
UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

**DETERMINACIÓN DE LOS INGRESOS PROVENIENTES DEL HOTEL
MORENICA DEL ROSARIO, AÑO 2013**

Tesis previa a la obtención del Título de Contador Público Auditor

AUTORAS:

MARINA BEATRIZ CABRERA ANDRADE
JEANNETTE VERÓNICA MUZHA SUQUISUPA

ASESORA:

C.P.A. MARIBEL DEL CARMEN MACHUCA CONTRERAS

CUENCA – ECUADOR

2014



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RESUMEN

El Hotel “Morenica del Rosario” es una empresa dedicada a prestar servicios, está considerada como un hotel de cuatro estrellas por los detalles que forman parte para esta calificación como habitaciones con diseños únicos, cama de dos plazas, caja fuerte en cada habitación, secadora de cabello, los acabados son de primera.

Para determinar los costos de producción de este hotel se recopiló información de todo un periodo fiscal en cuanto a ventas, compras y gastos, rubros en los que incurren para prestar el servicio, enfocándonos más en los elementos del costo de productos hoteleros tales como: materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, todo este análisis nos permitirá conocer los ingresos que obtiene al prestar sus servicios de alojamiento y restaurante.

El desarrollo económico, en actividades de Turismo en nuestro país se ha ido incrementando en un 8% anual, desde la implantación del Plan Integral de Marketing Turístico (2010 – 2014), que busca posicionar al Ecuador como “Líder de turismo consciente y sostenible”, por lo que se calcula que llegaran 1'214.000 millones de visitantes.

Este acontecimiento ha permitido incrementar las plazas de trabajo, se dinamice la economía del país, esta actividad turística se ha convertido en el cuarto rubro que aporta a la economía ecuatoriana.

Finalmente hemos considerado un ejercicio práctico, con procedimientos y registros de las ventas, tablas diseñadas que permiten ver cuánto nos cuesta producir el servicio y cuanto es la ganancia que obtendrá el Hotel, para luego concluir con el correspondiente registro contable.

PALABRAS CLAVES:

HOTEL MORENICA, COSTOS, PUNTO DE EQUILIBRIO



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ABSTRACT

The Hotel Morenica del Rosario is a company dedicated to service, it is considered a four-star hotel by the details that are part of this qualification rooms with unique designs, double bed, safe in each room, hairdryer the finishes are top.

To determine the production costs of this hotel all information compiled a fiscal period in terms of sales, purchases and expenses they incur products to provide the service, focusing more on the elements of the cost of hotel products such as material premium, labor and manufacturing overhead costs, this analysis allow us to know the revenue derived to provide their accommodation and restaurant.

Economic development in tourism activities in our country has increased by 8 % per year, since the implementation of the Comprehensive Tourism Marketing Plan (2010-2014), which seeks to position to Ecuador as " Leader of conscious and sustainable tourism " therefore estimated to reach 000 million 1'214 visitors.

This event has helped increase the number of jobs, the economy becomes more dynamic, the tourism industry has become the fourth item that contributes to the Ecuadorian economy.

Finally we have considered a practical, procedures and records of sales designed tables that allow us to see how much it costs to produce the service and how much is the profit that you get the Hotel, and then conclude with the corresponding accounting record.

KEYWORDS:

HOTEL MORENICA, COSTS, BALANCE POINT



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| RESUMEN..... | 2 |
| ÍNDICE..... | 4 |
| AGRADECIMIENTO..... | 10 |
| DEDICATORIA..... | 11 |
| DEDICATORIA..... | 12 |
| CAPITULO 1..... | 16 |
| GENERALIDADES DEL HOTEL MORENICA DEL ROSARIO..... | 16 |
| 1.1 ANTECEDENTES HOTEL MORENICA DEL ROSARIO..... | 16 |
| 1.2 VISIÓN..... | 17 |
| 1.3 MISIÓN..... | 17 |
| 1.3.1 VALORES..... | 17 |
| 1.4 OBJETIVOS EMPRESARIALES..... | 17 |
| 1.5 ESTRUCTURA ORGANICA Y ADMINSTRATIVA..... | 18 |
| 1.6 UBICACIÓN..... | 19 |
| 1.7 NORMATIVA LEGAL Y CONTABLE..... | 19 |
| CAPITULO 2..... | 29 |
| LA INFORMACIÓN CONTABLE EN LA ADMINISTRACIÓN DE LA EMPRESA..... | 29 |
| 2.1. Contabilidad Financiera..... | 29 |
| 2.2. Contabilidad de Costos..... | 29 |
| 2.3. Diferencias entre la contabilidad de costos y la contabilidad financiera..... | 30 |
| 2.4. Determinación de los costos..... | 31 |
| CAPITULO 3..... | 37 |
| DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN E INGRESOS PROVENIENTES DE LAS ACTIVIDADES DE GENERACIÓN DE INGRESOS POR ALOJAMIENTO Y RESTAURANTE..... | 37 |
| 3.1. Características de los principales productos que generan ingresos en un hotel..... | 37 |
| 3.2. Definición de los ingresos provenientes de actividades hoteleras..... | 38 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

| | |
|--|----|
| 3.3. Identificación de los ingresos del Hotel “Morenica del Rosario”, por departamentos que generan ingresos. | 41 |
| 3.4. Determinación de los elementos del costo..... | 43 |
| 3.4.1. Costos y Gastos..... | 44 |
| 3.5. Cálculo de los elementos del costo..... | 47 |
| 3.5.1. Materiales Directos | 47 |
| 3.5.2. Mano de Obra Directa..... | 50 |
| 3.5.3. Gastos Indirectos de Fabricación | 57 |
| 3.6. Hojas de Costos..... | 62 |
| 3.7. Punto de Equilibrio | 77 |
| CAPITULO 4..... | 83 |
| PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS DE CONTROL..... | 83 |
| 4.1. Gestión de inventarios: EXISTENCIAS | 83 |
| 4.2. Administración de los Inventarios..... | 84 |
| 4.3. Utilización de Kárdex | 87 |
| CONCLUSIONES..... | 93 |
| RECOMENDACIONES: | 95 |
| BIBLIOGRAFÍA..... | 96 |
| ANEXOS..... | 97 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Marina Beatriz Cabrera Andrade, autor de la tesis "DETERMINACIÓN DE LOS INGRESOS PROVENIENTES DEL HOTEL MORENICA DEL ROSARIO, AÑO 2013", 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 hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, Enero de 2014

Marina Cabrera A.

0104837356

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



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Jeannette Verónica Muzha Suquisupa, autor de la tesis "DETERMINACIÓN DE LOS INGRESOS PROVENIENTES DEL HOTEL MORENICA DEL ROSARIO, AÑO 2013", 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 hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, Enero de 2014

Jeannette Muzha S.

0704725936

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



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Marina Beatriz Cabrera Andrade, autor de la tesis ““DETERMINACIÓN DE LOS INGRESOS PROVENIENTES DEL HOTEL MORENICA DEL ROSARIO, AÑO 2013””, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, Enero de 2014

Marina Cabrera A.

0104837356

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



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, Jeannette Verónica Muzha Suquisupa, autor de la tesis ““DETERMINACIÓN DE LOS INGRESOS PROVENIENTES DEL HOTEL MORENICA DEL ROSARIO, AÑO 2013””, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, Enero de 2014

Jeannette Muzha S.
0704725936

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

AGRADECIMIENTO

Queremos agradecer a Dios por ayudarnos a cumplir esta gran meta, de igual forma a nuestros seres queridos, profesores, y amigos que día a día nos han apoyado y ayudado.

Autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA

DEDICATORIA

El presente trabajo lo dedico con todo el cariño a mi esposo y gran amigo Francisco a mis pequeños Samantha y Steven, dos maravillas que Dios me ha regalado

Además de manera especial y con un profundo agradecimiento a mis padres Ramiro Cabrera y Nelly Andrade por el apoyo constante e incondicional que me brindaron durante toda mi carrera.

Marina



UNIVERSIDAD DE CUENCA

DEDICATORIA

Esta tesina quiero dedicarla con mucho cariño y amor a ti mi Dios, que me diste la oportunidad de vivir y de tener una familia maravillosa, para mí es muy importante terminar este sueño que empezó un día cuando decidí dejar a mi familia para prepararme, es por eso que este trabajo se lo dedico a mis padres Robalino Muzha y Carmelina Suquisupa, por darme fuerzas cuando sentía que ya no podía más, gracias por confiar en mí, a todos mis hermanos por haber entendido que no podía estar cuando más me necesitaban, a mis sobrinos porque a pesar de la distancia siempre me recuerdan gracias a todos, esto es por ustedes familia, le agradezco a Dios por haberme dado tanto, los llevo en mi corazón.

Verónica



UNIVERSIDAD DE CUENCA

INTRODUCCIÓN

Este trabajo es un estudio enfocado en una empresa de servicios hoteleros cuyo fin es satisfacer una necesidad, cuando hablamos de una empresa hotelera lo relacionamos directamente con el turismo, plazas de trabajo y el incremento de la riqueza nacional, siendo la actividad turística un 4,2% del P.I.B. (Producto Interno Bruto) por lo que equivale 160'000.000 USD de los Estados Unidos de América, al año.

El Ecuador al encontrarse en la latitud 0 (mitad del mundo) es beneficiada por una diversidad de climas y culturas dentro de sus cuatro regiones, dando lugar a la gran variedad de animales exóticos, silvestres y en peligro de extinción, plantas ornamentales, industriales y medicinales, siendo todo esto un atractivo nacional y extranjero.

En su gran mayoría las empresas hoteleras ofrecen servicios de alojamiento, bar, lavandería, transporte y restaurante, esto a manera general porque estos servicios van a tener relación directa con la categoría que emita el Ministerio de Turismo, y el espacio físico con que cuente cada una de estas empresas.

Existen algunas características que definen la categoría de un hotel esto depende del nivel de confort y calidad de servicios que ofrece, su infraestructura y características física, número de habitaciones, capacidad de alojamiento, servicios que ofrece, aquí incluye los servicios básicos con los que cuenta, personal idóneo y capacitado para dar un servicio de excelencia.

De acuerdo al Ministerio de Turismo su clasificación puede ser:

HOTELES DE CINCO ESTRELLAS: Característica importante en su ubicación por lo general este tipo de hoteles están ubicadas en las calles más importantes y céntricas de la ciudad, o si están afuera de la ciudad donde el ingreso resulta muy fácil por cuanto cuentan con vías en perfectas condiciones las instalaciones se destacan por su lujo estos hoteles se destacan por la particularidad en su arreglo tanto en habitaciones como en toda su área



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ocupacional, buscando en su servicios la excelencia, por lo que su calidad y comodidad no se iguala con otras de su misma rama que pertenecen a otras categorías, en algunos casos su servicio en restaurante gourmet es un atractivo, los servicios de restaurante, de bar y los servicios de alojamiento cuenta con una atención de las 24 horas, además se prestan los servicios de lavandería y secado de ropa, cambiar ropa de cama y toallas diariamente y revisar las habitaciones a última hora de la tarde a fin de que estén listas para la noche. El personal que obligatoriamente debe existir en estos hoteles son: Jefe recepcionista, Botones, Conserje, Ama de llaves, un mayordomo y los que son comunes dentro de un hotel como camareros, recepcionistas, etc.

HOTELES DE CUATRO ESTRELLAS: Estos están 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 acabado, cuentan con un recepcionista y conserjería los mismos que deben hablar al menos dos idiomas. Poseer un restaurant que ofrezca todos los servicios de alimentación con un servicio de calidad.

HOTELES DE TRES ESTRELLAS: Estos hoteles deben poseer los servicios de recepción y consejería permanente, el mantenimiento de las habitaciones, un comedor que estará a cargo de un Jefe de Comedor, la capacidad debería de ser de al menos 8 mesas, personal que debería manejar al menos 2 idiomas, el menú del hotel deberá al menos tener tres o más especialidades dentro de cada grupo de platos, existirá un servicio de comida y bebidas en cada habitaciones.

Existirá al menos dos líneas telefónicas que estarán al servicio de los huéspedes para realizar llamadas, servicio que debe ser rápido y eficaz, deberá contar con el servicio de lavado y planchado de ropa de los huéspedes, la lencería del alojamiento, será muy importante que el hotel posea un botiquín de primeros auxilios.

HOTELES DE DOS ESTRELLAS: Los hoteles de dos estrellas, ofrece un alojamiento limpio y básico. Estos pueden tener o no un centro de negocios o



UNIVERSIDAD DE CUENCA

acceso a internet, pero por lo general no disponen de una salas de reuniones, tampoco botones y algunas comodidades que hoteles de otras categorías si las tienen, el restaurante a menudo se limita a servicios de café y desayunos continental, Las habitaciones ofrecen normalmente baño privado, teléfono, televisión y servicios limitados.

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. Muchas de las veces no disponen de un baño privado así como teléfono en la habitación o televisión. No existe el servicios de restaurante, el personal que labora en estos hoteles son los más básicos como un recepcionista y un camarero.

Este trabajo de investigación está desarrollado en 4 Capítulos.

Capítulo 1.- Se conoce la historia del Hotel Morenica del Rosario su historia, la misión, visión y cuáles son sus objetivos a largo plazo, así como la normativa legal a la cual nos regiremos para que la empresa desarrolle sus actividades dentro del mercado, en el **Capítulo 2.-** Analizaremos teóricamente la contabilidad de costos, haciendo diferencias de la contabilidad financiera que también es significativa dentro de esta actividad hotelera, para que más adelante nos permita realizar la parte práctica; **Capítulo 3.-** Determinaremos los elementos del costo haciendo un breve análisis para identificarlos a través de hojas de costos, además un análisis de todas las actividades que el hotel brinda a sus huéspedes la misma que está relacionada en forma directa con su capacidad de funcionamiento; **Capítulo 4.-** Por último se pone en práctica la gestión de inventarios para mantener en stock los ítems que son utilizados en cada una de las habitaciones, para luego terminar con la elaboración de las hojas de costos tomando como referencia el mes de Marzo del año 2013.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CAPITULO 1

GENERALIDADES DEL HOTEL MORENICA DEL ROSARIO

1.1 ANTECEDENTES HOTEL MORENICA DEL ROSARIO

“Morenica del Rosario”, es un hotel temático, único en la ciudad de Cuenca – Ecuador que ofrece a todos sus huéspedes la posibilidad de conocer en cada uno de los espacios de la cultura cuencana como su cestería, alfarería, gastronomía, juegos y fiestas populares, todo ello bajo un buen servicio de calidad.

El Hotel está ubicado en una casa que data de 1918, que conserva su fachada original en la parte anterior se realizó una remodelación que tomó cerca de un año y medio, para de esta manera abrir sus puertas a la operación turística en Junio de 2011. El Hotel cuenta con un pequeño salón de eventos llamado “La Torre Vieja” es el lugar más antiguo de la casa, en donde se puede apreciar el papel tapiz original de la edificación, conservando tejas que aún no han sido cambiadas, además una decoración propia de aquella época en donde se mezcla juegos de muebles antiguos, piso de madera de eucalipto y otros detalles que permiten que el huésped conozca más de la antigua Cuenca.

Su creadora se inspiró en la cultura Cuencana plasmada en cada una de sus 15 habitaciones con las que inicialmente contaba, ya que cada una de ellas tiene una decoración diferente con artículos y reliquias adquiridas en tiendas especializadas en la venta de objetos antiguos, se mantiene el piso de madera de eucalipto, cada habitación cuenta con artículos muy costosos y adecuados para brindar una estancia y alojamiento de primera.

La demanda ha hecho que cada vez su infraestructura vaya mejorando para lo cual donde se ha invertido más tiempo y recursos, a pesar de ser un Hotel nuevo, dentro de la categorías esta designada como hotel cuatro estrellas, su propietaria cuidadosamente día tras días busca la excelencia, no se puede



UNIVERSIDAD DE CUENCA

hablar de cantidades exactas de inversión ya que cuando empezó no se sabía que iba a crecer en tan poco tiempo o que tendría la acogida que ha tenido, por lo que ha ido creciendo en capital, en activos fijos y bienes inmuebles. Inicialmente contaba con poco personal (Un recepcionista, dos camareros, un chef y un auxiliar de servicios), la demanda de servicios de alojamiento ha permitido el incremento del personal por lo que ahora cuenta con la distribución del personal acorde a los departamentos, como lo podremos ver en el organigrama establecido en la empresa.

1.2 VISIÓN

En cinco años el Hotel “Morenica del Rosario”, se convertirá en una de las empresas turísticas más renombradas en la ciudad gracias a la eficiencia en el servicio, proporcionando la mejor calidad y además constituirá un paradigma de rescate cultural para otros proyectos. (www.morenicadelrosario.com)

1.3 MISIÓN

Ofertar servicios de hospedaje y alimentación bajo el concepto del rescate a la cultura cuencana, compartiendo elementos propios de nuestro acervo cultural mediante la creación de un espacio que simbolice la Cuencanidad y que incentive a la demanda potencial a conocer la ciudad. (www.morenicadelrosario.com)

1.3.1 VALORES

Los que deseamos rescatar en nuestra empresa son la responsabilidad, honradez y honestidad. Los que son fundamentales dentro de la prestación de servicios a personas de diversos países que nos visitan a diario. (www.morenicadelrosario.com)

1.4 OBJETIVOS EMPRESARIALES

Nuestro objetivo principal y que tenemos que cumplir día a día es la satisfacción total de cada uno de nuestros huéspedes o clientes, a más de este contamos con los siguientes:

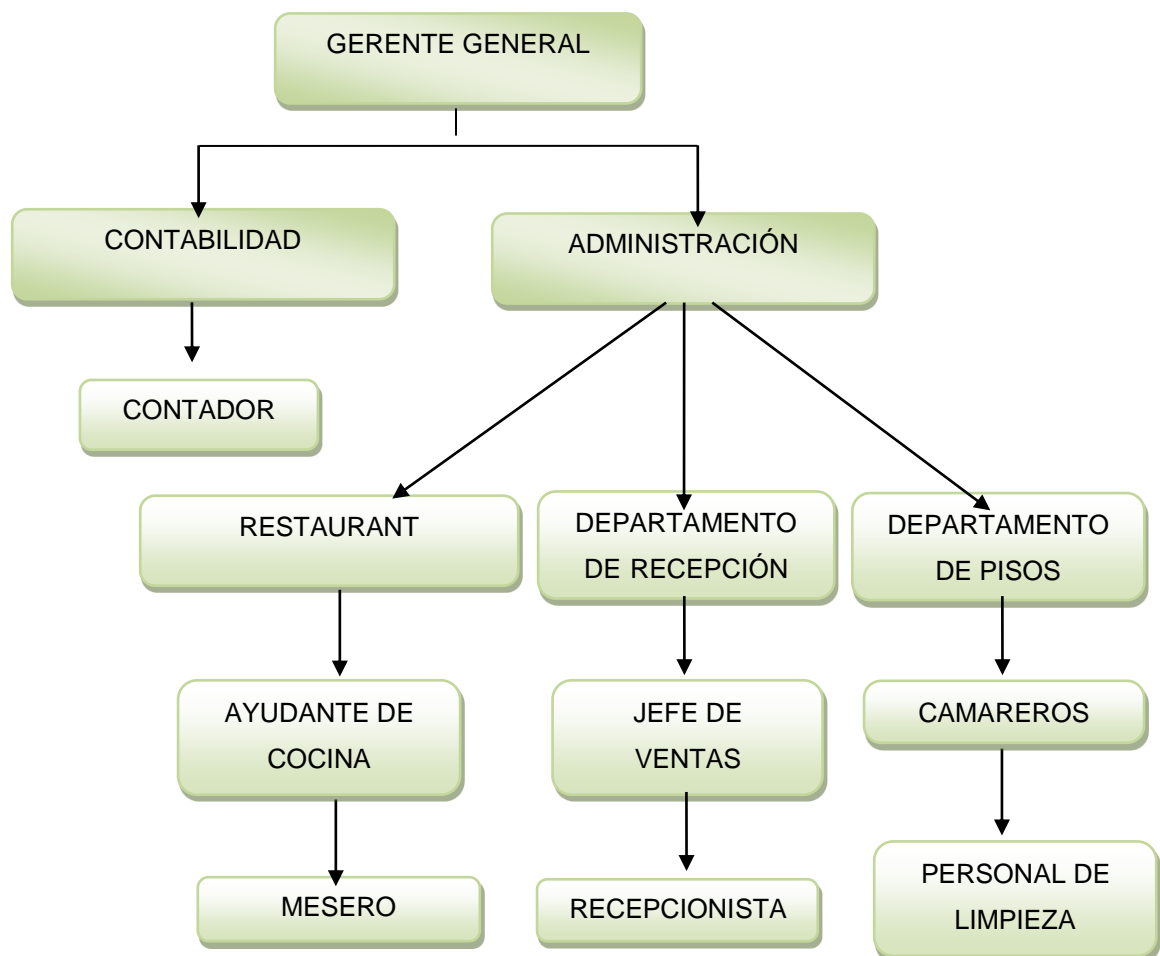


UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Mantener el liderazgo de la Industria Turística
- Unificar la fuerza de los Asociados
- Impulsar y fomentar las acciones de promoción de la industria turística hacia el desarrollo del nuestro país.
- Elevar los estándares de calidad de los servicios que se ofrecen al turismo a través de programas de capacitación.
- Fomentar el trabajo en equipo con otras asociaciones y organizaciones afines para lograr objetivos comunes.
- Trabajar para renovar y mejorar la atención y el servicio a los clientes, logrando así promocionar nuestra ciudad como centro turístico.

(www.morenicadelrosario.com)

1.5 ESTRUCTURA ORGANICA Y ADMINSTRATIVA



ESQUEMA 1: ORGANIGRAMA adaptado de la página (www.morenicadelrosario.com) recuperado el 12/junio/2013.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

1.6 UBICACIÓN

El Hotel “Morenica del Rosario” está ubicado en el centro histórico de la ciudad de Cuenca a solo dos cuadras del Parque Central "Abdón Calderón" entre las calles Gran Colombia 10-65 entre General Torres y Padre Aguirre.



GRÁFICO 1: CROQUIS adaptado de la página (www.morenicadelrosario.com) recuperado el 12/junio/2013.

1.7 NORMATIVA LEGAL Y CONTABLE

Según la normativa vigente en el presente trabajo nos referiremos a las establecidas para personas obligadas a llevar contabilidad, sustentado en el hecho de que el hotel pertenece a una persona natural que se obligó a llevar contabilidad en el 2013, por los monto de ventas generados en el 2012, que superaron a los establecidos por el Servicio de Rentas Internas del Ecuador los cuales son tener ingresos mayores a \$ 100.000,00 USD o que inician con un capital propio mayor a \$ 60.000,00 USD o sus costos y gastos han sido mayores a \$ 80.000,00 USD la cual debe cumplir con algunos entes de control, tales como:

Servicio de Rentas Internas: Con esta entidad el hotel está obligado a presentar:

- ✓ Declaración de Impuesto al Valor Agregado: La misma que debe realizarse mensualmente en el formulario 104.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- ✓ Declaración de Retenciones en la Fuente del Impuesto a la Renta: Su presentación es mensual y debe realizarse en el formulario 103.
- ✓ Anexo Transaccional Simplificado: Su presentación se debe realizar mensualmente.
- ✓ Anexos RDEP: Su presentación se realiza en el mes de febrero, y en este se detalla los sueldos, comisiones y otros del personal bajo relación de dependencia generada en el año anterior a la declaración.
- ✓ Impuesto a la Renta: Su presentación se realiza en el mes de marzo de cada año.

