

UNIVERSIDAD DE SAN CARLOS DE GUATEMALA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS

**LA IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE
COSTOS EN COMIDA RAPIDA**



TESIS

Presentada a la Junta Directiva de la
Facultad de Ciencias Económicas

DOCTOR

EMILIO ROMAN RAMIREZ HERNANDEZ

Previo a conferírsele el Título de

CONTADOR PUBLICO Y AUDITOR

en el Grado Académico de

LICENCIADO

Guatemala, enero de 1996

MIEMBROS DE LA JUNTA DIRECTIVA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS

Lic. Donato Santiago Monzón Villatoro	Decano
Licda. Dora Elizabeth Lemus Quevedo	Secretaria
Lic. Jorge Eduardo Soto	Vocal 1o.
Lic. Josué Efraín Aguilar Torres	Vocal 2o.
Lic. Víctor Hugo Recinos Salas	Vocal 3o.
Er. Carlos Luna Rivara	Vocal 4o.
P.C. Carla Macnott Ramos	Vocal 5o.

TRIBUNAL QUE PRACTICO EL EXAMEN GENERAL PRIVADO

Lic. Jorge Luis Rivera	Presidente
Lic. Carlos Tabarini	Examinador
Lic. Juan Antonio Gómez	Examinador
Lic. Luis Cifuentes	Examinador
Lic. Manuel F. Morales	Secretario

Guatemala
Enero 1 de 1996

Licenciado
Donato Monzón Villatoro
Decano de la Facultad de
Ciencias Económicas de la
Universidad de San Carlos de Guatemala
Presente

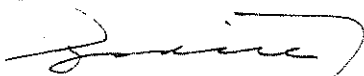
Señor Decano:

En atención a designación recibida he procedido a asesorar al Sr. EMILIO ROMAN RAMIREZ HERNANDEZ en la elaboración de su trabajo de tesis titulado "La Implementación de un Sistema de Costos en Comida Rápida".

Dicho estudio ha sido realizado empleando los métodos de investigación requeridos para garantizar la calidad del mismo por lo que me permito recomendar su aceptación para la sustentación de su Examen General Público previo a obtener el título de Contador Público y Auditor en el grado de licenciado.

Aprovecho la oportunidad para manifestarle mi complacencia por la confianza depositada en el suscrito para colaborar de esta forma con la facultad.

Atentamente,



Lic. Raymundo Rodríguez Estrada
Contador Público y Auditor
Colegiado No. 289

D DE SAN CARLOS
GUATEMALA



ULTAD DE
ECONOMICAS

ificio "S-8"
iversitaria, zona 12
ila, Centroamérica

DECANATO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS:
GUATEMALA, VEINTE DE MARZO DE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y
SEIS.

Con base en el dictamen emitido por el Licenciado Raymundo Rodriguez Estrada, quien fuera designado Asesor y la opinión favorable del Director de la Escuela de Auditoria, se acepta el trabajo de Tesis denominado: "LA IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS EN COMIDA RAPIDA", que para su graduación profesional presentó el estudiante EMILIO ROMAN RAMIREZ HERNANDEZ, autorizándose su impresión.-----

Atentamente,

"ID Y ENSEÑAR A TODOS"

Lic. DORA ELIZABETH LEMUS BUEVEDO
SECRETARIO



LIC. DONATO MONZON VILLATORO
DECANO



ACTO QUE DEDICO

A DIOS	Por sobre todas las cosas
A MI PATRIA	Guatemala
A MIS PADRES	José Román Ramírez Luisa Hernández de Ramírez
A MI ESPOSA	María Eugenia
A MIS HIJOS	Luis Emilio, Lisbeth Gisela y Jackelyn Liseth
A MIS HERMANOS	Agradecimientos por su apoyo

INDICE

INTRODUCCION

CAPITULO I

1.	Las Empresas de Comida Rápida	1
2.	Antecedentes	4
3.	Constitución	6
4.	Aspectos Legales y Fiscales	10

CAPITULO II

CONTABILIDAD DE COSTOS

1.	Definición de Costos	19
2.	Alcance de la Contabilidad de Costos	20
3.	Elementos del Costo	21
4.	Clasificación de los Costos	23

CAPITULO III

SISTEMAS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

1.	Costos Históricos	27
2.	Costos Predeterminados	31
2.1	Costos Estimados	31
2.2	Costos Estándar	32

CAPITULO IV

IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE COSTOS EN

COMIDA RAPIDA

Generalidades	34
Sistemas de Implementación	35
.1 Materias Primas y Materiales Utilizados	38
.2 Mermas	38
.3 Diseños y Formas	39
.4 Determinación del Uso ideal de los elementos del costo	42
.5 Elaboración de la Hoja Técnica	42
.6 Determinación del Costo Real Incurrido	43
.7 Determinación del Uso Ideal	43
.8 Determinación de la Variación	43

CAPITULO V

EL SISTEMA DE COSTOS COMO BASE PARA LA TOMA DE DECISIONES EN LA EMPRESA DE COMIDA RAPIDA

.. Los Costos base para la fijación adecuada de precios	45
.2. La Obtención del Margen de Utilidad por Producto	46
.3. Determinación del Punto de Equilibrio	48
1. Determinación de la Rentabilidad por Producto	50
.5. Análisis Costo -Volumen- Utilidad	51

CAPITULO VI	
CASO PRACTICO	63
CONCLUSIONES	80
RECOMENDACIONES	82
BIBLIOGRAFIA	84
ANEXOS	

INTRODUCCION

Las empresas industriales y comerciales en el medio guatemalteco desempeñan un papel muy importante dentro de la economía del país, manteniendo a través de la misma la producción de bienes y servicios, la generación de fuentes de trabajo, de manera directa e indirecta.

Dentro de la rama industrial y comercial encontramos un nuevo tipo de empresas, como lo son las Empresas de Comida Rápida. Dichas empresas conllevan un proceso técnico industrial con productos semi-terminados, que luego son acabados para su comercialización.

Dado a la proliferación de dichas empresas y a la importancia que tienen, se tomó la decisión de elaborar este trabajo con el propósito de contribuir en una mínima parte con los diversos interesados en este tipo de empresa, proporcionándoles una guía como implementar un sistema de costos adecuado a las necesidades de dichas empresas.

El presente trabajo comprende desde los antecedentes históricos de este tipo de empresas, su constitución mercantil, aspectos legales que se deben atender, hasta el sistema de costos que se recomiendan aplicar en este tipo de actividad.

Finalmente creemos que dicho trabajo es un pequeño aporte para quienes quieran de alguna manera conocer un poco más a fondo sobre este tipo de negocios.

CAPITULO 1

1.- Las Empresas de Comida Rápida

Las empresas de Comida Rápida realizan la comercialización de sus productos a través de restaurantes o puntos de ventas, en los cuales el objetivo primordial es la venta al público, a través de sus tres elementos fundamentales, como lo son :

- a) Calidad
- b) Servicio, y
- c) Limpieza

En otras palabras significa brindar al cliente, un producto de buena Calidad, a través de un buen Servicio en el menor tiempo posible, y además un producto higiénicamente preparado.

El producto fundamental de comercialización y en común para la mayoría de empresas de este tipo es la HAMBURGUESA, y de este se derivan una serie de productos afines, aplicándole el nombre comercial que han adquirido en el extranjero. Entre otros productos se pueden mencionar: Hamburguesas con Doble Carne, Hamburguesas con Tocino, Hamburguesas con Queso, Papas Fritas, Bebidas Gaseosas, etc.

Estos tres elementos mencionados anteriormente se derivan de un concepto relativamente nuevo en el medio guatemalteco, que proviene de empresas extranjeras básicamente norteamericanas y que a través de un Renombre Comercial han comercializado y negociado el uso de dicho nombre

en el medio guatemalteco y por medios contractuales se llega a la adquisición de las franquicias.

Dichas franquicias obligan a los propietarios de las mismas a llevar controles estrictos de Calidad, Servicio y Limpieza. Obviamente este tipo de controles unos directos por los propietarios o poseedores de las franquicias y de manera indirecta por supervisión de los propietarios de la Marca Comercial, coadyuvan a que en el medio guatemalteco se obtengan servicios de alimentos de mejor calidad.

El éxito de las Empresas de Comida Rápida radica en los tres elementos mencionados y a continuación se hace una descripción de los mismos:

Calidad

El primer elemento es el de calidad, y para que las empresas de Comida Rápida puedan ofrecer un producto con esta característica, es necesario obtener materias primas de calidad, adquiriéndolas a los mejores precios, además de exigir a los proveedores locales de las mismas, estándares de calidad en dichos productos, de una manera constante, algo que en nuestro medio es sumamente difícil.

Por otro lado hay materias primas en Guatemala que no llenan los requisitos mínimos de calidad que se exigen contractualmente, y algunos materiales de empaque que no son producidos en nuestro país, por lo que se hace necesario recurrir a la importación de algunas materias primas y materiales de empaque. Obviamente esto conlleva además de una serie de controles adicionales incurrir en

costos que hacen que la operación sea onerosa. Independientemente de lo anterior las materias primas importadas en su mayoría son perecederas y tienen una vida útil estimada relativamente corta.

Servicio

El segundo elemento es el de Servicio y se vincula directamente al recurso humano, parte fundamental para que este tipo de empresas se desarrolle exitosamente.

Para que una empresa de Comida Rápida cumpla con este otro elemento, se requiere la contratación del personal idóneo, que posea dentro de sus cualidades el espíritu de servicio al cliente.

Adicionalmente por parte de la empresa, deben complementarse las cualidades del empleado con entrenamiento y capacitación, para que éste pueda cumplir con sus labores de acuerdo a las necesidades de la empresa.

El entrenamiento es factor fundamental, debido a la rotación que muestran este tipo de empresas.

Limpieza

Por último y como tercer elemento la limpieza, factor complementario que ayuda a higienizar el producto que se ofrece al cliente, como la presentación de los locales comerciales o puntos de venta, de las empresas de este tipo de negocios.

Con este elemento al igual que con el primer elemento, se encuentra supervisado directa e indirectamente, y su control y la higienización de los productos conlleva a la adquisición de

insumos locales e importados que representan también un costo alto para la operación del negocio.

2.- Antecedentes

Durante los últimos cinco años las empresas de Comida Rápida en Guatemala, han proliferado considerablemente. En ese lapso de tiempo han nacido cinco nuevas empresas bajo este concepto.

El concepto FAST FOOD o COMIDA RAPIDA se originó en Estados Unidos de Norteamérica alrededor de la década de los años cuarenta, país donde por las necesidades del consumidor, el ritmo de vida del país, se inicio dicho servicio a través de pequeños puestos de ventas, en los cuales se ofrecía básicamente los a la fecha famosos Hot-Dog.

Pero fueron evolucionando dichos negocios, hasta la década de los años setenta donde ya existían Restaurantes formales, hasta llegar a ser cadenas de Restaurantes alrededor del mundo. En esta década se extienden a Europa y América Latina y aparece el primer Restaurante en Guatemala, que por casi quince años no amplió sus operaciones en el país, debido a que las necesidades de la población y el ritmo de vida no era tan agitado como en la época actual, pero otro factor importante, para que esta empresa no ampliara sus operaciones fue el libre mercado con el que operó, pues no tenía competencia alguna, que dividiera el mercado.

En la actualidad existen siete empresas en Guatemala, que operan bajo este concepto, de las cuales cinco comercializan sus productos a través de un Renombre Comercial, o sea, a través de una franquicia.

Dichas franquicias llevan inmersa derechos y obligaciones contractuales. Por su parte el comprador de la franquicia obtiene los derechos del uso de marca, consultoría y asesoría externa, por otro lado tiene la responsabilidad de cumplir con normas establecidas, de calidad del producto, el servicio al cliente y la limpieza, tanto de productos que ofrece como el mantenimiento de los restaurantes. Independientemente de las obligaciones anteriores, los poseedores de las franquicias tienen que cumplir con los aspectos económicos por la adquisición de franquicias, y el pago o compensación por el uso de la marca en las ventas, o sea las regalías o privilegios por el uso de la marca o renombre comercial.

Recalcando en el desarrollo que han tenido este tipo de empresas, el crecimiento muestra un promedio de cuatro puntos de venta por empresa aproximadamente, con un total de puntos de venta que oscila entre veintiocho y treinta. Es importante hacer mención de que estos puntos de ventas son ubicados estratégicamente en zonas básicamente comerciales y dentro del perímetro de la ciudad capital. Y la visión de las empresas es incrementar volumen de ventas extendiéndose con más puntos de venta.

Hay que reconocer que el crecimiento de cada una de las empresas y la competencia que ello genera, es sumamente beneficioso para el consumidor, pues de esta manera se obtendrá, mayor calidad de los productos, y un mejor servicio.

- Constitución

Las empresas de Comida Rápida, como toda empresa, deben de cumplir en toda una serie de requisitos, para constituirse; para poder exigir que se reconozcan sus derechos y a la vez cumplir con las obligaciones que las leyes establezcan.

El Código de Comercio de Guatemala (decreto 2-70) es el que norma las formas en que se pueden organizar las empresas. Dicho código reconoce como sociedades organizadas bajo forma mercantil, exclusivamente las siguientes: Sociedad Colectiva, Sociedad en Comandita Simple, Sociedad de Responsabilidad Limitada, Sociedad Anónima y Sociedad en Comandita por Acciones.

Estas Sociedades se rigen además por las disposiciones del Código Tributario, Ley del Impuesto sobre la Renta, Ley del Impuesto al Valor Agregado, Ley de Timbres Fiscales y Papel Sellado Especial para Protocolos, y otras leyes y reglamentos que serán ampliados en el siguiente numeral (4) de este capítulo.

El Código de Comercio en Guatemala como se mencionara anteriormente da las opciones de forma mercantil para que una empresa se pueda constituir legalmente en nuestro medio y siendo una de ellas las Sociedades Anónimas, y la que ha servido de base para la constitución de las empresas de Comida Rápida, seguidamente se darán los lineamientos legales con base a dicha sociedad.

Sociedad Anónima

Esta es una de las formas típicas en que las empresas de Comida y Bebida se han constituido en Guatemala, y es una sociedad formalmente mercantil, de carácter capitalista, se identifica con denominación o una razón social, tiene un capital dividido y representado en títulos llamados acciones, y los socios limitan su responsabilidad hasta el monto total de las acciones que suscriben y pagan.

La denominación se forma libremente a voluntad de los socios, pudiéndose agregar la leyenda "Sociedad Anónima" que podrá abreviarse S.A. La denominación podrá contener el nombre de un socio fundador o los nombres de dos o más de ellos, pero en este caso deberá igualmente incluirse la designación del objeto principal de la sociedad.

Características de esta Sociedad:

-) Es una sociedad de Capitales
-) Hay libertad para transmitir la calidad de socio mediante la transferencia de las acciones; pero esa libertad se puede limitar contractualmente cuando se trata de títulos nominativos;
-) Los órganos de la sociedad funcionan independientemente y cada uno tiene delimitadas sus funciones;
-) Capital dividido y representado en acciones: Los intereses financieros están diseminados en unidades que se denominan acciones, las cuales se representan por títulos y a los poseedores de los mismos se les llama accionistas;
-) Responsabilidad Limitada: Es un ente jurídico distinto de los accionistas, las sociedades anónimas son directamente responsables

de sus activos y pasivos. En caso de quiebra, los acreedores no pueden ejercer sus derechos sobre el patrimonio personal de los accionistas, como sucede en la colectiva;

- F) Existencia Permanente: Cualquier empresa puede constituirse en Sociedad Anónima y su duración puede ser indefinida o a plazo fijo. En cualquiera de los dos casos, aún cuando ocurra el fallecimiento, retiro o incapacidad de uno de los socios accionistas, su existencia como persona jurídica es invariable.

