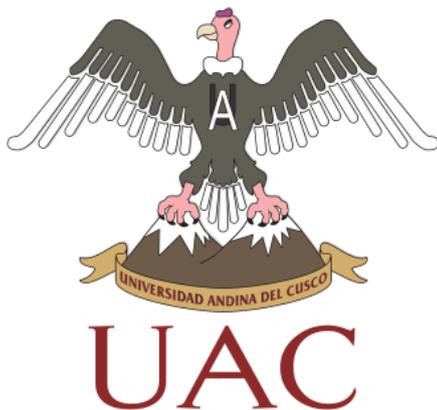




UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD



TESIS

COSTOS DE SERVICIO Y RENTABILIDAD FINANCIERA DE LA EMPRESA RESTAURANTE PARADOR TURÍSTICO FELIPON S.R.L. EN EL DISTRITO DE SAN PEDRO PROVINCIA DE CANCHIS CUSCO PERIODO-2017

PRESENTADA POR:

Bach. Wendy Deysi Ccahuantico Amaru

Para optar al Título Profesional de
Contador Público.

ASESOR:

C.P.C.C. Danitza Zuñiga Hermoza

CUSCO – PERÚ

2018



Presentación

Señor Decano de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables de la Universidad Andina del Cusco, Señores miembros del jurado:

En cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables, pongo a vuestra distinguida consideración el Plan de Tesis intitulado “COSTOS DE SERVICIO Y RENTABILIDAD FINANCIERA DE LA EMPRESA RESTAURANTE PARADOR TURÍSTICO FELIPHON S.R.L EN EL DISTRITO DE SAN PEDRO PROVINCIA DE CANCHIS CUSCO PERIODO-2017”. Con el objeto de optar al título profesional de Contador Público.

El presente trabajo de investigación plasma el conocimiento y la formación profesional recibida en el nivel de pre grado, todo ello se resume y expone en el presente Proyecto de Tesis. Esta Investigación fue realizada con esfuerzo y dedicación. Con la sustentación del informe final, podré optar al título de contador público, lo cual ha contribuirá de manera decidida en mi formación profesional.

Atentamente:

Wendy Deysi Ccahuantico Amaru



Agradecimiento

A dios quien guía mi camino a través de mi presente y mi futuro. Brindándome mucha sabiduría.

Agradezco a mis padres quienes me forjaron desde mi niñez y me enseñaron lo bueno y malo de la vida, por su gran comprensión y sus grandes conocimientos que me dieron durante estos años.

Agradezco aquellas personas que compartieron sus conocimientos conmigo para hacer posible la conclusión de esta tesis.

Wendy Deysi Ccahuantico Amaru



Dedicatoria

A mi Padre Juan Ccahuantico Mamani y mi
Madre Julia Amaru Puma por su amor
incondicional y su apoyo durante toda la
realización de la tesis.

A C.P.C.C. Danitza Zuñiga Hermoza por la
disposición y ayuda que me brindó para la
culminación de esta tesis.

Al Restaurante Parador Turístico Feliphon
que me permitió trabajar e investigar,
además de facilitarme la información para
ayudar con la investigación.

Wendy Deysi Ccahuantico Amaru



Nombres y Apellidos del Jurado de la Tesis y del Asesor

Dictaminantes

- DRA. Mirian Imelda Yopez Chacon
- MGT. Tatiana Choquehuanca Contreras

Replicantes

- MGT. Magna A. Cusimayta Quispe
- MGT. Jessica B. Caller Farfán

Asesora

- C.P.C.C Danitza Zúniga Hermosa



Índice

Presentación.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Dedicatoria	iv
Nombres y Apellidos del Jurado de la Tesis y del Asesor	v
Índice	vi
Índices de tablas.....	x
Resumen.....	xii
Abstract	xiii

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1 Planteamiento del Problema.....	1
1.2 Formulación del Problema	3
1.2.1 Problema general	3
1.2.2 Problemas específicos.....	3
1.3 Objetivos de la investigación	3
1.3.1 Objetivo general	3
1.3.2 Objetivos específicos	3
1.4 Justificación de la investigación.....	3
1.4.1 Relevancia social	3
1.4.2 Implicancias prácticas.....	4
1.4.3 Valor teórico.....	4
1.4.4 Utilidad metodológica	4
1.4.5 Viabilidad o factibilidad	4
1.5 Delimitación de la investigación	5



1.5.1 Delimitación Temporal5
1.5.2 Delimitación espacial.....5
1.5.3 Delimitación Conceptual5

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la Investigación6
2.1.1 Antecedentes internacionales6
2.1.2 Antecedentes nacionales7
2.1.3 Antecedente local9
2.2 Bases legales 10
2.3 Bases teóricas 12
2.3.1 Concepto de costos 12
2.3.2 Clasificación de costos 13
2.3.3 Costos de servicio:..... 16
2.3.4 Costos indirectos 18
2.3.5 Costos directos: 20
2.3.6 Relación entre costo y gasto..... 20
2.3.7 Rentabilidad 21
2.3.8 Restaurantes 25
2.3.9 Datos del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L..... 26
2.4 Marco Conceptual. 28
2.5 Formulación de Hipótesis 31
2.5.1 Hipótesis general 31
2.5.2 Hipótesis específicos 31
2.6 Variables de estudio..... 31



2.6.1 Variables31

2.6.2 Conceptualización de la variable.....31

2.6.3 Operacionalización de variables.....33

CAPÍTULO III: MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

3.1 Tipo de Investigación34

3.2 Enfoque de la Investigación.34

3.3 Diseño de Investigación.....34

3.4 Alcance de la Investigación.35

3.5 Población y Muestra de la Investigación.35

3.5.1 Población.....35

3.5.2 Muestra35

3.6 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos35

3.6.1 Técnica.....35

3.6.2 Instrumentos.....35

3.7 Procesamiento de Datos.....36

CAPITULO IV: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 Resultado Respecto al Objetivo General37

4.2 Resultado respecto al objetivo específico 139

4.2.1 Costos directos40

4.3 Resultado respecto al objetivo específico 250

4.2.2 Resultado de los Estado Financiero.....50

4.2.3 Análisis de la rentabilidad financiera:52



CAPITULO V: DISCUSIÓN

5.1 Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos.....54

5.2 Limitaciones del estudio55

5.2.1 Limitaciones en el trabajo de campo55

5.2.2 Limitaciones bibliográficas.....55

5.3 Comparación crítica con la literatura existente55

5.4 Implicancias del estudio.....59

5.4.1 Implicancias prácticas.....59

5.4.2 Implicancias teóricas60

5.5 Propuesta de investigación.....60

CONCLUSIONES64

RECOMENDACIONES65

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....66

ANEXOS DE LA TESIS:68

Matriz de Consistencia.....69

Matriz de Instrumentos para Recolección de Datos70

Instrumentos de Recolección de Datos71

Validación de Instrumentos.....74

**Índices de tablas**

Tabla 1	<i>Registro de compras del restaurante Parador Turístico Feliphon año 2017</i>	37
Tabla 2	<i>Registro de ventas del restaurante Parador Turístico Feliphon año 2017</i>	38
Tabla 3	<i>Costo del buffet en soles y dólares</i>	38
Tabla 4	<i>Por el ingreso por día en el restaurante Parador Turístico Feliphon año 2017</i>	39
Tabla 5	<i>Pago por concepto gasto al personal que trabaja directamente con los insumos año 2017</i>	40
Tabla 6	<i>Pago por concepto gasto administrativo año 2017</i>	41
Tabla 7	<i>Compra de insumos y otras adquisiciones para el servicio del restaurante Parador Turístico Feliphon enero 2017</i>	42
Tabla 8	<i>Compra de insumos y otras adquisiciones para el servicio del restaurante Parador Turístico Feliphon marzo 2017</i>	43
Tabla 9	<i>Compra de insumos y otras adquisiciones para el servicio del restaurante Parador Turístico Feliphon mayo 2017</i>	44
Tabla 10	<i>Compra de insumos del mes de julio del Restaurante Parador Turístico Feliphon del año 2017</i>	45
Tabla 11	<i>Registro de compras del mes de setiembre del Restaurante Parador Turístico Feliphon del año 2017</i>	46
Tabla 12	<i>Registro de compras del mes de noviembre del Restaurante Parador Turístico Feliphon del año 2017</i>	47
Tabla 13	<i>Por la venta de insumos y adquisiciones para el restaurante Parador Turístico Feliphon ano 2017</i>	48
Tabla 14	<i>Estado de Situación Financiera de la Empresa Feliphon 2017</i>	51
Tabla 15	<i>Estado de resultados de la Empresa Feliphon 2017</i>	52



Tabla 16 <i>Por la rentabilidad del activo (ROA) del restaurante Parador Turístico</i>	
<i>Feliphon año 2017</i>	53
Tabla 17 <i>Por la rentabilidad neta del patrimonio (ROE) del restaurante Parador</i>	
<i>Turístico Feliphon año 2017</i>	53
Tabla 18 <i>Mano de obra según precio ideal</i>	60
Tabla 19 <i>Hoja de costo adecuado</i>	61
Tabla 20 <i>Hoja de costo según el Restaurante Parador Turístico Feliphon</i>	62
Tabla 21 <i>Comparación de hoja de costo ideal y hoja de costo según el restaurante</i>	
<i>Parador Turístico Feliphon</i>	63



Resumen

El presente trabajo de investigación intitulado **Costos de Servicio y Rentabilidad Financiera de la Empresa Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017**. Considerando aspectos metodológicos tales como: **planteamiento del problema**, el principal problema de la empresa es la estimación incorrecta de sus costos dando como consecuencia una baja rentabilidad, pese a tener precios de venta muy altos, esta baja rentabilidad se debe a que se determina los costos de servicio sin ningún criterio contable, ya que para la determinación del costo no se consideran todos los elementos que intervienen en el servicio de restaurante. La contabilidad se realiza en forma externa, la labor del contador se limita a revisar los comprobantes de compra y los comprobantes de venta que tiene la empresa para luego hacer la declaración mensual de impuestos ante la administración tributaria, sin aportar sus conocimientos contables para la determinación de costos que necesita la empresa lo que no permite una adecuada toma de decisiones por parte de la gerencia. Se formuló el **objetivo general**, Determinar los Costos de Servicio y la Rentabilidad Financiera del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L. en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017. Así como la **hipótesis general**: Los costos de servicio y la rentabilidad financiera de la empresa restaurante Parador Turístico Feliphon en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco 2017, se determinan en forma empírica sin criterio contable. Como consecuencia de la práctica comercial adquirida en los últimos años. Tiene como conclusión, En el Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L. la determinación de costos y rentabilidad financiera se realiza como consecuencia de la práctica comercial, sin considerar todos los elementos que intervienen en el costo así tenemos en la tabla 10 donde se observa que la determinación se realiza sin criterio contable por lo que los precios no son adecuados para el mercado ya que son orientados para el turista extranjero, por lo cual es necesario adecuar los costos y los precios de venta para obtener una mejor rentabilidad.

Palabras clave: Costos, servicios, rentabilidad, financiera, restaurante, Feliphon, San pedro, Canchis, Cusco, 2017.



Abstract

The present research work entitled Cost of Service and Financial Profitability of the Restaurant Restaurant Parador Turístico Feliphon S.R.L in the District of San Pedro Province of Canchis Cusco Period-2017. Considering methodological aspects such as: approaching the problem, the main problem of the company is the incorrect estimation of its costs resulting in low profitability, despite having very high sales prices, this low profitability is due to the determination of costs of service without any accounting criteria, since for the determination of the cost all the elements that intervene in the restaurant service are not considered. The accounting is done externally, the work of the accountant is limited to reviewing the purchase vouchers and sales vouchers that the company has to make the monthly statement of taxes before tax admiration, without providing their accounting knowledge for the determination of costs that the company needs, which does not allow adequate decision making on the part of management. The general objective was formulated, determine the Service Costs and the Financial Profitability of the Restaurant Parador Turístico Feliphon S.R.L. in the District of San Pedro Province of Canchis Cusco Period-2017. As well as the general hypothesis: The service costs and the financial profitability of the restaurant company Parador Turístico Feliphon in the District of San Pedro Province of Canchis Cusco 2017, are determined in an empirical way without accounting criteria. As a result of the commercial practice acquired in recent years. It has as conclusion, In the Restaurant Parador Turístico Feliphon S.R.L. the determination of costs and financial profitability is made as a result of commercial practice, without considering all the elements that intervene in the cost, so we have in table 10 where it is observed that the determination is made without accounting criteria so the prices are not Suitable for the market since they are oriented for the foreign tourist, for which it is necessary to adjust the costs and the sale prices to obtain a better profitability.

Keywords: Costs, services, profitability, financial, restaurant, Feliphon, San Pedro, Canchis, Cusco, 2017.



CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.1 Planteamiento del Problema

En la actualidad las empresas privadas del país se enfrentan al mundo cada vez más competitivo y globalizado, las empresas no solo han asumido el reto de convertirse en líderes del mercado a través de los productos o servicios que ofrecen, lo cual es una tarea muy difícil, por esta razón, se deben plantear nuevas formas de analizar los costos en la producción de bienes y servicios, para lo cual se requiere identificar cada uno de los elementos del costo que permita una adecuada toma de decisiones por parte de la administración de la empresa.

Como consecuencia del boom gastronómico que ha situado al Perú como uno de los destinos y atractivos turísticos más importantes del mundo, se ha incrementado la oferta turística en el rubro de gastronomía convirtiéndose en una gran oportunidad de negocio para los empresarios e inversionistas, ya que de este tipo de negocios se obtiene una gran rentabilidad respecto del capital invertido del cual se obtiene grandes ganancias. Desde el punto de vista contable la rentabilidad se realiza en dos niveles; la primera es la rentabilidad económica que es una medida referida a un determinado periodo de tiempo de la capacidad de los activos para generar valor con independencia de cómo han sido financiados, mientras que la rentabilidad financiera informa del rendimiento obtenido por los fondos propios y puede considerarse una medida de los logros de la empresa.

En la ruta del Sector Turístico de Raqchi a Sicuani en la localidad de San Pedro se encuentra una empresa dedicada a brindar servicio de alimentos a los viajeros, como es la empresa Restaurante Parador Turístico Feliphon, empresa que surgió ante la necesidad de atender a turistas extranjeros, nacionales y locales siendo en la actualidad líder en el mercado



y reconocido en todo el sector, sin embargo, el principal problema de la empresa es la estimación incorrecta de sus costos dando como consecuencia una baja rentabilidad, pese a tener precios de venta muy altos, esta baja rentabilidad se debe a que se determina los costos de servicio sin ningún criterio contable, ya que para la determinación del costo no se consideran todos los elementos que intervienen en el servicio de restaurante. la contabilidad se realiza en forma externa, la labor del contador se limita a revisar los comprobantes de compra y los comprobantes de venta que tiene la empresa para luego hacer la declaración mensual de impuestos ante la administración tributaria, sin aportar sus conocimientos contables para la determinación de costos que necesita la empresa lo que no permite una adecuada toma de decisiones por parte de la gerencia

El problema descrito en el párrafo anterior provoca una deficiente administración de los recursos que posee la empresa y que disminuye su rentabilidad financiera, generando un desconocimiento del valor total de sus ganancias netas y poseer un limitado capital de trabajo lo que ocasiona que sus presupuestos sean mínimos para solventar sus gastos en temporadas bajas de turismo y no destinar sus ganancias para invertir las en el crecimiento económico del restaurante.

De seguir con el problema descrito ocasionaría que haya un déficit en los resultados esperados por la empresa, hecho que puede ser controlado con una adecuada administración de recursos y una correcta determinación de los costos de servicio lo que genera un rendimiento adecuado, asimismo si la empresa realiza un análisis de su rentabilidad financiera esta podrá evaluar y medir la capacidad de generación de utilidades permitiendo una correcta toma de decisiones por parte de la gerencia

De lo expuesto anteriormente, con la presente investigación se pretende dar solución a los problemas identificados y elaborar una propuesta que sea de utilidad para la empresa materia de investigación.



1.2 Formulación del Problema

1.2.1 Problema general

¿Cómo se determina los costos de servicio y cuál es la rentabilidad financiera del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017?

1.2.2 Problemas específicos

¿Cómo se determina los Costos de Servicio del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017?

¿Cuál es la Rentabilidad Financiera del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco- 2017?

1.3 Objetivos de la investigación

1.3.1 Objetivo general

Determinar los Costos de Servicio y la Rentabilidad Financiera del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017.

1.3.2 Objetivos específicos

- Determinar los Costos de Servicio del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017.
- Determinar la Rentabilidad Financiera del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017.

1.4 Justificación de la investigación

1.4.1 Relevancia social

Uno de los sectores más importantes del turismo es la gastronomía que en nuestro país se desarrolla a través de los hoteles para el caso de alojamiento y de restaurantes para el



caso de prestación de alimentos. En relación a este último la actividad turística demanda una gran cantidad de raciones alimenticias para los turistas, por lo que resulta muy importante determinar los costos de servicio de restaurantes que no solo va a beneficiar a la empresa material de investigación sino al público en general.

