

ANEXOS

Anexo 1

FICHA DE OBSERVACIÓN																
RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA																
MANO DE OBRA UTILIZADA PARA PREPARAR EL SERVICIO																
LUGAR: _____ FECHA: _____ HORA: _____																
OBSERVADOR: _____																
NUMERO DE FICHA: _____																
TIPO DE OBSERVACIÓN: ESTRUCTURADA NO PARTICIPANTE																
CARGOS	PERSONAL														TOTAL	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
ADMINISTRATIVOS																
COCINERAS (OS)																
AYUDANTES DE COCINA																
SALONEROS																
CANTANTES																
DIJOKES																
TOTAL																

Anexo 2

FICHA DE OBSERVACIÓN																
RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA																
LUGAR: _____ FECHA: _____ HORA: _____																
OBSERVADOR: _____																
NUMERO DE FICHA: _____																
TIPO DE OBSERVACIÓN: ESTRUCTURADA NO PARTICIPANTE																
	MATERIALES				HERRAMIENTAS				CALIDAD				ORGANIZACIÓN Y CONTROL			
	MB	B	R	M	MB	B	R	M	MB	B	R	M	MB	B	R	M
COCINA																
SALON																
DISCOMOVIL																
BAR																

Anexo 3

DISEÑOS DE LA ENCUESTA

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
ENCUESTA

NOMBRE: _____

EDAD: _____ SEXO: _____

CARGO _____

OBJETIVO: La presente encuesta tiene por objetivo recabar información relevante sobre el nivel de conocimiento que tiene sobre el restaurante donde trabaja.

RECUERDE: La información que usted nos brinde será muy valiosa para objeto de investigación, por lo que le solicitamos cordialmente se digne contestar las siguientes preguntas de manera veraz y sincera, para que la información sea confiable y consistente.

1.- Su trabajo es:

Permanente ()

Eventual ()

2.- ¿Hace qué tiempo se dedica a esta actividad?

< 1 año ()

1 – 3 años ()

4 años en adelante ()

3.- ¿Cada qué tiempo recibe cursos de capacitación?

3 meses ()

6 meses ()

1 año ()

No recibe ()

4.- ¿Cómo percibe su remuneración?:

Diario ()

Semanal ()

Quincenal ()

Mensual ()

Otros _____

5.- ¿Tiene estabilidad laboral?

Si ()

No ()

6.- ¿Cuál es su jornada de trabajo?

8 horas ()

12 horas ()

14 horas ()

Otras _____

7.- Su remuneración es:

Fija ()
Por hora ()
Por día ()
Por compromiso ()

8.- ¿Recibe una remuneración adicional por horas extras?

Si ()
No ()

9.- El trato por parte de sus jefes es:

Bueno ()
Regular ()
Malo ()

10.- ¿Usted dispone del equipo y materiales necesarios para la ejecución de su trabajo?

Si ()
No ()
Qué le falta _____

11.- ¿Existe un control de los materiales que utiliza para realizar su trabajo?

Si ()
No ()
Quién lo hace _____

12.- El espacio para ejecutar su trabajo es:

Suficiente ()
Adecuado ()
Insuficiente ()

13.- ¿Qué recomendación daría usted a los propietarios?

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

5. ¿Con cuántos trabajadores cuenta su restaurante? _____

6. ¿Los trabajadores están afiliados al seguro?

Si ()

No ()

7. EL lugar donde se encuentra su Restaurante es:

Propio ()

Arrendado ()

Otros _____

8. ¿Cuenta con una infraestructura adecuada para brindar el servicio que da a sus clientes?

Si ()

No ()

9. ¿Lleva contabilidad para obtener información financiera de su actividad?

Si ()

No ()

De qué forma lo hace _____

10. ¿Quién está encargado de llevar la contabilidad?

Propietarios ()

Contador ()

Otro _____

11. ¿Qué documentos contables lleva usted para el manejo de sus ingresos y gastos?

12. ¿Conoce usted cuánto le cuesta el servicio brindado a cada persona o un banquete?

