



FACULTAD DE NEGOCIOS

Carrera de Contabilidad y Finanzas

“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE SERVICIO POR COSTEO ABSORBENTE Y SU INCIDENCIA EN EL VALOR DE VENTA DEL PLATO PRINCIPAL DE LA EMPRESA SERVICIOS ALIMENTICIOS CORPORATIVOS S.A.C., EN CAJAMARCA, EN EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2018”

Tesis para optar el título profesional de:

CONTADOR PÚBLICO

Autores:

Keila Jhemily Cabanillas Villanueva
Jhina Chictiry Catany Malaver Izquierdo

Asesor:

C.P.C. Rogelio Regalado Villegas

Cajamarca - Perú

2019

APROBACIÓN DE LA TESIS

El asesor y los miembros del jurado evaluador asignados, **APRUEBAN** la tesis desarrollada por las Bachilleres Keila Jhemily Cabanillas Villanueva y Jhina Chictiry Catany Malaver Izquierdo, denominada:

"DETERMINACIÓN DEL COSTO DE SERVICIO POR COSTEO ABSORBENTE Y SU INCIDENCIA EN EL VALOR DE VENTA DEL PLATO DE LA EMPRESA SERVICIOS ALIMENTICIOS CORPORATIVOS S.A.C., EN CAJAMARCA, EN EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2018"



C.P.C.C. Rogelio Regalado Villegas

ASESOR



Mg. Luis Céspedes Ortiz

**JURADO
PRESIDENTE**



Mg. Luis Oblitas Jaeger

JURADO



Mg. Cs. Soc. Juan Romelio Mendoza Sánchez

JURADO

DEDICATORIA

Esta tesis se la dedico a mi madre, por acompañarme y apoyarme durante toda mi vida universitaria; por ser un ejemplo de constancia y perseverancia, quien me ha motivado a superarme y crecer personal y profesionalmente.

A Dios, quien me brindó salud, fortaleza y sabiduría para cumplir con cada uno de mis propósitos y culminar así, satisfactoriamente, la presente tesis.

Keila Jhemily Cabanillas Villanueva

Dedico este trabajo a Dios, por haberme permitido llegar hasta aquí y haberme dado salud para lograr mis objetivos trazados.

A mis padres por el ejemplo de perseverancia y constancia que los caracterizan, quienes me apoyaron siempre para cumplir mis metas.

Jhina Chictiry Catany Malaver Izquierdo

AGRADECIMIENTO

Agradecemos a:

Dios, por habernos guiado a lo largo de nuestra carrera, por ser nuestra fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarnos una vida llena de aprendizajes y experiencias.

A nuestros padres, quienes nos apoyaron en todo momento y nos brindaron la oportunidad de tener una educación de calidad y así para forjar un futuro próspero.

A nuestros docentes, quienes fueron parte fundamental en nuestro camino de aprendizaje y en nuestra formación sólida en valores. De manera especial, a nuestro asesor C.P.C Rogelio Regalado Villegas y nuestra docente C.P.C. Ina Castillo Castañeda, quienes contribuyeron con su apoyo constante para el desarrollo y culminación satisfactoria de la presente tesis.

TABLA DE CONTENIDOS

ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
ÍNDICE DE TABLAS	vi
ÍNDICE DE FIGURAS	vii
CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	04
1.1. REALIDAD PROBLEMÁTICA	04
1.2. FORMULACION DEL PROBLEMA	07
1.3. OBJETIVOS	08
1.4. HIPOTESIS	08
1.5. ANTECEDENTES	09
1.6. DEFINICIONES CONCEPTUALES	12
1.7. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	24
CAPÍTULO II: METODOLOGÍA	27
2.1. TIPO DE INVESTIGACION	27
2.2. POBLACION DE MUESTRA	28
2.3. TECNICAS E INSTRUMENTOS Y ANALISIS DE DATOS	28
CAPÍTULO III: RESULTADOS	30
CAPÍTULO IV: DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES	36
4.1. DISCUCION	36
4.2. CONCLUSIONES	39
4.3. RECOMENDACIONES	41
REFERENCIAS	43
ANEXOS	45

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA N° 01: CUADRO COMPARATIVO DEL COSTO UNITARIO	31
TABLA N° 02: CUADRO COMPARATIVO PROPORCIONAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE SERVICIO	32
TABLA N° 03: CUADRO COMPARATIVO DEL VALOR DE VENTA Y % DE PÉRDIDA ESTIMADA	33

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA N°01: PORCENTAJE DE PERDIDA CON RESPECTO A SU CORRECTO VALOR DE VENTA	34
FIGURA N°02: PÉRDIDA PROMEDIO.....	35

RESUMEN

La presente tesis tuvo como objetivo utilizar el sistema de costeo de servicio por el método absorbente para establecer la incidencia que genera en el valor de venta de los platos principales que se elaboran en el concesionario Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C.

Se realizó el diagnóstico de la situación inicial de la empresa, en cuanto al manejo de todos los elementos que intervienen directamente en la producción y se identificó, que no se cuenta con un sistema de costos que controle y distribuya a los mismos para calcular, correctamente, el valor de venta de los platos mencionados; ofreciendo valores de venta en base a la competitividad existente en el mercado.

En este estudio se utilizó el diseño de investigación no experimental, transversal correlacional y a través de la revisión de registros internos y aplicación de fichas de observación; se calculó el valor de venta del servicio mediante el sistema de costos propuesto, realizando la clasificación según el criterio del método por absorción para el caso de un costeo de servicios: Costos directos y Costos indirectos.

Asimismo, se efectuó el análisis de los resultados obtenidos en base a información real y confiable; determinando un valor de venta mayor, comparado con el que se oferta al cliente en la actualidad; además, se cuantificó el porcentaje de pérdida que ello implica. De esta manera, se brindó datos relevantes que pueden servir como base para tomar acciones futuras, en cuanto a la gestión de costos; la definición de valores de venta de cada plato y la creación de estrategias comerciales para ofertar su servicio.

Palabras clave: Costo, costeo de servicio, costo directo, costo indirecto, costeo absorbente, valor de venta.

ABSTRACT

The objective of this thesis was to use the service costing system by the absorbent method to establish the incidence that it generates in the sale value of the main dishes that are elaborated in the concessionary “Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C.”.

The diagnosis of the initial situation of the company was made, regarding the handling of all the elements that directly intervene in the production and it was identified, that there is not a cost system that controls and distributes to them to calculate, correctly, the sale value of the mentioned dishes; offering sales values based on the existing market competitiveness

In this study we used the non-experimental, cross-sectional, correlational research design and through the review of internal records and application of observation cards; the sale value of the service was calculated using the proposed cost system, making the classification according to the criterion of the absorption method for the case of a costing of services: Direct costs and Indirect costs.

Likewise, the analysis of the results obtained was carried out based on real and reliable information; determining a higher sale value, compared to the one currently offered to the client; In addition, the percentage of loss that this implies was quantified. In this way, we provided relevant data that can serve as a basis to take future actions, in terms of cost management; the definition of sales values of each dish and the creation of commercial strategies to offer their service.

Key Words: Cost, cost of service, direct costs, indirect costs, absorbing cost, value of sale.

CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

La Comisión Económica para América Latina y el Caribe, CEPAL (2018) en su edición número 70 del Estudio Económico de América Latina y El Caribe indica que los servicios experimentaron en el 2017 un repunte que impulsó el crecimiento desacelerado de la economía frente al 2016; debido a que se beneficiaron al ser un sector asociado a la inversión y, principalmente, al ser considerados como insumos esenciales para muchas actividades, por lo que, representan alrededor de dos tercios del Producto Bruto Interno (PBI) en los países desarrollados y cerca de la mitad de los en desarrollo, si bien el tipo predominante de servicios difiere claramente en el caso de unos y otros. En términos de empleo, el sector de los servicios absorbe el 70% de los trabajadores en las economías industrializadas, pero solo un tercio de ellos, en las emergentes. La región de América Latina y el Caribe se encuentra en una posición intermedia entre ambos grupos.

En el Perú, según el Instituto Nacional De Estadística e Informática INEI (2018), en setiembre de este año la actividad de restaurantes creció 4.3%, como resultado de la evolución positiva de dos de sus cuatro componentes: El grupo de restaurantes registró un aumento de 5,11%, impulsado por los establecimientos de pollerías, comidas rápidas, comida criolla, restaurantes y chifas que, evolucionaron positivamente, en base a convenios con entidades bancarias y el grupo de otras actividades de servicios de comidas que crecieron 1.63%, debido al buen desempeño de concesionarios de alimentos por la expansión de su actividad a nivel nacional, mejora continua, certificación del proceso productivo y servicio integral; servicio alimentario dirigido a empresas mineras, hidrocarburos, hidroeléctricas, bancos, seguros, laboratorios, ministerios, colegios, universidades y atención de eventos sociales.

Gómez (2013) indica que, toda actividad empresarial supone en algún momento la realización de operaciones de venta, ya que el emprendedor que ha decidido organizarse y crear una empresa, terminará finalmente ofreciendo al mercado un producto, el cual

puede ser de naturaleza tangible (muebles o inmuebles) o inmaterial (servicios o intangibles).

En las empresas industriales y comerciales, es un común denominador manejar una contabilidad de costos, a fin de obtener un control del margen de rentabilidad y de la eficiencia en la utilización de los insumos, mano de obra y el capital de trabajo, sin embargo, no necesariamente ocurre lo mismo con aquellas empresas cuyo objeto consiste en prestar servicios.

Este fenómeno obedece a que, en principio, no se cuentan con mercaderías o existencias en volumen relevantes, que nos obligue a llevar un control, puesto que el aspecto en el que se enfoca la producción es en el recurso humano. Sin embargo, este matiz no acarrea que la contabilidad de costos para este tipo de empresas sea un despropósito, por el contrario, nos permitirá medir el desempeño de la empresa y el impacto de las medidas adoptadas por los directivos. En este contexto, se considera que la adopción de la contabilidad de costos por parte de una empresa de servicios no solo obedece a la exigencia que la Ley del Impuesto a la Renta prescribe respecto de contribuyentes que presten ingresos importantes cuya inobservancia se sanciona con una multa pecuniaria sino a la conveniencia de efectuar las mediciones aludidas que, finalmente, proveerán la información relativa al costo de la prestación de servicios y, con ello, la pertinencia del precio de estos.

Cabe destacar entonces que se evidencia la importancia del sistema de costos que se maneje tanto en una empresa que elabora productos como la que presta servicios, porque dependiendo de este se puede asignar un valor de venta adecuado para los antes mencionados; el mismo que ejerce influencia esencial en los ingresos, ganancia y rentabilidad de cada ejercicio.

En el costeo absorbente, las empresas consideran todos los costos indirectos de fabricación o de prestación del servicio (fijos y variables) como parte del costo del producto (son inventariarles) y se realizan en la forma de costo de ventas en el momento en que la venta ocurra. Horngren (2012) indica que, según este enfoque el inventario “absorbe” todos los costos de manufactura. Asimismo, Garrison (2007) asegura que el costeo absorbente asigna una porción del costo indirecto fijo de producción a cada unidad de producto, junto con los costos variables de manufactura, con el argumento de que para llevar a cabo la actividad de producir o prestar el servicio se requiere de ambos; este método es el más usado con fines de preparación de informes externos e incluso para la toma de decisiones.

De acuerdo a la data de la Superintendencia Nacional de Administración Tributaria, SUNAT (2016) del total de empresas con Negocio y que tributan en Tercera Categoría, existentes en la región Cajamarca tenemos que 47,204 empresas tienen RUC activo; de éstas (total activas) el 90.5% (42,720) realizan actividades no manufactureras (servicios, comercio, turismo, financieras, comunicaciones), mientras que el 9.5% (4,484) de empresas realizan actividad de manufactura. De este 90.5% las empresas concesionarias de alimentos son un rubro poco explorado a nivel local, siendo las principales: Menú Express, Servicios Alimenticios Corporativos SAC y Fusión Andina.

Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C es una empresa dedicada a brindar servicios de alimentación a diferentes empresas, principalmente, al sector minero; para lo cual requiere de mano de obra, insumos directos e indirectos para brindar un servicio de calidad, para esto la empresa no cuenta con ningún método de costeo de servicios y; es claro entonces que el método de costeo absorbente es el más conveniente es de suma importancia para este concesionario. Si solo tomamos en cuenta la planta ubicada en Cajamarca que cuenta con 23 personas laborando (consideradas obligatoriamente en planilla) y que requiere de la compra de un promedio de 1000 kg de alimentos mensuales que se utilizan para la preparación de los platos, es notorio que tanto el recurso humano como los insumos representan aproximadamente el 80% del costo total para el caso de esta empresa, que a diferencia de otras del mismo rubro obtiene productos tangibles.

Es por ello, que se ha decidido realizar este proyecto de investigación con el objetivo de realizar la determinación del valor de venta utilizando el costo de servicio por el método de absorción que incluirá todos aquellos costos directos e indirectos y gastos operativos junto a su correcta distribución; esquema que en la actualidad no se refleja debido a que el sistema de costos que usan es la de un costo de producción, la que, asimismo, no contiene la totalidad de sus elementos; en consecuencia, se genera incorrecta la determinación del costo total del servicio y por ende, del valor de venta.

1.2. Formulación del problema

¿Cuál es la incidencia de la determinación del Costo de Servicio por Costeo Absorbente en el valor de venta del plato principal de la empresa Servicios Alimenticios Corporativos SAC, en Cajamarca, en el segundo semestre del año 2018?

La empresa Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C es una empresa concesionaria de alimentos que trabaja directamente con las principales mineras y contratistas de la zona, por lo que es evidente que debe brindar un servicio de calidad (desde cada uno de los ingredientes de sus platos hasta la limpieza y seguridad del personal encargado de su preparación); sin embargo, existe una notoria dificultad en cuanto a la determinación de su costo de servicio, al encontrarse utilizando en la actualidad el método de costo de producción (materia prima, mano de obra directa y CIFs) que no corresponde de acuerdo a las actividades que realiza y al giro de negocio que posee, por ende, es incorrecta la distribución de los costos así como el propio método de costeo aplicado.

En particular, se verificó que varios de estos costos y/o gastos no están siendo incorporados dentro del costo total; al identificar toda esta realidad actual por la que atraviesa la empresa, es que se ha decidido realizar el presente proyecto de investigación, con la finalidad de proponer un diseño de un sistema de costos por absorción acorde al giro de negocio (servicio) que considere a estos elementos antes mencionados para la posterior determinación de un valor de venta adecuado para los principales platos.

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

Determinar del Costo de Servicio por costeo Absorbente y analizar su incidencia en la determinación del valor de venta del plato principal de la empresa Servicios Alimenticios Corporativos SAC, en Cajamarca, en el segundo semestre del año 2018. Indicar el objetivo general.

1.3.2. Objetivos específicos

Analizar la incidencia de la determinación de los Costos directos en el valor de venta del plato principal.

Analizar la incidencia de la determinación de los Costos indirectos en el valor de venta del plato principal.

Analizar la incidencia de la determinación de los Gastos Operativos en el valor de venta del plato principal.

1.4. Hipótesis

La determinación del costo de servicio por costeo Absorbente genera una incidencia directa en la determinación del Valor de Venta de la empresa Servicios Alimenticios Corporativos SAC.

1.5. Antecedentes

1.5.1. Antecedentes Internacionales

Morillo (2017) en su artículo Diseño de Sistemas de Costos, indica que toda empresa tiene como objetivos el crecimiento, la supervivencia y la obtención de utilidades; para el alcance de éstos, los directivos deben realizar una distribución adecuada de recursos (financieros y humanos) basados en buena medida en información de costos; de hecho, son frecuentes los análisis de costos realizados para la adopción de decisiones (eliminar líneas de productos, hacer o comprar, procesar adicionalmente, sustitución de materia prima, localización, aceptar o rechazar pedidos, diseño de productos y procesos), para la planeación y el control. Por ello, la existencia de los sistemas de costeo, los cuales son definidos como subsistemas de la contabilidad general, que manipulan los detalles referentes al costo total de fabricación; esta manipulación incluye clasificación, acumulación, asignación y control de datos, que, a su vez requiere un conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos de acumulación de datos tendentes a determinar el costo unitario del producto. El costeo absorbente es un sistema que incluye y acumula todos los costos de producción, tanto costos fijos como costos variables, éstos son considerados como parte del valor de los productos elaborados, bajo la premisa de que todos los costos son necesarios para fabricar un producto.

Ropero (2016) en su tesis, Implementación de un Sistema de Costos para el Restaurante el Huerto de la Ciudad de Ocaña, tuvo como objetivo central implementar un sistema de costos en dicho restaurante e identificar los centros de costos del proceso. Para ello, el autor utilizó una investigación descriptiva y como resultado identificó que el precio de venta se estipulaba de la siguiente manera: se sumaron los costos de materia prima, se multiplicaba por un margen de seguridad del 10% y el resultado se multiplicaba por 3, este valor se multiplica por el 8% correspondiente al impuesto al consumo, sin embargo, esa no era la manera adecuada de fijarlo. Con el diseño y la aplicación del sistema de costo se logró definir el costo unitario correcto de

los platos más vendidos; y al reconocer los elementos y los centros del costo se brindó información que posibilitó la mejora de cada una de las áreas productivas, a fin del desarrollo de acciones preventivas y correctivas que fueron necesarias.

Mera (2013) en su investigación Los Costos y su Influencia en la Fijación de Precios de las Comidas y Bebidas del Restaurante de la Hostería Bascún en el Año 2011, tuvo como objetivo principal analizar la influencia de la inexistencia de un sistema de costos en la fijación de los precios de la comida y bebida del mencionado restaurante; asimismo, identificó el procedimiento que en ese momento se usó para establecer los precios. Para realizar esta investigación, el autor utilizó un diseño no experimental, descriptivo, correlacional y luego de aplicados los instrumentos: el registro específico y el cuestionario, obtuvo los siguientes resultados: Los dueños de los hoteles no conocían cuanto les costó producir sus comidas o bebidas, por lo que determinaban sus costos por simple presunción y en consecuencia fijaron sus precios en base a los que se manejaban en el mercado (sus competidores). Lo que implica, además, que existió un completo desconocimiento de la distribución de los elementos del costo (materia prima, mano de obra y CIF). Por lo que el autor concluyó que, existió una urgente necesidad de aplicar un sistema de costos acorde al giro de negocio, porque solo así la fijación de precios sería correcta.

1.5.2. Antecedentes Nacionales

Mendoza y Apaza (2017) en su investigación: Sistema de Costos y los Efectos Económicos en la Gestión de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás S.A.C. Cusco Periodo 2015, tuvieron como objetivo esencial establecer de qué manera la implementación de un sistema de costos genera efectos económicos en esta cadena de restaurantes. Ellos utilizaron el tipo de investigación aplicada y/o práctica con enfoque cuantitativo, con un diseño no experimental, transversal, descriptiva; con la que se identificó que se obtenía el costo de los platos que expedían, de manera tradicional (al tanteo), hecho que disminuía los ingresos de

ventas. En consecuencia, los autores indicaron que al determinar el costo del producto (formado por el precio de la materia prima, precio de la mano de obra directa empleada en la producción, el precio de la mano de obra indirecta empleada para el funcionamiento de la empresa y el costo de amortización de la maquinaria y de los edificios), se pudo establecer el precio de venta al público (costo + beneficio) del bien en cuestión y como resultado de ello, se generaría mayores ingresos futuros.

1.5.3. Antecedentes Locales

Gonzales y Villegas (2017) en su tesis Costo de Producción y el Margen de Utilidad Bruta por Producto en las Pollerías Medileny E.I.R.L. y Negocios ALF E.I.R.L.de Cajamarca, 2016 tuvieron como objetivo determinar el nivel de costo de producción y el margen de utilidad bruta de las pollerías antes mencionadas. La metodología empleada fue no experimental, transversal, correlacional y la recopilación de información la realizaron mediante fichas de observación, las cuales arrojaron los siguientes resultados: Las pollerías no utilizaban ningún sistema para determinar el costo de la comida; por ello, realizaron los respectivos estados de costo de producción por el método absorbente, lo que permitió determinar el costo real y al dividir la utilidad bruta entre las ventas, se logró obtener el margen de utilidad bruta de cada plato de pollo a la brasa; todo con el fin de haber brindado información útil que sirva de guía para la toma de decisiones.

1.6. Definiciones conceptuales

1.6.1. Costo de servicio

El costo del servicio, son los que se desarrollan en las empresas de servicios y donde no hay transformación, solo producen servicios. Cada servicio tiene un costo diferente, el producto que se fabrica no es tangible y su costo comprende fundamentalmente; los costos directos (mano de obra) y los costos indirectos.

1.6.2. Costeo Absorbente:

Según indica Hernández (2005), se integra con todas aquellas erogaciones directas y los gastos indirectos que se considere fueron incurridos en el proceso productivo. La asignación del costo al producto, se hace combinando los gastos incurridos en forma directa, con los gastos de otros procesos o actividades relacionadas con la producción, en este caso las erogaciones se acumulan en relación a su origen o función. Costos incurridos directa e indirectamente en la elaboración, independientemente que estos sean de características fijas o variables en relación al volumen que se produzca.

1.6.2.1. Definición de Costos Directos.

Los costos directos los cargos por concepto de material, de mano de obra y de gastos, correspondientes directamente a la producción o fabricación de un artículo determinado o de una serie de artículos o de un proceso de manufactura. Se constituyen por los siguientes rubros:

1.6.2.1.1. Insumos Directos

Se refiere a todos aquellos artículos que acompañan al producto final y no constituyen parte de él, pero son complementos para su comercialización.

1.6.2.1.2. Mano de Obra

Es la fuerza de trabajo empleada para extraer, producir o transformar la materia prima en bien final. Esta partida consigna las remuneraciones y horas extras.

- ✓ Remuneración Básica: Constituye remuneración para todo efecto legal el íntegro de lo que el trabajador recibe por sus servicios, en dinero o en especie, cuales quiera sea la forma o denominación que se le dé, siempre que sea de su libre disposición. La alimentación otorgada en crudo o preparada y las sumas que por tal concepto se abonen a un concesionario o directamente al trabajador tienen naturaleza remuneratoria cuando constituye la alimentación principal del trabajador en calidad de desayuno, almuerzo o refrigerio que lo sustituya o cena.
- ✓ Definición de asignación familiar: Según el diario El peruano en su publicación del 14 de setiembre del 2013, manifiesta que este beneficio laboral se rige desde hace más de 20 años y su incumplimiento puede significar una denuncia contra la empresa para la que trabaja. Todos los trabajadores que pertenecen al régimen privado tienen derecho a recibir una asignación familiar, es decir, un pago adicional a su sueldo por tener uno o más hijos. El trabajador con uno o más hijos menores de edad o que cursan estudios superiores y hasta la edad máxima de veinticuatro (24) años, tiene derecho a una asignación familiar, adicional a las otras remuneraciones. El monto de la asignación familiar es equivalente a diez por ciento (10%) de la remuneración mínima. Para quien percibe

menos de la remuneración mínima por no trabajar en jornada ordinaria completa, la asignación es equivalente a diez por ciento (10%) de su remuneración.

1.6.2.1.3. Costos Indirectos

Son los costos de los recursos que participan en el proceso productivo; pero que no se incorporan físicamente al producto final. Entre ellos tenemos:

1.6.2.1.3.1. Insumos Indirectos:

Son Insumos que no se pueden cuantificar en el producto elaborado ni forman parte de él; pero sin su existencia no sería posible la producción de bienes finales.

