



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

**INFORME DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA
OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN CONTABILIDAD
Y AUDITORÍA**

TÍTULO:

Costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa de servicios de catering hospitalarios “ASOKAVISA S.A.”

AUTORES: Arauz Zambrano Roberto Alejandro y Ricaurte Andrade Katiushca Elizabeth


TUTOR: Ing. Cristhian Darío Duarte Valencia, Mg.

Facultad de Ciencias Administrativas, Contable y Comercio

Carrera de Contabilidad y Auditoría

MANTA – MANABÍ – ECUADOR

Diciembre, 2024

 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Facultad de Ciencias Administrativas, Contable y de Comercio de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de los estudiantes **Arauz Zambrano Roberto Alejandro y Ricaurte Andrade Katiushca Elizabeth**, legalmente matriculados en la carrera de Contabilidad y Auditoría, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es “Costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa de servicios de catering hospitalarios “ASOKAVISA S.A.”.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Lugar, 29 de diciembre de 2024.

Lo certifico,


ing. Crísthian Duarte Valencia, Mg.

Docente Tutor
Área: Contabilidad y Auditoría

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quienes firman, ARAUZ ZAMBRANO ROBERTO ALEJANDRO y RICAURTE ANDRADE KATIUSHCA ELIZABETH en calidad de autores del proyecto de investigación “Costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa de servicios de catering hospitalarios ASOKAVISA S.A.” y como estudiantes egresados de la Carrera de Contabilidad y Auditoría correspondiente a la Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Comercio, declaramos libre y voluntariamente que el contenido y formatos desarrollados en el presente proyecto de investigación son de nuestra completa autoría y responsabilidad.

Certificando que todo el contenido presentado en el proyecto, a excepción de las citas debidamente acreditadas a sus autores, es creado por nosotros. Las ideas, datos y análisis son producto de nuestra investigación y desarrollo personal.



Arauz Zambrano Roberto Alejandro
C.I. 131524465-5



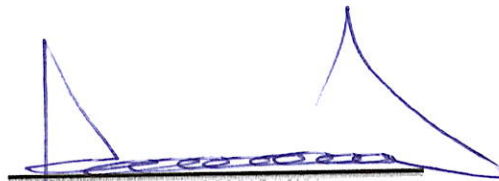
Ricaurte Andrade Katiushca Elizabeth
C.I. 131183107-5

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL

Los miembros del Tribunal de grado aprueban el informe correspondiente al proyecto de investigación sobre el tema “Costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa de servicios de catering hospitalarios ASOKAVISA S.A.”

Presentado por el Sr. Arauz Zambrano Roberto Alejandro y la Srta. Ricaurte Andrade Katiushca Elizabeth, de acuerdo con las disposiciones establecidas por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, constancia de que el citado proyecto de investigación está aprobado.

Para constancia firman:



PRESIDENTE
Ing. Moreira Largacha Juan
Miguel, Mg.



**MIEMBRO DEL
TRIBUNAL**
Ing. Gutiérrez Zambrano
Carmen, Mg.



**MIEMBRO DEL
TRIBUNAL**
Ing. Macías Ugalde
Lexandra, Mg.

DEDICATORIA (S)

Principalmente a Dios, por bendecirme día a día, permitiéndome así lograr esta gran meta que con mucha dedicación y esfuerzo me he propuesto.

A mis padres, Eugenio Arauz e Irene Zambrano, por acompañarme y apoyarme en cada una de mis metas, motivando mi superación personal y profesional.

A mis hermanos, Steven y Stefania Arauz, por su constante aliento y motivarme a ser mejor día a día.

A mis abuelos, que gracias a su entrega y amor incondicional me enseñaron el verdadero significado de la familia, la perseverancia y el sacrificio.

Por último, a mi compañera de tesis, Katiushca Ricaurte, por su dedicación, paciencia y compromiso a lo largo de este camino.

Arauz Zambrano Alejandro

A Dios, por darme la sabiduría y fortaleza para alcanzar esta aspiración y permitirme lograr mis objetivos profesionales.

A mi madre, por ser un pilar fundamental en mi camino, apoyarme y ser mi principal fuente de inspiración y motivación para concluir esta meta que me he propuesto con tanto esfuerzo y entusiasmo.

A mi padre, Rubén Ricaurte y mi prima Alexandra Álvarez que gracias al amor que me entregaron en vida, dejaron en mí un legado de fortaleza, bondad y valentía. Sus recuerdos son una fuente constante de inspiración que me impulsa a seguir adelante, honrando sus enseñanzas y llevando siempre en mi corazón el inmenso cariño que compartimos.

Finalmente, a mi compañero de tesis, Alejandro Arauz, por confiar en mí para cumplir con el presente trabajo y compartir juntos este gran logro.

Ricaurte Andrade Katiushca

RECONOCIMIENTO (S)

A Dios, por ser mi guía y fuente de fortaleza, iluminando mi camino y dándome la determinación necesaria para alcanzar este importante logro en mi vida.

A mis padres, Eugenio Arauz e Irene Zambrano, quienes han sido el fundamento de mis aspiraciones y sueños. Gracias por su amor incondicional, su constante apoyo y por enseñarme el valor de la perseverancia y el esfuerzo para alcanzar mis metas.

A mis hermanos, Steven y Stefania, por ser un soporte constante, por su ánimo en los momentos de dificultad y por compartir conmigo cada paso de este camino.

A mis amigos, compañeros de viaje en esta travesía universitaria. Su apoyo, consejos y compañerismo hicieron que cada reto fuera más llevadero y que cada logro tuviera un sabor especial.

Mi sincero agradecimiento a los docentes de Contabilidad y Auditoría, en especial a nuestro tutor, Ing. Cristhian Duarte, por su dedicación y por guiarnos con conocimientos y valores para afrontar el futuro con confianza.

Arauz Zambrano Alejandro

A Dios gracias, por permitirme concluir con éxito mi etapa universitaria, por las bendiciones y los desafíos que me han permitido crecer y aprender, y por siempre iluminar mi camino incluso en los momentos más difíciles.

Llena de amor y regocijo, agradezco a mi madre, Nancy Andrade García por enseñarme que, con dedicación, constancia y su apoyo incondicional puedo lograr todo lo que me proponga.

A mis amigos, que gracias a su amistad, apoyo y cariño han hecho de esta etapa universitaria una experiencia más llevadera y enriquecedora.

A los docentes que forman parte de la carrera de Contabilidad y Auditoría, por impartir cada uno de sus conocimientos para nuestro desempeño profesional, especialmente al Ingeniero Cristhian Duarte por la dedicación y entrega para guiarnos en nuestro proyecto de investigación y alcanzar este importante logro.

Ricaurte Andrade Katiushca

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	III
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL.....	IV
DEDICATORIA (S).....	V
RECONOCIMIENTO (S).....	VI
SÍNTESIS	XIII
ABSTRACT	XIV
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPITULO I	3
1. MARCO TEÓRICO	3
1.1. Fundamentación teórica.....	3
1.1.1. Variable Independiente: Costos de Producción.	3
1.1.2. Variable Dependiente: Rentabilidad de la empresa.	6
1.2. Fundamentación Legal	13
1.2.1. Normas Internacionales de Contabilidad NIC 2-Inventarios.	13
1.2.2. Normas Internacionales de Contabilidad NIC 8-Ganancia o pérdida neta del período, errores fundamentales y cambios en las políticas contables.	13
1.2.3. Normas Internacionales de Contabilidad NIC 18-Ingresos.	14
1.2.4. Código del trabajo.	14
1.2.5. Ley de régimen de tributario interno.	15
1.2.6. RIMPE Emprendedores.	15
1.3. Antecedentes Investigativos	17
CAPÍTULO II.....	22
2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO	22
2.1. Metodología.....	22
2.1.1. Métodos Teóricos.	22

2.1.2.	<i>Técnicas de investigación.</i>	24
2.1.3.	<i>Población y Muestra.</i>	26
2.2.	Aplicación de Métodos	27
2.3.	Información Empresarial	28
2.3.1.	<i>Reseña Histórica.</i>	28
2.3.2.	<i>Organigrama.</i>	28
2.3.3.	<i>Misión y Visión.</i>	29
2.3.4.	<i>Ubicación.</i>	29
2.4.	Técnicas de análisis financiero	30
2.4.1.	<i>Análisis vertical del Estado de Situación Financiera.</i>	30
2.4.2.	Análisis vertical del Estado de Resultado Integral	31
2.4.3.	<i>Análisis horizontal del Estado de Situación Financiera.</i>	33
2.4.4.	Análisis horizontal del Estado de Resultado Integral	34
2.4.5.	<i>Indicadores financieros.</i>	42
2.5.	Triangulación de la información	47
CAPITULO III		49
3. PROPUESTA		49
3.1.	Título	49
3.2.	Justificación	49
3.3.	Objetivo General	50
3.3.1.	<i>Objetivos Específicos.</i>	50
3.4.	Beneficiarios	50
3.5.	Factibilidad	51
3.5.1.	<i>Factibilidad financiera.</i>	51
3.5.2.	<i>Factibilidad legal.</i>	51
3.5.3.	<i>Factibilidad técnica.</i>	51
3.6.	Desarrollo de la propuesta	52

3.6.1.	Menús correspondientes a la segunda semana de noviembre del año 2023	57
3.6.2.	Elementos del costo de la empresa Asokavisa S.A. que incurren en la preparación de los menús para el servicio de catering hospitalario.	60
CONCLUSIONES		99
RECOMENDACIONES		100
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS		101
ANEXOS		105

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Plazos de declaración de impuesto de Impuesto a la Renta.....	16
Tabla 2: Plazos de declaración y pago del IVA con período semestral.....	16
Tabla 3: Población de trabajadores de la empresa ASOKAVISA S.A.....	26
Tabla 4: Muestra de trabajadores de la empresa ASOKAVISA S.A.....	27
Tabla 5: Análisis vertical del estado de situación financiera de los años 2022 y 2023.....	30
Tabla 6: Análisis vertical del estado de resultado integral de los años 2022 y 2023.....	31
Tabla 7: Análisis horizontal del estado de situación financiera de los años 2022 y 2023.....	33
Tabla 8: Análisis horizontal del estado de resultado integral de los años 2022 y 2023.....	34
Tabla 9: Matriz de índices de liquidez del año 2022.....	42
Tabla 10: Matriz de índices de liquidez del año 2023.....	42
Tabla 11: Matriz de índices de solvencia del año 2022.....	44
Tabla 12: Matriz de índices de solvencia del año 2023.....	44
Tabla 13: Matriz de índices de rentabilidad del año 2022.....	45
Tabla 14: Matriz de índices de rentabilidad del año 2023.....	46
Tabla 15: Menú de almuerzos correspondiente al lunes.....	57
Tabla 16: Menú de almuerzos correspondiente al martes.....	57
Tabla 17: Menú de almuerzos correspondiente al miércoles.....	58
Tabla 18: Menú de almuerzos correspondiente al jueves.....	58
Tabla 19: Menú de almuerzos correspondiente al viernes.....	59
Tabla 20: Orden de compra de materia prima para la producción de los menús de la empresa Asokavisa S.A.....	60
Tabla 21: Rol de pago del mes de noviembre de 2023 empresa Asokavisa S.A.....	62
Tabla 22: Tabla resumen de la Mano de Obra Directa de la empresa Asokavisa S.A.....	64
Tabla 23: Hoja de asignación de los Costos Indirectos de Fabricación de la empresa Asokavisa S.A.....	65
Tabla 24: Formato de órdenes de compra de la empresa Asokavisa S.A. Nota: Elaboración propia.....	66
Tabla 25: Formato de órdenes de producción de la empresa Asokavisa S.A lunes.....	68
Tabla 26: Formato de órdenes de producción de la empresa Asokavisa S.A martes.....	69
Tabla 27: Formato de órdenes de producción de la empresa Asokavisa S.A miércoles.....	70
Tabla 28: Formato de órdenes de producción de la empresa Asokavisa S.A jueves.....	71
Tabla 29: Formato de órdenes de producción de la empresa Asokavisa S.A viernes.....	72

<i>Tabla 30: Formato de órdenes de requisición de la empresa Asokavisa S.A. lunes.</i>	73
<i>Tabla 31: Formato de órdenes de requisición de la empresa Asokavisa S.A. martes.</i>	75
<i>Tabla 32: Formato de órdenes de requisición de la empresa Asokavisa S.A. miércoles.</i>	77
<i>Tabla 33: Formato de órdenes de requisición de la empresa Asokavisa S.A. jueves.</i>	79
<i>Tabla 34: Formato de órdenes de requisición de la empresa Asokavisa S.A. viernes.</i>	80
<i>Tabla 35: Kárdex método fifo para queso.</i>	82
<i>Tabla 36: Kárdex método fifo para pechuga de pollo.</i>	82
<i>Tabla 37: Kárdex método fifo para zanahoria.</i>	83
<i>Tabla 38: Kárdex método fifo para azúcar.</i>	83
<i>Tabla 39: Kárdex método fifo para arroz.</i>	83
<i>Tabla 40: Kárdex método fifo para sal.</i>	83
<i>Tabla 41: Kárdex método fifo para lenteja.</i>	84
<i>Tabla 42: Kárdex método fifo para aceite (20 litros).</i>	84
<i>Tabla 43: Kárdex método fifo para fideos.</i>	84
<i>Tabla 44: Kárdex método fifo para agua.</i>	84
<i>Tabla 45: Kárdex método fifo para pollo.</i>	85
<i>Tabla 46: Kárdex método fifo para huevo.</i>	85
<i>Tabla 47: Kárdex método fifo para lechuga.</i>	85
<i>Tabla 48: Kárdex método fifo para pepino.</i>	85
<i>Tabla 49: Kárdex método fifo para gelatina sin sabor.</i>	86
<i>Tabla 50: Kárdex método fifo para vino blanco.</i>	86
<i>Tabla 51: Kárdex método fifo para achote.</i>	86
<i>Tabla 52: Kárdex método fifo para leche condensada.</i>	86
<i>Tabla 53: Kárdex método fifo para mantequilla (3 kilogramos).</i>	87
<i>Tabla 54: Kárdex método fifo para orégano.</i>	87
<i>Tabla 55: Hoja de costos semanales asignados por órdenes de producción de noviembre del 2023.</i>	88
<i>Tabla 56: Hoja de costos unitarios asignados por órdenes de producción de noviembre del 2023.</i>	89
<i>Tabla 57: Precio de venta y costo unitario de cada menú en noviembre del 2023.</i>	89
<i>Tabla 58: Costo unitario de cada menú ofertado por Asokavisa S.A.</i>	90
<i>Tabla 59: Costos Indirectos de Fabricación y utilidad deseada.</i>	92
<i>Tabla 60: Estado de Resultados de la empresa Asokavisa S.A. correspondiente al año 2023.</i>	93

Tabla 61: *Comprobación del punto de equilibrio (Estado de Resultados)*. 94

Tabla 62: *Libro diario de la empresa Asokavisa S.A. con transacciones del mes de noviembre de 2023.* 98

SÍNTESIS

El siguiente proyecto de investigación “Costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa de servicios de catering hospitalarios “ASOKAVISA S.A.” nace de la necesidad de establecer un modelo de costos que permita a la empresa controlar su proceso de producción, dado que la empresa atiende a pacientes y personal médico, pero carece de conocimientos sobre costos y su impacto en la rentabilidad.

El propósito del estudio es desarrollar un sistema de costos que permita a la entidad poder identificar, analizar y controlar los elementos del costo, determinando áreas de control y mejora continua, a través del análisis de información bibliográfica, datos históricos de la empresa, entrevistas y mediante la aplicación de herramientas como las órdenes de compra, producción, requisición, kárdex, hojas de costo, libro diario y técnicas como los conceptos financieros, como el margen de seguridad, punto de equilibrio y demás técnicas que ayudan al análisis y control eficiente de los costos.

La presente investigación se llevó a cabo con la aplicación de los métodos cualitativo, cuantitativo y la investigación bibliográfica, además del análisis de documentación financiera de la empresa, en base a los resultados obtenidos en la investigación, la propuesta se encuentra enfocada en la aplicación de un sistema de costos que permita mejorar la gestión financiera de la empresa, estandarizando procesos y controlando los costos de producción, optimizando la rentabilidad de Asokavisa S.A.

PALABRAS CLAVES: Costos de producción, rentabilidad, modelo de costos, control de producción, gestión financiera.

ABSTRACT

The following research project “Production costs and their effect on the profitability of the hospital catering services company “ASOKAVISA S.A.” arises from the need to establish a cost model that allows the company to control its production process. The company provides services to patients and medical personnel but lacks knowledge about costs and their impact on profitability.

The purpose of this study is to develop a cost system that enables the company to identify, analyze, and control cost elements, determining areas for control and continuous improvement. This will be achieved through the analysis of bibliographic information, historical company data, interviews, and the application of tools such as purchase orders, production, requisition, Kardex, cost sheets, accounting journal, and techniques such as financial concepts, including the safety margin, break-even point, and other methods that aid in the efficient analysis and control of costs.

This research was carried out by applying qualitative and quantitative methods and bibliographical research, in addition to analyzing the company's financial documentation. Based on the research results, the proposal is focused on applying a cost system that allows improving the company's financial management, standardizing processes, and controlling production costs, optimizing the profitability of Asokavisa S.A.

KEY WORDS: Cost system, cost elements, control and analysis, production costs, optimization.

INTRODUCCIÓN

La gestión eficiente de los costos de producción es un elemento clave al momento de establecer estrategias que permitan garantizar la sostenibilidad y la rentabilidad de las empresas de servicios, en concordancia con este preámbulo, el presente proyecto investigativo se centra en el análisis a detalle de los costos de producción y el impacto que generan en la rentabilidad de la empresa de servicios de catering hospitalarios Asokavisa S.A.

Asokavisa S.A. es una empresa constituida en la ciudad de Portoviejo, en el año 2013, se dedica al servicio de catering hospitalarios, preparación de menús saludables y su posterior distribución a sus clientes. La empresa tiene dificultad al momento de identificar, analizar y controlar los elementos que intervienen en la producción de sus servicios de catering hospitalarios, lo que genera una gestión ineficiente de los recursos, lo que afecta directamente a la capacidad de Asokavisa S.A. para determinar con precisión el costo real de sus servicios para la toma de decisiones en base a esta información.

Este estudio surge de la necesidad de establecer un sistema de costos que permita optimizar los recursos de la empresa, mejorar la toma de decisiones y potenciar la competitividad de la empresa en el mercado. En cuanto a la investigación bibliográfica, el proyecto analiza los fundamentos conceptuales de los costos de producción y la manera en la que estos impactan en la rentabilidad de la empresa, utilizando como base legal las normas internacionales de contabilidad y el marco legal ecuatoriano aplicable, analizando a detalle todos los procesos que intervienen de manera directa en la elaboración de los menús alimenticios.

Asokavisa S.A. carece de un control de los costos y como impactan en la rentabilidad, lo que dificulta la eficiencia operativa de la empresa, la competencia creciente actualmente en el mercado de catering, junto con los altos estándares de calidad y gestión de la cadena de suministros hacen que sea imprescindible un análisis y control adecuado de los costos, lo que permite optimizar sus procesos, disminuir desperdicios y aumentar su desempeño financiero, garantizando sostenibilidad a largo plazo y aumentando la rentabilidad de la empresa.

La aplicación de un sistema de costos tiene como objetivo que la empresa tenga la capacidad de identificar los elementos del costo y analizando su comportamiento para poder tomar decisiones a futuro en base a los resultados obtenidos, posteriormente se pueden generar proyecciones en base a los datos históricos, mediante la aplicación de métodos que permitan una gestión eficiente de los recursos financieros, incrementen la rentabilidad de la empresa y le permitan consolidarse como una empresa competitiva en el sector del catering hospitalario.

A partir de un diagnóstico detallado en el que existen análisis financieros, técnicas de investigación e investigación bibliográfica, se identificaron áreas en las que se pueden aplicar procesos que permitan mejora continua en la empresa.

En base a los resultados obtenidos en el análisis a los procesos de la empresa e información obtenida gracias a las técnicas de investigación, se ha determinado una propuesta enfocada en la implementación de un sistema de costos que se adapte a las necesidades específicas de la empresa Asokavisa S.A., considerando factores como la factibilidad financiera, legal y técnica, además de los beneficios de la organización para mejorar su competencia en el mercado.

Como resultado de la investigación, se proporciona un herramienta de control de los costos, a través de un modelo que permite la gestión eficiente y el manejo adecuado de los recursos financieros de la empresa, controlando los elementos del costo y produciendo de esta manera una mejora significativa en la toma de decisiones de la empresa en base a los cambios que pueden darse en el mercado y mejorando su rentabilidad de la empresa, ayudando a reducir los costos sin reducir la calidad en sus servicios. La aplicación de formatos de identificación y control de costos de producción es fundamental para que el modelo de costos genere beneficios a la empresa.

La correcta aplicación del modelo de costos en Asokavisa S.A. permite un manejo adecuado de los recursos económicos, optimizando su uso, además se asegura de controlar detalladamente los elementos del costo para disminuirlos sin comprometer la calidad del servicio, al proporcionar información valiosa permite a la empresa adaptarse a los cambios del mercado, permitiendo a los directivos de la empresa reaccionar de manera oportuna y tomar decisiones estratégicas.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Fundamentación teórica

1.1.1. Variable Independiente: Costos de Producción.

1.1.1.1. Contabilidad de Costos.

Un subcampo de la contabilidad, conocido como contabilidad de costos, se centra en documentar, confirmar y gestionar los procedimientos de fabricación, en consecuencia (Molina, Molina, & Laje, 2019) refieren que la contabilidad de costos permite calcular lo que cuesta producir un determinado producto, también señalan que en este proceso de cálculo hay que tener en cuenta que las empresas industriales requieren de más recursos para poder producir la cantidad deseada de productos, mientras que las empresas comerciales no requieren de más recursos para operar en el mercado porque su actividad está relacionada con el marketing y no con cualquier proceso de transformación.

Según Delgado et al. (2021), la contabilidad de costos brinda a los gerentes empresariales información precisa y oportuna sobre los procesos de manufactura, comercialización, administración y financiamiento de las operaciones productivas, lo que les ayuda a planificar, resumir, clasificar, acumular y controlar los costos asociados a la inversión productiva, lo cual mejora el desempeño financiero de la empresa y ayuda a una toma de decisiones bien informada, permitiendo gestionar las actividades productivas de manera rentable y eficiente es contar con un sólido sistema de contabilidad de costos.

1.1.1.2. Objetivos de la Contabilidad de Costos.

Establecer metas permite a las empresas asignar recursos de manera eficiente y basar sus decisiones estratégicas en datos financieros precisos y completos, tomando como referencia lo expuesto por Callejera (2001), citado por Omara et al. (2019), donde enumeran algunos de los principales objetivos de la contabilidad de costos, entre ellos:

- Control operativo y financiero.
- Disponer de una contabilidad de costos precisa, que permita una supervisión suficiente de las actividades realizadas.

- Reducción de gastos mediante la eficiencia del trabajo, la reposición de materiales, la reducción de costos fijos y una serie de otros ajustes que resulten en una mejora completa.

- La información completa y oportuna, la toma de decisiones que maximiza el uso de los recursos y activos y los efectos de cualquier parte de la gestión y minimización de costos son posibles gracias al control de las operaciones y los gastos.

- Cálculo preciso del costo unitario.

- Fijación de precios de venta, sujetos a la oferta y la demanda, una vez que se ha establecido el costo unitario.

Los objetivos antes mencionados muestran colectivamente que la contabilidad de costos es un instrumento esencial para la administración eficaz y exitosa de una empresa, que permite una toma de decisiones bien informada y un control suficiente sobre las operaciones y los costos.

1.1.1.3. Costos de Producción.

En particular, todos los costos asociados con la producción o la prestación de un servicio se incluyen en el costo de producción, en particular, los costos directos de los materiales, los gastos de mano de obra y los costos indirectos de fabricación comprenden el costo de producción. (Condori, 2020)

1.1.1.3.1. Elementos del Costo de Producción.

Los elementos que componen el costo de producción se conocen como costos del producto porque se reflejan en el valor de las cosas producidas a través de la contabilidad de activos, a ello expresa Pacheco (2019), que existen tres tipos de elementos de los costos de producción los cuales se muestran a continuación:

- **Materia prima:** Todos los componentes que se agregan a un producto terminado después de ser convertido se consideran materia prima, según este punto de vista, las materias primas son aquellas que se utilizan a lo largo de la fabricación de un determinado producto. (Pacheco, 2019).

Según Pacheco (2019), define dos categorías de materias primas:

- **Materias primas directas:** Son todos los insumos y componentes necesarios para la producción que se solicitan en el departamento de compras, bajo la supervisión de un trabajador, estos productos se guardan en un almacén y solo se entregan cuando se presenta una solicitud debidamente autorizada.
- **Materias primas indirectas:** Son aquellas que se requieren para completar el proceso de fabricación, aunque no se utilicen en los productos; también se incluyen en esta categoría como materias primas directas de pequeña escala que se categorizan junto con las indirectas.
- **Mano de obra:** Pacheco (2019), afirman que la mano de obra se define como el costo que se paga a los empleados que contribuyen directamente a la fabricación de bienes; en otras palabras, la mano de obra es la remuneración que se paga al personal de recursos humanos que trabaja en los distintos departamentos de producción.
- **Costos indirectos de fabricación:** En la industria, son todos los gastos que son necesarios para el proceso de fabricación pero que no se enumeran en los costos directos de mano de obra o materiales.

Al concluir el proceso de fabricación, el valor del producto o servicio está determinado por los costos de producción, considerando la reducción de los costos innecesarios de fabricación que podría resultar de una gestión eficaz de los tres factores enumerados anteriormente.

1.1.1.3.2. Tipologías de Costos de Producción.

Las tipologías de los costos de producción según lo expuesto por Casanova et al. (2021), aparecen otras técnicas de cálculo de costes, cada una con sus ventajas e inconvenientes, así como su tratamiento contable correspondiente, que para elegir la mejor metodología de cálculo de costes es fundamental estudiar de forma colectiva las demandas particulares de la empresa, que variarán en función de su tamaño, y evaluar cómo se equilibran los costes y beneficios de implementación, siendo fundamental recordar que la inversión aumenta con el nivel de información en la metodología de cálculo de costes.

A continuación, se puede encontrar una explicación más detallada de cada categoría de precios según la definición de los autores antes mencionados.

- **Costos por trabajo u orden de producción:** Se trata de una referencia a la orden de producción, que es un seguimiento personalizado que se realiza para cada pedido o proyecto que el cliente ha solicitado y que se encuentra en preparación, además, las empresas o industrias que cumplen pedidos específicos y satisfacen las expectativas del cliente emplean esta estrategia de costos, donde los costos de cada orden de trabajo se rastrean individualmente en este sistema.

- **Costos por proceso:** Los costos de producción se recopilan y se envían al siguiente departamento o proceso en este método de costos, antes de transformarse en un producto final, las unidades que se trasladan a otro departamento se transforman primero en materiales.

- **Costos directos e indirectos por actividad:** Esta técnica consiste en determinar qué pasos son necesarios para producir un bien o prestar un servicio, esto se debe a que, a diferencia de las técnicas tradicionales de contabilidad de costos, estas actividades emplean recursos productivos en lugar de producir únicamente gastos.

1.1.2. Variable Dependiente: Rentabilidad de la empresa.

1.1.2.1. Rentabilidad.

Se trata de una métrica que muestra qué tan rentable o beneficiosa puede ser una inversión o negocio en relación con los recursos utilizados, donde refiere Ochoa et al. (2020), es “la medida del rendimiento que produce el capital empleado en un periodo de tiempo determinado”, para facilitar la selección de opciones o evaluar la eficacia de las actividades realizadas, esto implica examinar el vínculo entre el dinero ganado y los recursos utilizados para generarlo.

En la misma línea, Borja et al. (2022), señalan que la rentabilidad es un medio para cuantificar las ventajas que se derivan de los resultados de las operaciones rutinarias de las empresas, de igual manera se considera como un medio para medir la forma en que se gestionan los recursos asignados a su actividad económica, considerando que este tipo de evaluación no solo evalúa el desempeño financiero, sino que también pone énfasis en la capacidad de la administración para optimizar los recursos existentes con el fin de cumplir con sus metas financieras.

1.1.2.1.1. Tipos de Rentabilidad.

La rentabilidad según Belloso et al. (2021), se presenta en diversas formas, cada una de ellas centrada en facetas particulares del desempeño financiero o de la inversión, en su análisis de las múltiples formas de rentabilidad, destacan las siguientes:

- **Éxito financiero:** Se describe como un porcentaje que pretende evaluar y medir la eficacia con la que una empresa utiliza sus recursos para obtener beneficios, lo que facilita el análisis de la evolución de la productividad total de los activos al tener en cuenta el beneficio obtenido en relación con los activos disponibles, como la rentabilidad de los activos y el margen bruto de beneficio son dos métricas asociadas a la evaluación de la rentabilidad económica.
- **Rentabilidad financiera:** Los directivos utilizan esta métrica para examinar las ventajas que se otorgan a los propietarios y está más centrada en los accionistas o propietarios, por ello, se asocia a los logros de una organización sin tener en cuenta el impacto de la deuda contraída durante el financiamiento, además el rendimiento del capital, el índice Dupont y el margen de beneficio neto son indicadores que se utilizan para evaluar la rentabilidad financiera.

1.1.2.1.2. Medidas de Rentabilidad.

Existen varias métricas, pero es fundamental recordar que facilitan la evaluación de los analistas sobre las ganancias de la empresa en relación con un nivel específico de ventas, activos o inversión, donde afirman De La Hoz et al. (2009), que existen tres conjuntos de las métricas de rentabilidad más conocidas.

La primera es el margen de beneficio, que calcula el beneficio obtenido por cada unidad monetaria de ventas; la segunda es el rendimiento sobre los activos, que calcula el beneficio por unidad monetaria de activos; y la tercera es el rendimiento sobre el capital, que calcula el resultado del desempeño para los accionistas a lo largo del año.

Sin embargo, la recopilación más completa de métricas permite al analista evaluar la rentabilidad de una empresa en relación con una cantidad específica de ventas, activos o inversión de los accionistas, estas incluyen las ganancias por acción, la relación precio/ganancias, el rendimiento del capital, el rendimiento de los activos totales o el

rendimiento de la inversión, el margen de beneficio neto, el margen de beneficio operativo, el margen de beneficio bruto y el estado de resultados en forma de porcentaje.

Por el contrario, el conjunto final de métricas de rentabilidad incluye el retorno sobre el capital, que calcula el retorno sobre la inversión neta, o patrimonio; el retorno sobre la inversión, que calcula la eficiencia de la gestión para lograr el mayor retorno sobre la inversión, que se compone de los activos totales; y el margen de beneficio, que calcula el porcentaje de las ventas que logran convertirse en beneficio disponible para los accionistas.

1.1.2.1.3. Indicadores financieros.

1.1.2.1.3.1. Indicadores de Liquidez.

Los instrumentos financieros denominados ratios de liquidez se utilizan para evaluar la capacidad de una empresa para cumplir con sus compromisos inmediatos, en otras palabras, demuestran la eficacia con la que la empresa puede convertir sus activos en efectivo para pagar sus obligaciones actuales. (Aching Guzman, 2018)

- **Índice de liquidez:** Esta ratio calcula el número de veces que las obligaciones actuales (deudas a corto plazo) pueden cubrirse con activos corrientes (efectivo, cuentas por cobrar e inventario). La liquidez positiva se indica con un número mayor que 1, lo que demuestra que la empresa tiene más activos corrientes que pasivos.

$$\text{Liquidez corriente} = \frac{\text{Activos corrientes}}{\text{Pasivos Corrientes}}$$

- **Prueba ácida:** Esta medida demuestra la capacidad de la empresa para liquidar sus obligaciones a corto plazo sin depender de las ventas de inventarios.

$$\text{Prueba ácida} = \frac{\text{Activos corrientes} - \text{Inventarios}}{\text{Pasivos Corrientes}}$$

- **Capital de trabajo:** La diferencia entre los activos y los pasivos corrientes se conoce como capital de trabajo, considerando que la empresa tiene más recursos para operar y pagar sus obligaciones a corto plazo cuando su capital de trabajo es positivo.

$$\text{Capital de trabajo} = \text{Activos corrientes} - \text{Pasivos corrientes}$$

1.1.2.1.3.2. Indicadores de Solvencia.

Fajardo (2018) afirma que “la solvencia es la capacidad de la empresa para cubrir sus obligaciones a largo plazo”, siendo la capacidad de una empresa para satisfacer sus obligaciones financieras a largo plazo se evalúa mediante indicadores de solvencia, alineado al grado de endeudamiento en proporción al patrimonio y los activos de la empresa se mide mediante estas métricas, que ayudan a determinar si el nivel de deuda es sostenible.

A continuación, se muestran los signos clave de solvencia, junto con referencias bibliográficas en español.

- **Endeudamiento del activo:** calcula la proporción de los activos de la empresa que están financiados por deuda, una cifra elevada podría sugerir que la empresa depende en gran medida de la financiación externa, lo que aumenta el riesgo financiero.

$$\text{Endeudamiento del activo} = \frac{\text{Pasivo total}}{\text{Activo total}}$$

- **Endeudamiento patrimonial:** Indica qué proporción del capital de la empresa se utiliza para respaldar la deuda, por lo que se relaciona la cantidad de deuda con el capital, dado que la corporación está empleando más deuda que capital, un valor alto podría indicar un mayor nivel de riesgo financiero.

$$\text{Endeudamiento patrimonial} = \frac{\text{Pasivo total}}{\text{Patrimonio neto}}$$

- **Apalancamiento del activo fijo:** Esta métrica calcula cuánta deuda tiene una empresa en relación con sus activos fijos, que incluyen propiedades, plantas y equipos, desde un número alto que indica que la empresa está utilizando una gran cantidad de deuda para financiar sus activos fijos, lo que podría ser más riesgoso si esos activos no generan suficientes ingresos.

$$\text{Apalancamiento del activo fijo} = \frac{\text{Pasivo total}}{\text{Activo fijo}}$$

1.1.2.1.3.3. Indicadores de Rentabilidad

Estos indicadores son herramientas que cuantifican la capacidad de la empresa para obtener beneficios, permitiendo evaluar sus ganancias en relación con las ventas diarias. Cuanto más lucrativo sea el negocio, mayor será esta cifra. (Fajardo, 2018)

- **Margen bruto:** El porcentaje de cada unidad monetaria de venta que queda como beneficio después de deducir el coste de los artículos vendidos se conoce como margen bruto, a la hora de evaluar la eficiencia operativa de la empresa en su proceso productivo, esta estadística es crucial.

$$\text{Margen bruto} = \frac{\text{Ventas netas} - \text{Costo de ventas}}{\text{Ventas netas}} \times 100$$

- **Rentabilidad neta de ventas (Margen neto):** Esta métrica evalúa la rentabilidad después de restar todos los gastos, incluidos los gastos operativos, financieros e impositivos, y muestra la proporción de las ventas que se convierten en ganancias netas.

$$\text{Margen neto} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}} \times 100$$

- **Rentabilidad activo total:** La eficiencia con la que la empresa utiliza sus activos para producir ganancias se mide por la rentabilidad de los activos totales, muestra la cantidad de ganancias netas obtenidas por cada unidad de dinero invertida en activos.

$$\text{Rentabilidad del activo total} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activo total}} \times 100$$

- **Inversión Operativa Neta (ION):** El objetivo de este indicador es determinar cuánto capital tiene disponible la empresa para financiar sus operaciones. Permite evaluar la eficacia con la que se utiliza el capital para prestar servicios, lo que a su vez facilita que la empresa decida qué inversiones u opciones de financiación buscar. (Briseño, 2006)

Su fórmula es:

$$\text{ION} = \text{AT} - \text{Excedencia en caja} - \text{PSC}$$

Donde:

AT= Activo Total

PSC=Pasivo sin Costo

- **Retorno sobre los activos (ROA):** Este indicador calcula la rentabilidad de la empresa en función de sus activos totales, demostrando la eficiencia con la que utiliza sus activos para producir ganancias financieras. (Briseño, 2006)

Su fórmula es:

$$ROA = \frac{(Ingresos - Gastos)}{Activo}$$

- **Retorno sobre el patrimonio (ROE):** Esta métrica mide la rentabilidad de una empresa utilizando el dinero que sus accionistas han invertido en ella. El resultado evalúa qué tan bien la empresa puede utilizar el dinero invertido por sus accionistas para generar ganancias. (Carrión et al., 2019)

Su fórmula es:

$$ROA = \frac{(Ingresos - Gastos)}{Patrimonio}$$

- **Liquidez (LIQ):** Esta métrica financiera evalúa la capacidad de una empresa para pagar deudas de corto plazo con sus activos; en otras palabras, mide la capacidad de la empresa para pagar préstamos antes de su vencimiento. (Carrión et al., 2019)

Su fórmula es:

$$LIQ = \frac{Fondos disponibles}{Depósitos a corto plazo}$$

1.1.2.1.4. Teorías del servicio de catering.

El suministro de alimentos y bebidas durante reuniones y encuentros se conoce como catering, y se fundamenta en una serie de ideas y métodos que buscan maximizar la satisfacción del cliente, la calidad del servicio y la efectividad operativa.

Teoría de la hospitalidad: Esta filosofía hace hincapié en proporcionar atención y cuidados individualizados para crear una experiencia satisfactoria para el cliente, en la restauración, la hospitalidad incluye no solo servir la comida, sino también controlar el ambiente del evento, mantener la amabilidad de los trabajadores y cumplir con las expectativas del cliente en todas las facetas del evento. (Alves, 2019)

Teoría del servicio al cliente: Satisfacer las expectativas del cliente y fomentar una experiencia satisfactoria son los principales objetivos de la teoría del servicio al cliente, para eventos como bodas, reuniones de negocios o reuniones sociales, esta idea enfatiza el valor de la resolución efectiva de problemas, la comunicación clara con el cliente y la capacidad de adaptarse a sus demandas particulares.

1.1.2.2. Margen de Contribución.

Sin contabilizar los gastos fijos, esta idea según Sánchez (2014), se define como la brecha entre los ingresos por ventas y los costos variables. A veces se entiende como la cantidad de ingresos que supera los gastos variables; esta cantidad debe cubrir tanto las ganancias como los costos fijos.

En otras palabras, el margen de contribución es la cantidad de dinero que se puede utilizar para pagar los gastos fijos y luego contribuir a las ganancias de la empresa una vez que esos gastos se han pagado en su totalidad, en otras palabras, calcula el porcentaje de los ingresos que se puede utilizar para pagar los gastos fijos y luego obtener beneficios.

1.1.2.3. Margen Bruto.

Una métrica financiera conocida como margen bruto se determina restando el costo de ventas de las ventas totales de la empresa, donde una vez que la empresa ha pagado los bienes y servicios que fabrica y/o vende, esta relación muestra la ganancia obtenida por cada unidad monetaria de ventas. (Aching, 2017)

Esta idea alude a la noción de que los indicadores financieros son cruciales para las empresas, para determinar cuánto dinero está disponible para pagar otros gastos y obtener ganancias, el dinero obtenido por las ventas se resta del costo de fabricación.

1.1.2.4. Margen Operativo.

El margen operativo, o la rentabilidad de un producto, servicio o negocio, muestra el beneficio obtenido por una empresa a partir del crecimiento de su actividad comercial antes de tener en cuenta elementos como impuestos, intereses o gastos no operativos de la organización. (Van den Berg y Tamminen, 2018)

1.1.2.5. Costo de Venta.

El costo de compra de un producto que se prepara para su venta, transformación o fabricación se denomina costo de venta, denominado con este término a los costos asociados con la adquisición de un producto que puede venderse como tal o que será alterado o producido antes de su venta, estos costos incluyen el precio de compra del producto, el transporte, el almacenamiento y cualquier otro costo que pueda ser necesario pagar. (Zevallos, 2012)

1.2. Fundamentación Legal

1.2.1. Normas Internacionales de Contabilidad NIC 2-Inventarios.

El objetivo de esta Norma es especificar cómo deben tratarse contablemente los inventarios, en cuanto al importe del coste que debe registrarse como activo y posponerse hasta que se registren los ingresos asociados es una cuestión básica en la contabilidad de inventarios, esta Norma ofrece consejos útiles sobre cómo calcular ese coste y cómo reconocerlo como un gasto del ejercicio posterior, incluyendo cualquier deterioro que reduzca el importe en libros al valor neto realizable, también se proporcionan directrices para las fórmulas de cálculo de costes para asignar gastos a los inventarios (Fundación de Estándares Internacionales de Reportes Financieros, s/f)

1.2.2. Normas Internacionales de Contabilidad NIC 8-Ganancia o pérdida neta del período, errores fundamentales y cambios en las políticas contables.

Esta Norma tiene por objeto establecer criterios para la elección y modificación de políticas contables, así como el tratamiento contable y la información a revelar relativa a cambios de políticas, ajustes a estimaciones contables y correcciones de errores. Según la Fundación de Normas Internacionales de Información Financiera (1995), la Norma

tiene por objeto mejorar la fiabilidad y relevancia de los estados financieros de una entidad, así como su comparabilidad con los de otras entidades y con los que ha elaborado con anterioridad.

1.2.3. Normas Internacionales de Contabilidad NIC 18-Ingresos.

El Marco para la Preparación y Presentación de Estados Financieros define los ingresos como incrementos en los beneficios económicos que ocurren a lo largo del período contable y toman la forma de entradas o incrementos en el valor de los activos, o como disminuciones en los pasivos que dan lugar a incrementos en el patrimonio y no están relacionados con las contribuciones de los propietarios de la entidad. Establecer el método contable para los ingresos provenientes de operaciones rutinarias resultantes de tipos específicos de transacciones y otros hechos es el objetivo de esta norma. (Fundación de Estándares Internacionales de Reportes Financieros, s/f)

1.2.4. Código del trabajo.

“Art. 12.- Contratos expreso y tácito. - El contrato es expreso cuando el empleador y el trabajador acuerden las condiciones, sea de palabra o reduciéndolas a escrito. A falta de estipulación expresa, se considera tácito toda relación de trabajo”. (Congreso Nacional, 2020)

Este artículo hace referencia a la formalización de un contrato laboral según el código del trabajo vigente en el Ecuador, explica que para el empleador debe asegurar en el contrato todas las condiciones laborales, incluyendo las funciones, salario y duración del contrato.

Art. 42.- Obligaciones del empleador. - Establece las responsabilidades del empleador que se enfocan a proporcionar condiciones de trabajo seguras y que cumplan con la normativa legal vigente en el Ecuador, con la finalidad de garantizar los derechos de los colaboradores, como el derecho a la seguridad y salud en el trabajo. (Congreso Nacional, 2020)

“Art. 47.- De la jornada máxima. - La jornada máxima de trabajo será de ocho horas diarias, de manera que no exceda de cuarenta horas semanales, salvo disposición de la ley en contrario.” (Congreso Nacional, 2020)

Considerando que en el Ecuador la jornada laboral regular es de 40 horas semanales, este artículo regula la duración de la jornada laboral, en los servicios de catering pueden suscitarse eventos que requieran horas extras, por lo que es responsabilidad de la empresa entender la gestión y compensación adecuada para las horas extras.

Según (Congreso Nacional, 2020) en los *Art. 83-Art. 90* del código del trabajo se hace definen aspectos relacionados al salario de los colaboradores, en los mismos se detallan aspectos como el salario mínimo del colaborador, las condiciones de pago, así mismo el pago de horas extras que son comunes en este tipo de empresas por los eventos a los que entregan su servicio.

