



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE NEGOCIOS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y FINANZAS

“SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE SERVICIO Y LA DETERMINACION DE LA RENTABILIDAD BRUTA EN LA EMPRESA HINOMARU INVERSIONES SAC EN LA CIUDAD DE TRUJILLO 2016”.

Tesis para optar el título profesional de:

Contadora Pública

Autor:

Rosa M. León Cabanillas

Asesor:

Dra. Rossana Magally Cancino Olivera

Trujillo – Perú

2017

APROBACIÓN DE LA TESIS

El (La) asesor(a) y los miembros del jurado evaluador asignados,
APRUEBAN la tesis desarrollada por el (la) Bachiller **Rosa María
León Cabanillas**, denominada:

**“SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE SERVICIO Y LA
DETERMINACION DE LA RENTABILIDAD BRUTA EN LA
EMPRESA HINOMARU INVERSIONES SAC EN LA CIUDAD DE
TRUJILLO 2016”**

C.P.C. Rossana Magally Cancino Olivera

ASESOR

C.P.C. Carola Salazar Rebaza

JURADO

C.P.C. Fernando Chávez Vergara

JURADO

C.P.C. Cecilia Fhon Núñez

JURADO

DEDICATORIA

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

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

AGRADECIMIENTO

A la UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE y
a todos los docentes que compartieron
conmigo sus conocimientos.

A la Docente Rossana Magally Cancino Olivera
por el apoyo, guía, colaboración y paciencia
en la realización de mi Tesis.

A la empresa HINOMARU
INVERSIONES SAC y a los
directivos de la misma por
facilitarme la información requerida
y el tiempo necesario para poder
concluir este trabajo de
investigación.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DE LA TESIS	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
ÍNDICE DE FIGURAS	viii
ÍNDICE DE TABLAS	x
RESUMEN	xiv
ABSTRACT	xv
CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN	16
1.1. Realidad problemática.....	16
1.2. Formulación del problema.....	17
1.3. Justificación.....	17
1.4. Limitaciones.....	18
1.5. Objetivos.....	18
1.5.1. Objetivo General.....	18
1.5.2. Objetivos Específicos.....	19
CAPÍTULO 2. MARCO TEÓRICO	20
2.1. Antecedentes.....	20
2.2. Bases Teóricas.....	21
2.2.1. Sistema de costos por ordenes especificas.....	21
2.2.2 Rentabilidad.....	31
2.3 Definición de términos.....	34
2.4 Hipotesis.....	36
2.4.1 Formulacion de la hipotesis.....	36
2.4.2. Variables.....	36
CAPÍTULO 3: METODOLOGIA	37
3.1. Operacionalizacion de vatriables.....	37
3.2. Diseño de investigacion.....	37
3.3. Material de estudio.....	38
3.3.1. Unidad de estudio.....	38
3.3.2. Poblacion.....	38

3.3.3.	Muestra	38
3.4.	Fuentes y tecnicas	38
3.4.1.	Tecnicas de recoleccion de datos y analisis de datos	38
3.4.2.	Procedimientos.....	39
CAPITULO 4: DESARROLLO		40
4.1.	Datos generales de la empresa	40
4.1.1.	Reseña Historica	40
4.1.2.	Descripción de la empresa.....	40
4.1.3.	Vision	40
4.1.4.	Misión.....	41
4.1.5.	Valores	41
4.1.6.	Análisis FODA.	46
4.2.	Diagnostico de la situacion actual de la empresa.....	47
4.2.1.	Calculo del costo actual de las ordenes de servicio del mes de Julio 2016.....	50
4.2.2.	Calculo del costo actual de las ordenes de servicio del mes de Agosto 2016	57
4.2.3.	Calculo del costo actual de las ordenes de servicio del mes de Setiembre 2016...	65
4.3.	Diseño del sistema de costos por ordenes.....	73
4.3.1.	Introduccion.....	73
4.3.2.	Objetivos.....	73
4.3.3.	Pasos para el desarrollar el diseño	73
4.3.4.	Diseños de plantillas o formatos	74
4.3.5.	Propuesta implementacion del diagrama de flujo del servicio.....	84
CAPITULO 5: DESARROLLO		85
5.1.	Implementacion del sistema de costos por ordenes	85
5.1.1.	Planeación.	85
5.1.2.	Calculo de costos por ordenes del mes de Julio 2016	86
5.1.3.	Calculo de costos por órdenes del mes de Agosto 2016	112
5.1.4.	Calculando los costos de servicio del mes de Setiembre 2016.....	141
5.2.	Analisis de resultados.....	170
CAPITULO 6: DISCUSION		182
CONCLUSION		185
RECOMENDACION		187

REFERENCIAS	188
ANEXOS	190

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Sistema de costos por órdenes y sistema de costos por proceso.....	22
Figura 2: Registro de hoja costos de trabajo	27
Figura 3: Registro de requisición de materiales.	28
Figura 4: Hoja de tiempo de mano de obra.	28
Figura 5: Tasa de costos indirectos de manufactura.	29
Figura 6: Organigrama de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.	41
Figura 7: Servicios de campos deportivos en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.	42
Figura 8: Servicio de preparación de almuerzos que ofrece Hinomaru Inversiones S.A.C.	43
Figura 9: Principales Clientes de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.	44
Figura 10: Principales Proveedores de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.	45
Figura 11: proceso actual del servicio en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.	49
Figura 12: Margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Julio 2016.	56
Figura 13: Margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Agosto 2016	64
Figura 14: Margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Setiembre 2016.....	72
Figura 15: Orden de pedido.	75
Figura 16: Orden de compra.	76
Figura 17: Requisición de materiales.	77
Figura 18: Hoja de tiempo.	78
Figura 19: Nota de ingreso.	79
Figura 20: Hoja de inventarios.	80
Figura 21: Hoja de costos por órdenes.....	81
Figura 22: Devolución de proveedores.....	82
Figura 23: Devolución a almacén.....	83
Figura 24: Propuesta de implementación del diagrama de flujo del servicio en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.	84
Figura 25: Margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Julio 2016.	111
Figura 26: Margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Agosto 2016.	140

Figura 27: Margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de

Setiembre 2016.....169

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1:Operacionalizacion de variables	37
Tabla 2: Análisis FODA de la empresa Hinomaru Inversiones SAC	46
Tabla 3: Calculo del costo actual – ordenes de servicio del mes de Julio 2016	50
Tabla 4: Calculo actual de la orden N°01.....	51
Tabla 5: Calculo actual de la orden N°02	52
Tabla 6: Calculo actual de la orden N°03	53
Tabla 7: Calculo actual de la orden N°04	54
Tabla 8: Calculo actual de la orden N°05	55
Tabla 9: Resumen margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta - Julio 2016	56
Tabla 10: Calculo del costo actual – órdenes de servicio del mes de Agosto 2016.....	57
Tabla 11: Calculo actual de la orden N°01	58
Tabla 12: Calculo actual de la orden N°02	59
Tabla 13: Calculo actual de la orden N°03	60
Tabla 14: Calculo actual de la orden N°04	61
Tabla 15: Calculo actual de la orden N°05	62
Tabla 16: Calculo actual de la orden N°06	63
Tabla 17: Resumen margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta - Agosto del 2016....	64
Tabla 18: Calculo del costo actual – órdenes de servicio del mes de Setiembre 2016.....	65
Tabla 19: Calculo actual de la orden N°01.....	66
Tabla 20: Calculo actual de la orden N°02	67
Tabla 21: Calculo actual de la orden N°03	68
Tabla 22: Calculo actual de la orden N°04	69
Tabla 23: Calculo actual de la orden N°05	70
Tabla 24: Calculo actual de la orden N°06	71
Tabla 25: Resumen margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta - Setiembre del 2016	72
Tabla 26: Gasto de implementación	85
Tabla 27: Relación de órdenes del mes de julio 2016.....	87

Tabla 28: Orden de servicio N°01 (La positiva vida seguros y reaseguros)	96
Tabla 29: Requisición de materiales N°01 Y 02	97
Tabla 30: Hoja de tiempo N°01	97
Tabla 31: Hoja de costos por orden de servicio N°01.....	98
Tabla 32: Orden de servicio N°02 (Jardines de Trujillo S.A.C)	99
Tabla 33: Requisición de materiales N°03 Y 04	100
Tabla 34: Hoja de tiempo N°02	100
Tabla 35: Hoja de costos por orden de servicio N°02.....	101
Tabla 36: Orden de servicio N°03 (Inversiones de turismo nacionales del peru S.A.C)	102
Tabla 37: Requisición de materiales N°05 Y 06	103
Tabla 38: Hoja de tiempo N°03	103
Tabla 39: Hoja de costos por orden de servicio N°03.....	104
Tabla 40: Orden de servicio N°04 (Komatsu XlreaXlu maquinaria del peru S.A.)	105
Tabla 41: Requisición de materiales N°07 Y 08	106
Tabla 42: Hoja de tiempo N°04	106
Tabla 43: Hoja de costos por orden de servicio N°04.....	107
Tabla 44: Orden de servicio N°05 (C.E.P. Mentas Brillantes.)	108
Tabla 45: Requisición de materiales N°09 Y 10	109
Tabla 46: Hoja de tiempo N°05	109
Tabla 47: Hoja de costos por orden de servicio N°05.....	110
Tabla 48: Resumen margen de costo de ventas y margen utilidad bruta - Julio 2016.....	111
Tabla 49: Relación de órdenes de pedido del mes de Agosto 2016	113
Tabla 50: Orden de servicio N°01 (Gases del pacifico S.A.)	122
Tabla 51: Requisición de materiales N°01 Y 02	123
Tabla 52: Hoja de tiempo N°01	123
Tabla 53: Hoja de costos por orden de servicio N°01.....	124
Tabla 54: Orden de servicio N°02 (Crediscotia Financiera S.A.)	125
Tabla 55: Requisición de materiales N°03 Y 04	126
Tabla 56: Hoja de tiempo N°02	126
Tabla 57: Hoja de costos por orden de servicio N°02.....	127

Tabla 58: Orden de servicio N°03 (Colegio médico del peru consejo regional)	128
Tabla 59: Requisición de materiales N°05 Y 06	129
Tabla 60: Hoja de tiempo N°03	129
Tabla 61: Hoja de costos por orden de servicio N°03.....	130
Tabla 62: Orden de servicio N°04 (Conecta retail S.A.)	131
Tabla 63: Requisición de materiales N°07 Y 08	132
Tabla 64: Hoja de tiempo N°04	132
Tabla 65: Hoja de costos por orden de servicio N°04.....	133
Tabla 66: Orden de servicio N°05 (Policía nacional del Perú)	134
Tabla 67: Requisición de materiales N°09 Y 10	135
Tabla 68: Hoja de tiempo N°05	135
Tabla 69: Hoja de costos por orden de servicio N°05.....	136
Tabla 70: Orden de servicio N°06 (La Arena S.A.)	137
Tabla 71: Requisición de materiales N°11 Y 12	138
Tabla 72: Hoja de tiempo N°06	138
Tabla 73: Hoja de costos por orden de servicio N°06.....	139
Tabla 74: Resumen margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta - Agosto 2016.....	140
Tabla 75: Relación de órdenes del mes de Setiembre 2016 para su implementación.....	142
Tabla 76: Orden de servicio N°01 (Clínica Sánchez Ferrer S.A.)	151
Tabla 77: Requisición de materiales N°01 Y 02	152
Tabla 78: Hoja de tiempo N°01	152
Tabla 79: Hoja de costos por orden de servicio N°01.....	153
Tabla 80: Orden de servicio N°02 (Banco de la nación)	154
Tabla 81: Requisición de materiales N°03 Y 04	155
Tabla 82: Hoja de tiempo N°02	155
Tabla 83: Hoja de costos por órdenes N°02	156
Tabla 84: Orden de servicio N°03 (Divecenter S.A.)	157
Tabla 85: Requisición de materiales N°05 Y 06	158
Tabla 86: Hoja de tiempo N°03	158
Tabla 87: Hoja de costos por orden de servicio N°03.....	159

Tabla 88: Orden de servicio N°04 (Manpower professional services S.A.)	160
Tabla 89: Requisición de materiales N°07 Y 08	161
Tabla 90: Hoja de tiempo N°04	161
Tabla 91: Hoja de costos por orden de servicio N°04.....	162
Tabla 92: Orden de servicio N°05 (Corporación PJ S.A.)	163
Tabla 93: Requisición de materiales N°09 Y 10	164
Tabla 94: Hoja de tiempo N°05	164
Tabla 95: Hoja de costos por orden de servicio N°05.....	165
Tabla 96: Orden de servicio N°06 (Caja municipal de ahorro y crédito Sullana)	166
Tabla 97: Requisición de materiales N°11 Y 12	167
Tabla 98: Hoja de tiempo N°06	167
Tabla 99: Hoja de costos por orden de servicio N°06.....	168
Tabla 100: Resumen margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta - Setiembre 2016.....	169
.....	169

RESUMEN

En la presente tesis se da a conocer la implementación de un sistema de costos por órdenes de servicios en la empresa HINOMARU INVERSIONES SAC, que se dedica al alquiler de áreas deportivas y preparación de almuerzos, la cual sus pedidos son trabajados en base a especificaciones del cliente.

Del estudio realizado a la empresa, se obtuvo información mediante la aplicación de diversas técnicas e instrumentos de recolección de datos, que demuestran la inexistencia de un sistema de contabilidad de costos acorde a las características y necesidades de la empresa que suministre información confiable y oportuna a la gerencia relacionada con los costos del servicio.

Es por ello que el objetivo de esta tesis se encuentra dirigido a la implementación de un sistema de contabilidad de costos por órdenes de servicio para determinar la rentabilidad, mediante el desarrollo de modelos y procedimientos adecuados, que permitan, recoger, registrar y reportar los datos de costos del servicio y de esta manera suministre información adecuada a la gerencia que facilite la toma de decisiones.

ABSTRACT

In this thesis discloses the implementation of a system of costs orders to the company HINOMARU INVERSIONES SAC, which is dedicated to the manufacture of refrigeration equipment, industrial kitchens, steel furniture, among others; your orders are worked on based on customer specifications.

The study of the company, information was obtained through the application of various techniques and tools for data collection, such as direct observation, interviews of the absence of a system of cost accounting according to the characteristics and needs of the company to provide reliable and timely management related information production costs.

That is why the overall objective of this thesis is aimed at the implementation of a system of cost accounting orders to improve the profitability of the company, which includes the development of models and procedures that allow collecting, registering and report data on production costs and provide information to management to facilitate decision appropriate for greater profitability in each product made decisions.

CAPITULO 01 INTRODUCCIÓN

1.1. Realidad problemática

Actualmente las constantes innovaciones, la globalización, adelantos tecnológicos y la competitividad del siglo XXI exigen a las empresas estar preparadas, innovar y mejorar continuamente los procesos en todas sus áreas para generar y obtener una posición de ventaja competitiva frente a sus competidores, por consecuencia muchas empresas tienden a decaer, y están expuestas a disminuir su rentabilidad; estrictamente esto se debe a la falta de una adecuada estructura de costos definida, en la cual esto ocasiona que los precios se transformen en inestables y a decrecer año tras año. La competencia en precios y costos arrasa con las empresas que no están preparadas para afrontar dichos cambios y a la vez dificulta tener una larga vida útil empresarial, haciendo necesario una continua adaptación y ajuste a las nuevas circunstancias. Uno de los puntos más débiles hoy en día es que carecen de un adecuado sistema de costos, por consiguiente hallan sus costos de manera empírica donde sus cálculos son básicos y no les interesa profundizar sobre las cifras de costos involucrados en el producto o servicio sin tener en cuenta la identidad propia de cada negocio; por ello va aumentando la incertidumbre y complejidad en los cálculos produciendo turbulencia en los negocios. Actualmente la gerencia moderna tiene la responsabilidad de analizar y estudiar la información interna y externa sobre una base sistemática, confiable y oportuna en relación a sus operaciones, para luego adoptar un adecuado sistema de costos con un posicionamiento deseable que no solo garantice la continuidad de la empresa, sino también adaptar con velocidad a los cambios constantes que se presentan en el entorno económico y obtener las herramientas necesarias para afrontar las consecuencias económicas permitiendo medir efectivamente el desempeño en cada proceso del producto o servicio para alcanzar una ventaja competitiva.

Cabe mencionar que no solo las empresas industriales se encuentran en la imperiosa necesidad de implementar su estructura de costos, sino también abarca a las empresas que se encuentran en el sector comercio y servicios, para hacer frente a la dinámica económica actual, e irse adaptando a los nuevos cambios.

Miles de empresas operan a diario en nuestra localidad, en la cual muchas de ellas nacen, otras mueren, muchas crecen y otras quiebran, todo ello se debe al tipo de metodología estratégica y técnica que utilizan las diferentes entidades para sobrellevar su negocio. En esta nueva era, determinar los costos en una entidad es de vital importancia, ya que con base a ellos se obtendrá mayor precisión en cuanto a los costos empleados y a la utilidad, de tal manera va a permitir tomar decisiones gerenciales, analizar la evolución de la organización y mantener una posición destacada en el mercado a futuro, con el fin siempre de determinar una rentabilidad confiable, por ello la gran necesidad que las empresas peruanas deban contar con un sistema de costos es fundamental y de suma importancia, ya

que todas aquellas entidades fabriles o prestadoras de servicios deben conocer y precisar sobre los costos en los que incurre su negocio, induciendo al crecimiento competitivo. Esto sin duda es un marco de gran importancia para los administradores, empresarios y contadores que puedan sustentar su toma de decisiones basados en un sistema de información veraz relacionado con los costos en la actualidad.

Según Choy (2012) en su artículo publicado en la revista de la facultad de ciencias contables de la UNMSM comenta que:

Los modelos de costos que pueden ser utilizados en las empresas de servicios, no difieren de las que utilizan las empresas industriales o comerciales, sin embargo, cualquiera de los modelos planteados, ya sea en su forma pura o combinada pueden ser aplicados en las mismas condiciones; aun cuando muchos especialistas recomiendan que para las empresas de servicios resulta más oportuno trabajar con un modelo de acumulación por órdenes.

Según lo publicado en el Diario el “Comercio” en la columna – economía, la representante del centro de desarrollo empresarial sostenible de IPAE – Valdivia (2014) expone que:

En los sectores en los que hay procesos productivos más complicados, carecer de habilidades técnicas y empresariales hace que el negocio sufra tropiezos. Además, porque se involucra un alto nivel de inversión hay mayor riesgo que en un negocio de servicios.

En la empresa HINOMARU INVERSIONES S.A.C, de la ciudad de Trujillo dedicada al servicio de preparación de almuerzos y alquiler de campos deportivos, se busca implementar un sistema de costeo por órdenes, dado que en la actualidad se basan en costear de manera empírica la cual no se ajusta a su necesidad determinando de manera incorrecta los costos y rentabilidad bruta en la empresa. Por otro lado el control de material directo, mano de obra directa y la distribución de los cif' es de vital importancia; una inadecuada administración de ello traería por consecuencia alteración de los costos y utilidades no reales, por ello se propone implementar un sistema de costeo por órdenes de servicio para obtener información veraz y eficiente que permita tomar decisiones a futuro.

1.2. Formulación del problema

¿De qué manera un sistema de costos por órdenes de servicio, determina la rentabilidad bruta por orden en la empresa HINOMARU INVERSIONES S.A.C, en la ciudad de Trujillo en el año 2016?.

1.3. Justificación

El empleo de un sistema de costeo por órdenes que brindan servicios o fabrican sus propios productos de acuerdo a especificaciones de los clientes, permite a la gerencia controlar y

evaluar el uso de sus recursos. Este sistema permite reunir separadamente cada uno de los elementos del costo (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación), para cada orden de trabajo con el fin de poder medir y analizar los resultados del proceso del servicio o producción a través de la obtención de costos unitarios y totales.

La presente investigación encuentra su fundamento desde el punto de vista práctico, ya que busca darle solución a una problemática que se genera en una situación empresarial, cuya finalidad es constituir una herramienta bajo la cual puedan aplicar y modelar nuevas ideas, dirigidas a la actividad de cada empresa, con el fin de mejorar y conservar siempre la calidad del servicio o producto.

El sistema de costos por órdenes específicas refleja un modelo sencillo basado en conceptos básicos de fácil y corta implementación lo cual es de vital importancia otorgándole una ventaja estratégica con miras a lograr un mejor desempeño y obtener una mejora económica.

Se considera que la realización de esta tesis va a contribuir valiosamente a la formación integral como contador público permitiendo incrementar, consolidar y afianzar los conocimientos de carácter teóricos prácticos en el área contable.

1.4. Limitaciones

Para la realización del presente proyecto se ha tenido dificultad en no obtener información suficiente orientada a la aplicación de un sistema de costo por órdenes de servicio en la empresa Hinomaru Inversiones s.a.c., lo cual será necesario solicitar información (documentos y archivos) al área contable y trabajar en ello. En cuanto a la limitación del campo profesional, esto requiere más especialización en la contabilidad de costos, como parte de la profesión contable.

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

- ✓ Determinar la rentabilidad bruta por orden mediante la implementación de un sistema de costos en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

1.5.2. Objetivos específicos

- ✓ Diagnosticar la situación actual de los costos que se involucran en la prestación del servicio y determinar la rentabilidad bruta por orden en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.
- ✓ Diseñar un sistema de costos por órdenes de servicio en base a las características estudiadas en el diagnóstico, soportado por la herramienta de excel, y resolver los problemas detectados.
- ✓ Implementar un sistema de costos por órdenes de servicio en la empresa Hinomaru inversiones S.A.C.
- ✓ Analizar mediante uso de indicadores la rentabilidad bruta por orden, después de la implementación en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

CAPITULO 02 MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

Colina (2011) en su tesis “Diseño de un sistema de costos por órdenes específicas para la empresa Eurolift de Venezuela C.A.”. Universidad Centrocidental Lisandro Alvarado de Venezuela. Venezuela. Tienen como objetivo diseñar un sistema de costos por órdenes específicas que permita determinar el costo unitario de la fabricación de sus productos, así mismo concluye que al diseñar un sistema de costos por órdenes permitió analizar los costos desde su inicio hasta su fin del servicio, logrando consolidar de forma eficiente a través de formatos, los costos involucrados en la fabricación del producto y afrontar de manera eficiente la demanda en la empresa.

Cabarcas y Muñoz (2010) en su tesis “Diseño de un sistema de costo departamentalizado y por órdenes específicas para la empresa Ferremamonal S.A.S”. Universidad de Cartagena de indias. Cartagena. Tiene como objetivo diseñar un sistema de costos, departamentalizado y por órdenes específicas, concluyendo que con el diseño de costos por órdenes permitió determinar razonablemente los costos tanto al proceso productivo como al proceso administrativo a efecto de hallar el costo de los productos y los gastos del periodo, por otro lado se logró mejorar el uso adecuado de los materiales determinando adecuadamente la rentabilidad.

Gallardo (2013) en su tesis “Propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción para la fábrica de muebles modulares Gallardo-Mogal”. Escuela politécnica del ejército. Ecuador. Tiene por objetivo estructurar un sistema de costos por órdenes de producción, cuya aplicación en la empresa conduzca al uso eficiente de los recursos tanto humanos como materiales y permita maximizar los ingresos de la misma. El autor concluye que al implementar un sistema de costos por órdenes permitió conocer con facilidad el resultado económico, la rentabilidad y los materiales utilizados de cada orden, también señala que la dotación ideal de personal es imprescindible quienes asumirán en cada una de las tareas operativas especificadas en el diagrama productivo, incluyendo al personal vinculado con el registro y procesamiento de la información para maximizar la rentabilidad en cada orden a través del análisis de los costos unitarios.

Florián y Fernández (2013) en su tesis de tesis titulada “Sistema de costos por ordenes en la fijación de precios y control de recursos en la empresa corporación WAMATRAY S.A.C. en la ciudad de Trujillo periodo Enero Julio 2013”. Universidad Privada Antenor Orrego, Trujillo, Perú. Tiene como objetivo sincerar el costo del servicio total actual, al costo del servicio propuesto, así como el costo por cada orden del servicio, concluyendo que con la aplicación del sistema de costos por órdenes, la información que proporciona a los gerentes

es más precisa detallando los niveles de precios de los diferentes productos que puede alcanzar mayor o menor rentabilidad.. Por otro lado podrá ahorrar recursos o materiales y a la vez designar los costos que se lleva a cabo en cada orden.

Balcázar y Morales (2013) en su tesis “Aplicación de un sistema de costos por órdenes específicas en la empresa Inversiones Vista Alegre S.R.L”. Universidad Señor de Sipan, Chiclayo. Tiene como objetivo aplicar un sistema de costeo por órdenes específicas para mejorar la rentabilidad, concluyendo que con la aplicación del sistema de costos permitió determinar razonablemente los costos tales como: material directo, mano de obra directa y gastos de fabricación conjuntamente con sus costos unitarios con la finalidad de tomar decisiones a futuro de atender o no un pedido.

Aguilar y Carrión (2013) en su tesis “Aplicación de un sistema de costos por órdenes para optimizar el uso de los recursos en la empresa fábrica de sueños sac Trujillo 2013”. Universidad Privada Antenor Orrego. Trujillo, Perú. tiene como objetivo la aplicación de un sistema de costos por órdenes, quien concluye que con la aplicación del sistema de costos por órdenes permite optimizar el uso de los recursos (materiales, humanos y factor tiempo); en cada orden de pedido, obteniendo información mas eficaz y eficiente , quedando como base para posteriores órdenes de pedido.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Sistema de costos por órdenes específicas.

a. Definición

Según García (2014) señala que:

Se establece este sistema cuando la producción tiene un carácter interrumpido, lotificado, diversificado, que responda a órdenes e instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos. Po consiguiente, para controlar cada partida de artículos se requiere se la emisión de una orden de producción en la que se acumulan los tres elementos del costo de producción. Por su parte, el costo unitario de producción se obtiene al dividir el costo total de producción entre el total de unidades producidas de cada orden. (p.117).

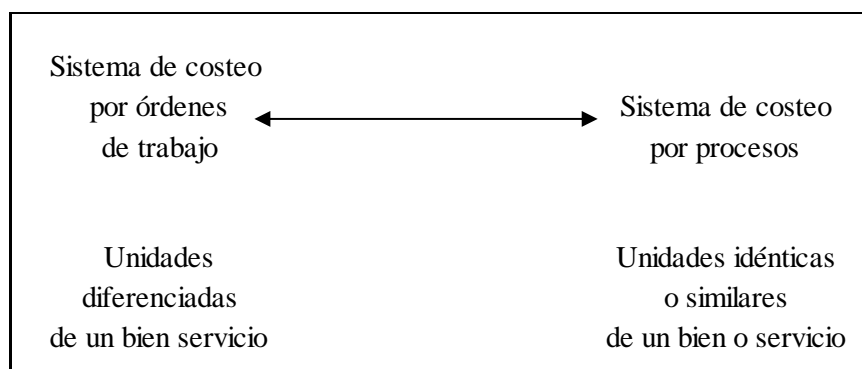
Según Chambergó (2012) manifiesta que:

Un sistema de costos permite determinar los costos de producción total y por unidad cuando el régimen de producción es en lotes, intermitente o interrumpido. Los costos incurridos se acumulan por lotes trabajados y solo se podrá obtener el costo al terminarse el lote íntegramente. (p.229).

Según Horngren, Datar y Rajan (2012) afirman que:

En este sistema, el objeto de costeo es una unidad o varias unidades de un producto o servicio diferenciado, el cual se denomina orden de trabajo. Cada orden de trabajo, por lo general, usa diferentes cantidades de recursos. El costeo por órdenes de trabajo también es común en empresas como "Erhan Allen" para costear unidades múltiples idénticas de distintos muebles. Como los productos y los servicios son distintos, los sistemas de costeo por órdenes de trabajo acumulan los costos de una manera separada para cada producto o servicio.(P.101).

Figura 1: Sistema de costos por órdenes de trabajo y sistema de costos por procesos



Fuente: Horngren (2012, p.101).

Según Hansen y Mowen (2007) señalan que:

En los sistemas de producción por órdenes de trabajo, los costos se acumulan por trabajo. Este enfoque para la asignación de costos recibe el nombre de sistema de costos por órdenes de trabajo. En una empresa que trabaja por órdenes de trabajo, la recopilación de costos por trabajo proporciona información vital para la administración. (p.192).

b. Características

Según Chambergó (2012) manifestó las múltiples características del sistema de costos por órdenes de trabajo, y son:

- Se emplea cuando la producción consiste en trabajos a pedido; también se utiliza cuando el tiempo requerido para fabricar una unidad de producto es relativamente largo y cuando el precio de venta depende estrechamente del costo de producción.
- Puede adaptarse cuando se identifica claramente cada trabajo a lo largo de todo el proceso desde que se emite la orden de fabricación hasta que concluye la producción.
- La demanda suele anticipar a la oferta.
- Enfatiza la acumulación de costos reales por órdenes específicas.
- La fabricación está planeada para proveer a los clientes de un determinado número de unidades, o a un precio de venta acordado.
- Se conoce el destinatario de los bienes o servicios antes de comenzar la producción.
- La unidad de costeo es la orden de producción.
- Cada trabajo representa distintas especificaciones de fabricación (periodo de tiempo para la fabricación, recorrido de la producción, máquinas a utilizarse, etc.)
- El costo de la mano de obra es una base para hacer una comparación con el precio de venta y sirve como referencia para las futuras cotizaciones de precios en trabajos similares.

- La producción no tienen un ritmo constante con lo cual requiere una planeación que comienza con la recepción de un pedido, que suele ser la base para la preparación y emisión de la orden de fabricación.
- Permite conocer con facilidad el resultado económico de cada trabajo.
- Se puede saber el costo de cada trabajo en cualquier momento.
- La determinación de los costos, aunque trabajosa, es sencilla de entender.
- Costos por clase o lotes: son costos por órdenes que se fabrican en lotes claramente definidos. Luego se obtienen el costo unitario, dividiendo el total por la cantidad producida.
- Ensamble y línea de montaje: hay empresas que fabrican piezas que son guardadas en el almacén de artículos semielaborados y compran otras para montar o ensamblar. En estos casos suele emitirse ordenes de montaje, donde se indican los elementos que se van a ensamblar. El valor acumulado de esas órdenes se llama “costo de montaje” o “ensamble” y son una modalidad de los costos por órdenes. En algunas oportunidades comprende solo el costo de conversión, ya que los costos de materiales se incluyeron cuando se fabricaron las piezas (a mitad de camino entre órdenes y procesos).
- Aprobación de los elementos del costo.
- La misma se manifiesta en la orden de producción, que es una autorización escrita para que los centros de producción procedan a realizar un trabajo determinado. La orden de producción debe indicar:
 1. Que se hará
 - 2.- Quien lo hará
 - 3.- Cuando se hará
- Valuación de los productos que están en proceso y productos terminados.
- Cuando un proyecto se prolonga más allá del cierre del ejercicio de una empresa es necesario determinar ingresos periódicos de alguna manera, aun cuando el proyecto no se haya terminado todavía.

- Un método para estimar el porcentaje de terminación del proyecto en términos de los costos en que se ha incurrido hasta la fecha con relación a los costos totales estimados por todo el proyecto. Los ingresos pueden acumularse por la cantidad del porcentaje de terminación multiplicado por el precio total del contrato. Frecuentemente se hacen pagos parciales al contratista a medida que se va cumpliendo el contrato. Estos pagos se reconocen como ingresos contra los cuales se cargan los costos incurridos hasta ese momento.

Por otro lado Udolkin (2015) expone entre las principales características del sistema de costeo por órdenes son las siguientes:

- Cada orden de trabajo o servicio corresponde normalmente a un cliente específico.
- El producto o servicio solicitado por un cliente generalmente tiene características que lo hacen diferente de lo que pediría otro cliente.
- La orden de trabajo puede referirse a un servicio específico (por ejemplo, la reparación del motor de un vehículo), a un producto o proyecto (por ejemplo, la fabricación de un mueble de sala o la construcción de una vivienda) o a un lote de producción (por ejemplo, la fabricación de 100 carpetas escolares de acuerdo a diseño del cliente).
- Los costos se acumulan y controlan en cada orden de trabajo. Cabe resaltar que la orden de trabajo es el elemento principal para la acumulación de los costos en este sistema y no el tiempo, que si es importante para el caso del sistema de costeo por procesos.
- Los costos de materiales directos y de mano de obra directa se cargan directamente en cada orden conforme son consumidos estos recursos. Los costos indirectos de fabricación se asignan usando costos reales o costos aplicados usando tasas predeterminadas (si el costeo es normal).
- Si la orden de trabajo es de un lote de productos similares, el costo unitario del producto se calcula dividiendo el costo total de la orden entre las unidades producidas.

c. Justificación

Udolkín (2015) señala que existen dos características que debe presentar un producto para que justifique su producción por orden especial:

- Falta de disponibilidad en el mercado.
- Cumplimiento de una necesidad específica.
- Desperdicio normal.
- Desperdicio anormal.

d. Procedimientos para instalar un sistema de costos por órdenes específicas.

Según Chambergo (2012) afirma que para instalar un Sistema de costos por órdenes de producción, se aplica los siguientes procedimientos:

- Analizar el régimen de producción interrumpida del proceso de producción de la empresa.
- Estudiar y coordinar conjuntamente con los responsables de la empresa aspectos referentes a la cadena de valor.
- Conocer las líneas de producción.
- Involucrarse en la actividad productiva de la empresa.
- Estudiar el control de los almacenes de materia prima.
- Precisar los procesos de producción de los diferentes productos.
- Determinar los centros de costos.
- Clasificar los desembolsos en costos y gastos.
- Clasificar los costos en fijos y variables.
- Establecer los métodos de costeo de los materiales.
- Determinar el costo de las remuneraciones aplicadas a la producción.
- Obtener el costo total de la carga indirecta en concordancia con el personal técnico de la empresa.

- Escoger las bases de distribución de los costos indirectos.
- Coordinar con las unidades administrativas responsables el tipo de información que se necesita.
- Establecer la base de datos que sirva de base para los cálculos de los costos de producción.

e. Enfoque general para el costo de las órdenes de trabajo

Según Horngren, Datar y Rajan (2012) exponen los pasos para obtener un panorama general de un sistema de costo por órdenes:

PASO N°01: Identificar la orden de trabajo que sea el objeto de costo elegido.

Un registro del costo de un trabajo, que también se denomina **hoja de costos de una orden de trabajo**, registra y acumula todos los costos asignados a un trabajo específico, y empieza cuando inicia el trabajo.

Figura 2. Hoja de costos de una orden de trabajo

REGISTRO DEL COSTO DEL TRABAJO					
Orden Núm:	WPP 298		Ciente:	Western Pulp and Paper	
Fecha de Inicio:	7 de feb. De 2011		Fecha de terminación	28 /feb. /2011	
MATERIALES DIRECTOS					
<u>Fecha de recepción</u>	<u>Requisición de Materiales núm.</u>	<u>Parte núm.</u>	<u>Cantidad utilizada</u>	<u>Costo unitario</u>	<u>Costos totales</u>
7 de feb. de 2011	2011: 198	MB 468-A	8	\$14	\$112
7 de feb. de 2011	2011: 199	TB 267-F	12	63	756
					-
					-
Total					\$4,606
MANO DE OBRA DIRECTA					
<u>Período cubierto</u>	<u>Registro de tiempo de mano de obra núm</u>	<u>Empleado núm</u>	<u>Horas trabajadas</u>	<u>Tasa por hora</u>	<u>Costos totales</u>
7-13/feb./2011	LT 232	551-B7-3076	25	\$18	\$ 450
7-13/feb./2011	LT 247	287-31-4671	5	19	95
					-
Total					-
					\$1,579
GASTOS INDIRECTOS DE MANUFACTURA*					
	<u>Categoría del grupo de costos</u>	<u>Base de aplicación</u>	<u>Base de aplicación</u>	<u>Tasa de la base de aplicación</u>	<u>Costos totales</u>
31 de dic. de 2011	Manufactura	Horas de mano de obra directa	88 horas	\$40	\$ 3,820
Total					\$ 3,520
COSTO TOTAL DE MANUFACTURA DE LA ORDEN DE TRABAJO					\$ 9,705

Fuente: Horngren (2012, p.105).

PASO N°02: Identificar los costos directos de la orden de trabajo.

Materiales directos: La orden de coloca usando un documento fuente básico, el cual se denomina registro de requisición de materiales, y contiene información acerca del costos de los materiales directos que se utilizan en una orden de trabajo específica y en un departamento determinado.

Figura 3: Registro de requisición de materiales.

REGISTRO DE REQUISICIÓN DE MATERIALES				
Registro de requisición de materiales núm. <u>2011 : 198</u>				
Orden de <u>WWP 289</u>		Fecha: <u>7 de feb., 2011</u>		
trabajo núm.	Descripción	Cantidad	Costo unitario	Cosyo total
<u>Pieza</u>	<u>de la pieza</u>			
núm.	<u>Abrazaderas</u>			
<u>MB 468-A</u>	<u>de metal</u>	<u>8</u>	<u>\$14</u>	<u>\$112</u>
Emitido: por B. Clyde		Fecha: <u>7 de feb., 2011</u>		
Recibido por: L. Daley		Fecha: <u>7 de feb., 2011</u>		

Fuente: Horngren (2012, p.106)

Mano de obra directa: La contabilidad de la mano de obra directa es similar a la contabilidad que se describió para los materiales directos. El documento fuente de la mano de obra directa es una hoja de tiempo de mano de obra, la cual contiene información acerca del tiempo de mano de obra utilizada para un trabajo específico en un departamento determinado.

Figura 4: Hoja de tiempo.

HOJA DE TIEMPO DE MANO DE OBRA								
Registro del tiempo de mano de obra núm. <u>LT 232</u>								
Nombre del empleado <u>G. L. Cook</u> Empleado núm. <u>551-87-3076</u>								
Código de clasificación del empleado: <u>Maquinista de grado 3</u>								
Salario por hora: <u>\$18</u>								
Inicio de semana: <u>7 de feb., 2011</u> Fin de semana: <u>13 de feb., 2011</u>								
Trabajo núm.	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sa	Do	Total
WPP 298	4	8	3	6	4	0	0	25
JL 256	3	0	4	2	3	0	0	12
Mantenimiento	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>1</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>3</u>
Total	<u>8</u>	<u>8</u>	<u>8</u>	<u>8</u>	<u>8</u>	<u>0</u>	<u>0</u>	<u>40</u>
Supervisor: R. Stuart		Fecha: 13 de feb., 2011						

Fuente: Horngren (2012, p.106).

PASO N°03: Seleccionar las bases de aplicación de costos que habrán de usarse para asignar los costos indirectos a la orden de trabajo. Los costos

indirectos de manufactura son aquellos que se necesitan para el cumplimiento de una orden de trabajo, pero que no pueden atribuirse a un trabajo específico. Sería imposible completar un trabajo sin incurrir en costos indirectos como supervisión, ingeniería de manufactura, servicios generales y reparaciones. Ya que tales costos no se pueden atribuir a un trabajo específico, deben aplicarse a todas las órdenes de trabajo de una manera sistemática. Diferentes órdenes de trabajo requieren distintas cantidades de recursos indirectos. El objetivo es asignar los costos de los recursos indirectos de una manera sistemática a las órdenes de trabajo relacionadas. Las compañías usan con frecuencia bases múltiples de asignación de costos para aplicar los costos indirectos, porque diferentes costos indirectos tienen distintos generadores de costos. Por ejemplo, algunos costos indirectos como la depreciación y la reparación de las máquinas están más estrechamente relacionadas con las horas-máquina.

PASO N°04: Identificar los costos indirectos asociados con cada base de aplicación de costos. Como vimos en el paso 3 y 4, los gerentes identifican primero la base de aplicación de los costos y, posteriormente, identifican los costos relacionados con cada base de aplicación del costo, pero no al revés. Eligen este orden porque los gerentes deben entender primeramente el generador del costo, las razones por las cuales se está incurriendo en los costos (por ejemplo la configuración de las máquinas, el acarreo de materiales o el diseño de puestos), antes de que puedan determinar los costos asociados con cada generador de costos. De lo contrario, no hay nada que guíe la creación de los grupos comunes de costos. Desde luego los pasos 3 y 4 menudo se realiza casi de manera simultánea.

PASO N°05: Calcular la tasa por unidad de cada base de aplicación del costo usada para asignar los costos indirectos a la orden de trabajo.

Para cada grupo de costos, la tasa presupuestada del costo indirecto se calcula dividiendo el total presupuestado de los costos indirectos en el grupo común (que se determinó en el paso 4) entre la cantidad total presupuestada de la base de aplicación del costo (la cual se determinó en el paso 03).

Figura 5: Tasa presupuestada de costos indirectos de manufactura.

$\text{Tasa presupuestada de costos indirectos de manufactura} = \frac{\text{Costos indirectos de manufactura presupuestados}}{\text{Base presupuestada de la cantidad total de aplicación de costos.}}$
--

Fuente: Horngren (2012, p.107).

PASO N°06: Calcular los costos indirectos asignados a la orden de trabajo.

Los costos indirectos de una orden de trabajo se calculan multiplicando la cantidad real de cada base de aplicación distinta (una base de aplicación para cada grupo de costos) asociada con la orden por la tasa presupuestada del costo indirecto de cada base de aplicación (la cual se calcula en el paso 5).