1.6.2.1.3.2. Mano de Obra Indirecta

Es aquella mano de obra que no interviene directamente en la producción o transformación de la materia prima y en la obtención del producto final, como por ejemplo todos los jefes del departamento de Producción, como el gerente de Planta, etc. En este rubro se incluyen beneficios sociales, aportes institucionales, seguridad social y otras retribuciones que deben darse al personal.

1.6.2.1.3.3. Gastos Indirectos:
Contribuciones de la empresa

- ✓ Definición del Seguro Social De Salud (ESSALUD): Según ley 27056, el Seguro Social de Salud (ESSALUD) como organismo público descentralizado, con personería jurídica de derecho público interno, con autonomía técnica, administrativa, económica, financiera presupuestal y contable, tiene por finalidad dar cobertura a los asegurados y sus derechohabientes, a través del otorgamiento de prestaciones de prevención, promoción, recuperación, rehabilitación, prestaciones económicas, y prestaciones sociales que corresponden al régimen contributivo de la Seguridad Social en Salud, así como otros seguros de riesgos humanos. En el art. 1.y art. 3 de la misma ley, menciona que las prestaciones que otorga el Seguro Social de Salud (ESSALUD) son de prevención, promoción y recuperación de la salud, maternidad, prestaciones de bienestar y promoción social, prestaciones económicas así como programas de extensión social y planes de salud especiales a favor de

la población no asegurada y de escasos recursos y otras prestaciones derivadas de los seguros de riesgos humanos que ofrezca ESSALUD dentro del régimen de libre contratación; estas prestaciones comprenden educación, salud, evaluación y control de riesgos e inmunizaciones.

- ✓ Definición de Seguro Complementario de Riesgo (SCTR): El seguro complementario de trabajo de riesgo es el seguro que otorga prestaciones de salud y económicas por accidentes de trabajo y enfermedades profesionales a los trabajadores que laboran en centros de trabajo en los que se desarrollan actividades consideradas de alto riesgo por Ley.

- ✓ Definición de Seguro vida ley: Según la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP menciona que el Seguro de Vida Ley es aquel que debe contratar tu empleador cuando cumples 04 años en tu centro laboral, conforme a lo establecido en la Ley de Consolidación

de Beneficios Sociales, aprobada por Decreto Legislativo N° 688.

- ✓ Definición de Equipo de Protección Personal: Según La Positiva Sanitas menciona que los EPP, son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada trabajador para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.

En el artículo 60 de la ley 29783; el empleador proporciona a sus empleadores equipos de protección personal, adecuados, según el tipo de trabajo y riesgos específicos presentes en el desempeño de sus funciones, cuando no se puedan eliminar en su origen los riesgos laborales o sus efectos perjudiciales para la salud este verifican el uso efectivo de los mismos

En el artículo 97 de DS 005/2012, con relación a los equipos de protección personal, adicionalmente a lo señalado en el artículo 60 de la Ley, éstos deben

atender a las medidas antropométricas del trabajador que los utilizará.

- ✓ Definición de beneficios sociales: Son todas aquellas prestaciones otorgadas voluntariamente por el empleador, esto es, que no están ordenadas en la legislación, ni por convenios colectivos de trabajo o que mejoran los que ellos lo establecen. Los beneficios sociales atienden a varios requerimientos humanos, por tanto, se clasifican según la necesidad que satisfacen, según su contenido se agrupan en 11 categorías diferenciadas, alimentación, salud, educación, recreación y tiempo libre, transporte, remuneración adicional o gratificaciones, seguros, deudas fiscales, jubilaciones y pensiones esperadas, atenciones de personal.

- ✓ Definición de compensación por tiempo de servicios (CTS): Según Decreto Supremo N° 001-97-TR (1997) la compensación por tiempo de servicios (CTS) tiene la calidad de beneficio social de previsión de las

contingencias que originan el cese en el trabajo y de promoción del trabajador y su familia.

- ✓ Definición de vacaciones: Según la ley general de trabajo en el título VI capítulo II, el trabajador tiene derecho a treinta (30) días naturales de descanso vacacional remunerado por cada año completo de servicios en que cumpla con el récord vacacional. Por cada año de servicios, el récord vacacional del trabajador se considera cumplido: al haber realizado labor efectiva por un mínimo de doscientos sesenta (260) o doscientos diez (210) días, según que la jornada ordinaria sea de seis (6) o cinco (5) días a la semana, respectivamente; Al no haber excedido de diez (10) inasistencias injustificadas, en los casos en que la jornada ordinaria se desarrolle en sólo cuatro (4) o tres (3) días a la semana o sufra paralizaciones temporales autorizadas. Se consideran inasistencias injustificadas las ausencias no computables para el récord vacacional.

- ✓ Definición de gratificaciones: Según la Real Academia Española, gratificación es la cantidad de dinero u otra cosa que da una persona a otra como recompensa o agradecimiento por la realización de un servicio o un favor.

Según ley general del trabajo en el título III capítulo III subcapítulo III, menciona que el trabajador tiene derecho a dos gratificaciones por año, que se abonan una en el mes de julio, con ocasión de fiestas patrias, y otra en el mes de diciembre, con ocasión de Navidad, de cada año, por un importe equivalente al de una remuneración mensual, en la forma prevista en el artículo 196° (cómputo de pagos anuales o semestrales).

El monto de las gratificaciones para los trabajadores de remuneración, se calculará en base al promedio de las remuneraciones percibidas en los últimos seis meses anteriores al quince (15) de julio y quince (15) de diciembre según corresponda. La gratificación se abona dentro de la primera quincena de los meses de julio y diciembre de cada año.

1.6.2.1.4. Gastos Indirectos

Son gastos que emergen de las actividades de explotación, fabricación o transformación de la materia prima, es decir son todos aquellos Costos que se generan en el área de Producción, se dan por causa de las actividades productivas.

- ✓ **Depreciación:** Esta partida contable es tratada de manera separada dado que para este rubro no se requiere un análisis corriente de liquidez y son cargos que se deducen anualmente por el desgaste de los bienes de capital. La Depreciación se calcula sobre la base del costo de adquisición de las inversiones tangibles.

- ✓ **Servicios Básicos:** agrupa las asignaciones destinadas a la adquisición de servicios necesarios para el funcionamiento de la planta de producción. Comprende servicios tales como: energía eléctrica y agua, entre otros.

- ✓ **Combustibles y lubricantes:** Incluye los comprados para la producción de calor o fuerza y de uso en el equipo rodante; se exceptúan los que entran en la elaboración del producto, los cuales en dicho caso se clasifican como materia prima. Incluye gasolina, diesel, gas licuado, bunker, aceites y lubricantes y otros combustibles.

- ✓ **Impuestos:** Son los pagos que se hacen al fisco y a las municipalidades por conceptos de diversa naturaleza que afectan a la empresa, en tal caso de los Impuestos directos e indirectos o municipales.

1.6.2.2. Gastos Operativos

1.6.2.2.1. Gastos de ventas

Comprende los gastos ocasionados en el desarrollo principal del objeto social del ente económico y están directamente relacionados con las actividades de ventas. Se incluye básicamente los aspectos relacionados con: distribución, publicidad, promoción, mercadeo y comercialización.

1.6.2.2.2. Gastos Financieros

Los gastos financieros forman parte de la partida de gastos deducibles de la actividad económica, tanto del autónomo como de las sociedades. Se entiende como gastos financieros todos aquellos en los que incurre una empresa como consecuencia del uso de capitales puestos a su disposición por terceras personas. Toda empresa que acuda a la financiación ajena, tanto si es prestada por entidades bancarias como por personas físicas u otras empresas, tendrá estas partidas en sus resultados.

1.6.2.2.3. Gastos Administrativos

Son los gastos operacionales de administración ocasionados en el desarrollo del objeto social del ente económico. Se incluyen básicamente los aspectos relacionados con la gestión administrativa encaminada a la dirección, planeación, organización, incluyendo las actividades ejecutivas, financieras, comerciales y legales.

1.6.3. Valor de venta

Incluye el costo en el que se incurre para elaborar un producto y su comercialización, además del porcentaje de ganancia unitario.

El valor de venta se obtiene sumando costo unitario total más el margen de utilidad.

1.6.3.1. Costo Unitario Total

Los costos unitarios totales son la suma total de los gastos que una empresa debe pagar, incluyendo los gastos fijos y variables, para crear sus productos y llevar estos productos al mercado.

1.6.3.2. Margen de Utilidad

Indica la rentabilidad de un producto, servicio o negocio. Es expresado en porcentaje; mientras más alto sea el número, más rentable es el negocio.

1.7. Operacionalización de variables

Variable Independiente	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores
Costo de Servicio por Absorción	Es el que se desarrolla en las empresas de servicios y donde no hay transformación, solo producen servicios. Cada servicio tiene un costo diferente, el producto que se fabrica generalmente no es tangible. (Horngren, Charles).	El costeo por absorción comprende fundamentalmente Costos Directos y Costos Indirectos. Además de los Gastos operativos.	Costos Directos	Insumos Directos
			Costos Indirectos	Insumos Indirectos

Mano de Obra
Indirecta

Otros CIFs

Gastos
Operativos
Gastos
Administrativos
Gastos de
ventas
Gastos
Financieros

Variable Dependiente	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores
----------------------	-----------------------	------------------------	-------------	-------------

Valor de venta	Incluye el costo en el que se incurre para elaborar un producto y su comercialización, además del porcentaje de ganancia unitario. (Colín J.)	El valor de venta de obtiene sumando costo unitario total más el margen de utilidad	Costo total / Unidades Producidas	Costo Unitario Total
----------------	---	---	-----------------------------------	----------------------

% de ganancia
por cada plato

Margen de utilidad

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

2.1. Tipo de investigación

2.1.1. Investigación aplicada

Ander (2011) en su libro Aprender a Investigar: Nociones Básicas para la Investigación Social indica que la investigación aplicada está encaminada a la resolución de problemas, que se caracteriza por su interés en la aplicación y utilización de los conocimientos. Le preocupa la aplicación inmediata sobre una realidad circunstancial, antes que el desarrollo de teorías. Es por ello que esta investigación corresponde a una de tipo aplicada y/o práctica, con un enfoque cuantitativo, dado que mediremos los resultados obtenidos luego de resolver los problemas planteados, en el presente caso.

2.1.2. Diseño de Investigación

2.1.2.1. No experimental, transversal, correlacional simple.

- **No experimental:** Porque no se manipuló de manera intencional la variable independiente, para ver su incidencia sobre las variables dependientes. Las variables fueron estudiadas tal como interactúan en su contexto natural para, posteriormente, analizarlas.
- **Transversal:** Porque se obtuvo la información en un tiempo único, se describió las variables y se analizó su incidencia e interrelación, en un momento dado.
- **Correlacional simple:** Porque se determinó el grado de relación que existe entre las variables en estudio.
- **Diseño Transversal:**

Estudio	T1
M	O

2.2. Población y muestra (Materiales, instrumentos y métodos)

2.2.1. Población

Platos elaborados en la empresa “Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C.” de Cajamarca.

2.2.2. Muestra

Hernández, Fernández y Baptista (2014) en su libro Metodología de la Investigación, mencionan que las muestras no probabilísticas suponen un procedimiento de selección orientado por las características de la investigación más que por un criterio estadístico generalizado. Por lo que, al utilizar este muestreo no probabilístico por conveniencia, se obtuvo como muestra a los Tres Platos Principales elaborados en la empresa “Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C.” de Cajamarca.

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

2.3.1. Técnica observación:

La observación no consiste sólo en mirar, sino que requiere que se haga con curiosidad y atención, focalizando la conciencia en algún objeto o persona a observar. También puede ser definida como el registro sistemático y válido de datos de los hechos observados. Ésta técnica consiste en observar los procesos y materiales utilizados para la elaboración de los diferentes platos producidos “Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C.” en Cajamarca.