Es relevante conocer cómo se determinan los Costos de Servicio para mejorar la Rentabilidad financiera del restaurante Parador Turístico Feliphon permitiendo conseguir un precio adecuado para su venta y por ende su rentabilidad.

1.4.2 Implicancias prácticas

En la presente investigación se determinaran adecuadamente los costos de servicio de restaurante y la rentabilidad financiera materia de investigación lo que permitirá una adecuada toma de decisiones por parte de los propietarios de la empresa.

1.4.3 Valor teórico

Se justifica desde el punto de vista teórico pues permitirá revisar, conocer y aplicar las bases teóricas especializadas y actuales, de los Costos de Servicio y la Rentabilidad Financiera lo cual será como un referente para las empresas del mismo rubro.

1.4.4 Utilidad metodológica

En la presente investigación se usarán métodos y técnicas de Costos de Servicio para su implementación en el Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en la Localidad de San Pedro

1.4.5 Viabilidad o factibilidad

El desarrollo del presente estudio es viable, en vista de que no existe ninguna limitación significativa, tanto al acceso a la data, económico y metodológico.



1.5 Delimitación de la investigación

1.5.1 Delimitación Temporal

La Investigación, será desarrollada en base a los datos del año 2017 del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro.

1.5.2 Delimitación espacial

La presente investigación se realizará en el Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro de la Provincia de Canchis Región del Cusco.

1.5.3 Delimitación Conceptual

La presente investigación está enmarcada conceptualmente a Costos de Servicio y la Rentabilidad Financiera del restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro.



CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la Investigación

2.1.1 Antecedentes internacionales

Antecedente No 01:

(Garcia, 2015), realizó la investigación: “Costos de Servicio para la Creación de un Restaurante de Comida a base de Productos Orgánicos en la Parroquia Ayacucho de la Ciudad de Guayaquil”, en la Universidad Politécnica Salesiana Ecuador, Previa a la Obtención del Título de Ingeniería Comercial Mención en Márquetin, siendo su objetivo general: “Dar a conocer los Costos de servicio para la creación de un restaurante a base de comida orgánica en la parroquia de Ayacucho de la ciudad de Guayaquil”, Este trabajo de investigación llegó a las siguientes conclusiones:

- El negocio de los restaurantes cada sigue abriéndose al mercado a nivel nacional, aunque en su mayoría no aplican los conocimientos necesarios en cuanto a planificación, marketing, financieros cada día vemos que están buscando tecnificarse.
- Existe un mercado potencial considerable en cuanto a alimentación se refiere, los ecuatorianos económicamente activas necesitan de un lugar para desayunar y almorzar cerca de sus lugares de trabajo, estos buscan cada día productos de calidad a pesar de los costos pues están invirtiendo en su salud, tal y como lo demuestra la investigación del mercado realiza.
- La demanda de alimentos preparados se basa principalmente en la estrategia de costos beneficios (ingredientes de calidad, ubicación, excelente ambiente de



lugar) pues están dispuestos a pagar el precio fijado si este represente múltiples beneficios incluido en el servicio terminado.

2.1.2 Antecedentes nacionales

(Phala, 2015) Realizo la investigación: “Gestión de Costos de Servicio y Rentabilidad de Hotelería e inversiones latino S.A.- Hotel Tierra Mística Qalasaya de la ciudad de Puno, periodos 2009-2010, en la Universidad Nacional del Altiplano”, Tesis de pregrado para optar el título de Contador Público, siendo su objetivo general: “Analizar y determinar en qué medida los Costos de prestación de servicios influyen en la Rentabilidad de Hotelería e inversiones Latino S.A.- Hotel Tierra Mística Qalasaya de la ciudad de Puno, planteara un modelo de costos de prestación de servicios adecuado”. Este trabajo de investigación llego a las siguientes conclusiones:

- El análisis de la aplicación de costos en el Hotel Tierra Mística Qalasaya de la ciudad de Puno, se determinó la hoja de costos del Hotel Tierra Mística Qalasaya que está constituido por tres elementos de costos. El costo de servicio de hospedaje en el año 2009 es de s/764,636.79 siendo los materiales directos 17.09% del costo total. La mano de obra directa 18.52% y por último los gastos indirectos 64.34% donde el elemento que tiene mayor porcentaje del costo total de servicio es el de gastos indirectos y para el año 2010 el costo total aumenta s/967,529.63, los insumos directos representan 19.57% la mano de obra 14.64 y los gastos indirectos 65.80% de igual forma para este año el elemento que resalta mas es el de gastos indirectos.
- Finalmente se determina el costo unitario por habitación que asciende a s/21,846.77 y s/27,643.7 tanto para el año 2009 y 2010 es costo de servicio es mayor al total de ventas, por ente su influencia es significativa en el nivel de rentabilidad obtenidos en dichos años.



- Respecto a la Rentabilidad de la empresa se muestra que en el periodo 2009 la rentabilidad sobre la inversión fue de 1.81% y en el periodo 2010 fue de 0.6% habiéndose mostrado una disminución del 1.21% respecto al periodo anterior; la rentabilidad sobre capitales propios en el año 2009 fue 6.07% y en el periodo 2010 alcanzó el 1.90% habiendo disminuido el 4.17%, el margen bruto de la empresa en el periodo 2009 fue de 0.49% y en el periodo 2010 alcanzo el 0.46% mostrando una ligera disminución; y el margen neto de la empresa en el periodo 2009 fue de 0.13% y en periodo 2010 disminuyo a 0.03% lo que demuestra un nivel muy bajo del rendimiento esperado que son desfavorables para el desarrollo de la empresa.

(Contreras & Palacios, 2016) Realizo la investigación: “Rentabilidad financiera y liquidez corriente de las empresas del sector industrial que negocian en la bolsa de valores de lima 2011-2014”, en la universidad peruana unión, tesis de pregrado para optar el título de contador público, con el objetivo general: determinar la relación entre la rentabilidad financiera y la liquidez corriente en las empresas del sector industrial que negocian en la bolsa de valores de lima, 2011-2014. Este trabajo de investigación llego a las siguientes conclusiones:

Con la evaluación y análisis de los resultados obtenidos concluimos con lo siguiente:

- De acuerdo al objetivo general, se concluye en que si existe relación ($r=-0.218, p=0.019$) entre la rentabilidad financiera y la liquidez corriente, en las empresas del sector industrial que negocian en la bolsa de valores de lima de los periodos 2011-2014.
- De acuerdo al primer objetivo específico, la cantidad de empresas según el nivel de rentabilidad financiera es bajo 30%, medio 41% y alto 29%, de las empresas que cotizan en la bolsa de valores de lima, periodo 2011-2014.



- De acuerdo al segundo objetivo específico, la cantidad de empresas según el nivel de liquidez corriente es bajo 31%, medio 39%, de las empresas que cotizan la bolsa de valores de lima, periodo 2011-2014.

2.1.3 Antecedente local

(Mendoza & Apaza, 2017) Realizó la investigación: Sistema de costos y los efectos económicos en la gestión de la cadena de restaurantes” inversiones grupo don tomas S.A.C, En la Universidad Andina del Cusco, Tesis de pregrado para optar el título de Contador Público, con el objetivo general: establecer de qué manera el sistema de costos genera efectos económicos en la gestión de la cadena de restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomas S.A.C”de la ciudad del Cusco periodo 2015. Este trabajo de investigación llegó a las siguientes conclusiones:

- La cadena de restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomas S.A.C “En sus cuatro restaurantes: No se administra el sistema de costos adecuadamente, por los precios fijados vigentes de los diferentes platos que se expenden no son reales, por lo que se hace necesario la propuesta del sistema de costos para mejorar la gestión administrativa y financiera permitiendo a la cadena de restaurantes ser más rentable y competitiva.



2.2 Bases legales

- **Ley N° 26887 Ley General de Sociedades**

Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada

Artículo 283.- Definición y responsabilidad

En la Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada el capital está dividido en participaciones iguales, acumulables e indivisibles, que no pueden ser incorporadas en títulos valores, ni denominarse acciones.

Los socios no pueden exceder de veinte y no responden personalmente por las obligaciones sociales.

Artículo 284.- Denominación

La Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada tiene una denominación, pudiendo utilizar además un nombre abreviado, al que en todo caso debe añadir la indicación "Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada" o su abreviatura "S.R.L."

Artículo 285.- Capital social

El capital social está integrado por las aportaciones de los socios. Al constituirse la sociedad, el capital debe estar pagado en no menos del veinticinco por ciento de cada participación, y depositado en entidad bancaria o financiera del sistema financiero nacional a nombre de la sociedad.

Artículo 286.- Formación de la voluntad social

La voluntad de los socios que representen la mayoría del capital social regirá la vida de la sociedad.

El estatuto determina la forma y manera como se expresa la voluntad de los socios, pudiendo establecer cualquier medio que garantice su autenticidad. Sin perjuicio de lo anterior, será obligatoria la celebración de junta general cuando soliciten su realización socios que representen por lo menos la quinta parte del capital social.

**Artículo 287.- Administración: gerentes**

La administración de la sociedad se encarga a uno o más gerentes, socios o no, quienes la representan en todos los asuntos relativos a su objeto. Los gerentes no pueden dedicarse por cuenta propia o ajena, al mismo género de negocios que constituye el objeto de la sociedad. Los gerentes o administradores gozan de las facultades generales y especiales de representación procesal por el solo mérito de su nombramiento. Los gerentes pueden ser separados de su cargo según acuerdo adoptado por mayoría simple del capital social, excepto cuando tal nombramiento hubiese sido condición del pacto social, en cuyo caso sólo podrán ser removidos judicialmente y por dolo, culpa o inhabilidad para ejercerlo.

Artículo 288.- Responsabilidad de los gerentes

Los gerentes responden frente a la sociedad por los daños y perjuicios causados por dolo, abuso de facultades o negligencia grave. La acción de la sociedad por responsabilidad contra los gerentes exige el previo acuerdo de los socios que representen la mayoría del capital social.

Artículo 289.- Caducidad de la responsabilidad

La responsabilidad civil del gerente caduca a los dos años del acto realizado u omitido por éste, sin perjuicio de la responsabilidad y reparación penal que se ordenara, si fuera el caso. (Congreso de la República, 2012)

- **Reglamento de Restaurantes –Decreto Supremo N° 025-2014-Minsetur**

Artículo 16°.- Calificación de restaurante como turístico

Se podrá solicitar la calificación especial de “Restaurante Turístico”, para los restaurantes de tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, que cumplan con alguna de las condiciones siguientes:

- a) Se ubiquen en inmuebles declarados Patrimonio Cultural de la Nación;



- b) Se dediquen principalmente a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del país o de la gastronomía peruana;
- c) Cuenten con salas que difundan muestras culturales del Perú (pictóricas, artesanales y afines) en forma permanente;
- d) Ofrezcan espectáculos de folklore nacional (Congreso de la Republica, 2004).

2.3 Bases teóricas

2.3.1 Concepto de costos

Costo tiene dos acepciones básicas: puede significar en primer lugar, la suma de esfuerzos y recursos que han invertido para producir una cosa. La segunda aceptación se refiere a que es sacrificado o desplazado en lugar de la cosa elegida. El primer concepto expresa factores técnicos de la producción y se le llama costo de inversión y el segundo manifiesta posibles consecuencias económicas y se le conoce como costo de sustitución.

La materia económica, los costos pueden medirse en términos reales o en términos monetarios. Los primeros están representados por los esfuerzos, sacrificios y esperas, mientras que los segundos, por la suma de dinero gastado para producir una cosa. Los reales se miden en términos físicos o psicológicos, y los costos monetarios se miden en dinero.

- ¿Qué es costo? Es la suma de las inversiones que se han efectuado en los elementos que concurren en la producción y venta de un artículo o desarrollo de una función.
- Costos de oportunidad, cuando se toma una decisión para empeñarse en una determinada alternativa, se abandonen los beneficios de otras opciones, entonces el beneficio que se pierde al descargar la siguiente mejor alternativa, el costo de oportunidad de la acción escogida. (Cardenas, 2012)



2.3.2 Clasificación de costos

2.3.2.1 De acuerdo con la función que desarrollan en la empresa

- **Costos de producción.** Son aquellos costos que están relacionados con la transformación de la materia prima en productos terminados.
- **Costos de materia prima.** Es el costo integrado al producto.
- **Costos de mano de obra.** Es el costo que interviene directamente en la transformación del producto.
- **Costos indirectos de fabricación.** Los costos que intervienen en la transformación de los productos, con excepción de la materia prima y la mano de obra directa.
- **Costos de distribución o venta.** son aquellos desembolsos relacionados con la colocación del producto o del servicio en el mercado.
- **Costos de administración.** Son aquellos se originan en el área administrativo como pueden ser sueldos, teléfonos, oficinas generales. (Isidro, 2012)

2.3.2.2 De acuerdo a la identificación con las actividades productivas de la empresa:

- a. **Costos directos.** Aquellos que se identifican con las ordenes de producción o con los centros de costos
 - **Materia prima directa.** Es el elemento directo de la producción que está vinculado directamente con la fabricación.
 - **Materiales directos.** Es otro elemento del costo de producción, siendo su característica principal estar relacionado con el producto.
 - **Mano de obra directa.** Es el elemento directo del proceso de fabricación que está constituido por las remuneraciones.



b. Costos indirectos. Son todos aquellos que no se pueden identificar con los órdenes de producción o con los centros de costos de la empresa.

- **Sueldos de profesionales y técnicos.** Es el elemento indirectos del costo producción que está constituido por las remuneraciones del personal del empleados que laboras en el área productiva
- **Mano de obra indirecta.** Es aquel costo constituido por las remunerados al personal obrero que sirve de apoyo al proceso de fabricación.
- **Materiales indirectos.** Son los elementos del costo de producción que no es inherente al producto.
- **Contribuciones sociales.** Están constituidas por los aportes que hace el empleador a determinados organismos para que presten servicios a sus trabajadores.
- **Derechos sociales.** El costo indirecto de producción que está constituido fundamentalmente por la compensación por tiempo de servicio.
- **Depreciación.** Es un costo indirecto de la producción que está constituida por el desgaste o deterioro que sufren las maquinas, equipos o enseres utilizados en el proceso productivo.
- **Gastos de fabricación.** Es el desembolso o sacrificio que interviene en el proceso productivo. (Isidro, 2012)

2.3.2.3 De acuerdo al tiempo de cálculo, los costos se pueden clasificar en:

- **Costos históricos.** Son aquellos que han incurrido y sirven de base para hacer la contabilidad financiera de acuerdo a principios de contabilidad y a Normas Internacionales de Contabilidad.
- **Costos predeterminados.** Todos aquellos que se calculan antes de la fabricación del bien o la prestación del servicio.



2.3.2.4 De acuerdo con el comportamiento del costo, puede ser:

- **Costos fijos.** son todos aquellos que permanecen constantes durante el proceso productivo u operativo, y tienen una tendencia a bajar en la medida que aumenta el volumen de producción, esta disminución está referida al costo unitario fijo.
 - Controlabilidad
 - Relación con la actividad
 - Rango pertinente
- **Costos variables.** Según Kohler, los costos variables, son gastos operativos o gastos de operación como clase, que varían directamente, algunas veces en forma proporcional con las ventas o con volumen producción, los medios empleados, la utilización u otra medida de actividad.
 - Relación proporcionalmente con la actividad
 - Rango pertinente
 - Regulados por la administración
 - Costos de actividades (Isidro, 2012)

2.3.2.5 De acuerdo con la forma de decisiones, los costos pueden clasificarse en la forma siguiente:

- **Costos relevantes.** Son aquellos costos futuros esperados. Para que un costo sea relevante es necesario que sea comparativo a fin de poder tomar una decisión.
- **Costos irrelevantes.** Son los costos pasados a costos históricos.
(Isidro, 2012)

2.3.2.6 De acuerdo con el tipo de sacrificio en que se ha incurrido:

- **Costos desembolsables.** Son aquellos que implican una salida de efectivo, motivando a que puedan registrarse en la información generada por la contabilidad.



- **Costos de oportunidad.** Aquellos que se originan al tomar una determinación provocando la renuncia a otro tipo de alternativa que pudiera ser considerada al llevar a cabo la decisión.

2.3.2.7 De acuerdo con el cambio originado por un aumento o disminución en la actividad:

- **Costos diferenciales.** Son los aumentos o disminuciones en el costo total, e en el cambio en cualquier elemento del costo, generado por una variación en la operación de la empresa.
- **Costos decrementales.** Cuando los costos diferenciales son generados por disminuciones o reducciones en el volumen de operación, reciben el nombre de costos decrementales.
- **Costos incrementales.** Aquellos en que se incurre cuando la variación en los costos son ocasionados por un aumento en la actividad u operación de la empresa.