PASO N°07: Calcular los costos indirectos asignados a la orden de trabajo.

Los costos para comparar la rentabilidad de diferentes órdenes de trabajo, con la finalidad de tratar de entender los motivos por los cuales algunos trabajos muestran una baja rentabilidad. ¿Se han desperdiciado materiales directos? ¿Fue demasiado alta la mano de obra directa? ¿Había formas de mejorar la eficiencia de dichos trabajos? ¿Simplemente se asignó a estos trabajos un precio insuficiente? El análisis de los costos de la orden de trabajo brinda la información necesaria para juzgar el desempeño de los gerentes de manufactura y de ventas, así como para hacer futuros mejoramientos.

f. **Ventajas y desventajas del sistema de costeo por órdenes**

Según Farfán (2000) da a conocer las ventajas y desventajas del sistema de costos por órdenes.

Ventajas del sistema de costos por órdenes:

- Da a conocer con todo detalle el costo de producción de cada orden de producción, básicamente el costo directo.
- Se sabe el valor de la producción en proceso, sin necesidad de estimarla, ni de efectuar inventarios físicos.
- Esta ventaja es correlativa de las anteriores, pues se conoce con todo detalle el costo de producción; por lo tanto, será fácil hacer estimaciones futuras con base en los costos anteriores.
- Al conocerse el valor de cada producto, lógicamente se puede saberla utilidad o pérdida bruta de cada uno de ellos.
- Mediante este procedimiento es posible controlar las operaciones, aun cuando se presenten multiplicidad de producciones, diferentes entre si, como sería en una mueblería que produce mesas, sillas, roperos, etc.

- La elaboración no es necesariamente continua, por lo tanto, el volumen de producción es más susceptible de planeación y control en función de los requerimientos de cada empresa.

Desventajas del sistema de costos por órdenes:

- Su costo administrativo es alto, debido a la obtención de los datos en forma detallada, los mismos que deben aplicarse a cada orden de producción.
- En virtud de esa labor meticulosa, se requiere tiempo para precisar los costos de producción, razón por la cual los que se proporcionan a la dirección posiblemente resulten extemporáneos.
- Existen ciertas dificultades cuando, sin terminar totalmente la orden de producción, es necesario hacer entregas parciales, ya que el costo total de la orden se obtiene hasta el final del periodo de producción.

2.2.2. Rentabilidad

Según Chambergo (2014) señala que,

La actividad económica nacional en la actualidad, la gestión de las empresas y su incidencia en el mercado, es de suma importancia porque tienen relación directa con la estructura y administración de los costos de la empresa, donde los gerentes de las respectivas empresas tienen que tener la información necesaria para tomar decisiones; una de las informaciones importantes que los responsables de las gerencias tienen que tener es la información de los costos de sus productos o servicios que prestan, con la finalidad de proyectar la rentabilidad de los proyectos a su cargo o de la gestión continua en la marcha diaria de la empresa.(p.,09).

Según Breitner (2010) menciona que,

La rentabilidad en una empresa es de importancia capital tanto para inversionistas como para acreedores. Como se puede ver en el libro de esta

misma colección finanzas corporativas, sin beneficios, o sin la expectativa de ellos, no puede haber dividendos ni revalorización de las acciones y, por lo tanto, no habrá rentabilidad de la inversión ni fondos suficientes para pagar las obligaciones, a los proveedores o a otros acreedores. (p., 42).

Según Apaza (2011) afirma que,

El concepto de rentabilidad ha tomado distintas formas, y ha sido usado de diferentes maneras. Las utilidades reinvertidas adecuadamente significan expansión en capacidad instala, actualización de la tecnología existente, nuevos esfuerzos de marketing, intensificación de logística, o una mezcla de todas esas estrategias. (p.309).

Según Apaza (2013), menciona tres aspectos acerca de la rentabilidad:

Importancia de la rentabilidad

Durante los últimos 10-20 años el mundo ha experimentado una serie de cambios profundos, explicados en su mayoría por la palabra globalización. Esta globalización ha afectado prácticamente a todos los países, mercados, sectores participantes; y ha afectado particularmente la conducta de los mercados financieros. La globalización junto a las nuevas tecnologías e innovaciones ha permitido que los capitales se muevan de un lugar a otro caso sin restricciones ni demoras. Sin mencionar todos los factores que puedan contribuir atraer capitales en el corto plazo, la rentabilidad es uno de los elementos más evidentes para seducir capitales en el largo plazo.

Calculo de la rentabilidad

Con ser muy importante la utilidad que la empresa venga obteniendo por su actividad, la auténtica evaluación del negocio no se hace hasta que no se relaciona dicha utilidad con los recursos económicos y financieros empleados para su obtención. Se puede definir de forma muy genérica a la rentabilidad como la tasa con que la empresa remunera al capital empleado. De ahí que, en base a los diferentes niveles de utilidad que se utilicen para el cálculo del ratio, y a los múltiples tipos de capitales o recursos empleados, puedan obtenerse muchas clases de ratios de la actividad empresarial.

Políticas para mejorar la rentabilidad

Disminuyendo los activos necesarios para la obtención de unas ventas determinadas, o aumentando las ventas en forma más que proporcional al incremento de los activos. La comparación de la tasa de rotación del activo de varias empresas que pertenecen a industrias diferentes no permite juzgar la eficacia económica de estas empresas. Efectivamente, en las empresas intensivas en capital (industria pesada), las tasas de rotación del activo son por lo general débiles, por los márgenes que son elevados, mientras que en la industria liviana y en las empresas de servicios, se encuentra la situación inversa.

Según Ferrer (2012) afirma que,

La rentabilidad, en términos generales, permitirá conocer el grado de “ganancia” que derive del empleo de las inversiones, tanto propias como ajenas, en la gestión financiera de la empresa. Uno de los aspectos más importantes que atrae la atención de quienes concurren a financiar las operaciones de la empresa, ya sea con capitales propios o de terceros, es el conocer su rentabilidad, alta o baja, dado que esta será un indicador de bueno o mal uso de los recursos financieros; así como, la suficiencia o insuficiencia de los recursos disponibles. (p., 215).

Según Concha (2012) señala que:

El Ratio de rentabilidad, son útiles para evaluar la forma como las empresas generan utilidades. Por un lado, se puede analizar la rentabilidad de la empresa a partir del empleo eficiente de sus activos. También se le puede analizar desde el punto de vista patrimonial, midiendo la generación de utilidades comparada con el total de patrimonio de la empresa. Asimismo, se puede medir la generación de resultados a partir del volumen de ventas. Cabe mencionar que estos ratios pueden ser algo engañosos si no se cuenta con alguna información adicional. Por ejemplo, una empresa puede tener altos beneficios, generados ya sea porque opera con un alto margen de ganancias o porque está integrada verticalmente mejor que otras, pero esto no significa que sea una empresa segura necesariamente. La realización de ventas constituye la actividad principal de la empresa, si las ventas se han

elevado mediante un mayor incremento en los gastos de operación, lógicamente la utilidad de operación se verá reducida y, en algunos casos, no dejara suficiente margen para cubrir intereses y rendir un dividendo razonable a los accionistas. Un incremento en las ventas no siempre conducirá a una mayor utilidad; y a la inversa, una disminución de utilidades depende además del costo de ventas y de los gastos de operación. (p., 204).

A continuación Concha (2010) presenta los siguientes ratios para determinar la rentabilidad burta:

- ✓ **Ratio de costo de ventas sobre ventas netas:** se calcula dividiendo el costo de ventas entre las ventas netas. El cociente representa el porcentaje de las ventas netas que ha sido absorbido por el costo de ventas. El resultado es inversamente proporcional al margen de utilidad, de modo que cuanto más alto sea el resultado, menor será el margen de utilidad.

$$\frac{\text{COSTO DE VENTAS}}{\text{VENTAS NETAS}}$$

- ✓ **Ratio de utilidad bruta sobre ventas netas:** mide el margen bruto y se obtiene la división de la utilidad bruta entre las ventas netas. El porcentaje calculado es de suma importancia para tomar determinaciones, pero se debe tomar en cuenta: la cantidad de unidades vendidas y los precios de venta, el costo unitario de las ventas y las políticas de la empresa en cuanto a compras, ventas, crédito y cobranzas, entre otras políticas.

$$\frac{\text{UTILIDAD BRUTA}}{\text{VENTAS NETAS}}$$

2.3. Definición de términos

Costos: Erogación o desembolso en efectivo, en otros bienes, en acciones de capital o de servicio identificados con mercancías o servicios alquilados o con cualquier pérdida incurrida y medidos en función de dinero en efectivo pagado o por pagar.

Costos indirectos de fabricación: Estos costos hacen referencia al grupo de costos utilizado para acumular los costos indirectos de fabricación (CIF son distintos a los Gastos de venta, administración y financiero) y además son costos que no se puede asociar o costear con facilidad a un producto producido, por ejemplo: Calefacción, luz y energía para la fábrica, Mantenimiento del edificio y equipo de fábrica, etc.

Costos por órdenes: Sistema de costos por órdenes es un sistema que se utiliza para recolectar los costos por cada orden o lote, que son claramente identificables mediante los centros productivos de una empresa.

Material directo: Son todos aquellos que pueden identificarse fácilmente en el producto terminado y representa el principal costo en la elaboración de este producto. Un ejemplo de material directo es la tela que se utiliza en la fabricación de camisas, pantalones, Chaquetas entre otras, el cuero que se utiliza para elaborar calzado, carteras, la madera que se utiliza para elaborar muebles entre otros.

Material indirecto: Son aquellos necesarios y que son utilizados en la elaboración de un producto, pero no son fácilmente identificables o que no amerita llevar un control sobre ellos y son incluidos como parte de los costos indirectos de fabricación como materiales indirectos. Un ejemplo de materiales indirectos son las etiquetas, los botones, el hilo, aceites para las máquinas, cajas de cartón para empaque que se utilizan en la industria textil.

Mano de obra directa: Es el costo de mano de obra directamente atribuible a las unidades de los productos elaborados por la organización. En otras palabras, es el costo de los jornales para los trabajadores responsables de fabricar los productos acabados a partir de materias primas.

Mano de obra indirecta: Estos empleados no tocan los productos durante el proceso de fabricación. Ejemplos de mano de obra indirecta incluye a supervisores, gerentes de planta, personal de ventas y marketing.

Margen de costo de venta: Refleja el costo del producto vendido, pero no incluye costos como renta, suministros de oficina y más, que representen costos indirectos.

Margen de utilidad bruta: Es un indicador financiero donde se refleja en términos porcentuales lo que representa la utilidad bruta frente a los ingresos operacionales netos en un mismo periodo de tiempo.

Orden de pedido: Documento por el cual detalla las especificaciones en base a lo que el cliente requiere en el servicio o producto.

Ratio: es una relación por cociente, expresada en tanto por uno o tanto por ciento, entre el valor de dos cuentas o agregados de cuentas de cualquier estado financiero o estado

contable de síntesis. Los ratios más utilizados en el mundo de los negocios son los de estructura, solvencia, liquidez, rotación, rentabilidad, productividad y ratios bursátiles.

Rentabilidad: Es la capacidad que tiene algo para generar suficiente utilidad o ganancia; por ejemplo, un negocio es rentable cuando genera mayores ingresos que egresos, un cliente es rentable cuando genera mayores ingresos que gastos, un área o departamento de empresa es rentable cuando genera mayores ingresos que costos.

Sistema: Conjunto de cosas o partes coordinadas según una ley, ordenadamente relacionadas entre sí, contribuyen a determinado objeto o función.

Utilidad bruta: Es una medida financiera utilizado para determinar la salud financiera de una empresa. Indica el porcentaje de los fondos que quedan después de la eliminación del costo de los productos vendidos a partir de las cifras de ingresos. Cuanto mayor sea el porcentaje de margen de utilidad bruta, mayor cantidad de fondos estarán disponibles para reinvertir, guardar o pagar los gastos.

2.4. Hipótesis

2.4.1. Formulación de la hipótesis

El sistema de costos por órdenes de servicio, determina la rentabilidad bruta en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C, mediante procedimientos analíticos contables para identificar el costo y la utilidad durante el servicio.

2.4.2. Variables

- Variable Independiente: Sistema de costos por órdenes de servicio.
- Variable Dependiente: Determinación de la rentabilidad bruta.

CAPITULO 03 : METODOLOGIA

3.1. Operacionalizacion de variables:

Tabla 1: Operacionalizacion de variables.

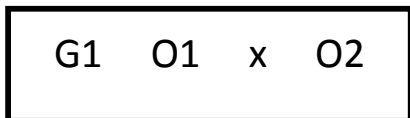
VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADORES
VARIABLE DEPENDIENTE: Determinación de la rentabilidad bruta	Valor monetario que se obtiene de deducir los ingresos brutos menos los costos de venta del producto o servicio obtenido por las operaciones de la empresa en general durante un periodo económico determinado.	<ul style="list-style-type: none"> • Margen costo de ventas • Margen bruto 	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Costo de Ventas</u> Ventas • <u>Utilidad bruta</u> Ventas
VARIABLE INDEPENDIENTE: Sistema de costos por órdenes de servicio.	Es el conjunto de procedimientos para el registro de los elementos identificados con órdenes específicas, lo que permite hallar los diferentes niveles del costo en relación a cada orden de servicio.	Operaciones en la ejecución de la orden de servicio.	<ul style="list-style-type: none"> • Importe de material directo utilizado en cada orden. • Importe de mano de obra directa en base a las horas hombres utilizadas. • Importe de CIF que intervienen en el servicio.

Fuente: Elaboración propia.

3.2. Diseño de investigación

El presente trabajo de investigación posee un diseño de tipo pre – experimental. No asignan al azar los sujetos que forman parte del grupo de control y experimental, puesto que los grupos ya están formados previamente al experimento.

Diagrama:



G1: Hinomaru Inversiones S.A.C.

O1: Diagnostico de la empresa previo a la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio.

X: Implementación del sistema de costos por órdenes de servicio.

O2: Determinación de la Rentabilidad bruta de la empresa luego de la implementación.

3.3. Material de estudio

3.3.1. Unidad de estudio

Información contable de costos de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C de la Ciudad de Trujillo.

3.3.2. Población

Documentos de costos de la empresa Hinomaru Inversiones perteneciente al periodo 2016.

3.3.3. Muestra

Documentos de costos correspondientes al periodo Julio-Setiembre 2016 en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

3.4. Fuentes y técnicas

3.4.1. Técnicas de recolección de datos y análisis de datos

- Cuestionario

La encuesta es una técnica cuantitativa que consiste en una investigación realizada sobre una muestra de sujetos representativos que se lleva a cabo en el contexto de la vida cotidiana utilizando procedimientos estandarizados

de interrogación con el fin de conseguir mediciones cuantitativas sobre una gran cantidad de características objetivas y subjetivas de la población.

El instrumento que se va utilizar es la “entrevista” que será aplicado mediante un conjunto de preguntas con el fin de conocer los procedimientos empleados en el servicio.

- Observación

Es el proceso de contemplar en forma cuidadosa y sistemática como se desarrolla una conducta en un contexto determinado, sin intervenir sobre ello o manipularla.

El instrumento que se va utilizar es la “guía de observación” que va a para detectar y tomar registro de los hechos que se suscitan en la empresa.

- Análisis documentario

Son instrumentos de investigación, evaluación y recolección de datos, referidos a un objetivo o un tema específico.

El instrumento que se va utilizar es la “guía de análisis documental”, para recopilar información en base a los documentos de la empresa.

3.4.2. Procedimientos

- Recoger información histórica de costos
- Análisis y observaciones en la empresa.
- Dialogo con el área administrativa para que explique sus procedimientos y costos en el servicio.
- Procesar la información en Excel.
- Analizar la situación actual de la empresa para poder aplicar el sistema de costos por órdenes.
- Diseñar nuevos formatos.
- Cálculo de costo por pedido.
- Una vez aplicado el sistema de costos por órdenes, se analizara los costos anteriores y actuales del servicio.

CAPITULO 04 DESARROLLO

4.1. Datos generales de la empresa

4.1.1. Reseña histórica

HINOMARU INVERSIONES S.A.C fue constituida por escritura pública N°523 el 12 de octubre del año 2013 e inicia sus actividades el 23 de octubre del mismo año con un capital de S/.50, 000 (cincuenta mil y 00/100 soles) otorgada ante notario blanca Cecilia Oliver Rengifo de kobashigawa, inscrita dentro de la partida registral N°11223014, debidamente representada por su Gerente General don HUNG KEE CHAU LAM, de nacionalidad china identificado con carnet de extranjería N° 000068236.

Asimismo la empresa se encuentra inscrita en el REMYPE como microempresa, ya que sus ingresos no superan las 150 UIT.

Hinomaru Inversiones S.A.C, es denominada como persona jurídica de derecho privado que tiene como finalidad de promover y fomentar la práctica del deporte entre los miembros de la comunidad peruano-japonesa.

DATOS GENERALES:

- **Razón social:** HINOMARU INVERSIONES S.A.C.
- **RUC:** 20559729079.
- **Domicilio Fiscal:** Mz."D" Lt "31" Psj. Mochica – Urb. Los Cedros.
- **Gerente General:** Hung Kee Chau Lam.
- **E-Mail:** hinomaru2015@hotmail.com.

4.1.2. Descripción de la empresa

HINOMARU INVERSIONES S.A.C es una empresa dedicada al rubro de alquiler de áreas deportivas y preparación y de almuerzos, la cual cuenta con un amplio local de sano esparcimiento fomentando la práctica deportiva y la calidad del servicio.

4.1.3. Visión:

Ser el complejo deportivo de primera elección donde los niños, jóvenes y adultos puedan sentirse acogidos.

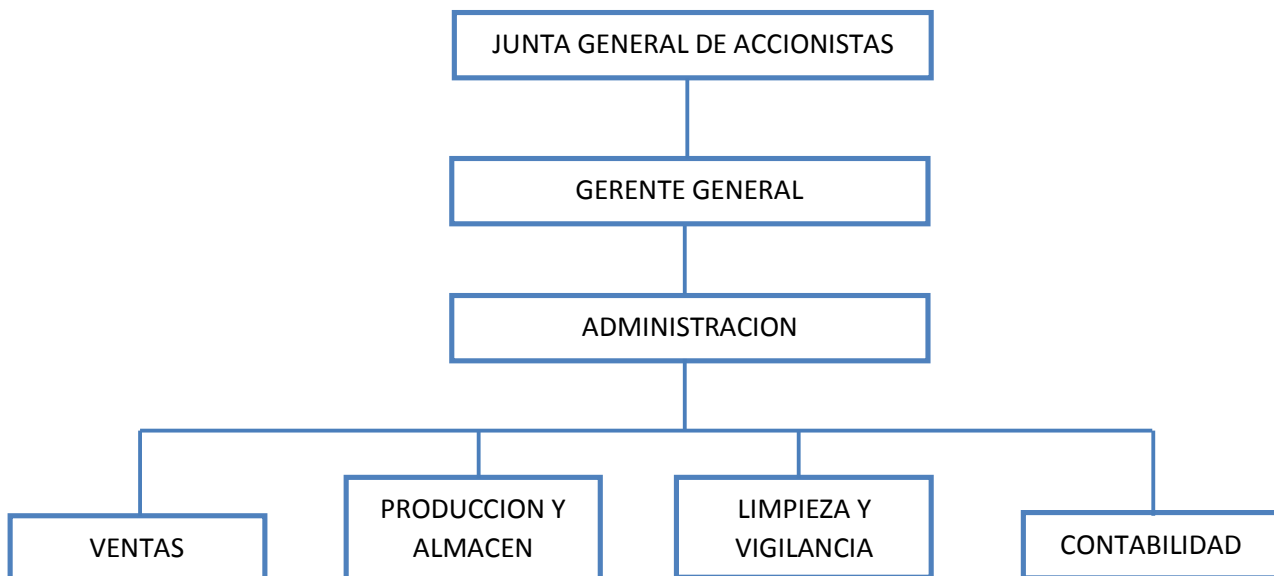
4.1.4. Misión:

Ofrecer una experiencia placentera al brindar ambientes de primera calidad para la práctica deportiva, buscando el verdadero sentimiento deportivo en nuestros clientes.

4.1.5. Valores:

- Honestidad
- Respeto
- Puntualidad
- Responsabilidad
- Trabajo en equipo
- Laboriosidad
- Solidaridad
- Creatividad
- Equidad
- Seguridad

Figura 6. Organigrama de la empresa



FUENTE: Organización de la empresa HINOMARU INVERSIONES S.A.C.

Figura 7: Servicios de campos deportivos que ofrece la empresa Hinomaru Inversiones s.a.c.

“FRONTIS DE LA EMPRESA”



1. GRASS SINTETICO



2. LOZA DEPORTIVA



3. GRASS NATURAL



4. FRONTON



Fuente: fotos tomadas por el autor en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

Figura 8: Servicios de preparación de almuerzos en la empresa Hinomaru Inversiones sac.

PREPARACION DE ALMUERZOS A ENTIDADES CORPORATIVAS ENTRE OTROS.



Fuente: Fotos tomadas por el autor en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

PRINCIPALES CLIENTES

➤ CLIENTES CORPORATIVOS

- CAMPOSOL S.A.
- DANPER TRUJILLO S.A.C.
- TABLEROS PERUANOS S.A.
- CLÍNICA SÁNCHEZ FERRER S.A.
- KOMATSU – MITSUI MAQUINARIAS DEL PERÚ S.A.C
- HIDRANDINDA S.A
- HIPERMERCADOS TOTTUS S.A.
- GASES DEL PACIFICO S.A.C
- PESQUERA EXALMAR S.A.A.
- LA POSITIVA VIDA SEGUROS Y REASEGUROS
- UNIVERSIDAD PRIVADA DEL NORTE S.A.C.
- DIVECENTER S.A.
- PHARTEC S.A.
- JARDINES DE TRUJILLO S.A.
- COMPARTAMOS FINANCIERA S.A.
- COPY VENTAS S.R.L.
- AUTONORT S.A.C.

Figura 9: Principales clientes.



Fuente: Elaboración propia.

PRINCIPALES PROVEEDORES

➤ PROVEEDORES

- YUGOCORP S.A.C.
- MERCANTIL INCA S.A.
- CENCOSUD RETAIL PERU S.A.
- CERVECERIAS PERUANAS BACKUS S.A.A
- DISTIBUIDORA PMA .E.I.R.L.
- MAESTRO PERU S.A.
- MAKRO SUPERMAYORISTA S.A.
- SODIMAC PERU S.A.
- CUEVA AGUILAR EVELYN ALEJANDRA
- EMPRESA COMERCIAL G&R S.A.C

Figura 10: Principales proveedores.



Fuente: Elaboración propia.

4.1.6. Análisis FODA

Tabla 2: Análisis FODA de la empresa Hinomaru Inversiones s.a.c.

FACTORES INTERNOS (Controlables)	FACTORES EXTERNOS (No controlables)
<p>FORTALEZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amplias y cómodas instalaciones de sano esparcimiento. - Facilidad de acceso para los moradores del sector y alrededores. - Servicio de diferentes tipos de eventos. - Servicio de acuerdo a especificaciones del cliente. 	<p>OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacidad para aumentar las ventas. - Captar eventos olímpicos de diferentes entidades corporativas. - Mayor integración entre los habitantes del sector. - Capacidad de implementar áreas recreativas y/o deportivas de sano esparcimiento.
<p>DEBILIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Falsas especulaciones sobre las consecuencias negativas, como el cáncer, debido al contacto con el césped sintético. - Negativa de negociar con el cliente. - Falta de control de insumos involucrados en el servicio. - No se considera los cif's en los servicios. - Desorden en el proceso del servicio. - Calculo incorrecto de costos y rentabilidad bruta. 	<p>AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aumento del número de competidores. - Propuesta de diferentes paquetes por parte de la competencia. - Instalación de otros juegos deportivos. - Precios bajos por parte de la competencia.

FUENTE: Elaboración propia en base al análisis de las operaciones en la empresa HINOMARU INVERSIONES S.A.C.

4.2. Diagnóstico de la situación actual del costeo del servicio

Hinomaru Inversiones S.A.C. es una empresa que brinda alquiler de campos deportivos y preparación de almuerzos de acuerdo al gusto y especificaciones del cliente, de manera que no hay un sistema de costeo que permita determinar exactamente el costo del servicio ya que en la empresa no tiene conocimiento acerca de los sistemas de costos que existen la cual solo se determina el costo en base a costos estimados y en la experiencia de la empresa (costeo empírico).

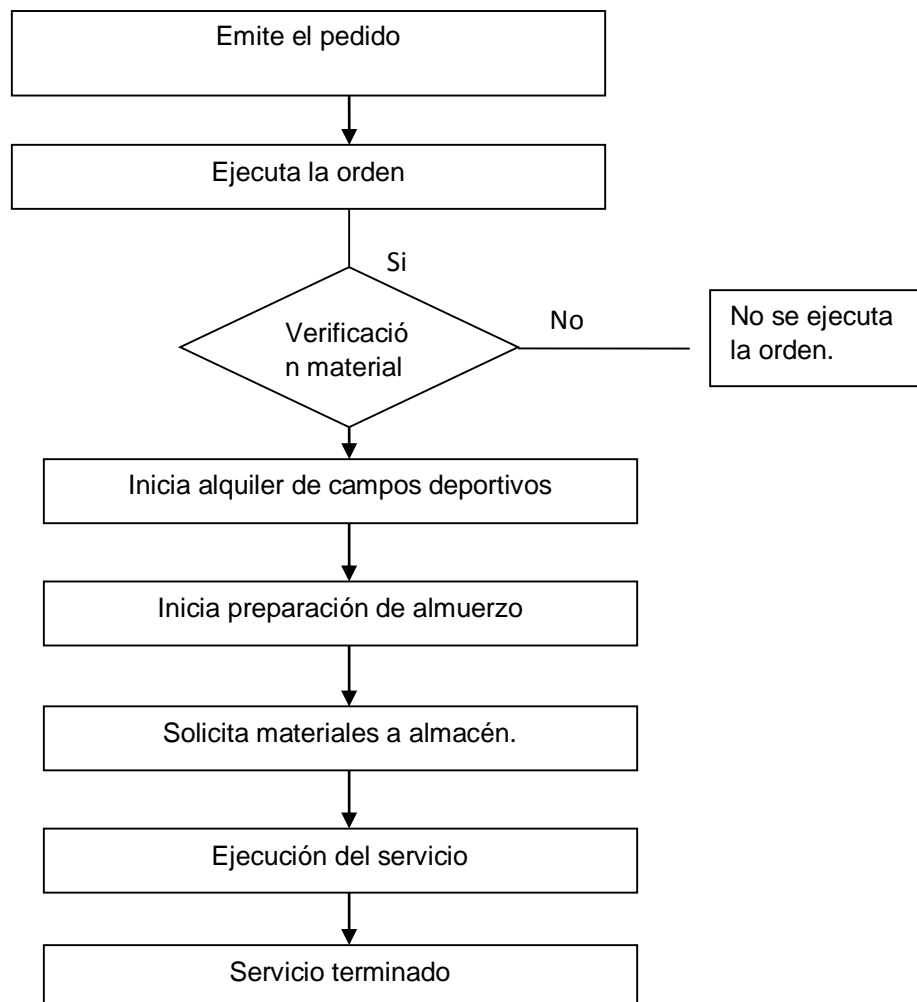
Para profundizar más la investigación se realizó una entrevista (Anexo 01) al Sr. Jaime Enrique Sandoval Huanca, Administrador y encargado de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C; mediante un cuestionario a fin de obtener respuestas verbales a las interrogantes planteadas y tener un claro panorama en el proceso del servicio, la cual prevalece cierto desconocimiento de algún tipo de sistema de costos e implementar en la empresa con el objetivo de obtener datos reales.

Por otro lado para obtener mayor información se aplicaron las técnicas de análisis de datos a través de la guía de observación (Anexo 2) y análisis documental (Anexo 3) donde se evidencio que hay ciertas deficiencias con el actual sistema de costeo dificultando obtener un cálculo correcto en los costos y la rentabilidad bruta en cada orden de servicio.

A continuación, se muestra la planilla para más adelante clasificar la mano de obra directa e indirecta.

TRABAJADOR	CARGO	R.B	AFIL.	C.A.PL	DEDUCCION (ONP/AFP)				TOTAL	NETO
				LA. ESSAL UD 9%	13%	10%	1.55%	1.33%	DEDUC.	PAGAR
Chau Lam Hung Kee	Gerente General	1,500.00	AFP INT.	135.00		150.00	23.25	19.95	193.20	1,306.80
Sandoval Huanca Jaime.	Administrador	1,150.00	AFP HAB.	103.50		115.00	16.91	15.30	147.20	1,002.80
Flores Cavero Luz	Contador	1,180.00	ONP	106.20	153.40				153.40	1,026.60
León Cabanillas Rosa.	Asist. Contable	900.00	ONP	81.00	117.00				117.00	783.00
Valdez Rodríguez Leonardo	Coord. de ventas	850.00	ONP	76.50	110.50				110.50	739.50
Arenas Andrade Luis Felipe	Jefe de cocina	1,500.00	ONP	135.00	195.00				195.00	1,305.00
Avalos Santos Kimberly	Ayud. de cocina	950.00	ONP	85.50	123.50				123.50	826.50
Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. de cocina	900.00	ONP	81.00	117.00				117.00	783.00
Gavidia Casanova Claudia	Ayud. de cocina	850.00	ONP	76.50	110.50				110.50	739.50
Merejildo Sandoval Cesar	Enc. de almacén	850.00	ONP	76.50	110.50				110.50	739.50
Enriquez Flores Santos	Vigilante	900.00	AFP HAB.	81.00		90.00	13.23	11.97	115.20	784.80
Briceño Cueva Leonides	Mantenimiento	450.00	ONP	40.50	58.50				58.50	391.50
León Ruiz Russ	Aux. limpieza	850.00	ONP	76.50	110.50				110.50	739.50

Figura 11: Flujograma del proceso actual del servicio de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.



Fuente: Dpto de Contabilidad Hinomaru Inversiones S.A.C

4.2.1. Calculo del costo actual de las ordenes de servicio del mes de Julio 2016

Tabla 3: Resumen de órdenes de pedido del mes de Julio 2016 – Hinomaru Inversiones S.A.C.

A continuación se muestran las órdenes de pedido con sus respectivas especificaciones de cada cliente.

ITEM		1	2	3	4	5
ENTIDAD		LA POSITIVA VIDA SEGUROS Y REASEGUROS	JARDINES DE TRUJILLO S.A.	INVERSIONES NACIONALES DE TURISMO S.A.	KOMATSU MITSUI MAQUINARIAS PERU S.A.	COLEGIOS MENTES BRILLANTES S.A.C.
PERSONA CONTACTO		Srta. Marita rodríguez.	Srta. Milagros Leiva.	Srta. Beatriz Reyna.	Sr. Enrique Esquivel.	Sr. Eddy Reyes.
CORREO E.		maritarod33@hotmail.com	milagros123@hotmail.com	bearey@turismo.com	enriqueesquivel@komatsu.com	mentesbrillantes@gmail.com
AREAS DEPORTIVAS	CANCHA N° 01 (N°HR)	4	5	4	4	3
	CANCHA N° 02 (N°HR)	2		4	4	
	LOZA DEPORTIVA		4			2
ALMUERZOS	CANTIDAD	390	360	400	500	250
	DESCRIPCION	Pollo a la parrilla+chorizo+ensalada+papa sancochada+cremas+gaseosa coca cola 600 ml.	Pollo a la parrilla+chorizo+ensalada+papas sancochadas+cremas+gaseosa inca kola 600 ml.	Chancho al cilindro+ensalada+aji especial+papas sancochadas+gaseosa coca cola 600 ml.	Pollo al cilindro+ensalada+papas sancochadas+cremas+gaseosa fanta 600 ml.	Pollo al cilindro+ensalada+papas sancochadas+cremas+gaseosa fanta 600 ml.
FECHA A REALIZARSE		08/07/2016	11/07/2016	17/07/2016	22/07/2016	26/07/2016

Fuente: Dpto. de Contabilidad de la empresa HINOMARU INVERSIONES S.A.C.

Tabla 4: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°01.

Se observa la orden de servicio N°01 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Julio 2016.

Entidad: "La positiva vida seguros y reaseguros".

I. VENTAS

ALQUILER					
C. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIOS/.	TOTAL		
Cancha N°01	4	60.00	240.00		
Cancha N°02	2	60.00	120.00		
ALMUERZOS					
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL		
Pollo a la parrilla	390	18.00	7,020.00		
Gaseosa Coca cola 600 ml.	390	3.00	1,170.00	IGV	TOTAL
VALOR VENTA			7,245.76	1,304.24	S/ 8,550.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIO S/	TOTAL
CARNES				
Pollo perla	188	KG	5.65	1,062.20
Chorizo	40	KG	16.52	660.80
Subtotal				1,723.00

VERDURAS				
Papa	64	KG	0.80	51.20
Tomate	20	KG	1.00	20.00
Choclo	100	UND.	0.60	60.00
Pepinillo	36	UND	0.40	14.40
Lechuga	40	UND	0.40	16.00
Kion	0.70	KG	3.50	2.45
Berenjena	12	UND	0.40	4.80
limones	35	UND	0.10	3.50
Rocoto	12	UND	0.40	4.80
Subtotal				177.15

CONDIMENTOS				
Ajos	1	KG	5.50	5.50
Molidos	10	BL	3.00	30.00
Comino	1.000	KG	16.00	16.00
Pimienta	1.000	KG	20.00	20.00
Sal	0.600	GR.	1.00	0.60
Aceite	2	LT	4.80	9.60
Vinagre	2	LT	1.50	3.00
Subtotal				84.70

OTROS				
Huevos	10	UND	0.30	3.00
Carbón	55	KG	1.80	99.00
Gaseosa Coca cola 600 ml.	390	UND	1.50	585.00
Subtotal				687.00

PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	2	terceros	40.00	80.00
Subtotal				80.00

TOTAL COSTOS		S/2,751.85
---------------------	--	-------------------

III. Margen-costos de ventas

38%

IV. Margen-utilidad bruta

62%

Se observa un 38% de margen de costos de ventas y un 62% de margen de utilidad bruta.

Tabla 5: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°02.

Se observa la orden de servicio N°02 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Julio 2016.

Entidad: "Jardines de Trujillo S.A."

I. VENTAS

ALQUILER					
C. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIOS/.	TOTAL		
Loza deportiva	4	30.00	120.00		
Cancha N°01	5	60.00	300.00		
ALMUERZOS					
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL		
Pollo a la parrilla	360	18.50	6,660.00		
G. inca kola 600 ml.	360	3.00	1,080.00	IGV	TOTAL VENTA
VALOR VENTA			6,915.25	1,244.75	8,160.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIO S/	TOTAL
CARNES				
Pollo	196	KG	5.85	1,146.60
Chorizo	38	KG	13.50	513.00
Subtotal				1,659.60

VERDURAS				
Papa	65	KG	1.00	65.00
Tomate	23	KG	1.00	23.00
Zanahoria	10	KG	1.20	12.00
Choclo	122	UND.	0.60	73.20
Pepinillo	36	UND	0.40	14.40
Lechuga	34	UND	0.40	13.60
Kion	0.750	KG	3.50	2.63
Berenjena	15	UND	0.40	6.00
limones	15	UND	0.10	1.50
Rocoto	15	UND	0.50	7.50
Subtotal				218.83

CONDIMENTOS				
Ajos	1	KG	5.50	5.50
Comino	0.700	GR.	16.00	11.20
Molidos	9	BL	4.00	36.00
Pimienta	0.650	KG	20.00	13.00
Huevos	5	UND	0.30	1.50
Sal	0.400	GR.	1.00	0.40
Aceite	1	LT	5.04	5.04
Vinagre	2	LT	6.00	12.00
Subtotal				84.64

OTROS				
Carbón	38	KG	1.80	68.40
Gaseosas	360	UND	1.44	518.40
Subtotal				586.80

PERSONAL TERCEROS				
Mozos	2	Tercero	40.00	80.00
Subtotal				80.00

TOTAL COSTOS				S/2,629.87
---------------------	--	--	--	-------------------

III. Margen-costos de ventas

38%

IV. Margen-utilidad bruta

62%

Se observa un 38% de margen de costos de ventas y un 62% en margen de utilidad bruta.

Tabla 6: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°03.

Se observa la orden de servicio N°03 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Julio 2016.

Entidad: "Inversiones nacionales de turismo S.A."

I. VENTAS

ALQUILER					
C. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIOS/.	TOTAL		
Cancha N°01	4	60.00	240.00		
Cancha N°02	4	60.00	240.00		
ALMUERZOS					
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO S/.	TOTAL		
Chancho al cilindro	400	20.00	8,000.00		
Gaseosa coca cola 600 ml.	400	2.50	1,000.00		
Agua M. san luis 600 ml.	400	2.00	800.00	IGV	TOTAL VTA
VALOR VENTA			8,711.86	1,568.14	S/10,280.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIO S/.	TOTAL
CARNES				
Chancho	95	KG	17.00	1,615.00
Sub total				1,615.00
VERDURAS				
Papa	63	KG	1.00	63.00
Nabo	10	KG	2.00	20.00
Zanahoria	10	KG	1.20	12.00
Choclo	102	UND.	1.00	102.00
Cebolla	22	KL	1.50	33.00
Culantro	30	RAMAS	0.70	21.00
Kion	0.40	KG	3.50	1.40
limones	80	UND	0.10	8.00
Rocoto	100	UND	0.45	45.00
Sub total				305.40
CONDIMENTOS				
Ajos	1	KG	5.50	5.50
Canela china	0.500	GR	12.00	6.00
Sillao	1.500	LT	8.00	12.00
Comino	0.500	GR	16.00	8.00
Pimienta	0.500	GR	20.00	10.00
Azúcar	0.450	GR	2.60	1.17
Sal	0.350	GR	0.50	0.18
Vinagre	0.700	ML	1.50	1.05
Sub total				43.90
OTROS				
Gaseosa	400	UND	1.42	568.00
Agua M. san luis 600 ml.	400	UND	0.95	380.00
carbón	60	KG	1.80	108.00
Subtotal				1,056.00
PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	3	Tercero	40.00	120.00
Sub total				120.00
TOTAL COSTOS				S/3,140.30

III. Margen-costos de ventas

36%

IV. Margen- utilidad bruta

64%

Se observa un 36% de margen de costos de ventas y un 64%de margen de utilidad bruta.

Tabla 7: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°04.

Se observa la orden de servicio N°04 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Julio 2016.

Entidad: Komatsu mitsui maquinarias peru S.A.”

I. VENTAS

ALQUILER					
C. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIOS/.	TOTAL		
Cancha 01	4	60.00	240.00		
Cancha 02	4	60.00	240.00		
ALMUERZOS					
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO S/.	TOTAL		
Pollo al cilindro	500	17.00	8500.00		
Gaseosa fanta 600 ml.	500	2.50	1250.00		
Agua M. san luis 600 ml.	500	2.00	1000.00	IGV	TOTAL VENTA
VALOR VENTA			9,516.95	1,713.05	S/11,230.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIO S/.	TOTAL
CARNES				
Pollo	245	KG	5.95	1,457.75
Sub total				1,457.75

VERDURAS				
Papa	87	KG	1.00	87.00
Choclo	150	UND.	1.00	150.00
Pepinillo	47	UND	0.50	23.50
Tomate	30	KG	0.80	24.00
Escabeche	17	KG	2.50	42.50
Cebolla	22	KG	1.00	22.00
limones	100	UND	0.10	10.00
Rocoto	160	UND	0.45	72.00
Sub total				431.02

CONDIMENTOS				
Ajos	1.000	KG	5.50	5.50
Comino	0.850	GR	16.00	13.60
Pimienta	0.900	GR	20.00	18.00
Sillao	3	LT	6.50	19.50
Canela china	1.000	KG	5.00	5.00
Azúcar	1.200	KG	2.60	3.12
Sal	0.600	KG	0.50	0.30
Vinagre	2.000	LT	6.50	13.00
Sub total				78.02

OTROS				
Gaseosa	500	UND	1.50	750.00
Agua M. san luis 600 ml.	500	UND	0.85	425.00
Carbón	80	KG	2.00	160.00
Sub total				1,335.00

PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	5	Tercero	40.00	200.00
Sub total				200.00

TOTAL COSTOS		S/3,501.77

III. Margen-costos de ventas

37%

IV. Margen-utilidad bruta

63%

Se observa un 37% en margen de costos de ventas y un 63% de margen de utilidad bruta.

Tabla 8: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°05.

Se observa la orden de servicio N°05 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Julio 2016.

Entidad: "C.E.P "Mentes brillantes".