2.3.1.1. Ficha de observación

Se utiliza para observar una situación, los procesos en ejecución, en cada una de sus etapas, verificando cumplimientos o incumplimientos o desarrollo de los mismos.

2.3.2. **Procedimiento de recolección de datos:**

Es la planificación de un instrumento de medición que cumpla con los requisitos técnicos para poder aplicarlo en la muestra de investigación. Además, implica la elaboración de un plan detallado de procedimientos que nos llevara a reunir datos con un propósito específico.

CAPÍTULO III. RESULTADOS

TABLA N° 01: CUADRO COMPARATIVO DEL COSTO UNITARIO

N° PLATO	PLATO	COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA	COSTO TOTAL UNITARIO OBTENIDO	COSTO UNITARIO ACTUAL	PÉRDIDA CON RESPECTO AL COSTO UNITARIO REAL OBTENIDO	% PÉRDIDA CON RESPECTO AL COSTO UNITARIO ACTUAL	PÉRDIDA SUPUESTA CON RESPECTO AL COSTO UNITARIO ACTUAL	% PÉRDIDA SUPUESTA CON RESPECTO AL COSTO UNITARIO ACTUAL
1	SECO DE CABRITO	9.64	10.59	7.25	-3.34	-32%	-2.40	-25%
2	CUY FRITO	16.12	12.65	7.25	-5.40	-43%	-8.87	-55%
3	PATO A LA NORTEÑA	8.54	11.09	7.25	-3.84	-35%	-1.29	-15%

NOTA

N° 1: Los costos unitarios actuales que ofrecen a sus clientes, son menores con respecto al costo unitario obtenido en la investigación, por lo que se evidencia que ni siquiera se recupera el costo que genera producir los platos, ocasionando pérdidas de -32%, -43% y -35% en el Seco de cabrito, Cuy frito y Pato a la Norteña, respectivamente. Al mismo tiempo y basándonos en los costos unitarios que tiene registrada, documentariamente, la empresa en base a los supuestos gramajes que debe contener cada plato y los precios unitarios de los insumos se presentarían supuestas pérdidas de: -25%, -55%, -15% de los platos 1,2 y 3 antes mencionados.

TABLA N°02: CUADRO COMPARATIVO PROPORCIONAL DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO DE SERVICIO

PLATO	VALOR DE VENTA OBTENIDO	COSTOS DIRECTOS	% COSTOS DIRECTOS	COSTOS INDIRECTOS	% COSTOS INDIRECTOS	GASTOS OPERATIVOS	% GASTOS OPERATIVOS
SECO DE CABRITO	11.65	5.69	49%	4.37	38%	0.53	5%
CUY FRITO	13.91	7.54	54%	4.57	33%	0.53	4%
PATO A LA NORTEÑA	12.20	6.13	50%	4.42	36%	0.53	4%
	PROMEDIO		51%		36%		4%

NOTA N° 2:

Se observó que parte de los costos directos e indirectos, tanto insumos directos como insumos indirectos, no se determinan en base a las unidades a producir. Además, en el caso de los costos indirectos, conceptos como: seguro de vida ley (S/. 2.49), equipo de protección personal (S/. 5.81), uniformes (S/. 4.60), teléfono (S/. 2.50), depreciación (S/. 15.98), mantenimiento de maquinaria (S/. 5.00), repuestos de maquinaria (S/. 16.67), no forman parte del costo total del servicio y el monto de S/. 53.02 por los gastos operativos mensuales por cada plato, tampoco es considerado. Es por ello que, en base a datos completos y reales, se aplicó el costeo de servicio por absorción y se obtuvo lo siguiente: los costos directos, los costos indirectos y los gastos operativos representan el 51%, 36% y el 4%, respectivamente. Siendo los primeros los que generan mayor incidencia en la determinación del valor de venta.

TABLA N° 03: CUADRO COMPARATIVO DEL VALOR DE VENTA Y % DE PÉRDIDA ESTIMADA

PLATO	VALOR DE VENTA ACTUAL	VALOR DE VENTA OBTENIDO	TOTAL PÉRDIDA POR PLATO	% PÉRDIDA CON RESPECTO A SU CORRECTO VALOR DE VENTA	PRODUCCIÓN DE CADA PLATO POR MES	TOTAL PÉRDIDA AL MES POR PLATO	PÉRDIDA PROMEDIO DE PLATOS REPRESENTATIVOS	TOTAL PRODUCCIÓN AL MES	PÉRDIDA PROMEDIO MENSUAL	PÉRDIDA PROMEDIO ANUAL
SECO DE CABRITO	8.05	11.65	-3.60	-31%	100	-359.89				
CUY FRITO	8.05	13.91	-5.86	-42%	100	-586.03	-453.47	26	-11790.18	-
PATO A LA NORTEÑA	8.05	12.20	-4.14	-34%	100	-414.49				141482.201
TOTAL						-1360.41				

NOTA N°3: En base al resultado obtenido del costeo de servicio por el método de Absorción, los valores de venta correctos y acordes con la realidad, considerando 10% de margen de ganancia por plato (debido a que se trata de clientes locales) son: Seco de Cabrito (S/11.70), Cuy Frito (S/. 13.90) Y Pato a la Norteña (S/. 12.20).



FIGURA N° 1

PORCENTAJE DE PERDIDA CON RESPECTO A SU CORRECTO VALOR DE VENTA

INTERPRETACIÓN N° 1: Se puede observar que los tres valores de venta determinados mediante el costeo de servicios por método absorbente, son mayores al actual valor de venta que maneja la empresa (S/. 8.05 para todos sus platos). Es así que las pérdidas obtenidas en la elaboración de los platos: Seco de Cabrito, Cuy frito y Pato a la norteña son: -31%, - 42% y -34%, respectivamente. Siendo el Cuy Frito el plato en que se obtiene mayor porcentaje de pérdida con respecto al valor de venta, antes mencionado.



FIGURA N° 2

PÉRDIDA PROMEDIO

INTERPRETACIÓN N° 2: La totalidad de la pérdida mensual de estos platos asciende a S/. 1360.41, un monto no significativo frente a los ingresos mensuales de la empresa; sin embargo, se trata de resultados de 3 platos representativos que se preparan 1 vez al mes, entonces si consideramos una pérdida promedio (a partir de estos datos) que multiplicada por la producción de la totalidad de platos al mes muestra una pérdida mensual de S/. 11790.18 y al año de S/. 141482.20. Además, se debe tomar en cuenta que se trata solo de la planta ubicada en Cajamarca, que comparada con las plantas de Shahuindo y Yanacocha, representa el 45% y el 20% de su producción, respectivamente.

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

4.1. Discusión

La presente investigación tuvo como principal objetivo determinar el costo de servicio por costeo absorbente y su incidencia en el valor de venta del plato principal de la empresa Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C., en Cajamarca, al segundo semestre del año 2018. De acuerdo con Gómez (2013), la importancia que representa para una empresa de servicios, la adopción de una contabilidad de costos, no solo radica en exigencias de ley, sino que para establecer el valor de venta del servicio es fundamental conocer cuánto costó su fabricación o el servicio para este caso.

La empresa, unidad de estudio, emplea un aparente costeo de producción como si se tratase de una empresa que produce bienes; sin embargo, este tampoco sirve para la determinación del valor de venta de su servicio, debido a que este número lo establecen en relación a los precios de venta de su competencia directa. Es por ello que, se seleccionaron tres platos considerados principales: Seco de cabrito, Cuy frito y Pato a la norteña, los cuales se han designado debido a la preferencia del consumidor y la frecuencia mensual de su preparación. Y en base a los cuales se realizó el costeo por el método absorbente, para determinar, posteriormente, su valor de venta unitario.

Choy (2012) identifica como elementos del costo de servicios a: Costos directos, que son aquellos que se asignan directamente a la producción del servicio como los insumos directos y la mano de obra directa; Costos indirectos, los cuales no intervienen directamente en la elaboración de este producto intangible, pero que son necesarios para la prestación del servicio, entre ellos tenemos los insumos indirectos, la mano de obra indirecta y los denominados otros costos indirectos de fabricación y finalmente, los gastos operacionales que se definen como recursos no recuperables y están relacionados a la administración, las ventas y el financiamiento.

En concordancia con lo establecido por el autor, se plantearon los objetivos de analizar la incidencia de estos elementos del costeo de servicio por absorción, debido a que en conjunto forman parte del costo unitario total y que, a su vez, al sumarse al porcentaje de utilidad resulta en el valor de venta unitario del servicio. Es así que en principio y en base a lo descrito por los autores consultados, se observó que incluir la totalidad de los 3 elementos influye en el incremento del mencionado valor de venta; cabe precisar que, en promedio, según tabla N° 19 los costos directos representan el 51%, los costos indirectos el 36% y los gastos operativos, el 4% del mismo. Siendo el primer componente quien influye en mayor proporción con respecto a los otros dos, es recomendable que se tome énfasis en su tratamiento dentro del Estado de Costo del Servicio, ya que este no depende de los gramajes (los cuales no guardan relación con el consumo real de los insumos en la producción) en los que se basa su actual contabilización, sino en el total de insumos directos que se usa para un número específico de cantidades producidas.

En el caso de los costos indirectos, conceptos como: seguro de vida ley, equipo de protección personal, uniformes, teléfono, depreciación, mantenimiento de maquinaria y repuestos de maquinaria no formaron parte del costo de producción que elaboran; y finalmente, el monto por gastos operativos mensuales, tampoco fue considerado.

Por otro lado, se pudo evidenciar la existencia de otras anomalías presentes en la empresa, ya que no sólo es notorio el desconocimiento en la distribución de los costos y el método de costeo que se debe utilizar para empresas con este giro de negocio; sino también, y una de las debilidades más resaltantes, es el hecho de que, la totalidad de ciertos insumos como verduras y tubérculos son comprados de manera directa en el mercado central de la ciudad y sin tener como sustento, sus respectivos comprobantes de pago. Ésta fue una limitante para poder determinar el precio de compra de los insumos; sin embargo, fue superada porque se recurrió a consultar los precios promedio, existentes en el mercado. Del mismo modo, es necesario mencionar que la mayoría de los precios que tienen

registrados en sus recetas no corresponden a los obtenidos en la indagación antes mencionada.

Adicionalmente, y de los conceptos ya mencionados, la depreciación llamó nuestra atención de forma particular, porque además de que no se encuentra dentro de su costo de producción; esta no se calcula, debido a que no se cuenta, al menos, con el registro del inventario de su activo fijo.

De otro lado, Jiménez (2010) indica que el valor de venta está compuesto por el porcentaje de ganancia más el costo total; lo que indica que, al momento de su venta retorna a la empresa el valor de su costo unitario.

Entonces, acuerdo a lo descrito y una vez realizada la determinación del costo de servicio por costeo absorbente de los tres platos también denominados mejorados y considerando un margen de utilidad del 10% en cada uno, se obtuvo un valor de venta de S/.11.70 para el Seco de Cabrito, S/. 13.90 para el Cuy Frito y S/. 12.20 para el Pato a la Norteña. (Ver anexo 20, 21 y 22).

En consecuencia, se puede considerar que el valor de venta unitario de los platos: Seco de cabrito, Cuy frito y Pato a la norteña, se determinó en base a datos más precisos los cuales generaron el incremento de los mismos frente al valor con el que cuenta la empresa en la actualidad; montos que distan en -31%, -42% y -34%, respectivamente. En consecuencia, la hipótesis planteada se cumplió, ya que se demostró la incidencia directa de determinar el costo de servicio por costeo absorbente en el valor de venta unitario del servicio. Podemos concluir que, estos resultados, de ser tomados en cuenta por los encargados de la administración, permitirán no solo garantizar la recuperación del costo del servicio; la que en los tres platos no se ha logrado, sino la obtención de un margen de utilidad por la venta de cada plato.

