las retenciones realizadas mensualmente en el rol de pagos.
Saldo. Acreedor	

Aporte Patronal al IESS por Pagar

Registra las obligaciones de la empresa a favor del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), por concepto de aporte patronal.

Se debita	Se acredita
• Por el depósito mensual de los aportes en el IESS	• Por el valor causado mensualmente por concepto de aporte patronal al IESS.
Saldo. Acreedor	

IVA Cobrado. -Representan los valores del impuesto al valor agregado que se recauda el momento de la venta de bienes y/o servicios gravados con IVA.

Se debita	Se acredita
• Por devoluciones realizadas por parte de los clientes. • Cuando se realiza la declaración del impuesto al valor agregado	• El momento que se realiza la venta de bienes y/o servicios gravados con impuestos al valor agregado.
Saldo. Acreedor	

IVA Retenido por pagar

Representan los valores que se retienen por concepto de impuesto al valor agregado en la compra de bienes y/o servicios gravados con IVA.

Se debita	Se acredita
• Cuando se realiza la declaración del impuesto al valor agregado y se cancelan los valores retenidos	• Cuando se realiza la retención del IVA en la compra de bienes y/o servicios.
Saldo. Acreedor	

Impuestos a la Renta por pagar

Registra el valor del impuesto a la renta que la empresa debe cancelar en el año fiscal por este concepto.

Se debita	Se acredita
• Por la cancelación del impuesto a la renta	• Por el valor del impuesto a la renta causado y se encuentre pendiente de pago
Saldo. Acreedor	

Retención en la fuente por pagar. -

Representan los valores que se retienen por concepto de impuesto a la renta en la compra de bienes y/o servicios.

Se debita	Se acredita
• Cuando se realiza la declaración de las retenciones en la fuente efectuadas	• Cuando se realiza la retención en la fuente del impuesto a la renta por compra de bienes y/o servicios.
Saldo. Acreedor	

Provisiones Sociales por Pagar

El empleador está obligado a cancelar a sus trabajadores beneficios adicionales como es el caso del décimo tercer sueldo, décimo cuarto sueldo, fondos de reserva, aporte patronal y vacaciones, en fechas establecidas en el Código de Trabajo, por lo tanto, es necesario provisionar mensualmente esas obligaciones, cumpliendo de esta manera el método del devengado o de causación.

Se debita	Se acredita
• Por el valor de las provisiones pagadas a los trabajadores.	• Por el valor de las provisiones mensuales.
Saldo. Acreedor	

Pasivo No Corriente

Son las obligaciones que tiene la empresa cuya cancelación deberá realizarse en un plazo superior a un año.

Créditos por pagar

Representa las obligaciones contraídas por la empresa con las instituciones financieras, cuyo plazo mayor a un año.

Se debita	Se acredita
• Por la cancelación parcial o total de las obligaciones que se mantiene con instituciones financieras.	• Por el valor de los prestamos recibidos de parte de las instituciones financieras.
Saldo. Acreedor	

Cuentas del patrimonio

El Patrimonio está constituido por el Capital aportado por los socios o accionistas, más las reservas, superávit y los resultados del ejercicio económico.

Capital Social

Está formado por los aportes realizados por los socios o accionistas, que constan en la respectiva escritura de constitución, así como, los incrementos de capital.

Se debita	Se acredita
• Por disminución de capital por devolución a los socios o accionistas. • Por la amortización de las pérdidas del ejercicio económico.	• Por los aportes de los socios o accionistas para constituir la empresa. • Por los incrementos de capital por nuevos accionistas. • Por capitalización de utilidades. • Por capitalización de reservas.
Saldo. Acreedor	

Utilidades Acumuladas

Es el resultado favorable que ha tenido la empresa en ejercicio económico anterior.

Se debita	Se acredita
• Por la aplicación de las utilidades no distribuidas en pagos de dividendos a los socios o accionistas	• Por el incremento de las utilidades no distribuidas en el período.
Saldo. Acreedor	

Pérdidas Acumuladas

El resultado negativo que ha tenido la empresa en ejercicios económicos anteriores.

Se debita	Se acredita
• Por el incremento de las pérdidas acumuladas	• Por las amortizaciones que se realicen de las pérdidas acumuladas, afectando al capital
Saldo. Acreedor	

Utilidad del presente ejercicio

Refleja el resultado positivo que ha tenido la empresa en el actual ejercicio económico.

Se debita	Se acredita
• Por la distribución de las utilidades para cumplir con las obligaciones patronales y fiscales (utilidad para los trabajadores, impuesto a la renta, etc.) • Por la determinación de las reservas. • Por la determinación de dividendos a los socios o accionistas.	• Por el valor de las utilidades obtenidas en el ejercicio económico.
Saldo. Acreedor	

Pérdida del presente ejercicio

Refleja el resultado negativo que ha tenido la empresa en el actual ejercicio económico.

Se debita	Se acredita
• Por el valor de la pérdida obtenida en el ejercicio económico.	• Por la amortización de las pérdidas obtenidas.
Saldo. Acreedor	

Aporte para futuras capitalizaciones

Son las aportaciones realizadas por los socios para futuros incrementos de capital.

Se debita	Se acredita
• Por las aportaciones que han servido para incremento del capital.	• Por nuevas aportaciones realizadas por los socios o accionistas para futuros incrementos del capital.
Saldo. Acreedor	

Ingresos

Los ingresos representan beneficios que percibe la empresa en el desarrollo de sus actividades, en un determinado ejercicio económico.

Ingresos Operacionales

Son los valores recibidos y/o causados como resultados de las operaciones propias de la actividad empresarial.

Ingreso por Alimentos o Bebidas

Registra los valores que recibe la empresa por concepto de venta de alimentos y bebidas que posee el restaurante.

Se debita	Se acredita
• Por ajustes por cierres de cuentas	• Por la venta de alimentos y bebidas al contado
Saldo. Acreedor	

Mano de obra directa

Controla y registra el tiempo de trabajo del trabajador, el cual es asignado a la elaboración del producto

Se debita	Se acredita
• Por el valor de la nómina de la empresa	• Por la transferencia del valor de la nómina de la empresa al producto en proceso
Saldo. Deudor	

Costos indirectos de fabricación

Controla el valor de los materiales indirectos, de la mano de obra indirecta y de otros costos indirectos que intervienen en la elaboración del producto

Se debita	Se acredita
• Por la transferencia de la materia prima indirecta utilizados en la elaboración del producto • Por la asignación de costos indirectos de fabricación en el producto	• Por la devolución de la materia prima indirecta utilizados en el producto • Por la transferencia de los costos indirectos de fabricación asignados a la elaboración del producto
Saldo. Deudor	

Gastos

Los gastos representan los desembolsos que realiza la empresa en el giro normal de sus actividades en un determinado ejercicio económico.

Gastos Administrativos

Son los gastos ocasionados por la empresa y que están vinculados directamente con la gestión administrativa.

Sueldos

Registan los gastos ocasionados por concepto de sueldos del personal de la empresa, de conformidad con las disposiciones legales.

Se debita	Se acredita
• Al momento que se realiza el pago de las obligaciones con los trabajadores	• Por ajustes realizados al cierre del ejercicio
Saldo. Deudor	

Beneficios Sociales

Registra las obligaciones de la empresa por concepto de compensación por tiempo de servicio prestado.

Se debita	Se acredita
• Por el pago de las obligaciones acreditadas	• Las remuneraciones por pagar. • Los beneficios sociales devengados
Saldo. Deudor	

Forman parte de los beneficios sociales las siguientes cuentas:

Décimo tercer sueldo

Registra los gastos ocasionados por concepto de decimotercer sueldo del personal que labora en la empresa, de conformidad con las disposiciones legales.

Se debita	Se acredita
• Por el valor pagado o causado por concepto de décimo tercer sueldo del personal de la empresa.	• Por ajustes realizados. • Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gastos.
Saldo. Deudor	

Décimo cuarto sueldo. -

Registra los gastos ocasionados por concepto de decimocuarto sueldo del personal que labora en la empresa, de conformidad con las disposiciones legales.

Se debita	Se acredita
• Por el valor pagado o causado por concepto de decimocuarto sueldo del personal de la empresa.	• Por ajustes realizados. • Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gastos.
Saldo. Deudor	

Honorarios Profesionales

Registra los gastos ocasionados por concepto de honorarios profesionales por servicios recibidos.

Se debita	Se acredita
Por el valor pagado o causado por concepto de honorarios profesionales.	Por ajustes realizados. Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gastos
Saldo. Deudor	

Aporte Patronal al IESS

Registra el valor de los gastos pagados o causados por la empresa por concepto de aporte patronal al IESS, de conformidad con las disposiciones legales.

Se debita	Se acredita
• Por el valor pagado o causado por concepto de aporte patronal al IESS del personal que labora en la empresa.	• Por ajustes realizados. • Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gastos.
Saldo. Deudor	

Vacaciones

Registra los gastos ocasionados por concepto de vacaciones del personal que labora en la empresa.

Se debita	Se acredita
• Por el valor pagado o causado por concepto de vacaciones del personal que labora en la empresa.	• Por ajustes realizados. • Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gastos.
Saldo. Deudor	

Fondos de Reserva

Registra los gastos ocasionados por concepto de fondos de reserva del personal que labora en la empresa, de conformidad con las disposiciones legales, los mismos que son depositados anualmente en el IESS.

Se debita	Se acredita
• Por el valor pagado o causado por concepto de fondos de reserva del personal que labora en la empresa.	• Por ajustes realizados. • Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gastos.
Saldo. Deudor	

Servicios Básicos

Registra el valor de los gastos pagados o causados por concepto de servicios básicos como son: agua potable, luz eléctrica y teléfono, utilizados en el desarrollo de las actividades de la empresa.

Se debita	Se acredita
• Por el valor pagado o causado por concepto de servicios básicos (agua, luz, teléfono).	• Por ajustes realizados. • Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gastos.
Saldo. Deudor	

Suministros y Materiales

Registra el valor de los gastos pagados o causados por concepto de suministros y materiales, utilizados para el desarrollo de las actividades de la empresa.

Se debita	Se acredita
• Por el valor pagado o causado por concepto de suministros y materiales.	• Por ajustes realizados. • Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gastos.
Saldo. Deudor	

Materiales de Aseo y Limpieza

Registra el valor de los gastos pagados o causados por concepto de materiales de aseo y limpieza, utilizados para el desarrollo de las actividades de la empresa.

Se debita	Se acredita
• Por el valor pagado o causado por concepto de materiales de aseo y limpieza	• Por ajustes realizados. • Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gastos.
Saldo. Deudor	

Gastos de Venta

Comprende los gastos ocasionados en el giro normal de la empresa y que están relacionados directamente con la gestión de ventas, con el objeto de alcanzar mayor eficiencia en la distribución de los productos.

Publicidad y propaganda

Registra el valor de los gastos pagados o causados por concepto de publicidad y propaganda, por los diferentes medios de comunicación.

Se debita	Se acredita
• Por el valor pagado o causado por concepto de publicidad y propaganda	• Por ajustes realizados. • Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gastos.
Saldo. Deudor	

Depreciación de Edificio

Registra los valores de la depreciación de edificios, calculados por la empresa de acuerdo al método de depreciación seleccionado

Se debita	Se acredita
• Por el valor de la depreciación efectuada durante el ejercicio económico.	• Por ajustes realizados. • Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto.
Saldo. Deudor	

Depreciación Muebles y enseres

Registra los valores de la depreciación de muebles y enseres, calculados por la empresa de acuerdo al método de depreciación seleccionado

Se debita	Se acredita
• Por el valor de la depreciación efectuada durante el ejercicio económico.	• Por ajustes realizados. • Al final del ejercicio económico por el cierre de las cuentas de gasto.
Saldo. Deudor	

Costo de mercaderías vendidas

El costo de las mercaderías vendidas representa la salida de las mercaderías al precio de costo.

Costo de Alimentos y bebidas

Registra el movimiento de los productos terminados y vendidos en el periodo (costo)

Se debita	Se acredita
Por la venta del producto terminado (al costo)	Por la devolución de productos terminados y vendidos (al costo)
Saldo. Deudor	

Compras

Controlo el movimiento de la materia prima destinada para la producción

Se debita	Se acredita
Por el valor de las compras de la materia prima directa	Por las devoluciones de la materia prima directa
Saldo. Deudor	



Transacciones

01/12/2018.- El Restaurante Merlot Bar & Grill inicia sus siguientes actividades con la siguiente información:

Caja	\$958,00
Bancos	\$3.650,00
Materia prima alimentos	\$652,00
Maquinaria y Equipo	\$5.050,00
Depreciación acumulada maquinaria y equipo	\$(42,08)
Muebles y enseres	\$1.000,00
Depreciación acumulada muebles y enseres	\$(8,33)
Materiales de cocina	\$4.000,00
Depreciación acumulada materiales	\$(33,33)
Edificio	\$ 27.614,72
Depreciación acumulada edificio	\$(115,06)
Cuentas por pagar	\$6.815,31
Créditos por pagar	\$8.148,42
Capital	\$27.362,19
Utilidad	\$400,00

Transacciones del Mes de Diciembre

07/12/2018.- La Gerente propietaria del local adquiere materia prima al proveedor La Economía con Ruc 180327850400 y bebidas a varios proveedores para la venta.

07/12/2018.- EL Restaurante Merlot Bar & Grill realiza la compra de suministros de cocina, como servilletas, papel, fundas, palillos, platos descartables entre otros al proveedor Mega Bodega 9:9 con Ruc 1500560824001, se cancela en efectivo.

07/12/2018.- Se realiza la compra de materiales de aseo y limpieza para el buen mantenimiento del local por el valor de \$92,40 incluido IVA se cancela en efectivo

08/12/2018.- El Restaurante Merlot realiza la venta de platos y bebidas preferidos por los consumidores entre ellos están: 85 lomos finos, 86 platos de pollo asado y 89 costillas bbq, entre las bebidas constan 60 cervezas, 50 cocteles, 50 vinos y 40 gaseosas.

14/12/2018.- Se adquiere materia prima para la elaboración de los productos como tubérculos, legumbres verduras, frutas, carnes, embutidos entre otros a los proveedores Frigorífico el Gato con RUC 1600234578, La Iberica Cia. Ltda con RUC 1600692428 por un total de \$1.384,92, de la misma forma se adquiere bebidas como gaseosas, cervezas, aguas al proveedor Cervecería nacional y Mega Bodega 9:9.

15/12/2018.- Se realiza la venta de platos fuertes, 83 lomos finos, 91 platos de pollo asado y 90 costillas bbq en bebidas se vende 50 cervezas, 65 cocteles, 30 vinos y 30 gaseosas a varios de nuestros clientes.

21/12/2018.- Se compra materia prima para la elaboración de los platos fuertes por \$1133,35 a la proveedora Rosa Paz con RUC 1803730108001 y bebidas alcohólicas al proveedor Cervecería Nacional y no alcohólicas al Sr. Salomón Trujillo por 362,53 para su venta.

22/12/2018.- El Restaurante Merlot Bar & Grill recibe ingresos por la venta de 95 platos de pollo asado, 96 lomos finos, 98 costillas bbq, 63 cervezas, 72 cocteles, 52 vinos y 62 gaseosas.

28/12/2018.- Se adquiere legumbres, tubérculos, verduras, frutas carnes, embutidos, víveres, lácteos y condimentos por \$1113,20 para la elaboración de platos fuertes y bebidas por 343,95 para su venta cancelamos en efectivo.

29/12/2018.- Se vende alimentos por un total de \$2.116,50 y bebidas por \$1102 más IVA, nos cancelan en efectivo.

29/12/2018.- El Restaurante Merlot cancela los servicios básicos del mes de diciembre (Luz, agua, internet).

30/12/2019.- Se cancela en efectivo los gastos de venta por el valor de \$350,00, administrativos por \$30,00 y gastos financieros por el valor de \$60,00.

30/12/2018.- Se cancela con cheque el pago de sueldo más sus benéficos sociales a los trabajadores del Restaurante Merlot Bar & Grill.

30/12/2018.- Se cancela por la mano de obra al Chef del restaurante según rol de pagos por 692,07, se cancela con cheque.

31/12/2018.- Se realizan los respectivos cierres de las cuentas del restaurante Merlot Bar & Grill.



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

Estado de Situación Inicial

Del 01 de diciembre al 31 de Noviembre del 2018

Expresado en miles de dólares

ACTIVO

CORRIENTE

Caja	\$	958,00	
Bancos	\$	3.650,00	
Materia Prima	\$	652,00	\$ 5.260,00

ACTIVO FIJO

Maquinaria y equipo	\$	5.050,00	
Muebles y enseres	\$	1.000,00	
Utensilios de cocina	\$	4.000,00	
Edificio	\$	27.614,72	
(-) D. Acumulada	\$	(198,80)	\$ 37.465,92

TOTAL ACTIVO

\$ 42.725,92

PASIVO

CORRIENTE

\$ 6.815,31

Cuentas por Pagar	\$	6.815,31
-------------------	----	----------

NO CORRIENTE

\$ 8.148,42

Créditos por Pagar	\$	8.148,42
--------------------	----	----------

TOTAL PASIVO

\$ 14.963,73

PATRIMONIO

Capital	\$	27.362,19	
Utilidad	\$	400,00	\$ 27.762,19

TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO

\$ 42.725,92

1.3. Libro Diario

Es el registro contable principal, en el que se anotan todas las operaciones en forma de asiento. (Sánchez, 2011)

Procedimiento para registrar las transacciones

Es necesario hacer constar en la parte superior el nombre de la empresa, nombre del registro contable, el año y el número de folio el mismo que será secuencial.

El rayado consta de las columnas:

Fecha: Se describe el día, mes y año de la transacción, según la documentación fuente. El año no es necesario especificar porque consta en la parte superior del formato.

Código: Se anota el código que corresponde a cada cuenta contable, según el plan de cuentas.

Detalle: Se asigna un número secuencial a cada una de las transacciones, se escribe en la misma dirección de la fecha; a continuación, se registra las cuentas deudoras y acreedoras que afectan la transacción y la explicación será clara y precisa, es necesario hacer referencia al documento que origina la transacción (factura, nota de venta, rol de pagos etc.) y el número del mismo, dejando de esta manera pistas para una fácil localización.

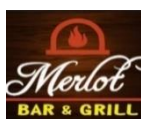
Parcial: Se anota los valores de las cuentas auxiliares.

Debe: Se escribe los valores de las cuentas deudoras

Haber: Se escribe los valores de las cuentas acreedoras.

Aspectos importantes

- En el registro contable de cada transacción debe existir igualdad entre los valores que constan en el debe con los del haber, para dar cumplimiento al principio de la partida doble.
- Al final de cada página del libro diario se suman las columnas del debe y haber trasladado esos valores a la siguiente hoja.



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

LIBRO DIARIO

Año: 2018

Folio N.º 01

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
01/12/18		-1-			
	1.1.1	Caja		958,00	
	1.1.2	Bancos		3650,00	
	1.1.6.03	Materia prima alimentos		652,00	
	1.2.05	Maquinaria y equipo		5.050,00	
	1.2.02	Muebles y enseres		1.000,00	
	1.2.06	Utensilios de cocina		4.000,00	
	1.2.01	Edificio		27.614,72	
	1.2.2	Depreciación Acumulada de Activos Fijos		(198,80)	
	2.1.1.01	Cuentas por pagar			6.815,31
	2.2.01	Créditos por pagar			8.148,42
	3.1.01	Capital			27.362,19
	3.1.02	Utilidad acumulada			400,00
		P/R el inicio de las actividades			
Suman y pasan...				42.725,92	42.725,92



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL **LIBRO DIARIO**

Año: 2018

Folio N.º 02

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
07/12/18		Vienen...		42.725,92	42.725,92
		-2-			
	1.1.6.03	Materia prima alimentos		952,70	
		Legumbres	15,90		
		Tubérculos	26,90		
		Verduras	10,00		
		Frutas	74,30		
		Cereales	36,50		
		carnes y embutidos	683,75		
		Viveres	82,50		
		Lácteos	15,60		
		Condimentos	7,25		
	1.1.6.04	Bebidas		273,25	
	1.1.5.05	IVA pagado		32,79	
	1.1.1.	Caja			1.258,74
		P/R la compra de insumos			
07/12/18		-3-			
	1.1.7.01	Suministros generales de cocina		180,00	
		Servilletas	30,00		
		Papel	50,00		
		Fundas	25,00		
		Palillos	25,00		
		platos desechables	50,00		
	1.1.5.05	IVA pagado		21,60	
	1.1.1.	Caja			201,60
		P/R compra de suministros de cocina			
07/12/18		-4-			
	1.2.07	Materiales de aseo y limpieza		82,50	
	1.1.5.05	IVA Pagado		9,90	
	1.1.1.	Caja			92,40
		P/R la compra de materiales de aseo y limpieza			
Suman y pasan...				44.278,66	44.278,66



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL
LIBRO DIARIO

Año: 2018

Folio N.º 03

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
07/12/18		Vienen...		44.278,66	44.278,66
		-5-			
	1.1.1.	Caja		3549,56	
	4.1.01	Ingreso por alimentos			2059,25
		Lomo fino	680,00		
		Pollo asado	645,00		
		Costillas bbq	734,25		
	4.1.02	Ingreso por bebidas			1.110,00
		Cerveza	180,00		
		Cocteles	350,00		
		Vino	500,00		
		Gaseosas	80,00		
	2.1.2.01	IVA Cobrado			380,31
		P/R la venta de alimentos y bebidas			
08/12/18		-6-			
	5.7.01	Costo de venta de alimentos		929.09	
		Lomo fino	297.93		
		Costillas bbq	364.12		
		Pollo asado	267.05		
	5.7.02	Costo de venta bebidas		240.12	
	1.1.6.03	Materia prima alimentos			687.81
	1.1.6.04	Bebidas			240.12
	5.1.	Mano de obra directa			166.53
	5.2.	Costos indirectos de fabricación			74.75
		P/R el costo del servicio de alimentos y bebidas			
		Suman y pasan...		48.997,43	48.997,43



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL
LIBRO DIARIO

Año: 2018

Folio N.º 04

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
14/12/18		Vienen...		48.997,43	48.997,43
		-7-			
	1.1.6.03	Materia prima alimentos		1.042,70	
		Legumbres	18,85		
		Tubérculos	38,25		
		Verduras	11,50		
		Frutas	90,00		
		Cereales	43,50		
		Carnes y embutidos	716,25		
		Viveres	98,50		
		Lácteos	18,60		
		Condimentos	7,25		
	1.1.6.04	Bebidas		305,55	
		Gaseosas	63,75		
		Agua con gas	24,50		
		Agua sin gas	7,00		
		Cerveza	102,30		
		Copa de vino tinto	48,00		
		Cocteles	60,00		
	1.1.5.05	IVA Pagado		36,67	
	1.1.1	Caja			1384,92
		P/R la compra de insumos			
Suman y pasan...				50.382,35	50.382,35



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

LIBRO DIARIO

Año: 2018

Folio N.º 05

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
15/12/18		Vienen...		50.382,35	50.382,35
		-8-			
	1.1.1.	Caja		3.420,48	
	4.1.01	Ingreso por alimentos			2.089,00
		Lomo fino	664,00		
		Pollo asado	682,50		
		Costillas bbq	742,50		
	4.1.02	Ingreso por bebidas			965,00
		Cerveza	150,00		
		Cocteles	455,00		
		Vino	300,00		
		Gaseosas	60,00		
	2.1.2.01	IVA Cobrado			366,48
		P/R la venta de alimentos y bebidas			
15/12/18		-9-			
	5.7.01	Costo de venta de alimentos		941,31	
		Lomo fino	290,02		
		Costillas bbq	368,21		
		Pollo asado	282,19		
	5.7.02	Costo de venta de bebidas		240,12	
	1.1.6.03	Materia prima alimentos			696,80
	1.1.6.04	Bebidas			240,12
	5.1.	Mano de obra directa			168,62
	5.2.	Costos indirectos de fabricación			75,90
		P/R el costo del servicio de alimentos y bebidas			
Suman y pasan...				54.984,26	54.984,26



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL **LIBRO DIARIO**

Año: 2018

Folio N.º 06

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
21/12/18		Vienen...		54.984,26	54.984,26
		-10-			
	1.1.6.03	Materia prima alimentos		1.133,35	
		Legumbres	21,45		
		Tubérculos	49,80		
		Verduras	12,00		
		Frutas	98,50		
		Cereales	47,50		
		Carnes y embutidos	780,00		
		Viveres	98,25		
		Lácteos	18,60		
		Condimentos	7,25		
	1.1.6.04	Bebidas		362,53	
		Gaseosas	63,75		
		Agua con gas	28,00		
		Agua sin gas	8,68		
		Cerveza	111,10		
		Copa de vino tinto	56,00		
		Cocteles	95,00		
	1.1.5.05	IVA Pagado		43,50	
	1.1.1.	Caja			1539,38
		P/R la compra de insumos			
Suman y pasan...				56.523,64	56.523,64



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL **LIBRO DIARIO**

Año: 2018

Folio N.º 07

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
22/12/18		Vienen...		56.523,64	56.523,64
		-11-			
	1.1.1	Caja		4.061,12	
	4.1.01	Ingreso por alimentos			2.289,00
		Lomo fino	768,00		
		Pollo asado	712,50		
		Costillas bbq	808,50		
	4.1.02	Ingreso por bebidas			1.337,00
		Cerveza	189,00		
		Cocteles	504,00		
		Vino	520,00		
		Gaseosas	124,00		
	2.1.2.01	IVA Cobrado			435,12
		P/R la venta de alimentos y bebidas			
22/12/18		-12-			
	5.7.01	Costo de ventas alimentos		1032,78	
		Lomo fino	336,48		
		Costillas bbq	401,31		
		Pollo asado	294,99		
	5.7.02	Costo de ventas bebidas		258,70	
	1.1.6.03	Materia prima alimentos			764,20
	1.1.6.04	Bebidas			258,70
	5.1.	Mano de obra directa			185,49
	5.2.	Costos indirectos de fabricación			83,09
		P/R el costo de alimentos y bebidas			
		Suman y pasan...		61.876,24	61.876,24



