

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| | MACROPROCESO DE APOYO | CÓDIGO: AAAR113 |
| | PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO | VERSIÓN: 6 |
| | DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL | VIGENCIA: 2021-09-14 |
| | | PAGINA: 1 de 8 |

16-

| | |
|--------------|------------------------------|
| FECHA | viernes, 17 de junio de 2022 |
|--------------|------------------------------|

Señores
UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
 BIBLIOTECA
 Ciudad

| | |
|---|--|
| UNIDAD REGIONAL | Extensión Facatativá |
| TIPO DE DOCUMENTO | Trabajo De Grado |
| FACULTAD | Ciencias Administrativas Económicas y Contables |
| NIVEL ACADÉMICO DE FORMACIÓN O PROCESO | Pregrado |
| PROGRAMA ACADÉMICO | Contaduría Pública |

El Autor(Es):

| APELLIDOS COMPLETOS | NOMBRES COMPLETOS | No. DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN |
|----------------------------|--------------------------|--|
| Chavez Castañeda | Yeimi Lorena | 1070966673 |
| Rodriguez Bohórquez | Jaime Enrique | 11439687 |
| | | |

Director(Es) y/o Asesor(Es) del documento:

| APELLIDOS COMPLETOS | NOMBRES COMPLETOS |
|----------------------------|--------------------------|
| Duarte Camacho | Angela Helena |
| | |
| | |

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| | MACROPROCESO DE APOYO | CÓDIGO: AAAR113 |
| | PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO | VERSIÓN: 6 |
| | DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL | VIGENCIA: 2021-09-14 |
| | | PAGINA: 2 de 8 |

TÍTULO DEL DOCUMENTO

Diseño De Un Sistema De Costos Para La Empresa Alimentos Y Servicios Manantial SAS

SUBTÍTULO

(Aplica solo para Tesis, Artículos Científicos, Disertaciones, Objetos Virtuales de Aprendizaje)

EXCLUSIVO PARA PUBLICACIÓN DESDE LA DIRECCIÓN INVESTIGACIÓN

| INDICADORES | NÚMERO |
|-------------|--------|
| ISBN | |
| ISSN | |
| ISMN | |

AÑO DE EDICION DEL DOCUMENTO

16/06/2022

NÚMERO DE PÀGINAS

107

DESCRIPTORES O PALABRAS CLAVES EN ESPAÑOL E INGLÉS (Usar 6 descriptores o palabras claves)

| ESPAÑOL | INGLÉS |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. Costo | Cost |
| 2. Materia Prima | Raw Material |
| 3. Mano de obra | Workforce |
| 4. Costos indirectos de fabricación | Indirect Manufacturing Costs |
| 5. Gasto | Bills |
| 6. Estado de costos | Cost Statement |

FUENTES (Todas las fuentes de su trabajo, en orden alfabético)

POLIMENI, Ralph S., FABOZZI, Frank J., ADELBERG, Arthur H. (1989).
Contabilidad de costos, conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales.
McGraw Hill. tercera edición.

MALLO, Carlos., KAPLAN, S, Robert, MELJEM, Sylvia y GIMÉNEZ, Carlos, (2000).
Contabilidad de costos y estratégica de gestión. Prentice


WELSH, R. A. (2000). Costeo Basado en Actividades (ABC), Conceptos Teóricos y Metodología de Implementación. Nuevo León.

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca

Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414

www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co

NIT: 890.680.062-2

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | MACROPROCESO DE APOYO | CÓDIGO: AAAR113 |
| | PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO | VERSIÓN: 6 |
| | DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL | VIGENCIA: 2021-09-14 |
| | | PAGINA: 3 de 8 |

BACKER, Morton y JACOBSON, Lyle, Contabilidad de costos, un enfoque administrativo y de gerencia, McGraw Hill.

Normas para la contabilidad de costos, Normatividad internacional en costos para el sector privado, cartilla informativa, Bogotá.

AMAYA OSORIO, Ciro Alfonso, Costos y presupuestos, conceptos básicos (2000), Bogotá, Universidad Santo Tomás.

GÓMEZ, G. (2010). Gestipolis. Obtenido de <http://www.gestipolis.com/historia-costoscontabilidad/>

HIDALGO GUTIERREZ, Fernando. Evolución histórica de la contabilidad de costos y de gestión. (2015).

<https://www.rankia.co/blog/mejores-cdts/3759467-sas-colombia-definicion-caracteristicas-ventajas>

<https://www.azc.com.co/caracteristicas-y-beneficios-de-las-sociedades-por-acciones-simplificadas-s-a-s/>

DIAZ BARRETO, Martha Viviana, Normas para contabilidad de costos, Revista Visión Contable N° 14, p 62

<https://incp.org.co/dian-adopta-clasificacion-de-actividades-economicas-revision-4-adaptada-para-colombia/>

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/LEY%200009%20DE%201979.pdf

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=3337>

<https://www.invima.gov.co/documents/20143/441790/2674.pdf/8b63e134-a442-bae3-4abf-9f3270451c67>

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| | MACROPROCESO DE APOYO | CÓDIGO: AAAR113 |
| | PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO | VERSIÓN: 6 |
| | DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL | VIGENCIA: 2021-09-14 |
| | | PAGINA: 4 de 8 |

RESUMEN DEL CONTENIDO EN ESPAÑOL E INGLÉS

(Máximo 250 palabras – 1530 caracteres, aplica para resumen en español):

Esta monografía consiste en el diseño de un sistema de costos por órdenes, para la empresa Alimentos & Servicios Manantial SAS, en el diseño de dicho sistema, se evidenciaron las falencias en las cuales se incurren al carecer de esta herramienta; en el caso particular de esta compañía, el permitir realizar la investigación da lugar a sus administradores para tomar las medidas de control necesarias, mejorar su información financiera y la oportuna toma de decisiones.

En la investigación monográfica se realizaron actividades de reconocimiento inicial de la empresa, se identificó los elementos del costo, tales como materia prima, mano de obra directa e indirecta y los costos indirectos de fabricación, con esta información se dio lugar a la elaboración de ciertos manuales de procedimiento, a flujogramas de proceso, y formatos necesarios como lo son orden de pedido, requisición de almacén, orden de compra, Kardex, hoja de costos y tarjeta de tiempo y como opción de mejora se elabora una herramienta en Excel, la cual le ayudará a la administración con un adecuado manejo de sus inventarios. De acuerdo a esto se elaboró el costeo de tres órdenes de producción, con las cuales se realizó todo el ciclo sugerido y con esta información se concluyó con un estado de costos. Principalmente este proyecto se basó en la necesidad de la empresa de minimizar las continuas fallas al momento de ejecutar una orden de servicio y desconocer los costos reales en los que incurren al final de un periodo.

ABSTRACT

This monograph consists of the design of a system of costs by orders, for the company Alimentos & Servicios Manantial SAS, in the design of said system, the shortcomings incurred by the lack of this tool were evidenced; In the particular case of this company, allowing the investigation to be carried out gives its administrators the opportunity to take the necessary control measures, improve their financial information and make timely decisions.

In the monographic investigation, initial recognition activities of the company were carried out, the elements of the cost were identified, such as raw material, direct and indirect labor and indirect manufacturing costs, with this information, the elaboration of certain procedure manuals, process flowcharts, and necessary formats such as purchase order, warehouse requisition, purchase order, Kardex, cost sheet and time card and as an improvement option, an Excel tool is developed, which It will help the administration with an adequate management of its inventories. According to this, the costing of three production orders was elaborated, with which the entire suggested cycle was carried out and with this information a cost statement was concluded. Mainly this project was based on the company's need to minimize continuous failures when executing a service order and not knowing the real costs incurred at the end of a period.

| | | |
|---|---|-----------------------------|
| UDECA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA | MACROPROCESO DE APOYO | CÓDIGO: AAAR113 |
| | PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO | VERSIÓN: 6 |
| | DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL | VIGENCIA: 2021-09-14 |
| | | PAGINA: 5 de 8 |

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN


Por medio del presente escrito autorizo (Autorizamos) a la Universidad de Cundinamarca para que, en desarrollo de la presente licencia de uso parcial, pueda ejercer sobre mí (nuestra) obra las atribuciones que se indican a continuación, teniendo en cuenta que, en cualquier caso, la finalidad perseguida será facilitar, difundir y promover el aprendizaje, la enseñanza y la investigación.

En consecuencia, las atribuciones de usos temporales y parciales que por virtud de la presente licencia se autoriza a la Universidad de Cundinamarca, a los usuarios de la Biblioteca de la Universidad; así como a los usuarios de las redes, bases de datos y demás sitios web con los que la Universidad tenga perfeccionado una alianza, son: Marque con una "X":

| AUTORIZO (AUTORIZAMOS) | SI | NO |
|--|----|----|
| 1. La reproducción por cualquier formato conocido o por conocer. | X | |
| 2. La comunicación pública, masiva por cualquier procedimiento o medio físico, electrónico y digital. | X | |
| 3. La inclusión en bases de datos y en sitios web sean éstos onerosos o gratuitos, existiendo con ellos previa alianza perfeccionada con la Universidad de Cundinamarca para efectos de satisfacer los fines previstos. En este evento, tales sitios y sus usuarios tendrán las mismas facultades que las aquí concedidas con las mismas limitaciones y condiciones. | X | |
| 4. La inclusión en el Repositorio Institucional. | X | |

De acuerdo con la naturaleza del uso concedido, la presente licencia parcial se otorga a título gratuito por el máximo tiempo legal colombiano, con el propósito de que en dicho lapso mi (nuestra) obra sea explotada en las condiciones aquí estipuladas y para los fines indicados, respetando siempre la titularidad de los derechos patrimoniales y morales correspondientes, de acuerdo con los usos honrados, de manera proporcional y justificada a la finalidad perseguida, sin ánimo de lucro ni de comercialización.

Para el caso de las Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía, de manera complementaria, garantizo(garantizamos) en mi(nuestra) calidad de estudiante(s) y por ende autor(es) exclusivo(s), que la Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía en cuestión, es producto de mi(nuestra) plena autoría, de mi(nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi(nuestra) creación original particular y, por tanto, soy(somos) el(los) único(s) titular(es) de la misma. Además, aseguro (aseguramos) que no contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | MACROPROCESO DE APOYO | CÓDIGO: AAAR113 |
| | PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO | VERSIÓN: 6 |
| | DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL | VIGENCIA: 2021-09-14 |
| | | PAGINA: 6 de 8 |

autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos de la Tesis o Trabajo de Grado es de mí (nuestra) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad de Cundinamarca por tales aspectos.

Sin perjuicio de los usos y atribuciones otorgadas en virtud de este documento, continuaré (continuaremos) conservando los correspondientes derechos patrimoniales sin modificación o restricción alguna, puesto que, de acuerdo con la legislación colombiana aplicable, el presente es un acuerdo jurídico que en ningún caso conlleva la enajenación de los derechos patrimoniales derivados del régimen del Derecho de Autor.

De conformidad con lo establecido en el artículo 30 de la Ley 23 de 1982 y el artículo 11 de la Decisión Andina 351 de 1993, “*Los derechos morales sobre el trabajo son propiedad de los autores*”, los cuales son irrenunciables, imprescriptibles, inembargables e inalienables. En consecuencia, la Universidad de Cundinamarca está en la obligación de RESPETARLOS Y HACERLOS RESPETAR, para lo cual tomará las medidas correspondientes para garantizar su observancia.

NOTA: (Para Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía):

Información Confidencial:

Esta Tesis, Trabajo de Grado o Pasantía, contiene información privilegiada, estratégica, secreta, confidencial y demás similar, o hace parte de la investigación que se adelanta y cuyos resultados finales no se han publicado.

SI ___ NO _X_.

En caso afirmativo expresamente indicaré (indicaremos) en carta adjunta, expedida por la entidad respectiva, la cual informa sobre tal situación, lo anterior con el fin de que se mantenga la restricción de acceso.

LICENCIA DE PUBLICACIÓN

Como titular(es) del derecho de autor, confiero(erimos) a la Universidad de Cundinamarca una licencia no exclusiva, limitada y gratuita sobre la obra que se integrará en el Repositorio Institucional, que se ajusta a las siguientes características:

a) Estará vigente a partir de la fecha de inclusión en el repositorio, por un plazo de 5 años, que serán prorrogables indefinidamente por el tiempo que dure el derecho patrimonial del autor. El autor podrá dar por terminada la licencia solicitándolo a la

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca

Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414

www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co

NIT: 890.680.062-2

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| | MACROPROCESO DE APOYO | CÓDIGO: AAAR113 |
| | PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO | VERSIÓN: 6 |
| | DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL | VIGENCIA: 2021-09-14 |
| | | PAGINA: 7 de 8 |

Universidad por escrito. (Para el caso de los Recursos Educativos Digitales, la Licencia de Publicación será permanente).

b) Autoriza a la Universidad de Cundinamarca a publicar la obra en formato y/o soporte digital, conociendo que, dado que se publica en Internet, por este hecho circula con un alcance mundial.

c) Los titulares aceptan que la autorización se hace a título gratuito, por lo tanto, renuncian a recibir beneficio alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente licencia y de la licencia de uso con que se publica.

d) El(Los) Autor(es), garantizo(amos) que el documento en cuestión es producto de mi(nuestra) plena autoría, de mi(nuestro) esfuerzo personal intelectual, como consecuencia de mi (nuestra) creación original particular y, por tanto, soy(somos) el(los) único(s) titular(es) de la misma. Además, aseguro(aseguramos) que no contiene citas, ni transcripciones de otras obras protegidas, por fuera de los límites autorizados por la ley, según los usos honrados, y en proporción a los fines previstos; ni tampoco contempla declaraciones difamatorias contra terceros; respetando el derecho a la imagen, intimidad, buen nombre y demás derechos constitucionales. Adicionalmente, manifiesto (manifestamos) que no se incluyeron expresiones contrarias al orden público ni a las buenas costumbres. En consecuencia, la responsabilidad directa en la elaboración, presentación, investigación y, en general, contenidos es de mí (nuestro) competencia exclusiva, eximiendo de toda responsabilidad a la Universidad de Cundinamarca por tales aspectos.

e) En todo caso la Universidad de Cundinamarca se compromete a indicar siempre la autoría incluyendo el nombre del autor y la fecha de publicación.

f) Los titulares autorizan a la Universidad para incluir la obra en los índices y buscadores que estimen necesarios para promover su difusión.

g) Los titulares aceptan que la Universidad de Cundinamarca pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.

h) Los titulares autorizan que la obra sea puesta a disposición del público en los términos autorizados en los literales anteriores bajo los límites definidos por la universidad en el “Manual del Repositorio Institucional AAAM003”

i) Para el caso de los Recursos Educativos Digitales producidos por la Oficina de Educación Virtual, sus contenidos de publicación se rigen bajo la Licencia Creative Commons: Atribución- No comercial- Compartir Igual.



Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca

Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414

www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co

NIT: 890.680.062-2

| | | |
|--|---|-----------------------------|
| | MACROPROCESO DE APOYO | CÓDIGO: AAAR113 |
| | PROCESO GESTIÓN APOYO ACADÉMICO | VERSIÓN: 6 |
| | DESCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN Y LICENCIA DEL REPOSITORIO INSTITUCIONAL | VIGENCIA: 2021-09-14 |
| | | PAGINA: 8 de 8 |

j) Para el caso de los Artículos Científicos y Revistas, sus contenidos se rigen bajo la Licencia Creative Commons Atribución- No comercial- Sin derivar.



Nota:

Si el documento se basa en un trabajo que ha sido patrocinado o apoyado por una entidad, con excepción de Universidad de Cundinamarca, los autores garantizan que se ha cumplido con los derechos y obligaciones requeridos por el respectivo contrato o acuerdo.

La obra que se integrará en el Repositorio Institucional está en el(los) siguiente(s) archivo(s).

| Nombre completo del Archivo Incluida su Extensión (Ej. Nombre completo del proyecto.pdf) | Tipo de documento (ej. Texto, imagen, video, etc.) |
|--|---|
| 1. Diseño De Un Sistema De Costos Para La Empresa Alimentos Y Servicios Manantial SAS.Pdf | Texto |
| 2. Herramienta Monografía Diseño De Un Sistema De Costos Para La Empresa Alimentos Y Servicios Manantial Sas | Xlsx |
| 3. | |
| 4. | |

En constancia de lo anterior, Firmo (amos) el presente documento:

| APELLIDOS Y NOMBRES COMPLETOS | FIRMA (autógrafa) |
|-----------------------------------|----------------------|
| Chavez Castañeda Yeimi Lorena | |
| Rodriguez Bohórquez Jaime Enrique | |
| | |
| | |

21.1-51-20.



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA EMPRESA ALIMENTOS Y
SERVICIOS MANANTIAL SAS

JAIME ENRIQUE RODRIGUEZ BOHORQUEZ
YEIMI LORENA CHAVEZ CASTAÑEDA

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ECONOMICAS Y CONTABLES
CONTADURÍA PÚBLICA
FACATATIVA
2022



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA EMPRESA ALIMENTOS Y
SERVICIOS MANANTIAL SAS**

AUTORES

**JAIME ENRIQUE RODRIGUEZ BOHORQUEZ
YEIMI LORENA CHAVEZ CASTAÑEDA**

**PROYECTO DE GRADO MONOGRAFÍA PARA OBTENER EL TITULO DE
CONTADOR PÚBLICO**

DIRECTOR

**ANGELA HELENA DUARTE CAMACHO
CONTADORA PUBLICA**

**UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS ECONÓMICAS Y CONTABLES
CONTADURÍA PÚBLICA
FACATATIVÁ
2022**



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

Nota de Aceptación

Presidente del Jurado

Jurado

Jurado

Facatativá, 09 de mayo de 2022



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mi madre y a mis hijos quienes durante este tiempo fueron incondicionales conmigo, a Dios por permitirme llegar hasta donde lo he hecho, a cada una de las personas que directa e indirectamente me ayudaron, a los buenos docentes de la Universidad de Cundinamarca quienes transmitieron todo su conocimiento, forjando en mí, principios y valores no solo como ser humano sino también como futura profesional.

¡Infinitas gracias!

YEIMI LORENA CHAVEZ CASTAÑEDA

A la persona más importante en mi vida, mi amada esposa, por su comprensión y apoyo incondicional, a mis hijos por regalarme parte de su tiempo para cumplir con este proyecto de vida.

JAIME ENRIQUE RODRIGUEZ BOHORQUEZ



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos principalmente a Dios, por darnos la oportunidad de ser parte de la Universidad de Cundinamarca, a nuestras familias por el apoyo incondicional durante este tiempo, a los docentes quienes compartieron sus conocimientos para lograr nuestro objetivo académico.



CONTENIDO

| | Pág. |
|--|------|
| 1. INTRODUCCIÓN..... | 16 |
| 2. PRELIMINARES | 17 |
| 2.1 PLANTEAMIENTO | 17 |
| 2.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA | 18 |
| 2.3 SISTEMATIZACIÓN..... | 18 |
| 3 JUSTIFICACIÓN..... | 19 |
| 4. OBJETIVOS | 20 |
| 4.1 OBJETIVO GENERAL | 20 |
| 4.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS | 20 |
| 5. LIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN | 21 |
| 6. LINEA DE INVESTIGACIÓN..... | 22 |
| 7. MARCOS DE REFERENCIA | 23 |
| 7.1 MARCO TEÓRICO..... | 23 |
| 7.2 MARCO CONCEPTUAL..... | 27 |
| 7.3 MARCO LEGAL | 31 |
| 7.3.1 RESPONSABILIDADES FISCALES..... | 32 |
| 7.3.2 RESPONSABILIDADES AMBIENTALES | 33 |
| 7.4 MARCO GEOGRAFICO..... | 34 |
| 8. DISEÑO METODOLOGICO PRELIMINAR | 36 |
| 8.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN | 36 |
| 9. PRESENTACION GENERAL DE LA ORGANIZACIÓN | 38 |
| 10. PROCESO DE PRODUCCIÓN..... | 41 |
| 11. DIAGNOSTICO ORGANIZACIONAL | 44 |
| 12. DISEÑO DEL SISTEMA COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN..... | 51 |
| 12.1. ORGANIGRAMA SUGERIDO | 51 |
| 12.2. MANUALES DE PROCEDIMIENTOS | 52 |
| 12.3. FORMATOS DE CONTROL..... | 56 |
| 12.3.1 ORDEN DE PEDIDO..... | 56 |
| 12.3.2 REQUISICIÓN DE ALMACEN..... | 57 |



| | |
|---|----|
| 12.3.3 ORDEN DE COMPRA..... | 58 |
| 12.3.4 KARDEX | 60 |
| 12.3.5 HOJA DE COSTOS..... | 61 |
| 12.3.6 TARJETA DE TIEMPO..... | 63 |
| 12.3.7 TARJETA DE RELOJ..... | 64 |
| 12.3.7 HERRAMIENTA DE CONTROL DE INVENTARIOS | 65 |
| 12.3.7.1 PRODUCTOS | 65 |
| 12.3.7.2 INVENTARIO | 66 |
| 12.3.7.3 ENTRADAS..... | 67 |
| 12.3.7.4 SALIDAS | 68 |
| 12.3.7.5 FUNCIONAMIENTO HERRAMIENTA DE CONTROL DE INVENTARIOS | 69 |
| 12.3.7.5.1 HOJA PRODUCTOS | 69 |
| 12.3.7.5.2 HOJA INVENTARIO | 69 |
| 12.3.7.5.3 HOJA ENTRADAS | 69 |
| 12.3.7.5.4 HOJA SALIDAS..... | 69 |
| 13. IDENTIFICACION ELEMENTOS DEL COSTO..... | 71 |
| 13.1 ELEMENTOS DEL COSTO..... | 71 |
| 13.2 DISTRIBUCION DE LOS COSTOS..... | 71 |
| 13.2.1 MATERIA PRIMA DIRECTA..... | 71 |
| 13.2.3 MANO DE OBRA DIRECTA | 72 |
| 13.2.5. COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION. | 77 |
| 13.2.5.1 MATERIA PRIMA INDIRECTA | 78 |
| 13.2.5.2 MANO DE OBRA INDIRECTA | 78 |
| 13.2.5.3 OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN..... | 82 |
| 15. COSTEO ORDENES DE PRODUCCIÓN | 83 |
| 15.1 ORDEN DE PRODUCCION MENÚ 1 | 83 |
| 15.1.1 ORDEN DE PEDIDO..... | 83 |
| 15.1.2 REQUISICIÓN DE ALMACEN MENÚ 1 | 84 |
| 15.1.3 ORDEN DE COMPRA MENÚ 1 | 85 |
| 15.1.4 KARDEX MENÚ 1 | 86 |
| 15.1.5 TARJETA RELOJ MENÚ 1..... | 87 |
| 15.1.6 TARJETA DE TIEMPO MENÚ 1 | 88 |



| | |
|--|-----|
| 15.1.7 HOJA DE COSTOS MENÚ 1 | 89 |
| 15.2 ORDEN DE PRODUCCION MENÚ 2 | 90 |
| 15.1.1 ORDEN DE PEDIDO | 90 |
| 15.2.2 REQUISICIÓN DE ALMACEN MENÚ 2 | 91 |
| 15.2.3 ORDEN DE COMPRA MENÚ 2 | 92 |
| 15.2.4 KARDEX MENÚ 2 | 93 |
| 15.2.5 TARJETA RELOJ MENÚ 2 | 94 |
| 15.2.6 TARJETA DE TIEMPO MENÚ 2 | 95 |
| 15.2.7 HOJA DE COSTOS MENÚ 2 | 96 |
| 15.3 ORDEN DE PRODUCCION MENÚ 3 | 97 |
| 15.3.1 ORDEN DE PEDIDO MENÚ 3 | 97 |
| 15.3.2 REQUISICIÓN DE ALMACEN MENÚ 3 | 98 |
| 15.3.3 ORDEN DE COMPRA MENÚ 3 | 99 |
| 15.3.4 KARDEX MENÚ 3 | 100 |
| 15.3.5 TARJETA RELOJ MENÚ 3 | 101 |
| 15.3.6 TARJETA DE TIEMPO MENÚ 3 | 102 |
| 15.3.7 HOJA DE COSTOS MENÚ 3 | 103 |
| 15.4 ESTADO DE COSTOS MENÚS 1-2-3 | 104 |
| 16. CONCLUSIONES | 105 |
| 17. RECOMENDACIONES | 106 |
| 18. BIBLIOGRAFIA | 107 |



LISTA DE TABLAS

| | |
|---|----|
| Tabla 1 Normatividad de los costos | 28 |
| Tabla 2 Matriz Tascoi | 44 |
| Tabla 3 Análisis probabilidad de ocurrencia de riesgo | 50 |
| Tabla 4 Análisis severidad de riesgo..... | 50 |
| Tabla 5 Evaluación y clasificación del riesgo | 50 |
| Tabla 6 Manual de procedimiento compras | 53 |
| Tabla 7 Manual de procedimiento producción..... | 55 |
| Tabla 8 Materia prima | 72 |
| Tabla 9 Colaboradores directos | 73 |
| Tabla 11 Calculo tiempo MOD Menú 1 | 74 |
| Tabla 12 Calculo por actividad MOD Menú 1 | 74 |
| Tabla 13 Calculo tiempo MOD Menú 2 | 75 |
| Tabla 14 Calculo por actividad MOD Menú 2..... | 75 |
| Tabla 15 Calculo tiempo MOD Menú 3 | 76 |
| Tabla 16 Calculo por actividad MOD Menú 3..... | 76 |
| Tabla 10 Colaboradores indirectos | 78 |
| Tabla 17 Calculo tiempo actividades CIF Menú 1 | 79 |
| Tabla 18 Actividades CIF Menú 1 | 79 |
| Tabla 19 Calculo tiempo actividades CIF Menú 2 | 80 |
| Tabla 20 Actividades CIF Menú 2 | 80 |
| Tabla 21 Calculo tiempo actividades CIF Menú 3 | 81 |
| Tabla 22 Actividades CIF Menú 3 | 81 |



LISTA DE ILUSTRACIONES

| | |
|---|-----|
| Ilustración 1 Características de las SAS | 31 |
| Ilustración 2 Niveles régimen impositivo | 32 |
| Ilustración 3 Simbología flujograma | 52 |
| Ilustración 4 Productos | 65 |
| Ilustración 5 Control de existencias | 66 |
| Ilustración 6 Entradas | 67 |
| Ilustración 7 Salidas..... | 68 |
| Ilustración 8 Kardex automatizado..... | 70 |
| Ilustración 9 Orden de pedido Menú 1 | 83 |
| Ilustración 10 Requisición Almacén Menú 1..... | 84 |
| Ilustración 11 Orden de compra Menú 1 | 85 |
| Ilustración 12 Kardex 1 Menú 1 | 86 |
| Ilustración 13 Kardex 2 Menú 1 | 86 |
| Ilustración 14 Kardex 3 Menú 1 | 87 |
| Ilustración 15 Tarjeta reloj Menú 1 | 87 |
| Ilustración 16 Tarjeta de tiempo Menú 1 | 88 |
| Ilustración 17 Hoja de costos Menú 1 | 89 |
| Ilustración 18 Orden de pedido Menú 2 | 90 |
| Ilustración 19 Requisición almacén Menú 2..... | 91 |
| Ilustración 20 Orden de compra Menú 2 | 92 |
| Ilustración 21 Kardex 1 Menú 2 | 93 |
| Ilustración 22 Kardex 2 Menú 2 | 93 |
| Ilustración 23 Kardex 3 Menú 2 | 94 |
| Ilustración 24 Tarjeta Reloj Menú 2 | 94 |
| Ilustración 25 Tarjeta de tiempo Menú 2 | 95 |
| Ilustración 26 Hoja de costos Menú 2 | 96 |
| Ilustración 27 Orden de pedido Menú 3 | 97 |
| Ilustración 28 Requisición de almacén Menú 3..... | 98 |
| Ilustración 29 Orden de compra Menú 3..... | 99 |
| Ilustración 30 Kardex 1 Menú 3 | 100 |
| Ilustración 31 Kardex 2 Menú 3 | 100 |
| Ilustración 32 Kardex 3 Menú 3 | 101 |
| Ilustración 33 Tarjeta Reloj Menú 3 | 101 |
| Ilustración 34 Tarjeta de tiempo Menú 3..... | 102 |
| Ilustración 35 Hoja de costos Menú 3 | 103 |
| Ilustración 36 Estado de costos Menús 1-2-3 | 104 |



LISTA DE FIGURAS

| | |
|--|----|
| Figura 1 Ubicación ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS..... | 34 |
| Figura 2 Ubicación finca el tesoro..... | 35 |
| Figura 3 Ubicación finca Luzama..... | 35 |
| Figura 4 Misión y visión ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS. | 39 |
| Figura 5 Organigrama ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS..... | 40 |
| Figura 6 Mise en plice..... | 41 |
| Figura 7 Distribución de servicios. | 42 |
| Figura 8 Limpieza y aseo..... | 43 |
| Figura 9 Organigrama sugerido | 51 |



LISTA DE FORMATOS

| | |
|--|----|
| Formato 1 Orden de pedido | 56 |
| Formato 2 Requisición de Almacén | 57 |
| Formato 3 Orden de compra..... | 59 |
| Formato 4 Tarjeta Kardex | 60 |
| Formato 5 Hoja de costos..... | 61 |
| Formato 6 Tarjeta de tiempo..... | 63 |
| Formato 7 Tarjeta Reloj | 64 |



GLOSARIO

BASE DE ASIGNACIÓN: es una medida para vincular un costo o un grupo de costos a un objeto de costos.