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social:

- ✓ Avisos de entrada y salida.
- ✓ Cambio de actividad sectorial.
- ✓ Registro de nuevo de sueldo.
- ✓ Modificación de días trabajados.
- ✓ Variación de sueldo.
- ✓ Pago de las aportaciones al Seguro General Obligatorio tanto del aporte personal 9,35% como del aporte patronal 12,15% sobre el sueldo ganado.

Ministerio de Relaciones Laborales:

- ✓ Contrato de trabajo
- ✓ Registro y control de formularios de pagos: Décimo tercer sueldo, Décimo cuarto sueldo, Distribución de utilidades.
- ✓ Actas de finiquito
- ✓ Control de beneficios y derechos de empleados y empleadores.
- ✓ Notificaciones hacia los empleados por incumplimiento de las obligaciones relativas al trabajo.

Ministerio de turismo:

- ✓ Declaración del impuesto del 1,5 por mil sobre los activos totales
- ✓ Aportaciones mensuales



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Municipio de Cuenca:

- ✓ Patente municipal
- ✓ Permiso de funcionamiento hotelero
- ✓ Contribución especiales y mejoras
- ✓ Tasas de Seguridad Ciudadana

Cuerpo de Bomberos:

- ✓ Permiso de Bomberos Urbano

Gobierno Provincial del Azuay:

- ✓ Permiso de funcionamiento anual

Ministerio de Salud:

- ✓ Permiso otorgado por el Ministerio de Salud

Propietarios:

Para la toma de decisiones de los propietarios, los estados básicos que esta empresa debe realizar son:

- ✓ Estado de Situación Financiera.
- ✓ Estado de Resultados Integrales.
- ✓ Estado de Flujo de Efectivo.
- ✓ Notas a los Estados Financieros.
- ✓ Estado de Evolución de Patrimonio Neto.

Normas Internacionales de Información Financiera

“La Superintendencia de Compañías del Ecuador, entidad del estado encargada del control de las entidades sujetas y reguladas por la ley del mercado de valores y otros, consiente que en un mundo globalizado se requiere obtener información útil dentro de los mercados internacionales que



UNIVERSIDAD DE CUENCA

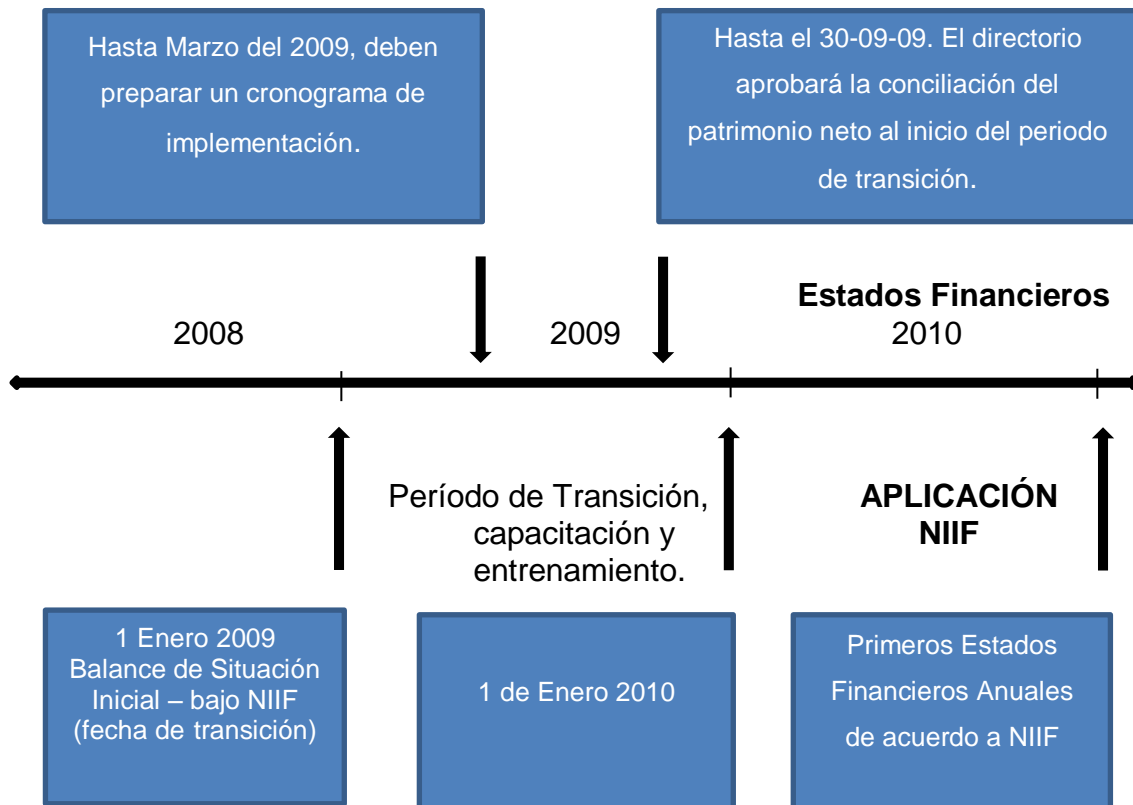
proporcionen igualdad de condiciones contables y generales, adopto y dispuso la aplicación de NIIF, como un lenguaje contable común, libre de fronteras y de fácil interpretación.

El Ecuador adopto las normas y para lograr su objetivo, emitió tres resoluciones:

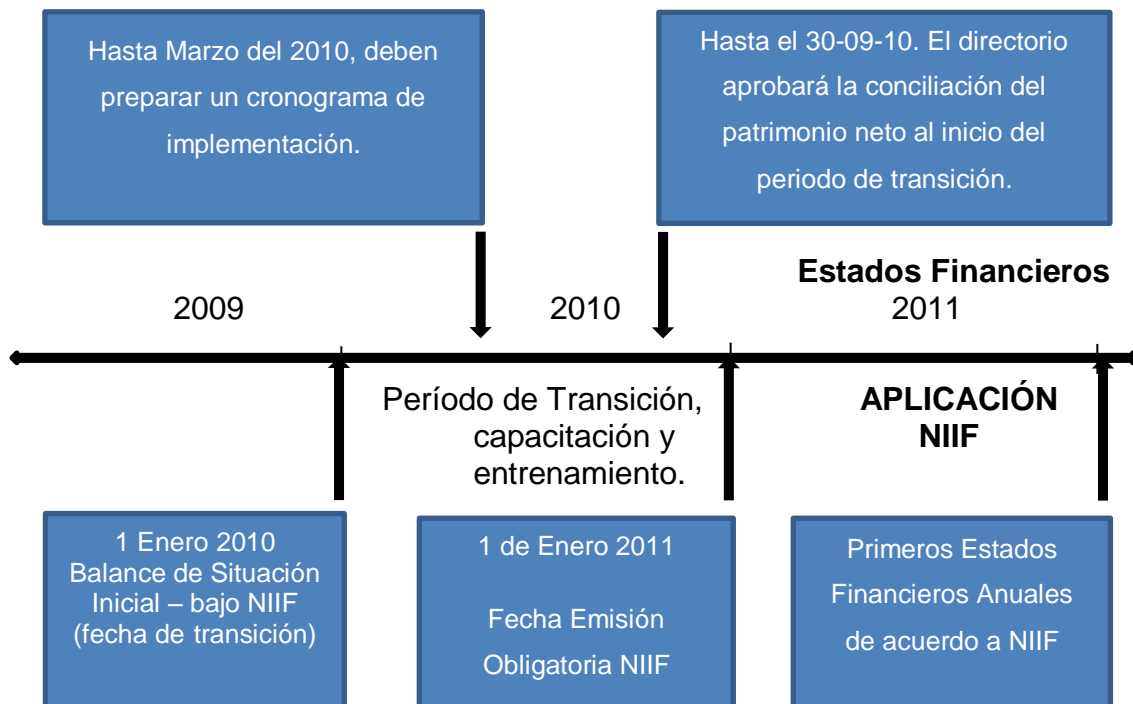
1. Resolución No. 06.Q.ICI.004 del 21 de agosto del 2006, publicada en el Registro Oficial No. 348 del 4 de septiembre del mismo año, en el cual la Superintendencia de Compañías determinó que las compañías bajo su control debían aplicar las NIIF's a partir del 1ro. de enero del 2009.
2. Posteriormente ratificó dicha fecha de aplicación (junio 2008).
3. Y por último la resolución No. 08.G.DSC.010 del 20 de noviembre del 2008, publicada en el Registro Oficial No. 498 del 31 de diciembre del 2008, la cual modificó la resolución anterior en esta se definió un nuevo cronograma de aplicación obligatoria, a continuación describiremos la misma:
 - a. Primer bloque
 - Empresas y entes sujetos y regulados por la ley de mercado de valores y las compañías que ejercen actividades de auditoría externa.
 - b. Segundo bloque
 - Las compañías que al 31 de diciembre del 2007, tenían activos totales, iguales o superiores a US \$ 4'000.000,00 USD.
 - Holding o tenedoras de acciones.
 - Las compañías estatales y de economía mixta.
 - Sucursales de compañías extranjeras
 - c. Tercer bloque
 - Todas las compañías que no pertenezcan a los dos bloques mencionados anteriormente.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



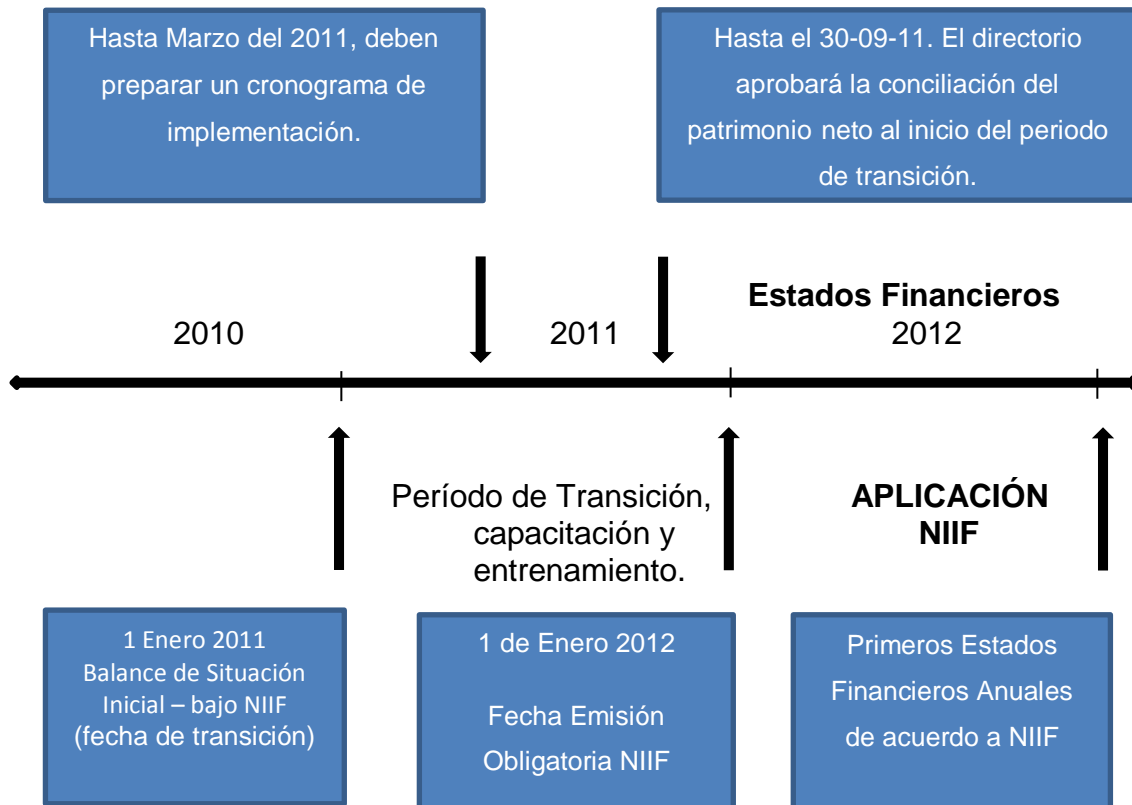
ESQUEMA 2: Cronograma aplicación NIIF empresas del primer bloque



ESQUEMA 3: Cronograma aplicación NIIF empresas del segundo bloque



UNIVERSIDAD DE CUENCA



ESQUEMA 4: Cronograma aplicación NIFF empresas del tercer bloque

Del cronograma de Implementación determinado por la Superintendencia de Compañías descrito anteriormente, el Hotel “Morenica del Rosario” desde el nacimiento jurídico en la aplicación contable no debe aplicar las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF’s). Dentro de la empresa se debe tomar en cuenta la determinación y reconocimiento de las partidas contables que estarán sujetas a los siguientes lineamientos:

- No se reconocerán los activos y pasivos que no cumplan con las NIIF.
- Se reconocerán todos los activos y pasivos requeridos por las NIIF (incluso los no reconocidos bajo NEC previamente).
- Se reclasificarán todos los elementos de los estados financieros de acuerdo con los requerimientos de las NIIF.
- Se valorarán activos y pasivos reconocidos de acuerdo con NIIF.
- Se registrarán todos los efectos en el patrimonio.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Para la elaboración del Estado de Situación Financiera inicial en la determinación del Patrimonio bajo NIIF's aportación del capital en especies por parte del Hotel "Morenica del Rosario" se reconocerán los siguientes sucesos contables:

- Reconocimiento de todas las obligaciones con empleados ex – empleados de la entidad, incluyendo los planes de pensiones.
- Reconocimiento de los activos y pasivos por impuestos diferidos.
- Reconocimiento de los derechos y obligaciones provenientes de los contratos de arrendamiento financiero (leasing financiero).
- Reconocimiento de instrumentos financieros derivados.
- Reconocimiento de activos intangibles adquiridos.
- Eliminación de provisiones que no representen obligaciones reales (legales y/o constructivas).
- Eliminación de provisiones genéricas
- Reconocimiento de pérdidas por deterioro relacionadas con activos tangibles e intangibles.
- Ajustes para llegar al valor razonable (fair values) de los activos y pasivos presentados bajo NIIF, en los casos que apliquen.
- Para cumplir con los requerimientos de la aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF'S con la finalidad de tener una visión global, se deberá considerar que estas no aplican a:
 - Ningún impacto en la estrategia de negocio del Hotel "Morenica del Rosario".
 - Los impuestos son pagados según la contabilidad tributaria o fiscal individual más no según la contabilidad financiera bajo NIIF.

Sin embargo la aplicación de estas normas que buscan evidenciar la realidad de una entidad a través de los Estados Financieros, necesitan un proceso de convergencia pero como es natural todo cambio acarrea consigo problemas no solo de tipo económicos sino de tipo fiscal, entre los más comunes tenemos:



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- La complicada naturaleza de algunos estándares o normas, en los cuales va a primar el criterio profesional del contador para su aplicación.
- En nuestro país la contabilidad se basa en una contabilidad tributaria. De allí el conflicto que se presenta en la aplicación de las normas al momento de establecer la base para la determinación de los impuestos.
- El desacuerdo con ciertas Normas Internacionales de Información Financiera.
- Lo limitado de los mercados de capital existentes con respecto a los países desarrollados.
- La satisfacción con los estándares de contabilidad en uso.
- Las dificultades para la traducción de las Normas.
- En algunos países el acceso a la capacitación para profesionales es limitado.

Todos estos factores se deben tomar en cuenta, a más del conocimiento sobre las Normas, o se deberá capacitar al personal involucrado, para que en un futuro todos podamos competir en escenarios similares”, (Machuca Contreras, 2012) cabe indicar que el Hotel entrará en funcionamiento para el año 2013 con aplicación y apego a la NIIF.

Base Legal que regula el cobro del Propina – TIP

En el Reglamento a la Ley de Propina, Decreto Supremo 1269, publicado en el Registro Oficial No. 295 de 25 de agosto de 1971, artículos 6, 7, 9, 10 y 12 establece que el 10% adicional al consumo se cobrará en los establecimientos de hoteles, bares y restaurantes de las dos primeras categorías establecidas en el Reglamento General de Actividades Turísticas, reglamentos especiales y demás normas expedidas por el Ministerio de Turismo, es decir en los establecimientos de lujo y primera categoría el mismo que se registrara dentro de la factura con la leyenda 10% de propina TIP.

La propina TIP constituye un monto adicional que el cliente entrega voluntariamente por la satisfacción del servicio o bien recibido, este valor es entregado al trabajador en forma adicional y no constituirá parte del salario ni afectará las cargas sociales y prestaciones laborales a cargo del patrono, este



UNIVERSIDAD DE CUENCA

no representa un reconocimiento del patrono a causa de una contraprestación de la labor efectuada. Será variable mes a mes de acuerdo a lo recaudado que debe ser controlado por parte del ministerio de trabajo.

Este estará sujeto a declaración por parte del patrono como comisión pagada para efectos del impuesto a la renta, el registro y pago se realizara mediante formularios en los cuales debe constar la nómina del personal bajo el código de trabajo a excepción del gerente y el administrador del ente recaudador, además deberá constar la firma de aceptación del trabajador, se deberán entregar los comprobante de pago y su forma de distribución.

En la relación de la forma de pago de la propina -TIP, por disposición citada en el Código de Trabajo artículo No. 168, se indica que el plazo para su pago, no podrá ser “mayor de una quincena para los trabajadores” y se lo realizará en forma individual a cada trabajador en compensación a los servicios prestados que se han generado, y consiste en la división del dinero recaudado en un mes por concepto de propina – TIP, este ingreso es independiente por local o sucursal, y se lo dividirá para el cálculo que resulte de la suma de las horas laboradas por el personal bajo el código de trabajo por local, dando como resultado el valor de la hora, este valor se multiplicara por las total de horas laboradas de cada trabajador.

Modelo de Tablas utilizadas para registrar la distribución de la Propina - TIP



UNIVERSIDAD DE CUENCA

| TABLA DE DISTRIBUCIÓN | | | |
|------------------------------------|---------------------------|------------------------|---------------------------------------|
| TOTAL RECAUDADO EN EL MES DE MARZO | | 1,189.20 | |
| VALOR DE HORA SEGÚN CALCULO | | 0.55 | |
| N° | PERSONAL DEL HOTEL | HORAS LABORADAS | VALOR TOTAL X HORAS TRABAJADAS |
| 1 | CESAR JIMENEZ | 240 | 132.13 |
| 2 | MARTHA SANISACA | 240 | 132.13 |
| 3 | IVAN TINOCO CAJIAO | 240 | 132.13 |
| 4 | MARINA CABRERA ANDRADE | 240 | 132.13 |
| 5 | YESSICA ONOFRE BOWEN | 240 | 132.13 |
| 6 | GEOVANNY GUTAMA | 240 | 132.13 |
| 7 | WILLIAN CORDOVA | 240 | 132.13 |
| 8 | SANISACA PEREZ CARLOS | 240 | 132.13 |
| 9 | MESIAS CHOGLLO | 240 | 132.13 |
| TOTALES | | 2,160 | 1,189.20 |

| HOTEL MORENICA DEL ROSARIO | | | | | |
|---|-------------------|----------------------------|--------------------|-----------------------|--------------|
| RUC: 01041167093001 | | | | | |
| PAGO DEL 10% POR SERVICIOS | | | | | |
| CORRESPONDIENTE AL MES DE MARZO 2013 | | | | | |
| MONTO RECAUDADO: \$ 1.189,20 | | | | | |
| No. | No. CEDULA | NOMINA DE PERSONAL | CARGO | MONTO A COBRAR | FIRMA |
| 1 | 010587335-0 | CESAR JIMENEZ | RECEPCIONISTA | 132,13 | |
| 2 | 010167985-0 | MARTHA SANISACA | CAMARERA | 132,13 | |
| 3 | 070522887-2 | IVAN TINOCO CAJIAO | RECEPCIONISTA | 132,13 | |
| 4 | 010483735-6 | MARINA CABRERA ANDRADE | CONTADORA | 132,13 | |
| 5 | 010470397-0 | HOLGUIN ORTIZ LUIS EDUARDO | AYUDANDE DE COCINA | 132,13 | |
| 6 | 010546700-5 | GEOVANNY GUTAMA | CAMARERO | 132,13 | |
| 7 | 210049155-0 | WILLIAN CORDOVA | RECEPCIONISTA | 132,13 | |
| 8 | 0101430564-2 | SANISACA PEREZ MARTHA | JEFE DE RESERVAS | 132,13 | |
| 9 | 030224257-3 | MESIAS CHOGLLO | CAMARERO | 132,13 | |
| TOTAL DISTRIBUIDO | | | | 1.189,20 | |
| CUENCA, 15 DE ABRIL DEL 2013. | | | | | |
| | | | | | |
| PROPIETARIA | | | | | |



CAPITULO 2

LA INFORMACIÓN CONTABLE EN LA ADMINISTRACIÓN DE LA EMPRESA

2.1. Contabilidad Financiera

Concepto

La contabilidad financiera es una herramienta que permite a través de sus hechos económicos: registrar, controlar y medir las actividades propias de cada empresa; todo este proceso se ve reflejado en la emisión de resultados, los mismos que serán utilizados para la toma de decisiones.

- La contabilidad proporciona información de los resultados operacionales, de su posición financiera, de los flujos de efectivo.
- La información está dirigida en gran parte a los usuarios externos, inversionistas potenciales y agencias gubernamentales.
- La contabilidad permite evaluar los cambios que se producen en el capital como resultado de sus actividades.

2.2. Contabilidad de Costos

Concepto: Contabilidad 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 los procesos o actividades que fueran inherentes a su producción. **(Pedro, 2007)**, pág. 19.

La contabilidad de costos tiene por finalidad el control de actividades productivas y al ser la hotelería una empresa de servicios, puede resultar más complejo la aplicación de los sistemas de costos puesto que muchos de estos se dedican a la valoración de existencias a través de la utilización de métodos y procedimientos, para conocer el costo de artículos vendidos y determinar la utilidad del periodo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Estas empresas se caracterizan por el gran volumen de sus costos indirectos los cuales influyen por su monto en forma significativa en la fijación de precio de los servicios, los mismos que deben ser analizados e interpretados para coordinar el cumplimiento de las metas establecidas.

Importancia

Para una empresa hotelera la contabilidad de costos es de gran importancia dentro de la planificación y control de las actividades de servicios. Esta herramienta nos proporciona datos de la información contable que será muy útil para la toma de decisiones por parte de la gerencia, en cuanto a la fijación de precios, formulación de objetivos, cumplimiento de metas.

2.3. Diferencias entre la contabilidad de costos y la contabilidad financiera

La contabilidad de Costos:

- Estima los costos a través de los elementos mano de obra, materia prima y los costos indirectos de fabricación.
- Permite establecer métodos de asignación y determinación del costo de bienes y servicios.
- La asignación de los costos es también importante dentro de la preparación de los Estados Financieros.
- Información dirigida para los usuarios internos, trabajadores y administradores.

La contabilidad Financiera:

- Desempeña un papel destacado en los informes financieros.
- Son muy importantes dentro de la determinación de los ingresos y en la posición financiera.



2.4. Determinación de los costos

Los costos de producción dentro de las empresas hoteleras son de gran importancia porque nos permiten medir la productividad en función de todos sus recursos, los que se deben aprovechar de una manera eficaz y eficiente, considerando que en empresas que servicios es muy difícil cuantificar ciertos costos que intervienen indirecta, por cuanto el control se vuelve indispensable dentro de todos los departamentos que tiene la empresa.