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL **LIBRO DIARIO**

Año: 2018

Folio N.º 08

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
28/12/18		Vienen...		61.876,24	61.876,24
		-13-			
	1.1.6.03	Materia prima alimentos		1.113,20	
		Legumbres	21,45		
		Tubérculos	47,15		
		Verduras	12,00		
		Frutas	98,50		
		Cereales	47,50		
		Carnes y embutidos	755,00		
		Viveres	105,75		
		Lácteos	18,60		
		Condimentos	7,25		
	1.1.6.04	Bebidas		343,95	
		Gaseosas	65,45		
		Agua con gas	25,20		
		Agua sin gas	7,00		
		Cerveza	113,30		
		Copa de vino tinto	48,00		
		Cocteles	85,00		
	1.1.5.05	IVA Pagado		41,27	
	1.1.1.	Caja			1498,42
		P/R la compra de insumos			
Suman y pasan...				63.374,66	63.374,66

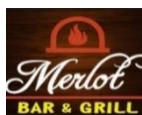


RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL **LIBRO DIARIO**

Año: 2018

Folio N.º 09

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
29/12/18		Vienen...		63.374,66	63.374,66
		-14-			
	1.1.1.	Caja		3.604,72	
	4.1.01	Ingreso por alimentos			2.116,50
		Lomo fino	720,00		
		Pollo asado	637,50		
		Costillas bbq	759,00		
	4.1.02	Ingreso por bebidas			1.102,00
		Cerveza	156,00		
		Cocteles	420,00		
		Vino	450,00		
		Gaseosas	76,00		
	2.1.2.01	IVA Cobrado			386,22
		P/R la venta de alimentos y bebidas			
29/12/18		-15.			
	5.7.01	Costo de venta alimentos		956,13	
		Lomo fino	315,45		
		Costillas bbq	376,74		
		Pollo asado	263,94		
	5.7.02	Costo de venta bebidas		229,60	
	1.1.6.03	Materia prima alimentos			707,93
	1.1.6.04	Bebidas			229,60
	5.1.	Mano de obra directa			171,44
	5.2.	Costos indirectos de fabricación			76,76
		P/R el costo de alimentos y bebidas			
Suman y pasan...				68.165,11	68.165,11



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

LIBRO DIARIO

Año: 2018

Folio N.º 10

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Vienen...		68.165,11	68.165,11
30/12/18		-16-			
	5.2.	Costos indirectos de fabricación		310,50	
		Luz	35,00		
		Agua potable	13,00		
		Suministros de cocina	180,00		
		Materiales de aseo y limpieza	82,50		
	1.1.1	Caja			310,50
		P/R los costos indirectos de fabricación			
		-17-			
30/12/18	5.4	Gastos de venta		350,00	
		Publicidad	350,00		
	5.3.1	Gastos administrativos		30,00	
		Suministros y materiales	30,00		
	5.5.1	Gastos financieros		60,00	
		Mantenimiento de chequera	60,00		
	1.1.5.05	IVA Pagado		52,80	
	1.1.1	Caja			492,80
		P/R los gastos del mes de diciembre			
Suman y pasan...				68.968,41	68.968,41



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL
LIBRO DIARIO

Año: 2018

Folio N.º 11

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
		Vienen...		68.968,41	68.968,41
30/12/18		-18-			
	5.3.01	Gastos sueldo		1.486,00	
	5.3.04	Gasto décimo tercero		123,83	
	5.3.05	Gasto décimo cuarto		96,50	
	5.3.08	Vacaciones		61,92	
	5.3.07	Aporte patronal		165,69	
	5.3.09	Fondo de reserva		123,78	
	5.3.02	Beneficios sociales			282,25
	2.1.1.10	IESS por pagar			289,47
	1.1.2.	Bancos			1.486,00
		P/R el pago de sueldo al personal			
30/12/18		-19-			
	5.1.	Mano de obra directa		692,07	
	5.1.06	Beneficios sociales			94,67
	2.1.1.10	IESS por pagar			97,40
	1.1.2	Bancos			500,00
		P/R pago de mano de obra			
31/12/18		-20-			
	5.6.01	Gastos depreciación		198,80	
		Maquinaria y equipo	42,07		
		Muebles y enseres	8,33		
		Utensilios de cocina	33,33		
		Edificio	115,06		
	1.2.2	(-) Depreciación acumulada Activos fijos			198,80
		P/R las depreciaciones del mes de diciembre			
Suman y pasan...				71.917,00	71.917,00



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

LIBRO DIARIO

Año: 2018

Folio N.º 12

Fecha	Código	Detalle	Parcial	Debe	Haber
31/12/18		Vienen...		71.917,00	71.917,00
		-21-			
	2.1.2.01	IVA Cobrado		1.568,13	
	1.1.5.05	IVA Pagado			238,53
	2.1.2.02	IVA por pagar			1.329,60
		P/R liquidación del IVA			
31/12/18		-22-			
	4.1.01	Ingreso por alimentos		8.553,75	
	4.1.02	Ingreso por bebidas		4.514,00	
	5.7.01	Costo de venta alimentos			3.859,31
	5.7.02	Costo de ventas bebidas			968,54
	5.3.1.01	Gastos Sueldos			1.486,00
	5.3.1	Gastos administrativos			30,00
	5.3.1.04	Décimo tercer sueldo			123,83
	5.3.1.05	Décimo cuarto sueldo			96,50
	5.3.1.08	Vacaciones			61,92
	5.3.1.07	Aporte patronal			165,69
	5.3.1.09	Fondo de reserva			123,78
	5.4.	Gastos de venta			350,00
	5.5.1	Gastos financieros			60,00
	5.6.01	Gastos depreciación			198,80
	3.1.04	Utilidad del presente ejercicio			5.543,38
		P/R el cierre de las cuentas de ingresos y gastos			
31/12/18		-23-			
	3.1.04	Utilidad del presente ejercicio		831,60	
	2.1.1.08	15% participación trabajadores			831,60
		P/R el 15% de trabajadores			
SUMAN TOTAL				87.384,48	87.384,48

1.4 Libro Mayor

Es el segundo registro principal que se mantiene por cada cuenta, con el propósito de conocer su movimiento y saldo en forma particular. (Sánchez, 2011).

La información que se requiere para la mayorización consta en el libro diario, y consiste en trasladar los valores de cada cuenta respetando su ubicación, es decir los valores que constan en la columna del debe del libro diario pasaran al debe del libro mayor, así mismo los valor que consten en la columna del haber del libro diario pasaran al haber del libro mayor. (Jaramillo, Contabilidad General, 2007)

Procedimiento para la mayorización

En los registros del libro mayor, es necesario hacer constar en la parte superior los datos de identificación de la empresa, nombre del registro contable, nombre de la cuenta o subcuenta, código de la cuenta o subcuenta, según el plan de cuentas, el año y el número de folder.

Por cada una de las cuentas y subcuentas que constan el libro diario se realiza la apertura de un libro mayor, por otra parte, es necesario que las cuentas del libro mayor se presentan en el orden que constan en plan de cuentas, cuentas del Activo, Pasivo, Patrimonio, Ingresos y Gastos, esto facilita la elaboración de los Estados Financieros.

El libro mayor consta de

Fecha: Se traslada el día y mes de cada transacción, según corresponda en el libro diario, el año no es necesario especificar porque constan en la parte superior del formato.

Detalle: Se escribe una explicación resumida de la transacción, con el objeto de conocer la transacción del débito o crédito de la cuenta y el documento que sustenta la operación.

Debe: Se trasladan los valores de las cuentas deudoras.

Haber: Se trasladan los valores de las cuentas acreedoras.

Saldo: Es la diferencia entre los valores que constan en la columna del debe y haber, el mismo que se obtiene en cada anotación realizada.

Clases de Saldos

El saldo de una cuenta contable, es la diferencia entre los valores deudores y los valores acreedores.

Existen tres clases de saldos:

Saldo deudor: Cuando los valores totales del debe son mayores a los valores totales del haber se obtiene así saldo deudor, las cuentas del Activo y Gasto tienen esta clase de saldo.

Saldo acreedor: Cuando los valores totales del haber son mayores a los valores totales del debe el saldo es acreedor, las cuentas del Pasivo, Patrimonio e Ingresos tienen esta clase de saldo.

A continuación, presentamos el Libro Mayor del Restaurante

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Caja					
Código: 1.1.1.					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
01/12/2018	Inicio de las actividades	1	\$ 958,00		\$ 958,00
07/12/2018	compra de insumos	2		\$ 1.258,74	\$ (300,74)
07/12/2018	compra de suministros de cocina	3		\$ 201,60	\$ (502,34)
07/12/2018	compra de materiales de aseo y limpieza	4		\$ 92,40	\$ (594,74)
08/12/2018	venta de alimentos y bebidas	5	\$ 3.549,56		\$ 2.954,82
14/12/2018	compra de insumos	7		\$ 1.384,92	\$ 1.569,90
15/12/2018	venta de alimentos y bebidas	8	\$ 3.420,48		\$ 4.990,38
21/12/2018	compra de insumos	10		\$ 1.539,38	\$ 3.451,00
22/12/2018	venta de alimentos y bebidas	11	\$ 4.061,12		\$ 7.512,12
28/12/2018	compra de insumos	13		\$ 1.498,42	\$ 6.013,70
29/12/2018	venta de alimentos y bebidas	14	\$ 3.604,72		\$ 9.618,42
30/12/2018	costos indirectos de fabricación	16		\$ 310,50	\$ 9.307,92
30/12/2018	pago gastos del mes de diciembre	17		\$ 492,80	\$ 8.815,12

TOTAL	\$ 15.593,88	\$ 6.778,76	\$ 8.815,12
--------------	---------------------	--------------------	--------------------

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Bancos Código: 1.1.2					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
01/12/2018	Inicio de las actividades	1	\$ 3.650,00		\$ 3.650,00
30/12/2018	pago mano de obra	19		\$ 500,00	\$ 3.150,00
30/12/2018	pago de sueldos			\$ 1.486,00	\$ 1.664,00
TOTAL			\$ 3.650,00	\$ 1.986,00	\$ 1.664,00

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Mano de Obra Directa Código: 5.1.					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
08/12/2018	Costo del servicio	6		\$ 166,53	\$ (166,53)
15/12/2018	costo del servicio	9		\$ 168,62	\$ (335,14)
22/12/2018	costo del servicio	12		\$ 185,5	\$ (520,63)
29/12/2018	costo del servicio	15		\$ 171,44	\$ (692,07)
30/12/2018	pago mano de obra	19	\$ 692,07		
TOTAL			\$ 692,07	\$ 692,07	\$ (0,00)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Materia prima alimentos Código: 1.1.6.03					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
01/12/2018	Inicio de las actividades	1	\$ 652,00		\$ 652,00
07/12/2018	compra de insumos	2	\$ 952,70		\$ 1.604,70
08/12/2018	costo del servicio	6		\$ 687,81	\$ 916,89
14/12/2018	compra de insumos	7	\$ 1.042,70		\$ 1.959,59
15/12/2018	costo del servicio	9		\$ 696,80	\$ 1.262,80
21/12/2018	compra de insumos	10	\$ 1.133,35		\$ 2.396,15
22/12/2018	costo del servicio	12		\$ 764,20	\$ 1.631,94
28/12/2018	compra de insumos	13	\$ 1.113,20		\$ 2.745,14
29/12/2018	costo del servicio	15		\$ 707,93	\$ 2.037,22
TOTAL			\$ 4.893,95	\$ 2.856,74	\$ 2.037,22

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Mano de Obra Directa Código: 5.1					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
08/12/2018	Costo del servicio	6		\$ 166,53	\$ (166,53)
15/12/2018	costo del servicio	9		\$ 168,62	\$ (335,14)
22/12/2018	costo del servicio	12		\$ 185,5	\$ (520,63)
29/12/2018	costo del servicio	15		\$ 171,44	\$ (692,07)
30/12/2018	pago mano de obra	19	\$ 692,07		
TOTAL			\$ 692,07	\$ 692,07	\$ (0,00)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Costos indirectos de fabricación Código: 5.2.					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
08/12/2018	Costo del servicio	6		\$ 74,75	\$ (74,75)
15/12/2018	costo del servicio	9		\$ 75,90	\$ (150,65)
22/12/2018	costo del servicio	12		\$ 83,09	\$ (233,74)
29/12/2018	costo del servicio	15		\$ 76,76	\$ (310,50)
30/12/2018	pago costos indirectos de fabricación	16	\$ 310,50		\$ -
TOTAL			\$ 310,50	\$ 310,50	\$ -

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Maquinaria y equipo Código: 1.2.05.					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
01/12/2018	Inicio de las actividades	1	\$ 5.050,00		\$ 5.050,00
TOTAL			\$ 5.050,00		\$ 5.050,00

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Muebles y enseres Código: 1.2.02.					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
01/12/2018	Inicio de las actividades	1	\$ 1.000,00		\$ 1.000,00
TOTAL			\$ 1.000,00		\$ 1.000,00

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Utensilios de cocina Código: 1.2.06.					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
01/12/2018	Inicio de las actividades	1	\$ 4.000,00		\$ 4.000,00
TOTAL			\$ 4.000,00		\$ 4.000,00

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Edificio Código: 1.2.1.01					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
01/12/2018	Inicio de las actividades	1	\$ 27.614,72		\$ 27.614,72
TOTAL			\$ 27.614,72		\$ 27.614,72

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Depreciación acumulada Activos fijos Código: 1.2.2.					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
01/12/2018	Inicio de las actividades	1	\$ (198,80)		\$ (198,80)
31/12/2018	Depreciación del mes de diciembre	20		\$ 198,80	\$ (397,60)
TOTAL			\$ (198,80)	198,798	\$ (397,60)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Cuentas por pagar Código: 2.1.1.01					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
01/12/2018	Inicio de las actividades	1		\$ 6.815,31	(6.815,31)
TOTAL			\$ -	\$ 6.815,31	(6.815,31)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Créditos por pagar Código: 2.2.01					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
01/12/2018	Inicio de las actividades	1		\$ 8.148,42	(8.148,42)
TOTAL			\$ -	\$ 8.148,42	(8.148,42)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Capital Código: 3.1.01					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
01/12/2018	Inicio de las actividades	1		\$ 27.362,19	\$ (27.362,19)
TOTAL			-	\$ 27.362,19	\$ (27.362,19)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Utilidad acumulada Código: 3.1.02					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
01/12/2018	Inicio de las actividades	1		\$ 400,00	\$ (400,00)
TOTAL			-	\$ 400,00	\$ (400,00)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Bebidas Código: 1.1.6.04					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
07/12/2018	Compra de insumos	2	\$ 273,25		\$ 273,25
08/12/2018	costo del servicio	6		\$ 240,12	\$ 33,13
14/12/2018	compra de insumos	7	\$ 305,55		\$ 338,68
15/12/2018	costo del servicio	9		\$ 240,12	\$ 98,56
21/12/2018	compra de insumos	10	\$ 362,53		\$ 461,09
22/12/2018	costo del servicio	12		\$ 258,70	\$ 202,39
28/12/2018	compra de insumos	13	\$ 343,95		\$ 546,34
29/12/2018	costo del servicio	15		\$ 229,60	\$ 316,74
TOTAL			\$ 1.285,28	\$ 968,54	\$ 316,74

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: IVA Pagado Código: 1.1.5.05					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
07/12/2018	Compra de insumos	2	\$ 32,79		\$ 32,79
07/12/2018	compra de suministros de cocina	3	\$ 21,60		\$ 54,39
07/12/2018	materiales de aseo y limpieza	4	\$ 9,90		\$ 64,29
14/12/2018	compra de insumos	7	\$ 36,67		\$ 100,96
21/12/2018	compra de insumos	10	\$ 43,50		\$ 144,46
28/12/2018	compra de insumos	13	\$ 41,27		\$ 185,73
30/12/2018	gastos del mes de diciembre	17	\$ 52,80		\$ 238,53
07/12/2018	liquidación del IVA	21		\$ 238,53	\$ -
TOTAL			\$ 238,53	\$ 238,53	\$ -

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Suministros generales de cocina Código: 1.1.7.01					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
07/12/2018	Compra de suministros de cocina	3	\$ 180,00		\$ 180,00
TOTAL			\$ 180,00	\$ -	\$ 180,00

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Materiales de aseo y limpieza Código: 1.2.07					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
07/12/2018	Compra de materiales de aseo y limpieza	4	\$ 82,50		\$ 82,50
TOTAL			\$ 82,50	\$ -	\$ 82,50

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Ingreso por alimentos Código: 4.1.1.01					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
08/12/2018	Venta de alimentos y bebidas	5		\$ 2.059,25	\$ (2.059,25)
15/12/2018	venta de alimentos y bebidas	8		\$ 2.089,00	\$ (4.148,25)
22/12/2018	venta de alimentos y bebidas	11		\$ 2.289,00	\$ (6.437,25)
29/12/2018	venta de alimentos y bebidas	14		\$ 2.116,50	\$ (8.553,75)
31/12/2018	cierre de la cuenta	22	\$8.553,75		\$ -
TOTAL			\$ 8.553,75	\$ 8.553,75	\$ -

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Ingreso por bebidas Código: 4.1.1.02					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
08/12/2018	Venta de alimentos y bebidas	5		\$ 1.110,00	\$ (1.110,00)
15/12/2018	venta de alimentos y bebidas	8		\$ 965,00	\$ (2.075,00)
22/12/2018	venta de alimentos y bebidas	11		\$ 1.337,00	\$ (3.412,00)
29/12/2018	venta de alimentos y bebidas	14		\$ 1.102,00	\$ (4.514,00)
31/12/2018	cierre de la cuenta	22	\$ 4.514,00		\$ -
TOTAL			\$ 4.514,00	\$ 4.514,00	\$ -

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: IVA Cobrado Código: 2.1.2.01					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
08/12/2018	Venta de alimentos y bebidas	5		\$ 380,31	\$ (380,31)
15/12/2018	venta de alimentos y bebidas	8		\$ 366,48	\$ (746,79)
22/12/2018	venta de alimentos y bebidas	11		\$ 435,12	\$ (1.181,91)
29/12/2018	venta de alimentos y bebidas	14		\$ 386,22	\$ (1.568,13)
31/12/2018	liquidación del IVA	21	\$ 1.568,13		\$ -
TOTAL			\$ 1.568,13	\$ 1.568,13	\$ -

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: IVA por pagar Código: 2.1.2.02					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
31/12/2018	IVA por pagar	21		1329,60	\$ (1.329,60)
TOTAL				1329,60	\$ (1.329,60)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Costo de ventas alimentos Código: 5.7.01					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
08/12/2018	Costo de ventas alimentos	6	\$ 929,09		\$ 929,09
15/12/2018	Costo de ventas alimentos	9	\$ 941,31		\$ 1.870,40
22/12/2018	Costo de ventas alimentos	12	\$ 1.032,78		\$ 2.903,18
29/12/2018	Costo de ventas alimentos	15	\$ 956,13		\$ 3.859,31
31/12/2018	Cierre de la cuenta	22		\$ 3.859,31	\$ -
TOTAL			\$ 3.859,31	\$ 3.859,31	\$ -

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Gastos de venta Código: 5.4.					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
30/12/2018	Pago publicidad	17	\$ 350,00	\$ -	\$ 350,00
31/12/2018	cierre de la cuenta	22		\$ 350,00	\$ -
TOTAL			\$ 350,00	\$ 350,00	\$ -

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Costo de ventas bebidas Código: 5.7.03					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
08/12/2018	Costo de ventas bebidas	6	\$ 240,12		\$ 240,12
15/12/2018	Costo de ventas bebidas	9	\$ 240,12		\$ 480,24
22/12/2018	Costo de ventas bebidas	12	\$ 258,70		\$ 738,94
29/12/2018	Costo de ventas bebidas	15	\$ 229,60		\$ 968,54
31/12/2018	Cierre de la cuenta	22		\$ 968,54	\$ -
TOTAL			\$ 968,54	\$ 968,54	\$ -

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Gastos administrativos Código: 5.1.01					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
30/12/2018	Pago suministros y materiales	17	\$ 30,00	\$ -	\$ 30,00
31/12/2018	cierre de la cuenta	22		\$ 30,00	\$ -
TOTAL			\$ 30,00	\$ 30,00	\$ -

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Gastos financieros Código: 5.5.01					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
30/12/2018	Pago de mantenimiento de chequera	17	\$ 60,00	\$ -	\$ 60,00
31/12/2018	cierre de la cuenta	22		\$ 60,00	\$ -
TOTAL			\$ 60,00	\$ 60,00	\$ -

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Gastos sueldo Código: 5.3.01					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
30/12/2018	Pago de sueldos	17	\$ 1.486,00	\$ -	\$ 1.486,00
31/12/2018	cierre de la cuenta	22		\$ 1.486,00	\$ -
TOTAL			\$ 1.486,00	\$ 1.486,00	\$ -

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Décimo tercer sueldo Código: 5.2.3					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
30/12/2018	Pago de beneficio	17	\$ 123,83		\$ 123,83
31/12/2018	cierre de la cuenta	22		\$ 123,83	\$ 0,00
TOTAL			\$ 123,83	\$ 123,83	\$ 0,00

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Décimo cuarto sueldo Código: 5.2.4					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
30/12/2018	Pago beneficios	17	\$ 96,50		\$ 96,50
31/12/2018	cierre de la cuenta	22		\$ 96,50	\$ -
TOTAL			\$ 96,50	\$ 96,50	\$ -

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Vacaciones Código: 5.2.5					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
30/12/2018	Pago de beneficios	16	\$ 61,92		\$ 61,92
31/12/2018	cierre de la cuenta	22		\$ 61,92	\$ (0,00)
TOTAL			\$ 61,92	\$ 61,92	\$ (0,00)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Aporte patronal Código: 5.2.2					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
30/12/2018	Pago de beneficios	16	\$ 165,69		\$ 165,69
31/12/2018	cierre de la cuenta	22		\$ 165,69	\$ (0,00)
TOTAL			\$ 165,69	\$ 165,69	\$ (0,00)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Fondo de reserva Código: 5.3.09					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
30/12/2018	Pago fondo de reserva	17	\$ 123,78		\$ 123,78
31/12/2018	cierre de la cuenta	22		\$ 123,78	\$ 0,00
TOTAL			\$ 123,78	\$ 123,78	\$ 0,00

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Beneficios Sociales Código: 5.3.02					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
30/12/2018	Pago de beneficios sociales	17	\$ -	\$ 282,25	\$ (282,25)
30/12/2018	Pago de beneficios sociales	19		\$ 94,67	\$ (376,92)
TOTAL			\$ -	\$ 376,92	\$ (376,92)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: IESS por pagar Código: 2.1.1.10					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
30/12/2018	IESS por pagar	17	\$ -	\$ 289,47	\$ (289,47)
30/12/2018	IESS por pagar	19	\$ -	\$ 97,40	\$ (386,87)
TOTAL			\$ -	\$ 386,87	\$ (386,87)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Gasto depreciación Código: 5.6.01					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
31/12/2018	Depreciaciones de diciembre	20	\$ 198,80		\$ 198,80
31/12/2018	cierre de la cuenta	22		\$ 198,80	\$ (0,00)
TOTAL			\$ 198,80	\$ 198,80	\$ (0,00)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: Utilidad del presente ejercicio Código: 3.1.04					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
31/12/2018	Utilidad del presente ejercicio	22		5.543,38	5.543,38
31/12/2018	15% trabajadores	23	831,60		4.711,78
TOTAL			831,60	5.543,38	4.711,78

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL LIBRO MAYOR PRINCIPAL					
Cuenta: 15% participación trabajadores Código: 2.1.1.08					
Fecha	Descripción	N.º Asiento	MOVIMIENTO		SALDO
			Debe	Haber	
31/12/2018	15% trabajadores por pagar	23		\$ 831,60	\$ (831,60)
TOTAL				\$ 831,60	\$ (831,60)

1.5 Estructura de Estados Financieros

Los Estados Financieros son reportes formales, que reflejan razonablemente las cifras de la situación financiera y económica de una empresa, información que sirve a los diferentes usuarios para tomar decisiones cruciales en beneficio de la entidad. (Jaramillo, Contabilidad General, 2007).

La información que se presenta en los Estados Financieros sirve para:

- Tomar decisiones de inversión o crédito
- Evaluar la gestión gerencial, la solvencia, liquidez de la empresa y la capacidad de generar fondos.
- Conocer el origen y las características de los recursos, para estimar la capacidad financiera de crecimiento.
- Formularse un juicio sobre los resultados financieros de la administración, en cuanto a la rentabilidad, solvencia, generación de fondos y capacidad de desarrollo empresarial.

Características de los Estados Financieros

- **Comprensibilidad:** Fácilmente comprensibles para el usuario.
- **Relevancia:** Ejerce influencia sobre las decisiones de los usuarios.
- **Representación Fiel:** Los Estados Financieros muestran la imagen fiel o la presentación razonable de la situación financiera, gestión económica y cambios en la posición financiera de la empresa, de acuerdo con las normas contables.
- **Prudencia:** Los Estados Financieros deben prepararse con grado de precaución.
- **Comparabilidad:** La información de una empresa debe ser comparable en el tiempo y comparable con otras empresas. Por tanto, el usuario debe ser informado de las políticas contables empleadas, de todo cambio que se produzca y del efecto del cambio.

Responsables de la emisión de los Estados Financieros

La responsabilidad por la elaboración y presentación de los Estados Financieros corresponde a la empresa, y recae en el órgano de administración o en el órgano de gobierno equivalente al mismo, si bien en algunas empresas la responsabilidad tiene carácter conjunto entre varios órganos de gobierno y supervisión.

1.5.1 Principales

Balance General

Es un informe contable que presenta ordenada y sistemáticamente las cuentas de Activo, Pasivo y Patrimonio, determina la posición financiera de la empresa en un momento determinado. (Sánchez, 2011)

Forma de presentación del Balance General

Encabezamiento: Contendrá el nombre o razón social, número de identificación, periodo al que corresponde la información, nombre del estado, cierre del Balance y denominación de la moneda en que se presenta.

Texto: Es la parte esencial que presenta las cuentas del Activo, Pasivo y Patrimonio distribuidas de tal manera que permitan efectuar un análisis financiero objetivo.

Firmas de legalización: En la parte inferior del Estado se deberán insertar la firma y la rúbrica del contador y gerente.

A continuación, se muestra cómo se debe presentar el Balance General del Restaurante Merlot Bar & Grill.



