



RESUMEN

El presente trabajo permite indicar los resultados obtenidos en la “Determinación de Costos de los Servicios de Hospedaje, Restaurante y Bar del Hotel Manantial”.

El desarrollo del mismo se compone de cinco capítulos: En el primero se realiza una breve descripción de los aspectos relevantes del hotel tales como: la reseña histórica, misión, visión, objetivos y la estructura organizacional que proporcionarán un enfoque global de la empresa a cualquier usuario de este documento.

El segundo capítulo se refiere a las generalidades del sector hotelero que proporcionará información para conocer acerca de los antecedentes de la hotelería, su clasificación e importancia.

En el tercer capítulo se define conceptos básicos e importantes para el desarrollo de la aplicación práctica de este trabajo como son: contabilidad de costos, elementos y sistemas de costos.

El ejercicio práctico se desarrolla en el cuarto capítulo donde se obtienen los costos directos e indirectos que intervienen en la prestación de los servicios que brinda el hotel, estos ayudaran a establecer las bases necesarias que se requieren para la implantación de un método de costeo en la empresa.

En este capítulo también se hará referencia al monto de ventas que será necesario para cubrir costos y gastos, es decir encontrar el Punto de Equilibrio, que indica, que a partir de este nivel de ingresos, se obtiene utilidad.

Por último el capítulo de las conclusiones y recomendaciones que se obtuvieron en el desarrollo de la tesis, que permitirán un mejor control y reducción de costos.



ABSTRACT

This work allows to indicate the results obtained in the “Determination of Costs of the Hosting Services, Restaurant, and Bar at Hotel Manantial”.

Its development consists of five chapters: The first is a brief description of the relevant aspects of the hotel such as the historical background, mission, vision, goals and organizational structure that will provide a comprehensive approach of the company to anyone who views this document.

The second chapter deals with the general hotel industry that will provide information about the history of the hotel, its classification and importance.

The third chapter defines basic and important concepts for the development of the practical application of this work such as: cost accounting, cost elements and systems.

The practical exercise is developed in the fourth chapter where you get the direct and indirect costs involved in the provision of services offered by the hotel; they help establish the necessary foundation required for the implementation of a cost method in the company.

This chapter will also refer to the amount of sales that will be necessary to cover costs and expenses, for instance find the balance point, indicating that from this income level, you get profit.

Finally, the last chapter explains the conclusions and recommendation obtained in the development of the thesis, which will allow for better control and cost reduction.



INDICE

CAPITULO I

ANTECEDENTES GENERALES DE LA EMPRESA

1.1.- Historia del Hotel Manantial	14
1.2.- Visión, Misión, Objetivos	15
1.3.-Estructura Orgánica	16

CAPITULO II

GENERALIDADES DEL SECTOR HOTELERO

2.1.- Antecedentes de la Hotelería.....	17
2.2.- Definición de Hotel.....	18
2.3.- Clasificación de los Hoteles:	18
2.4.- Servicios de Hotelería.....	21
2.5.- Importancia del Sector Hotelero	21

CAPITULO III

MARCO CONCEPTUAL DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

3.1.- Definición de Costo.....	23
3.2.- Contabilidad de Costos.....	23
3.3.- Elementos del Costo.....	24
3.4.- Sistemas de Costos.....	26

CAPITULO IV

DETERMINACIÓN DE COSTOS DE LOS SERVICIOS HOTELEROS PARA EL HOTEL MANANTIAL

4.1.- Costos y Gastos	30
4.2. Cálculo de los Elementos del Costo	32
4.2.1.- Materiales Directos.....	32
4.2.2.- Mano de Obra Directa	39
4.2.3.- Gastos Indirectos de Fabricación	42



4.3.-Hojas de Costo	44
4.4.- Punto de Equilibrio	55
CAPITULO V	
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	
5.1.- Conclusiones	63
5.2.- Recomendaciones	64
ANEXOS	
Anexo 1	65
Anexo 2	67
Anexo 3	68
Anexo 4	69
Anexo 5	70
Anexo 6	71
BIBLIOGRAFIA	82
DISEÑO DE TESIS	



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Gloria Elizabeth Guzhnay Quito, autora de la tesis "Determinación de Costos de los Servicios Hoteleros caso práctico: Hotel Manantial", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contador Público Auditor. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Gloria Elizabeth Guzhnay Quito
010481065-0

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de Diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311,1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, María Lucila Naulaguari Tintin, autora de la tesis "Determinación de Costos de los Servicios Hoteleros caso práctico: Hotel Manantial", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contador Público Auditor. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

María Lucila Naulaguari Tintin
010517654-9

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

Yo Gloria Elizabeth Guzhnay Quito, autora de la tesis "Determinación de Costos de los Servicios Hoteleros caso práctico: Hotel Manantial", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Gloria Elizabeth Guzhnay Quito
010481065-0

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316
e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA



UNIVERSIDAD DE CUENCA
Fundada en 1867

Yo María Lucila Naulaguari Tintin, autora de la tesis "Determinación de Costos de los Servicios Hoteleros caso práctico: Hotel Manantial", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

María Lucila Naulaguari Tintin
010517654-9

Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

TÍTULO:

**DETERMINACIÓN DE COSTOS DE LOS SERVICIOS HOTELEROS:
CASO PRÁCTICO “HOTEL MANANTIAL”**

**Tesis previa la obtención del Título de
Contador Público Auditor**

AUTORAS:

**GLORIA ELIZABETH GUZHNAVY QUITO
MARÍA LUCILA NAULAGUARI TINTIN**

DIRECTOR:

ING. COM. MARTHA MENA V.

CUENCA, ENERO 2013



DEDICATORIA

Quiero dedicar el presente trabajo de manera principal a Dios por ser el que guía mi vida a mis padres por todo el apoyo brindado y por siempre estar a mi lado durante el desarrollo de mi carrera, a mis hermanos por siempre brindarme una voz de aliento para seguir adelante, a todos mil gracias.....

Gloria



DEDICATORIA

Este trabajo lo dedico a mis padres que son lo mejor que Dios me ha regalado por todo su esfuerzo, amor, comprensión y cariño para ayudarme a cumplir mi meta. A mis hermanos quienes siempre estuvieron presentes con una palabra o un gesto de ternura. Y a mi Tío Santiago por todo su apoyo.

Lucila



AGRADECIMIENTO

Queremos dejar constancia de nuestros agradecimientos a todas las personas que de una u otra manera contribuyeron en el desarrollo de esta tesis de manera especial a nuestros padres por el apoyo incondicional brindado siempre, a la Gerente-Propietaria del “Hotel Manantial” Abg. Graciela Dumancela por facilitarnos toda la información requerida, y a nuestra Directora de Tesis la Ing. Com. Martha Mena por su valioso aporte como guía en la elaboración de este trabajo.



INTRODUCCIÓN

La hotelería ha ido desarrollando un incremento económico en los últimos tiempos, debido a que cada vez hay más personas que se trasladan de un lugar a otro sea por trabajo o simplemente por turismo; por esta razón en el Ecuador existen una gran variedad de empresas dedicadas a ofrecer servicios de alojamiento, alimentación y otros servicios complementarios. Para brindar estos servicios las empresas deben incurrir en costos que requieren ser controlados de manera eficiente para que la administración cuente con información útil para la toma de decisiones estratégicas y operacionales.

Por ello este trabajo se realizó para determinar costos de materiales, mano de obra y gastos indirectos de fabricación que intervienen en la prestación de los servicios de hospedaje, restaurante y bar que ofrece el Hotel Manantial, para lo cual se consideró los datos del mes de agosto del año 2012, donde el nivel de ingresos fue regular.

Además al obtener el punto de equilibrio que permite conocer, el nivel de ventas que cubrirá los costos fijos y variables, en donde se tiene un beneficio igual a cero es decir no existe utilidad ni pérdida lo que servirá de base para la planeación de utilidades y control de costos.



CAPÍTULO I

ASPECTOS GENERALES DE LA EMPRESA

1.1.- HISTORIA DEL HOTEL MANANTIAL

En lo que hoy es el Hotel Manantial funcionaba la Clínica Santa Cecilia propiedad del Dr. Lautaro Gómez quien en el año de 1999, decide venderlo a la Sra. Graciela Dumancela, la misma que amplia y remodela las instalaciones para acoplarlo a las necesidades de un hotel, estos trabajos culminaron en febrero del año 2000, adquiriendo una imagen nueva y diferente permitiéndole obtener la categoría de “Tres Estrellas”. En la actualidad el hotel es visitado por turistas tanto nacionales como extranjeros, su capacidad de alojamiento es regular en la mayoría de meses del año, no sin antes mencionar que en época de vacaciones y feriados decretados a nivel nacional la demanda de los servicios que ofrece se incrementan al cien por ciento.

Los servicios que ofrece a sus huéspedes: son 23 habitaciones distribuidas en simples, dobles, matrimoniales, triples y cuádruples, cada una con su propia identidad y con las comodidades de la tecnología moderna. Cada habitación cuenta con TV cable, frigo bar, teléfono, baño privado y wifi.

También ofrece los servicios de Bar- Restaurante, en donde el cliente puede degustar de la comida tanto nacional como internacional, además deleitarse de exquisitos cocteles y bebidas, así mismo dispone de servicios complementarios como lavandería, planchado, fax, caja de seguridad y parqueadero privado para el bienestar y comodidad de sus huéspedes.



1.2.- MISIÓN, VISIÓN, OBJETIVOS

❖ Misión:

“Ofrecer servicios hoteleros de excelencia, creando clientes leales y satisfechos que regresen al hotel por su calidad y calidez, pues estos constituyen la clave del éxito. Preocupándonos por la valorización de nuestros empleados y beneficio de la sociedad”.

❖ Visión:

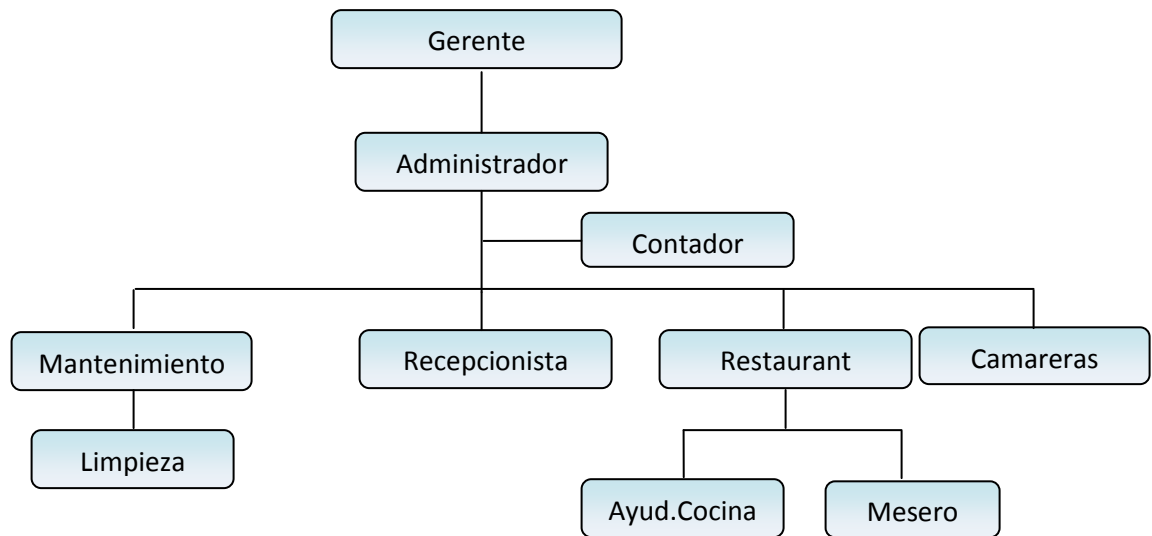
“Convertirnos dentro de los próximos cinco años en una empresa con sólido prestigio hotelero a nivel local, nacional e internacional, fomentando el desarrollo turístico de la Ciudad de Cuenca; ofreciendo servicios personalizados que permitan el bienestar de nuestros clientes. Siempre comprometidos a través de la mejora continua dentro de un marco de cultura y hospitalidad cuencana”.