1.2.5. Ley de régimen de tributario interno.

Contabilidad y estados financieros. Para documentar el movimiento económico, conocer la situación financiera y determinar los resultados correspondientes al ejercicio fiscal correspondiente, la contabilidad se llevará por el método de partida doble, tanto en moneda española como nacional, teniendo en cuenta las normas de contabilidad generalmente aceptadas. (Ley de Régimen Tributario Interno, 2015)

1.2.6. RIMPE Emprendedores.

Están comprendidas en el Régimen de empresarios RIMPE todas las personas físicas y jurídicas con ingresos brutos anuales de hasta 300.000 dólares estadounidenses en el ejercicio finalizado el 31 de diciembre del año anterior; los ingresos brutos son los ingresos imponibles del contribuyente menos los descuentos y devoluciones correspondientes. (Servicio de Rentas Internas, 2021)

1.2.6.1. Comprobantes de Venta.

Todos los contribuyentes acogidos al régimen RIMPE están obligados a presentar electrónicamente sus comprobantes, incluidas las facturas, la documentación de respaldo, las liquidaciones por la compra de bienes y servicios prestados y los comprobantes de retención en las situaciones que determine la ley. En cumplimiento de los requisitos actuales, en la estructura de cada comprobante electrónico se deberá incluir la expresión “Contribuyente RIMPE”. (Servicio de Rentas Internas, 2021)

1.2.6.2. Impuesto a la Renta.

Según la resolución N° NAC-DGERCGC24-00000027, al momento de declarar y pagar el impuesto sobre la renta se tendrán en cuenta todos los ingresos brutos gravados resultantes de las actividades de los Emprendedores – Sociedades RIMPE, y se descontarán las devoluciones o descuentos por acciones comerciales que se muestren en el comprobante electrónico. (Servicio de Rentas Internas, 2024)

Tabla 1: Plazos de declaración de impuesto de Impuesto a la Renta

Si el noveno dígito es	Fecha de vencimiento (hasta el día)
1	10 de abril
2	12 de abril
3	14 de abril
4	16 de abril
5	18 de abril
6	20 de abril
7	22 de abril
8	24 de abril
9	26 de abril
0	28 de abril

Nota: Elaboración propia, basado en RESOLUCIÓN Nro. NAC-DGERCGC24-00000027.

1.2.6.3. Impuesto al Valor Agregado.

Todos los contribuyentes que se encuentren bajo el Régimen RIMPE realizarán la declaración y pago establecido en el marco legal de forma semestral según el noveno dígito correspondiente al Registro Único de Contribuyentes (RUC). (Servicio de Rentas Internas, 2021)

Tabla 2: Plazos de declaración y pago del IVA con periodo semestral

9no Dígito del RUC	Vencimiento Primer Semestre (Ene-Jun)	Vencimiento Segundo Semestre (Jul-Dic)
1	10 de julio	10 de enero
2	12 de julio	12 de enero
3	14 de julio	14 de enero
4	16 de julio	16 de enero
5	18 de julio	18 de enero

6	20 de julio	20 de enero
7	22 de julio	22 de enero
8	24 de julio	24 de enero
9	26 de julio	26 de enero
0	28 de julio	28 de enero

Nota: Elaboración propia, basado en decreto ejecutivo Nro. 304.

1.3. Antecedentes Investigativos

En cuanto a Elizabeth Coaguila Condori, en el año 2020, con el tema “Costo de producción y su relación con la rentabilidad en la empresa ganadera de producción de leche Ezequiel Jucharo Ccahuana” donde el objetivo principal fue determinar la correlación entre los costos de producción y la rentabilidad de la empresa. La técnica científica empleada fue inductiva deductiva; la metodología fue cuantitativa; el tipo de investigación fue aplicada; el nivel fue descriptivo correlacional; el diseño fue no experimental; y el corte fue transversal.

Como parte de la metodología de investigación se entrevistó a dos directivos de la entidad y se revisaron doce informes de costos y rentabilidad del periodo de tiempo investigado mediante el enfoque de revisión documental. También se puede decir que se debe considerar la NIC 41 Agricultura para calcular con mayor precisión el costo de producción. Se afirma que el costo directo, que arroja una relación costo-beneficio de 2.108, es la opción ideal para el sistema de costos. Según el estudio de costos mensual, en los últimos meses de 2020 se registró un aumento debido al aumento de los precios globales de productos básicos clave como el maíz y la soja. (Condori, 2020)

Como segundo antecedente se presenta un estudio realizado por Alison Mishell Merino Galarza en el año 2016 con el título “Costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa procesadora de mariscos de El Oro Promaoro S.A” con el objetivo de demostrar la importancia del control de recursos en el área de procesos, que permite la optimización de la producción y la toma de decisiones gerenciales, este proyecto de análisis de caso se concentrará en la evaluación de los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa Procesadora de Mariscos De El Oro PROMAORO S.A. durante el año 2015. Para los fines de este estudio se han realizado entrevistas al personal.

La industria acuícola de Ecuador, que incluye el cultivo de camarones, genera empleos de manera directa y sustenta la estabilidad económica del país. En el proyecto se analiza brevemente la importancia de esta industria y las ventajas que ofrece el Estado para impulsar la producción y fomentar las exportaciones. Se ha demostrado que los costos son cruciales para la planificación financiera, ya que establecen el valor real de la producción, lo que permite a los propietarios decidir sobre la rentabilidad de la empresa en función de los informes. Además, se examina el estado de resultados y se utilizan indicadores de desempeño financiero para evaluar los gastos y la rentabilidad de la empresa. Para comprender a fondo el tema a través de los conceptos más pertinentes, se realiza en primer lugar un estudio bibliográfico. Adicionalmente, se realiza un estudio de campo, ya que se observa el procesamiento del camarón. La información recabada de la empresa nos permitió examinar las cuentas más significativas que intervienen en el estado de costos de producción; se mencionan todos los elementos de costos, incluyendo materias primas, mano de obra directa y otros costos indirectos.

Se utilizan los beneficios sociales, los salarios y la participación del empleador para medir el desempeño laboral y se anota su nivel de importancia en el cálculo de costos. En este contexto, se utilizan los siguientes indicadores financieros para evaluar el desempeño económico de la empresa durante el período 2015: margen bruto, beneficio operativo, rentabilidad neta, rentabilidad sobre activos y rentabilidad sobre fondos propios. Se realiza un análisis mensual para determinar el impacto de los costes sobre los dos primeros indicadores.

En los resultados derivados de los indicadores se muestran porcentajes detallados y los meses con mayor impacto y mejor desempeño. Según los resultados de la investigación, los costos de producción y el análisis económico-financiero son instrumentos adecuados para el ámbito administrativo, ya que ofrecen datos precisos y exactos sobre la situación financiera de la empresa en un período de tiempo determinado a través de documentos. Los hallazgos han permitido confirmar que los gastos realmente tienen un impacto en la rentabilidad de una organización; las variables externas que inciden directamente en la producción, lo que hace que los costos fluctúen mensualmente; y las razones por las que las ventas aumentan o disminuyen.

En otra investigación realizada por Ingrid Paola Riofrio Lucas en el año 2020, bajo el tema “Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad luego de pandemia

en ferretería Inglares, período 2019 – 2020” cuyo objetivo es evaluar los niveles de costos utilizando un enfoque científico de análisis financiero y su relación contable. Los bloques de concreto son uno de los principales materiales de construcción que se venden en Machala, y la industria de la construcción no solo es uno de los principales empleadores en Ecuador, sino también una fuente importante de inversión extranjera.

Para ilustrar qué elemento de costo ha cambiado en relación con la inversión y qué tan crucial es el control de cada elemento del área de producción para la toma de decisiones que redunden en la rentabilidad deseada, a lo largo del desarrollo de la investigación se han identificado todos los elementos de costo que intervienen en el proceso de producción, para la toma de decisiones que redunden en la rentabilidad deseada, junto con su correspondiente tratamiento contable y financiero.

Se utilizan métodos de investigación tanto cuantitativos como cualitativos. Se trata tanto de una investigación cuantitativa, ya que hace uso de datos contables de los registros contables de la ferretería, así como de fórmulas para indicadores financieros como margen neto, margen operativo y margen bruto, como de una investigación cualitativa, ya que presenta un análisis en función de cada resultado. Se emplea una técnica descriptiva y empírica. La empírica, referida a la información contable obtenida de los registros contables de la ferretería Inglares mediante una entrevista a la gerencia y una visita de campo para confirmar los datos. En cuanto al examen evolutivo del impacto de los costos de producción en la rentabilidad del año 2019 al 2020, es descriptiva.

Esta investigación incluye ideas fundamentales sobre los costos de producción y sus elementos, la gestión financiera, el análisis financiero y los indicadores de rentabilidad, entre otros. Además, se complementa con los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera y la revisión de artículos científicos en fuentes legales y confiables que sean relevantes para el tema de estudio. Según el análisis contable y financiero realizado con ratios financieros, tablas y gráficos estadísticos, el beneficio bruto, operativo y neto de la ferretería ha disminuido en comparación con el año anterior. Esto indica que la capacidad de venta de la tienda ha disminuido mientras que sus costos de producción han aumentado.

Esto demuestra cómo la pandemia ha afectado la operación productiva de la ferretería. Se recomienda realizar este análisis contable de forma periódica en caso de

futuros desafíos financieros, incluso si su estabilidad económica se ha mantenido hasta ahora.

Por otro lado, en una investigación realizada por Cesar Anthony Barrera Salazar en el año 2023, con el tema “Análisis de los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de Imeldabanana S.A” cuyo objetivo de la gestión de costes, que viene a continuación, es mejorar continuamente los productos y servicios de primera calidad que satisfagan a los consumidores al menor coste posible, al tiempo que se aumenta la rentabilidad de la empresa. El costo es una métrica clave para evaluar el uso que hace una empresa de sus recursos financieros y humanos.

También determina el impacto de posibles desviaciones en el consumo de materiales, como los costos de mano de obra y cómo afectan la fabricación y/o producción de bienes y servicios. Establecer el manual del sistema de costos y sus indicadores de medición de productividad para Imeldabanana S.A. es el objetivo de este estudio. También esperamos verificar la viabilidad y accesibilidad de los recursos necesarios para cumplir con los objetivos de la propuesta y lograr el resultado esperado. (Barrera, 2023)

Para concluir, se presenta el aporte de Lilian Patricia Peláez Vera del año 2020, bajo el tema de “Los costos de producción y la rentabilidad en los productores de pitahaya del cantón Palora, provincia de Morona Santiago” la cual tiene como propósito el análisis de los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de los productores de pitahaya del cantón Palora, provincia de Morona Santiago, para lo cual se efectuó un diagnóstico de pitahaya a nivel nacional y a nivel provincial, para posteriormente realizar una caracterización de la fruta en el cantón Palora. Con un enfoque descriptivo y correlacional, el estudio empleó una metodología híbrida (cualitativa y cuantitativa).

La muestra estuvo conformada por 149 productores de pitahaya del cantón Palora, los cuales fueron seleccionados de manera aleatoria por parroquias. Para validar la encuesta de costos y rentabilidad se emplearon expertos y procedimientos de validación y confiabilidad. Al utilizar el coeficiente de Pearson, los principales hallazgos del estudio muestran un grado de correlación entre las variables de -0.455 , lo que indica una relación moderada entre los costos de producción y la rentabilidad del productor.

Debido a que la correlación es negativa, implica que los productores de pitahaya ganan más dinero a menores costos de producción o viceversa. De manera similar, los

productores con 4 hectáreas o más de producción tuvieron menores costos y mejor rentabilidad, mientras que aquellos con 0,5 a 3 hectáreas de producción tuvieron mayores gastos y, en consecuencia, menores ganancias, según el estudio de costos y rentabilidad. (Peláez, 2020)

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

2.1. Metodología

2.1.1. *Métodos Teóricos.*

2.1.1.1. *Método Cualitativo.*

El método cuantitativo “se basa en un marco deductivo y lógico, busca formular preguntas de investigación e hipótesis para posteriormente probarlas, se apoya en la medición estandarizada y numérica, es reduccionista y busca generalizar los resultados de sus estudios a través de muestras representativas”, (Ulloa et al., 2017).

Este método de estudio se utilizó para comprender e investigar la complejidad de los fenómenos humanos, culturales o sociales, su fundamento fue la recolección de datos no numéricos a través de grupos focales, observaciones participantes, entrevistas y análisis de contenido, mediante la elaboración de teorías que fueron comprobadas posteriormente mediante procesos de verificación.

2.1.1.2. *Método Cuantitativo.*

El enfoque cuantitativo según Ulloa et al. (2017), se define como “un esquema inductivo, debe ser expansivo y generalmente no busca generar preguntas de investigación de antemano ni probar hipótesis preconcebidas, sino que estas surgen durante el desarrollo del estudio”.

Se analizaron patrones, correlaciones y tendencias en grandes conjuntos de datos utilizando enfoques estadísticos, en lugar de formular una propuesta, se partió de la observación y análisis de datos precisos, no se limitó a un marco específico, si no que su alcance se amplió conforme avanzaba la investigación para analizar teorías surgieron durante el estudio.

2.1.1.3. *Investigación Bibliográfica.*

El enfoque de investigación bibliográfica implica el estudio y la evaluación crítica del cuerpo de literatura existente sobre un tema en particular con base en la información

proporcionada por Hernández (2018), considerando que la información de fuentes textuales, incluidos libros, artículos académicos, informes y otras publicaciones, debe recopilarse, evaluarse y sintetizarse.

Este enfoque fue preciso en el presente proyecto de investigación, ya que no requiere de nuevos datos, al contrario, se realizó una revisión de los datos de un tema de investigación, permitiendo construir una base del conocimiento mediante el análisis crítico de la información existente del objeto de estudio, lo que facilitó la comprensión de las tendencias que se generaron conforme avanzaba la investigación.

2.1.1.4. Abstracción – Concreción.

“Un todo complejo puede descomponerse mentalmente en sus múltiples relaciones y componentes, así como en sus partes y cualidades, mediante el proceso intelectual de análisis, el proceso opuesto, conocido como síntesis, crea la unidad entre los elementos examinados previamente en la mente” (Feria, 2019)

Para conocer más sobre los procesos de gestión de costes existentes en ASOKAVISA S.A., se analizaron documentos internos, entre los que constaban informes financieros, registros de costos, políticas de gestión y procedimientos operativos estándar, el enfoque de este tipo de investigación resultó fundamental para poder desarrollar teorías y explicaciones que permitieron explicar el comportamiento de los costos en la entidad.

2.1.1.5. Inducción – Deducción.

“La inducción es un tipo de razonamiento que nos permite pasar de la comprensión de casos específicos a una comprensión más amplia que refleje los puntos en común entre fenómenos individuales” (Feria, 2019)

Este enfoque adoptó la técnica de deducción, que es la aplicación de principios y teorías generales a situaciones particulares, así mismo se aplicó la inducción, que es el proceso de extraer conclusiones generales a partir de evidencias y observaciones particulares. Se utilizaron para examinar estadísticas particulares de costos y rentabilidad para extraer conclusiones generales sobre la eficacia del proceso de gestión de costos de ASOKAVISA S.A.

2.1.2. Técnicas de investigación.

2.1.2.1. Entrevistas a la Gerencia.

“La entrevista es una técnica de indagación empírica que implica establecer una conexión personal entre el investigador y el tema o sujetos del estudio con el fin de obtener respuestas verbales a las preguntas sobre el problema planteado” (Feria, 2019)

Se llevaron a cabo entrevistas estructuradas con miembros de la alta dirección de ASOKAVISA S.A. para obtener información sobre las estrategias de gestión de costos, desafíos y objetivos financieros de la empresa, el objetivo de las entrevistas fue establecer una conexión entre el investigador y el entrevistado, de modo que se pudieron obtener respuestas verbales que ayudaron a entender el objeto de estudio, por lo que se exploró a detalle el tema de los costos de producción de la empresa y el proceso mediante el cual la empresa identificó los elementos que incurrieron directamente en la producción de los menús.

2.1.2.2. Análisis de Datos Financieros.

“El análisis es una operación intelectual que posibilita descomponer mentalmente un todo complejo en sus partes y cualidades, en sus múltiples relaciones y componentes” (Feria, 2019)

Se recopilaron y analizaron datos financieros de la empresa, incluyendo ingresos, gastos, márgenes de beneficio y otros indicadores clave, a lo largo de un período de tiempo relevante, los estados financieros de Asokavisa S.A. ayudó a los investigadores a comprender la variabilidad en los componentes del costo, así mismo, permitió formular teorías claras y precisas acerca de la rentabilidad de la empresa y el cómo puede impactar un mayor control de los costos en la ganancia de la entidad.

2.1.2.2.1. Objetivo general.

- Analizar los estados financieros de la empresa Asokavisa S.A. con la finalidad de evaluar la relación entre los costos de producción y la rentabilidad de la empresa, así mismo identificar las variables que impacten en el desempeño financiero de la organización para proponer recomendaciones con el objetivo de optimizar la gestión de los costos.

2.1.2.2.2. *Objetivos específicos.*

- Examinar los costos de producción de Asokavisa S.A. mediante el análisis de sus estados financieros, identificando los principales elementos y su nivel de impacto en el resultado operativo.
- Calcular y analizar los indicadores financieros que reflejen la rentabilidad de la empresa para poder evaluar el desempeño financiero de la organización.
- Identificar los factores internos y externos que puedan generar un impacto en los costos de producción y la rentabilidad de la empresa, interpretando los resultados del análisis de los estados financieros.

2.1.2.2.3. *Técnicas de investigación*

Para llevar a cabo el análisis de los estados financieros de la empresa Asokavisa S.A. se utilizó como referencia los resultados correspondientes al período 2023, Balance General y Estado de Resultados, en los cuáles se aplicaron las siguientes técnicas de interpretación:

- **Análisis vertical:** esta técnica de interpretación presentó cada partida de los estados financieros como un porcentaje de un total del resultado, en el balance general se analizó cada una de ellas con el total de activos, mientras que en el estado de resultados se representó con una parte porcentual del total de las ventas de la organización.
- **Análisis horizontal:** permitió interpretar las variaciones en los estados financieros tomando como referencia un período y comparándolo con otros a lo largo del tiempo, es decir, se comparó cifras de varios períodos para identificar posibles tendencias y patrones en las partidas de los estados financieros.
- **Análisis de los indicadores financieros:** el cálculo de los estados financieros es clave para poder evaluar el desempeño financiero de la empresa, se puede medir la rentabilidad, eficiencia y liquidez de la empresa, lo que ayudó a determinar áreas de éxito y posibles correcciones o mejoras, mediante toda esta información se pudo tomar decisiones enfocadas al crecimiento financiero de la organización.

2.1.2.3. *Observación Científica.*

“Se entiende la observación como el registro visual de lo que ocurre en una situación real, en un fenómeno determinado, clasificando y consignando los acontecimientos pertinentes de acuerdo con algún esquema previsto” (Feria, 2019)

Se realizó observaciones en las instalaciones de ASOKAVISA S.A. para evaluar la eficiencia de la producción de alimentos, la gestión de inventarios y el uso de recursos, lo que proporcionó una comprensión práctica de las operaciones.

2.1.3. *Población y Muestra.*

2.1.3.1. *Población.*

Un "conjunto de individuos, objetos, elementos o fenómenos en los que puede darse una determinada característica susceptible de ser estudiada" es lo que Flores (2015) define como población.

También es fundamental tener en cuenta si la población es ilimitada o finita. A diferencia de una población infinita, que tiene un número infinito de elementos, una población finita tiene un número específico y contable de elementos. Muchas poblaciones se consideran realmente infinitas para facilitar los cálculos, sobre todo cuando se trabaja con muestras.

En la empresa ASOKAVISA S.A. hay 83 empleados, que se reparten entre los siguientes puestos:

Tabla 3: *Población de trabajadores de la empresa ASOKAVISA S.A.*

Población	Número de personas
Gerente de la empresa	1
Jefes de cocina	8
Especialistas en nutrición	4
Cocineros	18
Auxiliares de dietas	13
Servicios al personal	10
Bodegueros	8

Posilleros	14
Auxiliar de limpieza	7
Total	83

Nota: Elaboración propia, basado en información de la empresa ASOKAVISA S.A.

2.1.3.1. Muestra.

Roldán (2017) indica que “Una muestra es una parte o subconjunto de unidades representativas de un conjunto llamado población o universo, seleccionadas de forma aleatoria, y que se somete a observación científica con el objetivo de obtener resultados válidos para el universo total investigado”

Por dicha razón la muestra es una herramienta esencial en la investigación científica y estadística, permitiendo la extrapolación de conclusiones sobre una población más grande basándose en la observación de una parte representativa de esa población.

En el presente proyecto de investigación se ha tomado una muestra no probabilística, dado que se ha seleccionado bajo los criterios de indagación enfatizando los objetivos, se ha seleccionado a la gerente de la empresa para una entrevista general sobre el control de los costos y la variabilidad del mercado, así mismo se ha seleccionado a trabajadores y directivos que intervienen directamente en el proceso de producción de los menús para el servicio de catering hospitalario.

Tabla 4: Muestra de trabajadores de la empresa ASOKAVISA S.A.

Muestra	Número de personas
Gerente de la empresa	1
Trabajadores	1
Directivos	1
Total	3

Nota: Elaboración propia, basado en información de la empresa ASOKAVISA S.A.

2.2. Aplicación de Métodos

- La revisión de la literatura y el análisis documental se llevó a cabo en las etapas iniciales de la investigación para establecer una base teórica y comprender la situación actual de la empresa.

- Las entrevistas a la gerencia y las encuestas al personal se realizaron para obtener información directa de los actores clave dentro de la empresa.
- El análisis de datos financieros se realizó para cuantificar la rentabilidad y evaluar la relación con las prácticas de gestión de costos.
- La observación científica permitió la validación y complementación de datos obtenidos a través de otros métodos.

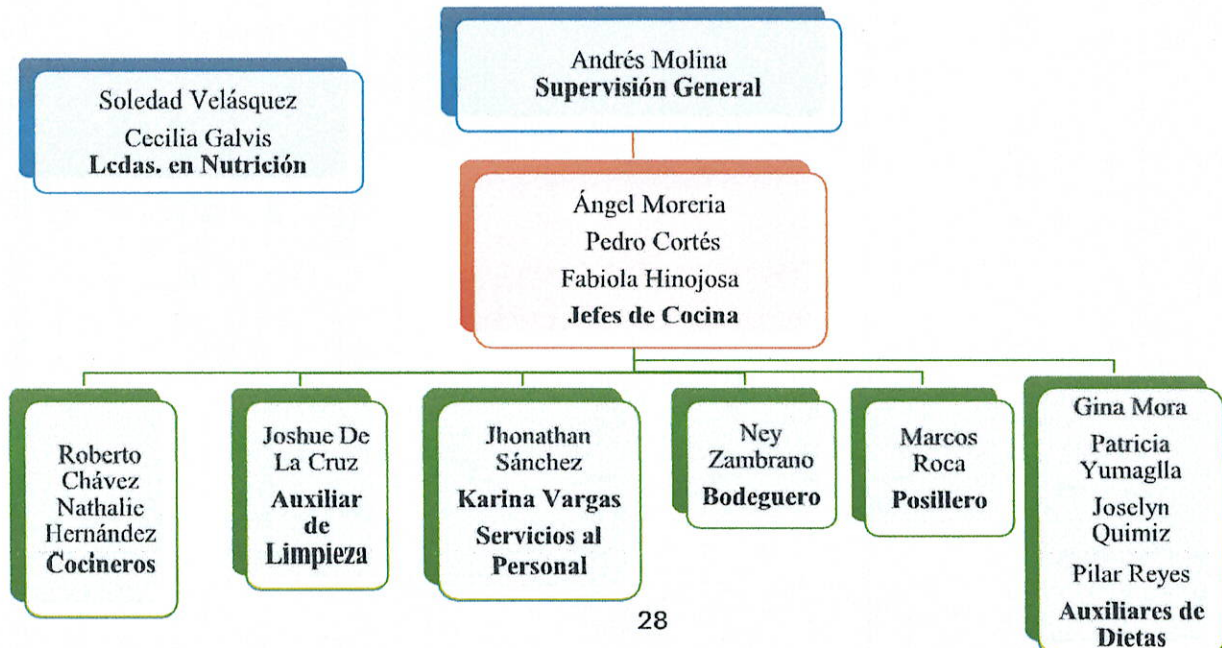
2.3. Información Empresarial

2.3.1. *Reseña Histórica.*

En el año 2013, la empresa ASOKAVISA S.A. fue instituida por la Ingeniera Katuska Katherine Molina Soledispa con el objetivo de brindar servicios de catering, enfocada a satisfacer la necesidad de un servicio alimenticio de calidad y que se adapte a las preferencias de los clientes; desde su inicio, la empresa se ha enfocado en las instituciones públicas y privadas, enfatizando los eventos a nivel nacional de las organizaciones, manteniendo también contratos con casas de salud.

Actualmente la empresa cuenta con un equipo capacitado en la industria de la gastronomía haciendo un seguimiento periódico al desarrollo de sus actividades para mantener una mejora continua en la entrega de sus servicios con el propósito de preservar su competitividad en el mercado.

2.3.2. *Organigrama.*



2.3.3. Misión y Visión.

2.3.3.1. Misión.

Satisfacer las necesidades y expectativas de alimentación y servicio a nuestros clientes garantizando lo más altos estándares de calidad, atención personalizada, considerando una oferta de menús variados y balanceado y comprometiéndonos con el mejoramiento continuo en nuestros procesos de producción y servicio.

2.3.3.2. Visión.

Convertirnos en una de las mejores empresas de catering y eventos gourmet especializada en atender las necesidades de nuestros clientes, sean del sector público y privado a nivel nacional o público en general, certificando siempre nuestros servicios con altos estándares de calidad y mejoramientos continuos.

2.3.4. Ubicación.

La empresa ASOKAVISA S.A. se encuentra ubicada en la ciudad de Portoviejo, Av. Guayaquil entre calle espejo y 6 de enero.



2.4. Técnicas de análisis financiero.

2.4.1. Análisis vertical del Estado de Situación Financiera.

Tabla 5: Análisis vertical del estado de situación financiera de los años 2022 y 2023.

ASOKAVISA S.A.				
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA				
	AÑO 2022	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 2023	ANÁLISIS VERTICAL
ACTIVO				
ACTIVO CORRIENTE				
EFFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFFECTIVO	\$ 21.707,62	3,99%	\$ 21.939,13	27,64%
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A CLIENTES	\$ 86.475,20	15,89%	\$ 12.056,72	15,19%
ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	\$ 11.947,76	2,19%	\$ 51,57	0,06%
INVENTARIOS	\$ 52.157,46	9,58%	\$ -	0,00%
INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA	\$ 28.468,65	5,23%	\$ -	0,00%
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	\$200.756,69	36,88%	\$ 34.047,42	42,90%
ACTIVOS NO CORRIENTES	\$142.827,64	26,24%	\$ 11.276,00	14,21%
TOTAL DE ACTIVOS	\$544.341,02	100,00%	\$ 79.370,84	100,00%
PASIVO				
PASIVOS CORRIENTES				
CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	\$ -	0,00%	\$ 9.920,40	16,80%
PROVEEDORES	\$ 8.952,46	2,48%	\$ -	0,00%
OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES	\$ 4.168,67	1,15%	\$ 3.800,01	6,44%
OTROS BENEFICIOS PARA LOS EMPLEADOS	\$ 1.985,60	0,55%	\$ -	0,00%
OTROS PASIVOS CORRIENTES	\$ 2.405,27	0,67%	\$ -	0,00%
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	\$ 17.512,00	4,85%	\$ 13.720,41	23,24%
PASIVOS NO CORRIENTES	0	0,00%	\$ -	0,00%
TOTAL DEL PASIVO	\$ 35.024,00	9,70%	\$ 27.440,82	46,48%
PATRIMONIO				
PATRIMONIO NETO	\$326.072,33	90,30%	\$ 31.603,01	53,52%
TOTAL PATRIMONIO	\$326.072,33	90,30%	\$ 31.603,01	53,52%
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$361.096,33	100,00%	\$ 59.043,83	100,00%

Nota: Elaboración propia, basada en información de la Super Intendencia de Compañías.

2.4.1.1. Análisis del activo.

En el año 2022, el efectivo y equivalente de efectivo representaba el 3.99% del total de activos (\$21.707,62), mientras que en 2023 su peso aumenta al 27,64% (\$21.939,13). Esto demuestra una mayor liquidez en 2023 en términos porcentuales, aunque el valor no aumentó significativamente en términos absolutos. En 2022, las cuentas por cobrar y los documentos a cobrar representaron el 15,89% del total de activos (\$86,475.20); pero, en 2023, cayeron a \$12,056.72, o 15,19%. La caída de esta sección es sustancial en términos absolutos, lo que podría ser un indicio de una mejor gestión de cobranza o una disminución en las ventas. Los inventarios de 2023 se encuentran en 0,00%, lo que puede indicar un cambio en el enfoque de la empresa. En el activo no

corriente existe una disminución del 14,21%, que puede indicar la venta o depreciación de los activos fijos de la empresa o una revaluación de los activos.

2.4.1.2. Análisis del pasivo.

En el año 2022, los pasivos corrientes representaban solo el 4,85% del total de activos (\$17.512,00), pero en 2023 suben al 23,24% (\$13.720,41). Esto apunta a que la empresa aumentó su endeudamiento a corto plazo, probablemente para cubrir necesidades operativas. En cuentas y documentos por pagar, en el año 2022 la empresa tenía un 0,00% en esta cuenta, mientras en 2023 pasó a tener (\$9.920,40), llegando a representar el 16,80% de los pasivos.

2.4.1.3. Análisis del patrimonio.

En el año 2022, el patrimonio neto representaba el 90,30% del total de pasivos y patrimonio (\$326.072,33), lo que reflejaba una estructura financiera muy sólida. Sin embargo, en 2023, esta cifra disminuye al 53,52% (\$31.603,01), lo que indica una reducción importante en el capital propio de la empresa; Esta disminución puede estar relacionada con pérdidas operativas o retiros significativos de capital, lo que ha debilitado la posición patrimonial de la empresa.

2.4.2. Análisis vertical del Estado de Resultado Integral.

Tabla 6: Análisis vertical del estado de resultado integral de los años 2022 y 2023.

ASOKAVISA S.A.				
ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL				
	AÑO 2022	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 2023	ANÁLISIS VERTICAL
INGRESOS				
VENTAS	\$134.042,87		\$ 292.755,68	
PRESTACIÓN DE SERVICIOS	\$155.853,65		\$ -	
TOTAL INGRESOS	\$289.896,52		\$ 292.755,68	
COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN	\$204.688,05		\$ 182.124,54	
UTILIDAD BRUTA	\$ 85.208,47		\$ 110.631,14	
GASTOS				
GASTOS DE VENTA	\$ 61.432,45	72,10%	\$ 99.355,14	89,81%
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 467,95	0,55%	\$ -	0,00%
TOTAL GASTO	\$ 61.900,40	72,65%	\$ 99.355,14	89,81%
UTILIDAD DEL EJERCICIO	\$ 23.308,07	27,35%	\$ 11.276,00	10,19%

Nota: Elaboración propia, basada en información de la Super Intendencia de Compañías.

2.4.2.1. Análisis de los ingresos.

En el año 2022, las ventas ascendieron a (\$134.042,87), mientras que en 2023 se incrementaron notablemente a (\$292.755,68), lo que indica un aumento de los ingresos por ventas. En 2022, los ingresos por prestación de servicios fueron de (\$155.853,65), pero en 2023 no existen ingresos por servicios, no se registra ningún valor en este rubro. Esto puede deberse a un cambio en el enfoque o administración del negocio.

2.4.2.2. Análisis del costo de ventas.

En el año 2022, el costo de ventas y producción fue de (\$204.688,05), mientras que en 2023 disminuyó a (\$182.124,54). Junto con un pequeño aumento de los ingresos, esta disminución de los costos plantea la posibilidad de que la empresa haya aumentado la eficiencia de producción o de ventas, lo que reduce los gastos en general. Con una utilidad bruta de \$110.631,14 en 2023 en comparación con \$85.208,47 en 2022, la rentabilidad antes de gastos operativos mejoró.

2.4.2.3. Análisis de los gastos.

En 2022, los gastos de venta ascendieron a \$61,432.45, o el 72.10% de la utilidad bruta. Para 2023, habían aumentado a \$99,355.14, o el 89.81%. El aumento de los esfuerzos de marketing, distribución o venta directa para mantener el crecimiento de las ventas puede ser la causa de este notable aumento de los costos de venta. Los costos administrativos fueron muy mínimos en 2022, representando solo \$467.95, o el 0.55% de los ingresos totales. El hecho de que no se reportaran gastos administrativos en 2023 puede sugerir que los costos administrativos se optimizaron o que los registros contables ya no reflejan estos costos.

2.4.2.4. Análisis de la utilidad.

En el año 2022, la utilidad neta fue de \$23.308,07, lo que representaba el 27,35% de los ingresos totales. Sin embargo, en 2023, la utilidad neta disminuyó a \$11.276,00, lo que representa solo el 10,19% de los ingresos.

2.4.3. Análisis horizontal del Estado de Situación Financiera.

Tabla 7: Análisis horizontal del estado de situación financiera de los años 2022 y 2023.

ASOKAVISA S.A.				
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA				
	AÑO 2022	AÑO 2023	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
ACTIVO				
ACTIVO CORRIENTE				
EFFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFFECTIVO	\$ 21.707,62	\$ 21.939,13	\$ -231,51	1,06%
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A CLIENTES	\$ 86.475,20	\$ 12.056,72	\$ 74.418,48	-617,24%
ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	\$ 11.947,76	\$ 51,57	\$ 11.896,19	-23068,04%
INVENTARIOS	\$ 52.157,46	\$ -	\$ 52.157,46	0,00%
INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA	\$ 28.468,65	\$ -	\$ 28.468,65	0,00%
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	\$ 200.756,69	\$ 34.047,42	\$ 166.709,27	-489,64%
ACTIVOS NO CORRIENTES	\$ 142.827,64	\$ 11.276,00	\$ 131.551,64	-1166,65%
TOTAL DE ACTIVOS	\$ 544.341,02	\$ 79.370,84	\$ 464.970,18	-585,82%
PASIVO				
PASIVOS CORRIENTES				
CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	\$ -	\$ 9.920,40	\$ -9.920,40	100,00%
PROVEEDORES	\$ 8.952,46	\$ -	\$ 8.952,46	0,00%
OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES	\$ 4.168,67	\$ 3.800,01	\$ 368,66	-9,70%
OTROS BENEFICIOS PARA LOS EMPLEADOS	\$ 1.985,60	\$ -	\$ 1.985,60	0,00%
OTROS PASIVOS CORRIENTES	\$ 2.405,27	\$ -	\$ 2.405,27	0,00%
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	\$ 17.512,00	\$ 13.720,41	\$ 3.791,59	0,00%
PASIVOS NO CORRIENTES	\$ -	\$ -	\$ -	0,00%
TOTAL DEL PASIVO	\$ 35.024,00	\$ 13.720,41	\$ 21.303,59	-155,27%
PATRIMONIO				
PATRIMONIO NETO	\$ 326.072,33	\$ 31.603,01	\$ 294.469,32	-931,78%
TOTAL PATRIMONIO	\$ 326.072,33	\$ 31.603,01	\$ 294.469,32	-931,78%
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 361.096,33	\$ 45.323,42	\$ 315.772,91	-696,71%

Nota: Elaboración propia, basada en información de la Super Intendencia de Compañías.

2.4.3.1. Análisis del activo.

Con una pequeña ganancia de \$231,51, o 1,06%, el efectivo y los equivalentes de efectivo se mantuvieron relativamente estables en ambos años. Esto sugiere que la liquidez a corto plazo es estable. De \$86.475,20 en 2022 a \$12.056,72 en 2023, las cuentas y pagarés por cobrar tuvieron una marcada disminución, lo que representa un cambio relativo de -617,24% y un cambio absoluto de \$74.418,48. Este cambio puede indicar una disminución en las ventas a crédito o una mayor eficiencia en la cobranza. El inventario total en 2022 fue de \$52.157,46, pero no se informa ningún valor para 2023, lo que sugiere que este elemento ha disminuido por completo. Esto podría indicar un cambio deliberado en la gestión de existencias, ya que la corporación ha disminuido o eliminado la acumulación de existencias.

Además, hubo una disminución significativa del activo corriente de (\$200.756,69) en 2022 a (\$34.047,42) en 2023, lo que representa una variación absoluta

de (\$166.709,27 y) una disminución del -489,64%. Los activos no corrientes pasaron de (\$142.827,64) en 2022 a (\$11.276,00) en 2023, lo que indica una disminución de (\$131.551,64) o -1.166,65%. Esta disminución drástica en activos a largo plazo sugiere que la empresa ha reducido inversiones o activos fijos.

2.4.3.2. Análisis del pasivo.

En las cuentas y documentos por cobrar se registraron (\$9.920,40) en 2023, que no estaban presentes en 2022, lo que indica un aumento en las deudas a corto plazo. Las obligaciones corrientes se redujeron ligeramente de (\$4.168,67) en 2022 a (\$3.800,01) en 2023, con una variación de (\$368,66) o -9,70%. Por último, los pasivos corrientes aumentaron en (\$3.791,59) entre 2022 y 2023, pasando de (\$17.512,00) a (\$13.720,41), con una variación nula en el porcentaje de crecimiento, pero con cambios notables en ciertos rubros como las cuentas por pagar.

2.4.3.3. Análisis del patrimonio.

De \$326,072.33 en 2022 a \$31,603.01 en 2023, el patrimonio neto experimentó una disminución sustancial, variando en \$294,469.32 en términos absolutos y en -931.78% en términos relativos. Esta caída sustancial del patrimonio neto indica que la empresa ha perdido una cantidad considerable de su patrimonio neto, lo que puede ser el resultado de una disminución de las ganancias o de un gran pago de dividendos.

2.4.4. Análisis horizontal del Estado de Resultado Integral.

Tabla 8: Análisis horizontal del estado de resultado integral de los años 2022 y 2023.

ASOKAVISA S.A.				
ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL				
	AÑO 2022	AÑO 2023	VARIACIÓN ABSOLUTA	VARIACIÓN RELATIVA
INGRESOS				
VENTAS	\$ 134.042,87	\$ 292.755,68	\$ 158.712,81	54,21%
PRESTACIÓN DE SERVICIOS	\$ 155.853,65	\$ -	\$ -155.853,65	0,00%
TOTAL INGRESOS	\$ 289.896,52	\$ 292.755,68	\$ 2.859,16	0,98%
COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN	\$ 204.688,05	\$ 182.124,54	\$ -22.563,51	-12,39%
UTILIDAD BRUTA	\$ 85.208,47	\$ 110.631,14	\$ 25.422,67	22,98%
GASTOS				
GASTOS DE VENTA	\$ 61.432,45	\$ 99.355,14	\$ 37.922,69	38,17%
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 467,95	\$ -	\$ -467,95	0,00%
TOTAL GASTO	\$ 61.900,40	\$ 99.355,14	\$ 37.454,74	37,70%
UTILIDAD DEL EJERCICIO	\$ 23.308,07	\$ 11.276,00	\$ -12.032,07	-106,71%

Nota: Elaboración propia, basada en información de la Super Intendencia de Compañías.

2.4.4.1. Análisis de los ingresos.

Hubo un notable incremento en las ventas de (\$134.042,87) en 2022 a (\$292.755,68) en 2023, con una variación absoluta de (\$158.712,81), lo que representa un crecimiento del 54,21%. Este aumento sugiere una mejora significativa en la actividad comercial, probablemente por un mayor volumen de ventas de productos o servicios relacionados. En 2022, la empresa obtuvo \$155,853.65 por concepto de servicios, pero en 2023, estos ingresos fueron inexistentes, lo que representa una disminución absoluta de \$155,853.65. Esto puede significar que la empresa cambió su concentración a la venta únicamente de artículos o que dejó de brindar ciertos servicios.

2.4.4.2. Análisis del costo de ventas.

El costo de ventas y producción disminuyó de (\$204.688,05) en 2022 a (\$182.124,54) en 2023, lo que representa una variación absoluta de (\$22.563,51) y una reducción del -12,39%. Esta disminución en los costos de producción sugiere que la empresa ha mejorado su eficiencia operativa o reducido el costo de insumos o fabricación.

2.4.4.3. Análisis de los gastos.

Los gastos de venta experimentaron un considerable aumento del 38,17%, al pasar de (\$61.432,45) en 2022 a (\$99.355,14) en 2023, lo que implica un aumento absoluto de (\$37.922,69). Este incremento en los gastos de venta podría estar relacionado con mayores esfuerzos de comercialización, expansión de operaciones o mayor inversión en distribución. En 2022, los gastos administrativos ascendieron a una cantidad insignificante de \$467.95 y, en 2023, no se reportaron tales cargos. La eliminación de estos gastos podría indicar una reestructuración en los costos operativos o una mayor eficiencia administrativa.

2.4.4.4. Análisis de la utilidad.

La utilidad del ejercicio disminuyó significativamente de (\$23.308,07) en 2022 a (\$11.276,00) en 2023, con una reducción absoluta de (\$12.032,07) o -106,71%. Este descenso puede ser el resultado del fuerte incremento en los gastos de venta, que afectaron directamente la rentabilidad final de la empresa, a pesar de los esfuerzos por controlar el costo de producción.

CÉDULA DE ENTREVISTA SOBRE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA “ASOKAVISA S.A.”

Objetivo: Analizar a detalle cómo la empresa ASOKAVISA S.A. gestiona los costos de producción de sus servicios de catering hospitalarios y cuál es su impacto en la rentabilidad general de la empresa, con la finalidad de obtener información sobre los factores que influyen en los costos, las estrategias que la empresa implementa para la reducción de costos y el efecto que tienen en la rentabilidad de los contratos con los hospitales. La información recolectada en la entrevista ayudará a identificar áreas de mejora y ofrecer recomendaciones basadas en el análisis a detalle de sus costos.

Confidencialidad: Toda la información proporcionada durante esta entrevista será tratada con la máxima confidencialidad, los datos serán utilizados únicamente para investigación y análisis del proyecto de investigación y no darán a conocer detalles específicos de la empresa sin consentimiento.

1. ¿Cuáles son los principales costos directos asociados a la producción de los servicios de catering hospitalarios?

Dentro de los principales costos tenemos la mano de obra directa, la materia prima directa y un tanto indirecta ya que precisamente al producir estos servicios nos basamos en las dietas hospitalarias que son designadas, esta es la peculiaridad de nuestro servicio. Precisamente estas dietas dependen de la cantidad de pacientes hospitalizados y de personal dentro del hospital, ya que se brinda el servicio tanto para personal médico como pacientes.

Análisis e interpretación:

La mano de obra directa, las materias primas directas y los cambios en los precios de los alimentos son los componentes principales de los gastos directos. Dado que el servicio de catering del hospital depende de las dietas que deben seguir los pacientes, los gastos pueden variar, lo que requiere una planificación cuidadosa y una gestión eficaz de los recursos. Además, controlar los gastos es fundamental para maximizar la producción de la empresa.

2. ¿Cómo se gestionan los costos de materia prima y suministros para la producción de los servicios de catering hospitalarios?

Todo depende del pedido que realiza previamente el administrador a través de nuestras nutricionistas. Los costos de materia van en base a las compras que se efectúan semanalmente, pero existe un costo variable ya que sufrimos de variación de precios en cuanto a algunos alimentos que incluso tiene mucho que ver por las temporadas, si un producto en específico está de temporada lo incluimos en nuestros platos y esto permite que bajen nuestros costos por la demanda que existe.

Hacemos las compras directas y nos manejamos cada semana con un flujo de caja en el cual tenemos destinado cierto valor para productos de la sierra y para productos de la costa, incluyendo también los productos de despensa y proteínas. Se gestionan a través de este flujo de caja para conocer cuánto es el costo semanal y dependiendo también de los pedidos que se realizan porque existe una fluctuación en cuanto a cantidad de pacientes.

Análisis e interpretación:

La empresa entrega sus servicios basado en la necesidad de los hospitales, se realizan pedidos para asegurar la compra de insumos necesarios para la producción de dichas dietas, además se manejan compras de manera semanal, lo que permite mayor adaptación a las necesidades del mercado y es estratégico puesto que los alimentos pueden variar de acuerdo a la temporada, estas estrategias de compras junto a la optimización de los costos aporta además a mantener la calidad del servicio y manejar las fluctuaciones en la demanda manteniendo su rentabilidad.

3. ¿Qué costos indirectos (salarios de personal, costos de infraestructura, etc) se consideran en el análisis de costos?

Nosotros no consideramos el salario del personal como costos indirectos ya que ese es el fuerte del costo de producción al final. En cuanto a infraestructuras no tenemos ese costo indirecto debido a que utilizamos las instalaciones de los hospitales.

Análisis e interpretación:

La empresa considera el salario como un costo directo, además no asume costos de infraestructura, por lo que establece un enfoque estratégico que les proporciona una gestión más eficiente, no obstante, es importante que se evalúen todos los costos que contribuyen indirectamente a la operación para tener una mejor estructura de sus costos.

4. ¿Cómo se distribuyen los costos indirectos entre los servicios de catering hospitalarios?