4.2. Conclusiones

De acuerdo a los objetivos planteados y en función de los resultados obtenidos, se concluye que: Se determinó el valor de venta del servicio mediante costeo absorbente utilizando fichas de observación, aplicadas en cada una de las visitas realizadas a la planta de producción de la empresa y en cada uno de los días en que se realizó la preparación de estos tres platos. De esta manera se demostró que gran parte de este valor de venta está constituido por los costos directos; por lo que, he ahí su importancia, que sustenta la incidencia directa que tiene, ya sea en el aumento o disminución del mismo.

Los costos indirectos de la misma manera que los costos directos, inciden directamente en el incremento o no del valor de venta del servicio; siempre y cuando, sean incluidos en su totalidad y se distribuyan correctamente dentro del estado de costo de servicio. Y esta distribución se realizó en base a la proporción porcentual que le corresponde a cada plato según el tiempo efectivo que se utilizó en su preparación.

El monto de los gastos operativos no es tan representativo como el resto de elementos del costeo absorbente, de igual manera, pero en menor cantidad, incide en el incremento del valor de venta con los datos obtenidos y procesados se logró determinar el costo del servicio por costeo absorbente y su incidencia en el valor de venta del plato principal de la empresa mediante el Servicios Alimenticios Corporativos SAC en el segundo semestre del 2018, logrando identificar que los valores de venta obtenido en los tres platos son mayores con respecto a los que maneja la empresa; lo que indica que, en los tres casos se están generando pérdidas.

Se observó que el principal problema de la empresa es la falta de conocimiento acerca del manejo de sus costos, en los incurre diariamente para la prestación de su servicio alimenticio; de ahí surgen todos los demás inconvenientes que causan los resultados negativos ya descritos.

Se hizo notoria la negligencia para el control de su activo fijo: equipos de producción, equipos de procesamiento de información y unidades de transporte; asimismo, la desidia para establecer contratos con proveedores locales confiables, para la adquisición de las verduras y tubérculos.

4.3. Recomendaciones

De acuerdo a los resultados obtenidos y basándose en las conclusiones que anteceden, se formulan las siguientes recomendaciones dirigidas a los propietarios y personal de la empresa “Servicios alimenticios corporativos S.A.C.” y a investigadores interesados en el tema.

Los costos directos representan la mayor parte del costo total del servicio; por lo que, es recomendable, en el caso de los insumos directos, incluir la cantidad real y efectivamente utilizada en la elaboración de cada plato y dentro de la mano de obra directa, únicamente, conceptos como remuneración básica y las horas extras.

Los costos indirectos deben contener la totalidad de los elementos necesarios para la prestación del servicio; se recomienda incluir dentro de la mano de obra indirecta: los beneficios sociales correspondientes, tanto de la mano de obra directa e indirecta; seguro de vida ley y equipo de protección personal. Y para el caso de los otros CIFs, es indispensable sumar los montos por uniformes, teléfono, depreciación, mantenimiento de maquinaria y repuestos de maquinaria.

Se recomienda adicionar al costo del servicio total, la suma por gastos operativos en los que incurre la organización, que en este caso son, solamente ventas y administrativos (Porcentaje obtenido en base a un criterio, ya sea por área, cantidad de trabajadores o unidades producidas).

Se recomienda a la empresa establecer su contabilidad de costos acorde al giro de negocio de la misma; por lo que, sería adecuado utilizar este sistema de costo servicio por el método absorbente, antes planteado; y en base al cual se fijará un valor de venta más preciso y auténtico, que contenga un porcentaje de ganancia por plato.

Es fundamental tener un control y registro de todo el activo fijo con el que se cuenta; para evitar problemas futuros. Además, las adquisiciones de verduras y tubérculos deben realizarse con proveedores locales confiables, teniendo como sustento de por medio los respectivos comprobantes de pago; de esta manera, los precios de estos insumos serán más veraces.

REFERENCIAS

- Apaza, W (2017). *Sistema de Costos y los efectos económicos en la gestión de la cadena de restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomas S.A.C.” Cusco periodo 2015*. Tesis de Universidad Andina del Cusco. P. 72
- Ander, E (2011). *Aprender a investigar: Nociones básicas para la investigación social*. P. 41.
- Contadores y empresas. (2013). (Primer Edición). *Tratamiento de gastos vinculados al personal* Enfoque tributario y laboral. Lima: Gaceta Jurídica.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (2008). *El comercio de servicios en los países miembros de la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI): evaluación cuantitativa y normativa*. Santiago de Chile: División de Comercio Internacional e Integración, CEPAL
- Gómez, A. (2013). *Cómo estructurar un sistema de costos en una empresa de servicios*. Lima: Gaceta Jurídica.
- Gonzales, Y; Villegas M. (2017). *Costo de producción y margen de utilidad bruta del producto en las pollerías Medileny E.I.R.L. y negocios ALF E.I.R.L de Cajamarca 2016*. P. 7
- Horngren, Ch; Datar, S. y Rajan, M. (2014). *Contabilidad de costos: Un enfoque gerencial*. Décimo cuarta edición. México D.F.: Pearson Educación de México.
- Hernández, R. (2014). *Metodología de la investigación*. P. 19
- Instituto Nacional de Estadística e Informática (2015). *Informe técnico de demografía empresarial en el Perú IV trimestre 2014*. (N° 1). Lima: INEI.
- Serkovic, G. (20 de agosto de 2014). *Los costos laborales - Parte I*. El peruano, Lima, p.13
- Superintendencia de Administración Aduana y Tributaria. *Informe técnico de demografía empresarial en el Perú IV trimestre 2014*. (N° 1). Lima: INEI. Recuperado de https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/01-informe-tecnico-n-01-demografia-empresarial-iv-trim2017_feb2018.pdf
- Ley 27056 - Instituto Peruano de Seguridad Social, *Ley de creación del seguro social de salud el seguro Social de Salud*. Art. 1 “creación, definición y fines”. Recuperado de http://www.essalud.gob.pe/biblioteca_central/leyes/Decreto%20supremo_002_99_TR.pdf
- Ley 27735 – Ministerio de Trabajo y Promoción de Empleo, *Ley que regula el otorgamiento de las gratificaciones para los trabajadores del régimen de la actividad privada por fiestas patrias y navidad*. Art. 5 “Monto de la Gratificación”. Recuperado de [http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/94A2515BEBFE3D7905257DFE00575204/\\$FILE/ley_27735_de_gratificaciones.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/94A2515BEBFE3D7905257DFE00575204/$FILE/ley_27735_de_gratificaciones.pdf)

Julio, L. (31 de octubre de 2014). *¿Qué debo tener en cuenta al afiliarme a un plan de EPS?* Gestión, Lima, p.A23. Recuperado de <https://gestion.pe/tu-dinero/debo-cuentaafiliarme-plan-eps-151253>

Ropero, O. (2016). *Implementación de un sistema de costos para el restaurante El Huerto de la ciudad de Ocaña*. Tesis de la Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña Colombia, p. 08

ANEXOS

ANEXO N° 01

Matriz De Consistencia del Proyecto de Investigación

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	OBJETIVOS		HIPOTESIS	VARIABLES		METODOLOGIA	INSTRUMENTOS
	General	Específicos		Independiente	Dependiente		
¿Cuál es la incidencia de la determinación del Costo de Servicio por Absorción en el valor de venta del plato principal de la empresa Servicios Alimenticios Corporativos SAC, en el segundo semestre Cajamarca, en el año 2018?	Determinar del Costo de Servicio por costeo Absorbente y analizar su incidencia en la determinación del valor de venta del plato principal de la empresa Servicios Alimenticios Corporativos SAC, en Cajamarca, en el segundo semestre del año 2018.	<p>Analizar la incidencia de la determinación de los Costos directos en el valor de venta del plato principal.</p> <p>Analizar la incidencia de la determinación de los Costos indirectos en el valor de venta del plato principal.</p> <p>Analizar la incidencia de la determinación de los Gastos Operativos en el valor de venta del plato principal.</p>	La determinación del costo de servicio por costeo Absorbente genera una incidencia directa en la determinación del Valor de Venta de la empresa Servicios Alimenticios Corporativos SAC.	Costo de servicio por absorción	Valor de venta	<p>Unidad de Estudio: Empresa Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C</p> <p>Población: Platos elaborados en la empresa Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C</p> <p>Muestra: Tres platos principales de la empresa Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C</p> <p>Diseño de la Investigación: No experimental, transversal, correlacional simple.</p>	Ficha de observación

ANEXO N° 02

FICHA DE OBSERVACION

VALOR DE VENTA DEL PLATO DEL SECO DE CABRITO

COSTOS	MONTO
COSTO TOTAL DE SERVICIO	1006.05
GASTOS OPERATIVOS (Mensuales)	53.02
TOTAL	1059.07
UNIDADES PRODUCIDAS	100
COSTO TOTAL UNITARIO DE SECO DE CABRITO	10.59
% UTILIDAD (10%)	1.06
VALOR DE VENTA DEL SECO DE CABRITO	11.65

ANEXO N° 03

FICHA DE OBSERVACION VALOR DE VENTA DEL CUY FRITO

COSTOS	MONTO
COSTO TOTAL DE SERVICIO	1211.63
GASTOS OPERATIVOS (Mensuales)	53.02
TOTAL	1264.65
UNIDADES PRODUCIDAS	100
COSTO TOTAL UNITARIO DE CUY FRITO	12.65
% UTILIDAD (10%)	1.26
VALOR DE VENTA DEL CUY FRITO	13.91

ANEXO N° 04

FICHA DE OBSERVACION

VALOR DE VENTA DEL PLATO PATO A LA NORTEÑA

COSTOS	MONTO
COSTO TOTAL DE SERVICIO	1055.68
GASTOS OPERATIVOS (Mensuales)	53.02
TOTAL	1108.70
UNIDADES PRODUCIDAS	100
COSTO TOTAL UNITARIO DE PATO A LA NORTEÑA	11.09
% UTILIDAD (10%)	1.11
COSTO UNITARIO DE PATO A LA NORTEÑA	12.20

ANEXO N° 05
FICHA DE OBSERVACION
COSTO DE SERVICIO DEL PLATO PRINCIPAL CABRITO

Período: dic-18
Servicios
Alimenticios
Corporativos

Empresa: S.A.C.
Ortiz
Barrantes
Doris

Persona que nos atendió: Elizabeth

Área: Producción

Visita: 10/12/2018 Hora de inicio: 9:00 am Hora de fin: 11:00 am

COSTO DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
A. COSTOS DIRECTOS				
A.1. Insumos directos				
Arroz	KG	14.50	S/.	40.60
Cabrito	KG	18.50	S/.	370.00
Frejol	KG	9.50	S/.	95.00
Total Insumos Directos				S/. 505.6
A.2. Mano de Obra Directa				
Maestro de cocina				S/.
Ayudante de cocina				S/.
Habilitador de carnes				S/.
Total Mano de Obra Directa				S/. 63.19
TOTAL COSTOS DIRECTOS				S/. 568.79
B.COSTOS INDIRECTOS				
B.1. CIFs				
B.1.1. Insumos indirectos				
Aceite vegetal	L	2.00	S/.	13.00
Aji amarillo entero	KG	0.50	S/.	0.75
Ajo pelado	KG	0.60	S/.	3.00
Arveja pelada	KG	1.75	S/.	10.50
Cebolla roja	KG	1.75	S/.	4.38
Comino en polvo	KG	0.10	S/.	2.00
Culantro	KG	0.75	S/.	3.00
Pimienta molida negra	CAJ	0.20	S/.	8.00