El capital de la Sociedad Anónima se representa de tres formas:

- 1.- Capital Autorizado: El número total de acciones de cada clase y valor, especificados en la escritura de constitución, es el máximo autorizado que una sociedad puede emitir. No es necesario que las acciones se emitan de una sola vez. Muchas empresas lo hacen en forma parcial o gradual, pero si ya se hubiesen emitido la totalidad de acciones autorizadas y el negocio necesita financiamiento adicional de este tipo, será necesario una nueva aprobación y la ampliación de la escritura social, llenando todas las formalidades. Desde luego que el monto del capital autorizado, no es arbitrario ni antojadizo, sino obedece a los requerimientos de la empresa para sacar adelante sus actividades planificadas.
- 2.- Capital Suscrito: Está formado por la suma de los contratos de suscripción. El Código de Comercio establece que en el momento de

suscribir acciones es indispensable pagar por lo menos el 25% de su valor nominal.

3.- Capital Pagado: Consiste en las entregas tanto en efectivo como en otros bienes de activo proporcionados por los accionistas a cuenta de las suscripciones. El Código de Comercio en el artículo 90, establece que el capital pagado mínimo de la Sociedad Anónima, debe ser por lo menos de cinco mil quetzales exactos (Q.5,000.00). Las aportaciones en efectivo deben depositarse en un banco del sistema nacional a nombre de la sociedad y en la escritura constitutiva el Notario deberá certificar ese extremo. Las acciones podrán pagarse en todo o en esa parte mediante aportaciones en especie, en cuyo caso pasan al dominio de la sociedad, sin necesidad de tradición y se detallaran y justipreciarán en la escritura constitutiva o en el inventario previamente aceptado por los socios, el que deberá protocolizarse. Los socios responderán por daños y perjuicios al incurrir en dolo o culpa en el avalúo.

No podrá anunciarse el capital autorizado, sin indicar al mismo tiempo el capital pagado.

Ventajas y Desventajas de la Sociedad Anónima :

A la Sociedad Anónima, se le reconocen ciertas ventajas y desventajas que se mencionan a continuación:

Ventajas:

Carácter transferible de sus acciones: pueden utilizarse las mismas, como garantía de préstamos particulares, sin perjuicio para el crédito de la sociedad.

Independencia entre la administración y el patrimonio;

Existencia ilimitada: su existencia sólo terminará por disposición voluntaria, insolvencia o razones de índole legal. El fallecimiento de socios o separación, no es obstáculo para su existencia.

Su Personalidad legal propia, distinta a la de los socios permite mayor afluencia de capital.

Capacidad de contratación de créditos.

ventajas:

La sociedad como persona jurídica, es sujeto de gravamen y puede enderezarse cualquier acción en su contra, directamente;

Su forma de organización y la complejidad de su estructura administrativa, elevan sus costos;

Requisitos Legales y fiscales durante el Ejercicio

Contable

Las empresas de Comida Rápida, según el artículo 368 del Código de Comercio que dice así: "ARTICULO 368. Contabilidad... Los comerciantes están obligados a llevar contabilidad en forma organizada, de acuerdo con el sistema de partida doble y usando

principios de contabilidad generalmente aceptados", por lo que se deberá solicitar a la Dirección General de Rentas Internas, la habilitación de los libros de contabilidad, y al Registro Mercantil, la autorización de los mismos libros de contabilidad previo al pago por la habilitación y autorización por cada hoja.

Los obligados a llevar contabilidad completa de acuerdo al artículo mencionado anteriormente, deben atribuir los resultados económicos que obtengan en cada periodo de imposición establecido por la Ley del Impuesto sobre la Renta, de acuerdo al sistema contable de lo devengado, tanto para los ingresos como para los egresos, excepto los casos especiales autorizados por la Dirección General de Rentas Internas.

1 Impuestos Fiscales

1.1 Ley del Impuesto sobre la Renta y su Reglamento

El impuesto sobre la renta, está regulado por el decreto No.26-92. Este es un impuesto progresivo y directo, que se establece anualmente sobre la renta que obtenga toda persona individual o jurídica. Se dice que este impuesto es idealmente el más equitativo, ya que cumple con las normas técnicas y satisface la equidad y justicia impositiva, se funda teóricamente en el principio de Justicia Distributiva, según la cual todos los ciudadanos deben de contribuir para las cargas del Estado en la medida de sus capacidades económicas. Las empresas de Comida Rápida están afectas a este impuesto, por estar consideradas dentro de dicha ley, como contribuyentes o responsables.

Entre otros aspectos a considerar en la ley del Impuesto sobre la Renta, tenemos:

Esta ley establece un impuesto sobre la renta que obtenga toda persona individual o jurídica, nacional o extranjera, esté o no domiciliada en el país, que provenga de la inversión de capital, del trabajo o de la combinación de ambos, por lo que grava todas las rentas y ganancias obtenidas en el territorio guatemalteco.

Los contribuyentes del Impuesto sobre la Renta que obtengan rentas por cualquier monto, exceptuando los no obligados por la ley, deben presentar ante la Dirección General de Rentas Internas, dentro del plazo de noventa días hábiles siguientes a la terminación del período de imposición correspondiente, una declaración jurada de la renta obtenida durante tal período, calculando y pagando el impuesto correspondiente, de acuerdo con las tarifas del impuesto, que la ley contiene en los artículos cuarenta y tres y cuarenta y cuatro.

De acuerdo a dicha ley, las sociedades mercantiles o civiles que tengan su domicilio en Guatemala, tienen que pagar una cuota anual del uno por millar (1 o/oo) sobre los activos netos. Esto vino a ser derogado por el decreto 32-95 La Ley del Impuesto a las Empresas Mercantiles y Agropecuarias, el cual fija El Tipo impositivo del uno y medio por ciento (1.5%). Y el hecho generador del impuesto recae sobre las propiedades de las Empresas Mercantiles y Agropecuarias.

4.1.2 Ley del Impuesto al Valor Agregado y su Reglamento

Las disposiciones del IVA se encuentran contenidas en el Decreto 27-92. Esta ley establece un gravamen sobre el precio en la transferencia de dominio, venta e importación de mercancías, la prestación de servicios, y la renta por el arrendamiento de bienes muebles e inmuebles, la venta o permuta de bienes muebles e inmuebles, así como las donaciones entre vivos, por lo que las empresas de comida rápida, se encuentran afectas a las disposiciones de esta ley, por lo que hay que considerar entre otros aspectos los siguientes: Según la ley del IVA, son contribuyentes de la misma, toda persona individual o jurídica, incluyendo el estado y sus entidades descentralizadas o autónomas, las copropiedades, sociedades irregulares, sociedades de hecho y demás entes aun cuando no tengan personalidad jurídica, que realicen en el territorio guatemalteco, en forma habitual o periódica, los actos mencionados en el párrafo anterior.

Todo contribuyente que realice actos o contratos gravados con la ley del IVA, se convierte en el sujeto pasivo de dicho impuesto. El período impositivo del IVA, es de un mes calendario. La tarifa del impuesto actualmente es del diez por ciento (10%) sobre la base imponible.

Los contribuyentes afectos a la ley del IVA, según operaciones que realicen con otros contribuyentes, deben emitir y entregar en las operaciones comerciales que realicen, ya sea factura , notas de envío, notas de débito y notas de

crédito, cuando corresponda. En las facturas así como en las notas de débito y crédito, el IVA deberá incluirse en el precio de los bienes y servicios.

Independientemente de las obligaciones que establece el Código de Comercio, en cuanto a la contabilidad mercantil, los contribuyentes deben llevar al día un libro de compras y servicios recibidos y otro de ventas y servicios prestados.

Los contribuyentes del IVA, deben presentar dentro del mes calendario siguiente al del vencimiento de cada periodo impositivo, una declaración del monto total de las operaciones realizadas en el mes calendario anterior, en la misma declaración deben pagar el impuesto si, sus débitos son mayores a sus créditos fiscales.

Cuando un contribuyente adquiera bienes o servicios de personas individuales que, por la naturaleza de sus actividades o por cualquier otra circunstancia, no extiendan o no le entreguen las facturas correspondientes, este deberá emitir una factura especial por cuenta del vendedor, y retendrá el diez por ciento (10%) de impuesto, el cual agregará a las facturas especiales por medio de timbres fiscales. Se permite el pago en efectivo.

4.1.3 Ley del Impuesto de Timbres Fiscales y de Papel Sellado Especial para Protocolos y su Reglamento

El Decreto que contempla las disposiciones de esta ley es el No. 37-92. Este impuesto se establece para gravar los documentos

que contienen actos y contratos que emitán, suscriban u otorguen las personas jurídicas e individuales, cuando dichos actos o contratos estén excluidos de la ley del IVA. De acuerdo a lo anterior, están afectos a este impuesto entre otros: Los contratos civiles y mercantiles, los documentos otorgados en el extranjero que hayan de surtir efecto en el país, al tiempo de ser protocolizados, los recibos o comprobantés de pago por retiro de fondos de las empresas o negocios, para gastos personales de sus propietarios o por viáticos no comprobables.

Además de la tarifa del impuesto del tres por ciento (3%), se establecen tarifas específicas, entre las cuales se tienen: Se establece en cincuenta centavos de quetzal, el impuesto por cada hoja movable o de libros de contabilidad, actas o registros. Por las patentes de invención cincuenta quetzales, por las patentes extendidas por el Registro Mercantil, se establece un impuesto de cincuenta quetzales por las patentes para empresas individuales y doscientos quetzales, para las patentes de sociedades mercantiles. En la primera hoja de los testimonios de las escrituras públicas de constitución, transformación, modificación, liquidación o fusión de sociedades mercantiles, doscientos cincuenta quetzales.

Entre los actos y contratos exentos, entre otros la ley del timbre contempla: Las aportaciones al capital de sociedades, la suscripción, la misión, la circulación, amortización, transferencia, pago y cancelación de acciones de todo tipo de sociedades y asociaciones relacionadas, así como sus cupones;

también están exentos, la creación, emisión, circulación de bonos, bonos de prenda, debentures, las cédulas hipotecarias y títulos de crédito, en los que intervengan los bancos y entidades financieras sujetas a la fiscalización por la Superintendencia de Bancos.

Otros actos y contratos exentos por la presente ley, que son de importancia conocerlos están: Los créditos y préstamos, no importando quien los otorgue o reciba, y por último está exenta, la constitución, transformación, modificación y disolución de sociedades mercantiles y los aumentos de capital social.

4.1.4 Ley del Impuesto Sobre Circulación de Vehículos

El impuesto sobre circulación de vehículos se rige por el decreto No 64-87, que establece un impuesto sobre la circulación de vehículos, que deberá ser pagado por los propietarios de los mismos, en este caso para las Empresas de Comida Rápida, que tengan vehículos a nombre de la sociedad.

4.1.5 Ley del Impuesto Unico Sobre Inmuebles

Este impuesto, está contemplado en el Decreto No. 62-87, el cual deben satisfacer las Empresas de Comida Rápida, tomado en consideración que la mayoría de empresas son propietarias de bienes inmuebles, dicho impuesto se establece en forma anual, sobre el valor de los bienes inmuebles situados en el territorio nacional. Los pagos del impuesto se deben hacer trimestralmente, siendo el primer pago en el mes de abril, el segundo en el mes de julio, el tercero en el mes de octubre y el último pago debe enterarse en el mes de enero.

4.1.6 Código Civil

Está contenido en Decreto Ley No. 106 de fecha 29 de noviembre de mil novecientos ochenta y cinco, es aplicable a las personas individuales y jurídicas, por lo tanto su ámbito incluye a las Empresas de Comida Rápida.

4.1.7 Código Procesal Civil y Mercantil

Las disposiciones de esta ley, están contenidas en el Decreto Ley No. 107 de fecha 14 de septiembre de mil novecientos sesenta y tres y regula los procesos civiles y mercantiles tanto a personas individuales como jurídicas, por lo que también es aplicable a las Empresas de Comida Rápida.

4.1.8 Código Tributario

Las disposiciones del Código Tributario, están contenidas en el Decreto No.6-91, el cual tiene por objeto el normar las relaciones que se dan entre el fisco y los contribuyentes. Dichas relaciones se dan por el cobro de los impuestos por el sujeto activo y el pago de los mismos por el sujeto pasivo, o sea las Empresas de Comida Rápida.

El Código Tributario, indica entre unas de sus normas, que la aplicación, interpretación e integración de las normas tributarias, se hará conforme los principios establecidos en la Constitución Política de Guatemala, las contenidas en el Código Tributario, en las leyes tributarias específicas y en las normas de la ley del Organismo Judicial.

.1.9 Instituto Guatemalteco de Seguridad Social

Las Empresas de Comida Rápida, además de solicitar su inscripción en las instituciones mencionadas anteriormente, también deben hacerlo en el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, cuando el número de trabajadores sea de tres (3) o más, lo cual obliga a llevar el libro de salarios o planillas.

Para solicitar su inscripción como patrono en el Instituto Guatemalteco de Seguridad social, la empresa tiene que presentar una solicitud al instituto, en donde indica el número de empleados, el puesto y el sueldo o salario de cada uno de ellos, además de los datos generales de la empresa. Además deberá presentar fotocopia de la escritura pública de constitución de la empresa, fotocopia del nombramiento del Representante Legal y fotocopia de la patente de comercio. Una vez calificados los documentos anteriores, el Instituto Guatemalteco de Seguridad Social, asigna el número patronal correspondiente.

CAPITULO II

LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE COMIDA RAPIDA

CONTABILIDAD DE COSTOS:

Es una rama de la contabilidad que trata de la clasificación, contabilización, recopilación e información de los costos corrientes y en perspectiva.

La contabilidad de costos consiste en una serie de procedimientos que sirven para establecer el costo de un producto y de las distintas actividades que se desarrollan para su fabricación y venta.

1.- DEFINICION DE COSTOS

"Es la erogación o desembolso de efectivo, en otros bienes, en acciones de capital o en servicios, o la obligación de incurrir en ellos, identificados en mercancías o servicios adquiridos."¹

El costo de un bien lo constituyen los elementos y recursos invertidos con el fin de producir parcial o totalmente algo.

¹Backer & Jacobsen, Contabilidad de Costos un Enfoque Administrativo y Financiero, Editorial McGraw Hill, Mexico segunda edición. Pag.4

La inversión está representada por: tiempo, esfuerzo, sacrificio, y recursos o capitales.

La producción de un bien requiere un conjunto de factores integrales, los cuales se enumeran a continuación:

- a) Materiales
- b) Un número de horas hombre remuneradas
- c) Maquinaria, herramientas, etc., y,
- d) Un lugar adecuado en el cual se llevará a cabo la producción.

Estos factores físicos tienen un factor común, la moneda como unidad de medida, o sea, el costo de inversión medible en términos monetarios.

2.- Alcance de la Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos es generalmente considerada y discutida como si fuera aplicable únicamente a las operaciones de manufactura. Este no es el caso; cada tipo y clase de actividad, sin importar el tamaño, en la cual esté envuelto el valor monetario, debe considerar el uso de conceptos y técnicas de la contabilidad de costos. Actividades no manufactureras, empresas comerciales, bancos y otras empresas financieras, compañías de seguros, empresas de transportes, escuelas, colegios y universidades, hospitales, entidades estatales, iglesias y organizaciones de bienestar social, todas ellas deben emplear contabilidad de costos, a fin de operar eficientemente. Muchos de estos tipos de actividad no requieren el control estricto de la contabilidad

de costos, como en la empresa manufacturera, pero si ciertos mecanismos de control de costos que las hagan operar eficientemente.

Es fundamental que la gerencia y el personal profesional que labora dentro de un departamento de contabilidad reconozcan la aplicabilidad de los conceptos y técnicas de costos que se deben de emplear en cada tipo de empresa.

3.- ELEMENTOS DEL COSTO

El costo de producción está formado de tres elementos básicos:

- a) Materia prima
- b) Mano de Obra
- c) Gastos de Fabricación o Producción

a) Materia Prima

Es el elemento que se convierte en un artículo de consumo o de servicio.

A la materia prima, cuando se le puede identificar por su monto y/o tangibilidad en un artículo elaborado, se le conoce como Materia Prima Directa, excepto cuando su apreciación en el artículo producido se dificulta, o su valor no justifica un procedimiento laborioso y en ocasiones demasiado costoso, para precisarlo en éste.

b) Mano de Obra

Es el esfuerzo humano necesario para la transformación de la materia Prima.