I. VENTAS

ALQUILER					
C. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIO S/	TOTAL		
Cancha N°01	3	60.00	180.00		
Loza Deportiva	2	30.00	60.00		
PARRILLADAS					
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO S/	TOTAL		
Pollo a la parrilla	250	17.00	4250.00		
Agua mineral 600 ml.	250	2.00	500.00	IGV	TOTAL VENTA
VALOR VENTA			4,228.81	761.19	S/ 4,990.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIO S/.	TOTAL
CARNES				
Pollo	132	KG	5.75	759.00
Sub total				759.00
VERDURAS				
Papa	50	KG	1.00	50.00
Beterraga	14	KG	1.80	25.20
Zanahoria	16	KG	1.40	22.40
Pepinillo	22	UND	0.40	8.80
Lechuga	20	UND	0.45	9.00
Kion	2	KG	3.00	6.00
Berenjena	15	UND	0.40	6.00
Paltas	35	UND	1.00	35.00
Escabeche	13	KG	1.90	24.70
limones	75	UND	0.10	7.50
Rocoto	15	UND	0.35	5.25
Sub total				199.85
CONDIMENTOS				
Ajos	2	KG	6.00	12.00
Comino	0.450	KG	16.00	7.20
Pimienta	0.450	KG	20.00	9.00
Molidos	5	BL.	4.00	20.00
Sal	0.4	UND	0.85	0.34
Aceite	1.5	LT	4.24	6.36
Vinagre	2	LT	6.00	12.00
Ajinomoto	0.450	KG	15.00	6.75
Sub total				73.65
OTROS				
Carbón	45	KG	1.80	81.00
Arroz	32	KG	3.00	96.00
Huevos	6	UND	0.30	1.80
Agua mineral san luis 600 ml.	250	UND	0.90	225.00
Sub total				403.80
PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	2	Tercero	40.00	80.00
Sub total				80.00
TOTAL COSTOS				S/.1,516.30

III. Margen-costos de ventas

36%

IV. Margen-utilidad bruta

64%

Se observa un 36% en margen de costo de ventas y un 64% de margen de utilidad bruta.

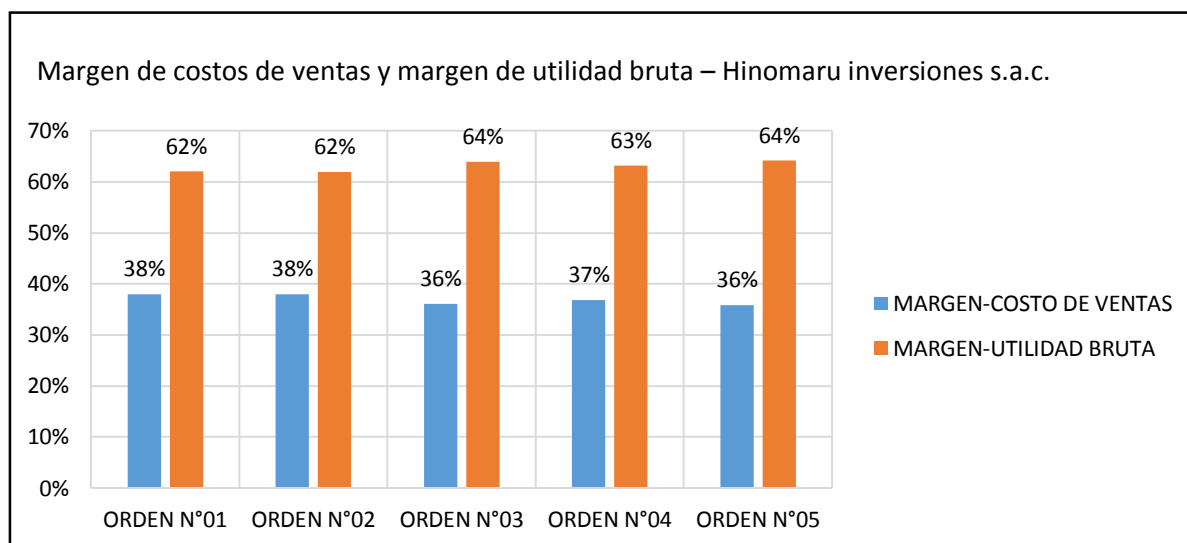
Tabla 9: Resumen de margen de costo de ventas y margen utilidad bruta - Julio 2016.

ORDENES-JULIO2016	ORDEN N°01	ORDEN N°02	ORDEN N°03	ORDEN N°04	ORDEN N°05
Ventas	S/7,245.76	S/6,915.25	S/8,711.86	S/9,516.95	S/ 4,228.81
Costo de venta	2,751.85	2,629.87	3,140.30	3,501.77	1,516.30
Utilidad bruta	4,493.91	4,285.38	5,571.56	6,015.18	2,712.51
Margen-Costo de venta	38%	38%	36%	37%	36%
Margen-utilidad bruta	62%	62%	64%	63%	64%

Fuente: Dpto. de contabilidad de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

El promedio de margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta es de 37% y 63% respectivamente de acuerdo a los cálculos de costos actuales.

Figura 12: Margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta – Julio 2016.



Fuente: Dpto. de contabilidad de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

Se observa en la figura un margen de costos de ventas de 36% a 38%, y un margen de utilidad bruta de 62% a 64%.

4.2.2. Calculo del costo actual de las ordenes de servicio del mes de Agosto 2016

Tabla 10: Resumen de órdenes de pedido del mes de Agosto 2016 – Hinomaru Inversiones S.A.C.

A continuación se muestran las órdenes de pedido con sus respectivas especificaciones de cada cliente.

ITEM		1	2	3	4	5	6
ENTIDAD		GASES DEL PACIFICO S.A.	CREDISCOTIA FINANCIERA S.A.	COLEGIO MEDICO DEL PERU CONSEJO REGIONAL	CONECTA RETAIL S.A.	POLICIA NACIONAL DEL PERU	LA ARENA S.A.
PERSONA CONTACTO		Sra. Vanessa Ortiz	Sr. Víctor Sánchez	Sr. Miguel medina.	Sra. Noelia García.	Sr. Cesar Velásquez	Sra. Juana Sosa
CORREO E.		Vanessa.ortiz@gasesdelpacifico.pe	Victorc14@crediscotia.com.pe	miquelmed@gmail.com	nohe2016@curacao.com	cesarv@hotmail.com	Juana_sosal@lasac.pe
AREAS DEPORTIVAS	CANCHA N° 01 (N°HR)	4	4	4	4	3	3
	CANCHA N° 02 (N°HR)						3
	LOZA DEPORTIVA	4	4	3		2	
ALMUERZOS	CANTIDAD	246	350	300	300	310	180
	DESCRIPCION	Pollo a la parrilla+chorizo+ensalada+papa sancochada+gaseosa inca cola 600 ml + cerveza 650 ml.	Pollo a la parrilla +chorizo + ensalada + papa sancochada + porción de arroz + gaseosa guaraná 600 ml.	Chancho al cilindro + ensalada + papa sancochada + porción de arroz + gaseosa guaraná 600 ml.	Pollo al cilindro+ensalada+papa sancochada+aji especial+agua mineral san luis 600 ml + gaseosa fanta 600 ml.	Chancho al cilindro + ensalada + papa sancochada + ají especial + gaseosa fanta 600 ml.	Chancho al cilindro + ají especial + papa sancochada + ensalada + gaseosa coca cola 600 ml.
FECHA A REALIZARSE		04/08/2016	07/08/2016	17/08/2016	22/08/2016	29/08/2016	31/08/2016

Fuente: Dpto. de contabilidad de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

Tabla 11: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°01.

Se observa la orden de servicio N°01 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Agosto 2016.

Entidad: "Gases del pacifico S.A."

I. VENTAS

ALQUILER					
A. DEPORTIVA	HORAS	PRECIO S/.	TOTAL		
Loza deportiva	4	30.00	120.00		
Cancha N°01	4	120.00	480.00		
ALMUERZOS					
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO S/.	TOTAL		
Pollo a la parrilla.	246	16.50	4,059.00		
Gaseosa inca kola 600 ml.	246	2.50	615.00		
Cerveza Pilsen Trujillo 600 ml	246	5.00	1,230.00	IGV	TOTAL VENTA
VALOR VENTA			5,511.86	992.14	S/6,504.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIO S/	TOTAL
CARNES				
Pollo	118	KG	5.85	681.53
Sub total				681.53
VERDURAS				
Papa	17.25	KG	1.10	19.25
Choclo	60	UND.	0.95	57.00
Pepinillo	22	UND	0.50	11.00
Tomate	9	KL	1.00	9.00
Lechuga	20	UND	0.40	8.00
Kion	0.300	GR	3.50	1.05
Berenjena	12	UND	0.55	6.60
limones	27	UND	0.10	2.70
Rocoto	15	UND	0.45	6.75
Sub total				121.35
CONDIMENTOS				
Ajos	0.460	KG	5.50	2.53
Comino	0.350	GR	16.00	5.60
Pimienta	0.350	GR	20.00	7.00
Molidos	7	BL	3.00	18.00
Sal	0.300	KG	0.50	0.15
Aceite	1.000	LT	6.00	6.00
Huevos	5	UND	0.35	1.75
Vinagre	0.600	ML	6.50	3.90
Sub total				44.93
OTROS				
Carbón	44	KG	1.80	79.20
Gaseosas	246	UND	2.00	492.00
Cerveza	246	UND	4.00	984.00
Sub total				1,555.20
PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	2	TERCERO	40	80.00
Sub total				80.00
TOTAL COSTOS				S/2,483.01

III. Margen-costos de ventas

45%

IV. Margen-utilidad bruta

55%

Se observa un 45% en margen de costos de ventas y un 55% de margen de utilidad bruta.

Tabla 12: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°02.

Se observa la orden de servicio N°02 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Agosto 2016.

Entidad: "Crediscotia financiera S.A."

I. VENTAS

ALQUILER					
A. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIO S/.	TOTAL		
Loza deportiva	4	30.00	120.00		
Cancha N°01	4	60.00	240.00		
ALMUERZOS					
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL		
Chancho al cilindro	350.00	19.00	6,650.00		
Gaseosa guarana 600 ml.	350.00	2.00	700.00	IGV	TOTAL VENTA
VALOR VENTA			6,533.90	1,176.10	S/ 7,710.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIO S/.	TOTAL
CARNES				
Chancho	88	KG	17.00	1,496.00
Subtotal				1,496.00
VERDURAS				
Papa	60	KG	1.30	78.00
Arroz	44	KG	3.30	145.20
Choclo	88	UND	1.00	88.00
Nabo	6	KG	2.00	12.00
Cebolla	13	KG	1.50	19.50
Zanahoria	13	KG	2.00	26.00
Escabeche	5	KG	1.80	9.00
limones	65	UND	0.10	6.50
Rocoto	75	UND	0.50	37.50
Subtotal				421.70
CONDIMENTOS				
Ajos	0.600	KG	5.50	3.30
Azúcar	0.600	GR	2.70	1.62
Comino	0.400	GR	16.00	6.40
Canela china	0.450	kg	9.00	4.05
3 Pimienta	0.450	GR	18.00	8.10
Sillao	3	LT	6.00	18.00
Sal	0.350	GR	5.04	1.76
Aceite	0.500	ML	6.00	3.00
limones	80	UND	0.10	8.00
Vinagre	1	LT	5.00	5.00
Subtotal				59.23
OTROS				
Gaseosa 600 ml guarana	350	UND.	0.85	297.50
Carbón	53	KG	2.00	106.00
Subtotal				403.50
PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	2	TERCERO	40.00	80.00
TOTAL COSTOS				S/2,460.43

III. Margen-costo de ventas

38%

IV. Margen-utilidad bruta

62%

Se observa un 38% en margen de costos de ventas y un 62% de margen de utilidad bruta.

Tabla 13: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°03.

Se observa la orden de servicio N°03 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Agosto 2016.

Entidad: "Colegio médico del peru consejo regional"

I. VENTAS

ALQUILER					
C. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIO S/.	TOTAL		
Loza deportiva	3	60.00	180.00		
Cancha N°01	4	120.00	480.00		
ALMUERZOS					
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL		
Chancho al cilindro	300.00	19.00	5,700.00		
Gaseosa fanta 600 ml.	300.00	2.50	750.00	IGV	TOTAL VENTA
VALOR VENTA			6,025.42	1,084.58	S/ 7,110.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIO S/	TOTAL
CARNES				
Chancho	75	KG	17.00	1,275.00
Subtotal				1,275.00
VERDURAS				
Papa	50	KG	1.30	65.00
Arroz	37	KG	3.00	111.00
Choclo	89	UND	1.00	89.00
Nabo	5.5	KG	2.00	11.00
Cebolla	12	KG	4.50	54.00
Zanahoria	6	KG	0.50	3.00
Escabeche	4	KG	1.80	7.20
limones	60	UND	2.50	150.00
Rocoto	63	UND	0.44	27.72
Subtotal				517.92
CONDIMENTOS				
Ajos	0.450	GR	5.50	2.48
Azúcar	0.450	GR	2.70	1.22
Comino	0.400	GR	16.00	6.40
Canela china	0.650	GR	5.00	3.25
Pimienta	0.450	GR	20.00	9.00
Sillao chino	2.500	LT	6.50	16.25
Sal	0.460	GR	1.00	0.46
Vinagre	0.700	ML	6.00	4.20
Subtotal				43.26
OTROS				
Gaseosa G. 600 ml	300	UND.	0.85	255.00
Carbón	50	KG	2.20	110.00
Subtotal				365.00
PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	2	TERCEROS	40.00	80.00
Sub total				80.00
TOTAL COSTOS				S/2,281.18

III. Margen-costo de ventas

38%

IV. Margen-utilidad bruta

62%

Se observa un 38% en margen de costos de ventas y un 62% de margen de utilidad bruta.

Tabla 14: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°04.

Se observa la orden de servicio N°04 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Agosto 2016.

Entidad: "Conecta retail S.A."

I. VENTAS

ALQUILER			
C. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIO S/.	TOTAL
Cancha N°01	4	120.00	480.00
ALMUERZOS			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO S/.	TOTAL
Pollo al cilindro	300.00	16.50	4950.00
Agua M. san luis 600 ml.	300.00	2.00	600.00
Gaseosa fanta 600 ml	300.00	2.50	750.00
VALOR VENTA			5,745.76
			IGV
			TOTAL VENTA
			1,034.24
			6,780.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIOS/	TOTAL
CARNES				
Pollo	147	KG	5.80	852.60
Sub total				852.60
VERDURAS				
Papa	60	KG	1.20	72.00
Choclo	75	UND.	1.00	75.00
Pepinillo	22	UND	0.50	11.00
Tomate	15	KG	1.00	15.00
Cebolla	14	KG	1.50	21.00
Escabeche	3	KG	1.80	5.40
limones	28	UND	0.10	2.80
Rocoto	67	UND	0.40	26.80
Sub total				229.00
CONDIMENTOS				
Ajos	0.650	GR	5.50	3.58
Comino	0.300	GR	16.00	4.80
Pimienta	0.300	GR	6.00	1.80
Canela china	0.480	GR	5.00	2.40
Sillao	0.750	ML	6.00	4.50
Azúcar	0.400	GR	2.60	1.04
Sal	0.250	GR	1.00	0.25
Vinagre	0.500	LT	1.50	0.75
Sub total				19.12
OTROS				
Agua mineral	300	UND	0.85	255.00
Gaseosa fanta 600 ml	300	UND	1.35	405.00
Carbón	52	KG	1.80	93.60
Sub total				753.60
PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	2	Terceros	40.00	80.00
Sub total				80.00
TOTAL COSTOS				S/1,934.32

III. Margen-costo de ventas

34%

IV. Margen-utilidad bruta

66%

Se observa un 34% en margen de costos de ventas, y un 66% de margen de utilidad bruta.

Tabla 15: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°05.

Se observa la orden de servicio N°05 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Agosto 2016.

Entidad: "Policía nacional del peru."

I. VENTAS

ALQUILER			
C. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIOS/.	TOTAL
Loza deportiva	2	60.00	120.00
Cancha N°01	3	120.00	360.00
ALMUERZOS			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Chancho al cilindro	310	18.50	5,735.00
Gaseosa fanta 600 ml.	310	2.50	775.00
VALOR VENTA			5,923.73
			IGV
			1,066.27
			TOTAL VENTA
			S/.6,990.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIO S/	TOTAL
CARNES				
Chancho	78	KG	17.00	1,326.00
Sub total				1,326.00
VERDURAS				
Papa	53	KG	1.10	58.30
Zanahoria	7.5	KG	2.00	15.00
Nabo	5.5	KG	2.00	11.00
Cebolla	13	KG	1.50	19.50
limones	60	UND	0.10	6.00
Rocoto	66	UND	0.40	26.40
Sub total				136.20
CONDIMENTOS				
Ajos	0.4	KG	6.00	2.40
Comino	0.150	GR	16.00	2.40
Pimienta	0.200	GR	6.00	1.20
Sillao chino	2.000	LT	6.00	12.00
Canela china	0.550	GR	6.00	3.30
azúcar	0.480	GR	2.70	1.30
Sal	0.300	GR	1.00	0.30
Vinagre	0.800	LT	5.00	4.00
Sub total				26.90
OTROS				
Gaseosa fanta 600 ml.	310	UND	1.45	449.50
Carbón	50	KG	2.00	100.00
Sub total				549.50
PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	2	Terceros	40.00	80.00
sub total				80.00
TOTAL COSTOS				S/.2,118.60

III. Margen-costo de ventas

36%

IV. Margen-utilidad bruta

64%

Se observa un 36% en margen de costos de ventas y un 64% de margen de utilidad bruta.

Tabla 16: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°06.

Se observa la orden de servicio N°06 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Agosto 2016.

Entidad: "La arena S.A."

I. VENTAS

ALQUILER			
A. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIOS/.	TOTAL
Cancha N°01	3	60.00	180.00
Cancha N°02	3	60.00	180.00
ALMUERZOS			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIOS/.	TOTAL
Chancho al cilindro	180	18.50	3,330.00
Gaseosa coca cola 600 ml	180	2.50	450.00
VALOR VENTA			3,508.47
			631.53
			S/4,140.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIO S/.	TOTAL
CARNES				
Chancho	45	KG	17.00	765.00
Subtotal				765.00
VERDURAS				
Papa	35	KG	1.10	38.50
Zanahoria	4.500	KG	0.50	2.25
Nabo	3.500	KG	2.00	7.00
Choclo	45	UND	1.00	45.00
limones	30	UND	0.10	3.00
escabeche	3	KL	0.25	0.75
Rocoto	40	UND	0.40	16.00
Subtotal				112.50
CONDIMENTOS				
Ajos	0.300	GR	6.00	1.80
Comino	0.280	GR	16.00	4.48
Sillao Chino	1.500	LT	6.00	9.00
Pimienta	0.300	GR	22.00	6.60
azúcar	0.400	GR	2.30	0.92
Sal	0.300	GR	1.00	0.30
Vinagre	0.700	LT	1.50	1.05
Subtotal				24.15
OTROS				
Gaseosa coca cola 600 ml	180	UND	1.50	270.00
Carbón	28	KG	1.80	50.40
Subtotal				320.40
PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	2	Terceros	40.00	80.00
Subtotal				80.00
TOTAL EGRESOS				S/.1,302.05

III. Margen-costo de ventas

37%

IV. Margen-utilidad bruta

63%

Se observa un 37% margen de costos de ventas y un 63% de margen de utilidad bruta.

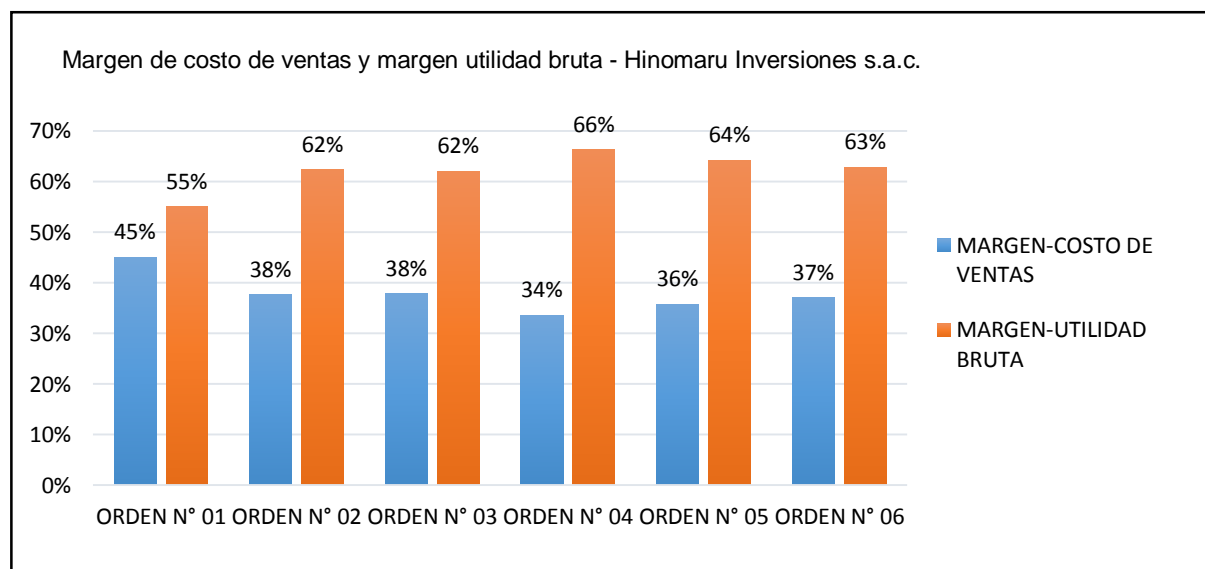
Tabla 17. Resumen de margen de costos de venta y margen utilidad bruta - Agosto 2016.

Ordenes – Agosto 2016.	ORDEN N° 01	ORDEN N° 02	ORDEN N° 03	ORDEN N° 04	ORDEN N° 05	ORDEN N° 06
Ventas	S/5,511.86	S/6,533.90	S/6,025.42	S/5,745.76	S/5,923.73	S/3,508.47
Costo de venta	2,483.01	2,460.43	2,281.18	1,934.32	2,118.60	1,302.05
Utilidad bruta	3,028.85	4,073.47	3,744.24	3,811.44	3,805.13	2,206.42
Costo de ventas / Ventas	45%	38%	38%	34%	36%	37%
Utilidad bruta / Ventas	55%	62%	62%	66%	64%	63%

Fuente: Dpto. de contabilidad de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

El promedio de margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta es de 38% y 62% respectivamente de acuerdo a los cálculos de costos actuales.

Figura 13: Margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta – Agosto 2016.



Fuente: Dpto. de contabilidad de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

Se observa en la figura un margen de costos de ventas de 34% a 45%, y un margen de utilidad bruta de 55% a 66%.

4.2.3. Cálculo del costo actual de las ordenes de servicio del mes de Setiembre 2016

Tabla 18: Resumen de órdenes de pedido del mes de Setiembre 2016 – Hinomaru Inversiones S.A.C.

A continuación se muestran las órdenes de pedido con sus respectivas especificaciones de cada cliente.

ITEM		1	2	3	4	5	6
ENTIDAD		CLINICA SANCHEZ FERRER	BANCO DE LA NACION	DIVECENTER	MANPOWER PROFESSIONAL SERVICES	CORPORACION PJ ENTRETENIMIENTO	CAJA MUNICIPAL DE AHORRO Y CREDITO SULLANA.
PERSONA CONTACTO		Sra. Luz Martínez.	Sra. María Cáceres.	Sr. Manuel Otiniano.	Sra. Carolina Landauro.	Sr. José Becerra	Sr. Carlos Díaz
CORREO E.		luzmartinez56@sanna.com	mariaines@gmail.com	manuelgeronimo@gmail.com	carolinaland@gmail.com	joselb44@hotmail.com	isabelcastañeda20@cajasullana.com
AREAS DEPORTIVAS	CANCHA N° 01 (N°HR)	5	5	4	3	3	4
	CANCHA N° 02 (N°HR)		5	4	4	4	
	LOZA DEPORTIVA	4		4	4		3
ALMUERZOS	CANTIDAD	305	322	285	360	240	190
	DESCRIPCION	Pollo a la parrilla + chorizo + ensalada + papas sancochadas + cremas + gaseosa coca cola de 600 ml.	Pollo a la parrilla + papas sancochadas + ensalda + cremas + gaseosa inca kola 600 ml.	Chancho al cilindro + ensalada + papas sancochadas + ají especial.	Pollo al cilindro + ensalada + papas sancochadas + cremas + gaseosa guaraná 600 ml.	Pollo al cilindro + papas sancochadas + ensalada + gaseosa coca cola 600 ml.	Chancho al cilindro + papas sancochadas + ensalda + gaseosa guarana 600 ml.
FECHA A REALIZARSE		02/09/2016	06/09/2016	18/09/2016	20/09/2016	25/09/2016	27/09/2016

Fuente: Dpto. de Contabilidad de la empresa HINOMARU INVERSIONES S.A.C.

Tabla 19: Calculo actual de costos de la orden de servicio N°01.

Se observa la orden de servicio N°01 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Setiembre 2016.

Entidad: "Clínica Sánchez Ferrer S.A."

I. VENTAS

ALQUILER			
C. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIOS/.	TOTAL
Cancha N°01	5	120.00	600.00
Loza deportiva	4	60.00	240.00
ALMUERZOS			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Pollo a la parrilla	305.00	18.00	5,490.00
Gaseosa coca cola 600 ml.	305.00	2.50	762.50
VALOR VENTA			6,010.59
			IGV
			TOTAL VENTA
			1,081.91
			S/7,092.50

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIO S/	TOTAL
CARNES				
Pollo	166.14	KG	5.40	897.16
Chorizo	30.5	KG	15.04	458.72
Subtotal				1,355.88
VERDURAS				
Papa	50	KG	1.35	67.50
Zanahoria	7.50	KG	1.20	9.00
Choclo	76	UND.	1.00	76.00
Pepinillo	30	UND	1.00	30.00
Lechuga	30	UND	0.50	15.00
Tomate	13	KL	1.00	13.00
Kion	0.50	GR	3.50	1.75
limones	70	UND	0.10	7.00
Rocoto	76	UND	0.44	33.44
Subtotal				252.69
CONDIMENTOS				
Ajos	0.500	GR	5.50	2.75
Comino	0.500	GR	16.00	8.00
Pimienta	0.500	GR	20.00	10.00
Molidos	10	BL	3.00	30.00
Sal	0.460	GR.	1.00	0.46
Aceite	1	LT	5.00	5.00
Vinagre	1.600	LT	1.50	2.40
Subtotal				58.61
OTROS				
Coca cola 1/2 lt	1	LT	3.00	3.00
huevos	6	UND	0.35	2.10
Carbón	57	KG	1.80	102.60
Gaseosas	305	UND	1.50	457.50
Subtotal				565.20
PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	3	Tercero	40.00	120.00
Sub total				120.00
TOTAL COSTOS				S/2,352.38

III. Margen-costo de ventas

39%

IV. Margen-utilidad bruta

61%

Se observa un 35% en margen de costo de ventas y un 65% de margen de utilidad bruta.

Tabla 20: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°02.

Se observa la orden de servicio N°02 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Setiembre 2016.

Entidad: "Banco de la nación"

I. VENTAS

ALQUILER			
C. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIOS/.	TOTAL
Cancha N°01	5	60.00	300.00
Cancha N°02	5	60.00	300.00
ALMUERZOS			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Pollo a la parrilla	322.00	17.50	5,635.00
Gaseosa inca kola 600 ml.	322.00	2.50	805.00
VALOR DE VENTA			5,966.10
			IGV
			TOTAL VENTA
			1,073.90
			S/7,040.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIOS/	TOTAL
CARNES				
Pollo	175	KG	5.40	945.00
Chorizo	33	KG	15.04	496.32
Subtotal				1,441.32
VERDURAS				
Papa	51	KG	1.50	76.50
Zanahoria	8.5	KG	1.20	10.20
Choclo	81	UND.	1.00	81.00
Pepinillo	29	UND	1.00	29.00
Lechuga	26	UND	0.50	13.00
Tomate	11	KL	1.00	11.00
Kion	0.850	GR	3.50	2.98
Berenjena	15	UND	0.20	3.00
Paltas	45	UND	1.00	45.00
limones	10	UND	0.10	1.00
Rocoto	18	UND	0.44	7.92
Subtotal				280.60
CONDIMENTOS				
Ajos	1	KL	5.50	5.50
Comino	0.550	GR	16.00	8.80
Pimienta	0.450	GR	20.00	9.00
Molidos	10	BL	3.00	30.00
Sal	0.400	GR.	1.00	0.40
Aceite	1	LT	5.04	5.04
Vinagre	2	LT	6.00	12.00
Subtotal				70.74
OTROS				
Huevos	9	UND	0.30	2.70
Carbón	58	KG	2.00	116.00
G. inca kola 600 ml.	322	UND	1.50	483.00
Subtotal				601.70
PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	3	Tercero	40.00	120.00
Sub total				120.00
TOTAL COSTOS				S/2,514.36

III. Margen-costo de ventas

42%

IV. Margen-utilidad bruta

58%

Se observa un 42% en margen de costos de ventas y un 58% de margen de utilidad bruta.

Tabla 21: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°03.

Se observa la orden de servicio N°03 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Setiembre 2016.

Entidad: "Divecenter S.A".

I. VENTAS

ALQUILER					
C. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIOS/.	TOTAL		
Cancha 01	4	120.00	480.00		
Cancha 02	4	120.00	480.00		
Loza deportiva	4	60.00	240.00		
ALMUERZOS					
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO S/.	TOTAL		
Chancho al cilindro	285.00	18.50	5272.50	IGV	TOTAL VENTA
VALOR VENTA			5,485.17	987.33	S/6,472.50

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIOS/	TOTAL
CARNES				
Chancho	71	KG	17.00	1,207.00
Sub total				1,207.00
VERDURAS				
Papa	47	KG	1.50	70.50
Choclo	72	UND.	1.00	72.00
Pepinillo	19.5	UND	1.00	19.50
Tomate	12	KL	1.00	12.00
Cebolla	13	KL	0.25	3.25
Kion	0.500	GR	3.50	1.75
limones	45	UND	0.10	4.50
Rocoto	67	UND	0.50	33.50
Sub total				217.00
CONDIMENTOS				
Ajos	0.450	KG	5.50	2.48
Canela china	0.500	GR	8.00	4.00
Sillao	3	LT	5.00	15.00
Comino	0.450	GR	16.00	7.20
Pimienta	0.450	GR	20.00	9.00
Azúcar	0.700	GR	2.60	1.82
Sal	0.480	KG	0.50	0.24
Vinagre	1.500	LT	6.00	9.00
Sub total				48.74
OTROS				
Carbón	55	KG	2.20	121.00
Sub total				121.00
PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	3	terceros	40.00	120.00
Sub total				120.00
TOTAL COSTOS				S/1,713.74

III. Margen-costo de ventas

31%

IV. Margen-utilidad bruta

69%

Se observa un 31% de margen de costo de ventas y un 69% de margen de utilidad bruta.

Tabla 22: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°04.

Se observa la orden de servicio N°04 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Setiembre 2016.

Entidad: "Manpower profesional services S.A."

I. VENTAS

ALQUILER					
A. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIO S/	TOTAL		
Loza deportiva	4	60.00	240.00		
Cancha N°01	3	120.00	360.00		
Cancha N°02	4	120.00	480.00		
POLLO AL CILINDRO					
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO S/.	TOTAL		
Pollo al cilindro	360.00	17.00	6120.00		
G. Guarana 600 ml.	360.00	2.00	720.00	IGV	TOTAL VENTA
VALOR VENTA			6,711.86	1,208.14	S/7,920.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIOS/	TOTAL
CARNES				
Pollo	182	KG	5.80	1,055.60
Sub total				1,055.60

VERDURAS				
Papa	60	KG	0.80	48.00
Choclo	90	UND.	1.00	90.00
Pepinillo	32	UND	0.40	12.80
Tomate	13	KL	0.80	10.40
Lechuga	35	UND	0.50	17.50
Escabeche	27	UND	0.55	14.85
limones	50	UND	0.10	5.00
Rocoto	65	UND	0.50	32.50
Sub total				231.05

CONDIMENTOS				
Ajos	0.600	GR	5.50	3.30
Comino	0.470	GR	16.00	7.52
Pimienta	0.480	GR	20.00	9.60
Canela china	0.500	GR	8.00	4.00
Azúcar	0.700	KG	2.60	1.82
Sillao chino	3	LT	6.50	19.50
Sal	0.560	KG	0.50	0.28
Vinagre	2	LT	6.00	12.00
Sub total				58.02

OTROS				
Arroz	45	KL	3.00	135.00
G. Guarana 600 ml.	360	UND	1.20	432.00
Carbón	59	KG	2.00	118.00
Sub total				685.00

PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	3	Tercero	40.00	120.00
Sub total				120.00

TOTAL COSTOS		S/2,149.67
--------------	--	------------

III. Margen-costo de ventas

32%

IV. Margen-utilidad bruta

68%

Se observa un 32% de margen de costos de ventas y un 68% de margen de utilidad bruta.

Tabla 23: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°05.

Se observa la orden de servicio N°05 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Setiembre 2016.

Entidad: "Corporación PJ entretenimiento S.A.C."

I. VENTAS

ALQUILER				IGV	TOTAL VENTA
C. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIOS/.	TOTAL		
Cancha N°01	3	60.00	180.00		
Cancha N°02	4	60.00	240.00		
ALMUERZOS					
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL		
Pollo al cilindro	240	16.50	3,960.00		
Gaseosa coca cola 600 ml.	240	2.50	600.00		
VALOR VENTA			4,220.34	759.66	S/4,980.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIOS/	TOTAL
CARNES				
Pollo	125	KG	5.85	731.25
Sub total				731.25
VERDURAS				
Papa	40	KG	1.50	60.00
Zanahoria	4.8	KG	1.80	8.64
Nabo	4	KG	2.00	8.00
Cebolla	11	KG	1.50	16.50
limones	48	UND	0.10	4.80
Rocoto	48	UND	0.50	24.00
Sub total				121.94
CONDIMENTOS				
Ajos	0.450	KG	5.50	2.48
Comino	0.480	GR	16.00	7.68
Pimienta	0.460	GR	20.00	9.20
Sillao chino	3.5	LT	5.00	17.50
Canela china	0.500	GR	8.00	4.00
azúcar	0.600	GR	2.60	1.56
Sal	0.480	GR	0.50	0.24
Vinagre	2	ML	6.00	12.00
Sub total				54.66
OTROS				
Gaseosa coca cola 600 ml.	240	UND	1.45	348.00
Carbón	41	KG	2.00	82.00
Sub total				430.00
PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	2	Terceros	40.00	80.00
Sub total				80.00
TOTAL COSTOS				S/1,417.85

III. Margen-Costo de ventas

34%

IV. Margen-utilidad bruta

66%

Se observa un 34% de margen de costos de ventas y un 66% de margen de utilidad bruta.

Tabla 24: Cálculo actual de costos de la orden de servicio N°06.

Se observa la orden de servicio N°06 para mostrar la modalidad de cálculo actual de ventas, costo de ventas, margen costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Setiembre 2016.

Entidad: “Caja municipal de ahorro y crédito Sullana S.A.”

I. VENTAS

ALQUILER			
A. DEPORTIVAS	HORAS	PRECIOS/.	TOTAL
Loza deportiva	3	30.00	90.00
Cancha N°01	4	60.00	240.00
CHANCHO AL CILINDRO			
DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Chancho al cilindro	190	19.00	3610.00
Gaseosa guarana 600 ml.	190	2.00	380.00
TOTAL INGRESOS			3,661.02
			658.98
			S/4,320.00

II. COSTOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	PRECIOS/	TOTAL
CARNES				
Chancho	47	KG	17.00	799.00
Sub total				799.00

VERDURAS				
Papa	32	KG	1.70	54.40
Choclo	48	UND	1.00	48.00
Zanahoria	3.7	KG	1.50	5.55
Kion	0.48	GR	4.00	1.92
Nabo	3.5	KG	2.00	7.00
Cebolla	7.5	KG	1.50	11.25
limones	38	UND	0.10	3.80
Rocoto	42	UND	0.50	21.00
Sub total				152.92

CONDIMENTOS				
Ajos	0.400	KG	6.00	2.40
Comino	0.400	GR	16.00	6.40
Pimienta	0.350	GR	20.00	7.00
Sillao chino	2	LT	6.50	13.00
Canela china	0.450	GR	8.00	3.60
azúcar	0.500	GR	2.70	1.35
Sal	0.400	GR	1.00	0.40
Vinagre	0.650	ML	5.00	3.25
Sub total				37.40

OTROS				
Gaseosa guarana 600 ml.	190	UND	1.00	190.50
carbón	35	KG	2.00	70.00
Sub total				260.00

PERSONAL TERCEROS				
Ayudante de cocina	2	Terceros	40.00	80.00
Sub total				80.00

TOTAL COSTOS	
	S/1,329.32

III. Margen-Costo de ventas

36%

IV. Margen-utilidad bruta

64%

Se observa un 36% en margen de costos de ventas y un 64% de margen de utilidad bruta.

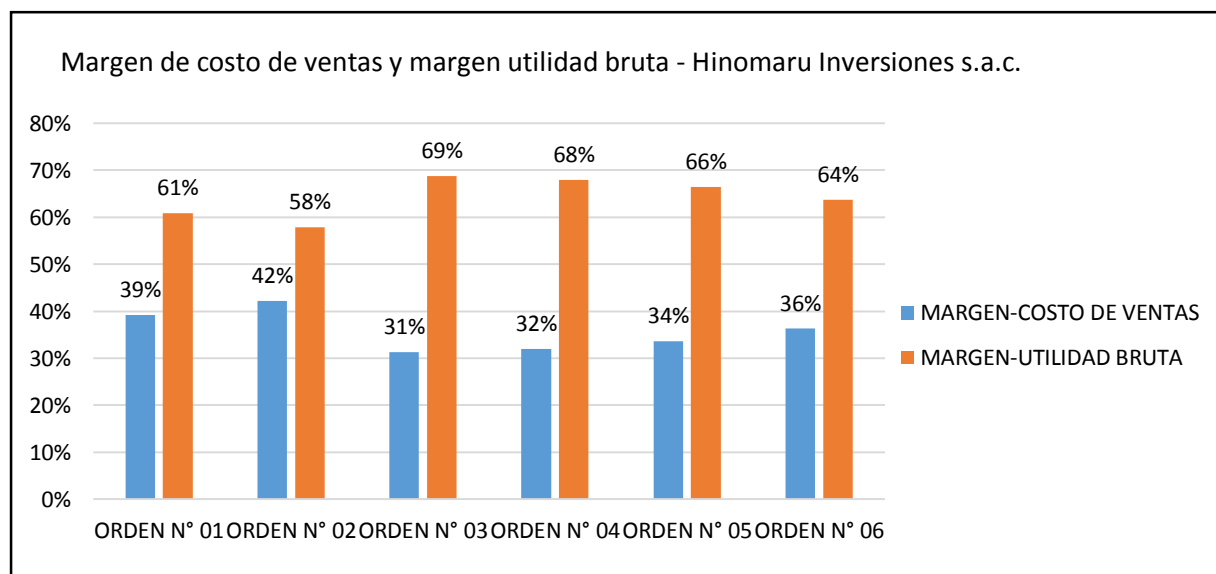
Tabla 25: Resumen de margen de costo de venta y margen utilidad bruta - Setiembre 2016.

Ordenes – Setiembre 2016.	ORDEN N° 01	ORDEN N° 02	ORDEN N° 03	ORDEN N° 04	ORDEN N° 05	ORDEN N° 06
Ventas	S/6,010.59	S/5,966.10	S/5,485.17	S/6,711.86	S/4,220.34	S/3,661.02
Costo de venta	2,352.38	2,514.36	1,713.74	2,149.67	1,417.85	1,329.32
Utilidad bruta	3,658.21	3,451.74	3,771.43	4,562.19	2,802.49	2,331.70
Margen costo de ventas	39%	42%	31%	32%	34%	36%
Margen utilidad bruta	61%	58%	69%	68%	66%	64%

Fuente: Dpto. de Contabilidad de la empresa HINOMARU INVERSIONES S.A.C.

El promedio de margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta es de 36% y 64% respectivamente de acuerdo a los cálculos de costos actuales.

Figura 14: Margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta – Setiembre 2016.



Fuente: Dpto. de Contabilidad de la empresa HINOMARU INVERSIONES S.A.C.

Se observa en la figura un margen de costos de ventas de 31% a 42%, y un margen de utilidad bruta de 58% a 69%.

Durante los tres meses que se hizo el diagnostico a la empresa, se pudo determinar que los costos fueron calculados empíricamente, dando como resultado bajos costos y una alta rentabilidad, aparentemente a favor de la empresa, esto se debe al inadecuado cálculo de los costos directos, mano de obra directa y ausencia de distribución de los cif a cada orden de servicio.

4.3. Diseño del sistema de costos por órdenes de servicio

4.3.1. Introducción

Este estudio preliminar permitirá profundizar el conocimiento sobre el ramo de actividad de la empresa, su forma de operar y la información sobre el proceso del servicio en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

4.3.2. Objetivos

- Establecer con exactitud el costo del servicio.
- Servir de herramienta gerencial para la toma de decisiones.
- Determinar la rentabilidad por orden a través del análisis de costos reales.

4.3.3. Pasos para desarrollar el diseño

La siguiente propuesta implica diseñar, implementar y presentar un modelo de costos por órdenes de servicio en la empresa HINOMARU INVERSIONES S.A.C., la cual para que gerencia considere su aplicación debe seguir los procedimientos señalados con la finalidad de tener una herramienta esencial para un adecuado costeo en cada orden y a la vez determinar la rentabilidad bruta, de tal manera sirva de fuente importante la toma de decisiones gerenciales a futuro.