CARGA PRESTACIONAL: cantidad de dinero adicional que la empresa debe pagar por el trabajador, con el objetivo que este disfrute de una condición de trabajo integral, y de cumplir con los requerimientos legales establecidos.

CONTABILIDAD: es un sistema de información integrado a las empresas cuyas funciones son: recolectar, clasificar, registrar, resumir, analizar e interpretar la información financiera de la organización.

COSTO: toda erogación necesaria e indispensable para el desarrollo del proceso productivo o la prestación de un servicio.

COSTO FABRIL: consiste en el costo necesario para la transformación de la materia prima, es decir, costo de mano de obra y costos indirectos de fabricación.

COSTO PRIMO: es la unión de costos fácilmente asociables al producto o bien prestado (Materia prima directa y mano de obra directa).

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN: costos necesarios para la producción de un bien o la prestación de un servicio, pero que no pueden ser atribuibles directamente al producto.

EPP: elementos de protección personal.

GASTO: toda erogación relacionada con los procesos administrativos, de ventas y financieros en un periodo específico para la empresa.

MANO DE OBRA: costo incurrido en las obligaciones laborales con el personal, necesarias para la transformación de la materia prima de un bien o para la prestación de un servicio.

MATERIA PRIMA: recursos materiales utilizados para la fabricación de un producto o la prestación de un servicio.

NIC: normas internacionales de contabilidad.

NIIF: normas internacionales de información financiera.



UDEEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

OBJETO DE COSTO: todo aquello para lo que sea necesaria una medida del costo (un lote de producción, un servicio)

PRESUPUESTO: conjunto de los gastos e ingresos previstos para un determinado periodo de tiempo.

SGI: sistema de gestión integral.

SISOMA: seguridad industrial / salud ocupacional y medio ambiente.

VALIDACIÓN: consiste en revisar que un modelo describa de manera precisa una situación real, para que a partir de esta puedan hacerse cálculos e inferencias con alto nivel de confiabilidad.

VERIFICACIÓN: consiste en determinar si un sistema opera con la intención que fue concebido; de tal manera que se intenta remover errores de lógica no intencionales.



RESUMEN

Esta monografía consiste en el diseño de un sistema de costos por órdenes, para la empresa Alimentos & Servicios Manantial SAS, en el diseño de dicho sistema, se evidenciaron las falencias en las cuales se incurren al carecer de esta herramienta; en el caso particular de esta compañía, el permitir realizar la investigación da lugar a sus administradores para tomar las medidas de control necesarias, mejorar su información financiera y la oportuna toma de decisiones.

En la investigación monográfica se realizaron actividades de reconocimiento inicial de la empresa, se identificó los elementos del costo, tales como materia prima, mano de obra directa e indirecta y los costos indirectos de fabricación, con esta información se dio lugar a la elaboración de ciertos manuales de procedimiento, a flujogramas de proceso, y formatos necesarios como lo son orden de pedido, requisición de almacén, orden de compra, Kardex, hoja de costos y tarjeta de tiempo y como opción de mejora se elabora una herramienta en Excel, la cual le ayudará a la administración con un adecuado manejo de sus inventarios. De acuerdo a esto se elaboró el costeo de tres órdenes de producción, con las cuales se realizó todo el ciclo sugerido y con esta información se concluyó con un estado de costos. Principalmente este proyecto se basó en la necesidad de la empresa de minimizar las continuas fallas al momento de ejecutar una orden de servicio y desconocer los costos reales en los que incurren al final de un periodo.

ABSTRACT

This monograph consists of the design of a system of costs by orders, for the company Alimentos & Servicios Manantial SAS, in the design of said system, the shortcomings incurred by the lack of this tool were evidenced; In the particular case of this company, allowing the investigation to be carried out gives its administrators the opportunity to take the necessary control measures, improve their financial information and make timely decisions.

In the monographic investigation, initial recognition activities of the company were carried out, the elements of the cost were identified, such as raw material, direct and indirect labor and indirect manufacturing costs, with this information, the elaboration of certain procedure manuals, process flowcharts, and necessary formats such as purchase order, warehouse requisition, purchase order, Kardex, cost sheet and time card and as an improvement option, an Excel tool is developed, which It will help the administration with an adequate management of its inventories. According to this, the costing of three production orders was elaborated, with which the entire suggested cycle was carried out and with this information a cost statement was concluded. Mainly this project was based on the company's need to minimize continuous failures when executing a service order and not knowing the real costs incurred at the end of a period.



1. INTRODUCCIÓN

La gestión empresarial actual está encaminada al mejoramiento continuo a nivel administrativo, organizacional, productivo, social y económico de las compañías, la continua búsqueda de la calidad, excelencia y efectividad, han sido factores determinantes para que las empresas se mantengan en una constante implementación de estrategias que conlleven a un cambio con el cual lleguen al cumplimiento de sus objetivos. Dicha gestión implica tener conocimiento general en cuanto a lo financiero, administrativo, productivo y contable esto nos lleva a conocer aquellos costos y gastos en los que se incurre en el proceso productivo. Que las empresas manejen un sistema de costeo permite identificar aquellas materias primas, mano de obra y costos indirectos de fabricación que son factor determinante para la buena toma de decisiones.

Por lo mencionado anteriormente, en esta monografía se propone el diseño de un sistema de costos por órdenes de producción a la empresa ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS, organización dedicada a la preparación y expendio de alimentos a la carta y/o menú del día para su consumo inmediato, ya que actualmente no se tiene un sistema de costos, no tienen un control de inventario y se basan en conocimientos empíricos para el cálculo de las materias primas y demás insumos que son necesarios para cumplir con el objeto económico, lo que influye en un desconocimiento total en cuanto a los costos y gastos en los que se incurre en cada orden de producción.

Esta monografía consistió en un reconocimiento inicial de la organización, con la ayuda de matrices que permitieron conocer su situación actual, en cuanto a la parte administrativa, contable y productiva, el diseño de manuales de procedimiento, formatos de control y una herramienta de control de inventarios, con los cuales se hizo la identificación de los elementos del costo tales como materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación. Se realizó el costeo de tres menús, utilizando dichos formatos y con los cuales se pudo obtener un estado de costos, esto con el fin de obtener información precisa y comparable que contribuya a la toma de decisiones por parte de la gerencia de la organización ya que esta propuesta les brinda un panorama de los beneficios que obtendrían con la implementación de un sistema de costos.



2. PRELIMINARES

2.1 PLANTEAMIENTO

ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS, es una empresa ubicada en la ciudad de Facatativá, dedicada a la prestación de servicios de alimentación a importantes empresas floricultoras de la zona sabana de occidente, entre las cuales podemos destacar Flores de serrezuela y Jardines de los Andes, ubicadas en el municipio de Madrid Cundinamarca. Cuenta en la actualidad para su operación con un grupo de catorce (14) colaboradores y genera ingresos brutos anuales en un promedio de \$1.205.813.000 según sus estados financieros con cierre a 31 de diciembre de 2021.

Desde hace un tiempo la administración ha notado varias falencias en sus operaciones, una de ellas se detectó en el momento del inicio de la producción y es la constante falta de materia prima, por lo cual los colaboradores deben interrumpir sus labores habituales para conseguir los insumos y cumplir los requerimientos de los clientes. Adicionalmente está el costo elevado de la mano de obra directa ya que en el caso de horas extras hay colaboradores que sobrepasan el máximo de horas extraordinarias permitidas en la semana. Lo anterior evidencia una clara falta de organización y planeación de las labores, además de la carencia de un adecuado manejo de sus inventarios y genera alza en los costos de producción y por ende una reducción considerable en la rentabilidad de la empresa.

Actualmente, para que las empresas permanezcan en el mercado, deben estar encaminadas al mejoramiento continuo a nivel administrativo, organizacional, productivo, social y económico. El crecimiento de los negocios de una u otra manera está directamente relacionado a la gestión razonable en el manejo de los costos y gastos, este control permitirá que los precios de venta sean competitivos y se den mejores resultados económicos.

Teniendo en cuenta lo anterior, ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS, tiene como objetivo permitir acceder a su información para la elaboración del diseño de un sistema de costos adecuado que le permita establecer precios competitivos, tomar decisiones más asertivas y que su participación en el mercado sea más constante.

Por otro lado, para la organización él no contar con un sistema de costeo implica el desconocimiento de las utilidades reales al cierre del ejercicio contable, ya que la información financiera no es acertada y confiable, llevando a la administración a la posible disminución en su patrimonio.



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

2.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿La aplicación de un sistema de costos adecuado para la empresa Alimentos y Servicios Manantial SAS, le permitirá obtener información útil para la toma de decisiones?

2.3 SISTEMATIZACIÓN

¿Qué sistema de costeo maneja actualmente Alimentos & Servicios Manantial SAS?

¿Cómo identificar los procesos inmersos en el ciclo normal de las operaciones?

¿Determinar la mano de obra, los materiales y costos directos e indirectos es necesario para determinar el sistema de costos idóneo?



3 JUSTIFICACIÓN

La implementación de nuevas herramientas tecnológicas, financieras, comerciales y de servicios ha generado gran impacto en el crecimiento y participación en el mercado de los diversos sectores de la industria; en un ambiente donde la optimización de los recursos y la gestión que se realice en el sistema de costos es un factor fundamental en la competitividad; llevar un control adecuado de los mismos, evaluar que tan rentable pueden llegar a ser, proyectar y programar los recursos disponibles, conlleva a un buen posicionamiento en el mercado.

Determinar el sistema de costos de acuerdo con las necesidades de las organizaciones requiere de un análisis previo, conocimiento de los procesos, y ante todo contar con la disposición de la administración para cumplir con los objetivos planteados, esto último base primordial para el control de los recursos, costos de producción, materia prima, capital humano y todos aquellos gastos inmersos en el desarrollo de la actividad económica.

Alimentos y servicios manantial sas, es una organización dedicada a la preparación y expendio de alimentos a la carta y/o menú del día (almuerzos principalmente) para su consumo inmediato, mediante el servicio a la mesa, con presencia en empresas de gran reconocimiento del sector floricultor de la sabana de occidente, durante los últimos años para determinar el valor de sus servicios se ha basado en el juicio a priori de sus administradores enfocados en experiencias de trabajos anteriores de similares características, por lo que se determina la falencia en determinar los costos reales de los servicios prestados; por lo tanto, no hay certeza de las ganancias o pérdidas generadas en la producción.



4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para la empresa Alimentos y Servicios Manantial SAS.

4.1 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Realizar un diagnóstico inicial de la empresa, que permita identificar el registro actual de los costos.
- Identificar los procesos inmersos en el ciclo normal de las operaciones.
- Evaluar cuales son los costos directos e indirectos en los que se incurre para el cumplimiento del objeto económico.



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

5. LIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Durante el desarrollo de este proyecto de grado, el cual se llevará a cabo durante el segundo semestre del año 2021 y el primer semestre del año 2022, se considera que no hay ninguna limitación, sin embargo, no está exento de sucesos inciertos que puedan interferir en el óptimo desarrollo de las actividades propuestas.



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

6. LINEA DE INVESTIGACIÓN

- AREA: Gerencial Contable e Internacionalización
- LINEA: Costos, auditoria y gestión de organizaciones



7. MARCOS DE REFERENCIA

7.1 MARCO TEÓRICO

Para el desarrollo de nuestra investigación y teniendo en cuenta la situación actual de la empresa Alimentos y Servicios Manantial SAS, se emplearán teorías sobre los costos por órdenes de producción para una empresa del sector de servicios, que definirán los procedimientos a tener en cuenta en el diseño del sistema de costos óptimo para la empresa.

Según Arthur Adelberg en su libro contabilidad de costos “conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales” define los costos por órdenes de producción como “un sistema que permite las acumulaciones de los costos que se causen en cada orden, esta orden se basa en pedidos para manufacturar artículos en cantidades limitadas o bien para tener un límite en el almacén de artículos terminados, capaz de sufrir los pedidos probables a entregar a clientes”¹.

En este sistema los productos se fabrican de acuerdo con condiciones específicas del cliente y el precio de venta está asociado directamente al costo estimado.

El sistema de costos por órdenes de producción tiene los siguientes objetivos:

1. Calcular el costo de producción de cada pedido o lote de bienes que se elaboran, mediante el registro de los tres elementos en las denominadas hojas de costos.
2. Terminar la ganancia o pérdida para cada orden de trabajo y calcular el costo unitario para propósitos de costeo del inventario.
3. Mantener en forma adecuada el conocimiento lógico del proceso de manufactura de cada artículo.
4. Mantener un control de la producción, aun después que se haya terminado, a fin de reducir los costos en la elaboración de nuevos lotes o de nuevos productos.

¹ POLIMENI, Ralph S., FABOZZI, Frank J., ADELBERG, Arthur H. (1989). Contabilidad de costos, conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. McGraw Hill. tercera edición.



En el sistema de costos por procesos de la unidad de costeo es un “proceso de producción, los costos se acumulan para cada proceso durante el tiempo dado, el total de costos de cada proceso dividido por el total de unidades obtenidas en el periodo respectivo, nos dan el costo unitario en cada uno de los procesos”², según Ciro Alfonso Amaya Osorio en su cartilla costos y presupuestos “conceptos básicos”.

Donde empieza y donde termina un proceso de producción se debe decidir en cada empresa en particular, generalmente los procesos coinciden con departamentos y a veces con plantas completas de una fábrica, secciones físicas donde se realizan operaciones similares y se identifican claramente como centros de costos bajo la responsabilidad de algún jefe determinado.

El costo total unitario del producto terminado es la suma de los costos unitarios obtenidos en los procesos por donde haya pasado el artículo, el sistema es apto para producción en serie de unidades homogéneas, cuya fabricación se cumple en etapas sucesivas (procesos) hasta su terminación final.

El sistema de costeo basado en actividades (ABC), divide la entidad en diferentes labores. Una actividad en la empresa define lo que realiza y el tiempo necesario para la transformación de la materia prima. Una de las principales funciones de una actividad es transformar los materiales, la mano de obra y la tecnología en un producto terminado. El costeo por actividades define todas las acciones que realiza la organización para decretar sus costos y rendimiento. Un sistema de costeo por actividades implica cuatro pasos:

1. Identificar las actividades.
2. Identificar los conductores de costo asociados con cada actividad.
3. Calcular una tarifa de costo por unidad o transacción de conducción de costo.
4. Asignar costos a los productos multiplicando la tarifa de conducción de costo por el volumen de unidades conductoras de costo por el producto. (Welsh, 2000)³

² AMAYA OSORIO, Ciro Alfonso, Costos y presupuestos, conceptos básicos, (2000), Universidad Santo Tomás.

³ WELSH, R. A. (2000). Costeo basado en actividades (ABC), Conceptos teóricos y metodología de implementación. Nuevo León.



El uso de un sistema de costos se implementó en un comienzo para realizar únicamente gestiones personales, se dice que las civilizaciones del medio oriente dieron el primer paso para el manejo de costos.

La “teneduría de los libros” tuvo sus inicios en Italia, por el método de partida doble ya que en esa zona había mucho dominio mercantil, los artesanos de esa región eran los que tenían el poder de realizar la producción de los bienes de los comerciantes; estos estaban vinculados a asociaciones, las cuales implementaron los textos de contabilidad escritos para poder tener un control de las materias primas asignadas a los artesanos para que estos siguieran las reglas. Debido al crecimiento del mercado del mercado y la producción, se fue utilizando la contabilidad para medir las ganancias de los comerciantes. Los fabricantes de vinos, en el año 1577, empezaron a implementar “Costos de producción” conocidos hoy en día como materiales y mano de obra. El principal objetivo de la contabilidad es esa época era notar la diferencia entre los ingresos y costos de los bienes, así mismo fijar un precio de venta sin determinar el resultado de la operación. (Gómez, 2010)⁴

Las primeras empresas en utilizar en método parecido al sistema de costos fueron las industrias de producción de viñedos, las de impresión de libros y las acerías, las cuales lo utilizaban para llevar un control de los recursos utilizados para la fabricación del bien.

La práctica de la contabilidad de costos tiene inicios desde siglos. Se dice que en el antiguo Egipto existía de forma profesional la “Teneduría de libros” que consiste en llevar los libros de contabilidad; es elaborarlos, prepararlos, organizarlos y tenerlos a disposición para cuando fueron requeridos por un escriba, que tenía como objetivo el registrar los impuestos que se recaudaron los impuestos que se recaudaron.

Sin embargo, tanto el intercambio comercial como las transacciones comerciales son tan antiguas como la necesidad de información.

En el año 1984 Kaplan analizo la evolución de la contabilidad de costos y control de gestión señalando su revelación respecto a la competitividad industrial. Él comenzó estudiando las consecuencias del nacimiento del ferrocarril y la industria del acero de las últimas décadas del siglo XIX.⁵

Los ferrocarriles eran los medios más complejos creados hasta ese momento, debido a que tenían que ser dirigidos y coordinados en una extensión geográfica

⁴ GOMEZ G. (2010). Gestipolis. Obtenido de <http://www.gestipolis.com/historia-costoscontabilidad/>

⁵ MALLO, Carlos Kaplan, SS Robert, Meljem, Sylvia y Giménez, Carlos (2000). Contabilidad de costos y estrategia de gestión. Prentice.



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

amplia. Debido a que el telégrafo se inventó al mismo tiempo que el ferrocarril permitió tener una comunicación rápida a un bajo costo.

Así mismo, desarrollaron medidas para evaluar los costos y gastos de operación para implementarlos a sus procesos productivos. También Andrew Carnegie, fue conocido por su obsesión en los costos y mejorarlos con la relación a sus competidores en el caso de la industria de acero. (Hidalgo, 2015)⁶.

⁶ HIDALGO GUTIERREZ, Fernando. Evolución histórica de la contabilidad de costos y gastos. (2015)



7.2 MARCO CONCEPTUAL

La contabilidad dentro de las organizaciones ha sido y será parte esencial en el sostenimiento administrativo y operacional dentro de los procesos productivos de cada empresa. Un correcto manejo de sus finanzas garantizara su permanencia en el mercado y estabilidad de los recursos invertidos en el negocio.

Una de las ramas de la contabilidad y a la cual no le prestan la importancia requerida en las instituciones es la contabilidad de costos, probablemente porque es un proceso bastante dispendioso al momento de implementar el sistema y sobre todo llevar el control de este mismo.

Al ser ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS, una empresa prestadora de servicios se puede recalcar que el sistema de costos más adecuado para poder determinar el costo real de sus productos y por ende su costo de venta, es el sistema de costos por órdenes de producción y en este sistema es en el que se puede enfocar una propuesta de costos.

El sistema de costos por órdenes de producción se basa principalmente en la acumulación de los costos tanto directos como indirectos los cuales se consignan en un documento llamado hoja de costo en el cual se registran todos los costos que conlleva dicha orden de producción.

El no adecuado manejo de costos en la empresa genera cierta incertidumbre al momento de establecer sus precios de venta, los gastos reales en los que se incurren al dar cumplimiento a un pedido, los tiempos utilizados para su fabricación, entre otros. El establecer o llevar una organización permite una optimización de sus recursos y lograr obtener un porcentaje de utilidad más alto.

Dentro del marco contable colombiano se ha optado por implementar las NIC con el fin de responder a las necesidades de información útil y comprensible para la toma de decisiones y la generación de información en un contexto globalizado.

El Consejo Técnico de la Contaduría Pública (CTCP) en su direccionamiento estratégico de convergencia de 2012, define como estándares contables a las NIC y NIIF, emitidas por el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB por sus siglas en ingles), así como la Guía de Contabilidad y de Reporte Financiero para Empresas de Tamaño Pequeño y Mediano, entre otras, emitida por el Grupo de Trabajo Intergubernamental de Expertos en Estándares Internacionales de Contabilidad y de Reporte (ISAR por sus siglas en inglés) (Consejo Técnico de la Contaduría Pública,2012).

Si bien dichos estándares están orientados principalmente a satisfacer las necesidades de información de los acreedores e inversionistas, no por ello se puede desconocer el impacto que tiene en los llamados usuarios internos de las



organizaciones. En este sentido, cuando se habla de costos es necesario identificar el reconocimiento que se le da a este elemento de los estados financieros en el marco de la nueva normatividad. La siguiente tabla tiene como propósito identificar la forma como desde las NIC y las NIIF se aborda el tema de costos⁷.

Tabla 1 Normatividad de los costos

| NORMA | REFERENTE A LOS COSTOS |
|--|--|
| NIC 1 Presentación de estados financieros | Establece que para la revelación de la información se debe presentar un desglose de los gastos, utilizando la clasificación basada en la naturaleza o función de estos dentro de la empresa; cualquiera de las opciones será de libre escogencia dependiendo de la entidad y tipo de actividad. |
| NIC 2 Inventarios | Identifica los procedimientos que se realizan al momento de calcular el costo de un inventario tales como: evaluar el costo histórico o de realización, donde el menor valor es el que se tiene en cuenta: las técnicas de medición y las fórmulas de costo planteadas por la norma para llevar los inventarios son la identificación específica, promedio y PEPS; la diferencia entre el precio de adquisición y lo que realmente se debe cancelar, se reconoce como gasto por intereses a lo largo del periodo de financiación y no se contemplan provisiones por obsolescencia de inventarios, estos hechos económicos se llevan como un gasto. |
| NIC 11 Contratos de construcción | Define las características de las actividades en la construcción catalogadas como costos; entre ellas las siguientes: los que relacionan directamente con el contrato los que relacionan con la actividad de contratación en general y pueden ser imputados al contrato específico y otros costos, los que se pueden cargar al cliente bajo los términos pactados en el contrato. El reconocimiento de los costos deberá contabilizarse dependiendo de tres variables: <ol style="list-style-type: none">1. Si los resultados esperados del contrato son confiables deberán contabilizarse los ingresos como ingresos y los costos como gastos. |

⁷ <https://www.azc.com.co/caracteristicas-y-beneficios-de-las-sociedades-por-acciones-simplificadas-s-a-s/>



| | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">2. Si los resultados no son confiables los ingresos deberán registrarse solo si se espera recuperar el costo invertido, este costo será relacionado como un gasto.3. Si los costos son mayores que los ingresos esperados estos deberán reconocerse como un gasto del periodo. |
| NIC 16 Propiedad planta y equipo | Establece los elementos para realizar el cálculo de los costos en una propiedad, planta y equipo tales como: precio de compra (incluidos aranceles de importación e impuestos indirectos no recuperables); costos relacionados con la puesta en servicio del activo; se deducirá cualquier eventual descuento o rebaja del precio y costos de desmantelamiento, remoción y restauración. |
| NIC 23 Costos por préstamos | Determina la forma de contabilizar los costos por préstamos, los cuales pueden ser intereses, cargas financieras a los arrendamientos y diferencias de cambio en préstamos de moneda extranjera que deben llevarse directamente como gasto en el periodo en los que se haya incurrido y los que se deben considerar mayor valor de los productos o servicios. Estos se capitalizan siempre y cuando representen beneficios económicos futuros. |
| NIC 41 Productos agrícolas | Determina que los productos biológicos se deben medir al valor razonable menos los costos en el punto de venta, los cuales son todas aquellas comisiones que se dan a intermediarios y todos los cargos que correspondan a las agencias reguladoras e impuestos por transferencia, pero no considera como costos en el punto de venta los costos por transporte para poner el activo en el mercado. |
| NIIF 6 Explotación y evaluación de recursos minerales | Establece que solo los costos que tienen que ver directamente con la exploración de recursos minerales pueden reconocerse como costos incurridos: adquisición de derechos de exploración, perforaciones exploratorias, excavaciones, toma de muestras y actividades relacionadas con la evaluación de la factibilidad técnica y |



| | |
|---|--|
| | la viabilidad comercial de la extracción de un recurso mineral. |
| NIIF 8 Segmentos de operación | Establece que las entidades deben revelar información que permita que los usuarios de los estados financieros evalúen la naturaleza y los efectos de las actividades de negocio que desarrollan y los entornos económicos en los que operan; además, define las actividades de negocio de las que se puede obtener un ingreso o generar un gasto, con el fin de que las organizaciones conozcan los procesos relevantes y suministren la información necesaria. |
| NIIF 13 Medición del valor razonable | Define que los costos de compra, transformación y otros deben incluirse en los costos indirectos fijos como aquellos que permanecen constantes en los procesos sin importar el volumen de producción. Dentro de estos incluye la depreciación y el mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica y los costos indirectos variables. Además, especifica la relevancia de calcular un valor razonable en la determinación de los costos de inventarios, ya que permite ser más objetiva en el momento de determinar que operaciones se deben tener en cuenta para el cálculo de los costos. |

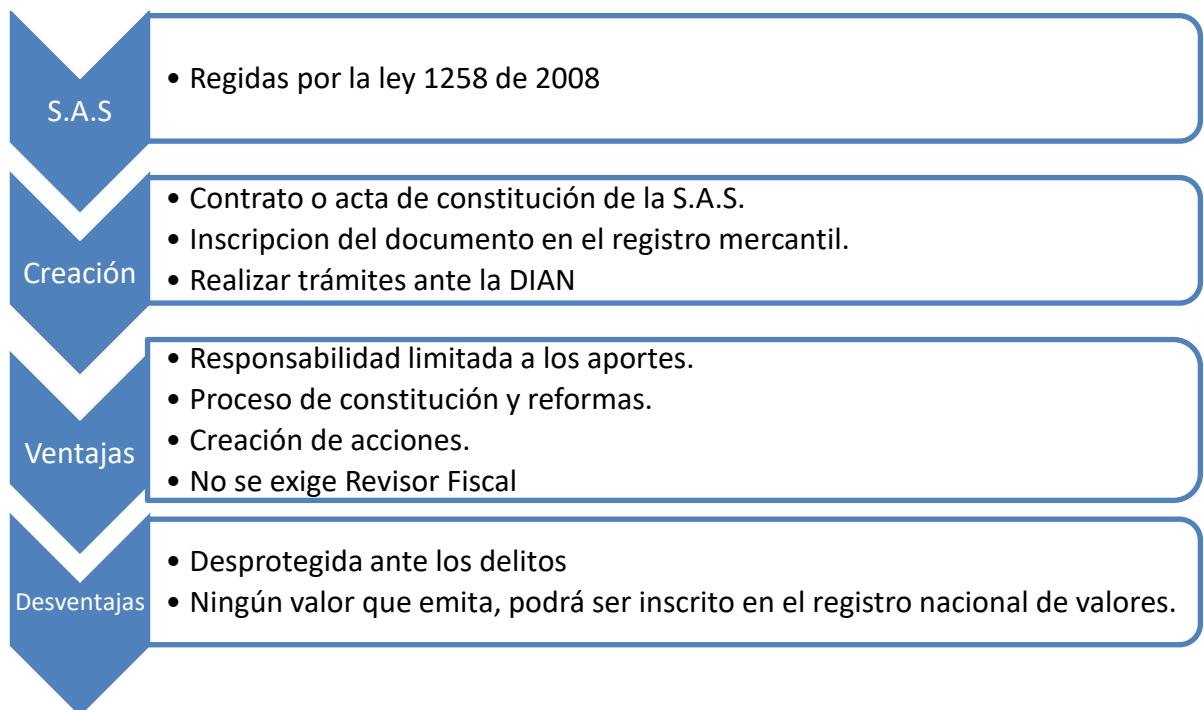
Fuente: Diaz Barreto, Martha Viviana, Normas para contabilidad de costos revista visión contable N° 14

7.3 MARCO LEGAL

En la república de Colombia, al igual que en la mayoría de los países a nivel mundial, las empresas deben cumplir con ciertos requisitos tanto para su creación como para ejercer sus actividades dentro de cada territorio. Dichas normas se dividen de acuerdo con su actividad económica (fiscal, ambiental, sanitaria, social).

La Sociedad por acciones simplificada, es un modelo societario que se caracteriza por una estructura sujeta a la libre autonomía de los accionistas para estipular las normas que se ajustan al tipo de negocio deseado de acuerdo con sus preferencias. Ahora bien, las SAS se encuentran reguladas por la Ley 1258 de 2008, que estipula las disposiciones jurídicas bajo las cuales se establecen las normas de su constitución y demás reglas especiales para la organización y funcionamiento de la sociedad⁸.

Ilustración 1 Características de las SAS



Fuente: Elaboración propia.