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

Balance general

Al 31 de Diciembre del 2018

Expresado en miles de dólares

ACTIVO

ACTIVO CORRIENTE \$ 13.095,58

Caja	\$ 8.815,12
Bancos	\$ 1.664,00
Materia Prima alimentos	\$ 2.037,22
Materiales de Aseo y limpieza	\$ 82,50
Suministros generales de cocina	\$ 180,00
Bebidas	\$ 316,74

ACTIVO FIJO \$ 37.267,12

Maquinaria y equipo	\$ 5.050,00
Muebles y enseres	\$ 1.000,00
Utensilios de cocina	\$ 4.000,00
Edificio	\$ 27.614,72
(-) D. Acumulada Activos fijos	\$ 397,60

TOTAL ACTIVO \$ 50.363,00

PASIVO

PASIVO CORRIENTE \$ 9.740,30

Cuentas por Pagar	\$ 6.815,31
Beneficios Sociales	\$ 376,92
IESS por pagar	\$ 386,87
IVA por Pagar	\$ 1.329,60
15% participación trabajadores por pagar	\$ 831,60

PASIVO NO CORRIENTE \$ 8.148,42

Créditos por Pagar	\$ 8.148,42
--------------------	-------------

TOTAL PASIVO \$ 17.888,72

PATRIMONIO \$ 32.473,97

CAPITAL

Capital	\$ 27.362,19
---------	--------------

RESULTADO DEL EJERCICIO

Utilidad acumulada	\$ 4.00,00
Utilidad del presente ejercicio	\$ 4.711,78

TOTAL PATRIMONIO \$ 32.473,97

TOTAL PATRIMONIO: PASIVO + PATRIMONIO \$ 50.363,00

GERENTE

CONTADOR

Estado de Resultados

Muestra los efectos de las operaciones de una empresa y su resultado final, ya sea ganancia o pérdida, resumen de los hechos significativos que originaron un aumento o disminución en el patrimonio de la empresa durante un periodo determinado. (Sánchez, 2011)

Partes y formas de presentación del Estado de Resultados

Encabezamiento: Contendrá la razón social, el número de identificación (RUC), el nombre del estado y periodo al que corresponde, denominación de la moneda en que se presenta.

Texto: Parte sustancial que presenta todas las cuentas de rentas, costos y gastos debidamente clasificadas y ordenadas, al fin de ir estableciendo los tipos de utilidad o pérdida.

Firmas de Legalización: En la parte inferior se insertan la firma y rúbrica del gerente o representante legal y del contador.

Importancia

El Estado de Resultados mide la calidad de la gestión, puesto que el manejo inteligente, honrado prudente de los Activos, que conlleva decisiones acertadas, así como el control de los gastos y de las deudas que demanda así mismo control y medida, dependerá que una empresa gana o pierda; en tal virtud, uno de los catalizadores apropiados para evaluar los aciertos o desaciertos del gerente es este informe.

Se presenta el Estado de Resultados del Restaurante Merlot Bar & Grill



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL
Estado de Resultados
Del 01 de diciembre al 31 de diciembre del 2018
Expresado en miles de dólares

INGRESOS OPERACIONALES

Ingresos	\$ 13.067,75	
Costo de ventas	\$ 4.827,25	
= Utilidad bruta en Ventas		\$8.240,50

Gastos operacionales		\$2.437,72
Gastos de administración	\$2.087,72	

Sueldos	\$1.486,00	
Suministros y materiales	\$30,00	
Décimo tercero	\$123,83	
Décimo Cuarto	\$ 96,50	
Vacaciones	\$ 61,92	
Aporte Patronal	\$165,69	
Fondo de Resera	\$123,78	
Gasto de venta		\$350,00
Publicidad	\$350,00	
= Utilidad operacional		\$5.802,78

+ INGRESOS NO OPERACIONALES

- GASTOS NO OPERACIONALES **\$258,80**

Gastos Financieros	\$ 258,80	
Mantenimiento de chequera	\$60,00	
Gastos Depreciación	\$198,80	

Utilidad del Ejercicio **\$ 5.543,98**

-15% Trabajadores \$ 831,60

Utilidad Neta \$ 4.712,38

GERENTE

CONTADOR

1.5.2 Secundarios

Estado de Flujo de Caja

Es el informe contable principal que se presenta de manera significativa, resumida y clasificada por actividades de operación, inversión y funcionamiento, los diversos conceptos de entrada y salida de recursos monetarios efectuados durante un periodo, con el propósito de medir la habilidad gerencial en recaudar y usar el dinero, así como evaluar la capacidad financiera de la empresa, en función de su liquidez presente y futura.

Propósitos del Estado de Flujo de Caja

- Proveer información sobre los ingresos y desembolsos del efectivo de la empresa, con el fin de ayudar a inversionistas, proveedores de bienes, servicios y dinero a evaluar la posición del efectivo empresarial.
- Evaluar la habilidad para generar dinero mediante sus operaciones normales.
- Evaluar el potencial de pago de obligaciones, dividendos y las necesidades de financiamiento externo.
- Evaluar los efectos de la posición financiera de la empresa en cuanto a transacciones de financiamiento y de inversiones.

En general el propósito general del estado de flujo de caja es informar sobre los cambios en la situación financiera en términos de liquidez y solvencia.

Clasificación del Flujo por Actividades

La normativa contable establece la necesidad de clasificar los movimientos del efectivo en tres grupos de actividades de operación, de inversión y de financiamiento.

Actividades de operación: Comprenden tanto la producción, compra y venta de bienes, así como la recepción y uso de bienes y servicios fundamentales destinados a la operación del negocio. En este grupo tenemos las siguientes transacciones:

Actividades de inversión: Comprenden las operaciones de concesión y cobros de préstamos financieros, como la adquisición o la venta de instrumentos de deuda o paquetes accionarios, la colocación y cancelación de títulos valores en el sistema financiero la compra o la venta de planta, equipos, vehículos y en general activos permanente.

Actividades de Financiamiento: Incluye la obtención de nuevos recursos de los accionistas y la recompra de acciones/participaciones; así mismo comprende la obtención y pago de obligaciones a largo plazo. El costo financiero, representado como dividendos también se incluye en este grupo.

Partes del Estado de Flujo de Caja

Encabezamiento: Razón social, nombre del estado y periodo al que corresponde la identificación.

Texto: Parte esencial del estado; reflejara el movimiento del efectivo que ingresa y egresa. El contenido será diferente, en tanto se apliquen los métodos directo o indirecto.

Legalización: Debe aparecer la firma del contador que está obligado a preparar este estado y la del gerente que avala el trabajo del profesional contable.



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL
Estado de flujo de efectivo
Del 01 de diciembre al 31 de diciembre del 2018
Expresado en miles de dólares

FLUJO DE EFECTIVO POR ACTIVIDADES DE OPERACIÓN

Utilidad (perdida) neta	\$ 4.712,38
Ajuste por:	
Depreciación de Activos fijos	\$ 198,80
Efectivo proveniente de actividades operativas antes del cambio en el capital de trabajo	
(Aumento) disminución en inventarios	\$ 1.701,96
Aumento (disminución) en cuentas por pagar	\$ 4.218,51
Aumento disminución en intereses por pagar	\$ 1.716,47
Aumento disminución en obligaciones por beneficios definidos	\$ 376,92
Efectivo neto proveniente de actividades operativas	\$ 9.521,12

FLUJO DE EFECTIVO EN ACTIVIDADES DE INVERSIÓN

Efectivo neto usado en actividades de inversión	\$ -
---	------

FLUJO DE EFECTIVO EN ACTIVIDADES DE FINANCIAMIENTO

Efectivo neto usado en actividades de financiamiento	\$ -
Aumento neto en efectivo y sus equivalentes	\$ 9.521,12
Efectivo y sus equivalentes de efectivo al inicio del año	\$ 958,00
Efectivo y sus equivalentes al final del año	\$ 10.479,12

GERENTE

CONTADOR

Movimientos Patrimoniales

Conocido como Estado de Evolución del patrimonio es preparado al final del periodo, con el propósito de demostrar los cambios ocurridos en las partidas patrimoniales el origen de dichas modificaciones y la posición actual del Capital contable, mejor conocido como Patrimonio. (Sánchez, 2011)

Importancia

Permite conocer las causas de los cambios de las diferentes partidas del patrimonio. (Jaramillo, Contabilidad General, 2007)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL Estado de Evolución del Patrimonio Al 31 de Diciembre del 2018				
Detalle	2017	2018	Variación	Porcentaje
Capital	\$ 27.362,19	\$ 27.362,19	\$ -	82%
Resultados acumulados	\$ 400,00	\$ 400,00		1%
Utilidad del ejercicio		\$ 5.543,98	\$ 5.543,98	17%
Total Patrimonio	\$ 27.762,19	\$ 33.306,17	\$ 148,58	100%
_____ GERENTE _____ CONTADOR				

CAPÍTULO IV

INTERPRETACIÓN DE LOS ESTADOS FINANCIEROS

El análisis financiero es el conjunto ordenando de acciones, que se hacen mediante la lectura crítica, el análisis objetivo y la interrelación coherente de los datos que constan en los estados financieros y otros elementos complementarios como los presupuestos, que permiten obtener indicadores que debidamente interpretados ayudaran a describir la situación económica y financiera presente, futura de la empresa, con lo que facilitara la toma de decisiones para corregir falencias actuales y prevenir acontecimientos que pudieran afectar los intereses o estabilidad de la empresa. (Sánchez, 2011)

1.1 Análisis Vertical

Consiste en determinar la participación de cada una de las cuentas del Estado Financiero, con referencia sobre el total de Activos o total de Pasivos y Patrimonio para el balance general, o sobre el total de ventas para el estado de resultados, permitiendo al análisis financiero la visión panorámica de la estructura del Estado financiero, la cual puede compararse con la situación del sector económico donde se desenvuelven o , a falta de información, con la de una empresa conocida que sea el reto de superación. (Gaitán, 2006)



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

BALANCE GENERAL COMPARATIVO

Al 31 de Diciembre del 2018 (en miles de \$)

Cuentas	Diciembre		Noviembre	
	Cantidad	%	Cantidad	%
ACTIVO				
ACTIVO CORRIENTE	\$ 13.095,57	26%	\$ 5.260,00	12%
Caja	\$ 8.815,12	18%	\$ 958,00	2%
Bancos	\$ 1.664,00	3%	\$ 3.650,00	8%
Materia Prima	\$ 2.037,22	4%	\$ 652,00	1%
Materiales de Aseo y limpieza	\$ 82,50	0%	0	0%
Suministros generales de cocina	\$ 180,00	0%	0	0%
Bebidas	\$ 316,74	1%	0	0%
ACTIVO FIJO	\$ 37.267,12	74%	\$ 40.465,92	88%
Activos depreciables	\$ 37.664,72	75%	\$ 40.664,72	89%
Maquinaria y equipo	\$ 5.050,00	10%	\$ 5.050,00	11%
Muebles y enseres	\$ 1.000,00	2%	\$ 4.000,00	9%
Utensilios de cocina	\$ 4.000,00	8%	\$ 4.000,00	9%
Edificio	\$ 27.614,72	55%	\$ 27.614,72	60%
(-) D. Acumulada Activos fijos	\$ 397,60	1%	\$ 198,80	0%
TOTAL ACTIVO	\$ 50.363,00	100%	\$ 45.725,92	100%
Cuentas	Diciembre		Noviembre	
	Cantidad	%	Cantidad	%
PASIVO CORRIENTE	\$ 9.740,30	52%	\$ 6.815,31	46%
Cuentas por Pagar	\$ 6.815,31	40%	\$ 6.815,31	46%
Beneficios Sociales	\$ 376,92	2%	0	
IESS por pagar	\$ 386,87	2%	0	
IVA por Pagar	\$ 1.329,60	6%	0	
15% participación trabajadores	\$ 831,60	2%	0	
PASIVO NO CORRIENTE	\$ 8.148,42	48%	\$ 8.148,42	54%
Créditos por Pagar	\$ 8.148,42	48%	\$ 8.148,42	54%
TOTAL PASIVO	\$ 17.888,72	100%	\$ 14.963,73	100%
Cuentas	Diciembre		Noviembre	
	Cantidad	%	Cantidad	%
Capital	\$ 27.362,19	82%	\$ 27.362,19	99%
Utilidad	\$ 400,00	1%	\$ 400,00	1%
Utilidad del presente ejercicio	\$ 4.571,78	17%	0	0%
TOTAL PATRIMONIO	\$ 32.473,97	100%	\$ 27.762,19	100%

TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	\$ 50.363,00	100 %	\$ 42.725,92	100 %
----------------------------------	---------------------	--------------	---------------------	--------------

Interpretación noviembre 2019

Como se puede observar claramente las cifras nos demuestran que la inversión del Restaurante está enfocada en los activos fijos con el 88%, analizando hacia el futuro revertir estos porcentajes hacia la baja, para transformarlos en Activos Productivos que son los que generan los ingresos y la rentabilidad del negocio.

El 12% de la estructura del Restaurante representa los activos productivos, lo que se tendrá que analizar para incrementar este porcentaje y disminuir el Activo fijo.

Interpretación Año 2018

Comparado con los indicadores del año anterior se ha aplicado el análisis realizado tornándose a cambiar los porcentajes según lo apropiado para el restaurante en convertirse el activo productivo en la mayor estructura de la empresa.

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL ESTADO DE RESULTADO COMPARATIVO Al 31 de Diciembre del 2018				
CUENTAS	Diciembre	%	Noviembre	%
INGRESOS				
Ventas Netas	\$ 13.067,75	100,00%	\$ 6.950,66	100%
(-) Costo de Ventas	\$ 4.827,25	37%	\$ 4.650,54	67%
Utilidad bruta en Ventas	\$ 8.240,50	63 %	\$ 2.300,12	33 %
GASTOS OPERACIONALES				
Gastos Administrativos	\$ 2.087,72	15,98%	\$ 1.500,00	22%
Gastos de Ventas	\$ 350,00	2,68%	\$ 151,32	2%
Utilidad operacional	\$ 2.437,72	18,65 %	\$ 1.651,32	24 %
GASTOS NO OPERACIONALES				
Gastos Financieros	\$ 60,00	0,46%	\$ 50,00	1%
Gastos Depreciación	\$ 198,80	1,52%	\$ 198,80	3%
TOTAL	\$ 258,80	1,98 %	\$ 248,80	4 %
Utilidad Neta	\$ 5.543,98	42,42 %	\$ 400,00	6 %

Interpretación Noviembre y Diciembre

Las cifras y porcentajes que se observa en el Estado se pueden evidenciar el análisis realizado en el Balance general ya que comparado entre los dos periodos existe un incremento de ingresos debido a la buena utilización del Activo fijo y Activo productivo.

1.2 Análisis Horizontal

El análisis de estructura horizontal plantea problemas de crecimiento desordenado de algunas cuentas, como también la falta de coordinación con las políticas de la empresa.

Analiza el crecimiento o disminución de cada cuenta o grupo de cuentas de un estado financiero, de un periodo a otro. (Gaitán, 2006)

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL BALANCE GENERAL COMPARATIVO Al 31 de Diciembre del 2018				
ACTIVO				
Cuentas	Diciembre	Noviembre	Absoluta	Relativa
ACTIVO CORRIENTE	\$ 13.095,57	\$ 5.260,00	\$ 7.835,57	149%
Caja	\$ 8.815,12	\$ 958,00	\$ 7.857,12	820%
Bancos	\$ 1.664,00	\$ 3.650,00	\$ -1.986,00	-54%
Materia Prima	\$ 2.037,22	\$ 652,00	\$ 1.385,22	212%
Materiales de aseo y limpieza	\$ 82,50	\$ -	\$ 82,50	
Suministros generales de cocina	\$ 180,00	\$ -	\$ 180,00	
Bebidas	\$ 316,74	\$ -	\$ 316,74	
ACTIVO FIJO	\$ 37.267,12	\$ 37.465,92	\$ -198,80	-1%
Maquinaria y equipo	\$ 5.050,00	\$ 5.050,00	\$ -	0%
Muebles y enseres	\$ 1.000,00	\$ 1.000,00	\$ -	0%
Utensilios de cocina	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ -	0%
Edificio	\$ 27.614,72	\$ 27.614,72	\$ -	0%
(-) D. Acumulada	\$ 397,60	\$ 198,80	\$ 198,80	100%
TOTAL ACTIVO	\$ 50.363,00	\$ 42.725,92	\$ 7.636,77	18%
PASIVO				
Cuentas	Diciembre	Noviembre	Absoluta	Relativa
PASIVO CORRIENTE	\$ 9.740,30	\$ 6.815,31	\$ 2.093,39	31%
Cuentas por Pagar	\$ 6.815,31	\$ 6.815,31	\$ -	0%
Beneficios Sociales	\$ 376,92	\$ -	\$ 376,92	
IESS por pagar	\$ 386,87	\$ -	\$ 386,87	
IVA por Pagar	\$ 1.329,60	\$ -	\$ 1.329,60	
15% participación trabajadores	\$ 831,60			
PASIVO NO CORRIENTE	\$ 8.148,42	\$ 8.148,42	\$ -	0%
Créditos por Pagar	\$ 8.148,42	\$ 8.148,42	\$ -	0%
TOTAL PASIVO	\$ 17.888,72	\$ 14.963,73	\$ 2.093,39	14%
PATRIMONIO				
Cuentas	Diciembre	Noviembre	Absoluta	Relativa
PATRIMONIO				
Capital	\$ 27.362,19	\$ 27.362,19	\$ -	0%
Utilidad	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ -	0%
Utilidad del presente ejercicio	\$ 4.711,78	\$ -	\$ 5.543,98	
TOTAL PATRIMONIO	\$ 32.473,97	\$ 27.762,19	\$ 5.543,98	20%
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	\$ 50.363,00	\$ 42.725,92	\$ 7.637,37	18%

Interpretación Noviembre y Diciembre

El 820% de incremento en el Activo disponible se debe a que la característica del negocio es de ventas al contado por lo que se requiere de este rubro para realizar las operaciones corrientes.

El 212% de incremento de Materia prima se debe al crecimiento del Restaurante, ya que por políticas del local se debe mantener un inventario mínimo para cubrir requerimientos inmediatos según como se muestra en indicadores de gestión (Nivel de inventarios).

La no variación de incrementos de porcentajes en el Pasivo se debe a que el Restaurante no mantiene obligaciones corrientes mediante documentos de Ley, por lo que en el presente trabajo de investigación se recomienda la elaboración y manejo de documentación respectiva que garantice la legalidad de las operaciones (Rol de pagos, tabla de amortización, declaraciones).



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

ESTADO DE RESULTADOS

Al 31 de Diciembre del 2018

INGRESOS				
CUENTAS	Diciembre	Noviembre	Absoluta	Relativa
Ventas Netas	\$ 13.067,75	\$ 6.950,66	\$ 6.117,09	88%
(-) Costo de Ventas	\$ 4.827,25	\$ 4.650,54	\$ 176,71	4%
Utilidad bruta en ventas	\$ 8.240,50	\$ 2.300,12	\$ 5.940,38	258%
GASTOS				
CUENTAS	Diciembre	Noviembre	Absoluta	Relativa
GASTOS OPERACIONALES				
Gastos Administrativos	\$ 2.087,72	\$ 1.500,00	\$ 587,72	39%
Gastos de Ventas	\$ 350,00	\$ 151,32	\$ 198,68	131%
Utilidad Operacional	\$ 2.437,72	\$ 1.651,32	\$ 786,40	48%
GASTOS NO OPERACIONALES				
Gastos Financieros	\$ 60,00	\$ 50,00	\$ 10,00	20%
Gastos Depreciación	\$ 198,80	\$ 198,80	\$ -	0%
TOTAL	\$ 258,80	\$ 248,80	\$ 10,00	4%
Utilidad Neta	\$ 5.543,98	\$ 400,00	\$ 5.143,98	1286%

Interpretación Noviembre y Diciembre

Debido al buen aprovechamiento de los recursos (materiales, humanos y financieros) se evidencia un crecimiento en los ingresos del 88%, a pesar que los Costos y Gastos tuvieron un tratamiento similar se puede evidenciar la diferencia positiva que es digno de reconocimiento la gestión que realiza los Directivos.

1.3 Indicadores

Es la relación entre dos o más datos expresados en unidades monetarias de los estados financieros, pueden existir decenas de indicadores; el analista deberá decidir cuáles son los indicadores que se va a calcular, dependiendo de los objetivos que desea alcanzar.

Entre los indicadores más usuales están de liquidez, actividad, endeudamiento y rentabilidad.

1.3.1 Liquidez

Mide la capacidad que tiene la empresa para cumplir con sus obligaciones a corto plazo, las de mayor uso son la razón corriente, la prueba ácida y el Capital de trabajo.

- **Razón corriente o índice de liquidez:** Esta dada por la relación entre el Activo Corriente y el Pasivo Corriente.

$$\text{Razón Corriente} = \frac{\text{Activo corriente}}{\text{Pasivo corriente}}$$

Su resultado indica la cantidad de Activos que en el corto plazo serán dinero, con los cuales el restaurante podrá cubrir las deudas corrientes.

- **La prueba ácida:** Esta dada por la relación entre el activo corriente disponible más las inversiones (91 días o menos) y el pasivo corriente; es conocida como la prueba de fuego, por la rigidez de su cálculo.

$$\text{Prueba ácida} = \frac{\text{Activo corriente disponible} + \text{inversiones inmediatas}}{\text{Pasivo corriente}}$$

Indica la cantidad de dinero con que cuenta la empresa en ese instante para cubrir en forma inmediata sus pasivos a corto plazo.

- **Capital de trabajo:** Esta dado por la diferencia entre el activo corriente menos el pasivo corriente.

$$\text{Capital de trabajo} = \text{Activos corrientes} - \text{Pasivos corrientes}$$

Indica la cantidad de recursos monetarios con que la empresa cuenta para el desarrollo de sus actividades operativas.

Tabla 26. Análisis de Liquidez



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

Análisis de liquidez

INDICADOR	FORMULA			INTERPRETACIÓN
Razón corriente o índice de liquidez	Activo Corriente / Pasivo corriente	\$13.095,57 / \$9.740,30	\$1,34	Nos indica que el Restaurante Merlot Bar & Grill cuenta con 1,34 dólares para cubrir cada dólar (\$1,00) de sus deudas corrientes.
Prueba ácida	(Activo Corriente - Inventario) / Pasivo Corriente	10741,62 8908,70	\$1,21	Denota que el restaurante para cubrir 1,00 dólar de sus obligaciones corrientes, cuenta con 1,21 centavos en dinero en efectivo al momento sin disponer de sus inventarios
Capital de Trabajo	Activo Corriente - Pasivo Corriente	\$13.095,57 - \$9.740,30	\$3.355,87	Más que un indicador es el valor los \$3.355,87 es con que el restaurante Merlot cuenta para sus operaciones corrientes cubriendo los requerimientos para su desenvolvimiento

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

1.3.2 Actividad

Indica la intensidad (veces) con que la empresa está utilizando sus activos para generar ventas y por ende, la utilidad. Estos son: rotación de cuentas por cobrar, activos totales, plazo promedio de reposición de inventarios y plazo promedio en que se hacen efectivas las cuentas por cobrar.

- **Rotación de cuentas por cobrar:** Es un indicador de gestión que indica el número de veces que se han hecho efectivas las cuentas por cobrar en un periodo determinado. Esta dada por la relación de las ventas anuales a crédito y el promedio de las cuentas por cobrar a clientes.

$$\text{Rotación de cuentas por cobrar} = \frac{\text{Ventas anuales a crédito}}{\text{Promedio de cuentas por cobrar}}$$

- **Plazo promedio en que se hace efectivas las cuentas por cobrar:** Este indicador indica el número de días que se ha demorado la conversión a efectivo de las cuentas por cobrar. Viene dada por la relación entre el número de días del año comercial (360) y las veces que se han hecho efectivas las cuentas por cobrar, lo que indica el resultado del índice anterior, rotación de cuentas por cobrar.

$$\text{Plazo promedio de cobranza} = \frac{360 \text{ días}}{\text{Rotación de cuentas por cobrar}}$$

- **Rotación de inventarios:** Indica el número de veces que se ha renovado el inventario de mercadería como consecuencia de las ventas. Se obtiene de la relación entre el costo de las mercaderías vendidas a crédito y el promedio de los inventarios en el periodo de análisis. Como alternativa se puede utilizar el saldo final de inventarios.

$$\text{Rotación de Inventarios} = \frac{\text{Costo de Ventas}}{\text{Promedio de Inventarios}}$$

- **Plazo promedio de reposición de inventarios:** Indica el número de días en que la empresa repone los inventarios, con el fin de dar debida atención a nuevas ventas.

$$\text{Plazo promedio de reposición de inventarios} = \frac{360 \text{ días}}{\text{Rotación de inventarios}}$$

- **Rotación de Activos totales:** Este indicador indica el número de veces que la empresa ha utilizado sus activos para generar sus ventas.

$$\text{Rotación de Activos totales} = \frac{\text{Ventas}}{\text{Activos totales}}$$

Tabla 27. Análisis de Actividad



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

ANÁLISIS DE ACTIVIDAD

INDICADOR	FORMULA			INTERPRETACIÓN
Rotación de cuentas por cobrar	Ventas anuales a crédito / Promedio de cuentas por cobrar			Este indicador en el restaurante Merlot no se puede definir porque las ventas son de contado
Rotación de inventarios	Costo de Ventas / Promedio de Inventarios	4827,25	3	La Rotación de inventarios es buena ya que los productos tienen una alta rotación de 3 días respectivamente
		1743,60		
Plazo promedio de reposición de inventarios	360 / Rotación de inventarios	360	120	Comprueba lo aseverado, en el sentido de que el inventario de mercadería si rota
		3 días		
Rotación de Activos Totales	Ventas / Activos Totales	13067,75	0,26	Nos indica las veces que se ha obtenido ingresos iguales a las inversiones
		50362,7		

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

1.3.3 Endeudamiento

Miden la capacidad de respaldo de las deudas, los acreedores pueden conocer mediante si el activo y las utilidades son suficientes para cubrir los intereses y el capital adecuado.