Para desarrollar el diseño del sistema de costos por órdenes de servicio, se propone seguir los siguientes pasos:

Paso N°01: Identifique el objeto de costos

Para diseñar el sistema, se debe tener en cuenta necesidades de la empresa. El costo se va a identificar desde el momento en que se acepta el pedido, en la cual pasa por un proceso que involucran tanto materiales, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación hasta llegar al término del servicio.

Paso N°02: Clasificación de los costos

Considerar los criterios que determinan que un costo sea directo o indirecto.

Paso N°03: Medición del costo de la mano de obra directa.

Los costos de la mano de obra directa se van acumular por medio de unas tarjetas de tiempo, donde se especificara las tareas realizadas durante el día por cada empleado y el tiempo en realizarla. Este formato constituye una fuente de información importante para la mano de obra. Los costos que pueden asignarse directamente a una orden se denominan mano de obra directa y aquellos que no pueden asignarse de forma directa se les conocen como mano de obra indirecta,

este último incluye actividades como supervisión, mantenimiento, entre otros, los cuales forman parte de los costos indirectos de fabricación.

Paso N°04: Tratamiento de los costos indirectos de fabricación.

Es uno de los elementos del costo de producción o servicio que por su variedad no se puede calcular a base de costos reales, Sino más bien se estima tomando como referencia una base de distribución para cada uno de los productos que se está trabajando en el servicio. Estas bases de distribución pueden ser las unidades producidas, las horas de trabajo, las horas máquina, el costo de la materia prima, el costo de la mano de obra, etc.

La asignación de los costos indirectos de fabricación a un servicio u orden de trabajo es una tarea más compleja que la determinación de los materiales directos y mano de obra directa por lo que se hace necesario trabajar a través de una base conocida como tasa predeterminada la cual permite una asignación más fácil.

Paso N°05: Diseño de formularios y hojas de control.

Diseñar documentos y/o plantillas que permitan ejercer un control en cada una de las etapas del proceso, de tal manera va a permitir obtener datos importantes en cuanto a tiempos, cantidades de materiales en el servicio, etc.

Se va a implementar, desarrollar y diseñar sus hojas de control de acuerdo al sistema de costos que implemente.

Paso N°06: Consolidación-Resumen de costos.

Deberá diseñarse una hoja de costos en Excel para cada centro de costos y a su vez para cada orden de servicio.

La hoja de costos recibe el valor correspondiente a los tres elementos del costo: Materiales Directos a partir de las requisiciones de material; Mano de Obra Directa a través de las tarjetas de tiempo; Costos indirectos aplicados a través de la tasa presupuestada. Una vez determinado el costo total de cada elemento se van sumar para obtener el costo total de la orden y de esta manera plasmar y consolidar un adecuado proceso del servicio.

4.3.4. Diseño de plantillas o formatos

Se ha propuesto el diseño de formatos o plantillas para el adecuado traslado tanto de materiales, horas y cif que se involucran con el servicio, la cual cada empleado debe llenar correctamente los documentos y así consolidar los costos por cada orden.

Orden de pedido

La “**Orden de pedido**” se genera cuando el cliente pacta un acuerdo del servicio con la empresa y el documento es emitido por el área administrativa con copia a las áreas de producción, ventas y contabilidad detallando correctamente la descripción del servicio.

El documento detalla en la parte superior la fecha, cliente, hora de inicio, hora de término, descripción del servicio, responsable; y en la parte inferior detalla cantidad, descripción, observación, precio unitario, total.

Figura 15: Orden de pedido




RUC: 20559729079

ORDEN DE PEDIDO N° _____

FECHA: __/__/__

HORA DE INICIO:

CLIENTE:

HORA DE TÉRMINO:

DESCRIPCION DEL SERVICIO:

RESPONSABLE:

1. ALMUERZOS

CANTIDAD	DESCRIPCION	OBSERVACION	PRECIO UNIT.	TOTAL S/

2. AREAS DEPORTIVAS

CANTIDAD	DESCRIPCION	OBSERVACION	PRECIO UNIT.	TOTAL S/

RESPONSABLE: ADMINISTRACION
Original: Administración.
Con copia al área de contabilidad, producción y deporte

Fuente: Elaboración propia

Orden de compra

Cuando no se cuenta con los insumos necesarios se procederá a comprar los materiales respectivos a solicitud del área de producción mediante un formato denominado “Orden de compra”, dicho documento es autorizado por el área administrativa con copia al área de contabilidad y producción.

El documento detalla en la parte superior la fecha, motivo, modo de compra, área, responsable y en la parte inferior detalla cantidad, peso/medida, descripción. Costo unitario y total.

Figura 16: Orden de compra.

				
RUC: 20559729079				
ORDEN DE COMPRA N° _____				
FECHA: __/__/__		MODO DE COMPRA:		
MOTIVO:		AREA DE:		
RESPONSABLE:				
Sírvese por este medio realizar la siguiente compra de insumos:				
CANTIDAD	PESO / MEDIDA	DESCRIPCION	C. UNITARIO	TOTAL S/
			TOTAL	S/
Autorizado por: Administración				
Original: Administración.				
Con copia: Área de contabilidad y producción.				

Fuente: Elaboración propia

Requisición de materiales

El área de producción solicita al área de almacén los materiales que necesita a través de un formato denominado “**Requisición de materiales**”, este documento es emitido en original al área administrativa, con copia a las áreas de almacén y contabilidad.

El documento detalla en la parte superior la fecha, entidad, autoriza por, responsable, solicita, autorizado por; y en la parte inferior detalla descripción, cantidad, peso/medida costo unitario y total.

Figura 17: Requisición de materiales

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/MEDIDA	COSTO UNITARIO.	TOTAL S/
TOTAL				S/

Fuente: Elaboración propia.

Nota de ingreso

Mediante el formato denominado "Nota de ingreso" el área de almacén registra el ingreso de materiales adquiridos (con documento de referencia: orden de compra), con original al área administrativa y copia al área de contabilidad y almacén. El documento deberá ser llenado correctamente con las cantidades y costos.

En la parte superior del documento se detalla la fecha, responsable, documento de referencia; en la parte inferior detalla descripción, cantidad, costo unitario y total.

Figura 19: Nota de ingreso.




RUC: 20559729079

NOTA DE INGRESO N° ___

FECHA: __/__/__ ORDEN DE COMPRA N°:

RESPONSABLE:

SUPERVISADO POR:

DESCRIPCION	CANTIDAD.	COSTO U.	TOTAL S/

Autoriza: Área Administrativa.
Original: Administración.
Con copia: Área de contabilidad almacén.

Fuente: Elaboración propia.

Hoja de costos por órdenes

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

NOTA: Los costos indirectos de fabricación se aplican al final de la orden de trabajo.

En la parte superior del documento se detalla la fecha, cliente, supervisado por; y en la parte inferior se detalla material directo, mano de obra directa, cif y total de costos por orden.

Figura 21: Hoja de costos por órdenes de servicio.

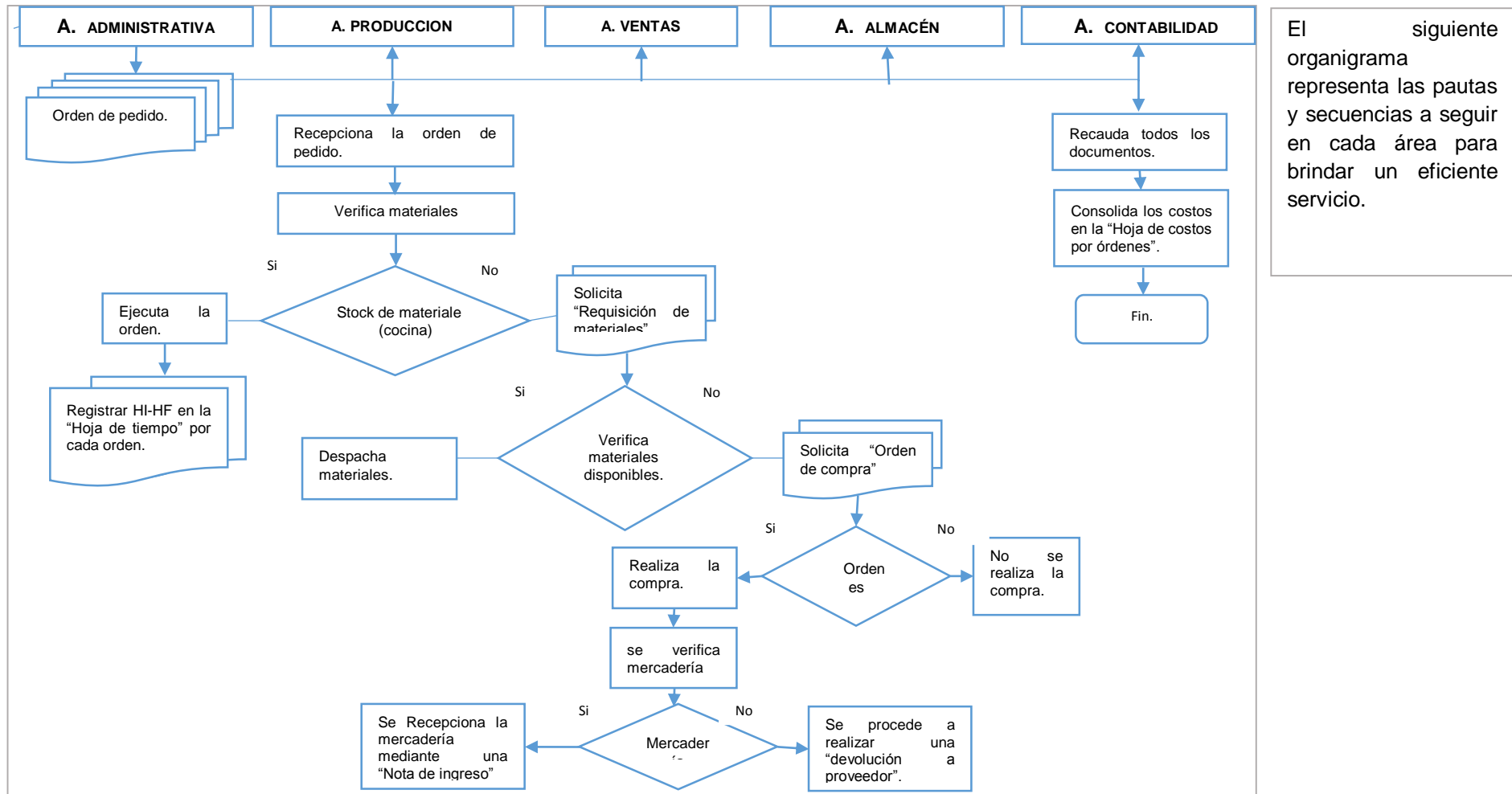
MATERIAL DIRECTO	
DESCRIPCION	TOTAL S/
SUBTOTAL	S/
MANO DE OBRA DIRECTA	
CANTIDAD DE HORAS	TOTAL S/
SUBTOTAL	S/
CIF	
DESCRIPCION	TOTAL S/
SUBTOTAL	S/
TOTAL COSTOS POR ORDEN	S/

Original: Administración.
Con copia: Área de contabilidad.

Fuente: Elaboración propia.

4.3.5. Propuesta de implementación de diagrama de flujo del servicio.

Figura 24: Diagrama de flujo del servicio en la empresa Hinomaru Inversiones s.a.c.



Fuente: Elaboración en base a operaciones de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

CAPITULO 05 RESULTADOS

5.1. Implementación del sistema de costos por órdenes

Para la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio, se hizo necesario realizar diferentes estudios y a la vez una reestructuración en cuanto al sistema de costos.

5.1.1. Planeación

Capacitación al personal

Esta capacitación propone mostrar los cambios de la empresa para que cada integrante se acople a la implementación del sistema y a la forma de como asumir el reto tanto a nivel general, contable, administrativo entre otras áreas que se involucren con el proceso del servicio y a la vez dar a conocer la nueva forma de llenar los formatos y la importancia económica que brinda el sistema.

Gastos de implementación

En el momento en que la empresa efectúa la implementación, debe incurrir en nuevos gastos, para dar cumplimiento efectivo a lo que realmente pretende el nuevo sistema.

Tabla N° 26 Gastos de implementación:

GASTO DE LA IMPLEMENTACION				
Tipo	Cantidad	Descripción	P. U	Total
Materiales	2	Millares de papel bond A-4	22.50	45.00
	5	Lapiceros	0.50	2.50
	4	Archivadores	4.60	18.40
Equipos	1	Computadora (1,600/12*25%)	33.33	33.33
	1	Impresora (650/12*25%)	13.54	13.54
Servicio		Luz	21.00	21.00
		Internet	18.00	18.00
Total				S/. 151.80

Aplicación

Cada uno de los empleados debe poner en marcha las distintas actividades explicadas en las fases anteriores, a fin de poder hallar los costos por cada orden y a la vez comparar la rentabilidad bruta mesa mes en la empresa.

Para la aplicación e implementación del sistema de costos se ha considerado los meses de Julio, Agosto y Setiembre.

A continuación, se presenta la implementación del sistema de costos por órdenes a los meses de Julio, Agosto y Setiembre.

5.1.2. Calculo de costos por órdenes – Julio 2016.

Para el cálculo de costos por órdenes del mes de Julio 2016 se va a utilizar los siguientes documentos tales como la “Requisición de materiales”, que va a permitir saber la cantidad de materiales utilizados, por otro lado en la “Hoja de tiempo” se registrara las horas involucradas en el servicio la MOD y finalmente mediante la tasa asignada en base a Horas-MOD distribuir adecuadamente los cif a cada orden para conjuntamente consolidar todos los costos asignados en la “hoja de costos por orden de servicio”.

A continuación, en base al diseño propuesto se hará el registro respectivo en los formatos establecidos por cada orden con la finalidad de hallar el margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Julio 2016 y observar de manera separada los costos de material directo, MOD, los cif y la rentabilidad bruta.

Tabla 27: Relación de órdenes de pedido del mes de Julio 2016.

A continuación se observa las órdenes del mes de julio con sus respectivas especificaciones.

CLIENTE	OP	AREAS	CANT.	DESCRIPCION	P.V.	TOTAL	SUBTOTAL	IGV	TOTAL	FECHA
LA POSITIVA VIDA SEGUROS Y REASEGUROS	1		4	Cancha n°01	60.00	240.00	203.39	36.61	240.00	07/07/2016
		A.Deporte	2	Cancha n°02	60.00	120.00	101.69	18.31	120.00	
			390	Pollo a la parrilla	18.00	7,020.00	5,949.15	1,070.85	7,020.00	
		A.Cocina	390	A. San luis 600 ml.	3.00	1,170.00	991.53	178.47	1,170.00	
Subtotal						8,550.00	7,245.76	1,304.24	8,550.00	
JARDINES DE TRUJILLO S.A.	2		4	Loza deportiva	30.00	120.00	101.69	18.31	120.00	11/07/2016
		A.Deporte	5	Cancha N°01	60.00	300.00	254.24	45.76	300.00	
			360	Pollo a la parrilla	18.50	6,660.00	5,644.07	1,015.93	6,660.00	
		A.Cocina	360	G. inca kola 600 ml.	3.00	1,080.00	915.25	164.75	1,080.00	
Subtotal						8,160.00	6,915.25	1,244.75	8,160.00	
INVERSIONES NACIONALES DE TURISMO S.A.	3		4	Cancha N°01	60.00	240.00	203.39	36.61	240.00	16/07/2016
		A.Deporte	4	Cancha N°02	60.00	240.00	203.39	36.61	240.00	
			400	Chancho al cilindro	20.00	8,000.00	6,779.66	1,220.34	8,000.00	
		A.Cocina	400	G. coca cola 600 ml.	2.50	1,000.00	847.46	152.54	1,000.00	
			400	A. san luis 600 ml.	2.00	800.00	677.97	122.03	800.00	
Subtotal						10,280.00	8,711.87	1,568.14	10,280.00	
KOMATSU MITSUI MAQUINARIAS PERU S.A.	4		4	Cancha 01	60.00	240.00	203.39	36.61	240.00	22/07/2016
		A.Deporte	4	Cancha 02	60.00	240.00	203.39	36.61	240.00	
			500	Pollo al cilindro	17.00	8,500.00	7,203.39	1,296.61	8,500.00	
		A.Cocina	500	G. fanta 600 ml.	2.50	1,250.00	1,059.32	190.68	1,250.00	
			500	A. san luis 600 ml.	2.00	1,000.00	847.46	152.54	1,000.00	
Subtotal						11,230.00	9,516.95	1,713.05	11,230.00	
C.E.P. "MENTES BRILLANTES"	5		3	Cancha N°01	60.00	180.00	152.54	27.46	180.00	26/07/2016
		A.Deporte	2	Loza deportiva	30.00	60.00	50.85	9.15	60.00	
			250	Pollo a la parrilla	17.00	4,250.00	3,601.69	648.31	4,250.00	
		A.Cocina	250	A. San luis 600 ml.	2.00	500.00	423.73	76.27	500.00	
Subtotal						4,990.00	4,228.81	761.19	4,990.00	
TOTAL						36,618.63	6,591.37	43,210.00		

Fuente: Dpto. de Contabilidad de la empresa HINOMARU INVERSIONES S.A.C.

➤ **Cálculo de los costos indirectos de fabricación y MOD del mes de Julio 2016.**

a. Costos indirectos de fabricación

Para hallar el total de costos indirectos de fabricación se debe calcular la depreciación, material indirecto, servicios y mano de obra indirecta, por consiguiente promediar el total cif entre total horas hombre y finalmente obtener la tasa asignada para aplicar a cada orden de servicio.

a.1. Depreciación

Descripción	V. A	10%	
		Depreciación	Mensual
Cocina industrial	5932.20	593.22	49.44
Ollas industriales	2160.00	216.00	18.00
Campana	1,830.00	183.00	18.30
Parrilla	3,000.00	300.00	25.00
Cilindros	1,500.00	150.00	12.50
Estante de acero	2,118.64	211.86	17.66
Refrigeradora	800.00	80.00	6.67
Licuadaora	450.00	45.00	3.75
Menajes	7,050.00	705.00	58.75
Total depreciación			S/ 210.07

a.2. Material indirecto

Orden	Descripción	Cant.	Peso/med.	C.U.	Total
Orden de servicio N°01	Ajos	1	KG	5.50	5.50
	Molidos	10	BL	3.00	30.00
	Comino	1.000	KG	16.00	16.00
	Pimienta	1.000	KG	20.00	20.00
	Sal	0.600	GR.	1.00	0.60
	Aceite	2	LT	4.80	9.60
	Vinagre	2	LT	1.50	3.00
	Carbón	55	KG	1.80	99.00
Subtotal					183.70
Orden de servicio N°02	Ajos	1	KG	5.50	5.50
	Comino	0.700	GR.	16.00	11.20
	Molidos	9	BL	4.00	36.00
	Pimienta	0.650	KG	20.00	13.00
	Sal	0.400	GR.	1.00	0.40
	Aceite	1	LT	5.04	5.04
	Vinagre	2	LT	6.00	12.00
	Carbón	38	KG	1.80	68.40
Subtotal					151.54

Orden de servicio N°03	Ajos	1	KG	5.50	5.50
	Canela	0.500	GR	12.00	6.00
	Sillao	1 1/2	LT	8.00	12.00
	Comino	0.500	GR	16.00	8.00
	Pimienta	0.500	GR	20.00	10.00
	Azúcar	0.450	GR	2.60	1.17
	Sal	0.350	GR	0.50	0.18
	Vinagre	0.700	ML	1.50	1.05
	Carbón	60	KG	1.80	108.00
subtotal					151.90
Orden de servicio N°04	Ajos	1.000	KG	5.50	5.50
	Comino	0.850	GR	16.00	13.60
	Pimienta	0.900	GR	20.00	18.00
	Sillao	3	LT	6.50	19.50
	Canela	1.000	KG	5.00	5.00
	Azúcar	1.200	KG	2.60	3.12
	Sal	0.600	KG	0.50	0.30
	Vinagre	2.000	LT	6.50	13.00
	Carbón	80	KG	2.00	160.00
subtotal					238.02
Orden de servicio N°05	Ajos	2	KG	6.00	12.00
	Comino	0.450	KG	16.00	7.20
	Pimienta	0.450	KG	20.00	9.00
	Molidos	5	BL.	4.00	20.00
	Sal	0.4	UND	0.85	0.34
	Aceite	1 1/2	LT	4.24	6.36
	Vinagre	2	LT	6.00	12.00
	Ajinomoto	4/9	KG	15.00	6.75
	Carbón	45	KG	1.80	81.00
subtotal					154.65
Total material indirecto					S/ 879.81

a.3. Servicios

Cálculo y distribución de costos en el servicio que se involucran con la producción.

Descripción	Costo	Gastos Administrativos, ventas y operativos.										Costo Producción	
		Adm.	%	Vtas.	%	Mant.	%	Vigil.	%	Limp.	%	Produc.	%
Agua	385.00	57.75	15%	38.50	10%	96.25	25%	0.00	0%	77.00	20%	115.50	30%
Luz	1570.00	235.50	15%	471.00	30%	78.5	5%	235.50	15%	235.50	15%	314.00	20%
Serv. Rpm	79.80	31.92	40%	47.88	60%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	0.00	0%
Int. Tel. fija	180.00	180.00	100%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	0.00	0%
Gas	60.00	9.00	15%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	51.00	85%
U. de limpieza	69.00	6.90	10%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	34.50	50%	27.60	40%
U. de escritorio	75.00	60.00	80%	15.00	20%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	0.00	0%
Sumin. Varios	35.00	0.00	0%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	22.75	65%	12.25	35%
Mant. Gras S.	847.00	0.00	0%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	353.00	100%

Calculo del agua por m3

Costo total del agua = S/385.00

Costo por m3 del agua= S/ 9.25 (Agua 5.873 y alcantarillado = S/ 3.377).

Áreas	M3	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	6.243 m 3 x	S/ 9.25	S/ 57.75	15%
Ventas.	4.162 m 3 x	S/ 9.25	S/ 38.50	10%
Mant.	10.405 m 3 x	S/9.25	S/ 96.25	25%
Limpieza	8.324 m 3 x	S/9.25	S/ 77.00	20%
Produc.	12.486 m 3 x	S/9.25	S/ 115.50	30%

Para hallar el costo del agua se ha considerado los m3 de cada área, obteniendo un total de S/115.50 (30%) en la producción.

Calculo de energía eléctrica por Kwh

Costo total de la luz = S/ 1,570.00

Costo por Kwh = S/ 0.5942

Áreas	Kw	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	396.33 kw x	S/ 0.5942	S/ 235.50	15%
Ventas.	792.66 kw x	S/ 0.5942	S/ 471.00	30%
Mant.	132.11 kw x	S/ 0.5942	S/ 78.50	5%
Vigil.	396.33 kw x	S/ 0.5942	S/ 235.50	15%
Limpieza	396.33 kw x	S/ 0.5942	S/ 235.50	15%
Produc.	528.44 kw x	S/0.5942	S/ 314.00	20%

Para hallar el costo de la energía eléctrica se ha considerado los KWS de cada área, obteniendo un total de S/314.00 (20%) en la producción.

Calculo de servicio móvil-Rpm

Costo total del servicio rpm= S/ 79.80

Áreas	min	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	638.4 min x	S/ 0.05	S/ 31.92	40%
Ventas.	957.6 min x	S/ 0.05	S/ 47.88	60%

Para hallar el costo del servicio rpm se ha considerado los minutos consumidos, (minutos por el costo) determinando S/31.92 y S/47.88 al área administrativa y ventas respectivamente, es decir no es un elemento que intervenga en la producción de almuerzos.

Calculo de telefonía fija e internet

Costo total del servicio - telefonía fija e internet = S/180.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	Serv. Tel. fija e internet	S/180.00	S/ 180.00	100%

Para hallar el costo del servicio de telefonía fija se ha considerado el paquete del servicio completo asignado en su totalidad al área administrativa, determinando S/0.00 en producción, es decir no es un elemento que intervenga en la producción de almuerzos.

Calculo de GAS

Costo por psi del gas = S/ 0.05 (S/ 60/1,200 Psi).

Presión total = 1,200 psi

Áreas	psi	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	180 psi x	S/ 0.05	S/ 9.00	15%
Produce.	1020 psi x	S/ 0.05	S/ 51.00	85%

Para hallar el costo del gas se ha determinado en base a PSI, determinando S/51.00 (85%) el área de producción.

Calculo de costos de útiles de limpieza

Costo total del útiles de limpieza = S/ 69.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	2 Mts. franelas	S/ 6.90	S/. 6.90	10%
Limpieza	2 Ambientadores	S/ 11.02	S/. 34.50	50%
	2 kl. Detergente.	S/ 9.70		
	2 Lt. Cera al agua	S/ 13.78		
Produc.	3 Escobas	S/ 19.13	S/. 27.60	40%
	2 Lt de lejía	S/ 8.47		

Para hallar el costo de los útiles de limpieza se ha determinado en base a los materiales a usar (cantidad por el costo) que intervienen en el área de producción obteniendo S/27.60 (40%).

Calculo de los útiles de escritorio

Costo total de útiles de escritorio = s/ 75.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	1/2 Doc. Archivadores.	S/ 24.40	S/. 60.00	80%
	3 Mll. Papel b.	S/ 35.60		
Ventas	1 Mll. Papel b.	S/ 12.30	S/. 15.00	20%
	1/2 Doc. Lapiceros	S/ 2.70		

Para hallar el costo de útiles de escritorio se ha determinado los materiales a usar (cantidad por el costo) obteniendo S/60.00 (80%) y S/15.00 (20%) del área administrativa y de ventas respectivamente.

Calculo de suministros varios

Costo total de suministros = S/ 35.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Limpieza	5 Baldes plástico	S/ 16.95	S/ 22.75	65%
	1 Pqt bolsas(basura)	S/ 5.80		
Producción	3 Pqt tapers (12)	S/ 12.25	S/ 12.25	35%

Para hallar el costo de los suministros se ha determinado en base a los materiales a usar (cantidad por el costo) obteniendo un total de S /12.25 (35%) en el área de producción.

Calculo de mantenimiento de grass sintetico

Costo total del mantenimiento (anual) = S/4,236.00

Costo total mensual de mantenimiento de G.S. = S/ 353.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Servicios	Mant. Grass sintético	S/353.00	S/353.00	100%

Para hallar el costo del servicio de mantenimiento de grass sintético se ha considerado un total de S/353.00, debido a que el mantenimiento se involucra con el costo del servicio.

a.4. Mano de obra indirecta

La empresa Hinomaru Inversiones s.a.c se encuentra acreditada como microempresa la cual cada empleado tiene como beneficio solo a vacaciones.

Para el cálculo del costo de la mano de obra indirecta se va a incluir los costos agregados tales como Es salud y vacaciones, que a continuación se detalla en el siguiente cuadro.

Trabajador	Cargo	R.M.	Costo agregado-ppia		R.M
			Essalud	Vacac.	
Merejildo Sandoval Cesar	Enc. Del almacén	850.00	79.69	35.42	S/965.11
Moran Diaz Mateo	Mantenimiento	650.00	61.69	35.42	S/747.11

- **Calculo del cif**

Se calcula mediante la siguiente formula



$$\frac{\text{CIF}}{\text{HORAS M.O.D}}$$

Total de costos indirectos de fabricación

- Depreciación = S/ 210.07
- Material indirecto = S/ 879.81
- Servicios = S/ 873.35
- Mano de obra indirecta = S/ 1,712.22

TOTAL CIF =S/ 3,675.45

- **Calculo de horas-MOD**

ORDEN DE SERVICIO	ENTIDAD	TOTAL HR
N° 01	LA POSITIVA VIDA SEGUROS Y REASEGUROS	52 HR
N° 02	JARDINES DE TRUJILLO S.A.	50 HR
N° 03	INVERSIONES NACIONALES DE TURISMO S.A.	60 HR
N° 04	KOMATSU MITSUI MAQUINARIAS PERU S.A.	75 HR
N° 05	EVENTO C.E.P "MENTES BRILLANTES	40 HR

Total horas MOD 277 HR

- **Tasa – CIF.**

$$\frac{\text{Total cif}}{\text{Total horas MOD}} = \frac{\text{S / 3,675.33}}{277 \text{ HR.}} = \text{S/ 13.27}$$

b. Costo de la mano de obra directa
b.1. Mano de obra directa.

Calculo de la MOD más el costo agregado (vacaciones/Essalud).

TRABAJADOR	CARGO	R.B.	AFIL.	VACAC.	COSTO AGREGADO Essalud		TOTAL
					ESSALUD(R.B.)	Essalud vacac.	
Arenas Andrade Luis	Jefe de cocina	1,500.00	ONP	62.50	135.00	5.63	S/ 1,703.13
Avalos Santos Kimberly	Ayud. de cocina	1,000.00	ONP	41.67	90.00	3.75	S/ 1,135.42
Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. de cocina	950.00	ONP	39.58	85.50	3.56	S/ 1,078.65
Gavidia Casanova Claudia	Ayud. de cocina	850.00	ONP	35.42	76.50	3.19	S/ 965.10



Costo por hora de M.O.D.

TRABAJADOR	CARGO	REMUN. BRUTA MAS COSTO AGREGADO	COSTO HORA
Arenas Andrade Luis	Jefe de cocina	1,703.13	7.10
Avalos Santos Kimberly A.	Ayudante de cocina	1,135.42	4.73
Cayetano Rodríguez Brenda	Ayudante de cocina	1,078.65	4.49
Gavidia Casanova Claudia.	Ayudante de cocina	965.10	4.02

Nota: Para el cálculo de la MOD en algunas ordenes de servicio se ha considerado considera personal extra de apoyo en el área de cocina la cual se ha asignado un costo por hora de S/ 5.00 (considerando S/ 40.00 por día en base a 8 hr de trabajo).





ORDEN DE PEDIDO N° 01: "POSITIVA VIDA SEGUROS Y REASEGUROS"

Tabla 28: Orden de pedido N°01

 				
RUC:20329545459				
<u>ORDEN DE PEDIDO N° 01</u>				
FECHA: 08/07/2016	HORA DE INICIO: 09.00 A.M			
CLIENTE: "La positiva vida seguros y reaseguros"	HORA D TERMINO: 01.00 P.M			
DESCRIPCION DEL SERVICIO: Alquiler de grass sintético y preparación de almuerzos por pedido.	RESPONSABLE: Marita Rodríguez			
AREA DEPORTIVA				
CANTIDAD	DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
04 horas	Cancha N° 01	FI: 09.00 AM a 01.00 PM	60.00	S/. 240.00
02 horas	Cancha N° 02	FI: 9.00 AM a 11.00 AM	60.00	S/. 120.00
AREA DE COCINA				
CANTIDAD	DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL S/
390	Pollo a la parrilla + chorizo + ensalada + papa sancochada + cremas.	Hora de servir : 01:30 p.m.	18.00	S/. 7,020.00
390	Gas. Inca kola 600 ml.		3.00	S/. 1,170.00
Responsable: Administración. Original: Administración. Con copia: Área de contabilidad, producción y deporte			Subtotal	7,245.76
			Igv	1,304.24
			Total	S/ 8,550.00

Fuente: Elaboración propia

Tabla 29: Requisición de materiales N° 01 y 02.

  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°01					  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°02						
FECHA: 07/07/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Positiva vida seguros y seguros AUTORIZADO POR: Administración SOLICITA: A. de cocina					FECHA: 07/07/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Positiva vida seguros y seguros AUTORIZADO POR: Administración SOLICITA: A. de cocina						
DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U.	TOTAL	DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED.	C.U.	TOTAL		
Pollo perla	188	KG	5.65	1,062.00	Ajos	1	KG	5.50	5.50		
Chorizo	40	KG	13.50	540.00	Molidos	10	BL	3.00	30.00		
Papa	64	KG	0.80	51.20	Comino	1	KG	16.00	16.00		
Tomate	20	KG	1.00	20.00	Pimienta	1	KG	20.00	20.00		
Choclo	100	UND.	0.60	60.00	Sal	0.6	GR.	1.00	0.60		
Pepinillo	36	UND	0.40	14.40	Aceite	2	LT	4.80	9.60		
Lechuga	40	UND	0.40	16.00	Vinagre	2	LT	1.50	3.00		
Kion	0.70	KG	3.50	2.45	Carbón	55.00	KG	1.80	99.00		
Berenjena	12	UND	0.40	4.80							
limones	35	UND	0.10	3.50							
Rocoto	12	UND	0.40	4.80							
Gaseosas	390	UND	1.40	546.00							
Huevos	10	UND	0.30	3.00							
				Total	S/2,328.35					Total	S/ 183.70
Original: Administración. Con copia al área de almacén, producción y contabilidad.					Original: Administración. Con copia al área de almacén, producción y contabilidad.						

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo en la requisición de materiales N°01 por S/2,328.35, y material indirecto identificándose en la requisición de materiales N°02 por S/183.70.

Tabla 30: Hoja de tiempo N°01

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 01										
FECHA: 08/07/16					SUPERVISADO: Área contable.					
DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°01										
MANO DE OBRA DIRECTA										
N	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I	H.T.	HR	H.E	COSTO HR	COSTO H.E.	TOTAL	
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	4.00 PM	8	1	7.07	8.87	65.64	
2	Avalos Santos Kimberly	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	1	4.72	5.91	43.76	
3	Brenda Cayetano Rodríguez	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	1	4.48	5.62	41.57	
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	1	4.01	5.03	37.20	
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	8.00 AM	4.00 PM	8		5.00	0.00	40.00	
6	María Díaz Guarniz	Tercero	8.00 AM	4.00 PM	8		5.00	0.00	40.00	
Original: Administración. Con copia: área de contabilidad y producción.					TOTAL	48	4	S/30.34		S/ 268.17

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 31: Hoja de costos de la orden de servicio N°01

COSTO DE LA MATERIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°1	2,328.35
SUBTOTAL S/	S/2,328.35
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
48 hr.+4 horas extras(hoja de tiempoN°01)	268.17
SUBTOTAL S/	S/268.17
CIF	
CIF	IMPORTE S/
Tasa asignada*Horas-MOD	690.04
SUBTOTAL S/	S/690.04
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N° 01	S/3,286.56

Original: Administración.
Con copia: Área de contabilidad.

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°01 se halló de la siguiente manera:

$$TASA * H-MOD = S/ 13.27 * 52 \text{ horas} = S/ 690.04$$

* Margen de costos de ventas y margen DE utilidad bruta de la orden de servicio N°01

Ventas	S/ 7,245.76
Costos	3,286.56
Utilidad bruta	<u>3,959.20</u>
Margen-Costos de ventas	45%
Margen-Utilidad bruta	55%

Se observa 43% margen de costo de ventas y 57% margen de utilidad bruta.

ORDEN DE PEDIDO N° 02: "JARDINES DE TRUJILLO"

Tabla 32: Orden de pedido N° 02.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
04 horas		Loza deportiva.	FI: 8.00 AM a 12.00 PM	30.00	S/ 120.00
05 horas		Cancha N° 01	FI: 9.00 AM a 02.00 PM	60.00	S/ 300.00





CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL S/
360		Pollo a la parrilla + chorizo + ensalada + papas sancochadas + cremas + gaseosa inca kola 600 ml.	Hora de servir : 02:00 P.M.	18.50	S/ 6,660.00
360		Gas. Inca kola 600 ml.		3.00	S /1,080.00

Subtotal				6,915.25	
Igv				1,244.75	
Total				S/ 8,160.00	

Responsable: Administración.
Original: Administración.
Con copia: Área de contabilidad, producción y deporte.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 33 Requisición de materiales N° 03 y 04

  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°03					  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°04						
FECHA: 10/07/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Jardines de Trujillo s.a. SOLICITA: A. de cocina AUTORIZADO: Administración					FECHA: 10/07/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Jardines de Trujillo s.a. SOLICITA: A. de cocina AUTORIZADO: Administración						
DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL		
Papa	65	KG	1.00	65.00	Ajos	1	KG	5.50	5.50		
Tomate	23	KG	1.00	23.00	Comino	0.700	GR.	16.00	11.20		
Zanahoria	10	KG	1.20	12.00	Molidos	9	BL	4.00	36.00		
Choclo	122	UND.	0.60	73.20	Pimienta	0.650	KG	20.00	13.00		
Pepinillo	36	UND	0.40	14.40	Sal	0.400	GR.	1.00	0.40		
Lechuga	34	UND	0.40	13.60	Aceite	1	LT	5.04	5.04		
Kion	0.750	KG	3.50	2.63	Vinagre	2	LT	6.00	12.00		
Berenjena	15	UND	0.40	6.00	Carbón	38	KG	1.80	68.40		
limones	15	UND	0.10	1.50							
Rocoto	15	UND	0.50	7.50							
Pollo	196	KG	5.85	1,146.60							
Chorizo	38	KG	13.50	513.00							
Huevos	5	UND	0.30	1.50							
				TOTAL	S/2,398.33					TOTAL	S/151.54
Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.					Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.						

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo en la requisición de materiales N°03 por S/2,398.33, y material indirecto en la requisición de materiales N°04 por S/151.54.

Tabla 34: Hoja de tiempo N° 02

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 02										
FECHA: 10/07/2016 DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°02 MANO DE OBRA DIRECTA					SUPERVISADO: Área Contable.					
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T	TOTAL HR	H.E	COSTO HR.	COSTO H.E.	TOTAL	
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	3.00 PM	8		7.07		56.77	
2	Kimberly Avalos Santos	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 AM	8		4.72		37.85	
3	Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	1	4.48	5.62	41.57	
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	1	4.01	5.03	37.20	
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	8.00 AM	4.00 PM	8		5.00		40.00	
6	Yadira Mendoza Crespo	Tercero	8.00 AM	4.00 PM	8		5.00		40.00	
					TOTAL	48	2	S/ 30.34		S/ 253.39
Original: Administración Con copia: Área de contabilidad y producción.										

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 35: Hoja de costos por órdenes de servicio N° 02.

DESCRIPCION		IMPORTE S/
Requisición de materiales N°03		2,398.33
SUBTOTAL S/		S/2,398.33
MANO DE OBRA DIRECTA		
TOTAL HORAS		IMPORTE S/
48 HR + 2 H.E (hoja de tiempo N°02)		253.39
SUBTOTAL S/		S/253.39
CIF		
CIF		IMPORTE S/
Tasa asignada * Horas-MOD		663.50
SUBTOTAL S/		S/663.50
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N°02		S/3.315.22

RUC:20329545459

HOJA DE COSTOS POR ORDEN DE SERVICIO N°02

FECHA: 11/07/2016 **SUPERVISADO:** Área contable

CLIENTE: Jardines de Trujillo s.a.

DCTO DE REFERENCIA: Requisición de materiales n°03 y 04; hoja de tiempo n°02

Original: Administración.
Con copia: Área de contabilidad.

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°02 se halló de la siguiente manera:

$$TASA * H-MOD = S/13.27 * 50 \text{ horas} = S/ 663.50$$

* Margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°02

Ventas	S/ 6,915.25
Total costos	3,315.22
Utilidad bruta	3,600.03
Margen-Costos de ventas	48%
Margen-Utilidad bruta	52%

Se observa 48% margen de costo de ventas y 52% margen de utilidad bruta.





ORDEN DE PEDIDO N° 03: "INVERSIONES NACIONALES DE TURISMO S.A. "

Tabla 36: Orden de pedido N° 03.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
04 horas		Cancha N° 01	FI: 9.00 AM a 02.00 PM	60.00	S/ 240.00
04 horas		Cancha N° 02	FI: 9.00 AM a 02.00 PM	60.00	S/ 240.00
AREA DEPORTIVA					
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL S/
400		Chanco al cilindro + ensalada + ají especial +papas sancochadas.	Hora de servir : 02:00 p.m.	20.00	S /8,000.00
400		Agua mineral san luis 600 ml.		2.00	S/ 800.00
400		Gaseosa coca cola 600 ml.		2.50	S/ 1,000.00
				Subtotal	8,711.86
				Igv	1,568.14
				Total	S/ 10,280.00
Responsable: Administración.					
Original: Administración.					
Con copia: Área de contabilidad, producción y deporte.					

Fuente: Elaboración propia



Tabla 37: Requisición de materiales N° 05 y 06

  RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°05					  RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°06				
FECHA: 16/07/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Inv. Nacionales de turismo SOLICITA: A. de cocina AUTORIZADO POR: Administración					FECHA: 16/07/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Inv. Nacionales de turismo SOLICITA: A. de cocina AUTORIZADO POR: Administración				
DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C.U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C.U	TOTAL
Papa	63	KG	1.00	63.00	Ajos	1	KG	5.50	5.50
Nabo	10	KG	2.00	20.00	Canela china	0.500	GR	12.00	6.00
Zanahoria	10	KG	1.20	12.00	Sillao	1 1/2	LT	8.00	12.00
Choclo	102	UND.	1.00	102.00	Comino	0.500	GR	16.00	8.00
Cebolla	22	KL	1.50	33.00	Pimienta	0.500	GR	20.00	10.00
Culantro	30	RAMAS	0.70	21.00	Azúcar	0.450	GR	2.60	1.17
Kion	0.40	KG	3.50	1.40	Sal	0.350	GR	0.50	0.18
limones	80	UND	0.10	8.00	Vinagre	0.700	ML	1.50	1.05
Rocoto	100	UND	0.45	45.00	Carbón	60	KG	1.80	108.00
Chancho	95	KL	14.40	1,368.00	Gaseosa.	400	KG	1.42	568.00
					Agua mineral	400	UND	0.95	380.00
			TOTAL	S/1,673.40				TOTAL	S/1,099.90
Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.					Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.				

