

**MODELO DE GESTIÓN
ADMINISTRATIVO FINANCIERO**



**MARISQUERÍA DELICIAS DEL MAR
RIOBAMBA - ECUADOR**

INTRODUCCIÓN

Marisquería Delicias del Mar considerando, que es necesario establecer normas, adoptar técnicas y procedimientos que regulen el funcionamiento y las relaciones entre los colaboradores y clientes, pone a su disposición el presente Modelo de Gestión Administrativo Financiero el cual se encuentra estrictamente ligado con la normativa legal vigente que regulan a la empresa, el mismo que fue implementado para conocer la incidencia en la optimización de los procesos administrativos y rentabilidad financiera en el periodo Septiembre 2013 – Septiembre 2014 .

La aplicación de métodos administrativos, financieros a un grupo de actividades que se vienen realizando de una manera empírica y rutinaria, permiten que exista la posibilidad de mejorar los procesos, obtener mejores resultados, tener un mayor control sobre los recursos que posee la empresa, dinamizar el trabajo en equipo, con lo cual se podrá alcanzar los objetivos trazados.

CAPÍTULO I

MODELO ADMINISTRATIVO

1 Razón social

Espinoza Villacrés Martha Irma

1.1 Registro Único del Contribuyente

0501176101001

1.2 Nombre de comercial

“Marisquería Delicias del Mar”

1.3 Logotipo de Marisquería Delicias del Mar



1.4 Actividad Comercial

Preparación y venta de alimentos en restaurant.

1.5 Ubicación

País Ecuador, Provincia de Chimborazo, cantón Riobamba, Parroquia Lizarzaburu.

1.6 Dirección

Av. Daniel León Borja, Numero 42-51 Intersección, calle Autachi

1.7 Reseña Histórica de Marisquería Delicias del Mar.

Marisquería Delicias del Mar, fue creada en la ciudad de Riobamba por su propietaria la señora Espinoza Villacrés Martha Irma, el 31 de octubre del 2004, fecha en la cual abre sus puertas por primera vez, ofreciendo deliciosos productos de la gastronomía de la costa Ecuatoriana.

Desde un inicio Marisquería Delicias del Mar, entregado al servicio de los Riobambeños, atiende los 365 días del año de 08H00 hasta 17H00, por lo que es reconocida por sus clientes por su buen trato y productos de alta calidad.

Marisquería Delicias del Mar, cuenta con colaboradores competentes, honestos, comprometidos y motivados, quienes es un pilar fundamental para mantenerse en el mercado con altos niveles de preferencia y aceptación por parte de sus clientes.

1.8 Base filosófica de Marisquería Delicias del Mar

1.8.1 Misión

Somos Marisquería Delicias del Mar, una empresa que ofrece productos del mar, preparados con altos controles de higiene y calidad en la ciudad de Riobamba, porque queremos cautivar el delicado paladar de los Riobambeños.

1.8.2 Visión

Marisquería Delicias del Mar, una empresa líder a nivel nacional que ofrece productos del mar preparados con altos controles de higiene y calidad en todo el centro del país porque queremos seguir cautivando el delicado paladar de los ecuatorianos.

1.8.3 Objetivos

1.8.3.1 Objetivo General

- Ser una empresa reconocida por sus clientes, como la mejor opción al momento de consumir platos típicos de la costa ecuatoriana los cuales son preparados con

productos de calidad y bajo rigurosos procesos de control y calidad, que hace que nuestros productos cumplan con todas las expectativas esperadas.

1.8.3.2 Objetivos Específicos

- Aplicar y mantener vigente un modelo de gestión administrativo financiero en la Marisquería Delicias del Mar para la optimización de los procesos administrativos y rentabilidad financiera en todos sus periodos.
- Emplear constantemente los organigramas estructurales y funcionales los cuales permite un mejor clima laboral dentro de Marisquería delicias del Mar.
- Utilizar los manuales financieros que ayuden a mantener un control sobre los recursos económicos y monetarios de Marisquería Delicias del Mar.
- Cumplir con lo establecido por la normativa legal vigente ecuatoriana, con la finalidad de evitar sanciones, multas y clausuras.