Los costos en una empresa hotelera se clasifican:

Por sus elementos

- Materia Prima.- Es material que forman parte del producto final del servicio que está disponible para el huésped.
- Mano de Obra.- Es la mano de obra que interviene directamente al producto terminado (servicio).
- Gastos Indirectos de Fabricación.- Aquí interviene todos los gastos de materia prima indirecta, mano de obra indirecta y los costos de fabricación.

Por productos

- Directos.- Son los costos que están considerados en el producto y ya no necesitan ser divididos.
- Indirectos.- Son los costos que ya están calculados de acuerdo a cada producto final.

Por departamentos

- Por producto.- Estos costos son aplicados en parte o dependiendo del producto final a obtener.
- Por servicio.- Estos no están relacionados directamente con la producción, sus costos se dividen cuando se obtiene el servicio final.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Por su volumen de producción

- Variables.- Son aquellos costos que cambian según su actividad, esto no influye en su precio de venta al público, solo cambia su nivel o capacidad de producción.
- Fijos.- Son aquellos costos que no cambia a si su actividad productiva cambia, su costo unitario disminuye al incrementarse su volumen de producción.

SISTEMAS DE PRODUCCIÓN:

Por Proceso: Es aquel que a través de un proceso normal se elaboran los productos.

Por Órdenes: Es aquel donde cada departamento de servicios diferentes sigue un proceso único o especial.

ANÁLISIS DE SISTEMA UTILIZADO

El sistema de producción que aplica el Hotel “Morenica del Rosario”, es el sistema por órdenes de producción, que se utiliza para procesos que no son continuos y donde se puede identificar lotes específicos de producción; el mismo que analiza dentro de su clasificación los elementos del costo que son materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, muy necesarios en la prestación del servicio, con la única finalidad de obtener los costos unitarios y totales.

La Gerente ha establecido como política que la distribución de costos se realice en base a los movimientos económicos de los departamentos, por lo que se distribuye un 70% de costos para el departamento de pisos y un 30% para el departamento de restaurante.



ELEMENTOS DEL COSTO

Dentro de los principales elementos del costo de producción vamos a analizar:

Materia prima directa: Son todos aquellos elementos que están directamente asociados con la prestación del servicio fácil de identificar y medir, su control se realiza mediante kárdex. El manejo de inventarios los realizaremos en los departamentos de:

Restaurante

- Víveres
- Lácteos y derivados
- Carnes
- Frutas y legumbre
- Licores y bebidas

Alojamiento

- Amenities

Material Indirecto.- Es toda aquella materia prima que no está relacionada directamente con el servicio a prestarse.

Restaurante

- Suministros de cocina
- Libros, revistas y periódicos
- Menaje de restaurante
- Artículos de decoración
- Material de limpieza

Alojamiento

- Artículos de decoración
- Suministros de habitaciones
- Menaje de habitaciones
- Material de limpieza



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Este costo es variable de acuerdo al nivel de ocupación del hotel, que fluctúa mes a mes.

Mano de obra directa: Son aquellos costos que se pagan al personal que se involucra directamente en la prestación del servicio, siendo estos sueldos, prestaciones sociales, bonificaciones, comisiones.

Restaurante

- Chef
- Mesero
- Personal de limpieza

Alojamiento

- Recepcionistas
- Jefe de reservas
- Camareras
- Personal de limpieza
- Ama de llaves

El control de este elemento del costo se lo realiza a través del reloj biométrico, sistema implementado por el Ministerio de Relaciones Laborales.

Este costo puede ser variable o fijo, depende mucho de la demanda generada en feriados y temporadas vacacionales.

Mano de Obra Indirecta.- Es toda la mano de obra que no está directamente relacionada con el servicio a prestarse.

- Mano de Obra Indirecta Gerente
- Mano de Obra Indirecta Administrador
- Mano de Obra Indirecta Contador

Nota: Los sueldos del Gerente, Administrador y Contador, en este hotel se los considera como costo.



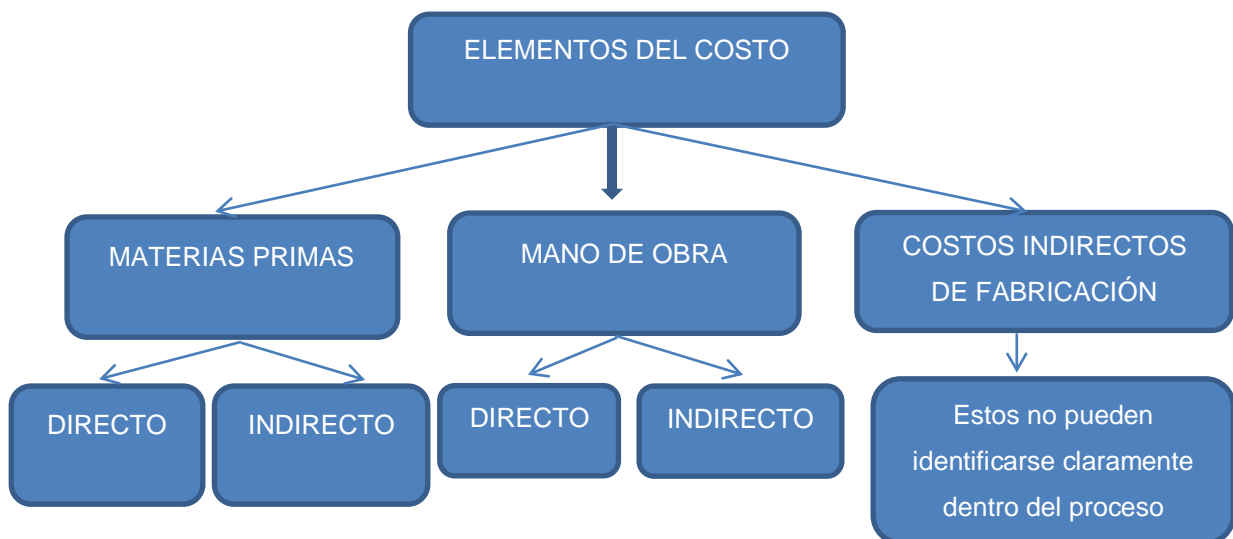
UNIVERSIDAD DE CUENCA

En otros casos cabe aclarar que se estimara un porcentaje del monto total para producción, en base a la colaboración que reciba la empresa de estos departamentos, caso contrario se tomara el monto total como gasto administrativo.

Costos Indirectos de Fabricación: Son aquellos elementos que no son de fácil identificación ni cuantificación, pero son necesarios para la prestación del servicio. El control de estos costos indirectos de fabricación se los realiza de la misma forma que los costos directos, de mano de obra y materia prima.

Gastos de Fabricación.- Son todos los rubros que no están identificados directamente en los servicios finales, sus pagos se los realizan mensualmente, por lo tanto necesitan ser prorrateados para su parte del costo.

- Servicio Energía Eléctrica
- Servicio de Agua Potable
- Servicio de Internet
- Servicio de Televisión Suscrita
- Servicio Lavandería
- Amortización de patentes y seguros
- Gas Industrial
- Uniformes del personal



ESQUEMA 5: Elementos del Costo.

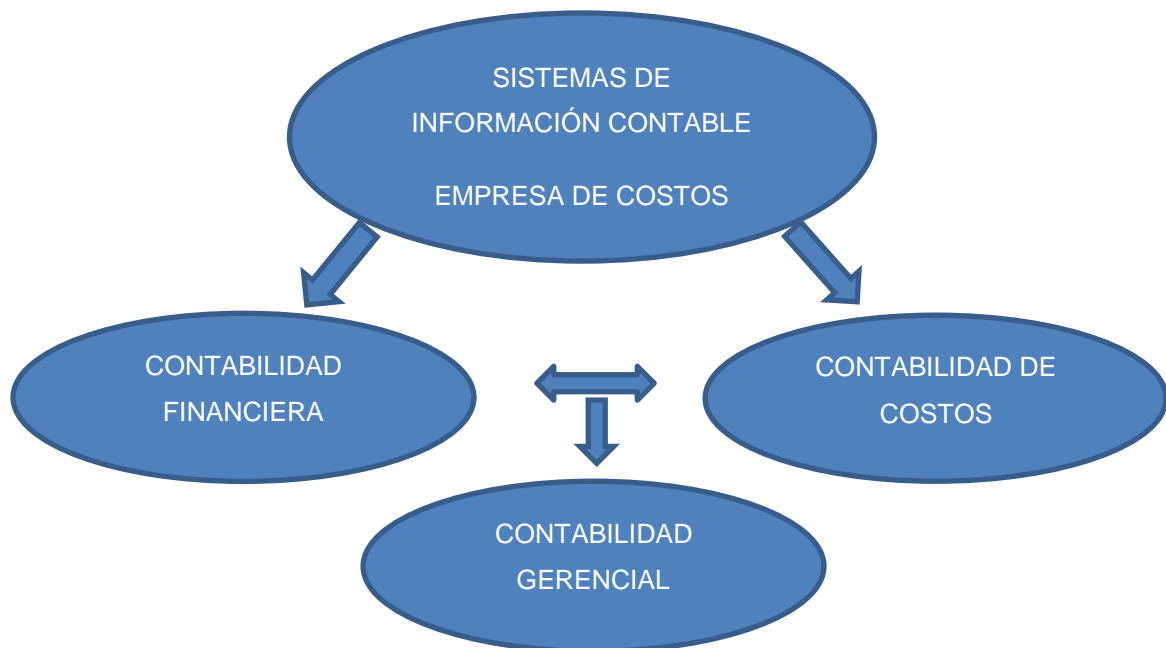
AUTORAS: Las Autoras



Análisis

El sistema de Contabilidad de Costos no es independiente del sistema de Contabilidad Financiera, más bien están íntimamente relacionados para que nos permitan el control adecuado y concreto dentro de la empresa de servicios, la unificación de estas dos contabilidades, nos permitirá la formación de la Contabilidad Gerencial, definida como *“El proceso de identificación, medición, análisis, preparación, interpretación y comunicación de la información financiera usada por la gerencia para planear, evaluar y controlar la organización para usar de manera apropiada sus recursos”* (Villegas, 2010) dentro del cual se integran la Contabilidad Financiera y la de Costos.

La Contabilidad Gerencial es la más directa relación que hemos encontrado en el presente trabajo ya que a través de ella nos permitirá unificar los criterios de lo que antes mencionamos permitiéndonos obtener información para la toma de decisiones futuras, la Contabilidad Gerencial en una empresa hotelera esta direccionada a un análisis de costos, gastos, ingresos y utilidad sin dejar a lado su misión que es la satisfacción del cliente.



ESQUEMA 6: Relación de la Contabilidad Financiera & de Costos.

AUTORAS: Las Autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CAPITULO 3

DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN E INGRESOS PROVENIENTES DE LAS ACTIVIDADES DE GENERACIÓN DE INGRESOS POR ALOJAMIENTO Y RESTAURANTE

Primero es importante determinar algunos aspectos significativos con respecto a los ingresos obtenidos de la prestación de servicios hoteleros para luego realizar un análisis de sus costos.

3.1. Características de los principales productos que generan ingresos en un hotel

En el Ecuador se encuentran establecidas grandes empresas que prestan una variedad de servicios, profesionales, personales, comerciales e industriales. La actividad hotelera encaminada a prestar servicios eficientes a un menor costo; pero en muchas ocasiones es muy difícil saber cuál es el costo para el proveedor o cuantos insumos están destinados para cierta actividad productiva, para establecer la verdadera ganancia que se obtiene por cada servicio prestado. Las empresas grandes tienen más dificultades para buscar el método adecuado y manejar los costos de los productos, con un resultado ajustado a la realidad, ya que los servicios son intangibles por lo tanto esta tarea ardua para el departamento de contabilidad que deberá utilizar el método más adecuado para determinar los costos de acuerdo a la actividad económica que desempeñe la empresa. En el Ecuador estas empresas han ido creciendo a tal punto que son una parte fundamental dentro de la economía de todo el País, en puntos porcentuales podemos hablar que estas empresas tienen un peso significativo dentro del PIB.

Nombraremos algunos ejemplos de Empresas de Servicios que están dentro del medio turístico objeto de nuestro estudio.

1. Hoteles
2. Hostales



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3. Casa de campo

4. Restaurant

El “TURISMO COMO INDUSTRIA”, fenómeno que ha adquirido una creciente dinámica en la economía Nacional e Internacional. Para muchos países constituye su actividad fundamental, generadora de ingresos, empleo y desarrollo; este hecho ha impulsado que las empresas turísticas se enfoquen en el análisis y control de sus inversiones realizadas mediante un propicio control de sus activos fijos.

En el Turismo, “LA CALIDAD Y SERVICIO” son dos categorías que tienen una importancia de primer orden, por ello es factible realizar su tratamiento, en estas empresas, los servicios más utilizados que podemos nombrar son los siguientes:

Servicios de alojamiento: Consiste en la prestación o alquiler de un cuarto debidamente equipado para que las personas: descansen o pernocten una o varias noches, generalmente en medio de un viaje o durante las vacaciones, a cambio de un valor fijado por una de las partes. Los hoteles, los albergues y las posadas son tipos de alojamiento en el desarrollo turístico nacional.

Servicios de alimentación: Son los alimentos y bebidas proporcionadas por un establecimiento para ser consumidas dentro de él o fuera del mismo. Entre éstos tenemos: restaurantes, cafeterías, preparación de banquetes u otros.

3.2. Definición de los ingresos provenientes de actividades hoteleras

Definición.- Ingreso ordinario es la entrada bruta de beneficios económicos, durante el periodo, surgidos en el curso de las actividades ordinarias de una entidad, siempre que tal entrada de lugar a aumentos del patrimonio neto, que no esté relacionado con las aportaciones de los propietarios de ese patrimonio (Según NIIF).



UNIVERSIDAD DE CUENCA

INGRESOS.- Es la acción de ingresar, este tiene un sentido económico, en una empresa de servicios el ingreso es el cobro, es el derecho por la prestación del servicio, en fin de cuentas es el dinero, capital o financiamiento con el que cuenta la empresa.

Estos ingresos están dados en base a las ventas por concepto de hospedaje y de restaurante en el mes de marzo del año 2013.

VALORACIÓN DE LOS INGRESOS.- Este proceso determina cuando obtendremos con la prestación del servicio.

- **INGRESOS ORDINARIOS.-** Son los ingresos provenientes de la actividad normal de la empresa.
- **INGRESOS EXTRAORDINARIOS.-** Son los ingresos provenientes de actividades que la empresa no realiza frecuentemente.

Para poder aplicar el proceso correcto, debemos considerar algunas actividades que irán de acuerdo a las necesidades, actividad, funciones o estructura organizativa, dentro de las actividades tenemos.

- Servicio al cliente
- Información clasificada
- Compras
- El almacenamiento
- Gestión de inventarios
- Procesamiento de los pedidos
- Manejo de productos
- Movilización



UNIVERSIDAD DE CUENCA

De aquí que se pueden clasificar en actividades fundamentales y similares de acuerdo al servicio que preste cada empresa

Actividades Fundamentales:

Dentro de estas actividades tenemos:

Servicio al cliente: Basada en la satisfacción del cliente dependiendo de esto el éxito de la misma. En esta actividad trabaja toda la empresa con su factor de competitividad ya que en el mercado de “Prestación de servicio” lo que más interesa es EL CLIENTE. Y su mejor publicidad, es la que hace un cliente satisfecho.

Movilización: La rapidez y la eficiencia a la hora de prestar el servicio son vitales. En nuestro caso el Hotel está ubicado en el centro de la ciudad, lo que facilita al huésped su movilización y traslado a diferentes lugares.

Gestión de inventarios: Esta actividad es muy importante dentro de la prestación de servicios ya que dentro de las actividades de comprar y vender está la facilidad de entregar todos los servicios a los clientes, esta actividad también irá combinada a la actividad de pedido.

Gestión de información: La accesibilidad que tenga cada uno de los clientes a los servicios que ofrezca la empresa sin necesidad en muchos de los casos de pedir ayuda.

Actividades Similares:

Dentro de estas actividades tenemos:

Compras generales: Es un proceso donde participan solicitantes que requiere un bien para el uso consumo dentro de una actividad en una empresa.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Almacenamiento: Se trata directamente: la actividad de almacenaje de conservación del producto, determinar los lugares de almacenamiento para su posterior uso, están deben estar en buen estado.

3.3. Identificación de los ingresos del Hotel “Morenica del Rosario”, por departamentos que generan ingresos.

Para el presente trabajo se analizará los ingresos de las secciones de alojamiento y restaurante, considerando que son las más representativas del hotel.

INGRESOS ORDINARIOS POR ALOJAMIENTO

El éxito de una empresa se miden a través de sus ingresos y estos por la fijación de sus precios, en el Hotel “Morenica del Rosario” para fijar sus tarifas en la prestación del servicio de alojamiento de los diferentes tipos de habitaciones que posee, la realiza en base a un análisis de la competencia, que le permite obtener tarifas que sean eficientes y competitivas en el mercado del sector hotelero, cumpliendo con una estrategia de marketing, que ayuda al incremento de la demanda del servicio.

Ya que existen varios lugares en nuestra ciudad que ofrecen los mismos servicios a costos más elevados, lo que hace que las personas obtén por obtener un buen servicio a una misma tarifa impuesta por el mercado del sector hotelero.

El hecho de fijar los precios basados en la competencia, lo realizan sobre una tarifa que atiende a cumplir con el fin de la empresa que es generar utilidad y de un análisis interno donde también se considera los costos que se generan con la prestación del servicio.

La estrategia de marketing enfocada a las tarifas es de ingenio, consiste en iniciar la actividad con precios semejantes o más bajos que los habituales de



UNIVERSIDAD DE CUENCA

mercado con el fin de captar en el menor tiempo posible el mayor número de clientes satisfechos con el servicio y a mayor demanda mayor rentabilidad.

Como podemos ver las tarifas fijadas por el Hotel “Morenica del Rosario”, están establecidas de la siguiente manera.

| TIPO DE HABITACIÓN | TARIFA SIN IMPUESTOS | I.V.A. | PROPINA TIP | PRECIO DE VENTA |
|--------------------|----------------------|--------|-------------|-----------------|
| Simple | 48,36 | 5,80 | 4,84 | 59,00 |
| Matrimonial | 61,48 | 7,38 | 6,15 | 75,00 |
| Doble | 61,48 | 7,38 | 6,15 | 75,00 |
| Triple | 61,48 | 7,38 | 6,15 | 75,00 |

Acotando que dentro de esta se incluye el 22% de impuestos, por concepto de Impuesto al Valor Agregado el 12% y el 10% de Propina TIP, más adelante podremos ver reflejada la utilidad de esta sección.

Tarifas en los Hoteles de Cuenca dentro de la categoría cuatro estrellas, los mismos que ofrecen los mismos servicios, y los que se han considerado para la fijación de las tarifas en el periodo 2013.

TARIFAS 2013

| HABITACIÓN | HOTEL A LIDER EN VENTAS | HOTEL B INFERIOR | HOTEL C SUPERIOR | MORENICA DEL ROSARIO |
|-------------|-------------------------|------------------|------------------|----------------------|
| Simple | 79,00 | 45,00 | 65,00 | 59,00 |
| Matrimonial | 93,00 | 60,00 | 77,00 | 75,00 |
| Doble | 95,00 | 63,00 | 80,00 | 75,00 |
| Triple | 105,00 | 88,00 | 99,00 | 96,00 |



INGRESOS POR RESTAURANTE:

La fijación de los precios de esta sección se establece con un análisis de los costos que genera la elaboración de los platos expuestos en la carta, también se analiza la ubicación de la empresa, precios de los competidores, el valor es fijado en base a estos factores externos e internos tales como: producto, costo, precio, ubicación, mercado, promoción, etc. La estrategia utilizada en esta sección es la misma enfocada a los precios del mercado.

El Hotel “Morenica del Rosario” tiene los siguientes precios en su menú, de los cuales hemos optado analizar los tres principales platos que tienen mayor rotación en el restaurante.

| MENÚ DEL RESTAURANTE | PRECIO SIN IMPUESTOS | I.V.A. | PROPINA TIP | PRECIO DE VENTA |
|---|----------------------|--------|-------------|-----------------|
| BROWNIE CON HELADO | 3,28 | 0,39 | 0,33 | 4,00 |
| DULCE DE TEMPORADA | 2,46 | 0,30 | 0,25 | 3,00 |
| CHEESECAKE DEL DIA | 2,05 | 0,25 | 0,20 | 2,50 |
| POSTRE DEL DIA | 2,05 | 0,25 | 0,20 | 2,50 |
| TAMAL DE POLLO | 1,56 | 0,19 | 0,16 | 1,90 |
| HUMITAS | 1,23 | 0,15 | 0,12 | 1,50 |
| QUIMBOLITOS | 1,23 | 0,15 | 0,12 | 1,50 |
| BOLON DE VERDE | 1,56 | 0,19 | 0,16 | 1,90 |
| EMPANADA DE QUESO | 1,56 | 0,19 | 0,16 | 1,90 |
| ALITAS DE POLLO EN SALSA B.B.Q. | 6,15 | 0,74 | 0,61 | 7,50 |
| DEDITOS MOZARELLA CON ENSALADA DE LA CASA | 5,12 | 0,61 | 0,51 | 6,25 |
| POLLO A LA PLANCHA CON CHIMICHURRI | 6,56 | 0,79 | 0,66 | 8,00 |
| LOCRO DE PAPAS | 2,87 | 0,34 | 0,29 | 3,50 |
| AGUADO DE GALLINA | 3,20 | 0,38 | 0,32 | 3,90 |
| LASAGÑA DE POLLO | 4,51 | 0,54 | 0,45 | 5,50 |
| ENSALADA KIPA | 4,02 | 0,48 | 0,40 | 4,90 |
| PLATO FUERTE | 7,37 | 0,88 | 0,74 | 8,99 |
| HAMBURGUESA MORENICA | 5,33 | 0,64 | 0,53 | 6,50 |

3.4. Determinación de los elementos del costo

El sistema de órdenes de producción es aplicable al Hotel “Morenica del Rosario” cumplidor del concepto de costo analizado anteriormente, en el cual analizaremos e interpretaremos en detalle los costos de materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, que son necesarios en la prestación del servicio, con la finalidad de obtener los costos unitarios y totales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

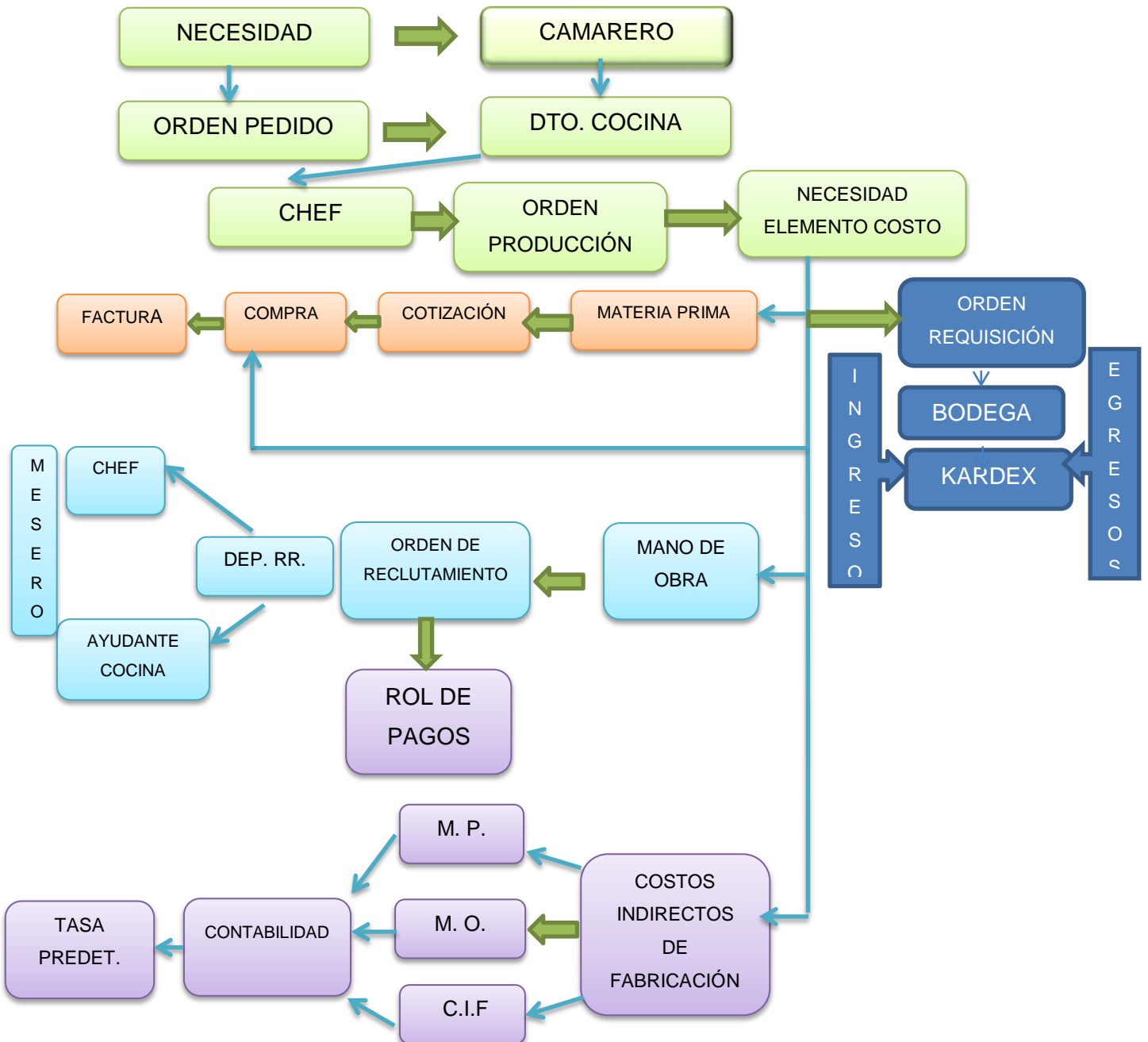
3.4.1. Costos y Gastos

Para la determinación de los costos y gastos que utilizamos en la prestación del servicio analizaremos los utilizados en el mes de marzo del 2013, el mismo que se encuentra distribuido en las dos secciones: alojamiento y restaurante. Con los antecedentes expuestos a continuación detallamos un esquema de las principales actividades generadoras de ingresos para determinar posteriormente los costos de producción.