❖ Objetivos

- Prestar al huésped un servicio personalizado desde su ingreso hasta su salida del hotel.
- Satisfacer al huésped brindándole atención en los detalles requeridos haciendo de su estadía una experiencia memorable.
- Ofrecer un ambiente de comodidad, tranquilidad y confort durante la estancia del cliente.



1.3.-ESTRUCTURA ORGÁNICA





CAPÍTULO II

GENERALIDADES DEL SECTOR HOTELERO

2.1.- ANTECEDENTES DE LA HOTELERÍA

Desde la prehistoria, el hombre ha tenido la necesidad de desplazarse de un lugar a otro, ya sea con fines comerciales o de intercambio, por lo que ha necesitado alojarse en diversos puntos geográficos. En este tiempo, se intercambiaba el hospedaje por mercancías que el viajero iba llevando consigo para ese fin. Siglos después, en los caminos fueron surgiendo una serie de posadas en las que el viajero podía alojarse con sus caballos y comer a cambio de dinero. Estos establecimientos se caracterizaban por las precarias condiciones sanitarias que ofrecían.

Pero es a raíz de la Revolución Industrial que se desarrollo entre los años de 1760 y 1870, cuando los medios de transporte experimentan una vertiginosa evolución, es allí que las personas empiezan a desplazarse masivamente de un lugar a otro y a requerir un lugar donde aguardar la noche por las inclemencias del tiempo.

En un principio, los viajes están destinados sólo a comerciantes y a las clases más adineradas, que empiezan a salir de vacaciones fuera de sus ciudades y exigen lugares de alojamiento acorde a sus posibilidades. Y para que todo esto sea posible, fue necesario el surgimiento de una serie de establecimientos donde los viajeros puedan comer y pernoctar; es el nacimiento de la hotelería propiamente dicha.



Primero surgen hoteles y restaurantes de lujo al alcance de las clases acomodadas que cobran unas tarifas que son imposibles de pagar para los demás, pero con el surgimiento de la sociedad del bienestar, comienzan a surgir otros lugares más modestos y al alcance de todas las personas.

La evolución ha sido tan espectacular que actualmente casi todas las personas que viven en países desarrollados tienen acceso a viajar y alojarse en lugares dignos, lo que ha dado lugar a la creación de una de las industrias más poderosas del mundo: el turismo que está íntimamente relacionado con la hotelería.¹

2.2.- DEFINICIÓN DE HOTEL

Es una Institución de carácter público que ofrece al viajero alojamiento, alimentos y bebidas, así como entretenimiento, la cual opera con la finalidad de obtener utilidades. Una característica fundamental del servicio hotelero está en la buena atención a los clientes, tanto por los servicios que presta como por la cultura y buenos modales de ejecutivos, empleados y trabajadores que laboran en el hotel.²

2.3.- CLASIFICACIÓN DE LOS HOTELES:

Los hoteles normalmente están clasificados en categorías según el grado de confort y el nivel de servicios que ofrecen, dentro de los cuales tenemos:

- Características y calidad de sus instalaciones
- Capacidad mínima de alojamiento
- Servicios que ofrecen

¹www.gerencia-hotelera2009.com/article-historia-de-la-hoteleria.html

²ENCICLOPEDIA LEXUS, Turismo, Hotelería y Restaurantes, Edi Lexus editores, Lima-Perú



Contando con servicios básicos ,especializados y en atención a la infraestructura, la ocupación del local, el número de habitaciones, el personal de servicio, el uso de más de dos idiomas por parte del personal, se clasifican en hoteles de cinco a una estrella:

- **Los Hoteles de cinco estrellas:** Su ubicación es por lo general en las calles más importantes y céntricas de la ciudad, o bien retirados de la ciudad, pero contando con buenas vías de comunicación su infraestructura se destaca por sus condiciones de lujo y confort, las instalaciones generales del establecimiento, así como las particulares de las habitaciones, serán de optima calidad y reunirán los adelantos más modernos de la técnica hotelera. Un hotel de cinco estrellas está orientado al servicio de excelencia, brinda altos estándares de comodidad y calidad. Cuenta con más de un restaurante, a menudo incluyendo una opción de restaurante gourmet, así como un bar y servicio a cuartos las 24 horas.
- **Los Hoteles de cuatro estrellas:** Deberán estar ubicados en edificios construidos con materiales de primera calidad que ofrezcan niveles de alto confort y distinción, las instalaciones generales y las habitaciones serán de excelente calidad. Normalmente, cuentan con centro de conferencias y servicios de negocios. Las habitaciones son amplias y por lo general ofrecen un mobiliario elegante, ropa de cama de alta calidad, productos de baño y una amplia gama de servicios.



- **Los Hoteles de tres estrellas:** Se instalarán en edificios que, sin ser lujosos ofrezcan buenas condiciones de confort y sus instalaciones serán de primera calidad. Un hotel de tres estrellas pone mayor énfasis en la comodidad, estilo y servicio personalizado. A menudo cuentan con un restaurante, bar y otros servicios adicionales.
- **Los Hoteles de dos estrellas:** Ofrecerán a sus clientes, tanto por sus locales e instalaciones como por su mobiliario y equipo las condiciones necesarias de calidad y confort. Un hotel de dos estrellas, ofrece un alojamiento limpio y básico. Estos pueden tener o no un centro de negocios o acceso a internet, pero por lo general no tienen salas de reuniones, botones, gimnasio o instalaciones recreativas. El restaurante a menudo se limita a servicio de café o un desayuno continental. Las habitaciones ofrecen normalmente baño privado, teléfono, televisión y servicios limitados.
- **Los Hoteles de una estrella:** Dispondrán de locales mobiliarios y equipos sencillos pero cuidados, ofreciendo un mínimo de comodidad. Las habitaciones normalmente están decoradas de manera funcional y son compactas. Pueden o no tener un baño privado, teléfono en la habitación, televisión o servicios. Los hoteles de una estrella suelen estar cerca de restaurantes y atracciones turísticas.³

³www.ministerio de turismo.com



2.4.- SERVICIOS DE HOTELERÍA

- El servicio básico de hotelería comprende la disposición de habitaciones, comidas, bebidas, y otros servicios complementarios que satisfacen la estadía de las personas alojadas.
- El cliente o huésped de un hotel espera que la atención que éste le brinde, le signifique la más alta satisfacción, de tal manera que encuentre comodidad y tranquilidad personal durante su permanencia.
- Además de los servicios básicos requeridos para el funcionamiento de un hotel y dependiendo de la categoría conferida por las Autoridades respectivas, existen servicios complementarios, entre ellos: lavado de ropa, piscina, discoteca, casino, salas de conferencias, espacios deportivos, teléfonos, tours, etc., según cada organización.
- El servicio de hotelería comprende una organización e infraestructura a fin de responder de la mejor manera posible frente a la clientela de estas actividades.⁴

2.5.- IMPORTANCIA DEL SECTOR HOTELERO

Al ser la hotelería una rama del turismo que brinda el servicio de alojamiento al turista, ha ido evolucionando en sus conceptos a lo largo de la historia, sobrellevando los cambios económicos, políticos, sociales y culturales de su entorno y adaptándose dentro del proceso de globalización que vive el mundo moderno. Para muchos países constituye una de las principales actividades generadoras de ingresos, empleo y desarrollo.

⁴[www.elcontador.com.ec/servicios de hotelería](http://www.elcontador.com.ec/servicios_de_hoteleria)



Por su característica tiene un importante impacto en el resto de sectores económicos ya que en muchas ocasiones es la actividad que proporciona mayor cantidad de divisas al país.

La actividad hotelera y otras afines como es la actividad turística, corresponden a la rama de servicios y ventas cuyo cliente principal es un turista, un foráneo o un empresario que requieren servicios que se contemplan en los procesos de costos, esto es materia prima directa, mano de obra directa e indirectos a través del uso de materiales, pago a empleados y personal de servicios, y demás insumos que permiten prestar servicios de estadía, alimentación y hospedaje.

Cabe mencionar que los hoteles juegan un papel muy importante dentro del turismo, ya que la misión de los mismos es satisfacer las necesidades de los viajeros y de la población local.

En los últimos años, el Ecuador ha desarrollado notablemente su actividad turística. Aunque relativamente pequeño el país es muy rico y variado en recursos naturales, humanos y culturales.⁵

⁵ www.contenidos/hoteles-importancia.html



CAPÍTULO III

MARCO CONCEPTUAL DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

3.1.- DEFINICIÓN DE COSTO

Se refiere al conjunto de pagos, obligaciones, consumos, erogaciones o desembolsos atribuibles a un período determinado, efectuados para la producción de un bien o la prestación de un servicio. Estos desembolsos deben clasificarse o agruparse de modo que pueden servir adecuadamente a las necesidades de quienes se proponen utilizarlos o analizarlos para una correcta toma de decisiones.⁶

3.2.- CONTABILIDAD DE COSTOS

Es la técnica especializada de la contabilidad que utiliza métodos y procedimientos apropiados para registrar, resumir e interpretar las operaciones relacionadas con los costos que se requieren para elaborar un artículo, prestar un servicio, o costear procesos y actividades que fueran inherentes a su producción. Es un sistema de información que clasifica, acumula, controla y asigna los costos, para facilitar la toma de decisiones y el control administrativo de la entidad.⁷

⁶DEARDEN, John, 1976, Contabilidad de Costos y Control Financiero, Edit.Deustos, Bogotá

⁷HARGADON, Bermard, J. y MÚNERA, Armando, 1985, Contabilidad de Costos, Edit.Norma, Bogotá



3.3.- ELEMENTOS DEL COSTO

Los elementos del costo son tres: Materia Prima, Mano de Obra y Gastos Indirectos de Fabricación.

Materia Prima

Representa el principal elemento del costo en la elaboración de un producto o en la prestación de un servicio, estos son sometidos a un proceso y se convierten en productos terminados con la adición de mano de obra y costos indirectos de fabricación.

De acuerdo a la identidad que pueden tener con el producto terminado los materiales se clasifican en:

- a) Materiales Directos
- b) Materiales Indirectos

Los materiales que se identifican claramente con un artículo terminado toman el nombre de materiales directos o materias primas directas, y tienen la particularidad de ser fácilmente medibles en la cantidad que forman parte del artículo terminado, consecuentemente su costo es determinado sin dificultad y aplicado al costo total del mismo.

Los materiales indirectos son los elementos que se agregan al material principal para dar forma al producto elaborado; estos materiales no se pueden medir en función de cada unidad producida, más bien se miden los materiales indirectos utilizados en función del total de la producción.⁸

⁸MOLINA, ANTONIO, 1987, Contabilidad de Costos, Edit. Impretec, Quito



Mano de Obra

La mano de obra representa el esfuerzo físico- intelectual que realiza el hombre con el objeto de transformar los materiales en partes específicas o artículos acabados, utilizando su destreza, experiencia y conocimientos; facilita su labor con el uso de máquinas y herramientas dispuestas para el efecto.

La mano de obra se clasifica en:

- Mano de Obra Directa
- Mano de Obra Indirecta

Mano de Obra Directa: Es la que se aplica directamente a la materia para cambiar su forma o su naturaleza, y cuyo importe puede cargarse directamente como parte del costo.