Fuente: Elaboración propia.

Se ha identificado material directo en la requisición de materiales N°05 y 06 por S/1,673.40 y S/ 948.00 respectivamente, y material indirecto en la requisición de materiales N°06 por S/151.90.

Tabla 38: Hoja de tiempo N° 03

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 03										
FECHA: 17/07/2016					SUPERVISADO: Área Contable.					
DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°03										
MANO DE OBRA DIRECTA										
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H.E	COSTO HORA	COSTO H.E.	TOTAL	
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	3.00 PM	8		7.10		56.77	
2	Avalos Santos Kimberly	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 AM	8	1	4.73	5.91	43.76	
3	Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 AM	8	1	4.49	5.62	41.57	
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	1	4.02	5.03	37.20	
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	7.00 AM	4.00 PM	8	1	5.00	6.25	46.25	
6	María Díaz Guarniz	Tercero	7.00 AM	3.00 PM	8		5.00		40.00	
7	Yadira Mendoza Crespo	Tercero	7.00 AM	3.00 PM	8		5.00		40.00	
					TOTAL	48	4	S/35.34		S/305.55
Original: Administración. Con copia: Área de contabilidad y producción.										

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 39: Hoja de costos de la orden de servicio N° 03

COSTO DE LA MATERIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°05	1,673.40
Requisición de materiales N°06	948.00
SUBTOTAL S/	S/2,621.40
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
56Hr+4 HE (Hoja de tiempo N°03)	305.55
SUBTOTAL S/	S/305.55
CIF	
FECHA	IMPORTE S/
Tasa asignada* Horas-MOD	796.20
SUBTOTAL S/	S/. 796.20
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N° 03	S/ 3,723.15

Original: Administración.
Con copia: Área de contabilidad.

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°03 se halló de la siguiente manera:

$$\text{TASA ASIGNADA} * \text{H-MOD} = \text{S}/13.27 * 60 \text{ horas} = \text{S}/ 796.20$$

* Margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°03

Ventas	S/ 8,711.86
Total costos	3,723.15
Utilidad bruta	4,988.71
Margen-Costos de ventas	43%
Margen-Utilidad bruta	67%

Se observa 43% margen de costo de ventas y 57% margen de utilidad bruta.





ORDEN DE PEDIDO N° 04: "KOMATSU MITSUI MAQUINARIAS PERÚ S.A. "

Tabla 40: Orden de pedido N° 04.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
04 horas		Cancha N° 01	FI: 9.00 AM a 01.00 PM	60.00	S/ 240.00
04 horas		Cancha N° 02	FI: 9.00 AM a 01.00 PM	60.00	S/ 240.00
AREA DEPORTIVA					
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL S/
500		Pollo a la parrilla + chorizo + ensalada + papas sancochadas + cremas.	Hora de servir : 01:00 p.m.	17.00	S/ 500.00
500		Agua mineral san luis 600 ml.		2.00	S/ 1,000.00
500		Gaseosa fanta 600 ml.		2.50	S/ 1,250.00
				Subtotal	9,516.95
				Igv	1,713.05
				Total	S/11,230.00
Responsable: Administración.					
Original: Administración.					
Con copia: Área de contabilidad, cocina y deporte.					

Fuente: Elaboración propia

Tabla 41: Requisición de materiales N° 07 y 08.

  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°07					  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°08				
FECHA: 21/07/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Komatsu Mitsui Maquinarias Perú s.a. AUTORIZADO: Administración SOLICITA: A. de cocina					FECHA: 21/07/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Komatsu Mitsui Maquinarias Perú s.a. AUTORIZADO: Administración SOLICITA: A. de cocina				
DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL
Papa	87	KG	1.00	87.00	Ajos	1.000	KG	5.50	5.50
Choclo	150	UND.	1.00	150.00	Comino	0.850	GR	16.00	13.60
Pepinillo	47	UND	0.50	23.50	Pimienta	0.900	GR	20.00	18.00
Tomate	30	KG	0.80	24.00	Sillao	3	LT	6.50	19.50
Escabeche	17	KG	2.50	42.50	Canela china	1.000	KG	5.00	5.00
Cebolla	22	KG	1.00	22.00	Azúcar	1.200	KG	2.60	3.12
limones	100	UND	0.10	10.00	Sal	0.600	KG	0.50	0.50
Rocoto	160	UND	0.45	72.00	Vinagre	2.000	LT	6.50	13.00
Pollo	245	KG	5.70	1,457.75	Carbón	80	KG	2.00	160.00
Gaseosa	500	UND	1.42	710.00					
Agua san luis	500	UND	0.85	425.00					
			Total	S/ 3,023.75				Total	S/238.02
Original: Administración.					Original: Administración.				
Con copia: Área de almacén, producción y Contabilidad.					Con copia: Área de almacén, producción y Contabilidad.				

Fuente: Elaboración propia

En la requisición de materiales N° 07 se ha identificado material directo por S/3,023.75, mientras que en la requisición de materiales N°08 se ha identificado material indirecto por S/238.02.

Tabla 42: Hoja de tiempo N° 04.

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 04										
FECHA: 22/07/2016 DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°04					SUPERVISADO: Area Contable					
MANO DE OBRA DIRECTA										
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I	H.T	TOTAL HR	H.E.	COSTO HORA	COSTO H.E.	TOTAL S/	
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	3.00 PM	8		7.10	0.00	56.58	
2	Avalos Santos Kimberly	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 AM	8	1	4.73	5.91	43.62	
3	Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 AM	8	1	4.49	5.62	41.44	
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	1	4.02	5.03	37.07	
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	7.00 AM	4.00 PM	8	1	5.00	6.25	46.25	
6	María Díaz Guarniz	Tercero	7.00 AM	4.00 PM	8	1	5.00	6.25	46.25	
7	Yadira Mendoza Crespo	Tercero	8.00 AM	4.00 PM	8		5.00	0.00	40.00	
8	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	9.00 AM	4.00 PM	7		5.00	0.00	35.00	
9	Karla Pérez Cruzado	Tercero	9.00 AM	4.00 PM	7		5.00	0.00	35.00	
					TOTAL	70	5	S/.45.34		S/. 381.80
Original: Administración.										
Con copia: Área de contabilidad y producción.										

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 43: Hoja de costos de la orden de servicio N° 04.

COSTO DE LA MATRIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°07	3,023.75
SUBTOTAL S/	S/3,023.75
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
75 horas (hoja de tiempo N°04)	381.80
SUBTOTAL S/	S/381.80
CIF	
FECHA	IMPORTE S/
Tasa asignada * Horas-MOD.	995.25
SUBTOTAL S/	S/995.25
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DESERVICIO N°04	S/. 4,400.80

Original: Administración.
Con copia: Área de contabilidad.

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°04 se halló de la siguiente manera:

$$\text{TASA ASIGNADA} * \text{H-MOD} = \text{S/ } 13.27 * 75 \text{ horas} = \text{S/ } 995.25$$

* Margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°04

Ventas	S/ 9,516.95
Costo de ventas	4,400.80
Utilidad Bruta	5,116.15
Margen-Costo de ventas	46%
Margen-Utilidad bruta	54%

Se observa 46% margen de costo de ventas y 54% margen de utilidad bruta.





ORDEN DE PEDIDO N° 05: C.E.P. "MENTES BRILLANTES"

Tabla 44: Orden de pedido N° 05.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
  <p>RUC:20329545459</p> <p style="text-align: center;"><u>ORDEN DE PEDIDO N° 05</u></p> <p>FECHA: 30/07/2016 HORA DE INICIO: 09.00 A.M CLIENTE: C.E.P "Mentes brillantes" HORA D TERMINO: 02.00 P.M DESCRIPCION DEL SERVICIO: RESPONSABLE: EDY REYES. Alquiler de grass sintético, loza deportiva y preparación de almuerzos por pedido.</p> <p>AREA DEPORTIVA</p>					
02 horas		Loza deportiva	FI:09.00 AM a 012.00 PM	30.00	S/ 60.00
03 horas		Cancha N° 01	FI:12.00 PM a 2.00 PM	60.00	S/ 180.00
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL/
250		Pollo a la parrilla + ensalada + papa sancochada + cremas.	Hora de servir : 02:00 p.m.	17.00	S/ 4,250.00
250		Agua mineral san luis 600 ml.		2.00	S/ 500.00
				Subtotal	4,228.81
				Igv	761.19
				Total	S/ 4,990.00
Responsible: Administración. Original: Administración. Con copia: Área de contabilidad, producción y deporte.					

Fuente: Elaboración propia

Tabla 45: Requisición de materiales N° 09 y 10.

  RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°09					  RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°10				
FECHA: 25/07/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: C.E.P "Mentes brillantes" SOLICITA: A. de cocina Autorizado: Administración					FECHA: 25/07/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: C.E.P "Mentes brillantes" SOLICITA: A. de cocina Autorizado: Administración				
DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL
Papa	50	KG	1.00	50.00	Arroz	32	KG	3.00	96.00
Beterraga	14	KG	1.80	25.20	Huevos	6	UND	0.30	1.80
Zanahoria	16	KG	1.40	22.40	Pollo	132	KG	5.75	759.00
Pepinillo	22	UND	0.40	8.80	Ajos	2	KG	6.00	12.00
Lechuga	20	UND	0.45	9.00	Comino	0.450	KG	16.00	7.20
Kion	2	KG	3.00	6.00	Pimienta	0.450	KG	20.00	9.00
Berenjena	15	UND	0.40	6.00	Molidos	5	BL.	4.00	20.00
Paltas	35	UND	1.00	35.00	Sal	0.4	UND	0.85	0.34
Escabeche	13	KG	1.90	24.70	Aceite	1.500	LT	4.24	6.36
limones	75	UND	0.10	7.50	Vinagre	2	LT	6.00	12.00
Rocoto	15	UND	0.35	5.25	Ajinomoto	0.450	KG	15.00	6.75
Agua mineral	250	UND	0.85	212.50	Carbón	45	KG	1.80	81.00
			Total	S/412.35				Total	S/ 1,011.45
Original: Administración. Con copia: Área almacén, producción y contabilidad.					Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.				

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo en la requisición de materiales N°09 y 10 por S/412.35 y S/856.80 respectivamente; y material indirecto en la requisición de materiales N°10 por s/154.65.

Tabla 46: Hoja de tiempo N° 05.

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 05									
FECHA: 28/07/2016 DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°05 MANO DE OBRA DIRECTA					SUPERVISADO: Área Contable.				
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H. E	COSTO HORA	VALOR H.E.	TOTAL
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	3.00 PM	8	0	7.07	0.00	56.58
2	Kimberly Avalos Santos	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	0	4.72	0.00	37.72
3	Brenda Cayetano Rodríguez	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 AM	8	0	4.48	0.00	35.84
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	9.00 AM	3.00 PM	6	0	4.01	0.00	24.05
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	10.00 AM	3.00 PM	5	0	5.00	0.00	25.00
6	María Díaz Guarniz	Tercero	10.00 AM	3.00 PM	5	0	5.00	0.00	25.00
					TOTAL	40	0.00	S/ 30.34	S/204.70
Original: Administrativa Con copia: Área de contabilidad y produccion.									

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 47: Hoja de costos de la orden de servicio N° 05

COSTO DE LA MATRIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°09	412.35
Requisición de materiales N°10	856.80
SUBTOTAL S/	S/1,269.15
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
40 HORAS (Hoja de tiempo N°05)	204.70
SUBTOTAL S/	S/204.70
CIF	
CIF	IMPORTE S/
Tasa determinada* Horas-MOD	530.80
SUBTOTAL S/	S/ 530.80
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N° 05	S/2,004.65
Original: Administración.	
Con copia: Área de contabilidad.	

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°05 se halló de la siguiente manera:

$$\text{TASA ASIGNADA} * \text{H-MOD} = \text{S/ } 13.27 * 40 \text{ horas} = \text{S/ } 530.80$$

* Margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°05

Ventas	S/ 4,228.81
Total costos	2,004.65
Utilidad bruta	<u>2,224.16</u>
Margen-costo de ventas	47%
Margen-Utilidad bruta	53%

Se observa 47% margen de costo de ventas y 53% margen de utilidad bruta.

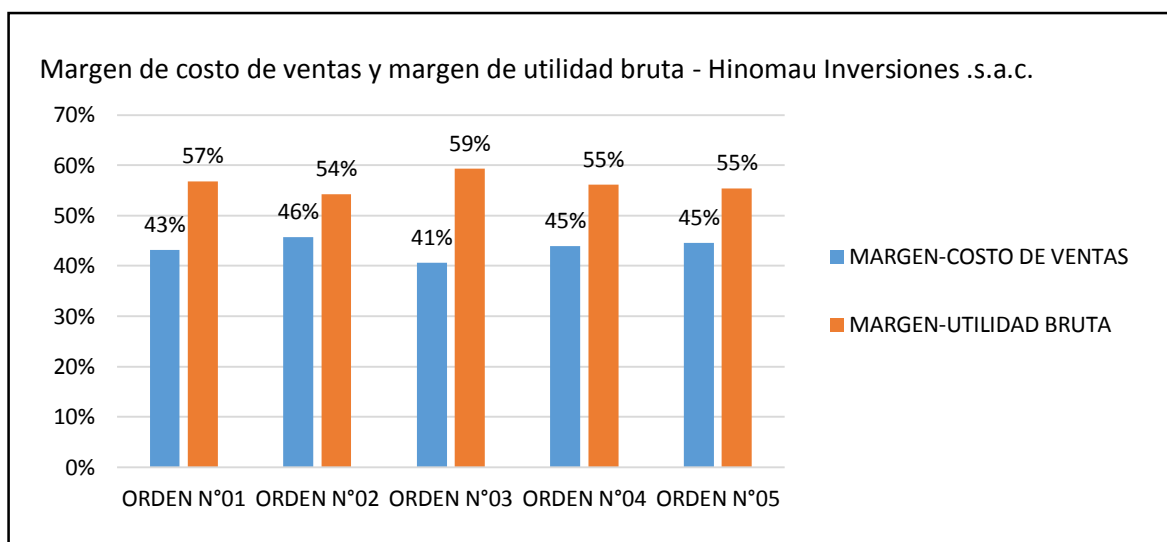
Tabla 48: Resumen de margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta – Julio 2016

ORDENES – JULIO.	ORDEN N°01	ORDEN N°02	ORDEN N°03	ORDEN N°04	ORDEN N°05
Ventas	S/7,245.76	S/6,915.25	S/8,711.86	S/9,516.95	S/4,228.81
Costo de venta	3,286.56	3,315.22	3,723.15	4,175.80	1,884.65
Utilidad bruta	3,959.20	3,600.03	4,988.71	5,341.15	2,344.16
Margen-costo de ventas.	45%	48%	43%	46%	47%
Margen-utilidad bruta.	55%	52%	57%	54%	53%

Fuente: Elaboración propia

Se observa un promedio de margen de costos de ventas de 46% y un promedio de margen de utilidad bruta de 54% en base a los nuevos cálculos de costos de las órdenes de servicio del mes de Julio 2016.

Figura 25. Margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Julio.



Fuente: Elaboración propia.

Se observa en la imagen un margen de costos de ventas de 43% a 48%, y margen de utilidad bruta de 52% a 57% del mes de Julio 2016.

5.1.3. Cálculo de costos por órdenes del mes de Agosto 2016.

Para el cálculo de costos por órdenes del mes de Agosto 2016 se va a utilizar los siguientes documentos tales como la “Requisición de materiales”, que va a permitir saber la cantidad de materiales utilizados, por otro lado en la “Hoja de tiempo” se registrara las horas involucradas en el servicio la MOD y finalmente mediante la tasa asignada en base a Horas-MOD distribuir adecuadamente los cif a cada orden para conjuntamente consolidar todos los costos asignados en la “hoja de costos por orden de servicio”.

A continuación en base al diseño propuesto se hará el registro respectivo en los formatos establecidos por cada orden con la finalidad de hallar el margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Agosto 2016 y observar de manera separada los costos de material directo, MOD, los cif y la rentabilidad bruta.

TABLA 49: Relación de órdenes de pedidos del mes de Agosto 2016.

A continuación se va aplicar el diseño del sistema de costos por órdenes al mes de Agosto para determinar adecuadamente los costos y la rentabilidad.

CLIENTE	OP	AREAS	CANT	DESCRIPCION	P.V.	TOTAL	SUBTOTAL	IGV	TOTAL	FECHA
GASES DEL PACIFICO S.A.	1	A.Deporte	4	Loza deportiva	30.00	120.00	101.69	18.31	120.00	04/08/2016
			4	Cancha N°01	120.00	480.00	406.78	73.22	480.00	
		A.Cocina	246	Pollo a la parrilla.	16.50	4,059.00	3,439.83	619.17	4,059.00	
			246	G. inca k 600 ml.	2.50	615.00	521.19	93.81	615.00	
			246	C. Pilsen T. 600 ml	5.00	1,230.00	1,042.37	187.63	1,230.00	
Subtotal						6,504.00	5,511.86	992.14	6,504.00	
CREDISCOTIA FINANCIERA S.A.	2	A.Deporte	4	Loza deportiva	30.00	120.00	101.69	18.31	120.00	07/08/2016
			4	Cancha N°01	60.00	240.00	203.39	36.61	240.00	
		A.Cocina	350	Chancho al cilindro	19.00	6,650.00	5,635.59	1,014.41	6,650.00	
			350	C. Pilsen T. 600 ml	2.00	700.00	593.22	106.78	1,750.00	
Subtotal						7,710.00	6,533.90	1,176.10	7,710.00	
COLEGIO MEDICO DEL PERU	3	A.Deporte	3	Loza deportiva	60.00	180.00	152.54	27.46	180.00	17/08/2016
			4	Cancha N°01	120.00	480.00	406.78	73.22	480.00	
		A.Cocina	300	Chancho al cilindro	19.00	5,700.00	4,830.51	869.49	5,700.00	
			300	G. fanta 600 ml.	2.50	750.00	635.59	114.41	750.00	
Subtotal						7,110.00	6,254.42	1,084.58	7,110.00	
CONECTA RETAIL S.A.	4	A.Deporte	4	Cancha N°01	120.00	480.00	406.78	73.22	480.00	22/08/2016
			300	Pollo al cilindro	16.50	4,950.00	4,194.92	755.08	4,950.00	
		A.Cocina	300	A. san luis 600 ml.	2.00	600.00	508.47	91.53	600.00	
			300	G. fanta 600 ml	2.50	750.00	635.59	114.41	750.00	
Subtotal						6,780.00	5,745.76	1,034.24	6,780.00	
POLICIA NACIONAL DEL PERU	5	A.Deporte	2	Loza deportiva	60.00	120.00	101.69	18.31	120.00	29/08/2016
			3	Cancha N°01	120.00	360.00	305.08	54.92	360.00	
		A.Cocina	310	Chancho al cilindro	18.50	5,735.00	4,860.17	8,74.83	5,735.00	
			310	G. fanta 600 ml.	2.50	775.00	656.78	1,18.22	775.00	
Subtotal						6,990.00	5,923.73	1,066.27	6,990.00	
LA ARENA S.A.	6	A.Deporte	3	Cancha N°01	60.00	180.00	152.54	27.46	180.00	30/08/2016
			3	Cancha N°02	60.00	180.00	76.27	13.73	180.00	
		A.Cocina	180	Chancho al cilindro	18.50	3,330.00	2,822.03	507.97	3,330.00	
			180	G. coca c. 600 ml	2.50	450.00	381.36	68.64	450.00	
Subtotal						4,140.00	3,508.47	631.53	4,140.00	
TOTAL						S/	33,757.63	6,076.37	39,834.00	

Fuente: departamento de contabilidad-Hinomaru Inversiones S.A.C.

➤ **Cálculo de los costos indirectos de fabricación y MOD del mes de Agosto 2016.**

a. Costos indirectos de fabricación

Para hallar los costos indirectos de fabricación, se va a calcular la depreciación, material indirecto, servicios y mano de obra indirecta; y en base a las horas hombre determinar los CIF para aplicar a cada orden de servicio del mes de Agosto 2016.

a.1. Depreciación

10%

Descripción	V. A	Depreciación	Mensual
Cocina industrial	5932.20	593.22	49.44
Ollas industriales	2160.00	216.00	18.00
Campana	1,830.00	183.00	18.30
Parrilla	3,000.00	300.00	25.00
Cilindro	1,500.00	150.00	12.50
Estante de acero	2118.64	211.86	17.66
Refrigeradora	800.00	80.00	6.67
Licuada	450.00	45.00	3.75
Menajes	7050.00	705.00	58.75
Total depreciación			S/ 210.07

a.2. Material indirecto

Orden	Descripción	Cant.	Peso/med.	Costo U.	Total
Orden de servicio N°01	Ajos	0.46	KG	5.50	2.53
	Comino	0.35	GR	16.00	5.60
	Pimienta	0.350	GR	20.00	7.00
	Molidos	6	BL	3.00	18.00
	Sal	0.300	KG	0.50	0.15
	Aceite	1	LT	6.00	6.00
	Huevos	5	UND	0.35	1.75
	Vinagre	0.6	ML	6.50	3.90
	Carbón	44	KG	1.80	79.20
Subtotal					122.38
Orden de servicio N°02	Ajos	0.600	KG	5.50	3.30
	Azúcar	0.600	GR	2.70	1.62
	Comino	0.400	GR	16.00	6.40
	Canela	0.450	kg	9.00	4.05
	Pimienta	0.450	GR	18.00	8.10
	Sillao	3	LT	6.00	18.00
	Sal	0.350	GR	5.04	1.76
	Aceite	0.500	ML	6.00	3.00
	limones	80	UND	0.10	8.00
	Vinagre	1	LT	5.00	5.00
	Carbón	53	KG	2.00	106.00
Subtotal					165.23

Orden de servicio N°03	Ajos	0.450	GR	5.50	2.48
	Azúcar	0.450	GR	2.70	1.22
	Comino	0.400	GR	16.00	6.40
	Canela	0.650	GR	5.00	3.25
	Pimienta	0.450	GR	20.00	9.00
	Sillao	2.500	LT	6.50	16.25
	Sal	0.460	GR	1.00	0.46
	Carbón	50	KG	2.20	110.00
	Vinagre	0.700	ML	6.00	4.20
Subtotal					153.25
Orden de servicio N°04	Ajos	0.650	GR	5.50	3.58
	Comino	0.300	GR	16.00	4.80
	Pimienta	0.300	GR	6.00	1.80
	Canela	0.480	GR	5.00	2.40
	Sillao	0.750	ML	6.00	4.50
	Azúcar	0.400	GR	2.60	1.04
	Sal	0.250	GR	1.00	0.25
	Vinagre	0.500	LT	1.50	0.75
	Carbón	52	KG	1.80	93.60
Subtotal					112.72
Orden de servicio N°05	Ajos	0.4	KG	6.00	2.40
	Comino	0.150	GR	16.00	2.40
	Pimienta	0.200	GR	6.00	1.20
	Sillao	2.000	LT	6.00	12.00
	Canela	0.550	GR	6.00	3.30
	azúcar	0.480	GR	2.70	1.29
	Sal	0.300	GR	1.00	0.30
	Vinagre	0.800	LT	5.00	4.00
	Carbón	50	KG	2.00	100.00
Subtotal					126.90
Orden de servicio N°06	Ajos	0.300	GR	6.00	1.80
	Comino	0.280	GR	16.00	4.48
	Sillao	1.500	LT	6.00	9.00
	Pimienta	0.300	GR	22.00	6.60
	azúcar	0.400	GR	2.30	0.92
	Sal	0.300	GR	1.00	0.30
	Vinagre	0.700	LT	1.50	1.05
Carbón	28	KG	1.80	50.40	
Subtotal					74.55
TOTAL MATERIAL INDIRECTO					S/ 755.03

a.3. Servicios

Cálculo y distribución de gastos y costos en el servicio.

Descripción	Costo	Gastos Administrativos, ventas y operativos.										C. Produc.	
		Adm.	%	Vtas.	%	Mant.	%	Vigil.	%	Limp.	%	Produc.	%
Agua	510.00	76.50	15%	0.00	0%	127.50	25%	0.00	0%	102.00	20%	204.00	40%
Luz	1569.37	235.41	15%	470.81	30%	78.46	5%	156.94	10%	156.94	10%	470.81	30%
Serv. Rpm	79.80	39.90	50%	39.90	50%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	0.00	0%
Int. Tel.fija	180.00	180.00	100%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	0.00	0%
Gas	60.00	0.00	0%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	60.00	100%
U. de limpieza	45.00	0.00	0%	0.00	0%	0	0%	00.00	0%	45.00	100%	0.00	40%
U. de escritorio	22.00	22.00	100%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	0.00	0%
Sumin. Varios	40.74	0.00	0%	0.00	0%	0	0%	00.00	0%	26.48	65%	14.26	35%
Mant. Gras S.	847.00	0.00	0%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	353.00	100%

Calculo del agua por m3

Costo total del agua = S/510.00

Costo por m3 del agua= S/ 9.25 (Agua 5.873 y alcantarillado = S/ 3.377)

Áreas	M3	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	8.270 m 3 x	S/ 9.25	S/ 76.50	15%
Mant.	13.78 m 3 x	S/9.25	S/ 127.50	25%
Limpieza	11.03 m 3 x	S/9.25	S/ 102.00	20%
Producc.	22.09 m 3 x	S/9.25	S/ 204.00	40%

Para hallar el costo del agua se ha considerado los m3 de cada área, obteniendo un total de S/204.00.50 (40%) en la producción.

Calculo de energía eléctrica por Kwh

Costo total de la luz = s/ 1,569.37

Costo por Kwh = S/ 0.5942

Áreas	Kw	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	396.18 kw x	S/ 0.5942	S/ 235.41	15%
Ventas.	792.34 kw x	S/ 0.5942	S/ 470.81	30%
Mant.	132.04 kw x	S/ 0.5942	S/ 78.46	5%
Vigil.	264.12 kw x	S/ 0.5942	S/ 156.94	10%
Limpieza	264.12 kw x	S/ 0.5942	S/ 156.94	10%
Producc.	792.34 kw x	S/0.5942	S/ 470.81	30%

Para hallar el costo de la energía eléctrica se ha considerado los KWS de cada área, obteniendo un total de S/470.81.00 (30%) en la producción.

Calculo de servicio móvil-Rpm

Costo total del servicio rpm= S/ 79.80

Áreas	min		Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	798	min x	S/ 0.05	S/ 39.90	50%
Ventas.	798	min x	S/ 0.05	S/ 39.90	50%

Para hallar el costo del servicio rpm se ha considerado los minutos consumidos, (minutos por el costo) determinando S/39.90 y S/39.90 en el área administrativa y ventas respectivamente, es decir no es un elemento que intervenga en la producción de almuerzos.

Calculo de telefonía fija e internet

Costo total del servicio de telefonía fija e internet = S/180.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	Serv. Tel. fija e internet	S/ 180.00	S/ 180.00	100%

Para hallar el costo del servicio de telefonía fija se ha considerado el paquete del servicio completo asignado en su totalidad al área administrativa (S/180.00), determinando S/0.00 en producción, es decir no es un elemento que intervenga en la producción de almuerzos.

Calculo de GAS

Presión total = 1,200 psi

Costo por psi del gas = S/ 0.05 (S/ 60 / 1200).

Áreas	psi		Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Produce.	1200	psi x	S/ 0.05	S/ 60.00	100%

Para hallar el costo del gas se ha determinado en base a PSI, determinando S/61.00 (100%) el área de producción.

Calculo de costos de útiles de limpieza

Costo total del útiles de limpieza = S/ 45.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Limpieza	03 Jaladores	S/ 27.00		
	3 Lt. lejía	S/ 8.72		
	1 1/2 kl. Detergente.	S/ 9.28	S/ 45.00	100 %

Para hallar el costo de los útiles de limpieza se ha determinado en base a los materiales a usar (cantidad por el costo) obteniendo S/45.00 (100%) en el área de limpieza, es decir no es un elemento que intervenga en la producción de almuerzos.

Calculo de los útiles de escritorio

Costo total de útiles de escritorio = S/ 22.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	02 Mll. Papel bond	11.00	S/. 22.00	100%

Para hallar el costo de útiles de escritorio se ha determinado los materiales a usar (cantidad por el costo) obteniendo S/22.00 (100%) al área administrativa, es decir no es un elemento que intervenga en la producción de almuerzos.

Calculo de suministros varios

Costo total de suministros = S/ 40.74

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Limpieza	2 Rollos pphh.	S/ 26.48	S/ 26.48	65%
Producción	5 Pqt servilletas	S/ 14.26	S/ 14.26	35%

Para hallar el costo de los suministros se ha determinado en base a los materiales a usar (cantidad por el costo) obteniendo un total de S /14.26 (35%) en el área de producción.

Calculo de mantenimiento de grass sintetico

Costo total del mantenimiento (anual) = S/4,236.00

Costo total mensual de mantenimiento de G.S. = S/ 353.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Servicios	Mant. Grass sintético	S/353.00	S/353.00	100%

Para hallar el costo del servicio de mantenimiento de grass sintético se ha considerado un total de S/353.00, debido a que el mantenimiento se involucra con el costo del servicio.

a.4. Mano de obra indirecta

La empresa Hinomaru Inversiones s.a.c se encuentra acreditada como microempresa la cual cada empleado tiene como beneficio solo a vacaciones.

Para el cálculo del costo de la mano de obra indirecta se va a incluir los costos agregados tales como Es salud y vacaciones, que a continuación se detalla en el siguiente cuadro.

Trabajador	Cargo	R.M.	Costo agregado- plla		R.M
			Essalud	Vacac.	
Merejildo Sandoval Cesar	Enc. Del almacén	850.00	79.69	35.42	S/965.11
Moran Diaz Mateo	Mantenimiento	650.00	61.69	35.42	S/747.11

• **Calculo del cif**

Se calcula mediante la siguiente formula



$$\frac{\text{CIF}}{\text{HORAS M.O.D}}$$

Resumen de los costos indirectos de fabricación

• Depreciación	=	S/ 210.07
• Material indirecto	=	S/ 755.03
• Servicios	=	S/ 1,102.07
• Mano de obra indirecta	=	S/ 1,712.22

TOTAL CIF	=	S/ 3,779.39

• **Calculo de horas-MOD**

ORDEN DE SERVICIO	ENTIDAD	TOTAL HR
N° 01	GASES DEL PACIFICO S.A.	41 HR
N° 02	CREDISCOTIA FINANCIERA S.A.	47 HR
N° 03	COLEGIO MEDICO DEL PERU CONSEJO REGIONAL	43 HR
N° 04	CONECTA RETAIL S.A.	45 HR
N° 05	POLICIA NACIONAL DEL PERU	46 HR
N° 06	LA ARENA S.A.	31 HR
TOTAL		253 HR

• **Tasa – CIF.**

$$\frac{\text{Total cif}}{\text{Total horas MOD}} = \frac{\text{S / 3,779.39}}{253 \text{ HR.}} = \text{S/ 14.94}$$

b. Costo de la mano de obra directa
b.1. Calculo de costo de la mano de obra directa.

Calculo de la MOD más el costo agregado (vacaciones/Essalud).

TRABAJADOR	CARGO	R.B.	AFIL.	VACAC.	COSTO AGREGADO Essalud		TOTAL REM.
					ESSALUD(R.B.)	Essalud vacac.	
Arenas Andrade Luis	Jefe de cocina	1,500.00	ONP	62.50	135.00	5.63	S/ 1,703.13
Avalos Santos Kimberly	Ayud. de cocina	1,000.00	ONP	41.67	90.00	3.75	S/ 1,135.42
Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. de cocina	950.00	ONP	39.58	85.50	3.56	S/ 1,078.65
Gavidia Casanova Claudia	Ayud. de cocina	850.00	ONP	35.42	76.50	3.19	S/ 965.10



Costo por hora de M.O.D.

TRABAJADOR	CARGO	REMUN. BRUTA MAS COSTO AGREGADO	COSTO HORA
Arenas Andrade Luis	Jefe de cocina	1,703.13	7.10
Avalos Santos Kimberly A.	Ayudante de cocina	1,135.42	4.73
Cayetano Rodríguez Brenda	Ayudante de cocina	1,078.65	4.49
Gavidia Casanova Claudia.	Ayudante de cocina	965.10	4.02

Nota: Para el cálculo de la MOD en algunas ordenes de servicio se ha considerado considera personal extra de apoyo en el área de cocina la cual se ha asignado un costo por hora de S/ 5.00 (considerando S/ 40.00 por día en base a 8 hr de trabajo).





ORDEN DE PEDIDO N° 01: "GASES DEL PACIFICO S.A."

Tabla 50: Orden de pedido N° 01.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
  <p>RUC:20329545459</p> <p><u>ORDEN DE PEDIDO N° 01</u></p> <p>FECHA: 04/08/2016 HORA DE INICIO: 03.00 P.M CLIENTE: "Gases del pacifico s.a." HORA D TERMINO: 12.00 P.M DESCRIPCION DEL SERVICIO: RESPONSABLE: Vanessa Ortiz. Alquiler de grass sintético, loza deportiva y preparación de almuerzos por pedido.</p> <p>AREA DEPORTIVA</p>					
04 horas		Loza deportiva	FI:03.00 PM a 07.00 PM	30.00	S/ 120.00
04 horas		Cancha N° 01	FI: 08.00 PM a 12.00 PM	120.00	S/ 480.00
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
246		Pollo a la parrilla + chorizo + ensalada + papa sancochada.	Hora de servir : 07:00 p.m.	16.50	S/ 4,059.00
246		Cerveza Pilsen Trujillo 650 ml.		5.00	S/ 1,230.00
246		Gaseosa Inca cola 600 ml.		2.50	S/ 615.00
				Subtotal	5,511.86
				Igv	992.14
				Total	S/ 6,504.00
Original: Administración					
Con copia: Área de contabilidad, cocina y deporte.					

Fuente: Elaboración propia

Tabla 51: Requisición de materiales N° 01 y 02

  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°01					  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°02				
FECHA: 04/08/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez					FECHA: 04/08/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez				
ENTIDAD: Gases del pacifico S.A.C.					ENTIDAD: Gases del pacifico S.A.C.				
AUTORIZADO POR: Administración SOLICITA: A. de cocina					AUTORIZADO POR: Administración SOLICITA: A. de cocina				
DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C. U	TOTAL
Papa	17.5	KG	1.10	19.25	Ajos	0.460	KG	5.50	2.53
Choclo	60	UND.	0.80	48.00	Comino	0.350	GR	16.00	5.60
Pepinillo	22	UND	0.50	11.00	Pimienta	0.350	GR	20.00	7.00
Tomate	9	KL	1.00	9.00	Molidos	6	BL	3.00	18.00
Lechuga	20	UND	0.40	8.00	Sal	0.300	KG	0.50	0.15
Kion	0.300	GR	3.50	1.05	Aceite	1	LT	6.00	6.00
Berenjena	12	UND	0.55	6.60	Huevos	5	UND	0.35	1.75
limones	27	UND	0.10	2.70	Vinagre	0.600	ML	6.50	3.90
Rocoto	15	UND	0.45	6.75	Carbón	44	KG	1.80	79.20
Gaseosa	246	UND	1.33	327.18	Pollo	116.5	KG	5.85	681.53
Cerveza	246	UND	3.32	816.72					
Total				S/ 1,256.25	Total				S/807.41
Original: Administración					Original: Administración				
Con copia: Área de contabilidad, producción y deporte.					Con copia: Área de contabilidad, producción y deporte.				

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo en la requisición de materiales N° 01 y 02 por S/ 1,256.25 y S/ S/683.28 respectivamente, y material indirecto en la requisición de materiales N°02 por S/122.38

Tabla 52: Hoja de tiempo N° 01

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 01									
FECHA: 04/08/2016					SUPERVISADO: Área Contable				
DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°01									
MANO DE OBRA DIRECTA									
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H.E	COSTO HORA	VALOR H.E	TOTAL
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	1.00 PM	8.00 PM	8	0	7.10	0.00	56.77
2	Avalos Santos Kimberly	Ayud. De cocina	2.00 PM	9.00 PM	7	0	4.73	0.00	33.12
3	Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. De cocina	2.00 PM	9.00 PM	7	0	4.49	0.00	31.46
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	2.00 PM	9.00 PM	7	0	4.02	0.00	28.15
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	3.00 PM	9.00 PM	6	0	5.00	0.00	30.00
6	María Díaz Huamán	Tercero	3.00 PM	9.00 PM	6	0	5.00	0.00	30.00
Original: Administrativa.					TOTAL	41	0		S/209.50
Con copia: Área de contabilidad									

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 53: Hoja de costos de la orden de servicio N° 01.

COSTO DE LA MATRIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°01	1,256.25
Requisición de materiales N°02	683.28
SUBTOTAL S/	S/ 1,939.53
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
41 hr. (Hoja de tiempo N°01)	209.50
SUBTOTAL S/	S/ 209.50
CIF	
CIF	IMPORTE S/
Tasa asignada * Horas MOD	612.54
SUBTOTAL S/	S/ 612.54
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N°01	
	S/ 2,761.57

Original: Administración.
Con copia: Área de contabilidad.

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°01 se halló de la siguiente manera:

$$\text{TASA ASIGNADA} * \text{H-MOD} = \text{S/ } 14.94 * 41 \text{ horas} = \text{S/ } 612.54$$

* Margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°01

Ventas	S/ 5,511.86
Costos	2,761.57
Utilidad bruta	<u>2,750.29</u>
Margen-Costo de ventas	50%
Margen-Utilidad bruta	50%

Se observa 50% margen de costo de ventas y 50% margen de utilidad bruta.

ORDEN DE PEDIDO N° 02: "CREDISCOTIA FINANCIERA S.A. "





Tabla 54: Orden de pedido N° 02.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
04 horas		Loza deportiva	FI:09.00 AM a 01.00 PM	30.00	S/. 120.00
04 horas		Cancha N° 01	FI: 09.00 PM a 01.00 PM	60.00	S/. 240.00
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
350		Chancho al cilindro + ensalada + papa sancochada + porción de arroz.	Hora de servir : 07:00 p.m.	19.00	S/. 6,650.00
350		gaseosa coca cola 600 ml.		2.00	S/. 700.00
				Subtotal	6,533.90
				Igv	1,176.10
				Total	S/. 7,710.00

Original: Administración
Con copia: Área de contabilidad, cocina y deporte.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 55: Requisición de materiales N° 03 y 04

  RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°03					  RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°04				
FECHA: 07/08//2016 ENTIDAD: Crediscotia Financ. RESPONSABLE: Leonardo Valdez AUTORIZADO POR: Administración SOLICITA: a. de cocina					FECHA: 07/08//2016 ENTIDAD: Crediscotia Financ. RESPONSABLE: Leonardo Valdez AUTORIZADO POR: Administración SOLICITA: a. de cocina				
DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C.U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL
Papa	60	KG	1.30	78.00	Ajos	0.600	KG	5.50	3.30
Arroz	44	KG	3.30	145.20	Azúcar	0.600	GR	2.70	1.62
Choclo	88	UND	1.00	88.00	Comino	0.400	GR	16.00	6.40
Nabo	6	KG	2.00	12.00	Canela china	0.450	kg	9.00	4.05
Cebolla	13	KG	1.50	19.50	Pimienta	0.450	GR	18.00	8.10
Zanahoria	13	KG	2.00	26.00	Sillao	3	LT	6.00	18.00
Escabeche	5	KG	1.80	9.00	Sal	0.350	GR	5.04	1.76
limones	65	UND	0.10	6.50	Aceite	0.500	ML	6.00	3.00
Rocoto	75	UND	0.50	37.50	limones	80	UND	0.10	8.00
Chancho	88	KG	14.41	1,268.08	Vinagre	1	LT	5.00	5.00
Gaseosa	350	UND	0.85	297.50	Carbón	53	KG	2.00	106.00
			Total	S/1,987.28				Total	S/165.23
Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.					Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.				

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo y material indirecto en la requisición de materiales N° 03 y 04 por un monto de S/1,987.28 y 165.23 respectivamente.

Tabla 56: Hoja de tiempo N° 02.

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 02										
FECHA: 07/08//2016 DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°02 MANO DE OBRA DIRECTA					SUPERVISADO: Área Contable.					
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I	H.T	TOTAL HR	H.E	COSTO H.R	VALOR H.E.	TOTAL	
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	3.00 PM	8		7.10	0.00	56.77	
2	Avalos Santos Kimberly	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	1	4.73	5.91	43.76	
3	Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	1	4.49	5.62	41.57	
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	8.00 AM	3.00 PM	7		4.02	0.00	28.15	
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	9.00 AM	4.00 PM	7		5.00	0.00	35.00	
6	María Díaz Huamán	Tercero	9.00 AM	4.00 PM	7		5.00	0.00	35.00	
					TOTAL	45	2		S/ 11.53	S/240.25
Original: Administración Con copia: Área de contabilidad y producción.										

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 57: Hoja de costos por ordenes de servicio N° 02

 	
RUC:20329545459	
<u>HOJA DE COSTOS POR ORDEN DE SERVICIO N°02</u>	
FECHA: 08/08/2016	SUPERVISADO: Área contable
CLIENTE: Crediscotia Financiera S.A.	
DCTO DE REFERENCIA: Requisición de materiales N°03 y 04; hoja de tiempo N°02.	
COSTO DE LA MATRIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°03	1987.28
SUBTOTAL S/	S/1,987.28
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
47 Hr (Hoja de tiempo N°02)	240.25
SUBTOTAL S/	S/240.25
CIF	
CIF	IMPORTE S/
Tasa asignada * Horas-MOD	702.18
SUBTOTAL S/	S/702.18
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N° 02	S/2929.71
Original: Administración.	
Con copia: Área de contabilidad.	