- **Razón de nivel de endeudamiento:** Muestra la cantidad del Activo total de la empresa que ha financiado terceras personas.

$$\text{Razón del Pasivo frente al Activo total} = \frac{\text{Pasivos totales}}{\text{Activos totales}} \times 100 \% \\ (\text{Nivel de Endeudamiento})$$

- **Apalancamiento total:** Muestra la cantidad del patrimonio neto de la empresa que corresponde a fuentes de financiamiento externas.

$$\text{Apalancamiento Total} = \frac{\text{Pasivos Totales}}{\text{Patrimonio Neto}} \times 100 \%$$

Tabla 28. Análisis de Endeudamiento



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

ANÁLISIS DE ENDEUDAMIENTO

INDICADOR	FORMULA			INTERPRETACIÓN
Razón de nivel de endeudamiento	Pasivos totales / Activos totales x 100%	17.888,72	35,51%	El 35,51% en Activos está financiado por los acreedores, indicador saludable ya que no llegamos al 50% que es el limite
		50362,69		
Apalancamiento total	Pasivos totales / Patrimonio Neto x 100%	17.888,72	55,08%	El 55,08% de nuestros pasivos están financiados por el Patrimonio
		32.473,97		

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

1.3.4 Rentabilidad

Mide el grado de eficiencia de la empresa para generar las utilidades mediante el uso racional de los Activos y sus ventas para poder reinvertir. Estas son: margen neto de utilidad, margen bruto de utilidad sobre ventas, rentabilidad sobre el capital y rentabilidad sobre el patrimonio.

- **Margen Neto de Utilidad:** Demuestra el porcentaje de las utilidades que la empresa ha generado luego de haber deducido los gastos operativos y no operativos, es decir, la utilidad luego de impuestos y participaciones.

$$\text{Margen Neto de Utilidad} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas Netas}} \times 100 \%$$

- **Margen bruto de utilidad sobre ventas:** Indica el porcentaje de utilidades que la empresa genera en sus ventas, luego de haber deducido el costo de ventas de la mercadería facturada.

$$\text{Margen bruto de utilidad sobre ventas} = \frac{\text{Utilidad bruta en ventas}}{\text{Ventas Netas}} \times 100 \%$$

- **Rentabilidad sobre el patrimonio:** Este indicador de rendimiento es más justa que la anterior, toda vez que la utilidad neta se relaciona con todos los haberes patrimoniales. Denota el porcentaje de rentabilidad obtenido en relación con la inversión total acumulada (capital más otros componentes patrimoniales).

$$\text{Rentabilidad sobre el patrimonio} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio}} \times 100 \%$$

Tabla 29. Análisis de Rentabilidad



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

ANÁLISIS DE RENTABILIDAD

INDICADOR	FORMULA			INTERPRETACIÓN
Margen Neto de Utilidad	Utilidad Neta / Ventas Netas x 100%	4711,78	36,05%	Rentabilidad aceptable debido a la competencia en el Sector, tomando en cuenta que Baños es un cantón turístico
		13.067,75		
Margen bruto de utilidad sobre Ventas	Utilidad bruta en ventas / Ventas Netas x 100%	8240,50	63,06%	Rentabilidad esperada debido a la característica del negocio ya que nos ayuda a cubrir impuestos y pagos de Ley (15% trabajadores e impuesto a la renta)
		13067,75		
Rentabilidad sobre el patrimonio	Utilidad Neta / Patrimonio x 100%	4711,78	14,51%	Los resultados obtenidos del 14,51% es lo que el dueño del negocio invierte para obtener un beneficio después del ciclo del negocio
		32.473,97		

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Conclusiones

Una vez realizado la investigación e implementación de ciertos factores necesario para el buen desenvolvimiento de la empresa Merlot Bar & Grill se puede concluir ciertas características como:

- Se detecta que el Restaurante carece de un sistema contable que le ayude a controlar su movimiento económico, haciéndole esta actividad de forma rudimentaria (Ingresos y Gastos)
- El control de inventarios de la empresa tiene debilidades debido a la falta de documentación y sistemas adecuados para el efecto.
- Dentro de la investigación realizada se determinó que el Restaurante Merlot no dispone de documentación interna y externa, que le permita conocer de sus registros y movimientos financieros.
- El presente trabajo de investigación llego a determinar que el manejo y control de todos sus recursos se ha realizado en forma empírica, pero se ha aplicado el mejor criterio por parte de los Directivos, pero estos tendrán que ser plasmados en documentos que reflejaran su historicidad para análisis y toma de decisiones

Recomendaciones

- Implementar el sistema contable propuesto que permita el registro de la información financiera de la empresa, manifestando a través de los reportes contables y estar al tanto de la realidad económica del Restaurante
- Establecer Normas de Control Interno que permita realizar constataciones físicas de la mercadería en forma periódica, para así tener un control de los artículos al momento de la compra y cuando se utilizan para su producción.
- Se elaboró documentos internos y externos que le permita a la empresa disponer información completa para su control interno en el aspecto contable proporcionando mayor organización de información.

- Los documentos, y sistema contable de control interno que se implante tendrá que ser analizado y evidenciado con los documentos respectivos para un correcto análisis financiero y toma de decisiones adecuada, de esta manera ubicar al restaurante Merlot Bar& Grill en los mejores sitios.

Plan de seguimiento de las recomendaciones

Tabla 30. Plan de seguimiento de las recomendaciones



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

ACTIVIDAD	META		RESPONSABLE	CRONOGRAMA
	DESCRIPCIÓN	TIEMPO		
Control de inventario semanales	Realizar una corroboración física del inventario al momento de cada compra y después que se haya utilizado para su producción El Gerente propietario del Restaurante Merlot Bar & Grill deberá aplicar el sistema contable propuesto para tener un control exhaustivo de todas las áreas de la empresa y a su vez analizar y valorar todos aquellos resultados económicos.	2 horas	Chef	Cada fin de semana al momento de su compra
Implementación del Sistema Contable	El Gerente propietario del Restaurante Merlot Bar & Grill deberá aplicar el sistema contable propuesto para tener un control exhaustivo de todas las áreas de la empresa y a su vez analizar y valorar todos aquellos resultados económicos.	2 días	Gerente General	Desde el momento que se le propuso la aplicación sistema contable 19/04/2019
Documentos	Documentos y registros ordenados en forma secuencial con sus respectivos códigos y registros de acuerdo a las características del mismo.		Todo el personal	Todos los días

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Bibliografía

- Acosta, R. (2009). Flujograma. En R. Acosta, *Flujograma*. El Cid Editorial.
- Barquero, A. (2005). Administración de recursos humanos. 10.
- Buján, A. (2017). Enciclopedia Financiera.
- Candela, A. (2018). Administración II en Línea.
- City Branding. (01 de Junio de 2014). Obtenido de City Branding:
<https://citybrandingespul.wordpress.com/tag/banos-de-agua-santa/>
- Código Orgánico Monetario y Financiero, 478 (Sección 1 De la emisión y de la forma 1895).
- Comercio, E. (01 de Diciembre de 2015). *TripAdvisor*. Obtenido de TripAdvisor:
<https://www.elcomercio.com/tendencias/mejores-destinos-ecuador-tripadvisor-sondeo.html>
- Gaitán, R. E. (2006). Análisis Financiero y de Gestión. En R. E. Gaitán, *Análisis Financiero y de Gestión* (pág. 279). Colombia: Kimpres.
- García, G. L. (2014). *Operaciones Administrativas de Compraventa*. Editx.
- Granados, I. (s.f.). *Contabilidad General*. Colombia.
- Jaramillo, L. B. (20017). Contabilidad General. En L. B. Jaramillo, *Contabilidad General* (pág. 71). Loja: EDILOJA.
- Jaramillo, L. B. (2007). *Contabilidad General*. Loja: Ediloja.
- Julián, P. (2009). Cliente.
- Lezanki, P. (2004). Sistemas de información contable I. En P. Lezanki, *Sistemas de información contable I*. Editorial Maipue.
- Meza, M. B. (06 de Febrero de 2014). *City Branding*. Obtenido de City Branding:
<https://citybrandingespul.wordpress.com/2014/02/06/city-branding-propuesta-de-la-marca-ciudad-banos-desde-las-perspectivas-del-marketing-semiotico-y-la-antropologia-del-consumo/>
- Orinoco. (2017). Que es un sistema contable. *Nubox*, 1-2.
- Otilimar, P. (2015). Sistemas Administrativos en la Organización.
- Pérez, J. (2010). Recursos Financieros.
- Pérez, J. (2014). Proveedores.
- Pérez, M. A. (1968). *Manual de Procedimientos Administrativos y de Contabilidad*. Costa Rica.

Salguero, A. (s.f.). *Indicadores de gestión*. Obtenido de Indicadores de gestión:
<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/1460/3/CAPITULO%20.pdf>

Sánchez, P. Z. (2011). *Contabilidad General*. Bogota: Lily Solano Arevalo.

Weihrich, K. y. (1994).

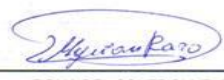
Anexos

Anexo1. Documentación:

Normativa

Restaurante Merlot Bar & Grill está constituida en el Servicio de Rentas Internas (SRI), bajo el formato de persona natural que se encuentra representado legalmente bajo el siguiente RUC: 1600261877001, con apellido y nombre de la Sra. RAZO FIALLOS MYRIAN GENOVEVA.

Registro Único de Contribuyentes (RUC)

	REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES	
NUMERO RUC: 1600261877001		
APELLIDOS Y NOMBRES: RAZO FIALLOS MYRIAN GENOVEVA		
ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:		
No. ESTABLECIMIENTO: 002	ESTADO ABIERTO MATRIZ	FEC. INICIO ACT. 25/02/2004
NOMBRE COMERCIAL:		FEC. CIERRE: 01/02/2008
		FEC. REINICIO: 15/06/2017
ACTIVIDADES ECONÓMICAS: VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BAR RESTAURANTE		
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO: Provincia: TUNGURAHUA Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA Parroquia: BAÑOS DE AGUA SANTA Calle: GONZALO DIAZ Número: S/N Intersección: AMBATO Referencia: FRENTE A LA CRUZ DE EL CALVARIO, CASA DE CUATRO PISOS COLOR DURAZNO Edificio: ESCUELA SEBASTIAN ACOSTA Celular: 0993161342 Email: mirian_razo@hotmail.com		
No. ESTABLECIMIENTO: 003	ESTADO ABIERTO LOCAL COMERCIAL	FEC. INICIO ACT. 27/09/2018
NOMBRE COMERCIAL:		FEC. CIERRE:
		FEC. REINICIO:
ACTIVIDADES ECONÓMICAS: VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BARES- RESTAURANTES, INCLUSO PARA LLEVAR.		
DIRECCIÓN ESTABLECIMIENTO: Provincia: TUNGURAHUA Cantón: BAÑOS DE AGUA SANTA Parroquia: BAÑOS DE AGUA SANTA Calle: MONTALVO Intersección: TOMAS HAIFLANTS Referencia: INTERIOR DE LA UNIDAD EDUCATIVA SEBASTIAN ACOSTA		
 FIRMA DEL CONTRIBUYENTE  SERVICIO DE RENTAS INTERNAS Declaro que los datos contenidos en este documento son exactos y verdaderos, por lo que asumo la responsabilidad legal que de ella se deriven (Art. 97 Código Tributario, Art. 9 Ley del RUC y Art. 9 Reglamento para la Aplicación de la Ley del RUC). Usuario: ASSV210718 Lugar de emisión: BAÑOS DE AGUA Fecha y hora: 27/09/2018 15:59:13		

Página 2 de 3

Imagen 5.Registro Único de Contribuyentes

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Permiso de Funcionamiento

El Cuerpo de Bomberos emite permiso de funcionamiento anual en base al art. 35 de la ley de defensa contra incendios y a la ordenanza que regula la gestión de los servicios de prevención, protección, socorro, atención pre hospitalario y extinción de incendios en el cantón Baños de Agua Santa.

Emite el permiso de funcionamiento anual para los establecimientos de comercio, industria y fabriles, servicios, oficinas públicas y privadas, fundaciones, instalaciones especiales, restaurantes entre otros.

Requisitos

- Solicitud para inspección del local
- Informe favorable de la inspección,
- Certificado de no adeudar al Gobierno Autónomo Descentralizado Baños de Agua Santa (GADBAS),
- Copia del RUC,
- Copia de la cédula del usuario o representante legal en caso de ser persona jurídica, Copia del pago del impuesto predial, si es artesano calificado, presentar la copia de la Junta Nacional del Artesano Calificado.

CUERPO DE BOMBEROS DE BAÑOS DE AGUA SANTA
TUNGURAHUA - ECUADOR
R.U.C. 1865020190001 0022962

CERTIFICADO ANUAL DE FUNCIONAMIENTO

El Consejo de Administración y Disciplina, y; el Primer Jefe del Cuerpo de Bomberos de Baños de Agua Santa autoriza a: RAZO FIALLOS MYRIAN GENOVEVA el mantener en funcionamiento su establecimiento de: RESTAURANTE

Nombre Comercial: MERLOT BAR & GRILL
Dirección: AMBATÓ Y GONZALO DÍAZ DE PINEDA

	AÑO	2017
Valor del Certificado \$		0.02
Multa \$		0.00
TOTAL \$		0.02

[Recuerde!] Baños de Agua Santa, 29 DE JULIO DEL 2017

En todos los casos y bajo cualquier circunstancia, lo primero que debe hacer es solicitar ayuda al 911

- * Que debe cancelar EL 0,15 por mil del valor del impuesto predial.
- * Guarde este comprobante como requisito para el próximo pago.
- * La copia del RUC es indispensable para actualizar sus datos.
- * Contamos con detector de llamadas.
- * Con las llamadas falsas, se pierde recursos y tiempo, que otra vida la necesita.
- * Que usted está comprometiéndose a tener en buen estado los extintores, luces de emergencia y detectores de humo.

Tnte. Darvin Carrillo
PRIMER JEFE DEL CBB

Imagen 6. Permiso de Funcionamiento

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Predial Urbano

Los predios urbanos son valorados mediante la aplicación de los elementos de valor del suelo, valor de la edificación.

El Concejo aprobará mediante ordenanza, el plano del valor de la tierra, los factores de aumento o reducción del valor del terreno por los aspectos geométricos, topográficos, accesibilidad a determinados servicios, como agua potable, alcantarillado y otros servicios.

 **GAD. MUNICIPAL DEL CANTON BAÑOS DE AGUA SANTA**
DIRECCION FINANCIERA
UNIDAD RENTAS
000071783

Director: Thomas Haffert y
Vicente Rocafuerte Fono: 03-2740438

CONTRIBUYENTE : RAZO FIALLOS MYRIAN GENOVEVA
RUC/Cédula : 1600261877 Ciu : 8730 Clave : 1802500101044001 Nro. Emision : 1175887

PREDIAL URBANO
Correspondiente : 2019 - 01

Dirección contribuyente : BAWOS - EL CALVARIO - AMBATO Y G.DIA

Rubro / Componente	Valor
BOMBEROS	19,29
SERVICIOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS	2,40
PREDIAL URBANO (IMP)	106,76

Subtotal : **** 128,45
Desc. : **** -8,54
Recargo : **** 0,00
Interés : **** 0,00
****** 119,91**

Descripción : *BAÑOS DE AGUA SANTA Barrio : 5 DE JUNIO-Calle P. : GONZALO DIAZ DE PINEDA Y AMBATO Area Terreno : 100,78 Ava.Terreno : 18.964,78 Area.Cons. : 415,30
Ava.Const. : 109.658,29 Avaluo Predio : 128.623,07 B.Imponible : 128.623,07

Fecha de Impresión 05-02-2019 15:25:04
Número de Pago : MA2019063000
Fecha Emisión : BAS 01-01-2019
Fecha Obligación : 31-12-2019
Fecha de Pago : 05 02 2019

Dir. Financiero Rentas Tesorería

ORIGINAL PARA CONTRIBUYENTE
RECAUDACION

Imagen 7.Predial Urbano

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Uso de Suelo del Restaurante Merlot Bar & Grill

El Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Baños de Agua Santa “GADBAS” faculta la Normativa técnica territorial y urbanística para la utilización del suelo según densidad de población, porcentaje de terreno que puede ser ocupado por construcciones, así como las características y el destino de éstas.

Las disposiciones de esta ordenanza alcanzan y rigen todos aquellos asuntos relacionados directa o indirectamente con el uso y ocupación del suelo, la apertura y ensanche de vías públicas, la subdivisión o habilitación del suelo.



Imagen 8.Uso de Suelo de Restaurante Merlot Bar & Grill

Fuente: Restaurante Merlot Bat & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Patente

De acuerdo con el Art. 546 de la Sección Novena del Capítulo III del Título IX del Código Orgánico de Organización Territorial, Autonomía y Descentralización, se establece el impuesto de patentes municipales y metropolitanas señalando que la base imponible del tributo de patentes se la obtendrá en función del patrimonio de los sujetos pasivos de este impuesto dentro del cantón, la tarifa del impuesto anual de patente municipal, se fijará en función del patrimonio de los sujetos pasivos de este impuesto dentro del cantón.

Para este efecto, entiéndase por patrimonio el conjunto formado por dos estructuras de diferente carácter; una económica, formada por los bienes y derechos denominado activo y otra financiera integrada por las obligaciones denominado pasivo.

Son sujetos pasivos de este impuesto, y a su pago anual, las personas naturales y jurídicas, con domicilio o no en el cantón, que realicen las actividades económicas en la circunscripción territorial del cantón Baños de Agua Santa, y las sociedades extranjeras domiciliadas en el cantón, que ejerzan permanentemente dichas actividades económicas, que estén o no obligadas a llevar contabilidad.

Requisitos para Patente Municipal

- Adquirir el formulario de Patentes Municipales en la ventanilla de recaudación.
- Copia de la cedula de ciudadanía;
- Copia del certificado de votación;
- Copia del RUC o RISE
- Copia del Pago impuesto Predial
- Certificado de Uso de suelo Predio Urbano / Informa favorable para el funcionamiento en Predio Rural.



GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DEL CANTÓN BAÑOS DE AGUA SANTA

DIRECCION FINANCIERA

TÍTULO DE CRÉDITO

143434

Nº 18150-2018-0053

APELLIDOS Y NOMBRES RAZO FIALLOS MYRIAN GENOVEVA
NOMBRE COMERCIAL MERLOT RESTAURANTE
ACTIVIDAD RESTAURANTE
DIRECCION AMBATO Y GONZALO D.P.
CONCEPTO PATENTE 2018 CLAVE CATASTRAL : 01014401000

BASE IMPONIBLE	CONCEPTO	VALORES
	PATENTE ANUAL	180.56
PATRIMONIO= 55,229.44	TASA ADMINISTRATIV	0.40
EXONERACION 0.00	CONTRAVENCIONES	0.00
	SUBTOTAL	180.96
	+ INTERES	0.00
	TOTAL	180.96

FECHA DE EMISION 1/12/2018
FECHA DE PAGO 01/15/2018

RECODADORA MUNICIPAL

TESORERIA

DIRECCION FINANCIERA

JEFATURA DE RENTAS

Imagen 9. Patente

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Informe Anual de Inspección del Restaurante

Los locales y establecimientos abiertos al público, cuya actividad sean las de restaurantes, bares, discotecas, cafeterías, karaokes y similares en los que el número de personas que puedan ocuparlos simultáneamente sean superior a 20 o inferior a 100 deben cumplir con varios requisitos de instalaciones eléctricas, puertas, señalizaciones, calefones, cilindros de gas, cocinas, equipos de detección y protección de incendios, orden, limpieza e iluminación de emergencia

INFORME ANUAL DE INSPECCION DE RESTAURANTES, BARES, DISCOTECAS, CAFETERIAS, KARAOQUES Y SIMILARES		D
Art. 244 - Los locales y establecimientos abiertos al público, cuya actividad sea la de restaurante, bares, discotecas, cafetería, karaokes y similares en los que el número de personas que puedan ocuparlos simultáneamente sea superior a 20 e inferior a 100, deben cumplir con los siguientes requisitos.		
1. DATOS DE IDENTIFICACION		
Razon Social: <u>Mr. to + Bar & Grill</u>	Numero de Informe: <u>364</u>	
Gerente/Propietario: <u>Moreno Razo</u>	Inspeccionado por: <u>Bio. Hujutema</u>	
RUC: <u>169076193-9</u>	Fecha y hora de la Inspeccion: <u>16.07.2012 16:15</u>	
Telefono: <u>2449661</u>	Area aproximada en m2: <u>10m2</u>	
Direccion: <u>Ambato y Ecuador D. de la Piedad</u>	Distancia al Cuerpo de bomberos mas cercano: <u>2 km</u>	
Cuanto ambientes posee el establecimiento: <u>3</u>	Capacidad de aglomeracion de gente del establecimiento: <u>pop.</u>	
2. VERIFICACION DE REQUISITOS TECNICOS DE RESTAURANTES, BARES, DISCOTECAS, CAFETERIAS, KARAOQUES Y SIMILARES		
2.1. DE LAS INSTALACIONES ELECTRICAS a. Las instalaciones electricas son internas y en optimas condiciones. ☒ SI ☐ NO b. Las instalaciones electricas estan bien empalmadas y con cinta aislante como mangueras, carcazas o tuberia. ☒ SI ☐ NO c. Hay instalaciones electricas improvisadas. ☒ SI ☐ NO d. Las conexiones electricas estan bien empalmadas y con cinta aislante. ☒ SI ☐ NO 2.2. DE LAS PUERTAS Y SECTORES DE CIRCULACION a. Existe salidas o puertas de emergencias de evacuacion en el establecimiento. ☒ SI ☐ NO b. El mobiliario del local estan distribuidos de tal forma que dejen libres las vias de evacuacion a las salidas. ☒ SI ☐ NO c. Las puertas son batientes a 180° o se abren hacia fuera. ☒ SI ☐ NO d. Las puertas de ingreso y egreso estan con señalizacion e iluminadas. ☒ SI ☐ NO 2.3. DE LA SEÑALIZACION a. Letreros legibles de acuerdo a las normas vigentes. ☒ SI ☐ NO b. Letreros de Prohibido fumar. ☒ SI ☐ NO c. Letrero de evacuacion en caso de emergencias, indicando las salidas. ☒ SI ☐ NO d. Letreros de Linea unica para emergencias ECU- 911. ☒ SI ☐ NO e. La señalizacion de evacuacion deben estar iluminadas. ☒ SI ☐ NO f. El local cuenta en la entrada con una placa, indicando su capacidad máxima permisible. ☒ SI ☐ NO 2.4. DE LOS CALEFONES Y CILINDROS DE GLP. a. Hay calefones y estan en un lugar ventilado y protegido. ☒ SI ☐ NO b. Los cilindros de GLP, estan bajo techo y en lugares ventilados. ☒ SI ☐ NO c. Las mangueras de conexión al GLP estan en optimas condiciones y con abrasaderas. ☒ SI ☐ NO d. Las instalaciones de GLP, son de tuberia de cobre, hierro o plastico. ☒ SI ☐ NO 2.5. DE LAS COCINAS a. Las hornillas estan en buen estado y funcionando correctamente. ☒ SI ☐ NO b. Hay fugas de gas en las perillas de las cocinas. ☒ SI ☐ NO c. Las mangueras de conexión al GLP estan en optimas condiciones y libre de grasas. ☒ SI ☐ NO d. Hay hornos y estan en optimas condiciones de uso. Así como su conexión de gas y mangueras o tuberías. ☒ SI ☐ NO e. Hay fogatas, cocinas a leña o similares. ☒ SI ☐ NO f. Las fogatas o cocinas a leña estan bien diseñadas y no es un peligro. ☒ SI ☐ NO	2.2. DE LOS EQUIPOS DE DETECCION Y PROTECCION DE INCENDIOS a. Cuenta el local con detectores de humo. ☒ SI ☐ NO b. Dispone de Plan de auto protección, mapa de riesgos, recursos y evacuación en caso de incendios. ☒ SI ☐ NO c. El personal tiene conocimiento del uso y manejo de extintores. ☒ SI ☐ NO d. Hay algun tipo de ventilacion; mecanica o natural en la pista, barra, cocina, baños, bodegas o similares. ☒ SI ☐ NO e. Hay detectores de gases en los depositos de cilindros de GLP. ☒ SI ☐ NO f. El establecimiento posee extintores; y estan distribuidos a las areas a proteger de acuerdo al material combustible almacenado. ☒ SI ☐ NO g. Esta impedido el acceso hacia los extintores o estan mal ubicados. ☒ SI ☐ NO h. El establecimiento posee camaras de vigilancia. ☒ SI ☐ NO DETALLE EL NUMERO Y CLASE DE EXTINTOR QUE HAY EN EL ESTABLECIMIENTO <u>2 PCs. fo 1b.</u> 2.6. DEL ORDEN Y LIMPIEZA a. Dispone de tachos para la basura apropiados. ☒ SI ☐ NO b. El piso esta resbaloso, el cual puede producir un accidente. ☒ SI ☐ NO c. Las cocinas, comedor y bodegas estan ordenadas y limpias. ☒ SI ☐ NO 2.7. DE LA ILUMINACION DE EMERGENCIA a. Dispone de luces de emergencia, en la cocina, comedor y bodegas. ☒ SI ☐ NO b. Luces de emergencias estan en buen estado y ubicados correctamente. ☒ SI ☐ NO c. Los recintos que preciven oscuramiento para la escenificación, deben mantener al menos en la zona de público y en todo momento, una iluminancia de 5 lux. ☒ SI ☐ NO d. Las gradas estan iluminadas continuamente. ☒ SI ☐ NO Cuanto luces o lamparas de emergencias posee; DETALLE <u>4 Luces.</u> TIPOS DE RIESGOS DE INCENDIOS EXISTENTES B. BAJO ☒ B. MODERADO ☒ B. ALTO ☒ QUE TIPOS DE MATERIAL COMBUSTIBLES EXISTE EN EL LOCAL Solidos ☒ Liquidos ☒ Gases ☒	
3. OBSERVACIONES A LA INSPECCION REALIZADA:		
*Registrar las observaciones realizadas para actuar en las condiciones del local y el resultado de la inspeccion, en caso de resultar en mal inspeccion presenten hoja adicional.		
4. RESULTADO		
CUMPLE CON LOS REQUISITOS TECNICOS DE VERIFICACION PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES, BARES, DISCOTECAS, CAFETERIAS, KARAOQUES O SIMILARES. Si cumple ☒ No cumple ☐		
FIRMAS: INSPECCIONADO POR: <u>[Firma]</u> EN LA VERIFICACION CUMPLE CON LOS REQUISITOS TECNICOS DE VERIFICACION		GERENTE/REPRESENTANTE: <u>[Firma]</u> Si cumple ☒ No cumple ☐
911 (Número 911 para emergencias)		
VERIFICADO POR: _____ FECHA Y HORA DE LA VERIFICACION: _____		GERENTE/REPRESENTANTE: _____