2.3.2.8 De acuerdo con su relación a una disminución de actividades:

- **Costos evitables.** Aquellos plenamente identificables con un producto o un departamento, de modo que, si se elimina el producto o el departamento, dicho costos se suprime.
- **Costos inevitables.** Aquellos que no se suprimen, aunque el departamento o producto sea eliminado de la empresa. (Isidro, 2012)

2.3.3 Costos de servicio:

El costo de servicio son todos los recursos que se utilizan para producir un bien o un servicio. De manera que la cuantificación del valor de la mano de obra, materiales, equipo, edificios y otros que son necesarios para brindar una prestación, constituyan el costo de la misma (Zeballos, 2013)



Para estructurar el costo de un servicio, se debe tener en cuenta lo especificado en el párrafo 19 de la NIC 2: Existencias que dice: “En el caso de un prestador de servicios tenga existencias, las valorara por los costos que suponga su producción. Estos costos se componen fundamentalmente de mano de obra y otros costes de personal directamente involucrados en la prestación del servicio, incluyendo de supervisión y otros costos indirectos distribuibles. (Isidro, 2012)

2.3.3.1 Objetivos de los costos de servicio:

Los objetivos de los costos de servicios son los siguientes:

- Servir de base para fijar el precio de venta y establecer políticas de gestión
- Facilitar la toma de decisiones.
- Controlar la eficiencia de las operaciones.
- Contribuir al planeamiento, control y gestión de la empresa

2.3.3.2 Estructura de los costos de servicios:

Los costos de servicios generalmente están formados por el desembolso de las horas por remuneración, suministros, gastos de transporte, consumo energético, alquileres, depreciación del mobiliario, seguros, etc.

La estructura de los costos de servicios depende de la naturaleza del giro del negocio.

2.3.3.3 Elementos básicos del costo y de los precios de los servicios:

Teniendo como base que:

Precio= costos + utilidad

Podemos fijar los créditos básicos:

- Identificación de los atribuibles al negocio
- Utilidad como rendimiento esperado



- a. De la inversión en activos fijos – inmuebles, vehículos y equipos atribuibles al negocio.
- b. El activo total neto.
- c. El valor de reposición del mercado.

2.3.4 Costos indirectos

También llamados gastos de fabricación, gastos indirectos de producción o costos indirectos, son el conjunto de costos fabriles que intervienen en la transformación de las materias primas y que no se identifican con la elaboración de partidas específicas de productos, procesos productivos o centro de costos determinados. (Colin, 2014)

2.3.4.1 Clasificación

Desde el punto de vista variable, los costos indirectos de fabricación pueden ser fijos, variables y mixtos.

a. Costos Fijos

Son los que permanecen constantes en su magnitud, independiente de los cambios en el nivel de actividad. Al contrario de los costos variables, los costos indirectos fijos no son afectados por cambios en la actividad de periodo; por ello cuando el nivel de actividad varia el costo fijo permanece constante en la cantidad total. (Cuevas, 2010)

Los costos indirectos pueden variar de un periodo a otro e inclusive dentro del mismo periodo por diversos motivos, pero esto no indica que tengan relación directa con el nivel de producción ordinariamente se trata de gastos indirectos; son ejemplos:

- **La depreciación:** de la maquinaria y equipo varia de un periodo a otro por efecto de la expresión monetaria de que son objetos los bienes del activo fijo.
- **El alquiler:** de la planta o local varia de un tiempo a otro al modificarse los términos del contrato en lo que concierne a la merced conductiva.
- **Seguro:** que cubre riesgos de activos fijos de fábrica.



- **Sueldo:** Del administrador, gerente, jefe de departamento, etc.

Los costos que no varían en proporción al volumen de producción se denominan costos indirectos fijos. Un ejemplo lo constituye el arrendamiento de un bien sea que se produzca 100 unidades o 1000 unidades el arrendamiento de la fábrica permanecerá igual.

Al mismo tiempo el costo indirecto fijo por unidad varía con las producciones el arrendamiento valiera \$10 000 dólares al año y se produjeran 100 000 unidades al año, cada unidad costaría \$0.10. Si se produjeran 200 000 unidades durante el año cada unidad costaría únicamente \$ 0.05.

Los costos fijos existen aun cuando la producción sea cero.

b. Costos Variables

Se denominan costos indirectos variables a todos los costos que aumentan con las alteraciones que se producen en el volumen de producción (Calderon, 2012). Son los que cambian o fluctúan en relación directa con una actividad o volumen dado, dicha actividad puede ser referida a producción o venta. (Giraldo, 2007), Los costos que varían en proporción directa al volumen de producción se denominan variables. Si para producir 100 000 unidades se necesitan 20 galones de cola y para producir 200 000 unidades se necesitan 40 galones de cola, la cola será considerada como un gasto variable.

Son considerados como costos indirectos variables:

- La energía eléctrica usada para producir.
- Combustibles y lubricantes
- Reparaciones y gastos de mantenimiento por uso, materiales indirectos.

c. Costos Mixtos

Un costo mixto contiene elementos fijos y variables, los costos mixtos pueden mostrar las mismas características de un costo fijo, en otros niveles de actividad pueden desplegar las características de un costo variable.



La porción fija de un costo mixto representa el básico, el cargo mínimo para tener un servicio y la disponibilidad para su uso. La proporción variable representa el cargo por el consumo real del servicio. Como puede esperarse el elemento variable varía en proporción a la cantidad de los servicios que consumen. (Cuevas, 2010)

Son considerados costos mixtos:

- Electricidad
- Reparaciones
- Mantenimiento

Son los costos que varían pero en proporción directa al volumen de producción. Un ejemplo de esto podrían ser las órdenes de compra. Si se requieren 50 talonarios de órdenes de compra. Si se requieren 50 talonarios de órdenes de compra para comprar los materiales necesarios para producir 100 000 unidades, se pueden necesitar únicamente 60 talonarios para comprar materiales suficientes para producir 200 000 unidades.

2.3.5 Costos directos:

Son aquellos que no se pueden identificar con las órdenes de producción o con los centros de costos de la empresa., como por ejemplo sueldo de profesionales y técnicos de la producción, mano de obra indirecta, materiales indirectos, contribuciones sociales, derechos sociales, gastos de fabricación, etc (Cuevas, 2010)

2.3.6 Relación entre costo y gasto

2.3.6.1 ¿es lo mismo costo, gasto e inversión?

Es importante conocer cuál es la diferencia entre lo que llamamos costo, gasto e inversión, ya que esta sutileza en las definiciones es lo que nos ayudara a establecer adecuadamente los concepto a tomar en cuenta para todos los procesos de costeo, de acuerdo con las normas de contabilidad.



Consideramos de gran importancia el conocer la diferencia entre estos conceptos, a fin de contribuir a la mejora de la organización.

a) Definición de gasto de inversión

Muchas veces, escuchamos hablar de gastos, costos e inversión, pero sabemos realmente ¿Qué es un gasto?, ¿Qué es una inversión?, ¿Qué es un costo?

Se denomina gasto a la partida monetaria o contable que directamente disminuye la utilidad o, en su defecto, aumenta la pérdida; en resumen, disminuye el patrimonio, en el caso de que esa partida de dinero haya salido de la cuenta personal de un individuo o bien de una empresa u organización.

Algunos ejemplos de gasto, para tener más clara la definición, son el pago de luz, gas, teléfono, agua, entre otros. Pero un gasto no es únicamente el pago de servicios.

La inversión es el proceso por el cual un sujeto decide vincular recursos monetario financieros a cambio de la expectativa de obtener unos beneficios, a lo largo de un plazo de tiempo que denominaremos “vida útil”. Financieramente hablando, una inversión es todo empleo de dinero en un producto o actividad con el objetivo de generar más dinero. todo lo demás es gasto. (Wu, 2018)

b) ¿Cómo definimos costo?

Un costo se mide como la cantidad monetaria que debe pagarse para adquirir bienes y servicios, que servirán a futuro para generar rentas o ingresos a la organización. Bajo esta definición, podríamos inferir que la definición de costos está más cerca de la inversión que el gasto. (Wu, 2018)

2.3.7 Rentabilidad

2.3.7.1 Concepto de rentabilidad

Según (Eslava, 2016) afirma que: En la contabilidad el estudio de la rentabilidad se realiza a dos niveles, según se considere o no la influencia de la estructura financiera de la



empresa: rentabilidad económica y rentabilidad financiera, cuya relación viene definida por el apalancamiento financiero. La rentabilidad económica es una medida referida a un determinado periodo de tiempo, de la capacidad de los activos para generar valor con independencia de cómo han sido financiados, mientras que la rentabilidad financiera informa de rendimiento obtenido por los fondos propios y puede considerarse una medida de los logros de la empresa.

2.3.7.2 Análisis de la rentabilidad financiera

La rentabilidad financiera mide la capacidad de remunerar a los propietarios o accionistas de la empresa.

$$\text{Ratio de Rentabilidad Financiera (ROE)} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio Neto}} = \frac{\text{UN}}{\text{PN}}$$

Esta ratio, también llamado de rentabilidad de los patrimonios o ROE (Return On Equity), mide la capacidad de la empresa para remunerar a sus propietarios, representando en última instancia para ellos el costo de oportunidad de los fondos que mantienen invertidos en la empresa y posibilitar la comparación, al menos en principio, con los rendimientos de otras inversiones alternativas.

a. Rentabilidad neta del patrimonio (ROE)

El aporte de los socios forma parte del capital social de la empresa, por tanto, es importante conocer cuánto ganan los accionistas por su aporte y por los riesgos asumidos al invertir en su negocio. La rentabilidad neta del patrimonio puede derivar al indicador de ganancias por acción (GPA).

$$\text{ROE} = \text{Utilidad Neta} / \text{Capital Social}$$

$$\text{ROE} = [\text{Utilidad Neta} / \text{Ventas}] * [\text{Ventas} / \text{Capital}]$$

$$\text{GPA} = \text{Utilidad Neta} / \text{Nro. Acciones}$$

En el primer caso medimos la ganancia por cada unidad monetaria o sol de capital social, lo cual es relevante para medir en promedio la rentabilidad de patrimonio. En el



segundo caso medimos la ganancia por cada acción que posee el inversionista, lo cual es relevante para medir la rentabilidad de cada socio en función en su participación accionaria en la empresa.

En el caso de ROE este mide una rentabilidad financiera, por cuanto implica saber cuánto se gana por la fuente de financiamiento que proviene de capital propio de la empresa, puesto que más deuda representa menos dinero provisto por los accionista y mayor ratio.

Del uso de acciones también puede manejarse otro indicador, que es el ratio precio utilidad (RPU).

$$\text{RPU} = \text{Precio Acción} / \text{GPA}$$

Este ratio precio utilidad refleja el movimiento de valor de la empresa en el mercado, un ratio creciente o alto indica que el mercado valora a la empresa por su capacidad de generación de retornos futuros ya que los precios de las acciones crecen por encima del crecimiento de las ganancias actuales o pasadas, esto considerando condiciones de mercado eficiente y en normal funcionamiento.

Un alto ratio también puede indicar que el mercado presenta una depresión temporal que no se asocia al valor de la empresa.

Una ratio bajo indica que el mercado está asignando a la empresa un valor bajo en generación de flujos futuros de ganancias o también que actualmente hay un boom en el sector empresarial que hace que las ganancias sean de mayor crecimiento que los precios, a mediano plazo de permanecer ese boom, los precios tenderán al alza. (Eslava, 2016)

2.3.7.3 Análisis De La Rentabilidad Económica

Con ser muy importante la utilidad que la empresa venga obteniendo por su actividad, la auténtica evolución de negocios no se hace hasta que no se relaciona dicha utilidad con los recursos económicos y financieros empleados para su obtención. Se puede definir de forma muy genérica a la rentabilidad como la tasa con la que la empresa remunera al capital



empleado. De ahí que, en base a los diferentes niveles de utilidad que se utilicen para el cálculo del ratio, y a los múltiples tipos de capitales o recursos empleados, pueden obtenerse muchas clases de ratios de la rentabilidad empresarial. De todos modos, en el análisis se suelen distinguir dos grupos de ratios de rentabilidad. Los que intentan diagnosticar la rentabilidad económica del propio negocio y los que intentan diagnosticar la rentabilidad financiera, es decir, la que se lleva a su casa del propietario o accionista.

Con respecto al análisis de la rentabilidad económica, es decir, a la tasa con la que la empresa remunera a la totalidad de los recursos utilizados en la explotación, las ratios más usados relacionan cuatro variables de gestión fundamentales para la rentabilidad empresarial.

- Activo
- Capital
- Resultados
- Ventas

a. Rentabilidad del Activo (ROA)

Las inversiones de la empresa se concentran en los activos, por ello debemos medir la rentabilidad de esa inversión en este sentido el ratio indica cuanto de utilidad se genera por cada unidad monetaria o sol invertido.

$$\text{ROA} = \text{Utilidad Neta} / \text{Total Activo}$$

$$\text{ROA} = [\text{Utilidad Neta} / \text{Ventas}] * [\text{Ventas} / \text{Activo}]$$

El ROA puede medir claramente la rentabilidad operativa del negocio, toda vez que son los activos los que sirven para generar los bienes que produce la empresa. Esto comúnmente se conoce como rentabilidad económica o de operación el activo que genera retornos puede ser también ajustado, usando como medida activo fijo más el saldo que resulta del activo corriente menos el pasivo corriente.



En este caso estimamos un ROA ajustado, usando la utilidad operativa y el activo neto de financiamiento a corto plazo.

$$\text{ROA} * = \text{Utilidad Operativa} / \text{Activo Total} - \text{Pasivo Corriente}$$

Como se conoce ROA también puede servir para evaluar la rentabilidad del negocio usando el indicador como un costo por las fuentes de financiamiento propio.

La empresa necesita también un análisis de la solvencia, esta dimensión está ligada al comportamiento de la estructura de financiamiento de la empresa. (Eslava, 2016)

2.3.8 Restaurantes

2.3.8.1 Definición:

Es un establecimiento comercial, en el mayor de los casos público, donde se paga por la comida y bebida para ser consumidas en el mismo local.

2.3.8.2 Clasificación de restaurantes:

Tener un restaurante con una temática definida permitirá formar una popularidad entre los consumidores de acuerdo al tipo de comida que se ofrece, y lo más importante, permitirá decidir qué tipo de chef se quiere contratar o es el que necesita el negocio. Aquí se ofrece los diferentes tipos de restaurantes.

- Restaurante de lujo (cinco tenedores): Este tipo de restaurantes debe tener una organización eficaz y tener políticas internas y externas. La decoración de este tipo de restaurantes debe tener los materiales de la mejor calidad, mesas, sillas, alfombras, cortinas, manteles, loza, cristalería deben ser cuidadosamente elegidos. De la misma forma, los alimentos son de la mejor calidad, preparados al momento escogido a la carta y servidos a la mesa. El precio va de acuerdo al servicio y la calidad de los platillos, es importante que cuenten con carta de vinos.



- Restaurante de primera clase (4 tenedores): Estos restaurantes también son conocidos como full service, se diferencia de los de lujo porque su estrategia de venta es diferente, ofrece alimentos a la carta o en menú que puede presentar de 5 a 7 diferentes tiempos de servicio y cuenta con una variedad limitada de bebidas alcohólicas.
- Restaurante de segunda clase (3 tenedores): También se le conoce como restaurante turístico, se distingue de los dos anteriores porque no tiene un acceso especial para los empleados y proveedores, utilizan la misma que los clientes, pero en un horario donde no hay servicio. El espacio de servicio es más restringido, su carta cuenta sólo con seis tiempos: entremeses, sopas y cremas, verduras, huevos o pastas, especialidades de pescado, especialidades de carnes y postres, dulces, helados o fruta.
- Restaurante de tercera clase (2 tenedores): En este tipo de restaurantes sólo se necesita tener insumos resistentes sin necesidad de ser lujosos, se puede ofrecer hasta 4 entradas. De igual forma la entrada es compartida por clientes y personal, necesita tener baños para hombres y para mujeres.
- Restaurante de cuarta clase (1 tenedor): En estos establecimientos debe estar separado el comedor de la cocina, sólo ofrece un menú sencillo con al menos cuatro entradas. Vajilla, cristalería y mantelería sencillas, limpias y resistentes. Los meseros no necesitan estar uniformados, sólo muy bien aseados. (Veronica Patricia, 2014)

2.3.9 Datos del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L

- Número de Ruc: 20527581908 Servicios Turísticos y Transportes Feliphon Sociedad Comercial de Responsabilidad Limitada.
- Nombre Comercial: Parador Turístico Feliphon S.R.L



- Fecha de Inscripción: 15/11/2005
- Actividad:
 - Restaurante, Bares y Cantinas
 - Principal CIU 60230-Transporte de carga por carretera
 - Secundario CIU 55205-Restaurantes, Bares y Cantinas
- Comprobantes:
 - Factura
 - Boleta de venta
 - Liquidación de compra
- Afiliado al PLE desde: 01/01/2015
- Tipo de Comprobantes:
 - 01 factura
 - 03 boleta de venta
 - 07 nota de crédito
 - 08 nota de debito
- Representante Legal: 23950861 Cuno Loayza Rodolfo (Gerente)
- Omisiones Tributarias:
 - Renta 5° categoría
 - ESSALUD
 - SNP-LEY 19990
 - IGV
 - Renta 3° categoría

MISIÓN

Buscamos la excelencia en la preparación de comida andina, brindando productos y servicios de calidad, agregando valor superior para que nuestros clientes disfruten de nuestro trabajo, armonizándolos con una infraestructura



ecológica, rustica y original, donde se manifieste, se promueva y se difunda las más puras expresiones de la Cultura Andina de nuestro Peru.