También se le conoce con los siguientes nombres: "Sueldos y Salarios", "Sueldos y Salarios Devengados", "Costo del Trabajo", "Costo Labor", entre otros.

Cuando la "Mano de Obra" se puede precisar, en cuanto a su monto, en la unidad producida, se le conoce como "Mano de Obra Directa".

Se puede concluir que cuando es factible cuantificar los dos elementos anteriores en la unidad producida, son elementos directos del costo, precisamente porque su aplicación es específica.

c) Gastos de Fabricación

Son los elementos necesarios, accesorios para la transformación de la materia prima, además de la Mano de Obra Directa, así como también el lugar donde se trabaja, el equipo, las herramientas, la energía eléctrica, etc.

También se le conoce con los siguientes nombres: "Gastos Indirectos", "Costos Indirectos", "Cargos Indirectos", entre otros.

Los tres elementos anteriores son importantes e indispensables para la elaboración de un artículo de consumo o de servicio, y su cuantificación se hace por medio del común denominador llamado la moneda.

A través de los mencionados elementos que integran el Costo de Producción, se componen otros dos conceptos importantes, como lo son: "El Costo Primo" y "El Costo de Transformación".

Costo Primo

Es la suma de los elementos directos del costo, es decir el conjunto formado por la Materia Prima y La Mano de Obra Directa.

Costo de Transformación

Está integrado por la adición de la Mano de Obra Directa y los gastos de Fabricación.

1.- CLASIFICACION DE LOS COSTOS

Los costos pueden ser clasificados de acuerdo con el enfoque que se dé. A continuación se comentaran los más utilizados.

1.- De acuerdo con la función en la que se incurren:

- a) Costos de producción: son los que se generan en el proceso de transformación de la materia Prima en productos terminados.

En este proceso intervienen los tres elementos descritos anteriormente.

- b) Costos de distribución: o venta son los que se incurren en el área que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el último consumidor; por ejemplo: publicidad, comisiones, etcétera.

- c) Costos de administración: son los que se originan en el área administrativa, como sueldos, teléfono, oficinas generales, etcétera.

La Clasificación anterior tiene como finalidad agrupar los costos por funciones que faciliten cualquier análisis que se pretenda realizar.

2.- De acuerdo con su identificación con una actividad, departamento o producto.

- a) Costo directo: es el que se identifica plenamente con una actividad, departamento o producto; por ejemplo la materia prima es directa porque se identifica con el producto que se va a elaborar.
- b) Costo indirecto: es el que se puede identificar con una actividad determinada; por ejemplo: la depreciación de la maquinaria, o el sueldo del supervisor de producción para el producto. Algunos costos son duales; es decir, son directos e indirectos al mismo tiempo, como el sueldo del supervisor de producción es directo para los costos del área de producción, pero es indirecto para el producto, pero eso depende de la actividad que se esté analizando.

3.- De acuerdo con el tiempo en que se cargan o se enfrentan a los ingresos:

- a) Costos del periodo: son los que se identifican con los intervalos de tiempo y no con los productos o servicios; por ejemplo: alquiler de las oficinas de la empresa, cuyo costo se lleva en el periodo en que se utilizan las oficinas, sin importar cuándo se venden los productos.
- b) Costos del producto: son los que se llevan contra los ingresos únicamente cuando han contribuido a generarlos en forma directa; es decir, son los costos de los productos que se han vendido, sin importar el tipo de venta, ya sea al crédito o al contado, de tal forma que los costos que no

contribuyeron a generar ingresos en un periodo determinado, quedaran como inventariados.

4.- De acuerdo con su comportamiento

- a) Costos Variables: son aquellos que cambian o fluctúan en relación directa a una actividad operativa o a un volumen dado. Dicha actividad puede ser referida a producción o ventas; por ejemplo: la materia prima cambia de acuerdo con la función de producción y las comisiones de acuerdo con las ventas.
- b) Costos fijos: son los que permanecen constantemente dentro de un periodo determinado, sin importar si cambia el volumen; por ejemplo: los sueldos, las depreciaciones en línea recta, el alquiler del edificio, etcétera. Dentro de los costos fijos se presentan dos categorías:
 - b.1 Costos Fijos discretionales: son aquellos susceptibles de ser modificados; por ejemplo: los sueldos, alquileres, etcétera.
 - b.2 Costos fijos comprometidos: son los que no aceptan modificaciones; también son llamados costos sumergidos; por ejemplo: la depreciación de la maquinaria.
- c) Costos Semivariantes o semifijos: estos son los que están integrados por una parte fija y una variable; son ejemplos característicos los servicios públicos, la luz, el agua, el teléfono, etcétera.

CAPITULO III

SISTEMAS DE COSTOS APLICABLE A LAS EMPRESAS DE COMIDA RAPIDA

Los sistemas contables para determinar los costos de producción están condicionados a las características de producción de la industria de que se trate, lo que quiere decir, que el sistema contable, deberá adaptarse a las necesidades de la empresa en cuestión.

Las industrias se clasifican en Extractivas, de Transformación y de Servicios.

Son industrias extractivas las que obtienen el producto de la naturaleza en su estado primario. Ejemplo: la industria petrolera, minera, etcétera.

Son Industrias de Transformación aquellas que modifican la materia prima por medio de adición, mezcla o yuxtaposición de otros materiales, hasta obtener un producto manufacturado.

Son industrias de Servicio las que como su nombre lo indica producen y venden servicio. Ejemplo: industria de transporte, teléfonos, publicidad, etc.

Los sistemas contables de costos que se describen a continuación, se refieren únicamente a los costos de producción de industrias de Transformación.

Dichas industrias por su forma de producir, las podemos dividir en dos grupos:

a) Las que producen por medio del ensamble o yuxtaposición de varias partes, hasta lograr una unidad completa, que se considera como un producto manufacturado. Ejemplo: industria de muebles, industria de calzado, ensamble automóviles.

b) Las que someten la materia prima a un proceso constante de elaboración o transformación con ayuda de otros materiales y en las que la producción es continua; o en masa. Ejemplo: industria de cemento, embotelladoras, pinturas, etc.

Las primeras industrias trabajan a base de Ordenes de Producción y las segundas por procesos; por lo tanto, existen dos sistemas básicos de costos de producción y que por su grado de importancia son los siguiente: Por Ordenes y Por Procesos.

Los costos de Producción en cuanto a la Epoca en que se Determinan se dividen en :

- a) Costos Históricos
- b) Costos Predeterminados

1.- Costos Históricos

Son aquellos que se obtienen después de que el producto ha sido elaborado.

2.- Costos Predeterminados

Son aquellos que nos indican cuando nos debe de costar un producto, antes de elaborarlo.

De acuerdo a la clasificación anterior podemos presentarlos de la siguiente manera:

- .- Sistema de Costos Históricos:
 - 1.1 Ordenes de Producción
 - 1.2 Por Procesos
- .- Sistema de Costos Predeterminados
 - 2.1. Estimados (Ordenes y Procesos)
 - 2.2 Estándar (Ordenes y Procesos).

Se insiste en que los sistemas básicos para la determinación del costo unitario son Ordenes y Procesos, los que incluso pueden adaptarse combinados, de acuerdo con las necesidades y formas de producción de la industria en particular.

Es oportuno hacer mención que toda la industria sea cual fuere su sistema de producción, la elaboración deberá estar supeditada a una disposición escrita emanada de la dirección de la empresa, o del encargado de producción, que se le da el nombre de "Orden" que es la disposición a la cual deberán de sujetarse los departamentos productores correspondientes.

En el caso de las fábricas que trabajan a base de ensamble, al orden indica los avances del trabajo y el costo incurrido en cada fase.

En las empresas que trabajan por procesos, la orden solamente representa un control de producción, que indica lo que debe hacerse, con sus fechas de iniciación y terminación.

1.1 Sistemas de Costos Por Ordenes de Producción

En este sistema se expide una orden numerada para la fabricación de determinada cantidad de productos, en la cual se van acumulando los materiales utilizados, la mano de obra directa y los gastos indirectos que corresponden a esa orden. Esta orden extendida por el jefe responsable de la producción o superintendente, para ser cumplida en su oportunidad por los departamentos respectivos.

En algunos casos la orden expedida sólo indica las características de producción así como las cantidades y calidades de materiales, etc., sin acumularse en la misma los elementos del costo incurrido, los que se manejan en "hojas de costo" especiales para cada orden, con la misma numeración y con los datos extractados; en estas hojas se llevan en forma analítica los cargos por los elementos del costo y los trasposos al almacén por las unidades terminadas.

El sistema de órdenes de producción es aplicado en aquellas industrias que producen unidades perfectamente identificables durante su período de transformación, siendo posible localizar los elementos del Costo Primo (materia prima directa y mano de obra directa) que corresponden a cada unidad y por lo tanto a cada orden.

Ventajas y Desventajas del Sistema

Las principales ventajas del sistema se pueden reducir a las siguientes:

- a) Da a conocer con todo detalle el costo de producción de cada artículo.

- b) Pueden hacerse estimaciones futuras con base en los costos anteriores.
- c) Puede saberse qué órdenes han dejado utilidad y cuáles pérdida.
- d) Se conoce la producción en proceso sin necesidad de estimarla.

Contra las ventaja enumeradas anteriormente tenemos las siguientes desventajas:

- a) Su costo de operación es muy alto debido a la gran labor que se requiere para obtener todos los datos en forma detallada, mismos que deben aplicarse a cada orden de producción.
- b) En virtud de que esa labor es muy grande se requiere mayor tiempo para obtener los costos, razón por la cual los datos que se proporcionan, casi siempre resultan extemporáneos.
- c) Existen serias dificultades en cuanto al costo de entregas parciales de productos terminados, ya que el costo total se obtiene hasta la terminación de la orden.

1.2 Sistema de Costos Por Procesos

Este sistema se emplea en aquellas industrias cuya producción es continua y en masa, existiendo uno o varios proceso para la transformación de la materia. Se cargan los elementos del costo correspondiente a un periodo determinado al proceso o procesos que existan, y en el caso de que toda la producción se inicie y termine en dicho periodo, el costo unitario se obtendrá: costo total acumulado

dividido entre las unidades producidas. En el caso de quedar producción en proceso al final del periodo, es necesario estimar la fase en que se encuentra dicha producción, esto es, se calcula la equivalencia a unidades terminadas para poder valorizar toda la producción, como producto acabado. Las empresas que trabajan a base de procesos, miden lo que producen en unidades: kilos, litros, metros, etc.

En este tipo de industrias a diferenciar de las que operan por ordenes de producción, por su forma de producir, no es posible identificar en cada unidad terminada o en proceso de transformación, los elementos del Costo Primo (material directo y mano de obra directa).

.- Sistema de Costos Predeterminados

Como se mencionara anteriormente son aquellos que se calculan antes de fabricarse el producto y se dividen en :

2.1 Costos Estimados

2.2 Costos Estándar

Cualquiera de estos tipos de costos predeterminados pueden operarse por Ordenes de Producción, Por Procesos, o por cualquiera de las derivaciones de éstos, según sea el tipo de producción de la empresa.

2.1 Sistema de Costos Estimados

Son aquellos que se calculan sobre bases experimentales o con conocimiento de la industria antes de producirse el artículo y tienen como finalidad pronosticar los elementos del costo.

El origen de la estimación es conocer en forma aproximada el costo de producción del artículo para efectos de cotización a clientes. Actualmente el costo estimado tiene aplicación en el campo contable, convirtiéndose en procedimiento para contabilizar la producción terminada, las existencias en proceso y la producción vendida.

Dada la forma de calcularse los costos estimados, sólo indican lo que puede costar un artículo producido, al compararse con los reales, tendremos diferencias que lógicamente muestran lo que faltó o sobró al costo precalculado, siendo necesario corregir dicho cálculo a efecto de ajustarlo a la realidad.

2. Sistema de Costos Estándar

Es el cálculo hecho sobre bases técnicas para cada uno de los elementos del costo, a efecto de determinar lo que un producto "debe costar" en condiciones de eficiencia normal, sirviendo por lo tanto de factor de medición de eficiencia aplicada. La instalación y aplicación del costo estándar requiere de la integración y funcionamiento de un control presupuestal de todos los elementos que intervienen en la producción.

Los Costos Estándar pueden ser:

- Circulantes
- Fijos o Básicos

Circulantes:

Indican la meta a llegar considerando que no hay alteraciones que modifiquen el estándar señalado, pero que de período en período podrán

modificarse en virtud de las posibles variaciones que obligan a cambiar el patrón establecido.

Fijos o Básicos:

Es el que se establece en forma invariable, y se utiliza como índice de comparación. En la práctica y sobre todo en nuestro medio, el sistema aplicable es el estándar circulante.

La característica especial del costo estándar es que los costos históricos deberán ajustarse a los costos estándar.²

²Reyes Pérez, Ernesto, Contabilidad de Costos, Tomo I y II, Editorial Limusa, Willey, S. A., Mexico 1973, cuarta Edición. Pag. 35

CAPITULO IV

Implementación del Sistema de Costos en Comida Rápida

1.- Generalidades

La implementación de un sistema de costos se basa fundamentalmente en establecer un procedimiento lógico en el cual se describan los pasos de un proceso productivo. Para el caso de las empresas industriales el proceso productivo esta muy bien marcado, ya que se pueden identificar con cierta exactitud los elementos del costo de producción que intervienen en dicho proceso, como lo son la Mano de Obra, la Materia Prima y los Gastos de Fabricación.

Para el caso específico de las empresas de comida rápida, el procedimiento se torna más sencillo debido a que en él, únicamente se toma uno de los elementos del costo de producción y que es básicamente la Materia Prima. Debido a que los otros elementos del costo no son plenamente identificables en el proceso productivo y en un producto terminado.

Tanto la Mano de Obra como los Gastos de Fabricación no son incorporados, ya que en la elaboración de estos productos no se fija una línea de producción de un día por ejemplo, si no que estos se van elaborando en relación al volumen y mezcla de ventas, de acuerdo a las necesidades o gustos del consumidor, por otro

lado la mano de obra es pagada como salario mensual fijo, o sea que esta no varia en relación a la producción y venta, y por el otro lado los gastos de producción regularmente están inmersos dentro del valor de la materia prima, ya que en su mayoría son productos semi-elaborados.

2.- Sistema de Implementación

El sistema a implementar funciona como un control adicional interno, independiente a la contabilidad y básicamente sirve de parámetro para detectar las desviaciones entre el Uso Real y el Uso Estimado de Materias Primas.

El sistema se divide en dos fases:

- a) Sistema Contable
- b) Sistema de Costos Estimado

a) Sistema Contable

a través de los registros contables fundamentalmente se maneja el movimiento de inventarios, el cual se describe a continuación:

- a.1 Cuando se compran materias primas se ingresan a una Bodega Central, ahí se elabora un formulario llamado Recepción de Almacén, en el cual se anotan todas las materias primas y materiales que efectivamente ingresaron a Bodega.

Este formulario sirve a su vez en contabilidad para realizar el registro contable, con cargo a una cuenta de inventarios.

a.2 En el momento en que alguno de los Restaurantes o Puntos de Venta requiere de materias primas, elaborara un formulario llamado Requisición de Material, en donde describe toda la materia prima y material que necesita.

A su vez el encargado de Almacén elaborará un formulario llamado Salida de Almacén, el cual describe la materia prima enviada al Restaurante que lo solicitó.

Estos formularios sirven a su vez en contabilidad para descargar el inventario de Bodega Central y trasladarlo al Restaurante solicitado. Creando a cada Restaurante como una bodega más.

a.3 El inventario es manejado por bodegas, manejando cada una su movimiento por separado.

a.4 Dado el tipo de producto que manejan las empresas de comida rápida, los consumos no se pueden cuantificar con exactitud, ya que no se puede hacer una descripción del producto utilizado; el punto clave está en realizar inventarios físicos periódicamente, de preferencia cada mes, para obtener por diferencia los consumos de materias primas y materiales.

a.5 Los consumos se obtienen básicamente por diferencia de inventarios de la siguiente forma:

	Inventario Inicial	Q. xxx.xx
(+)	Compras de M.P.	" xxx.xx
(-)	Inventario Final	" <u>xxx.xx</u>

consumo del mes Q.XXX.XX .

a.6 Los consumos del mes hacen el monto del costo de producción y ventas de los productos terminados.