ESQUEMA PARA EL CÁLCULO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTOS DE PRODUCCIÓN

RESTAURANTE

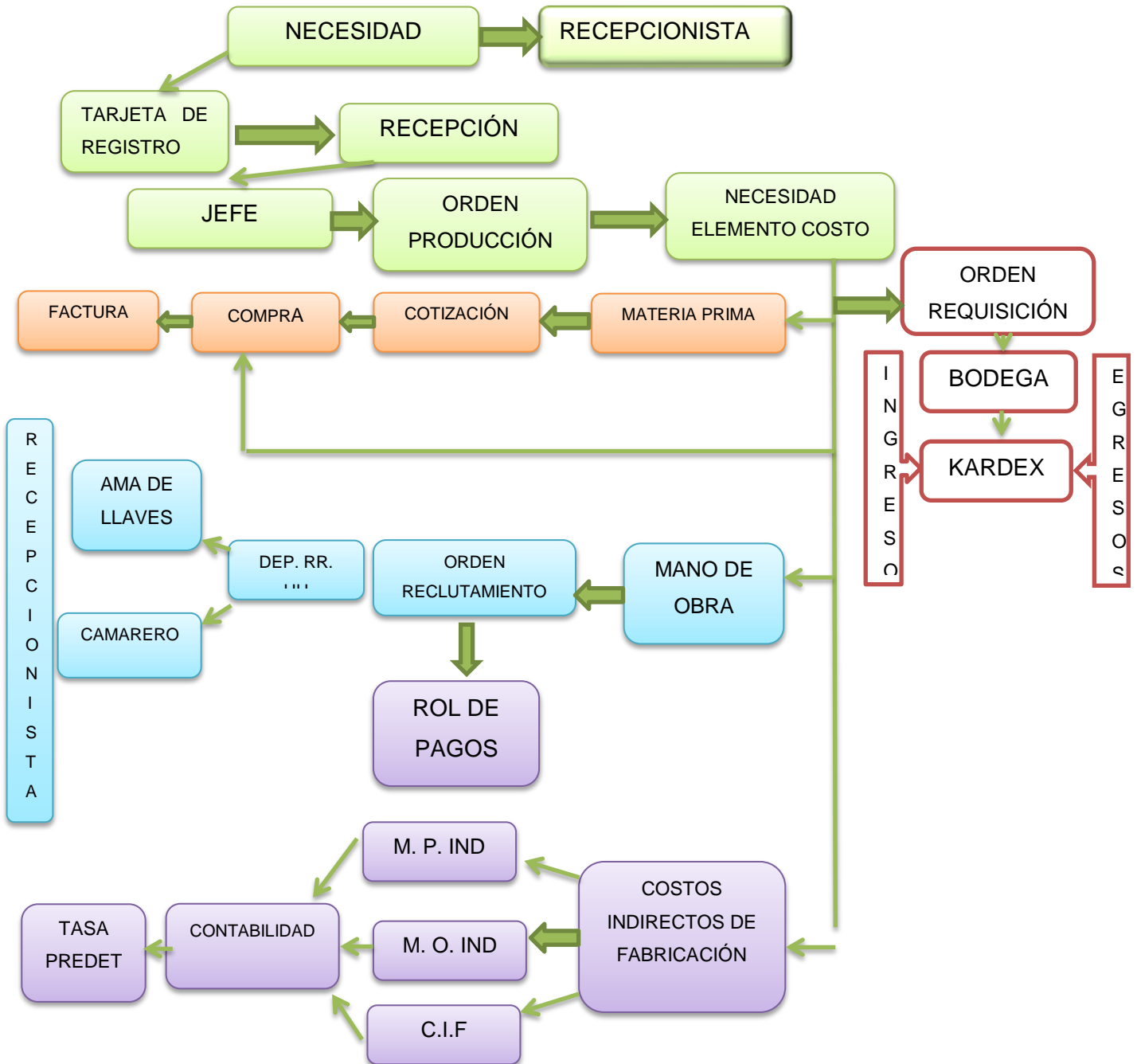


ESQUEMA 8: Elementos del Costo de Producción - Restaurante
AUTORAS: Las Autoras



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ALOJAMIENTO



ESQUEMA 9: Elementos del Costo de Producción – Alojamiento

AUTORAS: Las Autoras



3.5. Cálculo de los elementos del costo

3.5.1. Materiales Directos

❖ ALOJAMIENTO

En esta área identificaremos los elementos que intervienen directamente con el servicio prestado, son claramente identificables y su costo se puede determinar fácilmente.

Los materiales directos que intervienen en este servicio son los amenities, los cuales son consumidos dependiendo la habitación que alquile el cliente.

El Hotel “Morenica del Rosario” cuenta con habitaciones simples, dobles o matrimoniales y triples, para lo cual determinaremos su costo por habitación.

MATERIA PRIMA REQUERIDA POR TIPO DE HABITACIÓN

| HABITACIÓN | MATERIALES | CANTIDAD | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL |
|-------------|-------------------|----------|----------------|-------------|
| SIMPLE | Shampoo | 1 | 0,30 | 0,30 |
| | Acondicionador | 1 | 0,31 | 0,31 |
| | Jabón Baño | 1 | 0,30 | 0,30 |
| | Jabón de Tocador | 1 | 0,25 | 0,25 |
| | Papel Higiénico | 1 | 0,22 | 0,22 |
| | Pañuelos faciales | 1 | 1,64 | 1,64 |
| | TOTAL | | | |
| MATRIMONIAL | Shampoo | 2 | 0,30 | 0,60 |
| | Acondicionador | 2 | 0,31 | 0,62 |
| | Jabón Baño | 2 | 0,30 | 0,60 |
| | Jabón de Tocador | 1 | 0,25 | 0,25 |
| | Papel Higiénico | 1 | 0,22 | 0,22 |
| | Pañuelos faciales | 1 | 1,64 | 1,64 |
| | TOTAL | | | |
| DOBLE | Shampoo | 2 | 0,30 | 0,60 |
| | Acondicionador | 2 | 0,31 | 0,62 |
| | Jabón Baño | 2 | 0,30 | 0,60 |
| | Jabón de Tocador | 1 | 0,25 | 0,25 |
| | Papel Higiénico | 1 | 0,22 | 0,22 |
| | Pañuelos faciales | 1 | 1,64 | 1,64 |
| | TOTAL | | | |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

| | | | | |
|--------------|-------------------|---|------|------|
| | Shampoo | 3 | 0,30 | 0,90 |
| | Acondicionador | 3 | 0,31 | 0,93 |
| | Jabón Baño | 3 | 0,30 | 0,90 |
| TRIPLE | Jabón de Tocador | 1 | 0,25 | 0,25 |
| | Papel Higiénico | 2 | 0,22 | 0,44 |
| | Pañuelos faciales | 1 | 1,64 | 1,64 |
| TOTAL | | | | 5,06 |

ESQUEMA 7: Materia Prima - Amenities

AUTORAS: Las Autoras

❖ RESTAURANTE

En esta sección identificaremos los elementos que intervienen para la elaboración de los tres platos más representativos del menú, para cada uno de ellos realizaremos su hoja de costos con los elementos empleados con sus respectivas cantidades.

Alitas de pollo en salsa B.B.Q



Ingredientes:

2 tazas de salsa de tomate
 100 gramos de papas fritas
 2 cdas de salsa Worcestershire
 2 cdas de vinagre de sidra
 6 alitas de pollo
 Sal y pimienta

| ALITAS DE POLLO EN SALSAS B.B.Q | | | | |
|---------------------------------|--------------------|----------|-----------------|--------------|
| UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
| Unidad | Alitas de pollo | 6 | 0,13 | 0,78 |
| Kg | Apanadura | 0,15 | 1,55 | 0,23 |
| Unidad | Aceite, Sal, Pimie | 1 | 0,40 | 0,40 |
| Kg | Salsa B.B.Q | 0,07 | 7,00 | 0,49 |
| Kg | Papas Fritas | 0,12 | 2,50 | 0,30 |
| Unidad | Hojas de lechuga | 1 | 0,05 | 0,05 |
| TOTAL | | | | 2,25 |

AUTORAS: MARINA CABRERA - VERÓNICA MUZHA



Deditos mozzarella con ensalada de la casa



| DEDITOS MOZARELLA CON ENSALADA DE LA CASA | | | | |
|---|------------------|----------|-----------------|--------------|
| UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
| Kg | Queso Mozzarella | 6 | 0,12 | 0,72 |
| Unidad | Huevo | 1 | 0,12 | 0,12 |
| Kg | Apanadura | 0,1 | 1,55 | 0,16 |
| Unidad | Hojas de lechuga | 4 | 0,05 | 0,20 |
| Unidad | Tomate | 0,5 | 0,20 | 0,10 |
| Kg | Nueces | 0,03 | 14,00 | 0,42 |
| Kg | Maiz Dulce | 0,04 | 5,00 | 0,20 |
| Kg | Zanahoria | 0,03 | 0,60 | 0,02 |
| Litro | Vinagreta | 0,03 | 2,75 | 0,08 |
| TOTAL | | | | 2,02 |

Pollo a la plancha con chimichurri



Ingredientes:

- 1 media pechuga de pollo sin piel
- 2 cdas de aceite
- 1/4 taza de perejil
- 1 cda de vinagre
- 1 dientes de ajo
- 1 cda. de chimichurri
- 1 limón



UNIVERSIDAD DE CUENCA

| Pollo a la Plancha con chimichurri | | | | |
|------------------------------------|----------------------------|----------|-----------------|--------------|
| UNIDAD DE MEDIDA | INGREDIENTES | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
| Kg | Pechugas de pollo sin piel | 0,18 | 4,51 | 0,81 |
| Unidad | Aceite | 1/8 | 3,20 | 0,40 |
| Unidad | Perejil | 1/4 | 0,50 | 0,13 |
| Unidad | Vinagre | 1/8 | 2,50 | 0,31 |
| Unidad | Ajo | 1 | 0,10 | 0,10 |
| Unidad | Limón | 1 | 0,10 | 0,10 |
| KG | Chimichurri | 0,05 | 3,50 | 0,18 |
| TOTAL | | | | 2,03 |

Estos rubros servirán para determinar los costos tanto estimados como reales

3.5.2. Mano de Obra Directa

❖ ALOJAMIENTO

Para estimar los costos de la mano de obra utilizaremos una tasa predeterminada la cual consiste en dividir el total de remuneraciones, bonificaciones, beneficios sociales del personal que interviene directamente en la prestación del servicio, para el total de metros cuadrados correspondientes a las 15 habitaciones que posee esta empresa, determinando de esta manera una mejor y más acertada distribución de los costos en esta área.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

| HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO" | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|------------------|-----------------|-----------------|---------------|-------------------|-----------|-----------------|
| ROL DE PAGOS GENERAL | | | | | | | | | | | | |
| MES DE MARZO DEL 2013 | | | | | | | | | | | | |
| RECEPCIÓN | | | | | | | | | | | | |
| N° | CARGO | DIAS LABORADOS | SUELDO NOMINAL | SUELDO GANADO | VALOR HRS 50% | VALOR HORAS 100% | HORAS NOCTURNAS | TOTAL INGRESOS | APORTE IESS | FONDOS DE RESERVA | ANTICIPOS | LIQUIDO A PAGAR |
| 7 | Jefe de Reservas | 30 | 480,00 | 480,00 | - | - | - | 480,00 | 44,88 | - | - | 480,00 |
| 8 | Recepcionista | 30 | 370,00 | 370,00 | 25,46 | 25,26 | - | 420,72 | 39,34 | - | - | 381,38 |
| 9 | Recepcionista | 30 | 365,00 | 365,00 | - | 25,26 | - | 390,26 | 36,49 | 30,42 | - | 384,19 |
| 10 | Recepcionista | 30 | 360,00 | 360,00 | 27,35 | - | 36,50 | 423,85 | 39,63 | - | - | 384,22 |
| SUBTOTAL | | | 1.575,00 | 1.575,00 | 52,81 | 50,52 | 36,50 | 1.714,83 | 160,34 | 30,42 | - | 1.629,79 |
| PISOS | | | | | | | | | | | | |
| N° | CARGO | DIAS LABORADOS | SUELDO NOMINAL | SUELDO GANADO | VALOR HRS 50% | VALOR HORAS 100% | HORAS NOCTURNAS | TOTAL INGRESOS | APORTE IESS | FONDOS DE RESERVA | ANTICIPOS | LIQUIDO A PAGAR |
| 11 | Ama de llaves | 30 | 328,64 | 328,64 | - | - | - | 328,64 | 30,73 | 27,39 | - | 325,30 |
| 12 | Camarero | 30 | 328,64 | 328,64 | - | - | - | 328,64 | 30,73 | 27,39 | - | 325,30 |
| SUBTOTAL | | | 657,28 | 657,28 | - | - | - | 657,28 | 61,46 | 54,77 | - | 650,60 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

| HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO" | | | | | | | | | | |
|------------------------------|------------------|-------------------|-----------------|--------------|---------------|--------------|--------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| ROL DE PROVISIONES | | | | | | | | | | |
| MES DE MARZO DEL 2013 | | | | | | | | | | |
| RECEPCIÓN | | | | | | | | | | |
| N° | CARGO | TOTAL DE INGRESOS | APORTE PATRONAL | IECE Y SECAP | XIII SUELDO | XIV SUELDO | VACACIONES | FONDOS DE RESERVA | TOTAL PROVISIÓN | TOTAL |
| 7 | Jefe de Reservas | 480,00 | 53,52 | 4,80 | 40,00 | 24,33 | 20,00 | - | 117,85 | 740,51 |
| 8 | Recepcionista | 420,72 | 46,91 | 4,21 | 35,06 | 24,33 | 17,53 | - | 106,30 | 655,06 |
| 9 | Recepcionista | 390,26 | 43,51 | 3,90 | 32,52 | 24,33 | 16,26 | 32,52 | 132,89 | 676,20 |
| 10 | Recepcionista | 423,85 | 47,26 | 4,24 | 35,32 | 24,33 | 17,66 | - | 106,91 | 659,58 |
| SUBTOTAL | | 1.714,83 | 191,20 | 17,15 | 142,90 | 97,33 | 71,45 | 32,52 | 463,96 | 2.731,35 |
| PISOS | | | | | | | | | | |
| N° | CARGO | TOTAL DE INGRESOS | APORTE PATRONAL | IECE Y SECAP | XIII SUELDO | XIV SUELDO | VACACIONES | FONDOS DE RESERVA | TOTAL PROVISIÓN | TOTAL |
| 11 | Ama de llaves | 328,64 | 36,64 | 3,29 | 27,39 | 24,33 | 13,69 | 27,39 | 115,75 | 577,12 |
| 12 | Camarero | 328,64 | 36,64 | 3,29 | 27,39 | 24,33 | 13,69 | 27,39 | 115,75 | 577,12 |
| SUBTOTAL | | 657,28 | 73,29 | 6,57 | 54,77 | 48,67 | 27,39 | 54,77 | 231,50 | 1.154,24 |

Nota: El fondo de reserva consta en el Rol de Provisiones como un agregado para cálculos de costos de personal, este debe constar únicamente en el Rol de Pagos General.



CÁLCULO DEL COSTO ESTIMADO

Fórmula

$$T. \text{ Pred}_{MO} = \frac{\text{Costo de mano de obra directa}}{\text{Total de metros cuadrados}} = \text{Costo de Mano de Obra Directa por m}^2$$

$$TMO. ER = \frac{3.885,59}{363,89} = 10,677925$$

| | | |
|---------------------------------------|----|-----------|
| Costo de MOD x m ² mensual | \$ | 10,677925 |
| Costo de MOD x m ² diario | \$ | 0,355931 |

Este valor obtenido vamos a multiplicar por el total de metros de cada habitación, entonces estableceremos su costo.

DISTRIBUCIÓN DE METROS POR TIPO DE HABITACIÓN

| TIPO DE HABITACIONES | Nº DE HABITACIONES | METROS CUADRADOS | TOTAL DE METROS CUADRADOS | COSTO MOD X DÍA | COSTO TOTAL |
|----------------------|--------------------|------------------|---------------------------|-----------------|-----------------|
| Simple | 4 | 15.60 | 62.40 | 22.21 | 666.30 |
| Dobles | 2 | 24.87 | 49.74 | 17.70 | 531.12 |
| Matrimoniales | 4 | 24.00 | 96.00 | 34.17 | 1,025.08 |
| Triples | 5 | 31.15 | 155.75 | 55.44 | 1,663.09 |
| TOTALES | 15 | 95.62 | 363.89 | 129.52 | 3,885.59 |

Asignación de costos por habitación:

| TIPO DE HABITACIONES | METROS CUADRADOS | COSTO X HABITACIÓN |
|----------------------|------------------|--------------------|
| Simple | 15,60 | 5,55 |
| Dobles | 24,87 | 8,85 |
| Matrimoniales | 24,00 | 8,54 |
| Triples | 31,15 | 11,09 |
| TOTALES | 95,62 | 34,03 |



CÁLCULO DEL COSTO REAL

Fórmula

$$\text{TMO. CA} = \frac{\text{Costo de mano de obra directa}}{\text{Total de metros por ocupados en el mes}} = \text{Costo Real de MOD}$$

$$\text{TMO. CA} = \frac{3.885,59}{5.890,98^*} = 0,659583$$

***Dato tomado del mes de marzo**

Asignación de costos por habitación:

| TIPO DE HABITACIÓN | METROS CUADRADOS | COSTO DE MANO DE OBRA POR METRO CUADRADO | COSTO DE MANO DE OBRA POR HABITACIÓN |
|--------------------|------------------|--|--------------------------------------|
| SIMPLES | 15,60 | 0,659583 | 10,29 |
| DOBLES | 24,87 | 0,659583 | 16,40 |
| MATRIMONIALES | 24,00 | 0,659583 | 15,83 |
| TRIPLES | 31,15 | 0,659583 | 20,55 |

❖ RESTAURANTE

Para establecer el costo de esta sección dividiremos el costo de remuneraciones y demás beneficios sociales de todo el personal de este departamento, para el total de minutos contratados, dándonos el costo del minuto trabajado, el mismo que nos permitirá obtener la distribución de costos por tiempo de elaboración que toma cada plato o pedido que soliciten.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

| HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO" | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--------------------|----------------|----------------|---------------|---------------|------------------|-----------------|----------------|--------------|-------------------|-----------|-----------------|
| ROL DE PAGOS GENERAL | | | | | | | | | | | | |
| MES DE MARZO DEL 2013 | | | | | | | | | | | | |
| RESTAURANTE | | | | | | | | | | | | |
| N° | CARGO | DIAS LABORADOS | SUELDO NOMINAL | SUELDO GANADO | VALOR HRS 50% | VALOR HORAS 100% | HORAS NOCTURNAS | TOTAL INGRESOS | APORTE IESS | FONDOS DE RESERVA | ANTICIPOS | LIQUIDO A PAGAR |
| 4 | Ayudante de cocina | 30 | 378,38 | 378,38 | - | - | - | 378,38 | 35,38 | 31,53 | - | 374,53 |
| 5 | Salonero | 30 | 328,64 | 328,64 | - | - | - | 328,64 | 30,73 | | - | 297,91 |
| SUBTOTAL | | | 707,02 | 707,02 | - | - | - | 707,02 | 66,11 | 31,53 | - | 672,45 |

| HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO" | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--------------------|-------------------|-----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-------------------|-----------------|-----------------|
| ROL DE PROVISIONES | | | | | | | | | | |
| MES DE MARZO DEL 2013 | | | | | | | | | | |
| RESTAURANT | | | | | | | | | | |
| N° | CARGO | TOTAL DE INGRESOS | APORTE PATRONAL | IECE Y SECAP | XIII SUELDO | XIV SUELDO | VACACIONES | FONDOS DE RESERVA | TOTAL PROVISIÓN | TOTAL |
| 4 | Ayudante de cocina | 378,38 | 42,19 | 3,78 | 31,53 | 24,33 | 15,77 | 31,53 | 129,59 | 657,10 |
| 5 | Salonero | 328,64 | 36,64 | 3,29 | 27,39 | 24,33 | 13,69 | - | 88,36 | 522,35 |
| SUBTOTAL | | 707,02 | 78,83 | 7,07 | 58,92 | 48,67 | 29,46 | 31,53 | 217,95 | 1.179,45 |

Nota: El fondo de reserva consta en el Rol de Provisiones como un agregado para cálculos de costos de personal, este debe constar únicamente en el Rol de Pagos General.