La distribución de los costos indirectos se realiza mediante una metodología que busca asignar de forma equitativa aquellos costos que no pueden ser directamente atribuidos a un servicio o actividad en particular. Consideramos en este caso costos indirectos como los utensilios de cocina y el equipamiento y mantenimiento de algunos equipos.

Análisis e interpretación:

La empresa considera costos indirectos los utensilios de cocina, equipamiento y elementos necesarios para el mantenimiento de equipos, esta metodología ayuda a realizar una evaluación más precisa de la rentabilidad de la empresa por cada servicio, así mismo proporciona información valiosa para la toma de decisiones.

5. ¿Qué procesos tiene la empresa para el control y monitoreo de los costos de producción?

Para el proceso de control manejamos un sistema contable en el cual nos fijamos semanalmente el ingreso de los productos, su costeo y si existe una variación en los precios para ver en donde podemos reducir los costos dependiendo de un menú. Esto va de la mano con el menú, el flujo de caja y el ingreso de ingesta.

Análisis e interpretación:

El control y seguimiento de la producción es fundamental para el éxito financiero de la empresa, ya que con un sistema contable eficaz se pueden realizar análisis semanales y vincular el control de costes relacionados con las fluctuaciones del menú y de la caja, lo que favorece la rentabilidad y, al mismo tiempo, garantiza la calidad del servicio, algo esencial para que la empresa pueda seguir siendo competitiva en el mercado.

6. ¿Qué tipos de informes o análisis para la evaluación de la eficiencia de los costos?

Realizamos un análisis de costos al fin de semana comparando la semana anterior, el cual tiene que ver con el flujo de pacientes que ingresan y de acuerdo con esto se hace la compra de los productos perecibles y no perecibles que se llegasen a utilizar para que de esta manera se puedan evitar a medida de lo posible pérdidas y podamos recuperar ese costo. Mas que un análisis hacemos una comparación entre semanas en cuanto a precios y cantidades entregadas.

Análisis e interpretación:

La empresa se maneja por comparaciones entre semanas, analizando variabilidad de precios y dietas entregadas a los hospitales, al realizar este proceso semanalmente se puede tomar decisiones que ayuden a optimizar la compra de insumos y se minimicen pérdidas, lo que mejora la rentabilidad y asegura que la empresa pueda adaptarse a las necesidades de los hospitales.

7. ¿Cómo afectan los costos de producción a la rentabilidad de la empresa?

Los costos son variables, se menciona como ventaja la preparación de un menú y se acuerdo a los productos que se encuentran en temporada disminuir costos y mejorar la rentabilidad de la empresa. Entre los integrantes de la empresa se distribuyen la compra de la materia prima, lo que ayuda a no generar ese tipo de gastos, se han adquirido vehículos destinados a la compra y traslado del producto.

Análisis e interpretación:

La empresa se maneja con menús basados en productos que se encuentren en temporada, además se distribuyen las responsabilidades de compra y optimizan la logística, lo que resulta en una mejora significativa de su rentabilidad y asegura una posición competitiva en el mercado mediante un enfoque integral que maximiza las ganancias.

8. ¿Qué estrategias se han implementado para mejorar la rentabilidad de la empresa a través de la reducción de costos?

Se han implementado estrategias como la compra del producto directamente al productor, se mencionó que se trasladan a pichincha para realizar la compra de los productos, lo que resulta en un costo de producto más bajo, además se hace la compra de varios productos para la producción de menú.

Análisis e interpretación:

La compra de materias primas directamente a los fabricantes es uno de los métodos más importantes de la organización, ya que mejora enormemente sus operaciones y sus finanzas. La empresa puede aumentar sus márgenes de beneficio y mantenerse competitiva utilizando la logística para comprar artículos que no solo le permitan ahorrar gastos, sino que también garanticen la calidad y la frescura de los alimentos.

9. ¿Existen cambios en la estrategia de precios o en la negociación de contratos con los hospitales?

En cuanto a los contratos, se manejan con precios de menú fijos desde el año 2015, los costos se cuidan con estrategias como el uso de productos que estén con mayor oferta en el mercado por temporadas. Existen muchas variaciones en la economía del país como el paro nacional, la pandemia COVID-19 o la actual crisis energética (se limita el uso de agua potable).

Análisis e interpretación:

La empresa Asokavisa S.A. ha mantenido una estrategia de precios fija en los contratos con hospitales desde el año 2015, lo que les asegura una estabilidad, aunque también pueden presentar desafíos económicos por factores como las crisis mencionadas, además de reducir la rentabilidad, no obstante, la estrategia de utilizar productos de temporada que les permite optimizar los costos genera un impacto positivo en sus costos, lo que permite mantener sostenibilidad en la competitividad del mercado.

10. ¿Qué oportunidades observan para mejorar la rentabilidad por la entrega de servicios de catering hospitalarios?

La oportunidad de obtener la materia prima de los productores directos, la inversión de la compra de vehículos para el traslado de los productos.

Análisis e interpretación:

La empresa utiliza oportunidades para mejorar la rentabilidad basadas en la necesidad del mercado, como puede ser la compra de productos ligeros y la inversión en vehículos para el traslado de insumos para la producción de los menús, estas estrategias les permiten reducir los costos y contribuir a la satisfacción de los clientes, fortaleciendo su reputación ante los clientes.

11. ¿Cómo se establecen los precios de venta de cada servicio?

En cuanto a catering hospitalario, los precios de venta se mantienen fijos, existen precios variables, pero son de otros servicios que oferta la empresa.

Análisis e interpretación:

La empresa Asokavisa S.A. cuenta con precios fijos, lo que les ayuda a tener una estabilidad en sus márgenes de ganancias al mismo tiempo que les permite tener una visión a futuro de la variabilidad en su rentabilidad, por lo que es importante la planificación financiera y la toma de decisiones conforme cambia la situación económica o existen nuevos productos de temporada.

12. ¿Cómo calcula el costo de producción de cada menú?

El cálculo de las dietas se maneja por menús cíclicos, con un periodo mensual y dependiendo de la afluencia de pacientes, siempre manejándose con productos que se encuentren con alta oferta en el mercado, destacando la importancia de la temporada en la que se encuentren.

Análisis e interpretación:

El cálculo de cada dieta se hace en base a menús cíclicos que les permiten variar de acuerdo con la afluencia de pacientes en los hospitales, así mismo se toma en cuenta la disponibilidad de los productos que cuentan con alta tasa de oferta, lo que permite minimizar el desperdicio de los insumos y la mejora en la calidad del servicio de catering, adaptándose a la necesidad de los hospitales.

Fecha: martes 08 de octubre del 2024

Entrevistador: Katiushca Ricaurte y Alejandro Arauz.

Análisis general de la entrevista:

La empresa considera la mano de obra y las materias primas como componentes esenciales de sus gastos directos, según la información suministrada por el director general de ASOKAVISA S.A. tras la aplicación de la entrevista. Las fluctuaciones de los precios de los alimentos tienen un impacto significativo, sobre todo en entornos hospitalarios donde la producción varía en función de la dieta de los pacientes. Debido a esta fluctuación, es necesaria una planificación cuidadosa y una gestión eficaz de los recursos, lo que subraya la necesidad de un seguimiento de los costos para la optimización de las operaciones. La empresa realiza compras semanales de acuerdo con los requisitos específicos de los hospitales. Al garantizar que los suministros estén siempre disponibles y frescos, este enfoque no solo maximiza la calidad del servicio, sino que también permite una mejor capacidad de respuesta a las fluctuaciones del mercado. ASOKAVISA S.A. mantiene su rentabilidad y competitividad mediante una gestión de compras en línea con la temporada de productos.

La empresa también reconoce la necesidad de evaluar los gastos indirectos, como el mantenimiento de los equipos y los utensilios de cocina. Para tener una comprensión integral de la rentabilidad de cualquier servicio prestado, esta evaluación es necesaria. ASOKAVISA S.A. puede tomar decisiones más estratégicas y mejor informadas al incorporar todos los gastos en su análisis. Una de las tácticas más destacadas de la empresa es la compra directa a los proveedores de materias primas. Sin embargo, logra

reducir el riesgo y preservar la sostenibilidad de su competitividad utilizando artículos de temporada y ajustándose a los cambios del mercado.

También es importante destacar que la empresa realiza inversiones en vehículos para el transporte de suministros y la adquisición de bienes ligeros, respondiendo a las demandas de los consumidores y mejorando su reputación. La organización puede mantenerse competitiva en el sector de la restauración hospitalaria centrándose en la calidad del servicio, adaptándose a las demandas del mercado y optimizando los costes. Su rendimiento a largo plazo depende de una cuidadosa planificación financiera y una evaluación continua de los gastos directos e indirectos.

2.4.5. Indicadores financieros.

2.4.5.1. Matriz de indicadores de liquidez.

Tabla 9: Matriz de índices de liquidez del año 2022.

MATRIZ DE INDICADORES DE LIQUIDEZ EMPRESA ASOKAVISA S.A. ÍNDICES DE LIQUIDEZ AÑO 2022			
Indicadores	Fórmula	Datos	Año 2022
Índice de Liquidez	$\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$	$\frac{\$200.756,69}{\$17.512,00}$	11,46
Prueba Ácida	$\frac{\text{Activo Corriente} - \text{Inventarios}}{\text{Pasivo Corriente}}$	$\frac{\$200.756,69 - \$52.157,46}{\$17.512,00}$	8,49
Capital de Trabajo	$\text{Activo Corriente} - \text{Pasivo Corriente}$	$\$200.756,69 - \$17.512,00$	\$183.244,69

Nota: Elaboración propia, basada en información de la Super Intendencia de Compañías.

Tabla 10: Matriz de índices de liquidez del año 2023.

MATRIZ DE INDICADORES DE LIQUIDEZ EMPRESA ASOKAVISA S.A. ÍNDICES DE LIQUIDEZ AÑO 2023			
Indicadores	Fórmula	Datos	Año 2023
Índice de Liquidez	$\frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$	$\frac{\$34.047,42}{\$13.720,41}$	2,48

Prueba Ácida	<i>Activo Corriente – Inventarios</i>	$\frac{\$34.047,42 - \$0}{\$13.720,41}$	2,48
	<i>Pasivo Corriente</i>		
Capital de Trabajo	<i>Activo Corriente – Pasivo Corriente</i>	$\$34.047,42 - \$13.720,41$	\$20.327,01

Nota: Elaboración propia, basada en información de la Super Intendencia de Compañías.

2.4.5.2. Análisis e interpretación de los resultados de los índices de liquidez.

2.4.5.2.1. Índice de liquidez.

El índice de liquidez muestra una notable disminución, ya que en el año 2023 tiene un índice correspondiente a 2,48 en comparación al año 2022, donde el índice es de 11,46, siendo este último un buen promedio que demostraba su capacidad para cumplir con sus obligaciones a corto plazo, esta disminución en la liquidez de la empresa puede ser objeto de problemas en la gestión de efectivo o de un aumento en sus obligaciones financieras.

2.4.5.2.2. Prueba ácida.

El indicador de prueba ácida determina la capacidad de la empresa para cumplir con sus obligaciones a corto plazo sin la necesidad de depender de sus inventarios, en el año 2022 este indicador se mantenía en 8,49, denotando una gran capacidad de cumplimiento de sus obligaciones a corto plazo, en 2023 existe una disminución debido a que la empresa no mantiene valores en sus inventarios, lo que puede ser resultado de una mala gestión de los activos o problemas en la liquidez de la empresa.

2.4.5.2.3. Capital de trabajo.

Este indicador representa los recursos financieros que se encuentran disponibles para cubrir con las actividades diarias de la empresa, en el año 2022 se obtiene un capital de trabajo de \$183.244,69, mientras en el año 2023 ha disminuido a \$20.327,01, a pesar de esta disminución considerable la empresa sigue teniendo un capital de trabajo aceptable, lo que demuestra una buena eficiencia operativa.

2.4.5.3. Matriz de indicadores de solvencia.

Tabla 11: Matriz de índices de solvencia del año 2022.

MATRIZ DE INDICADORES DE SOLVENCIA EMPRESA ASOKAVISA S.A. ÍNDICES DE SOLVENCIA AÑO 2022			
Indicadores	Fórmula	Datos	Año 2022
Endeudamiento del Activo	$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$	$\frac{\$35.024,00}{\$544.341,02}$	0,06
Endeudamiento Patrimonial	$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Patrimonio}}$	$\frac{\$35.024,00}{\$326.072,33}$	0,11
Apalancamiento del Activo Fijo	$\frac{\text{Activo Total}}{\text{Patrimonio}}$	$\frac{\$544.341,02}{\$326.072,33}$	1,67

Nota: Elaboración propia, basada en información de la Super Intendencia de Compañías.

Tabla 12: Matriz de índices de solvencia del año 2023.

MATRIZ DE INDICADORES DE SOLVENCIA EMPRESA ASOKAVISA S.A. ÍNDICES DE SOLVENCIA AÑO 2023			
Indicadores	Fórmula	Datos	Año 2023
Endeudamiento del Activo	$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$	$\frac{\$13.720,41}{\$79.370,84}$	0,17
Endeudamiento Patrimonial	$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Patrimonio}}$	$\frac{\$13.720,41}{\$31.603,01}$	0,43
Apalancamiento del Activo Fijo	$\frac{\text{Activo Total}}{\text{Patrimonio}}$	$\frac{\$79.370,84}{\$31.603,01}$	2,51

Nota: Elaboración propia, basada en información de la Super Intendencia de Compañías.

2.4.5.4. Análisis e interpretación de los resultados de los índices de solvencia.

2.4.5.4.1. Endeudamiento del activo.

El endeudamiento del activo muestra la proporción de los activos de la empresa que está financiada con deuda, en el año 2022 Asokavisa S.A. tiene un índice de 0,06, en el 2023 aumenta a 0,17, lo que significa que la empresa aumento el nivel de financiamiento de sus activos de deuda en este período, por lo que se puede considerar que la empresa está tomando la decisión de endeudarse en un posible esfuerzo de expansión o cubrir sus obligaciones financieras.

2.4.5.4.2. Endeudamiento patrimonial.

El endeudamiento patrimonial de Asokavisa S.A. en el año 2022 se mantuvo en 0,11, ya en 2023 aumenta a 0,43, lo que indica que la proporción del endeudamiento en proporción a su patrimonio incrementó considerablemente, lo que apunta a que la empresa está financiándose de fondos externos para enfrentar sus costos operativos o financiando posibles expansiones en su giro de negocio.

2.4.5.4.3. Apalancamiento del activo fijo.

Una vez analizado el índice de apalancamiento del activo fijo podemos determinar que existió un aumento, en el 2022 el indicador se mantuvo en 1,67, mientras en el 2023 aumentó a 2,51, lo que indica que la empresa se está endeudando para financiar sus activos fijos como vehículos o maquinaria, lo que sugiere una dependencia del financiamiento externo para sostener sus inversiones.

2.4.5.5. Matriz de indicadores de rentabilidad.

Tabla 13: Matriz de índices de rentabilidad del año 2022.

MATRIZ DE INDICADORES DE RENTABILIDAD			
EMPRESA ASOKAVISA S.A.			
ÍNDICES DE RENTABILIDAD AÑO 2022			
Indicadores	Fórmula	Datos	Año 2022
Margen Bruto	$\frac{(\text{Ventas Netas} - \text{Costo de Ventas})}{\text{Ventas}}$	$\frac{(\$289.896,52 - \$204.688,05)}{\$289.896,52}$	0,29

Rentabilidad Neta de Ventas	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}}$	$\frac{\$23.308,07}{\$289.896,52}$	0,08
Rentabilidad del Activo Total	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo Total}}$	$\frac{\$23.308,07}{\$544.341,02}$	0,04

Nota: Elaboración propia, basada en información de la Super Intendencia de Compañías.

Tabla 14: Matriz de índices de rentabilidad del año 2023.

MATRIZ DE INDICADORES DE RENTABILIDAD			
EMPRESA ASOKAVISA S.A.			
ÍNDICES DE RENTABILIDAD AÑO 2023			
Indicadores	Fórmula	Datos	Año 2023
Margen Bruto	$\frac{(\text{Ventas Netas} - \text{Costo de Ventas})}{\text{Ventas}}$	$\frac{(\$292.755,68 - \$186.936,29)}{\$292.755,68}$	0,38
Rentabilidad Neta de Ventas	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}}$	$\frac{\$11.276,00}{\$292.755,68}$	0,04
Rentabilidad del Activo Total	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo Total}}$	$\frac{\$11.276,00}{\$464.970,18}$	0,02

Nota: Elaboración propia, basada en información de la Super Intendencia de Compañías.

2.4.5.6. Análisis e interpretación de los resultados de los índices de solvencia.

2.4.5.6.1. Margen Bruto.

El margen bruto de Asokavisa S.A. mejoró de 0,29 en el año 2022 a 0,38 en el año 2023, lo que resulta en un aumento en su rentabilidad en base a las operaciones, lo que genera una mayor ganancia por cada venta después de cubrir sus costos de producción, este aumento puede ser el resultado de un mejor manejo en los costos de producción.

2.4.5.6.2. Rentabilidad neta de ventas.

La rentabilidad neta de ventas es el resultado de la ganancia obtenida por cada unidad vendida, en el año 2022 Asokavisa S.A. tiene una rentabilidad de 0,08, en 2023 disminuyó a 0,04, lo que puede ser el resultado de que, a pesar de los ingresos generados por las ventas, la empresa tiene altos costos operativos y gastos, lo que reduce su rentabilidad final y puede generar dificultades para mantener su eficiencia.

2.4.5.6.3. Rentabilidad del activo total.

La rentabilidad del activo total en 2022 fue de 0,04 y en 2023 disminuyó a 0,02, lo que indica que la empresa generó menos ganancias por cada unidad de activo en comparación al año anterior, lo que resulta en una disminución de eficiencia en el uso de sus activos para generar beneficios, así mismo se verá reflejado en un incremento de sus costos no compensado por los ingresos generados.

2.5. Triangulación de la información

Para la triangulación de la información para la investigación de ASOKAVISA S.A. se utilizaron tres métodos principales: entrevistas a la alta dirección, análisis preciso de los estados financieros y una investigación exhaustiva de la documentación. Este método permite obtener una visión integral del estado actual de la empresa y de sus áreas problemáticas.

En las conversaciones con la alta dirección se trataron varios temas operativos y estratégicos. Se hizo hincapié en los gastos de producción, con especial énfasis en la mano de obra y las materias primas. Cabe mencionar que los propios ejecutivos afirman que estos gastos han cambiado significativamente; pero, debido a la subjetividad que implica su evaluación, esta afirmación debe considerarse con cautela.

Los cambios en los precios de los alimentos y las circunstancias cambiantes del sector hospitalario del país fueron los principales impulsores de la distribución de los costos. Sin embargo, los entrevistadores destacan que ASOKAVISA S.A. ha demostrado la capacidad de manejar las materias primas con la eficiencia necesaria. Las relaciones con los proveedores y la búsqueda de técnicas de abastecimiento innovadoras son dos ejemplos de medidas o estrategias positivas que la organización utilizó. Las operaciones futuras pueden verse amenazadas por la fuente de insumos de costos inestables. La declaración de la alta gerencia sin duda decía que los cambios en la mano de obra, las

materias primas u otras circunstancias climáticas son inevitables, y que la incapacidad de la empresa para alejarse de esta fuente presenta un desafío significativo.

El análisis financiero de ASOKAVISA S.A. reveló tendencias en su capital de trabajo, que disminuyó drásticamente de (\$183,244.69) en 2022 a (\$20,327.01) en 2023. Esta caída en el capital de trabajo puede ser indicativa de una reducción en la capacidad operativa de la empresa, lo que podría afectar su eficiencia en el uso de recursos y su capacidad para hacer frente a imprevistos en la demanda del mercado.

Aunque el capital de explotación se mantiene dentro de un rango razonable, la tendencia a la baja es preocupante y pone en duda la capacidad de la empresa para responder a futuras oportunidades de crecimiento o realizar gastos críticos. Además, se observó que la relación entre activos y pasivos indicaba una creciente tensión financiera, lo que restringiría la capacidad de ASOKAVISA S.A. para obtener más financiación en caso de ser necesario. Para prever y evitar futuros problemas de liquidez, se recomienda realizar un seguimiento continuo de importantes métricas financieras, como el índice de rotación de inventario y el índice de liquidez.

El examen de los registros financieros y operativos proporcionó información de fondo importante sobre los procedimientos internos de la empresa. No obstante, se encontró que varios documentos estaban desactualizados, lo que puede tener un efecto perjudicial en la toma de decisiones estratégicas. Para comprender las reglas y los procesos operativos de la empresa, así como su desempeño pasado, es necesario conocer la información contenida en estos documentos.

CAPITULO III

3. PROPUESTA

3.1. Título

Modelo de costos para mejorar la gestión financiera y aumentar la rentabilidad de la empresa de servicios de catering hospitalarios Asokavisa S.A.

3.2. Justificación

En el entorno competitivo de la actualidad, la eficiencia y la optimización de los recursos financieros son imprescindibles para la sostenibilidad empresarial, es importante emplear una gestión adecuada de los costos de producción, ya que este es un factor fundamental para la rentabilidad de las empresas. Asokavisa S.A. es una empresa dedicada al servicio de catering hospitalario, por lo que es importante mantener un alto estándar de calidad a la hora de entregar un servicio excepcional que ayude a mantener su posición y consistencia en el mercado, ya que en el sector del catering hospitalario estos factores son esenciales y cualquier variación de los costos tiene un impacto directo en el margen de utilidad y capacidad de ofrecer precios competitivos.

La identificación, categorización y control de los costos inherentes a los procesos de producción y entrega de servicios de restauración hospitalarios es posible mediante el diseño de un sistema de costos de producción. Este modelo examina los costos desde la adquisición de materias primas hasta la entrega de un producto final, como por ejemplo los menús. La correcta implementación de un sistema de costos estructurado no sólo ayudará a reducir gastos innecesarios, sino que también aumentará la eficacia de la gestión de los recursos financieros, permitiendo a los gerentes tomar decisiones sobre precios de productos, cambios operativos y proyecciones financieras a mediano y largo plazo.

Adicionalmente, al calcular el costo unitario y el costo global de producción, un modelo de costos brindará a Asokavisa S.A. una herramienta que ayudará en la toma de decisiones estratégicas y permitirá realizar estimaciones de costos que consideren las fluctuaciones de los pacientes del hospital.

Esta información es esencial para evaluar la rentabilidad de la empresa y evaluar estrategias que ayuden a mejorar su competitividad en el mercado, considerando que el análisis de la rentabilidad permitirá estimar la relación costo-beneficio de cada proceso

productivo, facilitando la identificación de áreas de mejora y alineación de costos con los objetivos de crecimiento de la empresa.

3.3. Objetivo General

Desarrollar e implementar un sistema de costos que permita mejorar la gestión financiera en la Asokavisa S.A. estandarizando procedimientos, identificando y controlando los costos de producción para optimizar la rentabilidad de la empresa.

3.3.1. *Objetivos Específicos.*

- Identificar y clasificar los elementos del costo que se involucren en el proceso de producción de servicios de catering hospitalarios, detallando los materiales, mano de obra y los costos indirectos de fabricación.
- Establecer controles de costos eficientes mediante el diseño de formatos que permitan monitorear y evaluar constantemente los gastos en cada etapa del proceso de creación de los menús.
- Determinar los costos totales y unitarios de producción, examinando información precisa que permita la toma de decisiones sobre los precios y márgenes de utilidad.
- Evaluar la rentabilidad mediante el sistema de costos diseñado y analizar los resultados obtenidos para posteriormente compararlos con la finalidad de medir su efectividad en la optimización de recursos financieros de Asokavisa S.A.

3.4. Beneficiarios

La correcta aplicación de la propuesta beneficiará a la directiva de la empresa y a las personas encargadas del proceso de producción de los menús, de la misma manera aportará en la mejora de las finanzas de Asokavisa S.A. y a tener una mejor rentabilidad, incrementando el valor de la empresa y permitiendo a los directivos tomar decisiones en base a las finanzas, reduciendo directamente el riesgo financiero y asegurando su sostenibilidad y crecimiento a largo plazo.

3.5. Factibilidad

3.5.1. Factibilidad financiera.

La empresa Asokavisa S.A. mantiene precios de venta estables desde el año 2015, no obstante, la empresa a la fecha no mantiene un sistema de costos que les permita controlar los procesos y los costos que incurren en estos, la aplicación de un modelo de costos implica una inversión inicial para la capacitación, adquisición de software y ajustes operativos, lo que posteriormente permitirá reducir los costos innecesarios y mejorar la rentabilidad de la empresa. La optimización de los recursos y la reducción de los costos en la producción de servicios de catering hospitalarios se verá reflejada en un alto potencial de retorno sobre la inversión.

3.5.2. Factibilidad legal.

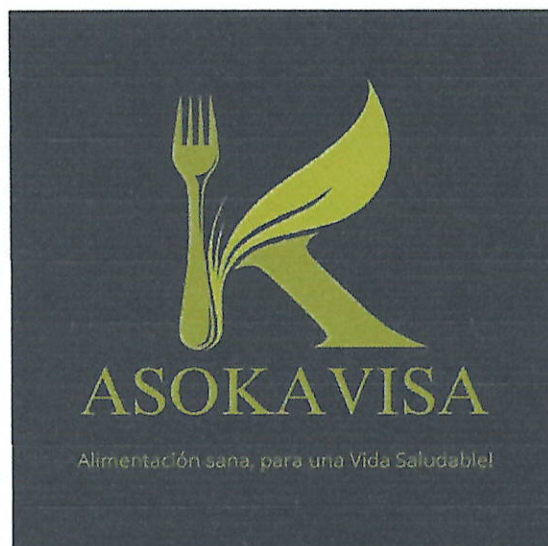
Si bien la implementación de un sistema de costos no infringe ninguna normativa vigente en el Ecuador, es importante que su aplicación se dé basada en el marco legal para asegurar que contribuya al cumplimiento de normas financieras y contables, asegurando que Asokavisa S.A. demuestre transparencia y mejore su capacidad de cumplimiento en cuanto a sus obligaciones tributarias, además de beneficiarse al demostrar una buena estructura de costos, facilitando las auditorías y asegurando su cumplimiento en cuanto a la normativa.

3.5.3. Factibilidad técnica.

Para asegurar resultados eficientes en la aplicación de un modelo de costos es importante implementar el mismo mediante el uso de software especializado en la gestión de costos y contabilidad, los cuales son accesibles y escalables acorde a la necesidad de la empresa, posteriormente es necesaria la capacitación del personal, lo que es clave para el manejo y monitoreo del sistema luego de su adquisición.

3.6. Desarrollo de la propuesta

Empresa de Catering Hospitalario ASOKAVISA S.A.



Sistema de Costos para la Gestión Financiera

Manta, noviembre de 2024

Nota: Elaboración propia.



**Empresa de Catering Hospitalario
ASOKAVISA S.A.**

**Sistema de Costos para la Gestión
Financiera**

Introducción al sistema de costos:

Asokavisa S.A., empresa que presta servicios de restauración hospitalaria, necesita garantizar la calidad y el cumplimiento de los requerimientos nutricionales que demandan sus clientes con el fin de maximizar los costos de producción y garantizar la rentabilidad. La implementación de un sistema de costos adecuado a las necesidades de la organización garantiza la gestión y control de los costos en cada orden de servicio, mejorando la eficiencia de los procesos operativos, mejorando la capacidad de respuesta al mercado e impulsando la competitividad.

El sistema de costos se creó como respuesta a la necesidad de la empresa de brindar a los hospitales servicios eficientes y de alta calidad. Cada servicio requiere una planificación y asignación de recursos única en función de las necesidades de cada cliente y orden de servicio, que pueden variar según el tipo de cliente, el número de pacientes en el hospital y otras necesidades que se cubrirán en el servicio. Como resultado, el sistema de costos ayudará en la toma de decisiones y también respaldará el crecimiento y la sostenibilidad a largo plazo de la empresa.



**Empresa de Catering Hospitalario
ASOKAVISA S.A.**

**Sistema de Costos para la Gestión
Financiera**

Alcance del proceso:

El sistema de costos podrá analizar todos los procesos de producción que se encuentren relacionados a la entrega del servicio de catering hospitalario que ofrece Asokavisa S.A., desde la compra de la materia prima hasta la entrega del producto final en los hospitales. Este proceso incluye la identificación, registro y control de los costos directos e indirectos con una metodología enfocada en el cálculo del costo por órdenes de producción. Así mismo, el sistema permitirá una evaluación continua de la rentabilidad de cada servicio, verificando el cumplimiento de los objetivos financieros de la empresa sin comprometer la calidad del producto. Por otra parte, facilitará la toma de decisiones estratégicas en la asignación de recursos, fortaleciendo la capacidad de la empresa de adaptarse a los cambios del mercado y la variabilidad de los costos de materia prima.



**Empresa de Catering Hospitalario
ASOKAVISA S.A.**

**Sistema de Costos para la Gestión
Financiera**

Base Legal:

- Normas Internacionales de Información Financiera
- Normas Internacionales de Contabilidad
- Código del Trabajo
- Ley Orgánica del Régimen Tributario Interno

Responsables del proceso:

- Gerencia
- Contabilidad
- Jefe de Compras
- Jefe de Personal
- Supervisor de Producción
- Analista de Costos

Funciones:

Gerencia:

- Asegurar la correcta implementación y funcionamiento del sistema de costos.
- Garantizar que los registros de costos y procedimientos cumplen con las normativas contables, fiscales y laborales en Ecuador.
- Revisar informes de costos para tomar decisiones estratégicas que mejoren la rentabilidad y controlar el gasto.
- Preparar y presentar informes financieros que reflejen la estructura de costos ante la junta directiva y otras entidades regulatorias.



**Empresa de Catering Hospitalario
ASOKAVISA S.A.**

**Sistema de Costos para la Gestión
Financiera**

Contabilidad:

- Identificar y registrar los costos de producción, diferenciando entre costos directos e indirectos y asegurando la exactitud de los datos.
- Determinar los costos unitarios y totales de cada orden de producción para evaluar la rentabilidad.
- Elaborar reportes periódicos sobre la estructura de costos, incluyendo análisis y recomendaciones de optimización.
- Asegurarse de que todos los registros y procedimientos estén alineados con las NIIF y las disposiciones del Código del trabajo.

Jefe de Compras:

- Seleccionar proveedores que cumplan con los requisitos de calidad y precio para reducir los costos de materias primas.
- Llevar un control adecuado de los inventarios para evitar desperdicios y sobrecostos, asegurando que los materiales estén disponibles para cada orden.
- Registrar los costos de compra en el sistema, diferenciando los productos por cada orden de producción.
- Asegurar que las adquisiciones cumplan con los principios de optimización y eficiencia en el uso de recursos.

Jefe de Personal:

- Asignar el personal adecuado para cada pedido, en función de la demanda de servicios y los requerimientos específicos del cliente.
- Llevar un control de las horas de trabajo del personal dedicado a cada servicio de catering, garantizando el correcto cálculo de los costos de mano de obra.
- Asegurar que las horas de trabajo y salarios cumplen con las normativas del Ministerio del Trabajo, evitando conflictos laborales.

3.6.1. Menús correspondientes a la segunda semana de noviembre del año 2023

Tabla 15: Menú de almuerzos correspondiente al lunes.

LUNES			
TIPO	COMPONENTES	INGREDIENTES	
ALMUERZO	SOPA	Sopa de fideo con pollo	Pollo, zanahoria, apio, cebolla, fideo, agua, sal, colorante, perejil, huevo
		Crema de zapallo	Zapallo, cebolla, agua, crema de leche, papa, dientes de ajo, sal, orégano
	PROTEÍNA	Pescado estofado	Pescado, aceite, cebolla, ajo, tomate, pimienta, papa, sal, comino
		Pollo jugoso al horno	Pollo, patatas, cebolla, ajo, aceite, sal, orégano, comino, vinagre de vino
	ARROZ	Arroz	Arroz, agua, aceite, sal
	GUARNICIÓN	Patacón	Plátanos verdes, aceite, sal
		Pan ajo	Pan, ajo, mantequilla, sal, queso
	ENSALADA	Encurtido	Vinagre, agua, sal, zanahoria, pepino, cebolla colorada
		Col morada	Col morada, albahaca, salsa de soya, aceite, vinagre, miel
	BEBIDA	Jugo de naranjilla	Naranjilla, agua, azúcar, esencia de vainilla
		Jugo de mora	Mora, agua, azúcar, hielo
	POSTRE	Fruta natural (Postre)	Fresa, azúcar, gelatina sin sabor, leche condensada, agua

Nota: Elaboración propia, con información brindada por Asokavisa S.A.

Tabla 16: Menú de almuerzos correspondiente al martes.

MARTES			
TIPO	COMPONENTES	INGREDIENTES	
ALMUERZO	SOPA	Sopa de morocho con res	Morocho, carne de res, agua, cebolla, ajo, zanahoria, pimienta, sal, cilantro
		Aguado	Pollo, agua, cebolla, ajo, zanahoria, papas, sal, cilantro
	PROTEÍNA	Boloñesa de carne	Carne, tomate, cebolla, zanahoria, apio, ajo, vino, sal, aceite
		Fajitas de pollo salteadas con verduras	Pechuga de pollo, pimienta, cebolla, aceite, comino, sal
	ARROZ	Arroz	Arroz, agua, sal, aceite
	GUARNICIÓN	Maduro al horno	Plátanos maduros, aceite
		Menestra yuca	Yuca, agua, sal
	ENSALADA	Rábano tomate chocho	Rábano, tomate, chocho, limón, sal

		Lechuga y tomate	Lechuga fresca, tomate, limón, sal
BEBIDA		Jugo de limón	Limón, agua, azúcar
		Jugo de babaco	Babaco, agua, azúcar
POSTRE		Fruta natural (Postre)	Fresa, azúcar, gelatina sin sabor, leche condensada, agua

Nota: Elaboración propia, con información brindada por Asokavisa S.A.

Tabla 17: Menú de almuerzos correspondiente al miércoles.

MIÉRCOLES			
	TIPO	COMPONENTES	INGREDIENTES
ALMUERZO	SOPA	Crema de verduras	Zanahoria, cebolla, dientes de ajo, sal, pimiento, canguil
		Pescado	Pescado, aceite, cebolla, ajo, tomate, pimiento, papa, sal, comino
	PROTEÍNA	Alitas en salsa de miel y mostaza	Alitas de pollo, miel, mostaza, ajo, sal
		Carne a la plancha	Carne, sal, aceite
	ARROZ	Arroz	Arroz, agua, sal
	GUARNICION	Papas al perejil	Papas, mantequilla, perejil, sal, agua
		Menestra de lenteja	Lenteja, cebolla, zanahoria, ajo, sal, comino
	ENSALADA	Ensalada Col slaw	Col, zanahoria, mayonesa, vinagre, sal
		Ensalada rusa de pollo	Pollo, papas, zanahoria, mayonesa
	BEBIDA	Jugo de maracuyá	Agua, maracuyá, azúcar
		Jugo de tamarindo	Tamarindo, Agua, azúcar
	POSTRE	Fruta natural (Postre)	Fresa, azúcar, gelatina sin sabor, leche condensada, agua

Nota: Elaboración propia, con información brindada por Asokavisa S.A.

Tabla 18: Menú de almuerzos correspondiente al jueves.

JUEVES			
	TIPO	COMPONENTES	INGREDIENTES
ALMUERZO	SOPA	Raspado de verde con pescado	Plátano verde, pescado, agua, sal, aceite
		Sopa de rosca	Agua, carne de res, cebolla, ajo, zanahoria, papas, sal, comino
	PROTEÍNA	Pollo al horno en salsa de piña	Pollo, salsa de piña, cebolla, ajo, sal
		Carne de hamburguesa	Carne, mantequilla, sal
	ARROZ	Arroz	Arroz, agua, sal
	GUARNICION	Pastelitos de yuca	Yuca, queso, huevo, sal
Maduro		Plátano maduro, aceite	

	ENSALADA	Ensalada de tomate y aros de cebolla	Pepinillo, tomate, cebolla, vinagre
		Ensalada de brócoli al vapor	Brócoli, agua, sal, limón
	BEBIDA	Jugo de lima	Lima, agua, azúcar
		Jugo de naranjilla	Naranjilla, agua, azúcar
	POSTRE	Fruta natural (Postre)	Fresa, azúcar, gelatina sin sabor, leche condensada, agua

Nota: Elaboración propia, con información brindada por Asokavisa S.A.

Tabla 19: Menú de almuerzos correspondiente al viernes.

VIERNES			
	TIPO	COMPONENTES	INGREDIENTES
ALMUERZO	SOPA	Crema de zapallo	Zapallo, cebolla, ajo, agua, sal, crema de leche, aceite
		Sopa de carne con fideo	Carne de res, fideo, agua, cebolla, zanahoria, ajo, sal
	PROTEÍNA	Filete de cerdo	Filete de cerdo, cebolla, mostaza, miel, aceite, vino, sal
		Pollo asado	Pollo, ajo, limón, aceite, sal, orégano
	ARROZ	Arroz	Arroz, agua, sal, aceite
	GUARNICION	Menestra de lenteja	Lenteja, cebolla, zanahoria, ajo, agua, sal
		Patacón	Plátanos verdes, aceite, sal
	ENSALADA	Ensalada de brócoli, coliflor y choclo dulce	Brócoli, Coliflor, Choclo dulce, Aceite
		Ensalada de lechuga y pepino	Lechuga, pepino, aceite, limón, sal
	BEBIDA	Jugo de piña	Piña, agua, azúcar
		Jugo de sandía	Sandía, agua, azúcar
	POSTRE	Fruta natural (Postre)	Fresa, azúcar, gelatina sin sabor, leche condensada, agua

Nota: Elaboración propia, con información brindada por Asokavisa S.A.

De la tabla 15 a la 19 se detallan los menús que ofrece la empresa Asokavisa S.A. durante la segunda semana de noviembre del 2023, misma que oferta dos opciones de sopa, proteína, guarnición, ensalada y bebida en base a las preferencias del consumidor, de la misma manera a cada almuerzo se le agrega su respectiva porción de arroz y postre.

Cada tabla de menús presentada muestra el desglose de los ingredientes que incurren en la preparación de cada producto disponible para el consumidor, lo que facilita la identificación del costo generado por cada almuerzo, permitiendo a su vez usar dicha información en el detalle de los elementos del costo usado en la siguiente tabla.

3.6.2. Elementos del costo de la empresa Asokavisa S.A. que incurren en la preparación de los menús para el servicio de catering hospitalario.

3.6.2.1. Materia Prima Directa.

Tabla 20: Orden de compra de materia prima para la producción de los menús de la empresa Asokavisa S.A.

LISTA DE COMPRA DE UNA SEMANA					
CÓDIGO	MATERIA PRIMA	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
1.1.1	Maracuyá	Saco	11,90	\$ 18,00	\$ 214,29
1.1.2	Limón	Saco	2,38	\$ 28,00	\$ 66,67
1.2.1	Ajo	Lb	30,83	\$ 1,75	\$ 53,96
1.2.2	Queso	Lb	95,60	\$ 1,90	\$ 181,64
1.2.3	Cebolla	Lb	598,13	\$ 0,36	\$ 215,33
1.2.4	Tomate	Lb	302,61	\$ 0,35	\$ 105,91
1.2.5	Carne	Lb	407,14	\$ 2,50	\$ 1.017,86
1.2.6	Pechuga	Lb	186,31	\$ 2,10	\$ 391,25
1.2.7	Pimiento	Lb	261,19	\$ 0,40	\$ 104,48
1.2.8	Zanahoria	Lb	505,48	\$ 0,45	\$ 227,46
1.2.9	Azúcar	Lb	116,00	\$ 0,35	\$ 40,60
1.2.10	Arroz	Lb	294,74	\$ 0,50	\$ 147,37
1.2.11	Sal	Lb	24,27	\$ 0,40	\$ 9,71
1.2.12	Papa	Lb	275,83	\$ 0,20	\$ 55,17
1.2.13	Pescado	Lb	314,17	\$ 2,70	\$ 848,25
1.2.14	Yuca	Lb	183,85	\$ 0,25	\$ 45,96
1.2.15	Lenteja	Lb	16,67	\$ 1,35	\$ 22,50
1.2.16	Fresa	Lb	261,31	\$ 3,00	\$ 783,93
1.2.17	Babaco	Lb	85,43	\$ 0,25	\$ 21,36
1.2.18	Tamarindo	Lb	196,43	\$ 1,10	\$ 216,07
1.2.19	Morocho	Lb	57,74	\$ 2,40	\$ 138,57
1.3.1	Accite (20 lts)	Ltrs	33,00	\$ 26,00	\$ 858,00
1.4.1	Chocho	Kg	51,67	\$ 2,77	\$ 143,12
1.4.2	Cerdo	Kg	51,19	4,45	\$ 227,80
1.5.1	Fideos	Funda	157,14	\$ 1,05	\$ 165,00
1.5.2	Rábano	Funda	25,83	\$ 0,57	\$ 14,73
1.5.3	Hielo	Funda	15,00	\$ 0,75	\$ 11,25
1.6.1	Choclo dulce	Frasco	15,00	\$ 3,40	\$ 51,00
1.7.1	Agua	Bidón	65,95	\$ 0,90	\$ 59,36
1.8.1	Apio	Mazo	30,95	\$ 0,63	\$ 19,50
1.8.2	Cilantro	Mazo	39,29	\$ 1,00	\$ 39,29
1.8.3	Albahaca	Mazo	10,71	\$ 0,65	\$ 6,96
1.8.4	Perejil	Mazo	13,10	\$ 0,60	\$ 7,86
1.9.1	Verde	Racimo	14,00	\$ 4,00	\$ 56,00
1.9.2	Maduro	Racimo	16,00	\$ 4,00	\$ 64,00

1.10.3	Lechuga	Unidad	264,00	\$ 0,57	\$ 150,48
1.10.4	Piña	Unidad	51,19	\$ 0,80	\$ 40,95
1.10.5	Pepino	Unidad	55,55	\$ 0,20	\$ 11,11
1.10.6	Brócoli	Unidad	29,76	\$ 0,70	\$ 20,83
1.10.7	Col	Unidad	7,14	\$ 0,60	\$ 4,29
1.10.8	Coliflor	Unidad	25,00	\$ 0,55	\$ 13,75
1.10.9	Zapallo	Unidad	92,10	\$ 2,00	\$ 184,20
1.10.10	Sandía	Unidad	38,10	\$ 2,15	\$ 81,90
2.1.1	Gelatina sin sabor	Gr	5476,19	\$ 0,02	\$ 109,52
2.2.1	Mora	Lb	46,43	\$ 1,50	\$ 69,64
2.2.2	Naranja	Lb	209,52	\$ 1,25	\$ 261,90
2.3.1	Vino blanco	Frasco	11,00	\$ 3,50	\$ 38,50
2.3.2	Achote (Colorante)	Frasco	4,00	\$ 3,25	\$ 13,00
2.3.3	Esencia de vainilla	Frasco	2,00	\$ 2,25	\$ 4,50
2.3.4	Salsa de soya	Frasco	2,00	\$ 9,34	\$ 18,68
2.3.5	Vinagre (5 ltrs)	Litro	4,00	\$ 11,00	\$ 44,00
2.3.6	Leche condensada	Frasco	55,00	\$ 1,67	\$ 91,85
2.4.1	Mantequilla (3kg)	Tacho	3,00	\$ 11,10	\$ 33,30
2.5.1	Maíz dulce	Funda	23,00	\$ 3,00	\$ 69,00
2.5.2	Crema de leche	Funda	14,00	\$ 1,25	\$ 17,50
2.5.3	Comino	Funda	52,00	\$ 0,37	\$ 19,24
2.5.4	Pan	Funda	28,00	\$ 1,75	\$ 49,00
2.5.5	Orégano	Funda	62,00	\$ 0,45	\$ 27,90
2.6.1	Mostaza (3kg)	Tacho	4,00	\$ 11,00	\$ 44,00
2.6.2	Mayonesa (3,8kg)	Tacho	6,00	\$ 12,50	\$ 75,00
TOTAL					\$ 8.610,37

Nota: Elaboración propia.

Como materia prima se presenta cada ingrediente necesario para la elaboración semanal de los menús, considerando cinco días de lunes a viernes, en donde se especifica su codificación lo que permite una mayor identificación del elemento del costo, así como, la cantidad, precio individual y total que se consume tomando en cuenta las distintas unidades de medida que dispone cada materia prima, generando semanalmente un costo total de materia prima de \$8.610,37

3.6.2.1.1. Mano de Obra Directa.

Tabla 21: Rol de pago del mes de noviembre de 2023 empresa Asokavisa S.A.