Fuente: Elaboración propia.

* CIF de la orden de servicio N°02 se halló de la siguiente manera:

$$\text{TASA ASIGNADA} * \text{H-MOD} = \text{S}/14.94 * 47 \text{ horas} = \text{S}/ 702.18$$



* Margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°02

Ventas	S/ 6,533.90
Costos	2,929.71
Utilidad bruta	3,604.19
Margen-Costo de ventas	45%
Margen-Utilidad bruta	55%

Se observa 45% margen de costo de ventas y 55% margen de utilidad bruta.



ORDEN DE PEDIDO N° 03: "COLEGIO MÉDICO DEL PERÚ CONSEJO REGIONAL."

Tabla 58: Orden de pedido N° 03

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
 					
RUC:20329545459					
ORDEN DE PEDIDO N° 03					
FECHA: 17/08/2016			HORA DE INICIO: 08.00 P.M		
CLIENTE: "Colegio médico del peru consejo regional."			HORA D TERMINO: 12.00 P.M		
DESCRIPCION DEL SERVICIO: Alquiler de grass sintético, Loza deportiva y preparación de almuerzos por pedido.			RESPONSABLE: Miguel Medina.		
AREA DEPORTIVA					
AREA DE COCINA					
300		Chancho al cilindro + ensalada + papa sancochada + porción de arroz.	Hora de servir : 07:00 p.m.	19.00	S/ 5,700.00
300		Gaseosa coca cola 600 ml.		2.50	S/ 750.00
				Subtotal	6,025.42
				Igv	1,084.58
				Total	S/ 7,110.00
Original: Administración					
Con copia: Área de Contabilidad.					

Fuente: Elaboración propia


Tabla 59: Requisición de materiales N°05 y 06.

  RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°05					  RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°06				
FECHA: 16/08/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Colegio médico del peru SOLICITA: A. de cocina AUTORIZADO: Administración					FECHA: 16/08/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Colegio médico del peru SOLICITA: A. de cocina AUTORIZADO: Administración				
DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL
Papa	50	KG	1.30	65.00	Ajos	0.450	GR	5.50	2.48
Arroz	37	KG	3.00	111.00	Azúcar	0.450	GR	2.70	1.22
Choclo	89	UND	1.00	89.00	Comino	0.400	GR	16.00	6.40
Nabo	5.5	KG	2.00	11.00	Canela china	0.650	GR	5.00	3.25
Cebolla	12	KG	4.50	54.00	Pimienta	0.450	GR	20.00	9.00
Zanahoria	6	KG	0.50	3.00	Sillao chino	2.500	LT	6.50	16.25
Escabeche	4	KG	1.80	7.20	Sal	0.460	GR	1.00	0.46
limones	60	UND	2.50	150.00	Carbón	50	KG	2.20	110.00
Rocoto	63	UND	0.44	27.72	Vinagre	0.700	ML	6.00	4.20
Chancho	75	KG	14.41	1,080.75	Gaseosa	300	KG	0.85	255.00
			Total	S/1,598.67				Total	S/408.25
Original: Administración Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.					Original: Administración Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.				

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo y material indirecto en la requisición de materiales N° 05 y 06 por un monto de S/1,598.67 y S/255.00 respectivamente. Material indirecto en la requisición de materiales N°06 por S/153.25.

Tabla 60: Hoja de tiempo N° 03.

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 03									
FECHA: 17/08/2016					SUPERVISADO: Area Contable.				
DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°03									
MANO DE OBRA DIRECTA									
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H.E	COSTO HORA	VALOR H.E.	TOTAL
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	12.30 A.M	7.30 PM	7		7.07	0.00	49.67
2	Avalos Santos Kimberly	Ayud. De cocina	12.00 AM	7.00 PM	7		4.72	0.00	33.12
3	Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. De cocina	12.00 AM	7.00 PM	7		4.48	0.00	31.46
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	1.00 PM	9.00 PM	8		4.01	0.00	32.17
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	02.00 AM	9.00 PM	7		5.00	0.00	35.00
6	María Díaz Huamán	Tercero	02.00 AM	9.00 PM	7		5.00	0.00	35.00
					TOTAL	43	0.00	0.00	S/216.42
Original: Administración. Con copia: Área de contabilidad.									

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 61: Hoja de costos de la orden de servicio N° 03.

 	
RUC:20329545459	
HOJA DE COSTOS POR ORDEN DE SERVICIO N°03	
FECHA: 18/08/2016	SUPERVISADO: Área contable
CLIENTE: Colegio médico del peru consejo regional.	
DCTO DE REFERENCIA: Requisición de materiales n°05 y 06; hoja de tiempo n°03.	
COSTO DE LA MATRIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de Materiales N°05	1,598.67
Requisición de Materiales N°06	255.00
SUBTOTAL S/	S/1,853.67
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
43 Hr. (Hoja de tiempo N°03)	216.42
SUBTOTAL S/	S/216.42
CIF	
FECHA	IMPORTE S/
Tasa asignada* Horas-MOD	642.42
SUBTOTAL S/	S/642.42
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N°03	S/2,712.51
Original: Administración.	
Con copia: Área de contabilidad.	

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°03 se halló de la siguiente manera:

$$TASA ASIGNADA * H-MOD = S/ 14.94 * 43 horas= S/ 602.42$$



* Margen de costos de ventas y Margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°03

Ventas	S/ 6,025.42
Costos	2,712.51
Utilidad bruta	<u>3,312.91</u>
Margen-Costo de ventas	45%
Margen-Utilidad bruta	55%

Se observa 45% margen de costo de ventas y 55% margen de utilidad bruta.



ORDEN DE PEDIDO N° 04: CONECTA RETAIL S.A.

Tabla 62: Orden de pedido N° 04.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
  <p>RUC:20329545459</p> <p>ORDEN DE PEDIDO N° 04</p> <p>FECHA: 22/08/2016 HORA DE INICIO: 09.00 A.M CLIENTE: "Conecta retail S.A." HORA D TERMINO: 02.00 P.M DESCRIPCION DEL SERVICIO : Alquiler de grass sintético, Loza deportiva y preparación de almuerzos por pedido. RESPONSABLE: Noelia García.</p> <p>AREA DEPORTIVA</p>					
02 horas		Loza deportiva	FI:09.00 AM a 11.00 PM	60.00	S/. 120.00
03 horas		Cancha N° 01	FI: 11.00 AM a 02.00 PM	120.00	S/. 360.00
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
300		Pollo al cilindro + ensalada + papa sancochada + ají especial.	Hora de servir : 02:00 p.m.	16.50	S/. 4,950.00
300		Agua mineral san luis 600 ml.		2.00	S/. 600.00
300		gaseosa fanta 600 ml.		2.50	S/. 750.00
				Subtotal	5,745.76
				Igv	1,034.24
				Total	S/. 6,780.00
Original: Administración					
Con copia: Área de contabilidad, producción y deporte.					

Fuente: Elaboración propia


Tabla 63: Requisición de materiales N° 07 y 08.

 RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°07 FECHA: 21/08/2016 SOLICITA: Área de cocina ENTIDAD: Conecta Retail S.A. RESPONSABLE: Autorizado: Administración Leonardo Valdez					 RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°08 FECHA: 25/07/2016 SOLICITA: Área de cocina ENTIDAD: Conecta Retail S.A. RESPONSABLE: Autorizado: Administración Leonardo Valdez				
DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL S/	DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C.U.	TOTAL S/
Papa	60	KG	1.20	72.00	Ajos	0.650	GR	5.50	3.58
Choclo	75	UND.	1.00	75.00	Comino	0.300	GR	16.00	4.80
Pepinillo	22	UND	0.50	11.00	Pimienta	0.300	GR	6.00	1.80
Tomate	15	KG	1.00	15.00	Canela china	0.480	GR	5.00	2.40
Cebolla	14	KG	1.50	21.00	Sillao	0.750	ML	6.00	4.50
Escabeche	3	KG	1.80	5.40	Azúcar	0.400	GR	2.60	1.04
limones	28	UND	0.10	2.80	Sal	0.250	GR	1.00	0.25
Rocoto	67	UND	0.40	26.80	Vinagre	0.500	LT	1.50	0.75
Agua mineral	300	UND	0.85	255.00	Carbón	52	KG	1.80	93.60
Gaseosa fanta	300	UND	1.40	420.00	Pollo	147	KG	5.80	852.60
Total				S/ 904.00	Total				S/1,040.72
Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad					Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad				

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo en la requisición de materiales N° 07 y 08 por un monto de S/904.00 y S/852.60 respectivamente. En la siguiente requisición de materiales N°06 de igual manera se ha identificado material indirecto en la por S/112.72.

TABLA 64: Hoja de tiempo N° 04

 RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 04 FECHA: 22/08/2016 SUPERVISADO: Área Contable DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°04. MANO DE OBRA DIRECTA									
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H.E.	COSTO HR.	VALOR H.E.	TOTAL
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	3.00 PM	8	0	7.10	0.00	56.77
2	Avalos Santos Kimberly	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	0	4.73	0.00	37.85
3	Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	0	4.49	0.00	35.95
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	0	4.02	0.00	32.17
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	09.00 AM	4.00 PM	7	0	5.00	0.00	35.00
6	María Díaz Huamán	Tercero	10.00 AM	4.00 PM	6	0	5.00	0.00	30.00
TOTAL					45	0.00	S/30.28	0.00	S/ 227.74
Original: Administración. Con copia: Área de contabilidad y producción									

Fuente: Elaboración propia.

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 65: Hoja de costos de la orden de servicio N° 04.

COSTO DE LA MATERIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°07	904.00
Requisición de materiales N°08	852.60
SUBTOTAL S/	S/1,756.60
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
45 Hr. (Hoja de tiempo N°04)	227.74
SUBTOTAL S/	S/227.74
CIF	
CIF	IMPORTE S/
Tasa asignada* horas-MOD	672.30
SUBTOTAL S/	S/672.30
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N°04	S/2,656.64

Original: Administración.
Con copia: Área de contabilidad.

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°4 se halló de la siguiente manera:

$$\text{TASA ASIGNADA} * \text{H-MOD} = \text{S/ } 14.94 * 45 \text{ horas} = \text{S/ } 672.30$$



* Margen de costo de ventas y Margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°04

Ventas	S/ 5,745.76
Total costos	2,656.64
Utilidad bruta	<u>3,089.12</u>
Margen-Costo de ventas	46%
Margen-Utilidad bruta	54%

Se observa 46% margen de costo de ventas y 54% margen de utilidad bruta.

ORDEN DE PEDIDO N° 05: "POLICÍA NACIONAL DEL PERU."

Tabla 66: Orden de pedido N° 05.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL S/
  <p>RUC:20329545459</p> <p style="text-align: center;"><u>ORDEN DE PEDIDO N° 05</u></p> <p>FECHA: 29/08/2016 HORA DE INICIO: 10.00 A.M CLIENTE: "Policía nacional del peru". HORA D TERMINO: 02.00 P.M DESCRIPCION DEL PEDIDO: Alquiler de grass sintético, loza deportiva y preparación de almuerzos por pedido. RESPONSABLE: Cesar Vásquez.</p> <p>AREA DEPORTIVA</p>					
02 horas		Loza deportiva	FI:10.00 AM a 12.00 PM	60.00	S/. 120.00
03 horas		Cancha N° 01	FI: 11.00 AM a 02.00 PM	120.00	S/. 360.00
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL S/
310		Chanco al cilindro + ensalada + papa sancochada + ají especial.	Hora de servir : 02:00 p.m.	18.50	S/. 5,735.00
310		gaseosa Fanta 600 ml.		2.50	S/. 775.00
				Subtotal	5,923.73
				Igv	1,066.27
				Total	S/. 6,990.00
<p>Área: Administración</p> <p>Con copia: Área de contabilidad, producción y deporte.</p>					

Fuente: Elaboración propia



Tabla 67: Requisición de materiales N° 09 y 10.

  RUC:20329545459 REQUESISION DE MATERIALES N°09					  RUC:20329545459 REQUESISION DE MATERIALES N°10				
FECHA: 28/08/2016		RESPONSABLE: Leonardo Valdez			FECHA: 28/08/2016		RESPONSABLE: Área de cocina		
ENTIDAD: Policía Nacional del Peru		SOLICITA:			ENTIDAD: Policía Nacional del Peru		SOLICITA:		
AUTORIZADO: Administración		Área de cocina			AUTORIZADO: Administración		Área de cocina		
DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL S/	DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL S/
Papa	53	KG	1.10	58.30	Ajos	0.4	KG	6.00	2.40
Zanahoria	7.5	KG	2.00	15.00	Comino	0.150	GR	16.00	2.40
Nabo	5.5	KG	2.00	11.00	Pimienta	0.200	GR	6.00	1.20
Cebolla	13	KG	1.50	19.50	Sillao chino	2.000	LT	6.00	12.00
limones	60	UND	0.10	6.00	Canela	0.550	GR	6.00	3.30
Rocoto	66	UND	0.40	26.40	azúcar	0.480	GR	2.70	1.29
Gaseosa.	310	UND	1.44	446.40	Sal	0.300	GR	1.00	0.30
Chancho	78	KG	14.41	1123.98	Vinagre	0.800	LT	5.00	4.00
			Total	S/. 1,706.58				Total	S/. 126.90
Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.					Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.				

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo y material indirecto en la requisición de materiales N° 09 y 10 por un monto de S/1,706.58 y S/126.90 respectivamente.

Tabla 68: Hoja de tiempo N° 05.

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 05									
FECHA: 29/07/2016					SUPERVISADO: Área Contable				
DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°05									
MANO DE OBRA DIRECTA									
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H.E	COSTO HR.	VALOR H.E.	TOTAL
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	3.00 PM	8	0	7.10	0.00	56.77
2	Kimberly Avalos Santos	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	0	4.73	0.00	37.85
3	Brenda Cayetano Rodríguez	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	0	4.49	0.00	35.85
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	8.00 AM	3.00 PM	7	0	4.02	0.00	28.15
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	8.00 AM	4.00 PM	8	0	5.00	0.00	40.00
6	María Díaz Huamán	Tercero	9.00 AM	4.00 PM	7	0	5.00	0.00	35.00
					TOTAL	40	0.00	0.00	S/ 233.72
Original: Área administrativa. Con copia: Área de contabilidad y producción.									

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 69: Hoja de costos de la orden de servicio N° 05.

COSTO DE LA MATRIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°09	1,706.58
SUBTOTAL S/	S/1,706.58
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
46 Hr. (Hoja de tiempo N°05)	233.72
SUBTOTAL S/	S/233.72
CIF	
CIF	IMPORTE S/
Tasa asignada * Horas-MOD	687.24
SUBTOTAL S/	S/687.24
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N°05	S/2,627.54
Original: Administración.	
Con copia: Área de Contabilidad.	

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°05 se halló de la siguiente manera:

$$TASA ASIGNADA * H-MOD = S/14.94 * 46 \text{ horas} = S/ 687.24$$

* Margen de costo de ventas y Margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°05

Ventas	S/ 5,923.73
Total costos	2,627.54
Utilidad bruta	3,296.19
Margen-Costo de ventas	44%
Margen-Utilidad bruta	56%

Se observa 44% margen de costo de ventas y 56% margen de utilidad bruta.

ORDEN DE SERVICIO N° 06: "LA ARENA S.A."





Tabla 70: Orden de pedido N° 06.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
03 horas		Cancha N° 01	FI:11.00 AM a 02.00 PM	60.00	S/ 180.00
03 horas		Cancha N° 02	FI: 11.00 PM a 02.00 PM	60.00	S/ 180.00
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
180		Chancho al cilindro + ají especial +papa sancochada + ensalada.	Hora de servir : 02:00 p.m.	18.50	S/ 3,330.00
180		gaseosa coca cola 600 ml.		2.50	S/ 450.00
				Subtotal	3,508.47
				Igv	631.53
				Total	S/ 4,140.00

Original: Administración
Con copia: Área de contabilidad, producción y deporte.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 71: Requisición de materiales N° 11 y 12.

  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°11					  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°12				
FECHA: 30/08/2016		RESPONSABLE: Leonardo Valdez			FECHA: 30/08/2016		RESPONSABLE: Leonardo Valdez		
ENTIDAD: La Arena S.A.		SOLICITA:			ENTIDAD: La Arena S.A.		SOLICITA:		
AUTORIZADO: Administración		Area de cocina			AUTORIZADO: Administración		Area de cocina		
DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C. U	TOTAL S/	DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C.U	TOTAL S/
Papa	35	KG	1.10	38.50	Ajos	0.300	GR	6.00	1.80
Zanahoria	4.500	KG	0.50	2.25	Comino	0.280	GR	16.00	4.48
Nabo	3.500	KG	2.00	7.00	Sillao Chino	1.500	LT	6.00	9.00
Choclo	45	UND	1.00	45.00	Pimienta	0.300	GR	22.00	6.60
limones	30	UND	0.10	3.00	azúcar	0.400	GR	2.30	0.92
escabeche	3	KL	0.25	0.75	Sal	0.300	GR	1.00	0.30
Rocoto	40	UND	0.40	16.00	Vinagre	0.700	LT	1.50	1.05
G.c.c. 600 ml	180	UND	1.39	250.20	Carbón	28	KG	1.80	50.40
Chancho	45	KG	14.41	648.45					
			Total	S/1,011.15				Total	S/74.55
Original: Administración Con copia: Almacén, producción y contabilidad.					Original: Administración Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.				

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo y material indirecto en la requisición de materiales N° 09 y 10 por un monto de S/1,011.18 y S/74.55 respectivamente

Tabla 72: Hoja de tiempo N° 06

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 06					SUPERVISADO: Área Contable				
FECHA: 30/08/2016									
DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°06									
MANO DE OBRA DIRECTA									
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H.E	COSTO HR.	VALOR H.E.	TOTAL
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	3.00 PM	8	0	7.07	0.00	56.77
2	Avalos Santos Kimberly	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	0	4.72	0.00	37.85
3	Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. De cocina	7.00 AM	4.00 PM	8	0	4.48	0.00	35.95
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	8.00 AM	3.00 PM	7	0	4.01	0.00	28.15
					TOTAL	40	0	0.00	S/158.72
Original: Administración. Con copia: Área de contabilidad y producción									

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 73: Hoja de costos de la orden de servicio N°06

COSTO DE LA MATERIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°11	1,011.15
SUBTOTAL S/	S/1,011.15
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
31Hr (Hoja de tiempo N°06)	158.72
SUBTOTAL S/	S/158.72
CIF	
CIF	IMPORTE S/
Tasa asignada*total horas MOD	463.14
SUBTOTAL S/	S/463.14
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N°06	S/1,633.01

Original: Administrativa.
Con copia: Área de contabilidad.

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°06 se halló de la siguiente manera:

$$\text{TASA ASIGNADA} * \text{H-MOD} = \text{S}/14.94 * 31 \text{ horas} = \text{S}/ 463.14$$

* Margen de Costo de venta y Margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°06

Ventas	S/ 3,508.47
Total costos	1,633.01
Utilidad bruta	<u>1,875.46</u>
Margen-Costo de ventas	47%
Margen-Utilidad bruta	53%

Se observa 47% margen de costo de ventas y 53% margen de utilidad bruta.

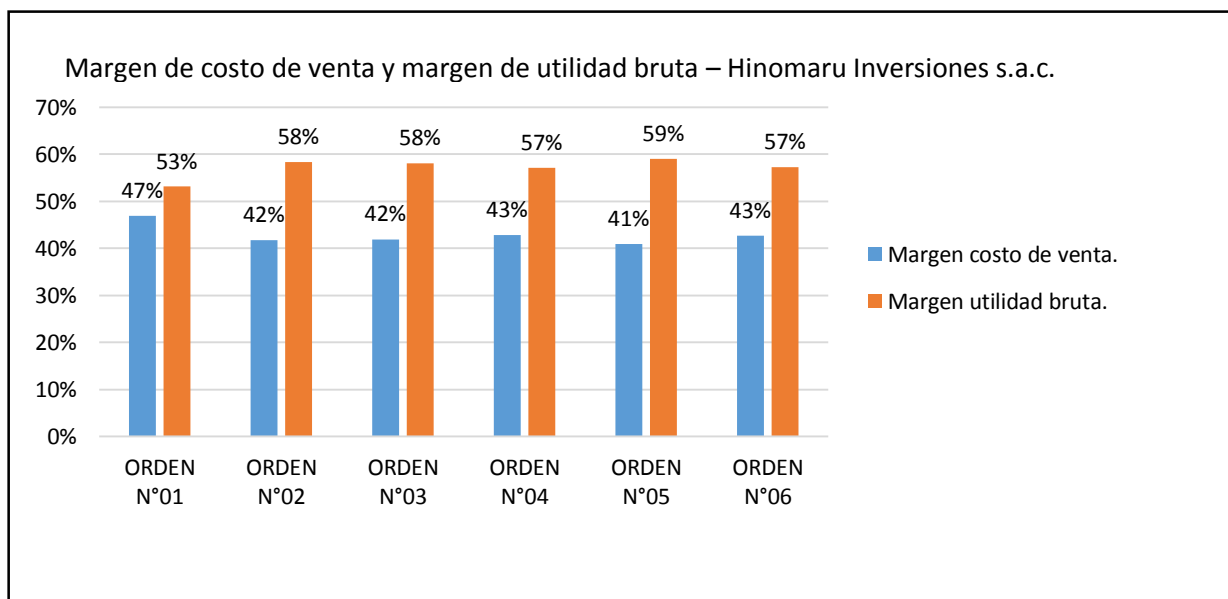
Tabla 74: Resumen de margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta – Agosto 2016

ORDENES – AGOSTO.	ORDEN N°01	ORDEN N°02	ORDEN N°03	ORDEN N°04	ORDEN N°05	ORDEN N°06
Ventas	S/5,511.86	S/6,533.90	S/6,025.42	S/5,745.76	S/5,923.73	S/3,508.47
Costos	2,761.57	2,929.71	2,712.51	2,656.64	2,627.54	1,633.01
Utilidad bruta	2,750.29	3,604.19	3,312.91	3,089.12	3,296.19	1,875.46
Margen-Costo de ventas	50%	45%	45%	46%	44%	47%
Margen-Utilidad bruta	50%	55%	55%	54%	56%	53%

Fuente: Elaboración propia.

Se observa un promedio de margen de costos de ventas por 46% y un promedio de margen de utilidad bruta de 54% en base a los nuevos cálculos de costos de las órdenes de servicio del mes de Agosto 2016.

Figura 26: Margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Agosto.



Fuente: Elaboración propia

Se observa en la imagen un margen de costos de ventas de 44% a 50%, y margen de utilidad bruta de 50% a 56% del mes de Agosto 2016.

5.1.4. Cálculo de costos por órdenes del mes de Setiembre 2016.

Para el cálculo de costos por órdenes del mes de Setiembre 2016 se va a utilizar los siguientes documentos tales como la “Requisición de materiales”, que va a permitir saber la cantidad de materiales utilizados, por otro lado en la “Hoja de tiempo” se registrara las horas involucradas en el servicio la MOD y finalmente mediante la tasa asignada en base a Horas-MOD distribuir adecuadamente los cif a cada orden para conjuntamente consolidar todos los costos asignados en la “hoja de costos por orden de servicio”.

A continuación en base al diseño propuesto se hará el registro respectivo en los formatos establecidos por cada orden con la finalidad de hallar el margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta del mes de Setiembre 2016 y observar de manera separada los costos de material directo, MOD, los cif y la rentabilidad bruta.

Tabla 75: Relación de órdenes de pedidos del mes de Setiembre 2016.

A continuación se va aplicar el diseño de sistema de costos por órdenes al mes de Setiembre para determinar adecuadamente los costos y la rentabilidad.

CLIENTE	OP	AREAS	CANT.	DESCRIPCION	P.V.	TOTAL	SUBTOTAL	IGV	TOTAL	FECHA
CLINICA SANCHEZ FERRER S.A.	1	A.Deporte	5	Cancha N°01	120.00	600.00	508.47	91.53	600.00	02/09/2016
			4	Loza deportiva	60.00	240.00	203.39	36.61	240.00	
	A.Cocina	305	Pollo a la parrilla	18.00	5,490.00	4,652.54	837.46	5,490.00		
		305	G. coca C. 600 ml.	2.50	762.50	646.19	116.31	762.50		
Subtotal						7,092.50	6,010.59	1,081.91	7,092.50	
BANCO DE LA NACION	2	A.Deporte	5	Cancha N°01	60.00	300.00	254.24	45.76	300.00	06/09/2016
			5	Cancha N°02	60.00	300.00	254.24	45.76	300.00	
	A.Cocina	322	Pollo a la parrilla	17.50	5,635.00	4,775.42	859.58	5,635.00		
		322	G. inca kola 600 ml.	2.50	805.00	682.20	122.80	805.00		
Subtotal						7,040.00	5,966.10	1,073.90	7,040.00	
DIVECENTER S.A	3	A.Deporte	4	Cancha 01	120.00	480.00	406.78	73.22	480.00	18/09/2016
			4	Cancha 02	120.00	480.00	406.78	73.22	480.00	
	A.Cocina	4.00	Loza deportiva	60.00	240.00	203.39	36.61	240.00		
		285	Chancho al cilindro	18.50	5,272.50	4,468.22	804.28	5,272.50		
Subtotal						6,472.50	5,485.17	987.33	6,472.50	
MANPOWER PROFESSIONAL SERVICES S.A.	4	A.Deporte	4	Loza deportiva	60.00	240.00	203.39	36.61	240.00	20/09/2016
			3	Cancha N°01	120.00	360.00	305.08	54.92	360.00	
	A.Cocina	4	Cancha N°02	120.00	480.00	406.78	73.22	480.00		
		360	Pollo al cilindro	17.00	6,120.00	5,186.44	933.56	6,120.00		
	360	G. Guar. 600 ml.	2.00	720.00	610.17	109.83	720.00			
Subtotal						7,920.00	6,711.86	1,208.14	7,920.00	
CORPORACION PJ ENTRETENIMIENTO S.A.C.	5	A.Deporte	3	Cancha N°01	60.00	180.00	152.54	27.46	180.00	25/09/2016
			4	Cancha N°02	60.00	240.00	203.39	36.61	240.00	
	A.Cocina	240	Pollo al cilindro	16.50	3,960.00	3,355.93	604.07	3,960.00		
		240	G. coca c. 600 ml.	2.50	600.00	508.47	91.53	600.00		
Subtotal						4,980.00	4,220.34	759.66	4,980.00	
CAJA MUNICIPAL DE AHORRO Y CREDITO SULANA S.A.	6	A.Deporte	3	Loza deportiva	30.00	90.00	76.27	13.73	90.00	27/09/2016
			4	Cancha N°01	60.00	240.00	203.39	36.61	240.00	
	A.Cocina	190	Chancho al cilindro	19.00	3,610.00	3,059.32	550.68	3,610.00		
		190	G. Guar. 600 ml.	2.00	380.00	322.03	57.97	380.00		
Subtotal						4,320.00	3,661.02	658.98	4,320.00	

TOTAL
32,055.08 5,769.92 37,825.00
Fuente: Departamento de contabilidad – Hinomaru Inversiones S.A.C.

➤ **Cálculo de los costos indirectos de fabricación y MOD del mes de Setiembre 2016.**

a. Costos indirectos de fabricación

Para hallar los costos indirectos de fabricación, se ha calculado la depreciación, material indirecto, servicios y mano de obra indirecta en base a horas hombre para distribuir a cada orden de servicio del mes de Setiembre 2016.

a.1. Depreciación de Activos

Descripción	V. A	10%	
		Depreciación	Mensual
Cocina industrial	5,932.20	593.22	49.44
Ollas industriales	2,160.00	216.00	18.00
Campana	1,830.00	183.00	18.30
Parrillas	3,000.00	300.00	25.00
Cilindros	1,500.00	150.00	12.50
Estante de acero	2,118.64	211.86	17.66
Refrigeradora	800.00	80.00	6.67
Licuada	450.00	45.00	3.75
Menajes	7,050.00	705.00	58.75
Total depreciación			210.06

a.2. Material indirecto

Orden	Descripción	Cant.	Peso/med.	C.U	Total
Orden de servicio N°01	Ajos	0.500	GR	5.50	2.75
	Comino	0.500	GR	16.00	8.00
	Pimienta	0.500	GR	20.00	10.00
	Molidos	10	BL	3.00	30.00
	Sal	0.460	GR.	1.00	0.46
	Aceite	1	LT	5.00	5.00
	Vinagre	1.6	LT	1.50	2.40
	Carbón	57	KG	1.80	102.60
Subtotal					161.21
Orden de servicio N°02	Ajos	1	KL	5.50	5.50
	Comino	0.550	GR	16.00	8.80
	Pimienta	0.450	GR	20.00	9.00
	Molidos	10	BL	3.00	30.00
	Sal	0.400	GR.	1.00	0.40
	Aceite	1	LT	5.04	5.04
	Vinagre	2	LT	6.00	12.00
	Carbón	58	KG	2.00	116.00
Subtotal					186.74

Orden de servicio N°03	Ajos	0.450	KG	5.50	2.48
	Canela	0.500	GR	8.00	4.00
	Sillao	3	LT	5.00	15.00
	Comino	0.450	GR	16.00	7.20
	Pimienta	0.450	GR	20.00	9.00
	Azúcar	0.700	GR	2.60	1.82
	Sal	0.480	KG	0.50	0.24
	Vinagre	1.500	LT	6.00	9.00
	Carbón	55	KG	2.20	121.00
Subtotal					169.74
Orden de servicio N°04	Ajos	0.600	GR	5.50	3.30
	Comino	0.470	GR	16.00	7.52
	Pimienta	0.480	GR	20.00	9.60
	Canela	0.500	GR	8.00	4.00
	Azúcar	0.700	KG	2.60	1.82
	Sillao	3	LT	6.50	19.50
	Sal	0.560	KG	0.50	0.28
	Vinagre	2	LT	6.00	12.00
	Carbón	59	KG	2.20	100.30
Subtotal					158.32
Orden de servicio N°05	Ajos	0.450	KG	5.50	2.48
	Canela	0.500	GR	8.00	4.00
	Sillao	3.5	LT	5.00	17.50
	Comino	0.480	GR	16.00	7.68
	Pimienta	0.460	GR	20.00	9.20
	Azúcar	0.600	GR	2.60	1.56
	Sal	0.480	KG	0.50	0.24
	Vinagre	2	LT	6.00	12.00
	Carbón	41	KG	1.70	69.70
Subtotal					124.36
Orden de servicio N°06	Ajos	0.400	KG	6.00	2.40
	Comino	0.400	GR	16.00	6.40
	Pimienta	0.350	GR	20.00	7.00
	Sillao	2	LT	6.50	13.00
	Canela	0.450	GR	8.00	3.60
	azúcar	0.500	GR	2.70	1.35
	Sal	0.400	GR	1.00	0.40
	Vinagre	0.650	ML	5.00	3.25
	Carbón	35	KG	2.00	70.00
Subtotal					107.40
TOTAL MATERIAL INDIRECTO					907.76

a.3. Servicios

Cálculo y distribución de gastos y costos en el servicio.

Descripción	Costo	Gastos Administrativos, ventas y operativos.										C. Produc.	
		Adm.	%	Vtas.	%	Mant.	%	Vigil.	%	Limp.	%	Produc.	%
Agua	385.00	57.75	15%	19.25	5%	57.75	15%	38.50	10%	57.75	15%	134.75	35%
Luz	1570.00	235.50	15%	235.50	15%	157.0	10%	235.50	15%	157.00	10%	549.50	35%
Serv. Rpm	79.80	31.92	40%	47.88	60%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	0.00	0%
Int. Tel.fija	180.00	180.00	100%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	0.00	0%
Gas	60.00	0.00	0%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	60.00	100%
U. de limpieza	198.18	0.00	0%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	118.91	60%	79.27	40%
U. de escritorio	75.00	60.00	80%	15.00	20%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	0.00	0%
Sumin. Varios	35.00	0.00	0%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	22.75	65%	12.25	35%
Mant. Gras S.	847.00	0.00	0%	0.00	0%	0	0%	0.00	0%	0.00	0%	353.00	100%

Calculo del agua por m3

Costo total del agua = S/385.00

Costo por m3 del agua= S/ 9.25 (Agua 5.873 y alcantarillado = S/ 3.377)

Áreas	M3	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	6.24 m 3 x	S/ 9.25	S/ 57.75	15%
Ventas.	2.08 m 3 x	S/ 9.25	S/ 19.25	5%
Mant.	6.24 m 3 x	S/9.25	S/ 57.75	15%
Vigilancia	4.16 m 3 x	S/9.25	S/ 38.50	10%
Limpieza	6.24 m 3 x	S/9.25	S/ 57.75	15%
Producc.	14.57 m 3 x	S/9.25	S/ 134.75	35%

Para hallar el costo del agua se ha considerado los m3 de cada área, obteniendo un total de S/134.75 (30%) en la producción.

Calculo de energía eléctrica por Kwh

Costo total de la luz = s/ 1,570.00

Costo por Kwh = S/ 0.5942

Áreas	Kw	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	396.33 kw x	S/ 0.5942	S/ 235.50	15%
Ventas.	396.33 kw x	S/ 0.5942	S/ 235.50	15%
Mant.	264.22 kw x	S/ 0.5942	S/ 157.00	10%
Vigil.	396.33 kw x	S/ 0.5942	S/ 235.50	15%
Limpieza	264.22 kw x	S/ 0.5942	S/ 157.00	10%
Producc.	924.77 kw x	S/0.5942	S/ 549.50	35%

Para hallar el costo de la energía eléctrica se ha considerado los KWS de cada área, obteniendo un total de S/549.50 (35%) en la producción.

Calculo de servicio móvil-Rpm

Costo total del servicio rpm= S/ 79.80

Áreas	min	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	638.4 min x	S/ 0.05	S/ 31.92	40%
Ventas.	957.6 min x	S/ 0.05	S/ 47.88	60%

Para hallar el costo del servicio rpm se ha considerado los minutos consumidos, (minutos por el costo) determinando S/31.92 (40%) y S/47.88 (60%) en el área administrativa y ventas respectivamente, es decir no es un elemento que intervenga en la producción de almuerzos.

Calculo de telefonía fija e internet

Costo total del serv. Telefonía fija e internet = S/180.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	Serv. Tel. fija e internet	S/180.00	S/ 180.00	100%

Para hallar el costo del servicio de telefonía fija se ha considerado el paquete del servicio completo asignado en su totalidad al área administrativa, determinando S/0.00 en producción, es decir no es un elemento que intervenga en la producción de almuerzos.

Calculo de GAS

Presión total = 1,200 psi

Costo por psi del gas = S/ 0.05 (S/60/120).

Áreas	psi	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Produc.	1200 psi x	S/ 0.05	S/ 60.00	100%

Para hallar el costo del gas se ha determinado en base a PSI, determinando S/60.00 (100%) el área de producción.

Calculo - útiles de limpieza

Costo total del útiles de limpieza = S/ 198.18

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Limpieza	7 Ambientadores	S/ 47.50	S/. 118.90	60%
	5 kl. Detergente.	S/ 42.25		
	4 Lt. Cera al agua	S/ 29.15		
Produc.	6 Escobas	S/ 49.32	S/. 79.27	40%
	6 Lt de lejía	S/ 29.96		

Para hallar el costo de los útiles de limpieza se ha determinado en base a los materiales a usar (cantidad por el costo) que intervienen en el área de producción obteniendo S/79.27 (40%).

Calculo de los útiles de escritorio

Costo total de útiles de escritorio = s/ 75.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Admin.	1/2 Doc. archivadores	S/ 24.40	S/ 60.00	80%
	3 Mll papel b.	S/ 35.60		
Ventas	1 Mll papel b.	S/ 12.30	S/ 15.00	20%
	1/2 Doc. lapiceros	S/ 2.70		

Para hallar el costo de útiles de escritorio se ha determinado los materiales a usar (cantidad por el costo) obteniendo S/60.00 (80%) y S/15.00 (20%) del área administrativa y de ventas respectivamente.

Calculo de suministros varios

Costo total de suministros = S/ 35.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Limpieza	5 baldes plástico	S/ 16.95	S/ 22.75	65%
	1 pqt bolsas	S/ 5.80		
Producción	3 pqt tapers (12)	S/ 12.25	S/ 12.25	35%

Para hallar el costo de los suministros se ha determinado en base a los materiales a usar (cantidad por el costo) obteniendo un total de S /12.25 (35%) en el área de producción.

Calculo de mantenimiento de grass sintetico

Costo total del mantenimiento (anual) = S/4,236.00

Costo total mensual de mantenimiento de G.S. = S/ 353.00

Áreas	Descripción	Costo	Total Costo	Dist./Áreas
Servicios	Mant. Grass sintético	S/353.00	S/353.00	100%

Para hallar el costo del servicio de mantenimiento de grass sintético se ha considerado un total de S/353.00, debido a que el mantenimiento se involucra con el costo del servicio.

a.4. Mano de obra indirecta

La empresa Hinomaru Inversiones s.a.c se encuentra acreditada como microempresa la cual cada empleado tiene como beneficio solo a vacaciones.

Para el cálculo del costo de la mano de obra indirecta se va a incluir los costos agregados tales como Es salud y vacaciones, que a continuación se detalla en el siguiente cuadro.

Trabajador	Cargo	R.M.	Costo agregado-olla		R.M
			Essalud	Vacac.	
Merejildo Sandoval Cesar	Enc. Del almacén	850.00	79.69	35.42	S/965.11
Moran Diaz Mateo	Mantenimiento	650.00	61.69	35.42	S/747.11

- **Calculo del cif**

Se calcula mediante la siguiente formula



$$\frac{\text{CIF}}{\text{HORAS M.O.D}}$$

Resumen de los costos indirectos de fabricación

- Depreciación = S/ 210.07
- Material indirecto = S/ 907.76
- Servicios = S/ 1,188.77
- Mano de obra indirecta = S/ 1,712.82

TOTAL CIF = S/ 4,018.82

- **Calculo de horas-MOD**

ORDEN DE SERVICIO	ENTIDAD	TOTAL HR
N° 01	CLINICA SANCHEZ FERRER S.A.	50 HR
N° 02	BANCO DE LA NACION	51 HR
N° 03	DIVECENTER S.A	42 HR
N° 04	MANPOWER PROFESSIONAL SERVICES S.A.	51 HR
N° 05	EVENTO – JOSE LUIS BECERRA	44 HR
N° 06	EVENTO – ISABEL CASTAÑEDAA	44 HR

Total horas MOD 282 HR

- **Tasa – CIF.**

$$\frac{\text{Total cif}}{\text{Total horas MOD}} = \frac{\text{S /4,018.82}}{282 \text{ HR.}} = \text{S/ 14.25}$$

b. Costo de la mano de obra directa

b.1. Mano de obra directa.

Calculo de la MOD más el costo agregado (vacaciones/Essalud).

TRABAJADOR	CARGO	R.B.	AFIL.	VACAC.	COSTO AGREGADO Essalud		TOTAL REM.
					ESSALUD(R.B.)	Essalud vacac.	
Arenas Andrade Luis	Jefe de cocina	1,500.00	ONP	62.50	135.00	5.63	S/ 1,703.13
Avalos Santos Kimberly	Ayud. de cocina	1,000.00	ONP	41.67	90.00	3.75	S/ 1,135.42
Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. de cocina	950.00	ONP	39.58	85.50	3.56	S/ 1,078.65
Gavidia Casanova Claudia	Ayud. de cocina	850.00	ONP	35.42	76.50	3.19	S/ 965.10

Costo por hora de M.O.D.

TRABAJADOR	CARGO	REMUN. BRUTA MAS COSTO AGREGADO	COSTO HORA
Arenas Andrade Luis	Jefe de cocina	1,703.13	7.10
Avalos Santos Kimberly A.	Ayudante de cocina	1,135.42	4.73
Cayetano Rodríguez Brenda	Ayudante de cocina	1,078.65	4.49
Gavidia Casanova Claudia.	Ayudante de cocina	965.10	4.02

Nota: Para el cálculo de la MOD en algunas ordenes de servicio se ha considerado considera personal extra de apoyo en el área de cocina la cual se ha asignado un costo por hora de S/ 5.00 (considerando S/ 40.00 por día en base a 8 hr de trabajo).

ORDEN DE PEDIDO N° 01: "CLÍNICA SÁNCHEZ FERRER S.A."





Tabla 76: Orden de pedido N° 01.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL S/
05 horas		Cancha N° 01	FI: 8.00 PM a 01.AM PM	120.00	S/ 600.00
04 horas		Loza deportiva	FI: 8.00 PM a 12.00 PM	60.00	S/ 240.00
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL S/
305		Pollo a la parrilla + chorizo + ensalada + papas sancochadas + cremas.	Hora de servir : 07:00 p.m.	18.00	S/ 5,490.00
305		Gaseosa coca cola 600 ml.		2.50	S/ 762.50
				Subtotal	6,010.59
				Igv	1,081.91
				Total	S/ 7,092.50

Original: Administración
Con copia: Área de contabilidad, producción y deporte.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 77: Requisición de materiales N° 01 y 02.