Como resultado, nuestros clientes nos recompensarán con su preferencia y fidelidad, creciendo nuestras ventas. Con ello se crearán condiciones de prosperidad para nuestra gente y por ende para las comunidades en las cuales vivimos y trabajamos"

VISIÓN

Ser el mejor Restaurante Cultural del Cusco y del Perú, con la mejor comida Andina.

2.4 Marco Conceptual.

a) Activo

Es un recurso controlado por la entidad como resultado de sucesos pasados, del que la entidad espera obtener, en el futuro, beneficios económicos. (NIIF, 2016)

b) Alimentos

Conjunto de sustancias que los seres vivos comen o beben para sustituir. (RAE, 2012)

c) Costos

La palabra cotos tiene dos acepciones básicas: La primera puede significar la suma y recursos que se han invertido para producir algo. La segunda acepción se refiere a lo que sacrifica o se desplaza en lugar de la cosa elegida; en este caso, el costo de una cosa equivale a lo que se renuncia o sacrifica con el objetivo de obtenerla. (González, 2003)

d) Costos directos:

Costos que la gerencia puede asociar con los artículos o áreas específicas. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

e) Costos indirectos:



Costos que son comunes a muchos artículos o áreas y que, por tanto, no pueden asociarse directamente a un artículo o área. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

f) Costo fijo:

Un costo fijo, es una erogación en que la empresa debe incurrir obligatoriamente, aun cuando la empresa opere a media marcha, o no lo haga, razón por la que son tan importantes en la estructura financiera de cualquier empresa.

Son costos que no varían con los cambios en el volumen de las ventas o en el nivel de producción. Los costos fijos se producen efectúese o no la producción o la venta, o se realice o no la actividad de un negocio. (Franquet, 2014)

g) Costo variable:

Un costo variable o coste variable es aquel que se modifica de acuerdo a variaciones del volumen de producción (o nivel de actividad), se trata tanto de bienes como de servicios. Es decir, si el nivel de actividad decrece, estos costos decrecen, mientras que, si el nivel de actividad aumenta, también lo hace esta clase de costos. Los costos variables son los gastos que cambian en proporción a la actividad de una empresa. El costo variable es la suma de los costos marginales en todas las unidades producidas. Así, los costos fijos y los costos variables constituyen los dos componentes del costo total. Los costos variables se denominan a veces a nivel de unidad producida, ya que los costos varían según el número de unidades producidas. (Cendrero, 2008)

h) Costo de mano de obra:

Precio que se paga por utilizar los recursos humanos. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1998)

i) Costos de distribución:

Aquellos que tienen por objeto determinar lo que cuesta administrar, vender y financiar un producto o un servicio. (Florez, 2014)



j) Ingredientes

Cosa que entra con otras en un remedio, una bebida, comida, u otro compuesto.

(RAE, 2012)

k) Insumos

Conjunto de elementos que toman parte en la producción de otros bienes. (RAE, 2012)

l) Menú

Se trata del conjunto de opciones disponibles, las cuales se ordenan siguiendo un orden en específico o particular. Son una especie de guía que sigue el consumidor para conocer la variedad de productos que están a su disposición, para elegir el que más se adecúe a su situación o preferencia. Una de las concepciones cotidianas para el término, son los menús de comida, ofrecidos en restaurantes, que dan al cliente una gama de elecciones que varían en precio, porciones y elementos de acompañamiento. (RAE, 2012)

m) Pasivo

Es una obligación presente de la entidad, surgida a raíz de sucesos pasados, al vencimiento de la cual, y para cancelarla, la entidad espera desprenderse de recursos que incorporan beneficios económicos. (NIIF, 2016)

n) Patrimonio

Es la parte residual de los activos de la entidad, una vez deducidos todos sus pasivos. (NIIF, 2016)

o) Rentabilidad

Capacidad de un bien para producir ingresos, rentas u otro tipo de utilidades y, en especial, la de un capital de producción de rentas. (Mochón & Isidro, 2006)

p) Restaurante

Establecimiento público donde se sirven comidas y bebidas, mediante precio, para ser consumidas en el mismo local. (RAE, 2012)



2.5 Formulación de Hipótesis

2.5.1 Hipótesis general

Los costos de servicio y la rentabilidad financiera de la empresa restaurante Parador Turístico Feliphon en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco 2017, se determinan en forma empírica sin criterio contable. Como consecuencia de la práctica comercial adquirida en los últimos años.

2.5.2 Hipótesis específicos

- Los costos de servicio se determinan en forma empírica en el restaurante Parador Turístico Feliphon en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco 2017.
- La rentabilidad financiera del restaurante Parador Turístico Feliphon en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco 2017. es deficiente.

2.6 Variables de estudio

2.6.1 Variables

Variable 1:

Costos de servicio

Variable 2:

Rentabilidad Financiera

2.6.2 Conceptualización de la variable.

Costos de servicio:

El costo de servicio son todos los recursos que se utilizan para producir un bien o un servicio. De manera que la cuantificación del valor de la mano de obra, materiales, equipo, edificios y otros que son necesarios para brindar una prestación, constituyan el costo de la misma. (Zeballos, 2013)



Rentabilidad Financiera:

Son los beneficios obtenidos por invertir dinero en recursos financieros, es decir, el rendimiento que se obtiene a consecuencia de realizar inversiones. (Zamora, 2008)



2.6.3 Operacionalización de variables

Variables	Definición Conceptual	Definición Operacional	Dimensiones	Indicadores
Costos de servicio.	El costo de servicio son todos los recursos que se utilizan para producir un bien o un servicio. De manera que la cuantificación del valor de la mano de obra, materiales, equipos, edificios y otros que son necesarios para brindar una prestación. (Zeballos, 2013)	Es el conjunto de elementos que comprende los costos directos y los costos indirectos.	• Costos Directos	<ul style="list-style-type: none"> • Materia Prima (ingredientes) • Mano de obra • Gastos Generales • Equipo de cocina
			• Costos Indirectos	<ul style="list-style-type: none"> • Recibo de Agua y luz • Gastos de personal • Gastos financieros y Administrativos • Costos Indirectos de Fabricación-CIF • Otros
Rentabilidad Financiera	Son los beneficios obtenidos por invertir dinero en recursos financieros, es decir, el rendimiento que se obtiene a consecuencia de realizar inversiones. (Zamora, 2008)	Es la relación de los Estados Financieros (EE.FF) tale como son: Estado de Situación Financiera (ESF) y Estado de Resultados (ER).	• Estado de Situación Financiera-ESF	✓ Rentabilidad del Activo-ROA
			• Estado de Resultados-ER	✓ Rentabilidad Neta del Patrimonio-ROE



CAPÍTULO III: MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

3.1 Tipo de Investigación

La presente investigación es de tipo aplicada, en vista de que se aplican las teorías existentes para proponer la solución de los problemas planteados como es: Su objeto de estudio lo constituyen las teorías científicas, las mismas que las analiza para perfeccionar sus contenidos. (Carrasco, 2013)

El problema es materia de investigación determinar respecto a la aplicación de los Costos de Servicio y la relación que guarda con la Rentabilidad Financiera del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L.

3.2 Enfoque de la Investigación.

La investigación tiene un enfoque cuantitativo, puesto que “la investigación trata de probar hipótesis, para cuyo efecto se procedió a la recolección de datos” (Hernandez, 2014)

Se busca determinar de manera específica los costos de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación con relación a la Rentabilidad Financiera con todos los elementos frente al Costo de Servicio en el Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L.

La presente investigación es cuantitativa porque se calcula los elementos de costos cuantificándolos monetariamente en soles.

3.3 Diseño de Investigación

La presente investigación tiene un diseño no experimental “en razón de que no se manipularan ninguna de las variables, solo serán materia de estudio los hechos económicos de la empresa. (Hernandez, 2014)



Es de tipo no experimental porque estudiamos los Estados Financieros de la Empresa Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L. durante el periodo 2017.

3.4 Alcance de la Investigación.

El presente estudio tiene un alcance descriptivo, pues se describió todos los hechos, fenómenos, las normas, relacionados a la investigación como es: los Costos de Servicio y la Rentabilidad Financiera de la Empresa Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L

3.5 Población y Muestra de la Investigación.

3.5.1 Población

En el trabajo de investigación la población lo constituye el Administrador, Gerente y contador del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en la localidad de San Pedro Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco 2017. Así mismo está conformada por toda la documentación financiera de la empresa materia de investigación.

3.5.2 Muestra

El presente trabajo de investigación tiene como muestra los Estados Financieros (EE.FF) la información del Gerente y del Administrador como también del contador del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L. Se tomó como muestra la documentación relacionada a costos de servicio y documentación financiera de la empresa.

3.6 Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

Las técnicas e instrumentos que se utilizaron para la recolección y tratamiento de la información son las siguientes:

3.6.1 Técnica

- Revisión documental

3.6.2 Instrumentos

- Ficha de análisis documental



3.7 Procesamiento de Datos

La información obtenida, se procesó haciendo uso del programa Excel, última versión, para así obtener tablas y gráficos con su correspondiente interpretación, constituyendo resultados de la investigación.

CAPITULO IV: RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1 Resultado Respecto al Objetivo General

Determinar los Costos de Servicio y la Rentabilidad Financiera del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017.

Tabla 1

Registro de compras del restaurante Parador Turístico Feliphon año 2017

meses del año 2017	monto	%	%
enero	24,338.40	0.05	4.78
febrero	2,872.59	0.01	0.56
marzo	24,303.54	0.05	4.77
abril	39,259.65	0.08	7.71
mayo	78,218.20	0.15	15.36
junio	51,915.89	0.10	10.20
julio	40,295.59	0.08	7.91
agosto	40,802.40	0.08	8.01
setiembre	37,652.90	0.07	7.39
octubre	99,349.18	0.20	19.51
noviembre	35,100.90	0.07	6.89
diciembre	35,100.90	0.07	6.89
total	509,210.14	100%	100.00

Fuente: elaboración propia basada en la documentación proporcionada del restaurante Parador Turístico Feliphon del año 2017

INTERPRETACIÓN:

En la tabla 01, del análisis de los documentos proporcionados por la empresa restaurante Parador Turístico Feliphon se puede apreciar las compras realizadas durante el periodo 2017 que ascienden a un total de S/ 509,210.14 por la actividad que se realiza en la empresa de servicios, donde se lleva un costo mensual en los diferentes meses tales como, enero S/ 24,338.40, que es un 4.78% del 100% entre otros meses.

Tabla 2

Registro de ventas del restaurante Parador Turístico Feliphon año 2017

documental	total año 2017	%	%
Factura	870,038.76	0.79	78.51
boleta de venta	238,994.95	0.22	21.57
notas de crédito	-910.00	-0.00	-0.08
total	1,108,123.70	100%	100.00

Fuente: elaboración propia basada en la documentación proporcionada del restaurante Parador Turístico Feliphon

INTERPRETACIÓN:

En la tabla 02, del análisis de los documentos proporcionados por la empresa restaurante Parador Turístico Feliphon, se puede apreciar las ventas realizadas por la prestación de un servicio de buffet durante el periodo 2017 en las cuales asciende a un total S/ 1, 108,123.70 de las cuales fueron canceladas con factura S/ 870,038.76 que es un 78.51% del 100%, boleta de venta S/ 238,994.95 que es 21.57% del 100% y notas de crédito S/ -910.00 que es -008% del 100%.

Tabla 3

Costo del buffet en soles y dólares

cantidad min por día	cantidad Max por día	cantidad de personas por carro	costo buffet	tipo de cambio	precio en soles
2	7	25	35	3.37	117.95

Fuente: elaboración propia basada en la documentación proporcionada del restaurante Parador Turístico Feliphon

INTERPRETACIÓN:

En la tabla 03, del análisis de los documentos proporcionados por la empresa restaurante Parador Turístico Feliphon, se puede apreciar la mínima cantidad y máxima cantidad de personas que se les brinda un servicio de buffet por día como así también nos indica costo del buffet en dólares que es de \$ 35 con su tipo de cambio de S/ 3.37 por la cual nos indica que su precio en soles por persona es S/ 117.95.

Tabla 4

Por el ingreso por día en el restaurante Parador Turístico Feliphon año 2017

mes	días por mes	INGRESO POR CANTIDAD DE PERSONAS							
		cantidad de personas por carro	costo del menú	cantidad min por día			cantidad máxima por día		
				cantidad min de carros por día	total de personas	total	cantidad Max de carros por día	total de personas	total
enero	31.00	25	117.95	2	50.00	5,897.50	7	175	20,641.25
febrero	28.00	25	117.95	2	50.00	5,897.50	7	175	20,641.25
marzo	31.00	25	117.95	2	50.00	5,897.50	7	175	20,641.25
abril	30.00	25	117.95	2	50.00	5,897.50	7	175	20,641.25
mayo	31.00	25	117.95	2	50.00	5,897.50	7	175	20,641.25
junio	30.00	25	117.95	2	50.00	5,897.50	7	175	20,641.25
julio	31.00	25	117.95	2	50.00	5,897.50	7	175	20,641.25
agosto	31.00	25	117.95	2	50.00	5,897.50	7	175	20,641.25
setiembre	30.00	25	117.95	2	50.00	5,897.50	7	175	20,641.25
octubre	31.00	25	117.95	2	50.00	5,897.50	7	175	20,641.25
noviembre	30.00	25	117.95	2	50.00	5,897.50	7	175	20,641.25
diciembre	31.00	25	117.95	2	50.00	5,897.50	7	175	20,641.25
						70,770.00			247,695.00

Fuente: elaboración propia basada en la documentación proporcionada del restaurante Parador Turístico Feliphon

INTERPRETACIÓN:

En la tabla 04, del análisis de los documentos proporcionados por la empresa restaurante Parador Turístico Feliphon, donde se puede apreciar los ingresos diarios por la cantidad de personas que ingresan al restaurante a quienes se les brinda un servicio por la cual el restaurante recibe un beneficio en dinero de S/ 117.95 por buffet, de las cuales los ingresos mínimos diarios son S/ 70,770.00 y los ingresos máximos diarios son S/ 247,695.00.

4.2 Resultado respecto al objetivo específico 1

- Determinar los Costos de Servicio del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017



4.2.1 Costos directos

4.2.1.1 Costos directos de mano de obra

Tabla 5

Pago por concepto gasto al personal que trabaja directamente con los insumos año 2017

GASTO DE PERSONAL					
concepto	cantidad	pago por persona al mes	pago mensual	cantidad de meses	total
chef 1	1.00	1,100.00	1,100.00	12.00	13,200.00
chef 2	1.00	1,000.00	1,000.00	12.00	12,000.00
ayudantes de cocina	1.00	855.50	855.50	12.00	10,266.00
mozos	3.00	550.00	1,650.00	12.00	19,800.00
total					55,266.00

Fuente: elaboración propia basada en la documentación proporcionada del Restaurante Parador Turístico Feliphon

INTERPRETACIÓN:

En la tabla 05, del análisis de los documentos proporcionados por la empresa restaurante Parador Turístico Feliphon, donde se puede apreciar los pagos realizados al personal que trabaja directamente con los insumos y clientes para brindar un servicio de calidad al cliente. Donde el pago asciende a un total de S/ 55,266.00 mensual, dentro de la cual incluye los pagos que fueron en relación a chef 1 que es en S/ 1,100.00, chef 2 S/ 1,000.00, ayudante de cocina S/855.50 y mozos S/ 550.00 por el servicio prestado.



Tabla 6

Pago por concepto gasto administrativo año 2017

GASTOS DE PERSONAL -ÁREA ADMINISTRATIVO					
concepto	cantidad	pago por persona	pago mensual	cantidad de meses	total
administradora	1.00	1,400.00	1,400.00	12.00	16,800.00
personal administrativo	2.00	1,050.00	2,100.00	12.00	25,200.00
contador externo	1.00	2,000.00	2,000.00	12.00	24,000.00
personal de apoyo	1.00	952.58	952.58	12.00	11,430.96
total					77,430.96

Fuente: elaboración propia basada en la documentación proporcionada del restaurante Parador Turístico Feliphon

INTERPRETACIÓN

En la tabla 06, del análisis de los documentos proporcionados por la empresa restaurante Parador Turístico Feliphon, se puede apreciar los gastos relacionados al pago del personal administrativo que brinda sus servicios al restaurante, el monto total asciende a s/ 77,430.96 anual, de los cuales se pagaron a 4 personas que pertenecen al área administrativo, donde se pagó a la administradora s/1400.00, personal admirativo s/1,050.00 personal de apoyo s/ 952.58 y contador externo a s/ 2,000.00 mensuales.