Sal de cocina	KG	0.50	S/.	1.00	S/.	0.50
Vinagre tinto	L	0.45	S/.	3.20	S/.	1.44
Zanahoria	KG	0.5	S/.	2.00	S/.	1.00
Zapallo loche	KG	0.50	S/.	5.00	S/.	2.50
Aji panca	KG	0.45	S/.	19.00	S/.	8.55
Ajinomoto	KG	0.4	S/.	8.00	S/.	3.20
Vino tinto	LT	0.2	S/.	9.00	S/.	1.80
Total Insumos Indirectos					S/.	63.62
B.1.2. Mano de Obra Indirecta						
Coordinadora de control de Calidad					S/.	26.06
Auxiliar de almacén					S/.	19.81
Auxiliar general					S/.	16.06
Logística					S/.	23.56
Mozo					S/.	17.31
Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo					S/.	3.75
Seguro de Vida Ley					S/.	2.49
Equipo de Protección Personal					S/.	5.81
Contribuciones (ESSALUD)					S/.	14.70
Gratificación					S/.	29.67
Vacaciones					S/.	14.84
CTS					S/.	14.02
Total Mano de Obra Indirecta					S/.	188.09
B.1.3. Otros CIFs						
Depreciación					S/.	15.98
Gas		0.009	S/.	3,800.00	S/.	35.63
Agua		0.007	S/.	1,800.00	S/.	11.74
Energía eléctrica		0.007	S/.	2,300.00	S/.	15.00
Teléfono		0.017	S/.	150.00	S/.	2.50
Uniformes	PAQ	0.050	S/.	92.08	S/.	4.60
Mascarillas	CAJ	0.025	S/.	10.50	S/.	0.26
Gorros de redecilla	CAJ	0.025	S/.	13.50	S/.	0.34
Mandiles descartables	UNI	10	S/.	2.30	S/.	23.00
Guantes latex	CAJ	1.5	S/.	16.00	S/.	24.00
Vajilla	DOCENA	0.10	S/.	75.00	S/.	7.50
Utensillos	DOCENA	0.10	S/.	50.00	S/.	5.00
Productos de limpieza		0.05	S/.	200.00	S/.	10.00
Productos químicos	GAL	0.02	S/.	450.00	S/.	8.33
Mantenimiento maquinaria		0.02	S/.	300.00	S/.	5.00
Repuestos maquinaria		0.02	S/.	1,000.00	S/.	16.67
Total Otros CIFs					S/.	185.55
TOTAL COSTOS INDIRECTOS					S/.	437.26

COSTO TOTAL DEL SERVICIO S/. **1,006.05**

COSTO UNITARIO DEL SERVICIO S/. **10.06**

ANEXO N° 06

FICHA DE OBSERVACION

COSTO DE SERVICIO DEL PLATO PRINCIPAL CUY FRITO

Período: dic-18
Empresa: Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C. Ortiz Barrantes Doris
Persona que nos atendió: Elizabeth
Área: Producción
Visita: 20/12/2018 Hora de inicio: 9:00 am Hora de fin: 11:00 am

COSTO DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
A. COSTOS DIRECTOS				
A.1. Insumos directos				
Arroz	KG	12.50	S/. 2.80	S/. 35.00
Cuy	UNI	25.00	S/. 25.00	S/. 625.00
Papa	KG	15.50	S/. 2.00	S/. 31.00
Total Insumos Directos				S/. 691.00
A.2. Mano de Obra Directa				
Maestro de cocina			S/.	28.56
Ayudante de cocina			S/.	17.31
Habilitador de carnes			S/.	17.31
Total Mano de Obra Directa				S/. 63.19
TOTAL COSTOS DIRECTOS				S/. 754.19
B.COSTOS INDIRECTOS				
B.1. CIFs				
B.1.1. Insumos indirectos				
Aceite vegetal	L	6.00	S/. 6.50	S/. 39.00
Ají panca entero	KG	0.50	S/. 19.00	S/. 9.50
Ajo pelado	KG	0.70	S/. 5.00	S/. 3.50
Comino en polvo	KG	0.40	S/. 20.00	S/. 8.00
Pimienta molida negra	KG	0.50	S/. 40.00	S/. 20.00
Sal de cocina	KG	0.60	S/. 1.00	S/. 0.60
Ajino moto	KG	0.40	S/. 8.00	S/. 3.20
Total Insumos Indirectos				S/. 83.80
B.1.2. Mano de Obra Indirecta				

Coordinadora de control de Calidad				S/.	26.06	
Auxiliar de almacén				S/.	19.81	
Auxiliar general				S/.	16.06	
Logística				S/.	23.56	
Mozo				S/.	17.31	
Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo				S/.	3.75	
Seguro de Vida Ley				S/.	2.49	
Equipo de Protección Personal				S/.	5.81	
Contribuciones (ESSALUD)				S/.	14.70	
Gratificación				S/.	29.67	
Vacaciones				S/.	14.84	
CTS				S/.	14.02	
Total Mano de Obra Indirecta				S/.	188.09	
B.1.3. Otros CIFs						
Depreciación				S/.	15.98	
Gas	0.009	S/.	3,800.00	S/.	35.63	
Agua	0.007	S/.	1,800.00	S/.	11.74	
Energía eléctrica	0.007	S/.	2,300.00	S/.	15.00	
Teléfono	0.017	S/.	150.00	S/.	2.50	
Uniformes	PAQ	0.050	S/.	92.08	S/.	4.60
Mascarillas	CAJ	0.025	S/.	10.50	S/.	0.26
Gorros de redecilla	CAJ	0.025	S/.	13.50	S/.	0.34
Mandiles descartables	UNI	10	S/.	2.30	S/.	23.00
Guantes latex	CAJ	1.5	S/.	16.00	S/.	24.00
Vajilla	DOCENA	0.10	S/.	75.00	S/.	7.50
Utensillos	DOCENA	0.10	S/.	50.00	S/.	5.00
Productos de limpieza		0.05	S/.	200.00	S/.	10.00
Productos químicos	GAL	0.02	S/.	450.00	S/.	8.33
Mantenimiento maquinaria		0.02	S/.	300.00	S/.	5.00
Repuestos maquinaria		0.02	S/.	1,000.00	S/.	16.67
Total Otros CIFs				S/.	185.55	
TOTAL COSTOS INDIRECTOS				S/.	457.44	
COSTO TOTAL DEL SERVICIO				S/.	1,211.63	
COSTO UNITARIO DEL SERVICIO				S/.	12.12	

ANEXO N° 07
FICHA DE OBSERVACION
COSTO DE SERVICIO DEL PLATO PRINCIPAL PATO ALA NORTEÑA

Período: dic-18
Empresa: Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C.
 Ortiz Barrantes Doris
Persona que nos atendió: Elizabeth
Área: Producción
Visita: 27/12/2018 Hora de inicio: 9:00 am Hora de fin: 11:00 am

COSTO DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
A. COSTOS DIRECTOS				
A.1. Insumos directos				
Arroz	KG	12.50	S/. 2.50	S/. 31.25
Pato	KG	25.00	S/. 20.00	S/. 500.00
Yuca	KG	9.50	S/. 2.00	S/. 19.00
Total Insumos Directos				S/. 550.25
A.2. Mano de Obra Directa				
Maestro de cocina				S/. 28.56
Ayudante de cocina				S/. 17.31
Habilitador de carnes				S/. 17.31
Total Mano de Obra Directa				S/. 63.19
TOTAL COSTOS DIRECTOS				S/. 613.44
B.COSTOS INDIRECTOS				
B.1. CIFs				
B.1.1. Insumos indirectos				
Aceite vegetal	L	2.00	S/. 6.50	S/. 13.00
Ají amarillo entero	KG	0.50	S/. 1.50	S/. 0.75
Ajo pelado	KG	0.50	S/. 5.00	S/. 2.50
arveja pelada	KG	1.00	S/. 6.00	S/. 6.00
Comino en polvo	KG	0.25	S/. 20.00	S/. 5.00
Culantro	KG	1.00	S/. 4.00	S/. 4.00
Pimienta molida negra	KG	0.40	S/. 40.00	S/. 16.00
Sal de cocina	KG	0.50	S/. 1.00	S/. 0.50
Cerveza	BOT	2.20	S/. 4.50	S/. 9.90
Zanahoria	KG	0.75	S/. 1.80	S/. 1.35
AJÍ PANCA	KG	0.4	S/. 24.00	S/. 9.60

Ají panca	KG	0.4	S/.	8.00	S/.	3.20
Total Insumos Indirectos					S/.	68.60
B.1.2. Mano de Obra Indirecta						
Coordinadora de control de Calidad					S/.	26.06
Auxiliar de almacén					S/.	19.81
Auxiliar general					S/.	16.06
Logística					S/.	23.56
Mozo					S/.	17.31
Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo					S/.	3.75
Seguro de Vida Ley					S/.	2.49
Equipo de Protección Personal					S/.	5.81
Contribuciones (ESSALUD)					S/.	14.70
Gratificación					S/.	29.67
Vacaciones					S/.	14.84
CTS					S/.	14.02
Total Mano de Obra Indirecta					S/.	188.09
B.1.3. Otros CIFs						
Depreciación					S/.	15.98
Gas		0.009	S/.	3,800.00	S/.	35.63
Agua		0.007	S/.	1,800.00	S/.	11.74
Energía eléctrica		0.007	S/.	2,300.00	S/.	15.00
Teléfono		0.017	S/.	150.00	S/.	2.50
Uniformes	PAQ	0.050	S/.	92.08	S/.	4.60
Mascarillas	CAJ	0.025	S/.	10.50	S/.	0.26
Gorros de redecilla	CAJ	0.025	S/.	13.50	S/.	0.34
Mandiles descartables	UNI	10	S/.	2.30	S/.	23.00
Guantes latex	CAJ	1.5	S/.	16.00	S/.	24.00
Vajilla	DOCENA	0.10	S/.	75.00	S/.	7.50
Utensillos	DOCENA	0.10	S/.	50.00	S/.	5.00
Productos de limpieza		0.05	S/.	200.00	S/.	10.00
Productos químicos	GAL	0.02	S/.	450.00	S/.	8.33
Mantenimiento maquinaria		0.02	S/.	300.00	S/.	5.00
Repuestos maquinaria		0.02	S/.	1,000.00	S/.	16.67
Total Otros CIFs					S/.	185.55
TOTAL COSTOS INDIRECTOS					S/.	442.24
COSTO TOTAL DEL SERVICIO					S/.	1,055.68
COSTO UNITARIO DEL SERVICIO					S/.	10.56

ANEXO N° 08
FICHA DE OBSERVACION
COSTO DE PRODUCCION DEL PLATO PRINCIPAL CABRITO
CAMPAMENTO CAJAMARCA
100 RACIONES

COSTO DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA				S/. 749.21
Arroz	Kg.	16	S/. 2.80	S/. 44.80
Frejol	Kg.	8.8	S/. 9.30	S/. 81.84
Cabrito	Kg.	25	S/. 22.70	S/. 567.50
Sal	Kg.	0.65	S/. 0.85	S/. 0.55
Pimienta	Kg.	0.01	S/. 43.22	S/. 0.43
Aceite	Kg.	2.5	S/. 5.10	S/. 12.75
Vinagre tinto	Kg.	0.5	S/. 3.14	S/. 1.57
Ají amarillo	Kg.	0.8	S/. 4.80	S/. 3.84
Ajo pelado	Kg.	0.2	S/. 12.50	S/. 2.50
Vino tinto de cocina	Lt	0.2	S/. 9.40	S/. 1.88
Cebolla	Kg.	0.8	S/. 2.00	S/. 1.60
Culantro	Kg.	1	S/. 3.20	S/. 3.20
Comino	Kg.	0.1	S/. 18.50	S/. 1.85
Ají panca entero	Kg.	1	S/. 18.00	S/. 18.00
Zapallo loche	Kg.	0.8	S/. 4.80	S/. 3.84
Ajino moto	Kg.	0.4	S/. 7.63	S/. 3.05
MANO DE OBRA DIRECTA				S/. 35.73
Maestro de cocina				S/. 21.96
Ayudantes de cocina				S/. 13.78
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN				S/. 179.37
Mano de Obra Indirecta				S/. 74.07
Logística				S/. 22.82
Auxiliar de almacén				S/. 15.81
Contribuciones (ESSALUD)				S/. 6.69
Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo				S/. 2.12