Los pasos anteriores son los que únicamente se registran en la contabilidad.

En resumen se puede concluir que los inventarios se cargan con las compras de materiales y se rebajan con los consumos del mes, los cuales se cargan al costo de producción y ventas. (ver caso práctico).

b) Sistema de Costos Estimado

El objeto de este es que sirva como un parámetro de control y como una herramienta adicional para medir eficiencia.

El sistema estimado de costos consiste en formular cada producto con lo que debería de ser el uso óptimo del mismo, y funciona independientemente de la contabilidad, es decir como un control adicional interno.

b.1 El primer paso y fundamental en este sistema es elaborar una hoja técnica por cada producto, con el uso y rendimiento óptimo de cada uno de sus componentes (estimados).

b.2 Al final de cada mes se valúa cada hoja técnica por producto a costo Real y se obtiene su costo unitario, el cual es multiplicado por el volumen de ventas de ese mismo producto y el resultado que se obtiene refleja el costo de producción estimado de este producto, de acuerdo a los usos óptimos.

Este mismo procedimiento se realiza con cada producto para obtener el costo producción estimado total.

- b.3 Así mismo por cada hoja técnica se obtiene el total de materias primas y materiales utilizados en cada producto a través de multiplicar los usos óptimos por el volumen de ventas.

Los sistema anteriormente descritos se comparan entre si, y se obtienen las variaciones que sirven para hacer el análisis de las mismas y así poder tomar las decisiones correspondientes.

2.1 Materias Primas y Materiales utilizados

En las empresas de Comida Rápida el rubro principal se encuentra enmarcado en los inventarios, dentro del cual aparecen las materias primas y materiales, aspecto fundamental para la determinación del costo de producción.

Dentro de las materias primas y materiales utilizados se encuentran productos de adquisición local e importados, perecederos y no perecederos, por los que se requiere una adecuada rotación en dichos inventarios, pero principalmente de los artículos perecederos.

2.2 Mermas y perdidas

Las mermas y desperdicios son aquellas pérdidas de materias primas y materiales que se obtienen durante el proceso de transformación y que a su vez aumentan el costo unitario de producción.

Durante el proceso de transformación ocurren pérdidas de unidades que en ciertos casos se consideran normales y que constituyen las mermas originales, por la propia forma de trabajarse o por la propia naturaleza de sus ingredientes que la integran como en el caso de las empresas de Comida Rápida, y en otros casos, resultan accidentes, descuidos, ignorancia o negligencia durante la fase productiva.

En el caso de las Empresas de Comida Rápida, resulta fácil identificar algunas pérdidas, ya que los productos terminados tienen una vida útil relativamente corta que oscila entre 5 ó 10 minutos, y cuando el producto terminado no se ha vendido durante ese lapso de tiempo, se toma como merma y/o pérdida, cargándose directamente al costo de producción.

2.3 Diseño de Formas

Los formularios que se requieren para ordenar y obtener la información que servirá para determinar el control de los costos de producción en las empresas de Comida Rápida se describe a continuación.

Orden de Compra (Anexo 1)

Este formulario se utilizará cada vez que se adquiere materias primas, materiales y otros suministros necesarios para la producción y buena marcha del negocio. También se utilizará como una fuente de consulta respecto a precios, para adquisiciones futuras.

La distribución de esta forma será: Original para el proveedor, el que deberá adjuntar a su factura original, para efectuar el cobro. Una copia para el departamento de Compras y otra copia para el departamento de Contabilidad.

Recepción de Almacén (Anexo 2)

Esta forma se utilizará para darle ingreso a Bodega, a la materia prima y materiales adquiridos por la empresa, ya sean compras locales o importaciones, devoluciones de los Restaurantes, u otros conceptos por los que se originen ingresos a bodega.

La distribución de esta forma será: El original servirá para darle ingreso a bodega sobre las adquisiciones efectuadas. El original se remitirá a contabilidad para adjuntar a la orden de compra la factura del proveedor para efectuar el pago. También se enviará una copia a contabilidad para un archivo correlativo. Y una tercera copia para la bodega, que servirá de soporte para actualizar el kardex en unidades.

Kardex Únicamente en Unidades (Anexo 3)

Esta forma se utilizará para llevar control de las existencias en bodega, cuando ingrese a bodega alguno de los conceptos antes mencionados, se operara en el lado de las entradas; y cuando salga de bodega alguno de los mismos conceptos, se operara en el lado de las salidas, determinando en cada caso el saldo final. Esta forma se utilizará una por cada producto que exista en bodega.

Requisición de Material (Anexo 4)

Esta forma se utilizará para solicitar a Bodega por parte de los Restaurantes las materias primas y materiales que sean necesarios para la elaboración de los productos terminados. Deberá llenarse una forma por cada pedido realizado a bodega, en la cual podrán solicitar la cantidad de productos que necesiten. La distribución de esta forma será: El original se envía a la contabilidad, una copia queda en bodega y otra copia para el restaurante solicitante.

Salida de Materiales (Anexo 5)

Este formulario se utilizara para controlar las entregas de materias primas y materiales a los Restaurantes, utilizando de guía la Requisición de Materiales. Deberá llenarse una forma por los materiales efectivamente entregados, dado el caso que en ocasiones no se encuentre algún producto solicitado en bodega. Y también servirá para rebajar las existencias en el kardex de bodega.

La distribución de está forma será: El original se envía a Contabilidad, una copia queda en bodega y otra copia para el restaurante solicitante.

Informe de Desperdicios y/o Perdidas (Anexo 6)

Esta forma se utilizará para que los restaurantes reporten diariamente las perdidas o mermas obtenidas al final del día (en su mayoría los restaurantes de Comida Rápida le tienen un vida útil a sus productos terminados de 5 a 10 minutos, lo que es

elaborado durante ese tiempo y no vendido, se considera como desperdicio).

La distribución de esta forma será: El original para Contabilidad y copia para el restaurante que reporto el desperdicio.

Kardex de Mercaderías con Valor (Anexo 7)

Esta forma se utilizará para llevar el control de las existencias en bodega de materias primas y materiales, cuando ingrese a bodega alguno de los conceptos mencionados anteriormente se operara en el lado de las entradas y cuando salga de bodega alguno de los mismos conceptos se operara en el lado de las salidas, determinando en cada caso el saldo final, tanto en cantidad como en valor. Esta forma se utilizará en contabilidad, por cada producto que exista en bodega.

2.4 Determinación del Uso Ideal de los Elementos del Costo

Este proceso se refiere básicamente a la determinación de los elementos del costo que intervienen en la elaboración de un producto, para efectos de esta investigación basada en las Empresas de Comida Rápida, el único elemento que interviene directamente es la materia prima y materiales. Y su descripción se hace en el numeral 2.7 de este mismo capítulo.

2.5 Elaboración de la Hoja Técnica de cada Presupuesto

La hoja Técnica es la elaboración de un presupuesto referente a un producto terminado, en el cual se describen sus

componentes, en unidades y en valores, indicando esta hoja el costo unitario de producción, reflejando lo que debería de costar el producto terminado, al finalizar el proceso productivo.

6 Determinación del Costo Real Incurrido

El costo real se obtiene a través del movimiento de inventarios, simplemente haciendo una operación aritmética, en la cual se parte del inventario inicial, se le adicionan las compras y se resta el inventario final. Es importante hacer mención que para este sistema es fundamental la toma de inventarios físicos mensualmente.

7 Determinación del Uso Ideal

Este proceso se refiere básicamente a la determinación del uso estándar de las materias primas y materiales que componen un producto. Esto se determina a través de la formulación de los productos terminados, haciendo una descripción de cada materia prima y material que contiene dicho producto, incluyendo el rendimiento ideal que se determina en base a estudios, pruebas y el seguimiento a través de la experiencia.

8 Determinación de la Variación

La variación se determina comparando los consumos o usos reales VRS. los presupuestados, dicha variación se obtiene luego

de comparar los sistemas antes mencionados o sea el sistema contable y el sistema de costos estimados.

El resultado obtenido sirve de punto de apoyo para efectuar un análisis y determinar de alguna manera donde se encuentran las diferencias, porque se han dado, y como tomar las medidas correctivas para el futuro.

CAPITULO V

El sistema de Costos como base para la toma de decisiones en la empresa de Comida Rápida

1. Los costos como base para la fijación adecuada de precios

La elaboración de las hojas técnicas son la base fundamental para la determinación de precios de ventas, ya que en ellas encontramos los costos variables de producción. Partiendo de este principio se puede apreciar a continuación la siguiente información:

PRODUCTOS	COSTO PRODUCCION	PRECIO VTA.	— ^a
A	0.9845	3.05	309.80
B	1.5304	3.45	225.43
C	1.9624	4.25	216.57
D	2.5824	6.50	251.70
E	4.0619	9.00	221.57
F	1.1308	2.25	50.26
G	1.5508	3.15	49.23
H	0.7725	2.20	284.29

La información anterior muestra lo fundamental de tener Costos Estimados para determinar en cualquier momento el incremento del precio de venta sobre el costo o bien mantener un

porcentaje de ganancia marginal establecido sobre los productos. (Como se apreciará en el numeral 2 de este capítulo).

Es importante tener en cuenta que para este sistema, es necesario tener actualizada la información que contienen las hojas técnicas de costos, debido a la constante variación de los precios de las materias primas que componen los productos terminados que venden las empresas de comida rápida.

Teniendo costos actualizados la administración de las empresas de comida rápida, podrán tener en determinado momento los diferentes escenarios en los cuales podrán apreciar y tomar la decisión si fuera necesario de modificar sus precios de venta.

Los costos de producción son un elemento imprescindible para modificar los precios de venta. Pero la administración además de analizar los costos variables de producción debe de tomar en cuenta otros elementos, como lo son, el nivel de competencia, el mercado, el cliente, etc. Por lo que los costos de producción deberán ser utilizados como una herramienta adicional para la toma de decisiones.

.- La obtención del margen de utilidad por producto

El margen de Utilidad por Producto o Contribución por producto se centra en la rentabilidad unitaria.

Para apreciar mejor este concepto podemos observar el producto "A" (cuadro anterior del numeral 1 de este capítulo) este producto tiene un costo unitario de Q. 0.9845 y un precio de venta de Q. 3.05, al restarle

precio de venta el costo unitario se obtiene una diferencia de Q. 0655, a esta diferencia se le denomina Margen de Utilidad o de contribución.

Nótese que el margen de contribución representa el monto con que cada unidad contribuye a los costos fijos y a la generación de utilidades.

A manera de Ejemplo se puede apreciar el Margen de Utilidad por producto de la siguiente forma:

<u>PRODUCTO</u>	<u>PRECIO</u>	<u>COSTO</u>	<u>G.M.</u>	<u>% G.M.</u>
A	3.05	0.9845	2.0655	67.72
B	3.45	1.5304	1.9196	55.64
C	4.25	1.9624	2.2876	53.83
D	6.50	2.5874	3.9126	60.19
E	9.00	4.0619	4.9381	54.86
F	2.25	1.1308	1.1692	51.96
G	3.15	1.5508	1.5992	50.96
H	2.20	0.7725	1.4275	64.89

Para las empresas de Comida Rápida, así se puede determinar el margen de contribución por producto. Hay que aclarar que para otro tipo de empresas es necesario agregarle algunos gastos variables de ventas como por ejemplo, las comisiones sobre ventas.

El margen de utilidad es una herramienta muy poderosa en la contabilidad y no se debe considerar a la ligera. Además puede ser

usada en la planificación de utilidades, en la evaluación de desempeño, así como también en la toma de decisiones.

3.- Determinación del Punto de Equilibrio

Se le llama "Punto de Equilibrio" o "Punto neutro" al vértice en donde se juntan las ventas y los gastos totales, es decir que no existen utilidades ni pérdidas; esta información es de gran importancia para la elaboración de presupuestos y además sirve de análisis para determinar en que momento una empresa esta obteniendo ganancias.

Se determina a través de cálculos aritméticos con base en una fórmula, o bien a través de una gráfica, como veremos posteriormente.

El cálculo de punto de equilibrio se apoya en la clasificación de gastos fijos y variables, que significa el total de la inversión recuperable por medio del ingreso correspondiente.

Para ejemplificar el caso se asumen los siguientes datos:

Ventas	Q.	39,164.25
Gastos Variables	"	19,374.35
Gastos Fijos	"	7,800.00

Como se indicó anteriormente el Punto de Equilibrio se puede determinar aritméticamente o a través de una fórmula:

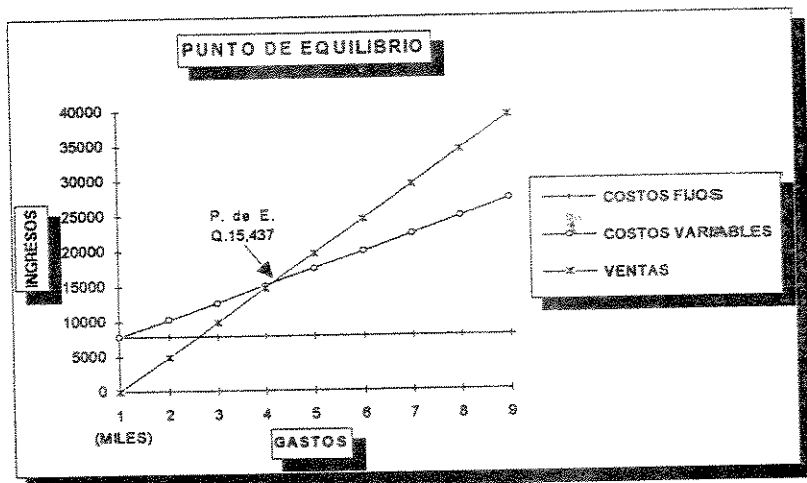
$$P E = \frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Costos Variables}} \cdot \frac{1}{\text{Ventas}}$$

Sustituyendo

$$P E = \frac{7,800.00}{1 - \frac{39,164.25}{19,374.35}}$$

$$P E = 15,436.37$$

Tomando los mismos datos podemos observar gráficamente el Punto de Equilibrio



Se puede observar que al igual que en la solución del problema aplicando la fórmula, la cifra en la cual no hay ni pérdida ni ganancia, es el punto donde se cruzan las líneas de gastos e ingresos o sea en Q. 15,436.37 y se puede apreciar también, como se va cerrando el campo de las pérdidas a medida que se alcanzan dichas líneas y como también se va ensanchando el campo de las ganancias a medida que los ingresos se alejan de los gastos.

- Determinación de la Rentabilidad por Producto

Para determinar el producto más rentable, se pueden utilizar dos métodos: 1) a través de la producción y 2) a través de las horas fábrica sea el tiempo de producción. Para efectos de este análisis no se puede aplicar el segundo método porque las empresas de comida rápida no operan con una producción en línea.

Para el análisis del primer método a través de la producción, es simplemente multiplicar la ganancia marginal por la producción. (para las empresas de comida rápida el volumen de ventas es igual a la producción).

A continuación se presenta la forma de análisis para establecer desde el punto de vista de su aportación a la absorción de los costos fijos el producto más rentable:

<u>PRODUCTO</u>	<u>UNIDADES PRODUCIDAS</u>	<u>GANANCIA MARGINAL</u> Q.	<u>GANANCIA MAXIMIZADA</u> Q.
A	1,200	2.0655	2,478
B	850	1.9196	1,631
C	900	2.2876	2,058
D	732	3.9126	2,864
E	1,450	4.9381	7,160
F	1,100	1.1692	1,286
G	1,325	1.5992	2,118
H	1,950	1.4275	2,783

Se puede apreciar que el Producto "E" es el producto más rentable, solo por el margen de ganancia sino que también por el volumen de unidades producidas y vendidas. En segundo lugar se puede observar el producto "D", a pesar de que es el producto con menores unidades producidas y vendidas su ganancia por volumen ocupa el segundo lugar dentro del grupo de productos que se presentan.