1.8.4 Principios y Valores de Marisquería Delicias del Mar

1.8.4.1 Principios

- La atención al cliente, mantener una conducta digna, actuando con cordialidad, el servicio respetuoso con sobriedad y moderación deben observarse y mantenerse constantemente por parte de todos quienes conforman Marisquería Delicias del Mar para con sus clientes, con la finalidad de satisfacer sus necesidades y expectativas, dentro de un ambiente de armonía y respeto, ofreciendo productos de alta calidad.
- Lealtad a la empresa, el cumplimiento de los compromisos, funciones y responsabilidades con la intensidad y esmero apropiado deben ser perceptibles en cada uno de los colaboradores de Marisquería Delicias del Mar. Además Defender los intereses de la empresa cuidando la seguridad personal, materiales, equipos y útiles para de esta manera defender los intereses morales y materiales.

- El compañerismo, mantener una cordialidad y una adecuada comunicación interpersonal, obrar con calidez, cortesía y una predisposición de solidaridad y apoyo entre colaboradores, deben formar parte del ambiente laboral de Marisquería Delicias del Mar, con la finalidad de salvaguardar la integridad de todo su personal.

1.8.4.2 Valores

INTEGRIDAD

Las actuaciones y conductas de todos quienes conforman Marisquería Delicias del Mar, deben realizarse demostrando calidez, transparencia, y un alto compromiso, para que todos los procesos que se realicen, sean desplegando toda la energía y esfuerzo en búsqueda del deber cumplido, el mismo que es un cliente satisfecho

COMPROMISO

El personal de Marisquería Delicias del Mar, debe tener la aptitud y la actitud para contribuir de manera activa con todos los procesos en donde intervienen los colaboradores y clientes, demostrando respeto, honestidad, lealtad y pasión por su trabajo el cual contribuye al crecimiento de la empresa.

COMPAÑERISMO

Se debe siempre procurar el bienestar de los compañeros de trabajo siendo cuidadoso con el orden y limpieza, actuando de manera responsable y respetuosa al momento de interactuar entre ellos, lo cual permitirá tener un ambiente laboral de armonía predominando la colaboración el apoyo y el trabajo en equipo lo cual contribuirá a la obtención de todos los objetivos trazados.

1.9 Aspectos legales

1.9.1 Normativa legal

La normativa jurídica legal en la cual se rige Marisquería Delicias del Mar es la siguiente:

- Constitución de la Republicas del Ecuador.
- Ley de Seguridad Social
- Código de Trabajo.

- Código de la Producción.
- Reglamento de buenas prácticas para alimentos procesados.
- Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno.
- Código Tributario.
- Reglamento de Aplicación a la ley de Régimen Tributario Interno.
- Ley de Registro Único de Contribuyentes.
- Reglamentos de Comprobantes de Venta Retención y Documentos Complementarios.
- Ley de Defensa del Artesano.
- Ley de fomento artesanal.
- Ordenanza de turismo No. 008 – 2011.
- Reglamento de prevención, mitigación, y protección contra incendios.
- Ley de propiedad intelectual.
- Acuerdo ministerial 755
- Reglamento Interno de Marisquería Delicias del Mar.