⁸ <https://www.azc.com.co/caracteristicas-y-beneficios-de-las-sociedades-por-acciones-simplificadas-s-a-s/>

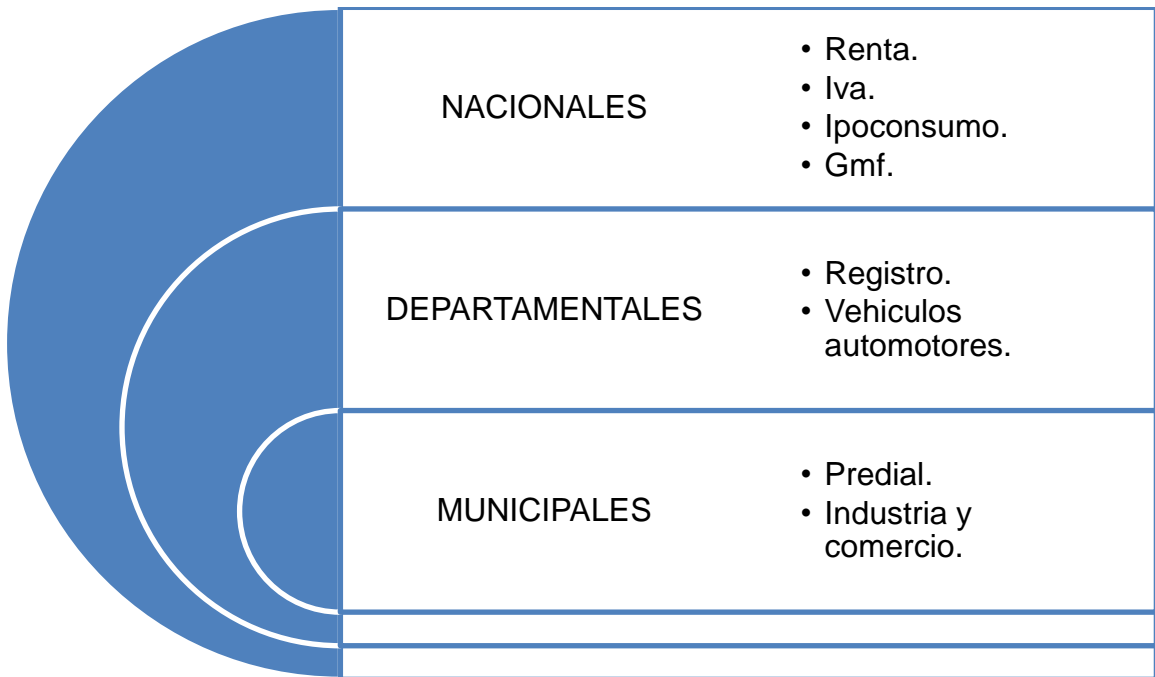


7.3.1 RESPONSABILIDADES FISCALES

Los impuestos a nivel nacional nacen en la necesidad del estado de generar ingresos que ayuden con el financiamiento de sus gastos e inversiones, esto esta preceptuado por la constitución nacional de 1991 en su artículo 95, donde se estipulan los deberes y obligaciones de todas las personas naturales y jurídicas con la contribución al sostenimiento de los gastos del país

El régimen impositivo colombiano divide en tres niveles de acuerdo con la distribución de los recaudos, estos son nacionales, departamentales y municipales. En el siguiente esquema se pueden observar más detalladamente los impuestos más representativos que se aplican de acuerdo con su territorialidad.

Ilustración 2 Niveles régimen impositivo



Fuente: Elaboración propia



7.3.2 RESPONSABILIDADES AMBIENTALES

La conservación del medio ambiente y la protección a la salud es uno de los temas que están reglamentados por el estado colombiano y es de cumplimiento obligatorio para todas las personas naturales y jurídicas.

En el ámbito empresarial y en el caso puntual de las empresas de alimentos los diferentes entes de control en cabeza del ministerio de salud han establecido los criterios para poder operar dentro del territorio nacional.

Los temas relacionados y que se deben desarrollar en sus actividades se refieren básicamente al manejo de los residuos sólidos, manejo y tratamiento de las aguas residuales, salud ocupacional y son reglamentados entre otros por las siguientes leyes, decretos y resoluciones:

- Ley 9 de 1979 del Congreso de la República de Colombia. Se dictan otras medidas sanitarias para los alimentos, aditivos, bebidas o materias primas correspondientes o las mismas que se produzcan, manipulen, elaboren, transformen, fraccionen, conserven, almacenen, transporten, expendan, consuman, importen o exporten⁹.
- Decreto N° 3075 de 1997 del Ministerio de Salud. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1997 y se dictan otras disposiciones. Regulación de las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos tales como la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización¹⁰.
- Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, y comercialización de los alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas¹¹.

9

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/LEY%200009%20DE%201979.pdf

¹⁰ <https://funcionpublica.gov.co/eva/gestonormativo/norma.php?i=3337>

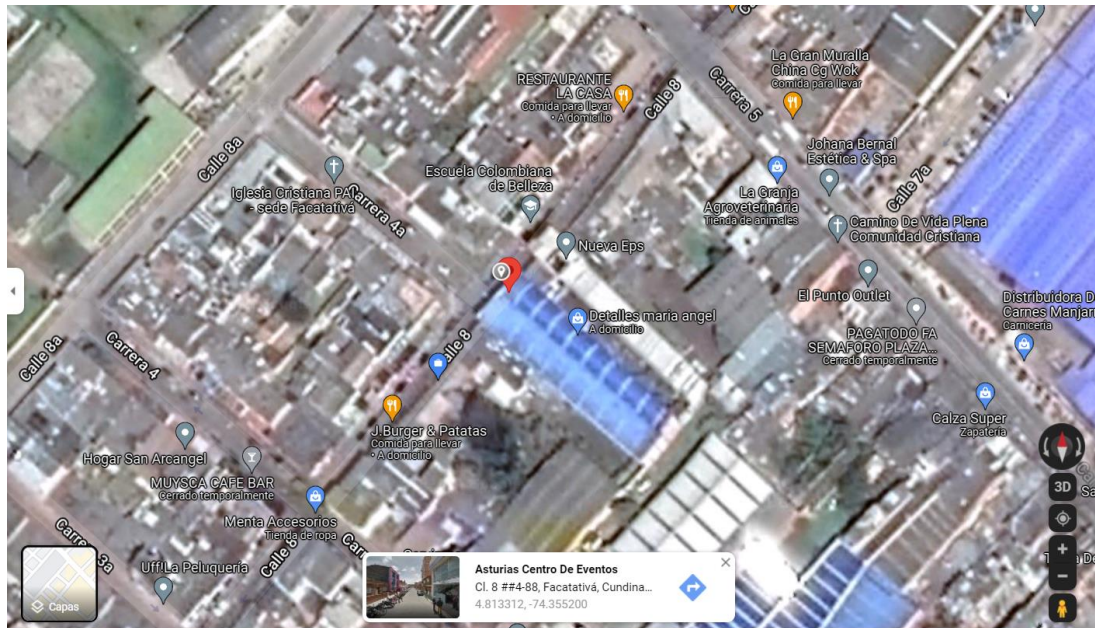
¹¹ <https://www.invima.gov.co/documents/20143/441790/2674.pdf/8b63e134-a442-bae3-4abf-9f3270451c67>



7.4 MARCO GEOGRAFICO

La empresa Alimentos y Servicios Manantial SAS, se encuentra ubicada en la ciudad de Facatativá-Cundinamarca, en la calle 8 # 4 – 88 piso 2, sitio donde se encuentran sus oficinas.

Figura 1 Ubicación ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS



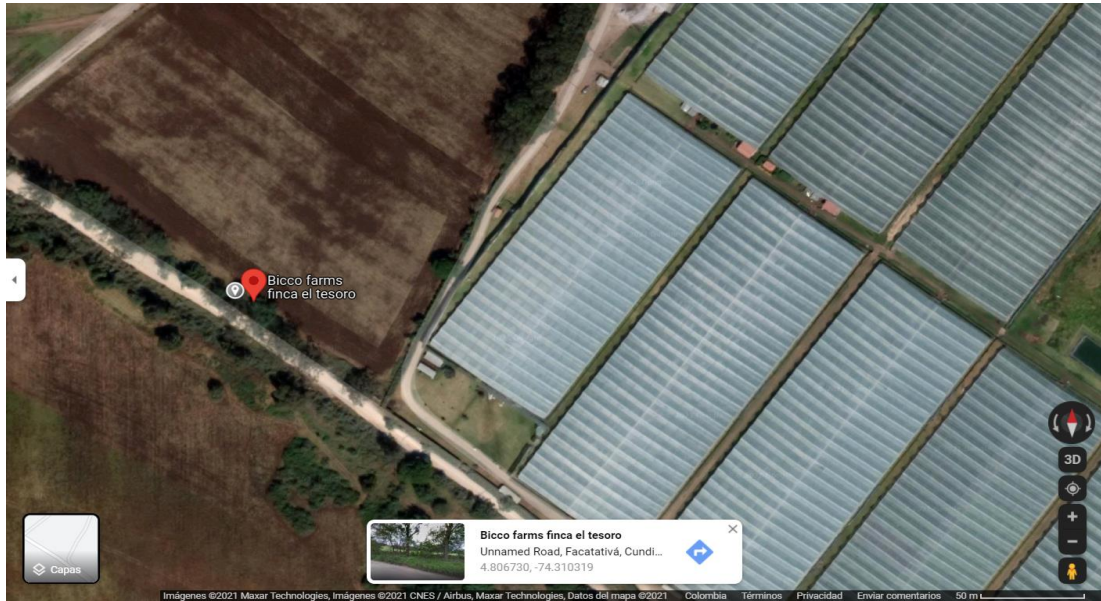
Fuente: Google Maps

Sin dejar de ser representativo dentro de sus actividades, tenemos dentro de los clientes a la empresa Bicco Farms, la cual se encuentra en la ciudad de Facatativá más precisamente en la vereda Juan XXIII. Esta empresa tiene a su vez dos puntos de servicios los cuales son finca el tesoro y luzama.



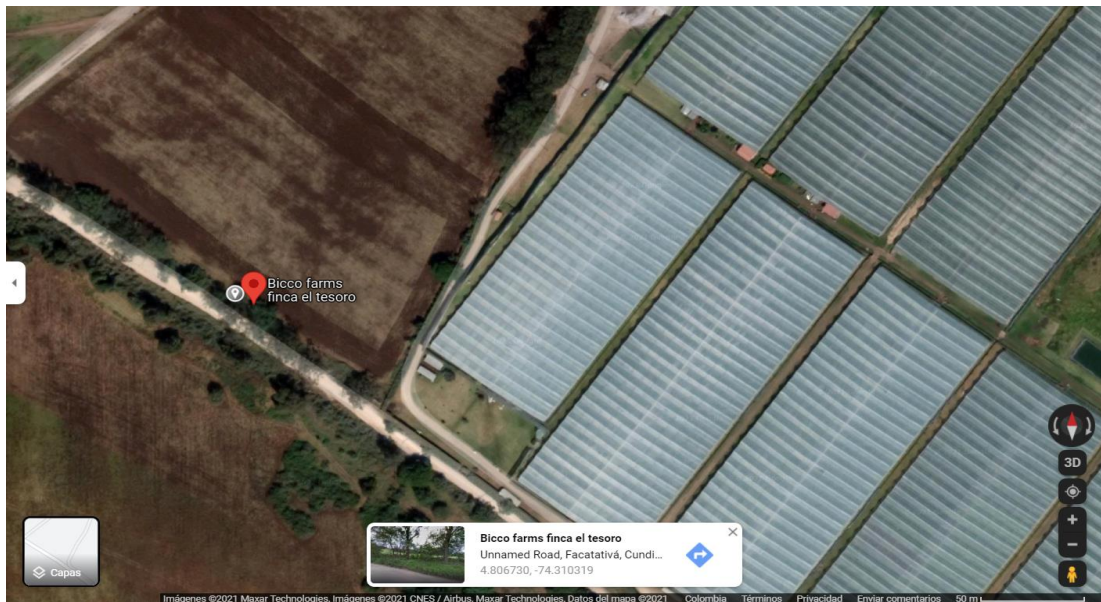
UDECA
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

Figura 2 Ubicación finca el tesoro



Fuente: Google Maps

Figura 3 Ubicación finca Luzama



Fuente: Google Maps



8. DISEÑO METODOLOGICO PRELIMINAR

Realizar un estudio descriptivo de los sistemas de costeo actuales permitirá realizar un análisis y una comparación para escoger el sistema de costos idóneo y que se adapte a las necesidades de la organización. Por lo que para el desarrollo de este proyecto es necesario tener un conocimiento inicial de la empresa, conocer sus actividades, sus clientes, sus proveedores, registro de las entradas y salidas de inventario de las compras y ventas.

8.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Para llevar a cabo el diseño de un sistema de costos idóneo para la empresa ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS, se estableció el uso de tres tipos de investigación: lo que permitirá tener un desarrollo adecuado en el objetivo general de este proyecto.

- Descriptiva: ya que permite realizar una caracterización de la estructura y el comportamiento de la organización en general.
- Exploratoria: el enfoque de esta, es analizar e investigar la información que no ha sido profundamente estudiada.
- Explicativa: indicara por que se determinó ese sistema de costeo, mediante razones de causa y efecto.

8.2 ESTRATEGIAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

- Método: cuantitativo y cualitativo
- Técnicas: entrevistas, Checklist, encuestas, planillas, toma de los registros existentes.
- Población: colaboradores de la empresa, directivos, administrativos y operacional.
- Alcance: Todos los procesos que están inmersos en el objeto económico de la empresa.



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

8.3 FUENTES DE INVESTIGACIÓN

- Primaria: registros e información suministrada por la empresa.
- Secundaria: papeles de trabajo (planillas, encuestas, Checklist, etc.), que serán elaborados en el desarrollo del diseño de costos.
- Terciaria: información procedente de los resultados obtenidos de las fuentes primaria y secundaria.



9. PRESENTACION GENERAL DE LA ORGANIZACIÓN

ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS, empresa constituida por iniciativa de la señora Yaneth Bustos Hernández y su hijo Juan David Gómez, como una idea de emprendimiento familiar. En el mes de agosto del año 2017 fue registrada en la cámara de comercio de Facatativá, estableciendo como su objeto social el expendio a la mesa de comidas preparadas, su comercialización en casinos, establecimientos educacionales, a hogares particulares, a empresas, instituciones, en eventos, etc., actividad económica que el Departamento Administrativo Nacional de Estadística-DANE, mediante resolución número 66 del 31 de enero de 2012 estableció la clasificación de actividades económicas – CIIU revisión 4 adaptada para Colombia¹².

En la provincia de la Sabana Occidente una de las principales fuentes de empleo son las empresas floricultoras en las cuales Alimentos & servicios Manantial SAS tiene presencia, ofreciendo el servicio de alimentación denominado casino. Estas empresas floricultoras como valor agregado, a sus empleados subsidian un porcentaje alto en el costo del almuerzo y en temporadas altas los desayunos y las cenas a quienes trabajen horas extras. De igual manera en fechas especiales como día del trabajo, día de la madre, día del padre, amor y amistad brindan platos especiales.

Durante los últimos años han presentado propuestas y/o licitaciones a otros sectores de la economía en la sabana de occidente y Bogotá.

En la actualidad cuenta con 18 empleados, distribuidos en tres centros de costos. Cada centro de costos dependiendo de su tamaño en producción cuenta con su administrador, chef, jefe de cocina y sus respectivos auxiliares. Cuenta con un conductor encargado del transporte de la materia prima desde el sitio de abastecimiento a los distintos sitios donde se debe proveer los servicios, por lo tanto, se deben trasladar a estos sitios adecuados para esta tarea.

Al ser el suministro de almuerzos el fuerte de la empresa, lo tomaremos como punto de evaluación para la investigación del proyecto y valuación de los costos de producción.

¹² <https://incp.org.co./dian-adopta-clasificacion-de-actividades-economicas-revision-4-adaptada-para-colombia/>

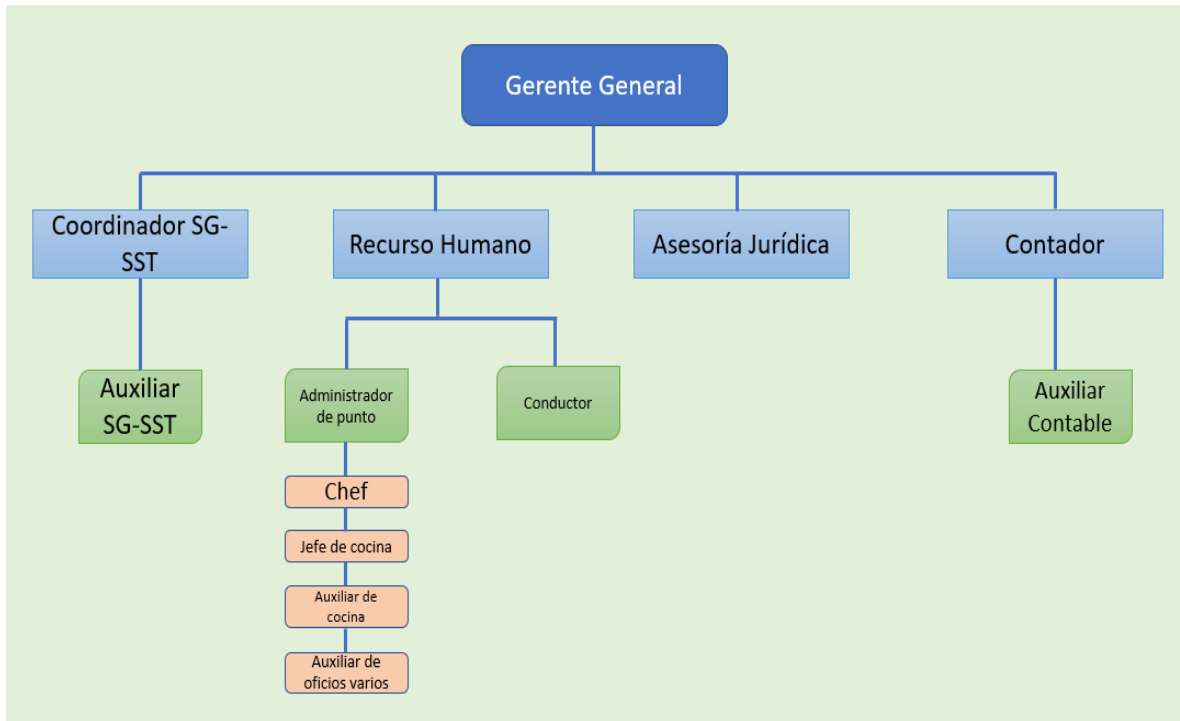
Figura 4 Misión y visión ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS.



Fuente: Elaboración propia



Figura 5 Organigrama ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS.



Fuente: Alimentos y Servicios Manantial SAS.

9.1 LINEAS DE PRODUCCIÓN

Los servicios y líneas de producción de la empresa principal son los siguientes:

- Almuerzo corriente
- Refrigerios

Otros servicios ofrecidos eventualmente son:

- Desayuno corriente.
- Desayuno especial.
- Almuerzo especial.



10. PROCESO DE PRODUCCIÓN

El proceso de producción empieza con establecer el menú correspondiente al mes, este debe cumplir con ciertos parámetros de nutrición y dieta balanceada. Este menú se presenta al departamento de bienestar de la empresa contratante, la cual da el visto bueno.

Paso siguiente se remite este menú a la persona encargada de las compras (el gerente), es él quien realiza las compras ya que no existe un área de compras.

Los víveres y abarrotes se compran quincenalmente o en su defecto al momento de agotarse, las cantidades se definen de acuerdo con la cantidad de servicios programados para este tiempo.

Ya teniendo clara la cantidad de servicios y el menú para el día, el administrador del punto realiza una inspección para determinar si los alimentos están en buen estado y aptos para el consumo, a esta labor se le denomina filtro sanitario. Luego se asignan las tareas correspondientes de acuerdo con los turnos establecidos en la programación del personal.

Semanalmente se realiza el correspondiente pedido al almacén de los insumos necesarios, es el administrador del centro de costos quien realiza la entrega directamente al chef el cual verifica cantidad y calidad, de acuerdo al requerimiento inicial, en caso que sobren insumos se debe hacer la respectiva devolución al almacén.

Figura 6 Mise en place



Fuente: Elaboración propia

En el proceso de mise en place, se organizan, cortan y alistan los alimentos, como es el caso de las verduras y frutas las cuales se desinfectan y pican de acuerdo a la necesidad, o los granos que se dejan en remojo, para que se eliminen las



sustancias tóxicas que los componen y tome menos tiempo la cocción de los mismos.

Luego ya de tener los ingredientes listos se pasan al proceso de cocción, donde el jefe de cocina garantiza temperatura y tiempo ideal para el perfecto punto de cocción, al igual que el grado de salinidad, garantizado así una sazón agradable a los consumidores finales.

Ya con el producto terminado se retira y es trasvasado a las líneas calientes donde se debe garantizar una temperatura superior a los 80 grados centígrados, en el caso de flores de Serrezuela tienen tres puntos de distribución por lo que es necesario transportar los alimentos preparados a estos puntos los cuales están adaptados con líneas calientes para poder cumplir con la distribución de los servicios.

Figura 7 Distribución de servicios.



Fuente: Elaboración propia

La distribución final se realiza mediante la modalidad de autoservicio, cada usuario para por la línea caliente donde se van repartiendo las raciones garantizando un pesaje mínimo establecido en los contratos iniciales. Terminado con la repartición de los servicios las auxiliares de cocina deben realizar el proceso de limpieza del menaje, dejando tanto los equipos, los menajes y las áreas de proceso en perfecto estado de aseo para la próxima producción.



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

Figura 8 Limpieza y aseo



Fuente: Elaboración propia



11. DIAGNOSTICO ORGANIZACIONAL

11.1 MATRIZ TASCOI

Se diseña esta matriz con el fin de identificar principales características de la organización, tales como objeto económico, usuarios principales y externos, quienes son los encargados de las decisiones fundamentales; obteniendo información que permita la implementación del sistema de costeo.

Tabla 2 Matriz Tascoi

| | |
|----------|---|
| T | Transformación: <ul style="list-style-type: none">• Alimentos & Servicios Manantial SAS |
| A | Actores: <ul style="list-style-type: none">• La organización cuenta con 18 colaboradores, entre los que se encuentran las áreas de dirección, administración y producción. |
| S | Suministradores o Proveedores: <ul style="list-style-type: none">• Avícola Miluc.• Comercializadora GDC SAS |
| C | Clientes o Usuarios: <ul style="list-style-type: none">• Flores de serrezuela.• Biccó Farms (Jardines de los Andes). |
| O | Owners o Dueños: <ul style="list-style-type: none">• Yaneth Bustos Hernández.• Juan David Gómez Bustos. |
| I | Intervinientes: <ul style="list-style-type: none">• Dirección Nacional de Impuestos y Aduanas Nacionales.• Superintendencias.• Secretaría de salud. |

Fuente: Elaboración propia

11.2 Matriz DOFA





Fuente: Elaboración propia

ANALISIS MATRIZ DOFA

La anterior matriz refleja puntos exactos que definen la situación actual de la compañía, detalla las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas que tiene la empresa, la carencia de un sistema de costeo para la empresa implica una amenaza la cual es la incertidumbre en cuanto a la relación de costos-gastos y rentabilidad que está dejando el ciclo productivo frente a las ventas, el tener un reconocimiento y gran experiencia en la sabana occidente es una fortaleza que puede aprovechar como una oportunidad para mejorar todo el proceso tanto administrativo como productivo.



11.3 Matriz de riesgos

| IDENTIFICACION DE RIESGOS | | | | CALIFICACION RIESGO | | | RESPUESTA AL RIESGO | | | |
|---|-------------------------|---|---------------------------------|--|-----------|-----------------------|--|-----------|---|--|
| Área | Fuente | Actividad | Riesgo | Responsables | Severidad | Evaluación del Riesgo | Nivel de Riesgo | Respuesta | Actividades | Controles Necesarios |
|  <p>ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común</p> | | | | <p>OBJETIVO: Identificar, clasificar y evaluar los riesgos a los que está expuesta la organización al no contar con un sistema de costeo.</p> | | |  <p>UDEC UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA</p> | | | |
| <p>Responsables</p> <p>Yeimi Lorena Chávez Castañeda Jaime Enrique Rodríguez Bohórquez</p> | | | | | | | | | | |
| Directiva | Estructura Organizativa | Reconocimiento de la Misión, Visión, Objetivos, Principios y Valores institucionales. | * Falta de proyección al futuro | Gerencia | 8 | 54 | Importante | REDUCIR | Reconocimiento habitual de la organización al personal. | Pancartas con la esta información, además de toma de asistencia a las capacitaciones. |
| | | Conocimiento del Organigrama. | * Reprocesos | Gerencia | 4 | 15 | Riesgo Bajo | REDUCIR | Presentación general durante el periodo de inducción. | Publicación del Organigrama |
| | | Definición de las Áreas de trabajo. | | Gerencia | 4 | 12 | Riesgo Bajo | REDUCIR | Asignación de lugar de trabajo | Verificación por parte del jefe directo |
| | | Determinación de los manuales de funciones y procedimientos. | | Administración y Gerencia | 8 | 72 | Riesgo Crítico | REDUCIR | Elaboración de manuales de funciones y procedimientos. | Acta firmada, en el que se detalle que el colaborador leyó sus funciones y el cumplimiento de los procedimientos de acuerdo a la normatividad de la empresa. |



| IDENTIFICACION DE RIESGOS | | | | | | CALIFICACION RIESGO | | | RESPUESTA AL RIESGO | |
|---------------------------|----------------|---|--|---------------------------|-----------|-----------------------|-----------------|-----------|--|--|
| Área | Fuente | Actividad | Riesgo | Responsables | Severidad | Evaluación del Riesgo | Nivel de Riesgo | Respuesta | Actividades | Controles Necesarios |
| Administrativa | Recurso Humano | Selección personal | * Demandas por parte de los colaboradores o sanciones impuestas por los entes de control por incumplimiento en lo acordado en el contrato y lo establecido en la norma legal colombiana. | Administración y Gerencia | 4 | 15 | Riesgo Bajo | REDUCIR | Realización de pruebas óptimas para cada cargo | <ul style="list-style-type: none"> • Realizar procedimiento de selección de personal donde se establezcan los requisitos necesarios para desempeñar cada tarea. • Tener actualizado el manual de seguridad y salud en el trabajo, allí se les realiza el seguimiento a las afiliaciones a la seguridad social. • Contar con personal con el conocimiento suficiente para la contratación siguiendo los parámetros del código laboral. |
| | | Contratación bajo las normas legales | | Administración y Gerencia | 4 | 12 | Riesgo Bajo | REDUCIR | En el contrato de trabajo establecer las responsabilidades de ambas partes. | |
| | | Afiliaciones a las respectivas entidades | | Administración y Gerencia | 4 | 15 | Riesgo Bajo | REDUCIR | Diligenciar formatos de afiliaciones con sus respectivos anexos. | |
| | | Liquidación de prestaciones sociales de acuerdo a la normativa. | | Administración y Gerencia | 4 | 12 | Riesgo Bajo | REDUCIR | Liquidar de acuerdo a la norma laboral todo lo relacionado a un contrato de trabajo. | |



| IDENTIFICACION DE RIESGOS | | | | | | CALIFICACION RIESGO | | | RESPUESTA AL RIESGO | |
|---------------------------|---------|---|---|---------------------------|-----------|-----------------------|-----------------|-----------|--|--|
| Área | Fuente | Actividad | Riesgo | Responsables | Severidad | Evaluación del Riesgo | Nivel de Riesgo | Respuesta | Actividades | Controles Necesarios |
| Producción | Almacén | Selección proveedores | Precios altos en la compra de los distintos materiales. | Administrador de punto | 8 | 72 | Riesgo Crítico | REDUCIR | Realizar un análisis a fondo de cada proveedor. | <ul style="list-style-type: none"> Se debe estudiar a fondo cada proveedor para determinar precios y calidad de la materia prima. Establecer formatos de entradas y salidas de almacén. Tener establecidos los controles de entrega y recepción periódica de los EPP. Manejo de inventario físico de ornamentos requeridos para la ejecución de las actividades. Realizar revisiones diarias al estado de los equipos y documentarlas para prevenir demoras en las entregas. Tener establecidos los controles de entrega y recepción periódica de los EPP. |
| | | Compra de materiales | Compra de materias primas de baja calidad. | Administrador de punto | 8 | 72 | Riesgo Crítico | REDUCIR | Tener control de la materia prima que ingresa al almacén. | |
| | | Método de valuación de inventarios | No determinación del costo de venta y por lo tanto la valuación del inventario final. | Contador | 8 | 72 | Riesgo Crítico | REDUCIR | Tener claro el valor de los costos inmersos en la actividad. | |
| | | Control periódico de las existencias | No control de las entradas y salidas de los elementos en almacén. | Contador | 8 | 72 | Riesgo Crítico | REDUCIR | Documentar las entradas y salidas de materia prima. | |
| | cocina | Falta de los equipos necesarios para realizar los procesos. | Demora en la entrega de producción. | Administración y Gerencia | 6 | 50 | Importante | REDUCIR | Revisión diaria de equipos y ornamentos. | |
| | | Suministro de elementos de protección personal. | Lesiones físicas en los empleados. | Administración y Gerencia | 4 | 15 | Riesgo bajo | REDUCIR | Capacitaciones documentadas en manejo de herramientas manuales y trabajos en caliente. | |



| IDENTIFICACION DE RIESGOS | | | | | | CALIFICACION RIESGO | | | RESPUESTA AL RIESGO | |
|---------------------------|------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-----------|-----------------------|-----------------|-----------|---|---|
| Área | Fuente | Actividad | Riesgo | Responsables | Severidad | Evaluación del Riesgo | Nivel de Riesgo | Respuesta | Actividades | Controles Necesarios |
| Producción | Ambiental y Sanitario. | Disposición final de residuos. | Contaminación. | Administrador de punto | 3 | 12 | Riesgo bajo | REDUCIR | Conocimiento amplio sobre el manejo y tratamiento de los residuos. | Tener convenios con las entidades especialistas en recolección de residuos. |
| | | Desinfección áreas laborales. | Propagación de enfermedades. | Administrador de punto | 3 | 60 | Importante | REDUCIR | Capacitar al personal para tener las áreas de trabajo en condiciones óptimas de aseo. | <ul style="list-style-type: none"> • Gestionar, inspeccionar y documentar el proceso de desinfección periódico. • Garantizar la correcta conservación de los alimentos para que conserven sus características originales. |
| | | Control de alimentos perecederos. | Foco de infecciones y enfermedades. | Administrador de punto | 3 | 50 | Importante | REDUCIR | Verificar fechas de vencimientos y garantizar la conservación de la materia prima. | |

