



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



UDEEC
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

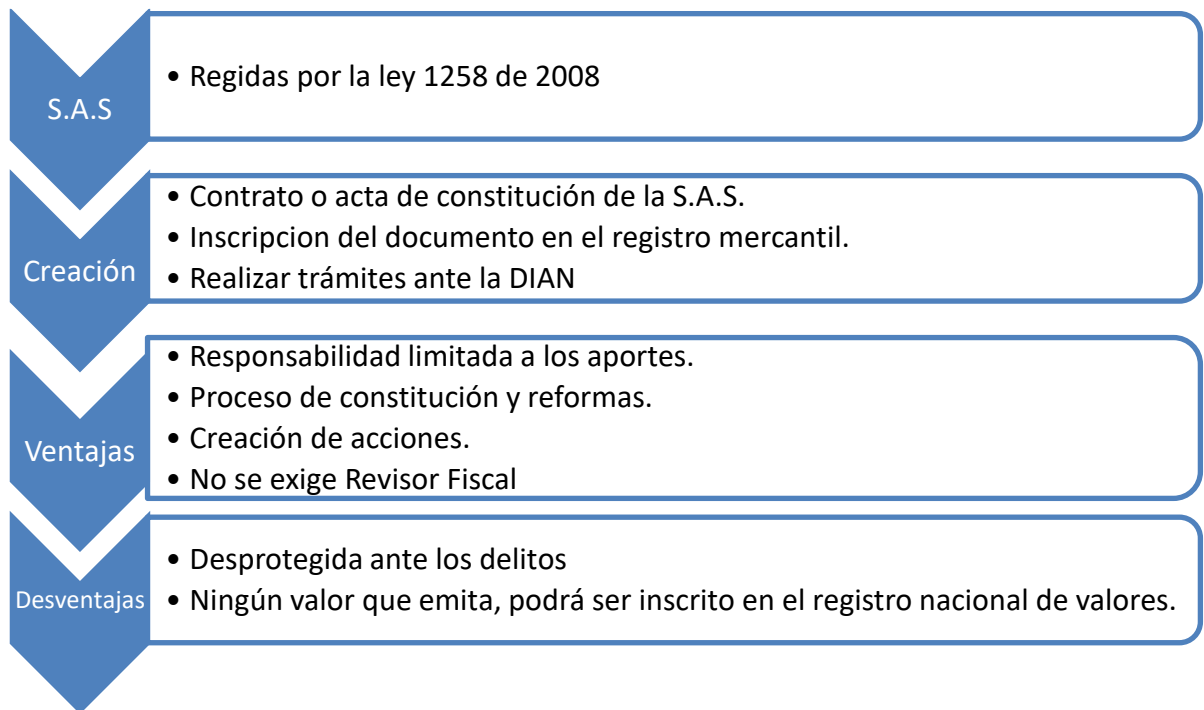


7.3 MARCO LEGAL

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/>