Si ()

No ()

13. ¿Cómo determina los costos y gastos que incurre la preparación de su servicio?

14. ¿Cómo establece el precio de venta de su servicio?

15. El servicio que da su restaurante en relación a la competencia, el precio es considerado:

- | | |
|----------|--------|
| Muy alto | () |
| Alto | () |
| Moderado | () |
| Bajo | () |

16. ¿Conoce su rentabilidad por producto? y ¿cómo la determina?

17. ¿Le gustaría que se Diseñe e Implemente un sistema de contabilidad de costos para su el manejo financiero de su restaurante, con el fin de conocer el costo de su servicio y su rentabilidad?

- | | |
|----|--------|
| Si | () |
| No | () |

PORQUE_____

Anexos 5



Mesa de Tortas



Salón N° 2. Mesas Principales



Salón N° 1. Mesas - invitados



Salón N° 1. Caminos de Herradura



Atención en otro lugar



Salones (Lugar de Atención)

Anexo 6

EXISTENCIAS DE HERAMIENTAS DE TRABAJO DEL RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
COCINA			
CATIDAD	DETALLES	PRECIO UN.	PRECIO TOTAL
3	COCINAS INDUSTRIALES GRANDES	\$ 180,00	\$ 540,00
2	COCINAS INDUSTRIALES PEQUEÑAS	\$ 90,00	\$ 180,00
1	REFRIGERADORA 13 PIES	\$ 180,00	\$ 180,00
1	CONGELADOR	\$ 700,00	\$ 700,00
1	HORNO INDUSTRIAL	\$ 500,00	\$ 500,00
1	REPISA PARA VAJILLA	\$ 150,00	\$ 150,00
1	MESA	\$ 90,00	\$ 90,00
6	TANQUES DE GAS	\$ 30,00	\$ 180,00
250	TENEDORES	\$ 0,40	\$ 100,00
300	CUCHARAS	\$ 0,35	\$ 105,00
250	CUCHILLOS DE MESA	\$ 0,60	\$ 150,00
135	CUCHARILLAS	\$ 0,30	\$ 40,50
18	CUCHILLOS	\$ 2,50	\$ 45,00
10	CUCHARETAS	\$ 3,50	\$ 35,00
4	CUCHARONES	\$ 8,00	\$ 32,00
4	DIABLO	\$ 6,00	\$ 24,00
5	OLLAS A PRESIÓN	\$ 60,00	\$ 300,00
4	OLLAS CON TAPAS GRANDES	\$ 130,00	\$ 520,00
8	OLLAS CON TAPAS MEDIANAS	\$ 60,00	\$ 480,00
10	OLLAS CON TAPAS PEQUEÑAS	\$ 30,00	\$ 300,00
4	VALDES	\$ 4,00	\$ 16,00
5	PAILA	\$ 80,00	\$ 400,00
1	LICUADORA INDUSTRIAL	\$ 500,00	\$ 500,00
1	LICUADORA OSTER	\$ 60,00	\$ 60,00
6	FREIDORES	\$ 4,50	\$ 27,00
240	PLATOS SOPEROS	\$ 0,80	\$ 192,00
220	PLATOS FUERTES	\$ 1,30	\$ 286,00
230	PLATOS ENTRADAS	\$ 0,70	\$ 161,00
50	PLATOS POSTRES	\$ 0,50	\$ 25,00
TOTAL EN LA COCINA			\$ 6.318,50