Imagen 10. Informe Anual de Inspección del Restaurante

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Anexo2. Menú Restaurante Merlot Bar & Grill



Gráfico 8. Menú Restaurante Merlot Bar & Grill

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

ENTRADAS

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Guacamole
(Aguacate/cebolla/ tomate/tortilla/pan pita crujiente
salsa picante/zanahoria/apio) | 3.00 USD |
| 2.- Ensalada Maty
(Lechuga/tomate/aguacate/cebolla/rodajitas de limón/ fresas) | 3.00 USD |
| 3.- Tortilla Española
(Papa/cebolla/sal/pimienta/huevo) | 3.00 USD |

PARRILLADAS EXQUISITAS

- | | |
|---|------------------|
| 4.- Parrillada Merlot (1pax.)
(La estrella de la casa: Lomo de res/chuleta/pollo/embutido
porción de ensalada/papas salteadas/salsas) | 10.00 USD |
| 5.- Parrillada para dos (2pax.)
(Clásico de Merlot: 2 lomos de res/2 chuletas/2 presas de pollo
embutidos/porción de ensalada/papas salteadas/salsas) | 15.00 USD |
| 6.- Parrillada Ideal (3 pax.)
(Ideal para compartir con familia o amigos: 3 lomos de res
3 chuletas/3 presas de pollo/embutidos/porción de ensalada
papas salteadas/salsas) | 25.00 USD |

PLATOS FUERTES

CARNE ROJA

- | | |
|---|-----------------|
| 7.- Lomo Merlot
(Delicioso lomo de res/porción de arroz/papas fritas
porción de ensalada/salsas) | 6.00 USD |
|---|-----------------|

Gráfico 9. Menú Restaurante Merlot Bar & Grill

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

CARNE DE CERDO

9.- Chuleta Merlot

4.00 USD

(Deliciosa chuleta/porción de arroz/papas fritas
porción de ensalada/salsas)

10.- Costillas BBQ

8.00 USD

(Espectacular costilla de cerdo bañado en exquisita salsa BBQ
porción de arroz/papa frita/porción de ensalada/salsas)

CARNE BLANCA

11.- Filete de Pollo

3.50 USD

(Incomparable filete de pechuga de pollo/porción de arroz
papas fritas/porción de ensalada/salsas)

12.- Pollo Napolitano

5.00 USD

(Filete de pollo/queso fundido/tomate/orégano/porción de arroz
papas fritas/porción de ensalada/salsas)

13.- 1/8 de Pollo

3.00 USD

(Porción de arroz/papas fritas/porción de ensalada
salsas/consomé)

14.- 1/4 de Pollo

4.50 USD

(Porción de arroz/papas fritas/porción de ensalada
salsas/consomé)

15.- 1/2 Pollo

7.50 USD

(Porción de arroz/papas fritas/porción de ensalada
salsas/consomé)

16.- Pollo Entero

15.00 USD

(Porción de arroz/papas fritas/porción de ensalada
salsas/consomé)

Gráfico 10. Menú Restaurante Merlot Bar & Grill

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

POSTRES

30.- Queso de Piña	1.00 USD
31.- Tiramisú	1.50 USD

BEBIDAS

a.- CERVEZA

Pilsener	2.00 USD
Club Verde	2.50 USD
Budweiser	3.00 USD
Corona	4.00 USD
Micheladas	2.50 USD

(Club verde o pilsener /michelada/tabasco/
pimienta negra/limón)

b.- Vino Tinto en Botella	15.00 USD
----------------------------------	------------------

c.- Vino Blanco en Botella	15.00 USD
-----------------------------------	------------------

d.- Copa de Vino Tinto	3.00 USD
-------------------------------	-----------------

e.- Copa de Vino Blanco	3.00 USD
--------------------------------	-----------------

f.- Gaseosas

Personales	1.00 USD
-------------------	-----------------

Medianas	1.50 USD
-----------------	-----------------

g. Botella de agua sin gas	0.50 USD
-----------------------------------	-----------------

h. Botella de agua con gas	0.75 USD
-----------------------------------	-----------------

Gráfico 11. Menú Restaurante Merlot Bar & Grill

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Los productos más vendidos en el Restaurante son:

Tabla 31. Platos Fuertes

Costillas BBQ		Espectacular costilla de cerdo asada a la parrilla con el incomparable sabor al carbón de Merlot, bañadas en exquisita salsa BBQ. Acompañado por una porción de ensalada, papas fritas e inigualables salsas.
Lomo Fino		320 gramos de lomo fino, corte grueso, justo como tú prefieres. Acompañado por una porción de ensalada, salsas y papas al carbón. Incluye, papas fritas o papas al carbón y salsas.
Pollo Asado		Incomparable pollo asado acompañado de una porción de ensalada y nuestras inigualables salsas y papas fritas.

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Tabla 32. Bebidas

Bebidas: **agua mineral**



Dasani 500ml

Gaseosas



Gaseosa Personal 500ml,
Coca Cola sin azúcar,
Coca Cola Light
Sprite
Sprite Zero
Fanta

Vinos: **Peñasol Merlot**



Vino Peñasol Merlot
750ml,
Varios

Fuente: Restaurante Merlot Bar & Grill

Autor: Moreno Razo Dayana

Anexo 3. Inventario Inicial Alimentos



RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

INVENTARIO DE ALIMENTOS MENSUAL

FECHA	PRODUCTO	UNIDAD	ENTRADAS		
			Cant.	C. Unit.	C. Total
LEGUMBRES					
29/11/2018	lechuga	unidad	3	\$ 0,75	\$ 2,25
29/11/2018	cebolla blanca	libras	4	\$ 1,25	\$ 5,00
29/11/2018	cebolla colorada	libras	4	\$ 0,75	\$ 3,00
29/11/2018	pimiento	libras	3	\$ 0,50	\$ 1,50
29/11/2018	ajo	libras	5	\$ 0,10	\$ 0,50
29/11/2018	ají	libras	1	\$ 1,00	\$ 1,00
TUBÉRCULOS					
29/11/2018	papas	quintales	1	\$ 15,00	\$ 15,00
29/11/2018	mellocos	libras	2	\$ 0,75	\$ 1,50
29/11/2018	zanahoria	libras	2	\$ 1,50	\$ 3,00
29/11/2018	yuca	libras	12	\$ 0,25	\$ 3,00
29/11/2018	camote	libras	9	\$ 0,30	\$ 2,70
VERDURAS					
29/11/2018	apio	hato	1	\$ 1,00	\$ 1,00
29/11/2018	alverjas	funda	3	\$ 1,00	\$ 3,00
29/11/2018	vainita	funda	2	\$ 0,50	\$ 1,00
29/11/2018	brócoli	unidad	3	\$ 0,25	\$ 0,75
29/11/2018	cilantro	hato	1	\$ 1,00	\$ 1,00
FRUTAS					
29/11/2018	Papaya	unidad	3	\$ 1,00	\$ 3,00
29/11/2018	aguacate	unidad	12	\$ 0,35	\$ 4,20
29/11/2018	tomate riñón	unidad	50	\$ 0,08	\$ 4,00
29/11/2018	tomate de árbol	unidad	20	\$ 0,10	\$ 2,00
29/11/2018	piña	unidad	36	\$ 1,50	\$ 54,00
29/11/2018	guanábana	unidad	2	\$ 4,00	\$ 8,00
29/11/2018	babaco	unidad	2	\$ 1,00	\$ 2,00
CEREALES					
29/11/2018	Arroz	libras	60	\$ 0,60	\$ 36,00
29/11/2018	avena	libras	2	\$ 0,50	\$ 1,00
29/11/2018	choclo	libras	4	\$ 1,00	\$ 4,00
CARNES Y EMBUTIDOS					
29/11/2018	lomo	libras	20	\$ 2,00	\$ 40,00

29/11/2018	chuleta	libras	20	\$ 2,75	\$ 55,00
29/11/2018	pollo	entero	20	\$ 5,00	\$ 100,00
29/11/2018	costillas de cerdo	libras	80	\$ 2,50	\$ 200,00
29/11/2018	botón parrillero	libras	30	\$ 4,00	\$ 120,00
29/11/2018	salchicha	libras	30	\$ 3,00	\$ 90,00
29/11/2018	lengua	libras	20	\$ 2,00	\$ 40,00
VÍVERES					
29/11/2018	huevos	cubeta	3	\$ 2,75	\$ 8,25
29/11/2018	azúcar	libra	12	\$ 0,50	\$ 6,00
29/11/2018	sal	funda	10	\$ 0,75	\$ 7,50
29/11/2018	aceite	funda	6	\$ 3,00	\$ 18,00
29/11/2018	manteca de chanco	funda	2	\$ 2,00	\$ 4,00
29/11/2018	salsa BBQ	funda	1	\$ 4,00	\$ 4,00
29/11/2018	café	envase	1	\$ 8,50	\$ 8,50
29/11/2018	tableta de chocolate	unidad	2	\$ 4,00	\$ 8,00
29/11/2018	bolsas para agua aromática	paquete	2	\$ 0,75	\$ 1,50
29/11/2018	hielo	funda	6	\$ 1,50	\$ 9,00
LÁCTEOS					
29/11/2018	leche	litros	3	\$ 0,85	\$ 2,55
29/11/2018	queso	libra	2	\$ 1,50	\$ 3,00
29/11/2018	mantequilla	libra	1	\$ 0,65	\$ 0,65
29/11/2018	crema de leche	funda	4	\$ 2,35	\$ 9,40
CONDIMENTOS					
29/11/2018	polvo de aliñar	libras	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00
29/11/2018	pimienta	libras	0,5	\$ 3,50	\$ 1,75
29/11/2018	orégano	libras	0,5	\$ 3,00	\$ 1,50
29/11/2018	sabora	libras	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00
29/11/2018	sazonador caldo maggui	libras	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00
29/11/2018	comino	libras	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00
TOTAL INVENTARIO ALIMENTOS					\$ 906,00

Anexo 4. Inventario Inicial Bebidas

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL					
INVENTARIO DE BEBIDAS MENSUAL					
FECHA	PRODUCTO	UNIDAD	ENTRADAS		
			Cant.	C. Unit.	C. Total
BEBIDAS					
29/11/2018	gaseosas	unidades	72	\$ 0,85	\$ 61,20
29/11/2018	agua con gas	Unidades	60	\$ 0,35	\$ 21,00
29/11/2018	agua sin gas	Unidades	24	\$ 0,28	\$ 6,72
29/11/2018	cerveza	Unidades	72	\$ 1,10	\$ 79,20
29/11/2018	copa de vino tinto	Unidades	8	\$ 4,00	\$ 32,00
29/11/2018	cocteles	Unidades	8	\$ 5,00	\$ 40,00
TOTAL INVENTARIO BEBIDA					\$ 240,12

Anexo 5. Control de inventarios semana 1

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL											
CONTROL DE INVENTARIOS SEMANALES											
FECHA	PRODUCTO	UNIDAD	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
			Cant.	C. Unit.	C. Total	Cant.	C. Unit.	C. Total	Cant.	C. Unit.	C. Total
LEGUMBRES											
06/12/2018	lechuga	Unidad	4	\$ 0,75	\$ 3,00	3	\$ 0,75	\$ 2,25	1	\$ 0,75	\$ 0,75
06/12/2018	cebolla blanca	Libras	5	\$ 1,25	\$ 6,25	4	\$ 1,25	\$ 5,00	1	\$ 1,25	\$ 1,25
06/12/2018	cebolla colorada	Libras	3	\$ 0,75	\$ 2,25	3	\$ 0,75	\$ 2,25	0	\$ 0,75	\$ -
06/12/2018	pimiento	Libras	4	\$ 0,50	\$ 2,00	3	\$ 0,50	\$ 1,50	1	\$ 0,50	\$ 0,50
06/12/2018	Ajo	Libras	4	\$ 0,10	\$ 0,40	4	\$ 0,10	\$ 0,40	0	\$ 0,10	\$ -
06/12/2018	Ají	Libras	2	\$ 1,00	\$ 2,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
TUBÉRCULOS											
06/12/2018	Papas	quintales	1	\$ 15,00	\$ 15,00	0,5	\$ 15,00	\$ 7,50	0,5	\$ 15,00	\$ 7,50
06/12/2018	Mellocos	libras	3	\$ 0,75	\$ 2,25	2	\$ 0,75	\$ 1,50	1	\$ 0,75	\$ 0,75
06/12/2018	Zanahoria	libras	3	\$ 1,50	\$ 4,50	2	\$ 1,50	\$ 3,00	1	\$ 1,50	\$ 1,50
06/12/2018	Yuca	libras	11	\$ 0,25	\$ 2,75	11	\$ 0,25	\$ 2,75	0	\$ 0,25	\$ -
06/12/2018	Camote	libras	8	\$ 0,30	\$ 2,40	8	\$ 0,30	\$ 2,40	0	\$ 0,30	\$ -
VERDURAS											
06/12/2018	Apio	hato	2	\$ 1,00	\$ 2,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
06/12/2018	Alverjas	funda	4	\$ 1,00	\$ 4,00	3	\$ 1,00	\$ 3,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
06/12/2018	Vainita	funda	3	\$ 0,50	\$ 1,50	2	\$ 0,50	\$ 1,00	1	\$ 0,50	\$ 0,50
06/12/2018	Brócoli	unidad	2	\$ 0,25	\$ 0,50	2	\$ 0,25	\$ 0,50	0	\$ 0,25	\$ -
06/12/2018	Cilantro	hato	2	\$ 1,00	\$ 2,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00

FRUTAS											
06/12/2018	Papaya	unidad	4	\$ 1,00	\$ 4,00	3	\$ 1,00	\$ 3,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
06/12/2018	Aguacate	unidad	10	\$ 0,35	\$ 3,50	10	\$ 0,35	\$ 3,50	0	\$ 0,35	\$ -
06/12/2018	tomate riñón	unidad	60	\$ 0,08	\$ 4,80	50	\$ 0,08	\$ 4,00	10	\$ 0,08	\$ 0,80
06/12/2018	tomate de árbol	unidad	20	\$ 0,10	\$ 2,00	20	\$ 0,10	\$ 2,00	0	\$ 0,10	\$ -
06/12/2018	Piña	unidad	30	\$ 1,50	\$ 45,00	30	\$ 1,50	\$ 45,00	0	\$ 1,50	\$ -
06/12/2018	guanábana	unidad	3	\$ 4,00	\$ 12,00	2	\$ 4,00	\$ 8,00	1	\$ 4,00	\$ 4,00
06/12/2018	Babaco	unidad	3	\$ 1,00	\$ 3,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
CEREALES											
06/12/2018	Arroz	libras	50	\$ 0,60	\$ 30,00	50	\$ 0,60	\$ 30,00	0	\$ 0,60	\$ -
06/12/2018	avena	libras	3	\$ 0,50	\$ 1,50	2	\$ 0,50	\$ 1,00	1	\$ 0,50	\$ 0,50
06/12/2018	choclo	libras	5	\$ 1,00	\$ 5,00	4	\$ 1,00	\$ 4,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
CARNES Y EMBUTIDOS											
06/12/2018	lomo	libras	25	\$ 2,00	\$ 50,00	20	\$ 2,00	\$ 40,00	5	\$ 2,00	\$ 10,00
06/12/2018	chuleta	libras	25	\$ 2,75	\$ 68,75	20	\$ 2,75	\$ 55,00	5	\$ 2,75	\$ 13,75
06/12/2018	pollo	libras	25	\$ 5,00	\$ 125,00	10	\$ 5,00	\$ 50,00	15	\$ 5,00	\$ 75,00
06/12/2018	costillas de cerdo	libras	80	\$ 2,50	\$ 200,00	80	\$ 2,50	\$ 200,00	0	\$ 2,50	\$ -
06/12/2018	botón parrillero	libras	30	\$ 4,00	\$ 120,00	30	\$ 4,00	\$ 120,00	0	\$ 4,00	\$ -
06/12/2018	salchicha	libras	30	\$ 3,00	\$ 90,00	30	\$ 3,00	\$ 90,00	0	\$ 3,00	\$ -
06/12/2018	lengua	libras	15	\$ 2,00	\$ 30,00	15	\$ 2,00	\$ 30,00	0	\$ 2,00	\$ -
VÍVERES											
06/12/2018	huevos	cubeta	4	\$ 2,75	\$ 11,00	3	\$ 2,75	\$ 8,25	1	\$ 2,75	\$ 2,75
06/12/2018	azúcar	libra	11	\$ 0,50	\$ 5,50	11	\$ 0,50	\$ 5,50	0	\$ 0,50	\$ -
06/12/2018	Sal	funda	10	\$ 0,75	\$ 7,50	10	\$ 0,75	\$ 7,50	0	\$ 0,75	\$ -
06/12/2018	aceite	envase	6	\$ 3,00	\$ 18,00	6	\$ 3,00	\$ 18,00	0	\$ 3,00	\$ -
06/12/2018	manteca de chanco	funda	2	\$ 2,00	\$ 4,00	2	\$ 2,00	\$ 4,00	0	\$ 2,00	\$ -

06/12/2018	salsa BBQ	funda	2	\$ 4,00	\$ 8,00	1	\$ 4,00	\$ 4,00	1	\$ 4,00	\$ 4,00
06/12/2018	café	envase	1	\$ 8,50	\$ 8,50	1	\$ 8,50	\$ 8,50	0	\$ 8,50	\$ -
06/12/2018	tableta de chocolate	unidad	2	\$ 4,00	\$ 8,00	2	\$ 4,00	\$ 8,00	0	\$ 4,00	\$ -
06/12/2018	bolsas agua aromática	paquete	2	\$ 0,75	\$ 1,50	2	\$ 0,75	\$ 1,50	0	\$ 0,75	\$ -
06/12/2018	hielo	funda	7	\$ 1,50	\$ 10,50	6	\$ 1,50	\$ 9,00	1	\$ 1,50	\$ 1,50
LÁCTEOS											
06/12/2018	leche	litros	4	\$ 0,85	\$ 3,40	3	\$ 0,85	\$ 2,55	1	\$ 0,85	\$ 0,85
06/12/2018	queso	libra	3	\$ 1,50	\$ 4,50	2	\$ 1,50	\$ 3,00	1	\$ 1,50	\$ 1,50
06/12/2018	mantequilla	libra	1	\$ 0,65	\$ 0,65	1	\$ 0,65	\$ 0,65	0	\$ 0,65	\$ -
06/12/2018	crema de leche	funda	3	\$ 2,35	\$ 7,05	3	\$ 2,35	\$ 7,05	0	\$ 2,35	\$ -
CONDIMENTOS											
06/12/2018	polvo de aliñar	libras	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0	\$ 2,00	\$ -
06/12/2018	pimienta	libras	0,5	\$ 3,50	\$ 1,75	0,5	\$ 3,50	\$ 1,75	0	\$ 3,50	\$ -
06/12/2018	orégano	libras	0,5	\$ 3,00	\$ 1,50	0,5	\$ 3,00	\$ 1,50	0	\$ 3,00	\$ -
06/12/2018	sabora	libras	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0	\$ 2,00	\$ -
06/12/2018	sazonador maggui	libras	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0	\$ 2,00	\$ -
06/12/2018	comino	libras	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0	\$ 2,00	\$ -
BEBIDAS											
06/12/2018	gaseosas	unidades	75	\$ 0,85	\$ 63,75	72	\$ 0,85	\$ 61,20	3	\$ 0,85	\$ 2,55
06/12/2018	agua con gas	unidades	70	\$ 0,35	\$ 24,50	60	\$ 0,35	\$ 21,00	10	\$ 0,35	\$ 3,50
06/12/2018	agua sin gas	unidades	25	\$ 0,28	\$ 7,00	24	\$ 0,28	\$ 6,72	1	\$ 0,28	\$ 0,28
06/12/2018	cerveza	unidades	80	\$ 1,10	\$ 88,00	72	\$ 1,10	\$ 79,20	8	\$ 1,10	\$ 8,80
06/12/2018	copa de vino tinto	unidades	10	\$ 4,00	\$ 40,00	8	\$ 4,00	\$ 32,00	2	\$ 4,00	\$ 8,00
06/12/2018	cocteles	unidades	10	\$ 5,00	\$ 50,00	8	\$ 5,00	\$ 40,00	2	\$ 5,00	\$ 10,00
TOTAL COMPRAS ALIMENTOS SEMANA 1					\$ 952,70		IF ALIMENTOS				\$ 134,40
TOTAL COMPRAS BEBIDAS SEMANA 1					\$ 273,25		IF BEBIDAS				\$ 33,13

Anexo 6. Control de inventario semana 2

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL													
													
CONTROL DE INVENTARIOS SEMANALES													
FECHA	PRODUCTO	UNIDAD	ENTRADAS					SALIDAS			EXISTENCIA		
			I. Anterior	Cant.	Cant. Total	C. Unit.	C. Total	Cant.	C. Unit.	C. Total	Cant.	C. Unit.	C. Total
LEGUMBRES													
13/12/2018	lechuga	unidad	1	4	5	\$ 0,75	\$ 3,75	3	\$ 0,75	\$ 2,25	2	\$ 0,75	\$ 1,50
13/12/2018	cebolla blanca	libras	1	5	6	\$ 1,25	\$ 7,50	4	\$ 1,25	\$ 5,00	2	\$ 1,25	\$ 2,50
13/12/2018	cebolla colorada	libras	0	4	4	\$ 0,75	\$ 3,00	4	\$ 0,75	\$ 3,00	0	\$ 0,75	\$ -
13/12/2018	pimiento	libras	1	3	4	\$ 0,50	\$ 2,00	3	\$ 0,50	\$ 1,50	1	\$ 0,50	\$ 0,50
13/12/2018	Ajo	libras	0	6	6	\$ 0,10	\$ 0,60	4	\$ 0,10	\$ 0,40	2	\$ 0,10	\$ 0,20
13/12/2018	Ají	libras	1	1	2	\$ 1,00	\$ 2,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
TUBÉRCULOS													
13/12/2018	Papas	quintal	0,5	1	1,5	\$ 15,00	\$ 22,50	0,5	\$ 15,00	\$ 7,50	1	\$ 15,00	\$ 15,00
13/12/2018	Mellocos	libras	1	4	5	\$ 0,75	\$ 3,75	2	\$ 0,75	\$ 1,50	3	\$ 0,75	\$ 2,25
13/12/2018	Zanahoria	libras	1	3	4	\$ 1,50	\$ 6,00	2	\$ 1,50	\$ 3,00	2	\$ 1,50	\$ 3,00
13/12/2018	Yuca	libras	0	12	12	\$ 0,25	\$ 3,00	12	\$ 0,25	\$ 3,00	0	\$ 0,25	\$ -
13/12/2018	Camote	libras	0	10	10	\$ 0,30	\$ 3,00	9	\$ 0,30	\$ 2,70	1	\$ 0,30	\$ 0,30
VERDURAS													
13/12/2018	Apio	hato	1	1	2	\$ 1,00	\$ 2,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
13/12/2018	Alverjas	funda	1	4	5	\$ 1,00	\$ 5,00	3	\$ 1,00	\$ 3,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00
13/12/2018	Vainita	funda	1	2	3	\$ 0,50	\$ 1,50	2	\$ 0,50	\$ 1,00	1	\$ 0,50	\$ 0,50

13/12/2018	Brócoli	unidad	0	4	4	\$ 0,25	\$ 1,00	3	\$ 0,25	\$ 0,75	1	\$ 0,25	\$ 0,25
13/12/2018	Cilantro	hato	1	1	2	\$ 1,00	\$ 2,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
FRUTAS													
13/12/2018	Papaya	unidad	1	3	4	\$ 1,00	\$ 4,00	3	\$ 1,00	\$ 3,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
13/12/2018	aguacate	unidad	0	12	12	\$ 0,35	\$ 4,20	10	\$ 0,35	\$ 3,50	2	\$ 0,35	\$ 0,70
13/12/2018	tomate riñón	unidad	10	50	60	\$ 0,08	\$ 4,80	50	\$ 0,08	\$ 4,00	10	\$ 0,08	\$ 0,80
13/12/2018	tomate de árbol	unidad	0	20	20	\$ 0,10	\$ 2,00	20	\$ 0,10	\$ 2,00	0	\$ 0,10	\$ -
13/12/2018	Piña	unidad	0	40	40	\$ 1,50	\$ 60,00	36	\$ 1,50	\$ 54,00	4	\$ 1,50	\$ 6,00
13/12/2018	Guanábana	unidad	1	2	3	\$ 4,00	\$ 12,00	2	\$ 4,00	\$ 8,00	1	\$ 4,00	\$ 4,00
13/12/2018	Babaco	unidad	1	2	3	\$ 1,00	\$ 3,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
CEREALES													
13/12/2018	Arroz	libras	0	60	60	\$ 0,60	\$ 36,00	55	\$ 0,60	\$ 33,00	5	\$ 0,60	\$ 3,00
13/12/2018	Avena	libras	1	2	3	\$ 0,50	\$ 1,50	2	\$ 0,50	\$ 1,00	1	\$ 0,50	\$ 0,50
13/12/2018	Choclo	libras	1	5	6	\$ 1,00	\$ 6,00	4	\$ 1,00	\$ 4,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00
CARNES Y EMBUTIDOS													
13/12/2018	Lomo	libras	5	30	35	\$ 2,00	\$ 70,00	20	\$ 2,00	\$ 40,00	15	\$ 2,00	\$ 30,00
13/12/2018	Chuleta	libras	5	30	35	\$ 2,75	\$ 96,25	20	\$ 2,75	\$ 55,00	15	\$ 2,75	\$ 41,25
13/12/2018	Pollo	libras	15	5	20	\$ 5,00	\$ 100,00	10	\$ 5,00	\$ 50,00	10	\$ 5,00	\$ 50,00
13/12/2018	costillas de cerdo	libras	0	80	80	\$ 2,50	\$ 200,00	80	\$ 2,50	\$ 200,00	0	\$ 2,50	\$ -
13/12/2018	botón parrillero	libras	0	30	30	\$ 4,00	\$ 120,00	30	\$ 4,00	\$ 120,00	0	\$ 4,00	\$ -
13/12/2018	Salchicha	libras	0	30	30	\$ 3,00	\$ 90,00	30	\$ 3,00	\$ 90,00	0	\$ 3,00	\$ -
13/12/2018	lengua	libras	0	20	20	\$ 2,00	\$ 40,00	20	\$ 2,00	\$ 40,00	0	\$ 2,00	\$ -
VÍVERES													
13/12/2018	huevos	cubeta	1	3	4	\$ 2,75	\$ 11,00	3	\$ 2,75	\$ 8,25	1	\$ 2,75	\$ 2,75
13/12/2018	azúcar	libra	0	12	12	\$ 0,50	\$ 6,00	12	\$ 0,50	\$ 6,00	0	\$ 0,50	\$ -