4.2.1.2 Materia prima y gastos generales

Tabla 7

Compra de insumos y otras adquisiciones para el servicio del restaurante Parador Turístico Feliphon enero 2017

enero						
insumos	cantidad	unidad de medida	p/u	base imponible con crédito fiscal destinado a operaciones gravadas	IGV operaciones gravadas destinadas	importe total
insumos perdurables						
arroz	22	sacos	133.50	2,937.00	528.66	3,465.66
azúcar	20	sacos	140.00	2,800.00	504.00	3,304.00
aceite	72	baldes	80.20	5,774.40	1,039.39	6,813.79
aceite soya natural	29	baldes	99.90	2,897.10	521.48	3,418.58
sal	49	saco	120.00	5,880.00	1,058.40	6,938.40
gaseosa	23	paquete	42.00	966.00	173.88	1,139.88
sub total				21,254.50	3,825.81	25,080.31
insumos no perdurables						
papa	18	arroba	30.00	540.00	97.20	637.20
zanahoria	5	kilo	3.00	15.00	2.70	17.70
tomate	5	kilo	2.50	12.50	2.25	14.75
cebolla	5	kilo	2.80	14.00	2.52	16.52
verduras	5	kilo	2.00	10.00	1.80	11.80
condimentos	6	unidad	5.00	30.00	5.40	35.40
sub total				621.50	111.87	733.37
otros						
mandiles	6	unitario	7.40	104.40	18.79	123.19
publicidad	31	dia	1.00	1,581.00	284.58	1,865.58
gas	21	balones	7.00	777.00	139.86	916.86
sub total				2,462.40	443.23	2,905.63
total enero				24,338.40	4,380.91	28,719.31

Fuente: elaboración propia basada en la documentación proporcionada del restaurante Parador Turístico Feliphon 2017

INTERPRETACIÓN:

En la tabla 07, del análisis de los documentos proporcionados por la empresa restaurante parador turístico, se puede apreciar las compras realizadas por el restaurante Parador Turístico Feliphon en el mes de enero que asciende a un total de s/ 28,719.31, las compras relacionadas a insumos del servicio de restaurante y otros servicios como publicidad, mandiles, gas asciende a un total de importe S/ 2,905.63.

Tabla 8

Compra de insumos y otras adquisiciones para el servicio del restaurante Parador Turístico Feliphon marzo 2017

marzo						
insumos	cantidad	unidad de medida	p/u	base imponible con crédito fiscal destinado a operaciones gravadas	IGV operaciones gravadas destinadas	importe total
insumos perdurables						
arroz	21	saco	133.50	2,803.50	504.63	3,308.13
mazamorra	34	bolsa	9.00	306.00	55.08	361.08
aceite	37	baldes	80.20	2,967.40	534.13	3,501.53
fideo	33	saco	89.90	2,966.70	534.01	3,500.71
menestras	18	saco	160.00	2,880.00	518.40	3,398.40
harina	33	saco	92.00	3,036.00	546.48	3,582.48
gaseosa	27	paquete	42.00	1,134.00	204.12	1,338.12
leche	28	paquete	16.80	470.40	84.67	555.07
sub total				16,564.00	2,981.52	19,545.52
insumos no perdurables						
pollo	140	kilo	10.00	1,400.00	252.00	1,652.00
cerdo	50	kilo	12.00	600.00	108.00	708.00
zanahoria	70	kilo	3.00	210.00	37.80	247.80
tomate	60	kilo	2.50	150.00	27.00	177.00
cebolla	80	kilo	2.80	224.00	40.32	264.32
verduras	50	kilo	2.00	100.00	18.00	118.00
condimentos	30	unidad	5.00	150.00	27.00	177.00
papa	98	arroba	30.00	2,940.00	529.20	3,469.20
sub total				5,774.00	1,039.32	6,813.32
otros						
gas	36	balones	37.00	1,332.00	239.76	1,571.76
artículos de limpieza				544.42	98.00	642.42
detergente	1	bolsa	89.12	89.12	16.04	105.16
sub total				1,965.54	353.80	2,319.34
total marzo				24,303.54	4,374.64	28,678.18

Fuente: elaboración propia basada en la documentación proporcionada del restaurante Parador Turístico Feliphon 2017

INTERPRETACIÓN:

En la tabla 08, del análisis de los documentos proporcionados por el restaurante Parador Turístico Feliphon, se puede apreciar las compras realizadas por el restaurante Parador Turístico Feliphon que asciende a un total de S/ 28,678.18, las compras relacionadas a insumos del servicio de restaurante y otros servicios como artículos de limpieza, gas haciendo un total de costos adquiridos S/ 2,319.39.

Tabla 9

Compra de insumos y otras adquisiciones para el servicio del restaurante Parador Turístico Feliphon mayo 2017

mayo						
insumos	cantidad	unidad de medida	p/u	base imponible con crédito fiscal destinado a operaciones gravadas	IGV operaciones gravadas destinadas	importe total
insumos perdurables						
azúcar	138	saco	140.00	19,320.00	3,477.60	22,797.60
aceite	35	baldes	80.20	2,807.00	505.26	3,312.26
harina	157	saco	92.00	14,444.00	2,599.92	17,043.92
gaseosa	79	paquete	42.00	3,318.00	597.24	3,915.24
sal	48	saco	120.00	5,760.00	1,036.80	6,796.80
sub total				45,649.00	8,216.82	53,865.82
insumos no perdurables						
pollo	151	kilo	10.00	1,510.00	271.80	1,781.80
zanahoria	136	kilo	3.00	408.00	73.44	481.44
tomate	142	kilo	2.50	355.00	63.90	418.90
cebolla	154	kilo	2.80	431.20	77.62	508.82
verduras	230	kilo	2.00	460.00	82.80	542.80
condimentos	110	unidad	5.00	550.00	99.00	649.00
papa	894	arroba	30.00	26,820.00	4,827.60	31,647.60
sub total				30,534.20	5,496.16	36,030.36
otros						
gas	55	balones	37.00	2,035.00	366.30	2,401.30
sub total				2,035.00	366.30	2,401.30
total mayo				78,218.20	14,079.28	92,297.48

Fuente: elaboración propia basada en la documentación proporcionada del restaurante Parador Turístico Feliphon año 2017

INTERPRETACIÓN:

En la tabla 09, del análisis de los documentos proporcionados por el restaurante Parador Turístico Feliphon, se puede apreciar las compras realizadas por el restaurante que asciende a un total de s/ 92,297.48, las compras relacionadas a insumos del servicio de restaurante y otros servicios como gas haciendo un total de costos adquiridos s/ 2,401.30.

Tabla 10

Compra de insumos del mes de julio del restaurante Parador Turístico Feliphon del año 2017

julio						
insumos	cantidad	unidad de medida	p/u	base imponible con crédito fiscal destinado a operaciones gravadas	IGV operaciones gravadas destinadas	importe total
insumos perdurables						
azúcar	115	saco	140.00	16,100.00	2,898.00	18,998.00
aceite	57	baldes	80.20	4,571.40	822.85	5,394.25
harina	29	saco	92.00	2,668.00	480.24	3,148.24
leche	27	paquete	16.80	453.60	81.65	535.25
gaseosa	67	paquete	42.00	2,814.00	506.52	3,320.52
huevo	180	paquete	10.80	1,944.00	349.92	2,293.92
sub total				28,551.00	5,139.18	33,690.18
insumos no perdurables						
pollo	112	kilo	10.00	1,120.00	201.60	1,166.44
zanahoria	86	kilo	3.00	258.00	46.44	298.05
tomate	89	kilo	2.50	222.50	40.05	269.37
cebolla	93	kilo	2.80	260.40	46.87	303.60
verduras	120	kilo	2.00	240.00	43.20	320.10
condimentos	89	unidad	5.00	445.00	80.10	1,940.80
papa	277	arroba	30.00	8,310.00	1,495.80	10,264.06
sub total				10,855.90	1,954.06	14,562.42
otros						
luz				779.27	140.27	919.54
cucharas		paquete		109.42	19.70	129.12
sub total				888.69	159.96	1,048.65
total julio				40,295.59	7,253.21	49,301.26

Fuente: elaboración propia basado en los documentos de la empresa restaurante Parador Turístico Feliphon periodo 2017



INTERPRETACIÓN:

En la tabla 10, del análisis de los documentos proporcionados por el restaurante Parador Turístico Feliphon, se puede apreciar las compras realizadas por el restaurante en el mes de julio que asciende a un total de s/ 49,301.26, las compras relacionadas a insumos del servicio de restaurante y otros servicios como luz haciendo un total de costos adquiridos s/ 1,048.26.

Tabla 11

Registro de compras del mes de setiembre del restaurante Parador Turístico Feliphon del año 2017

setiembre						
insumos	cantidad	unidad de medida	p/u	base imponible con crédito fiscal destinado a operaciones gravadas	IGV operaciones gravadas destinadas	importe total
insumos perdurables						
harina	153	saco	92.00	14,076.00	2,533.68	16,609.68
gaseosa	96	paquete	42.00	4,032.00	725.76	4,757.76
sub total				18,108.00	3,259.44	21,367.44
insumos no perdurables						
pollo	896	kilo	10.00	8,960.00	1,612.80	10,572.80
cerdo	118	kilo	12.00	1,416.00	254.88	1,670.88
trucha	383	kilo	15.00	5,745.00	1,034.10	6,779.10
zanahoria	35	kilo	3.00	105.00	18.90	123.90
tomate	37	kilo	2.50	92.50	16.65	109.15
cebolla	38	kilo	2.80	106.40	19.15	125.55
verduras	50	kilo	2.00	100.00	18.00	118.00
condimentos	28	unidad	5.00	140.00	25.20	165.20
papa	96	arroba	30.00	2,880.00	518.40	3,398.40
sub total				19,544.90	3,518.08	23,062.98
total setiembre				37,652.90	6,777.52	44,430.42

Fuente: elaboración propia con los documentos proporcionados por el restaurante Parador Turístico Feliphon del año 2017



INTERPRETACIÓN:

En la tabla 11, del análisis de los documentos proporcionados por el restaurante Parador Turístico Feliphon, se puede apreciar las compras realizadas por el restaurante en el mes de setiembre que asciende a un total de s/ 44,430.42

Tabla 12

Registro de compras del mes de noviembre del restaurante Parador Turístico Feliphon del año 2017

noviembre						
insumos	cantidad	unidad de medida	p/u	base imponible con crédito fiscal destinado a operaciones gravadas	IGV operaciones gravadas destinadas	importe total
insumos perdurables						
azúcar	8	saco	140.00	1,120.00	201.60	1,321.60
aceite	146	baldes	80.20	11,709.20	2,107.66	13,816.86
leche	86	paquete	16.80	1,444.80	260.06	1,704.86
gaseosa	85	paquete	42.00	3,570.00	642.60	4,212.60
sub total				17,844.00	3,211.92	21,055.92
insumos no perdurables						
pollo	144	kilo	10.00	1,440.00	259.20	1,699.20
cerdo	170	kilo	12.00	2,040.00	367.20	2,407.20
trucha	40	kilo	15.00	600.00	108.00	708.00
zanahoria	95	kilo	3.00	285.00	51.30	336.30
tomate	97	kilo	2.50	242.50	43.65	286.15
cebolla	99	kilo	2.80	277.20	49.90	327.10
verduras	120	kilo	2.00	240.00	43.20	283.20
condimentos	80	unidad	5.00	400.00	72.00	472.00
papa	390	arroba	30.00	11,700.00	2,106.00	13,806.00
sub total				17,224.70	3,100.45	20,325.15
otros						
artículo de limpieza				32.20	5.80	38.00
sub total				32.20	5.80	38.00
total noviembre				35,100.90	6,318.17	41,419.07

Fuente: elaboración propia con los documentos proporcionados por el restaurante Parador Turístico Feliphon del año 2017

INTERPRETACIÓN:

En la tabla 12, del análisis de los documentos proporcionados por el restaurante Parador Turístico Feliphon, se puede apreciar las compras realizadas por el restaurante en el mes de noviembre que asciende a un total de s/ 41,419.07, las compras relacionadas a insumos del servicio de restaurante y otros servicios como artículos de limpieza haciendo un total de costos adquiridos s/ 38.00.

Tabla 13

Por la venta de insumos y adquisiciones para el restaurante Parador Turístico Feliphon año 2017

	base imponible de la operación gravada	IGV y/o I.P.M	importe total del comprobante de pago	
ENERO				
FACTURA	26,476.88	4,765.84	31,242.72	
BOLETA DE VENTA	3,929.68	707.34	4,637.02	
TOTAL	30,406.56	5,473.18	35,879.74	35,879.74
FEBRERO				
FACTURA	14,085.60	2,535.41	16,621.01	
BOLETA DE VENTA	3,171.19	570.81	3,742.00	
TOTAL	17,256.79	3,106.22	20,363.01	20,363.01
MARZO				
FACTURA	31,301.49	5,634.27	36,935.76	
BOLETA DE VENTA	10,739.80	1,933.16	12,672.96	
TOTAL	42,041.29	7,567.43	49,608.72	49,608.72
ABRIL				
FACTURA	50,031.65	9,005.70	59,037.35	
BOLETA DE VENTA	12,104.24	2,178.76	14,283.00	
TOTAL	62,135.89	11,184.46	73,320.35	73,320.35
MAYO				
FACTURA	95,491.90	17,188.54	112,680.44	
BOLETA DE VENTA	25,540.70	4,597.33	30,138.03	
TOTAL	121,032.60	21,785.87	142,818.47	142,818.47
JUNIO				
FACTURA	83,937.72	15,108.79	99,046.51	



BOLETA DE VENTA	14,641.52	2,635.47	17,276.99	
TOTAL	98,579.24	17,744.26	116,323.50	116,323.50
JULIO				
FACTURA	49,022.45	8,824.04	57,846.49	
BOLETA DE VENTA	23,144.89	4,166.08	27,310.97	
NOTAS DE CRÉDITO	-771.19	-138.81	-910.00	
TOTAL	71,396.15	12,851.31	84,247.46	84,247.46
AGOSTO				
FACTURA	78,407.36	14,113.32	92,520.68	
BOLETA DE VENTA	20,727.09	3,730.88	24,457.97	
TOTAL	99,134.45	17,844.20	116,978.65	116,978.65
SETIEMBRE				
FACTURA	52,274.39	9,409.39	61,683.78	
BOLETA DE VENTA	14,410.14	2,593.83	17,003.97	
TOTAL	66,684.53	12,003.22	78,687.75	78,687.75
OCTUBRE				
FACTURA	104,868.68	18,876.36	123,745.04	
BOLETA DE VENTA	40,549.17	7,298.85	47,848.02	
TOTAL	145,417.85	26,175.21	171,593.06	171,593.06
NOVIEMBRE				
FACTURA	95,708.46	17,227.52	112,935.98	
BOLETA DE VENTA	24,338.97	4,381.01	28,719.98	
TOTAL	120,047.43	21,608.54	141,655.97	141,655.97
DICIEMBRE				
FACTURA	55,714.40	10,028.59	65,742.99	
BOLETA DE VENTA	9,240.70	1,663.33	10,904.03	
	64,955.10	11,691.92	76,647.02	76,647.02
TOTAL				1,108,123.70

Fuente: elaboración propia basada en la documentación proporcionada del restaurante Parador Turístico Feliphon

INTERPRETACIÓN:

En la tabla 13, del análisis de los documentos proporcionados por el restaurante Parador Turístico Feliphon, se puede apreciar las ventas realizadas por el restaurante que



asciende a un total de s/ 1108,123.70, las ventas relacionadas a la prestación insumos de servicio de restaurante y otros servicios por cada mes enero s/ 35,879.74 , febrero s/ 20,363.01, marzo s/ 49,608.72, abril s/ 73,320.35, mayo s/ 142,818.47, junio s/116,323.50 , julio s/ 84,247.46, agosto s/ 116,978.65, setiembre s/ 78,687.75, octubre s/ 171,593.06, noviembre s/141,655.97, diciembre s/ 76,647.02.

4.3 Resultado respecto al objetivo específico 2

- Determinar la Rentabilidad Financiera del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017.