Anexo 7

EXISTENCIAS DE HERAMIENTAS DE TRABAJO DEL RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA			
SALON			
CATIDAD	DETALLES	PRECIO UN.	PRECIO TOTAL
1	BAR	\$ 150,00	\$ 150,00
1	REFRIGERADORA	\$ 600,00	\$ 600,00
2	TELEVISORES	\$ 150,00	\$ 300,00
1	EQUIPO DE SONIDO	\$ 130,00	\$ 130,00
28	MESAS 2 metros	\$ 60,00	\$ 1.680,00
10	MESAS 1 METRO	\$ 40,00	\$ 400,00
300	SILLAS	\$ 13,00	\$ 3.900,00
48	MANTELES MANTECA, PARA C/MESA	\$ 15,00	\$ 720,00
30	SOBREMANTELES AMARILLOS	\$ 3,00	\$ 90,00
30	SOBREMANTELES ROJOS	\$ 3,00	\$ 90,00
30	SOBREMANTELES DORADOS	\$ 3,00	\$ 90,00
25	SOBREMANTELES ROSADOS	\$ 3,00	\$ 75,00
10	MANTELES PARA MESA 1 METRO	\$ 6,00	\$ 60,00
10	VIDRIOS PARA MESAS	\$ 10,00	\$ 100,00
120	VASOS	\$ 0,80	\$ 96,00
50	COPAS DE AGUA	\$ 1,20	\$ 60,00
95	COPAS DE VINO	\$ 0,30	\$ 28,50
25	CENICEROS	\$ 0,80	\$ 20,00
15	SALEROS	\$ 0,30	\$ 4,50
14	CAJAS PARA CUBIERTOS	\$ 1,00	\$ 14,00
TOTAL EN LA COCINA			\$ 8.608,00

Anexo 8

RESULTADOS DEL SISTEMA – MODULO INVENTARIOS

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA				
INFORME DE INVENTARIOS - ACTIVOS				
Artículo: TODOS		Unidad de medida: Unidades		
		Fecha de corte: 01-feb-2010 12:15		
CODIGO	PRODUCTO	EXISTENCIAS		
		CANT.		P.T.
1.1.04.01	COCINAS INDUSTRIALES GRANDES	3	\$	540,00
1.1.04.02	COCINAS INDUSTRIALES PEQUEÑAS	2	\$	180,00
1.1.04.03	REFRIGERADORA 13 PIES	1	\$	180,00
1.1.04.04	CONGELADOR	1	\$	700,00
1.1.04.05	HORNO INDUSTRIAL	1	\$	500,00
1.1.04.06	REPISA PARA VAJILLA	1	\$	150,00
1.1.04.07	MESA	1	\$	90,00
1.1.04.08	TANQUES DE GAS	6	\$	180,00
1.1.04.09	OLLAS DE PRESIÓN	5	\$	300,00
1.1.04.10	OLLAS CON TAPAS GRANDES	4	\$	520,00
1.1.04.11	OLLAS CON TAPAS MEDIANAS	8	\$	480,00
1.1.04.12	OLLAS CON TAPAS PEQUEÑAS	10	\$	300,00
1.1.04.13	VALDES	4	\$	16,00
1.1.04.14	PAILA	5	\$	400,00
1.1.04.15	LICUADORA INDUSTRIAL	1	\$	500,00
1.1.04.16	LICUADORA OSTER	1	\$	60,00
1.1.04.17	FREIDORES	6	\$	27,00
1.1.04.18	REFRIGERADORA MABE	1	\$	600,00
1.1.04.19	DAEWOO	2	\$	300,00
1.1.04.20	EQUIPO DE SONIDO SONY	1	\$	130,00
1.1.04.21	MESAS 2 METROS	28	\$	1.680,00
1.1.04.22	MESAS 1 METRO	10	\$	400,00
1.1.04.23	SILLAS NEGRAS	300	\$	3.900,00
1.1.04.24	MANTELES MANTECA M/3m	48	\$	720,00
1.1.04.25	SOBREMANTELES AMARILLOS	30	\$	90,00
1.1.04.26	SOBREMANTELES ROJOS	30	\$	90,00
1.1.04.27	SOBREMANTELES DORADOS	30	\$	90,00
1.1.04.28	SOBREMANTELES ROSADOS	25	\$	75,00
1.1.04.29	MANTELES COLORES M/1m	10	\$	60,00
1.1.04.30	VIDRIOS M/1m	10	\$	100,00
1.1.04.31	SALEROS	15	\$	4,50
1.1.04.32	CAJAS PARA CUBIERTOS	14	\$	14,00
1.1.04.33	BAR	1	\$	150,00
			\$	13.526,50
			TIEMPO DEP.	
		5	AÑOS	
		1	MESES	
			\$	6.763,25
1.1.04.34	CUCHARAS	300	\$	105,00
1.1.04.35	CUCHILLOS DE MESA	250	\$	150,00
1.1.04.36	CUCHARILLAS	135	\$	40,50
1.1.04.37	CUCHILLOS DE COCINA	18	\$	45,00
1.1.04.38	CUCHARITAS	10	\$	35,00
1.1.04.39	CUCHARONES	4	\$	32,00
1.1.04.40	DIABLO	4	\$	24,00
1.1.04.41	PLATO SOPERO	240	\$	192,00
1.1.04.42	PLATO FUERTE	220	\$	286,00
1.1.04.43	PLATO ENTRADA	230	\$	161,00
1.1.04.44	PLATO POSTRE	50	\$	25,00
1.1.04.45	VASO	120	\$	96,00
1.1.04.46	COPA DE AGUA	50	\$	60,00
1.1.04.47	COPA DE VINO	95	\$	28,50
1.1.04.48	CENICEROS	25	\$	20,00
1.1.04.49	TENEDORES	250	\$	100,00
			\$	1.400,00
			TIEMPO DEP.	
		1	AÑOS	
		1	MESES	
			\$	466,67
1.1.04.50	SERVILLETAS PAQUETES	400	\$	120,00
1.1.04.51	CONTRATOS	400	\$	100,00