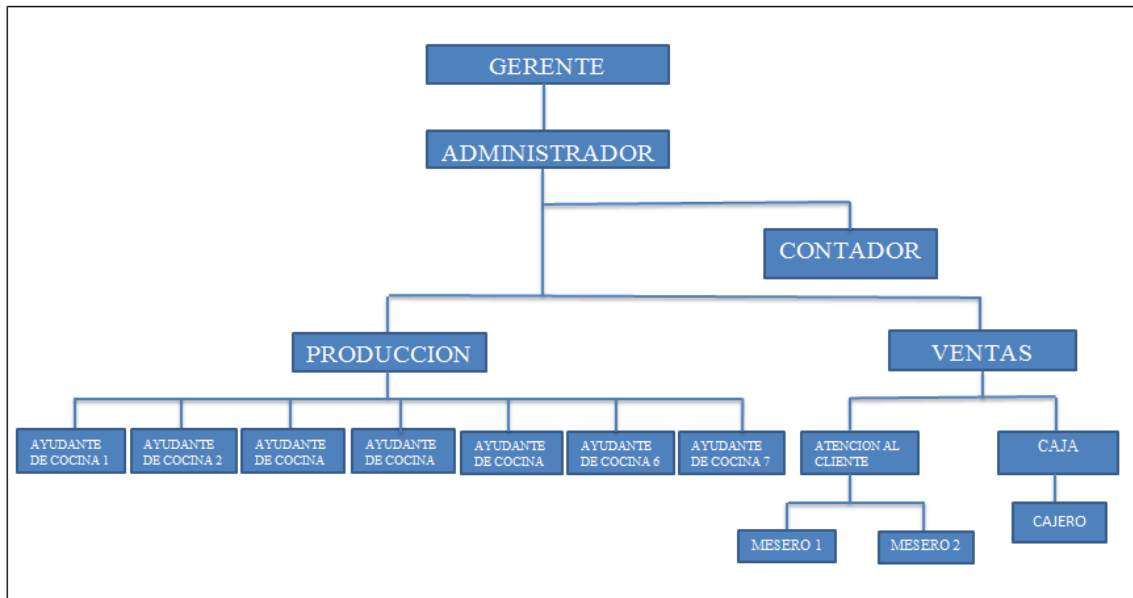
1.9.2 Reglamento interno de trabajo de Marisquería delicias del Mar.

Cumpliendo con lo señalado en el artículo 64 del código de trabajo, Marisquería Delicias del Mar cuenta con un Reglamento Interno con el cual tiene como objetivo reglamentar y regular el funcionamiento administrativo y laboral de sus colaboradores.