CÉDULA	NOMBRE	REL. TRABAJO	N° DIAS	SUELDO BASICO	PATRONAL	INDIVIDUAL APORTE ADIC	%CCC	VALOR CCC	TOTAL APORTE	INGRESOS BRUTOS	INGRESOS NETOS	INGRESOS TOTALES
1727471623	AGUIRRE CASTRO KEVIN DAMIAN	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 462.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
1712333589	ALVARADO HIDALGO WALTER PATRICIO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	18	\$ 277.60	\$ 30.95	\$ 26.24	1	\$ 2.78	\$ 57.19	\$ 280.38	\$ 254.14	\$ 285.09
1722531561	ALVARADO NEGRETTE CRISTIAN ADRIAN	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 463.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.66	\$ 96.05	\$ 470.92	\$ 423.58	\$ 475.17
1711890507	AMARI PINTADO FRANKLIN EFRAIN	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 466.26	\$ 51.99	\$ 44.06	1	\$ 4.66	\$ 96.05	\$ 470.92	\$ 423.58	\$ 475.17
1721971982	ANASICHA MENDOZA DAYANA ARASELI	06-CODIGO DEL TRABAJO -	12	\$ 185.07	\$ 20.64	\$ 17.48	1	\$ 1.85	\$ 38.12	\$ 186.92	\$ 169.44	\$ 190.08
1726598509	ARIAS GONZALEZ JASON ALEXIS	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 463.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
1727534561	ARIAS GUAMAN ERIKA JEANNETH	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 462.67	\$ 51.29	\$ 43.47	1	\$ 4.60	\$ 94.76	\$ 464.60	\$ 421.13	\$ 472.42
1308964780	BASURTO BRIONES DORYS ALEXANDRA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 460.00	\$ 54.86	\$ 46.50	1	\$ 4.60	\$ 101.36	\$ 496.94	\$ 450.44	\$ 505.30
1207267834	BRAVO RODRIGUEZ SUSANA MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 492.02	\$ 54.86	\$ 46.50	1	\$ 4.92	\$ 101.36	\$ 464.60	\$ 421.13	\$ 472.42
1311766024	BRIONES PICO ZOILA MARIANA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 463.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
1727324236	CABEZAS CUASAPAZ STEVEN FERNANDO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 463.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
1720664711	CAIZA MORENO NANCY ALEXANDRA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	7	\$ 108.79	\$ 12.13	\$ 10.28	1	\$ 1.09	\$ 23.41	\$ 109.88	\$ 99.60	\$ 111.73
1720857208	CANDO ZAPATA GUIDO RENE	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 463.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
2100871314	CARDENAS BASTIDAS PRISCILA MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 462.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
1760104917	CASTILLO MUNOZ IVAN GILBERTO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 479.16	\$ 55.43	\$ 45.28	1	\$ 4.79	\$ 98.31	\$ 483.95	\$ 438.67	\$ 492.10
1755689555	CAZA RIVADENEIRA DENIS MATEO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 462.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
1715598933	CHAVEZ LARREA DANIELA FERNANDA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 492.02	\$ 54.86	\$ 46.50	1	\$ 4.92	\$ 101.36	\$ 496.94	\$ 450.44	\$ 505.30
1727451641	CHENCHE TORTIZ ADRIAN ANTHONY	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 466.26	\$ 51.99	\$ 44.06	1	\$ 4.66	\$ 96.05	\$ 470.92	\$ 426.86	\$ 478.85
1727029680	CHERRIZ MARTINEZ KEVIN LEANDRO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	8	\$ 123.38	\$ 13.76	\$ 11.66	1	\$ 1.23	\$ 25.42	\$ 124.61	\$ 112.95	\$ 126.71
1315388668	CHICA ORTIGA AIBA DANIELA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 460.00	\$ 60.00	\$ 43.47	1	\$ 4.60	\$ 94.76	\$ 464.60	\$ 421.13	\$ 472.42
1726135930	CHICAZA SANGO JESSICA NATHALY	06-CODIGO DEL TRABAJO -	23	\$ 337.47	\$ 39.86	\$ 33.78	1	\$ 3.37	\$ 73.64	\$ 361.04	\$ 327.26	\$ 367.12
1350369995	CHIQUITO ALVAREZ LUIS ENRIQUE	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 460.00	\$ 51.29	\$ 43.47	1	\$ 4.60	\$ 94.76	\$ 464.60	\$ 421.13	\$ 472.42
1712381019	CLAVIJO MEDIA YERONICA PATRICIA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	18	\$ 277.60	\$ 30.95	\$ 26.24	1	\$ 2.78	\$ 57.19	\$ 280.38	\$ 254.14	\$ 285.09
1103119077	COLLAGUAZO CEBI DAISSI ESPERANZA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 462.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
1724254626	CUASATAR CHUGA ANDERSON PAUL	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 462.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
5500253894	CUNDULLE TOCETE BLANCA ALICIA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 466.26	\$ 51.99	\$ 44.06	1	\$ 4.66	\$ 96.05	\$ 470.92	\$ 426.86	\$ 478.85
1725468663	ESPINEL PILAQUINGA JOHN ALEXANDER	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 463.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
928851571	FLORES CADENA SARA YOLANDA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 465.06	\$ 51.85	\$ 43.95	1	\$ 4.65	\$ 95.80	\$ 469.71	\$ 425.76	\$ 477.61
2100450623	FRANCO ALCIVAR JOFFRE VALENTIN	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 462.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
1709353385	GUAYNALLA SIMBANA JOSE MANUEL	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 462.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
604348425	GUZMAN BUCAY SERGIO ISRAEL	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 492.02	\$ 54.86	\$ 46.50	1	\$ 4.92	\$ 101.36	\$ 496.94	\$ 450.44	\$ 505.30
1724101280	INBA LLUMIQUINGA JOSE LUIS	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 462.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
17202956342	LARA RUALES TATIANA ELIZABETH	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 460.00	\$ 51.29	\$ 43.47	1	\$ 4.60	\$ 94.76	\$ 464.60	\$ 421.13	\$ 472.42
1316693017	LAZ BARRIO NOEL HERIBERTO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 492.02	\$ 54.86	\$ 46.50	1	\$ 4.92	\$ 101.36	\$ 496.94	\$ 450.44	\$ 505.30
1723569009	LOARTE CHIPANTIZA MARIA JOSE	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 479.16	\$ 55.43	\$ 45.28	1	\$ 4.79	\$ 98.31	\$ 483.95	\$ 438.67	\$ 492.10
2450294101	LOOR MURILLO DAVE ORLANDO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	1	\$ 15.33	\$ 1.71	\$ 1.45	1	\$ 0.15	\$ 3.16	\$ 15.48	\$ 14.03	\$ 15.74
1722742879	LOPEZ CHAVEZ AMANDA GABRIELA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 462.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
6105973314	LOPEZ FERNANDEZ FLOR MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 463.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
528990781	MACIAS PONCE CHRISTOPHER STEVEN	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 460.00	\$ 51.29	\$ 43.47	1	\$ 4.60	\$ 94.76	\$ 464.60	\$ 421.13	\$ 472.42
1723285514	MAROTO CARDOSO WILLAN ARMANDO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 466.26	\$ 51.99	\$ 44.06	1	\$ 4.66	\$ 96.05	\$ 470.92	\$ 426.86	\$ 478.85
1308308033	MENDOZA PARRAGA JUAN CARLOS	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 460.00	\$ 51.29	\$ 43.47	1	\$ 4.60	\$ 94.76	\$ 464.60	\$ 421.13	\$ 472.42
1708815160	MIGUEZ VACA AURA SIRENA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 462.67	\$ 51.59	\$ 43.72	1	\$ 4.63	\$ 95.31	\$ 467.30	\$ 423.58	\$ 475.17
1308433349	MOLINA ALVAREZ JUAN CARLOS	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$ 460.00	\$ 51.29	\$ 43.47	1	\$ 4.60	\$ 94.76	\$ 464.60	\$ 421.13	\$ 472.42

1730294144	MOLINA SUEDISPA JAVIER ALEXANDER	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	460.00	\$	51.29	\$	43.47	\$	-	\$	4.60	\$	94.76	\$	464.60	\$	421.13	\$	472.42
1730423322	MORA NÁMO MENESSE ELIZABETH	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1722148234	MOROCHO MENESSE YESENIA CAROLINA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1722220306	MOROCHO QUITIAQUEZ CARMEN ANGELICA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1351445869	MORRILLO VELEZ JOSE ARMANDO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	460.00	\$	51.29	\$	43.47	\$	-	\$	4.60	\$	94.76	\$	464.60	\$	421.13	\$	472.42
1714086426	NARVAEZ SANCHEZ EDGAR FERNANDO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1312449935	ORMEÑO CEDENO JENNIFER TATIANA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	460.00	\$	51.29	\$	43.47	\$	-	\$	4.60	\$	94.76	\$	464.60	\$	421.13	\$	472.42
1720793651	PADILLA TRAVEZ LUIS ALEJANDRO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	466.26	\$	51.99	\$	44.06	\$	-	\$	4.66	\$	96.05	\$	470.92	\$	426.86	\$	478.85
1752222220	PALATE LUMQUINGA MAURICIO SEBASTIAN	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1717378150	PALMA MA DONADO DAVID EDUARDO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	466.26	\$	51.99	\$	44.06	\$	-	\$	4.66	\$	96.05	\$	470.92	\$	426.86	\$	478.85
1308569234	PENABIEL MOLINA MAGALY MARILUD	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	460.00	\$	51.29	\$	43.47	\$	-	\$	4.60	\$	94.76	\$	464.60	\$	421.13	\$	472.42
1725258121	PROANO MALLITAXI NATHALY PRISCILA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1803145208	QUISHPE TOAPANTA LUZ ANGELICA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1722453386	RIVERA ASAMAT HUGO ALEXANDER	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1309998449	ROBLES SIERRA CARMEN NATALIA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	460.00	\$	51.29	\$	43.47	\$	-	\$	4.60	\$	94.76	\$	464.60	\$	421.13	\$	472.42
1721473070	SALAZAR HINOJOSA MAURO OSWALDO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1710509447	SALAZAR OTAVALO GLADYS ALEXANDRA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	466.26	\$	51.99	\$	44.06	\$	-	\$	4.66	\$	96.05	\$	470.92	\$	426.86	\$	478.85
1713586622	SANCHEZ GARCIA MARIA NIEVE	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	466.26	\$	51.99	\$	44.06	\$	-	\$	4.66	\$	96.05	\$	470.92	\$	426.86	\$	478.85
1716636624	SANCHEZ MOYA MARIA ISABEL	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	477.83	\$	53.28	\$	45.15	\$	-	\$	4.78	\$	98.43	\$	482.61	\$	437.46	\$	490.74
1314308345	SANCHEZ SABANDO CRISTHIAN JAVIER	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1719321935	SOTO TACO ISABEL MERCEDES	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1719309898	SOTO TACO LUCIA PILAR	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1726336181	TANDALLA LUGMAÑA JESSICA CAROLINA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1725737827	TIPAN NARVAEZ GABRIELA LISBETH	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1731014307	TIPAN PEÑA MIGUEL ANGEL	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	465.43	\$	51.90	\$	43.98	\$	-	\$	4.65	\$	95.88	\$	470.08	\$	426.10	\$	478.00
1720279486	TIPAN PILLIZA SILVANA JACQUELINE	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
2230131255	TIVIRAM VAMPASH JONATHAN JAVIER	06-CODIGO DEL TRABAJO -	12	\$	186.50	\$	20.79	\$	17.63	\$	-	\$	1.87	\$	38.42	\$	188.37	\$	170.74	\$	191.53
1721709285	TORRES GARCIA VINICIO ANDRES	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	465.06	\$	51.85	\$	43.95	\$	-	\$	4.65	\$	95.80	\$	469.71	\$	425.76	\$	477.61
1713594990	VACA MORETA EDUARDO ANGEL	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1718042847	VALENCIA PAZMIÑO JOHANA ELIZABETH	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1723519565	VASCO GOMEZ NANCY ROCIO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1728990258	VILLACIS CACERES JEREMY PATRICIO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	16	\$	246.76	\$	27.51	\$	23.32	\$	-	\$	2.47	\$	50.83	\$	249.23	\$	225.91	\$	253.42
80483859	YEPEZ MONTAÑO YIMBER ALEJANDRO	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1309148920	ZAMBRANO GUADAMUD GINA MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	460.00	\$	51.29	\$	43.47	\$	-	\$	4.60	\$	94.76	\$	464.60	\$	421.13	\$	472.42
1310405616	ZAMBRANO SOLOBZANO LAURA JAZMINA	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
1716811466	ZURITA GONZALEZ PAULINA MARIBEL	06-CODIGO DEL TRABAJO -	30	\$	462.67	\$	51.59	\$	43.72	\$	-	\$	4.63	\$	95.31	\$	467.30	\$	423.58	\$	475.17
	TOTAL			\$	36,180.59	\$	4,034.25	\$	3,418.98	\$	-	\$	361.91	\$	7,453.23	\$	36,542.50	\$	33,123.52	\$	37,157.77

Nota: Elaboración propia, con información brindada por Asokavisa S.A.

Tabla 22: Tabla resumen de la Mano de Obra Directa de la empresa Asokavisa S.A.

COLABORADORES	RESUMEN MOD																
	1	1	1	1	1	1	1	1	15	40	2	2	2	8	1	2	4
SUELDO	\$ 15,33	\$ 108,79	\$ 123,38	\$ 185,07	\$ 186,50	\$ 246,76	\$ 277,60	\$ 357,47	\$ 460,00	\$ 462,67	\$ 465,06	\$ 465,43	\$ 466,26	\$ 477,83	\$ 473,16	\$ 492,02	\$ 492,02
DECIMO CUARTO	\$ 1,28	\$ 9,07	\$ 10,28	\$ 15,42	\$ 15,54	\$ 20,56	\$ 23,13	\$ 29,79	\$ 38,33	\$ 38,56	\$ 38,76	\$ 38,79	\$ 38,86	\$ 39,82	\$ 39,43	\$ 41,00	\$ 41,00
DECIMO TERCERO	\$ 1,28	\$ 9,07	\$ 10,28	\$ 15,42	\$ 15,54	\$ 20,56	\$ 23,13	\$ 29,79	\$ 38,33	\$ 38,56	\$ 38,76	\$ 38,79	\$ 38,86	\$ 39,82	\$ 39,43	\$ 41,00	\$ 41,00
FONDO DE RESERVA	\$ 1,28	\$ 9,06	\$ 10,28	\$ 15,42	\$ 15,54	\$ 20,56	\$ 23,12	\$ 29,78	\$ 38,32	\$ 38,54	\$ 38,74	\$ 38,77	\$ 38,84	\$ 39,80	\$ 39,41	\$ 40,99	\$ 40,99
AFORTE PATRONAL	\$ 1,86	\$ 13,22	\$ 14,99	\$ 22,49	\$ 22,66	\$ 29,98	\$ 33,75	\$ 43,43	\$ 55,89	\$ 56,21	\$ 56,50	\$ 56,55	\$ 56,63	\$ 58,06	\$ 57,49	\$ 59,78	\$ 59,78
VACACIONES	\$ 0,64	\$ 4,55	\$ 5,14	\$ 7,71	\$ 7,77	\$ 10,28	\$ 11,57	\$ 14,89	\$ 19,17	\$ 19,28	\$ 19,38	\$ 19,39	\$ 19,43	\$ 19,91	\$ 19,72	\$ 20,50	\$ 20,50
TOTAL INDIVIDUAL	\$ 21,66	\$ 153,73	\$ 174,35	\$ 261,53	\$ 263,55	\$ 348,70	\$ 392,29	\$ 505,15	\$ 650,04	\$ 653,81	\$ 657,19	\$ 657,71	\$ 658,89	\$ 675,24	\$ 668,64	\$ 695,29	\$ 695,29
TOTAL CONSOLIDADO	\$ 21,66	\$ 153,73	\$ 174,35	\$ 261,53	\$ 263,55	\$ 348,70	\$ 392,29	\$ 505,15	\$ 650,04	\$ 653,81	\$ 657,19	\$ 657,71	\$ 658,89	\$ 675,24	\$ 668,64	\$ 695,29	\$ 695,29
SUMA TOTAL	\$ 51.111,04	MOD TOTAL	\$ 37.192,92														
TOTAL DIARIO	\$ 1.703,70	MOD DIARIA	\$ 1.239,76														

Nota: Elaboración propia.

En base a la información proporcionada por el IESS, se expone la tabla 21 y 22 las cuales presentan la información tanto consolidada como resumida de los trabajadores que aportan con la Mano de Obra dentro de la empresa Asokavisa S.A., generando un costo diario por Mano de Obra Directa de \$1.239,76 necesario para la elaboración de cada menú ofertado a los consumidores.

3.6.2.2. Asignación de los Costos Indirectos de Fabricación.

Tabla 23: Hoja de asignación de los Costos Indirectos de Fabricación de la empresa Asokavisa S.A.

Componente	Valor	Frecuencia	Tipo
Jugos	\$ 352,14	Semanal	Variables
Almuerzos	\$ 3.805,61	Semanal	Variables
Contenedores	\$ 413,35	Diaria	Variables
Plásticos	\$ 433,95	Diario	Variables
Mantenimiento de cocinas	\$ 335,60	Mensual	Variables
Mantenimiento de Self Service	\$ 192,35	Mensual	Variables
Combustible	\$ 1.895,96	Mensual	Variables
Tablas de picar	\$ 195,86	Mensual	Variables
Uniformes	\$ 185,40	Semestral	Variables
Ollas	\$ 758,90	Mensual	Fijo
Sartenes	\$ 625,65	Mensual	Fijo
Cuchillos	\$ 185,50	Mensual	Fijo
Material de limpieza	\$ 64,68	Semanal	Fijo
Menaje (Platos, tazas, cuchillos, tenedores)	\$ 485,46	Mensual	Fijo
Herramientas de limpieza	\$ 94,25	Mensual	Fijo
TOTAL	\$ 10.024,66		
TOTAL DIARIO	\$ 334,16		

Nota: Elaboración propia.

Dentro de la tabla 23 se observan los Costos Indirectos de Fabricación mismos que no incurren directamente en el proceso de producción, pero son necesarios para la correcta entrega del almuerzo a cada comensal, generando en base a las circunstancias de su consumo un costo diario de \$334,16

3.6.2.3. Formato propuesto para el manejo de órdenes de compra para la empresa Asokavisa S.A.

Tabla 24: Formato de órdenes de compra de la empresa Asokavisa S.A.

ORDEN DE COMPRA		FECHA:	3/11/2023		
ASOKAVISA S.A.		Nº DE ORDEN:	ORDEN Nº 221		
MATERIALES PARA PRODUCCIÓN DE SERVICIO DE CATERING					
DIRECCIÓN: Av.Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Manta CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644					
DATOS DEL PROVEEDOR		DATOS DEL CLIENTE			
EMPRESA:	Alimentos Pichincha	EMPRESA:	Asokavisa S.A.		
DIRECCIÓN:	Vía San Sebastián	DIRECCIÓN:	Av.Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero		
CIUDAD:	Pichincha	CIUDAD:	Portoviejo		
TELÉFONO:	N/A	TELÉFONO:	0995508374		
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1.1.1	Maracuyá	Saco	11,90	\$ 18,00	\$ 214,29
1.1.2	Limón	Saco	2,38	\$ 28,00	\$ 66,67
1.2.1	Ajo	Lb	30,83	\$ 1,75	\$ 53,96
1.2.2	Queso	Lb	95,60	\$ 1,90	\$ 181,64
1.2.3	Cebolla	Lb	598,13	\$ 0,36	\$ 215,33
1.2.4	Tomate	Lb	302,61	\$ 0,35	\$ 105,91
1.2.5	Carne	Lb	407,14	\$ 2,50	\$ 1.017,86
1.2.6	Pechuga	Lb	186,31	\$ 2,10	\$ 391,25
1.2.7	Pimiento	Lb	261,19	\$ 0,40	\$ 104,48
1.2.8	Zanahoria	Lb	505,48	\$ 0,45	\$ 227,46

1.2.9	Azúcar	Lb	116,00	\$	0,35	\$	40,60
1.2.10	Arroz	Lb	294,74	\$	0,50	\$	147,37
1.2.11	Sal	Lb	24,27	\$	0,40	\$	9,71
1.2.12	Papa	Lb	275,83	\$	0,20	\$	55,17
1.2.13	Pescado	Lb	314,17	\$	2,70	\$	848,25
1.2.14	Yuca	Lb	183,85	\$	0,25	\$	45,96
1.2.15	Lenteja	Lb	16,67	\$	1,35	\$	22,50
1.2.16	Fresa	Lb	261,31	\$	3,00	\$	783,93
1.2.17	Babaco	Lb	85,43	\$	0,25	\$	21,36
1.2.18	Tamarindo	Lb	196,43	\$	1,10	\$	216,07
1.2.19	Morocho	Lb	57,74	\$	2,40	\$	138,57
1.3.1	Aceite (20 lts)	Ltrs	33,00	\$	26,00	\$	858,00
1.4.1	Chucho	Kg	51,67	\$	2,77	\$	143,12
1.4.2	Cerdo	Kg	51,19	\$	4,45	\$	227,80
1.5.1	Fideos	Funda	157,14	\$	1,05	\$	165,00
1.5.2	Rábano	Funda	25,83	\$	0,57	\$	14,73
1.5.3	Hielo	Funda	15,00	\$	0,75	\$	11,25
1.6.1	Choclo dulce	Frasco	15,00	\$	3,40	\$	51,00
1.7.1	Agua	Bidón	65,95	\$	0,90	\$	59,36
1.8.1	Apio	Mazo	30,95	\$	0,63	\$	19,50
1.8.2	Cilantro	Mazo	39,29	\$	1,00	\$	39,29
1.8.3	Albahaca	Mazo	10,71	\$	0,65	\$	6,96
1.8.4	Perejil	Mazo	13,10	\$	0,60	\$	7,86
1.9.1	Verde	Racimo	14,00	\$	4,00	\$	56,00
1.9.2	Maduro	Racimo	16,00	\$	4,00	\$	64,00
1.10.1	Pollo	Unidad	155,00	\$	2,40	\$	372,00
1.10.2	Huevo	Unidad	1246,00	\$	0,09	\$	112,14
1.10.3	Lechuga	Unidad	264,00	\$	0,57	\$	150,48
1.10.4	Piña	Unidad	51,19	\$	0,80	\$	40,95
1.10.5	Pepino	Unidad	55,55	\$	0,20	\$	11,11
1.10.6	Brócoli	Unidad	29,76	\$	0,70	\$	20,83
1.10.7	Col	Unidad	7,14	\$	0,60	\$	4,29
1.10.8	Coliflor	Unidad	25,00	\$	0,55	\$	13,75
1.10.9	Zapallo	Unidad	92,10	\$	2,00	\$	184,20
1.10.10	Sandía	Unidad	38,10	\$	2,15	\$	81,90
2.1.1	Gelatina sin sabor	Gr	5476,19	\$	0,02	\$	109,52
2.2.1	Mora	Lb	46,43	\$	1,50	\$	69,64
2.2.2	Naranja	Lb	209,52	\$	1,25	\$	261,90
2.3.1	Vino blanco	Frasco	11,00	\$	3,50	\$	38,50
2.3.2	Achote (Colorante)	Frasco	4,00	\$	3,25	\$	13,00
2.3.3	Esencia de vainilla	Frasco	2,00	\$	2,25	\$	4,50
2.3.4	Salsa de soya	Frasco	2,00	\$	9,34	\$	18,68
2.3.5	Vinagre (5 ltrs)	Litro	4,00	\$	11,00	\$	44,00
2.3.6	Leche condensada	Frasco	55,00	\$	1,67	\$	91,85
2.4.1	Mantequilla (3kg)	Tacho	3,00	\$	11,10	\$	33,30
2.5.1	Maíz dulce	Funda	23,00	\$	3,00	\$	69,00
2.5.2	Crema de leche	Funda	14,00	\$	1,25	\$	17,50
2.5.3	Comino	Funda	52,00	\$	0,37	\$	19,24
2.5.4	Pan	Funda	28,00	\$	1,75	\$	49,00
2.5.5	Orégano	Funda	62,00	\$	0,45	\$	27,90
2.6.1	Mostaza (3kg)	Tacho	4,00	\$	11,00	\$	44,00
2.6.2	Mayonesa (3,8kg)	Tacho	6,00	\$	12,50	\$	75,00
OBSERVACIONES:				SUBTOTAL:		\$	7.623,83
				SUBTOTAL 12%:		\$	986,54
				IVA:		\$	118,38
				ENVÍO/ALMACENAJE:			
				TOTAL:		\$	8.728,76


AUTORIZADO POR _____ PROVEEDOR _____ SOLICITADO POR _____
Nota: Elaboración propia.

Consumida la materia prima o los materiales, tanto directos e indirectos, se efectúa una orden de compra dirigida al proveedor con la finalidad de especificar la cantidad y presentación de los productos que se requieren para la elaboración de cada menú, por semana la empresa Asokavisa S.A. genera en compras un total de \$8.728,76

las cuales deberán ser registradas como compras, necesarias para ser consideradas en el costo de producción.

3.6.2.4. Formato propuesto para el manejo de órdenes de producción por día para la empresa Asokavisa S.A.


Tabla 25: Formato de órdenes de producción de la empresa Asokavisa S.A lunes.

	ORDEN DE PRODUCCIÓN		FECHA DE ORDEN:	6/11/2023
	ASOKAVISA S.A. PRODUCCIÓN DE MENÚ		N° ORDEN DE PRODUCCIÓN:	ORDEN N°571
DIRECCIÓN: Av.Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Manta CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644				
DETALLE DE ORDEN				
CONCEPTO: ALMUERZOS		N° DE MENÚS: 825		
FECHA INICIO: 6/11/2023		FECHA TERMINACIÓN: 6/11/2023		
N° DE PEDIDO: N° 18		CLIENTE: HOSPITAL RODRIGUEZ ZAMBRANO		
TIPO DE MENÚ	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	ENCARGADO	
SOPA	Sopa de fideo con pollo	432	Jefe de cocina	
	Crema de zapallo	393	Jefe de cocina	
PROTEÍNA	Pescado estofado	435	Jefe de cocina	
	Pollo jugoso al horno	390	Jefe de cocina	
ARROZ	Arroz	825	Jefe de cocina	
GUARNICIÓN	Patacon	615	Jefe de cocina	
	Pan ajo	210	Jefe de cocina	
ENSALADA	Encurtido	600	Jefe de cocina	
	Col morado	225	Jefe de cocina	
BEBIDA	Jugo de naranjilla	465	Jefe de cocina	
	Jugo de mora	360	Jefe de cocina	
POSTE	Futa natural	825	Jefe de cocina	

AUTORIZADO POR

Nota: Elaboración propia.


Tabla 26: Formato de órdenes de producción de la empresa Asokavisa S.A martes.

	ORDEN DE PRODUCCIÓN		FECHA DE ORDEN:	7/11/2023
	ASOKAVISA S.A. PRODUCCIÓN DE MENÚ		Nº ORDEN DE PRODUCCIÓN:	ORDEN Nº572
DIRECCIÓN: Av.Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Manta CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644				
DETALLE DE ORDEN				
CONCEPTO: ALMUERZOS FECHA INICIO: 7/11/2023 Nº DE PEDIDO: Nº 18		Nº DE MENÚS: 801 FECHA TERMINACIÓN: 7/11/2023 CLIENTE: HOSPITAL RODRIGUEZ ZAMBRANO		
TIPO DE MENÚ	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	ENCARGADO	
SOPA	Sopa de morocho con res	396	Jefe de cocina	
	Aguado	405	Jefe de cocina	
PROTEÍNA	Boloñesa de carne	429	Jefe de cocina	
	Fajitas de pollo salteadas con verduras	372	Jefe de cocina	
ARROZ	Aroz	801	Jefe de cocina	
GUARNICIÓN	Maduro al horno	423	Jefe de cocina	
	Menestra de yuca	378	Jefe de cocina	
ENSALADA	Rábano tomate chocho	276	Jefe de cocina	
	Lechuga y tomate	525	Jefe de cocina	
BEBIDA	Jugo de limón	456	Jefe de cocina	
	Jugo de babaco	345	Jefe de cocina	
POSTE	Futa natural	801	Jefe de cocina	

AUTORIZADO POR

Nota: Elaboración propia.


Tabla 27: Formato de órdenes de producción de la empresa Asokavisa S.A miércoles.

	ORDEN DE PRODUCCIÓN		FECHA DE ORDEN:	8/11/2023
	ASOKAVISA S.A. PRODUCCIÓN DE MENÚ		Nº ORDEN DE PRODUCCIÓN:	ORDEN Nº573
DIRECCIÓN: Av.Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Manta CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644				
DETALLE DE ORDEN				
CONCEPTO: ALMUERZOS FECHA INICIO: 8/11/2023 Nº DE PEDIDO: Nº 18		Nº DE MENÚS: 810 FECHA TERMINACIÓN: 8/11/2023 CLIENTE: HOSPITAL RODRIGUEZ ZAMBRANO		
TIPO DE MENÚ	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	ENCARGADO	
SOPA	Crema de verduras con canguil	435	Jefe de cocina	
	Sopa de pescado	375	Jefe de cocina	
PROTEÍNA	Alitas en salsa de miel y mostaza	423	Jefe de cocina	
	Carne a la plancha	387	Jefe de cocina	
ARROZ	Arroz	810	Jefe de cocina	
GUARNICIÓN	Papas al perejil	390	Jefe de cocina	
	Menestra de lenteja	420	Jefe de cocina	
ENSALADA	Col slaw	330	Jefe de cocina	
	Rusa de pollo	480	Jefe de cocina	
BEBIDA	Jugo de maracuyá	585	Jefe de cocina	
	Jugo de tamarindo	225	Jefe de cocina	
POSTE	Futa natural	810	Jefe de cocina	

AUTORIZADO POR

Nota: Elaboración propia.


Tabla 28: Formato de órdenes de producción de la empresa Asokavisa S.A jueves.

	ORDEN DE PRODUCCIÓN		FECHA DE ORDEN:	9/11/2023
	ASOKAVISA S.A. PRODUCCIÓN DE MENÚ		Nº ORDEN DE PRODUCCIÓN:	ORDEN Nº574
DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Manta CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644				
DETALLE DE ORDEN				
CONCEPTO:	ALMUERZOS	Nº DE MENÚS:	792	
FECHA INICIO:	9/11/2023	FECHA TERMINACIÓN:	9/11/2023	
Nº DE PEDIDO:	Nº 18	CLIENTE:	HOSPITAL RODRIGUEZ ZAMBRANO	
TIPO DE MENÚ	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	ENCARGADO	
SOPA	Raspado de verde con pescado	642	Jefe de cocina	
	Sopa de rosca	150	Jefe de cocina	
PROTEÍNA	Pollo al horno en salsa de piña	675	Jefe de cocina	
	Carne de hamburguesa en salsa blanca	117	Jefe de cocina	
ARROZ	Arroz	792	Jefe de cocina	
GUARNICIÓN	Pastelitos de yuca	540	Jefe de cocina	
	Maduro	252	Jefe de cocina	
ENSALADA	Pepinillo tomate y aros de cebolla	456	Jefe de cocina	
	Brócoli al vapor	336	Jefe de cocina	
BEBIDA	Jugo de lima	474	Jefe de cocina	
	Jugo de naranjilla	318	Jefe de cocina	
POSTE	Futa natural	792	Jefe de cocina	

AUTORIZADO POR

Nota: Elaboración propia.

Tabla 29: Formato de órdenes de producción de la empresa Asokavisa S.A viernes.

	ORDEN DE PRODUCCIÓN		FECHA DE ORDEN:	10/11/2023
	ASOKAVISA S.A. PRODUCCIÓN DE MENÚ		Nº ORDEN DE PRODUCCIÓN:	ORDEN Nº575
DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Manta CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644				
DETALLE DE ORDEN				
CONCEPTO:	ALMUERZOS	Nº DE MENÚS:	783	
FECHA INICIO:	10/11/2023	FECHA TERMINACIÓN:	10/11/2023	
Nº DE PEDIDO:	Nº 18	CLIENTE:	HOSPITAL RODRIGUEZ ZAMBRANO	
TIPO DE MENÚ	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	ENCARGADO	
SOPA	Crema de zapallo	390	Jefe de cocina	
	Sopa de carne con fideo	393	Jefe de cocina	
PROTEÍNA	Filete de cerdo	114	Jefe de cocina	
	Pollo asado	669	Jefe de cocina	
ARROZ	Arroz	783	Jefe de cocina	
GUARNICIÓN	Menestra de lenteja	636	Jefe de cocina	
	Patacón	147	Jefe de cocina	
ENSALADA	Brócoli, coliflor y choclo dulce	171	Jefe de cocina	
	Lechuga y pepino	612	Jefe de cocina	
BEBIDA	Jugo de piña	228	Jefe de cocina	
	Jugo de sandía	555	Jefe de cocina	
POSTE	Futa natural	783	Jefe de cocina	

AUTORIZADO POR


Nota: Elaboración propia.

De la tabla 25 a la 29 se observan las órdenes de producción que ingresan a cocina en la empresa Asokavisa S.A. durante la segunda semana de noviembre del 2023, misma que es receptada por el jefe de cocina. Dentro de esta se especifica el cliente y de acuerdo con el tipo de menú disponible que requiera se define la cantidad exacta para el cumplimiento del pedido.

En base a la información recolectada siendo su cliente potencial el Hospital Rodríguez Zambrano, se solicita 825 menús el lunes, 801 el martes, 810 el miércoles, 792 el jueves y 783 el viernes, teniendo así que la empresa produce semanalmente 4011 menús, teniendo que producir estadísticamente 802 menús diarios para dar cumplimiento a lo solicitado por el cliente.

3.6.2.5. Formato propuesto para el manejo de órdenes de requisición por día para la empresa Asokavisa S.A.

Tabla 30: Formato de órdenes de requisición de la empresa Asokavisa S.A. lunes.


		ORDEN DE REQUISICIÓN		FECHA DE ORDEN:	
		ASOKAVISA S.A. REQUISICIÓN DE MATERIALES		6/11/2023	
				N° ORDEN DE REQUISICIÓN: ORDEN N° 015	
DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644					
DETALLE DE REQUISICIÓN					
CONCEPTO: Menú día lunes		N° DE MENÚS: 825			
FECHA INICIO: 6/11/2023		FECHA TERMINACIÓN: 6/11/2023			
N° DE PEDIDO: Orden N° 571		CLIENTE: Hospital Rodríguez Zambrano			
PRODUCTO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL	
SOPA DE FIDEO					
POLLO	8,01	Unidad	\$ 12,50	\$ 100,16	
ZANAHORIA	17,66	Lb	\$ 1,25	\$ 22,08	
APIO	3,56	Mazo	\$ 0,63	\$ 2,24	
CEBOLLA	11,77	Lb	\$ 0,36	\$ 4,24	
FIDEO	32,05	Funda	\$ 1,05	\$ 33,65	
AGUA	2,67	Bidón	\$ 0,90	\$ 2,40	
SAL	1,18	Lb	\$ 0,40	\$ 0,47	
COLORANTE	0,09	Frasco	\$ 3,25	\$ 0,29	
PEREJIL	1,78	Mazo	\$ 0,60	\$ 1,07	
HUEVO	66,77	Unidad	\$ 0,09	\$ 6,01	
Subtotal Sopa 1				\$ 172,62	
CREMA DE ZAPALLO					
ZAPALLO	8,01	Unidad	\$ 2,00	\$ 16,03	
CEBOLLA	12,64	Lb	\$ 0,36	\$ 4,55	
AGUA	2,00	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,80	
CREMA DE LECHE	4,01	Funda	\$ 1,25	\$ 5,01	
PAPA	17,66	Lb	\$ 0,20	\$ 3,53	
DIENTES DE AJO	1,78	Lb	\$ 1,75	\$ 3,12	
SAL	1,29	Lb	\$ 0,40	\$ 0,52	
ORÉGANO	0,45	Funda	\$ 0,45	\$ 0,20	
Subtotal Sopa 2				\$ 34,75	
PESCADO ESTOFADO					
PESCADO	44,16	Lb	\$ 2,70	\$ 119,23	
ACEITE	4,01	Ltrs	\$ 2,63	\$ 10,54	
CEBOLLA	17,66	Lb	\$ 0,36	\$ 6,36	
AJO	1,65	Lb	\$ 1,75	\$ 2,88	
TOMATE	17,17	Lb	\$ 0,35	\$ 6,01	
PIMIENTO	11,77	Lb	\$ 0,40	\$ 4,71	
PAPA	28,45	Lb	\$ 0,20	\$ 5,69	
SAL	1,47	Lb	\$ 0,40	\$ 0,59	
COMINO	0,67	Funda	\$ 0,37	\$ 0,25	
Subtotal proteína 1				\$ 156,25	
POLLO JUGOSO AL HORNO					
POLLO	44,36	Unidad	\$ 2,40	\$ 106,45	
PAPAS	29,24	Lb	\$ 0,20	\$ 5,85	
CEBOLLA	11,38	Lb	\$ 0,36	\$ 4,10	
AJO	2,85	Lb	\$ 1,75	\$ 4,99	
ACEITE	0,22	Ltrs	\$ 2,63	\$ 0,59	
SAL	1,68	Lb	\$ 0,40	\$ 0,67	
ORÉGANO	0,45	Funda	\$ 0,45	\$ 0,20	
COMINO	0,67	Funda	\$ 0,37	\$ 0,25	
VINAGRE DE VINO	1,56	Litro	\$ 11,00	\$ 17,14	
Subtotal proteína 2				\$ 140,23	

ARROZ				
ARROZ	34,54	Lb	\$ 0,50	\$ 17,27
AGUA	1,56	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,40
ACEITE	0,14	Ltrs	\$ 2,63	\$ 0,37
SAL	1,70	Lb	\$ 0,40	\$ 0,68
Subtotal Arroz				\$ 19,73
PATACON				
PLÁTANOS	0,70	Racimo	\$ 4,00	\$ 2,81
ACEITE	4,01	Ltrs	\$ 2,63	\$ 10,54
SAL	1,44	Lb	\$ 0,40	\$ 0,58
Subtotal guarnición 1				\$ 13,93
PAN AJO				
PAN	19,59	Funda	\$ 1,75	\$ 34,28
AJO	1,91	Lb	\$ 1,75	\$ 3,35
MANTEQUILLA	0,58	Tacho	\$ 11,10	\$ 6,42
SAL	1,39	Lb	\$ 0,40	\$ 0,56
QUESO	8,83	Lb	\$ 1,90	\$ 16,78
Subtotal guarnición 2				\$ 61,39
ENCURTIDO				
VINAGRE	0,81	Litro	\$ 11,00	\$ 8,91
AGUA	0,21	Bidón	\$ 0,90	\$ 0,19
SAL	1,10	Lb	\$ 0,40	\$ 0,44
ZANAHORIA	11,97	Lb	\$ 0,45	\$ 5,38
PEPINO	11,57	Unidad	\$ 0,20	\$ 2,31
CEBOLLA	12,16	Lb	\$ 0,36	\$ 4,38
Subtotal ensalada 1				\$ 21,62
COL MORADA				
COL MORADA	2,67	Unidad	\$ 0,60	\$ 1,60
ALBAHACA	2,05	Mazo	\$ 0,65	\$ 1,33
SALSA DE SOYA	0,23	Frasco	\$ 9,34	\$ 2,16
ACEITE	0,09	Ltrs	\$ 2,63	\$ 0,23
VINAGRE	0,45	Litro	\$ 11,00	\$ 4,90
Subtotal ensalada 2				\$ 10,23
JUGO DE NARANJILLA				
NARANJILLA	44,36	Lb	\$ 1,25	\$ 55,46
AGUA	2,00	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,80
AZÚCAR	8,83	Lb	\$ 0,35	\$ 3,09
ESCENCIA DE VAINILLA	0,12	Frasco	\$ 2,25	\$ 0,26
Subtotal jugo 1				\$ 60,61
JUGO DE MORA				
MORA	36,31	Lb	\$ 1,50	\$ 54,46
AGUA	2,00	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,80
AZÚCAR	8,79	Lb	\$ 0,35	\$ 3,08
HELO	5,34	Funda	\$ 0,75	\$ 4,01
Subtotal jugo 2				\$ 63,35
FRUTA NATURAL				
FRESA	31,01	Lb	\$ 3,00	\$ 93,03
AZÚCAR	6,54	Lb	\$ 0,35	\$ 2,29
GELATINA SIN SABOR	200,32	Gr	\$ 0,02	\$ 4,01
LECHE CONDENSADA	8,01	Frasco	\$ 1,67	\$ 13,38
AGUA	0,21	Bidón	\$ 0,90	\$ 0,19
Subtotal postre				\$ 112,90
TOTAL:				\$ 867,59

AUTORIZADO POR

Nota: Elaboración propia.

Tabla 31: Formato de órdenes de requisición de la empresa Asokavisa S.A. martes.


	ORDEN DE REQUISICIÓN		FECHA DE ORDEN:	7/11/2023
	ASOKAVISA S.A. REQUISICIÓN DE MATERIALES		Nº ORDEN DE REQUISICIÓN:	ORDEN Nº 016
DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644				
DETALLE DE REQUISICIÓN				
CONCEPTO: Menú día martes FECHA INICIO: 7/11/2023 Nº DE PEDIDO: Orden Nº 572		Nº DE MENÚS: 801 FECHA TERMINACIÓN: 7/11/2023 CLIENTE: Hospital Rodriguez Zambrano		
PRODUCTO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL
SOPA DE MOROCHO CON RES				
MOROCHO	28,45	Lb	\$ 2,40	\$ 68,29
CARNE DE RES	34,94	Lb	\$ 2,50	\$ 87,34
AGUA	2,14	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,92
CEBOLLA	19,62	Lb	\$ 0,36	\$ 7,06
AJO	2,76	Lb	\$ 1,75	\$ 4,83
ZANAHORIA	23,56	Lb	\$ 1,25	\$ 29,45
PIMIENTO	10,40	Lb	\$ 0,40	\$ 4,16
SAL	1,50	Lb	\$ 0,40	\$ 0,60
CILANTRO	2,00	Mazo	\$ 1,00	\$ 2,00
Subtotal Sopa 1				\$ 205,66
AGUADO				
POLLO	8,55	Unidad	\$ 12,50	\$ 106,84
AGUA	2,21	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,99
CEBOLLA	20,92	Lb	\$ 0,36	\$ 7,53
AJO	2,49	Lb	\$ 1,75	\$ 4,36
ZANAHORIA	24,14	Lb	\$ 1,25	\$ 30,17
PAPAS	29,83	Lb	\$ 0,20	\$ 5,97
SAL	1,18	Lb	\$ 0,40	\$ 0,47
CILANTRO	1,58	Mazo	\$ 1,00	\$ 1,58
Subtotal Sopa 2				\$ 158,91
BOLOÑESA DE CARNE				
CARNE DE RES	33,26	Lb	\$ 2,50	\$ 83,16
TOMATE	14,56	Lb	\$ 0,35	\$ 5,09
CEBOLLA	15,36	Lb	\$ 0,36	\$ 5,53
ZANAHORIA	23,44	Lb	\$ 1,25	\$ 29,30
APIO	2,90	Mazo	\$ 0,63	\$ 1,83
AJO	1,58	Lb	\$ 1,75	\$ 2,77
VINO	1,11	Frasco	\$ 3,50	\$ 3,90
SAL	1,30	Lb	\$ 0,40	\$ 0,52
ACEITE	3,34	Ltrs	\$ 2,63	\$ 8,78
Subtotal proteína 1				\$ 140,88
FAJITAS DE POLLO SALTEADAS CON VERDURAS				
PECHUGA DE POLLO	7,79	Unidad	\$ 12,50	\$ 97,38
PIMIENTO	11,80	Lb	\$ 0,40	\$ 4,72
CEBOLLA	14,95	Lb	\$ 0,36	\$ 5,38
ACEITE	3,68	Ltrs	\$ 2,63	\$ 9,67
COMINO	0,58	Funda	\$ 0,37	\$ 0,21
SAL	1,18	Lb	\$ 0,40	\$ 0,47
Subtotal proteína 2				\$ 117,83

ARROZ				
ARROZ	42,09	Lb	\$ 0,50	\$ 21,05
AGUA	1,90	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,71
SAL	1,12	Lb	\$ 0,40	\$ 0,45
ACEITE	0,15	Ltrs	\$ 2,63	\$ 0,40
Subtotal Arroz				\$ 23,60
MADURO AL HORNO				
MADURO	2,89	Racimo	\$ 4,00	\$ 11,57
SAL	0,99	Lb	\$ 0,40	\$ 0,40
ACEITE	0,17	Ltrs	\$ 2,63	\$ 0,44
Subtotal guarnición 1				\$ 12,41
MENESTRA DE YUCA				
YUCA	66,68	Lb	\$ 0,25	\$ 16,67
AGUA	1,84	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,66
SAL	1,12	Lb	\$ 0,40	\$ 0,45
Subtotal guarnición 2				\$ 18,78
RABANO TOMATE CHOCO				
RABANO	3,34	Funda	\$ 0,57	\$ 1,90
TOMATE	24,72	Lb	\$ 0,35	\$ 8,65
CHOCHO	18,70	Kg	\$ 2,77	\$ 51,79
LIMÓN	0,16	Saco	\$ 28,00	\$ 4,49
SAL	1,03	Lb	\$ 0,40	\$ 0,41
Subtotal ensalada 1				\$ 67,25
LECHUGA Y TOMATE				
LECHUGA	19,14	Unidad	\$ 0,57	\$ 10,91
TOMATE	26,10	Lb	\$ 0,35	\$ 9,14
LIMÓN	0,19	Saco	\$ 28,00	\$ 5,24
SAL	1,06	Lb	\$ 0,40	\$ 0,42
Subtotal ensalada 2				\$ 25,71
JUGO DE LIMÓN				
LIMÓN	0,53	Saco	\$ 28,00	\$ 14,71
AGUA	4,59	Bidón	\$ 0,90	\$ 4,13
AZÚCAR	8,51	Lb	\$ 0,35	\$ 2,98
Subtotal jugo 1				\$ 21,81
JUGO DE BABACO				
BABACO	42,98	Lb	\$ 0,25	\$ 10,75
AGUA	4,77	Bidón	\$ 0,90	\$ 4,29
AZÚCAR	7,70	Lb	\$ 0,35	\$ 2,70
Subtotal jugo 2				\$ 17,74
FRUTA NATURAL				
FRESA	26,69	Lb	\$ 3,00	\$ 80,07
AZÚCAR	3,79	Lb	\$ 0,35	\$ 1,33
GELATINA SIN SABOR	193,20	Gr	\$ 0,02	\$ 3,86
LECHE CONDENSADA	7,43	Frasco	\$ 1,67	\$ 12,41
AGUA	0,26	Bidón	\$ 0,90	\$ 0,23
Subtotal postre				\$ 97,91
TOTAL:				\$ 908,49

AUTORIZADO POR

Nota: Elaboración propia.