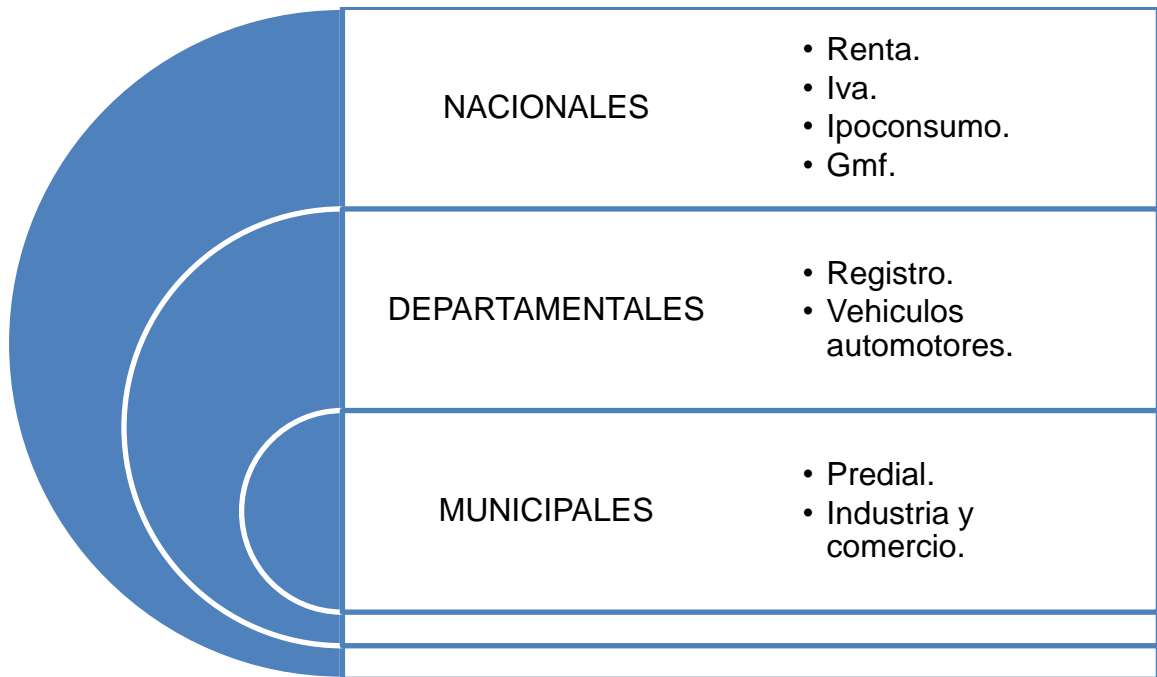


7.3.1 RESPONSABILIDADES FISCALES

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>

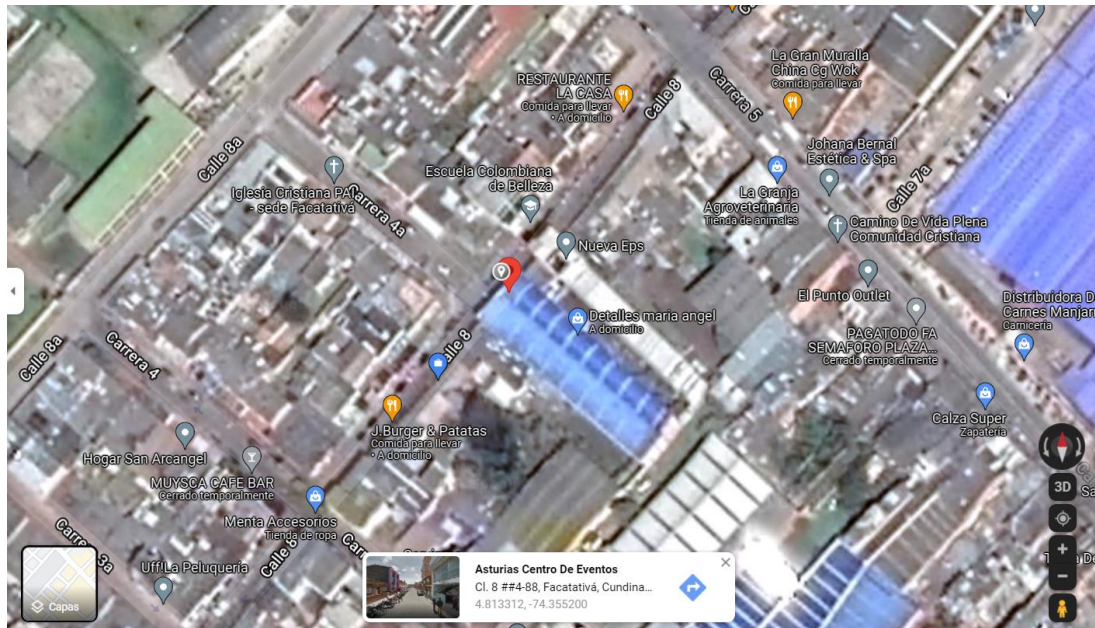
¹¹ <https://www.invima.gov.co/documents/20143/441790/2674.pdf/8b63e134-a442-bae3-4abf-9f3270451c67>