Fuente: Elaboración propia



Tabla 3 Análisis probabilidad de ocurrencia de riesgo

| Clasificación | Probabilidad de ocurrencia | Puntaje |
|---------------|--|---------|
| BAJA | El incidente potencial se ha presentado una vez o nunca en el área, en el período de un año. | 3 |
| MEDIA | El incidente potencial se ha presentado 2 a 11 veces en el área, en el período de un año. | 5 |
| ALTA | El incidente potencial se ha presentado 12 o más veces en el área, en el período de un año. | 9 |

Tabla 4 Análisis severidad de riesgo

| Clasificación | Severidad o Gravedad | Puntaje |
|---------------|------------------------------------|---------|
| ACEPTABLE | Impacto menor para la empresa | 4 |
| TOLERABLE | Impacto moderado para la empresa | 6 |
| MODERADO | Impacto Importante para la empresa | 8 |

Tabla 5 Evaluación y clasificación del riesgo

| Severidad → Probabilidad ↓ | ACEPTABLE (4) | TOLERABLE (6) | MODERADO (8) |
|-------------------------------|----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| BAJA (3) | 12 a 20 Riesgo Bajo | 12 a 20 Riesgo Bajo | 24 a 36 Riesgo Moderado |
| MEDIA (6) | 12 a 20 Riesgo Bajo | 24 a 36 Riesgo Moderado | 40 a 54 Riesgo Importante |
| ALTA (9) | 24 a 36 Riesgo Moderado | 40 a 54 Riesgo Importante | 60 a 72 Riesgo Crítico |



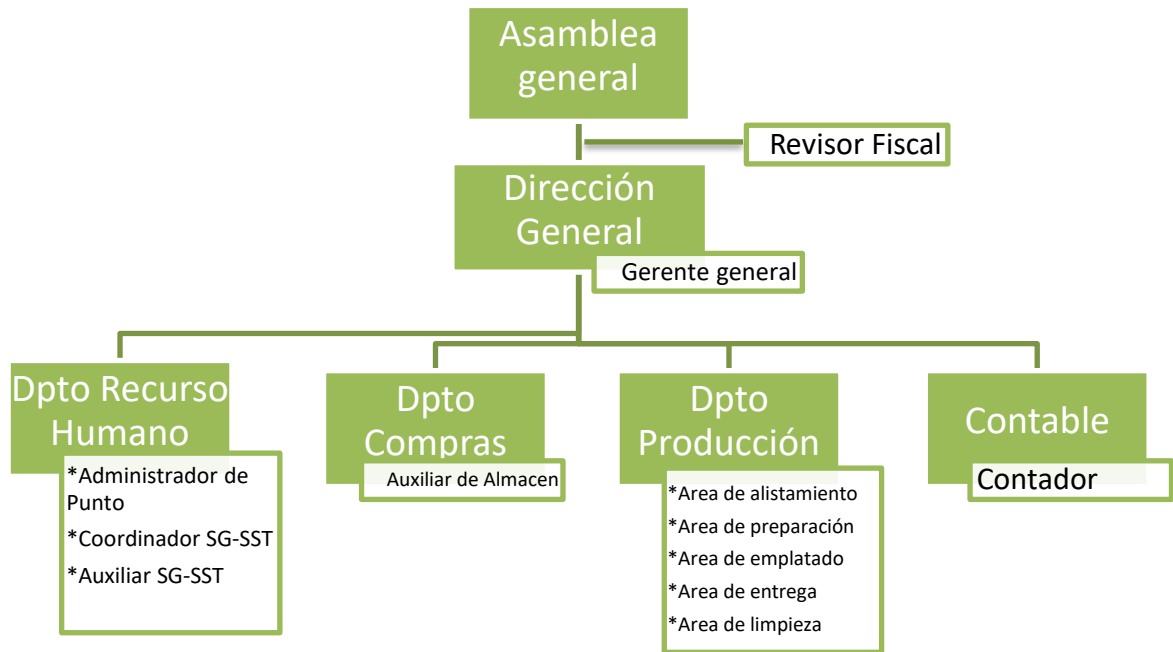
12. DISEÑO DEL SISTEMA COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN

Para el diseño del sistema de costos por órdenes de producción es necesario realizar un plan de intervención en el cual se sugiere cambios en la estructura del organigrama establecido en la compañía, se diseñan unos manuales de procedimiento y unos formatos de control, de igual manera se diseña una herramienta para el control de los inventarios. Todo esto junto implica que el ciclo del proceso de producción tenga una ejecución correcta.

12.1. ORGANIGRAMA SUGERIDO

De acuerdo al diagnóstico de la organización, se considera que, para el cumplimiento de las metas propuestas por la organización es necesario sugerir cambios en el organigrama, debido a que existe carencia en la jerarquización, y la construcción de manuales de procedimientos y funciones que permitan llevar a cabo de una manera eficiente los procesos.

Figura 9 Organigrama sugerido


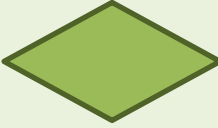








Fuente: Elaboración propia

12.2. MANUALES DE PROCEDIMIENTOS

Para el desarrollo de los manuales de procedimientos de las áreas de la empresa Alimentos y Servicios Manantial SAS, se elabora una tabla donde se describirá el objetivo, alcance, responsable de la actividad, descripción de la actividad y el respectivo soporte. Además, se incluye un flujograma herramienta óptima para indicar las etapas de cada proceso en cada área, a continuación, se describe su simbología:



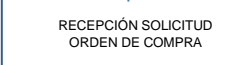


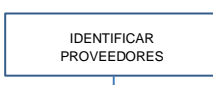




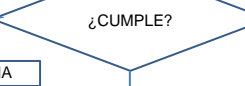
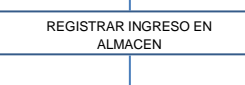

Ilustración 3 Simbología flujograma

| SÍMBOLO | SIGNIFICADO | SÍMBOLO | SIGNIFICADO |
|---|---|--|--|
|  | Inicio / Final El símbolo de terminación marca el punto inicial o final del sistema. Por lo general, contiene la palabra "Inicio" o "Fin". |  | Símbolo de Decisión o Ramificación Un punto de decisión o ramificación. Las líneas que representan diferentes decisiones surgen de diferentes puntos del diamante. |
|  | Símbolo de Acción o Proceso Un rectángulo solo puede representar un solo paso dentro de un proceso o un subproceso completo dentro de un proceso más grande |  | Símbolo de Entrada / Salida Representa el material o la información que entra o sale del sistema, como una orden del cliente (entrada) o un producto (salida). |
|  | Símbolo del Documento Impreso Un documento o informe impreso. |  | Símbolo de Preparación Representa un ajuste a otro paso en el proceso. |
|  | Multidocumento: Refiere un conjunto de documentos. Por ejemplo, un expediente. |  | Símbolo de la Base de Datos Indica una lista de información con una estructura estándar que permite buscar y ordenar. |



Fuente: <https://www.smartdraw.com/flowchart/simbolos-de-diagramas-de-flujo.htm>



Tabla 6 Manual de procedimiento compras

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | PROCEDIMIENTO DE COMPRAS | | CODIGO | MANPRO01 |
|--|--|---------------------------------|--|----------------------------------|-----------------------------|
| | | | | VERSION | 1 |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| OBJETIVO: | Búsqueda y consecución de materias primas, insumos y/o servicios requeridos para la correcta operación y funcionamiento de ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. | | | | |
| ALCANCE: | Aplica desde la solicitud de compra, comparativos de cotizaciones, verificación del producto o servicio adquirido, entradas, salidas y control del inventario, hasta la selección, evaluación, seguimiento al desempeño y reevaluación de proveedores. | | | | |
| RESPONSABLES: | Coordinador de Compras y Almacén, Gerente, jefe de producción, Supervisor control de calidad, personal operativo | | | | |
| DOCUMENTOS ASOCIADOS: | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | | | |
| ACTIVIDAD | | | | RESPONSABLE | DOCUMENTO ASOCIADO |
| El Coordinador de compras y almacén recibe por parte del solicitante la solicitud de compra en el formato designado, para el despacho de material se debe recibir la autorización de entrega de material. |  | | | Coordinador de Compras y Almacén | N/A |
| El Coordinador de compras y almacén de acuerdo con las solicitudes recibidas, debe verificar en STOCK , las cantidades que se encuentran disponibles en inventarios. Se debe realizar mínimo una vez a la semana |  | | | Coordinador de Compras y Almacén | Inventarios |
| El Coordinador de Compras debe buscar, identificar, seleccionar, evaluar los proveedores de productos y servicios, luego de realizar el proceso de selección determina si el proveedor cumple con la documentación solicitada, una vez realizada la primera compra se debe aplicar la evaluación, según el puntaje obtenido debe registrarlo dentro del formato. Los proveedores con mejores resultados serán tenidos en cuenta como prioridad a la hora de solicitar la compra de un producto o servicio. |  | | | Coordinador de Compras y Almacén | Inventarios |
| El Coordinador de compras y almacén de acuerdo con la solicitud de compra recibida, procede a solicitar tres cotizaciones a los proveedores mejor calificados con el fin de realizar un comparativo de cotizaciones, este deberá ser presentado a Gerencia, quien elige el proveedor que presente las mejores condiciones comerciales. |  | | | Coordinador de Compras y Almacén | N/A |
| Autorizada la compra por parte de la Gerencia el Coordinador de Compras y almacén procede a elaborar y enviar la orden de compra en su respectivo formato, en este documento se evidenciarán los responsables de la aprobación y realización de la compra, así como las especificaciones u observaciones requeridas. |  | | | Coordinador de Compras y Almacén | N/A |
| El Coordinador de Compras y almacén debe verificar la remisión, Orden de Compra y el material o servicio suministrado, con el fin de garantizar el cumplimiento de las características solicitadas, esta verificación debe registrarse en la Orden de Compra y/o solicitud compras menores. |  | | | Coordinador de Compras y Almacén | Comparativo de Cotizaciones |
| Realizada la verificación el Coordinador de Compras y almacén evalúa si el producto o servicio cumple con las especificaciones solicitadas, en caso de no cumplir se debe dejar el registro en la Orden de Compra y/o solicitud compras menores. y realizar la correspondiente devolución al proveedor, si el producto o servicio cumple se procederá a recibir y radicar la factura. |  | | | Coordinador de Compras y Almacén | N/A |
| Recibido el producto a satisfacción el Coordinador de Compras debe registrar el ingreso de la materia prima e insumos en el almacén, con el fin de alimentar y actualizar la base de inventarios. |  | | | Coordinador de Compras y Almacén | N/A |
| Realizado el ingreso de la compra en el almacén o validada la existencia en stock, el Coordinador de Compras y almacén entrega lo requerido al solicitante y registra la salida correspondiente en el inventario. |  | | | Coordinador de Compras y Almacén | N/A |
| |  | | | Coordinador de Compras y Almacén | Inventarios |
| |  | | | Coordinador de Compras y Almacén | Inventarios |
| |  | | | Coordinador de Compras y Almacén | Inventarios |






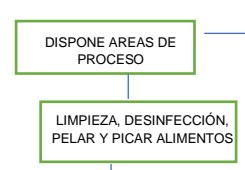

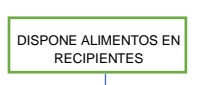

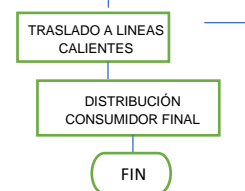


|  <p>ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común</p> | PROCEDIMIENTO DE COMPRAS | CODIGO | MANPRO01 |
|---|--|----------------------------------|--------------------|
| | | VERSION | 1 |
| | | FECHA | 30/01/2022 |
| OBJETIVO: | Búsqueda y consecución de materias primas, insumos y/o servicios requeridos para la correcta operación y funcionamiento de ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. | | |
| ALCANCE: | Aplica desde la solicitud de compra, comparativos de cotizaciones, verificación del producto ó servicio adquirido, entradas, salidas y control del inventario, hasta la selección, evaluación, seguimiento al desempeño y reevaluación de proveedores. | | |
| RESPONSABLES: | Coordinador de Compras y Almacén, Gerente, jefe de producción, Supervisor control de calidad, personal operativo | | |
| DOCUMENTOS ASOCIADOS: | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | |
| ACTIVIDAD | | RESPONSABLE | DOCUMENTO ASOCIADO |
| El Coordinador de Compras y almacén debe realizar seguimiento continuo al desempeño del proveedor anotando las incidencias y estudiando la necesidad de reportar una no conformidad si alguna anomalía / incidencia provoca la reclamación de un cliente, esta genera inmediatamente una inconformidad, pudiéndose incluso excluir al proveedor, en la revisión del sistema por la alta dirección las incidencias serán analizadas conjuntamente con los procesos de producción y la gerencia, así como aplicar la reevaluación de proveedores anualmente, una vez aplicada esta debe ser enviada con fines de retroalimentación y mejora continua en el proceso. |  <pre> graph TD 1[1] --> A[REALIZAR SEGUIMIENTO AL DESEMPEÑO Y REEVALUAR PROVEEDORES] A --> B[FIN] </pre> | Coordinador de Compras y Almacén | N/A |
| Fin del Proceso | | Fin del Proceso | |
| ELABORO | | | |
| REVISO | | | |
| APROBO | | | |

Fuente: Elaboración propia



Tabla 7 Manual de procedimiento producción

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Regimen Común | | PROCEDIMIENTO DE PRODUCCION | | CODIGO | MANPRO01 |
|--|---|------------------------------------|--|---|---------------------------|
| | | | | VERSION | 1 |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| OBJETIVO: | Establecer las actividades necesarias para realizar la programación, Ejecución, Seguimiento y Trazabilidad a todos los productos y servicios realizados por ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S, teniendo en cuenta el cumplimiento por los requisitos especificados por el cliente y aquellos que la organización Suscriba | | | | |
| ALCANCE: | Aplica desde el ingreso de la materia prima a las instalaciones de la empresa, la correcta preparación hasta la distribución de los servicios a los usuarios finales. | | | | |
| RESPONSABLES: | Administrador de punto, Gerencia, jefe de Cocina, Chef. | | | | |
| DOCUMENTOS ASOCIADOS: | | | | | |
| PROCEDIMIENTO | | | | | |
| ACTIVIDAD | | | | RESPONSABLE | DOCUMENTO ASOCIADO |
| El administrador de punto y jefe de cocina realizarán inspección de las áreas de producción para garantizar asepsia, y aprobar la producción. |  | | | Administrador de punto, jefe de cocina. | N/A |
| El chef revisa el menú, realiza la distribución de labores de acuerdo con los cargos establecidos al personal de producción. |  | | | Chef. | N/A |
| El Chef calcula las cantidades necesarias para realizar la respectiva solicitud de materia prima al almacén. El almacenista revisa existencias y procede al despacho |  | | | Chef, Almacenista | Formato de requisición. |
| Si los materiales requieren preparación previa se realiza el pre-alistamiento correspondiente y se disponen los utensilios y áreas de proceso. |  | | | Jefe de cocina, auxiliares | N/A |
| Al disponer en las áreas de proceso para la preparación de los alimentos se determinan si existen inconformidades y condiciones riesgosas. |  | | | Chef, jefe de cocina | N/A |
| Los alimentos se procesan de acuerdo con sus condiciones y aspectos requeridos para su preparación. |  | | | Auxiliares de cocina. | N/A |
| Se procede a ubicar los alimentos en los equipos necesarios para su preparación o cocción, se debe verificar con el menú del día para confirmar la presentación solicitada. |  | | | Chef, jefe de cocina. | N/A |
| Retira el material preparado de los equipos de cocción y los transporta a los recipientes de conservación y repartición. Hay que recordar que se debe garantizar una temperatura estándar al repartir los servicios. |  | | | | |
| Finalmente se realiza la distribución de los servicios, se debe garantizar un orden estricto del personal para evitar accidentes y la cantidad establecida por porción en el contrato. |  | | | | |

Fuente: Elaboración propia



12.3. FORMATOS DE CONTROL

Dentro de un sistema de costeo por órdenes de producción es necesario el manejo de distintos formatos que permiten generar un ciclo ordenado del proceso de producción desde la solicitud del cliente hasta el estado de costos como resultado de toda la operación.

12.3.1 ORDEN DE PEDIDO

Formato 1 Orden de pedido

| | | | | | |
|--|----------|------------------------|--|---------------------------------------|------------|
|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | ORDEN DE PEDIDO | | CODIGO | FOROP01 |
| | | | | VERSION | 1 |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| FECHA: _____ SOLICITANTE _____ NUMERO DE SERVICIOS _____ FECHA DEL SERVICIO _____ | | | | Numero de orden 001 | |
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | TOTAL | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| OBSERVACIONES | | | | | |
| NOTA: Para el trámite de su factura se debe tener presente los siguientes requisitos: | | | | | |
| 1. Factura a nombre de: 2. Anexar Orden de Compra y Remisión, debidamente firmadas por el jefe de compras y almacenista 3. Presentar Factura en Original y copia que incluya la información tributaria completa: (Nombre Proveedor, Nit. /C.C., Dirección, Teléfono, Res. DIAN facturación, Régimen a que pertenece, Código ICA, Si son Grandes Contribuyentes, Si son Autorretenedores, Nombre y Nit. Del Impresor.) | | | | | |
| AUTORIZACIONES: _____ FIRMA CLIENTE | | | | SELLO | |
| FIRMA ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS | | | | | |


Fuente: Elaboración propia



La orden de pedido es un documento contable, que se usa como soporte de las solicitudes que realizan los clientes de los servicios que se ofertan. En Alimentos y Servicios Manantial SAS, este documento representa el inicio del ciclo de producción de una determinada orden de producción.

12.3.2 REQUISICIÓN DE ALMACEN

Formato 2 Requisición de Almacén

| | | | | | |
|---|--------------------|-------------------------------|-----------------------|--------------------|------------|
|  <p>ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común</p> | | REQUISICIÓN DE ALMACEN | | CODIGO | FORCOM01 |
| | | | | VERSION | 1 |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| | | Fecha _____ | | | |
| | | Orden Cliente _____ | | | |
| CODIGO | DESCRIPCIÓN | CANT | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| Total | | | | | |
| OBSERVACIONES | | | | | |
| ESTE MATERIAL SE REQUIERE SIN FALTA PARA EL DIA XX- XXXX-XXXX | | | | | |
| NOTA: Para el trámite de su factura se debe tener presente los siguientes requisitos: | | | | | |
| 1. Factura a nombre de: 2. Anexar Orden de Compra y Remisión, debidamente firmadas por el jefe de compras y almacenista 3. Presentar Factura en Original y copia que incluya la información tributaria completa:(Nombre Proveedor, Nit. /C.C., Dirección, Teléfono, Res. DIAN facturación, Régimen a que pertenece, Código ICA, Si son Grandes Contribuyentes, Si son Autorretenedores, Nombre y Nit. Del Impresor.) | | | | | |
| SOLICITADO POR | | | | CARGO | |
| AUTORIZACIONES: | | | | | |
| ADMINISTRADOR PUNTO | | | JEFE DE COCINA | | |

Fuente: Elaboración propia



La requisición de almacén es el documento que se utiliza internamente, para solicitar al área de compras los insumos necesarios para ejecutar una orden de producción. A continuación, se mencionan las partes que lo componen:

- Numero requisición almacén
- Fecha
- Centro de costos
- Código
- Descripción
- Cantidad
- Costo Unitario
- Costo total
- Total
- Observación
- Solicitado por
- Cargo
- Firmas de autorización


12.3.3 ORDEN DE COMPRA

En caso que al pasar la requisición de almacén y no haya existencias de algún producto se usa la orden de compra que es un documento contable que se utiliza para la compra de materiales o insumos, la cual se emite a los proveedores y está compuesta por las siguientes partes:

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| • Numero de orden de compra | • Producto |
| • Fecha | • Precio unitario |
| • Dirección | • Iva |
| • Proveedor | • Valor total |
| • Identificación proveedor | • Subtotal |
| • Dirección proveedor | • Iva |
| • Teléfono proveedor | • Valor total |
| • Código de inventario | • Valor en letras |
| • Cantidad | • Autorizaciones |



Formato 3 Orden de compra


|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | ORDEN DE COMPRA | | CODIGO | FORCOM01 |
|---|----------|------------------------|-------------------------|------------------------|-------------|
| | | | | VERSION | 1 |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| FECHA: _____ | | | | | |
| DIRECCION DESPACHO: _____ | | | | | |
| PROVEEDOR: _____ | | | DIRECCION: _____ | | |
| IDENTIFICACION: _____ | | | TELEFONO: _____ | | |
| CODIGO | CANTIDAD | PRODUCTO | PRECIO UNIT. | IVA 19% | VALOR TOTAL |
| | | | | | - |
| | | | | | - |
| | | | | | - |
| | | | | | - |
| | | | | | - |
| | | | | | - |
| | | | | | - |
| | | | | | - |
| | | | | | - |
| | | | | | - |
| | | | | SUBTOTAL | - |
| | | | | IVA | - |
| | | | | VALOR TOTAL | - |
| Valor en letras: | | | | | |
| NOTA: | | | | | |
| 1. Factura a nombre de: | | | | | |
| 2. Anexar Orden de Compra y Remisión, debidamente firmadas por el jefe de compras y almacenista | | | | | |
| 3. Presentar Factura en Original y copia que incluya la información tributaria completa:(Nombre Proveedor, Nit. /C.C., Dirección, Teléfono, Res. DIAN facturación, Régimen a que pertenece, Código ICA, Si son Grandes Contribuyentes, | | | | | |
| Si son Autorretenedores, Nombre y Nit. Del Impresor.) | | | | | |
| AUTORIZACIONES: | | | | | |
| _____ | | _____ | | _____ | |
| ALMACEN | | GERENTE | | JEFE DE COMPRAS | |

Fuente: Elaboración propia



12.3.4 KARDEX

Formato 4 Tarjeta Kardex

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | KARDEX | | | | | | CODIGO | FORKX01 | | |
|--|---------|---------------|----------------|-------------|----------|----------------|-------------|----------------|----------------|-------------|--|
| | | | | | | | | VERSION | 1 | | |
| | | | | | | | | FECHA | 30/01/2022 | | |
| <p>Código producto _____ Nombre del producto _____</p> <p>Proveedor _____</p> | | | | | | | | | | | |
| Fecha | Detalle | Entradas | | | Salidas | | | Existencias | | | |
| | | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| Inventario Final | | | | | | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia


Para el registro y control de las entradas y salidas de las materias primas y otros productos o insumos la herramienta usada es la tarjeta Kardex. A continuación, se indica las partes que la componen:

- Código producto
- Nombre del producto
- Proveedor
- Fecha
- Detalle
- Entradas (Cantidad, valor unitario, valor total)
- Salidas (Cantidad, valor unitario, valor total)
- Existencias (Cantidad, valor unitario, valor total)
- Inventario final



12.3.5 HOJA DE COSTOS

Formato 5 Hoja de costos

| | | | | | |
|--|------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------|-------------------------------|
|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | HOJA DE COSTOS | | CODIGO | FORHC01 |
| | | | | VERSION | 1 |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| Fecha | | | | | |
| Cliente | | | | | Nº Orden |
| Numero de servicios | | | | | Fecha inicio |
| Menú | | | | | Fecha terminación |
| | | | | | |
| | | | | | |
| MATERIA PRIMA DIRECTA | | | | | |
| Codigo | Producto | Cantidad | Unidad de medida | Precio unitario | Costo total |
| | | | | | |
| | | | | | |
| TOTAL MP | | \$ - | | | |
| MANO DE OBRA DIRECTA | | | | | |
| Actividad | Tiempo en horas | Costo horas | Seg. Social | Pres. Sociales | Valor total |
| | | | | | |
| | | | | | |
| TOTAL MOD | | \$ - | | | |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | | | | | |
| MATERIA PRIMA INDIRECTA | | | | | |
| Producto | Producto | Cantidad | Unidad de medida | Precio unitario | Costo total |
| | | | | | |
| | | | | | |
| TOTAL MPI | | \$ - | | | |
| MANO DE OBRA INDIRECTA | | | | | |
| Actividad | Tiempo en horas | Costo horas | Seg. Social | Pres. | Valor total |
| | | | | | |
| | | | | | |
| TOTAL MOI | | \$ - | | | |
| TOTAL ORDEN DE PRODUCCION | | \$ - | | | |
| Costo unitario | | | | | Margen de contribución |
| | | | | | |

Fuente: Elaboración propia



Este documento es usado en los sistemas de órdenes de producción en el cual se detallan todos los elementos del costo, tales como materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación. Permite tener la información el costo unitario de las ordenes de producción de acuerdo a las solicitudes realizadas por los clientes.

Se compone por las siguientes partes:

- Nombre hoja de costos
- Fecha
- Numero de orden
- Cliente
- Numero de servicios
- Menú
- Fecha de inicio
- Fecha de terminación
- Materia Prima y Mano de Obra Directa
- Costos indirectos de fabricación Materia Prima y Mano de Obra Indirecta
- Cantidad
- Código
- Producto
- Cantidad
- Unidad de medida
- Precio unitario
- Costo total
- Total orden de producción
- Costo unitario
- Margen de contribución
- Precio de venta



- Tiempos de la mano de obra directa por actividades (Pre-alistamiento - Preparación)
- Total
- Tiempo de actividades que se asumen como Cif
- Total

12.3.7 TARJETA DE RELOJ

Formato 7 Tarjeta Reloj

| | | | | | | | | |
|--|----------------------|---------------|------------------|---------------|---------------------------|---------------|----------------|--------------------|
|  <p>ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común</p> | TARJETA RELOJ | | | | | | CODIGO | FORTT01 |
| | | | | | | | VERSION | 1 |
| | | | | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| Nombre Colaborador _____ Numero Documento _____ | | | | | | | | |
| Tiempo | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo | Total horas |
| Hora de entrada | | | | | | | | |
| Hora de salida | | | | | | | | |
| Total horas | | | | | | | | |
| Total horas normales _____ Total, horas extras _____ | | | | | | | | |
| _____ | | | | | _____ | | | |
| Firma colaborador | | | | | Firma Autorización | | | |

Este documento se utiliza para controlar la hora de ingreso y la hora de salida de los colaboradores de la organización, a continuación, se detalla las partes de la tarjeta de reloj:

- Nombre colaborador
- Numero documento
- Tiempo (hora de entrada-hora de salida y total horas)
- Días de la semana (lunes, martes, miércoles, jueves, viernes, sábado y domingo).
- Total horas normales
- Total horas extras
- Firma colaborador
- Firma de autorización



12.3.7 HERRAMIENTA DE CONTROL DE INVENTARIOS

Alimentos y servicios manantial SAS, actualmente no cuenta con una herramienta de control de las entradas y salidas de su inventario. El control de los inventarios permite a la empresa tener un adecuado transcurso del proceso de producción, ya que se tiene conocimiento del Stock con el que se cuenta, y estar alerta a aquellos insumos que se van terminando, o faltantes inesperados.