  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°01					  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°02						
FECHA: 01/09/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Clínica Sánchez Ferrer s.a. AUTORIZADO POR: Administración Solicita: Área de cocina					FECHA: 01/09/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Clínica Sánchez Ferrer s.a. Autorizado por: Administración SOLICITA: Área de cocina.						
DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C. U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C.U	TOTAL		
Ajos	0.500	GR	5.50	2.75	Papa	50	KG	1.35	67.50		
Comino	0.500	GR	16.00	8.00	Zanahoria	7.5	KG	1.20	9.00		
Pimienta	0.500	GR	20.00	8.00	Choclo	76	UND.	1.00	76.00		
Molidos	10	BL	3.00	30.00	Pepinillo	30	UND	1.00	30.00		
Sal	0.460	GR.	1.00	0.46	Lechuga	30	UND	0.50	15.00		
Aceite	1	LT	5.00	5.00	Tomate	13	KL	1.00	13.00		
Vinagre	1.6	LT	1.50	2.40	Kion	0.50	GR	3.50	1.75		
Carbón	57	KG	1.80	102.60	limones	70	UND	0.10	7.00		
Pollo	166.1	KG	5.40	897.16	Rocoto	76	UND	0.44	33.44		
Chorizo	30.5	KG	14.41	439.51	Gaseosas	305	UND	1.34	408.70		
huevos	6	UND	0.35	2.10	Coca cola 1/2 lt	1	LT	3.00	3.00		
				Total	S/1,497.97					Total	S/.664.39
Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.					Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.						

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo en la requisición de materiales N° 01 y 02 por un monto de S/1338.77 y S/664.39 respectivamente, de igual manera en la requisición de materiales N°01 por S/159.20 material indirecto.



Tabla 78: Hoja de tiempo N°01.

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 01									
FECHA: 02/09/2016					SUPERVISADO: Área Contable				
DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°01									
MANO DE OBRA DIRECTA									
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H.E.	COSTO HR.	VALOR H.E.	TOTAL
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	3.00 PM	8	0	7.10	0.00	56.58
2	Avalos Santos Kimberly	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	0	4.73	0.00	37.72
3	Cayetano Rodríguez Brenda	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	0	4.49	0.00	35.84
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	8.00 AM	3.00 PM	7	0	4.02	0.00	28.06
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	8.00 AM	3.00 PM	7	0	5.00	0.00	35.00
6	María Díaz Huamán	Tercero	9.00 AM	3.00 PM	6	0	5.00	0.00	30.00
7	Yadira Mendoza Crespo	Tercero	9.00 AM	3.00 PM	6	0	5.00	0.00	30.00
					TOTAL	50	0		S/.253.72
Original: Administración. Con copia: Área de contabilidad y producción.									

Fuente: Elaboración propia.

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 79: Hoja de costos por ordenes N° 01

 	
RUC:20329545459	
HOJA DE COSTOS POR ORDENES DE TRABAJO N°01	
FECHA: 03/09/2016	SUPERVISADO: Área contable.
CLIENTE: Clínica Sánchez Ferrer S.A.C.	
DCTO DE REFERENCIA: Requisición de materiales N°01 y 02; hoja de tiempoNn°01.	
COSTO DE LA MATRIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°01	1,338.76
Requisición de materiales N°02	664.39
SUBTOTAL S/	S/2,003.15
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
50 Hr. (Hoja de tiempo N°01)	253.72
SUBTOTAL S/	S/. 253.72
CIF	
CIF	IMPORTE S/
Tasa asignada* horas –MOD	712.50
SUBTOTAL S/	S/ 712.50
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N° 01	S/ 2,969.37
Original: Administración.	
Con copia: Área de contabilidad.	

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°01 se halló de la siguiente manera:

$$TASA ASIGNADA * H-MOD = S/ 14.25 * 50 \text{ horas} = S/ 712.50$$

* Margen costo de venta y margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°01.

Ventas	S/ 6,010.59
Costos	2,969.37
Utilidad bruta	3,041.22
Margen-Costo de venta	49%
Margen-Utilidad bruta	51%

Se observa 49% margen de costo de ventas y 51% margen de utilidad bruta.

ORDEN DE SERVICIO N° 02: "BANCO DE LA NACIÓN"

Tabla 80: Orden de pedido N° 02.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
05 horas		Cancha N° 01	Fl: 8.00 PM a 01.00 PM	60.00	S/. 300.00
05 horas		Cancha N° 02	Fl: 8.00 PM a 01.00 PM	60.00	S/. 300.00
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
322		Pollo a la parrilla + papas sancochadas + ensalada + cremas.	Hora de servir : 01:30 p.m.	17.50	S/. 5,935.00
322		Gaseosa fanta 600 ml.		2.50	S/. 805.00
				Subtotal	S/. 5,966.10
				Igv	1,073.90
				Total	S/ 7,040.00

Original: Administración
Con copia: Área contabilidad, producción y deporte.

Fuente: Elaboración propia



Tabla 81: Requisición de materiales N° 03 y 04.

  RUC:20329545459 REQUESISION DE MATERIALES N°03 FECHA: 05/09/2016 ENTIDAD: Bco de la nación RESPONSABLE: Leonardo Valdez. AUTORIZADO POR: Administración SOLICITA: Área de cocina					  RUC:20329545459 REQUESISION DE MATERIALES N°04 FECHA: 05/09/2016 ENTIDAD: Bco de la nación RESPONSABLE: Leonardo Valdez. AUTORIZADO POR: Administración SOLICITA: Área de cocina				
DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C.U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C. U	TOTAL S/
Papa	51	KG	1.50	76.50	Ajos	1	KL	5.50	5.50
Zanahoria	8.5	KG	1.20	10.20	Comino	0.550	GR	16.00	8.80
Choclo	81	UND.	1.00	81.00	Pimienta	0.450	GR	20.00	9.00
Pepinillo	29	UND	1.00	29.00	Molidos	10	BL	3.00	30.00
Lechuga	26	UND	0.50	13.00	Sal	0.400	GR.	1.00	0.40
Tomate	11	KL	1.00	11.00	Aceite	1	LT	5.04	5.04
Kion	0.850	GR	3.50	2.98	Vinagre	2	LT	6.00	12.00
Berenjena	15	UND	0.20	3.00	carbón	58	KG	2.00	116.00
Paltas	45	UND	1.00	45.00	Pollo	175	KG	5.40	945.00
limones	10	UND	0.10	1.00	Chorizo	33	KG	14.41	475.53
Rocoto	18	UND	0.44	7.92	Gaseosa IK	322	UND	1.34	431.48
Huevos	9	UND	0.30	2.70					
Total				S/283.30	Total				S/2,038.75
Original: Administración. Con copia: Área de almacén, cocina y contabilidad.					Original: Administración. Con copia: Área de almacén, cocina y contabilidad.				

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo en la requisición de materiales N° 03 y 04 por un monto de S/283.30 y S/1,852.01 respectivamente, de igual manera se da identificado en la requisición de materiales N°01 por S/186.74 material indirecto.

Tabla 82: Hoja de tiempo N° 02.

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 02 FECHA: 06/09/2016 SUPERVISADO: Jefe de cocina. DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°02 MANO DE OBRA DIRECTA									
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H.E	COSTO HR.	VALOR H.E.	TOTAL
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	3.00 PM	8	0	7.10	0.00	56.77
2	Kimberly Avalos Santos	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	0	4.73	0.00	37.85
3	Brenda Cayetano Rodríguez	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	0	4.49	0.00	35.95
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	0	4.02	0.00	32.17
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	8.00 AM	3.00 PM	7	0	5.00	0.00	35.00
6	María Díaz Huamán	Tercero	9.00 AM	3.00 PM	6	0	5.00	0.00	30.00
7	Yadira Mendoza Crespo	Tercero	9.00 AM	3.00 PM	6	0	5.00	0.00	30.00
TOTAL					51.00	0	S/35.28	0.00	S/257.74
Original: Administración. Con copia: Área de contabilidad y producción.									

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 83: Hoja de costos por órdenes N° 02.

COSTO DE LA MATERIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°03	283.30
Requisición de materiales N°04	S/1,852.01
SUBTOTAL S/	S/2,135.31
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
51Hr. (Hoja de tiempo N° 02)	257.74
SUBTOTAL S/	S/. 257.74
CIF	
CIF	IMPORTE S/
Tasa Asignada*horas-MOD.	726.75
SUBTOTAL S/	S/ 726.75
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N° 02	S/. 3,119.80

Original: Administrativa
Con copia: Área de contabilidad.

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°02 se halló de la siguiente manera:

$$TASA ASIGNADA * H-MOD = S/ 14.25 * 51 \text{ horas} = S/ 726.75.$$

* Margen de costo de ventas y margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°02

Ventas	S/ 5,966.10
Costos	<u>3,119.80</u>
Utilidad bruta	2,846.30
Margen-Costos de venta	52%
Margen-Utilidad bruta	48%

Se observa 48% margen de costo de ventas y 52% margen de utilidad bruta.

ORDEN DE PEDIDO N° 03: "DIVECENTER S.A"

Tabla 84: Orden de pedido N° 03.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
04 horas		Cancha N° 01	FI: 8.00 PM a 12.00 PM	120.00	S/ 480.00
04 horas		Cancha N° 01	FI: 8.00 PM a 12.00 PM	120.00	S/ 480.00
04 horas		Loza Deportiva	FI: 8.00 PM a 12.00 PM	60.00	S/ 240.00
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
285		Chancho al cilindro + ensalada + papas sancochadas + ají especial.	Hora de servir : 07:00 p.m.	18.50	S/ 5,272.50
				Subtotal	5,485.17
				Igv	987.33
				Total	S/ 6,472.50

RUC:20329545459

ORDEN DE PEDIDO N° 03

FECHA: 18/09/2016
CLIENTE: "Divecenter S.A"
DESCRIPCION DEL PEDIDO:
Alquiler de grass sintético, loza deportiva y preparación de almuerzos por pedido.

HORA DE INICIO: 07.00 P.M
HORA D TERMINO: 12.00 P.M
RESPONSABLE: Manuel Otiniano

AREA DEPORTIVA

AREA DE COCINA

Original: Administración.
Con copia: Área de contabilidad, producción y deporte.

Fuente: Elaboración propia



Tabla 85: Requisición de materiales N° 05 y 06.

  RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°05					  RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°06				
FECHA: 16/09/2016 ENTIDAD: Divecenter S.A. RESPONSABLE: Leonardo Valdez AUTORIZADO: Administración SOLICITA: Area de Cocina					FECHA: 16/09/2016 ENTIDAD: Divecenter S.A. RESPONSABLE: Leonardo Valdez Autorizado: Administración SOLICITA: Area de Cocina				
DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT.	PESO/MEDIDA	C.U.	TOTAL
Papa	47	KG	1.50	70.50	Ajos	0.450	KG	5.50	2.48
Choclo	72	UND.	1.00	72.00	Canela china	0.500	GR	8.00	4.00
Pepinillo	19.5	UND	1.00	19.50	Sillao	3	LT	5.00	15.00
Tomate	12	KL	1.00	12.00	Comino	0.450	GR	16.00	7.20
Cebolla	13	KL	0.25	3.25	Pimienta	0.450	GR	20.00	9.00
Kion	0.500	GR	3.50	1.75	Azúcar	0.700	GR	2.60	1.82
limones	45	UND	0.10	4.50	Sal	0.480	KG	0.50	0.24
Rocoto	67	UND	0.50	33.50	Vinagre	1.500	LT	6.00	9.00
Chancho	71	KL	14.41	1023.11	carbón	55	KG	2.20	121.00
			TOTAL	S/1,240.11				TOTAL	S/ 169.74
Original: Administración. Copia: Área de almacén, producción y contabilidad.					Original: Administración. Copia: Área de almacén, producción y contabilidad.				

Fuente: Elaboración propia

Se identificado material directo e indirecto en la requisición de materiales N° 05 y 06 por un monto de S/1,240.11 y S/169.74 respectivamente.

Tabla 86: Hoja de tiempo N° 03.

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 03										
FECHA: 18/09/2016 DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°03 MANO DE OBRA DIRECTA					SUPERVISADO: Jefe de cocina.					
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H.E	COSTO HR.	VALOR H.E.	TOTAL S/	
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	1.00 PM	8.00 PM	7	0	7.10	0.00	49.51	
2	Kimberly Avalos Santos	Ayud. De cocina	1.00 PM	9.00 PM	8	0	4.73	0.00	37.72	
3	Brenda Cayetano Rodríguez	Ayud. De cocina	1.00 PM	9.00 PM	8	0	4.49	0.00	35.84	
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	2.00 PM	9.00 PM	7	0	4.02	0.00	28.06	
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	2.00 PM	9.00 PM	7	0	5.00	0.00	35.00	
6	María Díaz Huamán	Tercero	3.00 PM	8.00 PM	5	0	5.00	0.00	25.00	
					TOTAL	42	0	S/30.34	0.00	S/211.63
Original: Administración. Con copia: Area de contabilidad y producción.										

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 87: Hoja de costos N°03.

COSTO DE LA MATRIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°05	1,240.11
SUBTOTAL S/	S/1,240.11
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
42Hr. (Hoja de tiempo N°03)	211.63
SUBTOTAL S/	S/. 211.63
CIF	
CIF	IMPORTE S/
Tasa asignada* Horas-MOD	598.50
SUBTOTAL S/	S/ 598.50
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N° 03	S/2,050.24

Original: Administrativa
Con copia: Área de contabilidad.

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°03 se halló de la siguiente manera:

$$TASA ASIGNADA * H-MOD = S/ 14.25 * 42 \text{ horas} = S/ 598.50$$

* Margen de costos de venta y Margen de utilidad bruta de la orden de servicio N° 03

Ventas	S/ 5,485.17
Costos	2,050.24
Utilidad bruta	3,434.93
Margen-Costo de ventas	40%
Margen-Utilidad bruta	60%

Se observa 40% margen de costo de ventas y 60% margen de utilidad bruta.

ORDEN DE PEDIDO N° 04: "MANPOWER PROFESSIONAL SERVICES S.A."




Tabla 88: Orden de pedido N° 04

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
04 horas		Loza Deportiva	Fl: 8.00 PM a 12.00 PM	60.00	S/. 240.00
03 horas		Cancha N° 01	Fl: 8.00 PM a 11.00 PM	120.00	S/. 360.00
04 horas		Cancha N° 02	Fl: 8.00 AM a 12.00 PM	120.00	S/. 480.00
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL S/
360		Pollo al cilindro + ensalada + papas sancochadas + cremas.	Hora de servir : 01:00 p.m.	17.00	S/. 6,120.00
360		gaseosa fanta 600 ml.		2.00	S/. 720.00
				Subtotal	6,711.86
				Igv	1,208.14
				Subtotal	S/. 7,920.00

Original: Administración
Con copia: Area contabilidad, producción y deporte.

Fuente: Elaboración propia



Tabla 89: Requisición de materiales N°07 y 08.

  RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°07					  RUC:20329545459 REQUISICION DE MATERIALES N°08						
FECHA: 19/09/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez ENTIDAD: Manpower professional ser. SOLICITA: A. Cocina AUTORIZADO: Administración					FECHA: 19/09/2016 RESPONSABLE: Leonardo Valdez Entidad: Manpower professional services SOLICITA: A. Cocina AUTORIZADO: Administración						
DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C.U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C.U	TOTAL S/		
Papa	60	KG	0.80	48.00	Ajos	0.600	GR	5.50	3.30		
Choclo	90	UND.	1.00	90.00	Comino	0.470	GR	16.00	7.52		
Pepinillo	32	UND	0.40	12.80	Pimienta	0.480	GR	20.00	9.60		
Tomate	13	KL	0.80	10.40	Canela china	0.500	GR	8.00	4.00		
Lechuga	35	UND	0.50	17.50	Azúcar	0.700	KG	2.60	1.82		
Escabeche	27	UND	0.55	14.85	Sillao chino	3	LT	6.50	19.50		
limones	50	UND	0.10	5.00	Sal	0.560	KG	0.50	0.28		
Rocoto	65	UND	0.50	32.50	Vinagre	2	LT	6.00	12.00		
Arroz	45	KL	3.00	135.00	carbón	59	KG	2.20	100.30		
Pollo	196	KG	5.80	1,055.60	Gaseosa G.	360	UND	0.85	306.00		
				TOTAL	S/. 1,421.65					TOTAL	S/. 494.04
Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.					Original: Administración. Con copia: Área de almacén, producción y contabilidad.						

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo en la requisición de materiales N° 07 y 08 por un monto de S/1,421.65 y S/306.00 respectivamente. En la requisición de materiales N°07 se ha identificado material indirecto por s/188.04.

Tabla 90: Hoja de tiempo N°04.

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 04										
FECHA: 20/09/2016 DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°04 MANO DE OBRA DIRECTA					SUPERVISADO: Jefe de cocina.					
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H.E	COSTO HR.	VALOR H.E.	TOTAL	
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	1.00 PM	8.00 PM	7	0	7.07	0.00	49.51	
2	Kimberly Avalos Santos	Ayud. De cocina	1.00 PM	8.00 PM	7	0	4.72	0.00	33.01	
3	Brenda Cayetano Rodríguez	Ayud. De cocina	1.00 PM	8.00 PM	7	0	4.48	0.00	31.36	
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	1.00 PM	9.00 PM	8	0	4.01	0.00	32.06	
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	1.00 PM	9.00 PM	8	0	5.00	0.00	40.00	
6	María Díaz Huamán	Tercero	1.00 PM	8.00 PM	7	0	5.00	0.00	35.00	
7	Yadira Mendoza Crespo	Tercero	1.00 PM	8.00 PM	7	0	5.00	0.00	35.00	
					TOTAL	51	0.00	S/. 35.34	0.00	S/.256.42
Original: Administración. Con copia: Área de contabilidad y producción.										

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 91: Hoja de costos N°04

COSTO DE LA MATERIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°08	1,421.65
Requisición de materiales N°09	306.00
SUBTOTAL S/	S/1,727.65
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
51Hr (Hoja de tiempo N° 04)	256.42
SUBTOTAL S/	S/256.42
CIF	
FECHA	IMPORTE S/
Tasa asignada*Horas MOD.	726.75
SUBTOTAL S/	S/ 726.75
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N°04	S/2,710.82

RUC: 20329545459.

HOJA DE COSTOS POR ORDEN DE SERVICIO N°04

FECHA: 21/09/2016 **SUPERVISADO:** Area contable.

CLIENTE: Divecenter S.A.

DCTO DE REFERENCIA: Requisición de materiales n°05 y 06; hoja de tiempo n°02.

Original: Administración.
Con copia: Area de contabilidad y producción

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°04 se halló de la siguiente manera:

$$\text{TASA ASIGNADA} * \text{H-MOD} = \text{S/ } 14.25 * 51 \text{ horas} = \text{S/ } 726.75$$

* Margen de costos de venta y margen de utilidad bruta de la orden de servicio N°04

Ventas	S/ 6,711.86
Total costos	2,710.82
Utilidad bruta	<u>4,001.04</u>
Margen-Costo de venta	40%
Margen-Utilidad bruta	60%

Se observa 40% margen de costo de ventas y 60% margen de utilidad bruta.

ORDEN DE SERVICIO N° 05: "CORPORACIÓN PJ ENTRETENIMIENTO S.A.C."

Tabla 92: Orden de pedido N° 05.

CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
03 horas		Cancha N° 01	FI: 8.00 AM a 11.00 AM	60.00	S/. 180.00
04 horas		Cancha N° 02	FI: 9.00 AM a 1.00 PM	60.00	S/. 240.00
AREA DEPORTIVA					
AREA DE COCINA					
CANTIDAD		DESCRIPCION	OBSERVACION	P. VENTA	TOTAL
240		Pollo al cilindro + papas sancochadas + ensalada.	Hora de servir : 01:00 p.m.	16.50	S/. 3,960.00
240		Gaseosa fanta 600 ml.		2.50	S/. 600.00
				Subtotal	4,220.34
				Igv	759.66
				Total	S/. 4,980.00
Original: Administración					
Con copia: Área de contabilidad, producción y deporte.					

Fuente: Elaboración propia



Tabla 93: Requisición de materiales N° 09 y 10.

  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°09					  RUC:20329545459 REQUESICION DE MATERIALES N°10				
FECHA: 24/09/2016 ENTIDAD: Corporación PJ RESPONSABLE: Leonardo Valdez AUTORIZADO: Administración SOLICITA: Area de cocina					FECHA: 24/09/2016 ENTIDAD: Corporación PJ RESPONSABLE: Leonardo Valdez Autorizado: Administración SOLICITA: Area de cocina				
DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C.U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C.U.	TOTAL
Ajos	0.450	KG	5.50	2.48	Papa	40	KG	1.50	60.00
Canela china	0.500	GR	8.00	4.00	Zanahoria	4.8	KG	1.80	8.64
Sillao	3.5	LT	5.00	17.50	Nabo	4	KG	2.00	8.00
Comino	0.480	GR	16.00	7.68	Cebolla	11	KG	1.50	16.50
Pimienta	0.460	GR	20.00	9.20	limones	48	UND	0.10	4.80
Azúcar	0.600	GR	2.60	1.56	Rocoto	48	UND	0.50	24.00
Sal	0.480	KG	0.50	0.24	Gaseosa cc.	240	UND	1.44	345.60
Vinagre	2	LT	6.00	12.00	Pollo	125	KG	5.85	731.25
carbón	41	KG	2.20	69.70					
			Total	S/124.36				Total	S/1,198.79
Original: Administración.					Original: Administración.				
Copia: Área de almacén, producción y contabilidad.					Copia: Area de almacén, producción y contabilidad.				

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo en la requisición de materiales N° 10 por un monto de S/1,198.79 y material indirecto en la requisición de material N°09 por S/124.36.

Tabla 94: Hoja de tiempo N° 05.

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 05										
FECHA: 25/09/2016 DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°05 MANO DE OBRA DIRECTA					SUPERVISADO: Area Contable.					
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H.E	COSTO HR.	VALOR H.E.	TOTAL S/	
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	3.00 PM	8	0	7.10	0.00	56.77	
2	Kimberly Avalos Santos	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	0	4.73	0.00	37.85	
3	Brenda Cayetano Rodríguez	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	0	4.49	0.00	35.95	
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	0	4.02	0.00	32.17	
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	9.00 AM	3.00 PM	6	0	5.00	0.00	30.00	
6	María Díaz Huamán	Tercero	9.00 AM	3.00 PM	6	0	5.00	0.00	30.00	
					TOTAL	44	0	S/30.34	0.00	S/ 222.74
Original: Administración.										
Con copia: Area de contabilidad y producción.										

Fuente: Elaboración propia.

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 95: Hoja de costos N° 05.

COSTO DE LA MATERIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°10	1,198.79
SUBTOTAL S/	S/1,198.79
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
44 Hr (Hoja de tiempo N° 05)	222.74
SUBTOTAL S/	S/222.74
CIF	
CIF	IMPORTE S/
Tasa Asignada* Horas-MOD	627.00
SUBTOTAL S/	S/627.00
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N°05	S/2,048.53

RUC:20329545459

HOJA DE COSTOS DE LA ORDEN DE SERVICIO N°05

FECHA: 26/09/2016 **SUPERVISADO:** Area Contable.

CLIENTE: Corporación PJ entretenimiento S.,A.C

DCO DE REFERENCIA: Requisición de materiales N°09 y 10; hoja de tiempo N°05.

Original: Administración.
Con copia: Área de Contabilidad

Fuente: Elaboración propia.

* CIF de la orden de servicio N°05 se halló de la siguiente manera:


$$\text{TASA ASIGNADA} * \text{H-MOD} = \text{S/ } 14.25 * 44 \text{ horas} = \text{S/ } 627.00$$

* Margen de costos de venta y margen de utilidad bruta de la orden de servicio N° 05.

Ventas	S/ 4,220.34
Costos	2,048.53
Utilidad bruta	2,171.81
Margen-Costo de ventas	49%
Margen-Utilidad bruta	51%

Se observa 49% margen de costo de ventas y 51% margen de utilidad bruta.

Tabla 97: Requisición de materiales N° 11 y 12.

  RUC:20329545459 REQUESISION DE MATERIALES N°11					  RUC:20329545459 REQUESISION DE MATERIALES N°12				
FECHA: 26/09/2016 ENTIDAD: Caja Sullana RESPONSABLE Leonardo Valdez AUTORIZACIÓN: Administración SOLICITA: A. de cocina					FECHA: 26/09/2016 ENTIDAD: Caja Sullana RESPONSABLE Leonardo Valdez AUTORIZACIÓN: Administración SOLICITA: A. de cocina				
DESCRIPCION	CANT	PESO/MED	C.U	TOTAL	DESCRIPCION	CANT.	PESO/MED	C. U	TOTAL
Papa	32	KG	1.70	54.40	Ajos	0.400	KG	6.00	2.40
Choclo	48	UND	1.00	48.00	Comino	0.400	GR	16.00	6.40
Zanahoria	3.7	KG	1.50	5.55	Pimienta	0.350	GR	20.00	7.00
Kion	0.48	GR	4.00	1.92	Sillao chino	2	LT	6.50	13.00
Nabo	3.5	KG	2.00	7.00	Canela china	0.450	GR	8.00	3.60
Cebolla	7.5	KG	1.50	11.25	azúcar	0.500	GR	2.70	1.35
limones	38	UND	0.10	3.80	Sal	0.400	GR	1.00	0.40
Rocoto	42	UND	0.50	21.00	Vinagre	0.650	ML	5.00	3.25
Gaseosa G	190	UND	0.85	161.50	Carbón	35	KG	2.00	70.00
Chancho	47	KG	14.40	676.80					
Total				S/991.22	Total				S/. 107.40
Original: Administración. Con copia: Área de almacén, cocina y contabilidad.					Original: Administración. Con copia: Área de almacén, cocina y contabilidad.				

Fuente: Elaboración propia

Se ha identificado material directo en la requisición de materiales N° 11 por un monto de S/991.22 y material indirecto en la requisición de material N°12 por S/107.40.

Tabla 98: Hoja de tiempo N° 06

  RUC:20329545459 HOJA DE TIEMPO N° 06					SUPERVISADO: Area Contable					
FECHA: 27/09/2016 DOCUMENTO DE REFERENCIA: Orden de pedido N°06 MANO DE OBRA DIRECTA										
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	H.I.	H.T.	TOTAL HR	H.E	COSTO HR.	VALOR H.E.	TOTAL	
1	Luis Arenas Andrade	Cocinero	7.00 A.M	3.00 PM	8	0	7.10	0.00	56.77	
2	Kimberly Avalos Santos	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	0	4.73	0.00	37.85	
3	Brenda Cayetano Rodríguez	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	1	4.49	5.62	41.57	
4	Claudia Gavidia Casanova	Ayud. De cocina	7.00 AM	3.00 PM	8	0	4.02	0.00	32.17	
5	Ana Merejildo Sánchez	Tercero	9.00 AM	3.00 PM	6	0	5.00	0.00	30.00	
6	María Díaz Huamán	Tercero	11.00 AM	4.00 PM	5	0	5.00	0.00	25.00	
					TOTAL	43	1	S/30.34	5.62	S/.223.36
Original: Administrativa. Con copia: Área de contabilidad y cocina.										

Fuente: Elaboración propia

El costo por hora está incluido los costos agregados tales como vacaciones y Essalud.

Tabla 99: Hoja de costos N° 06

COSTO DE LA MATRIA PRIMA	
DESCRIPCION	IMPORTE S/
Requisición de materiales N°11	991.22
SUBTOTAL S/	S/991.22
MANO DE OBRA DIRECTA	
TOTAL HORAS	IMPORTE S/
43 horas+ 01 hora extra.(Hoja de tiempo N° 06)	223.36
SUBTOTAL S/	S/223.36
CIF	
FECHA	IMPORTE S/
Tasa asignada * Horas-MOD.	627.00
SUBTOTAL S/	S/627.00
COSTO TOTAL DE LA ORDEN DE SERVICIO N°06	S/1,841.58

Original: Administrativa.
Con copia: Área de contabilidad.

Fuente: Elaboración propia

* CIF de la orden de servicio N°06 se halló de la siguiente manera:

$$TASA ASIGNADA * H-MOD = S/ 14.25 * 44 horas = S/ 627.00$$

* Margen de costos de venta y margen de utilidad bruta

Ventas	S/ 3,661.02
Costos	1,841.58
Utilidad bruta	1,819.44
Margen-Costo de venta	50%
Margen-Utilidad bruta	50%

Se observa 50% margen de costo de ventas y 50% margen de utilidad bruta.

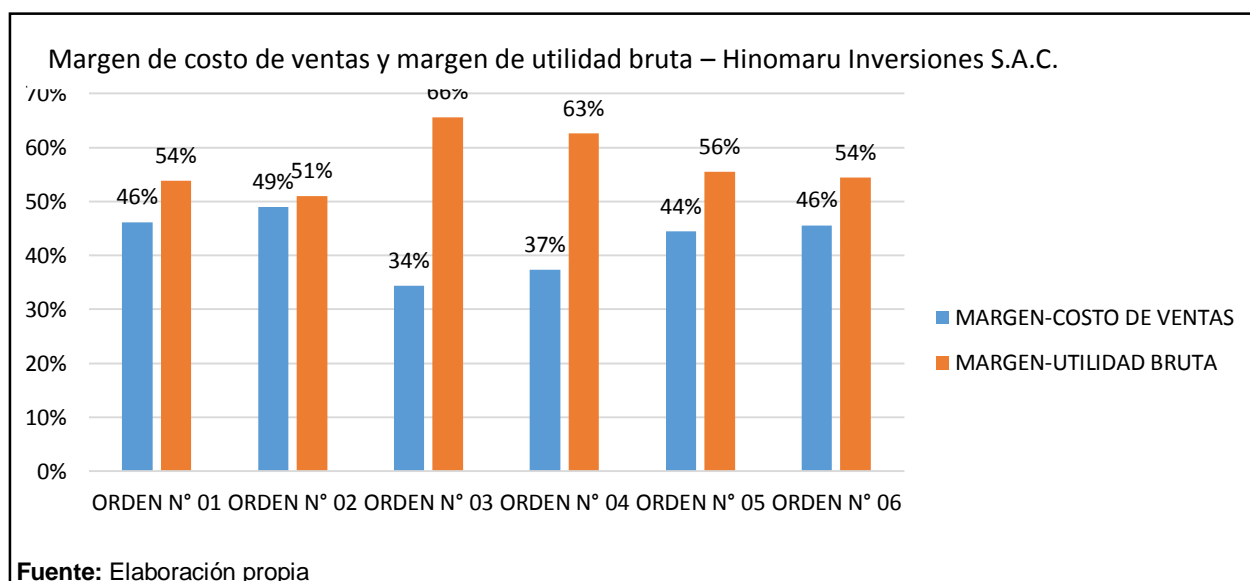
Tabla 100: Resumen de margen de costo de ventas y margen utilidad bruta – Setiembre 2016

ORDENES-SETIEMBRE	ORDEN N° 01	ORDEN N° 02	ORDEN N° 03	ORDEN N° 04	ORDEN N° 05	ORDEN N° 06
Ventas	S/6,010.59	S/5,966.10	S/5,485.17	S/6,711.86	S/4,220.34	S/3,661.02
Costos	2,969.37	3,119.80	2,050.24	2,710.82	2,048.53	1,841.58
Utilidad bruta	3,041.22	2,846.30	3,434.93	4,001.04	2,171.81	1,819.44
Margen-Costo de venta	49%	52%	40%	40%	49%	50%
Margen-Utilidad bruta	51%	48%	60%	60%	51%	50%

Fuente: Elaboración propia

Se observa un promedio de margen de costos de ventas de 47% y un promedio de margen de utilidad bruta de 53% en base a los nuevos cálculos de costos a las órdenes de servicio del mes de Setiembre 2016.

Figura 27: Margen de costos de ventas y margen de utilidad bruta del mes de setiembre.



Se observa en la imagen un margen de costos de ventas de 40% a 49%, y margen de utilidad bruta de 51% a 60% del mes de Julio 2016.

Al implementar el sistema de costos por órdenes de servicio se ha obtenido verdaderos resultados, esto se debe a la optimización de recursos tanto como material directo, MOD y correcta distribución de los CIF en cada orden de servicio por lo tanto se ha consolidado y determinado de manera correcta los costos y la rentabilidad bruta respectivamente.

5.2. Análisis de resultados.

Análisis de resultados del mes de Julio 2016

ORDEN DE SERVICIO N°01		
	ANTES	DESPUES
Ventas	S/7,245.76	S/7,245.76
Costos	<u>2,751.85</u>	<u>3,286.56</u>
Utilidad bruta	4,493.91	3,959.20
Margen-Costos De ventas	38%	45%
Margen-Utilidad bruta	62%	55%

ORDEN N°01: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 38% y 62% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero con la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 45% y 55% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 7% en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN SE SERVICIO N° 02		
	ANTES	DESPUES
Ventas	S/6,915.25	S/6,915.25
Costos	<u>2,629.87</u>	<u>3,315.22</u>
Utilidad bruta	4,285.38	3,600.03
Margen-Costos de ventas	38%	48%
Margen-Utilidad bruta	62%	52%

ORDEN N°02: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 38% y 62% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 48% y 52% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 10 % en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material c consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN SE SERVICIO N° 03

	ANTES	DESPUES
Ventas	S/8,711.86	S/8,711.86
Costos	<u>3,140.30</u>	<u>3,723.15</u>
Utilidad bruta	5,571.56	4,988.71
Margen-Costos de ventas	36%	43%
Margen-Utilidad bruta	64%	57%

ORDEN N°03: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 36% y 64% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 43% y 57% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 7 % en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN DE SERVICIO N° 04

	ANTES	DESPUES
Ventas	S/9,516.95	S/9,516.95
Costos	<u>3,501.77</u>	<u>4,400.80</u>
Utilidad bruta	6,015.18	5,116.15
Margen-Costos de ventas	37%	46%
Margen-Utilidad bruta	63%	54%

ORDEN N°04: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 37% y 63% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta en 46% y 54% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 9% en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN DE SERVICIO N°05

	ANTES	DESPUES
Ventas	S/4,228.81	S/4,228.81
Costos	<u>1,516.30</u>	<u>2,004.65</u>
Utilidad bruta	2,712.51	2,224.16
Margen-Costos de ventas	36%	47%
Margen-Utilidad bruta	64%	53%

ORDEN N°05: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 36% y 64% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 47% y 53% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 11% en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

Análisis de resultados del mes de Agosto 2016

ORDEN DE SERVICIO N° 01

	ANTES	DESPUES
Ventas	S/5,511.86	S/5,511.86
Costos	<u>2,483.01</u>	<u>2,761.57</u>
Utilidad	3,028.86	2,750.29
Margen-Costo de ventas	45%	50%
Margen-Utilidad bruta	55%	50%

ORDEN N°01: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 45% y 55% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 50% y 50% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 5% en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN DE SERICIO N° 02		
------------------------	--	--

	ANTES	DESPUES
Ventas	S/6,533.90	S/6,533.90
Costos	<u>2,460.43</u>	<u>2,929.71</u>
Utilidad	4,073.46	3,604.19
Margen-Costo de ventas	38%	45%
Margen-Utilidad bruta	62%	55%

ORDEN N°02: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 38% y 62% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 45% y 55% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 7 % en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN DE SERVICIO N°03		
------------------------	--	--

	ANTES	DESPUES
Ventas	S/6,025.42	S/6,025.42
Costos	<u>2,281.18</u>	<u>2,712.31</u>
Utilidad	3,744.24	3,312.91
Margen-Costo de ventas	38%	45%
Margen-Utilidad bruta	62%	55%

ORDEN N°03: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 38% y 62% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 45% y 55% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 7% en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN DE SERVICIO N°04

	ANTES	DESPUES
Ventas	S/5,745.76	S/5,745.76
Costos	1,934.32	2,656.64
Utilidad	3,811.45	3,089.12
Margen-Costo de ventas	34%	46%
Margen-Utilidad bruta	66%	54%

ORDEN N°04: Antes de la implementación observamos un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 34% y 66% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio observamos que el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta en 46% 54% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 12 % en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN DE SERVICIO N°05

	ANTES	DESPUES
Ventas	S/5,923.73	S/5,923.73
Costos	2,118.60	2,627.54
Utilidad	3,805.13	3,296.19
Margen-Costo de ventas	36%	44%
Margen-Utilidad bruta	64%	56%

ORDEN N°05: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 36% y 64% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 44% y 56% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 8 % en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN DE SERVICIO N°06		
	ANTES	DESPUES
Ventas	S/3,508.47	S/3,508.47
Costos	1,302.05	1,633.01
Utilidad	2,206.42	1,875.46
Margen-Costo de ventas	37%	47%
Margen-Utilidad bruta	63%	53%

ORDEN N°06: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 37% y 63% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 47% y 53% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 10 % en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

Análisis de resultados del mes de setiembre 2016

ORDEN DE SERVICIO N° 01		
	ANTES	DESPUES
Ventas	S/6,010.59	S/6,010.59
Costos	2,352.38	2,969.37
Utilidad	3,658.21	3,041.22
Margen-Costo de ventas	39%	49%
Margen-Utilidad bruta	61%	51%

ORDEN N°01: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 39% y 61% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 49% y 51% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 10 % en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN DE SERVICIO N° 02

	ANTES	DESPUES
Ventas	S/5,966.10	S/5,966.10
Costos	<u>2,514.36</u>	<u>3,119.80</u>
Utilidad	3,451.75	2,846.30
Margen-Costo de ventas	42%	52%
Margen-Utilidad bruta	58%	48%

ORDEN N°02: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 42% y 58% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 52% y 48% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 10 % en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN DE SERVICIO N° 03

	ANTES	DESPUES
Ventas	S/5,485.17	S/5,485.17
Costos	<u>1,713.74</u>	<u>2,050.24</u>
Utilidad	3,771.43	3,434.93
Margen-Costo de ventas	31%	40%
Margen-Utilidad bruta	69%	60%

ORDEN N°03: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 31% y 69% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 40% y 60% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 9 % en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN DE SERVICIO N° 04

	ANTES	DESPUES
Ventas	S/6,711.86	S/6,711.86
Costos	<u>2,149.67</u>	<u>2,710.82</u>
Utilidad	4,562.19	4,001.04
Margen-Costo de ventas	32%	40%
Margen-Utilidad bruta	68%	60%

ORDEN N°04: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 32% y 68% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 40% y 60% respectivamente obteniendo un resultado real con una variación de 8 % en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN DE SERVICIO N° 05

	ANTES	DESPUES
Ventas	S/4,220.34	S/4,220.34
Costos	<u>1,417.85</u>	<u>2,048.53</u>
Utilidad	2,802.49	2,171.81
Margen-Costo de ventas	34%	49%
Margen-Utilidad bruta	66%	51%

ORDEN N°05: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 34% y 66% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 49% y 51% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 15 % en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

ORDEN DE SERVICIO N° 06		
	ANTES	DESPUES
Ventas	S/3,661.02	S/3,661.02
Costos	1,329.32	1,841.58
Utilidad	2,331.70	1,819.44
Margen-Costo de ventas	36%	50%
Margen-Utilidad bruta	64%	50%

ORDEN N°06: Antes de la implementación se observa un margen de costo de ventas y un margen de utilidad bruta de 36% y 64% respectivamente, considerando bajos costos y una alta rentabilidad bruta, pero mediante la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio el margen de costos de ventas y el margen de utilidad bruta es de 50% y 50% respectivamente, obteniendo un resultado real con una variación de 14 % en ambos, esto se debe a que se realizó un cálculo más específico del material consumido, la mano de obra directa y una adecuada distribución de los CIF, en la cual refleja resultados más óptimos para toma de decisiones.

Resumen de ventas, costo de ventas, margen de costo de venta y margen de utilidad bruta del mes de Julio 2016 antes y después de la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio

	ORDEN N°01	ORDEN N°02	ORDEN N°03	ORDEN N°04	ORDEN N°05
Ventas	S/7,245.76	S/6,915.25	S/8,711.86	S/9,516.95	S/4,228.81
Costos	2,751.85	2,629.87	3,140.30	3,501.77	1,516.30
Utilidad bruta	4,493.91	4,285.38	5,571.56	6,015.18	2,712.51
Margen-costos de ventas	38%	38%	36%	37%	36%
Margen utilidad bruta	62%	62%	64%	63%	64%

	ORDEN N°01	ORDEN N°02	ORDEN N°03	ORDEN N°04	ORDEN N°05
Ventas	S/7,245.76	S/6,915.25	S/8,711.86	S/9,516.95	S/4,228.81
Costos	3,286.56	3,315.22	3,723.15	4,400.80	2,004.65
Utilidad bruta	3,959.20	3,600.03	4,988.71	5,116.15	2,224.16
Margen-costos de ventas	45%	48%	43%	46%	47%
Margen utilidad bruta	55%	52%	57%	54%	53%

Mediante el análisis a las órdenes de servicio en el mes de Julio 2016, se observa que la orden N°01 y la orden N° 05 reflejan un mayor margen de utilidad bruta de 66% antes de la implementación, pero con la aplicación del sistema de costos por órdenes de servicio la orden de servicio N° 03 refleja un margen de utilidad bruta por 57%, los resultados han variado debido a los nuevos cálculos de costos (cantidad de materiales directos, mano de obra directo y cif) y por ende se ha determinado correctamente la rentabilidad bruta obteniendo resultados reales.