13/12/2018	sal	funda	0	12	12	\$ 0,75	\$ 9,00	10	\$ 0,75	\$ 7,50	2	\$ 0,75	\$ 1,50
13/12/2018	aceite	envase	0	7	7	\$ 3,00	\$ 21,00	6	\$ 3,00	\$ 18,00	1	\$ 3,00	\$ 3,00
13/12/2018	manteca de chanco	funda	0	2	2	\$ 2,00	\$ 4,00	2	\$ 2,00	\$ 4,00	0	\$ 2,00	\$ -
13/12/2018	salsa BBQ	funda	1	3	4	\$ 4,00	\$ 16,00	1	\$ 4,00	\$ 4,00	3	\$ 4,00	\$ 12,00
13/12/2018	café	envase	0	1	1	\$ 8,50	\$ 8,50	1	\$ 8,50	\$ 8,50	0	\$ 8,50	\$ -
13/12/2018	tableta de chocolate	unidad	0	2	2	\$ 4,00	\$ 8,00	2	\$ 4,00	\$ 8,00	0	\$ 4,00	\$ -
13/12/2018	bolsas para agua aromática	paquete	0	2	2	\$ 0,75	\$ 1,50	2	\$ 0,75	\$ 1,50	0	\$ 0,75	\$ -
13/12/2018	hielo	funda	1	8	9	\$ 1,50	\$ 13,50	6	\$ 1,50	\$ 9,00	3	\$ 1,50	\$ 4,50
LÁCTEOS													
13/12/2018	leche	litros	1	3	4	\$ 0,85	\$ 3,40	3	\$ 0,85	\$ 2,55	1	\$ 0,85	\$ 0,85
13/12/2018	queso	libra	1	2	3	\$ 1,50	\$ 4,50	2	\$ 1,50	\$ 3,00	1	\$ 1,50	\$ 1,50
13/12/2018	mantequilla	libra	0	2	2	\$ 0,65	\$ 1,30	1	\$ 0,65	\$ 0,65	1	\$ 0,65	\$ 0,65
13/12/2018	crema de leche	funda	0	4	4	\$ 2,35	\$ 9,40	4	\$ 2,35	\$ 9,40	0	\$ 2,35	\$ -
CONDIMENTOS													
13/12/2018	polvo de aliñar	libras	0	0,5	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0	\$ 2,00	\$ -
13/12/2018	pimienta	libras	0	0,5	0,5	\$ 3,50	\$ 1,75	0,5	\$ 3,50	\$ 1,75	0	\$ 3,50	\$ -
13/12/2018	orégano	libras	0	0,5	0,5	\$ 3,00	\$ 1,50	0,5	\$ 3,00	\$ 1,50	0	\$ 3,00	\$ -
13/12/2018	sabora	libras	0	0,5	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0	\$ 2,00	\$ -
13/12/2018	sazonador caldo maggui	libras	0	0,5	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0	\$ 2,00	\$ -
13/12/2018	comino	libras	0	0,5	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0	\$ 2,00	\$ -
BEBIDAS													
13/12/2018	gaseosas	unidades	3	72	75	\$ 0,85	\$ 63,75	72	\$ 0,85	\$ 61,20	3	\$ 0,85	\$ 2,55
13/12/2018	agua con gas	unidades	10	60	70	\$ 0,35	\$ 24,50	60	\$ 0,35	\$ 21,00	10	\$ 0,35	\$ 3,50
13/12/2018	agua sin gas	unidades	1	24	25	\$ 0,28	\$ 7,00	24	\$ 0,28	\$ 6,72	1	\$ 0,28	\$ 0,28

13/12/2018	cerveza	unidades	8	85	93	\$ 1,10	\$ 102,30	72	\$ 1,10	\$ 79,20	21	\$ 1,10	\$ 23,10
13/12/2018	copa de vino tinto	unidades	2	10	12	\$ 4,00	\$ 48,00	8	\$ 4,00	\$ 32,00	4	\$ 4,00	\$ 16,00
13/12/2018	cocteles	unidades	2	10	12	\$ 5,00	\$ 60,00	8	\$ 5,00	\$ 40,00	4	\$ 5,00	\$ 20,00

TOTAL COMPRAS ALIMENTOS SEMANA 2	\$ 1.042,70
TOTAL COMPRAS BEBIDAS SEMANA 2	\$ 305,55

IF ALIMENTOS	\$ 198,00
IF BEBIDAS	\$ 65,43

Anexo 7. Control de inventarios semana 3

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL													
CONTROL DE INVENTARIOS SEMANALES													
FECHA	PRODUCTO	UNIDAD	I. Anterior	Cant.	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA		
					Cant. Total	C. Unit.	C. Total	Cant.	C. Unit.	C. Total	Cant.	C. Unit.	C. Total
LEGUMBRES													
20/12/2018	lechuga	unidad	2	4	6	\$ 0,75	\$ 4,50	3	\$ 0,75	\$ 2,25	\$ 3,00	\$ 0,75	\$ 2,25
20/12/2018	cebolla blanca	libras	2	4	6	\$ 1,25	\$ 7,50	4	\$ 1,25	\$ 5,00	\$ 2,00	\$ 1,25	\$ 2,50
20/12/2018	cebolla colorada	libras	0	5	5	\$ 0,75	\$ 3,75	4	\$ 0,75	\$ 3,00	\$ 1,00	\$ 0,75	\$ 0,75
20/12/2018	pimiento	libras	1	3	4	\$ 0,50	\$ 2,00	3	\$ 0,50	\$ 1,50	\$ 1,00	\$ 0,50	\$ 0,50
20/12/2018	ajo	libras	2	5	7	\$ 0,10	\$ 0,70	5	\$ 0,10	\$ 0,50	\$ 2,00	\$ 0,10	\$ 0,20
20/12/2018	ají	libras	1	2	3	\$ 1,00	\$ 3,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 2,00	\$ 1,00	\$ 2,00
TUBÉRCULOS													
20/12/2018	papas	quintales	1	1	2	\$ 15,00	\$ 30,00	1	\$ 15,00	\$ 15,00	\$ 1,00	\$ 15,00	\$ 15,00
20/12/2018	mellocos	libras	3	5	8	\$ 0,75	\$ 6,00	2	\$ 0,75	\$ 1,50	\$ 6,00	\$ 0,75	\$ 4,50
20/12/2018	zanahoria	libras	2	3	5	\$ 1,50	\$ 7,50	2	\$ 1,50	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 1,50	\$ 4,50
20/12/2018	yuca	libras	0	12	12	\$ 0,25	\$ 3,00	10	\$ 0,25	\$ 2,50	\$ 2,00	\$ 0,25	\$ 0,50
20/12/2018	camote	libras	1	10	11	\$ 0,30	\$ 3,30	9	\$ 0,30	\$ 2,70	\$ 2,00	\$ 0,30	\$ 0,60
VERDURAS													
20/12/2018	apio	hato	1	1	2	\$ 1,00	\$ 2,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00
20/12/2018	alverjas	funda	2	3	5	\$ 1,00	\$ 5,00	3	\$ 1,00	\$ 3,00	\$ 2,00	\$ 1,00	\$ 2,00
20/12/2018	vainita	funda	1	3	4	\$ 0,50	\$ 2,00	2	\$ 0,50	\$ 1,00	\$ 2,00	\$ 0,50	\$ 1,00
20/12/2018	brócoli	unidad	1	3	4	\$ 0,25	\$ 1,00	3	\$ 0,25	\$ 0,75	\$ 1,00	\$ 0,25	\$ 0,25
20/12/2018	cilantro	hato	1	1	2	\$ 1,00	\$ 2,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00
FRUTAS													
20/12/2018	Papaya	unidad	1	3	4	\$ 1,00	\$ 4,00	3	\$ 1,00	\$ 3,00	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 1,00
20/12/2018	aguacate	unidad	2	12	14	\$ 0,35	\$ 4,90	12	\$ 0,35	\$ 4,20	\$ 2,00	\$ 0,35	\$ 0,70

20/12/2018	tomate riñón	unidad	10	60	70	\$ 0,08	\$ 5,60	50	\$ 0,08	\$ 4,00	\$ 20,00	\$ 0,08	\$ 1,60
20/12/2018	tomate de árbol	unidad	0	20	20	\$ 0,10	\$ 2,00	20	\$ 0,10	\$ 2,00	\$ -	\$ 0,10	\$ -
20/12/2018	piña	unidad	4	40	44	\$ 1,50	\$ 66,00	36	\$ 1,50	\$ 54,00	\$ 8,00	\$ 1,50	\$ 12,00
20/12/2018	guanábana	unidad	1	2	3	\$ 4,00	\$ 12,00	2	\$ 4,00	\$ 8,00	\$ 1,00	\$ 4,00	\$ 4,00
20/12/2018	babaco	unidad	1	3	4	\$ 1,00	\$ 4,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00	\$ 2,00	\$ 1,00	\$ 2,00
CEREALES													
20/12/2018	Arroz	libras	5	60	65	\$ 0,60	\$ 39,00	60	\$ 0,60	\$ 36,00	\$ 5,00	\$ 0,60	\$ 3,00
20/12/2018	avena	libras	1	2	3	\$ 0,50	\$ 1,50	2	\$ 0,50	\$ 1,00	\$ 1,00	\$ 0,50	\$ 0,50
20/12/2018	choclo	libras	2	5	7	\$ 1,00	\$ 7,00	4	\$ 1,00	\$ 4,00	\$ 3,00	\$ 1,00	\$ 3,00
CARNES Y EMBUTIDOS													
20/12/2018	lomo	libras	15	20	35	\$ 2,00	\$ 70,00	20	\$ 2,00	\$ 40,00	\$ 15,00	\$ 2,00	\$ 30,00
20/12/2018	chuleta	libras	15	25	40	\$ 2,75	\$ 110,00	20	\$ 2,75	\$ 55,00	\$ 20,00	\$ 2,75	\$ 55,00
20/12/2018	pollo	libras	10	20	30	\$ 5,00	\$ 150,00	20	\$ 5,00	\$ 100,00	\$ 10,00	\$ 5,00	\$ 50,00
20/12/2018	costillas de cerdo	libras	0	80	80	\$ 2,50	\$ 200,00	80	\$ 2,50	\$ 200,00	\$ -	\$ 2,50	\$ -
20/12/2018	botón parrillero	libras	0	30	30	\$ 4,00	\$ 120,00	30	\$ 4,00	\$ 120,00	\$ -	\$ 4,00	\$ -
20/12/2018	salchicha	libras	0	30	30	\$ 3,00	\$ 90,00	30	\$ 3,00	\$ 90,00	\$ -	\$ 3,00	\$ -
20/12/2018	lengua	libras	0	20	20	\$ 2,00	\$ 40,00	20	\$ 2,00	\$ 40,00	\$ -	\$ 2,00	\$ -
VÍVERES													
20/12/2018	huevos	cubeta	1	4	5	\$ 2,75	\$ 13,75	3	\$ 2,75	\$ 8,25	\$ 2,00	\$ 2,75	\$ 5,50
20/12/2018	azúcar	libra	0	12	12	\$ 0,50	\$ 6,00	12	\$ 0,50	\$ 6,00	\$ -	\$ 0,50	\$ -
20/12/2018	sal	funda	2	10	12	\$ 0,75	\$ 9,00	10	\$ 0,75	\$ 7,50	\$ 2,00	\$ 0,75	\$ 1,50
20/12/2018	aceite	envase	1	5	6	\$ 3,00	\$ 18,00	4	\$ 3,00	\$ 12,00	\$ 2,00	\$ 3,00	\$ 6,00
20/12/2018	manteca de chanco	funda	0	2	2	\$ 2,00	\$ 4,00	2	\$ 2,00	\$ 4,00	\$ -	\$ 2,00	\$ -
20/12/2018	salsa BBQ	funda	3	1	4	\$ 4,00	\$ 16,00	1	\$ 4,00	\$ 4,00	\$ 3,00	\$ 4,00	\$ 12,00
20/12/2018	café	envase	0	1	1	\$ 8,50	\$ 8,50	1	\$ 8,50	\$ 8,50	\$ -	\$ 8,50	\$ -
20/12/2018	tableta de chocolate	unidad	0	2	2	\$ 4,00	\$ 8,00	2	\$ 4,00	\$ 8,00	\$ -	\$ 4,00	\$ -
20/12/2018	bolsas para agua aromática	paquete	0	2	2	\$ 0,75	\$ 1,50	2	\$ 0,75	\$ 1,50	\$ -	\$ 0,75	\$ -
20/12/2018	hielo	funda	3	6	9	\$ 1,50	\$ 13,50	5	\$ 1,50	\$ 7,50	\$ 4,00	\$ 1,50	\$ 6,00
LÁCTEOS													

20/12/2018	leche	litros	1	3	4	\$ 0,85	\$ 3,40	3	\$ 0,85	\$ 2,55	\$ 1,00	\$ 0,85	\$ 0,85
20/12/2018	queso	libra	1	2	3	\$ 1,50	\$ 4,50	2	\$ 1,50	\$ 3,00	\$ 1,00	\$ 1,50	\$ 1,50
20/12/2018	mantequilla	libra	1	1	2	\$ 0,65	\$ 1,30	1	\$ 0,65	\$ 0,65	\$ 1,00	\$ 0,65	\$ 0,65
20/12/2018	crema de leche	funda	0	4	4	\$ 2,35	\$ 9,40	4	\$ 2,35	\$ 9,40	\$ -	\$ 2,35	\$ -
CONDIMENTOS													
20/12/2018	polvo de aliñar	libras	0	0,5	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	\$ -	\$ 2,00	\$ -
20/12/2018	pimienta	libras	0	0,5	0,5	\$ 3,50	\$ 1,75	0,5	\$ 3,50	\$ 1,75	\$ -	\$ 3,50	\$ -
20/12/2018	orégano	libras	0	0,5	0,5	\$ 3,00	\$ 1,50	0,5	\$ 3,00	\$ 1,50	\$ -	\$ 3,00	\$ -
20/12/2018	sabora	libras	0	0,5	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	\$ -	\$ 2,00	\$ -
20/12/2018	sazonador caldo maggi	libras	0	0,5	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	\$ -	\$ 2,00	\$ -
20/12/2018	comino	libras	0	0,5	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	\$ -	\$ 2,00	\$ -
BEBIDAS													
20/12/2018	gaseosas	unidades	3	72	75	\$ 0,85	\$ 63,75	70	\$ 0,85	\$ 59,50	\$ 5,00	\$ 0,85	\$ 4,25
20/12/2018	agua con gas	unidades	10	70	80	\$ 0,35	\$ 28,00	68	\$ 0,35	\$ 23,80	\$ 12,00	\$ 0,35	\$ 4,20
20/12/2018	agua sin gas	unidades	1	30	31	\$ 0,28	\$ 8,68	30	\$ 0,28	\$ 8,40	\$ 1,00	\$ 0,28	\$ 0,28
20/12/2018	cerveza	unidades	21	80	101	\$ 1,10	\$ 111,10	70	\$ 1,10	\$ 77,00	\$ 31,00	\$ 1,10	\$ 34,10
20/12/2018	copa de vino tinto	unidades	4	10	14	\$ 4,00	\$ 56,00	10	\$ 4,00	\$ 40,00	\$ 4,00	\$ 4,00	\$ 16,00
20/12/2018	cocteles	unidades	4	15	19	\$ 5,00	\$ 95,00	10	\$ 5,00	\$ 50,00	\$ 9,00	\$ 5,00	\$ 45,00

TOTAL COMPRAS ALIMENTOS SEMANA 3	\$ 1.133,35
TOTAL COMPRAS BEBIDAS SEMANA 3	\$ 362,53

IF ALIMENTOS	\$ 235,35
IF BEBIDAS	\$ 103,83

Anexo 8. Control de inventario semana 4

 RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL CONTROL DE INVENTARIOS SEMANALES													
FECHA	PRODUCTO	UNIDAD	ENTRADAS					SALIDAS			EXISTENCIA		
			I. Anterior	Cant.	Cant. Total	C. Unit.	C. Total	Cant.	C. Unit.	C. Total	Cant.	C. Unit.	C. Total
LEGUMBRES													
27/12/2018	lechuga	unidad	3	3	6	\$ 0,75	\$ 4,50	3	\$ 0,75	\$ 2,25	3	\$ 0,75	\$ 2,25
27/12/2018	cebolla blanca	libras	2	4	6	\$ 1,25	\$ 7,50	4	\$ 1,25	\$ 5,00	2	\$ 1,25	\$ 2,50
27/12/2018	cebolla colorada	libras	1	4	5	\$ 0,75	\$ 3,75	4	\$ 0,75	\$ 3,00	1	\$ 0,75	\$ 0,75
27/12/2018	pimiento	libras	1	3	4	\$ 0,50	\$ 2,00	3	\$ 0,50	\$ 1,50	1	\$ 0,50	\$ 0,50
27/12/2018	ajo	libras	2	5	7	\$ 0,10	\$ 0,70	5	\$ 0,10	\$ 0,50	2	\$ 0,10	\$ 0,20
27/12/2018	ají	libras	2	1	3	\$ 1,00	\$ 3,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00
TUBÉRCULOS													
27/12/2018	Papas	quintal	1	0,5	1,5	\$ 15,00	\$ 22,50	1	\$ 15,00	\$ 15,00	0,5	\$ 15,00	\$ 7,50
27/12/2018	Mellocos	libras	6	5	11	\$ 0,75	\$ 8,25	2	\$ 0,75	\$ 1,50	9	\$ 0,75	\$ 6,75
27/12/2018	Zanahoria	libras	3	3	6	\$ 1,50	\$ 9,00	2	\$ 1,50	\$ 3,00	4	\$ 1,50	\$ 6,00
27/12/2018	Yuca	libras	2	12	14	\$ 0,25	\$ 3,50	12	\$ 0,25	\$ 3,00	2	\$ 0,25	\$ 0,50
27/12/2018	camote	libras	2	11	13	\$ 0,30	\$ 3,90	9	\$ 0,30	\$ 2,70	4	\$ 0,30	\$ 1,20
VERDURAS													
27/12/2018	apio	hato	1	1	2	\$ 1,00	\$ 2,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
27/12/2018	Alverjas	funda	2	3	5	\$ 1,00	\$ 5,00	3	\$ 1,00	\$ 3,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00
27/12/2018	Vainita	funda	2	2	4	\$ 0,50	\$ 2,00	2	\$ 0,50	\$ 1,00	2	\$ 0,50	\$ 1,00
27/12/2018	Brócoli	unidad	1	3	4	\$ 0,25	\$ 1,00	3	\$ 0,25	\$ 0,75	1	\$ 0,25	\$ 0,25
27/12/2018	Cilantro	hato	1	1	2	\$ 1,00	\$ 2,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00

FRUTAS													
27/12/2018	Papaya	unidad	1	3	4	\$ 1,00	\$ 4,00	3	\$ 1,00	\$ 3,00	1	\$ 1,00	\$ 1,00
27/12/2018	aguacate	unidad	2	12	14	\$ 0,35	\$ 4,90	12	\$ 0,35	\$ 4,20	2	\$ 0,35	\$ 0,70
27/12/2018	tomate riñón	unidad	20	50	70	\$ 0,08	\$ 5,60	50	\$ 0,08	\$ 4,00	20	\$ 0,08	\$ 1,60
27/12/2018	tomate de árbol	unidad	0	20	20	\$ 0,10	\$ 2,00	20	\$ 0,10	\$ 2,00	0	\$ 0,10	\$ -
27/12/2018	Piña	unidad	8	36	44	\$ 1,50	\$ 66,00	36	\$ 1,50	\$ 54,00	8	\$ 1,50	\$ 12,00
27/12/2018	Guanábana	unidad	1	2	3	\$ 4,00	\$ 12,00	2	\$ 4,00	\$ 8,00	1	\$ 4,00	\$ 4,00
27/12/2018	Babaco	unidad	2	2	4	\$ 1,00	\$ 4,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00	2	\$ 1,00	\$ 2,00
CEREALES													
27/12/2018	Arroz	libras	5	60	65	\$ 0,60	\$ 39,00	60	\$ 0,60	\$ 36,00	5	\$ 0,60	\$ 3,00
27/12/2018	Avena	libras	1	2	3	\$ 0,50	\$ 1,50	2	\$ 0,50	\$ 1,00	1	\$ 0,50	\$ 0,50
27/12/2018	Choclo	libras	3	4	7	\$ 1,00	\$ 7,00	4	\$ 1,00	\$ 4,00	3	\$ 1,00	\$ 3,00
CARNES Y EMBUTIDOS													
27/12/2018	Lomo	libras	15	20	35	\$ 2,00	\$ 70,00	20	\$ 2,00	\$ 40,00	15	\$ 2,00	\$ 30,00
27/12/2018	Chuleta	libras	20	20	40	\$ 2,75	\$ 110,00	20	\$ 2,75	\$ 55,00	20	\$ 2,75	\$ 55,00
27/12/2018	Pollo	libras	10	15	25	\$ 5,00	\$ 125,00	20	\$ 5,00	\$ 100,00	5	\$ 5,00	\$ 25,00
27/12/2018	costillas de cerdo	libras	0	80	80	\$ 2,50	\$ 200,00	80	\$ 2,50	\$ 200,00	0	\$ 2,50	\$ -
27/12/2018	botón parrillero	libras	0	30	30	\$ 4,00	\$ 120,00	30	\$ 4,00	\$ 120,00	0	\$ 4,00	\$ -
27/12/2018	salchicha	libras	0	30	30	\$ 3,00	\$ 90,00	30	\$ 3,00	\$ 90,00	0	\$ 3,00	\$ -
27/12/2018	Lengua	libras	0	20	20	\$ 2,00	\$ 40,00	20	\$ 2,00	\$ 40,00	0	\$ 2,00	\$ -
											0		
VÍVERES											0		
27/12/2018	huevos	cubeta	2	3	5	\$ 2,75	\$ 13,75	3	\$ 2,75	\$ 8,25	2	\$ 2,75	\$ 5,50
27/12/2018	Azúcar	libra	0	12	12	\$ 0,50	\$ 6,00	12	\$ 0,50	\$ 6,00	0	\$ 0,50	\$ -
27/12/2018	Sal	funda	2	10	12	\$ 0,75	\$ 9,00	10	\$ 0,75	\$ 7,50	2	\$ 0,75	\$ 1,50
27/12/2018	Aceite	envase	2	6	8	\$ 3,00	\$ 24,00	6	\$ 3,00	\$ 18,00	2	\$ 3,00	\$ 6,00
27/12/2018	manteca de chanco	funda	0	2	2	\$ 2,00	\$ 4,00	2	\$ 2,00	\$ 4,00	0	\$ 2,00	\$ -
27/12/2018	salsa BBQ	funda	3	1	4	\$ 4,00	\$ 16,00	1	\$ 4,00	\$ 4,00	3	\$ 4,00	\$ 12,00

27/12/2018	Café	envase	0	1	1	\$ 8,50	\$ 8,50	1	\$ 8,50	\$ 8,50	0	\$ 8,50	\$ -
27/12/2018	tableta de chocolate	unidad	0	2	2	\$ 4,00	\$ 8,00	2	\$ 4,00	\$ 8,00	0	\$ 4,00	\$ -
27/12/2018	bolsas para agua aromática	paquete	0	2	2	\$ 0,75	\$ 1,50	2	\$ 0,75	\$ 1,50	0	\$ 0,75	\$ -
27/12/2018	Hielo	funda	4	6	10	\$ 1,50	\$ 15,00	6	\$ 1,50	\$ 9,00	4	\$ 1,50	\$ 6,00
LÁCTEOS													
27/12/2018	Leche	litros	1	3	4	\$ 0,85	\$ 3,40	3	\$ 0,85	\$ 2,55	1	\$ 0,85	\$ 0,85
27/12/2018	Queso	libra	1	2	3	\$ 1,50	\$ 4,50	2	\$ 1,50	\$ 3,00	1	\$ 1,50	\$ 1,50
27/12/2018	mantequilla	libra	1	1	2	\$ 0,65	\$ 1,30	1	\$ 0,65	\$ 0,65	1	\$ 0,65	\$ 0,65
27/12/2018	crema de leche	funda	0	4	4	\$ 2,35	\$ 9,40	4	\$ 2,35	\$ 9,40	0	\$ 2,35	\$ -
CONDIMENTOS													
27/12/2018	polvo de aliñar	libras	0	0,5	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0	\$ 2,00	\$ -
27/12/2018	pimienta	libras	0	0,5	0,5	\$ 3,50	\$ 1,75	0,5	\$ 3,50	\$ 1,75	0	\$ 3,50	\$ -
27/12/2018	Orégano	libras	0	0,5	0,5	\$ 3,00	\$ 1,50	0,5	\$ 3,00	\$ 1,50	0	\$ 3,00	\$ -
27/12/2018	Sabora	libras	0	0,5	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0	\$ 2,00	\$ -
27/12/2018	sazonador caldo maggui	libras	0	0,5	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0	\$ 2,00	\$ -
27/12/2018	Comino	libras	0	0,5	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0,5	\$ 2,00	\$ 1,00	0	\$ 2,00	\$ -
BEBIDAS													
27/12/2018	Gaseosas	unidades	5	72	77	\$ 0,85	\$ 65,45	70	\$ 0,85	\$ 59,50	7	\$ 0,85	\$ 5,95
27/12/2018	agua con gas	unidades	12	60	72	\$ 0,35	\$ 25,20	60	\$ 0,35	\$ 21,00	12	\$ 0,35	\$ 4,20
27/12/2018	agua sin gas	unidades	1	24	25	\$ 0,28	\$ 7,00	20	\$ 0,28	\$ 5,60	5	\$ 0,28	\$ 1,40
27/12/2018	Cerveza	unidades	31	72	103	\$ 1,10	\$ 113,30	65	\$ 1,10	\$ 71,50	38	\$ 1,10	\$ 41,80
27/12/2018	copa de vino tinto	unidades	4	8	12	\$ 4,00	\$ 48,00	8	\$ 4,00	\$ 32,00	4	\$ 4,00	\$ 16,00
27/12/2018	Cocteles	unidades	9	8	17	\$ 5,00	\$ 85,00	8	\$ 5,00	\$ 40,00	9	\$ 5,00	\$ 45,00
TOTAL COMPRAS ALIMENTOS SEMANA 4							\$ 1.113,20	IF ALIMENTOS					\$ 207,20
TOTAL COMPRAS BEBIDAS SEMANA 4							\$ 343,95	IF BEBIDAS					\$ 114,35