RESTAURANTE CAMINOS DE HERRADURA				
INFORME DE INVENTARIOS - MP				
Artículo: TODOS		Unidad de medida: Libras		
		Fecha de corte: 01-feb-2010 12:08		
CODIGO	PRODUCTO	EXISTENCIAS		
		CANT.	P.U.	P.T.
1.1.04.01	ARROZ	79,80	\$ 0,35	\$ 27,93
1.1.04.02	ACEITE	65,00	\$ 0,76	\$ 49,40
1.1.04.03	AZUCAR	50,50	\$ 0,33	\$ 16,67
1.1.04.04	LOMO	11,00	\$ 2,00	\$ 22,00
1.1.04.05	PAPAS	200,00	\$ 0,12	\$ 24,00
				\$ 140,00

Anexo 9

Manual para el uso del sistema

1. MODULO DE INVENTARIOS

Para:

1.1. Ingresar al modulo de inventarios:

1.1.1. Doble clic en MIS DOCUMENTOS

1.1.2. Seleccionar MODULO INVENTARIOS, hacer doble clic

1.2. Registrar los materiales en el kardex

1.2.1. Entradas de materiales

1.2.1.1. Dar clic en el botón KARDEX

1.2.1.2. Seleccionar y hacer clic en el producto que desee ingresar.

1.2.1.3. Ingresar: la fecha, orden de producción, detalle, cantidad y costo unitario.

1.2.1.4. Hacer clic en el botón ENTRADA, REPORTES y GUARDAR respectivamente.

1.2.2. Salida de materiales

1.2.2.1. Dar clic en el botón KARDEX

1.2.2.2. Seleccionar y hacer clic en el producto que desee utilizar.

1.2.2.3. Ingresar: la fecha, orden de producción, detalle, cantidad y costo unitario.

1.2.2.4. Hacer clic en el botón SALIDA, REPORTES y GUARDAR respectivamente.

1.3. Obtener el reporte de ingresos y requisiciones de materiales.

1.3.1. Dar clic en el botón REPORTES y aparecerá el reporte de inventarios

1.4. Obtener el informe de inventarios existente.

1.4.1. Dar clic en el botón INFORME y aparecerá el informe de inventarios

Nota: para imprimir estos documentos el usuario deberá realizarlo por su cuenta.

2. MODULO DE COSTOS

Para:

2.1. Ingresar al modulo de costos

1.4.2. Doble clic en MIS DOCUMENTOS

1.4.3. Seleccionar MODULO COSTOS, hacer doble clic

2.2. Realizar una orden de trabajo

- 2.2.1. Dar clic en el Botón ORDEN DE TRABAJO
- 2.2.2. Llenar la información solicitada
- 2.2.3. Seleccionar el menú y servicios adicionales
- 2.2.4. Fijar el precio de venta para el servicio
- 2.2.5. Para imprimir el documento hacer clic en el botón IMPRIMIR
- 2.2.6. y si desea tener una base de datos de los clientes hacer clic en el botón B.D.