1.9.3 Organigramas de Marisquería Delicias del Mar.

1.9.3.1 Organigrama Estructural

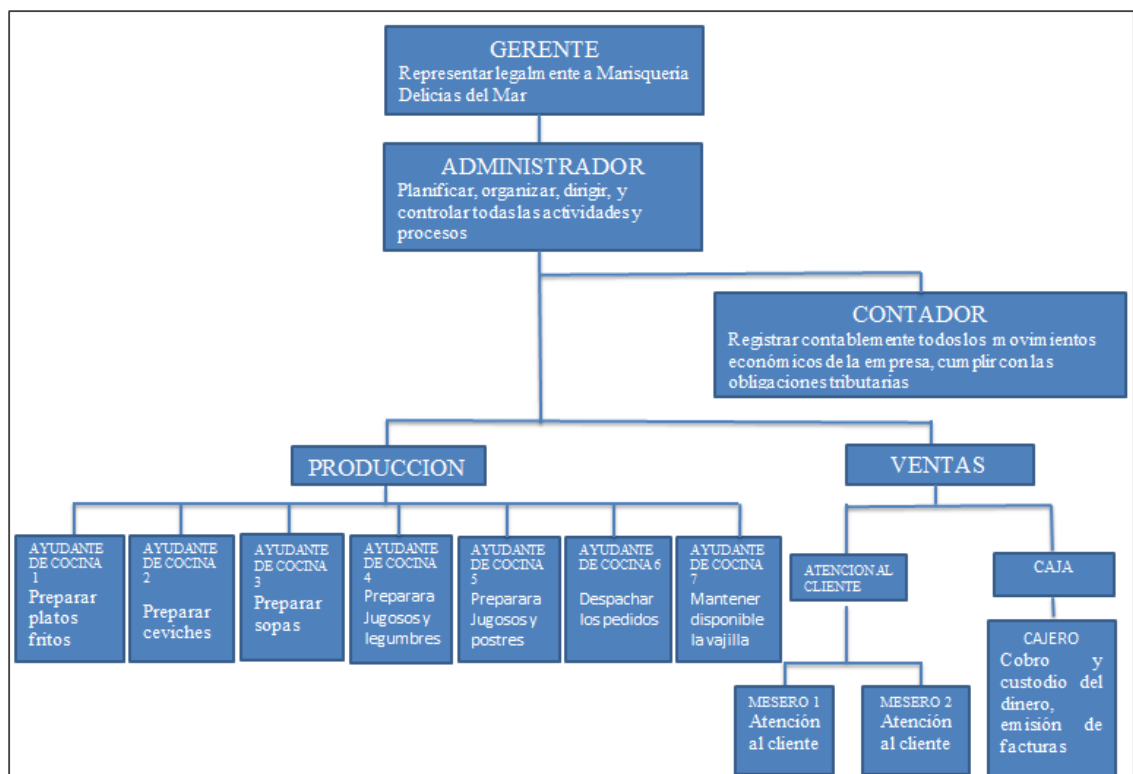
GRAFICO 1 Organigrama Estructural



FUENTE: Art.2 del Reglamento Interno de Marisquería Delicias del Mar.

1.9.3.2 Organigrama Funcional

GRAFICO 2 Organigrama Funcional



FUENTE: Art.2 del Reglamento Interno de Marisquería Delicias del Mar.

1.9.3 Manuales de Marisquería Delicias del Mar.

1.9.3.1 Manual de Funciones.

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área Código Sigla

Cargo:

Gerente

Descripción del puesto: Representar legalmente a Marisquería Delicias del Mar, cumplir y hacer cumplir normas, reglamentos, políticas y más disposiciones internas y externas que regulen la gestión de la empresa. Tomar decisiones que regulen el funcionamiento de la empresa en cualquiera de sus áreas.

Responsabilidades:

- ✓ Representar legalmente a Marisquería Delicias del Mar, ante todos los entes de control.
- ✓ Velar por el estricto cumplimiento de los objetivos trazados.

Reporta a:

N/A

Supervisa a:

Todas las áreas de Marisquería Delicias del Mar.

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Determinar los objetivos de Marisquería Delicias del Mar.
- ✓ Supervisar y promover el desarrollo de todas las actividades
- ✓ Tomar decisiones inmediatas para resolver problemas pequeños.
- ✓ Resolver conflictos internos y externos.
- ✓ Asignar funciones y tareas a los colaboradores
- ✓ Autorizar los gastos por adquisición de mercadería
- ✓ Analizar los estados financieros para la toma de decisiones
- ✓ Delegar tareas inmediatas al administrador.
- ✓ Cumplir y hacer cumplir lo establecido en el reglamento interno.
- ✓ Promover una excelente relación y comunicación con los colaboradores
- ✓ Lo establecido en el código de trabajo y en el Atr. 72 al 91 del Reglamento Interno.
- ✓ Otras funciones que se deriven de la representación a la empresa

Perfil:

- ✓ Título de tercer nivel en administración de empresas o afines.
- ✓ Experiencia mínima de dos años en cargos similares en donde se encontró bajo la supervisión de un equipo de trabajo.
- ✓ Capacitaciones en economía, talento humano, administración, entre otros.

Competencias:

- ✓ Capacidad de liderazgo.
- ✓ Capacidad de conducir equipos de trabajo
- ✓ Manejo de sistemas office.
- ✓ Análisis de estados financieros

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área Código Sigla

Cargo:

Administrador

Encargado en planificar, organizar, dirigir, y controlar todas las actividades y procesos que se llevan a cabo dentro de Marisquería Delicias del Mar. Administrar los recursos que posee la empresa, llevar un control de asistencia y de horarios extendidos en donde participaron los colaboradores, reportar novedades a la gerencia e informes al área de contabilidad.