Mano de Obra Indirecta: Es aquella que no se aplica directamente al material, sino que se emplea de una manera tan general que resulta imposible cargarla directamente al costo de un producto concreto.⁹

Gastos Indirectos de Fabricación

Son todos los gastos que realiza la empresa para la elaboración de sus productos, exceptuando la materia prima directa y la mano de obra directa. Por ejemplo: materiales indirectos, mano de obra indirecta, depreciación de la maquinaria y equipo, combustibles y lubricantes, arrendamiento de la fábrica, herramientas pequeñas utilizadas, seguros de la fábrica, servicios básicos, etc.¹⁰

⁹ SARMIENTO, Rubén, 2005, Contabilidad de Costos, Edit. Voluntad, Quito

¹⁰ CASHIN James, Polimeni Ralph, 1985, Contabilidad de Costos, Edit. Calypso, México



3.4.- SISTEMAS DE COSTOS

Se define como el registro sistemático de todas las transacciones de la producción, distribución y administración interpretado en forma adecuada para determinar el costo de llevar a cabo una función dada.¹¹

Los Sistemas de Costos se clasifican de la siguiente manera:

1) Según la Forma de Producir

Según la forma de cómo se elabora un producto o se presta un servicio, los costos pueden ser:

- a) **Costos por Órdenes de Producción.** - Es un método de contabilización donde los costos se recopilan para una cantidad específica de productos, equipos, reparaciones y otros servicios que se mueven a través del proceso de producción como una unidad identificable en forma continua. El sistema de costos por órdenes de producción se usa en aquellos procesos de fabricación donde es necesario o deseable identificar los costos relacionados con una cantidad específica de producción, lo que podría ser una sola unidad, un lote, una orden de producción, una orden de venta o cualquier otra acumulación de la cantidad producida.

Un sistema de costos por órdenes de trabajo, debe permitir las acumulaciones de los costos que se causan en cada orden, con el doble propósito de saber la utilidad o pérdida y además para tener una base que permita fijar precios de venta en pedidos futuros.

Para registrar los costos de producción de cada una de las órdenes, se emplea la llamada “Hoja de Costos”.

¹¹ www.monografias.com › Administración y Finanzas clasificación de los sistemas de costos



- b) **Costos por Procesos.**- Se utiliza en aquellas empresas que producen en serie y en forma continua, donde los costos se acumulan por departamentos, y el costo total de la producción de un bien o servicio es igual a la suma de todos los procesos.

El costo unitario lo obtenemos dividiendo el costo total para el número de unidades producidas.

Un ejemplo de este tipo de producción está en empresas de: gaseosas, cervezas, telas, etc.

2) Según la Fecha de Cálculo:

Los costos de un producto o un servicio, según la época en que se calculan o determinan, pueden ser:

- a) **Costos Históricos.**- Llamados también reales, son aquellos en los que primero se produce el bien o se presta el servicio y posteriormente se calculan o determinan los costos. Los costos del producto o servicio se conocen al final del período.
- b) **Costos Predeterminados.**- Son aquellos en los que primero se determinan los costos y luego se realiza la producción o la prestación del servicio. Se clasifican en Costos Estimados y Costos Estándares.



- **Costos Estimados.-** Son los que se calculan sobre una base experimental antes de producirse el artículo o prestarse el servicio, y tienen como finalidad pronosticar, en forma aproximada, lo que puede costar un producto para efectos de cotización. No tienen base científica y por lo tanto al finalizar la producción se obtendrán diferencias grandes que muestran la sobre aplicación o sub aplicación del costo, que es necesario corregir para ajustarlo a la realidad. Los costos de un artículo o servicio se conocen al final del período.
- **Costos Estándares.-** Se calculan sobre bases técnicas para cada uno de los tres elementos del costo, para determinar lo que el producto debe costar en condiciones de eficiencia normal. Su objetivo es el control de la eficiencia operativa. Los costos de un artículo o servicio se conocen antes de iniciar el período.

3) Según el Tratamiento de los Costos Indirectos:

El costo de un producto o de un servicio prestado puede valorarse dependiendo del tratamiento que se le den a los costos fijos dentro del proceso productivo. Se clasifica así:

- a) **Costos por Absorción.-** Es aquel en donde tanto los costos variables y fijos entran a formar parte del costo del producto o del servicio.



- b) **Costo Directo.**- Llamado también variable o marginal, es aquel en donde los costos variables únicamente forman parte del costo del producto. Los costos fijos se llevan como gastos de fabricación del período, afectando al respectivo ejercicio.
- c) **Costo Basado en Actividades.**- Es aquel en donde las diferentes actividades para fabricar un producto consumen los recursos indirectos de producción y los productos consumen actividades, teniendo en cuenta unos inductores de costos para distribuirlos.



CAPITULO IV
DETERMINACIÓN DE COSTOS DE LOS SERVICIOSHOTELEROS
PARA EL HOTEL MANANTIAL

El sistema de costos por órdenes de producción es aplicable al Hotel Manantial debido a que este permite analizar e interpretar en detalle los costos de materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación incurridos para la prestación del servicio, esto con la finalidad de poder controlar y analizar los resultados a través de la obtención de costos unitarios y totales del hotel.

4.1.- COSTOS Y GASTOS

Para la determinación de los costos nos basaremos en la información correspondiente al mes de agosto de 2012. A continuación detallamos un resumen de los costos y gastos incurridos en ese mes, el mismo que se encuentra clasificado para las distintas secciones del hotel como son: hospedaje, restaurante y bar.

COSTOS Y GASTOS
AL 31 DE AGOSTO DE 2012

DETALLE	SECCIONES		
	HOSPEDAJE	RESTAURANTE	BAR
<u>MATERIALES DIRECTOS</u>			
Carnes y Embutidos		712,66	
Pescado y Mariscos		338,25	
Frutas y Legumbres		173,52	
Lácteos y Derivados		175,23	
Viveres		567,21	
Varias Bebidas			137,90
Varios Licores			545,61
Suministros y Materiales de Aseo	210,00		



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

DETALLE	SECCIONES		
	HOSPEDAJE	RESTAURANT	BAR
MANO DE OBRA DIRECTA¹²			
Camareras	1.182,34		
Recepcionistas	1576,41		
Chef		797,21	
Ayudante de Cocina		410,77	
Mesero		385,78	
Barman			217,11
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			
MATERIALES INDIRECTOS			
Material de Aseo y Limpieza	434,89	91,08	43,69
Suministros de Habitaciones y Pisos	195,15		
Suministros de Cocina		37,45	
Regalos Clientes	120,00		
Menaje Habitaciones	1.502,50		
Menaje de Restaurant		700,56	
Artículos de Decoración	113,76		
Diarios y Revistas	25,50		
MANO DE OBRA INDIRECTA			
MOI Administrador	267,36	200,52	66,84
MOI Auxiliar de Limpieza- Exteriores	180,00	120,00	30,00
OTROS GASTOS INDIRECTOS			
Servicios Básicos	1.125,10	462,55	187,51
Combustible	158,72		
Gas		8,00	
Seguridad Privada	21,00	10,50	3,50
Uniformes recepcionistas	225,00		
Uniformes Camareras	105,32		
Uniformes Restaurant Cocina		120,00	
Certificado Único de Funcionamiento	9,50	4,75	1,58
Declaración del Impuesto del 1,5 por mil sobre los Activos Totales	380,53	109,27	36,42
Permiso de Bomberos Urbano	1,20	0,60	0,20
Predio Urbano	30,00	15,00	5,00
Contribuciones Especiales de Mejora	15,36	7,68	2,56
Tasa de Seguridad Ciudadana	15,75	7,87	2,63

¹² Anexo1. Rol de Pagos – Anexo 2.Rol de Provisiones



DETALLE	SECCIONES		
	HOSPEDAJE	RESTAURANT	BAR
Patentes Municipales	75,80	37,74	12,58
Permiso del Ministerio de Salud	6,60	3,30	1,10
Depreciaciones¹³			
Depreciación Muebles y Enseres	511,70	255,85	85,28
Depreciación Equipo de Computación	61,86	30,93	10,31
Depreciación Vehículo	290,11	145,06	48,35
Depreciación Edificio	321,43	160,71	53,57
TOTAL	9.162,88	6.090,05	1.491,75

4.2. CÁLCULO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO

4.2.1.- MATERIALES DIRECTOS

- **HOSPEDAJE**

Son todos aquellos materiales que se identifican claramente con el servicio prestado y tienen la característica de ser medibles, consecuentemente su costo es determinado sin dificultad y aplicado al costo total.

Los materiales directos que intervienen en esta sección son:

- Shampoo
- Jabón de Baño
- Papel Higiénico

El Hotel Manantial como se menciona anteriormente cuenta con habitaciones simples, matrimoniales, dobles, triples y cuádruples para lo cual se determinará el costo de materiales directos para cada habitación.

¹³ Anexo 4. Tabla de Depreciaciones



HABITACIÓN	MATERIALES	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
SIMPLE	Shampoo	1	0,12	0,12
	Jabón	1	0,10	0,10
	Papel Higiénico	1	0,20	0,20
	TOTAL HAB.SIMPLE			0,42
MATRIMONIAL	Shampoo	2	0,12	0,24
	Jabón	2	0,10	0,20
	Papel Higiénico	1	0,20	0,20
	TOTAL HAB.MATRIMON			0,64
DOBLE	Shampoo	2	0,12	0,24
	Jabón	2	0,10	0,20
	Papel Higiénico	1	0,20	0,20
	TOTAL HAB.DOBLE			0,64
TRIPLE	Shampoo	3	0,12	0,36
	Jabón	3	0,10	0,30
	Papel Higiénico	1	0,20	0,20
	TOTAL HAB.TRIPLE			0,86
CUADRUPLE	Shampoo	4	0,12	0,48
	Jabón	4	0,10	0,40
	Papel Higiénico	1	0,20	0,20
	TOTAL HAB. CUADRUPLE			1,08

- **RESTAURANTE**

En la sección restaurante hemos tomado los 6 platos más representativos del menú, entre los cuales se encuentran 2 postres y 4 platos fuertes, para cada uno de ellos detallamos sus ingredientes y las cantidades que se utilizan para su elaboración.



POSTRES:

POSTRE DE CHOCOLATE

MATERIALES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA TORTA CHOCOLATE	KG	0,100	2,70	0,27
HUEVOS	UNIDAD	2	0,12	0,24
HARINA	KG	0,015	1,44	0,02
CHOCOLATE ÁNGEL	KG	0,015	1,70	0,03
CHOCOLATE CILINDROS	KG	0,020	3,75	0,08
AZÚCAR	KG	0,050	0,50	0,03
SALSA DE FRESA	KG	0,030	2,50	0,08
LECHE EN FUNDA	LITROS	0,050	0,60	0,03
MANTEQUILLA CON SAL	KG	0,020	2,36	0,05
HELADO DE CHOCOLATE	LITROS	0,100	2,64	0,26
CREMA DE LECHE	LITROS	0,100	2,64	0,26
TOTAL				1,34

CREME BRULEE

MATERIALES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
AZÚCAR	KG	0,058	0,59	0,03
CREMA PASTELERA	KG	0,013	1,64	0,02
GELATINA SIN SABOR	KG	0,020	5,56	0,11
HUEVOS	UNIDAD	1	0,12	0,12
LECHE EN FUNDA	LITROS	0,125	0,60	0,08
ESENCIA DE VAINILLA	LITROS	0,030	1,00	0,03
CREMA DE LECHE	LITROS	0,163	2,64	0,43
PULPA DE GUAYABA	KG	0,030	3,40	0,10
MARACUYÁ	KG	0,015	1,18	0,02
CHOCOLATE	KG	0,050	7,30	0,37
TOTAL				1,31



PLATOS:

FILETE DE RES EN SALSA DE NUEZ

MATERIALES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
RODAJAS FILETE DE RES	KG	0,18	5,05	0,91
PALMITOS	LATA 300 G	0,10	2,85	0,29
SALSA DE NUEZ	KG	0,12	3,80	0,46
ACEITE	LITROS	0,02	2,25	0,05
SAL	KG	0,07	0,70	0,05
PIMIENTA BLANCA	KG	0,05	0,50	0,03
PEREJIL	KG	0,05	0,30	0,02
LECHUGA	UNIDAD	0,2	0,50	0,10
TOMATE CHERRY	KG	0,05	2,25	0,11
MOSTAZA	LITROS	0,02	1,25	0,03
PIMIENTA	KG	0,03	0,35	0,01
TOTAL				2,03

CERDO EN SALSA DE CIDRA

MATERIALES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LOMO DE CERDO	KG	0,22	6,36	1,40
PAPAS	KG	0,18	0,50	0,09
REPOLLO MORADO	KG	0,010	1,10	0,01
VINO MANZANA	LITROS	0,06	3,15	0,19
SALSA PARA CARNE	KG	0,02	1,87	0,04
MANZANA	UNIDAD	1	0,25	0,25
SAL	KG	0,028	0,70	0,02
CREMA DE LECHE	LITROS	0,100	2,70	0,27
TOCINETA	KG	0,12	2,38	0,29
PIMIENTA NEGRA	KG	0,10	1,25	0,13
TOTAL				2,68



FILETE DE MIGNON

MATERIALES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LOMO FINO DE RES	KG	0,22	5,25	1,16
TOCINETA	KG	0,10	2,38	0,24
VINO TINTO	LITROS	0,04	2,80	0,11
CEBOLLA ROJA	KG	0,09	1,07	0,10
MANTEQUILLA	KG	0,11	1,35	0,15
HARINA	KG	0,06	0,50	0,03
SAL	KG	0,03	0,70	0,02
PIMIENTA NEGRA	KG	0,10	1,25	0,13
CREMA DE LECHE	LITROS	0,20	2,75	0,55
PAPA CRIOLLA	KG	0,18	0,40	0,07
CEBOLLA LARGA	KG	0,03	0,35	0,01
ACEITE	LITROS	0,02	2,25	0,05
TOMATE	KG	0,05	0,50	0,03
QUESO MOZARELLA	KG	0,05	2,50	0,13
TOTAL				2,75

CONEJO A LA ROMANA

MATERIALES	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
CONEJO	KG	0,150	10,88	1,63
BRÓCOLI	KG	0,080	1,25	0,10
PAPAS	KG	0,200	0,30	0,06
PIMIENTO VERDE	KG	0,010	1,25	0,01
VAINITAS	KG	0,045	2,22	0,10
ZANAHORIA	KG	0,025	0,83	0,02
PIMIENTO ROJO	KG	0,010	1,66	0,02
ACEITE DE OLIVA	KG	0,010	19,75	0,20
ACEITUNAS NEGRAS	KG	0,050	5,42	0,27
ACEITUNAS VERDES	KG	0,050	5,25	0,26
ROMERO	KG	0,003	0,50	0,00
QUESO PARMESANO	KG	0,100	13,28	1,33
VINO TINTO	LITROS	0,04	2,80	0,11
TOTAL				4,11



- **BAR**

Para determinar los costos del servicio de bar consideramos 6 bebidas de la cuales 3 son cocteles y 3 son copas de licores, obteniendo de cada uno de ellos los ingredientes para su elaboración; el costo fue calculado dividiendo el precio de la botella para la cantidad de mililitros que contiene, determinando así costo unitario por mililitro, el mismo que se multiplico por la cantidad de licor requerida para su realización.

COCTELES:

DAIQUIRI DE FRESA

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
RON BLANCO	ML	25	0,02	0,58	17,35	750
CREMA DE FRESAS	ML	12	0,01	0,15	4,50	350
CONCENTRADO DE LIMA	ML	12	0,04	0,44	2,75	75
CUBITOS DE HIELO	UNIDAD	5	0,02	0,10		
FRESA (PARA DECORAR)	UNIDAD	1	0,03	0,03		
TOTAL				1,30		



ZOMBI

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
RON ANEJO	ML	20	0,03	0,53	20,02	750
RON BLANCO	ML	20	0,02	0,46	17,35	750
RON DORADO	ML	10	0,20	2,04	15,32	75
LIMA	UNIDAD	0,5	0,1	0,05		
ZUMO DE PIÑA	ML	25	0,02	0,39	2,35	150
LICOR DE ALBARICOQUE	ML	8	0,03	0,22	10,25	370
AZÚCAR	KG	0,02	0,5	0,01		
CUBITO DE HIELO	UNIDAD	3	0,02	0,06		
KIWI (PARA DECORAR)	UNIDAD	1	0,1	0,10		
TOTAL				3,87		

COSMOPOLITAN

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
VODKA CRAMBERRIE	ML	20	0,02	0,41	15,35	750
JUICE	ML	15	0,02	0,34	5,49	240
TRIPLE SEC	ML	30	0,01	0,42	9,90	700
TOTAL				1,18		

LICORES:

WISKY CHIVA

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD LICOR	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
WISKY CHIVA	ML	50	0,07	3,72	55,80	750
TOTAL				3,72		



VODKA ROSKAYA

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD LICOR	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
VODKA ROSKAYA	ML	50	0,04	2,13	32,00	750
TOTAL				2,13		

JOSE CUERVO

MATERIALES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD LICOR	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	PRECIO BOTELLA	TOTAL MILILITROS BOTELLA
JOSE CUERVO	ML	50	0,04	1,90	28,52	750
TOTAL				1,90		

4.2.2.- MANO DE OBRA DIRECTA

El costo del personal que interviene directamente en la prestación del servicio de hospedaje está compuesto por la remuneración, beneficios sociales y horas extras.

Para el cálculo del costo de mano de obra tomamos como base los metros cuadrados correspondientes a las 23 habitaciones, ya que es la mejor opción que encontramos para una distribución más acertada de los costos en esta área.

$$\frac{\text{Costo Mano de Obra Directa}}{\text{Total Metros Cuadrados}} = \text{Costo MOD por m}^2$$



Para los servicios de Restaurante y Bar nos basamos en los minutos trabajados de mano de obra, tomando en cuenta que este corresponde al tiempo de cada servicio; esto nos permite distribuir los costos por plato o bebida.

$$\frac{\text{Costo Mano de Obra Directa}}{\text{Total Minutos Mano de Obra}} = \text{Costo MOD x minuto trabajado}$$

➤ **HOSPEDAJE**

El costo de MOD, se obtiene dividiendo el total de la mano de obra¹⁴ para el total de metros cuadrados de las 23 habitaciones¹⁵ llegando a un resultado mensual el cuál dividimos para 30 días y obtenemos así un costo diario por metro cuadrado.

$$\frac{\text{Costo Mano de Obra Directa}}{\text{Total Metros Cuadrados}} = \frac{2.758,75}{590,58} = 4,671257913$$

Costo MOD por m² mensual = 4,671257913

Costo MOD por m² diario = 0,155708597

El costo de MOD por metro cuadrado diario se multiplica por el total de metros cuadrados de cada tipo de habitación dando como resultado un costo total, el mismo que se divide para número de habitaciones sea esta simple, matrimonial, doble, triple y cuádruple obteniendo así el costo unitario por habitación.

¹⁴ Anexo N 1. Rol de Pagos

¹⁵ Anexo 2. Metros Cuadrados por Habitación



TIPO DE HABITACIONES	N° DE HABITACIONES	TOTAL M2	COSTO MOD X DÍA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
SIMPLES	6	96,60	0,155708597	15,04	2,51
MATRIMONIALES	4	103,48	0,155708597	16,11	4,03
DOBLES	5	129,35	0,155708597	20,14	4,03
TRIPLES	5	152,70	0,155708597	23,78	4,76
CUÁDRUPLES	3	108,45	0,155708597	16,89	5,63
TOTAL	23	590,58		91,96	20,95

➤ RESTAURANTE

Para este servicio el costo de MOD está compuesto por la remuneración, más los beneficios sociales del chef, ayudante de cocina y mesero, este costo se divide para el total de minutos trabajados¹⁶ en esta sección, dando como resultado un costo por minuto trabajado.

$$\frac{\text{Costo de la Mano de Obra Directa } 1.593,77}{\text{Total Minutos de Mano de Obra } 43200} = 0,036892824$$

Costo de MOD por minuto trabajado = 0,036892824

MENU	TIEMPO EN MINUTOS	COSTO MOD X MINUTO TRAB.	COSTO POR PLATO
POSTRE DE CHOCOLATE	15	0,036892824	0,55
CRÈME BRULEE	15	0,036892824	0,55
FILETE DE RES EN SALSA DE NUEZ	17	0,036892824	0,63
CERDO EN SALSA DE CIDRA	16	0,036892824	0,59
FILETE DE DE MIGNON	18	0,036892824	0,66
CONEJO A LA ROMANA	20	0,036892824	0,74
TOTAL	101		3,73

¹⁶ ANEXO N 5. Mano de Obra en Minutos Trabajados



➤ **Bar:**

El costo de MOD del servicio de bar, se determina dividiendo para el total de minutos que se emplea en esta sección, obteniendo un resultado por minuto trabajado.

$$\frac{\text{Costo de la Mano de Obra Directa } 217,11}{\text{Total Minutos de Mano de Obra } 8100} = 0,0226803704$$

Costo de MOD por minuto trabajado = 0,026803704

COCTEL O BEBIDA	TIEMPO EN MINUTOS	COSTO MOD X MINUTO TRAB.	COSTO POR COCTEL O BEBIDA
DAIQUIRI DE FRESAS	5	0,026803704	0,13
ZOMBI	4	0,026803704	0,11
COSMOPOLITAN	5	0,026803704	0,13
WISKY CHIVA	2	0,026803704	0,05
VODKA ROSKAYA	2	0,026803704	0,05
JOSE CUERVO	2	0,026803704	0,05
TOTAL	20		0,54

4.2.3.- GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

- **HOSPEDAJE**

Para los costos indirectos de hospedaje dividimos el total de indirectos para el total de metros cuadrados de las 23 habitaciones obteniendo como resultado una tasa predeterminada por metro cuadrado.

$$\frac{\text{Gastos Indirectos de Fabricación } 6194,13}{\text{Total Metros Cuadrados } 590,58} = 10,488219139$$



Tasa predeterminada mensual = 10,488219139

Tasa predeterminada por día = 0,349607305

TIPO DE HABITACIONES	N° DE HABITACIONES	TOTAL M2	TASA PREDETERM. X DIA	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
SIMPLES	6	96,6	0,349607305	33,77	5,63
MATRIMONIALES	4	103,48	0,349607305	36,18	9,04
DOBLES	5	129,35	0,349607305	45,22	9,04
TRIPLES	5	152,7	0,349607305	53,39	10,68
CUÁDRUPLES	3	108,45	0,349607305	37,91	12,64
TOTAL	23	590,58		206,47	47,03

- **RESTAURANTE**

Para encontrar la tasa predeterminada dividimos el total de indirectos para el total de minutos trabajados, este resultado se multiplica por el tiempo que se emplea en realizar cada plato obteniendo los gastos indirectos de cada uno de estos.

$$\frac{\text{Gastos Indirectos de Fabricación } 2529,42}{\text{Total Minutos de MOD } 43200} = 0,058551302$$

Tasa Predeterminada = 0,058551302

MENU	TIEMPO EN MINUTOS	TASA PREDETERMINADA	COSTO POR PLATO
POSTRE DE CHOCOLATE	10	0,058551302	0,59
CRÈME BRULEE	12	0,058551302	0,70
FILETE DE RES EN SALSA DE NUEZ	17	0,058551302	1,00
CERDO EN SALSA DE CIDRA	16	0,058551302	0,94
FILETE DE DE MIGNON	18	0,058551302	1,05
CONEJO A LA ROMANA	20	0,058551302	1,17
TOTAL	93		5,45