Las variaciones son:

36% a 38% (Antes) – 43% a 47% (Después)= Margen de costo de ventas

62% a 64% (Antes) – 52% a 57% (Después)= Margen de utilidad bruta

Resumen de ventas, costo de ventas, margen de costo de venta y margen de utilidad bruta del mes de Agosto 2016 antes y después de la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio.

	ORDEN N° 01	ORDEN N° 02	ORDEN N° 03	ORDEN N° 04	ORDEN N° 05	ORDEN N° 06
Ventas	S/5,511.86	S/6,533.90	S/6,025.17	S/5,745.76	S/5,923.73	S/3,508.47
Costos	2,483.01	2,460.43	2,281.17	1,934.32	2,118.60	1,302.05
Utilidad bruta	3,028.86	4,073.46	3,744.25	3,811.45	3,805.13	2,206.42
Margen-Costo de ventas	45%	38%	38%	34%	36%	37%
Margen-Costo de ventas	55%	62%	62%	66%	64%	63%

	ORDEN N°01	ORDEN N°02	ORDEN N°03	ORDEN N°04	ORDEN N°05	ORDEN N°06
Ventas	S/5,511.86	S/6,533.90	S/6,025.42	S/5,745.76	S/5,923.73	S/3,508.47
Costos	2,761.57	2,929.71	2,712.31	2,656.64	2,627.54	1,633.01
Utilidad bruta	2,750.29	3,604.19	3,312.91	3,089.12	3,296.19	1,875.46
Margen-Costo de ventas	50%	45%	45%	46%	44%	47%
Margen-Utilidad bruta	50%	55%	55%	54%	56%	53%

Mediante el análisis a las órdenes de servicio en el mes de Agosto 2016, se observa que la orden N°04 es la que refleja un mayor margen de utilidad bruta por 66% antes de la implementación, pero con la aplicación del sistema de costos por órdenes de servicio la orden de servicio N° 05 se observa un margen de utilidad bruta de 56%, los resultados han variado debido a los nuevos cálculos de costos (cantidad de materiales directos, mano de obra directo y cif) y por ende se ha determinado correctamente la rentabilidad bruta obteniendo resultados reales.

Las variaciones son:

34% a 45% (Antes) – 44% a 50% (Después) = Margen de costo de venta

55% a 66% (Antes) – 50% a 56% (Después)= Margen de utilidad bruta

Resumen de ventas, costo de ventas, margen de costo de venta y margen de utilidad bruta del mes de Agosto 2016 antes y después de la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio.

	ORDEN N° 01	ORDEN N° 02	ORDEN N° 03	ORDEN N° 04	ORDEN N° 05	ORDEN N° 06
Ventas	S/6,010.59	S/5,966.10	S/5,485.17	S/6,711.86	S/4,220.34	S/3,661.02
Costos	<u>2,350.38</u>	<u>2,514.36</u>	<u>1,713.74</u>	<u>2,149.67</u>	<u>1,417.85</u>	<u>1,329.32</u>
Utilidad bruta	3,658.22	3,451.75	3,771.43	4,562.19	2,802.49	2,331.70
Margen-Costo de ventas.	39%	42%	31%	32%	34%	36%
Margen-Utilidad bruta.	61%	58%	69%	68%	66%	64%

	ORDEN N° 01	ORDEN N° 02	ORDEN N° 03	ORDEN N° 04	ORDEN N° 05	ORDEN N° 06
Ventas	S/6,010.59	S/5,966.10	S/5,485.17	S/6,711.86	S/4,220.34	S/3,661.02
Costos	<u>2969.37</u>	<u>3,119.80</u>	<u>2,050.24</u>	<u>2,710.82</u>	<u>2,048.53</u>	<u>1,841.58</u>
Utilidad bruta	3,041.22	2,846.30	3,434.93	4,001.04	2,171.81	1,819.44
Margen-Costo de ventas	49%	52%	40%	40%	49%	50%
Margen-Utilidad bruta	51%	48%	60%	60%	51%	50%

Mediante el análisis a las órdenes de servicio en el mes de Setiembre 2016, se observa que la orden N°03 es la que refleja un mayor margen de utilidad bruta por 69% antes de la implementación, pero con la aplicación del sistema de costos por órdenes de servicio la orden de servicio N° 03 y la orden de servicio N° 04 reflejan un margen de utilidad bruta por 60% ambos. Se puede decir que los resultados han variado debido a los nuevos cálculos de costos (cantidad de materiales directos, mano de obra directo y cif) y por ende se ha determinado correctamente la rentabilidad bruta obteniendo resultados reales.

Las variaciones son:

31% a 42% (Antes) – 49% a 52% (Después) = Margen de costo de venta.

58% a 69% (Antes) – 48% a 60% (Después)= Margen de utilidad bruta.

CAPITULO 06 DISCUSIÓN

Esta investigación tuvo como finalidad identificar los elementos de costo en el servicio, con el fin de dar a conocer los costos reales imputados mediante el control del mismo (material directo, mano de obra y costos indirectos de fabricación). Fue necesario contar con el apoyo del área administrativa y gerencial, y gracias a la participación conjunta de los trabajadores y directivos de la empresa se ejecutó la implementación.

Se analizó la información actual mediante la utilización de técnicas de recolección de datos y se evidenció que los costos actuales se calculan de forma técnica y empírica, por ende se ha convertido en una desventaja para la empresa, tal es el caso que no lleva un control adecuado del material directo, no se especifica los tiempos empleados de la MOD y los costos indirectos de fabricación no son asignados en cada orden de servicio, reflejando deficiencias en el sistema.

Al implementar un sistema de costos por órdenes de servicio en la empresa se ha podido adaptar a los cambios y necesidades que ha surgido en ello y en cada etapa del proceso del servicio desde que se emite la orden hasta que se concluye; por otro lado se ha logrado optimizar los resultados en la empresa identificando fácilmente los elementos del costo mediante plantilla o formato siendo registrados correctamente, tal como lo manifiesta Horngren (2012) donde expresa que para identificar los costos directos de la orden de trabajo se hará mediante un documento fuente básico, el cual se denomina registro de **“requisición de materiales”** donde contiene información acerca de los costos de los materiales directos que se utilizan en cada orden de trabajo específica, el autor menciona también que para controlar las horas de la mano de obra directa es similar a la contabilidad que se describió para los materiales directos y el documento fuente es la **“hoja de tiempo”**, la cual contiene información acerca del tiempo que se utiliza para cada trabajo específico; por otro lado señala que para identificar los costos indirectos se efectúa mediante la **“tasa por unidad”** de cada base de aplicación del costo usada para distribuir los costos indirectos de fabricación a cada orden de trabajo, y finalmente todos los costos serán consolidados mediante un registro denominado **“hoja de costos por orden de trabajo”**, la cual registra y consolida.

Lo mencionado anteriormente Udolkin (2015) afirma que el producto o servicio solicitado por un cliente generalmente tiene características que lo hacen diferente de lo que pediría otro cliente, en la cual los costos de materiales directos y mano de obra directa se cargan directamente en cada orden conforme son consumidos estos recursos y los costos indirectos de fabricación se asignan usando los costos reales o costos aplicados usando tasas predeterminadas (si el costeo es normal), también menciona que la orden de trabajo es el elemento principal para la acumulación de los costos en este sistema y no el tiempo, brindando un análisis de información necesaria de costos que favorece para futuros mejoramientos en la empresa.

El diseño de la propuesta de un sistema de costos por órdenes se ha elaborado de acuerdo a sus propias características, tal como lo expresa Balcázar y Morales (2013), en su trabajo de investigación donde concluye que mediante la aplicación de un sistema de costos por órdenes se determina razonablemente los costos tales como materiales directos, mano de obra y gastos de fabricación conjuntamente con sus costos unitarios. Esta opinión del investigador respalda la

posición de la actual investigación sobre la necesidad de contar con un sistema de costos para poder identificar claramente la participación de los elementos del costo. Complementando el criterio anterior Colina (2011) en su trabajo de investigación manifiesta que mediante la implementación del sistema de costos por órdenes específicas permitió delinear por medio de formatos orientados a registrar los costos consumidos en el proceso productivo y que sirva de base para la información requerida donde permita ver claramente cada etapa del mismo, lo cual ayudará a la empresa a afrontar de manera más eficiente la demanda de los productos fabricados. Confirmamos esta teoría, ya que para nuestro estudio se realizó el diseño respectivo de formatos y/o plantillas logrando plasmar todos los costos por cada orden de servicio.

Durante la revisión de los cálculos de las órdenes de servicio antes de la implementación se evidencio un alto margen de utilidad bruta reflejando un promedio de 63% en el mes de julio, 62% en el mes de agosto, y 64% en el mes de setiembre, pero con la aplicación del sistema de costos por órdenes de servicio, los resultados muestran un promedio de margen de utilidad bruta de 54% en el mes de Julio, 54 % en el mes de agosto y 53% en el mes de setiembre, cabe mencionar que las variaciones han sido de 9%, 8% y 11% respectivamente en los meses mencionados. Estos cambios se debe a que se precisó la cantidad de materiales directos consumidos, se identificó el costo por hora de la mano de obra directa incluyendo los costos agregados de planilla tales como vacaciones y Essalud; se calculó los CIF para distribuir a cada orden (material indirecto, mano de obra indirecta, teléfono, luz, servicio de telefonía fija, servicio de rpm, gas, útiles de limpieza, y otros suministros) lograr una rentabilidad bruta real en base a los cálculos actuales.

Los resultados del párrafo anterior se apoya en la teoría de Chambergó (2014) donde señala que las empresas y su incidencia en el mercado, es de suma importancia porque tienen que tener la información necesaria para tomar decisiones; una de las informaciones importantes son los costos de sus productos o servicios que prestan, con la finalidad de proyectar la rentabilidad bruta. Así mismo Apaza (2011) menciona que el concepto de rentabilidad ha tomado distintas formas, y ha sido usado de diferentes maneras, la cual afirma que es uno de los indicadores más relevantes, para medir el éxito de un negocio.

Según Gallardo (2013) en su trabajo de investigación señala que la propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción permite conocer con facilidad el resultado económico, la rentabilidad y los materiales utilizados de cada orden, también señala que la dotación ideal de personal es imprescindible quienes asumirán en cada una de las tareas operativas especificadas en el diagrama productivo, incluyendo al personal vinculado con el registro y procesamiento de la información. El autor concluye que con la aplicación del sistema de cotos por órdenes de producción sirve de herramienta gerencial para la toma de decisiones y se mejora el proceso productivo y administrativo de la empresa, lo cual dará mayor fidelidad con los clientes lo que ocasiona maximizar la rentabilidad através del análisis de los costos unitarios.

Después del análisis realizado al aplicar del sistema de costos por órdenes se contrasta y comprueba la hipótesis perfilada: "Sistema de costos por órdenes de servicio y la determinación de la rentabilidad bruta en la empresa Hinomaru Inversiones s.a.c., en la ciudad de Trujillo,2016" de tal manera que al implementar este sistema contribuye en la gestión de control de los recursos

através de una adecuada asignación de costos en el servicio determinando una rentabilidad real, tal como lo expresa en su trabajo de investigación Florián y Fernández (2013) concluye que mediante la implementación del sistema de costos ES IMPORTANTE POR QUE la información que proporciona a los gerentes es más precisa detallando los niveles de precios de los diferentes productos que puede alcanzar mayor o menor rentabilidad.. Por otro lado podrá ahorrar recursos o materiales y a la vez designar los costos que se lleva a cabo en cada orden.

CONCLUSIONES

- ✓ Se concluye que se determinó la rentabilidad bruta por orden de servicio al implementar el sistema de costos en la empresa HINOMARU INVERSIONES S.A.C la cual se pudo evidenciar las deficiencias con el uso sistema de costeo empírico actual.
- ✓ Se diagnosticó que la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C., emplea un sistema de costeo empírico, creando ciertas deficiencias e incertidumbre en cuanto a los costos y determinación de la rentabilidad bruta. Al culminar la investigación con los nuevos resultados se identificó un promedio de margen de costo de ventas y un promedio de margen de utilidad bruta de 37% y 63% en el mes de Julio, 38% y 62% en el mes de Agosto y 36% y 64% en el mes de Setiembre respectivamente; estos resultados se muestran favorables pero los costos han sido calculados incorrectamente debido a que no se ha establecido un correcto costeo de los recursos utilizados, mano de obra directa y los CIF en cada orden de servicio.
- ✓ Se diseñó formatos y plantillas adaptadas al sistema de costos por órdenes de servicio para que cada área involucrada en el servicio lleve a cabo un adecuado control de los costos de la mano de obra, los materiales directos y los cif, para consolidar los costos y determinar correctamente la rentabilidad bruta.
- ✓ Se implementó un sistema de costos por órdenes de servicio la cual generó una inversión de S/ 151.80, ya que generara beneficios a futuro. Mediante la ejecución permitió un adecuado cálculo de los materiales directos, mano de obra directa y los CIF, obteniendo los siguientes resultados:

En el mes de Julio obtuvo un promedio de margen de costos de ventas de 41% a 46%, y un promedio de margen de utilidad bruta de 54% a 57%, en el mes de agosto obtuvo un promedio de margen de costos de ventas de 41% a 47%, y un promedio de margen de utilidad bruta de 53% a 59%, y en el mes de setiembre obtuvo un promedio de margen de costo de ventas de 34% a 49%, y un promedio de margen de utilidad bruta de 51% a 66%, obteniendo resultados reales en base a los nuevos cálculos.

- ✓ Se analizó los resultados antes y después de la implementación determinando un margen de utilidad bruta en el mes de Julio de 7%, en el mes de Agosto de 6% y en el mes de setiembre de 5%, los promedios muestran resultados reales con la aplicación del sistema de costos por órdenes, debido a la optimización del uso de los recursos (materiales, humanos, factor tiempo y cif). Con los resultados se puede responder a la hipótesis que mediante la implementación de un sistema de costos por órdenes determina eficientemente la rentabilidad bruta en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C., y por

ende facilita obtener una información eficaz y real quedando como base para posteriores órdenes de pedido.

RECOMENDACIONES

Finalizada la investigación, se considera pertinente, elaborar una serie de lineamientos concretos a la empresa Hinomaru inversiones S.A.C., para que el sistema costos por órdenes de servicio que se diseñó permita cumplir los objetivos planteados en la presente tesis.

- ✓ Se requiere mejorar la infraestructura organizacional, la cual permita reducir sus costos con la participación de todos los miembros de la empresa en especial de la gerencia, para que el sistema de costos cumpla los objetivos empresariales planteados.
- ✓ Se recomienda ejecutar las actividades requeridas por el sistema de costos para un adecuado cálculo de costos a cada orden de servicio y determinar la rentabilidad bruta.
- ✓ Se recomienda fomentar la utilización de los formatos o plantillas para conducir ordenadamente el proceso del servicio y consolidar de forma correcta los costos.
- ✓ Se recomienda evaluar y hacer un seguimiento a cada orden de servicio a través del análisis de los costos unitarios e incidir en la mejora continua, según necesidades en la empresa Hinomaru inversiones sac para lograr un costeo adecuado y determinar de la rentabilidad bruta.
- ✓ El modelo de costos por órdenes puede ser utilizado en todas las empresas de servicio por que se ha demostrado su aplicación en la práctica.

REFERENCIAS.

- Aguilar y Carrión (2013). *“Aplicación de un sistema de costos por órdenes para optimizar el uso de los recursos en la empresa fábrica de sueños s.a.c Trujillo 2013.”* (Grado de contador público). Universidad Antenor Orrego, Trujillo – Perú.
- Apaza (2010). *“Consultor Económico Financiero”*, (Primera edición). Breña: Instituto pacifico.
- Balcázar y Urbina (2013). *“Aplicación de un Sistema de Costos por Ordenes específicas en la empresa inversiones vista alegre S.R.L. de la Universidad señor de Sipan”*. (Grado de título contador). Universidad señor de sipan, Chiclayo.
- Breitner (2010). *“Contabilidad Financiera-presentación de los números a inversionistas”*, Barcelona: Bresca Editorial.
- Cabarcas y Muñoz (2010). *“Diseño de un sistema de costo departamentalizado y por órdenes específicas para la empresa Ferremamonal SAS”*. (Grado de título). Universidad de Cartagena, Cartagena, Colombia.
- Horngren (2012) *“Contabilidad de costos – un enfoque gerencial”*, (Decimocuarta edición) México: Pearson educación de México.
- Chambergó (2012). *“Sistema de costos. Diseño e implementación en las empresas de servicios, comerciales e industriales”*. (Primera edición). Breña: Instituto Pacifico.
- Choy (2012), *“El dilema de los costos en las empresas de servicios”*, [versión electrónica] Revista del instituto de investigación de ciencias financieras y contables de la facultad de ciencias contables de la UNMSM.
- Colina (2011). *“Diseño de un sistema de costos por órdenes específicas para la empresa eurolift de Venezuela C.A.”*. (Grado en contaduría). Universidad centroccidental Lisandro Alvarado de Venezuela. Barquisimeto, Venezuela.
- Concha (2013). *“Evaluación de estados financieros”*, (cuarta edición), Lima-Perú: Universidad del pacifico.
- Hansen and Mowen (2007). *“Administración de costos-contabilidad y control”*, (Quinta edición). México: International Thomson Editores.
- Farfán (2000). *“Contabilidad de costos/enfoque peruano-internacional”*. Editorial imprenta unión de la universidad peruana Unión, Central, Ñaña, Lima-Perú.
- Ferrer (2012). *“Estados financieros análisis e interpretación por sectores económicos”*, (Primera Edición), Breña: Pacifico Editores.
- Florián y Fernández (2013). *“Sistema de costos por órdenes en la fijación de precios y control de recursos en la empresa corporación WAMATRAY S.A.C. en la Ciudad de Trujillo Periodo*

Enero-Julio 2013” (Grado de contador público). Universidad privada Antenor Orrego, Trujillo-Perú.

Gallardo. (2013). *“propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción para la fábrica de muebles modulares gallardo Mogal”* (Grado en ingeniería en finanzas y auditoría). Escuela politécnica del ejército ESPE, Sangolqui-Ecuador.

Sandra (28 de junio del 2014). *Económica*. El Comercio.Lima.p.23.

Udolkín (2015) *“Contabilidad de costos y de gestión”* (Primera edición). Lima-Perú: Universidad del pacífico.

ANEXOS

ANEXO 01: ENTREVISTA

OBJETIVO: Conocer y evaluar la funcionalidad del sistema de costos actual de la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C.

DATOS GENERALES:

NOMBRE: Jaime Enrique Sandoval Huanca

CARGO: Administrador

EDAD: 39

A continuación, se presentan las siguientes preguntas:

1. ¿A qué área de la empresa pertenece?

Al área administrativa

2. ¿Emplea algún tipo de sistema de costos? ¿Cómo es?

SI. Mediante una plantilla en excel se hacen los cálculos respectivos para hallar los costos a través de la base de datos obtenidos por las operaciones de la empresa

3. ¿Conoce usted los costos reales de cada orden específica de la empresa Hinomaru Inversiones SAC?

No.

4. ¿Cómo calcula los costos en cada orden de servicio?

Se calcula en base a cálculos básicos y empíricos.

5. ¿Es oportuna la información de costos que le brinda el sistema actual? ¿Por qué?

No, porque quisiera saber con mayor precisión la totalidad de costos que se genera por cada orden de servicio

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

No se considera los CIF al momento de calcular los costos por orden de servicio.

7. ¿Cree usted que un sistema de costos es de vital importancia para la empresa?

¿Por qué?

Si, por que nos ayudaría a estructurar adecuadamente los costos y en base a ello tomar decisiones gerenciales, con el fin de mejorar la rentabilidad.

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

No.

9. ¿Estaría de acuerdo usted en implementar y mejorar su sistema de costos en la cual viene trabajando? ¿Por qué?

Si, por que desearía conocer con precisión los costos por cada servicio y así obtener una rentabilidad real.

Gracias por su tiempo.

Elaborado: Autor

ANEXO 02: FICHA DE OBSERVACION

FICHA DE OBSERVACION DE LOS PROCESOS DEL SERVICIO

EMPRESA: HINOMARU INVERSIONES SAC		RUC: 20559729079	
RESPONSABLE: ROSA MARIA LEON CABANILLAS		FECHA: 08/10/2016	
PROCESOS	CALIFICACION	OBSERVACION	
ACUERDO POR ESCRITO DEL SERVICIO CON EL CLIENTE	* SI * NO * A VECES	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Se da verbalmente en algunas ocasiones.
LOS COSTOS Y GASTOS SON IDENTIFICADOS CORRECTAMENTE	* SI * NO * A VECES	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	No se determina con claridad los costos y gastos.
ESTRUCTURA DE COSTOS ADECUADA	* SI * NO * A VECES	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Clasificación de los costos inadecuadamente.
STOCK DE PRODUCTOS ACTUALIZADOS	* SI * NO * A VECES	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Stock de productos desactualizados.
INFORMACION DE COSTOS OPORTUNA	* SI * NO * A VECES	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Ausencia de información de costos cuando se requiere.
DEFICIENCIAS CON EL SISTEMA DE COSTOS ACTUAL	* SI * NO * A VECES	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Reestructurar el sistema de costos adecuadamente.
COSTOS REAL DE LA MANO DE OBRA EN QUE INCURRE PARA ATENDER UN PEDIDO	* SI * NO * A VECES	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Ausencia de cálculo de la MO por cada orden.
EXISTENCIA DE FORMATOS PARA LA ASIGNACION DE COSTOS AL SERVICIO	* SI * NO * A VECES	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Ausencia de formatos para plasmar los costos que se involucran en el servicio.
EXISTENCIA DE FORMATOS PARA CONTROLAR LA COMPRA DE MATERIALES.	* SI * NO * A VECES	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Carece de formatos para controlar los insumos que intervienen en el servicio.
PERSONAL CAPACITADO PARA ELABORAR INFORMES DE COSTOS	* SI * NO * A VECES	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Falta de capacitación al personal para informar un costeo adecuado.
PROCEDIMIENTOS ESPECIFICOS DEL PROCESO DEL SERVICIO	* SI * NO * A VECES	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Alteración de procedimientos para llevar a cabo el servicio.
SISTEMA DE COSTOS	* SI * NO * A VECES	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Inadecuado Sistema de costos.
DETERMINACION DE LOS LOS CIF – POR ORDEN	* SI * NO * A VECES	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	No se ha determinado los cif's por cada orden.
EL SISTEMA DE COSTOS ACTUAL AYUDA A TOMAR DECISIONES	* SI * NO * A VECES	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Toma de decisiones en base a resultados no reales.

Elaborado: Por el autor

ANEXO 03: FICHA DE ANALISIS DOCUMENTAL

FECHA: 05/10/2016		RESPONSABLE: Rosa M. León Cabanillas	
EMPRESA: HINOMARU INVERSIONES S.A.C.		AREA: CONTABILIDAD.	
AUTORIZACION: AREA ADMINISTRATIVA.			
INDICADOR	FORMULA	RESULTADO	INTERPRETACION
MARGEN – COSTO DE VENTAS JULIO 2016.	COSTO DE VENTAS/VENTAS	%	
ORDEN N°01	2,751.85 / 7,24 5.76	38%	38% Margen de costos de ventas
ORDEN N°02	2,629.87 / 6,915.25	38%	38% Margen de costos de ventas
ORDEN N°03	3,140.30 / 8,711.86	36%	36% Margen de costos de ventas
ORDEN N°04	3,501.77 / 9,516.95	37%	37% Margen de costos de ventas
ORDEN N°05	1,516.30 / 4,228.81	36%	36% Margen de costos de ventas
MARGEN BRUTO- JULIO 2016.	UTILIDAD BRUTA/VENTAS	%	
ORDEN N°01	4,493.91 / 7,245.76	62%	62% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°02	4,285.38 / 6,915.25	62%	62% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°03	5,571.56 / 8,711.86	64%	64% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°04	6,015.18 / 9,516.95	63%	63% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°05	2,712.51 / 4,228.81	64%	64% Margen de utilidad bruta
MARGEN – COSTO DE VENTAS AGOSTO 2016.	COSTO DE VENTAS/VENTAS	%	
ORDEN N°01	2,483.01 / 5,511.86	45%	45% Margen de costos de ventas
ORDEN N°02	2,460.43 / 6,533.90	38%	38% Margen de costos de ventas
ORDEN N°03	2,281.18 / 6,025.42	38%	38% Margen de costos de ventas
ORDEN N°04	1,934.32 / 5,745.76	34%	34% Margen de costos de ventas
ORDEN N°05	2,118.60 / 5,923.73	36%	36% Margen de costos de ventas
ORDEN N°06	1,302.05 / 3,508.47	37%	37% Margen de costos de ventas
MARGEN BRUTO – AGOSTO 2016.	UTILIDAD BRUTA/VENTAS	%	
ORDEN N°01	3,028.85 / 5,511.86	55%	55% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°02	4,073.47 / 6,533.90	62%	62% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°03	3,744.25 / 6,025.42	62%	62% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°04	3,811.44 / 5,745.76	66%	66% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°05	3,805.13 / 5,923.73	64%	64% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°06	2,206.42 / 3,508.47	63%	63% Margen de utilidad bruta
MARGEN – COSTO DE VENTAS SETIEMBRE 2016.	COSTO DE VENTAS/VENTAS	%	
ORDEN N°01	2,352.38 / 6,010.59	39%	39% Margen de costos de ventas
ORDEN N°02	2,514.36 / 5,966.10	42%	42% Margen de costos de ventas
ORDEN N°03	1,713.74 / 5,485.17	31%	31% Margen de costos de ventas
ORDEN N°04	2,149.67 / 6,711.86	32%	32% Margen de costos de ventas
ORDEN N°05	1,417.85 / 4,220.34	34%	34% Margen de costos de ventas
ORDEN N°06	1,329.32 / 3,661.02	36%	36% Margen de costos de ventas
MARGEN BRUTO – SETIEMBRE 2016.	UTILIDAD BRUTA/VENTAS	%	
ORDEN N°01	3,658.21 / 6,010.59	61%	61% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°02	3,451.74 / 5,966.10	58%	58% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°03	3,771.43 / 5,485.17	69%	69% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°04	4,562.19 / 6,711.86	68%	68% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°05	2,802.49 / 4,220.34	66%	66% Margen de utilidad bruta
ORDEN N°06	2,331.70 / 3,661.02	64%	64% Margen de utilidad bruta
NOTA:			
Se empleó la ficha de análisis documental en base a la información y documentación revisada en el 193rea de contabilidad, estableciéndose un resumen de costos y utilidad bruta del mes de Julio, Agosto y Setiembre.			

ANEXO 04: MATRIZ DE CONSISTENCIA

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES E INDICADORES	MUESTRA	DISEÑO	INSTRUMENTO
<p>PREGUNTA GENERAL</p> <p>¿De qué manera un sistema de costos por órdenes de servicio, determina la rentabilidad bruta en la empresa HINOMARU INVERSIONES S.A.C, de la ciudad de Trujillo en el año 2016?</p>	<p>OBJETIVO GENERAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> Determinar la rentabilidad bruta por orden mediante la implementación de un sistema de costos en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C. 	<p>HIPOTESIS GENERAL</p> <p>El sistema de costos por órdenes de servicio, determina la rentabilidad bruta (por orden) en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C en la ciudad de Trujillo en el año 2016, mediante procedimientos contables analíticos.</p>	<p>VARIABLE DEPENDIENTE</p> <p>Determinación de la rentabilidad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Costo de Ventas</u> Ventas. <u>Utilidad bruta</u> Ventas. <p>VARIABLE INDEPENDIENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> Cantidad de material directo utilizado en cada orden. Importe de mano de obra directa en base a las horas hombre utilizadas. Importe de CIF que intervienen en el servicio. 	<p>POBLACION:</p> <ul style="list-style-type: none"> Documentos de costos de la empresa Hinomaru Inversiones perteneciente al periodo 2016. <p>MUESTRA:</p> <ul style="list-style-type: none"> Documentos de costos correspondientes al periodo Julio a Setiembre 2016 en la empresa Hinomaru Inversiones S.A.C. 	<p>DISEÑO</p> <p>Pre-experimental.</p> <p>El diseño del diagrama es de la siguiente manera:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">G1 O1 x O2</div> <p>G1: Hinomaru Inversiones S.A.C.</p> <p>O1: Diagnostico de la empresa previo a la implementación del sistema de costos por órdenes de servicio.</p> <p>X: implementación del sistema de costos por órdenes de servicio.</p> <p>O2: Determinación de la Rentabilidad bruta de la empresa luego de la implementación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Entrevista. Guía de observación. Guía de Análisis documental.

ANEXO 05: DOCUMENTO DE ACREDITACION REMYPE.

			
REGISTRO NACIONAL DE LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA			
REMYPE			
ACREDITACIÓN			
RUC Nº	:	20559729079	
RAZÓN SOCIAL	:	HINOMARU INVERSIONES S.A.C. - HINOMARU S.A.C.	
Actividad Económica	:	VTA. MAY. DE MATERIAS PRIMAS AGROPEC.	
CIU	:	51212	
Domicilio	:	PASAJE MOCHICA MZ. E LT. 2 - LOS CEDROS	
Distrito	:	TRUJILLO	
Provincia	:		TRUJILLO
Departamento	:	LA LIBERTAD	
Gerente General	:	HUNG KEE CHAU LAM	
Representante Legal	:	HUNG KEE CHAU LAM	
Queda acreditada como: MICRO EMPRESA			
Número de Registro - Solicitud de Inscripción REMYPE : 0001316661-2015			
Fecha de presentación - Solicitud de Inscripción REMYPE : 25/05/2015			
<p>Esta acreditación es en base a la declaración jurada realizada en el sistema virtual del REMYPE por la empresa acreditada, la misma que se encuentra sujeta a una fiscalización posterior por parte de la Autoridad Administrativa de Trabajo. En caso, de comprobar fraude o falsedad en la declaración presentada por la empresa acreditada, la Autoridad Administrativa de Trabajo procederá a declarar nulo el registro. Asimismo, si la conducta se adecua a los supuestos delitos contra la fe pública del Código Penal; este será comunicado al Ministerio Público para que interponga la acción penal correspondiente, de conformidad con el Art. 32º de la Ley Nº 27444.</p>			
<p>La fecha de expedición de la Constancia de Acreditación al REMYPE, tiene efectos retroactivos a la fecha de presentación de la solicitud para la inscripción en el REMYPE, a efectos de acceder a los beneficios de las Micro y Pequeñas Empresas.</p>			
Fecha de Expedición : 28/05/2015			
Código Nº 287728			
Impreso el 28/05/2015 a las 06:02:30			
www.mtpe.gob.pe			
Av. Salaverry 197833 Jesús María T: (011) 432.4000			

ANEXO 06: AUTORIZACION – DESARROLLO DE TESIS.



HINOMARU INVERSIONES S.A.C.

ACUERDO DE DESARROLLO DE TESIS

Conste por el presente documento se establece un ACUERDO INTERNO entre LA EMPRESA, y la EGRESADA, en la cual se autoriza a realizar el desarrollo de tesis en el área contabilidad, en la empresa Hinomaru inversiones, a continuación detallamos lo siguiente:

CONDICIONES GENERALES:

A. LA EMPRESA
Razón social: Hinomaru inversiones s.a.c
Ruc: 20559729079
Domicilio: Psj. Mochica Mz e LT 02
Actividad económica: alquiler de áreas deportivas y preparación de almuerzos.
Representante: Cesar Chau Lam
C.E. 000068236

B. EGRESADO
Nombres y Apellidos: Rosa María León Cabanillas
DNI: 44773287
Centro de Formación: Universidad privada del norte
Grado: bachiller
Carrera: contabilidad y finanzas
ID Card - egresada: 55825

D. CONDICIONES DEL CONVENIO
Tema de tesis: "Sistema de costos por órdenes de servicio y la determinación de la rentabilidad. en la empresa Hinomaru Inversiones SAC"
Plazo de duración: Considerar tiempo prudente para desarrollo.
Área a sustraer la información: Contabilidad.
Jefe inmediato: Jaime Enrique Sandoval huanca.
Comentario nº01: Hacer uso de la información solo para desarrollo de tesis.
Comentario nº02: No manipular la información para otros fines.
Comentario nº03: Se requiere responsabilidad y cumplimiento con sus labores o funciones diarias.

Quedando establecido dichos acuerdo se procede a firmar:

Trujillo, 03 de Marzo del 2016.



HINOMARU INVERSIONES S.A.C.
CHAU LAM HUNG KEE
GERENTE GENERAL



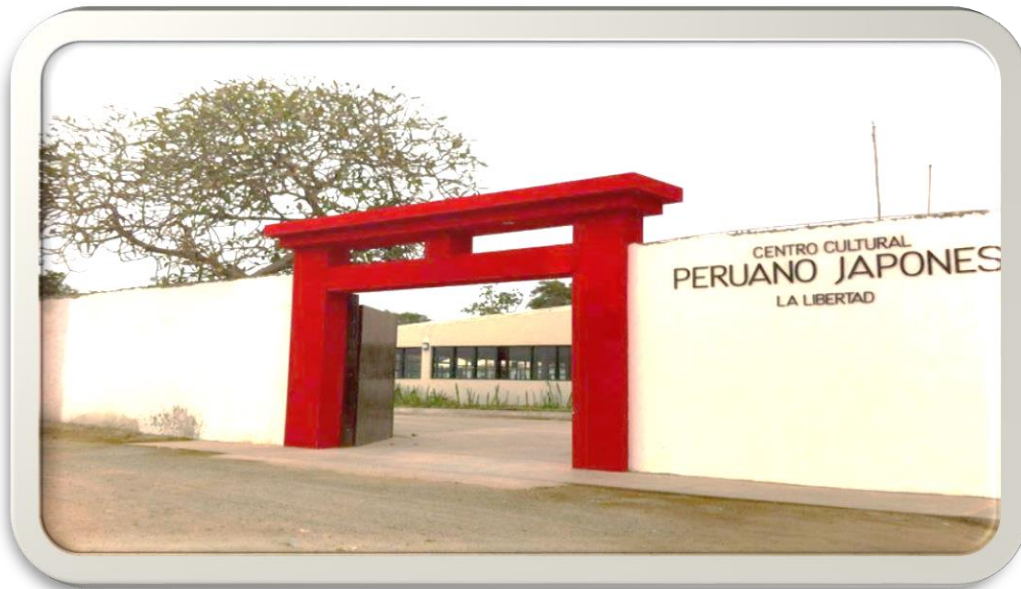
BACH: ROSA M.LEON CABANILLAS
DNI: 44773287

Pj. Mochica Mza. "E" - Lote 2 - Urb. Los Cedros - (altura cdra. 18 y 19 Av. Mansiche) - Trujillo - La Libertad
© (044) 320088 - RPM: #990912069 / #990912026 - RPC: 949340743
Centro Cultural Peruano Japonés La Libertad - www.ccperuanojapones.com

ANEXO 07: FICHA RUC – HINOMARU INVERSIONES S.A.C.

31/12/2015	Datos de Ficha RUC- CIR(Constancia de Información Registrada)
	
<p>FICHA RUC : 20559729079 HINOMARU INVERSIONES S.A.C. - HINOMARU S.A.C. Número de Transacción : 45054486 CIR - Constancia de Información Registrada</p>	
Información General del Contribuyente	
Apellidos y Nombres ó Razón Social	: HINOMARU INVERSIONES S.A.C. - HINOMARU S.A.C.
Tipo de Contribuyente	: 39-SOCIEDAD ANONIMA CERRADA
Fecha de Inscripción	: 26/10/2013
Fecha de Inicio de Actividades	: 26/10/2013
Estado del Contribuyente	: ACTIVO
Dependencia SUNAT	: 0063 - I.R.LA LIBERTAD-MEPECO
Condición del Domicilio Fiscal	: HABIDO
Emisor electrónico desde	: -
Comprobantes electrónicos	: -
Operador autorizado de Comercio Exterior	: -
Datos del Contribuyente	
Nombre Comercial	: -
Tipo de Representación	: -
Actividad Económica Principal	: 4620 - VENTA AL POR MAYOR DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS Y ANIMALES VIVOS
Actividad Económica Secundaria 1	: 9411 - ACTIVIDADES DE ASOCIACIONES EMPRESARIALES Y DE EMPLEADORES
Actividad Económica Secundaria 2	: 93098 - OTRAS ACTIVIDAD.DE TIPO SERVICIO NCP
Sistema Emisión Comprobantes de Pago	: MANUAL
Sistema de Contabilidad	: MANUAL/COMPUTARIZADO
Código de Profesión / Oficio	: -
Actividad de Comercio Exterior	: IMPORTADOR/EXPORTADOR
Número Fax	: -
Teléfono Fijo 1	: 44 - 202056
Teléfono Fijo 2	: -
Teléfono Móvil 1	: 44 - 949901254
Teléfono Móvil 2	: 44 - 987654123
Correo Electrónico 1	: shsflorescavero@gmail.com
Correo Electrónico 2	: hinomaru2015@hotmail.com
Domicilio Fiscal	
Actividad Economica	: 4620 - VENTA AL POR MAYOR DE MATERIAS PRIMAS AGROPECUARIAS Y ANIMALES VIVOS
Departamento	: LA LIBERTAD
Provincia	: TRUJILLO
Distrito	: TRUJILLO
Tipo y Nombre Zona	: URB. LOS CEDROS
Tipo y Nombre Vía	: PJ. MOCHICA
Nro	: -
Km	: -
Mz	: E
Lote	: 2
Dpto	: -
Interior	: -
Otras Referencias	: CENTRO CULTURAL PERUANO JAPONES
Condición del inmueble declarado como Domicilio Fiscal	: OTROS.
Datos de la Empresa	
Fecha Inscripción RR,PP	: 14/10/2013
Número de Partida Registral	: 11223014
Tomo/Ficha	: -
Folio	: -
Asiento	: -
Origen del Capital	: NACIONAL
<a &pestanas="" href="https://ww1.sunat.gob.pe/cl-ti-itmenu/MenuInternet.htm?agrupacion=">https://ww1.sunat.gob.pe/cl-ti-itmenu/MenuInternet.htm?agrupacion="&pestanas="	
	1/3

ANEXO 08: DATOS GENERALES Y FOTOGRAFIAS DE LA EMPRESA



- ✓ RAZON SOCIAL: HINOMARU INVERSIONES SAC.
- ✓ RUC: 20559729079.
- ✓ GERENTE GENERAL: CHAU LAM HUNG KEE.
- ✓ SEDE: CENTRO CULTURALPERUANO JAPONES – LALIBERTAD.
- ✓ DIRECCION: PSJ.MOCHICA MZ"E" LT 2.

ARCHIVOS DEL AREA DE CONTABILIDAD



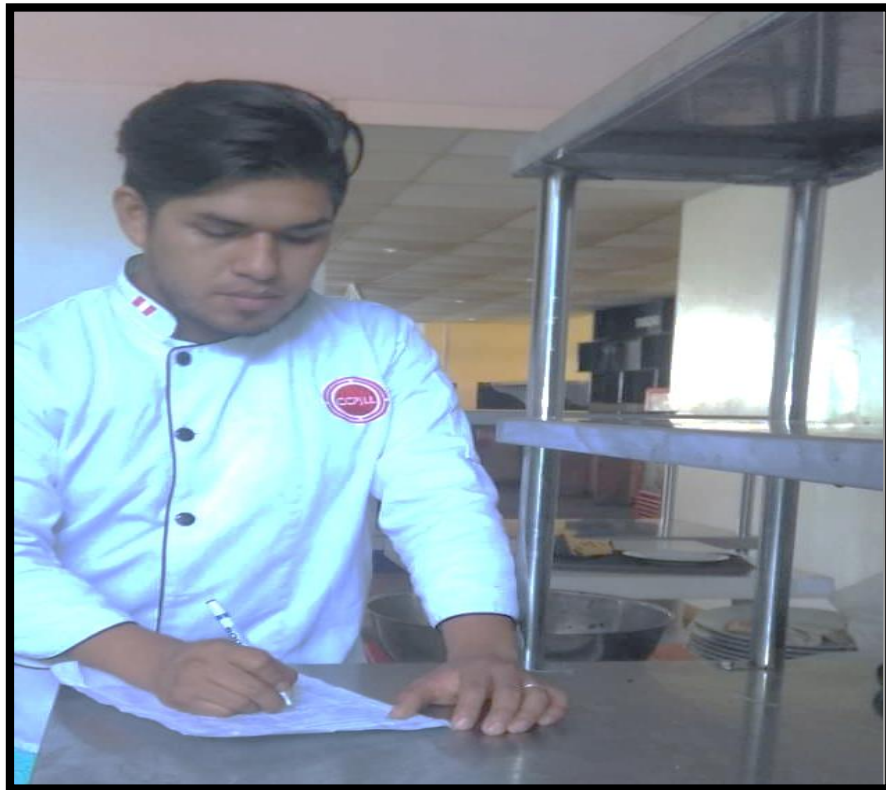
Fuente: Foto tomada por el autor.

ORDEN DE SERVICIO



Fuente: Foto tomada por el autor.

JEFE DE COCINA – SOLICITANDO REQUISICION DE MATERIALES



Fuente: Foto tomada por el autor.

CHARLA-PERSONAL



Fuente: Foto tomada por el autor.