CÁLCULO DEL COSTO ESTIMADO

Fórmula

$$T. \text{ Pred}_{MO} = \frac{\text{Costo de mano de obra directa}}{\text{Total de minutos de mano de obra}} = \text{Costo de MOD por minuto}$$

$$T. \text{ Pred}_{MO} = \frac{\text{Costo de mano de obra directa}}{\text{Total de minutos de mano de obra}} = \frac{1.179,45}{28.800^*} = \$ 0,040953$$

Costo por minuto \$ 0,040953

CALCULO -MINUTOS DE MANO DE OBRA- SECCIÓN RESTAURANTE

| Nº | CARGO | DÍAS TRABAJADOS | HORAS LABORABLES | MINUTOS X HORA | TOTAL TIEMPO TRABAJADO |
|-------|--------------------|-----------------|------------------|----------------|------------------------|
| 4 | Ayudante de cocina | 30 | 8 | 60 | 14.400 |
| 5 | Salonero | 30 | 8 | 60 | 14.400 |
| TOTAL | | | 16 | 120 | 28.800 |

CALCULO DEL COSTO POR PLATO

| MENU | TIEMPO DE PREPARACIÓN | COSTO X MINUTO | COSTO POR PLATO |
|---|-----------------------|----------------|-----------------|
| DEDITOS MOZARELLA CON ENSALADA DE LA CASA | 18 minutos | 0,040953 | 0,737154 |
| ALITAS DE POLLO EN SALSA B.B.Q. | 15 minutos | 0,040953 | 0,614295 |
| POLLO A LA PLANCHA CON CHIMICHURRI | 22 minutos | 0,040953 | 0,900966 |

CALCULO DEL COSTO REAL

Fórmula

$$TMO. \text{ CR} = \frac{\text{Costo de mano de obra directa}}{\text{Número de horas empleadas}} = \text{Costo Real de MOD}$$

$$TMO. \text{ CR} = \frac{1.179,45}{21.120^*} = 0,055845$$

*Dato tomado del mes de marzo



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CALCULO -MANO DE OBRA REAL- SECCIÓN RESTAURANTE

| Nº | CARGO | DÍAS TRABAJADOS | HORAS LABORABLES | MINUTOS X HORA | TOTAL TIEMPO TRABAJADO |
|-------|--------------------|-----------------|------------------|----------------|------------------------|
| 4 | Ayudante de cocina | 22 | 8 | 60 | 10.560 |
| 5 | Salonero | 22 | 8 | 60 | 10.560 |
| TOTAL | | | 16 | 120 | 21.120 |

CALCULO DEL COSTO POR PLATO

| MENU | TIEMPO DE PREPARACIÓN | COSTO X MINUTO | COSTO POR PLATO |
|---|-----------------------|----------------|-----------------|
| DEDITOS MOZARELLA CON ENSALADA DE LA CASA | 18 minutos | 0,055845 | 1,005210 |
| ALITAS DE POLLO EN SALSA B.B.Q. | 15 minutos | 0,055845 | 0,837675 |
| POLLO A LA PLANCHA CON CHIMICHURRI | 22 minutos | 0,055845 | 1,228590 |

3.5.3. Gastos Indirectos de Fabricación

Están relacionados con el objeto de costeo, estos costos están sujetos a la medición, a la evaluación para ser clasificados y, ser ponderados en la empresa de servicios de acuerdo al grado de satisfacción, están relacionados directamente con la prestación de servicios, tales como: energía eléctrica, depreciaciones, alquileres, mantenimiento y reparaciones, etc.

La Gerente ha establecido como política que la distribución de costos se realice en base a los movimientos económicos de los departamentos, por lo que se distribuye un 70% de costos para la sección de alojamiento y un 30% para la sección de restaurante.

❖ ALOJAMIENTO

Para los costos indirectos dividiremos el total de costos realizados en la prestación el servicio, para el total de metros cuadrados de las 15 habitaciones obteniendo así la tasa predeterminada establecida por metro cuadrado.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

TABLA DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN SECCIÓN ALOJAMIENTO

| <u>MATERIAL INDIRECTO</u> | |
|---------------------------------------|-----------------|
| Material de limpieza | 242,38 |
| Menaje de restaurante | 46,90 |
| Menaje de habitaciones | 249,20 |
| Artículos de decoración | 56,00 |
| Libros, revistas y periódicos. | 14,00 |
| <u>MANO DE OBRA INDIRECTA</u> | |
| Mano de Obra Indirecta Gerente | 1.547,47 |
| Mano de Obra Indirecta Administrador | 980,45 |
| Mano de Obra Indirecta Contador | 530,74 |
| <u>OTROS GASTOS INDIRECTOS</u> | |
| Energía Eléctrica | 189,00 |
| Servicio de Agua Potable | 86,10 |
| Servicio Telefonico | 126,00 |
| Servicio de Internet | 91,00 |
| Servicio de Televisión Suscrita | 305,31 |
| Gas Industrial | 196,00 |
| Uniformes del personal | 840,00 |
| Comisión por cobro de tarjetas | 361,31 |
| Depreciación | 560,00 |
| Lavandería | 325,00 |
| Publicidad | 977,20 |
| Mantenimiento de instalaciones | 42,00 |
| Permisos de funcionamiento | 37,10 |
| TOTALES | 7.803,16 |

ESQUEMA 10: Costos Indirectos de Alojamiento AUTORAS: Las Autoras

CÁLCULO DEL COSTO ESTIMADO

Fórmula:

$$T. \text{ Pred}_{CIF} = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación}}{\text{Total de metros cuadrados}} = \frac{8.320,76}{363,89} = 22,86614$$

Tasa predeterminada mensual \$ 22,86614

Tasa predeterminada diaria \$ 0,7622046

AUTORAS: MARINA CABRERA - VERÓNICA MUZHA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

| TIPO DE HABITACIONES | Nº DE HABITACIONES | METROS CUADRADOS | TOTAL DE METROS CUADRADOS | APLICACIÓN DE TASA PRED. | COSTO MENSUAL | COSTO POR HABITACIÓN |
|----------------------|--------------------|------------------|---------------------------|--------------------------|-----------------|----------------------|
| Simples | 4 | 15,60 | 62,40 | 47,56 | 1.426,85 | 11,89 |
| Dobles | 2 | 24,87 | 49,74 | 37,91 | 1.137,36 | 18,96 |
| Matrimoniales | 4 | 24,00 | 96,00 | 73,17 | 2.195,15 | 18,29 |
| Triples | 5 | 31,15 | 155,75 | 118,71 | 3.561,40 | 23,74 |
| TOTALES | 15 | 128,37 | 363,89 | 277,36 | 8.320,76 | 72,88 |

CÁLCULO DEL COSTO REAL

$$T \text{ CIF} = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación}}{\text{Número de habitaciones utilizadas}} = \text{Costo Real de CIF}$$

$$T \text{ CIF} = \frac{7.803,16}{5.890,98 * } = 1,324594$$

***Dato tomado del mes de marzo**

DISTRIBUCIÓN DE METROS POR TIPO DE HABITACIÓN

| TIPO DE HABITACIÓN | METROS CUADRADOS | No. HABITACIONES VENDIDAS | METROS OCUPADOS |
|--------------------|------------------|---------------------------|-----------------|
| SIMPLES | 15,60 | 97 | 1.513,20 |
| DOBLES | 24,87 | 74 | 1.840,38 |
| MATRIMONIALES | 24,00 | 59 | 1.416,00 |
| TRIPLES | 31,15 | 36 | 1.121,40 |
| TOTAL | 128,37 | 266 | 5.890,98 |

Asignación de costo por habitación:

| TIPO DE HABITACIÓN | COSTO X METRO | CIF X HAB |
|--------------------|---------------|-----------|
| SIMPLES | 2.004,38 | 20,66 |
| DOBLES | 2.437,76 | 32,94 |
| MATRIMONIALES | 1.875,63 | 31,79 |
| TRIPLES | 1.485,40 | 41,26 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

❖ RESTAURANTE

Para encontrar la tasa predeterminada dividiremos el total de costos indirectos de fabricación para el total de minutos de mano de obra empleado en la producción.

**TABLA DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
SECCIÓN RESTAURANTE**

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| <u>MATERIAL INDIRECTO</u> | |
| Material de limpieza | 103,88 |
| Menaje de restaurante | 20,10 |
| Útiles de cocina | 106,80 |
| Artículos de decoración | 24,00 |
| Libros, revistas y periódicos. | 6,00 |
| <u>MANO DE OBRA INDIRECTA</u> | |
| Mano de Obra Indirecta Gerente | 663,20 |
| Mano de Obra Indirecta Administrador | 420,19 |
| Mano de Obra Indirecta Contador | 227,46 |
| <u>OTROS GASTOS INDIRECTOS</u> | |
| Energía Eléctrica | 81,00 |
| Servicio de Agua Potable | 36,90 |
| Servicio Telefónico | 54,00 |
| Servicio de Internet | 39,00 |
| Servicio de Televisión Suscrita | 130,85 |
| Gas Industrial | 84,00 |
| Uniformes del personal | 360,00 |
| Comisión por cobro de tarjetas | 154,85 |
| Depreciación | 240,00 |
| Lavandería | - |
| Publicidad | 418,80 |
| Mantenimiento de instalaciones | 18,00 |
| Permisos de funcionamiento | 15,90 |
| TOTAL | 3.204,92 |

ESQUEMA 11: Costos Indirectos de Restaurante
AUTORAS: Las Autoras

CÁLCULO DEL COSTO ESTIMADO

Fórmula

$$T. \text{ Pred}_{CIF} = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación}}{\text{Total de minutos de mano de obra}} = \frac{3.204,92}{28.800} = 0,1112819$$



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Tasa predeterminada = \$ 0,1112819

| MENU | TIEMPO DE PREPARACIÓN | COSTO X MINUTO | COSTO POR PLATO |
|---|-----------------------|----------------|-----------------|
| DEDITOS MOZARELLA CON ENSALADA DE LA CASA | 18 minutos | 0,111281944 | 2,00 |
| ALITAS DE POLLO EN SALSA B.B.Q. | 15 minutos | 0,111281944 | 1,67 |
| POLLO A LA PLANCHA CON CHIMICHURRI | 22 minutos | 0,111281944 | 2,45 |

TABLAS REQUERIDAS PARA EL CÁLCULO DEL COSTO REAL DISTRIBUCIÓN DE VENTAS - SECCIÓN RESTAURANTE

| TIPO DE HABITACIÓN | No. HABITACIONES VENDIDAS | DESAYUNOS |
|--------------------|---------------------------|------------|
| SIMPLES | 97 | 97 |
| DOBLES | 74 | 148 |
| MATRIMONIALES | 59 | 118 |
| TRIPLES | 36 | 108 |
| TOTAL | 266 | 471 |

| PLATOS | No. PLATOS VENDIDOS |
|--|---------------------|
| ALITAS DE POLLO EN SALSA | 2 |
| DEDITO MOZARELLA CON ENSALADA DE LA CASA | 3 |
| POLLO A LA PLANCHA CON CHIMICHURI | 7 |
| DESAYUNOS AL PUBLICO | 393 |
| TOTAL | 405 |

Para obtener el número de platos vendidos se suma los (471 desayunos + 405 platos a la carta vendidos) = 876

CALCULO DEL COSTO REAL

Fórmula:

$$T \text{ CIF }_{R} = \frac{\text{Costo Indirecto de fabricación}}{\text{Número de platos vendidos}} = \text{Costo Real}$$

$$T \text{ CIF }_{R} = \frac{3.204,92}{876 * } = \$ 3,66$$

*Dato tomado del mes de marzo



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.6. Hojas de Costos

|  HOJA DE COSTOS AL 31 DE MARZO 2013 | |  HOJA DE COSTOS AL 31 DE MARZO 2013 | |
|--|-----------------|--|-----------------|
| SECCIÓN: ALOJAMIENTO HABITACIÓN SIMPLE | | SECCIÓN: ALOJAMIENTO HABITACIÓN SIMPLE | |
| CALCULO ESTIMADO | | CALCULO REAL | |
| ELEMENTOS DEL COSTO | | ELEMENTOS DEL COSTO | |
| Materia prima directa | 3,02 | Materia prima directa | 3,02 |
| Mano de obra directa | <u>5,55</u> | Mano de obra directa | <u>10,29</u> |
| Costo Primo | 8,57 | Costo Primo | 13,31 |
| Costos indirectos de fabricación | 11,89 | Costos indirectos de fabricación | 20,66 |
| COSTO TOTAL HABITACIÓN | \$ 20,46 | COSTO TOTAL HABITACIÓN | \$ 33,97 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Análisis

Dentro del servicio de alojamiento en Habitaciones Simples los costos estimados hacien den a \$20,46 mientras que el costo real es de \$ 33,97.

El costo al cual se vende esta habitación es de \$59,00 incluido impuestos, este valor será dividido para 1,22 que corresponde al 12% al Impuesto al Valor Agregado y 10% por prestación de servicios, establecido por ley en nuestro país, por lo tanto el valor bruto que se obtiene con la venta de esta habitación es de \$ 48,36.

Esto quiere decir:

| Costo Estimado | Precio de Venta | Utilidad esperada |
|-----------------------|------------------------|--------------------------|
| 20,46 | 48,36 | 27,90 |

El porcentaje de ganancia estimada es de un 57.69% con respecto al precio de venta, mientras que mi costo estimado es el 42.31%.

Con estos valores obtenidos se suponía que la utilidad obtenida, supera el 50% sobre el precio de venta, que es una utilidad exagerada y fuera de la realidad, ahora observe el costo real y una utilidad del 29,76% con respecto al precio de venta, esto ya está obtenido en base a los resultados del mes, y refleja un aumento en el costo estimado.

| Costo Real | Precio de Venta | Utilidad obtenida |
|-------------------|------------------------|--------------------------|
| 33,97 | 48,36 | 14,39 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

|  HOJA DE COSTOS AL 31 DE MARZO 2013 | |  HOJA DE COSTOS AL 31 DE MARZO 2013 | |
|---|-----------------|--|-----------------|
| SECCIÓN: ALOJAMIENTO HABITACIÓN MATRIMONIAL | | SECCIÓN: ALOJAMIENTO HABITACIÓN MATRIMONIAL | |
| CALCULO ESTIMADO | | CALCULO REAL | |
| ELEMENTOS DEL COSTO | | ELEMENTOS DEL COSTO | |
| Materia prima directa | 3,93 | Materia prima directa | 3,93 |
| Mano de obra directa | <u>8,54</u> | Mano de obra directa | <u>15,83</u> |
| Costo Primo | 12,47 | Costo Primo | 19,76 |
| Costos indirectos de fabricación | 18,29 | Costos indirectos de fabricación | 32,94 |
| COSTO TOTAL HABITACIÓN | \$ 30,76 | COSTO TOTAL HABITACIÓN | \$ 51,55 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Análisis

Dentro del servicio de alojamiento en habitaciones matrimoniales los costos estimados hacien den a \$30,76 mientras que el costo real es de \$ 51,55.

El costo al cual se vende esta habitación es de \$75,00 incluido impuestos, este valor será dividido para 1,22 que corresponde al 12% al Impuesto al Valor Agregado y 10% por prestación de servicios, establecido por ley en nuestro país, por lo tanto el valor bruto que se obtiene con la venta de esta habitación es de \$ 61,48.

Esto quiere decir:

| Costo Estimado | Precio de Venta | Utilidad esperada |
|-----------------------|------------------------|--------------------------|
| 30,76 | 61,48 | 30,72 |

El porcentaje de ganancia estimada es de un 49,97% con respecto al precio de venta, mientras que mi costo estimado es el 50.03%.

Con estos valores obtenidos se suponía que la utilidad obtenida, supera el 45% sobre el precio de venta, ahora observe el costo real y una utilidad del 16,15% con respecto al precio de venta, esto ya está obtenido en base a los resultados del mes, y refleja un aumento significativo en el costo estimado.

| Costo Real | Precio de Venta | Utilidad obtenida |
|-------------------|------------------------|--------------------------|
| 51,55 | 61,48 | 9,93 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**HOJA DE COSTOS
AL 31 DE MARZO 2013**

SECCIÓN: ALOJAMIENTO HABITACIÓN DOBLE

CALCULO ESTIMADO

ELEMENTOS DEL COSTO

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Materia prima directa | 3,93 |
| Mano de obra directa | <u>8,85</u> |
| Costo Primo | 12,78 |
| Costos indirectos de fabricación | 18,96 |

COSTO TOTAL HABITACIÓN \$ 31,74



**HOJA DE COSTOS
AL 31 DE MARZO 2013**

SECCIÓN: ALOJAMIENTO HABITACIÓN DOBLE

CALCULO REAL

ELEMENTOS DEL COSTO

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Materia prima directa | 3,93 |
| Mano de obra directa | <u>16,40</u> |
| Costo Primo | 20,33 |
| Costos indirectos de fabricación | 24,02 |

COSTO TOTAL HABITACIÓN \$ 44,35



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Análisis

Dentro del servicio de alojamiento en habitaciones dobles los costos estimados hacien den a \$31,74 mientras que el costo real es de \$ 44,35.

El costo al cual se vende esta habitación es de \$75,00 incluido impuestos, este valor será dividido para 1,22 que corresponde al 12% al Impuesto al Valor Agregado y 10% por prestación de servicios, establecido por ley en nuestro país, por lo tanto el valor bruto que se obtiene con la venta de esta habitación es de \$ 61,48.

Esto quiere decir:

| Costo Estimado | Precio de Venta | Utilidad esperada |
|-----------------------|------------------------|--------------------------|
| 31,74 | 61,48 | 29,74 |

El porcentaje de ganancia estimada es de un 48,37% con respecto al precio de venta, mientras que mi costo estimado es el 51,63%.

Con estos valores obtenidos se suponía que la utilidad obtenida, supera el 25% sobre el precio de venta, ahora observe el costo real y una utilidad del 27,86% con respecto al precio de venta, esto ya está obtenido en base a los resultados del mes, y refleja un aumento significativo en el costo estimado.

| Costo Real | Precio de Venta | Utilidad obtenida |
|-------------------|------------------------|--------------------------|
| 44,35 | 61,48 | 17,13 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Morenica del Rosario
HOTEL

HOJA DE COSTOS
AL 31 DE MARZO 2013

SECCIÓN: ALOJAMIENTO HABITACIÓN TRIPLE

CALCULO ESTIMADO

ELEMENTOS DEL COSTO

| | |
|-----------------------|--------------|
| Materia prima directa | 3,93 |
| Mano de obra directa | <u>11,09</u> |
| Costo Primo | 15,02 |

Costos indirectos de fabricación 23,74

COSTO TOTAL HABITACIÓN \$ 38,76

Morenica del Rosario
HOTEL

HOJA DE COSTOS
AL 31 DE MARZO 2013

SECCIÓN: ALOJAMIENTO HABITACIÓN TRIPLE

CALCULO REAL

ELEMENTOS DEL COSTO

| | |
|-----------------------|--------------|
| Materia prima directa | 3,93 |
| Mano de obra directa | <u>20,55</u> |
| Costo Primo | 24,48 |

Costos indirectos de fabricación 41,26

COSTO TOTAL HABITACIÓN \$ 65,74



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Análisis

Dentro del servicio de alojamiento en habitaciones triples los costos estimados hacien den a \$38,76 mientras que el costo real es de \$ 65,74.

El costo al cual se vende esta habitación es de \$96,00 incluido impuestos, este valor será dividido para 1,22 que corresponde al 12% al Impuesto al Valor Agregado y 10% por prestación de servicios, establecido por ley en nuestro país, por lo tanto el valor bruto que se obtiene con la venta de esta habitación es de \$ 78,69.

Esto quiere decir:

| Costo Estimado | Precio de Venta | Utilidad esperada |
|-----------------------|------------------------|--------------------------|
| 38,76 | 78,69 | 39,93 |

El porcentaje de ganancia estimada es de un 50,74% con respecto al precio de venta, mientras que mi costo estimado es el 49,26%.

Con estos valores obtenidos se suponía que la utilidad obtenida, supera el 50% sobre el precio de venta, ahora observe el costo real y una utilidad del 16,46% con respecto al precio de venta, esto ya está obtenido en base a los resultados del mes, y refleja un aumento significativo en el costo estimado.

| Costo Real | Precio de Venta | Utilidad obtenida |
|-------------------|------------------------|--------------------------|
| 65,74 | 78,69 | 12,95 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Dentro del servicio de restaurante uno de los platos a la carta es Pollo a la plancha con chimichurri.

Los costos estimados hacienden a \$ 5,38

Mientras que el costo real es de \$ 6,92

El costo al cual se vende este plato es de \$8,00 incluido impuestos, este valor será dividido para 1,22% que corresponde al 12% del IVA y al 10% de tarifa por servicios hoteleros, establecido por ley, valor que será entregado a todos los trabajadores que presten servicios, por lo tanto el valor bruto es \$ 6,56.

Esto quiere decir:

| COSTO ESTIMADO | COSTO REAL | PRECIO DE VENTA | UTILIDAD ESTIMADA | UTILIDA D REAL |
|-----------------------|-------------------|------------------------|--------------------------|-----------------------|
| 5,38 | 6,92 | 6,56 | 1.18 | -0.36 |

- El porcentaje de ganancia estimada es de un 17.98%
- Mientras que mi costo estimado es de 82.01%
- El porcentaje de ganancia real es de -5.49%
- Mi costo real es de 105,49%



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Morenica del Rosario
HOTEL

HOJA DE COSTOS
AL 31 DE MARZO 2013

SECCIÓN: RESTAURANTE DEDITOS MOZARELLA CON
ENSALADA DE LA CASA

CALCULO ESTIMADO

ELEMENTOS DEL COSTO

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Materia prima directa | 2,02 |
| Mano de obra directa | <u>0,73</u> |
| Costo Primo | 2,75 |
| Costos indirectos de fabricación | 2,00 |

COSTO TOTAL HABITACIÓN \$ 4,75

Morenica del Rosario
HOTEL

HOJA DE COSTOS
AL 31 DE MARZO 2013

SECCIÓN: RESTAURANTE DEDITOS MOZARELLA CON
ENSALADA DE LA CASA

CALCULO REAL

ELEMENTOS DEL COSTO

| | |
|----------------------------------|-------------|
| Materia prima directa | 2,02 |
| Mano de obra directa | <u>1,01</u> |
| Costo Primo | 3,03 |
| Costos indirectos de fabricación | 3,66 |

COSTO TOTAL HABITACIÓN \$ 6,69



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Dentro del servicio de restaurante uno de los platos a la carta es Deditos Mozzarella con ensalada de la casa.

Los costos estimados hacienden a \$ 4,75

Mientras que el costo real es de \$ 6,69

El costo al cual se vende este plato es de \$7,00 incluido impuestos, este valor será dividido para 1,22% que corresponde al 12% del IVA y al 10% de tarifa por servicios hoteleros, establecido por ley, valor que será entregado a todos los trabajadores que presten servicios, por lo tanto el valor bruto es \$ 5,12.