Otro aspecto importante que es necesario tomar en cuenta, es que dicho análisis debe ser tomado como una herramienta adicional o sea un complemento para la toma de decisiones, ya que dentro de los productos presentados pueden haber productos con poca rentabilidad y poco volumen de ventas, pero que puede ser complemento para la venta de otros productos. Como por ejemplo vale la pena hacer mención que las presas de comida rápida venden artículos promocionales con ganancia marginal de casi cero, pero el atractivo es generar mayores volúmenes de ventas en otros productos.

- Análisis Costo-Volumen-Utilidad

La comprensión del análisis de Costo-Volumen-Utilidad requiere la apreciación de los conceptos fundamentales, identificados en la distinción de los gastos Fijos y Variables, los cuales servirán de base para determinar el punto de equilibrio, como se expreso en el numeral 3 de este capítulo.

El punto de Equilibrio definido como aquel nivel de volumen en el cual los ingresos igualan exactamente el costo total, es algo incidental

al alcance más amplio del análisis del costo-volumen-utilidad. Este análisis está directamente relacionado con el efecto que los cambios en (1) costos fijos, (2) costos variables, (3) volúmenes de ventas, (4) precios de ventas y mezclas de ventas, tienen sobre las unidades vendidas.³

Un aspecto importante del análisis de costo - volumen - utilidad, es la facilidad relativa en que se puede evaluar el efecto de una decisión administrativa contemplada aun cuando se cambian más de un factor. Este es un aspecto clave de los análisis de Costo - Volumen - Utilidad, durante el desarrollo de un plan presupuestario, porque permite la comprobación oportuna y continua para determinar el efecto general probable de las alternativas a considerar.

Un análisis de costos - volumen - utilidad puede ser desarrollado por un producto por separado o para múltiples productos. Si se trata de un solo producto o de productos similares, no es necesario considerar la mezcla de ventas.

Para ilustrar el análisis de la mezcla de ventas, se dispone de la siguiente información relativa a dos productos:

³Welsch, Glenn A. Planificación y Control de Utilidades, Prentice Hall Hispanoamerica, S. A., Mexico, 1987. Pag. 450

	PRODUCTO A		PRODUCTO B		TOTAL
	UN.	Q.	UN.	Q.	Q.
Ventas	10,000	10,000	7,500	10,000	20,000
Costos Variables		8,000		3,000	9,000
Costos Fijos		2,000		5,500	7,500
Total Costos		8,000		8,500	16,500
Utilidad		2,000		1,500	3,500

- a) El Punto de Equilibrio con la información anterior quedaría de la siguiente manera:

$$P E = \frac{7,500.00}{1 - \frac{9,000.00}{20,000.00}}$$

$$P E = 13,636.36$$

- b) Si se incrementa el 20% en cantidad al producto A, sin cambio en el producto B.

	PRODUCTO A		PRODUCTO B		TOTAL
	UN.	Q.	UN.	Q.	Q.
Ventas	12,000	12,000	7,500	10,000	22,000
Costos Variables	(0.60)	7,200		3,000	10,200
Costos Fijos		2,000		5,500	7,500
Total Costos		9,200		8,500	17,700
Utilidad		2,800		1,500	4,300

El Punto de Equilibrio con la información anterior quedaría de la siguiente manera:

$$\begin{array}{r}
 \text{P E} = \frac{7,500.00}{10,200.00} \\
 1 - \frac{22,000.00}{22,000.00} \\
 \text{P E} = 13,980.00
 \end{array}$$

- 2) Si se incrementa el 20% en cantidad al producto B, sin cambio en el producto A.

	PRODUCTO A		PRODUCTO B		TOTAL
	UN.	Q.	UN.	Q.	Q.
Ventas	10,000	10,000	9,000	12,000	22,000
Costos Variables	(0.60)	6,000	(0.40)	3,600	9,600
Costos Fijos		2,000		5,500	7,500
Total Costos		8,000		9,100	17,100
Utilidad		2,000		2,900	4,900

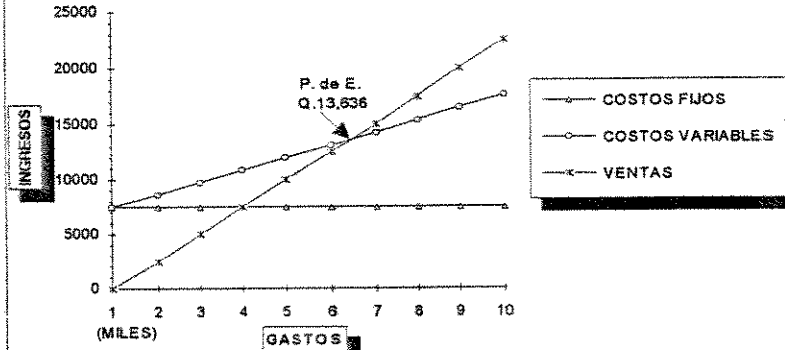
El Punto de Equilibrio con la información anterior quedaría de la siguiente manera:

$$\begin{array}{r}
 \text{P E} = \frac{7,500.00}{9,600.00} \\
 1 - \frac{22,000.00}{22,000.00} \\
 \text{P E} = 13,300.00
 \end{array}$$

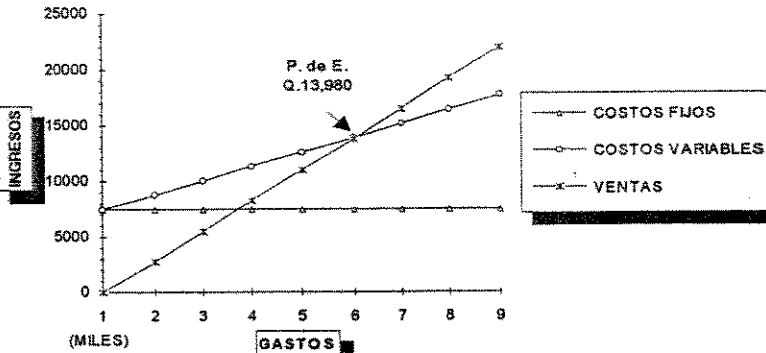
El análisis anterior indica que sería deseable promover el producto "B", porque en la opción "C" se obtienen mayores utilidades y

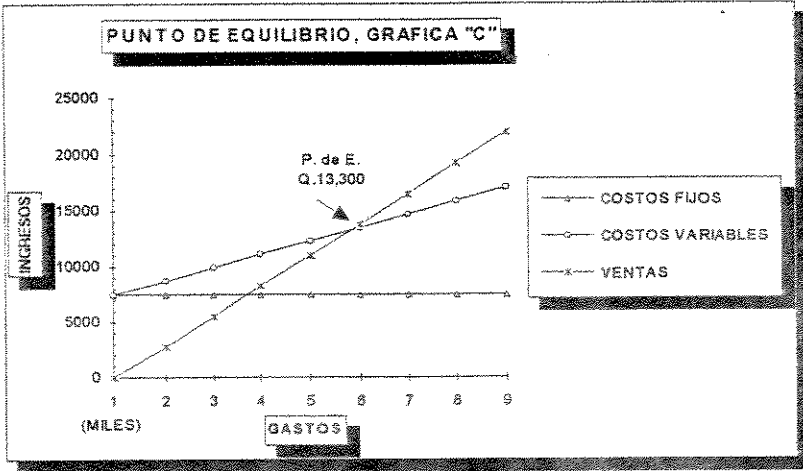
Punto de Equilibrio se obtiene con menores ventas. A continuación ⁴ presentan un análisis en forma gráfica y se muestran los efectos de suposiciones planteadas. Observe que hay que desarrollar un nuevo análisis de costo-volumen -utilidad para cada nueva razón de mezcla de tas. En estos análisis tanto la línea de ventas como la línea de costo se basan en la nueva mezcla de ventas o razón de cantidad entre dos productos en todos los puntos de un extremo a otro en la escala volumen. Obviamente, esta aplicación proporciona una buena herramienta administrativa que indica claramente el efecto que tendrá en el cuadro de pérdidas y ganancias (y el punto de equilibrio) al mover los productos más rentables. Por tanto, la suposición de mezcla de ventas inherente al análisis de punto de equilibrio, es, una ventaja y no una desventaja. Obsérvese que la suma de los puntos de equilibrio calculados por separado para los dos productos (lo que supone independencia) no igualará el punto de equilibrio basado en los datos combinados (que supone una dependencia impuesta por la mezcla de ventas supuestas).

PUNTO DE EQUILIBRIO, GRAFICA "A"



PUNTO DE EQUILIBRIO, GRAFICA "B"





Evaluación Del Efecto de las Variables, Costos Fijos, Costos variable y Ventas

Tomando como base la información del numeral tres de este capítulo se puede evaluar el efecto de las variables descritas.

Información Original:

$$V P E = \frac{7,800}{1 - \frac{39,374}{39,164}}$$

$$V P E = 15,436$$

a) Efecto sobre el V P E con un incremento del 15% en los

Costos Fijos

$$\begin{array}{r} \text{V P E} = \frac{7,800 * 1.15}{1 - \frac{19,374}{39,164}} \\ \text{V P E} = 17,588 \end{array}$$

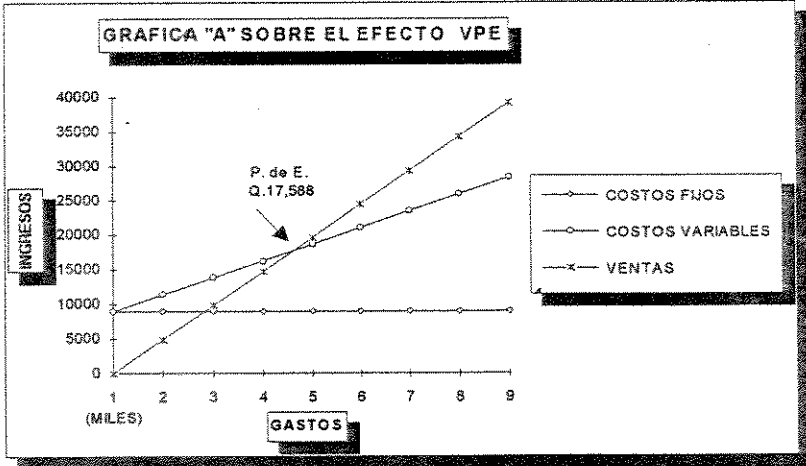
- b) Efecto sobre el V P E con un incremento del 15% en los Costos Variables

$$\begin{array}{r} \text{V P E} = \frac{7,800}{1 - \frac{19,374 * 1.15}{39,164}} \\ \text{V P E} = 18,089 \end{array}$$

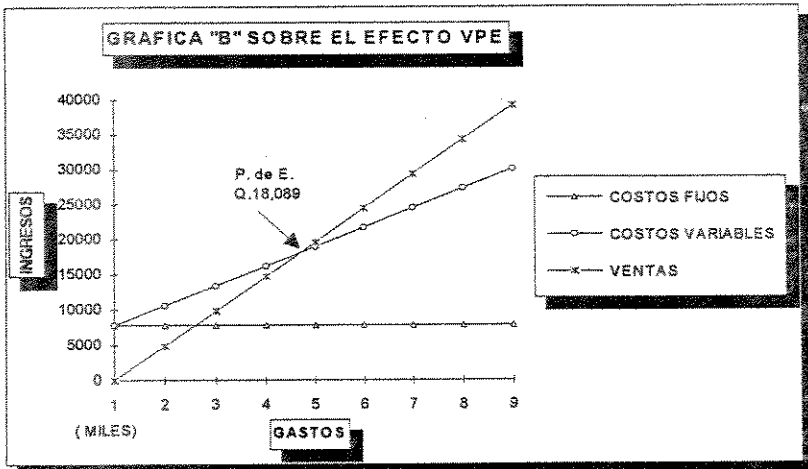
- c) Efecto sobre el V P E con un incremento del 15% sobre Ventas

$$\begin{array}{r} \text{V P E} = \frac{7,800}{1 - \frac{19,374}{39,164 * 1.15}} \\ \text{V P E} = 13,684 \end{array}$$

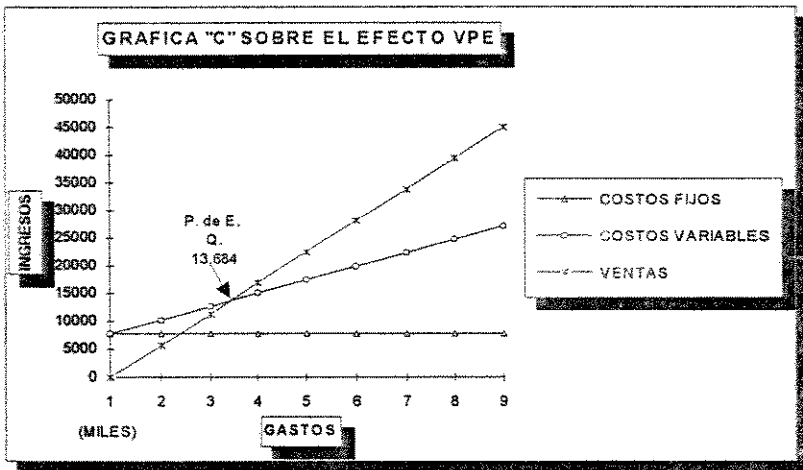
Gráfica "a" con un 15% de incremento en los costos fijos



Gráfica "b" con un 15% de incremento en los costos Variables



Grafica "c" con un 15% de incremento en las Ventas



El Análisis de las variables muestra resultados que se expresan así:

- | | |
|--|------------|
| 1.- Información Original | VPE=15,436 |
| 2.- Con incremento del 15% en los Costos Fijos | VPE=17,588 |
| 3.- Con incremento del 15% en los Variables | VPE=18,089 |
| 4.- Con incremento del 15% en las Ventas | VPE=13,684 |

Como se puede apreciar el punto de Equilibrio en las variables anteriores muestra cual es la posición más favorable entre ellas, y obviamente se puede observar que incrementando el 15% en el volumen de ventas esta es la más favorable, ya que nuestro punto de Equilibrio se obtiene con menores volúmenes de ventas.

Ahora bien, esto debería dar indicios de qué medidas tomar en las diferentes alternativas, en caso se incrementaran los costos por ejemplo.

Asumiendo que con la información original debería ser el punto óptimo del Punto de Equilibrio o sea con Q. 15,436 de ventas, no se obtienen ni pérdidas ni ganancias. Entonces se puede decir que si los Costos Fijos crecen en un 15%, se debería cubrir con Q. 2,152 más en ventas (Q.15,436-Q.17,588). O los Costos Variables crecen en ese 15%, la empresa debería tener Q.2,653 más de ventas, por lo que la administración de la empresa debería tomar alguna decisión para llegar a su punto óptimo de equilibrio.

Cuando se utilizan los costos variables y márgenes de ganancia establecidos, el razonamiento lógico debería indicar que se deben incrementar los precios de venta, para mantener el margen de contribución. Y cuando se incrementan los gastos fijos determinar a través de la investigación y el análisis a que se deben los incrementos.

La posición más cómoda como se mencionara anteriormente es un incremento en ventas del 15%, pero en este caso se puede apreciar que dicho incremento se debió básicamente a incremento en precio y no en volumen, ya que si hubiera habido incremento en volumen de ventas, se hubieran visto afectados los Costos Variables.

Para este incremento en ventas es sumamente importante analizar los efectos colaterales que ello puede tener, ya que es necesario también tomar en cuenta otros factores, como lo son la situación de mercado, la competencia, la aceptación del cliente, etc.

Por lo que se puede indicar, que el análisis de Costo- volumen- utilidad debe ser utilizado como una herramienta adicional de análisis, complementaria a otros factores internos y externos para la toma de decisiones.