4.2.2 Resultado de los Estado Financiero



Tabla 14
Estado de Situación Financiera de la Empresa Feliphon 2017

ACTIVO				PASIVO				
ACTIVO CORRIENTE				PASIVO CORRIENTE				
10	CAJA		244,125.80	40	TRIBUTOS Y APORTES AL SISTEMA DE PENSIÓN		16,027.56	
101	caja		244,125.80	401	gobierno central		14,897.64	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE			244,125.80	403	instituciones publicas		1,012.00	
ACTIVO NO CORRIENTE				407	administradoras de fondo de pensiones		117.92	
32	ACTIVOS ADQUIRIDOS EN ARRENDAMIENTO		277,527.96	45	OBLIGACIONES FINANCIERAS		80,744.69	
322	inmuebles, maquinarias y equipas		277,527.96	452	contratos de arrendamiento financiero		80,744.69	
33	INMUEBLES , MAQUINARIAS Y EQUIPO		335,428.61	46	CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS A TERCEROS		110,000.00	
332	edificaciones		90,742.17	461	reclamaciones a terceros		110,000.00	
333	maquinaria y equipos de explotación		21,549.99	TOTAL PASIVO CORRIENTE			206,772.25	
334	equipo de transportes		89,262.78	PASIVO NO CORRIENTE				
335	muebles y enseres		55,265.19	TOTAL PASIVO NO CORRIENTE				-
336	equipos diversos		7,516.32	PATRIMONIO				
339	construcción y obras en curso		71,092.16	50	CAPITAL		24,500.00	
37	ACTIVO DIFERIDO		22,760.00	501	capital social			
371	impuestos diferidos		22760	59	RESULTADOS ACUMULADOS		193,878.65	
39	DEPRECIACIÓN, AMORTIZACIÓN Y AGOTAMIENTO		-375732.69	591	utilidad no distribuidas		203,718.51	
391	depreciación acumulada		375732.69	592	perdidas acumulada		-9,839.86	
3912	activos adquirido en arrendamiento	222022.36		TOTAL PATRIMONIO			218,378.65	
3913	inmueble maquinaria y equipo	153710.33			utilidad del ejercicio		78,958.78	
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE			259,983.88					
TOTAL ACTIVO			504,109.68	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO			504,109.68	

Tabla 15
Estado de resultados de la Empresa Feliphon 2017

ESTADO DE RESULTADOS			
EJERCICIO	2017		
RUC	20527581908		
NOMBRE COMERCIAL	PARADOR TURÍSTICO FELIPHON S.R.L		
ventas netas			939,087.88
otros ingresos operacionales			622.14
	total ingreso bruto		939,710.02
costo de ventas			-42534.89
	utilidad bruta		897,175.13
gastos operacionales			-771,416.46
gasto de venta		-72,830.79	
gastos administrativos		-698,585.67	
	utilidad operativa		125,758.67
otros ingresos(gastos)			-427.28
ingresos financieros		123.86	
gastos financieros		71	
otros ingresos		-622.14	
	resultados antes de participaciones		125,331.39
impuesto a la renta 30%		37,599.42	-37,599.41
	utilidad neta del ejercicio		87,731.98
reserva legal 10%		8,773.20	-8773.2
	utilidad del ejercicio		78,958.78

4.2.3 Análisis de la rentabilidad financiera:

La rentabilidad financiera mide la capacidad de remunerar a los propietarios o accionistas de la empresa.

- a) Rentabilidad neta del activo: es el aporte de los socios forma parte del capital social de la empresa, por tanto es importante conocer cuánto ganan los accionistas por su aporte y por los riesgos asumidos al invertir en su negocio
- b) Rentabilidad del activo: las inversiones de la empresa se concentran en los activos, por ello .debemos medir la rentabilidad de inversión .en este sentido el ratio indica cuanto de utilidad se genera por cada unidad monetaria.



Tabla 16

Por la rentabilidad del activo (ROA) del restaurante Parador Turístico Feliphon año 2017

utilidad neta	78,958.78
activo total	504,109.68

$$ROA = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Total activo}}$$

$$ROA = \frac{78,958.78}{504,109.68}$$

$$ROA = 0.16\%$$

$$ROA = 16$$

INTERPRETACIÓN:

Se calcula la rentabilidad sobre el activo (ROA) que indica que por cada S/ 100.00 de los activos 0.16% o en moneda nacional s/ 16 del activo

Tabla 17

Por la rentabilidad neta del patrimonio (ROE) del restaurante Parador Turístico Feliphon año 2017

Utilidad neta	78,958.78
Patrimonio neto	218,378.65

$$ROE = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Patrimonio neto}}$$

$$ROE = \frac{78,958.78}{218,378.65}$$

$$ROE = 0.36\%$$

$$ROE = 36\%$$

INTERPRETACIÓN:

Se calculó la rentabilidad sobre el patrimonio o rentabilidad financiera (ROE) que indica que por cada S/ 100.00 que los socios mantienen se genera un rendimiento de 0.36% o en moneda nacional S/ 36 sobre el patrimonio



CAPITULO V: DISCUSIÓN

5.1 Descripción de los hallazgos más relevantes y significativos

- a) Con relación a determinar los Costos de Servicio y la Rentabilidad Financiera del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017, se determina en forma empírica, durante la investigación se ha logrado observar que el restaurante utiliza programa de hojas de cálculo para determinar sus hojas de costo del servicio de restaurant, sin embargo, esta determinación no se ajusta a la teoría de costos ya que es elaborado sin el mínimo criterio contable , limitándose a realizar una sumatoria de insumos materiales utilizados en el servicio.se ha observado durante la investigación que la empresa ofrece un menú tipo bufet para los turistas que adquirieron el servicio, sin embargo la cantidad consumida por los comensales es muy inferior a los platos que son servidos lo que genera un alto grado de desperdicios.
- b) Con relación a determinar los Costos de Servicio del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017, dentro de insumos y materiales que utiliza el restaurant no se valorizan convenientemente en forma técnica ya que existe mucha merma y alimentos que se dan de baja ya sea por su mal estado o fecha de vencimiento. En cuanto a la mano de obra el personal de cocina se valoriza en forma conjunta con el personal de apoyos o ayudantes cuando la labor de cocina esta encargada solamente a los chef o cocineros, la situación escrita conlleva a que en la



investigación se clasifique en costos directos y costos indirectos. En cuanto a los costos indirectos durante la investigación se ha observado que no se valoriza el consumo de agua que viene a hacer un insumo importante para la elaboración de comidas, tampoco se ha valorizado el uso de equipos y utensilios de cocina.

- c) Con relación a determinar la Rentabilidad Financiera del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017, los estados financieros del restaurant demuestran que la rentabilidad es baja respecto de las obligaciones que tiene la empresa frente a terceros y obligaciones financieras por apalancamiento financiero obtenido de préstamos bancarios

5.2 Limitaciones del estudio

5.2.1 Limitaciones en el trabajo de campo

Durante el trabajo de campo la información documental no se encontraba en un solo lugar algunos estaba en la oficina administración del restaurante y otras estaban donde el contador que tiene su estudio contable en la ciudad de sicuani.

5.2.2 Limitaciones bibliográficas

Para realizar el siguiente trabajo de investigación no se ha tenido suficiente información bibliográfica así mismo como en literatura y en libros de construcción.

5.3 Comparación crítica con la literatura existente

Para la comparación con la literatura existente se tomara en cuenta los antecedentes y referencias bibliográficas que son parte de esta investigación.

De la Tesis intitulada: “Costos de Servicio para la Creación de un Restaurante de Comida a base de Productos Orgánicos en la Parroquia Ayacucho de la Ciudad de Guayaquil” cuyo Autor: (Garcia, 2015), se formularon las siguientes conclusiones:



- El negocio de los restaurantes cada sigue abriéndose al mercado a nivel nacional, aunque en su mayoría no aplican los conocimientos necesarios en cuanto a planificación, marketing, financieros cada día vemos que están buscando tecnificarse.
- En la presente investigación la empresa materia de estudio está orientado a atender un público extranjero con altos niveles de solvencia, propiciando un servicio con valor agregado a través de la fusión de comidas internacional y recetas alto andinas.
- Existe un mercado potencial considerable en cuanto a alimentación se refiere, los ecuatorianos económicamente activas necesitan de un lugar para desayunar y almorzar cerca de sus lugares de trabajo, estos buscan cada día productos de calidad a pesar de los costos pues están invirtiendo en su salud, tal y como lo demuestra la investigación del mercado realiza.
- En la presente investigación debido al bum gastronómico la empresa materia de estudio ha enfocado su mercado a un público extranjero, utilizando estrategia de márketing directas direccionando a través de las agencias de turismo la atención de comensales extranjeros.
- La demanda de alimentos preparados se basa principalmente en la estrategia de costos beneficios (ingredientes de calidad, ubicación, excelente ambiente de lugar) pues están dispuestos a pagar el precio fijado si este represente múltiples beneficios incluido en el servicio terminado.
- En la presente investigación se ha observado que el público objetivo tiene la capacidad económica para poder adquirir los platos preparados por la empresa que los cuales tienen un costo elevado respecto que los precios en el mercado.



De la Tesis intitulada: “Gestión de Costos de Servicio y Rentabilidad de Hotelería e inversiones latino S.A.- Hotel Tierra Mística Qalasaya de la ciudad de Puno, periodos 2009-2010, en la Universidad Nacional del Altiplano” cuyo Autor: (Phala, 2015), se formularon las siguientes conclusiones:

- El análisis de la aplicación de costos en el Hotel Tierra Mística Qalasaya de la ciudad de Puno, se determinó la hoja de costos del Hotel Tierra Mística Qalasaya que está constituido por tres elementos de costos. El costo de servicio de hospedaje en el año 2009 es de s/764,636.79 siendo los materiales directos 17.09% del costo total. La mano de obra directa 18.52% y por último los gastos indirectos 64.34% donde el elemento que tiene mayor porcentaje del costo total de servicio es el de gastos indirectos y para el año 2010 el costo total aumenta s/967,529.63, los insumos directos representan 19.57% la mano de obra 14.64 y los gastos indirectos 65.80% de igual forma para este año el elemento que resalta mas es el de gastos indirectos.
- La presente investigación los costos determinadas por la empresa materia de investigación son: materia prima S/19,898.99 ,mano de obra S/ 4,605.50, costos indirectos S/ 2,988.92
- Finalmente se determina el costo unitario por habitación que asciende a s/21,846.77 y s/27,643.7 tanto para el año 2009 y 2010 es costo de servicio es mayor al total de ventas, por ente su influencia es significativa en el nivel de rentabilidad obtenidos en dichos años.
- La presente investigación los costos están determinados de acuerdo al tipo de plato e ingrediente que se utilizan para su elaboración teniendo una carta tipo bufet estableciendo el precio único 35 dólares por persona



- Respecto a la Rentabilidad de la empresa se muestra que en el periodo 2009 la rentabilidad sobre la inversión fue de 1.81% y en el periodo 2010 fue de 0.6% habiéndose mostrado una disminución del 1.21% respecto al periodo anterior; la rentabilidad sobre capitales propios en el año 2009 fue 6.07% y en el periodo 2010 alcanzó el 1.90% habiendo disminuido el 4.17%, el margen bruto de la empresa en el periodo 2009 fue de 0.49% y en el periodo 2010 alcanzo el 0.46% mostrando una ligera disminución; y el margen neto de la empresa en el periodo 2009 fue de 0.13% y en periodo 2010 disminuyo a 0.03% lo que demuestra un nivel muy bajo del rendimiento esperado que son desfavorables para el desarrollo de la empresa.
- En la presente investigación, se observa que la rentabilidad de la empresa luego de aplicado los índices financieros se ha obtenido lo siguiente: ROA es 0.16 de 100 del activo ROE es 0.35 de 100 del patrimonio.

De la Tesis intitulada: “Sistema de costos y los efectos económicos en la gestión de la cadena de restaurantes” inversiones grupo don tomas S.A.C”, cuyo

Autor: (Mendoza & Apaza, 2017), se formularon las siguientes conclusiones:

- La cadena de restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomas S.A.C “En sus cuatro restaurantes: No se administra el sistema de costos adecuadamente, por los precios fijados vigentes de los diferentes platos que se expenden no son reales, por lo que se hace necesario la propuesta del sistema de costos para mejorar la gestión administrativa y financiera permitiendo a la cadena de restaurantes ser más rentable y competitiva.
- En el presente estudio los costos están equivocadamente establecidos por parte de la empresa materia de investigación, sin embargo obtiene una alta rentabilidad en relación al costo y precio de venta, ya que los precios ofertados superan al



promedio establecido por otras empresas de la misma categoría las cuales ofertan un precio menor

- La adecuada determinación del costo y la transformación directa o indirecta de materias primas (insumos alimenticios) contribuye a la generación de mayores ingresos económicos en la gestión de la Cadena de Restaurantes “Inversiones Grupo Don Tomás SAC”, conforme a los resultados de la investigación que se evidencia en la tabla y grafico No 10, donde se observa que el 82.6% de los trabajadores de la Cadena de Restaurantes Inversiones Grupo Don Tomás SAC., manifiestan que la implementación del sistema de costos y la transformación directa o indirecta de materias primas e insumos alimenticios genera un efecto económico en la gestión financiera.
- En el presente estudio, la principal actividad es la transformación de insumos ingrediente de consumo en platos aptos para el consumo humano, otorgándoles un valor agregado producto de la fusión de recetas internacionales con recetas alto andinas, en el que intervienen cocineros a los cuales se le asigna un costo, para luego establecer el precio establecido por la empresa.

5.4 Implicancias del estudio

5.4.1 Implicancias prácticas

La realización de este trabajo de investigación tiene implicancias prácticas, ya que las conclusiones de este trabajo de investigación servirán como instrumento de consulta para investigaciones futuras relacionadas al tema de investigación.

La presente investigación propone una estructura de costos de servicio técnicamente elaborada que permita mejorar y aumentar la rentabilidad financiera de la empresa materia de investigación.

5.4.2 Implicancias teóricas

Esta tesis servirá para que el Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L aportara con el desarrollo de conceptos y teorías relacionados a costos de servicio de restaurant y rentabilidad financiera de empresas dedicadas a servicios gastronómicos

5.5 Propuesta de investigación

Tabla 18

Mano de obra según precio ideal

descripcion	cantidad	precio unitario	remuneracion mensual	asignacion familiar	sub total	essalud 9%	sub total	gratificaciones		sub total	cts	total
chef 1	1		1,100.00	85.00	1,185.00	106.65	1,291.65	183.33	16.50	1,491.48	91.67	1,583.15
chef 2	1		1,000.00	85.00	1,085.00	97.65	1,182.65	166.67	15.00	1,364.32	83.33	1,447.65
ayudante	1		855.50	85.00	940.50	84.65	1,025.15	142.58	12.83	1,180.56	71.29	1,251.85
mozos	3	550.00	1,650.00	85.00	1,735.00	156.15	1,891.15	275.00	24.75	2,190.90	137.50	2,328.40
total												6,611.05

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN

En la tabla 18, se propone la estructura de costos ideal para el restaurante Parador Turístico Feliphon, donde se considera los beneficios sociales que se debe pagar al personal, costos de mano de obra de un precio ideal que asciende a un total de S/ 6,611.05 por las cuales incluyen chef 1 S/1,583.15, chef 2 S/1447.65, ayudante de cocina S/1,251.85 y mozos S/2,328.40.

Tabla 19
Hoja de costo adecuado

costo adecuado			
descripción	cantidad	precio unitario	total
materia prima			
arroz	22	120.00	2,640.00
azúcar	30	130.00	3,900.00
aceite	2	70.50	141.00
sal	2	110.00	220.00
fideo	10	75.00	750.00
menestra	5	140.00	700.00
total materia prima			6,901.00
mano de obra			
chef 1	1		1,050.00
chef 2	1		980.00
ayudante de cocina	1		850.00
mozos	3	500.00	1,500.00
total mano de obra			4,380.00
costos indirectos			
gas			35.00
energía(luz)			200.00
agua			1.50
artículos de limpieza			500.00
depreciación (5% de la mano de obra)			219.00
total costos indirectos			955.50
costo total			12,236.50
utilidad 30%			3,670.95
precio venta			15,907.45

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN

En la tabla 19, se propone la estructura de costos de servicio del Restaurante Parador Turístico Feliphon donde el precio de venta asciende a un total de S/ 15,907.45, donde los cuales tenemos materia prima, mano de obra, costos indirectos, por lo cual en mano de obra estamos considerando los beneficios sociales.