Mediante la siguiente herramienta hecha en Excel, se propone realizar el control de las existencias de la empresa, a continuación, se indica el manejo de la herramienta y lo que la compone:

12.3.7.1 PRODUCTOS

Ilustración 4 Productos

|  | | PRODUCTOS | |
|--|---------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Código consecutivo | Nombre del Alimento | Grupo | |
| CERDER023 | Harina de trigo, de primera | A. Cereales y derivados | |
| CERDER024 | Hojaldre, horneado | A. Cereales y derivados | |
| VERHOR001 | Acelgas, hojas, cruda | B. Verduras, hortalizas y derivados | |
| VERHOR002 | Ahuyama C. máxima, sin cáscara, cruda | B. Verduras, hortalizas y derivados | |
| FRUDER001 | Aguacate Hass, maduro, pulpa | C. Frutas y derivados | |
| FRUDER002 | Aguacate Lorena, maduro, pulpa | C. Frutas y derivados | |
| GRAACE001 | Aceite vegetal, mezcla | D. Grasas y aceites | |
| GRAACE002 | Aceite, de canola | D. Grasas y aceites | |
| GRAACE008 | Mayonesa, con sal | D. Grasas y aceites | |
| PESMAR001 | Atún, enlatado con aceite | E. Pescados y mariscos | |
| PESMAR002 | Atún, enlatado con agua | E. Pescados y mariscos | |
| PESMAR008 | Trucha arcoiris, recortes, cruda | E. Pescados y mariscos | |
| CARDER001 | Bofe de res | F. Carnes y derivados | |
| CARDER002 | Carne de cabra | F. Carnes y derivados | |
| LACDER001 | Crema de leche | G. Leche y derivados | |
| LACDER002 | Cuajada | G. Leche y derivados | |
| LACDER003 | Helado de crema | G. Leche y derivados | |
| BEB001 | Agua de cebada | H. Bebidas | |
| BEB002 | Agua de coco | H. Bebidas | |
| HUEDER001 | Huevo de codorniz | J. Huevos y derivados | |
| HUEDER002 | Huevo de gallina | J. Huevos y derivados | |
| PROAZU001 | Azúcar, blanco | K. Productos azucarados | |
| PROAZU002 | Azúcar, moreno | K. Productos azucarados | |
| PROAZU003 | Bocadillo | K. Productos azucarados | |
| MISCE001 | Achiote | L. Misceláneos | |
| MISCE002 | Aloe vera, mucilago | L. Misceláneos | |
| MISCE003 | Café, descafeinado | L. Misceláneos | |
| LEGDER001 | Ajonjolí | T. Leguminosas y derivados | |

Fuente: Elaboración propia



En esta parte se encuentran todos los tipos de productos, cada grupo tiene una codificación:

- A. Cereales y derivados (CERDER)
- B. Verdura, hortalizas y derivados (VERHOR)
- C. Frutas y derivados (FRUDER)
- D. Grasas y aceites (GRAACE)
- E. Pescados y mariscos (PESMAR)
- F. Carnes y derivados (CARDER)
- G. Leche y derivados (LACDER)
- H. Bebidas (BEB)
- I. Huevos y derivados (HUEDER)
- J. Productos azucarados (PROAZU)
- K. Misceláneos (MISCE)
- L. Leguminosas y derivados (LEGDER)

12.3.7.2 INVENTARIO

Ilustración 5 Control de existencias

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. <small>NT. 901 102 847-8</small> <small>Régimen Común</small> | | CONTROL DE EXISTENCIAS | | |
|--|--|-------------------------------|----------------------|---------------------|
| Código consecutivo | Nombre del Alimento | Unidad de medida | Existencias Cantidad | Existencias Importe |
| CARDER064 | Pollo, residuos grasos | Kgs | 4 | \$ 22.000 |
| CERDER004 | Arroz integral, crudo | Kgs | 9 | \$ 22.500 |
| CERDER003 | Arroz blanco, crudo | Kgs | 1 | \$ 20.000 |
| CARDER051 | Jamón tipo sandwich | Kgs | 5 | \$ 75.000 |
| CERDER005 | Avena en hojuelas | Kgs | 10 | \$ 75.000 |
| CERDER009 | Cebada perlada | Kgs | 5 | \$ 15.000 |
| CERDER006 | Avena importada, crudo | Kgs | 3 | \$ 49.500 |
| CERDER012 | Cuchuco de trigo, triturado | Kgs | 7 | \$ 31.500 |
| GRAACE006 | Margarina de mesa, de aceite vegetal hidrogenado | Kgs | 14 | \$ 700.000 |
| LACDER010 | Leche de vaca, descremada, pasteurizada | Kgs | 3 | \$ 18.000 |
| PESMAR003 | Bagre Lacepede, sin cabeza, sin piel, troceado, seco | Kgs | 1 | \$ 10.000 |
| GRAACE003 | Manteca, de cerdo | Kgs | 8 | \$ 120.000 |
| PROAZU014 | Cocadas de panela | Kgs | 5 | \$ 35.000 |
| CERDER007 | Avena nacional, crudo | Kgs | 0 | \$ - |
| PESMAR007 | Salmón, congelado, crudo | Kgs | 3 | \$ 24.000 |
| LACDER003 | Helado de crema | Kgs | 4 | \$ 36.000 |
| CERDER010 | Cebada, molida | Kgs | 1 | \$ 5.000 |
| CERDER011 | Cuchuco de cebada, triturado | Kgs | -5 | \$ 32.500 |
| CARDER074 | Salchicha de ternera, tipo europeo | Kgs | 5 | \$ 52.500 |
| CERDER013 | Fécula de maíz, precocido, secado | Kgs | 8 | \$ 124.000 |
| CARDER079 | Salchicha, seleccionada | Kgs | 1 | \$ 9.500 |
| CARDER086 | Tocino de cerdo, salteado | Kgs | 3 | \$ 37.500 |
| CERDER008 | Avena nacional, crudo, molida | Kgs | 3 | \$ 16.500 |
| VERHOR004 | AjÍ pimiento rojo | Kgs | 5 | \$ 42.500 |
| CARDER030 | Chunchullo de res, cocido y frito | Kgs | 13 | \$ 63.700 |
| CARDER015 | Carne de pollo, pierna con piel | Kgs | 11 | \$ 214.500 |
| LACDER011 | Leche de vaca, entera, cruda | Lts | 9 | \$ 13.500 |
| PESMAR004 | Bocachico, cocido | Kgs | 7 | \$ 98.000 |

Fuente: Elaboración propia



Esta parte indica las existencias de insumos que se tienen en el almacén, cuenta con las siguientes partes:

- A. Código del producto
- B. Nombre del producto
- C. Medida
- D. Existencias
- E. Promedio de valor de compra

12.3.7.3 ENTRADAS

Ilustración 6 Entradas

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 601.102.847-9 Régimen Común | | ENTRADAS | | | | |
|--|------------------|--|------------------|-------------------|----------------|-----------------|
| Código | Fecha de entrada | Producto | Unidad de medida | Entradas Cantidad | Costo Unitario | Entradas import |
| CARDER064 | 1/01/2022 | Pollo, residuos grasos | Kgs | 6 | \$ 5.500 | \$ 33.000 |
| CERDER004 | 7/01/2022 | Arroz integral, crudo | Kgs | 12 | \$ 2.500 | \$ 30.000 |
| CERDER003 | 15/01/2022 | Arroz blanco, crudo | Kgs | 11 | \$ 20.000 | \$ 220.000 |
| CARDER051 | 4/03/2022 | Jamón tipo sandwich | Kgs | 25 | \$ 15.000 | \$ 375.000 |
| CERDER005 | 30/01/2022 | Avena en hojuelas | Kgs | 20 | \$ 7.500 | \$ 150.000 |
| CERDER009 | 1/02/2022 | Cebada perlada | Kgs | 13 | \$ 3.000 | \$ 39.000 |
| CERDER006 | 8/02/2022 | Avena importada, crudo | Kgs | 10 | \$ 16.500 | \$ 165.000 |
| CERDER012 | 16/02/2022 | Cuchuco de trigo, triturado | Kgs | 12 | \$ 4.500 | \$ 54.000 |
| GRAACE006 | 28/02/2022 | Margarina de mesa, de aceite vegetal hidrogenado | Kgs | 20 | \$ 50.000 | \$ 1.000.000 |
| LACDER010 | 1/03/2022 | Leche de vaca, descremada, pasteurizada | Kgs | 13 | \$ 6.000 | \$ 78.000 |
| PESMAR003 | 6/03/2022 | Bagre Lacepede, sin cabeza, sin piel, troceado, seco | Kgs | 21 | \$ 10.000 | \$ 210.000 |
| GRAACE003 | 15/03/2022 | Manteca, de cerdo | Kgs | 23 | \$ 15.000 | \$ 345.000 |
| PROAZU014 | 23/03/2022 | Cocadas de panela | Kgs | 11 | \$ 7.000 | \$ 77.000 |
| CERDER007 | 31/03/2022 | Avena nacional, crudo | Kgs | 10 | \$ 5.000 | \$ 50.000 |
| PESMAR007 | 1/04/2022 | Salmón, congelado, crudo | Kgs | 13 | \$ 8.000 | \$ 104.000 |
| LACDER003 | 8/04/2022 | Helado de crema | Kgs | 12 | \$ 9.000 | \$ 108.000 |
| CERDER010 | 18/04/2022 | Cebada, molida | Kgs | 11 | \$ 5.000 | \$ 55.000 |
| CERDER011 | 30/04/2022 | Cuchuco de cebada, triturado | Kgs | 10 | \$ 6.500 | \$ 65.000 |
| CARDER074 | 1/05/2022 | Salchicha de ternera, tipo europeo | Kgs | 15 | \$ 10.500 | \$ 157.500 |
| CERDER013 | 7/05/2022 | Fécula de maíz, precocido, secado | Kgs | 14 | \$ 15.500 | \$ 217.000 |
| CARDER079 | 1/05/2022 | Salchicha, seleccionada | Kgs | 9 | \$ 9.500 | \$ 85.500 |
| CARDER086 | 30/05/2022 | Tocino de cerdo, salteado | Kgs | 12 | \$ 12.500 | \$ 150.000 |
| CERDER008 | 1/06/2022 | Avena nacional, crudo, molida | Kgs | 13 | \$ 5.500 | \$ 71.500 |
| VERHOR004 | 9/06/2022 | Aji pimiento rojo | Kgs | 25 | \$ 8.500 | \$ 212.500 |
| CARDER030 | 17/06/2022 | Chunchullo de res, cocido y frito | Kgs | 19 | \$ 4.900 | \$ 93.100 |
| CARDER015 | 30/06/2022 | Carne de pollo, pierna con piel | Kgs | 20 | \$ 19.500 | \$ 390.000 |
| LACDER011 | 1/07/2022 | Leche de vaca, entera, cruda | Lts | 15 | \$ 1.500 | \$ 22.500 |
| PESMAR004 | 9/07/2022 | Bocachico, cocido | Kgs | 12 | \$ 14.000 | \$ 168.000 |

Fuente: Elaboración propia

En esta parte se ingresan las cantidades de insumos comprados, cuenta con las siguientes columnas:

- A. Código del producto
- B. Fecha de ingreso
- C. Producto
- D. Medida
- E. Cantidad
- F. Costo unitario
- G. Total



12.3.7.4 SALIDAS

Ilustración 7 Salidas

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | SALIDAS | | | | | |
|--|---------------|----------------|--|---------------|------------------|---------------|-----------------|
| Codigo | Fecha entrada | Fecha salida | Producto | Unidad medida | Salidas Cantidad | Costo Unitari | Salidas importe |
| CARDER064 | 1/01/2022 | 3/01/2022 | Pollo, residuos grasos | Kgs | 2 | 5500 | 11000 |
| CERDER004 | 7/01/2022 | 7/03/2022 | Arroz integral, crudo | Kgs | 3 | 2500 | 7500 |
| CERDER003 | 15/01/2022 | 28/04/2022 | Arroz blanco, crudo | Kgs | 10 | 20000 | 200000 |
| CARDER051 | 4/03/2022 | 28/04/2022 | Jamón tipo sandwich | Kgs | 20 | 15000 | 300000 |
| CERDER005 | 30/01/2022 | 29/04/2022 | Avena en hojuelas | Kgs | 10 | 7500 | 75000 |
| CERDER009 | 1/02/2022 | 3/01/2022 | Cebada perlada | Kgs | 8 | 3000 | 24000 |
| CERDER006 | 8/02/2022 | 7/03/2022 | Avena importada, crudo | Kgs | 7 | 16500 | 115500 |
| CERDER012 | 16/02/2022 | 28/04/2022 | Cuchuco de trigo, triturado | Kgs | 5 | 4500 | 22500 |
| GRAACE006 | 28/02/2022 | 28/04/2022 | Margarina de mesa, de aceite vegetal hidrogenado | Kgs | 6 | 50000 | 300000 |
| LACDER010 | 1/03/2022 | 29/04/2022 | Leche de vaca, descremada, pasteurizada | Kgs | 10 | 6000 | 60000 |
| PESMAR003 | 6/03/2022 | 3/01/2022 | Bagre Lacepede, sin cabeza, sin piel, troceado, seco | Kgs | 20 | 10000 | 200000 |
| GRAACE003 | 15/03/2022 | 7/03/2022 | Manteca, de cerdo | Kgs | 15 | 15000 | 225000 |
| PROAZU014 | 23/03/2022 | 28/04/2022 | Cocadas de panela | Kgs | 6 | 7000 | 42000 |
| CERDER007 | 31/03/2022 | 28/04/2022 | Avena nacional, crudo | Kgs | 10 | 5000 | 50000 |
| PESMAR007 | 1/04/2022 | 29/04/2022 | Salmón, congelado, crudo | Kgs | 10 | 8000 | 80000 |
| LACDER003 | 8/04/2022 | 3/01/2022 | Helado de crema | Kgs | 8 | 9000 | 72000 |
| CERDER010 | 18/04/2022 | 7/03/2022 | Cebada, molida | Kgs | 10 | 5000 | 50000 |
| CERDER011 | 30/04/2022 | 28/04/2022 | Cuchuco de cebada, triturado | Kgs | 15 | 6500 | 97500 |
| CARDER074 | 1/05/2022 | 28/04/2022 | Salchicha de ternera, tipo europeo | Kgs | 10 | 10500 | 105000 |
| CERDER013 | 7/05/2022 | 29/04/2022 | Fécula de maíz, precocido, secado | Kgs | 6 | 15500 | 93000 |
| CARDER079 | 1/05/2022 | 3/01/2022 | Salchicha, seleccionada | Kgs | 8 | 9500 | 76000 |
| CARDER086 | 30/05/2022 | 7/03/2022 | Tocino de cerdo, salteado | Kgs | 9 | 12500 | 112500 |
| CERDER008 | 1/06/2022 | 28/04/2022 | Avena nacional, crudo, molida | Kgs | 10 | 5500 | 55000 |
| VERHOR004 | 9/06/2022 | 28/04/2022 | Ají pimiento rojo | Kgs | 20 | 8500 | 170000 |
| CARDER030 | 17/06/2022 | 29/04/2022 | Chunchullo de res, cocido y frito | Kgs | 6 | 4900 | 29400 |
| CARDER015 | 30/06/2022 | 3/01/2022 | Carne de pollo, pierna con piel | Kgs | 9 | 19500 | 175500 |
| LACDER011 | 1/07/2022 | 7/03/2022 | Leche de vaca, entera, cruda | Lts | 6 | 1500 | 9000 |
| PESMAR004 | 9/07/2022 | 28/04/2022 | Bocachico, cocido | Kgs | 5 | 14000 | 70000 |

Fuente: Elaboración propia

En esta parte se ingresan las cantidades de insumos que solicitan en las requisiciones de almacén, cuenta con las siguientes columnas:

- A. Código del producto
- B. Fecha de ingreso
- C. Fecha de salida
- D. Producto
- E. Medida
- F. Cantidad
- G. Costo unitario
- H. Total



12.3.7.5 FUNCIONAMIENTO HERRAMIENTA DE CONTROL DE INVENTARIOS

12.3.7.5.1 HOJA PRODUCTOS

En esta hoja se encuentran tres columnas, la primera del código del producto, la segunda que corresponde al nombre del producto o alimento, y la tercera columna que indica a que grupo pertenece dicho producto.

Se deben agregar todos los productos que sean necesarios para el desarrollo de las ordenes de producción, se deben ingresar de acuerdo al grupo al que pertenezcan y continuar la codificación, ya que este código es el que permitirá identificarse para el resto de la herramienta.

12.3.7.5.2 HOJA INVENTARIO

Esta hoja contiene cuatro columnas, la primera donde se debe indicar el código del producto, la segunda el nombre del producto, la tercera la unidad de medida del producto, la cuarta detalla las existencias del producto, es decir, con las unidades de productos que se cuenta realmente, y la quinta el valor de compra del producto. Esta hoja tiene incidencia de acuerdo a los datos que se ingresan en las hojas de entradas y salidas.

12.3.7.5.3 HOJA ENTRADAS

Esta hoja está diseñada para realizar el ingreso de las materias primas, productos y demás insumos que son necesarios para llevar a cabo las solicitudes de los clientes. Está compuesta por siete columnas (código producto, fecha de entrada, nombre del producto, unidad de medida, cantidad de entradas, costo unitario y el valor total).


12.3.7.5.4 HOJA SALIDAS

En esta parte de la herramienta se indican las salidas de materiales que son solicitados mediante la requisición de almacén, está diseñada con ocho columnas (código producto, fecha de entrada, fecha de salida, nombre del producto, unidad de medida, cantidad de entradas, cantidad de salidas, costo unitario y el valor total).



Adicionalmente tiene una parte que es la tarjeta Kardex automática, en la cual se debe seleccionar el producto que va a salir del inventario y nos indicara un histórico de las fechas de ingreso del mismo, la cantidad ingresada, cuantas han salido, cuantas quedan disponibles y en caso tal que se exceda el número de producto a salir, arrojará una alerta de color rojo, de igual manera nos indica el valor de compra con el que se adquirió en esa fecha y por ultimo un promedio del valor de la fecha inicial con la siguiente.

Ilustración 8 Kardex automatizado

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Regimen Común | | KARDEX | | | CODIGO | FORHC01 |
|--|--------------------------|-------------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|------------|
| | | | | | VERSION | 1 |
| | | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| Codigo producto | CARDER064 | | | | | |
| Fecha entrada | Cantidad Entradas | Cantidad Salidas | Existencias | Costo unitario | Promedio | |
| 1/01/2022 | 6 | 7 | -1 | \$ 5.500 | \$ 5.500 | |
| | | 0 | 0 | \$ - | \$ 2.750 | |
| | | 0 | 0 | \$ - | \$ 1.375 | |
| | | 0 | 0 | \$ - | \$ 688 | |
| | | 0 | 0 | \$ - | \$ 344 | |
| | | 0 | 0 | \$ - | \$ 172 | |
| | | 0 | 0 | \$ - | \$ 86 | |
| | | 0 | 0 | \$ - | \$ 43 | |

Fuente: Elaboración propia



13. IDENTIFICACION ELEMENTOS DEL COSTO

13.1 ELEMENTOS DEL COSTO

Para el diseño del sistema de costos es necesario determinar los elementos del costo, ya que mediante estos elementos se puede obtener la información detallada de la materia prima, mano de obra directa e indirecta y los costos indirectos de fabricación que son necesarios para el desarrollo de la actividad económica, de igual manera implementar un control sobre estos permitirá tener conocimiento acerca de la relación costo de compra y costo de venta.

La determinación de estos materiales es de suma importancia, la administración, la elección de los proveedores en cuanto a precio y calidad, la buena logística en el almacenamiento y el registro de las existencias mediante un sistema de inventarios, permitirá el control efectivo de todos los insumos necesarios.

13.2 DISTRIBUCION DE LOS COSTOS

El proceso de producción de La empresa ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL SAS anteriormente descrito, tiene como finalidad determinar el costo por unidad de cada plato suministrado al usuario final. Para tal finalidad es necesario tener bien definida una correcta distribución de los costos, para lo cual nos enfocamos en los tres elementos del costo:

13.2.1 MATERIA PRIMA DIRECTA

Para el correcto manejo de la materia prima se sugiere el manejo de una herramienta en Excel, de la cual se describió su funcionamiento y manejo en un capítulo anterior. Inicialmente se pondrá en marcha el manejo del inventario teniendo en cuenta las cantidades teniendo mesura sobre todo en los productos perecederos ya que estos al descomponerse generan una pérdida económica adicional a los problemas sanitarios que puedan ocasionar.

Se realizaron las correspondientes recomendaciones respecto a la importancia de tener un espacio correctamente acondicionado para el almacenamiento de los materiales, los alimentos que en crudo requieren refrigeración se debe tener un control respecto a la temperatura adecuada para su conservación.



La materia prima se solicita de acuerdo a las cantidades ofrecidas en el contrato suscrito ante la empresa y sus cantidades se aprecian en la siguiente tabla:

Tabla 8 Materia prima

| DESCRIPCION | CANTIDAD POR PORCION | CRUDO | COCIDO |
|-------------|----------------------|-------|--------|
| SOPA | 240 C.C | | X |
| CARNE | 80 GR | X | |
| PESCADO | 80 GR | X | |
| POLLO | 120 GR | X | |
| FARINACEO | 100 GR | | X |
| ARROZ | 150 GR | | X |
| JUGO | 9 ONZAS | | X |
| PRINCIPIO | 100 GR | | X |

Fuente: Elaboración propia

Según la regulación fiscal colombiana las empresas prestadoras de servicios de alimentación no están obligadas a pagar el impuesto al valor agregado (IVA) del 19%, en su lugar debe cumplir con el deber de presentar el impuesto al consumo correspondiente al 8% sobre los ingresos recibidos por la prestación de los servicios. Más sin embargo la mayoría de los alimentos que se compran si están gravados con el impuesto del IVA.

13.2.3 MANO DE OBRA DIRECTA

En el caso particular de la empresa ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL SAS, el control de los tiempos en la ejecución de cada una de las labores descritas en el proceso de producción (Tabla 7 Manual de procedimiento producción) es generar un ambiente de incertidumbre ya que no podemos establecer un tiempo específico para cada labor en concreto, esto debido a que cada alimento en su proceso de preparación tiene su protocolo establecido, es decir si un alimento requiere pre alistamiento este tiempo no lo podemos cargar dentro del tiempo de la mano de obra directa en el proceso de preparación. Adicionalmente se tuvo en cuenta que, en algunas oportunidades se requieren de dos o más personas ejecutando la misma labor de pre alistamiento. por lo tanto, se manejó un sistema de distribución total del costo de la mano de obra en la totalidad de servicios despachados en el mes. En la actualidad la empresa cuenta con 18 empleados directos distribuidos de la siguiente manera:



Tabla 9 Colaboradores directos

| EMPLEADO | CARGO | SALARIO |
|------------------------|--------------------|--------------|
| ALVARADO JOSE | JEFE DE COCINA | \$ 1.050.000 |
| ALVAREZ NELLY | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 |
| AMAYA DIEGO | ALMACENISTA | \$ 1.300.000 |
| BUSTOS YANETH | ADMINISTRADORA | \$ 1.000.000 |
| CASTAÑEDA GLORIA | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 |
| CASTILLO YUDY | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 |
| CASTRO FERNANDO | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 |
| CONTRERAS LUCY | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 |
| GAVIRIA NATALIA | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 |
| GOMEZ SANDRA | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 |
| JIMENEZ MIGUEL | ADMINISTRADOR | \$ 1.200.000 |
| MARIN EDITH DEL CARMEN | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 |
| MONTAÑO MARIA | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 |
| ORTIZ WILSON | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 |
| RODRIGUEZ JULIA | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 |
| TOVAR HEIDI | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 |
| USECHE ALEJANDRA | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 |
| VARGAS BARBARA | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 |

Fuente: Elaboración propia

Para poder determinar los costos de mano de obra directa, se realizaron la medición de tiempos de tres menús, teniendo en cuenta los tiempos muertos o tiempos que no pertenecen al proceso de preparación de los alimentos, estos se explicarán en los costos indirectos de fabricación (CIF).

La empresa ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL SAS, según el artículo 114-1 del estatuto tributario se encuentra exonerado del pago de las cotizaciones al régimen contributivo de salud y parafiscales, por lo tanto, para su liquidación se establecieron los siguientes porcentajes sobre el ingreso base cotización:

1. Aportes a Pensión: 12%
2. Aportes a Caja de compensación Familiar: 4%
3. Aportes a la ARL riesgo 3: 2.436%



Para su respectivo cálculo se asumieron los ingresos obtenidos por los empleados por las horas extras laboradas, así como también los auxilios económicos como bonificaciones ofrecidas por la empresa cuando haya lugar a estos.

En el cálculo del valor de la mano de obra directa, se tomaron los porcentajes de, vacaciones, primas, cesantías e intereses de cesantías los cuales se relacionan a continuación:

1. Prima: 8.33%
2. Vacaciones: 4.17%
3. Cesantías: 8.33%
4. Intereses de cesantías: 12% sobre el valor de las cesantías.

13.2.3.1 DISTRIBUCIÓN MANO DE OBRA DIRECTA

Menú 1

Tabla 10 Calculo tiempo MOD Menú 1

| SERVICIOS | | TIEMPOS CONTEMPLADOS COMO MANO DE OBRA DIRECTOS | | | | | | TIEMPO PRE ALISTAMIENTO Y PREPARACION |
|--------------------|-----------|---|----------|----------|-------------|----------|--------------|---------------------------------------|
| 750 | ACTIVIDAD | PREALISTAMIENTO | | | PREPARACION | | | |
| MENU | LAVADO | PELADO | PICADO | LICUADO | FREIDO | COCCION | ASADO | |
| SOPA DE PASTA | | 06.00.00 | | | | 03.00.00 | | 9:00:00 |
| POLLO ASADO | 01.15.00 | | 02.00.00 | | | | 04.30.00 | 7:45:00 |
| ESPINACAS GUISADAS | 02.15.00 | | 04.00.00 | | | | | 6:15:00 |
| AREPUELAS | | | | 01.00.00 | 02.00.00 | | | 3:00:00 |
| ARROZ | | | | | | 03.00.00 | | 3:00:00 |
| JUGO DE LULO | 00.45.00 | | 00.50.00 | 02.00.00 | | | | 3:35:00 |
| | | | | | | | TOTAL | 32:35:00 |

Fuente: Elaboración propia

Tabla 11 Calculo por actividad MOD Menú 1

| ACTIVIDAD | CANTIDAD EMPLEADOS | CARGO | SALARIO | TIEMPO EN HORAS LABORADAS POR EMPLEADO | TIEMPO TOTAL | VALOR HORA | COSTO TOTAL HORAS | SEGURIDAD SOCIAL | PRESTACIONES SOCIALES | TOTAL |
|-------------------------|--------------------|-------------------|--------------|--|--------------|------------|-------------------|------------------|-----------------------|------------|
| PELADO PAPA | 3 | AUXILAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 1,666 | 5,00 | \$ 4.167 | \$ 20.825 | \$ 3.839 | \$ 4.546 | \$ 29.210 |
| LAVADO POLLO | 3 | AUXILAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 0,383 | 1,15 | \$ 4.167 | \$ 4.788 | \$ 883 | \$ 1.045 | \$ 6.715 |
| PICADO POLLO | 3 | AUXILAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 0,483 | 1,45 | \$ 4.167 | \$ 6.038 | \$ 1.113 | \$ 1.318 | \$ 8.469 |
| LAVADO ESPINACAS | 3 | AUXILAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 0,666 | 2,00 | \$ 4.167 | \$ 8.325 | \$ 1.535 | \$ 1.817 | \$ 11.677 |
| PICADO ESPINACAS | 3 | AUXILAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 1,1 | 3,30 | \$ 4.167 | \$ 13.750 | \$ 2.535 | \$ 3.002 | \$ 19.287 |
| LICUAR HARINA AREPUELAS | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 1 | 1,00 | \$ 5.000 | \$ 5.000 | \$ 922 | \$ 1.091 | \$ 7.013 |
| FREIDO AREPUELAS | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 2 | 2,00 | \$ 5.000 | \$ 10.000 | \$ 1.844 | \$ 2.183 | \$ 14.027 |
| COCCION ARROZ | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 3 | 3,00 | \$ 5.000 | \$ 15.000 | \$ 2.785 | \$ 3.274 | \$ 21.040 |
| COCCION SOPA | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 3 | 3,00 | \$ 5.000 | \$ 15.000 | \$ 2.785 | \$ 3.274 | \$ 21.040 |
| LAVADO FRUTA | 1 | AUXILAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 0,35 | 0,35 | \$ 4.167 | \$ 1.458 | \$ 269 | \$ 318 | \$ 2.046 |
| PICADO FRUTA | 1 | AUXILAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 0,5 | 0,50 | \$ 4.167 | \$ 2.083 | \$ 384 | \$ 455 | \$ 2.922 |
| LICUADO FRUTA | 1 | AUXILAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 2 | 2,00 | \$ 4.167 | \$ 8.333 | \$ 1.536 | \$ 1.819 | \$ 11.689 |
| ASADO POLLO | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 4,3 | 4,30 | \$ 5.000 | \$ 21.500 | \$ 3.964 | \$ 4.693 | \$ 30.157 |
| | | TOTALES | | 20,45 | 29,04 | \$ 58.333 | \$ 132.100 | \$ 24.354 | \$ 28.837 | \$ 185.291 |

Fuente: Elaboración propia



Registramos contablemente la obligación del Menú 1

| CUENTA | CONCEPTO | DEBITO | CREDITO |
|--------|---------------------------|-----------|------------|
| 7205 | MOD. MENU 1 | \$185.291 | |
| 2505 | SALARIOS POR PAGAR MENU 1 | | \$ 185.291 |

Se procede a realizar el pago de la obligación.

| CUENTA | CONCEPTO | DEBITO | CREDITO |
|--------|---------------------------|-----------|-----------|
| 2505 | SALARIOS POR PAGAR MENU 1 | | \$185.291 |
| 1105 | CAJA | \$185.291 | |

Menú 2

Tabla 12 Calculo tiempo MOD Menú 2

| SERVICIOS | | TIEMPOS CONTEMPLADOS COMO MANO DE OBRA DIRECTOS | | | | | | | TIEMPO PRE ALISTAMIENTO Y PREPARACION |
|-----------|---------------------|---|----------|----------|-------------|----------|----------|-------|---------------------------------------|
| 900 | ACTIVIDAD | PREALISTAMIENTO | | | PREPARACION | | | | |
| MENU | | LAVADO | PELADO | PICADO | LICUADO | FREIDO | COCCION | ASADO | |
| | SOPA DE CONCHITAS | | 06.00.00 | | | | 03.00.00 | | 9:00:00 |
| | CHICHARRON - HUEVOS | | | 02.30.00 | | 04.00.00 | | | 6:30:00 |
| | FRUJILES | | | | | | 04.15.00 | | 4:15:00 |
| | PAPA SALADA | 09.00.00 | | | | | 3:30 | | 12:30:00 |
| | ARROZ | | | | | | 03.00.00 | | 3:00:00 |
| | JUGO DE MORA | 00.35.00 | | | 02.00.00 | | | | 2:35:00 |
| | | | | | | | | | TOTAL |
| | | | | | | | | | 37:50:00 |