Esto quiere decir:

| COSTO ESTIMADO | COSTO REAL | PRECIO DE VENTA | UTILIDAD ESTIMADA | UTILIDAD REAL |
|-----------------------|-------------------|------------------------|--------------------------|----------------------|
| 4,75 | 6,69 | 5,12 | 0.37 | -1.57 |

- El porcentaje de ganancia estimada es de un 7,22%
- Mientras que mi costo estimado es de 92.77%
- El porcentaje de ganancia real es de -30.66%
- Mi costo real es de 130.66%



UNIVERSIDAD DE CUENCA

|  | |  | |
|--|----------------|---|----------------|
| HOJA DE COSTOS AL 31 DE MARZO 2013 | | HOJA DE COSTOS AL 31 DE MARZO 2013 | |
| SECCIÓN: RESTAURANTE ALITAS DE POLLO EN SALSA B.B.Q. | | SECCIÓN: RESTAURANTE ALITAS DE POLLO EN SALSA B.B.Q. | |
| CALCULO ESTIMADO | | CALCULO REAL | |
| ELEMENTOS DEL COSTO | | ELEMENTOS DEL COSTO | |
| Materia prima directa | 2,25 | Materia prima directa | 2,25 |
| Mano de obra directa | <u>0,61</u> | Mano de obra directa | <u>0,84</u> |
| Costo Primo | 2,86 | Costo Primo | 3,09 |
| Costos indirectos de fabricación | 1,67 | Costos indirectos de fabricación | 3,66 |
| COSTO TOTAL HABITACIÓN | \$ 4,53 | COSTO TOTAL HABITACIÓN | \$ 6,75 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Dentro del servicio de restaurante uno de los platos a la carta es Alitas de Pollo en salsa B. B. Q.

Los costos estimados hacienden a \$ 4,53

Mientras que el costo real es de \$ 6,75

El costo al cual se vende este plato es de \$7,50 incluido impuestos, este valor será dividido para 1,22% que corresponde al 12% del IVA y al 10% de tarifa por servicios hoteleros, establecido por ley, valor que será entregado a todos los trabajadores que presten servicios, por lo tanto el valor bruto es \$ 6,15.

| COSTO ESTIMADO | COSTO REAL | PRECIO DE VENTA | UTILIDAD ESTIMADA | UTILIDAD REAL |
|----------------|------------|-----------------|-------------------|---------------|
| 4,53 | 6,75 | 6,15 | 1,62 | (0,60) |

Esto quiere decir:

- El porcentaje de ganancia estimada es de un 26.34%
- Mientras que mi costo estimado es de 73.66%
- El porcentaje de ganancia real es de -9.76%
- Mi costo real es de 109.76%



UNIVERSIDAD DE CUENCA

CUADRO RESUMEN DE LOS COSTOS REALES Y ESTIMADOS DEL
HOTEL MORENICA DEL ROSARIO

SECCIÓN ALOJAMIENTO

| HABITACIONES | COSTO ESTIMADO | COSTO REAL | PRECIO DE VENTA | UTILIDAD ESPERADA | UTILIDAD OBTENIDA |
|--------------|----------------|------------|-----------------|-------------------|-------------------|
| SIMPLES | 20,46 | 33,97 | 48,36 | 27,9 | 14,39 |
| MATRIMONIAL | 30,76 | 51,55 | 61,48 | 30,72 | 9,93 |
| DOBLE | 31,74 | 44,35 | 61,48 | 29,74 | 17,13 |
| TRIPLES | 38,76 | 65,74 | 78,69 | 39,93 | 12,95 |

SECCIÓN RESTAURANTE

| MENU | COSTO ESTIMADO | COSTO REAL | PRECIO DE VENTA | UTILIDAD ESPERADA | UTILIDAD OBTENIDA |
|---|----------------|------------|-----------------|-------------------|-------------------|
| POLLO A LA PLANCHA CON CHIMICHURRI | 5,38 | 6,92 | 6,56 | 1.18 | -0.36 |
| DEDITOS MOZARELLA CON ENSALADA DE LA CASA | 4,75 | 6,69 | 5,12 | 0.37 | -1.57 |
| ALITAS DE POLLO EN SALSA B.B.Q. | 4,53 | 6.75 | 6,15 | 1.62 | -0.6 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

3.7. Punto de Equilibrio

Es una herramienta para la gerencia y está representada por el estado de equilibrio entre egresos e ingresos en una empresa, representado por el umbral donde está próximo a lograrse la rentabilidad la misma que se lograra al momento que cubramos los costos fijos y variables.

El punto de equilibrio nos permite medir no solo la relación entre ingresos y costos, sino nos proporciona información para la toma de decisiones, su cálculo se lo puede realizar tanto para unidades como para valores en dinero, Algebraicamente el punto de equilibrio para unidades se calcula así:

Fórmula

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

O también se puede calcular para ventas:

Fórmula

$$PE = \frac{\text{Costo Fijo}}{\frac{PVu - Cvu}{Pv}} = \$$$

Clasificaremos los costos que realiza el hotel en costos fijos y los variables.

**HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO"
COSTOS VARIABLES
AL 31 DE MARZO DEL 2013**

| <u>DETALLE</u> | <u>RESTAURANTE</u> | <u>HOSPEDAJE</u> |
|--------------------------------|--------------------|------------------|
| MATERIALES INDIRECTOS | | |
| Material de limpieza | 103,88 | 242,38 |
| Menaje de restaurante | 20,10 | 46,90 |
| Menaje de habitaciones | 106,80 | 249,20 |
| OTROS GASTOS INDIRECTOS | | |
| Energía Eléctrica | 81,00 | 189,00 |
| Servicio de Agua Potable | 36,90 | 86,10 |
| Servicio Telefonico | 54,00 | 126,00 |
| Gas Industrial | 84,00 | 196,00 |
| Comisión por cobro de tarjetas | 154,85 | 361,31 |
| Lavanderia | - | 325,00 |
| Publicidad | 418,80 | 977,20 |
| Mantenimiento de instalaciones | 18,00 | 42,00 |
| TOTALES | 1.078,33 | 2.841,09 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO"
COSTOS FIJOS
AL 31 DE MARZO DEL 2013

| <u>DETALLE</u> | <u>RESTAURANTE</u> | <u>HOSPEDAJE</u> |
|---------------------------------------|--------------------|------------------|
| <u>MANO DE OBRA DIRECTA</u> | | |
| Ama de Llaves | | 577,12 |
| Camarero | | 577,12 |
| Jefe de Reservas | | 740,51 |
| Recepcionistas | | 1.990,84 |
| Ayudante de cocina | 657,10 | |
| Mesero | 522,35 | |
| <u>MATERIAL INDIRECTO</u> | | |
| Artículos de decoración | 24,00 | 56,00 |
| Libros, revistas y periódicos. | 6,00 | 14,00 |
| <u>MANO DE OBRA INDIRECTA</u> | | |
| Mano de Obra Indirecta Gerente | 663,20 | 1.547,47 |
| Mano de Obra Indirecta Administrador | 420,19 | 980,45 |
| Mano de Obra Indirecta Contador | 227,46 | 530,74 |
| <u>OTROS GASTOS INDIRECTOS</u> | | |
| Uniformes del personal | 360,00 | 840,00 |
| Depreciación | 240,00 | 560,00 |
| Permisos de funcionamiento | 15,90 | 37,10 |
| Servicio de Televisión Suscrita | 130,85 | 305,31 |
| Servicio de Internet | 39,00 | 91,00 |
| TOTAL | 3.306,35 | 8.848,35 |

ESQUEMA 12: Costos Indirectos de Alojamiento y Restaurante
AUTORAS: Las Autoras

Fórmulas a utilizarse:

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

$$PE = \frac{\text{Costo Fijo}}{\frac{PVu - Cvu}{Pv}} = \$$$

Costo Total = Costos Fijos y Costos Totales

Nomenclatura: **PVu**= Precio de venta unitario

Pvu= Costo variable unitario



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Calculo del punto de equilibrio para la sección de alojamiento.

SECCIÓN ALOJAMIENTO

| | | | |
|----------------------|------------------------------|---|--------------|
| <u>DATOS:</u> | Total ventas de marzo | = | \$ 15.700,60 |
| | Total habitaciones vendidas= | | 266 |
| | Costos fijos | = | \$ 8.848,35 |
| | Costos variables | = | \$ 2.841,09 |

| | |
|-------------------------|------------------------------|
| <u>CALCULOS:</u> | PVU= 15.700,60 / 266 = 59,02 |
| | CVU= 2.841,09 / 266 = 10,68 |

Fórmulas a emplearse:

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

$$PE = \frac{8.848,35}{59,02 - 10,68} = u$$

$$PE = \frac{8.848,35}{48,34} = u$$

$$PEu = 183,04$$

$$PE = \frac{\text{Costo Fijo}}{\frac{PVu - Cvu}{Pv}} = \$$$

$$PE = \frac{8.848,35}{\frac{59,02 - 10,68}{59,02}} = \$$$

$$PE = \frac{8.848,35}{\frac{48,34}{59,02}} = \$$$

$$PE = \frac{8.848,35}{0,819044} = \$$$

$$PE\$ = 10.803,27$$



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Elaboración de un estado de resultados mediante la determinación del punto de equilibrio.

HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO" ESTADO DE RESULTADOS AL 31 DE MARZO DEL 2013

| | | |
|------------------|----------------|-----------|
| Ventas (PVU X Q) | 59,02 x 183,04 | 10.803,26 |
| (-) CV (CVU X Q) | 10,68 x 183,04 | 1.954,91 |
| (-) CF | | 8.848,35 |
| Utilidad Neta | | 0,00 |

GRÁFICO PUNTO DE EQUILIBRIO MARZO

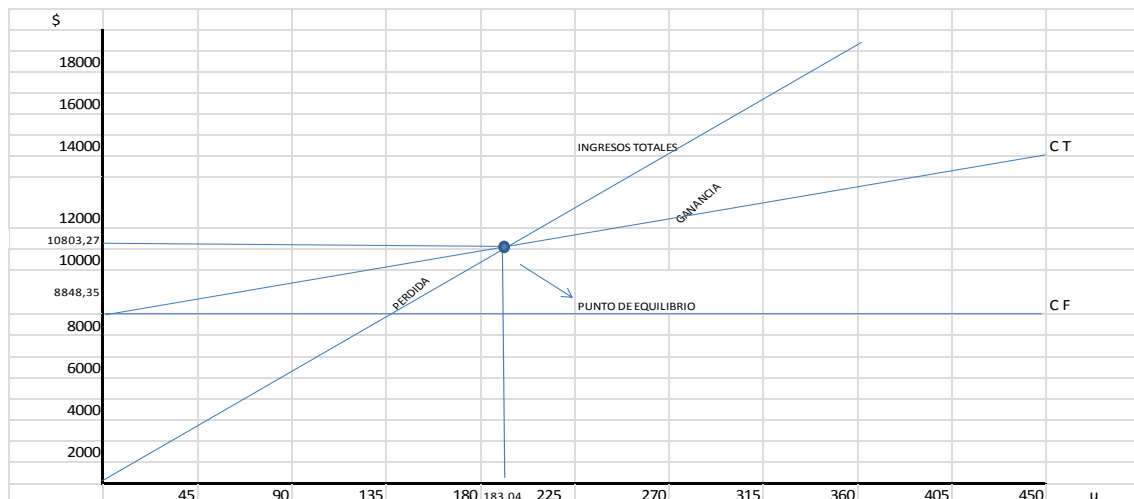


GRÁFICO 2: Punto de Equilibrio Alojamiento
AUTORAS: Las Autoras

Como análisis del gráfico que se observa, vemos que para alcanzar nuestro punto de equilibrio necesitamos tener un nivel de ventas de \$10.803,26 USD que obtenemos con una ocupación del 39,56% de la capacidad del hotel, que está por debajo de la media ocupacional del mismo.

Con la venta de 184 habitaciones aproximadamente estaríamos cubriendo los costos fijos y variables, un aumento por encima de este punto nos dará como resultado una rentabilidad ó caso contrario nos ocasionará pérdida.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

En el mes de Marzo que está siendo analizado las ventas son de \$ 15.700,60 USD lo que se ha obtenido con la venta de 266 habitaciones, demostrándonos que el hotel ha superado el punto de equilibrio, obteniendo un monto de ganancia.

SECCIÓN RESTAURANTE

Para el cálculo del punto de equilibrio en esta sección, nos basaremos en los platos examinados por su mayor demanda en el mes de marzo.

| PLATOS | No. PLATOS VENDIDOS | PRECIOS DE VENTA | PORCENTAJE DE PLATOS VENDIDOS | PRECIO PROMEDIO PONDERADO |
|--------------------------------|---------------------|------------------|-------------------------------|---------------------------|
| ALITAS DE POLLO EN SALSA B.B.C | 2 | 6,15 | 0,49 | 0,03 |
| DEDITO MOZARELLA CON ENSAL | 3 | 5,74 | 0,74 | 0,04 |
| POLLO A LA PLANCHA CON CHIM | 7 | 6,56 | 1,73 | 0,11 |
| DESAYUNOS AL PUBLICO | 393 | 5,73 | 97,04 | 5,56 |
| TOTAL | 405 | 24,18 | 100,00 | 5,75 |

DATOS: Costos fijos = \$ 3.306,35

Costos variables = \$ 1.078,33

PVU= 5,75

CVU= 1.078,33 / 405 = 2,66

Fórmulas:

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

$$PE = \frac{3.306,35}{5,75 - 2,66} = u$$

PEu= 1.070,02

$$PE = \frac{\text{Costo Fijo}}{\frac{PVu - Cvu}{Pv}} = \$$$

$$PE = \frac{3.306,35}{\frac{5,76 - 2,66}{5,75}} = \$$$

$$PE = \frac{3.306,35}{0,54} = \$$$

PE\$ = 6.152,61



GRÁFICO PUNTO DE EQUILIBRIO MARZO

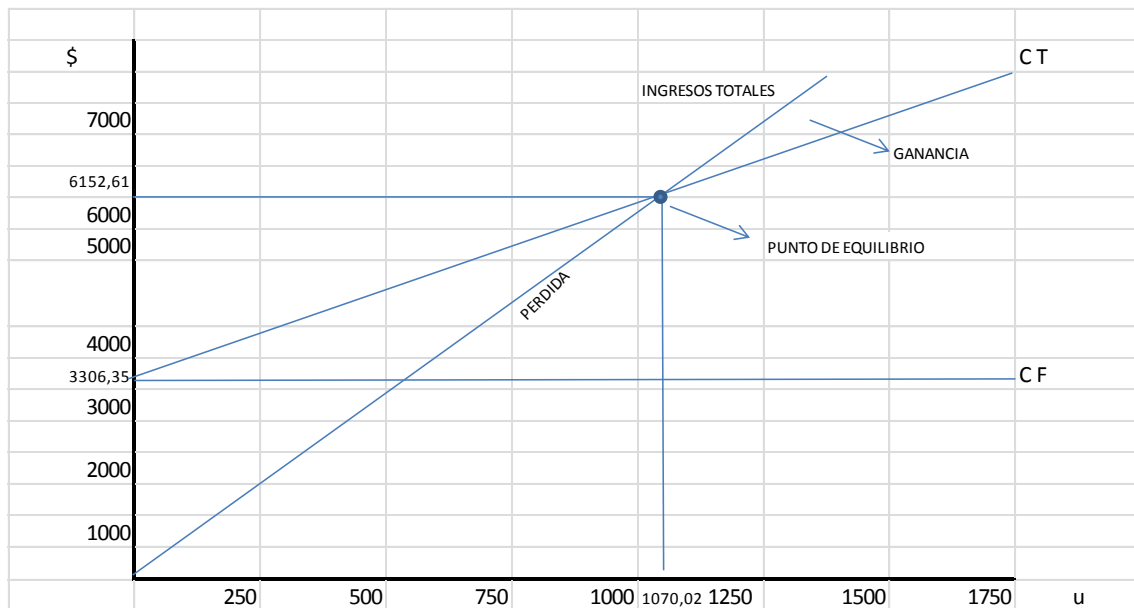


GRÁFICO 3: Punto de Equilibrio Restaurante
AUTORAS: Las Autoras

En esta sección como podemos observar no alcanzamos el punto de equilibrio, ya que las ventas han sido mínimas, y necesitamos alrededor de \$ 6.152,61 en ventas para cubrir los costos fijos y variables.

El restaurante es una sección que no está generando utilidad, sus costos tanto fijos como variables están siendo cubiertos por la sección de alojamiento.

Debido a que las fórmulas utilizadas en el cálculo del costo son generales, habrá coincidencias con algunos ejemplos relacionados con el mismo tema; además cabe recalcar que los productos y elementos empleados en la prestación de estos servicios son genéricos.



CAPITULO 4

PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS DE CONTROL

4.1. Gestión de inventarios: EXISTENCIAS

Este tema lo consideramos importante analizarlo porque de este buen manejo de los inventarios depende que el Hotel tenga mayores ingresos al mantener los niveles de inventarios necesarios para cubrir la venta de habitaciones como lo habíamos indicado anteriores párrafos.

Son todos los productos que la empresa tiene almacenados para cubrir el servicio en cualquier momento: éste nos permitirá mantener un mínimo y un máximo dentro de nuestro stock y considerar un inventario adicional en las bodegas de la empresa. Este stock dependerá de las variaciones que se presenten durante el consumo dentro de un período y la recepción de la nueva mercadería.

En el caso de una empresa de servicio tenemos dos tipos de existencias:

- 1.- Productos terminados.- son los que la empresa ha elaborado y están listos para venderlos al cliente.
- 2.- Mercaderías.- productos que la empresa ha comprado y puesto a la venta sin tener ninguna transformación.

La empresa debe tener inventarios para evitar:

- 1.- Evitar los faltantes si fuera el caso de que la demanda aumente
- 2.- Que la demanda en ciertos meses del año incremente más de lo esperado
- 3.- Incurrir en más gastos, ya que al obtener mayor cantidad de productos existen mayores descuentos y el costo de cada producto reduciría.



4.2. Administración de los Inventarios

Ruptura de stock.- Son los costos que la empresa incurrirá cuando se queda sin existencias

Stock máximo: La máxima cantidad que debemos mantener en las bodegas de la empresa

Stock mínimo: La cantidad menor de mercadería que debemos tener en la empresa, considerando el riesgo de ruptura de stocks que estará por encima de este stock.

- Además, debemos considerar el tiempo que hay entre la realización del pedido y la entrega del mismo por parte del proveedor, puede tardar de 6 días hasta 30 días de entrega de la mercadería.
- Otro dato numérico que debemos tomar en cuenta es la cantidad que debemos tener en bodega para evitar el desabastecimiento y no caer por debajo del límite de stock mínimo.

MODELO DEL TAMAÑO DEL LOTE ECONÓMICO (EOQ): EOQ (Economic Order Quantity o LEC).- Lote Económico de Compras, esta técnica es una de las más conocidas, esta publicación es de 1915 por Ford Wilson Harris, así también se reconoce este modelo como Modelo de Wilson. (www.elcontador.com.ec)

EOQ BASICO

Este método se fundamenta en lo siguiente:

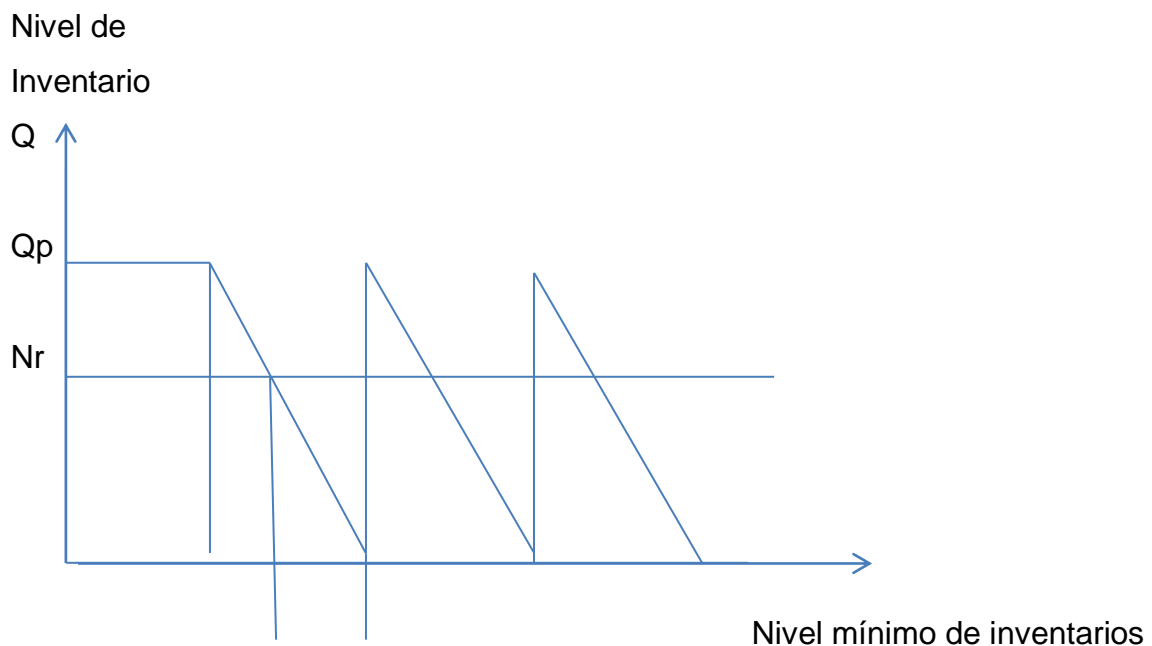
- Se conoce la demanda
- Se conoce el tiempo de entrega del producto, cuando se hace el pedido y cuando nos entregan el pedido
- La recepción del inventario es inmediata
- Los descuentos por cantidad no son posibles



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- Los costos variables son los costos de preparación o de colocación de una orden y el costo del manejo o almacenamiento del inventario a través de tiempo.
- Las faltas de inventario se pueden evitar si las órdenes se colocan de acuerdo al nivel mínimo de stock.

Nivel máximo de inventarios



Qp= Cantidad del pedido

Nr= Nivel de reaprovisionamiento o punto de pedido

Te= Tiempo de espera

Fuente: Principios de Administración de Operaciones, Render Heizer

Elaborado por: Rodrigo Martínez.

Este modelo proporciona respuestas satisfactorias aunque existan variaciones dentro de las cantidades de stock.

TERMINOLOGÍA PARA LAS FÓRMULAS:

Q= Cantidad a solicitar, ordenar o pedir el producto

Q*= Número óptimo de productos por orden



UNIVERSIDAD DE CUENCA

D= Demanda anual en unidades

S= Costo de preparación u para procesos de cada orden

H= Costo de mantener o manejar el inventario por unidad al año

L= Tiempo de Entrega (tiempo entre la colocación y recepción de la orden)

FÓRMULAS

COSTO ANUAL DE ORDENAR = $(D/Q) * S$

COSTO ANUAL DE MANTENER = $(Q/2) * H$

COSTO TOTAL = Costo anual de ordenar + Costo anual de mantener.