- **BAR**

La tasa predeterminada de la sección bar es el resultado de dividir el total de indirectos para el total de minutos trabajados, que al multiplicarlo por el tiempo que se demora en realizar un coctel o una bebida nos da los GIF unitarios de cada uno.

$$\frac{\text{Gastos Indirectos de Fabricación } 591,13}{\text{Total Minutos MOD } 8100} = 0,072978446$$

Tasa Predeterminada = 0,079796356

COCTEL O BEBIDA	TIEMPO EN MINUTOS	TASA PREDETERMINADA	COSTO POR BEBIDA
DAIQUIRI DE FRESA	5	0,072978446	0,36
ZOMBI	4	0,072978446	0,29
COSMOPOLITAN	5	0,072978446	0,36
WISKY CHIVA	2	0,072978446	0,15
VODKA ROSKAYA	2	0,072978446	0,15
JOSE CUERVO	2	0,072978446	0,15
TOTAL	20		1,46

4.3.-HOJAS DE COSTO

Al determinar los costos de los materiales directos, mano de obra directa y gastos indirectos de fabricación, empleados en cada servicio: hospedaje, restaurant y bar, los sintetizamos en las hojas de costos que se describen a continuación:



Servicio de Hospedaje


 El placer de su estadía, es nuestra garantía.			
HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: HOSPEDAJE			
O/P : HABITACIÓN SIMPLE			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	0,42	2,51	5,63
TOTALES	0,42	2,51	5,63
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			0,42
MANO DE OBRA DIRECTA			2,51
COSTO PRIMO			2,93
GASTOS IND.FABRICATION			5,63
COSTO TOTAL HAB.SIMPLE			8,56

 El placer de su estadía, es nuestra garantía.			
HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: HOSPEDAJE			
O/P : HABITACION MATRIMONIAL			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	0,64	4,03	9,04
TOTALES	0,64	4,03	9,04
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			0,64
MANO DE OBRA DIRECTA			4,03
COSTO PRIMO			4,67
GASTOS IND.FABRICATION			9,04
COSTO TOTAL HAB.MATRIMONIAL			13,71



UNIVERSIDAD DE CUENCA
 FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
 CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

 HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: HOSPEDAJE			
O/P : HABITACION DOBLE			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	0,64	4,03	9,04
TOTALES			
	0,64	4,03	9,04
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			0,64
MANO DE OBRA DIRECTA			4,03
COSTO PRIMO			4,67
GASTOS IND.FABRICACION			9,04
COSTO TOTAL HAB.SIMPLE			13,71

 HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: HOSPEDAJE			
O/P : HABITACION TRIPLE			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	0,86	4,76	10,68
TOTALES			
	0,86	4,76	10,68
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			0,86
MANO DE OBRA DIRECTA			4,76
COSTO PRIMO			5,62
GASTOS IND.FABRICACION			10,68
COSTO TOTAL HAB.MATRIMONIAL			16,30



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

 <i>El placer de su estadia, es nuestra garantia.</i>			
HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN:		HOSPEDAJE	
O/P :		HABITACION	
		CUÁDRUPLE	
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	1,08	5,63	12,64
TOTALES	1,08	5,63	12,64
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			1,08
MANO DE OBRA DIRECTA			5,63
COSTO PRIMO			6,71
GASTOS IND.FABRICACION			12,64
COSTO TOTAL HAB.CUADRUPLE			19,35



Servicio de Restaurant:

➤ **POSTRES**

 El placer de su estadia, es nuestra garantía.			
HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: RESTAURANTE			
O/P : <u>POSTRE DE CHOCOLATE</u>			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	1,34	0,55	0,59
TOTALES	1,34	0,55	0,59
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			1,34
MANO DE OBRA DIRECTA			0,55
COSTO PRIMO			1,89
GASTOS IND.FABRICATION			0,59
COSTO TOTAL			2,48

 El placer de su estadia, es nuestra garantía.			
HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: RESTAURANTE			
O/P : <u>CREME BRULEE</u>			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	1,31	0,55	0,70
TOTALES	1,31	0,55	0,70
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			1,31
MANO DE OBRA DIRECTA			0,55
COSTO PRIMO			1,86
GASTOS IND.FABRICATION			0,70
COSTO TOTAL			2,56



➤ **PLATOS:**

 Hotel Manantial <i>El placer de su estadía, es nuestra garantía.</i>			
HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: RESTAURANTE O/P : <u>FILETE DE RES EN SALSA DE NUEZ</u>			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	2,03	0,63	1,00
TOTALES	2,03	0,63	1,00
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			2,03
MANO DE OBRA DIRECTA			0,63
COSTO PRIMO			2,66
GASTOS IND.FABRICACION			1,00
COSTO TOTAL			3,66

 Hotel Manantial <i>El placer de su estadía, es nuestra garantía.</i>			
HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: RESTAURANTE O/P : <u>CERDO EN SALSA DE CIDRA</u>			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	2,68	0,59	0,94
TOTALES	2,68	0,59	0,94
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			2,68
MANO DE OBRA DIRECTA			0,59
COSTO PRIMO			3,27
GASTOS IND.FABRICACION			0,94
COSTO TOTAL			4,21



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

 <i>El placer de su estadía, es nuestra garantía.</i>			
HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: RESTAURANTE O/P : <u>FILETE DE MIGNON</u>			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	2,75	0,66	1,05
TOTALES	2,75	0,66	1,05
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			2,75
MANO DE OBRA DIRECTA			0,66
COSTO PRIMO			3,41
GASTOS IND.FABRICACION			1,05
COSTO TOTAL			4,46

 <i>El placer de su estadía, es nuestra garantía.</i>			
HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: RESTAURANTE O/P : <u>CONEJO A LA ROMANA</u>			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	4,11	0,74	1,17
TOTALES	4,11	0,74	1,17
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			4,11
MANO DE OBRA DIRECTA			0,74
COSTO PRIMO			4,85
GASTOS IND.FABRICACION			1,17
COSTO TOTAL			6,02



Servicio de Bar:

- **COCTELES:**

 HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: BAR			
O/P : <u>DAIQUIRI DE FRESA</u>			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	1,30	0,13	0,36
TOTALES			
	1,30	0,13	0,36
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			1,30
MANO DE OBRA DIRECTA			0,13
COSTO PRIMO			1,43
GASTOS IND.FABRICACION			0,36
COSTO TOTAL			1,79

 HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: BAR			
O/P : <u>ZOMBI</u>			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	3,87	0,11	0,29
TOTALES			
	3,87	0,11	0,29
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			3,87
MANO DE OBRA DIRECTA			0,11
COSTO PRIMO			3,98
GASTOS IND.FABRICACION			0,29
COSTO TOTAL			4,27



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

 <i>El placer de su estadia, es nuestra garantia.</i>			
HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: BAR			
O/P : <u>COSMOPOLITAN</u>			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	1,18	0,13	0,36
TOTALES	1,18	0,13	0,36
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			1,18
MANO DE OBRA DIRECTA			0,13
COSTO PRIMO			1,31
GASTOS IND.FABRICACION			0,36
COSTO TOTAL			1,67



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

• LICORES:

 El placer de su estadía, es nuestra garantía.			
HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: BAR			
O/P : <u>WISKY CHIVA</u>			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	3,72	0,05	0,15
TOTALES	3,72	0,05	0,15
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			3,72
MANO DE OBRA DIRECTA			0,05
COSTO PRIMO			3,77
GASTOS IND.FABRICATION			0,15
COSTO TOTAL			3,92

 El placer de su estadía, es nuestra garantía.			
HOJA DE COSTOS AL 31 DE AGOSTO 2012			
SECCIÓN: BAR			
O/P : <u>VODKA ROSKAYA</u>			
FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	2,13	0,05	0,15
TOTALES	2,13	0,05	0,15
ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN			
MATERIAL DIRECTO			2,13
MANO DE OBRA DIRECTA			0,05
COSTO PRIMO			2,18
GASTOS IND.FABRICATION			0,15
COSTO TOTAL			2,33



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA



HOJA DE COSTOS
AL 31 DE AGOSTO 2012

SECCIÓN: BAR
O/P : JOSE CUERVO

FECHA	MD	MOD	GIF
31-ago	1,90	0,05	0,15
TOTALES	1,90	0,05	0,15

ELEMENTOS DEL COSTO
RESUMEN

MATERIAL DIRECTO	1,90
MANO DE OBRA DIRECTA	0,05
COSTO PRIMO	1,95
GASTOS IND.FABRICACION	0,15
COSTO TOTAL	2,10



4.4.- PUNTO DE EQUILIBRIO

Es una herramienta para el análisis y toma de decisiones de distintas situaciones de la empresa, nos proporciona información sobre: volumen mínimo de ventas necesarias para no perder ni ganar, planeación de resultados, fijación de precios, control de costos fijos y variables.

En el punto de equilibrio de un negocio las ventas son iguales a los costos y los gastos, al aumentar el nivel de ventas se obtiene utilidad, y al bajar se produce pérdida.

Para determinar el punto de equilibrio se debe clasificar los costos en dos grupos:

Costos Fijos: Son un conjunto de gastos que no están relacionados directamente con el volumen de producción y permanecen constantes durante un período determinado.

Costos Variables: Estos gastos están relacionados directamente con el volumen de la producción.



HOTEL MANANTIAL
COSTOS FIJOS
AL 31 DE AGOSTO DE 2012

DETALLE	SECCIONES		
	HOSPEDAJE	RESTAURANTE	BAR
<u>MANO DE OBRA DIRECTA</u>			
Camareras	1.182,34		
Recepcionistas	1.372,10		
Chef		797,21	
Ayudante de Cocina		410,77	
Mesero		385,78	
Barman			217,11
<u>GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</u>			
<u>MATERIALES INDIRECTOS</u>			
Artículos de Decoración	113,76		
Diarios y Revistas	25,50		
<u>MANO DE OBRA INDIRECTA</u>			
MOI Administrador	267,36	200,52	66,84
MOI Auxiliar de Limpieza- Exteriores	180,00	120,00	30,00
<u>OTROS GASTOS INDIRECTOS</u>			
Seguridad Privada	21,00	10,50	3,50
Uniformes Recepcionistas	225,00		
Uniformes Camareras	105,32		
Uniformes Restaurant Cocina		120,00	
Certificado Único de Funcionamiento	9,50	4,75	1,58
Declaración del Impuesto del 1,5 por mil sobre los	380,53	109,27	36,42
Activos Totales			
Permiso de Bomberos Urbano	1,20	0,60	0,20
Predio Urbano	30,00	15,00	5,00
Contribuciones Especiales de Mejora	15,36	7,68	1,56
Tasa de Seguridad Ciudadana	15,75	7,87	1,62
Patentes Municipales	75,80	37,74	12,58
Permiso del Ministerio de Salud	6,60	3,30	1,10
Depreciación Muebles y Enseres	511,70	255,85	85,28
Depreciación Equipo de Computación	61,86	30,93	10,31
Depreciación Vehículo	290,11	145,06	48,35
Depreciación Edificio	321,43	160,71	53,57
TOTAL	5.212,21	2.823,54	575,03



**HOTEL MANANTIAL
COSTOS VARIABLES
AL 31 DE AGOSTO DE 2012**

DETALLE	SECCIONES		
	HOSPEDAJE	RESTAURANT	BAR
<u>MATERIALES DIRECTOS</u>			
Carnes y Embutidos		712,66	
Pescado y Mariscos		338,25	
Frutas y Legumbres		173,52	
Lácteos y Derivados		175,23	
Viveres		567,21	
Varias Bebidas			137,90
Varios Licores			545,61
Suministros y Materiales de Aseo	210,00		
Mano de Obra			
Horas Extras	204,31		
<u>GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</u>			
<u>MATERIALES INDIRECTOS</u>			
Menaje Habitaciones	1.502,50		
Menaje de Restaurant		700,56	
Material de Aseo y Limpieza	434,89	91,08	43,69
Suministros de Habitaciones y Pisos	195,15		
Suministros de Cocina		37,45	
Regalos Clientes	120,00		
<u>OTROS GASTOS INDIRECTOS</u>			
Servicios Básicos	1.125,10	462,55	187,51
Combustible	158,72		
Gas		8,00	
TOTAL	3.950,67	3.266,51	914,71

Fórmulas para calcular el Punto de Equilibrio:

$$PE = \frac{\text{Costo Fijo}}{PVu - CVu} = u$$

$$P.E. = \frac{\text{Costo Fijo}}{\frac{PV - CVu}{PV}} = \$$$



Costo Total = Costos Fijos + Costos Variables

PVu= Precio de venta unitario

CVu = Costo variable unitario

Obtendremos el punto de equilibrio para hospedaje y restaurante ya que estos son los servicios más representativos del hotel.