CAPITULO VI

CASO PRACTICO

En este capítulo se desarrolla un caso práctico de la forma en que se pueden determinar los costos en las empresas de Comida Rápida.

Como se mencionara anteriormente las empresas de Comida Rápida en Guatemala están organizadas como una sociedad anónima, y se dedican a la elaboración de comida rápida para su comercialización y venta en el mercado local.

El registro contable se basa fundamentalmente en el movimiento de inventarios, los cuales son cargados con las compras reales del mes y descargados o abonados con las salidas o consumos del mes. Estos consumos se determinan a través del movimiento de inventarios, o sea ingresos más compras y a ello se resta el inventario final (inventario físico) para obtener los consumos del mes, el cual representa el costo de las ventas.

A continuación se ilustra el cuadro de movimiento de Inventarios, en el se puede apreciar el movimiento Real de los inventarios desde su inicio hasta la obtención del Costo de Ventas de cada materia prima y material utilizado.

MOVIMIENTO DE INVENTARIOS

O	DESCRIPCION	INVENTARIO INICIAL			COMPRAS			INVENTARIO (+) COMPRA			INVENTARIO FINAL			COSTO DE VENTAS			
		EMID UN.	TOTA COSTO	TOTAL COSTO	UN.	COSTO	TOTAL	TOTA UNID.	COSTO	TOTAL	TOTA UNID.	COSTO	TOTAL	TOTA UNID.	COSTO	TOTAL	
1	TORTITA DE CARNE DE 3 ONZ.	299	94.869	98.334	3.800	84.000	880.000	2.208	84.000	1.686.884	126	84.000	81.44	3000	84.000	908.40	
2	TORTITA DE CARNE DE 4.5 ONZ.	80	8.800	68.90	1.700	0.8630	1,482.00	1.780	0.8600	1,530.80	40	0.8600	34.40	1740	0.8600	1,466.40	
3	POLLO PECHUGAS	128	30.5000	1,344.00	350	10.5000	3,675.00	478	10.5000	5,019.00	15	10.5000	157.50	483	10.5000	4,961.50	
4	PAPAS FRITAS	228	3.0000	678.00	585	3.0000	1,755.00	811	3.0000	2,433.00	112	3.0000	336.00	689	3.0000	2,097.00	
5	PAN ESPECIAL	UNIDA	498	0.3500	174.30	3,200	0.3500	1,120.00	3,698	0.3500	1,294.30	650	0.3500	227.50	3048	0.3500	1,066.80
6	PAN NORMAL	UNIDA	220	3.0000	660.00	2,320	3.0000	6,960.00	2,320	3.0000	6,960.00	163	3.0000	489.00	2157	0.3000	647.10
7	EMPANIZADOR DE POLLO	UNIDA	82	3.0000	246.00	2,100	3.0000	6,300.00	430.00	3.0000	1,290.00	38	3.0000	114.00	1015	3.0000	334.95
8	SOLUCION PARA POLLO	DOLSA	2	3.0000	7.20	25	3.6000	90.00	27	3.6000	97.20	20	3.6000	72.00	7	3.6000	25.20
9	QUESO KRAFT EN RODAMAS	LIBRA	81	11.8001	953.10	200	11.8001	2,378.02	281	11.8001	3,341.12	134	11.8001	1,593.27	147	11.8001	1,747.84
10	CEBOLLA	LIBRA	22	1.8000	35.52	75	1.8000	1,260.00	97	1.8000	155.52	13	1.8000	21.20	83.95	1.6000	134.32
11	LECHUGA	LIBRA	33	1.8000	62.80	225	1.8000	360.00	258	1.8000	412.80	23	1.8000	36.00	235.5	1.6000	376.80
12	PEPINITOS	GALON	8	22.0000	174.20	10	22.0000	220.00	18	22.0000	394.20	11	22.0000	238.36	5.22	22.0000	114.84
13	TOMATE	LIBRA	33	4.1500	134.88	200	4.1500	830.00	233	4.1500	964.88	20	4.1500	83.00	132.5	4.1000	881.68
14	MAYONESA	GALON	8	30.0000	262.50	5	30.0000	150.00	14	30.0000	412.50	0	30.0000	0.00	30.0000	412.50	
15	MOSTAZA	GALON	3	15.0000	41.25	2	15.0000	30.00	5	15.0000	71.25	4	15.0000	56.25	1	15.0000	15.00
16	SAL FINA	ONZAS	15	3.6000	54.00	3	3.6000	0.00	15	3.6000	54.00	11	3.6000	38.88	4.2	3.6000	15.12
17	SALSA DE TOMATE	GALON	11	24.0000	264.00	15	24.0000	360.00	28	24.0000	624.00	4	24.0000	84.00	23.5	24.0000	540.00
18	ESPECIARIA GASEOSA	LIBRIDR	1	240.0000	240.00	5	240.0000	1,200.00	6	240.0000	1,440.00	2	240.0000	436.80	4.18	240.0000	1,003.20
19	GRASA PARA FREIR	LIBRA	72	2.7122	195.28	125	2.7122	338.83	197	2.7122	534.30	38	2.7122	103.05	159	2.7122	431.24
20	MATERIA DE EMPAQUE	LIBRA	2,300	0.1500	345.00	0.00	0.1500	0.00	2,300	0.1500	345.00	802	0.1500	90.30	1638	0.1500	245.70
21	MANTELES INDIVIDUALES	UNIDA	1,800	0.2000	360.00	2,000	0.2000	400.00	3,800	0.2000	760.00	2,800	0.2000	520.00	1260	0.2000	240.00
22	PAJILLA	UNIDA	7,336	0.0165	121.04	0.00	0.0165	0.00	7,336	0.0165	121.04	4,810	0.0165	79.37	2528	0.0165	41.68
23	PAPEL ENVOLTURA (B.C.D)	UNIDA	5,280	0.1500	780.00	1,500	0.1500	225.00	6,780	0.1500	1,005.00	3,900	0.1500	570.00	2900	0.1500	435.00
24	PAPEL ENVOLTURA "X"	UNIDA	7,750	0.0200	155.25	10,000	0.0200	200.00	3,125	0.0200	62.50	1,720	0.0200	34.40	1405	0.0200	70.25
25	SERVILLETAS	UNIDA	500	0.0400	20.00	2,500	0.0400	100.00	10,000	0.0400	400.00	2,250	0.0400	90.00	2400	0.0400	86.00
26	VASO 1/2 PISELA	UNIDA	3,000	0.1500	450.00	1,800	0.1500	270.00	4,800	0.1500	720.00	2,100	0.1500	315.00	2700	0.1500	405.00
27	CAJA PAPAS FRITAS REG.	UNIDA	1,733	0.0980	171.57	1,800	0.0980	176.40	2,233	0.0980	221.67	850	0.0980	84.05	1383	0.0980	127.02
28	CAJA PAPAS FRITAS GRANDES	UNIDA	1,848	0.1440	237.02	500	0.1440	72.00	2,348	0.1440	309.02	732	0.1440	105.41	1414	0.1440	203.02
	TOTAL MATERIA PRIMA			7,883.80			17,177.05			25,069.84			5,566.48			19,374.35	

Como complemento a la información anterior (cuadro de movimiento de Inventarios) y ejemplificar la contabilización se asumen las siguientes ventas con su respectivo precio de ventas:

PRODUCTO	UNIDADES	PRECIO	TOTAL
		Q.	Q.
A	1,200	3.05	3,660
B	850	3.45	2,932
C	900	4.25	3,825
D	732	6.50	4,758
E	1,450	9.00	13,050
F	1,100	2.25	2,475
G	1,325	3.15	4,173
H	1,950	2.20	4,290
TOTAL VENTAS			<u>Q. 39,164</u>

La contabilización queda de la siguiente manera:

Partida No. 01

Inventario de M.P.	Q. 17,177.05	
Iva por Cobrar	1,200.85	
Caja y Bancos		Q. 12,882.79
Cuentas por Pagar		4,294.26

Registro de las compras de materias primas del mes, de las cuales el 25% fue al crédito.

<u>Q. 18,377.90</u>	<u>Q. 17,177.05</u>
---------------------	---------------------

Partida No. 02

Costo de Ventas	Q. 19,374.35	
Inventarios		Q. 19,374.35
Registro del consumo de inventarios de materias primas y materiales del mes.	<u>Q. 19,374.35</u>	<u>Q. 19,374.35</u>

Partida No.03

Caja y bancos	Q. 39,164.25	
Ventas		Q. 36,602.10
Iva por Pagar		* 2,562.15
Registro de la ventas del mes.	<u>Q. 39,164.25</u>	<u>Q. 39,164.25</u>

Después de haber obtenido los costos reales incurridos, es importante hacer el siguiente análisis a través de los costos estimados, y el primer paso para ello es la elaboración de las hojas técnicas con sus usos requeridos estándar, en las cuales se podrá observar el requerimiento óptimo de las materias primas y materiales por los cuales está compuesto cada producto terminado.

Estas hojas técnicas están valuadas a costos Reales, ya sea que el control básico radica en determinar las variaciones en cantidad de cada materia prima y material que se utiliza y no en las variaciones de precio.

Dado las variables económicas que se manejan en Guatemala, sería muy difícil, laborioso e innecesario para efectos de control el estimar los precios de las materias primas y materiales que se utilizan en las empresas de comida rápida.

Para efectos de este caso práctico se presentan las hojas técnicas
 or producto.

PRODUCTO "A"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
PAN	1.0000	UNIDAD	0.3000	0.3000	
TORTITA DE CARNE	1.0000	2.5 ONZ	0.4800	0.4800	
SALSA DE TOMATE	0.0017	GALON	24.0000	0.0408	
MOSTAZA	0.0003	GALON	15.0000	0.0045	
PEPINILLOS	0.0017	GALON	22.0000	0.0374	
CEBOLLA	0.0208	LIBRA	1.6000	0.0333	
SAL	0.0007	BOTE	3.6000	0.0025	
COSTO MATERIA PRIMA					0.8985
MANTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ENVOLTURA	1.0000	UNIDAD	0.0500	0.0500	
SERVILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.0860
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "A"				Q.	0.9845

PRODUCTO "B"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
PAN	1.0000	UNIDAD	0.3500	0.3500	
TORTITA DE CARNE	1.0000	2.5 ONZ	0.4800	0.4800	
RODAJA DE QUESO	0.0333	LIBRA	11.8901	0.3959	
SALSA DE TOMATE	0.0017	GALON	24.0000	0.0408	
MOSTAZA	0.0003	GALON	15.0000	0.0045	
PEPINILLOS	0.0017	GALON	22.0000	0.0374	
CEBOLLA	0.0208	LIBRA	1.6000	0.0333	
SAL	0.0007	BOTE	3.6000	0.0025	
COSTO MATERIA PRIMA					1.3444
MANTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ENVOLTURA "B"	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
SERVILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1860
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "B"				Q.	1.5304

PRODUCTO "C"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
PAN	1.0000	UNIDAD	0.3000	0.3000	
TORTITA DE CARNE	1.0000	4.5 ONZ	0.8600	0.8600	
RODAJA DE QUESO	0.0333	LIBRA	11.8901	0.3959	
MAYONESA	0.0034	GALON	30.0000	0.1020	
SALSA DE TOMATE	0.0017	GALON	24.0000	0.0408	
MOSTAZA	0.0003	GALON	15.0000	0.0045	
PEPINILLOS	0.0017	GALON	22.0000	0.0374	
CEBOLLA	0.0208	LIBRA	1.6000	0.0333	
SAL	0.0007	BOTE	3.6000	0.0025	
COSTO MATERIA PRIMA					1.7764
MANTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ENVOLTURA "C"	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
SERVILETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1860
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "C"				Q.	1.9624

PRODUCTO "D"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
PAN	1.0000	UNIDAD	0.3500	0.3500	
TORTITA DE CARNE	1.0000	4.5 ONZ	0.8600	0.8600	
RODAJA DE QUESO	0.0333	LIBRA	11.8901	0.3959	
MAYONESA	0.0034	GALON	30.0000	0.1020	
SALSA DE TOMATE	0.0017	GALON	24.0000	0.0408	
MOSTAZA	0.0003	GALON	15.0000	0.0045	
PEPINILLOS	0.0017	GALON	22.0000	0.0374	
TOMATE	0.1000	LIBRA	4.1500	0.4150	
LECHUGA	0.1000	LIBRA	1.6000	0.1600	
CEBOLLA	0.0208	LIBRA	1.6000	0.0333	
SAL	0.0007	BOTE	3.6000	0.0025	
COSTO MATERIA PRIMA					2.4014
MANTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ENVOLTURA "D"	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
SERVILETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1860
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "D"				Q.	2.5874

PRODUCTO "E"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
PAN	1.0000	UNIDAD	0.3500	0.3500	
POLLO	0.2500	LIBRA	10.5000	2.6250	
EMPANIZADO DE POLLO	0.05	BOLSA	3.3000	0.1650	
MAYONESA	0.0034	GALON	30.0000	0.1020	
TOMATE	0.1000	LIBRA	4.1500	0.4150	
LECHUGA	0.1000	LIBRA	1.6000	0.1600	
GRASA PARA FREIR	0.0208		2.7122	0.0564	
CONDIMENTOS	0.0007		3.6000	0.0025	
COSTO MATERIA PRIMA					3.8759
MANTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ENVOLTURA "E"	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
SERVILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1860
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "E"				Q.	4.0619

PRODUCTO "F"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
PAPAS	0.2083	LIBRA	3.0000	0.6249	
GRASA PARA FREIR	0.0500	LIBRA	2.7122	0.1356	
SALSA DE TOMATE	0.0054	GALON	24.0000	0.1296	
SAL	0.0014	PAQUETE	3.6000	0.0050	
VASITO 1/2 ONZ	1.0000	UNIDAD	0.0400	0.0400	
COSTO MATERIA PRIMA					0.9352
MANTELITO	0.3333	UNIDAD	0.2000	0.0667	
CAJITA	1.0000	UNIDAD	0.0990	0.0990	
SERVILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1957
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "F"				Q.	1.1308

PRODUCTO "G"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
PAPAS	0.3333	LIBRA	3.0000	0.9999	
GRASA PARA FREIR	0.0500	LIBRA	2.7122	0.1356	
SALSA DE TOMATE	0.0054	GALON	24.0000	0.1296	
SAL	0.0014	PAQUETE	3.6000	0.0050	
VASITO 1/2 ONZ	1.0000	UNIDAD	0.0400	0.0400	
COSTO MATERIA PRIMA					1.3102
MANTELITO	0.3333	UNIDAD	0.2000	0.0667	
CAJITA	1.0000	UNIDAD	0.1440	0.1440	
SERVILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.2407
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "G"				Q.	1.5508

PRODUCTO "H"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
BEBIDA GASEOSA					
ESENCIA GASEOSA	0.0024	CILIN.	240.0000	0.5760	
COSTO MATERIA PRIMA					0.5760
VASO DE 12 ONZ.	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
PAJILLA	1.0000	UNIDAD	0.0165	0.0165	
SERVILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1965
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "H"				Q.	0.7725

A continuación se presentan las hojas técnicas a las cuales se les aplica el volumen de ventas de cada producto.