Fuente: Elaboración propia

Tabla 13 Calculo por actividad MOD Menú 2

| ACTIVIDAD | CANTIDAD EMPLEADOS | CARGO | SALARIO | TIEMPO EN HORAS LABORADAS POR EMPLEADO | TIEMPO TOTAL | VALOR HORA | COSTO TOTAL HORAS | SEGURIDAD SOCIAL | PRESTACIONES SOCIALES | TOTAL |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------|--|--------------|------------|-------------------|------------------|-----------------------|------------|
| PELADO PAPA (SOPA) | 3 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 3 | 9,00 | \$ 4.167 | \$ 37.500 | \$ 6.914 | \$ 910 | \$ 45.323 |
| PICAR CHICHARRON | 3 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 0,766 | 2,30 | \$ 4.167 | \$ 9.575 | \$ 1.765 | \$ 910 | \$ 12.250 |
| FREIR CHICHARRON | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 2,5 | 2,50 | \$ 5.000 | \$ 12.500 | \$ 2.305 | \$ 1.091 | \$ 15.896 |
| FREIR HUEVOS | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 1,5 | 1,50 | \$ 5.000 | \$ 7.500 | \$ 1.383 | \$ 1.091 | \$ 9.974 |
| LAVAR PAPA (SALAR) | 3 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 3 | 9,00 | \$ 4.167 | \$ 37.500 | \$ 6.914 | \$ 910 | \$ 45.323 |
| COCCION PAPA | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 3,3 | 3,30 | \$ 5.000 | \$ 16.500 | \$ 3.042 | \$ 1.091 | \$ 20.633 |
| COCCION SOPA | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 3 | 3,00 | \$ 5.000 | \$ 15.000 | \$ 2.765 | \$ 1.091 | \$ 18.857 |
| COCCION FRUJILES | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 4,15 | 4,15 | \$ 5.000 | \$ 20.750 | \$ 3.825 | \$ 1.091 | \$ 25.667 |
| COCCION ARROZ | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 3 | 3,00 | \$ 5.000 | \$ 15.000 | \$ 2.765 | \$ 1.091 | \$ 18.857 |
| LAVADO FRUTA | 1 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 0,35 | 0,35 | \$ 4.167 | \$ 1.458 | \$ 269 | \$ 910 | \$ 2.637 |
| LICUADO FRUTA | 1 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 2 | 2,00 | \$ 4.167 | \$ 8.333 | \$ 1.536 | \$ 910 | \$ 10.779 |
| | | TOTALES | | 26,57 | 40,10 | \$ 50.833 | \$ 181.617 | \$ 33.483 | \$ 11.097 | \$ 226.196 |

Fuente: Elaboración propia



Contabilización obligación Menú 2

| CUENTA | CONCEPTO | DEBITO | CREDITO |
|--------|---------------------------|-----------|-----------|
| 7205 | MOD. MENU 2 | \$226.196 | |
| 2505 | SALARIOS POR PAGAR MENU 2 | | \$226.196 |

Pago de la obligación Menú 2

| CUENTA | CONCEPTO | DEBITO | CREDITO |
|--------|---------------------------|-----------|-----------|
| 2505 | SALARIOS POR PAGAR MENU 2 | | \$185.291 |
| 1105 | CAJA | \$185.291 | |

Menú 3

Tabla 14 Calculo tiempo MOD Menú 3

| SERVICIOS | TIEMPOS CONTEMPLADOS COMO MANO DE OBRA DIRECTOS | | | | | | | TIEMPO PRE ALISTAMIENTO Y PREPARACION |
|----------------|---|-----------------|----------|----------|-------------|----------|--------------|---------------------------------------|
| | 1200 | PREALISTAMIENTO | | | PREPARACION | | | |
| ACTIVIDAD MENU | LAVADO | PELADO | PICADO | LICUADO | FREIDO | COCCION | ASADO | |
| ARROZ EN LECHE | | | | 1:00 | | 03.30.00 | | 4:30:00 |
| CERDO ASADO | 01.45.00 | | 02.00.00 | | | | 05.45.00 | 9:30:00 |
| PAPA | 12.00.00 | | | | | 4:30 | | 16:30:00 |
| YUCA | 06.00.00 | 03.00.00 | | | | 4:30 | | 13:30:00 |
| ARROZ | | | | | | 04.00.00 | | 4:00:00 |
| JUGO | 01.00.00 | | | 03.00.00 | | | | 4:00:00 |
| | | | | | | | TOTAL | 52:00:00 |

Fuente: Elaboración propia

Tabla 15 Calculo por actividad MOD Menú 3

| ACTIVIDAD | CANTIDAD EMPLEADOS | CARGO | SALARIO | TIEMPO EN HORAS LABORADAS POR EMPLEADO | TIEMPO TOTAL | VALOR HORA | COSTO TOTAL HORAS | SEGURIDAD SOCIAL | PRESTACIONES SOCIALES | TOTAL |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------|--|--------------|------------|-------------------|------------------|-----------------------|------------|
| COCCION ARROZ | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 3,3 | 3,30 | \$ 5.000 | \$ 16.500 | \$ 3.042 | \$ 3.602 | \$ 23.144 |
| LAVADO CERDO | 3 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 0,483 | 1,45 | \$ 4.167 | \$ 6.038 | \$ 1.113 | \$ 1.318 | \$ 8.469 |
| PICADO CARNE CERDO | 3 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 0,666 | 2,00 | \$ 4.167 | \$ 8.325 | \$ 1.535 | \$ 1.817 | \$ 11.677 |
| LAVADO PAPA | 3 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 4 | 12,00 | \$ 4.167 | \$ 50.000 | \$ 9.218 | \$ 10.915 | \$ 70.133 |
| PELADO YUCA | 3 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 2 | 6,00 | \$ 4.167 | \$ 25.000 | \$ 4.609 | \$ 5.457 | \$ 35.066 |
| LAVADO YUCA | 3 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 0,333 | 1,00 | \$ 4.167 | \$ 4.163 | \$ 767 | \$ 909 | \$ 5.839 |
| COCCION YUCA | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 4,3 | 4,30 | \$ 5.000 | \$ 21.500 | \$ 3.964 | \$ 4.693 | \$ 30.157 |
| COCCION PAPA | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 4,3 | 4,30 | \$ 5.000 | \$ 21.500 | \$ 3.964 | \$ 4.693 | \$ 30.157 |
| LAVADO FRUTA | 1 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 1 | 1,00 | \$ 4.167 | \$ 4.167 | \$ 768 | \$ 910 | \$ 5.844 |
| LICUADO FRUTA | 1 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 3 | 3,00 | \$ 4.167 | \$ 12.500 | \$ 2.305 | \$ 2.729 | \$ 17.533 |
| | | TOTALES | | 23,38 | 38,35 | \$ 44.167 | \$ 169.692 | \$ 31.284 | \$ 37.043 | \$ 238.019 |

Fuente: Elaboración propia



Contabilización obligación Menú 3

| CUENTA | CONCEPTO | DEBITO | CREDITO |
|--------|---------------------------|------------|-----------|
| 7205 | MOD. MENU 3 | \$ 238.019 | |
| 2505 | SALARIOS POR PAGAR MENU 3 | | \$238.019 |

Pago de la obligación Menú 3

| CUENTA | CONCEPTO | DEBITO | CREDITO |
|--------|---------------------------|-----------|-----------|
| 2505 | SALARIOS POR PAGAR MENU 3 | | \$238.019 |
| 1105 | CAJA | \$238.019 | |

13.2.5. COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION.

Dentro de los costos de producción y para el cumplimiento de sus obligaciones comerciales se hace necesario cumplir con una serie de tareas que no forman parte del proceso de producción directamente, dentro de las cuales podemos resaltar el salario de los administradores y algunas labores de estricto cumplimiento las cuales daremos a conocer a continuación.

La empresa contratante suministra todas las instalaciones y equipos de cocina, el contratista debe suministrar los servicios en tres sitios o casinos distribuidos en sitios estratégicos para agilizar los tiempos de almuerzo de sus colaboradores, más sin embargo solo un casino está dotado con lo necesario para poder preparar los alimentos, los dos casinos restantes solo cuentan con las líneas calientes.

Debido a esto es necesario trasladar tres empleados a cada casino, allí se realizará el pre alistamiento de la materia prima, la cual se deja lista al jefe de cocina quien a su vez se encargará de su respectiva preparación.

Luego de la preparación en el casino uno (1) se empaca en recipientes adecuados para el traslado a los casinos dos (2) y tres (3) donde se distribuyen en los horarios establecidos, en este paso se requieren dos personas en las líneas calientes y una persona se encarga del lavado del menaje.



13.2.5.1 MATERIA PRIMA INDIRECTA

En el proceso de producción de ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL SAS, hacen parte una serie de materiales indispensables para la preparación de los menús ofrecidos, estos son los denominados condimentos o aliños. Debido a la complejidad para la toma de medidas, ya que cada jefe de cocina maneja sus cantidades a su experiencia, no se puede tomar una medida precisa por cada preparación. Dentro de estos materiales podemos clasificar a la sal, el aceite, el ajo, la cebolla, el tomate, las salsas.

Debido a esta complejidad, y para poder determinar los costos por menú se dispone a distribuir el costo de estos materiales en la cantidad de servicios en el mes.

13.2.5.2 MANO DE OBRA INDIRECTA

Dentro de este elemento del costo se puede establecer que la mano de obra indirecta es la siguiente:

En la parte externa se cuenta con los siguientes colaboradores:

Tabla 16 Colaboradores indirectos

| PROFESIONAL | HONORARIOS |
|---------------------------------------|---------------------|
| CONTADOR PUBLICO | \$ 1.000.000 |
| SISTEMA GESTION Y SALUD EN EL TRABAJO | \$ 600.000 |
| ABOGADO | SEGÚN REQUERIMIENTO |

Fuente: Elaboración propia

Adicionalmente, para el cumplimiento de las actividades la organización incurre en tiempos ociosos dentro del proceso de producción, detallados a continuación:



Menú 1

Tabla 17 Calculo tiempo actividades CIF Menú 1

| SERVICIOS 750 | | TIEMPOS CONTEMPLADOS COMO CIF | | | |
|--------------------|----------|-------------------------------|----------|-----------------------|--|
| AREA | CASINO 1 | CASINO 2 | CASINO 3 | | |
| ACTIVIDAD | | | | | |
| TRASLADO | | 00.45.00 | 00.45.00 | 1:30:00 | |
| LAVADO MENAJE | 04.20.00 | 06.00.00 | 06.00.00 | 16:20:00 | |
| LAVADO LINEAS | 01.40.00 | 01.40.00 | 01.40.00 | 5:00:00 | |
| LAVADO AREA | 01.00.00 | 01.00.00 | 01.00.00 | 3:00:00 | |
| REPARTIR SERVICIOS | 08.40.00 | 08.40.00 | 08.40.00 | 26:00:00 | |
| | | | | | |
| | | | | TOTAL 51:50:00 | |

Fuente: Elaboración propia

Tabla 18 Actividades CIF Menú 1

| ACTIVIDAD | CANTIDAD EMPLEADOS | CARGO | SALARIO | TIEMPO EN HORAS LABORADAS POR EMPLEADO | TIEMPO TOTAL | VALOR HORA | COSTO TOTAL HORAS | SEGURIDAD SOCIAL | PRESTACIONES SOCIALES | TOTAL |
|------------------------|--------------------|--------------------|---------------|--|--------------|------------|-------------------|------------------|-----------------------|------------|
| LAVADO AREA Y MENAJE | 1 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 7 | 7,00 | \$ 4.167 | \$ 29.167 | \$ 5.377 | \$ 6.367 | \$ 40.911 |
| DISTRIBUCION A CASINOS | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 1 | 1,00 | \$ 5.000 | \$ 5.000 | \$ 922 | \$ 1.091 | \$ 7.013 |
| REPARTIR SERVICIOS | 1 | JEFE DE COCINA | \$ 1.200.000 | 4,2 | 4,20 | \$ 5.000 | \$ 21.000 | \$ 3.872 | \$ 4.584 | \$ 29.456 |
| REPARTIR SERVICIOS | 1 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 4,2 | 4,20 | \$ 4.167 | \$ 17.500 | \$ 3.226 | \$ 3.820 | \$ 24.546 |
| LAVADO LINEA | 1 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 10.000.000 | 1,4 | 1,40 | \$ 41.667 | \$ 58.333 | \$ 10.754 | \$ 12.734 | \$ 81.822 |
| | | TOTALES | | 17,8 | 17,8 | \$ 60.000 | \$ 131.000 | \$ 24.151 | \$ 28.597 | \$ 183.748 |

Fuente: Elaboración propia

Contabilización CIF menú 1

| CUENTA | CONCEPTO | DEBITO | CREDITO |
|--------|---------------------------|-----------|-----------|
| 7305 | CIF. MENU 1 | \$183.748 | |
| 2505 | SALARIOS POR PAGAR MENU 1 | | \$183.748 |

Pago Obligación CIF menú 1

| CUENTA | CONCEPTO | DEBITO | CREDITO |
|--------|---------------------------|-----------|-----------|
| 2505 | SALARIOS POR PAGAR MENU 1 | | \$183.748 |
| 1105 | CAJA | \$183.748 | |



Menú 2

Tabla 19 Calculo tiempo actividades CIF Menú 2

| SERVICIOS 900 | | TIEMPOS CONTEMPLADOS COMO CIF | | | |
|--------------------|----------|-------------------------------|----------|--------------|-----------------|
| AREA | CASINO 1 | CASINO 2 | CASINO 3 | | |
| ACTIVIDAD | | | | | |
| TRASLADO | | 00.45.00 | 00.45.00 | | 1:30:00 |
| LAVADO MENAJE | 04.20.00 | 06.00.00 | 06.00.00 | | 16:20:00 |
| LAVADO LINEAS | 01.40.00 | 01.40.00 | 01.40.00 | | 5:00:00 |
| LAVADO AREA | 01.00.00 | 01.00.00 | 01.00.00 | | 3:00:00 |
| REPARTIR SERVICIOS | 08.40.00 | 08.40.00 | 08.40.00 | | 26:00:00 |
| | | | | TOTAL | 51:50:00 |

Fuente: Elaboración propia

Tabla 20 Actividades CIF Menú 2

| ACTIVIDAD | CANTIDAD EMPLEADOS | CARGO | SALARIO | TIEMPO EN HORAS LABORADAS POR EMPLEADO | TIEMPO TOTAL | VALOR HORA | COSTO TOTAL HORAS | SEGURIDAD SOCIAL | PRESTACIONES SOCIALES | TOTAL |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------|--|--------------|------------------|-------------------|------------------|-----------------------|------------------|
| TRASLADO | 3 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.200.000 | 0,15 | 0,45 | \$ 5.000 | \$ 2.250 | \$ 415 | \$ 1.091 | \$ 3.756 |
| REPARTIR SERVICIOS | 2 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 4,2 | 8,40 | \$ 4.167 | \$ 35.000 | \$ 6.453 | \$ 910 | \$ 42.362 |
| LAVADO MENAJE | 1 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 4,2 | 4,20 | \$ 4.167 | \$ 17.500 | \$ 3.226 | \$ 910 | \$ 21.636 |
| LAVADO AREA | 1 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 1,4 | 1,40 | \$ 4.167 | \$ 5.833 | \$ 1.075 | \$ 910 | \$ 7.818 |
| LAVADO LINEAS | 1 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 1,4 | 1,40 | \$ 4.167 | \$ 5.833 | \$ 1.075 | \$ 910 | \$ 7.818 |
| | | TOTALES | | 11,35 | 15,85 | \$ 21.667 | \$ 66.417 | \$ 12.245 | \$ 4.730 | \$ 83.391 |

Fuente: Elaboración propia

Contabilización CIF menú 2

| CUENTA | CONCEPTO | DEBITO | CREDITO |
|--------|---------------------------|----------|----------|
| 7305 | CIF . MENU 2 | \$83.391 | |
| 2505 | SALARIOS POR PAGAR MENU 2 | | \$83.391 |

Pago Obligación CIF menú 2

| CUENTA | CONCEPTO | DEBITO | CREDITO |
|--------|---------------------------|----------|----------|
| 2505 | SALARIOS POR PAGAR MENU 2 | | \$83.391 |
| 1105 | CAJA | \$83.391 | |



Menú 3

Tabla 21 Calculo tiempo actividades CIF Menú 3

| SERVICIOS 1200 | | TIEMPOS CONTEMPLADOS COMO CIF | | | |
|--------------------|----------|-------------------------------|--------------|-----------------|--|
| AREA | CASINO 1 | CASINO 2 | CASINO 3 | | |
| ACTIVIDAD | | | | | |
| TRASLADO | | 00.45.00 | 00.45.00 | 1:30:00 | |
| LAVADO MENAJE | 04.20.00 | 06.00.00 | 06.00.00 | 16:20:00 | |
| LAVADO LINEAS | 01.40.00 | 01.40.00 | 01.40.00 | 5:00:00 | |
| LAVADO AREA | 01.00.00 | 01.00.00 | 01.00.00 | 3:00:00 | |
| REPARTIR SERVICIOS | 08.40.00 | 08.40.00 | 08.40.00 | 26:00:00 | |
| | | | | | |
| | | | TOTAL | 51:50:00 | |

Fuente: Elaboración propia

Tabla 22 Actividades CIF Menú 3

| ACTIVIDAD | CANTIDAD EMPLEADOS | CARGO | SALARIO | TIEMPO EN HORAS LABORADAS POR EMPLEADO | TIEMPO TOTAL | VALOR HORA | COSTO TOTAL HORAS | SEGURIDAD SOCIAL | PRESTACIONES SOCIALES | TOTAL |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------|--|--------------|------------------|-------------------|------------------|-----------------------|------------------|
| TRASLADO | 3 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.200.000 | 0,15 | 0,45 | \$ 5.000 | \$ 2.250 | \$ 415 | \$ 491 | \$ 2.665 |
| REPARTIR SERVICIOS | 2 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 4,2 | 8,40 | \$ 4.167 | \$ 35.000 | \$ 6.453 | \$ 7.640 | \$ 41.453 |
| LAVADO MENAJE | 1 | AUXILIAR DE COCINA | \$ 1.000.000 | 4,2 | 4,20 | \$ 4.167 | \$ 17.500 | \$ 3.226 | \$ 3.820 | \$ 20.726 |
| | | TOTALES | | 8,55 | 13,05 | \$ 13.333 | \$ 54.750 | \$ 10.094 | \$ 11.952 | \$ 64.844 |

Fuente: Elaboración propia

Contabilización CIF menú 3

| CUENTA | CONCEPTO | DEBITO | CREDITO |
|--------|---------------------------|----------|----------|
| 7305 | CIF. MENU 3 | \$64.844 | |
| 2505 | SALARIOS POR PAGAR MENU 3 | | \$64.844 |

Pago Obligación CIF menú 3

| CUENTA | CONCEPTO | DEBITO | CREDITO |
|--------|---------------------------|----------|----------|
| 2505 | SALARIOS POR PAGAR MENU 3 | | \$64.844 |
| 1105 | CAJA | \$64.844 | |



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

13.2.5.3 OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Durante la investigación y para determinar los costos reales se concluyó que la organización no incurre en otros costos indirectos de fabricación, tales como depreciación, servicios públicos, etc., debido a que la empresa contratante asume estos costos.



15. COSTEO ORDENES DE PRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta lo propuesto y para dar un panorama a la empresa de la incidencia que tendría la implementación de un sistema de costeo por órdenes de producción, a continuación, se hará un costeo de tres menús servidos en una semana del mes de enero 2022.

15.1 ORDEN DE PRODUCCION MENÚ 1

15.1.1 ORDEN DE PEDIDO

Ilustración 9 Orden de pedido Menú 1

| | | | | | |
|---|-----------------------|------------------------|--|---|------------|
|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | ORDEN DE PEDIDO | | CODIGO | FOROP01 |
| | | | | VERSION | 1 |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| FECHA: | Febrero 01 de 2022 | | | Numero de orden | 001 |
| SOLICITANTE | Jardines de los Andes | | | | |
| NUMERO DE SERVICIOS | 900 | | | | |
| FECHA DEL SERVICIO | Febrero 05 de 2022 | | | | |
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | | | TOTAL | |
| 900 | Arroz en leche | | | 900 | |
| | Cerdo Asado | | | 900 | |
| | Papa salada | | | 900 | |
| | Yuca | | | 900 | |
| | Jugo de piña | | | 900 | |
| OBSERVACIONES | | | | | |
| NOTA: Para el trámite de su factura se debe tener presente los siguientes requisitos: | | | | | |
| 1. Factura a nombre de: | | | | | |
| 2. Anexar Orden de Compra y Remisión, debidamente firmadas por el jefe de compras y almacenista | | | | | |
| 3. Presentar Factura en Original y copia que incluya la información tributaria completa:(Nombre Proveedor, Nit. /C.C., Dirección, Teléfono, Res. DIAN facturación, Régimen a que pertenece, Código ICA, Si son Grandes Contribuyentes, Si son Autorretenedores, Nombre y Nit. Del Impresor.) | | | | | |
| AUTORIZACIONES: | | | | SELLO | |
|  FIRMA CLIENTE | | | |  | |
| FIRMA ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS | | | | | |

Fuente: Elaboración propia



15.1.2 REQUISICIÓN DE ALMACEN MENÚ 1

Ilustración 10 Requisición Almacén Menú 1





| | | | | | | |
|--|------------------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------------------|--------------------|-----------------|
| | | REQUISICIÓN DE ALMACEN | | | CODIGO | FORCOM01 |
| | | | | | VERSION | 1 |
| | | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| | | Fecha | Febrero 01 de 2022 | | | |
| | | Orden cliente | Jardines de los andes | | | |
| CODIGO | DESCRIPCIÓN | CANT | UNIDAD DE MEDIDA | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL | |
| CERDER003 | Arroz blanco, crudo | 20 | Kgs | \$ 3.800,00 | \$ 76.000,00 | |
| CARDER006 | Carne de cerdo, lomo | 80 | Kgs | \$ 17.000,00 | \$ 1.360.000,00 | |
| VERHOR031 | Papa común | 75 | Kgs | \$ 5.500,00 | \$ 412.500,00 | |
| VERHOR046 | Yuca | 120 | Kgs | \$ 2.500,00 | \$ 300.000,00 | |
| FRUDER045 | Piña, maduro, | 100 | Kgs | \$ 3.000,00 | \$ 300.000,00 | |
| LACDER011 | Leche de vaca, entera, cruda | 18 | Lts | \$ 2.600,00 | \$ 46.800,00 | |
| MISCE022 | Esencia de vainilla | 3 | cc | \$ 12.500,00 | \$ 37.500,00 | |
| PROAZU001 | Azúcar, blanco | 16 | Kgs | \$ 3.200,00 | \$ 51.200,00 | |
| CERDER047 | Maizena | 1 | Kg | \$ 18.000,00 | \$ 18.000,00 | |
| PROAZU019 | Panela | 6 | Kgs | \$ 3.300,00 | \$ 19.800,00 | |
| VERHOR049 | Canela | 200 | g | \$ 250,00 | \$ 50.000,00 | |
| VERHOR005 | Ajo | 0,5 | Kg | \$ 16.000,00 | \$ 8.000,00 | |
| GRAACE002 | Aceite | 2 | Lts | \$ 11.900,00 | \$ 23.800,00 | |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 1 | Kg | \$ 2.900,00 | \$ 2.900,00 | |
| VERHOR045 | Tomate, | 4 | Kgs | \$ 6.000,00 | \$ 24.000,00 | |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 1 | Kg | \$ 2.900,00 | \$ 2.900,00 | |
| GRAACE002 | Aceite | 2 | Lts | \$ 11.900,00 | \$ 23.800,00 | |
| PROAZU001 | Azúcar, blanco | 16 | Kgs | \$ 3.200,00 | \$ 51.200,00 | |
| Total | | | | \$ | 126.450,00 | \$ 2.808.400,00 |
| OBSERVACIONES | | | | | | |
| ESTE MATERIAL SE REQUIERE SIN FALTA PARA EL DIA 03-Febrero-2022 | | | | | | |
| NOTA: Para el trámite de su factura se debe tener presente los siguientes requisitos: | | | | | | |
| 1. Factura a nombre de: | | | | | | |
| 2. Anexar Orden de Compra y Remisión, debidamente firmadas por el jefe de compras y almacenista | | | | | | |
| 3. Presentar Factura en Original y copia que incluya la información tributaria completa: (Nombre Proveedor, Nit. /C.C., Dirección, Teléfono, Res. DIAN facturación, Régimen a que pertenece, Código ICA, Si son Grandes Contribuyentes, Si son Autorretenedores, Nombre y Nit. Del Impresor.) | | | | | | |
| SOLICITADO POR | | Gloria Amparo Castañeda | | CARGO | Jefe de cocina | |
| AUTORIZACIONES: | | | | | | |
| | | | | | | |
| ADMINISTRADOR PUNTO | | | JEFE DE COCINA | | | |

Fuente: Elaboración propia



15.1.3 ORDEN DE COMPRA MENÚ 1

Ilustración 11 Orden de compra Menú 1


|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANTAMENTAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Comunal | | ORDEN DE COMPRA | | CODIGO | FORCOM01 |
|---|----------|--|--|---|--------------|
| | | | | VERSION | 1 |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| FECHA: <u>Febrero 01 de 2022</u> | | | | | |
| DIRECCION DESPACHO: <u>Finca Jardines de los andes</u> | | | | | |
| PROVEEDOR: <u>Distribuidora el villetano</u> | | | DIRECCION: <u>Cra 5A # 6 12</u> | | |
| IDENTIFICACION: <u>80.275.379-7</u> | | | TELEFONO: <u>3143243438</u> | | |
| CODIGO | CANTIDAD | PRODUCTO | PRECIO UNIT. | IVA 19% | VALOR TOTAL |
| CARDER006 | 80 Kg | Carne de cerdo | \$ 1.360.000 | \$ - | \$ 1.360.000 |
| MISCE023 | 200 g | Canela | \$ 42.017 | \$ 7.983 | \$ 50.000 |
| VERHOR005 | 0,5 Kg | Ajo | \$ 16.000 | \$ - | \$ 16.000 |
| | | | | SUBTOTAL | \$ 1.418.017 |
| | | | | IVA | \$ 7.983 |
| | | | | VALOR TOTAL | \$ 1.426.000 |
| Valor en letras: Un millon cuatrocientos veintiseis mil pesos mlcte | | | | | |
| NOTA: | | | | | |
| 1. Factura a nombre de: | | | | | |
| 2. Anexar Orden de Compra y Remisión, debidamente firmadas por el jefe de compras y almacenista | | | | | |
| 3. Presentar Factura en Original y copia que incluya la información tributaria completa: (Nombre Proveedor, Nit. /C.C., Dirección, Teléfono, Res. DIAN facturación, Régimen a que pertenece, Código ICA, Si son Grandes Contribuyentes, Si son Autorretenedores, Nombre y Nit. Del Impresor.) | | | | | |
| AUTORIZACIONES: | | | | | |
|  | |  | |  | |
| ALMACEN | | GERENTE | | JEFE DE COMPRAS | |

Fuente: Elaboración propia




15.1.4 KARDEX MENÚ 1

Ilustración 12 Kardex 1 Menú 1

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | KARDEX | | | | | | CODIGO | FORKX01 | | |
|--|------------------|------------------|----------------|--------------|----------|---------------------|--------------|----------------|----------------|--------------|--|
| | | | | | | | | VERSION | 1 | | |
| | | | | | | | | FECHA | 30/01/2022 | | |
| | | Codiigo producto | | CARDER006 | | Nombre del producto | | Carne de cerdo | | | |
| Fecha | Detalle | Entradas | | | Salidas | | | Existencias | | | |
| | | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | |
| | Material inicial | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - | |
| 2/02/2022 | Factura CA2637 | 80 Kg | \$ 17.000 | \$ 1.360.000 | | | | 80 Kg | \$ 17.000 | \$ 1.360.000 | |
| | | | | | 80 Kg | \$ 17.000 | \$ 1.360.000 | 0 | \$ - | \$ - | |
| | | Inventario Final | | | | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia


Ilustración 13 Kardex 2 Menú 1

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | KARDEX | | | | | | CODIGO | FORKX01 | | |
|--|------------------|------------------|----------------|-------------|----------|---------------------|-------------|-------------|----------------|-------------|--|
| | | | | | | | | VERSION | 1 | | |
| | | | | | | | | FECHA | 30/01/2022 | | |
| | | Codiigo producto | | MISCE023 | | Nombre del producto | | Canela | | | |
| Fecha | Detalle | Entradas | | | Salidas | | | Existencias | | | |
| | | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | |
| | Material inicial | 100 g | \$ 8.000 | \$ 13.000 | 0 | \$ - | \$ - | 100 g | \$ 8.000 | \$ 13.000 | |
| 2/02/2022 | Factura CA2637 | 200 g | \$ 16.000 | \$ 16.000 | 0 | \$ - | \$ - | 300 g | \$ 24.000 | \$ 29.000 | |
| | | | | | 200 gr | \$ 16.000 | \$ 16.000 | 100 g | \$ 8.000 | \$ 13.000 | |
| | | Inventario Final | | | | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia



Ilustración 14 Kardex 3 Menú 1

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | KARDEX | | | | | CODIGO | FORKX01 | |
|--|--|---------------|-----------|--|---------------------|--|--------|---------|------------|
| | | | | | | | | VERSION | 1 |
| | | | | | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| Codiigo producto | | | VERHOR005 | | Nombre del producto | | | Ajo | |
| Inventario Final | | | | | | | | | |

| Fecha | Detalle | Entradas | | | Salidas | | | Existencias | | |
|------------------|------------------|----------|----------------|-------------|----------|----------------|-------------|-------------|----------------|-------------|
| | | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total |
| | Material inicial | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - |
| 2/02/2022 | Factura CA2637 | 0,5 Kg | \$ 11.900 | \$ 11.900 | | | | 0,5 Kg | \$ 11.900 | \$ 11.900 |
| | | | | | 0,5 | \$ 11.900 | \$ 11.900 | 0 | \$ - | \$ - |
| Inventario Final | | | | | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia

15.1.5 TARJETA RELOJ MENÚ 1

Ilustración 15 Tarjeta reloj Menú 1




|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | TARJETA DE TIEMPO | | | | | CODIGO | FORTT01 | |
|---|--|--------------------------|------------------|---------------|---|----------------|---------------|----------------|------------|
| | | | | | | | | VERSION | 1 |
| | | | | | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| Colaborador | Gloria Castañeda | | | | | | | | |
| Numero Documento | 20.356.289 | | | | | | | | |
| Tiempo | Lunes | Martes | Miercoles | Jueves | Viernes | Domingo | Sabado | Domingo | |
| Hora de entrada | 9:00 p. m. | 9:00 p. m. | 9:00 p. m. | 9:00 p. m. | 9:00 p. m. | 9:00 p. m. | 9:00 p. m. | | |
| Hora de salida | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | | |
| Total horas | 8 Horas | 8 Horas | 8 Horas | 8 Horas | 8 Horas | 8 Horas | 8 Horas | | |
| Total horas normales | 48 | | | | | | | | |
| Total horas extras | 0 | | | | | | | | |
| |  Firma colaborador | | | |  Firma Autorización | | | | |

Fuente: Elaboración propia



15.1.6 TARJETA DE TIEMPO MENÚ 1

Ilustración 16 Tarjeta de tiempo Menú 1


| | | | | | | | | |
|--|-----------------|--|-----------------|---|--------------------------|----------------|--|--------------|
|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | TARJETA DE TIEMPO | | CODIGO | FORTT01 | | | |
| | | | | VERSION | 1 | | | |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 | | | |
| Fecha | | | | | Nº Orden | 001 | | |
| Cliente | SERREZUELA | | | | Fecha inicio | 1/02/2022 | | |
| Numero de servicios | 750 | | | | Fecha terminación | 5/02/2022 | | |
| Menú | Arroz en leche | | | | Fecha terminación | 5/02/2022 | | |
| | Cerdo asado | | | | | | | |
| | Papa salada | | | | | | | |
| | Yuca | | | | | | | |
| | | | | Jugo piña | | | | |
| SERVICIOS | | TIEMPOS CONTEMPLADOS COMO MANO DE OBRA DIRECTOS | | | | | | |
| 750 | | PREALISTAMIENTO | | | PREPARACION | | TIEMPO PRE ALISTAMIENTO Y PREPARACION | |
| ACTIVIDAD MENU | LAVADO | PELADO | PICADO | LICUADO | FREIDO | COCCION | | ASADO |
| SOPA DE PASTA | | 05.00.00 | | | | 03.00.00 | | 7:30:00 |
| POLLO ASADO | 01.15.00 | | 01.45.00 | | | | 04.30.00 | 5:30:00 |
| ESPINACAS GUIADAS | 02.00.00 | | 03.30.00 | | | | | 3:00:00 |
| AREPUELAS | | | | 01.00.00 | 02.00.00 | | | 3:00:00 |
| ARROZ | | | | | | 03.00.00 | | 3:25:00 |
| JUGO DE LULO | 00.35.00 | | 00.50.00 | 02.00.00 | | | | 0:00:00 |
| TOTAL | | | | | | | 22:25:00 | |
| SERVICIOS 750 | | TIEMPOS CONTEMPLADOS COMO CIF | | | | | | |
| AREA | CASINO 1 | | CASINO 2 | CASINO 3 | | | | |
| ACTIVIDAD | | | | | | | | |
| TRASLADO | | | 00.45.00 | 00.45.00 | | 1:30:00 | | |
| LAVADO MENAJE | 04.20.00 | 06.00.00 | | 06.00.00 | | 16:20:00 | | |
| LAVADO LINEAS | 01.40.00 | 01.40.00 | | 01.40.00 | | 5:00:00 | | |
| LAVADO AREA | 01.00.00 | 01.00.00 | | 01.00.00 | | 3:00:00 | | |
| REPARTIR SERVICIOS | 08.40.00 | 08.40.00 | | 08.40.00 | | 26:00:00 | | |
| TOTAL | | | | | | | 51:50:00 | |
|  _____ Firma colaborador | | | |  _____ Firma Autorización | | | | |

Fuente: Elaboración propia



15.1.7 HOJA DE COSTOS MENÚ 1

Ilustración 17 Hoja de costos Menú 1

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | HOJA DE COSTOS | CODIGO | FORHC01 | |
|--|------------------------------|----------------|-------------------------------|-----------------|---------------|
| | | | VERSION | 1 | |
| | | | FECHA | 30/01/2022 | |
| Fecha | | | | | |
| Cliente | SERREZUELA | | N° Orden | 001 | |
| Numero de servicios | 750 | | Fecha inicio | 1/02/2022 | |
| Menú | Arroz en leche | | Fecha terminación | 5/02/2022 | |
| | Cerdo asado | | | | |
| | Papa salada | | | | |
| | Yuca | | | | |
| | | Jugo piña | | | |
| MATERIA PRIMA DIRECTA | | | | | |
| Codigo | Producto | Cantidad | Unidad de medida | Precio unitario | Costo total |
| CERDER003 | Arroz blanco, crudo | 17 | Kgs | \$ 3.800 | \$ 63.333 |
| CARDER006 | Carne de cerdo, lomo | 67 | Kgs | \$ 17.000 | \$ 1.133.333 |
| VERHOR031 | Papa común | 63 | Kgs | \$ 5.500 | \$ 343.750 |
| VERHOR046 | Yuca | 100 | Kgs | \$ 2.500 | \$ 250.000 |
| FRUDER045 | Piña, maduro, | 83 | Kgs | \$ 3.000 | \$ 250.000 |
| TOTAL MP | | | | | \$ 2.040.417 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | | | | | |
| Actividad | Tiempo en horas | Costo horas | Seg. Social | Pres. Sociales | Valor total |
| PICADO | 29,04 | \$ 132.100 | \$ 24.354 | \$ 28.837 | \$ 185.291 |
| LAVADO | | | | | |
| COCCION | | | | | |
| FREIDO | | | | | |
| LICUADO | | | | | |
| TOTAL MOD | | | | | \$ 185.291 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | | | | | |
| MATERIA PRIMA INDIRECTA | | | | | |
| Producto | Producto | Cantidad | Unidad de medida | Precio unitario | Costo total |
| LACDER011 | Leche de vaca, entera, cruda | 15,0 | Lts | \$ 2.600,00 | \$ 39.000,00 |
| MISCE022 | Esencia de vainilla | 2,5 | cc | \$ 12.500,00 | \$ 31.250,00 |
| PROAZU001 | Azúcar, blanco | 13,3 | Kgs | \$ 3.200,00 | \$ 42.666,67 |
| CERDER047 | Maizena | 0,8 | Kg | \$ 18.000,00 | \$ 15.000,00 |
| PROAZU019 | Panela | 5,0 | Kgs | \$ 3.300,00 | \$ 16.500,00 |
| MISCE023 | Canela | 166,7 | g | \$ 250,00 | \$ 41.666,67 |
| VERHOR005 | Ajo | 0,4 | Kg | \$ 16.000,00 | \$ 6.666,67 |
| GRAACE002 | Aceite | 1,7 | Lts | \$ 11.900,00 | \$ 19.833,33 |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 0,8 | Kg | \$ 2.900,00 | \$ 2.416,67 |
| VERHOR045 | Tomate, | 3,3 | Kgs | \$ 6.000,00 | \$ 20.000,00 |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 0,8 | Kg | \$ 2.900,00 | \$ 2.416,67 |
| GRAACE002 | Aceite | 1,7 | Lts | \$ 11.900,00 | \$ 19.833,33 |
| PROAZU001 | Azúcar, blanco | 13,3 | Kgs | \$ 3.200,00 | \$ 42.666,67 |
| TOTAL MPI | | | | | \$ 299.916,67 |
| MANO DE OBRA INDIRECTA | | | | | |
| Actividad | Tiempo en horas | Costo horas | Seg. Social | Pres. Sociales | Valor total |
| SERVIR | 17,80 | \$ 131.000 | \$ 24.151 | \$ 28.597 | \$ 183.748 |
| LAVADO MENAJE | | | | | |
| LAVADO AREA | | | | | |
| LAVADO LINAS | | | | | |
| TRASLADO | | | | | |
| TOTAL MOI | | | | | \$ 183.748 |
| TOTAL ORDEN DE PRODUCCIÓN | | | | | \$ 2.709.372 |
| Costo unitario | \$ | 3.612 | Margen de contribución | \$ | 753 |

Fuente: Elaboración propia



15.2 ORDEN DE PRODUCCION MENÚ 2

15.1.1 ORDEN DE PEDIDO

Ilustración 18 Orden de pedido Menú 2



| | | | | | | |
|---|-----------------------|------------------------|--|----------------------------|---|--|
|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | ORDEN DE PEDIDO | | CODIGO | FOROP01 | |
| | | | | VERSION | 1 | |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 | |
| FECHA: | Febrero 01 de 2022 | | | Numero de orden | 002 | |
| SOLICITANTE | Jardines de los Andes | | | | | |
| NUMERO DE SERVICIOS | 650 | | | | | |
| FECHA DEL SERVICIO | Febrero 12 de 2022 | | | | | |
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | TOTAL | | | | |
| 650 | Sopa de pasta | 650 | | | | |
| | Pollo asado | 650 | | | | |
| | Espinacas guisadas | 650 | | | | |
| | Arepuelas | 650 | | | | |
| | Jugo de lulo | 650 | | | | |
| OBSERVACIONES | | | | | | |
| NOTA: Para el trámite de su factura se debe tener presente los siguientes requisitos: | | | | | | |
| 1. Factura a nombre de: | | | | | | |
| 2. Anexar Orden de Compra y Remisión, debidamente firmadas por el jefe de compras y almacenista | | | | | | |
| 3. Presentar Factura en Original y copia que incluya la información tributaria completa:(Nombre Proveedor, Nit. /C.C., Dirección, Teléfono, Res. DIAN facturación, Régimen a que pertenece, Código ICA, Si son Grandes Contribuyentes, Si son Autorretenedores, Nombre y Nit. Del Impresor.) | | | | | | |
| AUTORIZACIONES: | | | | SELLO | | |
|  JARDINES DE LOS ANDES | | | | |  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | |
| FIRMA CLIENTE | | | | | | |
| | | | | | | |
| FIRMA ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia



15.2.2 REQUISICIÓN DE ALMACEN MENÚ 2

Ilustración 19 Requisición almacén Menú 2





|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | REQUISICIÓN DE ALMACEN | | | | CODIGO | FORCOM01 |
|--|------------------------------|-------------------------|------------------|--|--------------|------------|----------------|
| | | | | | | VERSION | 1 |
| | | | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| Fecha | | Febrero 8 de 2022 | | | | | |
| Orden cliente | | Jardines de los andes | | | | | |
| CODIGO | DESCRIPCIÓN | CANT | UNIDAD DE MEDIDA | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL | | |
| CERDER003 | Arroz blanco, crudo | 40,44 | Kgs | \$ 3.800,00 | \$ | 153.688,89 | |
| CERDER039 | Fideos | 7,22 | Kgs | \$ 6.900,00 | \$ | 49.833,33 | |
| CARDER015 | Pollo, pierna pernil | 57,78 | Kgs | \$ 6.100,00 | \$ | 352.444,44 | |
| VERHOR009 | Espinacas | 82,15 | Kgs | \$ 6.400,00 | \$ | 525.777,78 | |
| CERDER023 | Harina de trigo, de primera | 7,22 | Kgs | \$ 3.200,00 | \$ | 23.111,11 | |
| FRUDEP030 | Lulo, maduro, jugo | 36,11 | Kgs | \$ 4.000,00 | \$ | 144.444,44 | |
| VERHOR001 | Acelgas, hojas, cruda | 2,89 | Kgs | \$ 1.200,00 | \$ | 3.466,67 | |
| VERHOR031 | Papa común | 54,17 | Kgs | \$ 5.500,00 | \$ | 297.916,67 | |
| VERHOR047 | Zanahoria | 2,89 | Kgs | \$ 1.000,00 | \$ | 2.888,89 | |
| VERHOR002 | Ahuyama C. máxima | 2,17 | Kgs | \$ 800,00 | \$ | 1.733,33 | |
| CARDER048 | Hueso carnudo | 3,61 | Kgs | \$ 4.000,00 | \$ | 14.444,44 | |
| VERHOR020 | Cilantro, hojas | 0,72 | Kg | \$ 1.800,00 | \$ | 1.300,00 | |
| CERDER008 | Avena molida | 7,22 | Kg | \$ 11.800,00 | \$ | 80.744,44 | |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 0,72 | Kg | \$ 2.900,00 | \$ | 2.094,44 | |
| VERHOR053 | Comino | 0,36 | Kg | \$ 19.000,00 | \$ | 6.861,11 | |
| VERHOR051 | Perejil | 0,36 | Kg | \$ 19.000,00 | \$ | 6.861,11 | |
| VERHOR048 | Pimienta | 0,36 | Kg | \$ 25.400,00 | \$ | 9.172,22 | |
| MISCE014 | Salsa negra | 3,61 | gr | \$ 2.600,00 | \$ | 9.388,89 | |
| MISCE018 | Sal | 2,17 | Kg | \$ 1.600,00 | \$ | 3.466,67 | |
| VERHOR045 | Tomate, | 1,44 | Kg | \$ 2.000,00 | \$ | 2.888,89 | |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 0,72 | Kg | \$ 2.900,00 | \$ | 2.094,44 | |
| VERHOR005 | Ajo | 0,36 | Kgs | \$ 15.800,00 | \$ | 5.705,56 | |
| VERHOR053 | Comino | 0,36 | Kg | \$ 19.000,00 | \$ | 6.861,11 | |
| VERHOR050 | Orégano | 2,17 | Kgs | \$ 29.000,00 | \$ | 62.833,33 | |
| GRAACE002 | Aceite | 3,61 | Lts | \$ 11.900,00 | \$ | 42.972,22 | |
| LACDER011 | Leche de vaca, entera, cruda | 2,89 | Lts | \$ 2.600,00 | \$ | 7.511,11 | |
| MISCE021 | Polvo hornear | 0,36 | g | \$ 46.187,00 | \$ | 16.678,64 | |
| PROAZU001 | Azúcar, blanco | 0,72 | Kg | \$ 3.200,00 | \$ | 2.311,11 | |
| HUEDER002 | Huevo de gallina | 21,67 | Und | \$ 500,00 | \$ | 10.833,33 | |
| GRAACE002 | Aceite | 3,61 | Lts | \$ 11.900,00 | \$ | 42.972,22 | |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 0,72 | Kg | \$ 2.900,00 | \$ | 2.094,44 | |
| VERHOR037 | Pimentón | 1,44 | Kgs | \$ 3.000,00 | \$ | 4.333,33 | |
| PROAZU001 | Azúcar, blanco | 0,72 | Kg | \$ 3.200,00 | \$ | 2.311,11 | |
| Total | | | | \$ | 280.467,00 | \$ | 1.902.039,75 |
| OBSERVACIONES | | | | | | | |
| ESTE MATERIAL SE REQUIERE SIN FALTA PARA EL DIA 10-Febrero-2022 | | | | | | | |
| NOTA: Para el trámite de su factura se debe tener presente los siguientes requisitos: | | | | | | | |
| 1. Factura a nombre de: | | | | | | | |
| 2. Anexar Orden de Compra y Remisión, debidamente firmadas por el jefe de compras y almacenista | | | | | | | |
| 3. Presentar Factura en Original y copia que incluya la información tributaria completa: (Nombre Proveedor, Nit. /C.C., Dirección, Teléfono, Res. DIAN facturación, Régimen a que pertenece, Código ICA, Si son Grandes Contribuyentes, Si son Autorretenedores, Nombre y Nit. Del Impresor.) | | | | | | | |
| SOLICITADO POR | | Gloria Amparo Castañeda | | | CARGO | | Jefe de cocina |
| AUTORIZACIONES: | | | | | | | |
|  ADMINISTRADOR PUNTO | | | |  JEFE DE COCINA | | | |

Fuente: Elaboración propia



15.2.3 ORDEN DE COMPRA MENÚ 2

Ilustración 20 Orden de compra Menú 2

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Comunal | | ORDEN DE COMPRA | | CODIGO | FORCOM01 |
|---|-----------|--|--------------|---|-------------|
| | | | | VERSION | 1 |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| FECHA: | | Febrero 8 de 2022 | | | |
| DIRECCION DESPACHO: | | Finca Jardines de los andes | | | |
| PROVEEDOR: | | Distribuidora el villetano | | DIRECCION: | |
| IDENTIFICACION: | | 80.275.379-7 | | Cra 5A # 6 12 | |
| | | | | TELEFONO: | |
| | | | | 3143243438 | |
| CODIGO | CANTIDAD | PRODUCTO | PRECIO UNIT. | IVA 19% | VALOR TOTAL |
| CARDER015 | 57,78 Kgs | Pollo, pierna pernil | \$ 6.100,00 | \$ - | \$ 352.444 |
| CARDER048 | 3,62 Kgs | Hueso carnudo | \$ 4.000,00 | \$ - | \$ 14.444 |
| HUEDER002 | 21,67 Und | Huevo de gallina | \$ 500,00 | \$ - | \$ 10.833 |
| | | | | SUBTOTAL | \$ 377.722 |
| | | | | IVA | \$ - |
| | | | | VALOR TOTAL | \$ 377.722 |
| Valor en letras: Trescientos setenta y siete mil setecientos veintidos pesos mlcte. | | | | | |
| NOTA: | | | | | |
| 1. Factura a nombre de: | | | | | |
| 2. Anexar Orden de Compra y Remisión, debidamente firmadas por el jefe de compras y almacenista | | | | | |
| 3. Presentar Factura en Original y copia que incluya la información tributaria completa: (Nombre Proveedor, Nit. /C.C., Dirección, Teléfono, Res. DIAN facturación, Régimen a que pertenece, Código ICA, Si son Grandes Contribuyentes, Si son Autorretenedores, Nombre y Nit. Del Impresor.) | | | | | |
| AUTORIZACIONES: | | | | | |
|  | |  | |  | |
| ALMACEN | | GERENTE | | JEFE DE COMPRAS | |

Fuente: Elaboración propia




15.2.4 KARDEX MENÚ 2

Ilustración 21 Kardex 1 Menú 2

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | KARDEX | | | | | | CODIGO | FORKX01 | | | | |
|--|------------------|-----------------|----------------|-------------|-----------|----------------|-------------|---------------------|----------------|-------------|----------------------|--|--|
| | | | | | | | | VERSION | 1 | | | | |
| | | | | | | | | FECHA | 30/01/2022 | | | | |
| | | Codigo producto | | | CARDER015 | | | Nombre del producto | | | Pollo, pierna pernil | | |
| Fecha | Detalle | Entradas | | | Salidas | | | Existencias | | | | | |
| | | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | | | |
| | Material inicial | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - | | | |
| 10/02/2022 | FE 120563 | 57,78 Kgs | \$ 6.100 | \$ 352.458 | | | | 57,78 Kgs | \$ 6.100 | \$ 352.458 | | | |
| | | | | | 57,78 gr | \$ 6.100 | \$ 352.458 | 0 | \$ - | \$ - | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| Inventario Final | | | | | | | | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia

Ilustración 22 Kardex 2 Menú 2

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | KARDEX | | | | | | CODIGO | FORKX01 | | | | |
|--|------------------|-----------------|----------------|-------------|-----------|----------------|-------------|---------------------|----------------|-------------|---------------|--|--|
| | | | | | | | | VERSION | 1 | | | | |
| | | | | | | | | FECHA | 30/01/2022 | | | | |
| | | Codigo producto | | | CARDER048 | | | Nombre del producto | | | Hueso carnudo | | |
| Fecha | Detalle | Entradas | | | Salidas | | | Existencias | | | | | |
| | | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | | | |
| | Material inicial | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - | | | |
| 10/02/2022 | FE 120563 | 3,61 Kgs | \$ 4.000 | \$ 14.440 | | | | 3,61 Kgs | \$ 4.000 | \$ 14.440 | | | |
| | | | | | 3,61 Kgs | \$ 4.000 | \$ 14.440 | 0 | \$ - | \$ - | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| Inventario Final | | | | | | | | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia





Ilustración 23 Kardex 3 Menú 2

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | KARDEX | | | | | | CODIGO | FORKX01 | | | | | |
|--|------------------|---------------|----------------|-------------|----------|---------------------|-------------|-------------|------------------|-------------|---------|------------|--|--|
| | | | | | | | | | | | VERSION | 1 | | |
| | | | | | | | | | | | FECHA | 30/01/2022 | | |
| Codigo producto | | | HUEDER002 | | | Nombre del producto | | | Huevo de gallina | | | | | |
| Fecha | Detalle | Entradas | | | Salidas | | | Existencias | | | | | | |
| | | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | | | | |
| | Material inicial | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - | | | | |
| 10/02/2022 | FE 120563 | 21,67 Und | \$ 500 | \$ 86.680 | | | | 21,67 Und | \$ 500 | \$ 86.680 | | | | |
| | | | | | 3,61 Kgs | \$ 4.000 | \$ 14.440 | 0 | -\$ 3.500 | \$ 72.240 | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| Inventario Final | | | | | | | | | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia

15.2.5 TARJETA RELOJ MENÚ 2

Ilustración 24 Tarjeta Reloj Menú 2




|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | TARJETA DE TIEMPO | | | | | | CODIGO | FORTT01 | | | |
|--|--|--------------------------|---------------|------------------|---------------|---|----------------|---------------|----------------|---------|------------|--|
| | | | | | | | | | | VERSION | 1 | |
| | | | | | | | | | | FECHA | 30/01/2022 | |
| Colaborador | | Sandra Milena Gomez | | | | | | | | | | |
| Numero Documento | | 35.245.863 | | | | | | | | | | |
| Tiempo | | Lunes | Martes | Miercoles | Jueves | Viernes | Domingo | Sabado | Domingo | | | |
| Hora de entrada | | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | NA | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | | | | |
| Hora de salida | | 3:00 p. m. | 3:00 p. m. | NA | 3:00 p. m. | 3:00 p. m. | 3:00 p. m. | 3:00 p. m. | | | | |
| Total horas | | 8 Horas | 0 Horas | 0 Horas | 8 Horas | 8 Horas | 8 Horas | 8 Horas | | | | |
| Total horas normales | | 40 | | | | | | | | | | |
| Total horas extras | | 0 | | | | | | | | | | |
|  _____ Firma colaborador | | | | | |  _____ Firma Autorización | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia



15.2.6 TARJETA DE TIEMPO MENÚ 2

Ilustración 25 Tarjeta de tiempo Menú 2

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | TARJETA DE TIEMPO | | CODIGO | FORTT01 | | | |
|--|---|-------------------|----------|--|-------------------|------------|---------------------------------------|----------|
| | | | | VERSION | 1 | | | |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 | | | |
| Fecha | | | | | Nº Orden | 002 | | |
| Cliente | SERREZUELA | | | | Fecha inicio | 1/02/2022 | | |
| Numero de servicios | 900 | | | | | | | |
| Menú | Sopa de pasta | | | | Fecha terminación | 12/02/2022 | | |
| | Pollo asado | | | | | | | |
| | Espinacas guisadas | | | | | | | |
| | Arepuelas | | | | | | | |
| | Arroz | | | | | | | |
| Jugo Lulo | | | | | | | | |
| SERVICIOS | TIEMPOS CONTEMPLADOS COMO MANO DE OBRA DIRECTOS | | | | | | | |
| 900 | PREALISTAMIENTO | | | PREPARACION | | | TIEMPO PRE ALISTAMIENTO Y PREPARACION | |
| ACTIVIDAD MENU | LAVADO | PELADO | PICADO | LICUADO | FREIDO | COCCION | | ASADO |
| SOPA DE CONCHITAS | | 06.00.00 | | | | 03.00.00 | | 9:00:00 |
| CHICHARRON - HUEVOS | | | 02.30.00 | | 04.00.00 | | | 6:30:00 |
| FRUJONES | | | | | | 04.15.00 | | 4:15:00 |
| PAPA SALADA | 09.00.00 | | | | | 3:30 | | 12:30:00 |
| ARROZ | | | | | | 03.00.00 | | 3:00:00 |
| JUGO DE MORA | 00.35.00 | | | 02.00.00 | | | | 2:35:00 |
| TOTAL | | | | | | | 37:50:00 | |
| SERVICIOS 900 | TIEMPOS CONTEMPLADOS COMO CIF | | | | | | | |
| ACTIVIDAD AREA | CASINO 1 | CASINO 2 | CASINO 3 | | | | | |
| TRASLADO | | 00.45.00 | 00.45.00 | | 1:30:00 | | | |
| LAVADO MENAJE | 04.20.00 | 06.00.00 | 06.00.00 | | 16:20:00 | | | |
| LAVADO LINEAS | 01.40.00 | 01.40.00 | 01.40.00 | | 5:00:00 | | | |
| LAVADO AREA | 01.00.00 | 01.00.00 | 01.00.00 | | 3:00:00 | | | |
| REPARTIR SERVICIOS | 08.40.00 | 08.40.00 | 08.40.00 | | 26:00:00 | | | |
| TOTAL | | | | | | | 51:50:00 | |
|  _____ Firma colaborador | | | |  _____ Firma Autorización | | | | |

Fuente: Elaboración propia



15.2.7 HOJA DE COSTOS MENÚ 2

Ilustración 26 Hoja de costos Menú 2

| ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Registered Company | | HOJA DE COSTOS | CODIGO | FORHC01 | |
|---|------------------------------|----------------|-------------------------------|--------------------------|---------------|
| | | | VERSION | 1 | |
| | | | FECHA | 30/01/2022 | |
| Fecha | | | | Nº Orden | 002 |
| Cliente | SERREZUELA | | | Fecha inicio | 1/02/2022 |
| Numero de servicios | 900 | | | Fecha terminación | 12/02/2022 |
| Menú | Sopa de pasta | | | | |
| | Pollo asado | | | | |
| | Espinacas guisadas | | | | |
| | Arepuelas | | | | |
| | Arroz | | | | |
| Jugo Lulo | | | | | |
| MATERIA PRIMA DIRECTA | | | | | |
| Codigo | Producto | Cantidad | Unidad de medida | Precio unitario | Costo total |
| CERDER003 | Arroz blanco, crudo | 56 | Kgs | \$ 3.800 | \$ 212.800 |
| CERDER039 | Fideos | 10 | Kgs | \$ 6.900 | \$ 69.000 |
| CARDER015 | Pollo, pierna pernil | 80 | Kgs | \$ 6.100 | \$ 488.000 |
| VERHOR009 | Espinacas | 114 | Kgs | \$ 6.400 | \$ 728.000 |
| CERDER023 | Harina de trigo, de primera | 10 | Kgs | \$ 3.200 | \$ 32.000 |
| FRUDER030 | Lulo, maduro, jugo | 50 | Kgs | \$ 4.000 | \$ 200.000 |
| TOTAL MP | | | | \$ | 1.729.800 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | | | | | |
| Actividad | Tiempo en horas | Costo horas | Seg. Social | Pres. Sociales | Valor total |
| PICADO | 40,10 | \$ 181.617 | \$ 33.483 | \$ 11.097 | \$ 226.196 |
| LAVADO | | | | | |
| COCCION | | | | | |
| FREIDO | | | | | |
| LICUADO | | | | | |
| TOTAL MOD | | | | \$ | 226.196 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | | | | | |
| MATERIA PRIMA INDIRECTA | | | | | |
| Producto | Producto | Cantidad | Unidad de medida | Precio unitario | Costo total |
| VERHOR001 | Acelgas, hojas, cruda | 4,00 | Kgs | \$ 1.200,00 | \$ 4.800,00 |
| VERHOR031 | Papa común | 75,00 | Kgs | \$ 5.500,00 | \$ 412.500,00 |
| VERHOR047 | Zanahoria | 4,00 | Kgs | \$ 1.000,00 | \$ 4.000,00 |
| VERHOR002 | Ahuyama C. máxima | 3,00 | Kgs | \$ 800,00 | \$ 2.400,00 |
| CARDER048 | Hueso carnudo | 5,00 | Kgs | \$ 4.000,00 | \$ 20.000,00 |
| VERHOR020 | Cilantro, hojas | 1,00 | Kg | \$ 1.800,00 | \$ 1.800,00 |
| CERDER008 | Avena molida | 10,00 | Kg | \$ 11.180,00 | \$ 111.800,00 |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 1,00 | Kg | \$ 2.900,00 | \$ 2.900,00 |
| VERHOR053 | Comino | 0,50 | Kg | \$ 19.000,00 | \$ 9.500,00 |
| VERHOR051 | Perejil | 0,50 | Kg | \$ 19.000,00 | \$ 9.500,00 |
| VERHOR048 | Pimienta | 0,50 | Kg | \$ 25.400,00 | \$ 12.700,00 |
| MISCE014 | Salsa negra | 5,00 | gr | \$ 2.600,00 | \$ 13.000,00 |
| MISCE018 | Sal | 3,00 | Kg | \$ 1.600,00 | \$ 4.800,00 |
| VERHOR045 | Tomate, | 2,00 | Kg | \$ 2.000,00 | \$ 4.000,00 |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 1,00 | Kg | \$ 2.900,00 | \$ 2.900,00 |
| VERHOR005 | Ajo | 0,50 | Kgs | \$ 15.800,00 | \$ 7.900,00 |
| VERHOR053 | Comino | 0,50 | Kg | \$ 19.000,00 | \$ 9.500,00 |
| VERHOR050 | Orégano | 3,00 | Kgs | \$ 29.000,00 | \$ 87.000,00 |
| GRAACE002 | Aceite | 5,00 | Lts | \$ 11.900,00 | \$ 59.500,00 |
| LACDER011 | Leche de vaca, entera, cruda | 4,00 | Lts | \$ 2.600,00 | \$ 10.400,00 |
| MISCE021 | Polvo hornear | 0,50 | g | \$ 46.187,00 | \$ 23.093,50 |
| PROAZU001 | Azúcar, blanco | 1,00 | Kg | \$ 3.200,00 | \$ 3.200,00 |
| HUEDER002 | Huevo de gallina | 30,00 | Und | \$ 500,00 | \$ 15.000,00 |
| GRAACE002 | Aceite | 5,00 | Lts | \$ 11.900,00 | \$ 59.500,00 |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 1,00 | Kg | \$ 2.900,00 | \$ 2.900,00 |
| VERHOR037 | Pimentón | 2,00 | Kgs | \$ 3.000,00 | \$ 6.000,00 |
| PROAZU001 | Azúcar, blanco | 1,00 | Kg | \$ 3.200,00 | \$ 3.200,00 |
| TOTAL MPI | | | | \$ | 903.793,50 |
| MANO DE OBRA INDIRECTA | | | | | |
| Actividad | Tiempo en horas | Costo horas | Seg. Social | Pres. Sociales | Valor total |
| SERVIR | 15,85 | \$ 66.417 | \$ 12.245 | \$ 4.730 | \$ 83.391 |
| LAVADO MENAJE | | | | | |
| LAVADO AREA | | | | | |
| LAVADO LINAS | | | | | |
| TRASLADO | | | | | |
| TOTAL MOI | | | | \$ | 83.391 |
| TOTAL ORDEN DE PRODUCCIÓN | | | | \$ | 2.943.181 |
| Costo unitario | \$ | 3.270 | Margen de contribución | \$ | 1.095 |