Gratificación	S/.	13.51
CTS	S/.	6.38
Vacaciones	S/.	6.75
Otros CIFs	S/.	105.30
Servicios básicos	S/.	62.36
Gas	S/.	35.63
Agua	S/.	11.74
Energía eléctrica	S/.	15.00
Otros materiales de seguridad	S/.	24.60
Mascarillas	S/.	0.26
Gorros	S/.	0.34
Guantes de látex	S/.	24.00
Otros productos	S/.	18.33
Productos de limpieza	S/.	10.00
Productos químicos	S/.	8.33
COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN	S/.	964.31
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	S/.	9.64

ANEXO N° 09
FICHA DE OBSERVACION
COSTO DE PRODUCCION DEL PLATO PRINCIPAL CUY FRITO
CAMPAMENTO CAJAMARCA
100 RACIONES

COSTO DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA				S/. 1,396.88
Arroz	Kg	16	2.8	S/. 44.80
Papa	Kg	18	2	S/. 36.00
Cuy	Kg	30	42.5	S/. 1,275.00
Pimienta	Kg	0.1	38	S/. 3.80
Ají panca entero	Kg	0.4	18	S/. 7.20
Comino	Kg	0.1	18.5	S/. 1.85
Ajo pelado	Kg	0.2	12.5	S/. 2.50
Sal	Kg	0.25	0.9	S/. 0.23
Aceite	Lt.	5	5.1	S/. 25.50
MANO DE OBRA DIRECTA				S/. 35.73
Maestro de cocina				S/. 21.96
Ayudantes de cocina				S/. 13.78
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				S/. 179.37
Mano de Obra Indirecta				S/. 74.07
Logística				S/. 22.82
Auxiliar de almacén				S/. 15.81
Contribuciones (ESSALUD)				S/. 6.69
Seguro				
Complementario de Trabajo de Riesgo				S/. 2.12
Gratificación				S/. 13.51
CTS				S/. 6.38
Vacaciones				S/. 6.75
Otros CIFs				S/. 105.30
Servicios básicos				S/. 62.36
Gas				S/. 35.63
Agua				S/. 11.74

Energía eléctrica	S/.	15.00
Otros materiales de seguridad	S/.	24.60
Mascarillas	S/.	0.26
Gorros	S/.	0.34
Guantes de látex	S/.	24.00
Otros productos	S/.	18.33
Productos de limpieza	S/.	10.00
Productos químicos	S/.	8.33
COSTO TOTAL DE PRODUCCION	S/.	1,611.98
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	S/.	16.12

ANEXO N° 10
FICHA DE OBSERVACION
COSTO DE PRODUCCION DEL PLATO PRINCIPAL CUY FRITO
CAMPAMENTO CAJAMARCA
100 RACIONES

COSTO DE SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MENSUAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA				S/. 638.75
Arroz	Kg	16	S/. 2.80	S/. 44.80
Pato	Kg	30	S/. 17.50	S/. 525.00
Yuca	Kg	10	S/. 2.20	S/. 22.00
Sal	Kg	0.25	S/. 0.90	S/. 0.23
Pimienta	Kg	0.01	S/. 38.00	S/. 0.38
Aceite	Lt.	2.5	S/. 5.10	S/. 12.75
Arveja pelada	Kg	0.8	S/. 10.25	S/. 8.20
Zapallo loche	Kg	1	S/. 4.20	S/. 4.20
Zanahoria	Kg	1	S/. 2.20	S/. 2.20
Culantro	Kg	2	S/. 3.20	S/. 6.40
Ajo pelado	Kg	0.2	S/. 12.50	S/. 2.50
Vinagre tinto	Lt.	0.5	S/. 3.14	S/. 1.57
Vino tinto	Lt.	0.15	S/. 9.40	S/. 1.41
Comino	Kg	0.1	S/. 18.50	S/. 1.85
Aji amarillo	Kg	0.8	S/. 4.80	S/. 3.84
Caldo de gallina granulado	Kg	0.1	S/. 14.20	S/. 1.42
MANO DE OBRA DIRECTA				S/. 35.73
Maestro de cocina				S/. 21.96
Ayudantes de cocina				S/. 13.78
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				S/. 179.37
Mano de Obra Indirecta				S/. 74.07
Logística				S/. 22.82
Auxiliar de almacén				S/. 15.81
Contribuciones (ESSALUD)				S/. 6.69

Seguro	S/.	2.12
Complementario de Trabajo de Riesgo	S/.	13.51
Gratificación	S/.	6.38
CTS	S/.	6.75
Vacaciones	S/.	105.30
Otros CIFs	S/.	62.36
Servicios básicos	S/.	35.63
Gas	S/.	11.74
Agua	S/.	15.00
Energía eléctrica	S/.	24.60
Otros materiales de seguridad	S/.	0.26
Mascarillas	S/.	0.34
Gorros	S/.	24.00
Guantes de látex	S/.	18.33
Otros productos	S/.	10.00
Productos de limpieza	S/.	8.33
Productos químicos	S/.	
COSTO TOTAL DE PRODUCCION	S/.	853.85
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	S/.	8.54

“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE SERVICIO POR COSTEO ABSORBENTE Y SU INCIDENCIA EN EL VALOR DE VENTA DEL PLATO PRINCIPAL DE LA EMPRESA SERVICIOS ALIMENTICIOS CORPORATIVOS S.A.C., EN CAJAMARCA, EN EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2018”

ANEXO N° 11
FICHA DE OBSERVACION
COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA E INDIRECTA

Período: dic-18
 Empresa: Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C.
 Persona que nos atendió: Huamán Cerquín José Luis
 Área: Producción
 Visita: 27/12/2018

MANO DE OBRA DIRECTA			REMUNERACIÓN	ASIGNACION FAMILIAR	TOTAL INGRESOS	PROPORCIÓN REMUNERACIÓN	BONIF. EXTRAORD	ESSALUD	BENEFICIOS SOCIALES			TOTAL BENEFICIOS	PROPORCIÓN MENSUAL 1.25%									
NOMBRE	PUESTO								GRATIFICACION	VACACIONES	CTS											
CUEVA DURÁN SEBASTIÁN	MAESTRO COCINA	S/.	2,200.00	S/.	85.00	S/.	2,285.00	S/.	28.56	S/.	205.65	S/.	205.65	S/.	415.11	S/.	207.55	S/.	196.18	S/.	1,109.49	13.87
PAISIG MONTENEGRO ROBERT	HABILITADOR DE CARNES	S/.	1,300.00	S/.	85.00	S/.	1,385.00	S/.	17.31	S/.	124.65	S/.	124.65	S/.	251.61	S/.	125.80	S/.	118.91	S/.	705.97	8.82
HUALLPACUNA CARPIO ROCIO	AYUDANTE DE COCINA	S/.	1,300.00	S/.	85.00	S/.	1,385.00	S/.	17.31	S/.	124.65	S/.	124.65	S/.	251.61	S/.	125.80	S/.	118.91	S/.	705.97	8.82
TOTAL MOD						S/.	5,055.00	S/.	63.19	S/.	454.95	S/.	454.95	S/.	918.33	S/.	459.16	S/.	434.00	S/.	2,521.44	31.52
MANO DE OBRA INDIRECTA																						
CONDOR LLANOS SAUL	MOZO	S/.	1,300.00	S/.	85.00	S/.	1,385.00	S/.	17.31	S/.	124.65	S/.	124.65	S/.	251.61	S/.	125.80	S/.	118.91	S/.	705.97	8.82
GUEVARA VÁSQUEZ ROSMEL	AUXILIAR ALMACEN	S/.	1,500.00	S/.	85.00	S/.	1,585.00	S/.	19.81	S/.	142.65	S/.	142.65	S/.	287.94	S/.	143.97	S/.	136.08	S/.	795.65	9.95
ORTIZ BARRANTES DORIS ELIZABETH	COORDINADORA DE CONTROL DE CALIDAD	S/.	2,000.00	S/.	85.00	S/.	2,085.00	S/.	26.06	S/.	187.65	S/.	187.65	S/.	378.78	S/.	189.39	S/.	179.01	S/.	1,019.82	12.75
SOLANO CHICLOTE ALBERTO	AUXILIAR GENERAL	S/.	1,200.00	S/.	85.00	S/.	1,285.00	S/.	16.06	S/.	115.65	S/.	115.65	S/.	233.44	S/.	116.72	S/.	110.33	S/.	661.14	8.26
SOLIS ROMERO ESTEBAN JAVIER	LOGÍSTICA	S/.	1,800.00	S/.	85.00	S/.	1,885.00	S/.	23.56	S/.	169.65	S/.	169.65	S/.	342.44	S/.	171.22	S/.	161.84	S/.	930.15	11.63
TOTAL MOI						S/.	8,225.00	S/.	102.81	S/.	740.25	S/.	740.25	S/.	1,494.21	S/.	747.10	S/.	706.17	S/.	4,112.73	51.41
PERSONAL ADMINISTRATIVO																						
CALUA RAMIREZ, MILAGROS	ASISTENTE DE RECURSOS HUMANOS	S/.	1,500.00	S/.	85.00	S/.	1,585.00	S/.	19.50	S/.	142.65	S/.	142.65	S/.	287.94	S/.	143.97	S/.	136.08	S/.	795.65	9.95
CARAHUATAY CHAVEZ DIANA YSABEL	JEFE DE CONTABILIDAD	S/.	3,000.00	S/.	85.00	S/.	3,085.00	S/.	37.95	S/.	277.65	S/.	277.65	S/.	560.44	S/.	280.22	S/.	264.87	S/.	1,468.18	18.35
GRANADOS DÁVILA FIORELA	ANALISTA DE COSTOS	S/.	2,500.00	S/.	85.00	S/.	2,585.00	S/.	31.80	S/.	232.65	S/.	232.65	S/.	469.61	S/.	234.80	S/.	221.94	S/.	1,244.00	15.55
HUAMAN CERQUIN JOSE LUIS	ADMINISTRADOR	S/.	4,000.00	S/.	85.00	S/.	4,085.00	S/.	50.25	S/.	367.65	S/.	367.65	S/.	742.11	S/.	371.05	S/.	350.72	S/.	1,916.54	23.96
LOPEZ HURTADO, ALBERT JONATHAN	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	S/.	2,000.00	S/.	85.00	S/.	2,085.00	S/.	25.65	S/.	187.65	S/.	187.65	S/.	378.78	S/.	189.39	S/.	179.01	S/.	1,019.82	12.75
TERRONES ORTIZ SEGUNDO REYNERIO	VIGILANTE	S/.	1,000.00	S/.	85.00	S/.	1,085.00	S/.	13.35	S/.	97.65	S/.	97.65	S/.	197.11	S/.	98.55	S/.	93.15	S/.	571.47	7.14
TOTAL PA						S/.	14,510.00	S/.	178.47	S/.	1,305.90	S/.	1,305.90	S/.	2,635.98	S/.	1,317.99	S/.	1,245.78	S/.	7,015.65	87.70
PERSONAL DE VENTAS																						
MARIN LINARES EDWIN FERNANDO	CONDUCTOR CAMION	S/.	1,722.00	S/.	85.00	S/.	1,807.00	S/.	22.59	S/.	162.63	S/.	162.63	S/.	328.27	S/.	164.14	S/.	155.14	S/.	895.18	11.19
TOTAL PV						S/.	1,807.00	S/.	22.59	S/.	162.63	S/.	162.63	S/.	328.27	S/.	164.14	S/.	155.14	S/.	895.18	11.19
TOTAL GENERAL							29,597.00															

**ANEXO N° 12
FICHA DE OBSERVACION
SCTR PARA SU CALCULO**

Período: dic-18
Empresa: Consultor S.A.C.
Persona que nos atendió: Mariela Cabanillas
Área: Informes
Visita: 13/12/2018