PRODUCTO "A"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO	UNIDADES VENDIDAS	CANTIDAD MAT. PRI.	COSTO MAT. PRI.
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL			
AN	1.0000	UNIDAD	0.3000	0.3000		1200	1,200.0000	360.00
ORTITA DE CARNE	1.0000	2.5 ONZ	0.4800	0.4800			1,200.0000	576.00
ALSA DE TOMATE	0.0017	GALON	24.0000	0.0408			2.0400	48.96
POSTAZA	0.0003	GALON	15.0000	0.0045			0.3600	5.40
EPINILLOS	0.0017	GALON	22.0000	0.0374			2.0400	44.88
EBOLLA	0.0208	LIBRA	1.6000	0.0333			24.9600	39.94
AL	0.0007	BOTE	3.6000	0.0025			0.8400	3.02
COSTO MATERIA PRIMA					0.8895			1,078.20
IANTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060			36.0000	7.20
INVOLTURA	1.0000	UNIDAD	0.0500	0.0500			1,200.0000	60.00
SERVILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300			1,800.0000	36.00
COSTO DE MATERIALES					0.9890			103.20
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "A"				Q.	0.9845	TOTAL VENTAS		1,181.40

DUCTO "B"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
	1.0000	UNIDAD	0.3500	0.3500	
TA DE CARNE	1.0000	2,5 ONZ	0.4800	0.4800	
AJA DE QUESO	0.0333	LIBRA	11.8901	0.3959	
A DE TOMATE	0.0017	GALON	24.0000	0.0408	
TAZA	0.0003	GALON	15.0000	0.0045	
INILLOS	0.0017	GALON	22.0000	0.0374	
OLLA	0.0208	LIBRA	1.6000	0.0333	
	0.0007	BOTE	3.6000	0.0025	
TOTAL MATERIA PRIMA					1.3444
TELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ULTURA "B"	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
ILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
TOTAL DE MATERIALES					0.1860
AL COSTO DEL PRODUCTO "B"				Q.	1.5304

UNIDADES VENDIDAS	CANTIDAD	COSTO
	MAT. PRI.	MAT. PRI.
850	850.0000	297.50
	850.0000	408.00
	28.3050	336.55
	1.4450	34.68
	0.2550	3.83
	1.4450	31.79
	17.6900	28.29
	0.5950	2.14
		1,142.77
	25.5000	5.10
	850.0000	127.50
	1,275.0000	25.50
		158.10
TOTAL VENTAS		1,300.87

DUCTO "C"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
	1.0000	UNIDAD	0.3000	0.3000	
TA DE CARNE	1.0000	4,5 ONZ	0.8600	0.8600	
AJA DE QUESO	0.0333	LIBRA	11.8901	0.3959	
ONESA	0.0034	GALON	30.0000	0.1020	
A DE TOMATE	0.0017	GALON	24.0000	0.0408	
TAZA	0.0003	GALON	15.0000	0.0045	
INILLOS	0.0017	GALON	22.0000	0.0374	
OLLA	0.0208	LIBRA	1.6000	0.0333	
	0.0007	BOTE	3.6000	0.0025	
TOTAL MATERIA PRIMA					1.7764
TELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ULTURA "C"	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
ILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
TOTAL DE MATERIALES					0.1860
AL COSTO DEL PRODUCTO "C"				Q.	1.9624

UNIDADES VENDIDAS	CANTIDAD	COSTO
	MAT. PRI.	MAT. PRI.
900	900.0000	270.00
	900.0000	774.00
	29.9700	356.35
	3.0600	91.80
	1.5300	36.72
	0.2700	4.05
	1.5300	33.68
	18.7200	29.95
	0.6300	2.27
		1,598.80
	27.0000	5.40
	900.0000	135.00
	1,350.0000	27.00
		167.40
TOTAL VENTAS		1,786.20

PRODUCTO "D"

USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
	MEDIDA		PARCIAL	TOTAL

PAN	1.0000	UNIDAD	0.3500	0.3500	
TORTITA DE CARNE	1.0000	4.5 ONZ	0.8800	0.8800	
RODAJA DE QUESO	0.0333	LIBRA	11.8901	0.3959	
MAYONESA	0.0034	GALON	30.0000	0.1020	
SALSA DE TOMATE	0.0017	GALON	24.0000	0.0408	
MOSTAZA	0.0003	GALON	15.0000	0.0045	
PEPINILLOS	0.0017	GALON	22.0000	0.0374	
TOMATE	0.1000	LIBRA	4.1500	0.4150	
LECHUGA	0.1000	LIBRA	1.6000	0.1600	
CEBOLLA	0.0208	LIBRA	1.8000	0.0333	
SAL	0.0007	BOTE	3.6000	0.0025	
COSTO MATERIA PRIMA					2.4014
MANTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ENVOLTURA "D"	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
SERVILETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1960
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "D"				Q.	2.5974

UNIDADES	CANTIDAD	COSTO
VENDIDAS	MAT. PRI.	MAT. PRI.

732	732.0000	256.20
	732.0000	629.52
	24.3758	289.83
	2.4888	74.66
	1.2444	29.87
	0.2196	3.29
	1.2444	27.38
	73.2000	303.78
	73.2000	117.12
	15.2258	24.38
	0.5124	1.84
		1,757.65
	21.9800	4.39
	732.0000	109.80
	1,098.0000	21.96
		136.15
TOTAL VENTAS		1,894.01

PRODUCTO "E"

USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
	MEDIDA		PARCIAL	TOTAL

PAN	1.0000	UNIDAD	0.3500	0.3500	
POLLO	0.2500	LIBRA	10.5000	2.6250	
EMPANZADO DE POLLO	0.05	BOLSA	3.3000	0.1650	
MAYONESA	0.0034	GALON	30.0000	0.1020	
TOMATE	0.1000	LIBRA	4.1500	0.4150	
LECHUGA	0.1000	LIBRA	1.6000	0.1600	
GRASA PARA FREIR	0.0208		2.7122	0.0564	
CONDIMENTOS	0.0007		3.6000	0.0025	
COSTO MATERIA PRIMA					3.8769
MANTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ENVOLTURA "E"	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
SERVILETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1960
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "E"				Q.	4.0619

UNIDADES	CANTIDAD	COSTO
VENDIDAS	MAT. PRI.	MAT. PRI.

1450	1,450.0000	507.50
	362.5000	3,806.25
	72.5000	239.25
	4.8900	147.90
	145.0000	601.75
	145.0000	232.00
	30.1800	81.80
	1.0150	3.65
		5,620.10
	43.5000	8.70
	1,450.0000	217.50
	2,175.0000	43.50
		269.70
TOTAL VENTAS		5,889.80

PRODUCTO "F"

USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
	MEDIDA		PARCIAL	TOTAL

PAPAS	0.2083	LIBRA	3.0000	0.6249	
GRASA PARA FREIR	0.0500	LIBRA	2.7122	0.1356	
SALSA DE TOMATE	0.0054	GALON	24.0000	0.1296	
SAL	0.0014	PAQUETE	3.6000	0.0050	
VASITO 1/2 ONZ.	1.0000	UNIDAD	0.0400	0.0400	
COSTO MATERIA PRIMA					0.9362
MANTELITO	0.3333	UNIDAD	0.2000	0.0667	
CAJITA	1.0000	UNIDAD	0.0990	0.0990	
SERVILETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1957
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "F"				Q.	1.1308

UNIDADES	CANTIDAD	COSTO
VENDIDAS	MAT. PRI.	MAT. PRI.

1100	229.1300	887.39
	55.0000	149.17
	5.9400	142.56
	1.5400	5.54
	1,100.0000	44.00
		1,028.67
	365.6300	73.33
	1,100.0000	109.90
	1,650.0000	33.00
		215.23
TOTAL VENTAS		1,243.89

PRODUCTO "G"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
APAS	0.3333	LIBRA	3.0000	0.9999	
FRASA PARA FREIR	0.0500	LIBRA	2.7122	0.1356	
ALSA DE TOMATE	0.0054	GALON	24.0000	0.1296	
AL	0.0014	PAQUETE	3.6000	0.0050	
ASITO 1/2 ONZ.	1.0000	UNIDAD	0.0400	0.0400	
COSTO MATERIA PRIMA					1.3102
MANTELITO	0.3333	UNIDAD	0.2000	0.0667	
CAJITA	1.0000	UNIDAD	0.1440	0.1440	
SERVILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.2407
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "G"				Q.	1.5509

UNIDADES VENDIDAS	CANTIDAD	COSTO
	MAT. PRI.	MAT. PRI.
1325	441.5225	1,324.87
	66.2500	179.68
	7.1550	171.72
	1.3550	6.68
	1,325.0000	53.00
		1,735.95
	441.5225	88.32
	1,325.0000	190.80
	1,987.5000	39.75
		318.87
TOTAL VENTAS		2,064.82

PRODUCTO "H"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
BEBIDA GASEOSA					
SENSIA GASEOSA	0.0024	CILIN.	240.0000	0.5760	
COSTO MATERIA PRIMA					0.5760
ASO DE 12 ONZ.	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
AJILLA	1.0000	UNIDAD	0.0165	0.0165	
SERVILETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1965
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "H"				Q.	0.7725

UNIDADES VENDIDAS	CANTIDAD	COSTO
	MAT. PRI.	MAT. PRI.
1950	4.5800	1,123.20
	1,950.0000	292.50
	1,950.0000	32.18
	2,925.0000	58.50
TOTAL VENTAS		1,506.38

TOTAL PRODUCTO "A"	1,181.40
TOTAL PRODUCTO "B"	1,300.87
TOTAL PRODUCTO "C"	1766.196
TOTAL PRODUCTO "D"	1,894.01
TOTAL PRODUCTO "E"	5,889.30
TOTAL PRODUCTO "F"	1,243.89
TOTAL PRODUCTO "G"	2,054.82
TOTAL PRODUCTO "H"	1,506.38
TOTAL DE VENTAS	Q. 16,837.37

Luego de efectuar a través de las hojas Técnicas el cálculo aritmético de cada producto, se obtiene el costo estimado de ventas.

Dicho costo compara las unidades de materias primas utilizadas durante el proceso de producción, indicando estas las unidades que se

debieron haber utilizado contra las realmente consumidas, (Uso Real Vrs. Uso Teórico). Determinándose de esta manera las variaciones respectivas, que luego deberán ser analizadas y discutidas para tomar las decisiones pertinente, sean estas, correctivas o preventivas.

A continuación se podrá observar el cuadro de variaciones de los Usos Reales Vrs. los Usos Teóricos. Y como información complementaria a dicho cuadro se presentan las hojas técnicas por producto con las unidades reportadas con desperdicios.

COD	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA		USO REAL		USO TECNICO		DEFERIDO RECORRIDO		VARIACION	
		UNIDADES	Q	UNIDADES	Q	UNIDADES	Q	UNIDADES	Q	UNIDADES	Q
1	TORTITA DE CARNE DE 2 OZ	2,080.00	986.40	2,060.00	984.00	22.00	10.56	(8.00)	(3.84)		
2	CARNE IMCRUADA DE 4.5 OZ	1,740.00	1,465.40	1,632.00	1,403.52	15.00	12.90	(93.00)	(78.96)		
3	ROLLO FRIEDLERS	4,463.00	4,861.50	3,62.50	3,806.25	5.50	57.75	(65.00)	(697.50)		
4	PAPPS FRI TIPS	689.00	2,097.00	670.75	2,012.26	11.25	33.75	(17.00)	(51.00)		
5	PAN BEBIDO AL	3,048.00	1,066.80	3,032.00	1,061.20	41.00	14.35	25.00	8.75		
6	PAN NORMAL	2,157.00	647.10	2,100.00	630.00	18.00	5.40	(39.00)	(11.70)		
7	EMPAZADOR PARA ROLLO	101.50	334.95	72.50	238.25	1.10	3.63	(27.50)	(92.07)		
8	SOLUCION PARA ROLLO	7.00	25.20	1.02	3.65	0.02	0.06	(5.97)	(21.48)		
9	GLISO KWFT EN REDAUS	147.00	1,747.84	82.65	982.72	0.90	10.69	(63.46)	(754.43)		
10	CEBOLLA	83.95	134.32	76.59	122.54	0.77	1.23	(6.59)	(10.65)		
11	LECHUGA	235.50	378.80	218.20	348.12	2.80	4.64	(14.40)	(23.04)		
12	FERRINILLOS	5.22	114.84	6.26	137.71	0.06	1.36	1.10	24.25		
13	TOMATE MANZANO	212.50	881.88	218.20	905.53	2.90	12.04	8.60	35.68		
14	MAYONESA	13.75	412.50	10.48	314.36	0.13	3.77	(3.14)	(84.37)		
15	MOSTAZA	1.00	15.00	1.10	16.57	0.01	0.17	0.11	1.74		
16	SAL FINA	4.20	15.12	5.97	21.50	0.09	0.32	1.86	6.70		
17	SALSA DE TOMATE (KETCHUP)	22.50	540.00	19.35	464.51	0.31	7.34	(2.84)	(68.19)		
18	ESENO A GASESA	4.18	1,003.20	4.68	1,123.20	4.68	1,123.20	5.18	1,243.20		
19	GRASA PARA FREIR	159.00	461.24	151.41	410.65	2.71	7.34	(4.88)	(13.25)		
									0.00		
									0.00		
101	MATERIAL DE EMPAQUE	1,638.00	245.70	1,450.00	217.50	22.00	3.30	(166.00)	(24.60)		
102	ENCAJURA "E"	1,200.00	240.00	932.21	192.44	16.77	3.35	(221.02)	(44.21)		
103	MANTELES NO M. DUBLES	2,526.00	41.68	1,950.00	32.18	1,950.00	32.18	1,374.00	22.68		
104	PAJILLA	2,900.00	436.00	2,482.00	372.30	27.00	4.05	(391.00)	(58.69)		
105	ENCAJURA (B.G.D)	1,405.00	70.25	1,200.00	60.00	10.00	0.50	(195.00)	(9.75)		
106	PAPEL ENCAJURA "A"	15,500.00	310.00	14,260.50	285.21	3,081.00	61.62	1,841.50	36.83		
107	SERUILLETAS	2,400.00	96.00	2,425.00	97.00	45.00	1.60	70.00	2.80		
108	VASO 1/2 P. SALSA	2,700.00	405.00	1,950.00	292.50	1,950.00	292.50	1,200.00	180.00		
109	VASO 12 OZ	1,283.00	127.02	1,100.00	108.90	30.00	2.97	(153.00)	(15.15)		
110	CAJA PAPP'S FRI TIPS REG	1,414.00	203.62	1,325.00	193.80	15.00	2.16	(74.00)	(10.66)		
	TOTAL		19,374.35		16,837.37		1,714.95		(822.04)		

RECETAS POR DESPERDICIOS

PRODUCTO "A"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
PAN	1.0000	UNIDAD	0.3000	0.3000	
TORTITA DE CARNE	1.0000	2.5 ONZ.	0.4800	0.4800	
SALSA DE TOMATE	0.0017	GALON	24.0000	0.0408	
MOSTAZA	0.0003	GALON	15.0000	0.0045	
PEPINILLOS	0.0017	GALON	22.0000	0.0374	
CEBOLLA	0.0208	LIBRA	1.6000	0.0333	
SAL	0.0007	BOTE	3.6000	0.0025	
COSTO MATERIA PRIMA					0.8985
MANTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ENVOLTURA	1.0000	UNIDAD	0.0500	0.0500	
SERVILETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.0860
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "A"				Q.	0.9845

UNIDADES	CANTIDAD	COSTO
VENIDAS	MAT. PRI.	MAT. PRI.
10	10.0000	3.00
	10.0000	4.80
	0.0170	0.41
	0.0030	0.05
	0.0170	0.37
	0.2080	0.33
	0.0070	0.03
		8.99
	0.3000	0.08
	10.0000	0.50
	15.0000	0.30
		0.86
TOTAL VENTAS		8.88

PRODUCTO "B"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
PAN	1.0000	UNIDAD	0.3500	0.3500	
TORTITA DE CARNE	1.0000	2.5 ONZ.	0.4800	0.4800	
RODAJA DE QUESO	0.0333	LIBRA	11.8901	0.3959	
SALSA DE TOMATE	0.0017	GALON	24.0000	0.0408	
MOSTAZA	0.0003	GALON	15.0000	0.0045	
PEPINILLOS	0.0017	GALON	22.0000	0.0374	
CEBOLLA	0.0208	LIBRA	1.6000	0.0333	
SAL	0.0007	BOTE	3.6000	0.0025	
COSTO MATERIA PRIMA					1.3444
MANTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ENVOLTURA "B"	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
SERVILETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1860
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "B"				Q.	1.5304

UNIDADES	CANTIDAD	COSTO
VENIDAS	MAT. PRI.	MAT. PRI.
12	12.0000	4.20
	12.0000	5.76
	0.3996	4.75
	0.0204	0.49
	0.0036	0.05
	0.0204	0.45
	0.2496	0.40
	0.0084	0.03
		16.13
	0.3600	0.07
	12.0000	1.80
	18.0000	0.36
		2.23
TOTAL VENTAS		18.37

PRODUCTO "C"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL

PAN	1.0000	UNIDAD	0.3000	0.3000	
TORTITA DE CARNE	1.0000	4.5 ONZ	0.8600	0.8600	
RODAJA DE QUESO	0.0333	LIBRA	11.8901	0.3959	
MAYONESA	0.0034	GALON	30.0000	0.1020	
SALSA DE TOMATE	0.0017	GALON	24.0000	0.0408	
MOSTAZA	0.0033	GALON	15.0000	0.0045	
PEPINILLOS	0.0017	GALON	22.0000	0.0374	
CEBOLLA	0.0208	LIBRA	1.8000	0.0333	
SAL	0.0007	BOTE	3.6000	0.0025	
COSTO MATERIA PRIMA					1.7764
MANTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ENVOLTURA "C"	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
SERVILETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1860
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "C"				Q.	1.9624

UNIDADES VENDIDAS	CANTIDAD	COSTO
	MAT. PRI.	MAT. PRI.