Tabla 32: Formato de órdenes de requisición de la empresa Asokavisa S.A. miércoles.


	ORDEN DE REQUISICIÓN		FECHA DE ORDEN:	8/11/2023
	ASOKAVISA S.A. REQUISICIÓN DE MATERIALES		Nº ORDEN DE REQUISICIÓN:	ORDEN Nº 017
DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644				
DETALLE DE REQUISICIÓN				
CONCEPTO:	Menú día miercoles	Nº DE MENÚS:	810	
FECHA INICIO:	8/11/2023	FECHA TERMINACIÓN:	8/11/2023	
Nº DE PEDIDO:	Orden Nº 573	CLIENTE:	Hospital Rodriguez Zambrano	
PRODUCTO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL
CREMA DE VERDURAS				
ZANAHORIA	22,21	Lb	\$ 1,25	\$ 27,77
CEBOLLA	14,33	Lb	\$ 0,36	\$ 5,16
AJO	3,68	Lb	\$ 1,75	\$ 6,43
SAL	0,99	Lb	\$ 0,40	\$ 0,40
PIMIENTO	12,36	Lb	\$ 0,40	\$ 4,94
Subtotal Sopa 1				\$ 44,70
PESCADO				
PESCADO	45,09	Lb	\$ 2,70	\$ 121,75
ACEITE	0,22	Ltrs	\$ 2,63	\$ 0,59
CEBOLLA	21,57	Lb	\$ 0,36	\$ 7,77
AJO	3,25	Lb	\$ 1,75	\$ 5,69
TOMATE	16,87	Lb	\$ 0,35	\$ 5,91
PIMIENTO	11,77	Lb	\$ 0,40	\$ 4,71
PAPA	27,48	Lb	\$ 0,20	\$ 5,50
SAL	1,18	Lb	\$ 0,40	\$ 0,47
COMINO	0,85	Funda	\$ 0,37	\$ 0,31
Subtotal Sopa 2				\$ 152,68
ALITAS EN SALSA DE MOSTAZA				
ALITAS DE POLLO	6,90	Unidad	\$ 12,50	\$ 86,25
MOSTAZA	0,69	Tacho	\$ 11,00	\$ 7,64
AJO	3,10	Lb	\$ 1,75	\$ 5,42
SAL	1,45	Lb	\$ 0,40	\$ 0,58
Subtotal proteína 1				\$ 99,89
CARNE A LA PLANCHA				
CARNE	35,32	Lb	\$ 2,50	\$ 88,30
SAL	1,15	Lb	\$ 0,40	\$ 0,46
ACEITE	0,16	Ltrs	\$ 2,63	\$ 0,42
Subtotal proteína 2				\$ 89,18
ARROZ				
ARROZ	35,42	Lb	\$ 0,50	\$ 17,71
AGUA	1,39	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,25
SAL	1,24	Lb	\$ 0,40	\$ 0,50
ACEITE	0,19	Ltrs	\$ 2,63	\$ 0,49
Subtotal Arroz				\$ 19,95

PAPAS AL PEREJIL				
PAPAS	40,32	Lb	\$ 0,20	\$ 8,06
MANTEQUILLA	0,69	Tacho	\$ 11,10	\$ 7,71
PEREJIL	0,89	Mazo	\$ 0,60	\$ 0,53
SAL	1,27	Lb	\$ 0,40	\$ 0,51
AGUA	0,55	Bidón	\$ 0,90	\$ 0,50
Subtotal guarnición 1				\$ 17,31
MENESTRA DE LENTEJA				
LENTEJA	29,43	Lb	\$ 1,35	\$ 39,74
CEBOLLA	13,76	Lb	\$ 0,36	\$ 4,96
ZANAHORIA	14,15	Lb	\$ 1,25	\$ 17,68
AJO	2,86	Lb	\$ 1,75	\$ 5,00
SAL	1,10	Lb	\$ 0,40	\$ 0,44
COMINO	0,45	Funda	\$ 0,37	\$ 0,16
Subtotal guarnición 2				\$ 67,98
ENSALADA COL SLAW				
COL	1,91	Unidad	\$ 0,60	\$ 1,15
ZANAHORIA	11,81	Lb	\$ 1,25	\$ 14,76
MAYONESA	0,89	Tacho	\$ 12,50	\$ 11,13
VINAGRE	0,53	Litro	\$ 11,00	\$ 5,88
SAL	1,66	Lb	\$ 0,40	\$ 0,67
Subtotal ensalada 1				\$ 33,58
ENSALADA RUSA DE POLLO				
POLLO	9,79	Unidad	\$ 12,50	\$ 122,42
PAPAS	29,24	Lb	\$ 0,20	\$ 5,85
ZANAHORIA	19,36	Lb	\$ 1,25	\$ 24,21
MAYONESA	0,69	Tacho	\$ 12,50	\$ 8,68
Subtotal ensalada 2				\$ 161,15
JUGO DE MARACUYA				
AGUA	1,78	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,60
MARACUYA	0,89	Saco	\$ 18,00	\$ 16,03
AZÚCAR	8,85	Lb	\$ 0,35	\$ 3,10
Subtotal jugo 1				\$ 20,73
JUGO DE TAMARINDO				
TAMARINDO	29,45	Lb	\$ 1,10	\$ 32,40
AGUA	1,78	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,60
AZÚCAR	8,59	Lb	\$ 0,35	\$ 3,01
Subtotal jugo 2				\$ 37,01
FRUTA NATURAL				
FRESA	24,62	Lb	\$ 3,00	\$ 73,85
AZÚCAR	3,69	Lb	\$ 0,35	\$ 1,29
GELATINA SIN SABOR	176,28	Gr	\$ 0,02	\$ 3,53
LECHE CONDENSADA	7,02	Frasco	\$ 1,67	\$ 11,73
AGUA	0,17	Bidón	\$ 0,90	\$ 0,15
Subtotal postre				\$ 90,55
TOTAL:				\$ 834,70

AUTORIZADO POR

Nota: Elaboración propia.

Tabla 33: Formato de órdenes de requisición de la empresa Asokavisa S.A. jueves.


	ORDEN DE REQUISICIÓN		FECHA DE ORDEN:		9/11/2023
	ASOKAVISA S.A. REQUISICIÓN DE MATERIALES		N° ORDEN DE REQUISICIÓN:		ORDEN N° 018
DIRECCIÓN: Av.Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644					
DETALLE DE REQUISICIÓN					
CONCEPTO: Menú día jueves FECHA INICIO: 9/11/2023 N° DE PEDIDO: Orden N° 574		N° DE MENÚS: 792 FECHA TERMINACIÓN: 9/11/2023 CLIENTE: Hospital Rodríguez Zambrano			
PRODUCTO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL	
RASPADO DE VERDE CON PESCADO					
PLÁTANO	5,34	Racimo	\$ 4,00	\$ 21,37	
PESCADO	43,31	Lb	\$ 2,70	\$ 116,95	
AGUA	2,67	Bidón	\$ 0,90	\$ 2,40	
SAL	1,43	Lb	\$ 0,40	\$ 0,57	
ACEITE	0,21	Ltrs	\$ 2,63	\$ 0,56	
Subtotal sopa 1				\$ 141,85	
SOPA DE ROSCA					
AGUA	2,67	Bidón	\$ 0,90	\$ 2,40	
CARNE DE RES	35,34	Lb	\$ 2,50	\$ 88,34	
CEBOLLA	19,62	Lb	\$ 0,36	\$ 7,06	
AJO	2,85	Lb	\$ 1,75	\$ 4,99	
ZANAHORIA	23,56	Lb	\$ 0,45	\$ 10,60	
PAPAS	29,43	Lb	\$ 0,20	\$ 5,89	
SAL	1,33	Lb	\$ 0,40	\$ 0,53	
COMINO	1,78	Funda	\$ 0,37	\$ 0,66	
Subtotal sopa 2				\$ 120,47	
POLLO AL HORNO EN SALSAS DE PIÑA					
POLLO	20,48	Unidad	\$ 2,40	\$ 49,15	
SALSAS DE PIÑA	2,67	Unidad	\$ 0,80	\$ 2,14	
CEBOLLA	13,74	Lb	\$ 0,36	\$ 4,95	
AJO	1,87	Lb	\$ 1,75	\$ 3,27	
SAL	1,50	Lb	\$ 0,40	\$ 0,60	
Subtotal proteína 1				\$ 60,10	
CARNE DE HAMBURGUESA					
CARNE	35,32	Lb	\$ 2,50	\$ 88,30	
MANTEQUILLA	0,48	Tacho	\$ 11,10	\$ 5,34	
SAL	1,58	Lb	\$ 0,40	\$ 0,63	
Subtotal proteína 2				\$ 94,27	
ARROZ					
ARROZ	35,42	Lb	\$ 0,50	\$ 17,71	
AGUA	1,56	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,40	
ACEITE	0,32	Ltrs	\$ 2,63	\$ 0,84	
SAL	1,43	Lb	\$ 0,40	\$ 0,57	
Subtotal arroz				\$ 20,53	
PASTELITOS DE YUCA					
YUCA	39,25	Lb	\$ 0,25	\$ 9,81	
QUESO	11,77	Lb	\$ 1,90	\$ 22,36	
HUEVO	90,81	Unidad	\$ 0,09	\$ 8,17	
SAL	1,33	Lb	\$ 0,40	\$ 0,53	
Subtotal guarnición 1				\$ 40,88	
MADURO					
MADURO	5,34	Racimo	\$ 4,00	\$ 21,37	
ACEITE	0,21	Ltrs	\$ 2,63	\$ 0,56	
Subtotal guarnición 2				\$ 21,93	

ENSALADA DE TOMATE Y AROS DE CEBOLLA				
TOMATE	19,45	Lb	\$ 0,35	\$ 6,81
CEBOLLA	13,74	Lb	\$ 0,36	\$ 4,95
VINAGRE	0,67	Litro	\$ 11,00	\$ 7,35
Subtotal ensalada 1				\$ 19,10
ENSALADA DE BRÓCOLI AL VAPOR				
BRÓCOLI	11,57	Unidad	\$ 0,70	\$ 8,10
AGUA	0,43	Bidón	\$ 0,90	\$ 0,38
SAL	1,21	Lb	\$ 0,40	\$ 0,48
LIMÓN	0,28	Saco	\$ 28,00	\$ 7,73
Subtotal ensalada 2				\$ 16,70
JUGO DE LIMÓN				
LIMÓN	1,00	Saco	\$ 28,00	\$ 27,92
AGUA	1,78	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,60
AZÚCAR	8,44	Lb	\$ 0,35	\$ 2,95
Subtotal jugo 1				\$ 32,48
JUGO DE NARANJILLA				
NARANJILLA	39,27	Lb	\$ 1,25	\$ 49,09
AGUA	1,78	Bidón	\$ 0,90	\$ 1,60
AZÚCAR	8,29	Lb	\$ 0,35	\$ 2,90
Subtotal jugo 2				\$ 53,59
FRUTA NATURAL				
FRESA	29,43	Lb	\$ 3,00	\$ 88,30
AZÚCAR	6,21	Lb	\$ 0,35	\$ 2,18
GELATINA SIN SABOR	190,53	Gr	\$ 0,02	\$ 3,81
LECHE CONDENSADA	6,68	Fraseo	\$ 1,67	\$ 11,15
AGUA	0,18	Bidón	\$ 0,90	\$ 0,16
Subtotal postre				\$ 105,60
TOTAL:				\$ 727,49

AUTORIZADO POR

Nota: Elaboración propia.

Tabla 34: Formato de órdenes de requisición de la empresa Asokavisa S.A. viernes.

		ORDEN DE REQUISICIÓN		FECHA DE ORDEN: 10/11/2023	
ASOKAVISA S.A. REQUISICIÓN DE MATERIALES		Nº ORDEN DE REQUISICIÓN:		ORDEN Nº 019	
DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644					
DETALLE DE REQUISICIÓN					
CONCEPTO: Menú día viernes FECHA INICIO: 10/11/2023 Nº DE PEDIDO: Orden Nº 575		Nº DE MENÚS: 783 FECHA TERMINACIÓN: 10/11/2023 CLIENTE: Hospital Rodríguez Zambrano			
PRODUCTO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL	
CREMA DE ZAPALLO					
ZAPALLO	12,46	Unidad	\$ 2,00	\$ 24,93	
CEBOLLA	13,74	Lb	\$ 0,36	\$ 4,95	
AJO	2,76	Lb	\$ 1,75	\$ 4,83	
AGUA	2,67	Bidón	\$ 0,90	\$ 2,40	
SAL	1,33	Lb	\$ 0,40	\$ 0,53	
CREMA DE LECHE	4,45	Funda	\$ 1,25	\$ 5,56	
ACEITE	0,27	Ltrs	\$ 2,63	\$ 0,70	
Subtotal sopa 1				\$ 43,91	

SOPA DE CARNE CON FIDEO					
CARNE DE RES	35,16	Lb	\$	2,50	\$ 87,90
FIDEO	49,86	Funda	\$	1,05	\$ 52,35
AGUA	2,67	Bidón	\$	0,90	\$ 2,40
CEBOLLA	14,72	Lb	\$	0,36	\$ 5,30
ZANAHORIA	21,59	Lb	\$	0,45	\$ 9,72
AJO	2,49	Lb	\$	1,75	\$ 4,36
SAL	1,72	Lb	\$	0,40	\$ 0,69
Subtotal sopa 2					\$ 162,71
FILETE DE CERDO					
FILETE DE CERDO	39,25	Kg	\$	4,45	\$ 174,68
CEBOLLA	12,36	Lb	\$	0,36	\$ 4,45
MOSTAZA	4,91	Tacho	\$	11,00	\$ 54,06
ACEITE	0,22	Ltrs	\$	2,63	\$ 0,59
VINO	0,67	Frasco	\$	3,50	\$ 2,34
SAL	1,43	Lb	\$	0,40	\$ 0,57
Subtotal proteína 1					\$ 236,68
POLLO ASADO					
POLLO	21,37	Unidad	\$	2,40	\$ 51,28
AJO	2,31	Lb	\$	1,75	\$ 4,05
LIMÓN	0,11	Saco	\$	28,00	\$ 2,99
ACEITE	0,13	Ltrs	\$	2,63	\$ 0,35
SAL	1,18	Lb	\$	0,40	\$ 0,47
ORÉGANO	1,78	Funda	\$	0,45	\$ 0,80
Subtotal proteína 2					\$ 59,95
ARROZ					
ARROZ	35,29	Lb	\$	0,50	\$ 17,65
AGUA	1,58	Bidón	\$	0,90	\$ 1,43
SAL	1,12	Lb	\$	0,40	\$ 0,45
ACEITE	0,20	ACEITE	\$	2,63	\$ 0,54
Subtotal arroz					\$ 20,06
MENESTRA DE LENTEJA					
LENTEJA	39,25	Lb	\$	1,35	\$ 52,99
CEBOLLA	11,98	Lb	\$	0,36	\$ 4,31
ZANAHORIA	21,60	Lb	\$	0,45	\$ 9,72
AJO	2,05	Lb	\$	1,75	\$ 3,58
AGUA	2,23	Bidón	\$	0,90	\$ 2,00
SAL	1,18	Lb	\$	0,40	\$ 0,47
Subtotal guarnición 1					\$ 73,09
PATACONES					
PLÁTANOS	6,41	Racimo	\$	4,00	\$ 25,64
ACEITE	0,21	ACEITE	\$	2,63	\$ 0,56
SAL	1,48	Lb	\$	0,40	\$ 0,59
Subtotal guarnición 2					\$ 26,79
ENSALADA DE BRÓCOLO, COLIFLOR Y CHOCLO DULCE					
BRÓCOLI	13,03	Unidad	\$	0,70	\$ 9,12
COLIFLOR	11,89	Unidad	\$	0,55	\$ 6,54
CHOCLO DULCE	3,56	Frasco	\$	3,40	\$ 12,11
ACEITE	0,08	Ltrs	\$	2,63	\$ 0,21
Subtotal ensalada 1					\$ 27,97
ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO					
LECHUGA	11,22	Unidad	\$	0,57	\$ 6,39
PEPINO	10,37	Unidad	\$	0,20	\$ 2,07
ACEITE	0,06	Ltrs	\$	2,63	\$ 0,16
LIMÓN	0,12	Saco	\$	28,00	\$ 3,49
SAL	1,33	Lb	\$	0,40	\$ 0,53
Subtotal ensalada 2					\$ 12,65
JUGO DE PIÑA					
PIÑA	10,68	Unidad	\$	0,80	\$ 8,55
AGUA	1,87	Bidón	\$	0,90	\$ 1,68
AZÚCAR	7,35	Lb	\$	0,35	\$ 2,57
Subtotal jugo 1					\$ 12,80
JUGO DE SANDÍA					
SANDÍA	13,18	Unidad	\$	2,15	\$ 28,33
AGUA	1,91	Bidón	\$	0,90	\$ 1,72
AZÚCAR	5,64	Lb	\$	0,35	\$ 1,98
Subtotal jugo 2					\$ 32,03

FRUTA NATURAL				
FRESA	30,77	Lb	\$ 3,00	\$ 92,31
AZÚCAR	6,12	Lb	\$ 0,35	\$ 2,14
GELATINA SIN SABOR	192,31	Gr	\$ 0,02	\$ 3,85
LECHE CONDENSADA	7,39	Frasco	\$ 1,67	\$ 12,34
AGUA	0,21	Bidón	\$ 0,90	\$ 0,19
Subtotal postre				\$ 110,83
TOTAL:				\$ 819,48

AUTORIZADO POR

Nota: Elaboración propia.

Con la finalidad de garantizar el abastecimiento y control de la materia prima y material que ha sido consumido dentro del proceso de producción o entrega de los almuerzos, se efectúa por cada orden de producción generada una orden de requisición, mismo que será entregado al departamento de compra y al encargado de inventario para constancia de los materiales usados, esto para su pronta recuperación en las bodegas de la empresa.

Dentro del proceso presentado entre las tablas 30 a la 34, se tiene un consumo semanal de \$4.157,75 por los 4011 almuerzos que elaboraron para dar cumplimiento al pedido solicitado por el cliente, en la cual dentro de la orden se especifica cada materia prima o material consumido con su respectiva cantidad, costo unitario y total.

Tabla 35: Kárdex método fifo para queso.

K		ARTÍCULO:	Queso		MÉTODO:	PEPS				
		CÓDIGO:	1.2.2		UNIDAD DE MEDIDA:	LB				
		FECHA REG:	1/11/2023		COSTO PROMEDIO UNITARIO:	\$0,50				
		ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$0,50	\$0,00	0	\$0,50	\$0,00	0	\$0,50	\$0,00
6/11/2023	COMPRA	95,60	\$0,50	\$47,80				95,6	\$0,50	\$47,80
12/11/2023	CONSUMO				83	\$0,50	\$41,50	12,6	\$0,50	\$6,30

Nota: Elaboración propia.

Tabla 36: Kárdex método fifo para pechuga de pollo.

K		ARTÍCULO:	Pechuga		MÉTODO:	PEPS				
		CÓDIGO:	1.2.6		UNIDAD DE MEDIDA:	LB				
		FECHA REG:	1/11/2023		COSTO PROMEDIO UNITARIO:	\$0,25				
		ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$0,25	\$0,00	0	\$0,25	\$0,00	0	\$0,25	\$0,00
6/11/2023	COMPRA	186,31	\$0,25	\$46,58				186,31	\$0,25	\$46,58
12/11/2023	CONSUMO				124	\$0,25	\$31,00	62,31	\$0,25	\$15,58

Nota: Elaboración propia.

Tabla 37: Kárdex método fifo para zanahoria.

K		ARTÍCULO:	Zanahoria			MÉTODO:	PEPS			
K		CÓDIGO:	1.2.8			UNIDAD DE MEDIDA:	LB			
K		FECHA REG:	1/11/2023			COSTO PROMEDIO UNITARIO:	3,00			
		ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$3,00	\$0,00	0	\$3,00	\$0,00	0,00	\$3,00	\$0,00
6/11/2023	COMPRA	505,48	\$3,00	\$1.516,43				505,48	\$3,00	\$1.516,43
12/11/2023	CONSUMO				233	\$3,00	\$699,00	272,48	\$3,00	\$817,43

Nota: Elaboración propia.

Tabla 38: Kárdex método fifo para azúcar.

K		ARTÍCULO:	Azúcar			MÉTODO:	PEPS			
K		CÓDIGO:	1.2.9			UNIDAD DE MEDIDA:	LB			
K		FECHA REG:	1/11/2023			COSTO PROMEDIO UNITARIO:	0,25			
		ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$0,25	\$0,00	0	\$0,25	\$0,00	0,00	\$0,25	\$0,00
6/11/2023	COMPRA	116,00	\$0,25	\$29,00				116,00	\$0,25	\$29,00
12/11/2023	CONSUMO				71,76	\$0,25	\$17,94	44,24	\$0,25	\$11,06

Nota: Elaboración propia.

Tabla 39: Kárdex método fifo para arroz.

K		ARTÍCULO:	Arroz			MÉTODO:	PEPS			
K		CÓDIGO:	1.2.10			UNIDAD DE MEDIDA:	LB			
K		FECHA REG:	1/11/2023			COSTO PROMEDIO UNITARIO:	1,10			
		ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$1,10	\$0,00	0	\$1,10	\$0,00	0,00	\$1,10	\$0,00
6/11/2023	COMPRA	960,00	\$1,10	\$1.056,00				960,00	\$1,10	\$1.056,00
12/11/2023	CONSUMO				899	\$1,10	\$988,90	61,00	\$1,10	\$67,10

Nota: Elaboración propia.

Tabla 40: Kárdex método fifo para sal.

K		ARTÍCULO:	Sal			MÉTODO:	PEPS			
K		CÓDIGO:	1.2.11			UNIDAD DE MEDIDA:	LB			
K		FECHA REG:	1/11/2023			COSTO PROMEDIO UNITARIO:	2,40			
		ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$2,40	\$0,00	0	\$2,40	\$0,00	0,00	\$2,40	\$0,00
6/11/2023	COMPRA	325,00	\$2,40	\$780,00				325,00	\$2,40	\$780,00
12/11/2023	CONSUMO				312	\$2,40	\$748,80	13,00	\$2,40	\$31,20

Nota: Elaboración propia.

Tabla 41: Kárdex método fifo para lenteja.

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
		1/1/2023	SALDO INICIAL	0	\$2,50	\$0,00	0	\$2,50	\$0,00	0,00
6/11/2023	COMPRA	233,00	\$2,50	\$582,50				233,00	\$2,50	\$582,50
12/11/2023	CONSUMO				220	\$2,50	\$550,00	13,00	\$2,50	\$32,50

Nota: Elaboración propia.

Tabla 42: Kárdex método fifo para aceite (20 litros).

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
		1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$26,00	\$0,00	0	\$26,00	\$0,00	0,00
6/11/2023	COMPRA	33	\$26,00	\$858,00				33,00	\$26,00	\$858,00
12/11/2023	CONSUMO				32	\$26,00	\$832,00	1,00	\$26,00	\$26,00

Nota: Elaboración propia.

Tabla 43: Kárdex método fifo para fideos.

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
		1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$0,02	\$0,00	0	\$0,02	\$0,00	0,00
6/11/2023	COMPRA	157,14	\$0,02	\$3,14				157,14	\$0,02	\$3,14
12/11/2023	CONSUMO				152	\$0,02	\$3,04	5,14	\$0,02	\$0,10

Nota: Elaboración propia.

Tabla 44: Kárdex método fifo para agua.

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
		1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$0,90	\$0,00	0	\$0,90	\$0,00	0,00
6/11/2023	COMPRA	75	\$0,90	\$67,50				75,00	\$0,90	\$67,50
12/11/2023	CONSUMO				64	\$0,90	\$57,60	11,00	\$0,90	\$9,90

Nota: Elaboración propia.

Tabla 45: Kárdex método fifo para pollo.

K		ARTÍCULO:	Pollo			MÉTODO:	PEPS			
K		CÓDIGO:	1.10.1			UNIDAD DE MEDIDA:	UNIDAD			
K		FECHA REGI:	1/11/2023			COSTO PROMEDIO UNITARIO:	2,40			
		ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$2,40	\$0,00	0	\$2,40	\$0,00	0,00	\$2,40	\$0,00
6/11/2023	COMPRA	155,00	\$2,40	\$372,00				155,00	\$2,40	\$372,00
12/11/2023	CONSUMO				130	\$2,40	\$312,00	25,00	\$2,40	\$60,00

Nota: Elaboración propia.

Tabla 46: Kárdex método fifo para huevo.

K		ARTÍCULO:	Huevo			MÉTODO:	PEPS			
K		CÓDIGO:	1.10.2			UNIDAD DE MEDIDA:	UNIDAD			
K		FECHA REGI:	1/11/2023			COSTO PROMEDIO UNITARIO:	0,09			
		ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$0,09	\$0,00	0	\$0,09	\$0,00	0,00	\$0,09	\$0,00
6/11/2023	COMPRA	1246,00	\$0,09	\$112,14				1246,00	\$0,09	\$112,14
12/11/2023	CONSUMO				1211	\$0,09	\$108,99	35,00	\$0,09	\$3,15

Nota: Elaboración propia.

Tabla 47: Kárdex método fifo para lechuga.

K		ARTÍCULO:	Lechuga			MÉTODO:	PEPS			
K		CÓDIGO:	1.10.3			UNIDAD DE MEDIDA:	UNIDAD			
K		FECHA REGI:	1/11/2023			COSTO PROMEDIO UNITARIO:	0,57			
		ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$0,57	\$0,00	0	\$0,57	\$0,00	0,00	\$0,57	\$0,00
6/11/2023	COMPRA	264,00	\$0,57	\$150,48				264,00	\$0,57	\$150,48
12/11/2023	CONSUMO				259	\$0,57	\$147,63	5,00	\$0,57	\$2,85

Nota: Elaboración propia.

Tabla 48: Kárdex método fifo para pepino.

K		ARTÍCULO:	Pepino			MÉTODO:	PEPS			
K		CÓDIGO:	1.10.5			UNIDAD DE MEDIDA:	UNIDAD			
K		FECHA REGI:	1/11/2023			COSTO PROMEDIO UNITARIO:	0,20			
		ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
FECHA	DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$0,20	\$0,00	0	\$0,20	\$0,00	0,00	\$0,20	\$0,00
6/11/2023	COMPRA	55,55	\$0,20	\$11,11				55,55	\$0,20	\$11,11
12/11/2023	CONSUMO				39	\$0,20	\$7,80	16,55	\$0,20	\$3,31

Nota: Elaboración propia.

Tabla 49: Kárdex método fifo para gelatina sin sabor.

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
		1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$0,02	\$0,00	0	\$0,02	\$0,00	0,00
6/11/2023	COMPRA	5476,19	\$0,02	\$109,52				5476,19	\$0,02	\$109,52
12/11/2023	CONSUMO				4580	\$0,02	\$91,60	896,19	\$0,02	\$17,92

Nota: Elaboración propia.

Tabla 50: Kárdex método fifo para vino blanco.

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
		1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$3,50	\$0,00	0	\$3,50	\$0,00	0,00
6/11/2023	COMPRA	11,00	\$3,50	\$38,50				11,00	\$3,50	\$38,50
12/11/2023	CONSUMO				8	\$3,50	\$28,00	3,00	\$3,50	\$10,50

Nota: Elaboración propia.

Tabla 51: Kárdex método fifo para achote.

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
		1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$3,25	\$0,00	0	\$3,25	\$0,00	0,00
6/11/2023	COMPRA	4,00	\$3,25	\$13,00				4,00	\$3,25	\$13,00
12/11/2023	CONSUMO				3	\$3,25	\$9,75	1,00	\$3,25	\$3,25

Nota: Elaboración propia.

Tabla 52: Kárdex método fifo para leche condensada.

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
		1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$1,67	\$0,00	0	\$1,67	\$0,00	0,00
6/11/2023	COMPRA	55,00	\$1,67	\$91,85				55,00	\$1,67	\$91,85
12/11/2023	CONSUMO				43	\$1,67	\$71,81	12,00	\$1,67	\$20,04

Nota: Elaboración propia.

Tabla 53: Kárdex método fifo para mantequilla (3 kilogramos).

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
		1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$11,10	\$0,00	0	\$11,10	\$0,00	0,00
6/11/2023	COMPRA	3,00	\$11,10	\$33,30				3,00	\$11,10	\$33,30
12/11/2023	CONSUMO				1,5	\$11,10	\$16,65	1,50	\$11,10	\$16,65

Nota: Elaboración propia.

Tabla 54: Kárdex método fifo para orégano.

FECHA	DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
		CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL	CANTIDAD	COSTO UNIT.	COSTO TOTAL
		1/11/2023	SALDO INICIAL	0	\$0,45	\$0,00	0	\$0,45	\$0,00	0,00
6/11/2023	COMPRA	62,00	\$0,45	\$27,90				62,00	\$0,45	\$27,90
12/11/2023	CONSUMO				48	\$0,45	\$21,60	14,00	\$0,45	\$6,30

Nota: Elaboración propia.

En base al proceso de producción, se presentan los Kardex por cada producto adquirido por compras y consumido, teniendo cada materia prima o material contemplado bajo el cálculo del método FIFO, donde los primeros productos en ingresar son los primeros en salir de bodega, llevando un correcto registro por medio de las ordenes de requisición y permitiendo generar costos de venta por cada almuerzo elaborado y entregado a los comensales.

3.6.2.6. Aplicación de los costos unitarios, costos totales, cálculo de la MOD y los CIF unitarios.

Ecuación 1: Cálculo de la Mano de Obra Directa basado en rol de pago del mes de noviembre de 2023.

CÁLCULO MOD	TOTAL MOD	=	\$ 37.192,92	=	\$	0,62
	TOTAL DE MENÚS		60165			

Nota: Elaboración propia.

Teniendo en cuenta los valores contemplados en el rol de pago del mes de noviembre de 2023 y los almuerzos vendidos en la fecha, se genera por cada almuerzo realizado un costo por mano de obra de \$0.62 el cual deberá ser contemplado para el cálculo del costo de producción de cada menú realizado.

Ecuación 2: Cálculo de los Costos Indirectos de Fabricación basado en menús producidos el mes de noviembre de 2023.

CÁLCULO CIF	TOTAL CIF	=	\$ 10.024,66	=	\$	0,17
	TOTAL DE MENÚS		60165			

Nota: Elaboración propia.

Por cada menú elaborado en el mes de noviembre de 2023 se genera un costo indirecto de fabricación de \$0,17 el cual refleja un consumo optimo de los materiales usados para la entrega de cada almuerzo a sus respectivos clientes.

Tabla 55: Hoja de costos semanales asignados por órdenes de producción de noviembre del 2023.

 HOJA DE COSTOS ASOKAVISA S.A. DETALLE DE LOS COSTOS SEMANALES							
DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644							
DETALLE	MATERIAL ES DIRECTOS	MO DIRECTA	CIF	TOTAL	Nº MENÚS	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Menú día lunes	\$ 867,59	\$ 510,00	\$ 86,53	\$ 1.464,13	825	\$ 1,77	\$ 1.464,13
Menú día martes	\$ 897,92	\$ 495,16	\$ 84,02	\$ 1.477,10	801	\$ 1,84	\$ 1.477,10
Menú día miércoles	\$ 834,70	\$ 500,73	\$ 84,96	\$ 1.420,39	810	\$ 1,75	\$ 1.420,39
Menú día jueves	\$ 727,49	\$ 489,60	\$ 83,07	\$ 1.300,17	792	\$ 1,64	\$ 1.300,17
Menú día viernes	\$ 819,48	\$ 484,04	\$ 82,13	\$ 1.385,64	783	\$ 1,77	\$ 1.385,64
TOTAL	\$ 4.147,19	\$ 2.479,53	\$ 420,71	\$ 7.047,43	4011	\$ 8,78	\$ 7.047,43

Nota: Elaboración propia.

Tabla 56: Hoja de costos unitarios asignados por órdenes de producción de noviembre del 2023.

 HOJA DE COSTOS ASOKAVISA S.A. DETALLE DE LOS COSTOS UNITARIOS							
DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644							
DETALLE	MATERIAL ES DIRECTOS	MO DIRECTA	CIF	TOTAL	N° MENÚS	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Menú día lunes	\$ 1,05	\$ 0,62	\$ 0,17	\$ 1,84	825	\$ 0,00	\$ 1,84
Menú día martes	\$ 1,13	\$ 0,62	\$ 0,17	\$ 1,92	801	\$ 0,00	\$ 1,92
Menú día miércoles	\$ 1,03	\$ 0,62	\$ 0,17	\$ 1,82	810	\$ 0,00	\$ 1,82
Menú día jueves	\$ 0,91	\$ 0,62	\$ 0,17	\$ 1,70	792	\$ 0,00	\$ 1,70
Menú día viernes	\$ 1,04	\$ 0,62	\$ 0,17	\$ 1,83	783	\$ 0,00	\$ 1,83
TOTAL	\$ 5,16	\$ 3,10	\$ 0,85	\$ 9,11	4011	\$ 0,01	\$ 9,11

Nota: Elaboración propia.

Por medio los formatos presentados en las tablas 55 y 56 se dispone de un resultado ordenado de los costos unitarios y totales generados en la segunda semana de noviembre de 2023 en la empresa Asokavisa S.A., teniendo que se generan costos unitarios semanales de \$9,94 y diarios de \$0,01 por cada almuerzo producido, esto tomando como referencia los 4011 almuerzos entregados y de acuerdo con los precios de compras que se consideraron a la fecha mencionada, los cuales pueden variar de acuerdo con las fluctuaciones del mercado para semanas próximas.

3.6.2.7. Precio de venta de los menús y análisis del costo de producción.

Tabla 57: Precio de venta y costo unitario de cada menú en noviembre del 2023.

Día de Menú	Precio de Venta	Costo Unitario	Margen de Ganancia
Lunes	\$ 2,50	\$ 1,84	\$ 0,66
Martes	\$ 2,50	\$ 1,92	\$ 0,58
Miércoles	\$ 2,50	\$ 1,82	\$ 0,68
Jueves	\$ 2,50	\$ 1,70	\$ 0,80
Viernes	\$ 2,50	\$ 1,83	\$ 0,67

Nota: Elaboración propia.

El margen de ganancia semanal adquirido por la empresa por cada menú vendido es de \$2,24 esto indica que la empresa diariamente gana un margen promedio por cada almuerzo vendido de \$0,48 esto posterior a cubrir con los costos de producción generados

en la elaboración de cada plato, reflejando un modelo de costo rentable para la generación de un margen de ganancia que contribuya con la eficiencia de las operaciones y la rentabilidad económica de la empresa.

Tabla 58: Costo unitario de cada menú ofertado por Asokavisa S.A.

 ASIGNACIÓN DE COSTOS ASOKAVISA S.A. HOJA DE ASIGNACIÓN DE COSTOS						
DIRECCIÓN: Av.Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644						
COSTO UNITARIO POR MENÚ						
PLATO	CANTIDAD	PORCENTAJE (%)	MP	MOD	CIF	COSTO UNITARIO
SOPA						
Sopa de fideo con pollo	432	2%	\$ 172,62	\$ 19,08	\$ 5,14	\$ 0,46
Crema de zapallo	393	1%	\$ 34,75	\$ 17,35	\$ 4,68	\$ 0,14
Sopa de morocho con res	396	1%	\$ 205,66	\$ 17,49	\$ 4,71	\$ 0,58
Aguado	405	1%	\$ 158,91	\$ 17,88	\$ 4,82	\$ 0,45
Crema de verduras con canguil	435	2%	\$ 44,70	\$ 19,21	\$ 5,18	\$ 0,16
Sopa de pescado	375	1%	\$ 152,68	\$ 16,56	\$ 4,46	\$ 0,46
Raspado de verde con pescado	642	2%	\$ 141,85	\$ 28,35	\$ 7,64	\$ 0,28
Sopa de rosca	150	1%	\$ 120,47	\$ 6,62	\$ 1,79	\$ 0,86
Crema de zapallo	390	1%	\$ 43,91	\$ 17,22	\$ 4,64	\$ 0,17
Sopa de carne con fideo	393	1%	\$ 162,71	\$ 17,35	\$ 4,68	\$ 0,47
PROTEÍNA						
Pescado estofado	435	2%	\$ 156,25	\$ 19,21	\$ 5,18	\$ 0,42
Pollo jugoso al horno	390	1%	\$ 140,23	\$ 17,22	\$ 4,64	\$ 0,42
Bolonesa de carne	429	2%	\$ 140,88	\$ 18,94	\$ 5,11	\$ 0,38
Fajitas de pollo salteadas con verduras	372	1%	\$ 117,83	\$ 16,43	\$ 4,43	\$ 0,37
Alitas en salsa de miel y mostaza	423	2%	\$ 99,89	\$ 18,68	\$ 5,03	\$ 0,29
Carne a la plancha	387	1%	\$ 89,18	\$ 17,09	\$ 4,61	\$ 0,29
Pollo al horno en salsa de piña	675	2%	\$ 60,10	\$ 29,81	\$ 8,03	\$ 0,15
Carne de hamburguesa en salsa blanca	117	0%	\$ 94,27	\$ 5,17	\$ 1,39	\$ 0,86
Filete de cerdo	114	0%	\$ 236,68	\$ 5,03	\$ 1,36	\$ 2,13
Pollo asado	669	2%	\$ 59,95	\$ 29,54	\$ 7,96	\$ 0,15
ARROZ						
Arroz	4011	14%	\$ 103,86	\$ 177,11	\$ 47,74	\$ 0,08

GUARNICIÓN							
Patacon	615	2%	\$ 13,93	\$ 27,16	\$ 7,32	\$ 0,08	
Pan ajo	210	1%	\$ 61,39	\$ 9,27	\$ 2,50	\$ 0,35	
Maduro al horno	423	2%	\$ 1,85	\$ 18,68	\$ 5,03	\$ 0,06	
Menestra de yuca	378	1%	\$ 18,78	\$ 16,69	\$ 4,50	\$ 0,11	
Papas al perejil	390	1%	\$ 17,31	\$ 17,22	\$ 4,64	\$ 0,10	
Menestra de lenteja	420	1%	\$ 67,98	\$ 18,55	\$ 5,00	\$ 0,22	
Pastelitos de yuca	540	2%	\$ 40,88	\$ 23,84	\$ 6,43	\$ 0,13	
Maduro	252	1%	\$ 21,93	\$ 11,13	\$ 3,00	\$ 0,14	
Menestra de lenteja	636	2%	\$ 73,09	\$ 28,08	\$ 7,57	\$ 0,17	
Patacón	147	1%	\$ 26,79	\$ 6,49	\$ 1,75	\$ 0,24	
ENSALADA							
Encurtido	600	2%	\$ 21,62	\$ 26,49	\$ 7,14	\$ 0,09	
Col morado	225	1%	\$ 10,23	\$ 9,94	\$ 2,68	\$ 0,10	
Rábano tomate chocho	276	1%	\$ 67,25	\$ 12,19	\$ 3,28	\$ 0,30	
Lechuga y tomate	525	2%	\$ 25,71	\$ 23,18	\$ 6,25	\$ 0,11	
Col slaw	330	1%	\$ 33,58	\$ 14,57	\$ 3,93	\$ 0,16	
Rusa de pollo	480	2%	\$ 161,15	\$ 21,19	\$ 5,71	\$ 0,39	
Pepinillo tomate y aros de cebolla	456	2%	\$ 19,10	\$ 20,14	\$ 5,43	\$ 0,10	
Brócoli al vapor	336	1%	\$ 32,48	\$ 14,84	\$ 4,00	\$ 0,15	
Brócoli, coliflor y choclo dulce	171	1%	\$ 27,97	\$ 7,55	\$ 2,04	\$ 0,22	
Lechuga y pepino	612	2%	\$ 12,65	\$ 27,02	\$ 7,28	\$ 0,08	
JUGO							
Jugo de naranjilla	465	2%	\$ 60,61	\$ 20,53	\$ 5,53	\$ 0,19	
Futa natural	360	1%	\$ 63,35	\$ 15,90	\$ 4,28	\$ 0,23	
Jugo de limón	456	2%	\$ 21,81	\$ 20,14	\$ 5,43	\$ 0,10	
Jugo de babaco	345	1%	\$ 17,74	\$ 15,23	\$ 4,11	\$ 0,11	
Jugo de maracuyá	585	2%	\$ 20,73	\$ 25,83	\$ 6,96	\$ 0,09	
Jugo de tamarindo	225	1%	\$ 37,01	\$ 9,94	\$ 2,68	\$ 0,22	
Jugo de lima	474	2%	\$ 32,48	\$ 20,93	\$ 5,64	\$ 0,12	
Jugo de naranjilla	318	1%	\$ 53,59	\$ 14,04	\$ 3,78	\$ 0,22	
Jugo de piña	228	1%	\$ 12,80	\$ 10,07	\$ 2,71	\$ 0,11	
Jugo de sandía	555	2%	\$ 32,03	\$ 24,51	\$ 6,61	\$ 0,11	
POSTRE							
Fruta natural	4011	14%	\$ 517,79	\$ 177,11	\$ 47,74	\$ 0,19	
TOTAL	28077	100%	\$ 4.162,97	\$ 1.239,76	\$ 334,16	\$ 14,55	

Nota: Elaboración propia.

El costo unitario de materia prima total consumida en la segunda semana correspondiente al mes de noviembre de 2024 en la empresa Asokavisa S.A. es de \$14,55 los cuales son asignados de acuerdo con la orden de producción generada en base a las especificaciones o requerimientos del cliente, facilitando por medio de la hoja de asignación de costos presentada en la tabla 58 el consumo del inventario de materia prima, lo que contribuye a efectuar procesos eficaces, con mayor control del costo y que generan un respaldo confiable y verídico que aporta a la toma de decisiones acertadas y a la rentabilidad económica y jurídica de la organización.