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

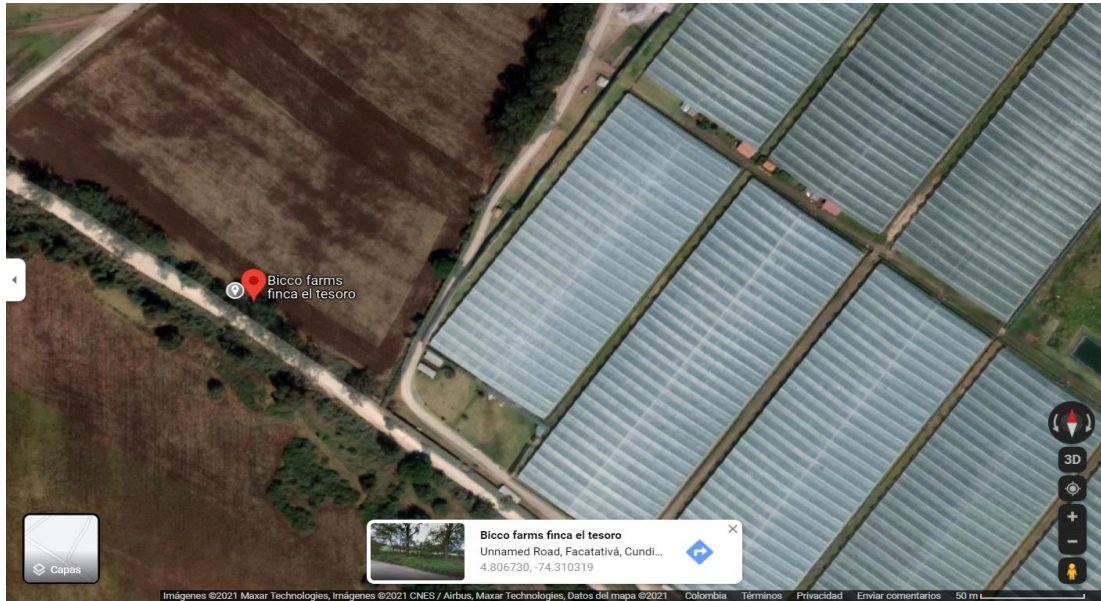


Fuente: Google Maps

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.