8	8.0000	2.40
	8.0000	6.88
	0.2664	3.17
	0.0272	0.82
	0.0136	0.33
	0.0024	0.04
	0.0136	0.30
	0.1864	0.27
	0.0056	0.02
		14.21
	0.2400	0.05
	8.0000	1.20
	12.0000	0.24
		1.48
TOTAL VENTAS		15.70

PRODUCTO "D"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL

PAN	1.0000	UNIDAD	0.3500	0.3500	
TORTITA DE CARNE	1.0000	4.5 ONZ	0.8600	0.8600	
RODAJA DE QUESO	0.0333	LIBRA	11.8901	0.3959	
MAYONESA	0.0034	GALON	30.0000	0.1020	
SALSA DE TOMATE	0.0017	GALON	24.0000	0.0408	
MOSTAZA	0.0033	GALON	15.0000	0.0045	
PEPINILLOS	0.0017	GALON	22.0000	0.0374	
TOMATE	0.1000	LIBRA	4.1500	0.4150	
LECHUGA	0.1000	LIBRA	1.8000	0.1800	
CEBOLLA	0.0208	LIBRA	1.8000	0.0333	
SAL	0.0007	BOTE	3.6000	0.0025	
COSTO MATERIA PRIMA					2.4014
MANTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
ENVOLTURA "D"	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
SERVILETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
COSTO DE MATERIALES					0.1860
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "D"				Q.	2.5874

UNIDADES VENDIDAS	CANTIDAD	COSTO
	MAT. PRI.	MAT. PRI.

7	7.0000	2.45
	7.0000	6.02
	0.2331	2.77
	0.0236	0.71
	0.0119	0.29
	0.0021	0.03
	0.0119	0.26
	0.7000	2.91
	0.7000	1.12
	0.1456	0.23
	0.0049	0.02
		15.81
	0.2100	0.04
	7.0000	1.05
	10.5000	0.21
		1.30
TOTAL VENTAS		18.11

DUCTO "E"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
	1.0000	UNIDAD	0.3500	0.3500	
	0.2500	LIBRA	10.5000	2.6250	
ANIZADO DE POLLO	0.05	BOLSA	3.3000	0.1650	
ONESA	0.0034	GALON	30.0000	0.1020	
ATE	0.1000	LIBRA	4.1500	0.4150	
HUGA	0.1000	LIBRA	1.6000	0.1600	
ASA PARA FREIR	0.0208		2.7122	0.0564	
CONDIMENTOS	0.0007		3.6000	0.0025	
TOTAL MATERIA PRIMA					3.8758
INTELITO	0.0300	UNIDAD	0.2000	0.0060	
AVILLETA "E"	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
AVILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
TOTAL DE MATERIALES					0.1860
VAL COSTO DEL PRODUCTO "E"				Q.	4.0619

UNIDADES VENDIDAS	CANTIDAD MAT. PRI.	COSTO MAT. PRI.
22	22.0000	7.70
	5.5000	57.75
	1.1000	3.63
	0.0748	2.24
	2.2000	9.13
	2.2000	3.52
	0.4576	1.24
	0.0154	0.06
		85.27
	0.6600	0.13
	22.0000	3.30
	33.0000	0.66
TOTAL VENTAS		4.09
		89.38

DUCTO "F"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
PAS	0.2083	LIBRA	3.0000	0.6248	
ASA PARA FREIR	0.0500	LIBRA	2.7122	0.1356	
ASA DE TOMATE	0.0054	GALON	24.0000	0.1296	
	0.0014	PAQUETE	3.6000	0.0050	
SITO 1/2 ONZ.	1.0000	UNIDAD	0.0400	0.0400	
TOTAL MATERIA PRIMA					0.9352
INTELITO	0.3333	UNIDAD	0.2000	0.0667	
JITA	1.0000	UNIDAD	0.0690	0.0690	
AVILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
TOTAL DE MATERIALES					0.1957
VAL COSTO DEL PRODUCTO "F"				Q.	1.1308

UNIDADES VENDIDAS	CANTIDAD MAT. PRI.	COSTO MAT. PRI.
30	6.2490	18.75
	1.5000	4.07
	0.1620	3.89
	0.0420	0.15
	30.0000	1.20
		28.05
	9.9990	2.00
	30.0000	2.97
	45.0000	0.90
		5.67
TOTAL VENTAS		33.92

DUCTO "G"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
PAS	0.3333	LIBRA	3.0000	0.9999	
ASA PARA FREIR	0.0500	LIBRA	2.7122	0.1356	
ASA DE TOMATE	0.0054	GALON	24.0000	0.1296	
JL	0.0014	PAQUETE	3.6000	0.0050	
SITO 1/2 ONZ.	1.0000	UNIDAD	0.0400	0.0400	
TOTAL MATERIA PRIMA					1.3102
INTELITO	0.3333	UNIDAD	0.2000	0.0667	
JITA	1.0000	UNIDAD	0.1400	0.1400	
AVILLETA	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
TOTAL DE MATERIALES					0.2407
VAL COSTO DEL PRODUCTO "G"				Q.	1.6508

UNIDADES VENDIDAS	CANTIDAD MAT. PRI.	COSTO MAT. PRI.
15	4.9995	15.00
	0.7500	2.03
	0.0810	1.94
	0.0210	0.08
	15.0000	0.80
		19.85
	4.9995	1.00
	15.0000	2.16
	22.5000	0.45
		3.61
TOTAL VENTAS		23.26

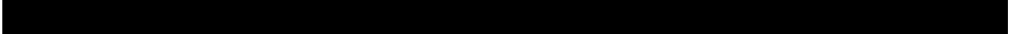
PRODUCTO "H"	USO	UNIDAD	COSTO	COSTO	COSTO
		MEDIDA		PARCIAL	TOTAL
AGUA GASEOSA					
AGUA GASEOSA	0.0024	CILIN.	240.0000	0.5760	
TOTAL MATERIA PRIMA					0.5760
ALICATORIO DE 12 ONZ.	1.0000	UNIDAD	0.1500	0.1500	
CHAVILLO	1.0000	UNIDAD	0.0165	0.0165	
CHAVILLO	1.5000	UNIDAD	0.0200	0.0300	
TOTAL DE MATERIALES					0.1965
TOTAL COSTO DEL PRODUCTO "H"				Q.	0.7725

UNIDADES VENDIDAS	CANTIDAD MAT. PRI.	COSTO MAT. PRI.
1950	4.6800	1,123.20
	1,950.0000	292.50
	1,950.0000	32.18
	2,925.0000	58.50
TOTAL VENTAS		1,506.38

RESUMEN

TOTAL PRODUCTO "A"	9.85
TOTAL PRODUCTO "B"	18.37
TOTAL PRODUCTO "C"	15.70
TOTAL PRODUCTO "D"	18.11
TOTAL PRODUCTO "E"	89.36
TOTAL PRODUCTO "F"	33.92
TOTAL PRODUCTO "G"	23.26
TOTAL PRODUCTO "H"	1,506.38
TOTAL DE VENTAS	Q. <u>1,714.95</u>

Como se puede apreciar el Resumen Total de desperdicios 1,714.95, es exactamente el valor que se muestra en el Cuadro de variaciones, con la diferencia de que este resumen está compuesto con el total de cada producto y en el Cuadro de Variaciones está compuesto con el total de cada Materia Prima y Material de Empaque.



CONCLUSIONES

- 1.- En Guatemala, dada la proliferación que han tenido las empresas de Comida Rápida y su desarrollo dentro del área metropolitana, es importante señalar que para el país ha constituido una fuente de generación de empleos y de prestación de servicios que de forma directa e indirecta coadyuvan al desarrollo del país.
- 2.- Las hojas Técnicas constituyen un elemento indispensable, ya que por medio de ellas se recopila la información necesaria para: la determinación del costo de producción de los artículos elaborados; la fijación adecuada de precios, así como también el mejor aprovechamiento de los recursos.
- 3.- Desde el punto de vista contable y financiero un adecuado sistema de costos le permite a las empresas de Comida Rápida ser más eficiente al incrementar rendimientos y un mejor aprovechamiento de sus recursos, lo cual se logra al conocer anticipadamente lo que un producto elaborado debe de costar.
- 4.- Para las empresas de Comida Rápida, el contar con un adecuado sistema de costos contribuye al incremento de las ventas, ya que al conocer anticipadamente el costo de producción de sus productos, les da una base sólida para la fijación de los precios

de venta, lo que les permita competir de una mejor forma dentro del mercado.

- 5.- La determinación de un sistema adecuado de costos es base fundamental para efectuar proyecciones financieras determinando en que momento las empresas de Comida Rápida obtienen su punto de equilibrio, y a su vez poder conocer que producto es más rentable.
- 6.- Un adecuado sistema de costos servirá a la administración de las Empresas de Comida Rápida como una herramienta adicional para la toma de decisiones, tomando como base que los costos en dichas empresas son el corazón de las mismas.

RECOMENDACIONES

- 1.- Capacitación y entrenamiento constante a los empleados en todos los niveles, para que tengan clara la importancia de los recursos que utilizan las empresas de comida Rápida.
- 2.- Los ejecutivos de las empresas de Comida Rápida deben darle mayor importancia y uso a los informes de costos emitidos mensualmente para poder tomar decisiones basadas en información objetiva y comprobable.
- 3.- En las empresas de Comida Rápida es importante que se describan manuales de procedimientos para las áreas de Costos tanto operativos como contables, para facilitar la ejecución y presentación de dicha información.
- 4.- Se deben revisar periódicamente las hojas técnicas versus el proceso de producción, para que dichas hojas reflejen la realidad de los costos de los productos elaborados.
- 5.- Se deben revisar periódicamente las formas a utilizar a fin de adecuar estas a las necesidades de la empresa y modificarlas en el momento oportuno, para garantizar que estas cumplan con su objetivo.

6.- Que las empresas de Comida Rápida se interesen por la implementación de un adecuado sistema de costos, que les permita controlar el proceso de producción de una forma ordenada y técnica, de acuerdo a principios de contabilidad generalmente aceptados.

BIBLIOGRAFIA

- 1.- Adolph Matz & Milton Urzy, Contabilidad de Costos, Planificación y Control, Tomo I y II, Editorial South Western Publishing Co., Traducido al español por Braulio Vásquez Gallardo, 1980.
- 2.- Backer & Jacobsen, Contabilidad de Costos un Enfoque Administrativo y Financiero, Editorial McGraw Hill, México segunda edición.
- 3.- Canel García, Jorge. El Costo Directo Aplicado a la Industria Avícola Productora de Huevos, Tesis Universidad de San Carlos de Guatemala, 1981.
- 4.- Congreso de la República de Guatemala, Código de Comercio de la República de Guatemala, Dto. 2-70, Ediciones Legales Comercio e Industria, Guatemala 1,970.
- 5.- Congreso de la República de Guatemala, Ley del Impuesto sobre la Renta, Dto. 26-92, Ediciones Legales Comercio e Industria, Guatemala 1,992.
- 6.- Congreso de la República de Guatemala, Ley del Impuesto al Valor Agregado, Dto. 27-92, Ediciones Legales Comercio e Industria, Guatemala 1,992.

- 7.- Congreso de la República de Guatemala, Ley del Impuesto de Timbres Fiscales y de Papel Sellado Especial para Protocolos, Dto. 37-92, Ediciones Legales Comercio e Industria, Guatemala 1,992.
- 8.- Del Río González, Cristóbal. Introducción al Estudio de la Contabilidad y Control de los Costos Industriales, Tomo I y II, Ediciones Contables y Administrativas, México, 1983.
- 9.- López Arango, Julio, Organización y Sistematización Contable, Tesis Universidad de San Carlos de Guatemala, 1986.
- 10.- Reyes Pérez, Ernesto, Contabilidad de Costos, Tomo I y II, Editorial Limusa, Willey, S. A., México 1973, cuarta Edición.
- 11.- Welsch, Glenn A. Planificación y Control de Utilidades, Prentice Hall Hispanoamérica, S. A., México, 1987.

ANEXO No. 1

EMPRESA X X, S. A.

ORDEN DE COMPRA

PROVEEDOR _____
 DORECCION _____
 ATENCION _____
 TELEFONO _____
 FAX _____

ENTREGAR EN: _____
 TERMINOS DE PAGO: _____
 FECHA: _____
 INSTRUCCIONES ESPE- _____
 CIALES DE COMPRA: _____

CODIGO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	Q. TOTAL

CANTIDAD TOTAL EN LETRAS:

SUB-TOTAL

IVA

TOTAL

CONDICIONES DE PAGO: EL PAGO SE EFECTUARA A LOS _____
 DIAS DESPUES DE RECIBIDA Y VERIFICADA LA MERCADERIA Y A LA PRESENTACION DE
 SU FACTURA ACOMPAÑADA DEL ORIGINAL DE ESTA ORDEN DE COMPRA.

 AUTORIZO

 SOLICITO

 ELABORO

 REVISO

ANEXO No. 2

No. _____

EMPRESA XX, S. A.

RECEPCION DE ALMACEN

PROVEEDOR	_____	FECHA	_____
TRANSPORTISTA	_____	ORDEN DE COMPRA No.	_____
PLACAS	_____	PEDIDO No.	_____
PROCEDENCIA	_____	IMPORTACION/LOCAL	_____
No. DE FACTURA	_____	No. DE POLIZA	_____

CODIGO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION

RECIBIDO POR (F) _____
 NOMBRE _____
 FECHA _____

ENTREGADO POR (F) _____
 NOMBRE _____
 FECHA _____

OBSERVACIONES: _____

EMPRESA XX, S. A.

No. _____

REQUISICION DE MATERIALES

RESTAURANTE QUE SOLICITA _____

SOLICITADO POR _____ FECHA _____

AUTORIZADO POR _____ FECHA _____

CODIGO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION

RECIBIDO POR (F) _____
 NOMBRE _____
 FECHA _____

ENTREGADO POR (F) _____
 NOMBRE _____
 FECHA _____

OBSERVACIONES: _____

ANEXO No. 5

EMPRESA XX, S. A.

No. _____

SALIDA DE MATERIALES

RESTAURANTE QUE SOLICITO _____

SOLICITADO POR _____ FECHA _____

AUTORIZADO POR _____ FECHA _____

CODIGO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION

RECIBIDO POR (F) _____

NOMBRE _____

FECHA _____

ENTREGADO POR (F) _____

NOMBRE _____

FECHA _____

OBSERVACIONES: _____

EMPRESA X X, S. A.

No. _____

INFORME DE DESPERDICIOS

RESTAURANTE _____

RAZON DE LA BAJA _____

AUTORIZADO POR _____ FECHA _____

CODIGO	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	DESCRIPCION

NOMBRE DEL ENCARGADO DE BODEGA _____

FECHA _____

OBSERVACIONES: _____