3.6.2.8. Análisis del Costo Indirecto de Fabricación y el punto de equilibrio para toma de decisiones.

Tabla 59: Costos Indirectos de Fabricación y utilidad deseada.

CIF ASOKAVISA S.A.			
ASOKAVISA S.A.			
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
Componente	Valor	Frecuencia	Tipo
Viveres	\$ 40.514,72	Diario	Fijo
Ollas	\$ 448,90	Mensual	Fijo
Sartenes	\$ 625,65	Mensual	Fijo
Cuchillos	\$ 185,50	Mensual	Fijo
Material de limpieza	\$ 64,68	Semanal	Fijo
Menaje (Platos, tazas, cuchillos, tenedores)	\$ 485,46	Mensual	Fijo
Herramientas de limpieza	\$ 94,25	Mensual	Fijo
Sueldos	\$ 36.180,59	Diario	Fijo
Fondos de Reserva	\$ 3.012,84	Diario	Fijo
Aportes patronales	\$ 4.034,25	Diario	Fijo
Subsidios de enfermedad	\$ 58,13	Diario	Fijo
Decimo Tercer Sueldo	\$ 3.014,05	Diario	Fijo
Decimo Cuarto Sueldo	\$ 3.014,05	Diario	Fijo
TOTAL COSTOS FIJOS	\$ 91.733,07		
Componente	Valor	Frecuencia	Tipo
Jugos	\$ 352,14	Semanal	Variables
Almuerzos	\$ 3.805,61	Semanal	Variables
Contenedores	\$ 413,35	Diaria	Variables
Plásticos	\$ 433,95	Diario	Variables
Mantenimiento de cocinas	\$ 335,60	Mensual	Variables
Mantenimiento de Self Service	\$ 192,35	Mensual	Variables
Combustible	\$ 1.895,96	Mensual	Variables
Tablas de picar	\$ 195,86	Mensual	Variables
Uniformes	\$ 185,40	Semestral	Variables
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 7.810,22		
TOTAL	\$ 99.543,29		
UTILIDAD DESEADA	\$ 49.771,65		

Nota: Elaboración propia.

Disponiendo de un total de \$99.543,29 de costos indirectos de fabricación tanto fijos como variables se plantea una utilidad deseada de \$49.771,65 necesaria para cubrir los costos producidos en la elaboración de cada almuerzo y para aportar en la sostenibilidad y crecimiento de la empresa Asokavisa S.A., siendo considerada no solo como una meta económica para el cumplimiento de la rentabilidad sino que siendo

contemplada para tomar decisiones en cuanto la utilización y consumo de los recursos empleados.

Tabla 60: Estado de Resultados de la empresa Asokavisa S.A. correspondiente al año 2023.

ASIGNACIÓN DE COSTOS			
ASOKAVISA S.A.			
DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero			
CIUDAD: Portoviejo			
CORREO: asokavisa@gmail.com			
TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644			
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL		TOTAL	UNITARIO
INGRESOS			
INGRESOS ORDINARIOS U OPERACIONALES			
INGRESOS POR VENTAS	\$ 292.755,68		\$ 4,87
(-) COSTO VARIABLE	\$ 7.810,22		\$ 0,13
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		\$ 284.945,46	\$ 4,74
(-) COSTOS			
COSTOS FIJOS			
COSTOS FIJOS	\$ 91.733,07		
TOTAL DE COSTOS		\$ 91.733,07	\$ 1,52
GASTOS			
GASTOS OPERACIONALES	\$ 99.355,14		
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 82.581,25		
TOTAL DE GASTOS		\$ 181.936,39	\$ 3,02
TOTAL COSTO Y GASTO		\$ 273.669,46	\$ 4,55
RESULTADO DEL EJERCICIO		\$ 11.276,00	\$ 0,19

Nota: Elaboración propia.

Por medio de la distribución correcta de los costos de producción originaria por la elaboración de cada producto se dispone de un margen de contribución anual de \$284.945,46 lo cual posterior al cumplimiento de los gastos arroja una utilidad de \$11.276,00 siendo un resultado favorable para la empresa Asokavisa S.A., puesto que cuenta con los ingresos suficientes para cubrir sus costos y aportar en el pago de sus gastos, generando a su vez ganancias que aportan en la rentabilidad del negocio.

Ecuación 3: Método del margen de contribución para el cálculo del punto de equilibrio.

Punto de equilibrio por Margen de contribución			
Punto de Equilibrio	=	$\frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Margen de Contribución}} = \frac{\$ 273.669,46}{0,97} = \$ 282.133,47$	
Punto de Equilibrio (Unidades)	=	$\frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Margen de Contribución Unitario}} = \frac{\$ 273.669,46}{4,74} = 57784$	

Nota: Elaboración propia.

Con el fin de cubrir todos los costos fijos y variables producidos en el período por la elaboración de almuerzos la empresa Asokavisa S.A. debe vender 57784 almuerzos anualmente, obteniendo ventas de \$282.133,47 lo cual es un referente importante para

evaluar el impacto que puede tener efectuar un cambio en los costos, volumen o precios de venta a lo largo del período fiscal.


Ecuación 4: Método de la ecuación para el cálculo del punto de equilibrio.

Punto de equilibrio por Método de la ecuación										
Punto de Equilibrio	=	$\frac{\text{Costos Fijos}}{1 - (\text{Costo variable unitario} / \text{Precio variable})}$	=	$\frac{\$ 273.669,46}{1 - (0,134,74)}$	=	$\frac{\$ 273.669,46}{0,97}$	=	$\frac{\$ 273.669,46}{0,97}$	=	\$ 282.133,47
Punto de Equilibrio (Unidades)	=	$\frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Precio Variable Unitario} - \text{Costo variable unitario}}$	=	$\frac{\$ 273.669,46}{4,74}$	=	57784				

Nota: Elaboración propia.

Mediante el método de la ecuación se demuestra que para no obtener ni pérdidas ni ganancias en el período se necesita obtener ingresos anuales de \$282.133,47 logrando esto por medio de la venta de 57784 almuerzos.

Tabla 61: Comprobación del punto de equilibrio (Estado de Resultados).

ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL		TOTAL
 <p style="text-align: center;">ASIGNACIÓN DE COSTOS ASOKAVISA S.A. DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644</p>		
INGRESOS		
INGRESOS ORDINARIOS U OPERACIONALES		
INGRESOS POR VENTAS	\$ 281.170,61	
(-) COSTO VARIABLE	\$ 7.501,15	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		\$ 273.669,46
(-) COSTOS		
COSTOS FIJOS		
TOTAL DE COSTOS	\$ 91.733,07	\$ 91.733,07
GASTOS		
GASTOS OPERACIONALES	\$ 99.355,14	
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 82.581,25	
TOTAL DE GASTOS		\$ 181.936,39
TOTAL COSTO Y GASTO		\$ 273.669,46
RESULTADO DEL EJERCICIO		\$ -

Nota: Elaboración propia.

La empresa Asokavisa S.A. requiere vender 57784 para no obtener pérdidas ni ganancias, por tal razón, lo ideal para el crecimiento de esta es que venda más de la cantidad mencionada para obtener un margen de ganancia positivo por cada almuerzo ofertado y así solventar sus operaciones financieras, tributarias y fiscales.

3.6.2.9. Margen de seguridad.

Ecuación 5: Cálculo del margen de seguridad en dólares.

Margen de Seguridad en Dólares (\$)			
MDS=	Ventas totales -	Ventas en punto de Equilibrio	
MDS	=	\$ 292.755,68 - \$ 282.133,47	= \$ 10.622,21

Nota: Elaboración propia.

Ecuación 6: Cálculo del margen de seguridad porcentual.

La empresa Asokavisa S.A. puede disminuir las ventas contempladas en el 2023 en \$10.622,21 antes de llegar a pérdidas, es decir, si la organización baja sus ventas en el periodo actual más del valor en mención estaría con pérdida, lo que sería desastroso para el cumplimiento de las obligaciones económicas y fiscales, y con ello la rentabilidad de la empresa se vería afectada.

Margen de Seguridad Porcentual (%)			
MDS (%)=	MDS (\$)/	Ventas totales	
MDS (%)	=	\$ 10.622,21 / \$ 292.755,68	= 4%

Nota: Elaboración propia.

Pese a tener un margen de seguridad porcentual positivo, si se posee un riesgo financiero al estar por encima de las ventas necesarias para cubrir con los costos totales de producción, teniendo que para el 2023 la empresa está operando muy cerca del punto de equilibrio indicando que un pequeño descenso en las ventas incurriría en pérdidas para la empresa, siendo esta vulnerable a las fluctuaciones de mercado.

Ecuación 7: Cálculo del margen de seguridad en unidades.

Margen de Seguridad en Unidades (U)			
MDS (U)=	Unidades vendidas totales-	Unidades en punto de Equilibrio	
MDS (U)	=	60165 - 57784	= 2381

Nota: Elaboración propia.

En la ecuación 7 se muestra el cálculo del margen de seguridad expresado en unidades, el cual indica el número de unidades por encima del punto de equilibrio que la empresa está vendiendo para el período 2023, vendiendo así 2381 unidades más de las necesarias para cubrir sus costos fijos y variables, siendo una señal favorable que demuestra que la empresa Asokavisa S.A. es sostenible en el mercado puesto que puede solventar sus costos y generar a partir de este una utilidad.

3.6.2.10. Análisis de relación costo-volumen-utilidad y proyección de ventas.

Ecuación 8: Cálculo de unidades a vender para obtener la utilidad deseada por la empresa Asokavisa S.A.

$$\text{Unidades a vender} = \frac{\text{Costos Fijos} + \text{Utilidad Deseada}}{\text{Precio Variable Unitario} - \text{Costo Variable Unitario}}$$

$$\text{Unidades a vender} = \frac{273669,46 + 49771,65}{4,87 - 0,12981336}$$


$$\text{Unidades a vender} = \frac{323441,11}{4,74}$$

$$\text{Unidades a vender} = 68293$$

Nota: Elaboración propia.

La empresa Asokavisa S.A. debe vender aproximadamente 68.293 almuerzos no solo para cubrir sus costos fijos y variables, sino para lograr cumplir con la utilidad deseada de \$49.771,65 calculada en la tabla 59, este cálculo permite contar con un mejor margen de seguridad y, si se toman las consideraciones estratégicas pertinentes en base a los cálculos del costo demostrados en las distintas tablas se podrá lograr en base a la demanda y el mercado optimizar los costos de producción, conseguir rentabilidad a largo plazo y seguir siendo una empresa sostenible pero con procesos más transparentes y efectivos.


3.6.2.11. Proyección de ventas 2024 (Estado de Resultados)

 ASIGNACIÓN DE COSTOS ASOKAVISA S.A. DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644		
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL		TOTAL
INGRESOS		
INGRESOS ORDINARIOS U OPERACIONALES		
INGRESOS POR VENTAS	\$ 332.306,48	
(-) COSTO VARIABLE	\$ 8.865,37	
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		\$ 323.441,11
(-) COSTOS		
COSTOS FIJOS		
	\$ 91.733,07	
TOTAL DE COSTOS		\$ 91.733,07
GASTOS		
GASTOS OPERACIONALES		
	\$ 99.355,14	
GASTOS ADMINISTRATIVOS		
	\$ 82.581,25	
TOTAL DE GASTOS		\$ 181.936,39
TOTAL COSTO Y GASTO		\$ 273.669,46
RESULTADO DEL EJERCICIO		\$ 49.771,65

La proyección de ventas del año 2024 de Asokavisa S.A. demuestra un crecimiento del 13.51% en ingresos en comparación con el 2023, podemos observar que los costos variables aumentan proporcionalmente, mientras los costos fijos y gastos operativos se mantienen constantes, lo que permite un margen de ganancia de \$49.771,65, aumentando la rentabilidad de la empresa, lo que demuestra que un control eficiente de los costos y la estabilidad en los gastos representan un panorama favorable para la empresa.

**3.6.2.12. Registro del proceso contable en el libro diario de la empresa
Asokavisa S.A.**

Tabla 62: Libro diario de la empresa Asokavisa S.A. con transacciones del mes de noviembre de 2023.

		ASOKAVISA S.A. LIBRO DIARIO CORREO: asokavisa@gmail.com Al 31 de Diciembre del 2023		
FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
3/11/2023	1			
	Inventario de Materia Prima		\$ 9.483,88	
	Subtotal materiales exentos	\$ 8.378,95		
	Subtotal materiales con tarifa 12%	\$ 986,54		
	Impuesto al Valor Agregado	\$ 118,38		
	Cuentas por pagar proveedores			\$ 9.483,88
	P/R Compra de materiales de producción semanal.			
6/11/2023	2			
	Producción en proceso		\$ 6.626,72	
	Inventario de materia prima			\$ 4.147,19
	Mano de obra directa			\$ 2.479,53
	P/R Asignación de costos de materia prima y mano de obra en las órdenes de producción semanales.			
6/11/2023	3			
	Producción en proceso		\$ 420,71	
	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados			\$ 420,71
	P/R Asignación de los Costos Indirectos de Fabricación aplicados en las órdenes de producción semanales.			
15/11/2023	4			
	Cuentas por cobrar		\$ 10.027,50	
	Ingresos por venta			\$ 10.027,50
	P/R El ingreso por la venta de 4011 menús de acuerdo con las órdenes de producción semanales.			
17/11/2023	5			
	Inventario de productos terminados		\$ 7.975,30	
	Inventario de productos en proceso			\$ 7.975,30
	P/R la culminación del proceso de producción de los menús de Asokavisa S.A.			
30/11/2023	6			
	Costo de Ventas		\$ 7.975,30	
	Inventario de productos terminados			\$ 7.975,30
	P/R El costo de venta de 4011 menús de acuerdo con las órdenes de producción semanales.			
31/11/2023	7			
	Mano de obra directa		\$ 3.407,40	
	Pago de sueldos y salarios			\$ 3.407,40
	P/R El devengado de salarios para el personal de Asokavisa S.A.			
	TOTAL		\$ 45.916,81	\$ 45.916,81

Nota: Elaboración propia.

Registro contable de las ventas, costos de venta y producción generado en el proceso de producción, reposición, compra y venta de la empresa Asokavisa S.A., teniendo como respaldo las órdenes generadas en cada proceso realizado, permitiendo una correcta gestión financiera y contable de los procesos efectuados y aportando a la toma de decisiones administrativas, financieras y operacionales, brindando un proceso transparente y sólido.

CONCLUSIONES

1. La implementación de un modelo de costos permite mejorar la asignación y el control de los costos de producción, optimizando la gestión financiera de Asokavisa S.A. Este enfoque ayuda a identificar los principales elementos que interceden en los resultados operativos de la empresa, precisando la toma de decisiones estratégicas y aplicando mejora continua a los procesos contables de la empresa, demostrando que una correcta gestión de los costos es fundamental para incrementar la rentabilidad y sostenibilidad de la empresa.
2. El análisis efectuado a los estados financieros de Asokavisa S.A. reflejó que la empresa tiene una estructura de costos equilibradas que le permite cumplir con los costos fijos y variables que se presentan a lo largo del proceso de producción de los menús, sin embargo, el desempeño financiero de la empresa se encuentra directamente relacionado con la capacidad de ventas de la misma, lo que demuestra la importancia de poder monitorear continuamente la variabilidad del mercado y las condiciones, para tomar decisiones operativas y financieras que le permitan estabilidad y rentabilidad a largo plazo.
3. Mediante el análisis de los resultados obtenidos a lo largo del proyecto de investigación se ha evidenciado que la empresa enfrenta riesgos asociados a su proximidad al punto de equilibrio, esto señala la necesidad de implementar medidas de control que permitan anticipar y mitigar el impacto de las variaciones que pueden presentarse en el mercado, por lo que es importante una correcta planificación estratégica que se enfoque en fortalecer la capacidad de respuesta de la empresa ante fluctuaciones en la demanda del mercado y mantener su sostenibilidad a largo plazo.
4. Para alcanzar crecimiento sostenible y una mayor rentabilidad a largo plazo, es necesario que Asokavisa S.A. aplique métodos de optimización de sus procesos operativos, mediante herramientas de control como las órdenes de producción, requisiciones y hojas de costos, estos procesos de control no solo mejoran la eficiencia operativa de la empresa, además potencian la posibilidad de que se posicione competitivamente en el mercado, consolidándose como una organización eficiente y rentable.

RECOMENDACIONES

1. Estructurar e implementar un sistema de costos basado en órdenes de producción que se adapte a las necesidades de Asokavisa S.A. resulta imprescindible, dado que estas herramientas permitirán un seguimiento constante al proceso de producción y a los costos, mejorando la gestión financiera y administrativa de la empresa, así mismo este sistema de costos debe mantenerse bajo supervisión periódicamente para asegurar su correcta implementación y mejora continua.
2. Crear estrategias de mercado que incrementen el margen de seguridad de Asokavisa S.A., ofrecer promociones que ayuden a aumentar la demanda y analizar clientes potenciales que puedan requerir de los servicios de catering, estas acciones aportan a que la empresa tenga un mayor margen de sostenibilidad, por otra parte, es necesario mantener bajo monitoreo las ventas para identificar tendencias y analizar oportunidades de crecimiento.
3. Al mantener un margen mínimo de riesgo financiero ocasionado por operar cerca del punto de equilibrio, es necesario que la empresa realice un seguimiento constante en su estructura de costos, mismos que deben estar orientados a identificar oportunidades que permitan reducir tanto costos fijos como costos variables sin afectar la calidad del producto final, se debe agregar que los indicadores financieros pueden ser una herramienta crucial al momento de evaluar el comportamiento del punto de equilibrio y el margen de seguridad de manera constante.
4. Emplear procesos que permitan optimizar los costos en función de la demanda y las condiciones de mercado es necesario para que obtener la utilidad en base a la proyección de ventas, por lo que Asokavisa S.A. puede aplicar una gestión de las ordenes de producción, más aun implementando tecnologías que les ayuden a disminuir el tiempo de producción y los costos operativos, al mismo tiempo es fundamental establecer estrategias que permitan un equilibrio entre la rentabilidad y la competitividad en el mercado.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Aching Guzman, C. (2018). *Ratios Financieros*. Obtenido de <https://gestiopolis.com/wp-content/uploads/2005/09/ratios-financieros-matematicas-financieras-1.pdf>
- Aching, C. (2017). *Ratios Financieros*. Perú: Edición Perú. Obtenido de <https://www.scientificas.com/wp-content/uploads/2017/11/estadistica-para-mercadeo.pdf>
- Alves, C. R. (2019). *Hospitalidad, Emociones Y Experiencias En Los Servicios Turísticos*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/1807/180760431003/html/>
- Barrera, C. (2023). *Análisis de los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de Imeldabanana S.A. Guayaquil*. Obtenido de <https://repositorio.ug.edu.ec/items/72a66499-4e0f-42cd-848f-051103d11e2a>
- Belloso, L. F. (2021). *Rentabilidad en las empresas de construcción y montaje*. Obtenido de <https://doi.org/10.25214/27114406.1055>
- Borja, L. V. (2022). *Apalancamiento financiero y rentabilidad de la industria manufacturera del cantón Cuenca, Ecuador*. Obtenido de <https://doi.org/10.15381/quipu.v30i62.22932>
- Briseño, H. (2006). *Indicadores Financieros*. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=eZtdxkK74iQC&oi=fnd&pg=PA31&dq=indicadores+financieros&ots=MQdcBUERVv&sig=WLETmOScx8S41nUTT-QVsmxLhtQ#v=onepage&q&f=false>
- Casanova, C. N. (2021). *Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas*. Revista de Ciencias Sociales. Obtenido de <https://produccioncientificaluz.org/index.php/rcs/index>
- Condori, E. C. (2020). *Costo de producción y su relación con la rentabilidad en la empresa ganadera de producción de leche Ezequiel Jucharo Ccahuana - Arequipa 2020*. Obtenido de https://repositorio.continental.edu.pe/bitstream/20.500.12394/12056/2/IV_FCE_310_TE_Coaguila_Condori_2021.pdf
- Congreso Nacional. (2020). *Código del Trabajo*. Obtenido de https://www.ces.gob.ec/lotaip/2020/Junio/Literal_a2/C%C3%B3digo%20del%20Trabajo.pdf

- De La Hoz, B. F. (2009). *Indicadores de rentabilidad: herramientas para la toma decisiones financieras en hoteles de categoría media ubicados en Maracaibo*. Revista de Ciencias Sociales. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/280/28011673008.pdf>
- Delgado, R. Y. (2021). *La contabilidad de costos como herramienta de gestión en la microempresa Yoha's Style*. ConcienciaDigital. Obtenido de <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v4i4.2.1940>
- Fajardo, M. &. (2018). *Gestión Financiera Empresarial*. UTMACH. Obtenido de <https://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14356/1/Cap.4%20An%C3%A1lisis%20de%20estados%20financieros.pdf>
- Feria, H. (. (2019). *La dimensión metodológica del diseño de la investigación científica*. Académica Universitaria (Edacun). Obtenido de Las Tunas, Editorial Académica Universitaria (Edacun): <https://elibro.net/es/ereader/ulead/151739?page=26>.
- Flores, A. C. (Septiembre de 2015). *Población y Muestra*. Obtenido de Universidad Autónoma del Estado de México: <http://ri.uaemex.mx/oca/view/20.500.11799/35134/1/secme-21544.pdf>
- Fundación de Estándares Internacionales de Reportes Financieros. (s/f). *Norma Internacional de Contabilidad 2*. Obtenido de https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/vigentes/nic/2_NIC.pdf
- Hernández, R. (2018). *El modelo pedagógico a través del aprendizaje basado en problemas en un curso de investigación bibliográfica*. Obtenido de Educare vol. 22 n 2: <https://www.scielo.sa.cr/pdf/ree/v22n2/1409-4258-ree-22-02-115.pdf>
- Imaicela Carrión, R., Curimilma Huanca, O., & López Tinitana, K. (2019). *Los indicadores financieros y el impacto en la insolvencia de las empresas*. Obtenido de Observatorio de la economía latinoamericana: <https://www.eumed.net/rev/oel/2019/11/indicadores-financieros.html>
- Ley de Régimen Tributario Interno. (2015). *Ley de Régimen Tributario Interno*. Quito: Asamblea Nacional. Obtenido de <https://www.comisiontransito.gob.ec/wp-content/uploads/2015/07/ley-de-Regimen-Tributario.pdf>
- Merino, A. (2016). *Costos De Producción Y Su Efecto En La Rentabilidad De La Empresa Procesadora De Mariscos De El Oro Promaoro S.A*. Machala. Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/8553/1/TTUACE-2016-CA-CD00080.pdf>

- Molina, K., Molina, P., & Laje, J. (2019). La contabilidad de costos y su relacion en el ámbito de aplicación de las entidades manufactureras o industriales. *Journal of Science and Research: Revista Ciencia e Investigación*, 4(1), 15-20. doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.3240566>
- Ochoa, C. M. (2020). *Gestión de costos como herramienta de la rentabilidad en pequeñas y medianas empresas*. doi:10.48082/espacios-a20v41n50p20
- Omara, I. O. (2019). *Los sistemas de Costos y su importancia en el logro de los objetivos de la Contabilidad de Costos*. Obtenido de <https://rcta.unah.edu.cu/index.php/ACUNAH/article/view/1593>
- Pacheco, F. (2019). *Costos de Producción*. Bogotá, Colombia: Ediciones Usta. Obtenido de <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/18470/M%c3%b3dulo%20Costos%20de%20Producci%c3%b3n%20diagramaci%c3%b3n.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Peláez, L. (2020). *Los costos de producción y la rentabilidad en los productores de pitahaya del cantón Palora, provincia de Morona Santiago*. Sangolquí. Obtenido de <https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/21862/1/T-ESPE-043464.pdf>
- Riofrío, I. (2020). *Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad luego de pandemia en ferretería Inglarek, período 2019 2020*. Machala. Obtenido de http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/16000/1/T-3858_RIOFRIO%20LUCAS%20INGRID%20PAOLA.pdf
- Roldán, P. L. (2017). *El diseño de la muestra*. Obtenido de Bellaterra Universidad Autónoma de Barcelona: <https://ddd.uab.cat/record/185163>
- Sánchez, L. (2014). *Gestión Administrativa de la Actividad Comercial*. España: CEP S.L. Obtenido de Primera Edición.
- Servicio de Rentas Internas. (2021). *Decreto Ejecutivo Nro. 304* . Obtenido de https://nmsslaw.com.ec/wp-content/uploads/2022/01/Decreto_Ejecutivo_No._304-2.pdf
- Servicio de Rentas Internas. (29 de Noviembre de 2021). *SRI*. Obtenido de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares: <https://www.sri.gob.ec/rimpe>
- Servicio de Rentas Internas. (2024). *RESOLUCIÓN Nro. NAC-DGERCGC24-00000027* . Obtenido de <https://www.zonalegal.net/uploads/documento/NAC%20DGERCGC24%2000000027.pdf#:~:text=se%20public%20la%20Resoluci%20>

- Ulloa, H., Gutiérrez, M., Nares, M., & Gutiérrez, S. (Octubre de 2017). *Importancia de la Investigación Cualitativa y Cuantitativa para la Educación*. Obtenido de Educate con ciencia: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S2007-09342017000701603&script=sci_abstract&tlng=pt
- Van den Berg, M., & Tamminen, S. (2018). *Trade, Productivity and Profitability*. Obtenido de On profit levels and profit margins: <https://doi.org/10.1111/twec.12630>
- Zevallos, E. (2012). *Plan Contable General Para Empresas*. Arequipa, Perú: Editorial Impresiones Juve EIRL.

ANEXOS

ANEXO I: Preguntas generadas para entrevista.

Entrevista N° _____

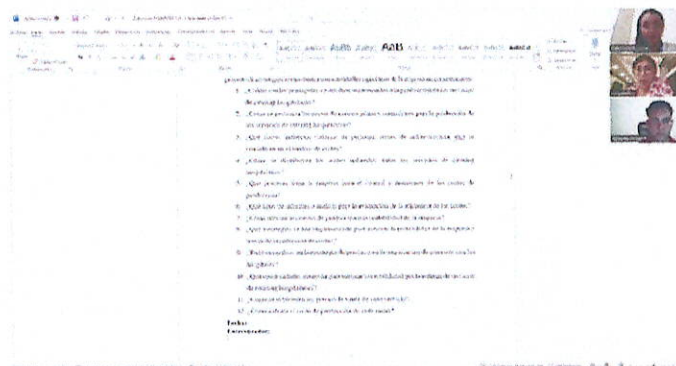
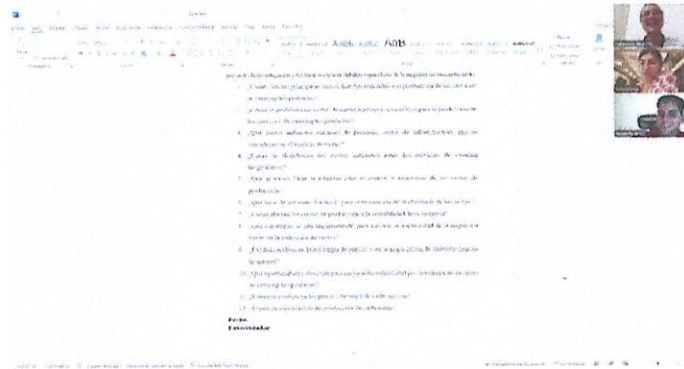
CÉDULA DE ENTREVISTA SOBRE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE LA EMPRESA “ASOKAVISA S.A.”

Objetivo: Analizar a detalle cómo la empresa ASOKAVISA S.A. gestiona los costos de producción de sus servicios de catering hospitalarios y cuál es su impacto en la rentabilidad general de la empresa, con la finalidad de obtener información sobre los factores que influyen en los costos, las estrategias que la empresa implementa para la reducción de costos y el efecto que tienen en la rentabilidad de los contratos con los hospitales. La información recolectada en la entrevista ayudará a identificar áreas de mejora y ofrecer recomendaciones basadas en el análisis a detalle de sus costos.

Confidencialidad: Toda la información proporcionada durante esta entrevista será tratada con la máxima confidencialidad, los datos serán utilizados únicamente para investigación y análisis del proyecto de investigación y no darán a conocer detalles específicos de la empresa sin consentimiento.


1. ¿Cuáles son los principales costos directos asociados a la producción de los servicios de catering hospitalarios?
2. ¿Cómo se gestionan los costos de materia prima y suministros para la producción de los servicios de catering hospitalarios?
3. ¿Qué costos indirectos (salarios de personal, costos de infraestructura, etc) se consideran en el análisis de costos?
4. ¿Cómo se distribuyen los costos indirectos entre los servicios de catering hospitalarios?
5. ¿Qué procesos tiene la empresa para el control y monitoreo de los costos de producción?
6. ¿Qué tipos de informes o análisis para la evaluación de la eficiencia de los costos?
7. ¿Cómo afectan los costos de producción a la rentabilidad de la empresa?
8. ¿Qué estrategias se han implementado para mejorar la rentabilidad de la empresa a través de la reducción de costos?
9. ¿Existen cambios en la estrategia de precios o en la negociación de contratos con los hospitales?
10. ¿Qué oportunidades observan para mejorar la rentabilidad por la entrega de servicios de catering hospitalarios?
11. ¿Cómo se establecen los precios de venta de cada servicio?
12. ¿Cómo calcula el costo de producción de cada menú?

ANEXO II: *Entrevista con la Gerencia.*



ANEXO III: Estados Financieros Asokavisa S.A.

Estado de resultados Asokavisa S.A. año 2022

 SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS, VALORES Y SEGUROS	RAZÓN SOCIAL	D'KATHERING S.A
	DIRECCIÓN	AV DEL EJERCITO, FINALIZANDO EL CUARTEL Y URB MARIA FERNANDA DOS No. S/N
	EXPEDIENTE	168386
	RUC	1391802420001
	AÑO	2022
	FORMULARIO	SCV.NIIF.168386.2022.1
	ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL	
CUENTA	GÓDIGO	VALOR (En USDS)
INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS	401	289696.52
VENTA DE BIENES	40101	134042.87
PRESTACION DE SERVICIOS	40102	155853.65
INGRESOS POR ASESORIA	4010201	0.00
INGRESOS POR ESTRUCTURACION DE OFERTA PUBLICA DE VALORES	4010202	0.00
INGRESOS POR ESTRUCTURACION DE NEGOCIOS FIDUCIARIOS	4010203	0.00
OTROS	4010204	155853.65
CONTRATOS DE CONSTRUCCION	40103	0.00
SUBVENCIONES DEL GOBIERNO	40104	0.00
REGALIAS	40105	0.00
INTERESES	40106	0.00
INTERESES GENERADOS POR VENTAS A CREDITO	4010601	0.00
INTERESES Y RENDIMIENTOS FINANCIEROS	4010602	0.00
OTROS INTERESES GENERADOS	4010603	0.00
DIVIDENDOS	40107	0.00
GANANCIA POR MEDICION A VALOR RAZONABLE DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	40108	0.00
INGRESOS POR COMISIONES, PRESTACION DE SERVICIOS, CUSTODIA, REGISTRO, COMPENSACION Y LIQUIDACION	40109	0.00
COMISIONES GANADAS POR INTERMEDIACION DE VALORES	4010901	0.00
POR OPERACIONES BURSATILES	401090101	0.00
POR CONTRATOS DE UNDERWRITING	401090103	0.00
POR COMISION EN OPERACIONES	401090104	0.00
POR INSCRIPCIONES	401090105	0.00
POR MANTENIMIENTO DE INSCRIPCION	401090106	0.00
POR PRESTACION DE SERVICIOS DE ADMINISTRACION Y MANEJO	4010902	0.00
PORTAFOLIO DE TERCEROS	401090201	0.00
FONDOS ADMINISTRADOS	401090202	0.00
FONDOS COLECTIVOS	401090203	0.00
TITULARIZACION	401090204	0.00
FIDEICOMISOS MERCANTILES	401090205	0.00
ENCARGOS FIDUCIARIOS	401090206	0.00
POR CALIFICACION DE RIESGO	401090207	0.00
POR REPRESENTACION DE OBLIGACIONISTAS	401090208	0.00
CUSTODIA, REGISTRO, COMPENSACION Y LIQUIDACION	4010903	0.00
CUSTODIA VALORES MATERIALIZADOS	401090301	0.00
CUSTODIA VALORES DESMATERIALIZADOS	401090302	0.00
COMPENSACION Y LIQUIDACION DE VALORES	401090303	0.00
OTROS	401090304	0.00
INGRESOS FINANCIEROS	40110	0.00
DIVIDENDOS	4011001	0.00
INTERESES FINANCIEROS	4011002	0.00
GANANCIA EN INVERSIONES EN ASOCIADAS / SUBSIDIARIAS Y OTRAS	4011003	0.00
VALUACION DE INSTRUMENTOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIO EN RESULTADOS	4011004	0.00
GANANCIA EN VENTA DE TITULOS VALORES	4011005	0.00
OTROS INGRESOS FINANCIEROS	4011006	0.00
(-) DESCUENTO EN VENTAS	40112	0.00
(-) DEVOLUCIONES EN VENTAS	40113	0.00
(-) BONIFICACION EN PRODUCTO	40114	0.00
(-) OTRAS REBAJAS COMERCIALES	40115	0.00
UTILIDAD EN CAMBIO	40116	0.00

ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USDS)
GANANCIA BRUTA	402	289806.52
OTROS INGRESOS	403	0.00
GANANCIA EN VENTA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	40301	0.00
GANANCIA EN VENTA DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	40302	0.00
OTROS	40303	0.00
COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN	501	204688.05
MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS	50101	204688.05
(+) INVENTARIO INICIAL DE BIENES NO PRODUCIDOS POR LA COMPAÑIA	5010101	0.00
(+) COMPRAS NETAS LOCALES DE BIENES NO PRODUCIDOS POR LA COMPAÑIA	5010102	0.00
(+) IMPORTACIONES DE BIENES NO PRODUCIDOS POR LA COMPAÑIA	5010103	0.00
(-) INVENTARIO FINAL DE BIENES NO PRODUCIDOS POR LA COMPAÑIA	5010104	0.00
(+) INVENTARIO INICIAL DE MATERIA PRIMA	5010105	52157.46
(+) COMPRAS NETAS LOCALES DE MATERIA PRIMA	5010106	204688.05
(+) IMPORTACIONES DE MATERIA PRIMA	5010107	0.00
(-) INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA	5010108	-52157.46
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	5010109	0.00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	5010110	0.00
(+) INVENTARIO INICIAL PRODUCTOS TERMINADOS	5010111	0.00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	5010112	0.00
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	50102	0.00
SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES	5010201	0.00
GASTOS PLANES DE BENEFICIOS A EMPLEADOS	5010202	0.00
(+) MANO DE OBRA INDIRECTA	50103	0.00
SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES	5010301	0.00
GASTO PLANES DE BENEFICIOS A EMPLEADOS	5010302	0.00
(+) OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	50104	0.00
DEPRECIACIÓN PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	5010401	0.00
DETERIORO O PERDIDAS DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	5010402	0.00
DETERIORO DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	5010403	0.00
EFFECTO VALOR NETO DE REALIZACION DE INVENTARIOS	5010404	0.00
GASTO POR GARANTIAS EN VENTA DE PRODUCTOS O SERVICIOS	5010405	0.00
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	5010406	0.00
SUMINISTROS MATERIALES Y REPLETOS	5010407	0.00
OTROS COSTOS DE PRODUCCIÓN	5010408	0.00
COSTOS DE CONTRATOS DE CONSTRUCCIONES	50105	0.00
COSTOS DE ACUERDO A PORCENTAJES O GRADOS DE TERMINACIÓN	5010501	0.00
GASTOS	502	61900.40
GASTOS DE VENTA	50201	61432.45
SUELDOS, SALARIOS Y DEMÁS REMUNERACIONES	5020101	41622.98
APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL (INCLUIDO FONDO DE RESERVA)	5020102	12810.88
BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES	5020103	7198.63
GASTO PLANES DE BENEFICIOS A EMPLEADOS	5020104	0.00
HONORARIOS, COMISIONES Y DIETAS A PERSONAS NATURALES	5020105	0.00
REMUNERACIONES A OTROS TRABAJADORES AUTÓNOMOS	5020106	0.00
HONORARIOS A EXTRANJEROS POR SERVICIOS OCASIONALES	5020107	0.00
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	5020108	0.00
ARRENDAMIENTO	5020109	0.00
COMISIONES	5020110	0.00
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	5020111	0.00
COMBUSTIBLES	5020112	0.00
LUBRICANTES	5020113	0.00
SEGUROS Y REASEGUROS (PRIMAS Y CESIONES)	5020114	0.00
TRANSPORTE	5020115	0.00
GASTOS DE GESTIÓN (AGASAJOS A ACCIONISTAS, TRABAJADORES Y CLIENTES)	5020116	0.00
GASTOS DE VIAJE	5020117	0.00

ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USDS)
AGUA, ENERGÍA, LUZ, Y TELECOMUNICACIONES	5020118	0.00
NOTARIOS Y REGISTRADORES DE LA PROPIEDAD O MERCANTILES	5020119	0.00
DEPRECIACIONES:	5020120	0.00
PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	502012001	0.00
PROPIEDADES DE INVERSIÓN	502012002	0.00
ACTIVOS POR DERECHO DE USO	502012003	0.00
AMORTIZACIONES	5020121	0.00
INTANGIBLES	502012101	0.00
OTROS ACTIVOS	502012102	0.00
GASTO DETERIORO	5020122	0.00
PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	502012201	0.00
INVENTARIOS	502012202	0.00
INSTRUMENTOS FINANCIEROS	502012203	0.00
INTANGIBLES	502012204	0.00
CUENTAS POR COBRAR	502012205	0.00
OTROS ACTIVOS	502012206	0.00
DERECHOS DE USO POR ACTIVOS ARRENDADOS	502012207	0.00
GASTOS POR CANTIDADES ANORMALES DE UTILIZACION EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN:	5020123	0.00
MANO DE OBRA	502012301	0.00
MATERIALES	502012302	0.00
COSTOS DE PRODUCCION	502012303	0.00
GASTO POR REESTRUCTURACION	5020124	0.00
VALOR NETO DE REALIZACION DE INVENTARIOS	5020125	0.00
GASTO IMPUESTO A LA RENTA (ACTIVOS Y PASIVOS DIFERIDOS)	5020126	0.00
SUMINISTROS Y MATERIALES	5020127	0.00
OTROS GASTOS	5020128	0.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	50202	467.95
SUELDOS, SALARIOS Y DEMÁS REMUNERACIONES	5020201	0.00
APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL (INCLUIDO FONDO DE RESERVA)	5020202	0.00
BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES	5020203	0.00
GASTO PLANES DE BENEFICIOS A EMPLEADOS	5020204	0.00
HONORARIOS, COMISIONES Y DIETAS A PERSONAS NATURALES	5020205	0.00
REMUNERACIONES A OTROS TRABAJADORES AUTÓNOMOS	5020206	0.00
HONORARIOS A EXTRANJEROS POR SERVICIOS OCASIONALES	5020207	0.00
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	5020208	0.00
ARRENDAMIENTO	5020209	0.00
COMISIONES	5020210	0.00
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	5020211	0.00
COMBUSTIBLES	5020212	0.00
LUBRICANTES	5020213	0.00
SEGUROS Y REASEGUROS (PRIMAS Y CESIONES)	5020214	0.00
TRANSPORTE	5020215	165.20
GASTOS DE GESTIÓN (AGASAJOS A ACCIONISTAS, TRABAJADORES Y CLIENTES)	5020216	0.00
GASTOS DE VIAJE	5020217	0.00
AGUA, ENERGÍA, LUZ, Y TELECOMUNICACIONES	5020218	0.00
NOTARIOS Y REGISTRADORES DE LA PROPIEDAD O MERCANTILES	5020219	0.00
IMPUESTOS, CONTRIBUCIONES Y OTROS	5020220	0.00
DEPRECIACIONES	5020221	0.00
PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	502022101	0.00
PROPIEDADES DE INVERSIÓN	502022102	0.00
ACTIVOS POR DERECHO DE USO	502022103	0.00
AMORTIZACIONES	5020222	0.00
INTANGIBLES	502022201	0.00
OTROS ACTIVOS	502022202	0.00
GASTO DETERIORO:	5020223	0.00

ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USDS)
PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	502022301	0.00
INVENTARIOS	502022302	0.00
INSTRUMENTOS FINANCIEROS	502022303	0.00
INTANGIBLES	502022304	0.00
CUENTAS POR COBRAR	502022305	0.00
OTROS ACTIVOS	502022306	0.00
DERECHOS DE USO POR ACTIVOS ARRENDADOS	502022307	0.00
GASTOS POR CANTIDADES ANORMALES DE UTILIZACION EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN	5020224	0.00
MANO DE OBRA	502022401	0.00
MATERIALES	502022402	0.00
COSTOS DE PRODUCCION	502022403	0.00
GASTO POR REESTRUCTURACION	5020225	0.00
VALOR NETO DE REALIZACION DE INVENTARIOS	5020226	0.00
GASTO IMPUESTO A LA RENTA (ACTIVOS Y PASIVOS DIFERIDOS)	5020227	0.00
SUMINISTROS Y MATERIALES	5020228	302.75
OTROS GASTOS	5020229	0.00
GASTOS FINANCIEROS	50203	0.00
INTERESES	5020301	0.00
INTERESES POR PRESTAMOS	502030101	0.00
INTERESES POR ARRENDAMIENTOS	502030102	0.00
INTERESES POR VALORES EMITIDOS	502030103	0.00
OTROS INTERESES	502030104	0.00
COMISIONES	5020302	0.00
COMISIONES PAGADAS POR INTERMEDIACIÓN DE VALORES:	502030201	0.00
POR OPERACIONES BURSATILES	50203020101	0.00
POR CONTRATOS DE UNDERWRITING	50203020103	0.00
POR COMISION EN OPERACIONES	50203020104	0.00
POR INSCRIPCIONES	50203020105	0.00
POR MANTENIMIENTO DE INSCRIPCION	50203020106	0.00
POR PRESTACION DE SERVICIOS DE ADMINISTRACION Y MANEJO	5020303	0.00
PORTAFOLIO DE TERCEROS	502030301	0.00
FONDOS ADMINISTRADOS	502030302	0.00
FONDOS COLECTIVOS	502030303	0.00
TITULARIZACION	502030304	0.00
FIDEICOMISOS MERCANTILES	502030305	0.00
ENCARGOS FIDUCIARIOS	502030306	0.00
POR CALIFICACION DE RIESGO	502030307	0.00
POR REPRESENTACION DE OBLIGACIONISTAS	502030308	0.00
CUSTODIA, REGISTRO, COMPENSACIÓN Y LIQUIDACIÓN	5020304	0.00
CUSTODIA VALORES MATERIALIZADOS	502030401	0.00
CUSTODIA VALORES DESMATERIALIZADOS	502030402	0.00
COMPENSACIÓN Y LIQUIDACIÓN DE VALORES	502030403	0.00
OTROS	502030404	0.00
GASTOS POR SERVICIOS DE ASESORIA Y ESTRUCTURACION	5020305	0.00
POR ASESORIA	502030501	0.00
POR ESTRUCTURACIÓN DE OFERTA PÚBLICA DE VALORES	502030502	0.00
POR ESTRUCTURACIÓN DE NEGOCIOS FIDUCIARIOS	502030503	0.00
OTROS	502030504	0.00
GASTOS DE FINANCIAMIENTO DE ACTIVOS	5020306	0.00
DIFERENCIA EN CAMBIO	5020307	0.00
VALUACION DE INSTRUMENTOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIO EN RESULTADOS	5020308	0.00
PERDIDA EN VENTA DE TITULOS VALORES	5020309	0.00
PERDIDA EN VENTA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	5020310	0.00
PERDIDA EN VENTA DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	5020311	0.00
OTROS GASTOS FINANCIEROS	5020312	0.00

ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USD\$)
OTROS GASTOS	50204	0.00
PERDIDA EN INVERSIONES EN ASOCIADAS / SUBSIDIARIAS Y OTRAS	5020401	0.00
OTROS	5020402	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE 15% A TRABAJADORES E IMPUESTO A LA RENTA DE OPERACIONES CONTINUADAS	600	23308.07
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	601	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE IMPUESTOS	602	23308.07
IMPUESTO A LA RENTA CAUSADO	603	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	604	23308.07
(-) GASTO POR IMPUESTO DIFERIDO	605	0.00
(+) INGRESO POR IMPUESTO DIFERIDO	606	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS	607	23308.07
INGRESOS POR OPERACIONES DISCONTINUADAS	700	0.00
GASTOS POR OPERACIONES DISCONTINUADAS	701	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE 15% A TRABAJADORES E IMPUESTO A LA RENTA DE OPERACIONES DISCONTINUADAS	702	0.00
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	703	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE IMPUESTOS DE OPERACIONES DISCONTINUADAS	704	0.00
IMPUESTO A LA RENTA CAUSADO	705	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES DISCONTINUADAS	706	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) NETA DEL PERIODO	707	23308.07
OTRO RESULTADO INTEGRAL	800	0.00
COMPONENTES DEL OTRO RESULTADO INTEGRAL	80001	0.00
DIFERENCIA DE CAMBIO POR CONVERSION	80002	0.00
VALUACION DE ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIO EN OTRO RESULTADO INTEGRAL	80003	0.00
GANANCIAS POR REVALUACION DE PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	80004	0.00
GANANCIAS (PÉRDIDAS) ACTUARIALES POR PLANES DE BENEFICIOS DEFINIDOS	80005	0.00
REVERSION DEL DETERIORO (PÉRDIDA POR DETERIORO) DE UN ACTIVO REVALUADO	80006	0.00
PARTICIPACION DE OTRO RESULTADO INTEGRAL DE ASOCIADAS	80007	0.00
IMPUESTO SOBRE LAS GANANCIAS RELATIVO A OTRO RESULTADO INTEGRAL	80008	0.00
OTROS (DETALLAR EN NOTAS)	80009	0.00
RESULTADO INTEGRAL TOTAL DEL AÑO	801	0.00
PROPIETARIOS DE LA CONTROLADORA	80101	0.00
PARTICIPACION NO CONTROLADORA (INFORMATIVO)	80102	0.00

REPRESENTANTE(S) LEGAL(ES)
MOLINA SOLEDISPA JOSE ANDRES
1313287102

CONTADOR
MEZA ORMEÑO MARIA FERNANDA
1310198880001
null

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de Representante Legal declaro voluntariamente bajo juramento y debidamente apercibido de las penas de perjurio, que la información relativa a los estados financieros, así como los anexos remitidos a la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, a través del formulario que antecede, es exacta, veraz y fiel a la consignada en los registros y libros sociales y contables de la compañía, al cierre del ejercicio fiscal.