Tabla 20

Hoja de costo según el Restaurante Parador Turístico Feliphon

costo del restaurante parador turistico Feliphon			
descripcion	cantidad	precio unitario	total
materia prima			
arroz	22	133.50	2,937.00
azúcar	30	140.00	4,200.00
aceite	2	80.20	160.40
sal	2	120.00	240.00
fideo	10	89.90	899.00
menestra	5	160.00	800.00
total materia prima			9,236.40
mano de obra			
chef 1	1		1,100.00
chef 2	1		1,000.00
ayudante de cocina	1		855.50
mozos	3	550.00	1,650.00
total mano de obra			4,605.50
costos indirectos			
gas			37.00
energía(luz)			298.87
agua			0
artículos de limpieza			544.00
depreciación (5]% de la mano de obra)			230.28
total costos indirectos			1,110.15
costo total			14,952.05
utilidad 30%			4,485.61
precio venta			19,437.66

Fuente: Elaboración propia basada en la documentación proporcionada del restaurante Parador Turístico Feliphon

INTERPRETACIÓN

En la tabla 20, del análisis de los documentos proporcionados se puede apreciar la hoja de costos según el Restaurante donde su precio de venta es de S/ 19,437.66 donde incluye lo que es materia prima, mano de obra y los costos indirectos.

Tabla 21

Comparación de hoja de costo ideal y hoja de costo según el restaurante Parador Turístico Feliphon

costo adecuado				costo del restaurante parador turistico feliphon			
descripcion	cantidad	precio unitario	total	descripcion	cantidad	precio unitario	total
materia prima				materia prima			
arroz	22	120.00	2,640.00	arroz	22	133.50	2,937.00
azucar	30	130.00	3,900.00	azucar	30	140.00	4,200.00
aceite	2	70.50	141.00	aceite	2	80.20	160.40
sal	2	110.00	220.00	sal	2	120.00	240.00
fideo	10	75.00	750.00	fideo	10	89.90	899.00
menestra	5	140.00	700.00	menestra	5	160.00	800.00
total materia prima			6,901.00	total materia prima			9,236.40
mano de obra				mano de obra			
chef 1	1		1,050.00	chef 1	1		1,100.00
chef 2	1		980.00	chef 2	1		1,000.00
ayudante de	1		850.00	ayudante de	1		855.50
mozos	3	500.00	1,500.00	mozos	3	550.00	1,650.00
total mano de obra			4,380.00	total mano de obra			4,605.50
costos indirectos				costos indirectos			
gas			35.00	gas			37.00
energia(luz)			200.00	energia(luz)			298.87
agua			1.50	agua			0
articulos de limpieza			500.00	articulos de limpieza			544.00
depreciacion (5% de la mano de obra)			219.00	depreciacion (5% de la mano de obra)			230.28
total costos indirectos			955.50	total costos indirectos			1,110.15
costo total			12,236.50	costo total			14,952.05
utilidad 30%			3,670.95	utilidad 30%			4,485.61
precio venta			15,907.45	precio venta			19,437.66

Fuente: Elaboración propia

INTERPRETACIÓN

En la tabal 21, encontramos la comparación de una propuesta de costo ideal con una estructura de costo de la empresa de restaurante donde el precio de venta adecuado asciende a S/ 15,907.45 y el precio de venta tradicional asciende a S/ 19,437.66 donde tenemos una diferencia de S/ 3,530.21.



CONCLUSIONES

1. En el Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L. la determinación de costos y rentabilidad financiera se realiza como consecuencia de la práctica y experiencia comercial adquirida a través de los años, en el que se hace uso de programas de hojas de cálculo, sin embargo, esta determinación no se ajusta a la teoría de costos ya que es elaborado sin el mínimo criterio contable, y en consecuencia la determinación de la rentabilidad es inadecuada. Así tenemos en la Tabla 21 donde se aprecia la diferencia de la determinación de costos y rentabilidad, estableciendo una diferencia de S/ 3,530.21.
2. Los Costos de Servicio del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017, son determinados en forma empírica sin considerar todos los elementos que constituyen el servicio de restaurante, así tenemos en la tabla 5 a la tabla 13 donde se aprecia los costos por mano de obra, costos de materiales e insumos, sin considerar los costos indirectos.
3. La Rentabilidad Financiera del Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017, pese a tener buenos ingresos, su situación es insolvente respecto de las obligaciones que mantiene la empresa, así tenemos en la tabla 16 donde el ROA es igual a 0.16 de cada 100.00 del activo y en la tabla 17 donde el ROE es igual a 0.36 de cada 100.00 del patrimonio.



RECOMENDACIONES

1. Se recomienda que la empresa realice una evaluación de los costos de insumos y materiales, mano de obra y costos indirectos para mejorar la rentabilidad financiera de la empresa, y que realice una mejor administración de los recursos económicos de la empresa.
2. Se recomienda que la empresa utilice el modelo de estructura de costos propuesta en la presente investigación en el que se considera detalladamente todos los elementos que intervienen en el costo de servicio de restaurante.
3. Se recomienda que para mejorar la rentabilidad financiera de la empresa se analice, la relación costo y fijación de precios de venta, con la finalidad de reducir o suprimir algunos costos que permitan establecer un precio de venta más competitivo y acorde con los precios que se ofertan en el mercado.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Calderon. (2012). *Contabilidad de Costos I*. Lima - Peru: JCM Editores.
- Cardenas, R. A. (2012). *Costos I*. Mexico: Instituto mexicano de contadores publicos.
- Carrasco, S. (2013). *Metodología de la investigación científica*. Lima: San Marcos.
- Cendrero. (2008). *El transporte aspectos y tipología*. Madrid: Delta.
- Colin. (2014). *Contabilidad de Costos*. Mexico: MC Graw Hill Education.
- Congreso de la Republica. (2004). *D.S N° 025-2004-Mincetur*. Lima.
- Congreso de la República. (2012). *Ley General de Sociedades, Ley N° 26887*. Lima.
- Contreras, R. R., & Palacios, F. D. (2016). *Rentabilidad financiera y liquidez corriente de las empresas del sector industrial que negocian en la bolsa de valores de lima 2011-2014*. Lima.
- Cuevas. (2010). *Contabilidad de Costos: Un Enfoque Gerencial y de Gestion*. Colombia: Pearson.
- Eslava, J. (2016). *La rentabilidad Analisis de Costes y Resultados*. Madrid, España: Curso Esic de emprendimiento y Gestion Empresarial.
- Florez, J. (2014). *Costos y presupuestos*. LIMA: centro de especializacion en contabilidad y finanzas E.IR.L.
- Franquet. (2014). *Aplicaciones a la economia de las ecuaciones infinitesimales y recurrentes*. España: Uned tortos.
- Garcia, C. K. (2015). *Costos de servicio para la creacion de un restaurante de comida a base de productos organicos en la parroquia Ayacucho de la ciudad de Guayaquil*. Guayaquil, Ecuador.
- Giraldo. (2007). *Contabilidad de Costos - Tomo I*. Lima - Peru: IFoccom S.A.C.
- González. (2003). *Costos Históricos* . México : Thomson .
- Hernandez. (2014). *Metodologia de la Investigación*. Mexico: Punta Santa Fe.



- Isidro, G. (2012). *Sistema de costos, diseño e implementación en las empresas de servicios, comerciales e industriales* (Vol. primera edición). Lima, Lima, Peru: Pacifico editores S.A.C.
- Mendoza, N. A., & Apaza, W. A. (2017). *sistema de costos y los efectos economicos en la gestion de la cadena de restaurantes "inversiones grupo don tomas S.A.C " Cusco periodo 2015*. Cusco, peru.
- Mochón, F., & Isidro, R. (2006). *Diccionario de Terminos Financieros y de inversion*. Bogota: MC Graw Hill.
- NIIF. (2016). *El Marco Conceptual para la Información Financiera*. Lima, Lima, Perú: IFRS Foundation.
- Phala, L. F. (2015). *Gestion de costos de servicio y rentabilidad de hoteleria e inversiones latino S.A. Hotel tierra mistica qalasayase de la ciudad de puno, periodos 2009-2010*. Cusco, peru.
- Polimeni, r., Fabozzi, f., Adelberg, a., & Kole, m. (1998). *contabilidad de costos*. colombia: Mc graw- hill.
- RAE. (2012). *Diccionario de la lengua española* (tricentenario ed.). Madrid: Real Academia Española.
- Veronica Patricia, C. A. (2014). *Manual de procedimientos para restaurantes*. Ecuador.
- Wu, J. C. (2018). *Contabilidad de costos* (Vol. Primera Edición). Lima, Peru: El buho E.I.R.L.
- Zamora. (2008). *Consultor Financiero*. Lima: Instituto Pacífico S.A.C.
- Zeballos, E. (2013). *Contabilidad general*. Arequipa - Peru: Juve EIRL.



ANEXOS DE LA TESIS:



Matriz de Instrumentos para Recolección de Datos

Técnica	Definición	Instrumento
REVISIÓN DOCUMENTARIA	El instrumento a utilizar la revisión documentaria, la cual se realiza al revisar libros, textos informativos, boletines con la finalidad de ver los costos de servicio y rentabilidad financiera del restaurante s Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo 2017?	Revisión Documentaria
OBSERVACIÓN	El instrumento a utilizar será el registro de observación, de tal manera que se recolectaran imágenes fotográficas y filmicas de todo el trabajo de recolección de datos.	Registro de Observación
ENTREVISTA	El instrumento a utilizar será la guía de entrevista, de tal manera que se realizara la entrevista al propietario y trabajadores del restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo 2017?	Guía de Entrevista



Instrumentos de Recolección de Datos

FICHA DE ANÁLISIS DOCUMENTAL

Nº	TIPO DE DOCUMENTO	NOMBRE DEL DOCUMENTO	AUTOR AÑO	OBJETIVO DE LA INVESTIGACIÓN	CONCLUSIONES



UNIVERSIDAD ANDINA DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA PROFESIONAL DE CONTABILIDAD

FICHA DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Las presentes fichas de recolección de datos tienen por finalidad recolectar información y poder desarrollar el presente trabajo de investigación intitulada costos de servicio y rentabilidad financiera de la empresa Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L. en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco periodo-2017

Registro de Compras

Table with 7 main columns: mes, Adquisiciones gravadas destinadas a operaciones gravadas y/o exportación (subdivided into Base imponible and IGV), Adquisiciones no gravadas destinadas a operaciones en gravadas y/o exportación (subdivided into Base imponible and IGV), Valor de las adquisiciones gravadas, Otros tributos o cargos, and Importe total. The table contains 12 empty rows for data entry.



Validación de Instrumentos

1. DATOS GENERALES

1.1. Título del trabajo de investigación

“Costos de Servicio y Rentabilidad Financiera de la Empresa Restaurante Parador Turístico Feliphon S.R.L. en el Distrito de San Pedro Provincia de Canchis Cusco Periodo-2017”

1.2. Responsable

Bachiller: Wendy Deysi Ccahuantico Amaru

2. DATOS DEL EXPERTO.

2.1 Nombres y Apellidos: Tatiana Choquehuanca C.

2.2 Profesión: Contadora

2.3 Lugar y Fecha: Cusco, 05 de diciembre del 2018.

2.4 Cargo e Institución donde labora: Docente

Table with 9 columns: Componente, Indicadores, Criterios, Deficiente 1, Regular 2, Bueno 3, Muy bueno 4, Excelente 5, Total. Rows include FORMA, CONTENIDO, ESTRUCTURA, and a TOTAL row.

3. PORCENTAJE DE VALORACIÓN: Puntaje Obtenido / 50 x 100 = 25 / 50 x 100 = 50 %

4. OPINIÓN DE APLICABILIDAD.....

5. LUEGO DE REVISADO EL INSTRUMENTO:

Procede su aplicación (x) Debe corregirse ()

Handwritten signature

Firma Mg. CPCC Tatiana Choquehuanca C. DNI. 23994534

ANEXO FOTOGRÁFICO

Impresión de Balance en Excel

A	B	C	D	E	F	G	H
196	9006	Existencias	0.00	620,681.78	0.00	620,681.78	0.00
197	90063001	Gastos de servicios de terceros dor	0.00	8,405.43	0.00	8,405.43	0.00
198	90065001	Otros gastos de gestión	0.00	612,276.35	0.00	612,276.35	0.00
199	91	GASTOS DE ADMINISTRACION	0.00	197,114.52	0.00	197,114.52	0.00
200	910	Gastos de administración	0.00	197,114.52	0.00	197,114.52	0.00
201	9106	Gastos de administración	0.00	197,114.52	0.00	197,114.52	0.00
202	91062001	Gastos de personal	0.00	55,266.00	0.00	55,266.00	0.00
203	91063001	Gastos de servicios de terceros dor	0.00	17,830.62	0.00	17,830.62	0.00
204	91065001	Otros gastos de gestión	0.00	59,600.36	0.00	59,600.36	0.00
205	91068001	Valuación y detenero de activos y p	0.00	64,417.54	0.00	64,417.54	0.00
206	92	GASTOS DE VENTAS	0.00	472.91	0.00	472.91	0.00
207	920	Gastos de ventas	0.00	472.91	0.00	472.91	0.00
208	9206	Gastos de ventas	0.00	472.91	0.00	472.91	0.00
209	92063001	Gastos de servicios de terceros dor	0.00	472.91	0.00	472.91	0.00
210	93	GASTOS FINANCIEROS	0.00	71.00	0.00	71.00	0.00
211	930	Gastos financieros	0.00	71.00	0.00	71.00	0.00
212	9306	Gstos financieros	0.00	71.00	0.00	71.00	0.00
213	93067001	Gastos financieros	0.00	71.00	0.00	71.00	0.00
214							
215		Total Balance de Comprobacion	0.00	6,002,691.30	6,002,691.30	2,611,432.43	2,611,432.43
216							
217		Utilidad del Ejercicio					
218							
219		Total Comprobacion :					
220							
221							
222							
223							
224							
225							

Impresión de Balance en Excel

A	B	C	D	E	F	G	H
148	6560	Suministros	0.00	594,445.95	0.00	594,445.95	0.00
149	65600001	Suministros-(CC)	0.00	587,517.61	0.00	587,517.61	0.00
150	65600002	Suministros-(GA)	0.00	6,928.34	0.00	6,928.34	0.00
151	659	Otros gastos de gestión	0.00	77,430.76	0.00	77,430.76	0.00
152	6590	Cargas diversas NO ACEPTADAS	0.00	32,028.60	0.00	32,028.60	0.00
153	65900001	Cargas diversas NO ACEPTADAS-(0.00	23,807.59	0.00	23,807.59	0.00
154	65900002	Cargas diversas NO ACEPTADAS-(0.00	8,221.01	0.00	8,221.01	0.00
155	6599	Otros gastos de gestión	0.00	45,402.16	0.00	45,402.16	0.00
156	65990001	Otros gastos de gestión-(CC)	0.00	951.15	0.00	951.15	0.00
157	65990002	Otros gastos de gestión-(GA)	0.00	44,451.01	0.00	44,451.01	0.00
158	67	GASTOS FINANCIEROS	0.00	71.00	0.00	71.00	0.00
159	673	Intereses por préstamos y otras obl	0.00	71.00	0.00	71.00	0.00
160	6737	Obligaciones tributarias	0.00	71.00	0.00	71.00	0.00
161	67370001	Obligaciones tributarias	0.00	71.00	0.00	71.00	0.00
162	68	VALUACIÓN Y DETERIORO DE A	0.00	64,417.54	0.00	64,417.54	0.00
163	681	Depreciación	0.00	64,417.54	0.00	64,417.54	0.00
164	6813	Depreciación de activos adquiridos	0.00	55,505.59	0.00	55,505.59	0.00
165	68133002	Equipo de transporte-(GA)	0.00	55,505.59	0.00	55,505.59	0.00
166	6814	Depreciación de inmuebles, maquin	0.00	8,911.95	0.00	8,911.95	0.00
167	68141002	Edificaciones-(GA)	0.00	2,722.27	0.00	2,722.27	0.00
168	68142002	Maquinarias y equipos de explotaci	0.00	500.00	0.00	500.00	0.00
169	68143002	Equipo de transporte-(GA)	0.00	2,188.14	0.00	2,188.14	0.00
170	68144002	Muebles y enseres-(GA)	0.00	3,501.54	0.00	3,501.54	0.00
171	69	COSTO DE VENTAS	0.00	42,534.89	0.00	42,534.89	0.00
172	691	Mercaderías	0.00	42,534.89	0.00	42,534.89	0.00
173	6911	Mercaderías manufacturadas	0.00	42,534.89	0.00	42,534.89	0.00
174	69111001	Terceros	0.00	42,534.89	0.00	42,534.89	0.00
175	70	VENTAS	0.00	771.19	939,859.07	0.00	939,087.88
176	701	Mercaderías	0.00	771.19	817,456.57	0.00	816,685.38
177	7011	Mercaderías manufacturadas	0.00	771.19	817,456.57	0.00	816,685.38