Anexo 9. Inventario Final Alimentos

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL INVENTARIO DE ALIMENTOS MENSUAL					
FECHA	PRODUCTO	UNIDAD	ENTRADAS		
			Cant.	C. Unit.	C. Total
LEGUMBRES					
29/11/2018	lechuga	Unidad	3	\$ 0,75	\$ 2,25
29/11/2018	cebolla blanca	Libras	2	\$ 1,25	\$ 2,50
29/11/2018	cebolla colorada	Libras	1	\$ 0,75	\$ 0,75
29/11/2018	pimiento	Libras	1	\$ 0,50	\$ 0,50
29/11/2018	Ajo	Libras	2	\$ 0,10	\$ 0,20
29/11/2018	Ají	Libras	2	\$ 1,00	\$ 2,00
TUBÉRCULOS					
29/11/2018	papas	libras	0,5	\$ 15,00	\$ 7,50
29/11/2018	mellocos	libras	9	\$ 0,75	\$ 6,75
29/11/2018	zanahoria	libras	4	\$ 1,50	\$ 6,00
29/11/2018	Yuca	libras	2	\$ 0,25	\$ 0,50
29/11/2018	camote	libras	4	\$ 0,30	\$ 1,20
VERDURAS					
29/11/2018	Apio	hato	1	\$ 1,00	\$ 1,00
29/11/2018	alverjas	funda	2	\$ 1,00	\$ 2,00
29/11/2018	vainita	funda	2	\$ 0,50	\$ 1,00
29/11/2018	brócoli	unidad	1	\$ 0,25	\$ 0,25
29/11/2018	cilantro	hato	1	\$ 1,00	\$ 1,00
FRUTAS					
29/11/2018	Papaya	unidad	1	\$ 1,00	\$ 1,00
29/11/2018	aguacate	unidad	2	\$ 0,35	\$ 0,70
29/11/2018	tomate riñón	unidad	20	\$ 0,08	\$ 1,60
29/11/2018	tomate de árbol	unidad	0	\$ 0,10	\$ -
29/11/2018	Piña	unidad	8	\$ 1,50	\$ 12,00
29/11/2018	guanábana	unidad	1	\$ 4,00	\$ 4,00
29/11/2018	babaco	unidad	2	\$ 1,00	\$ 2,00
CEREALES					
29/11/2018	Arroz	libras	5	\$ 0,60	\$ 3,00
29/11/2018	avena	libras	1	\$ 0,50	\$ 0,50
29/11/2018	choclo	libras	3	\$ 1,00	\$ 3,00
CARNES Y EMBUTIDOS					
29/11/2018	Lomo	libras	15	\$ 2,00	\$ 30,00
29/11/2018	chuleta	libras	20	\$ 2,75	\$ 55,00
29/11/2018	Pollo	libras	5	\$ 5,00	\$ 25,00
29/11/2018	costillas de cerdo	libras	0	\$ 2,50	\$ -
29/11/2018	botón parrillero	libras	0	\$ 4,00	\$ -
29/11/2018	salchicha	libras	0	\$ 3,00	\$ -
29/11/2018	lengua	libras	0	\$ 2,00	\$ -
VÍVERES					
29/11/2018	huevos	cubeta	2	\$ 2,75	\$ 5,50
29/11/2018	azúcar	libra	0	\$ 0,50	\$ -

29/11/2018	Sal	funda	2	\$ 0,75	\$ 1,50
29/11/2018	Aceite	envase	2	\$ 3,00	\$ 6,00
29/11/2018	manteca de chanco	funda	0	\$ 2,00	\$ -
29/11/2018	salsa BBQ	funda	3	\$ 4,00	\$ 12,00
29/11/2018	Café	envase	0	\$ 8,50	\$ -
29/11/2018	tableta de chocolate	unidad	0	\$ 4,00	\$ -
29/11/2018	bolsas para agua aromática	paquete	0	\$ 0,75	\$ -
29/11/2018	Hielo	funda	4	\$ 1,50	\$ 6,00
LÁCTEOS					
29/11/2018	Leche	litros	1	\$ 0,85	\$ 0,85
29/11/2018	Queso	libra	1	\$ 1,50	\$ 1,50
29/11/2018	Mantequilla	libra	1	\$ 0,65	\$ 0,65
29/11/2018	crema de leche	funda	0	\$ 2,35	\$ -
CONDIMENTOS					
29/11/2018	polvo de aliñar	libras	0	\$ 2,00	\$ -
29/11/2018	Pimienta	libras	0	\$ 3,50	\$ -
29/11/2018	Orégano	libras	0	\$ 3,00	\$ -
29/11/2018	Sabora	libras	0	\$ 2,00	\$ -
29/11/2018	sazonador caldo maggi	libras	0	\$ 2,00	\$ -
29/11/2018	Comino	libras	0	\$ 2,00	\$ -
TOTAL INVENTARIO ALIMENTOS					\$ 207,20

Anexo 10. Inventario Final Bebidas

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL					
INVENTARIO DE BEBIDAS MENSUAL					
FECHA	PRODUCTO	UNIDAD	ENTRADAS		
			Cant.	C. Unit.	C. Total
BEBIDAS					
29/11/2018	Gaseosas	unidades	7	\$ 0,85	\$ 5,95
29/11/2018	agua con gas	unidades	12	\$ 0,35	\$ 4,20
29/11/2018	agua sin gas	unidades	5	\$ 0,28	\$ 1,40
29/11/2018	Cerveza	unidades	38	\$ 1,10	\$ 41,80
29/11/2018	copa de vino tinto	unidades	4	\$ 4,00	\$ 16,00
29/11/2018	Cocteles	unidades	9	\$ 5,00	\$ 45,00
TOTAL INVENTARIO BEBIDA					\$ 114,35

Anexo 11. Inventario final alimentos y bebidas

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL INVENTARIO DE BEBIDAS MENSUAL	
MES:	Diciembre
IF ALIMENTOS	\$ 207,20
IF BEBIDAS	\$ 114,35
Total inventario final	\$ 321,55

Anexo 12. Costos Platos Fuertes

LOMO FINO				
Materiales	U. Medida	Cant. Requerida	P. Unit.	P. Total
Lomo	Libras	media libra	\$ 2,00	\$ 1,00
Papas	quintales	1 papa	\$ 15,00	\$ 0,15
cebolla blanca	libras	1	\$ 1,25	\$ 0,10
cebolla colorada	libras	1	\$ 0,75	\$ 0,19
pimiento	Libras	1	\$ 0,50	\$ 0,10
Ajo	unidades	1	\$ 0,75	\$ 0,10
Arroz	libras	1/4 de libra	\$ -	\$ 0,40
Sal	funda	1 cucharada	\$ 0,75	\$ 0,01
Aceite	funda	1/4 de litro	\$ 3,00	\$ 0,30
polvo de aliñar	libras	1 pizca	\$ -	\$ 0,01
pimienta	libras	1 pizca	\$ -	\$ 0,01
orégano	libras	1 pizca	\$ 2,00	\$ 0,01
sabora	libras	1 pizca	\$ 3,50	\$ 0,01
Ají	libras	1 ají	\$ 0,50	\$ 0,10
tomate de árbol	unidad	1 tomate	\$ 1,00	\$ 0,08
TOTAL MATERIA PRIMA				\$ 2,57

COSTILLAS BBQ				
Materiales	U. Medida	Cant. Requerida	P. Unit.	P. Total
costillas de cerdo	libras	1/2 libra	\$ 2,75	\$ 1,38
Arroz	libras	1/4 libra	\$ -	\$ 0,40
cebolla blanca	libras	1	\$ 1,25	\$ 0,10
Papas	quintales	2 papas	\$ -	\$ 0,30
salsa BBQ	funda	1 pizca	\$ 3,00	\$ 0,08
cebolla colorada	libras	1	\$ 0,75	\$ 0,19
pimiento	libras	1	\$ 0,50	\$ 0,10
Ajo	unidades	1	\$ 0,75	\$ 0,10
Apio	hato	1	\$ -	\$ 0,01
Sal	funda	1 cucharada	\$ 0,75	\$ 0,01
Aceite	funda	1/4 litro	\$ 3,00	\$ 0,30
pimienta	libras	1 pizca	\$ -	\$ 0,01
orégano	libras	1 pizca	\$ 3,50	\$ 0,01
Ají	libras	1	\$ 0,50	\$ 0,10
tomate de árbol	unidad	1 tomate	\$ 1,00	\$ 0,08
TOTAL				\$ 3,16

POLLO AL HORNO				
Materiales	U. Medida	Cant. Requerida	P. Unit.	P. Total
Arroz	libras	1/4 libra	\$ 0,50	\$ 0,40
Pollo	entero	1 presa	\$ 4,00	\$ 0,50
cebolla blanca	libras	1	\$ 1,25	\$ 0,10
cebolla colorada	libras	1	\$ 0,75	\$ 0,19
tomate de árbol	unidad	1 tomate	\$ 1,00	\$ 0,08
Sal	funda	1 cucharada	\$ 0,75	\$ 0,01
Aceite	funda	1/4 litro	\$ 3,00	\$ 0,30
pimiento	libras	1 pizca	\$ -	\$ 0,01
Ajo	unidades	1	\$ 0,75	\$ 0,10
Apio	hato	1	\$ -	\$ 0,01
Aceite	funda	1/4 litro	\$ 3,00	\$ 0,30
Pimienta	libras	1 pizca	\$ -	\$ 0,01
Orégano	libras	1 pizca	\$ 3,50	\$ 0,01
Ají	libras	1	\$ 0,50	\$ 0,10
tomate de árbol	unidad	1 tomate	\$ 1,00	\$ 0,08
TOTAL				\$ 2,19

Chef	Días trabajados	H diarias	Minutos trabajados	T. Hora mes	T. minuto mes
Diorice Albán	12	5	60	60	3600

Tasa predeterminada $\frac{\text{MOD}}{\text{T. MINUTOS}}$ $\frac{692,07}{60}$ **11,5345**

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

DISTRIBUCIÓN DE LA MANO DE OBRA DIRECTA

Patos	Minutos	Tasa predeterminada	Costo total	# DE PLATOS	
LOMO FINO	20	11,5345	230,7	354	0,6517
COSTILLAS BBQ	20	11,5345	230,7	357	0,6462
POLLO AL HORNO	20	11,5345	230,7	369	0,6252
TOTAL			692,07		

Costos Indirectos	
Servicio	Costo
Luz	\$ 35,00
Agua Potable	\$ 13,00
Suministros de cocina	\$ 180,00
Depreciación maquinaria y equipo	\$ -
Depreciación muebles y enseres	\$ -
Depreciación Materiales	\$ -
Materiales de Aseo y limpieza	\$ 82,50
Depreciación edificio	\$ -
TOTAL	\$ 310,50

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

<u>Tasa</u>	<u>CIF</u>	<u>310,50</u>	
predeterminada	T. Minutos	1080	\$ 0,2875

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Platos	Minutos	Tasa predeterminada	Costo total
LOMO FINO	354	\$0,2875	\$ 101,7750
COSTILLAS BBQ	357	\$0,2875	\$ 102,6375
POLLO AL HORNO	369	\$0,2875	\$ 106,0875
TOTAL			\$ 310,50

Anexo 13. Hojas de Costos

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL				
HOJA DE COSTOS LOMO FINO				
Mes: Diciembre	Cantidad: 354			
Semana: 1				
MATERIA PRIMA	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Lomo	Libras	media libra	\$ 2,00	\$ 1,00
Papas	quintales	1 papa	\$ 15,00	\$ 0,15
cebolla blanca	libras	1	\$ 1,25	\$ 0,10
cebolla colorada	libras	1	\$ 0,75	\$ 0,19
pimiento	Libras	1	\$ 0,50	\$ 0,10
Ajo	unidades	1	\$ 0,75	\$ 0,10
Arroz	libras	1/4 de libra	\$ -	\$ 0,40
Sal	funda	1 cucharada	\$ 0,75	\$ 0,01
Aceite	funda	1/4 de litro	\$ 3,00	\$ 0,30
polvo de aliñar	libras	1 pizca	\$ -	\$ 0,01
pimienta	libras	1 pizca	\$ -	\$ 0,01
orégano	libras	1 pizca	\$ 2,00	\$ 0,01
sabora	libras	1 pizca	\$ 3,50	\$ 0,01
Ají	libras	1 ají	\$ 0,50	\$ 0,10
tomate de árbol	unidad	1 tomate	\$ 1,00	\$ 0,08
Total Materia Prima				\$ 2,57
MANO DE OBRA				
Chef				\$ 0,65
Total Mano de Obra				\$ 0,65
COSTOS INDIRECTOS FABRICACIÓN				
Costos indirectos de fabricación				\$ 0,29
Costo de producción unidad				\$ 3,51
Costo de producción total				\$ 1.241,36

Plato fuerte: Lomo Fino			
MANO DE OBRA			
Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
\$ 55,39	\$ 54,09	\$ 62,56	\$ 58,65
Costos indirectos de fabricación			
\$ 24,44	\$ 23,86	\$ 27,60	\$ 25,88

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL				
HOJA DE COSTOS COSTILLAS BBQ				
Mes: Diciembre	Cantidad: 357			
Semana: 2				
MATERIA PRIMA	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
costillas de cerdo	libras	1/2 libra	\$ 2,75	\$ 1,38
Arroz	libras	1/4 libra	\$ -	\$ 0,40
cebolla blanca	libras	1	\$ 1,25	\$ 0,10
papas	quintales	2 papas	\$ -	\$ 0,30
salsa BBQ	funda	1 pizca	\$ 3,00	\$ 0,08
cebolla colorada	libras	1	\$ 0,75	\$ 0,19
pimiento	libras	1	\$ 0,50	\$ 0,10
ajo	unidades	1	\$ 0,75	\$ 0,10
apio	Hato	1	\$ -	\$ 0,01
sal	funda	1 cucharada	\$ 0,75	\$ 0,01
aceite	funda	1/4 litro	\$ 3,00	\$ 0,30
pimienta	libras	1 pizca	\$ -	\$ 0,01
orégano	libras	1 pizca	\$ 3,50	\$ 0,01
ají	libras	1	\$ 0,50	\$ 0,10
tomate de árbol	unidad	1 tomate	\$ 1,00	\$ 0,08
Total Materia Prima				\$ 3,16
MANO DE OBRA				
Chef				\$ 0,65
Total Mano de Obra				\$ 0,65
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Costos indirectos de fabricación				\$ 0,29
Costo de producción unidad				\$ 4,09
Costo de producción total				\$ 1.460,56

Plato fuerte: Costillas BBQ			
MANO DE OBRA			
Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
\$55,57	\$58,80	\$ 61,39	\$54,93
Costos indirectos de fabricación			
\$24,73	\$ 26,16	\$ 27,31	\$ 24,44

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL HOJA DE COSTOS POLLO ASADO				
Mes: Diciembre	Cantidad: 369			
MATERIA PRIMA	Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Arroz	Libras	1/4 libra	\$ -	\$ 0,40
pollo	entero	1 presa	\$ 4,00	\$ 0,50
cebolla blanca	Libras	1	\$ 1,25	\$ 0,10
cebolla colorada	libras	1	\$ 0,75	\$ 0,19
tomate de árbol	unidad	1 tomate	\$ 1,00	\$ 0,08
sal	funda	1 cucharada	\$ 0,75	\$ 0,01
aceite	funda	1/4 litro	\$ 3,00	\$ 0,30
pimiento	libras	1 pizca	\$ -	\$ 0,01
ajo	unidades	1	\$ 0,75	\$ 0,10
apio	hato	1	\$ -	\$ 0,01
aceite	funda	1/4 litro	\$ 3,00	\$ 0,30
pimienta	libras	1 pizca	\$ -	\$ 0,01
Orégano	libras	1 pizca	\$ 3,50	\$ 0,01
Ají	libras	1	\$ 0,50	\$ 0,10
tomate de árbol	unidad	1 tomate	\$ 1,00	\$ 0,08
Total Materia Prima				\$ 2,19
MANO DE OBRA				
Chef				\$ 0,63
Total Mano de Obra				\$ 0,63
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				
Costos indirectos de fabricación				\$ 0,29
Costo de producción unidad				\$ 3,11
Costo de producción total				\$ 1.145,81

Plato fuerte: Pollo asado			
Mano de obra			
Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
\$ 55,64	\$ 56,27	\$ 61,27	\$ 57,52
Costos indirectos de fabricación			
\$ 25,59	\$ 25,88	\$ 28,18	\$ 26,45

RESUMEN COSTOS PLATOS FUERTES				
LOMO FINO				
Platos	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
	85	83	96	90
Materia prima	\$ 218,24	\$ 213,10	\$ 246,48	\$ 231,08
Mano de Obra	\$ 55,25	\$ 53,95	\$ 62,40	\$ 58,50
Costos indirectos de fabricación	\$ 24,44	\$ 23,86	\$ 27,60	\$ 25,88

COSTILLAS BBQ				
Platos	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
	89	90	98	92
Materia prima	\$281,02	\$284,18	\$ 309,44	\$ 290,49
Mano de Obra	\$ 57,51	\$58,2	\$ 63,70	\$ 59,80
Costos indirectos de fabricación	\$25,59	\$ 25,88	\$ 28,18	\$ 26,45

POLLO ASADO				
Platos	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4
	86	91	95	85
Materia prima	\$ 188,56	\$199,52	\$208,29	\$ 186,36
Mano de Obra	\$ 53,8	\$ 56,5	\$ 59,4	\$ 53,14
Costos indirectos de fabricación	\$ 24,73	\$ 26,16	\$ 27,31	\$ 24,44

Anexo 14. Rol de Pagos

ROL DE PAGOS MANO DE OBRA

N°	Nombre	Cargo	INGRESOS		Total ingresos	IESS		PROVISIONES			Total provisiones	TOTAL
			Sueldo	H.E		11,15% aporte patronal	Fondo de reserva	XIII SUELDO	XIV SUELDO	Vacaciones		
1	Diorice Albán	Chef	\$ 500,00		\$ 500,00	\$55,8	\$ 41,650	\$ 41,667	\$ 32,167	\$ 20,8	\$ 192,067	\$ 692,07

ROL DE PAGOS TRABAJADORES

	Nombre	Cargo	INGRESOS		TOTAL INGRESOS	IESS		PROVISIONES			Total provisiones	TOTAL
			Sueldo	H.E		11,15% APOORTE PATRONAL	FONDO DE RESERVA	XIII SUELDO	XIV SUELDO	VACACIONES		
2	Valeria Moreano	Cajero	\$ 400,00		\$ 400,00	\$ 44,60	\$ 33,32	\$ 33,33	\$ 32,17	\$ 16,67	\$ 160,09	\$ 560,09
3	Israel Tamayo	Camarero de mesa y limpieza	\$ 386,00		\$ 386,00	\$ 43,04	\$ 32,15	\$ 32,17	\$ 32,17	\$ 16,08	\$ 155,61	\$ 541,61
4	Myrian Razo	Gerente	\$ 700,00		\$ 700,00	\$ 78,05	\$ 58,31	\$58,33	\$ 32,17	\$ 29,17	\$ 256,03	\$ 956,03
			\$ 1.486,00	\$ 0,00	\$ 1.486,00	\$ 165,69	\$ 123,78	\$ 123,83	\$ 96,50	\$ 61,92	\$ 571,72	\$2.057,72

Anexo 15. Reporte de Venta de Alimentos

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

REPORTE DE VENTAS ALIMENTOS

	PLATO 1 Lomo fino			PLATO pollo asado			PLATO 3 Costillas BBQ		
	Cant.	P. Venta	Total	Cant.	P. Venta	Total	Cant.	P. Venta	Total
Semana 1	85	\$ 8,00	\$ 680,00	86	\$ 7,50	\$ 645,00	89	\$ 8,25	\$ 734,25
Semana 2	83	\$ 8,00	\$ 664,00	91	\$ 7,50	\$ 682,50	90	\$ 8,25	\$ 742,50
Semana 3	96	\$ 8,00	\$ 768,00	95	\$ 7,50	\$ 712,50	98	\$ 8,25	\$ 808,50
Semana 4	90	\$ 8,00	\$ 720,00	85	\$ 7,50	\$ 637,50	92	\$ 8,25	\$ 759,00
	TOTAL		\$2.832,00	TOTAL		\$2.677,50	TOTAL		\$3.044,25
	354			357			369		

PLATO 1	\$2.832,00
PLATO 2	\$2.677,50
PLATO 3	\$3.044,25
TOTAL VENTAS	\$8.553,75

SEMANA 1	\$2.059,25
SEMANA 2	\$2.089,00
SEMANA 3	\$2.289,00
SEMANA 4	\$2.116,50
TOTAL VENTAS	\$8.553,75

Anexo 16. Reporte de Venta de Bebidas

RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL

REPORTE DE VENTA DE BEBIDAS

	Cerveza			Cocteles			Vino			Gaseosas		
	Cant.	P. Venta	Total	Cant.	P. Venta	Total	Cant.	P. Venta	Total	Cant.	P. Venta	Total
Semana 1	60	\$ 3,00	\$ 180,00	50	\$ 7,00	\$ 350,00	50	\$ 10,00	\$ 500,00	40	\$ 2,00	\$ 80,00
Semana 2	50	\$ 3,00	\$ 150,00	65	\$ 7,00	\$ 455,00	30	\$ 10,00	\$ 300,00	30	\$ 2,00	\$ 60,00
Semana 3	63	\$ 3,00	\$ 189,00	72	\$ 7,00	\$ 504,00	52	\$ 10,00	\$ 520,00	62	\$ 2,00	\$124,00
Semana 4	52	\$ 3,00	\$ 156,00	60	\$ 7,00	\$ 420,00	45	\$ 10,00	\$ 450,00	38	\$ 2,00	\$ 76,00
	TOTAL		\$ 675,00	TOTAL		\$1.729,00	TOTAL		\$1.770,00	TOTAL		\$340,00

Semana 1	\$1.110,00
Semana 2	\$ 965,00
Semana 3	\$1.337,00
Semana 4	\$1.102,00
Total ventas	\$4.514,00

Anexo 17. Satisfacción del Cliente

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE			
Sexo	Femenino		
Edad	52		
¿Con qué frecuencia visita RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL			
Diariamente	☐		
Varias veces a la semana	☒		
Una vez a la semana	☐		
Es la primera vez que lo visito	☐		
Valore los siguientes aspectos generales del RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL			
	Bueno	Muy Bueno	Malo
Atención Recibida	☒	☐	☐
Calidad de la Comida	☒	☐	☐
Calidad del servicio	☒	☐	☐
Precio	☒	☐	☐
Horario	☒	☐	☐

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE			
Sexo	Masculino		
Edad	25		
¿Con qué frecuencia visita RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL			
Diariamente	☐		
Varias veces a la semana	☒		
Una vez a la semana	☐		
Es la primera vez que lo visito	☐		
Valore los siguientes aspectos generales del RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL			
	Bueno	Muy Bueno	Malo
Atención Recibida	☒	☐	☐
Calidad de la Comida	☒	☐	☐
Calidad del servicio	☒	☐	☐
Precio	☒	☐	☐
Horario	☒	☐	☐

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE	
Sexo	masculino
Edad	32
¿Con qué frecuencia visita RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL	
Diariamente	☐
Varias veces a las semana	☐
Una vez a la semana	☐
Es la primera vez que lo visito	☒
Valore los siguientes aspectos generales del RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL	
	Bueno Muy Bueno Malo
Atención Recibida	☒ ☐ ☐
Calidad de la Comida	☒ ☐ ☐
Calidad del servicio	☒ ☐ ☐
Precio	☒ ☐ ☐
Horario	☒ ☐ ☐

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE	
Sexo	masculino
Edad	52
¿Con qué frecuencia visita RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL	
Diariamente	☐
Varias veces a las semana	☒
Una vez a la semana	☐
Es la primera vez que lo visito	☐
Valore los siguientes aspectos generales del RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL	
	Bueno Muy Bueno Malo
Atención Recibida	☒ ☐ ☐
Calidad de la Comida	☒ ☐ ☐
Calidad del servicio	☒ ☐ ☐
Precio	☒ ☐ ☐
Horario	☒ ☐ ☐

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE			
Sexo	Femenino		
Edad	30		
¿Con qué frecuencia visita RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL			
Diariamente	☐		
Varias veces a la semana	☐		
Una vez a la semana	☐		
Es la primera vez que lo visito	☒		
Valore los siguientes aspectos generales del RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL			
	Bueno	Muy Bueno	Malo
Atención Recibida	☒	☐	☐
Calidad de la Comida	☒	☐	☐
Calidad del servicio	☒	☐	☐
Precio	☒	☐	☐
Horario	☒	☐	☐

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE			
Sexo	Barca Comunal		
Edad	—		
¿Con qué frecuencia visita RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL			
Diariamente	☒		
Varias veces a la semana	☒		
Una vez a la semana	☒		
Es la primera vez que lo visito	☒		
Valore los siguientes aspectos generales del RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL			
	Bueno	Muy Bueno	Malo
Atención Recibida	☒	☐	☐
Calidad de la Comida	☒	☐	☐
Calidad del servicio	☒	☐	☐
Precio	☒	☐	☐
Horario	☒	☐	☐