$Q^* = 2DS / H$

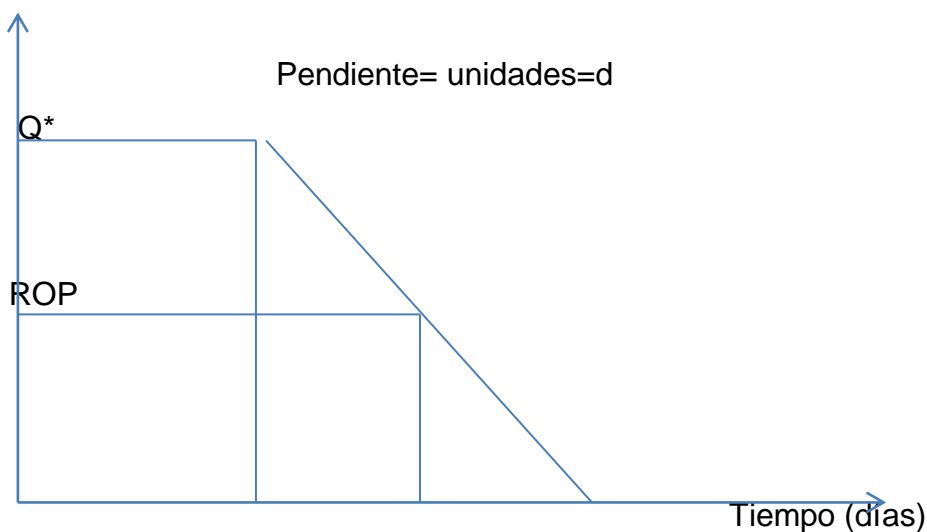
NÚMERO ESPERADO DE ÓRDENES (N) = D/Q^*

Tiempo esperado entre las órdenes (L) = $\frac{\text{No. de días laborables del año}}{N}$

DEMANDA DIARIA (d) = $D/\text{Número de días laborables/año}$

Punto de reorden (ROP) = dxL

Nivel de Inventario: Unidades



Tiempo de entrega = L

Fuente: Principios de Administración de Operaciones Render Heizer

Elaborado por: Rodrigo Martínez



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ejemplo:

$$Q = 1000$$

$$Q^* = 2000$$

$$D = 1.200$$

$$S = 380$$

$$H = 0.38 \text{ dólares}$$

$$L = 6 \text{ días}$$

$$\text{COSTO ANUAL POR ORDENAR} = (D/Q)S = (12.000/1.000) \cdot 380 = 4.560$$

$$\text{COSTO ANUAL DE MANTENER} = (Q/2) \cdot H = (1.000/2) \cdot 0.38 = 190$$

$$\text{COSTO TOTAL} = \text{COSTO ANUAL DE ORDENAR} + \text{COSTO ANUAL DE MANTENER} = 4.560 + 190 = 4.750$$

$$\text{N}^\circ \text{ ÓPTIMO DE PRODUCTOS POR ORDEN (Q}^*) = 2(1.200)(380)/4560 = 2.000$$

$$\text{NÚMERO ESPERADO DE ORDENES} = (N) = D/Q^* = 12.000/2000 = 6.000$$

$$\text{TIEMPO ESPERADO ENTRE LAS ORDENES (L)} = 360/6.000 = 6 \text{ días}$$

$$\text{DEMANDA DIARIA (d)} = 12.000/360 = 33,33 = 33 \text{ diarios}$$

$$\text{PUNTO DE REORDEN (ROD)} = 33 \times 6 = 198$$

4.3. Utilización de Kárdex

El método de valoración utilizado para este artículo es el promedio ponderado, método considerado por la empresa como el más adecuado, debido a la variación constante en el precio.

La medición de la rotación de este artículo será realizada en períodos semanales, ya que los artículos tenemos almacenados en bodega, y



UNIVERSIDAD DE CUENCA

necesitamos que la camarera (persona responsable) realice el conteo físico del mismo y solicite al administrador la correspondiente reposición del producto.

El abastecimiento de este producto es de manera inmediata, pues sólo una llamada, nuestro proveedor nos ayudará con el envío del producto.

Cálculo del stock mínimo:

| | |
|-------------------------------|--------------|
| Nº de habitaciones | 15 |
| Nº de unidades por habitación | <u>x 1</u> |
| Mínimo requerido: | 15 unidades. |

El método de valoración utilizado para este producto es el promedio ponderado, método considerado por la empresa como el más adecuado, debido a la variación del precio y a la poca rotación que tiene el mismo dentro de nuestra empresa.

La medición de la rotación de este producto será realizada en períodos semanales ya que los artículos tenemos almacenados en bodega, y necesitamos que la camarera (persona responsable) realice el conteo físico del mismo y solicite al administrador la correspondiente reposición del producto.

El abastecimiento de este producto es de manera inmediata, pues el administrador mediante una llamada lo solicitará o el mensajero se encargara de su compra. Cálculo del stock mínimo: El cálculo será el mismo utilizado en el método anterior, obteniendo el mismo valor de 15 unidades.

Los artículos registrados en estos kárdex son de consumo inmediato y el método de valoración que utilizaremos para los mismos es el PEPS o FIFO, método considerado por el Hotel como el más adecuado en este caso, ya que el jabón de tocador y los demás artículos son utilizados en cada habitación de forma diaria con la prestación de nuestro servicio de alojamiento. En el cual ponemos a disposición del huésped su utilización, considerando que el costo de estos artículos ya incluye en el precio del servicio.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

La medición de la rotación de estos amenities será realizada, en períodos semanales y su aprovisionamiento se realizará con un periodo de anticipación de 6 días, pues la fabricación de estos productos es mediante confirmación de pedido. Y su despacho como lo mencionamos anteriormente es en 6 días, dato considerado dentro de nuestro cálculo del stock mínimo.

| HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO" | | | | | | | | | | |
|---|-----------------|--------------------|--------------------------|------------------|--------|-------------------|-------|-----------------|-------|--------|
| KARDEX | | | | | | | | | | |
| DESCRIPCIÓN: SHAMPOO | | | MARCA O MODELO: | | | Botellas de 25ml. | | | | |
| CODIGO: MH003 | | | UNIDAD DE MEDIDA: | | | UNIDAD | | | | |
| METODO: PEPS | | | | | | | | | | |
| FECHA | DESCRIPCIÓN | ENTRADA | | | SALIDA | | | SALDO | | |
| | | COSTO | V.U | V.T | COSTO | CANT. | VALOR | COSTO | CANT. | VALOR |
| 02-01-13 | COMPRA FACT 945 | 0,30 | 1000 | 300,00 | | | | 0,30 | 1000 | 300,00 |
| 03-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 15 | 4,50 | 0,30 | 985 | 295,50 |
| 04-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 15 | 4,50 | 0,30 | 970 | 291,00 |
| 05-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 15 | 4,50 | 0,30 | 955 | 286,50 |
| 06-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 10 | 3,00 | 0,30 | 945 | 283,50 |
| 07-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 12 | 3,60 | 0,30 | 933 | 279,90 |
| 08-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 11 | 3,30 | 0,30 | 922 | 276,60 |
| 09-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 10 | 3,00 | 0,30 | 912 | 273,60 |
| 10-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 09 | 2,70 | 0,30 | 903 | 270,90 |
| 11-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 08 | 2,40 | 0,30 | 895 | 268,50 |
| 12-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 15 | 4,50 | 0,30 | 880 | 264,00 |
| | | | | | | | | | | |
| EXISTENCIAS | | | | PROVEEDOR | | CIUDAD | | TELEFONO | | |
| | | MAXIMAS : | | AMENIGRAF | | QUITO | | 02254-586 | | |
| | | MINIMAS: 50 | | | | | | | | |
| FUENTE: HOTEL MORENICA DEL ROSARIO | | | | | | | | | | |
| ELABORADO POR: LAS AUTORAS | | | | | | | | | | |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO"

KARDEX

DESCRIPCIÓN: ACONDICIONADOR
CODIGO: MH007
METODO: PEPS

MARCA O MODELO:
UNIDAD DE MEDIDA:

unid.
 25g.
 UNIDAD

| FECHA | DESCRIPCIÓN | ENTRADA | | | SALIDA | | | SALDO | | |
|--------------------|-----------------|------------------------|------|------------------|--------|---------------|-------|-----------------|-------|--------|
| | | COSTO | V.U | V.T | COSTO | CANT. | VALOR | COSTO | CANT. | VALOR |
| 02-01-13 | COMPRA FACT 945 | 0,31 | 1000 | 310,00 | | | | 0,31 | 1000 | 310,00 |
| 03-01-13 | CONSUMO | | | | 0,31 | 15 | 4,65 | 0,31 | 985 | 305,35 |
| 04-01-13 | CONSUMO | | | | 0,31 | 15 | 4,65 | 0,31 | 970 | 300,70 |
| 05-01-13 | CONSUMO | | | | 0,31 | 15 | 4,65 | 0,31 | 955 | 296,05 |
| 06-01-13 | CONSUMO | | | | 0,31 | 10 | 3,10 | 0,31 | 945 | 292,95 |
| 07-01-13 | CONSUMO | | | | 0,31 | 12 | 3,72 | 0,31 | 933 | 289,23 |
| 08-01-13 | CONSUMO | | | | 0,31 | 11 | 3,41 | 0,31 | 922 | 285,82 |
| 09-01-13 | CONSUMO | | | | 0,31 | 10 | 3,10 | 0,31 | 912 | 282,72 |
| 10-01-13 | CONSUMO | | | | 0,31 | 09 | 2,79 | 0,31 | 903 | 279,93 |
| 11-01-13 | CONSUMO | | | | 0,31 | 08 | 2,48 | 0,31 | 895 | 277,45 |
| 12-01-13 | CONSUMO | | | | 0,31 | 15 | 4,65 | 0,31 | 880 | 272,80 |
| EXISTENCIAS | | | | PROVEEDOR | | CIUDAD | | TELEFONO | | |
| MINIMAS: 50 | | MAXIMAS : 1.200 | | AMENIGRAF | | QUITO | | 02254-586 | | |

FUENTE: HOTEL MORENICA DEL ROSARIO
ELABORADO POR: LAS AUTORAS

HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO"

KARDEX

DESCRIPCIÓN: PAÑUELOS FACIALES
CODIGO: MH005
METODO: PEPS

MARCA O MODELO:
UNIDAD DE MEDIDA:

CAJA DE 25 UNIDADES
 UNIDAD

| FECHA | DESCRIPCIÓN | ENTRADA | | | SALIDA | | | SALDO | | |
|--------------------|-----------------|---------------------|-----|------------------|--------|---------------|-------|-----------------|-------|----------|
| | | COSTO | V.U | V.T | COSTO | CANT. | VALOR | COSTO | CANT. | VALOR |
| 02-01-13 | COMPRA FACT 945 | 1,64 | 500 | 820,00 | | | | 1,64 | 1000 | 164,00 |
| 03-01-13 | CONSUMO | | | | 1,64 | 15 | 24,60 | 1,64 | 985 | 1.615,40 |
| 04-01-13 | CONSUMO | | | | 1,64 | 15 | 24,60 | 1,64 | 970 | 1.590,80 |
| 05-01-13 | CONSUMO | | | | 1,64 | 15 | 24,60 | 1,64 | 955 | 1.566,20 |
| 06-01-13 | CONSUMO | | | | 1,64 | 10 | 16,00 | 1,64 | 945 | 1.549,80 |
| 07-01-13 | CONSUMO | | | | 1,64 | 12 | 19,68 | 1,64 | 933 | 1.530,12 |
| 08-01-13 | CONSUMO | | | | 1,64 | 11 | 18,04 | 1,64 | 922 | 1.512,08 |
| 09-01-13 | CONSUMO | | | | 1,64 | 10 | 16,00 | 1,64 | 912 | 1.495,68 |
| 10-01-13 | CONSUMO | | | | 1,64 | 09 | 14,76 | 1,64 | 903 | 1.480,92 |
| 11-01-13 | CONSUMO | | | | 1,64 | 08 | 13,12 | 1,64 | 895 | 1.467,80 |
| 12-01-13 | CONSUMO | | | | 1,64 | 15 | 24,60 | 1,64 | 880 | 1.443,20 |
| EXISTENCIAS | | | | PROVEEDOR | | CIUDAD | | TELEFONO | | |
| MINIMAS: 15 | | MAXIMAS : 50 | | AMENIGRAF | | QUITO | | 02254-586 | | |

FUENTE: HOTEL MORENICA DEL ROSARIO
ELABORADO POR: LAS AUTORAS



UNIVERSIDAD DE CUENCA

HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO"

KARDEX

DESCRIPCIÓN: JABON DE TOCADOR

MARCA O MODELO:

unid.

CODIGO: MH001

UNIDAD DE MEDIDA:

30g.

UNIDAD

METODO: PEPS

| FECHA | DESCRIPCIÓN | ENTRADA | | | SALIDA | | | SALDO | | | |
|--------------------|-----------------|---------|------|------------------------|---------------|-------|-------|-----------------|-----------|--------|--|
| | | COSTO | V.U | V.T | COSTO | CANT. | VALOR | COSTO | CANT. | VALOR | |
| 02-01-13 | COMPRA FACT 945 | 0,25 | 1000 | 250,00 | | | | 0,25 | 1000 | 250,00 | |
| 03-01-13 | CONSUMO | | | | 0,25 | 15 | 3,75 | 0,25 | 985 | 246,25 | |
| 04-01-13 | CONSUMO | | | | 0,25 | 15 | 3,75 | 0,25 | 970 | 242,50 | |
| 05-01-13 | CONSUMO | | | | 0,25 | 15 | 3,75 | 0,25 | 955 | 230,75 | |
| 06-01-13 | CONSUMO | | | | 0,25 | 10 | 2,50 | 0,25 | 945 | 236,25 | |
| 07-01-13 | CONSUMO | | | | 0,25 | 12 | 3,00 | 0,25 | 933 | 233,25 | |
| 08-01-13 | CONSUMO | | | | 0,25 | 11 | 2,75 | 0,25 | 922 | 230,50 | |
| 09-01-13 | CONSUMO | | | | 0,25 | 10 | 2,50 | 0,25 | 912 | 228,00 | |
| 10-01-13 | CONSUMO | | | | 0,25 | 09 | 2,25 | 0,25 | 903 | 225,75 | |
| 11-01-13 | CONSUMO | | | | 0,25 | 08 | 2,00 | 0,25 | 895 | 223,75 | |
| 12-01-13 | CONSUMO | | | | 0,25 | 15 | 3,75 | 0,25 | 880 | 220,00 | |
| EXISTENCIAS | | | | PROVEEDOR | CIUDAD | | | TELEFONO | | | |
| MINIMAS: 50 | | | | MAXIMAS : 1.200 | AMENIGRAF | QUITO | | | 02254-586 | | |

FUENTE: HOTEL MORENICA DEL ROSARIO

ELABORADO POR: LAS AUTORAS

HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO"

KARDEX

DESCRIPCIÓN: JABÓN DE BAÑO

MARCA O MODELO:

unid.

CODIGO: MH007

UNIDAD DE MEDIDA:

25g.

UNIDAD

METODO: PEPS

| FECHA | DESCRIPCIÓN | ENTRADA | | | SALIDA | | | SALDO | | | |
|--------------------|-----------------|---------|------|------------------------|---------------|-------|-------|-----------------|-----------|--------|--|
| | | COSTO | V.U | V.T | COSTO | CANT. | VALOR | COSTO | CANT. | VALOR | |
| 02-01-13 | COMPRA FACT 945 | 0,30 | 1000 | 300,00 | | | | 0,30 | 1000 | 300,00 | |
| 03-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 15 | 4,50 | 0,30 | 985 | 295,50 | |
| 04-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 15 | 4,50 | 0,30 | 970 | 291,00 | |
| 05-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 15 | 4,50 | 0,30 | 955 | 286,50 | |
| 06-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 10 | 3,00 | 0,30 | 945 | 283,50 | |
| 07-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 12 | 3,60 | 0,30 | 933 | 279,90 | |
| 08-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 11 | 3,30 | 0,30 | 922 | 276,60 | |
| 09-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 10 | 3,00 | 0,30 | 912 | 273,60 | |
| 10-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 09 | 2,70 | 0,30 | 903 | 270,90 | |
| 11-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 08 | 2,40 | 0,30 | 895 | 268,50 | |
| 12-01-13 | CONSUMO | | | | 0,30 | 15 | 4,50 | 0,30 | 880 | 264,00 | |
| EXISTENCIAS | | | | PROVEEDOR | CIUDAD | | | TELEFONO | | | |
| MINIMAS: 50 | | | | MAXIMAS : 1.200 | AMENIGRAF | QUITO | | | 02254-586 | | |

FUENTE: HOTEL MORENICA DEL ROSARIO

ELABORADO POR: LAS AUTORAS



UNIVERSIDAD DE CUENCA

HOTEL "MORENICA DEL ROSARIO"

KARDEX

DESCRIPCIÓN: PAPEL HIGIENICO

MARCA O MODELO:

CODIGO: MH008

UNIDAD DE MEDIDA:

METODO: PEPS

| FECHA | DESCRIPCIÓN | ENTRADA | | | SALIDA | | | SALDO | | |
|-----------------|-----------------|---------|------|-----------|--------|-------|-----------|-------|-------|--------|
| | | COSTO | V.U | V.T | COSTO | CANT. | VALOR | COSTO | CANT. | VALOR |
| 02-01-13 | COMPRA FACT 945 | 0,22 | 1000 | 220,00 | | | | 0,22 | 1000 | 220,00 |
| 03-01-13 | CONSUMO | | | | 0,22 | 15 | 3,30 | 0,22 | 985 | 216,70 |
| 04-01-13 | CONSUMO | | | | 0,22 | 15 | 3,30 | 0,22 | 970 | 213,40 |
| 05-01-13 | CONSUMO | | | | 0,22 | 15 | 3,30 | 0,22 | 955 | 210,10 |
| 06-01-13 | CONSUMO | | | | 0,22 | 10 | 2,20 | 0,22 | 945 | 207,90 |
| 07-01-13 | CONSUMO | | | | 0,22 | 12 | 2,64 | 0,22 | 933 | 205,26 |
| 08-01-13 | CONSUMO | | | | 0,22 | 11 | 2,42 | 0,22 | 922 | 202,84 |
| 09-01-13 | CONSUMO | | | | 0,22 | 10 | 2,20 | 0,22 | 912 | 200,64 |
| 10-01-13 | CONSUMO | | | | 0,22 | 09 | 1,98 | 0,22 | 903 | 198,66 |
| 11-01-13 | CONSUMO | | | | 0,22 | 08 | 1,76 | 0,22 | 895 | 196,90 |
| 12-01-13 | CONSUMO | | | | 0,22 | 15 | 3,30 | 0,22 | 880 | 193,60 |
| EXISTENCIAS | | | | PROVEEDOR | CIUDAD | | TELEFONO | | | |
| MINIMAS: 50 | | | | AMENIGRAF | QUITO | | 02254-586 | | | |
| MAXIMAS : 1.200 | | | | | | | | | | |

FUENTE: HOTEL MORENICA DEL ROSARIO

ELABORADO POR: LAS AUTORAS



CONCLUSIONES

Al analizar los costos de las dos secciones del Hotel, alojamiento y restaurante se obtuvo los siguientes criterios:

En el Hotel "Morenica del Rosario" el mismo que está dentro de la categoría de cuatro estrellas. Al ser un hotel nuevo se ha sujetado a cambios que se generan en la actividad hotelera, todo esto para cumplir con las obligaciones que imponen los diversos órganos reguladores que existen en el Ecuador, adaptándose con facilidad a las exigencias legales.

El sistema de costos por órdenes de producción empleado en este estudio ha demostrado ser eficaz, el que permitió obtener información relevante de las dos secciones que son parte de la actividad de este hotel y su análisis servirá para la toma de decisiones por parte de la Administración.

En base a los resultados obtenidos de las hojas de costos con los cálculos reales donde se consideró la materia prima empleada, mano de obra utilizada, y los costos indirectos de fabricación, hemos concluido que:

- La sección de alojamiento es la generadora de ingresos que soporta económicamente al hotel, pese a que su nivel de ocupación no se encuentra cubierto en un 100%, como lo indicamos en el análisis realizado del punto de equilibrio.
- La utilidad obtenida por la venta de una habitación simple es de \$14,39; en habitación doble \$ 17,13; en habitación matrimonial es de \$ 9,93 y en habitación triple es de \$12,95; demostrándonos que esta utilidad no está obtenida de acuerdo a un porcentaje fijado por la empresa, resultado que difiere por los precios que han sido establecidos por la competencia.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

- La sección de restaurante no genera ingresos al hotel, sino una pérdida que pudiéramos cubrir si generáramos ingresos superiores a \$ 6.152,61, según nuestro análisis de punto de equilibrio.
- La pérdida obtenida por la venta del menú:
 - Pollo a la Plancha con Chimichurri es de \$ 0,36
 - Deditos Mozzarella con Ensalada de la Casa es de \$ 1,57
 - Alitas de Pollo en salsa B.B.Q. es de \$ 0,60

Demostrándonos que dentro de esta sección la pérdida se debe a que el nivel de ventas no permite cubrir ni los costos fijos, esto se da porque el restaurante no tiene la acogida esperada dentro del mercado.

La utilidad obtenida en el Hotel “Morenica del Rosario” se ve afectada por la sección de restaurante.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

RECOMENDACIONES:

Como resultado del trabajo se realizan las siguientes recomendaciones:

- Revisar e implementar el sistema de costos mediante ordenes de producción en base al estudio realizado, identificando los ítems de productos, artículos, recursos humanos que intervienen directa e indirectamente en la prestación de este servicio.
- Analizar en beneficio del hotel alguna estrategia de marketing en la sección de restaurante, para que les proporcione los ingresos esperados, caso contrario la recomendación sería de cerrar esta sección.
- En vista de la rentabilidad que genera la sección de alojamiento debería ampliar sus instalaciones para obtener mayor ingreso.
- Cumplir con los aspectos tributarios y normativa legal vigente con los diferentes entes reguladores del Ecuador aplicados en el sector hotelero, considere que es una empresa nueva por lo que deberá sujetarse a las nuevas Normas Contables. (NIIF)
- Llevar un registro de inventarios en el Hotel “Morenica del Rosario” a través de los kárdex, para la materia prima utilizada en las secciones de alojamiento y restaurante, que proporcione un control de las existencias y manejo de saldos mínimos y máximos, que le ayudara a evitar faltantes o excedentes, que perjudicarían económicamente al hotel.



BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

1. *Manual Moderno de Contabilidad*. (1982 - Impreso en Brasil). Buenos Aires - Argentina: Ediciones Bach SRL.
2. CANTÚ, G. G. (1991). *CONTABILIDAD*. MEXICO: McGRAW-HILL.
3. HARGADON. (2007). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Norma.
4. NIIFS, I. A. (2009). *NIIFS para las PYMES*. London - United Kingdom.: IFRS for SMEs.
5. Villegas, C. F. (2010). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. COLOMBIA: Delfín Ltda.

TESIS

1. GUZMAN, Jenny, MOROCHO, Fanny, 2009, Implementación de Costos a los servicios de Hospedaje y de Alimentación en el “Hotel Tomebamba”.
2. Machuca Contreras, M. Carmen (2012). Implementación de un sistema de contabilidad general y de costos para la empresa Hormiguera de Industrias Guapán S.A. Cuenca.
3. Guzhnay Gloria, Naulaguari María (2013). Determinación de costos de los servicios hoteleros caso práctico “Hotel Manantial”.