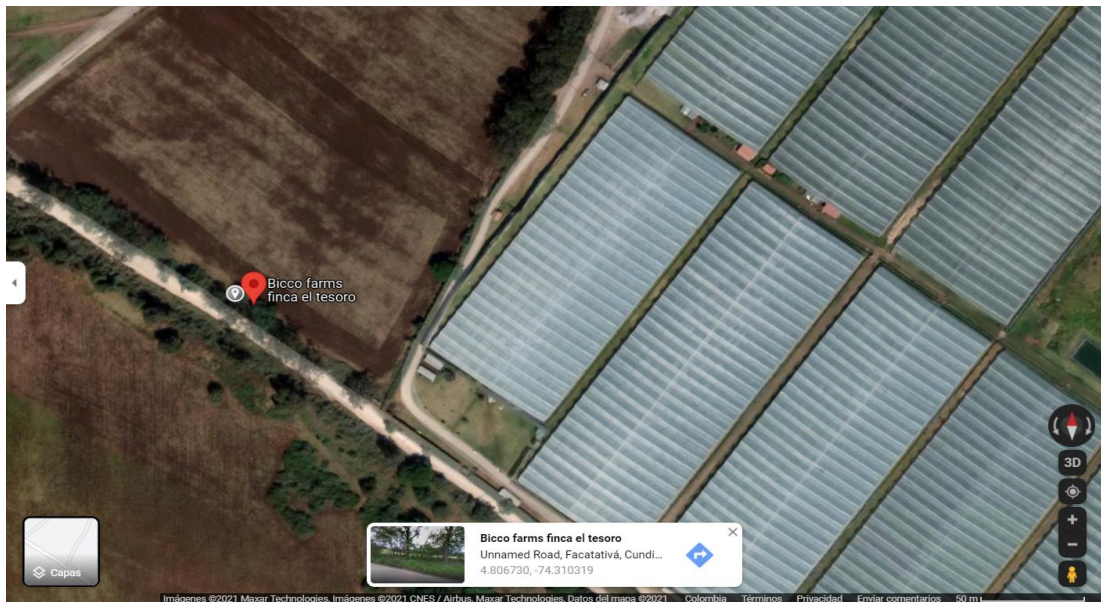


Figura 2 Ubicación finca el tesoro



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/>

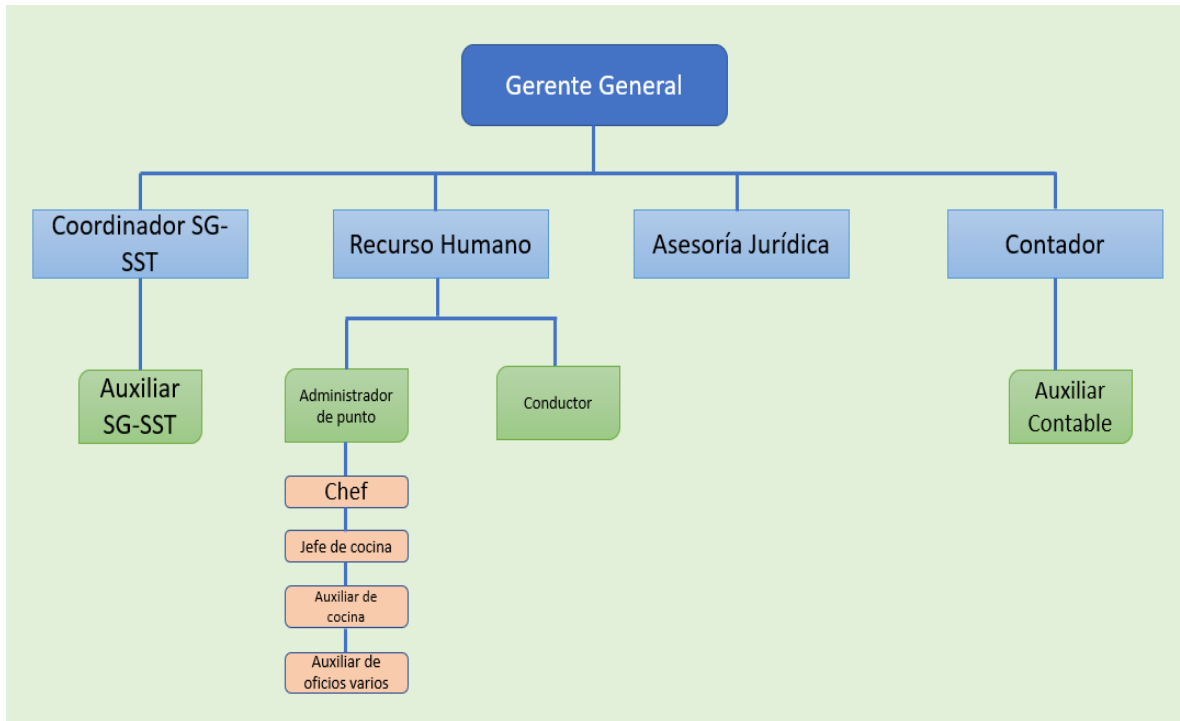
Figura 4 Misión y visión ALIMENTOS Y SERVICIOS MANANTIAL SAS.



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



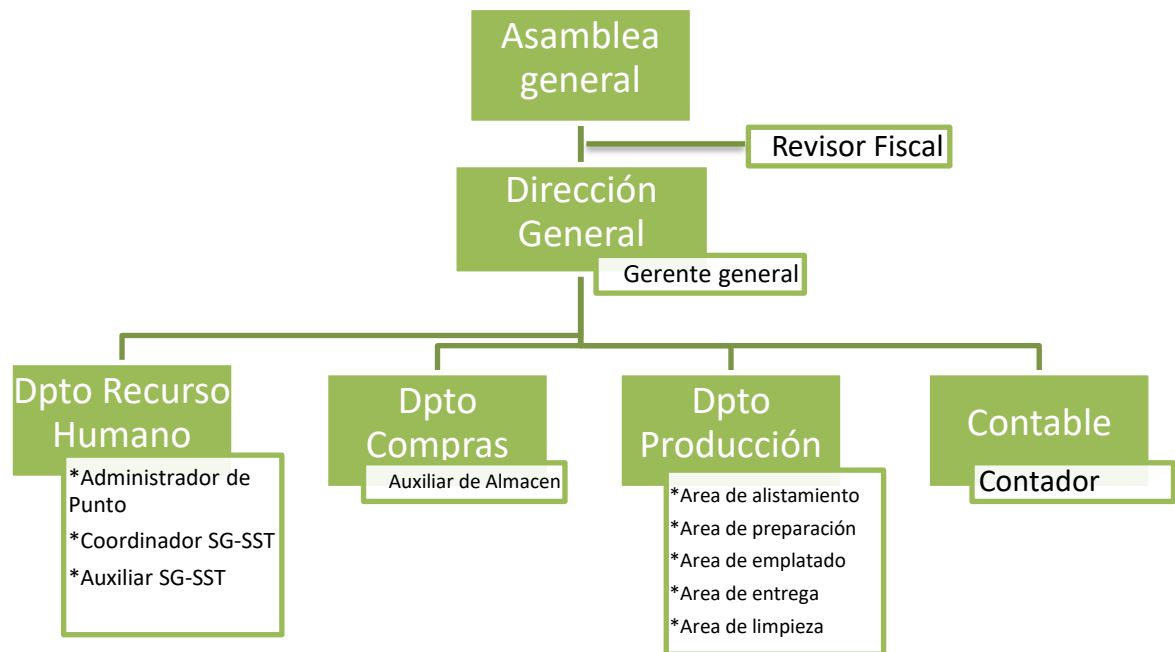
12. DISEÑO DEL SISTEMA COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN

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:


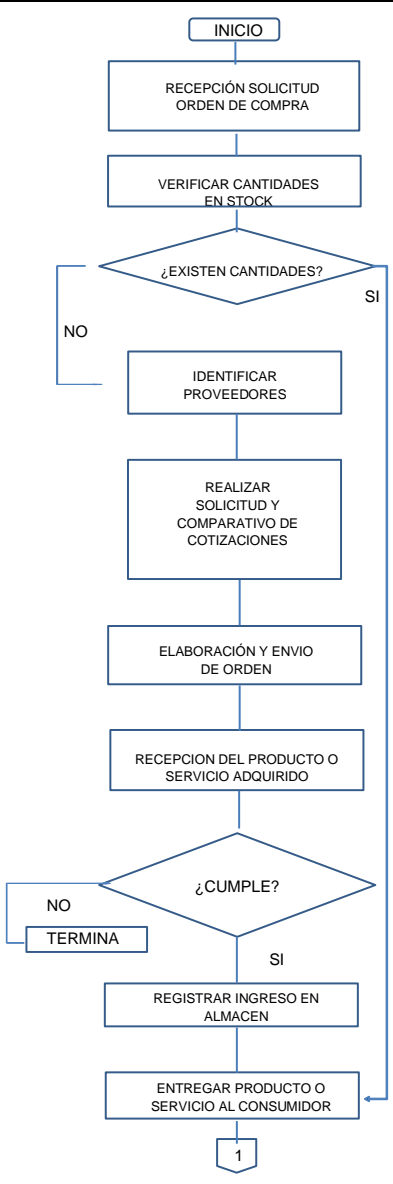
Ilustración 3 Simbología flujograma

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	N/A
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	Comparativo de Cotizaciones
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	N/A
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	Inventarios
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	Inventarios






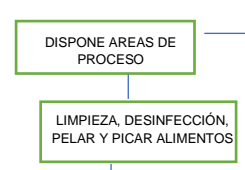
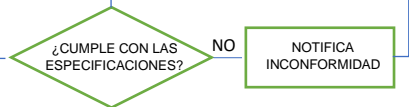
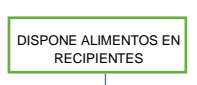
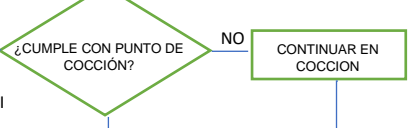



 <p>ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común</p>	PROCEDIMIENTO DE COMPRAS	CODIGO	MANPRO01
		VERSION	1
		FECHA	30/01/2022
OBJETIVO:	Búsqueda y consecución de materias primas, insumos y/o servicios requeridos para la correcta operación y funcionamiento de ALIMENTOS & SERVICIOS 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 A[1] --> B[REALIZAR SEGUIMIENTO AL DESEMPEÑO Y REEVALUAR PROVEEDORES] B --> C[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 Régimen 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 |



12.3.4 KARDEX

Formato 4 Tarjeta Kardex

 ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. NIT. 901.102.847-8 Régimen Común		KARDEX						CODIGO	FORXX01	
								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		<h1>ENTRADAS</h1>				
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
	PREALISTAMIENTO			PREPARACION				
1200	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





 ALIMENTOS & SERVICIOS MANANTIAL S.A.S. <small>NIT. 901.102.847-8 Régimen Común</small>		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 MANANTIAL 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		
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			
Cliete	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: Cra 5A # 6 12	
IDENTIFICACION:		80.275.379-7		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



15.2.7 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				N° 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: Ochoientos 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. I.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




15.3.4 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

		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




		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		
Cliente	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 Regimen Común		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>