Responsabilidades:

- ✓ Responsable del correcto funcionamiento diario de Marisquería Delicias del Mar.
- ✓ Velar por el estricto cumplimiento de los objetivos trazados.
- ✓ Encargado del manejo de personal.

Reporta a:

Gerencia

Supervisa a:

A las áreas de producción y ventas de Marisquería Delicias del Mar.

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Encargado de administrar el recurso humano
- ✓ Supervisar los procesos administrativos financieros de la empresa
- ✓ Supervisar los procesos productivos de la empresa
- ✓ Controlar que se cumpla con normas de higiene y calidad en los procesos
- ✓ Controlar que se disponga de materia prima.
- ✓ Mantenerse en contacto con proveedores.
- ✓ Manejar la relación laboral
- ✓ Delegar tareas inmediatas a las áreas de producción y ventas.
- ✓ Cumplir y hacer cumplir lo establecido en el reglamento interno.
- ✓ Promover una excelente relación y comunicación con los colaboradores
- ✓ Lo establecido en el código de trabajo y en el Atr. 72 al 91 del Reglamento Interno.
- ✓ Otras funciones administrativas propias del puesto y delegaciones de la gerencia

Perfil:

- ✓ Título de tercer nivel en administración de empresas o afines.
- ✓ Experiencia mínima de dos años en cargos similares y manejo de personal
- ✓ Capacitaciones, talento humano, administración, entre otros.

Competencias:

- ✓ Capacidad de liderazgo.
- ✓ Manejo de sistemas office.
- ✓ Análisis de estados financieros

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área Código Sigla

Cargo:

Contadora

Encargada de registrar contablemente todos los movimientos económicos de la empresa, y cumplir con todas las disposiciones tributarias que dispone la normativa tributaria vigente, y presentar a la gerencia los estados financieros.

Responsabilidades:

- ✓ Responsable de registrar todos los movimientos económicos financieros de la empresa.
- ✓ Cumplir con lo establecido por el Servicio de Rentas Internas

Reporta a:

Gerencia

Administración

Supervisa a:

Todas las áreas de Marisquería Delicias del Mar.

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Registrar contablemente todos los movimientos económicos financieros.
- ✓ Verificar la validez de los comprobantes de venta de marisquería delicias del mar
- ✓ Realizar el formulario 103 sobre retenciones realizadas.
- ✓ Realizar el formulario 104 sobre el IVA
- ✓ Registrar los contratos y actas de finiquito de los colaboradores.
- ✓ Generar las planillas de IESS
- ✓ Realizar los roles de pago
- ✓ Correr depreciaciones de forma mensual de los activos de la empresa.
- ✓ Realizar el formulario 102 sobre el pago del impuesto a la renta.
- ✓ Preparar estados financieros.
- ✓ Otras funciones delegadas por la gerencia y administración.

Perfil:

- ✓ Título de tercer nivel en contabilidad y auditoría CPA
- ✓ Experiencia mínima de tres años en funciones similares o afines.
- ✓ Capacitaciones en tributación, contabilidad, economía, NIIF para PYMES entre otros.

Competencias:

- ✓ Manejo de sistemas contables
- ✓ Manejo del sistema del Servicio de Rentas Internas
- ✓ Manejo de las páginas del IESS Y MRL
- ✓ Análisis de estados financieros

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área Código Sigla

Cargo:

Ayudante de cocina 1

Encargada de atender los pedidos en los cuales la materia prima se los tenga que preparar fritos, cumpliendo con las normas de calidad e higiene.

Responsabilidades:

- ✓ De la preparación de todos los platos fritos que oferta Marisquería Delicias del Mar
- ✓ Cumplir con las normas de calidad e higiene para la preparación de los productos.