Impresion de Balance en Excel

A	B	C	D	E	F	G
631	Transporte, correos y gastos de via	0.00	286.67	0.00	286.67	0.00
6311	Transporte	0.00	132.71	0.00	132.71	0.00
63111002	De carga-(GA)	0.00	12.71	0.00	12.71	0.00
63112002	De pasajeros-(GA)	0.00	120.00	0.00	120.00	0.00
6312	Correos	0.00	153.96	0.00	153.96	0.00
63120002	Correos-(GA)	0.00	153.96	0.00	153.96	0.00
634	Mantenimiento y reparaciones	0.00	10,054.48	0.00	10,054.48	0.00
6341	Inversión inmobiliaria	0.00	305.08	0.00	305.08	0.00
63410002	Inversión inmobiliaria-(GA)	0.00	305.08	0.00	305.08	0.00
6343	Inm.Maq. Y equipos	0.00	9,749.40	0.00	9,749.40	0.00
63430001	Inm.Maq. Y equipos-(CC)	0.00	5,110.71	0.00	5,110.71	0.00
63430002	Inm.Maq. Y equipos-(GA)	0.00	4,638.69	0.00	4,638.69	0.00
636	Servicios básicos	0.00	7,466.29	0.00	7,466.29	0.00
6361	Energía eléctrica	0.00	7,337.39	0.00	7,337.39	0.00
63610002	Energía eléctrica-(GA)	0.00	7,337.39	0.00	7,337.39	0.00
6364	Teléfono	0.00	128.90	0.00	128.90	0.00
63640002	Teléfono-(GA)	0.00	128.90	0.00	128.90	0.00
637	Publicidad, publicaciones, relacione	0.00	1,610.17	0.00	1,610.17	0.00
6371	Publicidad	0.00	1,610.17	0.00	1,610.17	0.00
63710002	Publicidad-(GA)	0.00	1,610.17	0.00	1,610.17	0.00
639	Otros servicios prestados por tercer	0.00	7,291.35	0.00	7,291.35	0.00
6394	Peaje	0.00	3,508.30	0.00	3,508.30	0.00
63940001	Peaje-(CC)	0.00	3,035.39	0.00	3,035.39	0.00
63940003	Peaje-(GV)	0.00	472.91	0.00	472.91	0.00
6399	Otros servicios prestados por tercer	0.00	3,783.05	0.00	3,783.05	0.00
63990001	Otros servicios prestados por tercer	0.00	259.33	0.00	259.33	0.00
63990002	Otros servicios prestados por tercer	0.00	3,523.72	0.00	3,523.72	0.00
6700	OTROS GASTOS DE GESTIÓN	0.00	671,876.71	0.00	671,876.71	0.00
67004	Suministros	0.00	594,445.95	0.00	594,445.95	0.00
67006	Suministros	0.00	594,445.95	0.00	594,445.95	0.00

Balance de 10 Columnas Emp. Ra M

Impresion de Balance en Excel

A	B	C	D	E	F	G
60	40111001 IGV - Cuenta propia	0.00	166,050.08	169,488.94	0.00	3,438.86
61	40111002 IGV - Dejad de pagar	0.00	10,987.86	22,446.64	0.00	11,458.78
62	40113001 IGV - Régimen de percepciones	0.00	1,725.00	1,725.00	0.00	0.00
63	40114001 IGV - Régimen de retenciones	0.00	5,929.23	5,929.23	0.00	0.00
64	4017 Impuesto a la renta	0.00	6,444.00	6,444.00	0.00	0.00
65	40171001 Renta de tercera categoría	0.00	6,444.00	6,444.00	0.00	0.00
66	403 Instituciones públicas	0.00	7,867.00	8,879.00	0.00	1,012.00
67	4031 ESSALUD	0.00	3,619.00	4,277.00	0.00	658.00
68	40310001 ESSALUD	0.00	3,619.00	4,277.00	0.00	658.00
69	4032 ONP	0.00	4,248.00	4,602.00	0.00	354.00
70	40320001 ONP	0.00	4,248.00	4,602.00	0.00	354.00
71	407 Administradoras de fondos de pens	0.00	1,415.04	1,532.96	0.00	117.92
72	4070 Administradoras de fondos de pens	0.00	1,415.04	1,532.96	0.00	117.92
73	40700001 Administradoras de fondos de pens	0.00	1,415.04	1,532.96	0.00	117.92
74	41 REMUNERACIONES Y PARTICIPA	0.00	45,654.96	45,654.96	0.00	0.00
75	411 Remuneraciones por pagar	0.00	45,654.96	45,654.96	0.00	0.00
76	4111 Sueldos y salarios por pagar	0.00	45,654.96	45,654.96	0.00	0.00
77	41110001 Sueldos y salarios por pagar	0.00	45,654.96	45,654.96	0.00	0.00
78	42 CUENTAS POR PAGAR COMERC	0.00	957,108.93	957,108.93	0.00	0.00
79	421 Facturas, boletas y otros comproba	0.00	957,108.93	957,108.93	0.00	0.00
80	4212 Emitidas	0.00	957,108.93	957,108.93	0.00	0.00
81	42120001 Emitidas - M.N	0.00	957,108.93	957,108.93	0.00	0.00
82	45 OBLIGACIONES FINANCIERAS	0.00	0.00	80,744.69	0.00	80,744.69
83	452 Contratos de arrendamiento financ	0.00	0.00	80,744.69	0.00	80,744.69
84	4520 Contratos de arrendamiento financ	0.00	0.00	80,744.69	0.00	80,744.69
85	45200001 Contratos de arrendamiento financ	0.00	0.00	80,744.69	0.00	80,744.69
86	46 CUENTAS POR PAGAR DIVERSA	0.00	0.00	110,000.00	0.00	110,000.00
87	461 Reclamaciones de terceros	0.00	0.00	110,000.00	0.00	110,000.00
88	4610 Reclamaciones de terceros	0.00	0.00	110,000.00	0.00	110,000.00
89	46100001 Reclamaciones de terceros - M.N	0.00	0.00	110,000.00	0.00	110,000.00

Balance de 10 Columnas Emp. Ra M

Impresión de Balance en Excel

A	B	C	D	E	F	G
31	3341 Vehiculos motorizados	0.00	89,262.78	0.00	89,262.78	0.00
32	33411001 Costo	0.00	89,262.78	0.00	89,262.78	0.00
33	335 Muebles y enseres	0.00	55,265.19	0.00	55,265.19	0.00
34	3351 Muebles	0.00	55,265.19	0.00	55,265.19	0.00
35	33511001 Costo	0.00	55,265.19	0.00	55,265.19	0.00
36	336 Equipos diversos	0.00	7,516.32	0.00	7,516.32	0.00
37	3361 Equipo para procesamiento de infor	0.00	7,516.32	0.00	7,516.32	0.00
38	33611001 Costo	0.00	7,516.32	0.00	7,516.32	0.00
39	339 Construcciones y obras en curso	0.00	71,092.16	0.00	71,092.16	0.00
40	3392 Construcciones en curso	0.00	71,092.16	0.00	71,092.16	0.00
41	33920001 Construcciones en curso	0.00	71,092.16	0.00	71,092.16	0.00
42	37 ACTIVO DIFERIDO	0.00	24,509.30	1,749.30	22,760.00	0.00
43	371 Impuestos diferidos	0.00	24,509.30	1,749.30	22,760.00	0.00
44	3710 Impuestos diferidos	0.00	24,509.30	1,749.30	22,760.00	0.00
45	37100002 Impuesto a al renta diferido Resulta	0.00	22,760.00	0.00	22,760.00	0.00
46	37100003 I.G.V. Diferido	0.00	1,749.30	1,749.30	0.00	0.00
47	39 DEPRECIACIÓN, AMORTIZACIÓN	0.00	0.00	375,732.69	0.00	375,732.69
48	391 Depreciación acumulada	0.00	0.00	375,732.69	0.00	375,732.69
49	3912 Activos adquiridos en arrendamien	0.00	0.00	222,022.36	0.00	222,022.36
50	39124001 Inmuebles, maquinaria y equipo ò E	0.00	0.00	222,022.36	0.00	222,022.36
51	3913 Inmuebles, maquinaria y equipo - C	0.00	0.00	153,710.33	0.00	153,710.33
52	39131001 Edificaciones	0.00	0.00	17,909.70	0.00	17,909.70
53	39132001 Maquinarias y equipos de explotaci	0.00	0.00	21,305.67	0.00	21,305.67
54	39133001 Equipo de transporte	0.00	0.00	70,546.38	0.00	70,546.38
55	39134001 Muebles y enseres	0.00	0.00	38,459.57	0.00	38,459.57
56	39135001 Equipos diversos	0.00	0.00	5,489.01	0.00	5,489.01
57	34 TRIBUTOS Y APORTES AL SISTEI	0.00	200,418.21	216,445.77	0.00	16,027.56
58	3401 Gobierno central	0.00	191,136.17	206,033.81	0.00	14,897.64
59	34011 Impuesto general a las ventas	0.00	184,692.17	199,589.81	0.00	14,897.64
60	34011001 IGV - Cuenta propia	0.00	166,050.08	169,488.94	0.00	3,438.86

Impresión de Balance en Excel

* Balance Sunat a 8 Dìgitos, Perìodo : 12 2017 en Moneda Nacional x Naturaleza *

Ba - Parador Turistico y Transportes Feliphon SCRL - 2017

Cuenta	Descripcion	Saldo Inicial	Sumas Db Acu	Sumas Hb Acu	Saldo Db Acu	Saldo Hb Acu	Clase IX
10	CAJA Y BANCOS	0.00	1,276,203.46	1,032,077.66	244,125.80	0.00	
101	Caja	0.00	1,276,203.46	1,032,077.66	244,125.80	0.00	
1010	Caja	0.00	1,276,203.46	1,032,077.66	244,125.80	0.00	
10100001	Caja - M.N.	0.00	1,276,203.46	1,032,077.66	244,125.80	0.00	
12	CUENTAS POR COBRAR COMER	0.00	1,109,943.73	1,109,943.73	0.00	0.00	
121	Facturas, boletas y otros comproba	0.00	1,109,943.73	1,109,943.73	0.00	0.00	
1213	En cobranza	0.00	1,109,943.73	1,109,943.73	0.00	0.00	
12130001	En cobranza - M.N.	0.00	1,109,943.73	1,109,943.73	0.00	0.00	
20	MERCADERÍAS	0.00	42,534.89	42,534.89	0.00	0.00	
201	Mercaderías manufacturadas	0.00	42,534.89	42,534.89	0.00	0.00	
2011	Mercaderías manufacturadas	0.00	42,534.89	42,534.89	0.00	0.00	
20111001	Mercadería Costo	0.00	42,534.89	42,534.89	0.00	0.00	
30	ACTIVOS ADQUIRIDOS EN ARREI	0.00	277,527.96	0.00	277,527.96	0.00	
302	Inmuebles, maquinaria y equipo	0.00	277,527.96	0.00	277,527.96	0.00	
3024	Equipo de transporte	0.00	277,527.96	0.00	277,527.96	0.00	
30240001	Equipo de transporte	0.00	277,527.96	0.00	277,527.96	0.00	
303	INMUEBLES, MAQUINARIA Y EQL	0.00	335,428.61	0.00	335,428.61	0.00	
3032	Edificaciones	0.00	90,742.17	0.00	90,742.17	0.00	
30321	Edificaciones administrativas	0.00	90,742.17	0.00	90,742.17	0.00	
303210001	Costo de adquisición o producción	0.00	90,742.17	0.00	90,742.17	0.00	
3033	Maquinarias y equipos de explotaci	0.00	21,549.99	0.00	21,549.99	0.00	
30331	Maquinarias y equipos de explotaci	0.00	21,549.99	0.00	21,549.99	0.00	
303310001	Costo de adquisición o producción	0.00	21,549.99	0.00	21,549.99	0.00	
3034	Equipo de transporte	0.00	89,262.78	0.00	89,262.78	0.00	

*** Registro de Ventas ***

1 *** Registro de Ventas ***

2 Ra - Parador Turístico y Transportes Feliphon SCRL - 2017

3 Periodo : 01-2017, en Moneda Nacional, Analítico

Numero del Registro o Código Unico	Fecha de Emision	Comprobante de Pago o Numero de Documento	Informacion del Cliente Documento de Identidad	Razon Social o Apellidos y Nombres	Base Imponible Moneda de Origen
00001V00	01/01/17	01 0001 015183	6 20100999430	Domiruth Travel Service SAC	
00002V00	02/01/17	01 0001 015184	6 20514263630	Travel Mundo Com SAC	
00003V00	02/01/17	01 0001 015185	6 20518927630	Youmey Travel Company SAC	
00004V00	02/01/17	01 0001 015186	6 20429694354	Il. Tucano Peru SAC	
00005V00	03/01/17	01 0001 015187	6 20374154304	Silvana Tours SAC	
00006V00	03/01/17	01 0001 015188	6 20100104114	Solmartour SA	
00007V00	03/01/17	01 0001 015189	6 20387589181	Viajes Pacifico SAc	
00008V00	03/01/17	01 0001 015190	6 20387589181	Viajes Pacifico SAc	
00009V00	03/01/17	01 0001 015191	6 20387589181	Viajes Pacifico SAc	
00010V00	03/01/17	01 0001 015192	6 20387589181	Viajes Pacifico SAc	
00011V00	03/01/17	01 0001 015193	6 20387589181	Viajes Pacifico SAc	
00012V00	03/01/17	01 0001 015194	6 20387589181	Viajes Pacifico SAc	
00013V00	03/01/17	01 0001 015195	6 20536830376	Lima Tours SAC	
00014V00	03/01/17	01 0001 015196	6 20536830376	Lima Tours SAC	
00015V00	03/01/17	01 0001 015197	0	CANULADA ANULADA	
00016V00	03/01/17	01 0001 015198	0	CANULADA ANULADA	
00017V00	03/01/17	01 0001 015199	0	CANULADA ANULADA	
00018V00	03/01/17	01 0001 015200	6 20374154304	Silvana Tours SAC	
00019V00	03/01/17	01 0001 015201	6 20374154304	Silvana Tours SAC	
00020V00	03/01/17	01 0001 015202	6 20374154304	Silvana Tours SAC	
00021V00	03/01/17	01 0001 015203	6 20100140692	Condor Travel SA	

*** Registro de Compras ***

1 *** Registro de Compras ***

2 Ra - Parador Turístico y Transportes Feliphon SCRL - 2017

3 Periodo : 01-2017, en Moneda Nacional, Analítico

Numero del Registro o Código Unico	Fecha de Emision	Fecha de Vencimto o Pago	Comprobante de Pago o Numero de Documento	Informacion del Documento de Identidad	Proveedor Razon Social o Apellidos y Nombres	Base Imponible Moneda de Origen	Base Imponible Con Credito Fis. Gravadas	Base Imponible Con Credito Fis. No Gravadas
00001C00	05/12/16		01 0001 1869	6 20490129261	Comercial FELY SAC SCRL			
00002C00	08/12/16		01 0001 1887	6 20490129261	Comercial FELY SAC SCRL		2.918,64	0,00
00003C00	10/12/16		01 0001 431	6 10439783694	Luna Cisneros Diana		2.905,93	0,00
00004C00	12/12/16		01 0001 1896	6 20490129261	Comercial FELY SAC SCRL		5.169,49	0,00
00005C00	14/12/16		01 0001 1919	6 20490129261	Comercial FELY SAC SCRL		2.787,29	0,00
00006C00	16/12/16		01 0002 1832	6 20564229602	Grupo E FSA e hijos SCRL		2.905,93	0,00
00007C00	16/12/16		01 0002 1827	6 20564229602	Grupo E FSA e hijos SCRL		2.949,15	0,00
00008C00	16/12/16		01 0002 1824	6 20564229602	Grupo E FSA e hijos SCRL		2.942,37	0,00
00009C00	17/12/16		01 0002 1836	6 20564229602	Grupo E FSA e hijos SCRL		2.919,07	0,00
00010C00	17/12/16		01 F003 27746	6 20100047137	Grupo E FSA e hijos SCRL		2.942,37	0,00
00011C00	22/12/16		01 F550 900	6 20491120330	Unión Ychicawa SA		622,84	0,00
00012C00	22/12/16		06 0003 378772	6 20342868844	Star UP SA		536,84	0,00
00013C00	22/12/16		01 0003 36732	6 20364156490	Expreso Power EIRL		43,81	0,00
00014C00	23/12/16		01 0002 89072	6 10238392239	Charalla Yopez Lucio		29,66	0,00
00015C00	03/01/17		01 F550 909	6 20527925682	Andino SAC		298,31	0,00
00016C00	06/01/17		01 0303 42439	6 20491120330	Mekosur SAC		482,23	0,00
00017C00	08/01/17		02 0303 42439	6 20491120330	Mekosur SAC		266,63	0,00
00018C00	09/01/17		02 0303 42439	6 20492647633	Estac. de Senic El Tren SRL		64,75	0,00
00019C00	06/01/17		01 0001 346	6 20348303636	Estac. Sen. HERCO SAC		168,49	0,00
00020C00	07/01/17		01 0001 34876	6 20601439451	Estac. de serv al amigo Luchó SAC		1.101,69	0,00
00021C00	10/01/17		01 0004 514	6 20551774814	Transp. Muniel Inversiones SAC		168,49	0,00
				6 10074929091	Ruiz Rojas Maria		538,89	0,00



i.