Fuente: Elaboración propia



15.3 ORDEN DE PRODUCCION MENÚ 3

15.3.1 ORDEN DE PEDIDO MENÚ 3

Ilustración 27 Orden de pedido Menú 3


| | | | | | |
|---|-----------------------|------------------------|--|---|------------|
|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | ORDEN DE PEDIDO | | CODIGO | FOROP01 |
| | | | | VERSION | 1 |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| FECHA: | Febrero 01 de 2022 | | | Numero de orden | 003 |
| SOLICITANTE | Jardines de los Andes | | | | |
| NUMERO DE SERVICIOS | 250 | | | | |
| FECHA DEL SERVICIO | Febrero 27 de 2022 | | | | |
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | TOTAL | | | |
| 900 | Pasta en conchitas | 250 | | | |
| | Tocino de cerdo | 250 | | | |
| | Frijol rojo | 250 | | | |
| | Papa criolla | 250 | | | |
| | Arroz blanco | 250 | | | |
| | Jugo de Mora | 250 | | | |
| OBSERVACIONES | | | | | |
| NOTA: Para el trámite de su factura se debe tener presente los siguientes requisitos: | | | | | |
| 1. Factura a nombre de: | | | | | |
| 2. Anexar Orden de Compra y Remisión, debidamente firmadas por el jefe de compras y almacenista | | | | | |
| 3. Presentar Factura en Original y copia que incluya la información tributaria completa:(Nombre Proveedor, Nit. /C.C., Dirección, Teléfono, Res. DIAN facturación, Régimen a que pertenece, Código ICA, Si son Grandes Contribuyentes, Si son Autorretenedores, Nombre y Nit. Del Impresor.) | | | | | |
| AUTORIZACIONES: | | | | SELLO | |
|  JARDINES de los ANDES | | | |  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | |
| FIRMA CLIENTE | | | | | |
| FIRMA ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS | | | | | |

Fuente: Elaboración propia



15.3.2 REQUISICIÓN DE ALMACEN MENÚ 3

Ilustración 28 Requisición de almacén Menú 3

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Regimen Común | | REQUISICIÓN DE ALMACEN | | | CODIGO | FORCOM01 |
|--|-----------------------|----------------------------------|------------------|----------------|-----------------|------------|
| | | | | | VERSION | 1 |
| | | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| | | Fecha Orden: Febrero 24 de 2022 | | | | |
| | | Ubicación: Jardines de los andes | | | | |
| CODIGO | DESCRIPCIÓN | CANT | UNIDAD DE MEDIDA | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL | |
| CERDER040 | Pasta en conchitas | 8 | Kgs | \$ 15.000,00 | \$ 120.000,00 | |
| CARDER084 | Tocino de cerdo | 64 | Kgs | \$ 11.350,00 | \$ 726.400,00 | |
| LEGDER008 | Frijol rojo | 18 | Kgs | \$ 13.188,00 | \$ 242.659,20 | |
| VERHOR032 | Papa criolla | 60 | Kgs | \$ 2.000,00 | \$ 120.000,00 | |
| CERDER003 | Arroz blanco, crudo | 45 | Kgs | \$ 3.800,00 | \$ 170.240,00 | |
| FRUDER038 | Mora | 40 | Kgs | \$ 3.600,00 | \$ 144.000,00 | |
| VERHOR001 | Acelgas, hojas, cruda | 2,83 | Kgs | \$ 1.200,00 | \$ 3.466,67 | |
| VERHOR031 | Papa común | 54,17 | Kgs | \$ 5.500,00 | \$ 297.916,67 | |
| VERHOR047 | Zanahoria | 2,83 | Kgs | \$ 1.000,00 | \$ 2.888,89 | |
| CARDER048 | Hueso carnudo | 3,61 | Kgs | \$ 5.500,00 | \$ 19.861,11 | |
| VERHOR020 | Cilantro, hojas | 0,72 | Kg | \$ 1.800,00 | \$ 1.300,00 | |
| CERDER008 | Avena molida | 7,22 | Kg | \$ 11.180,00 | \$ 80.744,44 | |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 0,72 | Kg | \$ 2.900,00 | \$ 2.094,44 | |
| VERHOR005 | Ajo | 0,36 | Kg | \$ 15.800,00 | \$ 5.705,56 | |
| VERHOR051 | Perejil | 0,36 | Kg | \$ 19.000,00 | \$ 6.861,11 | |
| HUEDER002 | Huevo de gallina | 650,00 | Und | \$ 500,00 | \$ 325.000,00 | |
| GRAACE002 | Aceite | 1,44 | Lts | \$ 11.900,00 | \$ 17.188,89 | |
| MISCE018 | Sal | 0,72 | Kg | \$ 1.600,00 | \$ 1.155,56 | |
| VERHOR045 | Tomate, | 2,83 | Kg | \$ 2.000,00 | \$ 5.777,78 | |
| VERHOR017 | Cebolla cabezona | 2,83 | Kg | \$ 2.500,00 | \$ 7.222,22 | |
| VERHOR038 | Plátano verde, crudo | 7,22 | Kgs | \$ 3.600,00 | \$ 26.000,00 | |
| MISCE018 | Sal | 0,72 | Kg | \$ 1.600,00 | \$ 1.155,56 | |
| GRAACE002 | Aceite | 1,44 | Lts | \$ 11.900,00 | \$ 17.188,89 | |
| MISCE018 | Sal | 0,72 | Kg | \$ 1.600,00 | \$ 1.155,56 | |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 0,72 | Kg | \$ 2.900,00 | \$ 2.094,44 | |
| GRAACE002 | Aceite | 1,44 | Lts | \$ 11.900,00 | \$ 17.188,89 | |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 0,72 | Kg | \$ 11.900,00 | \$ 8.594,44 | |
| VERHOR037 | Pimentón | 1,44 | Kgs | \$ 3.000,00 | \$ 4.333,33 | |
| PROAZU001 | Azúcar, blanco | 13,00 | Kgs | \$ 3.200,00 | \$ 41.600,00 | |
| Total | | | | \$ 182.918,00 | \$ 2.419.793,64 | |

OBSERVACIONES

ESTE MATERIAL SE REQUIERE SIN FALTA PARA EL DIA 26-Febrero-2022

NOTA: Para el trámite de su factura se debe tener presente los siguientes requisitos:

- Factura a nombre de:
- Anexar Orden de Compra y Remisión, debidamente firmadas por el jefe de compras y almacenista
- Presentar Factura en Original y copia que incluya la información tributaria completa: (Nombre Proveedor, Nit. /C.C., Dirección, Teléfono, Res. DIAN facturación, Régimen a que pertenece, Código ICA, Si son Grandes Contribuyentes, Si son Autorretenedores, Nombre y Nit. Del Impresor.)





| | | | |
|---|-------------------------|--|----------------|
| SOLICITADO POR | Gloria Amparo Castañeda | CARGO | Jefe de cocina |
| AUTORIZACIONES: | | | |
|  ADMINISTRADOR PUNTO | |  JEFE DE COCINA | |

Fuente: Elaboración propia



15.3.3 ORDEN DE COMPRA MENÚ 3

Ilustración 29 Orden de compra Menú 3


|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | ORDEN DE COMPRA | | CODIGO | FORCOM01 |
|---|----------|--|--|---|-------------|
| | | | | VERSION | 1 |
| | | | | FECHA | 30/01/2022 |
| FECHA: <u>Febrero 24 de 2022</u> | | | | | |
| DIRECCION DESPACHO: <u>Finca Jardines de los andes</u> | | | | | |
| PROVEEDOR: <u>Distribuidora el villetano</u> | | | DIRECCION: <u>Cra 5A # 6 12</u> | | |
| IDENTIFICACION: <u>80.275.379-7</u> | | | TELEFONO: <u>3143243438</u> | | |
| CODIGO | CANTIDAD | PRODUCTO | PRECIO UNIT. | IVA 19% | VALOR TOTAL |
| CARDER084 | 64 Kgs | Tocino de cerdo | \$ 11.350,00 | | \$ 726.400 |
| FRUDER038 | 40 Kgs | Mora | \$ 3.600,00 | | \$ 144.000 |
| VERHOR018 | 0,72 Kgs | Cebolla larga | \$ 2.900,00 | | \$ 2.088 |
| | | | | SUBTOTAL | \$ 872.488 |
| | | | | IVA | \$ - |
| | | | | VALOR TOTAL | \$ 872.488 |
| Valor en letras: Ochocientos setenta y dos mil pesos cuatrocientos ochenta y ocho pesos m/cte. | | | | | |
| NOTA: | | | | | |
| 1. Factura a nombre de: | | | | | |
| 2. Anexar Orden de Compra y Remisión, debidamente firmadas por el jefe de compras y almacenista | | | | | |
| 3. Presentar Factura en Original y copia que incluya la información tributaria completa: (Nombre Proveedor, Nit. IC.C., Dirección, Teléfono, Res. DIAN facturación, Régimen a que pertenece, Código ICA, Si son Grandes Contribuyentes, Si son Autorretenedores, Nombre y Nit. Del Impresor.) | | | | | |
| AUTORIZACIONES: | | | | | |
|  | |  | |  | |
| _____ ALMACEN | | _____ GERENTE | | _____ JEFE DE COMPRAS | |

Fuente: Elaboración propia




15.3.4 KARDEX MENÚ 3

Ilustración 30 Kardex 1 Menú 3

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | KARDEX | | | | | CODIGO | FORKX01 | | |
|--|------------------|---------------|----------------|-------------|---------------------|----------------|-----------------|-------------|----------------|-------------|
| | | | | | | | | VERSION | 1 | |
| | | | | | | | | FECHA | 30/01/2022 | |
| Codiigo producto | | CARDER084 | | | Nombre del producto | | Tocino de cerdo | | | |
| Fecha | Detalle | Entradas | | | Salidas | | | Existencias | | |
| | | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total |
| | Material inicial | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - |
| 22/02/2022 | FEFO 9458 | 64 Kgs | \$ 11.350 | \$ 726.400 | | | | 64 Kgs | \$ 11.350 | \$ 726.400 |
| | | | | | 64 Kgs | \$ 11.350 | \$ 726.400 | 0 | \$ - | \$ - |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| Inventario Final | | | | | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia


Ilustración 31 Kardex 2 Menú 3

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | KARDEX | | | | | CODIGO | FORKX01 | | |
|--|------------------|---------------|----------------|-------------|---------------------|----------------|-------------|-------------|----------------|-------------|
| | | | | | | | | VERSION | 1 | |
| | | | | | | | | FECHA | 30/01/2022 | |
| Codiigo producto | | FRUDER038 | | | Nombre del producto | | Mora | | | |
| Fecha | Detalle | Entradas | | | Salidas | | | Existencias | | |
| | | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total |
| | Material inicial | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - |
| 22/02/2022 | FEFO 9458 | 40 Kgs | \$ 3.600 | \$ 144.000 | | | | 40 Kgs | \$ 3.600 | \$ 144.000 |
| | | | | | 40 Kgs | \$ 3.600 | \$ 144.000 | 0 | \$ - | \$ - |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| Inventario Final | | | | | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia






Ilustración 32 Kardex 3 Menú 3

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | KARDEX | | | CODIGO | FORKX01 | | | | |
|--|------------------|---------------|----------------|---------------------|----------------|----------------|-------------|-------------|----------------|-------------|
| | | | | | VERSION | 1 | | | | |
| | | | | | FECHA | 30/01/2022 | | | | |
| Codiigo producto | | VERHOR018 | | Nombre del producto | | Cebolla larga | | | | |
| Fecha | Detalle | Entradas | | | Salidas | | | Existencias | | |
| | | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total | Cantidad | Valor unitario | Valor total |
| | Material inicial | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - | 0 | \$ - | \$ - |
| 22/02/2022 | FEFO 9458 | 0,72 Kgs | \$ 2.900 | \$ 2.088 | | | | 0,72 Kgs | \$ 2.900 | \$ 2.088 |
| | | | | | 0,72 Kgs | \$ 2.900 | \$ 2.088 | 0 | \$ - | \$ - |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| Inventario Final | | | | | | | | | | |

Fuente: Elaboración propia

15.3.5 TARJETA RELOJ MENÚ 3

Ilustración 33 Tarjeta Reloj Menú 3




| | | | | | | | | | |
|--|--|---|------------|------------|----------------|---|------------|------------|---------|
|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | TARJETA DE TIEMPO | | | CODIGO | FORTT01 | | | |
| | | | | | VERSION | 1 | | | |
| | | | | | FECHA | 30/01/2022 | | | |
| Colaborador | | Alejandra Maria Useche | | | | | | | |
| Numero Documento | | 1.070.476.254 | | | | | | | |
| Tiempo | | Lunes | Martes | Miercoles | Jueves | Viernes | Domingo | Sabado | Domingo |
| Hora de entrada | | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | 6:00 a. m. | |
| Hora de salida | | 3:00 p. m. | 3:00 p. m. | 3:00 p. m. | 3:00 p. m. | 3:00 p. m. | 3:00 p. m. | 5:00 p. m. | |
| Total horas | | 8 Horas | 8 Horas | 8 Horas | 8 Horas | 8 Horas | 8 Horas | 8 Horas | |
| Total horas normales | | 48 | | | | | | | |
| Total horas extras | | 2 | | | | | | | |
| | |  | | | |  | | | |
| | | Firma colaborador | | | | Firma Autorización | | | |

Fuente: Elaboración propia



15.3.6 TARJETA DE TIEMPO MENÚ 3

Ilustración 34 Tarjeta de tiempo Menú 3


| | | | | | | | | |
|--|--|--------------------------|-----------------|--|--------------------------|----------------|--|--------------|
|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común | | TARJETA DE TIEMPO | | | CODIGO | FORTT01 | | |
| | | | | | VERSION | 1 | | |
| | | | | | FECHA | 30/01/2022 | | |
| Fecha | | | | | Nº Orden | 003 | | |
| Ciente | SERREZUELA | | | | Fecha inicio | 1/02/2022 | | |
| Numero de servicios | 1200 | | | | | | | |
| Menú | Sopa de Conchitas | | | | Fecha terminación | 27/02/2022 | | |
| | Chicharron-Huevos | | | | | | | |
| | Frijoles | | | | | | | |
| | Papa criolla salada | | | | | | | |
| | Arroz | | | | | | | |
| Jugo Mora | | | | | | | | |
| SERVICIOS | TIEMPOS CONTEMPLADOS COMO MANO DE OBRA DIRECTOS | | | | | | | |
| 1200 | PREALISTAMIENTO | | | PREPARACION | | | TIEMPO PRE ALISTAMIENTO Y PREPARACION | |
| ACTIVIDAD | LAVADO | PELADO | PICADO | LICUADO | FREIDO | COCCION | | ASADO |
| MENU | | | | | | | | |
| ARROZ EN LECHE | | | | 1:00 | | 03.30.00 | | 4:30:00 |
| CERDO ASADO | 01.45.00 | | 02.00.00 | | | | 05.45.00 | 9:30:00 |
| PAPA | 12.00.00 | | | | | 4:30 | | 16:30:00 |
| YUCA | 01.00.00 | 03.00.00 | | | | 4:30 | | 8:30:00 |
| ARROZ | | | | | | 04.00.00 | | 4:00:00 |
| JUGO | 01.00.00 | | | 03.00.00 | | | | 4:00:00 |
| | | | | | | TOTAL | 47:00:00 | |
| SERVICIOS 1200 | TIEMPOS CONTEMPLADOS COMO CIF | | | | | | | |
| AREA | CASINO 1 | | CASINO 2 | | CASINO 3 | | | |
| ACTIVIDAD | | | | | | | | |
| TRASLADO | | | 00.45.00 | | 00.45.00 | | 1:30:00 | |
| LAVADO MENAJE | 04.20.00 | | 06.00.00 | | 06.00.00 | | 16:20:00 | |
| LAVADO LINEAS | 01.40.00 | | 01.40.00 | | 01.40.00 | | 5:00:00 | |
| LAVADO AREA | 01.00.00 | | 01.00.00 | | 01.00.00 | | 3:00:00 | |
| REPARTIR SERVICIOS | 08.40.00 | | 08.40.00 | | 08.40.00 | | 26:00:00 | |
| | | | | | | TOTAL | 51:50:00 | |
|  _____ Firma colaborador | | | |  _____ Firma Autorización | | | | |

Fuente: Elaboración propia



15.3.7 HOJA DE COSTOS MENÚ 3

Ilustración 35 Hoja de costos Menú 3

|  ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.152.847-8 Registro Comercio | | HOJA DE COSTOS | CODIGO | FORHC01 | |
|--|-----------------------|----------------|-------------------------------|--------------------------|--------------|
| | | | VERSION | 1 | |
| | | | FECHA | 30/01/2022 | |
| Fecha | | | | N° Orden | 003 |
| Cliente | SERREZUELA | | | Fecha inicio | 1/02/2022 |
| Numero de servicios | 1200 | | | Fecha terminación | 27/02/2022 |
| Menú | Sopa de Conchitas | | | | |
| | Chicharron-Huevos | | | | |
| | Frijoles | | | | |
| | Papa criolla salada | | | | |
| | Arroz | | | | |
| Jugo Mora | | | | | |
| MATERIA PRIMA DIRECTA | | | | | |
| Codigo | Producto | Cantidad | Unidad de medida | Precio unitario | Costo total |
| CERDER040 | Pasta en conchitas | 13 | Kgs | \$ 15.000 | \$ 200.000 |
| CARDER084 | Tocino de cerdo | 107 | Kgs | \$ 11.350 | \$ 1.210.667 |
| LEGDER008 | Frijol rojo | 31 | Kgs | \$ 13.188 | \$ 404.432 |
| VERHOR032 | Papa criolla | 100 | Kgs | \$ 2.000 | \$ 200.000 |
| CERDER003 | Arroz blanco, crudo | 75 | Kgs | \$ 3.800 | \$ 283.733 |
| FRUDER038 | Mora | 67 | Kgs | \$ 3.600 | \$ 240.000 |
| TOTAL MP | | | | \$ | 2.538.832 |
| MANO DE OBRA DIRECTA | | | | | |
| Actividad | Tiempo en horas | Costo horas | Seg. Social | Pres. Sociales | Valor total |
| PICADO | 38,35 | \$ 169.692 | \$ 31.284 | \$ 37.043 | \$ 238.019 |
| LAVADO | | | | | |
| COCCION | | | | | |
| FREIDO | | | | | |
| LICUADO | | | | | |
| TOTAL MO | | | | \$ | 238.019 |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | | | | | |
| MATERIA PRIMA INDIRECTA | | | | | |
| Producto | Producto | Cantidad | Unidad de medida | Precio unitario | Costo total |
| VERHOR001 | Acelgas, hojas, cruda | 4,00 | Kgs | \$ 1.200 | \$ 4.800 |
| VERHOR031 | Papa común | 75,00 | Kgs | \$ 5.500 | \$ 412.500 |
| VERHOR047 | Zanahoria | 4,00 | Kgs | \$ 1.000 | \$ 4.000 |
| CARDER048 | Hueso carnudo | 5,00 | Kgs | \$ 5.500 | \$ 27.500 |
| VERHOR020 | Cilantro, hojas | 1,00 | Kg | \$ 1.800 | \$ 1.800 |
| CERDER008 | Avena molida | 10,00 | Kg | \$ 11.180 | \$ 111.800 |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 1,00 | Kg | \$ 2.900 | \$ 2.900 |
| VERHOR005 | Ajo | 0,50 | Kg | \$ 15.800 | \$ 7.900 |
| VERHOR051 | Perejil | 0,50 | Kg | \$ 19.000 | \$ 9.500 |
| HUEDER002 | Huevo de gallina | 900,00 | Und | \$ 500 | \$ 450.000 |
| GRAACE002 | Aceite | 2,00 | Lts | \$ 11.900 | \$ 23.800 |
| MISCE018 | Sal | 1,00 | Kg | \$ 1.600 | \$ 1.600 |
| VERHOR045 | Tomate, | 4,00 | Kg | \$ 2.000 | \$ 8.000 |
| VERHOR017 | Cebolla cabezona | 4,00 | Kg | \$ 2.500 | \$ 10.000 |
| VERHOR038 | Plátano verde, crudo | 10,00 | Kgs | \$ 3.600 | \$ 36.000 |
| MISCE018 | Sal | 1,00 | Kg | \$ 1.600 | \$ 1.600 |
| GRAACE002 | Aceite | 2,00 | Lts | \$ 11.900 | \$ 23.800 |
| MISCE018 | Sal | 1,00 | Kg | \$ 1.600 | \$ 1.600 |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 1,00 | Kg | \$ 2.900 | \$ 2.900 |
| GRAACE002 | Aceite | 2,00 | Lts | \$ 11.900 | \$ 23.800 |
| VERHOR018 | Cebolla larga | 1,00 | Kg | \$ 11.900 | \$ 11.900 |
| VERHOR037 | Pimentón | 2,00 | Kgs | \$ 3.000 | \$ 6.000 |
| PROAZU001 | Azúcar, blanco | 18,00 | Kgs | \$ 3.200 | \$ 57.600 |
| TOTAL CIF | | | | \$ | 1.241.300 |
| MANO DE OBRA INDIRECTA | | | | | |
| Actividad | Tiempo en horas | Costo horas | Seg. Social | Pres. Sociales | Valor total |
| SERVIR | 13,05 | \$ 54.750 | \$ 10.094 | \$ 11.952 | \$ 76.795 |
| LAVADO MENAJE | | | | | |
| LAVADO AREA | | | | | |
| LAVADO LINAS | | | | | |
| TRASLADO | | | | | |
| TOTAL MOI | | | | \$ | 76.795 |
| TOTAL ORDEN DE PRODUCCIÓN | | | | \$ | 4.094.946 |
| Costo unitario | \$ | 3.412,46 | Margen de contribución | \$ | 953 |

Fuente: Elaboración propia



15.4 ESTADO DE COSTOS MENÚS 1-2-3

Ilustración 36 Estado de costos Menús 1-2-3

ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS
ESTADO DE COSTOS
901.102.847-8

| | | |
|---|------------------|------------------|
| Materia prima directa | | 5.221.099 |
| Materia prima directa Menú 1 | 2.448.500 | |
| Materia prima directa Menú 2 | 1.249.300 | |
| Materia prima directa Menú 3 | 1.523.299 | |
| Total inventario materia prima | 5.221.099 | |
| | | |
| Mano de obra directa | | 649.506 |
| Mano de obra directa Menú 1 | 185.291 | |
| Mano de obra directa Menú 2 | 226.196 | |
| Mano de obra directa Menú 3 | 238.019 | |
| Total mano de obra directa | 649.506 | |
| | | |
| Costos indirectos de fabricación | | 2.253.069 |
| | | |
| Materia prima indirecta | | 1.909.134 |
| Materia prima indirecta Menú 1 | 359.900 | |
| Materia prima indirecta Menú 2 | 652.740 | |
| Materia prima indirecta Menú 3 | 896.494 | |
| Total compra materia prima | 1.909.134 | |
| | | |
| Mano de obra indirecta | | 343.934 |
| Mano de obra indirecta Menú 1 | 183.748 | |
| Mano de obra indirecta Menú 2 | 83.391 | |
| Mano de obra indirecta Menú 3 | 76.795 | |
| Total mano de obra indirecta | 343.934 | |
| | | |
| Total costo de fabricación | | 8.123.674 |

Fuente: Elaboración propia



16. CONCLUSIONES

- La estructura organizacional es un sistema que permite la jerarquización dentro de las organizaciones, asignar funciones y definir responsabilidades que contribuyen en la buena ejecución de los procesos, en Alimentos y Servicios Manantial SAS, es necesario realizar esta estructura organizacional.
- La implementación de un sistema de costeo por órdenes de producción en Alimentos y Servicios Manantial SAS, le permitirá conocer los costos y gastos reales en los que se incurre en cada orden de producción y de esta manera tomar decisiones asertivas.
- Al determinar los costos de producción permite a la administración poder controlar la distribución diaria de las labores y a su vez realizar un presupuesto más real para futuros contratos.
- El poder garantizar una ruta de proceso, controlar las cantidades necesarias por pedido y el tiempo requerido en cada actividad, genera un alto porcentaje de confianza en el manejo presupuestal de la entidad.



17. RECOMENDACIONES

Considerando la información evaluada, obtenida y los resultados en la elaboración de esta monografía, se hacen las siguientes recomendaciones a la organización Alimentos y Servicios Manantial SAS:

- Realizar una organización administrativa, que le permita agrupar y estructurar todos los procesos que le permitan un funcionamiento óptimo.
- Se sugiere evaluar la posibilidad de implementar mecanismos de control en cuanto a su inventario.
- Y por último se sugiere implementar un sistema de costeo por órdenes de producción que le permitan tener asertividad en las distintas tomas de decisiones.



18. BIBLIOGRAFIA

POLIMENI, Ralph S., FABOZZI, Frank J., ADELBERG, Arthur H. (1989).
Contabilidad de costos, conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales.
McGraw Hill. tercera edición.

MALLO, Carlos., KAPLAN, S, Robert, MELJEM, Sylvia y GIMÉNEZ, Carlos, (2000).
Contabilidad de costos y estratégica de gestión. Prentice

WELSH, R. A. (2000). Costeo Basado en Actividades (ABC), Conceptos Teóricos y
Metodología de Implementación. Nuevo León.

BACKER, Morton y JACOBSON, Lyle, Contabilidad de costos, un enfoque administrativo y
de gerencia, McGraw Hill.

Normas para la contabilidad de costos, Normatividad internacional en costos para el sector
privado, cartilla informativa, Bogotá.

AMAYA OSORIO, Ciro Alfonso, Costos y presupuestos, conceptos básicos (2000), Bogotá,
Universidad Santo Tomás.

GÓMEZ, G. (2010). Gestipolis. Obtenido de <http://www.gestipolis.com/historia-costoscontabilidad/>

HIDALGO GUTIERREZ, Fernando. Evolución histórica de la contabilidad de costos y de
gestión. (2015).

<https://www.rankia.co/blog/mejores-cdts/3759467-sas-colombia-definicion-caracteristicas-ventajas>

<https://www.azc.com.co/caracteristicas-y-beneficios-de-las-sociedades-por-acciones-simplificadas-s-a-s/>

DIAZ BARRETO, Martha Viviana, Normas para contabilidad de costos, Revista Visión
Contable N° 14,p 62

<https://incp.org.co/dian-adopta-clasificacion-de-actividades-economicas-revision-4-adaptada-para-colombia/>



UDEC
UNIVERSIDAD DE
CUNDINAMARCA

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/LEY%200009%20DE%201979.pdf

<https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=3337>

<https://www.invima.gov.co/documents/20143/441790/2674.pdf/8b63e134-a442-bae3-4abf-9f3270451c67>