Reporta a

Administración

Supervisa a:

N/A

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Mantener su puesto de trabajo limpio permanentemente.
- ✓ Cerciorarse la disponibilidad de materia prima.
- ✓ Solicitar a la administración la adquisición de materia prima cuando el caso lo amerite
- ✓ Participar diariamente en el faeneamiento de mariscos
- ✓ Encontrarse atento a los pedidos de mariscos fritos.
- ✓ Preparar pescado frito entero.
- ✓ Preparar súper pescado frito entero.
- ✓ Preparar trucha frita
- ✓ Súper trucha frita.
- ✓ Corvina frita
- ✓ Picudo frito
- ✓ Langostinos fritos
- ✓ Camarones crispís
- ✓ Lo establecido en el código de trabajo y en el Art. 77 del Reglamento Interno
- ✓ Otras funciones delegadas por el jefe inmediato superior.

Perfil:

- ✓ Bachiller de la República del Ecuador
- ✓ Experiencia mínima de un año preparando platos similares.
- ✓ Capacitaciones en manipulación de alimentos

Competencias:

- ✓ Conocimiento generales de cocina
- ✓ Conocimientos en preparación de mariscos
- ✓ Conocimientos en manipulación de alimentos

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área Código Sigla

Cargo:

Ayudante de cocina 2

Encargada de atender los pedidos en los cuales la materia prima se los tenga que preparar en ceviches, cumpliendo con las normas de calidad e higiene.

Responsabilidades:

- ✓ De la preparación de todos los ceviches que oferta Marisquería Delicias del Mar
- ✓ Cumplir con las normas de calidad e higiene para la preparación de los productos.

Reporta a

Administración

Supervisa a:

N/A

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Mantener su puesto de trabajo limpio permanentemente.
- ✓ Cerciorarse la disponibilidad de materia prima.
- ✓ Solicitar a la administración la adquisición de materia prima cuando el caso lo amerite
- ✓ Participar diariamente en el faeneamiento de mariscos
- ✓ Encontrarse atento a los pedidos de ceviches
- ✓ Preparar el ceviche especial “Delicias del Mar”
- ✓ Preparar ceviche de camarón
- ✓ Preparar ceviche de concha
- ✓ Preparar ceviche mixto (Concha, Camarón)
- ✓ Preparar ceviche de cangrejo
- ✓ Preparar ceviche de pescado
- ✓ Preparar encebollados de pescado
- ✓ Lo establecido en el código de trabajo y en el Art. 77 del Reglamento Interno
- ✓ Otras funciones delegadas por el jefe inmediato superior.

Perfil:

- ✓ Bachiller de la República del Ecuador
- ✓ Experiencia mínima de un año preparando platos similares.
- ✓ Capacitaciones en manipulación de alimentos

Competencias:

- ✓ Conocimiento generales de cocina
- ✓ Conocimientos en preparación de mariscos
- ✓ Conocimientos en manipulación de alimentos

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área Código Sigla

Cargo:

Ayudante de cocina 3

Encargada de atender todos los pedidos referentes a sopas, los cuales se debe preparar cumpliendo todas las normas de calidad e higiene que garanticen su consumo.

Responsabilidades:

- ✓ Responsable de la preparación de todas las sopas que oferta Marisquería Delicias del Mar.
- ✓ Cumplir con las normas de calidad e higiene para la preparación de los productos.

Reporta a

Administración

Supervisa a:

N/A

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Mantener su puesto de trabajo limpio permanentemente.
- ✓ Cerciorarse la disponibilidad de materia prima.
- ✓ Solicitar a la administración la adquisición de materia prima cuando el caso lo amerite
- ✓ Participar diariamente en el faeneamiento de mariscos
- ✓ Encontrarse atento a los pedidos de sopas
- ✓ Preparar sopa marinera especial
- ✓ Preparar cazuela delicias del mar
- ✓ Preparar sopa de camarón
- ✓ Preparar sopa de corvina
- ✓ Preparar sopa de pescado
- ✓ Preparar sopa mixta (concha camarón)
- ✓ Crema de cangrejo
- ✓ Preparación de encebollados de pescado
- ✓ Lo establecido en el código de trabajo y en el Art. 77 del Reglamento Interno
- ✓ Otras funciones delegadas por el jefe inmediato superior.