En tal virtud, me hago civil, penal y administrativamente responsable, de cumplir con las obligaciones derivadas del cargo que ejerzo, entre ellas, la de enviar, dentro del primer cuatrimestre de cada año, la información de la que habla el artículo 20 de la Ley de Compañías, de forma íntegra.

Dicho esto, esta Superintendencia no tiene responsabilidad por la exactitud, veracidad, fidelidad ni error del contenido de la información que, por este medio, reconozco que, conforme a la ley, soy responsable de comunicar inmediatamente de las inconsistencias o errores que se hubieren identificado.

Asimismo, declaro además que conozco el contenido y alcance, entre otras, de las siguientes normas:

Ley de Compañías:

"Art. 25.- Si el Superintendente no recibiere oportunamente los documentos a que se refieren los artículos anteriores, o si aquellos no contuvieren todos los datos requeridos, impondrá al representante legal de la compañía remisa una multa de conformidad con el Art. 457 de esta Ley, salvo que antes del vencimiento del plazo se hubiere obtenido del Superintendente la prórroga respectiva, por haberse comprobado la imposibilidad de presentar oportunamente dichos documentos y datos.

La multa podrá repetirse hasta el debido cumplimiento de la obligación exigida.

El Superintendente podrá exigir, de oficio o a petición de los socios o accionistas de la compañía, la presentación de los estados financieros y de cualquier documentación contable que fuere necesaria para determinar la actual situación financiera de una compañía sujeta a su vigilancia. Estos estados financieros deberán ser entregados dentro de los quince días siguientes al mandato del Superintendente, bajo las mismas sanciones previstas en los incisos anteriores, salvo que la compañía, por razones justificadas, hubiere obtenido prórroga del plazo.

Los socios o accionistas tendrán el derecho de solicitar al organismo de control, en cualquier tiempo, el libre y oportuno acceso a la información financiera y demás documentos de la compañía. Para tales efectos, se procederá de acuerdo con el inciso anterior".

ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL		
CUENTA	CODIGO	VALOR (En USDS)

*Art. 460.- La compañía que proporcione deliberada y dolosamente información falsa, maliciosa o contraria a la presente ley, será sancionada por el Superintendente de Compañías con una multa de 50 salarios básicos unificados para los trabajadores del sector privado, cada vez, sin perjuicio de las correspondientes responsabilidades administrativas, civiles o penales a que hubiere lugar.

La compañía que proporcione por error o culpa información falsa o contraria a la presente ley, será sancionada por el Superintendente de Compañías con una multa de hasta 20 Remuneraciones Básicas Unificadas cada vez, sin perjuicio de las correspondientes responsabilidades administrativas, civiles o penales a que hubiere lugar. (...)"

Código Orgánico Integral Penal:

*Art. 270.- Perjurio y falso testimonio.- La persona que, al declarar, confesar, informar o traducir ante o a (sic) autoridad competente, falte a la verdad bajo juramento, cometa perjurio, será sancionada con pena privativa de libertad de tres a cinco años; cuando lo hace sin juramento, cometa falso testimonio, será sancionada con pena privativa de libertad de uno a tres años.

De igual modo, se comete perjurio cuando a sabiendas se ha faltado a la verdad en declaraciones patrimoniales juramentadas o juradas hechas ante Notario Público

Si el perjurio se comete en causa penal, será sancionada con pena privativa de libertad de siete a diez años.

Si el falso testimonio se comete en causa penal, será sancionada con pena privativa de libertad de cinco a siete años.

Se exceptúan los casos de versiones y testimonio de la o el sospechoso o de la o el procesado, tanto en la fase preprocesal, como en el proceso penal"

SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS, VALORES Y SEGUROS

CERTIFICO Que el presente balance ha sido enviado electrónicamente por el Representante Legal en virtud de una Declaración de Responsabilidad firmada por éste que obvia las firmas autógrafas. Esta copia es fiel reproducción del documento que consta en nuestros

Balance Asokavisa S.A. año 2022

 SUPERINTENDENCIA <small>DE COMPAÑÍAS, VALORES Y SEGUROS</small>	RAZÓN SOCIAL	OKATHERING S.A.
	DIRECCIÓN	AV DEL EJERCITO, FINALIZANDO EL CUARTEL Y URB MARIA FERNANDA DOS No. S/N
	EXPEDIENTE	168386
	RUC	1391802420001
	AÑO	2022
	FORMULARIO	SCV NIF 168386.2022.1
	FECHA DE LA JUNTA QUE APROBÓ LOS ESTADOS FINANCIEROS (DD/MM/AAA)	Mar 15, 20
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USDS)
ACTIVO	1	343584.33
ACTIVO CORRIENTE	101	200756.69
EFFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFFECTIVO	10101	21797.62
CAJA	1010101	21797.62
INSTITUCIONES FINANCIERAS PÚBLICAS	1010102	0.00
INSTITUCIONES FINANCIERAS PRIVADAS	1010103	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS	10102	86475.20
ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN RESULTADOS	1010201	0.00
RENTA VARIABLE	101020101	0.00
ACCIONES Y PARTICIPACIONES	10102010101	0.00
CUOTAS DE FONDOS COLECTIVOS	10102010102	0.00
VALORES DE TITULARIZACIÓN DE PARTICIPACIÓN	10102010103	0.00
UNIDADES DE PARTICIPACIÓN	10102010104	0.00
INVERSIONES EN EL EXTERIOR	10102010105	0.00
OTROS	10102010106	0.00
RENTA FIJA	101020102	0.00
AVALES	10102010201	0.00
BONOS DEL ESTADO	10102010202	0.00
BONOS DE PRENDA	10102010203	0.00
CÉDULAS HIPOTECARIAS	10102010204	0.00
CERTIFICADOS FINANCIEROS	10102010205	0.00
CERTIFICADOS DE INVERSIÓN	10102010206	0.00
CERTIFICADOS DE TESORERÍA	10102010207	0.00
CERTIFICADOS DE DEPÓSITO	10102010208	0.00
CUPONES	10102010209	0.00
DEPOSITOS A PLAZO	10102010210	0.00
LETRAS DE CAMBIO	10102010211	0.00
NOTAS DE CRÉDITO	10102010212	0.00
OBLIGACIONES	10102010213	0.00
FACTURAS COMERCIALES NEGOCIABLES	10102010214	0.00
OVERNIGHTS	10102010215	0.00
OBLIGACIONES CONVERTIBLES EN ACCIONES	10102010216	0.00
PAPEL COMERCIAL	10102010217	0.00
PAGARES	10102010218	0.00
PÓLIZAS DE ACUMULACIÓN	10102010219	0.00
TÍTULOS DEL BANCO CENTRAL	10102010220	0.00
VALORES DE TITULARIZACIÓN	10102010221	0.00
INVERSIONES EN EL EXTERIOR	10102010222	0.00
OTROS	10102010223	0.00
DERIVADOS	101020103	0.00
FORWARD	10102010301	0.00
FUTUROS	10102010302	0.00
OPCIONES	10102010303	0.00
OTROS	10102010304	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN OTRO RESULTADO INTEGRAL	1010202	0.00
RENTA VARIABLE	101020201	0.00
ACCIONES Y PARTICIPACIONES	10102020101	0.00
CUOTAS DE FONDOS COLECTIVOS	10102020102	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USD\$)
UNIDADES DE PARTICIPACION	1010200103	0.00
VALORES DE TITULARIZACION DE PARTICIPACION	1010200104	0.00
INVERSIONES EN EL EXTERIOR	1010200105	0.00
OTROS	1010200106	0.00
RENTA FIJA	101000202	0.00
AVALES	1010200201	0.00
BONOS DEL ESTADO	1010200202	0.00
BONOS DE PRENDA	1010200203	0.00
CÉDULAS HIPOTECARIAS	1010200204	0.00
CERTIFICADOS FINANCIEROS	1010200205	0.00
CERTIFICADOS DE INVERSION	1010200206	0.00
CERTIFICADOS DE TESORERIA	1010200207	0.00
CERTIFICADOS DE DEPOSITO	1010200208	0.00
CUPONES	1010200209	0.00
DEPOSITOS A PLAZO	1010200210	0.00
LETRAS DE CAMBIO	1010200211	0.00
NOTAS DE CREDITO	1010200212	0.00
OBLIGACIONES	1010200213	0.00
FACTURAS COMERCIALES NEGOCIABLES	1010200214	0.00
OVERNIGHTS	1010200215	0.00
OBLIGACIONES CONVERTIBLES EN ACCIONES	1010200216	0.00
PAPEL COMERCIAL	1010200217	0.00
PAGARES	1010200218	0.00
POLIZAS DE ACUMULACION	1010200219	0.00
TITULOS DEL BANCO CENTRAL	1010200220	0.00
VALORES DE TITULARIZACION	1010200221	0.00
INVERSIONES EN EL EXTERIOR	1010200222	0.00
OTROS	1010200223	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS AL COSTO AMORTIZADO	1010200	0.00
RENTA FIJA	101020302	0.00
AVALES	10102030201	0.00
BONOS DEL ESTADO	10102030202	0.00
BONOS DE PRENDA	10102030203	0.00
CEDULAS HIPOTECARIAS	10102030204	0.00
CERTIFICADOS FINANCIEROS	10102030205	0.00
CERTIFICADOS DE INVERSION	10102030206	0.00
CERTIFICADOS DE TESORERIA	10102030207	0.00
CERTIFICADOS DE DEPOSITO	10102030208	0.00
CUPONES	10102030209	0.00
DEPOSITOS A PLAZO	10102030210	0.00
LETRAS DE CAMBIO	10102030211	0.00
NOTAS DE CRÉDITO	10102030212	0.00
OBLIGACIONES	10102030213	0.00
FACTURAS COMERCIALES NEGOCIABLES	10102030214	0.00
OVERNIGHTS	10102030215	0.00
OBLIGACIONES CONVERTIBLES EN ACCIONES	10102030216	0.00
PAPEL COMERCIAL	10102030217	0.00
PAGARES	10102030218	0.00
POLIZAS DE ACUMULACION	10102030219	0.00
TITULOS DEL BANCO CENTRAL	10102030220	0.00
VALORES DE TITULARIZACION	10102030221	0.00
INVERSIONES EN EL EXTERIOR	10102030222	0.00
OTROS	10102030223	0.00
PROVISION POR DEFERIDO DE ACTIVOS FINANCIEROS	1010204	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN RESULTADOS	101020401	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CODIGO	VALOR (En USD\$)
ACTIVOS FINANCIEROS AL COSTO AMORTIZADO	101020400	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN OTRO RESULTADO INTEGRAL	101020403	0.00
DEUDORES COMERCIALES Y OTRAS CUENTAS POR COBRAR NO RELACIONADOS	1010205	86475.20
DE ACTIVIDADES ORDINARIAS QUE GENEREN INTERESES	101020501	0.00
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A CLIENTES	10102050101	0.00
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A TERCEROS	10102050102	0.00
DE ACTIVIDADES ORDINARIAS QUE NO GENEREN INTERESES	101020502	86475.20
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A CLIENTES	10102050201	86475.20
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A TERCEROS	10102050202	0.00
CUENTAS POR COBRAR AL ORIGINDOR	10102050203	0.00
COMISIONES POR OPERACIONES BURSÁTILES	10102050204	0.00
CONTRATO DE UNDERWRITING	10102050207	0.00
POR ADMINISTRACIÓN Y MANEJO DE PORTAFOLIOS DE TERCEROS	10102050208	0.00
POR ADMINISTRACIÓN Y MANEJO DE FONDOS ADMINISTRADOS	10102050209	0.00
POR ADMINISTRACIÓN Y MANEJO DE NEGOCIOS FIDUCIARIOS*	10102050210	0.00
POR CUSTODIA Y CONSERVACIÓN DE VALORES MATERIALIZADOS	10102050211	0.00
POR CUSTODIA Y CONSERVACIÓN DE VALORES DESMATERIALIZADOS	10102050212	0.00
POR MANEJO DE LIBRO DE ACCIONES Y ACCIONISTAS	10102050213	0.00
POR ASESORIA	10102050214	0.00
DIVIDENDOS POR COBRAR	10102050215	0.00
INTERESES POR COBRAR	10102050216	0.00
DEUDORES POR INTERMEDIACIÓN DE VALORES	10102050217	0.00
ANTICIPO A COMITENTES	10102050218	0.00
ANTICIPO A CONSTRUCTOR POR AVANCE DE OBRA	10102050219	0.00
DERECHOS POR COMPROMISO DE RECOMPRA	10102050220	0.00
OTRAS CUENTAS POR COBRAR NO RELACIONADAS	10102050221	0.00
DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR RELACIONADOS	1010206	0.00
POR COBRAR A ACCIONISTAS	101020601	0.00
POR COBRAR A COMPANIAS RELACIONADAS	101020602	0.00
POR COBRAR A CLIENTES	101020603	0.00
OTRAS CUENTAS POR COBRAR RELACIONADAS	101020604	0.00
PROVISION POR CUENTAS INCOBRABLES Y DETERIORO	1010207	0.00
INVENTARIOS	10103	86628.11
INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA	1010301	52157.46
INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO	1010302	0.00
INVENTARIOS DE SUMINISTROS O MATERIALES A SER CONSUMIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCION	1010303	0.00
INVENTARIOS DE SUMINISTROS O MATERIALES A SER CONSUMIDOS EN LA PRESTACION DEL SERVICIO	1010304	28488.65
INVENTARIOS DE PROD. TERM. Y MERCAD. EN ALMACÉN - PRODUCIDO POR LA COMPANIA	1010305	0.00
INVENTARIOS DE PROD. TERM. Y MERCAD. EN ALMACÉN - COMPRADO A TERCEROS	1010306	0.00
MERCADERIAS EN TRANSITO	1010307	0.00
OBRAS EN CONSTRUCCION	1010308	0.00
OBRAS TERMINADAS	1010309	0.00
MATERIALES O BIENES PARA LA CONSTRUCCION	1010310	0.00
INVENTARIOS REPUESTOS, HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS	1010311	0.00
OTROS INVENTARIOS	1010312	0.00
(-) PROVISION POR VALOR NETO DE REALIZACION Y OTRAS PERDIDAS EN INVENTARIO	1010313	0.00
SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS	10104	0.00
SEGUROS PAGADOS POR ANTICIPADO	1010401	0.00
ARRENDOS PAGADOS POR ANTICIPADO	1010402	0.00
ANTICIPOS A PROVEEDORES	1010403	0.00
OTROS ANTICIPOS ENTREGADOS	1010404	0.00
ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	10105	11947.76
CRÉDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA (IVA)	1010501	0.00
CRÉDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA (I. R.)	1010502	11947.76
ANTICIPO DE IMPUESTO A LA RENTA	1010503	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CODIGO	VALOR (En USD\$)
ACTIVOS CORRIENTES MANTENIDOS PARA LA VENTA Y OPERACIONES DISCONTINUADAS	10106	0.00
CONSTRUCCIONES EN PROCESO (NIC 11 Y SECC 23 PYMES)	10107	0.00
OTROS ACTIVOS CORRIENTES	10108	0.00
ACTIVOS NO CORRIENTES	102	142827.64
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	10201	142827.64
TERRENOS	1020101	0.00
EDIFICIOS	1020102	0.00
CONSTRUCCIONES EN CURSO	1020103	0.00
INSTALACIONES	1020104	0.00
MUEBLES Y ENSERES	1020105	3255.33
MAQUINARIA Y EQUIPO	1020106	132314.53
NAVES, AERONAVES, BARCAZAS Y SIMILARES	1020107	0.00
EQUIPO DE COMPUTACIÓN	1020108	7257.78
VEHICULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO MÓVIL	1020109	0.00
OTROS PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	1020110	0.00
REPUESTOS Y HERRAMIENTAS	1020111	0.00
(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	1020112	0.00
(-) DETERIORO ACUMULADO DE PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	1020113	0.00
ACTIVOS DE EXPLORACION Y EXPLOTACION	1020114	0.00
ACTIVOS DE EXPLORACION Y EXPLOTACION	102011401	0.00
(-) AMORTIZACION ACUMULADA DE ACTIVOS DE EXPLORACION Y EXPLOTACION	102011402	0.00
(-) DETERIORO ACUMULADO DE ACTIVOS DE EXPLORACION Y EXPLOTACION	102011403	0.00
PROPIEDADES DE INVERSION	10202	0.00
TERRENOS	1020201	0.00
TERRENOS	102020101	0.00
DERECHOS DE USO SOBRE TERRENOS SUBARRENDADOS	102020102	0.00
EDIFICIOS	1020202	0.00
EDIFICIOS	102020201	0.00
DERECHOS DE USO SOBRE EDIFICIOS SUBARRENDADOS	102020202	0.00
(-) DEPRECIACION ACUMULADA DE PROPIEDADES DE INVERSION	1020203	0.00
(-) DETERIORO ACUMULADO DE PROPIEDADES DE INVERSION	1020204	0.00
ACTIVOS BIOLÓGICOS	10203	0.00
ANIMALES VIVOS EN CRECIMIENTO	1020301	0.00
ANIMALES VIVOS EN PRODUCCION	1020302	0.00
PLANTAS EN CRECIMIENTO	1020303	0.00
PLANTAS EN PRODUCCION	1020304	0.00
(-) DEPRECIACION ACUMULADA DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	1020305	0.00
(-) DETERIORO ACUMULADO DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	1020306	0.00
ACTIVO INTANGIBLE	10204	0.00
PLUSVALIAS	1020401	0.00
MARCAS, PATENTES, DERECHOS DE LLAVE, CUOTAS PATRIMONIALES Y OTROS SIMILARES	1020402	0.00
CONCESIONES Y LICENCIAS	1020403	0.00
ACTIVOS DE EXPLORACION Y EXPLOTACION	1020404	0.00
(-) AMORTIZACION ACUMULADA DE ACTIVOS INTANGIBLE	1020405	0.00
(-) DETERIORO ACUMULADO DE ACTIVO INTANGIBLE	1020406	0.00
OTROS INTANGIBLES	1020407	0.00
ACTIVOS POR IMPUESTOS DIFERIDOS	10205	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS NO CORRIENTES	10206	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN OTRO RESULTADO INTEGRAL	1020601	0.00
(-) PROVISION POR DETERIORO DE ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN OTRO RESULTADO	1020602	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS A COSTO AMORTIZADO	1020603	0.00
(-) PROVISION POR DETERIORO DE ACTIVOS FINANCIEROS A COSTO AMORTIZADO	1020604	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN RESULTADOS	1020605	0.00
(-) PROVISION POR DETERIORO DE ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN RESULTADOS	1020606	0.00
DERECHO DE USO POR ACTIVOS ARRENDADOS	10207	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USD\$)
(-) DEPRECIACION ACUMULADA DE ACTIVOS PROVENIENTES POR DERECHOS DE USO	1020701	0.00
(-) DETERIORO ACUMULADO DE ACTIVOS PROVENIENTES POR DERECHOS DE USO	1020702	0.00
DERECHO DE USO POR ACTIVOS ARRENDADOS	1020703	0.00
OTROS ACTIVOS NO CORRIENTES	10208	0.00
DERECHOS FIDUCIARIOS	1020801	0.00
DEPOSITOS EN GARANTIA	1020802	0.00
DEPOSITOS EN GARANTIA POR OPERACIONES BURSATILES	1020803	0.00
ACCIONES DEL DEPOSITO CENTRALIZADO DE VALORES	1020805	0.00
INVERSIONES SUBSIDIARIAS	1020806	0.00
INVERSIONES ASOCIADAS	1020807	0.00
INVERSIONES NEGOCIOS CONJUNTOS	1020808	0.00
OTRAS INVERSIONES	1020809	0.00
(-) PROVISION VALUACION DE INVERSIONES	1020810	0.00
OTROS ACTIVOS NO CORRIENTES	1020811	0.00
DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR NO RELACIONADOS	10209	0.00
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A CLIENTES	1020901	0.00
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A TERCEROS	1020902	0.00
OTRAS CUENTAS POR COBRAR NO RELACIONADAS	1020903	0.00
DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR RELACIONADOS	10210	0.00
POR COBRAR A ACCIONISTAS	1021001	0.00
POR COBRAR A COMPANIAS RELACIONADAS	1021002	0.00
POR COBRAR A CLIENTES	1021003	0.00
OTRAS CUENTAS POR COBRAR RELACIONADAS	1021004	0.00
PASIVO	2	17512.00
PASIVO CORRIENTE	201	17512.00
PASIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN RESULTADOS	20101	0.00
PASIVOS POR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO	20102	0.00
CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	20103	8952.46
LOCALES	2010301	8952.46
PRESTAMOS	201030101	0.00
PROVEEDORES	201030102	8952.46
OTRAS	201030103	0.00
DEL EXTERIOR	2010302	0.00
PRESTAMOS	201030201	0.00
PROVEEDORES	201030202	0.00
OTRAS	201030203	0.00
OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS	20104	0.00
LOCALES	2010401	0.00
DEL EXTERIOR	2010402	0.00
PROVISIONES	20105	0.00
LOCALES	2010501	0.00
DEL EXTERIOR	2010502	0.00
PORCIÓN CORRIENTE DE VALORES EMITIDOS	20106	0.00
OBLIGACIONES	2010601	0.00
PAPEL COMERCIAL	2010602	0.00
VALORES DE TITULARIZACION	2010603	0.00
OTROS	2010604	0.00
INTERESES POR PAGAR	2010605	0.00
OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES	20107	4158.67
CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA	2010701	0.00
IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO	2010702	672.44
CON EL IESS	2010703	0.00
POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS	2010704	0.00
PARTICIPACION TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO	2010705	3486.23
DIVIDENDOS POR PAGAR	2010706	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CODIGO	VALOR (En USD)
OTROS	2010707	0.00
CUENTAS POR PAGAR A RELACIONADAS	20108	0.00
LOCALES	2010801	0.00
PRESTAMOS DE ACCIONISTAS	201080101	0.00
PRESTAMOS DE COMPAÑIAS RELACIONADAS	201080102	0.00
PROVEEDORES	201080103	0.00
OTROS	201080104	0.00
DEL EXTERIOR	2010802	0.00
PRESTAMOS DE ACCIONISTAS	201080201	0.00
PRESTAMOS DE COMPAÑIAS RELACIONADAS	201080202	0.00
PROVEEDORES	201080203	0.00
OTROS	201080204	0.00
OTROS PASIVOS FINANCIEROS	20109	0.00
ANTICIPOS	20110	0.00
ANTICIPOS DE CUENTES	2011001	0.00
OTROS ANTICIPOS RECIBIDOS	2011002	0.00
PASIVOS DIRECTAMENTE ASOCIADOS CON LOS ACTIVOS NO CORRIENTES Y OPERACIONES DISCONTINUADAS	20111	0.00
PORCION CORRIENTE DE PROVISIONES POR BENEFICIOS A EMPLEADOS	20112	1985.60
JUBILACION PATRONAL	2011201	0.00
OTROS BENEFICIOS PARA LOS EMPLEADOS	2011202	1985.60
OTROS PASIVOS CORRIENTES	20113	2405.27
COMISIONES POR PAGAR	2011301	0.00
POR OPERACIONES BURSATILES	2011302	0.00
POR CUSTODIA	2011303	0.00
POR ADMINISTRACIÓN	2011304	0.00
OTRAS COMISIONES	2011305	0.00
SANCIONES Y MULTAS	2011306	0.00
INDEMNIZACIONES	2011307	0.00
OBLIGACIONES JUDICIALES	2011308	0.00
ACREEDORES POR INTERMEDIACIÓN	2011309	0.00
OBLIGACIÓN POR COMPROMISO DE RECOMPRA	2011310	0.00
POR CONTRATOS DE UNDERWRITING	2011311	0.00
OTROS	2011312	2405.27
PASIVOS FINANCIEROS AL COSTO AMORTIZADO	20114	0.00
PASIVO NO CORRIENTE	202	0.00
PASIVOS POR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO	20201	0.00
CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	20202	0.00
LOCALES	2020201	0.00
PRESTAMOS	202020101	0.00
PROVEEDORES	202020102	0.00
OTRAS	202020103	0.00
DEL EXTERIOR	2020202	0.00
PRESTAMOS	202020201	0.00
PROVEEDORES	202020202	0.00
OTRAS	202020203	0.00
OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS	20203	0.00
LOCALES	2020301	0.00
DEL EXTERIOR	2020302	0.00
CUENTAS POR PAGAR A RELACIONADAS	20204	0.00
LOCALES	2020401	0.00
PRESTAMOS DE ACCIONISTAS	202040101	0.00
PRESTAMOS DE COMPAÑIAS RELACIONADAS	202040102	0.00
PROVEEDORES	202040103	0.00
OTROS	202040104	0.00
DEL EXTERIOR	2020402	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CODIGO	VALOR (En USD)
PRÉSTAMOS DE ACCIONISTAS	202040201	0.00
PRÉSTAMOS DE COMPAÑIAS RELACIONADAS	202040202	0.00
PROVEEDORES	202040203	0.00
OTROS	202040204	0.00
PORCIÓN NO CORRIENTE DE VALORES EMITIDOS	20205	0.00
CELCACIONES	2020501	0.00
PAPEL COMERCIAL	2020502	0.00
VALORES DE TITULARIZACION	2020503	0.00
OTROS	2020504	0.00
INTERESES POR PAGAR	2020605	0.00
ANTICIPOS	20206	0.00
ANTICIPOS DE CLIENTES	2020601	0.00
OTROS ANTICIPOS RECIBIDOS	2020602	0.00
PROVISIONES POR BENEFICIOS A EMPLEADOS	20207	0.00
JUBILACION PATRONAL	2020701	0.00
OTROS BENEFICIOS NO CORRIENTES PARA LOS EMPLEADOS	2020702	0.00
OTRAS PROVISIONES	20208	0.00
PASIVO DIFERIDO	20209	0.00
INGRESOS DIFERIDOS	2020901	0.00
PASIVOS POR IMPUESTOS DIFERIDOS	2020902	0.00
OTROS PASIVOS NO CORRIENTES	20210	0.00
PATRIMONIO NETO	3	328072.33
PATRIMONIO NETO ATRIBUIBLE A LOS PROPIETARIOS DE LA CONTROLADORA	30	328072.33
CAPITAL	301	10000.00
CAPITAL SUSCRITO O ASIGNADO	30101	10000.00
(-) CAPITAL SUSCRITO NO PAGADO ACCIONES EN TESORERIA	30102	0.00
FONDO PATRIMONIAL	30103	0.00
PATRIMONIO DE LOS NEGOCIOS FIDUCIARIOS	30104	0.00
PATRIMONIO DE LOS FONDOS DE INVERSION	30105	0.00
PATRIMONIO DEL FONDO ADMINISTRADO	3010501	0.00
PATRIMONIO DEL FONDO COLECTIVO	3010502	0.00
APORTES DE SOCIOS O ACCIONISTAS PARA FUTURA CAPITALIZACIÓN	302	130857.21
PRIMA POR EMISION PRIMARIA DE ACCIONES	303	0.00
RESERVAS	304	0.00
RESERVA LEGAL	30401	0.00
RESERVAS FACULTATIVA Y ESTATUTARIA	30402	0.00
OTROS RESULTADOS INTEGRALES	305	0.00
SUPERAVIT DE ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN OTRO RESULTADO INTEGRAL	30501	0.00
SUPERAVIT POR REVALUACION DE PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	30502	0.00
SUPERAVIT POR REVALUACION DE ACTIVOS INTANGIBLES	30503	0.00
OTROS SUPERAVIT POR REVALUACION	30504	0.00
RESULTADOS ACUMULADOS	306	152967.05
GANANCIAS ACUMULADAS	30601	152967.05
(-) PERDIDAS ACUMULADAS	30602	0.00
RESULTADOS ACUMULADOS PROVENIENTES DE LA ADOPCION POR PRIMERA VEZ DE LAS NIIF	30603	0.00
RESERVA DE CAPITAL	30604	0.00
RESERVA POR DONACIONES	30605	0.00
RESERVA POR VALUACION	30606	0.00
SUPERAVIT POR REVALUACION DE INVERSIONES	30607	0.00
RESULTADOS DEL EJERCICIO	307	23308.07
GANANCIA NETA DEL PERIODO	30701	23308.07
(-) PÉRDIDA NETA DEL PERIODO	30702	0.00
PARTICIPACIÓN CONTROLADORA	31	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USD\$)

REPRESENTANTE(S) LEGAL(ES)

MOLINA SOLEDISPA JOSE ANDRES

1313287102

CONTADOR

MEZA ORMENO MARIA FERNANDA

1310199880001

null

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de Representante Legal declaro voluntariamente bajo juramento y debidamente apercibido de las penas de perjurio, que la información relativa a los estados financieros así como los anexos remitidos a la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, a través del formulario que antecede, es exacta, veraz y fiel a la consignada en los registros y libros sociales y contables de la compañía, al cierre del ejercicio fiscal.

En tal virtud, me hago civil, penal y administrativamente responsable, de cumplir con las obligaciones derivadas del cargo que ejerzo, entre ellas, la de enviar, dentro del primer cuatrimestre de cada año, la información de la que habla el artículo 20 de la Ley de Compañías, de forma íntegra.

Dicho esto, esta Superintendencia no tiene responsabilidad por la exactitud, veracidad, fidelidad ni error del contenido de la información que, por este medio, reconozco que, conforme a la ley, soy responsable de comunicar inmediatamente de las inconsistencias o errores que se hubieren identificado.

Asimismo, declaro además que conozco el contenido y alcance, entre otras, de las siguientes normas:

Ley de Compañías:

"Art. 25.- Si el Superintendente no recibe oportunamente los documentos a que se refieren los artículos anteriores, o si aquellos no contuvieren todos los datos requeridos, impondrá al representante legal de la compañía remisa una multa de conformidad con el Art. 457 de esta Ley, salvo que antes del vencimiento del plazo se hubiere obtenido del Superintendente la prórroga respectiva, por haberse comprobado la imposibilidad de presentar oportunamente dichos documentos y datos.

La multa podrá repetirse hasta el debido cumplimiento de la obligación exigida.

El Superintendente podrá exigir, de oficio o a petición de los socios o accionistas de la compañía, la presentación de los estados financieros y de cualquier documentación contable que fuere necesaria para determinar la actual situación financiera de una compañía sujeta a su vigilancia. Estos estados financieros deberán ser entregados dentro de los quince días siguientes al mandato del Superintendente, bajo las mismas sanciones previstas en los incisos anteriores, salvo que la compañía, por razones justificadas, hubiere obtenido prórroga del plazo.

Los socios o accionistas tendrán el derecho de solicitar al organismo de control, en cualquier tiempo, el libre y oportuno acceso a la información financiera y demás documentos de la compañía. Para tales efectos, se procederá de acuerdo con el inciso anterior."

"Art. 460. La compañía que proporcione deliberada y dolosamente información falsa, maliciosa o contraria a la presente ley, será sancionada por el Superintendente de Compañías con una multa de 50 salarios básicos unificados para los trabajadores del sector privado, cada vez, sin perjuicio de las correspondientes responsabilidades administrativas, civiles o penales a que hubiere lugar."

La compañía que proporcione por error o culpa información falsa o contraria a la presente ley, será sancionada por el Superintendente de Compañías con una multa de hasta 20 Remuneraciones Básicas Unificadas cada vez, sin perjuicio de las correspondientes responsabilidades administrativas, civiles o penales a que hubiere lugar. (...)"

Código Orgánico Integral Penal:

"Art. 270.- Perjurio y falso testimonio.- La persona que, al declarar, confesar, informar o traducir ante o a (sic) autoridad competente, falte a la verdad bajo juramento, cometa perjurio, será sancionada con pena privativa de libertad de tres a cinco años; cuando lo hace sin juramento, cometa falso testimonio, será sancionada con pena privativa de libertad de uno a tres años.

De igual modo, se comete perjurio cuando a sabiendas se ha faltado a la verdad en declaraciones patrimoniales juramentadas o juradas hechas ante Notario Público.

Si el perjurio se comete en causa penal, será sancionada con pena privativa de libertad de siete a diez años.


Si el falso testimonio se comete en causa penal, será sancionada con pena privativa de libertad de cinco a siete años.

Se exceptúan los casos de versiones y testimonio de la o el sospechoso o de la o el procesado, tanto en la fase preprocesal, como en el proceso penal"

SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑIAS, VALORES Y SEGUROS

CERTIFICO Que el presente balance ha sido enviado electrónicamente por el Representante Legal en virtud de una Declaración de Responsabilidad firmada por este que obvia las firmas autógrafas. Esta copia es fiel reproducción del documento que consta en nuestros

Estado de resultados Asokavisa S.A. año 2023

 SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS, VALORES Y SEGUROS	RAZÓN SOCIAL	D'KATHERING S.A.
	DIRECCIÓN	AV DEL EJERCITO, FINALIZANDO EL CUARTEL Y URB MARIA FERNANDA DOS No. 5/N
	EXPEDIENTE	168386
	RUC	1391803/20001
	AÑO	2023
FORMULARIO		SCV NIF: 168386-2023-1
ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USDS)
INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS	401	292755.88
VENTA DE BIENES	40101	292755.88
PRESTACION DE SERVICIOS	40102	0.00
INGRESOS POR ASESORIA	4010201	0.00
INGRESOS POR ESTRUCTURACION DE OFERTA PUBLICA DE VALORES	4010202	0.00
INGRESOS POR ESTRUCTURACION DE NEGOCIOS FIDUCIARIOS	4010203	0.00
OTROS	4010204	0.00
CONTRATOS DE CONSTRUCCION	40103	0.00
SUBVENCIONES DEL GOBIERNO	40104	0.00
REGALIAS	40105	0.00
INTERESES	40106	0.00
INTERESES GENERADOS POR VENTAS A CREDITO	4010601	0.00
INTERESES Y RENDIMIENTOS FINANCIEROS	4010602	0.00
OTROS INTERESES GENERADOS	4010603	0.00
DIVIDENDOS	40107	0.00
GANANCIA POR MEDICION A VALOR RAZONABLE DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	40108	0.00
INGRESOS POR COMISIONES, PRESTACION DE SERVICIOS, CUSTODIA, REGISTRO, COMPENSACION Y LIQUIDACION	40109	0.00
COMISIONES GANADAS POR INTERMEDIACION DE VALORES	4010901	0.00
FOR OPERACIONES BURSATILES	401090101	0.00
FOR CONTRATOS DE UNDERWRITING	401090103	0.00
FOR COMISION EN OPERACIONES	401090104	0.00
FOR INSCRIPCIONES	401090105	0.00
FOR MANTENIMIENTO DE INSCRIPCION	401090106	0.00
FOR PRESTACION DE SERVICIOS DE ADMINISTRACION Y MANEJO	4010902	0.00
PORTAFOLIO DE TERCEROS	401090201	0.00
FONDOS ADMINISTRADOS	401090202	0.00
FONDOS COLECTIVOS	401090203	0.00
TITULARIZACION	401090204	0.00
FIDUCIARIOS MERCANTILES	401090205	0.00
ENCARGOS FIDUCIARIOS	401090206	0.00
FOR CALIFICACION DE RIESGO	401090207	0.00
FOR REPRESENTACION DE OBLIGACIONISTAS	401090208	0.00
CUSTODIA, REGISTRO, COMPENSACION Y LIQUIDACION	4010903	0.00
CUSTODIA VALORES MATERIALIZADOS	401090301	0.00
CUSTODIA VALORES DESMATERIALIZADOS	401090302	0.00
COMPENSACION Y LIQUIDACION DE VALORES	401090303	0.00
OTROS	401090304	0.00
INGRESOS FINANCIEROS	40110	0.00
DIVIDENDOS	4011001	0.00
INTERESES FINANCIEROS	4011002	0.00
GANANCIA EN INVERSIONES EN ASOCIADAS / SUBDIARIAS Y OTRAS	4011003	0.00
VALUACION DE INSTRUMENTOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIO EN RESULTADOS	4011004	0.00
GANANCIA EN VENTA DE TITULOS VALORES	4011005	0.00
OTROS INGRESOS FINANCIEROS	4011006	0.00
(-) DESCUENTO EN VENTAS	40112	0.00
(-) DEVOLUCIONES EN VENTAS	40113	0.00
(-) BONIFICACION EN PRODUCTO	40114	0.00
(-) OTRAS REBAJAS COMERCIALES	40115	0.00
UTILIDAD EN CAMBIO	40116	0.00

ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USD\$)
GANANCIA BRUTA	402	110831.14
OTROS INGRESOS	403	0.00
GANANCIA EN VENTA DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	40301	0.00
GANANCIA EN VENTA DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	40302	0.00
OTROS	40303	0.00
COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN	501	182124.54
MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS	50101	182124.54
(+) INVENTARIO INICIAL DE BIENES NO PRODUCIDOS POR LA COMPAÑIA	5010101	0.00
(+) COMPRAS NETAS LOCALES DE BIENES NO PRODUCIDOS POR LA COMPAÑIA	5010102	182124.54
(+) IMPORTACIONES DE BIENES NO PRODUCIDOS POR LA COMPAÑIA	5010103	0.00
(-) INVENTARIO FINAL DE BIENES NO PRODUCIDOS POR LA COMPAÑIA	5010104	0.00
(+) INVENTARIO INICIAL DE MATERIA PRIMA	5010105	0.00
(+) COMPRAS NETAS LOCALES DE MATERIA PRIMA	5010106	0.00
(+) IMPORTACIONES DE MATERIA PRIMA	5010107	0.00
(-) INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA	5010108	0.00
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	5010109	0.00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	5010110	0.00
(+) INVENTARIO INICIAL PRODUCTOS TERMINADOS	5010111	0.00
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	5010112	0.00
(+) MANO DE OBRA DIRECTA	50102	0.00
SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES	5010201	0.00
GASTOS PLANES DE BENEFICIOS A EMPLEADOS	5010202	0.00
(+) MANO DE OBRA INDIRECTA	50103	0.00
SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES	5010301	0.00
GASTO PLANES DE BENEFICIOS A EMPLEADOS	5010302	0.00
(+) OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	50104	0.00
DEPRECIACIÓN PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	5010401	0.00
DETERIORO O PERDIDAS DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	5010402	0.00
DETERIORO DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	5010403	0.00
EFEECTO VALOR NETO DE REALIZACIÓN DE INVENTARIOS	5010404	0.00
GASTO POR GARANTIAS EN VENTA DE PRODUCTOS O SERVICIOS	5010405	0.00
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	5010406	0.00
SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	5010407	0.00
OTROS COSTOS DE PRODUCCIÓN	5010408	0.00
COSTOS DE CONTRATOS DE CONSTRUCCIONES	50105	0.00
COSTOS DE ACUERDO A PORCENTAJES O GRADOS DE TERMINACIÓN	5010501	0.00
GASTOS	502	99355.14
GASTOS DE VENTA	50201	99355.14
SUELDOS, SALARIOS Y DEMAS REMUNERACIONES	5020101	76782.30
APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL (INCLUIDO FONDO DE RESERVA)	5020102	15817.20
BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES	5020103	6755.64
GASTO PLANES DE BENEFICIOS A EMPLEADOS	5020104	0.00
HONORARIOS, COMISIONES Y DIETAS A PERSONAS NATURALES	5020105	0.00
REMUNERACIONES A OTROS TRABAJADORES AUTÓNOMOS	5020106	0.00
HONORARIOS A EXTRANJEROS POR SERVICIOS OCASIONALES	5020107	0.00
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	5020108	0.00
ARRENDAMIENTO	5020109	0.00
COMISIONES	5020110	0.00
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	5020111	0.00
COMBUSTIBLES	5020112	0.00
LUBRICANTES	5020113	0.00
SEGUROS Y REASEGUROS (PRIMAS Y GESIONES)	5020114	0.00
TRANSPORTE	5020115	0.00
GASTOS DE GESTIÓN (AGASAJOS A ACCIONISTAS, TRABAJADORES Y CLIENTES)	5020116	0.00
GASTOS DE VIAJE	5020117	0.00

ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USD\$)
AGUA, ENERGIA, LUZ Y TELECOMUNICACIONES	5020118	0.00
NOTARIOS Y REGISTRADORES DE LA PROPIEDAD O MERCANTILES	5020119	0.00
DEPRECIACIONES	5020120	0.00
PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO	502012001	0.00
PROPIEDADES DE INVERSIÓN	502012002	0.00
ACTIVOS POR DERECHO DE USO	502012003	0.00
AMORTIZACIONES	5020121	0.00
INTANGIBLES	502012101	0.00
OTROS ACTIVOS	502012102	0.00
GASTO DETERIORO	5020122	0.00
PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO	502012201	0.00
INVENTARIOS	502012202	0.00
INSTRUMENTOS FINANCIEROS	502012203	0.00
INTANGIBLES	502012204	0.00
CUENTAS POR COBRAR	502012205	0.00
OTROS ACTIVOS	502012206	0.00
DERECHOS DE USO POR ACTIVOS ARRENDADOS	502012207	0.00
GASTOS POR CANTIDADES ANORMALES DE UTILIZACION EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN	5020123	0.00
MANO DE OBRA	502012301	0.00
MATERIALES	502012302	0.00
COSTOS DE PRODUCCIÓN	502012303	0.00
GASTO POR REESTRUCTURACION	5020124	0.00
VALOR NETO DE REALIZACION DE INVENTARIOS	5020125	0.00
GASTO IMPUESTO A LA RENTA (ACTIVOS Y PASIVOS DIFERIDOS)	5020126	0.00
SUMINISTROS Y MATERIALES	5020127	0.00
OTROS GASTOS	5020128	0.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	50202	0.00
SUELDOS, SALARIOS Y DEMAS REMUNERACIONES	5020201	0.00
APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL (INCLUIDO FONDO DE RESERVA)	5020202	0.00
BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES	5020203	0.00
GASTO PLANES DE BENEFICIOS A EMPLEADOS	5020204	0.00
HONORARIOS, COMISIONES Y DIETAS A PERSONAS NATURALES	5020205	0.00
REMUNERACIONES A OTROS TRABAJADORES AUTÓNOMOS	5020206	0.00
HONORARIOS A EXTRANJEROS POR SERVICIOS OCASIONALES	5020207	0.00
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	5020208	0.00
ARRENDAMIENTO	5020209	0.00
COMISIONES	5020210	0.00
PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	5020211	0.00
COMBUSTIBLES	5020212	0.00
LUBRICANTES	5020213	0.00
SEGUROS Y REASEGUROS (PRIMAS Y CESIONES)	5020214	0.00
TRANSPORTE	5020215	0.00
GASTOS DE GESTION (AGASAJOS A ACCIONISTAS, TRABAJADORES Y CLIENTES)	5020216	0.00
GASTOS DE VIAJE	5020217	0.00
AGUA, ENERGIA, LUZ Y TELECOMUNICACIONES	5020218	0.00
NOTARIOS Y REGISTRADORES DE LA PROPIEDAD O MERCANTILES	5020219	0.00
IMPUESTOS, CONTRIBUCIONES Y OTROS	5020220	0.00
DEPRECIACIONES	5020221	0.00
PROPIEDADES PLANTA Y EQUIPO	502022101	0.00
PROPIEDADES DE INVERSIÓN	502022102	0.00
ACTIVOS POR DERECHO DE USO	502022103	0.00
AMORTIZACIONES	5020222	0.00
INTANGIBLES	502022201	0.00
OTROS ACTIVOS	502022202	0.00
GASTO DETERIORO	5020223	0.00

ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En US\$)
PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	502022301	0.00
INVENTARIOS	502022302	0.00
INSTRUMENTOS FINANCIEROS	502022303	0.00
INTANGIBLES	502022304	0.00
CUENTAS POR COBRAR	502022305	0.00
OTROS ACTIVOS	502022306	0.00
DERECHOS DE USO POR ACTIVOS ARRENDADOS	502022307	0.00
GASTOS POR CANTIDADES ANORMALES DE UTILIZACION EN EL PROCESO DE PRODUCCION	5020224	0.00
MANO DE OBRA	502022401	0.00
MATERIALES	502022402	0.00
COSTOS DE PRODUCCION	502022403	0.00
GASTO POR REESTRUCTURACION	5020225	0.00
VALOR NETO DE REALIZACION DE INVENTARIOS	5020226	0.00
GASTO IMPUESTO A LA RENTA (ACTIVOS Y PASIVOS DIFERIDOS)	5020227	0.00
SUMINISTROS Y MATERIALES	5020228	0.00
OTROS GASTOS	5020229	0.00
GASTOS FINANCIEROS	50203	0.00
INTERESES	5020301	0.00
INTERESES POR PRESTAMOS	502030101	0.00
INTERESES POR ARRENDAMIENTOS	502030102	0.00
INTERESES POR VALORES EMITIDOS	502030103	0.00
OTROS INTERESES	502030104	0.00
COMISIONES	5020302	0.00
COMISIONES PAGADAS POR INTERMEDIACION DE VALORES	502030201	0.00
POR OPERACIONES BURSATILES	50203020101	0.00
POR CONTRATOS DE UNDERWRITING	50203020103	0.00
POR COMISION EN OPERACIONES	50203020104	0.00
POR INSCRIPCIONES	50203020105	0.00
POR MANTENIMIENTO DE INSCRIPCION	50203020106	0.00
POR PRESTACION DE SERVICIOS DE ADMINISTRACION Y MANEJO	5020303	0.00
PORTAFOLIO DE TERCEROS	502030301	0.00
FONDOS ADMINISTRADOS	502030302	0.00
FONDOS COLECTIVOS	502030303	0.00
ITILULARIZACION	502030304	0.00
FIDEICOMISOS MERCANTILES	502030305	0.00
ENCARGOS FIDUCIARIOS	502030306	0.00
POR CALIFICACION DE RIESGO	502030307	0.00
POR REPRESENTACION DE OBLIGACIONISTAS	502030308	0.00
CUSTODIA REGISTRO COMPENSACION Y LIQUIDACION	5020304	0.00
CUSTODIA VALORES MATERIALIZADOS	502030401	0.00
CUSTODIA VALORES DESMATERIALIZADOS	502030402	0.00
COMPENSACION Y LIQUIDACION DE VALORES	502030403	0.00
OTROS	502030404	0.00
GASTOS POR SERVICIOS DE ASESORIA Y ESTRUCTURACION	5020305	0.00
POR ASESORIA	502030501	0.00
POR ESTRUCTURACION DE OFERTA PUBLICA DE VALORES	502030502	0.00
POR ESTRUCTURACION DE NEGOCIOS FIDUCIARIOS	502030503	0.00
OTROS	502030504	0.00
GASTOS DE FINANCIAMIENTO DE ACTIVOS	5020306	0.00
DIFERENCIA EN CAMBIO	5020307	0.00
VALUACION DE INSTRUMENTOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIO EN RESULTADOS	5020308	0.00
PERDIDA EN VENTA DE TITULOS VALORES	5020309	0.00
PERDIDA EN VENTA DE PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	5020310	0.00
PERDIDA EN VENTA DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	5020311	0.00
OTROS GASTOS FINANCIEROS	5020312	0.00

ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL		
CUENTA	CODIGO	VALOR (En USDS)
OTROS GASTOS	50204	0.00
PERDIDA EN INVERSIONES EN ASOCIADAS, SUBSIDIARIAS Y OTRAS	5020401	0.00
OTROS	5020402	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE 15% A TRABAJADORES E IMPUESTO A LA RENTA DE OPERACIONES CONTINUADAS	600	11276.00
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	601	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE IMPUESTOS	602	11276.00
IMPUESTO A LA RENTA CAUSADO	603	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	604	11276.00
(-) GASTO POR IMPUESTO DIFERIDO	605	0.00
(+) INGRESO POR IMPUESTO DIFERIDO	606	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS	607	11276.00
INGRESOS POR OPERACIONES DISCONTINUADAS	700	0.00
GASTOS POR OPERACIONES DISCONTINUADAS	701	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE 15% A TRABAJADORES E IMPUESTO A LA RENTA DE OPERACIONES DISCONTINUADAS	702	0.00
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	703	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE IMPUESTOS DE OPERACIONES DISCONTINUADAS	704	0.00
IMPUESTO A LA RENTA CAUSADO	705	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES DISCONTINUADAS	706	0.00
GANANCIA (PÉRDIDA) NETA DEL PERIODO	707	11276.00
OTRO RESULTADO INTEGRAL	800	0.00
COMPONENTES DEL OTRO RESULTADO INTEGRAL	80001	0.00
DIFERENCIA DE CAMBIO POR CONVERSIÓN	80002	0.00
VALUACIÓN DE ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIO EN OTRO RESULTADO INTEGRAL	80003	0.00
GANANCIAS POR REVALUACIÓN DE PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	80004	0.00
GANANCIAS (PÉRDIDAS) ACTUARIALES POR PLANES DE BENEFICIOS DEFINIDOS	80005	0.00
REVERSION DEL DETERIORO (PÉRDIDA POR DETERIORO) DE UN ACTIVO REVALUADO	80006	0.00
PARTICIPACION DE OTRO RESULTADO INTEGRAL DE ASOCIADAS	80007	0.00
IMPUESTO SOBRE LAS GANANCIAS RELATIVO A OTRO RESULTADO INTEGRAL	80008	0.00
OTROS (DETALLAR EN NOTAS)	80009	0.00
RESULTADO INTEGRAL TOTAL DEL AÑO	801	11276.00
PROPIETARIOS DE LA CONTROLADORA	80101	11276.00
PARTICIPACIÓN NO CONTROLADORA (INFORMATIVO)	80102	0.00

REPRESENTANTE(S) LEGAL(ES)
MOLINA SOLEDI/SPA JOSE ANDRES
1313287102

CONTADOR
MEZA ORMENO MARIA FERNANDA
1310198880001
null

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de Representante Legal declaro voluntariamente bajo juramento y debidamente apercebido de las penas de perjurio, que la información relativa a los estados financieros, así como los anexos remitidos a la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, a través del formulario que antecede, es exacta, veraz y fiel a la consignada en los registros y libros sociales y contables de la compañía, al cierre del ejercicio fiscal.

En tal virtud, me hago civil, penal y administrativamente responsable de cumplir con las obligaciones derivadas del cargo que ejerzo, entre ellas, la de enviar, dentro del primer cuatrimestre de cada año, la información de la que habla el artículo 20 de la Ley de Compañías, de forma íntegra.

Dicho esto, esta Superintendencia no tiene responsabilidad por la exactitud, veracidad, fidelidad ni error del contenido de la información que, por este medio, reconozco que, conforme a la ley, soy responsable de comunicar inmediatamente de las inconsistencias o errores que se hubieren identificado.

Asimismo, declaro además que conozco el contenido y alcance, entre otras, de las siguientes normas:

Ley de Compañías:

"Art. 25. Si el Superintendente no recibiere oportunamente los documentos a que se refieren los artículos anteriores, o si aquellos no contuvieren todos los datos requeridos, impondrá al representante legal de la compañía remisa una multa de conformidad con el Art. 457 de esta Ley, salvo que antes del vencimiento del plazo se hubiere obtenido del Superintendente la prórroga respectiva, por haberse comprobado la imposibilidad de presentar oportunamente dichos documentos y datos.

La multa podrá repetirse hasta el debido cumplimiento de la obligación exigida.

El Superintendente podrá exigir de oficio o a petición de los socios o accionistas de la compañía, la presentación de los estados financieros y de cualquier documentación contable que fuere necesaria para determinar la actual situación financiera de una compañía sujeta a su vigilancia. Estos estados financieros deberán ser entregados dentro de los quince días siguientes al mandato del Superintendente, bajo las mismas sanciones previstas en los incisos anteriores, salvo que la compañía, por razones justificadas, hubiere obtenido prórroga del plazo.

Los socios o accionistas tendrán el derecho de solicitar al organismo de control, en cualquier tiempo, el libre y oportuno acceso a la información financiera y demás documentos de la compañía. Para tales efectos, se procederá de acuerdo con el inciso anterior".

ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL		
CUENTA	CODIGO	VALOR (En US\$)

*Art. 460.- La compañía que proporcione deliberada y dolosamente información falsa, maliciosa o contraria a la presente ley, será sancionada por el Superintendente de Compañías con una multa de 50 salarios básicos unificados para los trabajadores del sector privado, cada vez, sin perjuicio de las correspondientes responsabilidades administrativas, civiles o penales a que hubiere lugar.

La compañía que proporcione por error o culpa información falsa o contraria a la presente ley, será sancionada por el Superintendente de Compañías con una multa de hasta 20 Remuneraciones Básicas Unificadas cada vez, sin perjuicio de las correspondientes responsabilidades administrativas, civiles o penales a que hubiere lugar. (. .)"

Código Organico Integral Penal:

*Art. 270 - Perjuicio y falso testimonio - La persona que, al declarar, confesar, informar o traducir ante o a [sic] autoridad competente, falte a la verdad bajo juramento, cometa perjuicio, será sancionada con pena privativa de libertad de tres a cinco años; cuando lo hace sin juramento, cometa falso testimonio, será sancionada con pena privativa de libertad de uno a tres años.

De igual modo, se comete perjuicio cuando a sabiendas se ha faltado a la verdad en declaraciones patrimoniales juramentadas o juradas hechas ante Notario Público

Si el perjuicio se comete en causa penal, será sancionada con pena privativa de libertad de siete a diez años.


Si el falso testimonio se comete en causa penal, será sancionada con pena privativa de libertad de cinco a siete años.

Se exceptúan los casos de versiones y testimonio de la o el sospechoso o de la o el procesado, tanto en la fase preprocesal, como en el proceso penal"

SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS, VALORES Y SEGUROS

CERTIFICO Que el presente balance ha sido enviado electrónicamente por el Representante Legal en virtud de una Declaración de Responsabilidad firmada por éste que obvia las firmas autógrafas. Esta copia es fiel reproducción del documento que consta en nuestros

Balance Asokavisa S.A. año 2023

	RAZÓN SOCIAL	D'KATHERING S.A
	DIRECCIÓN	AV DEL EJERCITO, FINALIZANDO EL CUARTEL Y URB MARIA FERNANDA DOS No. S/N
	EXPEDIENTE	168386
	RUC	1301802420001
	AÑO	2023
	FORMULARIO	SICV NIF 168386 2023.1
FECHA DE LA JUNTA QUE APROBÓ LOS ESTADOS FINANCIEROS (DD/MM/AAA)		Mar 31 20
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En US\$)
ACTIVO	1	45323.42
ACTIVO CORRIENTE	101	34047.42
EFFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFECTIVO	10101	21929.13
CAJA	1010101	21929.13
INSTITUCIONES FINANCIERAS PUBLICAS	1010102	0.00
INSTITUCIONES FINANCIERAS PRIVADAS	1010103	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS	10102	12056.72
ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN RESULTADOS	1010201	0.00
RENTA VARIABLE	101020101	0.00
ACCIONES Y PARTICIPACIONES	10102010101	0.00
CUOTAS DE FONDOS COLECTIVOS	10102010102	0.00
VALORES DE TITULARIZACIÓN DE PARTICIPACION	10102010103	0.00
UNIDADES DE PARTICIPACION	10102010104	0.00
INVERSIONES EN EL EXTERIOR	10102010105	0.00
OTROS	10102010106	0.00
RENTA FIJA	101020102	0.00
AVALES	10102010201	0.00
BONOS DEL ESTADO	10102010202	0.00
BONOS DE PRENDA	10102010203	0.00
CÉDULAS HIPOTECARIAS	10102010204	0.00
CERTIFICADOS FINANCIEROS	10102010205	0.00
CERTIFICADOS DE INVERSION	10102010206	0.00
CERTIFICADOS DE TESORERIA	10102010207	0.00
CERTIFICADOS DE DEPÓSITO	10102010208	0.00
CUPONES	10102010209	0.00
DEPÓSITOS A PLAZO	10102010210	0.00
LETRAS DE CAMBIO	10102010211	0.00
NOTAS DE CRÉDITO	10102010212	0.00
OBLIGACIONES	10102010213	0.00
FACTURAS COMERCIALES NEGOCIABLES	10102010214	0.00
OVERNIGHTS	10102010215	0.00
OBLIGACIONES CONVERTIBLES EN ACCIONES	10102010216	0.00
PAPEL COMERCIAL	10102010217	0.00
PAGARES	10102010218	0.00
PÓLIZAS DE ACUMULACIÓN	10102010219	0.00
TÍTULOS DEL BANCO CENTRAL	10102010220	0.00
VALORES DE TITULARIZACIÓN	10102010221	0.00
INVERSIONES EN EL EXTERIOR	10102010222	0.00
OTROS	10102010223	0.00
DERIVADOS	101020103	0.00
FORWARD	10102010301	0.00
FUTUROS	10102010302	0.00
OPCIONES	10102010303	0.00
OTROS	10102010304	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN OTRO RESULTADO INTEGRAL	1010202	0.00
RENTA VARIABLE	101020201	0.00
ACCIONES Y PARTICIPACIONES	10102020101	0.00
CUOTAS DE FONDOS COLECTIVOS	10102020102	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USDB)
UNIDADES DE PARTICIPACIÓN	10102020103	0.00
VALORES DE TITULARIZACIÓN DE PARTICIPACIÓN	10102020104	0.00
INVERSIONES EN EL EXTERIOR	10102020105	0.00
OTROS	10102020106	0.00
RENTA FIJA	101020202	0.00
AVALES	10102020201	0.00
BONOS DEL ESTADO	10102020202	0.00
BONOS DE PRENDA	10102020203	0.00
CÉDULAS HIPOTECARIAS	10102020204	0.00
CERTIFICADOS FINANCIEROS	10102020205	0.00
CERTIFICADOS DE INVERSIÓN	10102020206	0.00
CERTIFICADOS DE TESORERÍA	10102020207	0.00
CERTIFICADOS DE DEPÓSITO	10102020208	0.00
CUPONES	10102020209	0.00
DEPÓSITOS A PLAZO	10102020210	0.00
LETRAS DE CAMBIO	10102020211	0.00
NOTAS DE CRÉDITO	10102020212	0.00
OBLIGACIONES	10102020213	0.00
FACTURAS COMERCIALES NEGOCIABLES	10102020214	0.00
OVERNIGHTS	10102020215	0.00
OBLIGACIONES CONVERTIBLES EN ACCIONES	10102020216	0.00
PAPEL COMERCIAL	10102020217	0.00
PAGARÉS	10102020218	0.00
PÓLIZAS DE ACUMULACIÓN	10102020219	0.00
TÍTULOS DEL BANCO CENTRAL	10102020220	0.00
VALORES DE TITULARIZACIÓN	10102020221	0.00
INVERSIONES EN EL EXTERIOR	10102020222	0.00
OTROS	10102020223	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS AL COSTO AMORTIZADO	1010203	0.00
RENTA FIJA	101020302	0.00
AVALES	10102030201	0.00
BONOS DEL ESTADO	10102030202	0.00
BONOS DE PRENDA	10102030203	0.00
CÉDULAS HIPOTECARIAS	10102030204	0.00
CERTIFICADOS FINANCIEROS	10102030205	0.00
CERTIFICADOS DE INVERSIÓN	10102030206	0.00
CERTIFICADOS DE TESORERÍA	10102030207	0.00
CERTIFICADOS DE DEPÓSITO	10102030208	0.00
CUPONES	10102030209	0.00
DEPÓSITOS A PLAZO	10102030210	0.00
LETRAS DE CAMBIO	10102030211	0.00
NOTAS DE CRÉDITO	10102030212	0.00
OBLIGACIONES	10102030213	0.00
FACTURAS COMERCIALES NEGOCIABLES	10102030214	0.00
OVERNIGHTS	10102030215	0.00
OBLIGACIONES CONVERTIBLES EN ACCIONES	10102030216	0.00
PAPEL COMERCIAL	10102030217	0.00
PAGARÉS	10102030218	0.00
PÓLIZAS DE ACUMULACIÓN	10102030219	0.00
TÍTULOS DEL BANCO CENTRAL	10102030220	0.00
VALORES DE TITULARIZACIÓN	10102030221	0.00
INVERSIONES EN EL EXTERIOR	10102030222	0.00
OTROS	10102030223	0.00
PROVISIÓN POR DETERIORO DE ACTIVOS FINANCIEROS	1010204	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN RESULTADOS	101020401	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CODIGO	VALOR (En USD\$)
ACTIVOS FINANCIEROS AL COSTO AMORTIZADO	101020402	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN OTRO RESULTADO INTEGRAL	101020403	0.00
DEUDORES COMERCIALES Y OTRAS CUENTAS POR COBRAR NO RELACIONADOS	1010205	12056.72
DE ACTIVIDADES ORDINARIAS QUE GENEREN INTERESES	101020501	12056.72
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A CLIENTES	10102050101	12056.72
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A TERCEROS	10102050102	0.00
DE ACTIVIDADES ORDINARIAS QUE NO GENEREN INTERESES	101020502	0.00
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A CLIENTES	10102050201	0.00
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A TERCEROS	10102050202	0.00
CUENTAS POR COBRAR AL ORIGINADOR	10102050203	0.00
COMISIONES POR OPERACIONES BURSÁTILES	10102050204	0.00
CONTRATO DE UNDERWRITING	10102050207	0.00
POR ADMINISTRACIÓN Y MANEJO DE PORTAFOLIOS DE TERCEROS	10102050208	0.00
POR ADMINISTRACIÓN Y MANEJO DE FONDOS ADMINISTRADOS	10102050209	0.00
POR ADMINISTRACIÓN Y MANEJO DE NEGOCIOS FIDUCIARIOS	10102050210	0.00
POR CUSTODIA Y CONSERVACIÓN DE VALORES MATERIALIZADOS	10102050211	0.00
POR CUSTODIA Y CONSERVACIÓN DE VALORES DESMATERIALIZADOS	10102050212	0.00
POR MANEJO DE LIBRO DE ACCIONES Y ACCIONISTAS	10102050213	0.00
POR ASESORIA	10102050214	0.00
DIVIDENDOS POR COBRAR	10102050215	0.00
INTERESES POR COBRAR	10102050216	0.00
DEUDORES POR INTERMEDIACIÓN DE VALORES	10102050217	0.00
ANTICIPO A COMITENTES	10102050218	0.00
ANTICIPO A CONSTRUCTOR POR AVANCE DE OBRA	10102050219	0.00
DERECHOS POR COMPROMISO DE RECOMPRA	10102050220	0.00
OTRAS CUENTAS POR COBRAR NO RELACIONADAS	10102050221	0.00
DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR RELACIONADOS	1010206	0.00
POR COBRAR A ACCIONISTAS	101020601	0.00
POR COBRAR A COMPAÑIAS RELACIONADAS	101020602	0.00
POR COBRAR A CLIENTES	101020603	0.00
OTRAS CUENTAS POR COBRAR RELACIONADAS	101020604	0.00
PROVISIÓN POR CUENTAS INCOBRABLES Y DETERIORO	1010207	0.00
INVENTARIOS	10103	0.00
INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA	1010301	0.00
INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO	1010302	0.00
INVENTARIOS DE SUMINISTROS O MATERIALES A SER CONSUMIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCION	1010303	0.00
INVENTARIOS DE SUMINISTROS O MATERIALES A SER CONSUMIDOS EN LA PRESTACION DEL SERVICIO	1010304	0.00
INVENTARIOS DE PROD. TERM. Y MERCAD. EN ALMACÉN - PRODUCIDO POR LA COMPAÑIA	1010305	0.00
INVENTARIOS DE PROD. TERM. Y MERCAD. EN ALMACÉN - COMPRADO A TERCEROS	1010306	0.00
MERCADERIAS EN TRÁNSITO	1010307	0.00
OBRAS EN CONSTRUCCION	1010308	0.00
OBRAS TERMINADAS	1010309	0.00
MATERIALES O BIENES PARA LA CONSTRUCCION	1010310	0.00
INVENTARIOS REPUESTOS, HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS	1010311	0.00
OTROS INVENTARIOS	1010312	0.00
(-) PROVISIÓN POR VALOR NETO DE REALIZACIÓN Y OTRAS PERDIDAS EN INVENTARIO	1010313	0.00
SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS	10104	0.00
SEGUROS PAGADOS POR ANTICIPADO	1010401	0.00
ARRENDOS PAGADOS POR ANTICIPADO	1010402	0.00
ANTICIPOS A PROVEEDORES	1010403	0.00
OTROS ANTICIPOS ENTREGADOS	1010404	0.00
ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	10105	51.57
CRÉDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA (IVA)	1010501	0.00
CRÉDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA (I. R.)	1010502	51.57
ANTICIPO DE IMPUESTO A LA RENTA	1010503	0.00

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA		
CUENTA	CODIGO	VALOR (En USD)
ACTIVOS CORRIENTES MANTENIDOS PARA LA VENTA Y OPERACIONES DISCONTINUADAS	10106	0.00
CONSTRUCCIONES EN PROCESO (NIC 11 Y SECC.23 PYMES)	10107	0.00
OTROS ACTIVOS CORRIENTES	10108	0.00
ACTIVOS NO CORRIENTES	102	11276.00
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	10201	0.00
TERRENOS	1020101	0.00
EDIFICIOS	1020102	0.00
CONSTRUCCIONES EN CURSO	1020103	0.00
INSTALACIONES	1020104	0.00
MUEBLES Y ENSERES	1020105	0.00
MAQUINARIA Y EQUIPO	1020106	0.00
NAVES, AERONAVES, BARCAZAS Y SIMILARES	1020107	0.00
EQUIPO DE COMPUTACION	1020108	0.00
VEHICULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO MÓVIL	1020109	0.00
OTROS PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	1020110	0.00
REPUESTOS Y HERRAMIENTAS	1020111	0.00
(-) DEPRECIACION ACUMULADA PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	1020112	0.00
(-) DETERIORO ACUMULADO DE PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	1020113	0.00
ACTIVOS DE EXPLORACION Y EXPLOTACION	1020114	0.00
ACTIVOS DE EXPLORACION Y EXPLOTACION	102011401	0.00
(-) AMORTIZACION ACUMULADA DE ACTIVOS DE EXPLORACION Y EXPLOTACION	102011402	0.00
(-) DETERIORO ACUMULADO DE ACTIVOS DE EXPLORACION Y EXPLOTACION	102011403	0.00
PROPIEDADES DE INVERSION	10202	0.00
TERRENOS	1020201	0.00
TERRENOS	102020101	0.00
DERECHOS DE USO SOBRE TERRENOS SUBARRENDADOS	102020102	0.00
EDIFICIOS	1020202	0.00
EDIFICIOS	102020201	0.00
DERECHOS DE USO SOBRE EDIFICIOS SUBARRENDADOS	102020202	0.00
(-) DEPRECIACION ACUMULADA DE PROPIEDADES DE INVERSION	1020203	0.00
(-) DETERIORO ACUMULADO DE PROPIEDADES DE INVERSION	1020204	0.00
ACTIVOS BIOLÓGICOS	10203	0.00
ANIMALES VIVOS EN CRECIMIENTO	1020301	0.00
ANIMALES VIVOS EN PRODUCCION	1020302	0.00
PLANTAS EN CRECIMIENTO	1020303	0.00
PLANTAS EN PRODUCCION	1020304	0.00
(-) DEPRECIACION ACUMULADA DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	1020305	0.00
(-) DETERIORO ACUMULADO DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	1020306	0.00
ACTIVO INTANGIBLE	10204	0.00
PLUSVALIAS	1020401	0.00
MARCAS, PATENTES, DERECHOS DE LLAVE, CUOTAS PATRIMONIALES Y OTROS SIMILARES	1020402	0.00
CONCESIONES Y LICENCIAS	1020403	0.00
ACTIVOS DE EXPLORACION Y EXPLOTACION	1020404	0.00
(-) AMORTIZACION ACUMULADA DE ACTIVOS INTANGIBLE	1020405	0.00
(-) DETERIORO ACUMULADO DE ACTIVO INTANGIBLE	1020406	0.00
OTROS INTANGIBLES	1020407	0.00
ACTIVOS POR IMPUESTOS DIFERIDOS	10205	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS NO CORRIENTES	10206	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN OTRO RESULTADO INTEGRAL	1020601	0.00
(-) PROVISION POR DETERIORO DE ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN OTRO RESULTADO	1020602	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS A COSTO AMORTIZADO	1020603	0.00
(-) PROVISION POR DETERIORO DE ACTIVOS FINANCIEROS A COSTO AMORTIZADO	1020604	0.00
ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN RESULTADOS	1020605	0.00
(-) PROVISION POR DETERIORO DE ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN RESULTADOS	1020606	0.00
DERECHO DE USO POR ACTIVOS ARRENDADOS	10207	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USD\$)
(+) DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE ACTIVOS PROVENIENTES POR DERECHOS DE USO	1020701	0.00
(-) DETERIORO ACUMULADO DE ACTIVOS PROVENIENTES POR DERECHOS DE USO	1020702	0.00
DERECHO DE USO POR ACTIVOS ARRENDADOS	1020703	0.00
OTROS ACTIVOS NO CORRIENTES	10208	0.00
DERECHOS FIDUCIARIOS	1020801	0.00
DEPÓSITOS EN GARANTÍA	1020802	0.00
DEPÓSITOS EN GARANTÍA POR OPERACIONES BURSÁTILES	1020803	0.00
ACCIONES DEL DEPOSITO CENTRALIZADO DE VALORES	1020805	0.00
INVERSIONES SUBSIDIARIAS	1020806	0.00
INVERSIONES ASOCIADAS	1020807	0.00
INVERSIONES NEGOCIOS CONJUNTOS	1020808	0.00
OTRAS INVERSIONES	1020809	0.00
(-) PROVISIÓN VALUACIÓN DE INVERSIONES	1020810	0.00
OTROS ACTIVOS NO CORRIENTES	1020811	0.00
DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR NO RELACIONADOS	10209	11276.00
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A CLIENTES	1020901	11276.00
CUENTAS Y DOCUMENTOS A COBRAR A TERCEROS	1020902	0.00
OTRAS CUENTAS POR COBRAR NO RELACIONADAS	1020903	0.00
DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR RELACIONADOS	10210	0.00
POR COBRAR A ACCIONISTAS	1021001	0.00
POR COBRAR A COMPANIAS RELACIONADAS	1021002	0.00
POR COBRAR A CLIENTES	1021003	0.00
OTRAS CUENTAS POR COBRAR RELACIONADAS	1021004	0.00
PASIVO	2	13720.41
PASIVO CORRIENTE	201	13720.41
PASIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN RESULTADOS	20101	0.00
PASIVOS POR CONTRATOS DE APRENDAMIENTO	20102	0.00
CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	20103	9920.40
LOCALES	2010301	9920.40
PRÉSTAMOS	201030101	0.00
PROVEEDORES	201030102	0.00
OTRAS	201030103	9920.40
DEL EXTERIOR	2010302	0.00
PRÉSTAMOS	201030201	0.00
PROVEEDORES	201030202	0.00
OTRAS	201030203	0.00
OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS	20104	0.00
LOCALES	2010401	0.00
DEL EXTERIOR	2010402	0.00
PROVISIONES	20105	0.00
LOCALES	2010501	0.00
DEL EXTERIOR	2010502	0.00
PORCIÓN CORRIENTE DE VALORES EMITIDOS	20106	0.00
OBLIGACIONES	2010601	0.00
PAPEL COMERCIAL	2010602	0.00
VALORES DE TITULARIZACIÓN	2010603	0.00
OTROS	2010604	0.00
INTERESES POR PAGAR	2010605	0.00
OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES	20107	3800.01
CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA	2010701	0.00
IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO	2010702	2109.61
CON EL IESS	2010703	0.00
POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS	2010704	0.00
PARTICIPACION TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO	2010705	1691.40
DIVIDENDOS POR PAGAR	2010706	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USD\$)
OTROS	2010707	0.00
CUENTAS POR PAGAR A RELACIONADAS	20108	0.00
LOCALES	2010801	0.00
PRÉSTAMOS DE ACCIONISTAS	201080101	0.00
PRÉSTAMOS DE COMPAÑÍAS RELACIONADAS	201080102	0.00
PROVEEDORES	201080103	0.00
OTROS	201080104	0.00
DEL EXTERIOR	2010802	0.00
PRÉSTAMOS DE ACCIONISTAS	201080201	0.00
PRÉSTAMOS DE COMPAÑÍAS RELACIONADAS	201080202	0.00
PROVEEDORES	201080203	0.00
OTROS	201080204	0.00
OTROS PASIVOS FINANCIEROS	20109	0.00
ANTICIPOS	20110	0.00
ANTICIPOS DE CLIENTES	2011001	0.00
OTROS ANTICIPOS RECIBIDOS	2011002	0.00
PASIVOS DIRECTAMENTE ASOCIADOS CON LOS ACTIVOS NO CORRIENTES Y OPERACIONES DISCONTINUADAS	20111	0.00
PORCIÓN CORRIENTE DE PROVISIONES POR BENEFICIOS A EMPLEADOS	20112	0.00
JUBILACION PATRONAL	2011201	0.00
OTROS BENEFICIOS PARA LOS EMPLEADOS	2011202	0.00
OTROS PASIVOS CORRIENTES	20113	0.00
COMISIONES POR PAGAR	2011301	0.00
POR OPERACIONES BURSÁTILES	2011302	0.00
POR CUSTODIA	2011303	0.00
POR ADMINISTRACION	2011304	0.00
OTRAS COMISIONES	2011305	0.00
SANCIONES Y MULTAS	2011306	0.00
INDEMNIZACIONES	2011307	0.00
OBLIGACIONES JUDICIALES	2011308	0.00
ACREEDORES POR INTERMEDIACIÓN	2011309	0.00
OBLIGACIÓN POR COMPROMISO DE RECOMPRA	2011310	0.00
POR CONTRATOS DE UNDERWRITING	2011311	0.00
OTROS	2011312	0.00
PASIVOS FINANCIEROS AL COSTO AMORTIZADO	20114	0.00
PASIVO NO CORRIENTE	202	0.00
PASIVOS POR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO	20201	0.00
CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	20202	0.00
LOCALES	2020201	0.00
PRESTAMOS	202020101	0.00
PROVEEDORES	202020102	0.00
OTRAS	202020103	0.00
DEL EXTERIOR	2020202	0.00
PRESTAMOS	202020201	0.00
PROVEEDORES	202020202	0.00
OTRAS	202020203	0.00
OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS	20203	0.00
LOCALES	2020301	0.00
DEL EXTERIOR	2020302	0.00
CUENTAS POR PAGAR A RELACIONADAS	20204	0.00
LOCALES	2020401	0.00
PRÉSTAMOS DE ACCIONISTAS	202040101	0.00
PRÉSTAMOS DE COMPAÑÍAS RELACIONADAS	202040102	0.00
PROVEEDORES	202040103	0.00
OTROS	202040104	0.00
DEL EXTERIOR	2020402	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CODIGO	VALOR (En USDs)
PRESTAMOS DE ACCIONISTAS	202040201	0.00
PRESTAMOS DE COMPAÑIAS RELACIONADAS	202040202	0.00
PROVEEDORES	202040203	0.00
OTROS	202040204	0.00
PORCIÓN NO CORRIENTE DE VALORES EMITIDOS	20205	0.00
OBLIGACIONES	2020501	0.00
PAPEL COMERCIAL	2020502	0.00
VALORES DE TITULARIZACIÓN	2020503	0.00
OTROS	2020504	0.00
INTERESES POR PAGAR	2020505	0.00
ANTICIPOS	20206	0.00
ANTICIPOS DE CLIENTES	2020601	0.00
OTROS ANTICIPOS RECIBIDOS	2020602	0.00
PROVISIONES POR BENEFICIOS A EMPLEADOS	20207	0.00
JUBILACIÓN PATRONAL	2020701	0.00
OTROS BENEFICIOS NO CORRIENTES PARA LOS EMPLEADOS	2020702	0.00
OTRAS PROVISIONES	20208	0.00
PASIVO DIFERIDO	20209	0.00
INGRESOS DIFERIDOS	2020901	0.00
PASIVOS POR IMPUESTOS DIFERIDOS	2020902	0.00
OTROS PASIVOS NO CORRIENTES	20210	0.00
PATRIMONIO NETO	3	31603.01
PATRIMONIO NETO ATRIBUIBLE A LOS PROPIETARIOS DE LA CONTROLADORA	30	31603.01
CAPITAL	301	10000.00
CAPITAL SUSCRITO O ASIGNADO	30101	10000.00
(-) CAPITAL SUSCRITO NO PAGADO, ACCIONES EN TESORERIA	30102	0.00
FONDO PATRIMONIAL	30103	0.00
PATRIMONIO DE LOS NEGOCIOS FIDUCIARIOS	30104	0.00
PATRIMONIO DE LOS FONDOS DE INVERSIÓN	30105	0.00
PATRIMONIO DEL FONDO ADMINISTRADO	3010501	0.00
PATRIMONIO DEL FONDO COLECTIVO	3010502	0.00
APORTES DE SOCIOS O ACCIONISTAS PARA FUTURA CAPITALIZACIÓN	302	10327.01
PRIMA POR EMISIÓN PRIMARIA DE ACCIONES	303	0.00
RESERVAS	304	0.00
RESERVA LEGAL	30401	0.00
RESERVAS FACULTATIVA Y ESTATUTARIA	30402	0.00
OTROS RESULTADOS INTEGRALES	305	0.00
SUPERAVIT DE ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN OTRO RESULTADO INTEGRAL	30501	0.00
SUPERAVIT POR REVALUACIÓN DE PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	30502	0.00
SUPERAVIT POR REVALUACIÓN DE ACTIVOS INTANGIBLES	30503	0.00
OTROS SUPERAVIT POR REVALUACIÓN	30504	0.00
RESULTADOS ACUMULADOS	306	0.00
GANANCIAS ACUMULADAS	30601	0.00
(-) PÉRDIDAS ACUMULADAS	30602	0.00
RESULTADOS ACUMULADOS PROVENIENTES DE LA ADOCIÓN POR PRIMERA VEZ DE LAS NIIF	30603	0.00
RESERVA DE CAPITAL	30604	0.00
RESERVA POR DONACIONES	30605	0.00
RESERVA POR VALUACIÓN	30606	0.00
SUPERÁVIT POR REVALUACIÓN DE INVERSIONES	30607	0.00
RESULTADOS DEL EJERCICIO	307	11276.00
GANANCIA NETA DEL PERIODO	30701	11276.00
(-) PÉRDIDA NETA DEL PERIODO	30702	0.00
PARTICIPACIÓN CONTROLADORA	31	0.00

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA		
CUENTA	CÓDIGO	VALOR (En USD\$)

REPRESENTANTE(S) LEGAL(ES)

MOLINA SOLEDISPA JOSE ANDRES

1313287102

CONTADOR

MEZA ORMEÑO MARIA FERNANDA

1310198880001

null

DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

En mi calidad de Representante Legal declaro voluntariamente bajo juramento y debidamente apercibido de las penas de perjurio, que la información relativa a los estados financieros, así como los anexos remitidos a la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, a través del formulario que antecede, es exacta, veraz y fiel a la consignada en los registros y libros sociales y contables de la compañía, al cierre del ejercicio fiscal.

En tal virtud, me hago civil, penal y administrativamente responsable, de cumplir con las obligaciones derivadas del cargo que ejerzo, entre ellas, la de enviar, dentro del primer cuatrimestre de cada año, la información de la que habla el artículo 20 de la Ley de Compañías, de forma íntegra.

Dicho esto, esta Superintendencia no tiene responsabilidad por la exactitud, veracidad, fidelidad ni error del contenido de la información que, por este medio, reconozco que, conforme a la ley, soy responsable de comunicar inmediatamente de las inconsistencias o errores que se hubieren identificado.

Asimismo, declaro además que conozco el contenido y alcance, entre otras, de las siguientes normas:

Ley de Compañías:

"Art. 25.- Si el Superintendente no recibiere oportunamente los documentos a que se refieren los artículos anteriores, o si aquellos no contuvieren todos los datos requeridos, impondrá al representante legal de la compañía remisa una multa de conformidad con el Art. 457 de esta Ley, salvo que antes del vencimiento del plazo se hubiere obtenido del Superintendente la prórroga respectiva, por haberse comprobado la imposibilidad de presentar oportunamente dichos documentos y datos.

La multa podrá repetirse hasta el debido cumplimiento de la obligación exigida.

El Superintendente podrá exigir, de oficio o a petición de los socios o accionistas de la compañía, la presentación de los estados financieros y de cualquier documentación contable que fuere necesaria para determinar la actual situación financiera de una compañía sujeta a su vigilancia. Estos estados financieros deberán ser entregados dentro de los quince días siguientes al mandato del Superintendente, bajo las mismas sanciones previstas en los incisos anteriores, salvo que la compañía, por razones justificadas, hubiere obtenido prórroga del plazo.

Los socios o accionistas tendrán el derecho de solicitar al organismo de control, en cualquier tiempo, el libre y oportuno acceso a la información financiera y demás documentos de la compañía. Para tales efectos, se procederá de acuerdo con el inciso anterior".

"Art. 460.- La compañía que proporcione deliberada y dolosamente información falsa, maliciosa o contraria a la presente ley, será sancionada por el Superintendente de Compañías con una multa de 50 salarios básicos unificados para los trabajadores del sector privado, cada vez, sin perjuicio de las correspondientes responsabilidades administrativas, civiles o penales a que hubiere lugar.

La compañía que proporcione por error o culpa información falsa o contraria a la presente ley, será sancionada por el Superintendente de Compañías con una multa de hasta 20 Remuneraciones Básicas Unificadas cada vez, sin perjuicio de las correspondientes responsabilidades administrativas, civiles o penales a que hubiere lugar. (...) "

Código Orgánico Integral Penal

"Art. 270.- Perjurio y falso testimonio - La persona que, al declarar, confesar, informar o traducir ante o a (sic) autoridad competente, falte a la verdad bajo juramento, cometa perjurio, será sancionada con pena privativa de libertad de tres a cinco años, cuando lo hace sin juramento, cometa falso testimonio, será sancionada con pena privativa de libertad de uno a tres años.

De igual modo, se comete perjurio cuando a sabiendas se ha faltado a la verdad en declaraciones patrimoniales juramentadas o juradas hechas ante Notario Público.

Si el perjurio se comete en causa penal, será sancionada con pena privativa de libertad de siete a diez años.

Si el falso testimonio se comete en causa penal, será sancionada con pena privativa de libertad de cinco a siete años.

Se exceptúan los casos de versiones y testimonio de la o el sospechoso o de la o el procesado, tanto en la fase preprocesal, como en el proceso penal."

SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS, VALORES Y SEGUROS

CERTIFICO Que el presente balance ha sido enviado electrónicamente por el Representante Legal en virtud de una Declaración de Responsabilidad firmada por éste que obvia las firmas autógrafas. Esta copia es fiel reproducción del documento que consta en nuestros

ANEXO IV: Formatos del sistema de costos.


Formato para el desglose de menús por día.

Menú estándar			
TIPO		COMPONENTES	INGREDIENTES
ALMUERZO	SOPA		
	PROTEÍNA		
	ARROZ		
	GUARNICION		
	ENSALADA		
	BEBIDA		
	POSTRE		

Formato de lista de compra semanal.


LISTA DE COMPRA DE UNA SEMANA					
CÓDIGO	MATERIA PRIMA	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL

Formato de órdenes de producción.

	ORDEN DE PRODUCCIÓN ASOKAVISA S.A. PRODUCCIÓN DE MENÚ		FECHA DE ORDEN: N° ORDEN DE PRODUCCIÓN:	ORDEN N°:
	DIRECCIÓN: Av Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Manta CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644			
DETALLE DE ORDEN				
CONCEPTO: - FECHA INICIO: - N° DE PEDIDO: -	N° DE MENÚS: - FECHA TERMINACIÓN: - CLIENTE: -			
TIPO DE MENÚ				
SOPA				
PROTEÍNA				
ARROZ				
GUARNICIÓN				
ENSALADA				
BEBIDA				
POSTE				


AUTORIZADO POR

Formato de órdenes de requisición.


	ORDEN DE REQUISICIÓN ASOKAVISA S.A. REQUISICIÓN DE MATERIALES		FECHA DE ORDEN: N° ORDEN DE REQUISICIÓN:	ORDEN N°:
	DIRECCIÓN: Av Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644			
DETALLE DE REQUISICIÓN				
CONCEPTO: - FECHA INICIO: - N° DE PEDIDO: -	N° DE MENÚS: - FECHA TERMINACIÓN: - CLIENTE: -			
PRODUCTO	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNITARIO	TOTAL
TOTAL:				-

AUTORIZADO POR

Formato de asignación de costos.

 ASIGNACIÓN DE COSTOS ASOKAVISA S.A. HOJA DE ASIGNACIÓN DE COSTOS						
DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644						
COSTO UNITARIO POR MENÚ						
PLATO	CANTIDAD	PORCENTAJE (%)	MP	MOD	CIF	COSTO UNITARIO
TOTAL	-	-	-	-	-	-

Formato de hoja de costos semanales y unitarios.

 HOJA DE COSTOS ASOKAVISA S.A. DETALLE DE LOS COSTOS SEMANALES							
DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero CIUDAD: Portoviejo CORREO: asokavisa@gmail.com TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644							
DETALLE	MATERIAL ES DIRECTOS	MO DIRECTA	CIF	TOTAL	Nº MENÚS	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TOTAL	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	0	\$ -	\$ -

Formato de asignación de los costos indirectos de fabricación.

CIF ASOKAVISA S.A.			
ASOKAVISA S.A.			
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
Componente	Valor	Frecuencia	Tipo
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ -		
TOTAL	\$ -		
UTILIDAD DESEADA	\$ -		

Formato de estado de resultados integral.

ASIGNACIÓN DE COSTOS			
ASOKAVISA S.A.			
DIRECCIÓN: Av. Guayaquil entre Espejo y 6 de Enero			
CIUDAD: Portoviejo			
CORREO: asokavisa@gmail.com			
TELÉFONO: 0995508374 / 0996751371 / 052652644			
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL		TOTAL	UNITARIO
INGRESOS			
INGRESOS ORDINARIOS U OPERACIONALES			
INGRESOS POR VENTAS			
(-) COSTO VARIABLE			
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN			
(-) COSTOS			
COSTOS FIJOS			
TOTAL DE COSTOS			
GASTOS			
GASTOS OPERACIONALES			
GASTOS ADMINISTRATIVOS			
TOTAL DE GASTOS			
TOTAL COSTO Y GASTO		\$ -	\$ -
RESULTADO DEL EJERCICIO		\$ -	\$ -

Formato de libro diario.

		ASOKAVISA S.A. LIBRO DIARIO CORREO: asokavisa@gmail.com Al 31 de Diciembre del 2023		
FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	1			
	2			
	3			
	4			
	6			
	7			
	TOTAL		\$ -	\$ -