PAGINAS DE INTERNET

1. <http://www.facilcontabilidad.com/costo-del-inventario-en-la-contabilidad-con-niif/>
2. <http://www.utntyh.com/wp-content/uploads/2010/03/Costos-en-empresas-hoteleras-lectura-obligatoria.pdf>
3. <http://www.elcontador.com.ec/imagesFTP/2368.boletin102.pdf>
4. <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/.../6/T-ESPE-017174-5.pdf>
5. http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8f/Comparacion_de_Metodos_de_Valuacion_de_Inventarios.pdf
6. repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/.../6/T-ESPE-



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXOS



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO No. 1

| TABLA DE NIVEL OCUPACIONAL "HOTEL MORENICA DEL ROSARIO" | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|---------|-------|-------|------|-------|-------|--------|------------|---------|-----------|-----------|
| AÑO 2013 | | | | | | | | | | | | |
| TIPO DE HABITACIÓN | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | NOVIEMBRE | DICIEMBRE |
| SIMPLES | 71 | 64 | 97 | 73 | 92 | 102 | 75 | 106 | 88 | 95 | 51 | 89 |
| DOBLES | 40 | 45 | 74 | 98 | 41 | 56 | 59 | 93 | 74 | 52 | 72 | 32 |
| MATRIMONIALES | 33 | 20 | 59 | 29 | 34 | 53 | 63 | 65 | 77 | 49 | 81 | 49 |
| TRIPLES | 54 | 49 | 36 | 30 | 32 | 32 | 35 | 26 | 29 | 51 | 65 | 73 |
| TOTAL | 198 | 178 | 266 | 230 | 199 | 243 | 232 | 290 | 268 | 247 | 269 | 243 |

| DISTRIBUCIÓN DE VENTAS - SECCIÓN ALOJAMIENTO | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|
| AÑO 2013 | | | | | | | | | | | | |
| TIPO DE HABITACIÓN | ENERO | FEBRERO | MARZO | ABRIL | MAYO | JUNIO | JULIO | AGOSTO | SEPTIEMBRE | OCTUBRE | NOVIEMBRE | DICIEMBRE |
| SIMPLES | 3.433,56 | 3.095,04 | 4.690,92 | 3.530,28 | 4.449,12 | 4.932,72 | 3.627,00 | 5.126,16 | 4.255,68 | 4.594,20 | 2.466,36 | 4.304,04 |
| DOBLES | 2.459,20 | 2.766,60 | 4.549,52 | 6.025,04 | 2.520,68 | 3.442,88 | 3.627,32 | 5.717,64 | 4.549,52 | 3.196,96 | 4.426,56 | 1.967,36 |
| MATRIMONIALES | 2.028,84 | 1.229,60 | 3.627,32 | 1.782,92 | 2.090,32 | 3.258,44 | 3.873,24 | 3.996,20 | 4.733,96 | 3.012,52 | 4.979,88 | 3.012,52 |
| TRIPLES | 4.249,26 | 3.855,81 | 2.832,84 | 2.360,70 | 2.518,08 | 2.518,08 | 2.754,15 | 2.045,94 | 2.282,01 | 4.013,19 | 5.114,85 | 5.744,37 |
| TOTAL | 12.170,86 | 10.947,05 | 15.700,60 | 13.698,94 | 11.578,20 | 14.152,12 | 13.881,71 | 16.885,94 | 15.821,17 | 14.816,87 | 16.987,65 | 15.028,29 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO No. 2

Base Legal que regula el cobro del Propina - TIP

A través del Acuerdo Ministerial 007, publicado en el Registro Oficial No. 36, de 8 de marzo de 2007, se regulan aspectos relacionados con la propina legal que se cobra en los establecimientos turísticos establecidos en el Decreto Supremo 1269, publicado en el Registro Oficial No. 295 de 25 de agosto de 1971.

El 10% adicional al consumo se cobrará en los establecimientos de hoteles, bares y restaurantes de las dos primeras categorías establecidas en el Reglamento General de Actividades Turísticas, reglamentos especiales y demás normas expedidas por el Ministerio de Turismo, es decir en los establecimientos de lujo y primera categorías

Considerando:

Que, el Art. 2 del Decreto Supremo No. 1269 de 20 de agosto de 1971, publicado en el Registro Oficial No. 295 de 25 del mismo mes y año establece que corresponderá al Ministerio de Trabajo dictar mediante acuerdo ministerial, las disposiciones correspondientes a la recaudación, control y reparto de los valores correspondientes al 10% adicional al consumo en hoteles, bares y restaurantes de primera y segunda categoría; Que, el Art. 61 de la Ley de Turismo publicada en el Registro Oficial No. 733 de 27 de diciembre del 2002, reformó el Art. 3 del Decreto Supremo No. 1269 de 20 de agosto de 1971; Que, de conformidad con los Arts. 15, 16 y 19 de la Ley de Turismo el Ministerio de Turismo es el órgano rector de la actividad turística y al que le corresponde dictar de manera privativa las normas técnicas y de calidad en base a las cuales se clasifican y categorizan los establecimientos turísticos; Que, el 27 de diciembre del 2002 en el Registro Oficial No. 726, se publicó el Reglamento General de Actividades Turísticas; Que, de conformidad con el Art. 17 de la Ley de Turismo el Ministerio de Turismo coordinará con otras instituciones del sector público las normas a implementarse a fin de no afectar al desarrollo del turismo; y, En uso de las facultades contenidas en el Art. 179 numeral 6 de la Constitución Política de la República del Ecuador, el Art. 17 del



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Estatuto del Régimen Jurídico Administrativo de la Función Ejecutiva y demás normas jurídicas aplicables acuerdan:

Artículo 1.- Para fines de la aplicación del Decreto Supremo 1269, publicado en el Registro Oficial No. 295 de 25 de agosto de 1971, se entenderá por consumos el valor correspondiente al precio que se pague por los servicios que sean prestados por todos los establecimientos señalados en el decreto supremo que se reglamenta y categorizados como tales por el Ministerio de Turismo.

Artículo 2.- Son beneficiarios del 10% adicional al consumo todos los trabajadores sujetos al Código del Trabajo que presten sus servicios en empresas o establecimientos de hoteles, bares y restaurantes cuyas categorías se expresan más adelante, a excepción de los representantes legales de la empresa o establecimientos en el caso de ser personas jurídicas, o sus propietarios y administradores en el caso de ser personas naturales

Artículo 3.- El 10% adicional al consumo se cobrará en los establecimientos de hoteles, bares y restaurantes de las dos primeras categorías establecidas en el Reglamento General de Actividades Turísticas, reglamentos especiales y demás normas expedidas por el Ministerio de Turismo.

Tienen derecho también a este beneficio los trabajadores intermediados reconocidos en la ley reformativa al Código de Trabajo publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 298 del 23 de junio del 2006, los de las empresas hoteleras, bares, restaurantes y en general todos los trabajadores que presten sus servicios en dichos establecimientos aunque el titular del registro y licencia de funcionamiento sea distinto al empleador.

Artículo 4.- La recaudación, control y reparto del 10% adicional al consumo que se cobrará en las empresas y establecimientos determinados en el Art. 3 del presente acuerdo, pagado al contado o a crédito, seguirá el siguiente procedimiento:

a) Los hoteles, bares y restaurantes determinados en el artículo 3 de este



UNIVERSIDAD DE CUENCA

acuerdo, emitirán los correspondientes comprobantes de venta autorizados por el SRI en los que se desglosará el valor correspondiente al 10% adicional al consumo. Estos comprobantes deberán contener obligatoriamente la siguiente leyenda: “Incluye 10% de servicios - propina - TIP” y, este concepto deberá además desglosarse en la casilla respectiva, dentro del comprobante, con la siguiente indicación “10% propina - TIP”, en reemplazo del “10% Servicios”.

b) El empleador elaborará mensualmente un cuadro en el que consten los valores de las ventas de cada uno de sus establecimientos, desglosando el valor del “10% propina - TIP” o 10% adicional al consumo y lo exhibirá en un lugar visible para todos los trabajadores.

En caso de existir organizaciones de trabajadores, la información requerida en el párrafo anterior deberá ser proporcionada, de manera obligatoria, por el empleador a los dirigentes de las referidas asociaciones.

c) El empleador entregará a cada trabajador la liquidación del pago del 10% propina-TIP, documento que deberá tener los siguientes datos:

- Nombre del establecimiento
- Periodo de prueba
- Nombre del trabajador
- Monto total a distribuir
- Número total de horas trabajadas
- Valor alícuota
- Cantidad a recibir
- Firma del trabajador

Adicionalmente el empleador deberá elaborar un reporte mensual de este pago, en el que deberá constar la firma del trabajador.

Para el pago del 10% propina -TIP, se realizará el cálculo tomando en consideración las horas trabajadas, esto es, se sumarán las horas laboradas de todos los trabajadores. El valor del 10% por servicios se dividirá para dicho valor, y el resultado será la alícuota que, multiplicada por las horas trabajadas



UNIVERSIDAD DE CUENCA

de cada trabajador, será el valor correspondiente al 10% de servicios que le corresponda.

d) El empleador deberá además mantener los comprobantes de haber realizado el pago mensual de los valores correspondientes a cada trabajador, el que se deberá realizar hasta el 15 del mes siguiente al cual corresponde al pago.

e) El empleador deberá remitir al Inspector de Trabajo de la respectiva jurisdicción, copias de las planillas de pago debidamente suscritas por los trabajadores correspondiente al pago del 10% al consumo, en concepto de propina, conjuntamente con la declaración del 13ro., 14to. y utilidades; y,

f) Los trabajadores que se encuentren en goce de vacaciones, permiso por enfermedad, maternidad o lactancia, tendrán derecho a continuar percibiendo el 10% por servicios.

Artículo 5.- La recaudación y reparto se hará por cada establecimiento individual, aunque el empleador tenga a su cargo dos o más establecimientos de las categorías señaladas en el presente acuerdo. Los valores recaudados corresponderán a los trabajadores de cada establecimiento por separado, sea que el empleador haya cobrado o no el 10% de servicios- propina-TIP. Se prohíbe unificar la recaudación de establecimientos distintos, aunque pertenecieren al mismo empleador.

Artículo 6.- Las organizaciones laborales legalmente constituidas que patrocinen las respectivas asociaciones del sector de hoteles, bares, restaurantes y los representantes de cada establecimiento podrán denunciar al Ministerio de Trabajo y Empleo cualquier violación, alteración o incumplimiento.

Artículo 7.- La persona natural o jurídica responsable del establecimiento turístico que por cualquier motivo dejare de cobrar el “10% de servicios - propina - TIP” adicional al consumo entregará a sus trabajadores los valores que dejare de recaudar sin perjuicio de que se le imponga la sanción prevista en el código de trabajo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Artículo 8.- La persona natural o jurídica responsable del establecimiento turístico que recaude y no reparta el “10% de servicios - propina - TIP”, o reparta en montos inferiores a los debidos, será sancionada de conformidad con lo dispuesto en el Código de Trabajo.

Artículo 9.- Se prohíbe a todas las personas naturales o jurídicas responsables de los establecimientos turísticos señalados en el artículo 3 de este acuerdo, la entrega a clientes de prefecturas y de órdenes de pagos o servicios (vouchers) de tarjeta de crédito con espacios abiertos o en blanco, esto es sin cerrar con los valores finales. En las prefecturas solamente se incluirá la información necesaria para que el cliente señale los datos que deberán constar en la factura, y de ninguna manera sugerirán al cliente un pago adicional por ningún concepto. Quienes incumplan esta disposición serán sancionados de conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor.

Artículo 10.- El Director Regional del Trabajo de la respectiva jurisdicción será el encargado del control y de la ejecución del presente acuerdo; además resolverá cualquier duda que surgiera en la aplicación del presente acuerdo y del Decreto No. 1269. Su resolución causará ejecutoria.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA UNICA.- Los hoteles, bares y restaurantes determinados en el artículo 3 de este acuerdo podrán continuar utilizando sus comprobantes de venta pre impresos autorizados por el SRI, sin incluir lo dispuesto en el literal a) del artículo 4 de este acuerdo hasta el 31 de diciembre del 2007. A partir del 1 de enero del 2008, los hoteles, bares y restaurantes determinados en los artículos 3 de este acuerdo deberán cumplir lo dispuesto en el literal a) del artículo 4, es decir la inclusión en los comprobantes de venta la leyenda “Incluye 10% de servicios - propina - TIP” y, desglosar dentro del comprobante la siguiente indicación “10% Propina – TIP”.

DISPOSICION GENERAL PRIMERA.- Cualquier reforma del presente acuerdo deberá realizarse con la participación del Ministerio de Trabajo y Empleo y del Ministerio de Turismo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

DISPOSICION GENERAL SEGUNDA.- Derogar el Acuerdo Ministerial 0365 del 24 de mayo del 2006 publicado en el Registro Oficial No. 285 del 6 de junio del 2006.

Todas las disposiciones del presente acuerdo comenzarán a regir desde la fecha de su suscripción sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

Comuníquese.

Quito, D. M., 11 enero del 2007.

f.) Dr. José Serrano Salgado, Ministro del Trabajo y Empleo.

f.) María Isabel Salvador, Ministra de Turismo



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXO No. 3

TABLA DE DEPRECIACIÓN DE LOS ACTIVOS DEL HOTEL “MORENICA DE ROSARIO”

| INVENTARIO FÍSICO | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|----------------------|---|--------------------|----------|-------------------|------------|--------|-------|-----------|--------------|-------------------------|--------------------|
| CODIGO | DESCRIPCION | CARACTERISTIAS | AÑO DE ADQUISICION | CANTIDAD | CANTIDAD UNITARIA | VALOR | ESTADO | % DEP | DEP ANUAL | DEP. MENSUAL | No. de meses Utilizados | Total Depreciación |
| AC001 | LAVADORAS | MARCA WHIRPOOL | 01/01/2012 | 2 | 1,200.00 | 2,400.00 | NUEVO | 10% | 120.00 | 10.00 | 6 | 120.00 |
| AC002 | SECADORA | MARCA WHIRPOOL | 01/01/2012 | 2 | 1,200.00 | 2,400.00 | NUEVO | 10% | 120.00 | 10.00 | 6 | 120.00 |
| AC003 | EQUIPOS DE COCINA | ECASA | 01/01/2012 | 1 | 3,000.00 | 3,000.00 | NUEVO | 10% | 300.00 | 25.00 | 6 | 150.00 |
| AC004 | CALEFACCION | MARCA INSTAMATIC 20 LITROS AUTOMATICO | 01/01/2012 | 5 | 227.68 | 1,138.40 | NUEVO | 10% | 22.77 | 1.90 | 6 | 56.92 |
| AC005 | SILLONES | SILLONES DE ESPONJA CON COJINES | 01/01/2012 | 30 | 180.00 | 5,400.00 | NUEVO | 10% | 18.00 | 1.50 | 6 | 270.00 |
| AC006 | CUADROS | CONS FOTOGRAFIAS PATRIMONIALES | 01/01/2012 | 30 | 166.67 | 5,000.10 | NUEVO | 10% | 16.67 | 1.39 | 6 | 250.01 |
| AC007 | ESCRITORIOS | DE DORMITORIO | 01/01/2012 | 10 | 780.00 | 7,800.00 | NUEVO | 10% | 78.00 | 6.50 | 6 | 390.00 |
| AC008 | CAMAS 1 PLAZAS | COLINEAL | 01/01/2012 | 5 | 450.00 | 2,250.00 | NUEVO | 10% | 45.00 | 3.75 | 6 | 112.50 |
| AC009 | CAMAS 2 PLAZAS | COLINEAL | 01/01/2012 | 10 | 600.00 | 6,000.00 | NUEVO | 10% | 60.00 | 5.00 | 6 | 300.00 |
| AC010 | CAMAS 2 1/2 | COLINEAL | 01/01/2012 | 10 | 650.00 | 6,500.00 | NUEVO | 10% | 65.00 | 5.42 | 6 | 325.00 |
| AC011 | SILLAS | COLINEAL CON ESPALDAR | 01/01/2012 | 70 | 70.00 | 4,900.00 | NUEVO | 10% | 7.00 | 0.58 | 6 | 245.00 |
| AC012 | SILLAS COLONIALES | COLINEAL CON ESPALDAR Y COJINES | 01/01/2012 | 20 | 150.00 | 3,000.00 | NUEVO | 10% | 15.00 | 1.25 | 6 | 150.00 |
| AC013 | MESITAS | MESAS DE DORMITORIO | 01/01/2012 | 20 | 210.00 | 4,200.00 | NUEVO | 10% | 21.00 | 1.75 | 6 | 210.00 |
| AC014 | JUEGOS DE COMER DE | COLINEAL DIMESION DE LA MESA 1.50 CM X 1.10 | 01/01/2012 | 10 | 800.00 | 8,000.00 | NUEVO | 10% | 80.00 | 6.67 | 6 | 400.00 |
| AC015 | TELÉFONO | SAMSUNG | 01/01/2012 | 20 | 55.00 | 1,100.00 | NUEVO | 10% | 5.50 | 0.46 | 6 | 55.00 |
| AC016 | COLECCIONES DE LECTU | HISTORIAS DEL ECUADOR, NATURALEZA, CIENCIA | 01/01/2012 | 5 | 120.00 | 600.00 | NUEVO | | | - | 6 | - |
| AC017 | ARCHIVADOR | DE CINCO CAJONES COLOR CAFÉ | 01/01/2012 | 4 | 212.50 | 850.00 | NUEVO | 10% | 21.25 | 1.77 | 6 | 42.50 |
| AC018 | PLASMAS 32" | SONY | 01/01/2012 | 20 | 600.00 | 12,000.00 | NUEVO | 10% | 60.00 | 5.00 | 6 | 600.00 |
| AC019 | PLASMAS 55" | SONY | 01/01/2012 | 2 | 2,200.00 | 4,400.00 | NUEVO | 10% | 220.00 | 18.33 | 6 | 220.00 |
| AC020 | MINI BAR | MARCA INDURAMA | 01/01/2012 | 20 | 180.00 | 3,600.00 | NUEVO | 10% | 18.00 | 1.50 | 6 | 180.00 |
| AC021 | REFRIGERADORA | MARCA WHIRPOOL | 01/01/2012 | 1 | 1,800.00 | 1,800.00 | NUEVO | 10% | 180.00 | 15.00 | 6 | 90.00 |
| AC022 | MICROONDAS | MARCA WHIRPOOL | 01/01/2012 | 1 | 300.00 | 300.00 | NUEVO | 10% | 30.00 | 2.50 | 6 | 15.00 |
| AC023 | COMPUTADORAS | MARCA HP | 01/01/2012 | 3 | 900.00 | 7,800.00 | NUEVO | 33% | 297.00 | 24.75 | 6 | 445.50 |
| AC024 | LAPTON | MARCA HP | 01/01/2012 | 2 | 1,100.00 | 2,200.00 | NUEVO | 33% | 363.00 | 30.25 | 6 | 363.00 |
| AC025 | IMPRESORA MULTIFUN | MARCA SAMSUNG | 01/01/2012 | 1 | 800.00 | 800.00 | NUEVO | 33% | 264.00 | 22.00 | 6 | 132.00 |
| AC026 | ALFOMBRAS | DIMENSIONES 70 CM x 90 CM | 01/01/2012 | 5 | 400.00 | 2,000.00 | NUEVO | | | | | |
| AC027 | CALEFON INDUSTRIAL | MODELO PALOMA CALEFÓN | 01/01/2012 | 2 | 1,000.00 | 2,000.00 | NUEVO | 10% | 100.00 | 8.33 | 6 | 100.00 |
| AC028 | CLOSETS | DIMENSIONES 1.25 CM X 1.80 CM | 01/01/2012 | 17 | 200.00 | 3,400.00 | NUEVO | 10% | 20.00 | 1.67 | 6 | 170.00 |
| AC029 | ESPEJOS | DIMENSIONES 25CM X 18 CM | 01/01/2012 | 20 | 50.00 | 1,000.00 | NUEVO | 10% | 5.00 | 0.42 | 6 | 50.00 |
| AC030 | ADORNOS | AÑO / FABRICACION 2003 | 01/01/2012 | 120 | 15.00 | 1,800.00 | NUEVO | | | - | 6 | - |
| AC031 | COLCHONES DE 1 PLAZ | CHAIDE Y CHAIDE | 01/01/2012 | 5 | 300.00 | 1,500.00 | NUEVO | 10% | 30.00 | 2.50 | 6 | 75.00 |
| AC032 | COLCHONES DE 2 PLAZ | CHAIDE Y CHAIDE | 01/01/2012 | 10 | 350.00 | 3,500.00 | NUEVO | 10% | 35.00 | 2.92 | 6 | 175.00 |
| AC033 | COLCHONES DE 2 1/2 | CHAIDE Y CHAIDE | 01/01/2012 | 10 | 400.00 | 4,000.00 | NUEVO | 10% | 40.00 | 3.33 | 6 | 200.00 |
| AC034 | JUEGO DE SALA | COLINEAL DE 5 SILLONES | 01/01/2012 | 5 | 1,200.00 | 6,000.00 | NUEVO | 10% | 120.00 | 10.00 | 6 | 300.00 |
| AC035 | LAMPARAS DE MESA | LAMPARAS DE 45 CM | 01/01/2012 | 35 | 150.00 | 5,250.00 | NUEVO | 10% | 15.00 | 1.25 | 6 | 262.50 |
| AC036 | JUEGO DE CAMA 1 PLA | COLOR CREMA | 01/01/2012 | 10 | 45.00 | 450.00 | NUEVO | | | - | 6 | - |
| AC037 | JUEGO DE CAMA 2 PLA | COLOR PALO ROSA | 01/01/2012 | 20 | 50.00 | 1,000.00 | NUEVO | | | - | 6 | - |
| AC038 | JUEGO DE CAMA 2 1/2 | COLOR CAFÉ | 01/01/2012 | 20 | 60.00 | 1,200.00 | NUEVO | | | - | 6 | - |
| AC039 | JUEGO DE TOALLA | VARIOS COLORES, IGUALES CARACTERISTICAS | 01/01/2012 | 30 | 35.00 | 1,050.00 | NUEVO | | | - | 6 | - |
| AC040 | FIGURAS DE ARTE | AÑO DE FABRICACION 2004, 2006 | 01/01/2012 | 40 | 65.00 | 2,600.00 | NUEVO | | | - | 6 | - |
| AC041 | ASPIRADORAS | MARCA WHIRPOOL | 01/01/2012 | 2 | 2,910.00 | 5,820.00 | NUEVO | 10% | 291.00 | 24.25 | 6 | 291.00 |
| AC042 | PLANCHAS INDUSTRIA | MARCA WHIRPOOL | 01/01/2012 | 2 | 700.00 | 1,400.00 | NUEVO | 10% | 70.00 | 5.83 | 6 | 70.00 |
| AC043 | MESCLADORA DE MUSI | MARCA RCF | 01/01/2012 | 1 | 800.00 | 800.00 | NUEVO | 10% | 80.00 | 6.67 | 6 | 40.00 |
| | | TOTALES | | | 26,681.85 | 142,208.50 | | | | 269.43 | | 6,975.93 |



UNIVERSIDAD DE CUENCA

GALERIA DE FOTOS

HOTEL “MORENICA DEL ROSARIO”





UNIVERSIDAD DE CUENCA

HABITACIÓN N° 305



RECEPCIÓN





UNIVERSIDAD DE CUENCA

SALA PRINCIPAL



PINTURAS Y CERAMICAS





UNIVERSIDAD DE CUENCA

SALA PRINCIPAL



SALÓN DE CONVENCIONES