Anexo 18. Listado de restaurantes de Baños de Agua Santa



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Cantón Baños de Agua Santa

Actividad	Categoría	Propietario/Representante Legal	RUC	Dirección	Mesas	E-Mail
Restaurantes						
LA CASA DE LA COLINA	Tercera	Guevara Luna Miguel Eduardo	1890105409	Vía A El Salado	9	miguelguevara2025@gmail.com
CHEZ ROBERTO GRILL	Tercera	Guedi Washington Ortiz Jara	1801604917	Velasco Ibarra Y Montalvo	10	guetiortiz@hotmail.com
LA BRASA	Tercera	Enma Marina Silva Luna	1800315937	Ambato 6-34 Y Eloy Alfaro	8	N
DON ENRIQUE	Tercera	Aguirre Miranda Vildo Leonidas	1600281917	Ambato Y 16 De Diciembre	20	N
STEAK HOUSE BAMBU	Tercera	Llulla Merino Alex Mauricio	1803631025	Vicente Rocafuerte Y 16 De Diciembre	9	normaelizabeth1989@hotmail.com
PIZZERIA GARFIELD	Tercera	Gamboa Valdivieso Melida Cecilia	1803525292	Oriente Y Eloy Alfaro	4	melida-gamboa2014@outlook.es
BOUNA PIZZERIA	Tercera	Molina Juan Patricio	502062227	Rocafuerte Y 16 De Diciembre	7	N
COMIDA COSTEÑA EL COLORADO	Cuarta	Leon Negrete Cruz Maribel	916766702	Eugenio Espejo Y Oscar Efren Reyes	10	N
DELICIAS CONCHITA	Tercera	Lara Arroyo Rosa Elena	1802521757	Via Al Puyo S/N A Dos Cuadras	9	N
DORITO COMEDOR	Cuarta	Tipan Silva Maria Julia	1600227886	Parroquia Rio Negro Frente Al Parque	14	N
RIO NEGRO GELLATO& CAFFE	Tercera	Lucila Cleofe Mariño Gavidia	1800307322	Via Al Puyo	7	N
AROMA A CAFÉ GUAMAG	Tercera	Luna Vargas Maria Del Carmen	1802452241	Ulba Via Al Puyo Hacienda Guamag	10	N
TORRE AL CIELO	Tercera	Villalba Carrera Cristina Elizabeth	1803419660	Caserio Runtun, Sector Ventanas	8	marchillerena@hotmail.com
TACOS R.M.	Tercera	Ramos Villavicencio Carmen Amelia	1803022183001	Eloy Alfaro Y Oriente	4	N
PIZZERIA BUONA SERA	Tercera	Luzuriaga Ramos Ruperto Leodan	1803954518	Oriente S/N Y Eloy Alfaro	7	N
QUINTA PAPA TEO	Cuarta	Latorre Naranjo Susana Margoth	602242315	Via A Las Estancias	6	N
ASADERO EL CHAGRITA	Tercera	Pineda Escobar Luis Gerardo	1800247916	Ambato Y Eloy Alfaro	6	N
CASA HOOD	Segunda	Conrad Russell Paul	1713069944	Luis A. Martinez Y Tomas Halfants	18	casahood1@gmail.com
RESTAURANTE KICHUA	Tercera	Vasxonez Soria María Veronica	1802532679	Eloy Alfaro Y Ambato	6	N
CHAMAQUITO N°1	Tercera	María Elena Franco Aguas	917444440	Av. Amazonas Y Pastaza	7	N
COMEDOR MAYRITA	Tercera	Romel Daniel Lopez Duran	1600479156	Rio Negro (Via Al Puyo)	7	N
LA CAVERNA	Tercera	Maria Odila Chifla Chugcho	1802083541	16 De Diciembre Y Espejo	8	N
TRADIBAÑOS	Tercera	Silva Silva Maria Belen	604770990	Av. Amazonas Y Juan Leon Mera	10	blanu1994@outlook.com
LA OLLA DE BAÑOS	Tercera	Flores Colcha Nancy Del Rocio	603875485	Pedro V. Maldonado Y Ambato	11	guitarasfrank@yahoo.com
ZUMO FOOD & DRINK	Cuarta	Mesias Barrera Oscar	1803472347	Vicente Rocafuerte Entre Reyes Y Pastaza	6	zumobanos@gmail.com
HELEN'S ASADERO	Tercera	Ponluisa Rosa Elena	1801108505	Oriente S/N Y 12 De Noviembre	9	N
MORRON RESTAURANT- GRILL EL	Tercera	Chipantiza Chimbo Oscar Fabricio	1804126942	Av. Amazonas Y Juan Leon Mera	8	oc4672@gmail.com

LA COCINA DE DULCELINA	Tercera	Monica Elizabeth Miranda Barrionuevo	1801989755	Ambato Y Thomas Halfflants	8	N
LA FORCHETA DE VIVI	Tercera	Proaño Valverde Viviana Patricia	1803497534	Oriente S/N Y Eloy Alfaro	7	vivpro@hotmail.com
PICANTERIA ELVITA	Tercera	Silva Caicedo Elva Patricia	1801922954	Oscar E. Reyes S/N Y Eugenio Espejo	13	N
EL CHAMAQUITO RESTAURANTE	Tercera	Segundo Raul Granizo Vargas	1600017253	Eloy Alfaro Y Ambato	11	N
LUCERNA CLASSIC RESTAURANT-PIZZERIA	Tercera	Tin Tin Guanopatin Nacy Emelina	1801375286	Thomas Halfflants Y Oriente	14	lucernoclacig@hotmail.com
SUEPAN	Tercera	Umajinga Latacunga Blanca Luzmila	503473282	Maldonado S/N Y Ambato	7	ublncoluzmilo@yahoo.com.ar
EXCELENCIA GOURMET	Tercera	Lara Valle Wilson Holger	1802176428	Maldonado Entre Oriente Y Espejo	6	taguadewilson@hotmail.com
LIZ BURGUER	Tercera	Atiaja Guevara Gladys Carmen	1600177693	Oriente Entre Pastaza Y Mera	11	N
SABOR ESMERALDEÑO DE JULIA	Tercera	Caicedo Jama Julia Maritza	801068230	Oriente S/N Y Maldonado	6	N
KILLU WASI	Segunda	Ortiz Caaspa Gladys Patricia	1721763124	Ambato 654 Y Thomas Halfflants	12	N
LA CLOSERIE DES LILAS	Tercera	Moran Zambrano Jaime Guillermo	1500435829	Eloy Alfaro 620 Y Oriente	7	laclosieredeslilas92@gmail.com
EL BUEN ASADO	Tercera	Elva Marina Ramos Casco	1802651271	Av. Amazonas (Ulba)	13	elvar2014@outlook.es
LAS ORQUIDEAS	Tercera	Rojas Casco Rebeca Alegria	1802152130	Ulba Av Amazonas	12	N
EL CEDRO	Segunda	Segundo Humberto Rojano Jaigua	1801364256	Juan Moltalvo	17	into@restaurantcedro.com
ALFPASITO	Tercera	Jacome Lopez Fabian Heriberto	1600251639	Eloy Alfaro Y V. Rocafuerte	6	fasaludja@hotmail.com
LA BELLA ITALIA EN BAÑOS	Tercera	Sergio Enesto Guevara Soria	1802895670	Luis A. Martinez Y Eloy Alfaro	5	sergioguevara@hotmail.com
QUILOMBO	Tercera	Cartonini Enrique Alberto	604188987	Juan Moltalvo Y 16 De Diciembre	15	quilomboparr@yahoo.com.ar
EL CHALET	Tercera	Barrionuevo Guevara Maria Magdlene	1801163609	Luis A. Martinez Y Eloy Alfaro	8	N
LOS NEVADOS	Tercera	Rivera Chonata Laura Elizabeth	1802170009	Ambato Y 16 De Diciembre	16	laurrivera24@gmail.com
LA CASA VIEJA	Tercera	Cristobal Edwin Parra Carrillo	1600185308	Calle Principal(Rio Verde)	8	cristobalparra@hotmail.com
VISTA AL TUNGURAHUA	Tercera	Rebeca Fidelia Aguirre Casco	1600095119	Ulba Av Amazonas	23	paraderovistatungurahua@hotmail.com
VIRGEN DE AGUA SANTA	Cuarta	Razo Bermeo Hugo Wapsotn	1600324204	Sector La Merced Via Al Puyo Kn 10	19	hugo_rb20@hotmail.es
LA CASTELLANA	Tercera	Guevara Valdiviezo Maria Elena	1801463769001	16 De Diciembre Y Eugenio Espejo	11	N
EL PAILON GRIETA AL CIELO	Tercera	Zamora Miranda Zoila Lucinda	1600198247	Rio Verde Bajo Sector Casa De Maquinas	11	guevara1grietaelcielo@gmail.com
LAS HORTENCIAS DE RIO VERDE	Tercera	Ramos Naranjo Lucinda Virginia	1804737565	Calle Enrique Monje S/N	30	virginiaramosnaranjo29@gmail.com
VERITOS	Tercera	Oñate Guevara Belgica Romelia	1801728948	Rocafuerte Y Maldonado	11	danielsoriano@gmail.com
AMARELO	Tercera	Macas Gonzalez Diego Fabian	703403766	Pedro Vicente Maldonado Y Ambato	8	macas.gonzalez@gmail.com
CHIFA CHINA	Tercera	Zhang Fu Gan	1721275939	Vicente Rocafuerte Y Pastaza	6	N
MEXICAN MONI	Tercera	Cayago Quimbiurco Maria Teresa	1600175929	V. Rocafuerte Y Eloy Alfaro	8	mariacavago1973@hotmail.com
FRITURAS	Cuarta	Maria Emperatriz Paca Paredes	1801231570	Ambato S/N Y Thomas Halfflants	10	N
PAPPARDELLE PRINCIPAL	Segunda	Segundo Wilfrido Guevara Granja	1801759794	Vicente Rocafuerte Y 16 De Diciembre	8	pappardelle.ecuador@yahoo.com
PIZZERIA MAMA FANNY	Tercera	Lopez Barros Victor Hugo	1709833873	Ambato Y Eloy Alfaro	9	resmonic@hotmail.com
ACHUPALLA	Tercera	Gladys Silvana Herrera Lopez	1802866754	16 De Diciembre Y Ambato	12	chifaachupalla@hotmail.com
ASADERO CORDILLRA MGG	Tercera	Garces Llerena Marcia Guadalupe	1600263691	Ambato Y Eloy Alfaro	9	criskam007@hotmail.es
PAPPARDELLE SUCURSAL	Segunda	Segundo Wilfrido Guevara Granja	1801759704	Ambato Y Pasaje Artesanal	9	info@pappardelleristorante.com

RESTAURANTE DEL RIO	Tercera	Sanchez Bravo Olga Marina	1600105520	Rio Verde Calle Principal	8	tapiacruzgallo@yahoo.com
LA CALDERA	Tercera	Andrade Viteri Hilda Carmela	1800325175	Ambato Y Tomas Halfants	11	eclacaldera@gmail.com
LAS CASCADAS	Tercera	Guevara Guevara Maria Del Carmen	1803717113	Parroquia Rio Verde	7	nativeecuadorianfood@gmail.com
LA CASCADA DE BAÑOS	Tercera	Diana Gabriela Zurita Silva	1803455771	Oscar Efren Reyes Y Eugenio Espejo	10	dianazuria@hotmail.com
LA OLLA DE BARRO	Tercera	Ortiz Espadas Edison Danilo	1803652179001	Vicente Rocafuerte Y Eloy Alfaro	13	maryutreras@yahoo.es
MAMA ELVIA	Tercera	Nely Rita Barrionuevo Carrillo	1600201774	Ambato Y Eloy Alfaro	10	N
ELBANEÑITO	Tercera	Cecilia Yolanda Pineda Luna	1801926385	Ambato Y 16 De Diciembre	12	N
ASADERO DON ASH	Tercera	Jorge Patricio Medina Granizo	1600264442	Ambato 1085 Y Juan Leon Mera	6	N
PEPERONI'S SNACK BURGUER	Tercera	Mario Ernesto Palacios Sanchez	1600357824	Eloy Alfaro Y Ambato	10	ruthmovita@hotmail.com
RINCON DE GRACIANO	Tercera	Graciano Alonso Castro Silva	1600303349	Thomas Halfants S/N Y Ambato	6	N
LOS CHARANES	Tercera	Santos Eleovina Flores Guerrero	1102044490	Ambato Y Napoleon Herrera	6	N
LA TASCADA BAÑOS	Tercera	Jose Ricardo Lara Matheu	1724315039	12 De Noviembre Y Moltalvo	5	tascabanos@yahoo.es
PARADERO SIN RIVAL	Tercera	Francisco Gerardo Ramos Casco	1801676220	Calle Principal Av. Amazonas (Ulba)	20	N
PANCHO VILLA	Tercera	Cruz Viteri Abelino Saul	1707145445	12 De Noviembre Y Moltalvo	10	hostalile1@gmail.com
LA CASA DE LA PIZZA	Tercera	Ganboa Valdiviezo Maria	1600210908	Las Orquideas Y Alejandro Cabrera	11	lina1966maria@gmail.com
CAFE GOOD BOOKS & FOOD	Tercera	Pulgar Andrade Jaime Mauricio	603896135	16 De Diciembre Y Luis A. Martinez	32	jaimemaurvp@gmail.com
RESTORANTE PIZZERIA IL PAPPAGALLO	Tercera	Villalba German Patricio	1801639459	Juan Montalvo Y 16 De Diciembre	7	golga49@yahoo.es
DON LUCHITO	Tercera	Chiriboga Chiriboga Elsa Angelica	1801707686	Av. De Las Amazonas	6	N
CHIFA CHINA LU	Tercera	Lu Baicheng	1752139368	Oscar Efren Reyes Y Ambato S/N	7	N
MARIQUERIA RINCON MANABITA	Tercera	Bonilla Castro Nancy Amparo	1802480069	Thomas Halfants Y Oriente	7	N
LOS ABUELOS EN RIO NEGRO	Tercera	Nacy Amparo Delgado Espin	1600271769	Rio Negro	21	N
ASADERO DULCE CARBON	Tercera	Monica Elizabeth Fiallos Mariño	1707644470	12 De Noviembre 558 Y Oriente	12	humbertobvs@gmail.com
MESTIZART	Tercera	Gloria Emperatriz Rojas Casco	1801822972	Ambato Y Thomas Halfants	12	mestezartec@gmail.com
AQUÍ A LO CRIOLLO	Tercera	Salazar Sarabia Sandra Maricela	1600297756	16 De Diciembre Y Ambato	6	N
A LO MERO MERO	Tercera	Gamboa Perez Mayra Jackelin	1803405610	Eloy Alfaro S/N Y Oriente	7	franss_myg@hotmail.com
TURIS GALARZA CIA LTDA	Cuarta	Galarza Ordoñez Bolivar Adolfo	1891744230	Parroquia Rio Negro Km4	26	bologalarza@hotmail.com
SWISS BISTRO	Segunda	Trauffer Thomas	1891753329	Luis A. Martinez Y Eloy Alfaro	18	welcome@swiss-bistro.com
CASA Y CAMPO ASADERO	Tercera	Angel Alfredo Armijo	1703277671	Calle Nacional (Frente Al Estadio)	6	N
EL FAROLITO	Cuarta	Calle Rivera Teresita Del Rosario	1801979707	Av. De Las Amazonas Y Maldonado	6	N
PESCA DEPORTIVA GENICITA	Tercera	Arnaldo Wilson Altamirano Gavidia	602170938	Rio Negro (Las Estancias)	7	N
PICOLINO	Tercera	Maldonado Navas Rocio Del Carmen	1600241366	Rio Negro Frente Al Parque	6	N
PARADERO DE DIEGOS	Tercera	Glenda Maritza Aguay Villacis	1600571085	Comunidad Martinez "Las Estancias"	14	N
MARISQUERIA EL COSTEÑITO	Cuarta	Alba Petita Vera Peñaherrera	990731141	12 De Noviembre Y Ambato	5	N
TARINACUY	Tercera	Jaramillo Yanez Francisco Xavier	1710869023	16 De Diciembre Y Rocafuerte	42	lilianasilva7095@hotmail.com
PESCA DEPORTIVA LAS ORQUIDEAS	Tercera	Jordan Floresmilto Perez Iturralde	1600059925	Via Puyo Km 21 Secor Cadenillas	6	N

POLLOS A LA BRAZA "SAN MARTIN"	Tercera	Villalba Jara Carmen Teresa	1800324095	Oriente S/N Y Oscar Efren Reyes	11	N
CASA DE LA ABUELA	Tercera	Sanchez Fiallos Dustin Agustin	1802873057	Ambato Y 16 De Diciembre	15	valedastin82@hotmail.com
COMPLEJO ECOLOGICO M'FANNY'S	Tercera	Sanchez Aldaz Delia Fanny	1800676882	Via Al Puyo Caserio Machay	12	anibolw03@outlook.com
LA CASA DE RIGOS	Tercera	Salan Barros Vicente Rigoberto	1600237760	Prrq. Ulba - Brr. Las Orquideas	8	N
BOAMAR RICO POLLO	Tercera	Boada Poveda Katherine Michelle	1804428413	Av. De Las Amazonas S/N - Juive Chico	29	flower303_606@hotmail.com
EL VIAJERO	Tercera	Guaman Caiza Rodrigo Fabian	1803677481	Av. De Las Amazonas Y Tomas Halfans	5	N
PICANTERIA AVE FENIX	Tercera	Guevara Villafuerte Elisa Carmelina	1802016939	Tomas Halfants S/N	4	N
QUILOTOA	Tercera	Latacunga Toaquiza Ruben Nelson	503150195	Maldonado S/N Y Ambato	7	N
EL PRIMO	Tercera	Pazmiño Abril Lilia Teresa	1801209386	P.V.Maldonado Y Oriente	8	N
GUAYABAL	Tercera	Luna Cesar Geovany	1802290062	Av. Amazonas	30	N
ASADERO ROSS	Tercera	Luis Antonio Pineda Luna	1600206021	Ambato Y 16 De Diciembre	14	baby5112@hotmail.com
MENESTRAS DASTIN GRILL	Tercera	Sanchez Tapia Sergio Santiago	1805357959	Ambato Y 16 De Diciembre	7	ser_3397@hotmail.com
RESTAURANTE MAILY'S	Cuarta	Titevallejo Marcia Sonia	1600580987	Enrique Monje-Barrio San Miguel	8	N
RESTAURANTE SANTA MARÍA	Tercera	Santamaria Villacis Mario Avelino	1600207516	Oriente Y 12 De Noviembre	9	N
LEONI PIZZERÍA CAFETERÍA	Tercera	Fredy Patricio Hernandez Aguilar	1803608999	Thomas Halfans Y Oriente	8	N
ALTO CARIBE	Cuarta	Gabriel Antonio Barrios Martinez	1757614647	Oriente Y 16 De Diciembre	6	gabrielbarrios121@gmail.com
MELITOS ASADERO	Cuarta	Fonseca Hidalgo Ana Lucia	1804136578	Eloy Alfaro Y Oriente	8	N
NATIVE CAFÉ RESTAURANTE	Tercera	Vayas Chavez Aurora Cristina	1600629651	Maldonado Y Rocafuerte	7	nativeecuadorianfood@gmail.com
PESCA DEPORTIVA ARCO IRIS	Tercera	Andrade Arciniegas Giovanna	0502900681001	Rio Negro - Cashaurco	12	lucemaclassig@hotmail.com
CARACOL	Tercera	Flores Jaya Mariana Natalia	601061666	Ambato 605 Y Eloy Alfaro	7	N
FARFALLE PIZZA AND GRILL	Cuarta	Tasinchana Tipantuña Deicy Vanessa	503695785	Oriente Y Eloy Alfaro	5	n
VARIEDADES DEL MAR NEPTUNO	Tercera	Eduardo Santiago Ramos Silva	1206210856	16 De Diciembre Y Ambato	8	N
GELATERIA E CAFFETTERIA DA-LEO	Tercera	Guevara Soria Luis Stalin	1600266892	Ambato Y Pedro V. Maldonado	4	N
LA SAZON DE SARITAS	Cuarta	Silva Pozo Juan Francisco	1803655677	Oscar Efrén Reyes Y Av. Amazonas	5	frank-silva1982@hotmail.com
Residencial Patty	Tercera	Umaginga Cuchiparte Manuel	0501590772	Eloy Alfaro Y Oriente	21	achupalla2006@hotmail.com
ASADERO DULCE CARBON	Tercera	Fiallos Mariño Monica Elisabeth	1707644470	12 De Noviembre 558 Y Oriente	8	N
RESTAURANT VILLA GERTRUDIS	Tercera	Andrade Caisaguano Edgar Willson	1600308975	Juan Montalvo 110 Y Velsco Ibarra	10	wilsonandrade-@hotmail.com
C.J. PATIO DE COMIDAS	Tercera	Mercedes Margarita Borja Alarcon	1716836596	Tomas Halfants Y Vicente Rocafuerte	12	merceditasn@hotmail.com
FABIS	Tercera	Liliana Guadalupe Silva Nuñez	1600261927	Av. Amazonas	25	N
RESTAURANTE MERCEDES	Tercera	Marcela Verenice Perez	1709053258	Luis A. Martinez Y Sebastian Baño	8	marverenice@hotmail.com
RESTAURANTE MERLOT BAR & GRILL	Tercera	Myrian Genoveva Razo Fiallos	1600261877001	Gonzalo Díaz De Pineda Y Ambato	25	myrian_razo@hotmail.com
A LO MERO MERO	Tercera	Gamboa Perez Mayra Jaqueline	1802501719	Eloy Alfaro Y Oriente	7	fiam35_myvg@hotmail.com
						-
FUENTES DE SODA	Categoría	Propietario/Representante Legal	RUC	DIRECCIÓN	M	E-MAIL
PINGÜINO	Tercera	Alejandro Antonio Silva Flores	1803985322	Rocafuerte Y Eloy Alfaro	3	N

PEPERONIS EXPRESS	Tercera	Toapanta Lluglla Andres Fernando	1600682635	Vicente Rcafuerte Y 16 De Diciembre	3	andres23toapanta@gmail.com
FRANQUICIA NICE CREAM TUTTO FREDDO	Tercera	Vanesa Reyes Salazar Solorzano	1802635894	Ambato S/N Y Thomas Halfants	3	vanereyessalazar@hotmail.com
SWEET KISS	Tercera	Blanca Magdalena Nieto Vinuesa	1802499978	Ambato 572 Y Eloy Alfaro	8	N
SPLIT	Tercera	Monica Del Pilar Medina Herrera	1801671320	Ambato Y Eloy Alfaro	5	N
COMICS BURGUER GRILL	Tercera	Andrea Cristina Rodriguez Balseca	1803896750	Oriente S/N Y Eloy Alfaro	4	N
ELEVE SNACK	Tercera	Silva Sanchez Paulina Zoraida	1600235103	Pedro Vicente Maldonado 6-81 Y Espejo	4	N
LEONI PIZZERIA Y COMIDA RAPIDA	Tercera	Fredy Patricio Hernandez Alguar	1803608999	Maldonado Y Oriente	3	N
PONCHE SUIZO	Tercera	Roberto Xavier Viera Mayorga	1891728154	Eloy Alfaro 4-24 Y Ambato	5	newconceptss@yahoo.com
PIZZAS KONOS ERUPCION DEL SABOR	Tercera	Ortez Flores Emerson Ivan	1754722690	Oscar Efern Reyes Y Ambato	3	N
TAJ MAHAL FAST FOOD SHAWARMA	Tercera	Meza Arias Maria Rosa	200924629	Oriente S/N Y Eloy Alfaro	3	rositameza2@hotmail.com
MAC DONER	Tercera	Adriana Carina Campañamontoya	1600507733	Eloy Alfaro Y Ambato	6	N
HICKORY HAMBURGUESAS VERDADERAS	Tercera	Bastidas Varela Alfonso Vinicio	1891735282	16 De Diciembre 1-29 Y Rocafuerte	1	edywily@hotmail.com
CAFETERIA	Categoría	Propietario/Representante Legal	RUC	DIRECCIÓN	M	E-MAIL
PANCHO'S	Tercera	Freire Yepez Ivan	1801366061	Rocafuerte Y Maldonado	10	jfranciscofreirev@hotmail.com
ARTE CAFE & TE	Tercera	Gonzalez Aguilar Juan Manuel	1753558137	12 De Noviembre 500 Y Oriente	10	artecafe.ecuador@yahoo.com
QUINTA GAMA	Tercera	Sanchez Cisneros Maria Elizabeht	1802379568	Vicente Rocafuerte	7	restaurant5gamaeg@gmail.com
CAFÉ BAR JJ	Tercera	Schmidt Julime	1720156619	Luis A. Martinez Y Thomas Halfans	7	banios@cofeebarjotajota.com
DELICIOUS BOLONES DE LA MALDONADO	Tercera	Guevara Salguero Tania Gisella	1801980101	Maldonado S/N Y Espejo	8	taniaguevara-03@hotmail.com
BLAH BLAH	Tercera	Delgado Valdiviezo Ximena	1802647832	Ambato Y Thomas Alfants	3	N
CAFE RICOOO PAN	Tercera	Zoila Carlota Vargas Soria	1801844240	Ambato Y Pedro Vicente Maldonado	11	N
DON DIEGO	Segunda	Sosa Salazar Carlos Giovanni	1710459635	Pedro Vicente Maldonado Y Panamericana	10	N
DULCE ADICCION HELADERIA K'FETERIA	Tercera	Karla Del Rocio Leon Mena	1600364424	Ambato Y Eloy Alfaro	5	chocafutas_klm@hotmail.com
HONEY COFFE Y TEA	Tercera	Maria Fernanda Arias Cespedes	1803277639	Ambato Y Pedro Vicente Maldonado	11	fer.ariascespedes@gmail.com
CASA DEL ARBOL EN BAÑOS	Tercera	Sanchez Carrasco Carlos Neptali	1800323246	Sector Ventanas Vía A Runtun	8	carviny28@hotmail.com
CAFETERIA AROME CAFÉ SHOP	Tercera	Edison Paul Acosta Solis	1802427771	Oriente S/N Thomas Halfants	4	N
GALLETO CAFÉ	Tercera	Mariño Gavidio Lucito Cleofe	1800307322	Vía La Puyo La Entrada Las Estancias	7	N
CAFE HOOD	Segunda	Karina Sanchez Sanchez	1705858270	Montalvo Y Rafael Vieira	11	N
CAFE ALI CUMBA	Tercera	Sanchez Fernandez Luis	1707723449	12 De Noviembre S/N Y Luis A. Martinez	9	you:-pausa.567@outlook.com
THE COFFE LOUNGE	Tercera	Carlota Maribel Razo Velastegui	1600399172	Alfaro Y Ambato	7	cofeeloungebanios@hotmail.com
AROME CAFE Y CHOCOLATE	Tercera	Acosta Solis Paul	1802427771	16 De Diciembre Y Luis A Martinez	3	aromecafeychocolate@gmail.com