SECCIÓN HOSPEDAJE

DATOS:

Total Ventas	11.062,00 ¹⁷
Total Habit.Vendidas	428
Costos Fijos	5.212,21
Costos Variables	3.950,67

$$PVU = 11.062,00 / 428 = \mathbf{25,85}$$

$$CVU = 3.950,67 / 428 = \mathbf{9,23}$$

$$PEu = \frac{5.212,21}{25,85-9,23}$$

$$PE\$ = \frac{5.212,21}{\frac{25,85-9,23}{25,85}}$$

$$PEu = \frac{5.212,21}{16,62}$$

$$PE\$ = \frac{5.212,21}{0,6428611}$$

$$Peu = \mathbf{313,70}$$

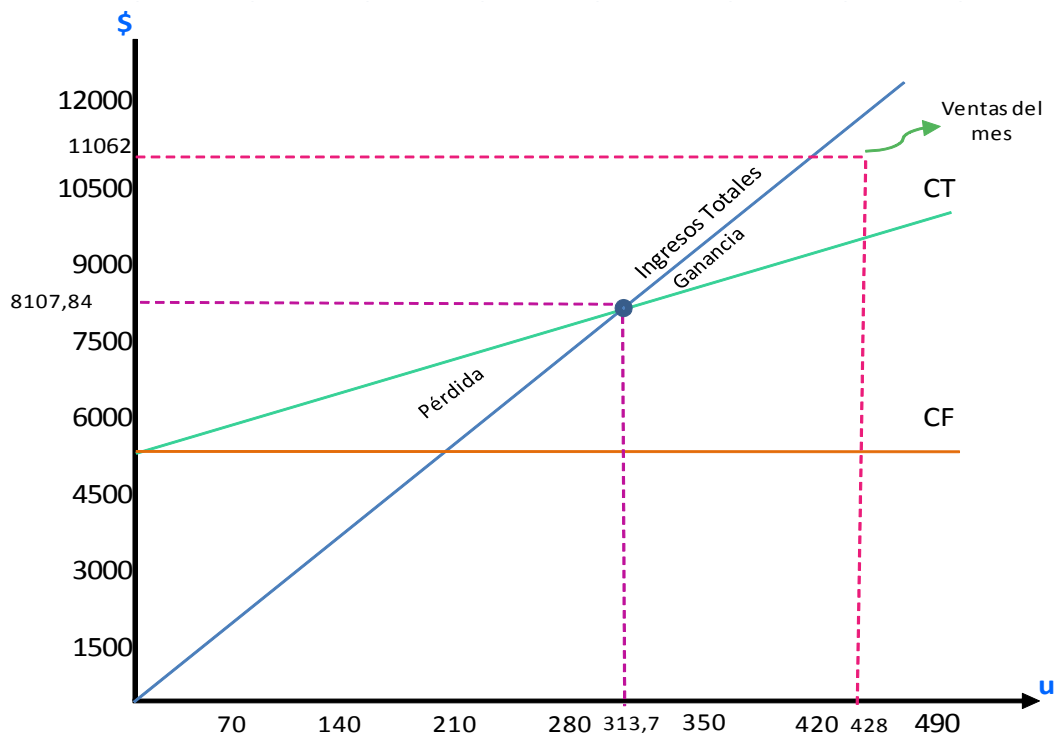
$$PE\$ = \mathbf{8107,84}$$

¹⁷ Anexo N 6. Ingresos por Ventas



Una vez determinado el punto de equilibrio, se comprueba el resultado a través de la elaboración de un estado de resultados.

Ventas (PVU x Q): $25,85 \times 313,70$	8107,8
(-) CV (CVU x Q): $9,23 \times 313,70$	2895,62
(-) CF	5212,21
Utilidad Neta	US\$0



En el gráfico se puede observar que para llegar a un punto de equilibrio, en el servicio de hospedaje se debe alcanzar ventas de \$8.107,84 que representa un 45,50% de ocupación al vender 314 habitaciones aproximadamente.



Al conseguir el punto de equilibrio se cubrirá exactamente los costos, un aumento en el nivel de ventas por encima de este punto nos dará como resultado un beneficio positivo; y así, una disminución ocasionará pérdidas. Como podemos ver el total de ventas es de \$11.062 lo que significa 428 habitaciones vendidas, que demuestran que el hotel está por encima del punto de equilibrio es decir dentro del margen de ganancia.

RESTAURANTE

Para la realización del punto de equilibrio de la sección restaurante nos basamos en los platos que mayor demanda tuvieron en el mes de agosto considerando un precio promedio entre ellos, los mismos que son:

PLATOS	CANT.	PV	% PLATOS VENDIDOS	PRECIO PROM. PONDERADO
CONEJO A LA ROMANA	67	12,74	9%	1,15
FILETE DE RES EN SALSA DE NUEZ	82	5,50	11%	0,61
FILETE DE MIGNON	89	7,50	12%	0,90
CERDO EN SALSA DE CIDRA	74	7,50	10%	0,75
POLLOS CON PIMIENTO VERDE Y PATATAS	44	5,50	6%	0,33
CAMARONES GRATINOS	52	6,50	7%	0,46
SALMÓN AL VAPOR	37	12,50	5%	0,63
FILETE DE POLLO AL GRILL	37	6,25	5%	0,31
COSTILLA DE CORDERO	59	9,50	8%	0,76
FILETE DE CORVINA EN SALSA DE ESPARRAGOS	44	6,50	6%	0,39
PECHUGA DE POLLO CON PIÑA	67	6,00	9%	0,54
POLLO AL LIMÓN CON VINO BLANCO	52	6,50	7%	0,46
LANGOSTINOS	37	8,75	5%	0,44
TOTAL	741			7,71



DATOS:

Costos Fijos 2.823,54

Costos Variable 3.266,54

PVU = 7,71

CVU= 3.266,51 / 741 = 4,41

$$PEu = \frac{2.823,54}{7,71 - 4,41}$$

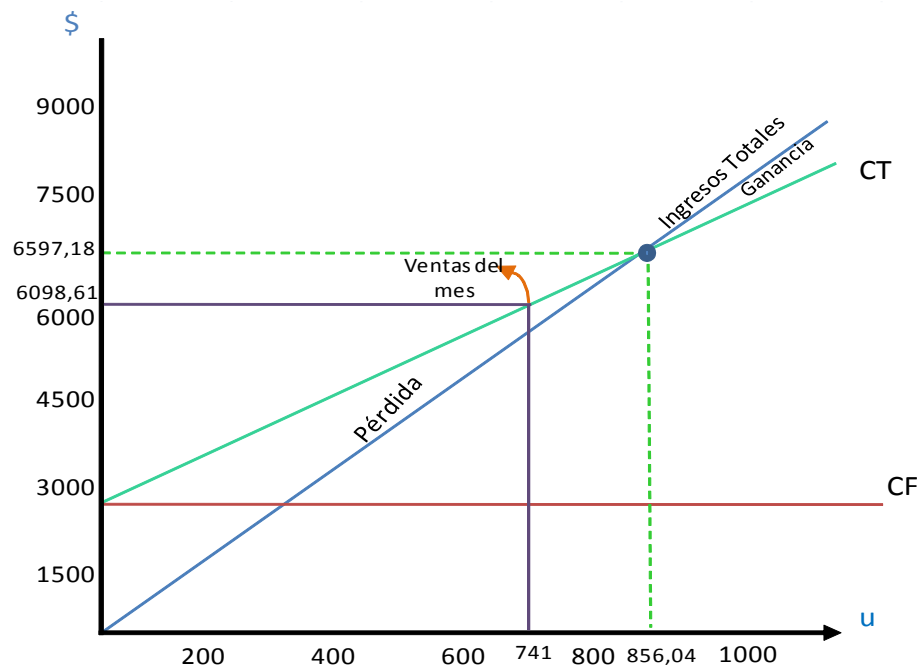
$$PE\$ = \frac{2.823,54}{\frac{7,71 - 4,41}{7,71}}$$

$$PEu = \frac{2.823,54}{3,30}$$

$$PE\$ = \frac{2.823,54}{0,4279909}$$

PEu= 856,04

PE\$= 6.597,19





En la sección restaurante, para llegar al punto de equilibrio el hotel deberá tener un total de ventas de \$6.597,18 que representa vender 856 platos aproximadamente, para cubrir el total de sus costos, pero como se puede ver en el gráfico, la venta de 741 platos que generan ingresos de 6098,61 no le permite alcanzar un equilibrio.



V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1.- CONCLUSIONES

- EL Hotel cuenta con ventajas competitivas y estrategias definidas ya que al contar con moderna infraestructura, equipamiento moderno y tecnología a disposición, se puede brindar hospedaje a viajeros que llegan a la ciudad de Cuenca satisfaciendo sus exigencias a través de un servicio de calidad.
- No existe un sistema de costos acorde a las necesidades y características del Hotel que le proporcione la información requerida de los costos de producción de los servicios que ofrece.
- La falta de control en los inventarios de materiales tanto en la sección de hospedaje y restaurante incide a que se produzcan desperdicios lo que ocasiona pérdidas para la empresa.
- Los costos de mano de obra son representativos puesto que el mayor producto que se ofrece es la atención al cliente.
- Los costos fijos son significativos ya que la empresa para el desarrollo de sus actividades tiene una alta inversión en activos fijos.
- En la sección de restaurant el nivel de ventas no cubre los costos que son necesarios para prestación de este servicio.