2.3. Brindar una proforma

- 2.3.1. Dar clic en el Botón PROFORMA
- 2.3.2. Seleccionar el menú y servicios adicionales
- 2.3.3. Fijar el precio de venta para el servicio
- 2.3.4. Para imprimir el documento hacer clic en el botón IMPRIMIR

2.4. Conocer los platos que brinda el restaurante y su costo

- 2.4.1. Dar clic en el Botón PLATOS
- 2.4.2. Seleccionar el plato y hacer clic

2.5. Ingresar datos adicionales como Mano de Obra Y CIF

- 2.5.1. Dar clic en el Botón DATOS
- 2.5.2. Ingresar la información de cuantos trabajadores van a necesitar
- 2.5.3. En el cuadro de CIF, cuales son los CIF que se va a utilizar

2.6. Para obtener la hoja de costos de una orden de producción

- 2.6.1. Dar clic en el Botón HOJA DE COSTOS
- 2.6.2. Seleccionar el menú dado
- 2.6.3. Con la información brindada en la sección DATOS el sistema automáticamente generará el valor de la Mano de Obra Y CIF en la hoja de costos
- 2.6.4. El sistema automáticamente calculará el costo total, costo unitario, el porcentaje de su utilidad.
- 2.6.5. Y para imprimir el documento hacer clic en el Botón IMPRIMIR
- 2.6.6. Si desea guardar el documento en el sistema el usuario deberá hacerlo manualmente.

3. MODULO DE ANALISIS DE PRECIOS

Para:

3.1. Ingresar al modulo de costos

1.4.4. Doble clic en MIS DOCUMENTOS

1.4.5. Seleccionar MODULO ANALISIS DE PRECIOS, hacer doble clic

3.2. Realizar un análisis de precios

3.2.1. Seleccionar en Excel Datos

3.2.2. Escoger el menú y los servicios adicionales

Automáticamente aparecerá el costo de prepara el servicios con su respectiva utilidad.

4. MODULO DE CONTABILIDAD

Para:

4.1. Ingresar al módulo de contabilidad

1.4.6. Doble clic en MIS DOCUMENTOS

1.4.7. Seleccionar MODULO CONTABILIDAD, hacer doble clic

4.2. Registrar una compra o venta – REGISTRO CONTABLE (diario, mayor, B.C., H.T., E.C., E.R., B.G.)

4.2.1. Clic en botón Compras y Ventas

4.2.2. Seleccionar y hacer clic en botón REGISTRO COMPRA Y VENTAS

4.2.3. Realizar el registro contable, seleccionando las cuentas que intervienen e ingresando sus valores.

4.2.4. Dar clic en contabilizar

4.2.5. Imprimir el documento para tener el respaldo , clic en botón IMPRIMIR

4.3. Obtener un reporte de compras o ventas

4.3.1. Clic en el botón REPORTE DE COMPRAS O VENTAS

4.3.2. Aparecerá una hoja con los movimientos solicitados

4.3.3. Para imprimir el usuario deberá hacerlo manualmente.

4.4. Registrar cualquier movimiento económico de la empresa

4.4.1. Clic en el botón CONTABILIDAD

4.4.2. Realizar el registro contable, seleccionando las cuentas que intervienen e ingresando sus valores.

4.4.3. Dar clic en contabilizar

Imprimir el documento para tener el respaldo, clic en botón IMPRIMIR

4.5. Obtener el Estado de Costos, Estado de Resultados y Balance General.

4.5.1. Clic en el botón Estado DE COSTOS, ESTADO DE RESULTADOS Y BALANCE GENERAL

4.5.2. Aparecerá una hoja con los resultados de los registros contables.

4.5.3. Para imprimir el documentos hacer clic en el Botón Imprimir.