SEGURO COMPLEMENTARIO DE TRABAJO DE RIESGO			
MONTO TOTAL DE PLANILLA MENSUAL PERSONAL PRODUCCIÓN	% SALUD (1% DE LA PLANILLA)	% PENSIÓN (1.3%)	
S/. 13,280.00	S/. 295.97	S/. 3.85	
TOTAL		S/. 299.82	
PROPORCIÓN		3.75	
MONTO TOTAL DE PLANILLA MENSUAL PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE VENTAS	% SALUD (1% DE LA PLANILLA)	% PENSIÓN (1.3%)	
16,317.00	163.17	2.12	
TOTAL		165.29	
PROPORCIÓN		2.07	

**ANEXO N° 13
FICHA DE OBSERVACION
SEGURO DE VIDA LEY**

Período: dic-18
Empresa: Consultor S.A.C.
Persona que nos atendió: Mariela Cabanillas
Área: Informes
Visita: 13/12/2018

CANTIDAD DE TRABAJADORES CON 4 AÑOS A MÁS DE ANTIGÜEDAD EN LA EMPRESA PRODUCCIÓN	MONTO DE PLANILLA		% SEGURO (PROM. 1.5% DE LA PLANILLA)	
8.00	S/.	13280.00	S/.	199.20
TOTAL			S/.	199.20
PROPORCIÓN				2.49

CANTIDAD DE TRABAJADORES CON 4 AÑOS A MÁS DE ANTIGÜEDAD EN LA EMPRESA PERSONAL ADMINISTRATIVO Y DE VENTAS	MONTO DE PLANILLA		% SEGURO (PROM. 1.5% DE LA PLANILLA)	
7.00	S/.	16317.00	S/.	244.76
TOTAL			S/.	244.76
PROPORCIÓN				3.06

ANEXO N° 14
FICHA DE OBSERVACION
EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL PARA LA PRODUCCIÓN

Período: dic-18
Empresa: Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C.
Persona que nos atendió: Huamán Cerquín José Luis
Área: Producción
Visita: 27/12/2018

EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL	PERSONAL	COSTO UNITARIO	N° PERSONAL	COSTO TOTAL
GUANTE NITRILO 13 PUL VERDE	- AYUDANTE DE COCINA - MAESTRO DE COCINA - CHEFF - AUXILIAR DE ASEO	S/. 9.00	3	S/. 27.00
GUANTE JEBE C-35 13 PUL PROTEX	- AUXILIAR DE ASEO	S/. 7.50	1	S/. 7.50
GUANTE NITRILO 26" PARA LAVA VAJILLA NSK26	- ASISTENTE / AUXILIAR DE COCINA - ASISTENTE / AUXILIAR DE LIMPIEZA - ASISTENTE / AUXILIAR DE COCINA	S/. 12.20	1	S/. 12.20
GUANTE DE PROTECCION COD VE730, VENITEX / SPRO	- JEFE / AUXILIAR DE ALMACEN - ASISTENTE / AUXILIAR DE COCINA	S/. 42.00	2	S/. 84.00
GUANTES PARA TRABAJO EN CALIENTE CON MANGAS - GUANTE NEOPRENE	- ASISTENTE / AUXILIAR DE COCINA - MAESTRO DE COCINA - CHEFF	S/. 60.00	2	S/. 120.00
GUANTES DE CUERO AMARILLOS (SPRO)	- TRANSPORTES	S/. 30.00	1	S/. 30.00
GUANTE PARA CONGELADOS O MANIPULACION DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE PVC (SHOWA 660)	- ASISTENTE / AUXILIAR DE COCINA - MAESTRO DE COCINA - CHEFF - TRANSPORTE	S/. 45.00	3	S/. 135.00
BOTAS DE PVC BLANCAS CON PUNTA DE ACERO	- ASISTENTE / AUXILIAR DE COCINA - MAESTRO DE COCINA - ASISTENTE / AUXILIAR DE LIMPIEZA - ASISTENTE / AUXILIAR DE LAVANDERIA	S/. 40.00	3	S/. 120.00

CASCO DE SEGURIDAD SIN GANCHO - BLANCO	- AUXILIAR ALMACEN	S/.	40.00	1	S/.	40.00
BARBIQUEJO	- AUXILIAR ALMACEN	S/.	2.00	1	S/.	2.00
MANDIL DE PVC BLANCO	- ASISTENTE/AUXILIAR DE COCINA					
	- MAESTRO DE COCINA					
	- ASISTENTE/AUXILIAR DE LIMPIEZA	S/.	15.90	3	S/.	47.70
	- ASISTENTE/AUXILIAR DE ASEO					
MAMELUCO TIPO TYVEK NIVEL C	- CHEFF					
	- MANTENIMIENTO MENOR					
	- ASISTENTE/AUXILIAR DE LIMPIEZA	S/.	17.90	1	S/.	17.90
	- ASISTENTE/AUXILIAR DE ASEO					
GUANTE DE MALLA ANTICORTE	- ASISTENTE/AUXILIAR DE COCINA					
	- MAESTRO DE COCINA	S/.	250.00	3	S/.	750.00
	- ASISTENTE/AUXILIAR DE LIMPIEZA					
	- CHEFF					
TOTALES		S/.	571.50		1393.3	
PROPORCIÓN						5.81

ANEXO N° 15

ACTIVOS FIJOS PARA DEPRECIACIÓN

Período: dic-18
Empresa: Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C.
 Huamán
Persona que nos atendió: Cerquín José Luis
Área: Producción
Visita: 27/12/2018

MAQUINARIA DE PRODUCCIÓN	AÑO DE COMPRA	PRECIO DE ADQUISICIÓN	CANTIDAD	TOTAL	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL	PROPORCIÓN DEPRECIACIÓN
Cocinas industriales	2008	S/. 3,000.00	1	S/. 3,000.00	10%	S/. 300.00	S/. 25.00	0.42
Horno Industrial Pequeño	2010	S/. 49,500.00	1	S/. 49,500.00	10%	S/. 4,950.00	S/. 412.50	6.89
Balanza	2008	S/. 1,500.00	1	S/. 1,500.00	10%	S/. 150.00	S/. 12.50	0.21
Cortadora de vegetales	2008	S/. 5,500.00	1	S/. 5,500.00	10%	S/. 550.00	S/. 45.83	0.77
Cámaras Congeladoras	2011	S/. 25,000.00	1	S/. 25,000.00	10%	S/. 2,500.00	S/. 208.33	3.48
Cortadora de Carne	2008	S/. 15,000.00	1	S/. 15,000.00	10%	S/. 1,500.00	S/. 125.00	2.09
Campanas extractoras	2008	S/. 14,400.00	1	S/. 14,400.00	10%	S/. 1,440.00	S/. 120.00	2.00
Contenedores Isotérmicos	2011	S/. 480.00	2	S/. 960.00	10%	S/. 96.00	S/. 8.00	0.13
TOTAL DEPRECIACIÓN MENSUAL DE MAQUINARIA								15.98

“DETERMINACIÓN DEL COSTO DE SERVICIO POR COSTEO ABSORBENTE Y SU INCIDENCIA EN EL VALOR DE VENTA DEL PLATO PRINCIPAL DE LA EMPRESA SERVICIOS ALIMENTICIOS CORPORATIVOS S.A.C., EN CAJAMARCA, EN EL SEGUNDO SEMESTRE DEL AÑO 2018”

**EQUIPO DE
CÓMPUTO**

Laptop Toshiba	2015	S/.	3,200.00	6	S/.	19,200.00	25%	S/.	4,800.00	S/.	400.00	6.68
Computadora de mesa Advance	2014	S/.	3,000.00	2	S/.	6,000.00	25%	S/.	1,500.00	S/.	125.00	2.09
Impresora Epson	2015	S/.	700.00	3	S/.	2,100.00	25%	S/.	525.00	S/.	43.75	0.73

TOTAL DEPRECIACIÓN MENSUAL DE EQUIPO DE CÓMPUTO

9.50

**VEHÍCULO DE
TRANSPORTE**

Camión	2010	S/.	54,000.00	1	S/.	54,000.00	20%	S/.	10,800.00	S/.	900.00	15.03
--------	------	-----	-----------	---	-----	-----------	-----	-----	-----------	-----	--------	-------

TOTAL DEPRECIACIÓN MENSUAL DE EQUIPO DE CÓMPUTO

24.53

ANEXO N° 16
FICHA DE OBSERVACION
CALCULO DE UNIFORMES EN TRABAJADORES

Período: dic-18
Empresa: Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C.
Persona que nos atendió: Huamán Cerquín José Luis
Área: Producción
Visita: 27/12/2018

UNIFORME PERSONAL PRODUCCIÓN	PERSONAL	COSTO UNITARIO	N° PERSONAL	COSTO TOTAL	COSTO MENSUAL
FILIPINA	MAESTRO DE COCINA	60	1	S/. 60	S/. 5.00
CAMISA/BLUSA	AYUDANTE DE COCINA/ SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD/ LOGÍSTICA/ MOZO	50	4	S/. 200	S/. 16.67
JEAN	AUXILIAR ALMACÉN/AUXILIAR GENERAL/ HABILITADOR DE CARNES/SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD/ LOGÍSTICA	30	5	S/. 150	S/. 12.50
PANTALÓN	MAESTRO DE COCINA/ AYUDANTE DE COCINA/MOZO	45	3	S/. 135	S/. 11.25
CASACA IMPERMEABLE	TODOS	60	8	S/. 480	S/. 40.00
POLO	TODOS	8	10	S/. 80	S/. 6.67
TOTAL UNIFORME PERSONAL PRODUCCIÓN				1105.00	92.08
UNIFORME PERSONAL ADMINISTRATIVO Y VENTAS	PERSONAL	COSTO UNITARIO	N° PERSONAL	COSTO TOTAL	COSTO MENSUAL
CAMISA/BLUSA	TODOS	50	7	S/. 350	S/. 29.17
JEAN	TODOS	30	7	S/. 210	S/. 17.50
CASACA IMPERMEABLE	TODOS	60	7	S/. 420	S/. 35.00
POLO	TODOS	8	7	S/. 56	S/. 4.67
TOTAL UNIFORME PERSONAL ADMINISTRATIVO Y VENTAS				1036	86.33

ANEXO N° 17
FICHA DE OBSERVACION
GASTOS OPERATIVOS

Período: dic-18
Empresa: Servicios Alimenticios Corporativos S.A.C.
Persona que nos atendió: Huamán Cerquín José Luis
Área: Producción
Visita: 27/12/2018

CONCEPTOS	GASTOS ADMINISTRATIVOS	GASTOS DE VENTAS	TOTAL PARCIAL
PLANILLA	3.33	0.42	S/. 3.75
SCTR			S/. 2.07
SVL			S/. 3.06
UNIFORME			S/. 4.32
AGUA			S/. 3.42
ENERGÍA ELÉCTRICA			S/. 4.38
TELEFONO			S/. 2.50
DEPRECIACIÓN	9.50	15.03	S/. 24.53
COMBUSTIBLE		5.00	S/. 5.00
TOTAL GASTOS OPERATIVOS			S/. 53.02

ANEXO N° 18
FICHA DE OBSERVACION
DISTRIBUCIÓN DE GASTOS

CONCEPTOS DE DISTRIBUCIÓN DE LA PLANILLA	CANTIDAD	PROPORCIÓN
Días al mes	30	3.33%
Veces que se prepara cada plato al mes	1	
Fracción del día requerido para la preparación del plato (Horas)	2.67	1.25%

CONCEPTOS DE DISTRIBUCIÓN DE LA DEPRECIACIÓN	CANTIDAD	PROPORCIÓN
Horas al mes (30 días x 06 horas)	180	3.33%
Horas de trabajo de maquinaria al día al día	6	

Fracción del día requerido para la preparación del plato (horas)	2.00	1.67%
--	------	--------------