5.2.- RECOMENDACIONES

- En cuanto al aspecto de mercado, las fortalezas que tiene el hotel superan a las debilidades; por lo tanto las estrategias planteadas y bien ejecutadas, permitirán posicionar al hotel tanto en el sector turístico como en el empresarial.
- Considerar el trabajo realizado para establecer un sistema de costos de acuerdo a las necesidades del hotel.
- Delegar a una persona para que se encargue del manejo de los inventarios de materiales a través del uso de kardex para así tener un control eficiente tanto de entradas como de salidas de los bienes.
- La capacitación del personal es necesaria dentro del hotel para tener mejores resultados ya que los clientes esperan cada vez un mejor servicio.
- Como las depreciaciones forman parte de los costos fijos se recomienda tener en consideración lo que indica la normativa NIFF por cuanto la empresa puede estimar la vida útil de sus activos que a diferencia de la normativa tributaria que establece ya porcentajes de depreciación sin considerar la verdadera vida útil de los bienes.
- Para incrementar las ventas de la sección restaurante, se debe hacer uso de alguna estrategia de marketing o reconsiderar el precio de venta al público de los platos para incrementar sus ventas y obtener utilidades que es la finalidad de cualquier empresa.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

ANEXO 1
HOTEL MANANTIAL
ROL DE PAGOS
AGOSTO 2012

Número	Nombres y Apellidos	Cargo	Sueldo	Horas Extras	Total Ingresos	Aporte Personal	Anticip.	Total Egresos	Total a Pagar
	ADMINISTRACIÓN								
1	Dumancela Zhunio Miriam Graciela	Gerente	600,00		600,00	56,10		56,10	543,90
2	Torres García Juan Francisco	Administrador	500,00		500,00	46,75		46,75	453,25
3	Ávila Calle Rosa Marlene	Contadora	350,00		350,00	32,73		32,73	317,28
	SUBTOTAL		1.450,00		1.450,00	135,58		135,58	1.314,43
	RECEPCION								
4	Rosero Cajas Heidi Lorena	Recepcionista	340,00		340,00	31,79		31,79	308,21
5	Giménez Cando Mauricio Antonio	Recepcionista	340,00	82,50	422,50	31,79		31,79	390,71
6	Marín Peralta Juan Carlos	Recepcionista	340,00	121,81	461,81	31,79		31,79	430,02
	SUBTOTAL		1.020,00	204,31	1.224,31	95,37		95,37	1.128,94
	CAMARERAS								
7	Cabrera Morales Ana Cecilia	Camarera	300,00		300,00	28,05		28,05	271,95
8	Urgiles Solís Rosa Margarita	Camarera	300,00		300,00	28,05		28,05	271,95
9	Pintado Jaramillo Elsa Fernanda	Camarera	300,00		300,00	28,05		28,05	271,95
	SUBTOTAL		900,00		900,00	84,15		84,15	815,85



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

Número	Nombres y Apellidos	Cargo	Sueldo	Horas Extras	Total Ingresos	Aporte Personal	Anticip.	Total Egresos	Total a Pagar
	RESTAURANTE								
10	Juan Pablo Cajamarca Barzallo	Chef	600,00		600,00	56,10		56,10	543,90
11	José Guillermo Torres Vanegas	Ayud. Cocina	300,00		300,00	28,05		28,05	271,95
12	Quizhpe Jaramillo Bayron Patricio	Mesero	300,00		300,00	28,05		28,05	271,95
	SUBTOTAL		1.200,00		1.200,00	112,20		112,20	1.087,80
	BAR								
13	Quinde Gaona Luis Felipe	Barman	160,00		160,00	14,96		14,96	145,04
	SUBTOTAL		160,00		160,00	14,96		14,96	145,04
	LIMPIEZA								
14	Flores Abril Carmen del Rocío	Aux.Limpieza	300,00		300,00	28,05		28,05	271,95
	SUBTOTAL		300,00		300,00	28,05		28,05	271,95
TOTALES			5.030,00	204,31	5.234,31	470,31		470,31	4.764,01



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

ANEXO 2
PROVISIONES SOCIALES
AGOSTO 2012

Número	Nombres y Apellidos	Cargo	Total Ingresos	Aporte Patronal	XIII Sueldo	XIV Sueldo	Fondos de Reserva	TOTAL
1	Dumancela Zhunio Miriam Graciela	Gerente	600,00	72,90	50,00	24,33	49,98	197,21
2	Torres García Juan Francisco	Administrador	500,00	60,75	41,67	24,33	41,65	168,40
3	Ávila Calle Rosa Marlene	Contadora	400,00	48,60	33,33	24,33	33,32	139,59
4	Rosero Cajas Heidi Lorena	Recepcionista	340,00	41,31	28,33	24,33	28,32	122,30
5	Giménez Cando Mauricio Antonio	Recepcionista	422,50	51,33	35,21	24,33	-	110,88
6	Marín Peralta Juan Carlos	Recepcionista	461,81	56,11	38,48	24,33	-	118,93
7	Cabrera Morales Ana Cecilia	Camarera	300,00	36,45	25,00	24,33	24,99	110,77
8	Urgiles Solís Rosa Margarita	Camarera	300,00	36,45	25,00	24,33	-	85,78
9	Pintado Jaramillo Elsa Fernanda	Camarera	300,00	36,45	25,00	24,33	-	85,78
10	Juan Pablo Cajamarca Barzallo	Chef	600,00	72,90	50,00	24,33	49,98	197,21
11	José Guillermo Torres Vanegas	Ayud. Cocina	300,00	36,45	25,00	24,33	24,99	110,77
12	Quizhpe Jaramillo Bayron Patricio	Mesero	300,00	36,45	25,00	24,33	-	85,78
13	Quinde Gaona Luis Felipe	Barman	160,00	19,44	13,33	24,33	-	57,11
14	Flores Abril Carmen del Roció	Limpieza	300,00	36,45	25,00	24,33	-	85,78
TOTALES			5.284,31	642,04	440,36	340,67	253,23	1.676,30



ANEXO 3
METROS CUADRADOS POR HABITACIÓN

TIPO DE HABITACIONES	N° DE HABITACIONES	METROS CUADRADOS	TOTAL METROS CUADRADOS
Simple	6	16,10	96,60
Matrimoniales	4	25,87	103,48
Dobles	5	25,87	129,35
Triples	5	30,54	152,70
Cuádruples	3	36,15	108,45
TOTAL	23	57,35	590,58



ANEXO 4 TABLA DE DEPRECIACIONES

Para realizar las depreciaciones consideramos lo que dice la normativa NIIF la vida útil de un activo se definirá en términos de la utilidad que se espere que aporte a la entidad. La estimación de la vida útil de un activo, es una cuestión de criterio, basado en la experiencia que la entidad tenga con activos similares, para el cálculo del valor de la depreciación consideramos el método lineal o de línea recta, este se basa en la determinación de cuotas proporcionales iguales fijas o constantes en función de la vida útil estimada siempre que su valor residual no cambie; este método no depende del volumen de ventas o producción. La empresa tiene estimado un 10% como valor residual del costo de adquisición del activo fijo.

Aclarando que si bien el Hotel no está sujeto a control por parte de la Superintendencia de Cias., se recomienda hacerlo, por cuanto eso le dará mejores expectativas de optimizar los costos y servicios del hotel.

Fórmula:

$$\text{Depreciación Anual} = \frac{\text{Costo de Adquisición del Activo Fijo} - \text{Valor Residual}}{\text{Vida Útil}}$$

$$\text{Depreciación Mensual} = \frac{\text{Depreciación Anual}}{12 \text{ meses}}$$

BIEN	VIDA UTIL	MONTO	VALOR RESIDUAL	SUBTOTAL	DEP. ANUAL	DEP. MENSUAL
Muebles y Enseres	12	136.452,05	13.645,21	122.806,85	10.233,90	852,83
Equipo de Computación	3	4.123,70	412,37	3.711,33	1.237,11	103,09
Vehículo	5	32.234,80	3.223,48	29.011,32	5.802,26	483,52
Edificio	35	250.000,00	25.000,00	225.000,00	6.428,57	535,71
TOTALES		422.810,55	42.281,06	380.529,50	23.701,85	1.975,15



ANEXO 5
MANO DE OBRA EN MINUTOS TRABAJADOS

PERSONAL	CARGO	DT	HORAS POR DIA	TOTAL HORAS TRABAJADAS	MIN. POR HORA	MINUTOS TRABAJADOS
RESTAURANT						
Juan Pablo Cajamarca Barzallo	Chef	30	8	240	60	14400
José Guillermo Torres Vanegas	Ayud. Cocina	30	8	240	60	14400
Quizhpe Jaramillo Bayron Patricio	Mesero	30	8	240	60	14400
SUBTOTAL				720	180	43200
BAR						
Quinde Gaona Luis Felipe	Barman	30	8	240	60	14400
SUBTOTAL				240	60	14400
TOTAL				960	240	57600



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

ANEXO 6
HOTEL MANANTIAL
INGRESOS POR VENTAS

➤ **Sección Hospedaje**

FECHA	CANTIDAD					PRECIO UNITARIO					TOTAL POR HABITACIONES					TOTAL VENDIDO
	SIMPLE	MAT	DOBLE	TRIPLE	CUAD.	SIMPLE	MAT.	DOBLE	TRIPLE	CUAD.	SIMPLE	MAT.	DOBLE	TRIPLE	CUAD.	
01-ago-12	6	2	5	4		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	90,00	50,00	135,00	148,00	-	423,00
02-ago-12	5		3	2		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	75,00	-	81,00	74,00	-	230,00
03-ago-12	4	1	5	1	1	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	60,00	25,00	135,00	37,00	45,00	302,00
04-ago-12	3		4	3		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	45,00	-	108,00	111,00	-	264,00
05-ago-12	5	1	4	1		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	75,00	25,00	108,00	37,00	-	245,00
06-ago-12	4	2	5	3		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	60,00	50,00	135,00	111,00	-	356,00
07-ago-12	5		4	1	2	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	75,00	-	108,00	37,00	90,00	310,00
08-ago-12	3	1	5	4		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	45,00	25,00	135,00	148,00	-	353,00
09-ago-12	5		3	2	1	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	75,00	-	81,00	74,00	45,00	275,00
10-ago-12	6	2	5	5	2	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	90,00	50,00	135,00	185,00	90,00	550,00
11-ago-12	6	2	5	3	2	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	90,00	50,00	135,00	111,00	90,00	476,00
12-ago-12	5	1	2	4		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	75,00	25,00	54,00	148,00	-	302,00
13-ago-12	4		5	2	1	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	60,00	-	135,00	74,00	45,00	314,00
14-ago-12	6		5	4	1	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	90,00	-	135,00	148,00	45,00	418,00
15-ago-12	4	3	4	1		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	60,00	75,00	108,00	37,00	-	280,00
16-ago-12	6		5	3	1	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	90,00	-	135,00	111,00	45,00	381,00
17-ago-12	5	1	2	3		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	75,00	25,00	54,00	111,00	-	265,00



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

FECHA	CANTIDAD					PRECIO UNITARIO					TOTAL POR HABITACIONES					TOTAL VENDIDO
	SIMPLE	MAT	DOBLE	TRIPLE	CUAD.	SIMPLE	MAT.	DOBLE	TRIPLE	CUAD.	SIMPLE	MAT.	DOBLE	TRIPLE	CUAD.	
18-ago-12	6		5	2		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	90,00	-	135,00	74,00	-	299,00
19-ago-12	4	2	5	3	1	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	60,00	50,00	135,00	111,00	45,00	401,00
20-ago-12	5		5	4	3	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	75,00	-	135,00	148,00	135,00	493,00
21-ago-12	6	4	5	3		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	90,00	100,00	135,00	111,00	-	436,00
22-ago-12	4		4	3		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	60,00	-	108,00	111,00	-	279,00
23-ago-12	5		4	5	1	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	75,00	-	108,00	185,00	45,00	413,00
24-ago-12	6	3	5			15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	90,00	75,00	135,00	-	-	300,00
25-ago-12	4		4	3		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	60,00	-	108,00	111,00	-	279,00
26-ago-12	5	2	5	4	3	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	75,00	50,00	135,00	148,00	135,00	543,00
27-ago-12	6		4	5	1	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	90,00	-	108,00	185,00	45,00	428,00
28-ago-12	5		5	4		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	75,00	-	135,00	148,00	-	358,00
29-ago-12	3	2	5	5	1	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	45,00	50,00	135,00	185,00	45,00	460,00
30-ago-12	4		3	4		15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	60,00	-	81,00	148,00	-	289,00
31-ago-12	3	1	5		3	15,00	25,00	27,00	37,00	45,00	45,00	25,00	135,00	-	135,00	340,00
Total	148	30	135	91	24	428					2.220,00	750,00	3.645,00	3.367,00	1.080,00	11.062,00



DISEÑO DE TESIS

TEMA DE TESIS: “Determinación de Costos de los Servicios Hoteleros caso práctico: Hotel Manantial”.

1. – ANTECEDENTES

1.1. - IMPORTANCIA Y MOTIVOS

En las actividades hoteleras la determinación del costo de los servicios que ofrece un hotel es básica para poder fijar un precio de venta de los mismos, que aseguren niveles adecuados de beneficio que permitan sostenibilidad y permanencia en el tiempo.

Se ha planteado este tema en función de las necesidades del Hotel Manantial en donde realizaremos nuestro trabajo, siendo nuestro objetivo y las expectativas de sus socios, dejar sentadas las bases para la implementación de un sistema contable de costos, acorde a las características propias de la actividad hotelera, puesto que a la fecha este hotel no dispone de esta herramienta y consecuentemente desconocen sus utilidades reales, factor que a su vez impide plantearse nuevos retos.

Contaremos con la colaboración del personal que trabaja en la empresa, quienes nos proporcionarán la información que requerimos para nuestro trabajo, la misma que será manejada con absoluta responsabilidad y confidencialidad.

1.2.- DELIMITACIÓN

Contenido: Determinación de costos de los servicios

Campo de Aplicación: Sector Hotelero

Espacio: Hotel Manantial



Título: Determinación de Costos de los Servicios Hoteleros caso práctico: Hotel Manantial.

1.3.- JUSTIFICACIÓN DEL TEMA DE TESIS

1.3.1.- CRITERIO ACADÉMICO

Nuestro tema se justifica en términos académicos porque nos va a permitir poner en práctica los conocimientos adquiridos en nuestra carrera universitaria respecto al tema de la Contabilidad y particularmente a la rama de la contabilidad hotelera, que tiene un significativo grado de complejidad por el tipo de servicios que brinda este sector económico; a la vez que servirá de gran ayuda como material de apoyo para los estudiantes y desarrollo de otros trabajos de investigación.

1.3.2.- CRITERIO INSTITUCIONAL

Desde el punto de vista institucional, el tema se justifica por cuanto viene a constituir un aporte positivo a la misma, pues al obtener los costos reales que involucra la prestación de los servicios hoteleros, facilita la toma de decisiones adecuadas y oportunas. Es por ello que creemos que el trabajo que realizaremos contribuirá significativamente para que se pueda suministrar información oportuna, precisa y útil, considerando cada uno de los componentes que conforman el costo.

1.3.3.- IMPACTO SOCIAL

Nuestro tema permitirá establecer criterios o parámetros para que el Hotel Manantial pueda ofrecer servicios de calidad y calidez a menores costos buscando siempre el bienestar y satisfacción del cliente.



1.3.4.- CRITERIO PERSONAL

Al contar con los conocimientos necesarios para el desarrollo de nuestro tema, este se justifica en términos personales pues haremos un importante aporte en la determinación de un procedimiento que permita un adecuado registro y control de los costos en la actividad hotelera, a la vez nos permitirá obtener el título de Contadoras Públicas – Auditoras, que es la meta propuesta al comenzar nuestra carrera universitaria.

Nos basaremos en diferentes fuentes de información tanto bibliográficas como de campo, que ayuden a alcanzar nuestro objetivo para lo que pondremos nuestro mejor esfuerzo, interés y dedicaremos el tiempo que requiere el mismo.

1.3.5.- FACTIBILIDAD

Para desarrollar nuestro tema de tesis tenemos total apertura a la información requerida, porque contamos con la colaboración del personal que trabaja en la empresa y en especial con el apoyo de los directivos de la misma quienes han permitido el acceso a la información, la cual será manejada con discreción y total confidencialidad.

1.4.- DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

Razón Social: Hotel Manantial

Dirección: Av. España y Núñez de Bonilla

Teléfono: 2863666

E- mail: ht_manantial@hotmail.com



1.4.2.- PERSPECTIVAS INSTITUCIONALES

❖ **Misión:**

“Ofrecer servicios hoteleros de excelencia, creando clientes leales y satisfechos que regresen al hotel por su calidad y calidez, pues estos constituyen la clave del éxito. Preocupándonos por la valorización de nuestros empleados y beneficio de la sociedad”.

❖ **Visión:**

“Convertirnos dentro de los próximos cinco años en una empresa con sólido prestigio hotelero a nivel local, nacional e internacional, fomentando el desarrollo turístico de la Ciudad de Cuenca; ofreciendo servicios personalizados que permitan el bienestar de nuestros clientes. Siempre comprometidos a través de la mejora continua dentro de un marco de cultura y hospitalidad cuencana”.

2.- PROBLEMATIZACIÓN

El “Hotel Manantial” no conoce cuales son los costos reales que intervienen en la prestación de los servicios que ofrece, es por ello que la obtención de los mismos es de gran importancia porque permitirá conocer lo que realmente cuesta producir o vender un servicio.

La falta de control en los inventarios de las distintas secciones del hotel ocasiona el mal uso de los materiales, por ello es necesario tomar medidas para mantener un registro efectivo y evitar una serie de pérdidas y desperdicios que, si bien pueden ser pequeños, a la larga representan cuantiosos gastos para el mismo.

Además no cuenta un sistema de costos que le proporcione información útil, referente a los costos en la prestación de sus servicios.



3.- MARCO CONCEPTUAL

Se indica a continuación algunos conceptos claves dentro del presente trabajo:

Contabilidad de Costos

Es una rama de la contabilidad sustentada en un conjunto de principios, métodos y procedimientos de análisis, registro e informes sobre las operaciones financieras relacionadas con la producción, administración, distribución y financiamiento, con el objeto de determinar el costo de un bien o servicio en un ente contable determinado.

Este sistema requiere de personal especializado e idóneo así como de un Plan de Cuentas apropiado, apegado a la normativa contable vigente, formularios, comprobantes, registros y controles especialmente adaptados a la naturaleza de la empresa para el cabal cumplimiento de sus objetivos.

La determinación de los costos de producción, tanto unitarios como totales es indispensable para toda empresa productiva, con el objeto de determinar su eficiencia, fijar sus precios de venta, establecer los márgenes de utilidad y fijar las políticas de venta más convenientes y oportunas.¹⁸

Materia Prima

Los materiales, llamados también materia prima constituyen el elemento principal del costo que se usa para la producción de un bien o la prestación de un servicio, que al recibir los beneficios del costo de conversión se transforma en el producto bienes o servicios terminados y se clasifican en: materiales directos e indirectos.¹⁹

¹⁸DAVALOS, Nelson, CORDOVA, Geovanny, 2003, Diccionario Contable y más, Edit. Ábaco, Quito Ecuador

¹⁹ MOLINA, Antonio, 1987, Contabilidad de Costos Teoría y Ejercicios, Edit. Impretec, Quito Ecuador



Mano de Obra

La mano de obra representa el esfuerzo físico- intelectual que realiza el hombre con el objeto de transformar los materiales en partes específicas o artículos acabados, utilizando su destreza, experiencia y conocimientos; facilita su labor con el uso de maquinas y herramientas dispuestas para el efecto.²⁰

La mano de obra se clasifica en:

- Mano de Obra Directa
- Mano de Obra Indirecta

Gastos Indirectos de Fabricación

Comprende el precio de los productos naturales, semielaborados o elaborados complementarios, servicios personales, servicios públicos y demás aportes indispensables que ayudan a la terminación adecuada del producto final.

Este elemento necesita mecanismos idóneos de distribución, dada la naturaleza y variedad de sus componentes y, evidentemente, requiera de un control exigente y pormenorizado.²¹

²⁰ GOMEZ, Oscar, ZAPATA, Pedro, 1998, Contabilidad de Costos, Edit. Impreandes Presencia S.A, Colombia

²¹ GARCIA, Juan, 20012, Contabilidad de Costos, MC Graw-Hill



4.- OBJETIVOS

4.1.- OBJETIVO GENERAL

Determinación de costos de los servicios hoteleros para el Hotel Manantial, que permitan conocer con precisión los verdaderos costos de cada uno de los servicios que presta el hotel, y proporcionar información confiable a la administración para la toma de decisiones acertadas y oportunas, así como también, plantearse la prestación de nuevos servicios complementarios a los que ya se brindan en el hotel.

4.2.- OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Fijar precios de venta de los servicios tanto de hospedaje como de alimentación y demás servicios que presta el hotel que garantice niveles adecuados de beneficio, aportando con recomendaciones pertinentes para un mejor control y reducción de los mismos
2. Mantener controles sobre los diversos activos e inventarios para evitar usos inadecuados o desperdicios.
3. Contribuir al mejoramiento del desempeño del personal y calidad de los servicios que presta el hotel.

5.- PROCESO METODOLÓGICO

- Se diseñara instrumentos de investigación
- La recolección de la información se realizara mediante técnicas de verificación: verbal, escrita, documentada y otras.



6.- ESQUEMA TENTATIVO

CAPITULO I.- Aspectos Generales de la Empresa

1.1.- Historia del Hotel Manantial

1.2.- Misión, Visión y Objetivos

1.3.- Estructura Organizacional

CAPITULO II.- Generalidades del Sector Hotelero

2.1.- Antecedentes de la Hotelería

2.2.- Definición de Hotel

2.3.- Clasificación de los Hoteles

2.4.- Servicios de Hotelería

2.5.-Importancia del Sector Hotelero

CAPITULO III.- Marco Conceptual de la Contabilidad de Costos

3.1.- Definición de Costo

3.2.- Contabilidad de Costos

3.3.- Elementos del Costo

3.4.- Sistemas de Costos

CAPITULO IV.- Determinación de costos de los servicios hoteleros para el Hotel Manantial

4.1.- Costos y Gastos

4.2.- Cálculo de los Elementos del Costo

4.2.1.- Materiales Directos

4.2.2.- Mano de Obra Directa



4.2.3.- Gastos Indirectos de Fabricación

4.3.- Hojas de Costo

4.4.- Punto de Equilibrio

CAPITULO V.- Conclusiones y Recomendaciones

5.1.- Conclusiones

5.2.- Recomendaciones



BIBLIOGRAFIA

LIBROS:

CASHIN James, Polimeni Ralph, 1985, Contabilidad de Costos, Edit.

Calypso, México.

DEARDEN, John, 1976, Contabilidad de Costos y Control Financiero, Edit.

Deustos, Bogotá.

DAVALOS, Nelson, CORDOVA, Geovanny, 2003, Diccionario Contable y más, Edit. Ábaco, Quito Ecuador.

ENCICLOPEDIA LEXUS, Turismo, Hotelería y Restaurantes, Edit. Lexus editores, Lima-Perú.

HARGADON, Bermard, J. y MÚNERA, Armando, 1985, Contabilidad de Costos, Edit. Norma, Bogotá.

GARCIA, Juan, 20012, Contabilidad de Costos, MC Graw-Hill

GOMEZ, Oscar, ZAPATA, Pedro, 1998, Contabilidad de Costos, Edit.

Impreandes Presencia S.A, Colombia

MOLINA, ANTONIO, 1987, Contabilidad de Costos, Edit. Impretec, Quito

SARMIENTO, Rubén, 2005, Contabilidad de Costos, Edit. Voluntad, Quito



PAGINAS DE INTERNET

[www.gerencia – hotelera2009.com/article-historia de la hotelería](http://www.gerencia-hotelera2009.com/article-historia-de-la-hoteleria)

[www.ministerio de turismo.com](http://www.ministerio-de-turismo.com)

[www.elcontador.com.ec/ servicios de hotelería](http://www.elcontador.com.ec/servicios-de-hoteleria)

[www. contenidos/hoteles-importancia.html](http://www.contenidos/hoteles-importancia.html)

www.monografias.com › Administración y Finanzas clasificación de los sistemas de costos

TESIS

GUZMAN, Jenny, MOROCHO, Fanny, 2009, Implementación de Costos a los Servicios de Hospedaje y de Alimentación en el “Hotel Tomebamba”.