Perfil:

- ✓ Bachiller de la República del Ecuador
- ✓ Experiencia mínima de un año preparando platos similares.
- ✓ Capacitaciones en manipulación de alimentos

Competencias:

- ✓ Conocimiento generales de cocina
- ✓ Conocimientos en preparación de mariscos
- ✓ Conocimientos en manipulación de alimentos

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área

Producción

Código

00.7

Sigla

AY

Cargo:

Ayudante de cocina 4

Encargada de atender todos los pedidos referentes a jugosos con legumbres, los cuales se debe preparar cumpliendo todas las normas de calidad e higiene que garanticen su consumo.

Responsabilidades:

- ✓ Responsable de la preparación de todos los platos jugosos con legumbres que oferta Marisquería Delicias del Mar.
- ✓ Cumplir con las normas de calidad e higiene para la preparación de los productos.

Reporta a

Administración

Supervisa a:

N/A

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Mantener su puesto de trabajo limpio permanentemente.
- ✓ Cerciorarse la disponibilidad de materia prima.
- ✓ Solicitar a la administración la adquisición de materia prima cuando el caso lo amerite
- ✓ Participar diariamente en el faeneamiento de mariscos
- ✓ Encontrarse atento a los pedidos de jugosos y legumbres
- ✓ Preparar camarón con legumbres
- ✓ Preparar corvina con legumbres
- ✓ Preparar picudo con legumbres
- ✓ Preparar pescados con legumbres
- ✓ Preparar súper pescado con legumbres
- ✓ Preparar trucha con legumbres
- ✓ Preparar súper trucha con legumbres
- ✓ Lo establecido en el código de trabajo y en el Art. 77 del Reglamento Interno
- ✓ Otras funciones delegadas por el jefe inmediato superior.

Perfil:

- ✓ Bachiller de la República del Ecuador
- ✓ Experiencia mínima de un año preparando platos similares.
- ✓ Capacitaciones en manipulación de alimentos

Competencias:

- ✓ Conocimiento generales de cocina
- ✓ Conocimientos en preparación de mariscos
- ✓ Conocimientos en manipulación de alimentos

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área Código Sigla

Cargo:

Ayudante de cocina 5

Encargada de atender todos los pedidos referentes a jugos y postres, los cuales se debe preparar cumpliendo todas las normas de calidad e higiene que garanticen su consumo.

Responsabilidades:

- ✓ Responsable de la preparación de todos los jugos y postres que oferta Marisquería Delicias del Mar.
- ✓ Cumplir con las normas de calidad e higiene para la preparación de los productos.

Reporta a

Administración

Supervisa a:

N/A

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Mantener su puesto de trabajo limpio permanentemente.
- ✓ Cerciorarse la disponibilidad de materia prima.
- ✓ Solicitar a la administración la adquisición de materia prima cuando el caso lo amerite
- ✓ Participar diariamente en el faeneamiento de mariscos y fruta.
- ✓ Encontrarse atento a los pedidos de jugos y postres
- ✓ Preparar batidos con leche: coco, fresa, mora, guanábana, guineo, choco- banana.
- ✓ Preparar jugos de coco, fresa, mora, guanábana, guineo, choco- banana.
- ✓ Preparar súper jugos de coco, fresa, mora, guanábana, guineo, choco- banana.
- ✓ Preparar ensalada de frutas
- ✓ Preparar Duraznos con crema
- ✓ Preparar duraznos en almíbar
- ✓ Preparar fresas con crema
- ✓ Preparar guineo con crema
- ✓ Lo establecido en el código de trabajo y en el Art. 77 del Reglamento Interno
- ✓ Otras funciones delegadas por el jefe inmediato superior.

Perfil:

- ✓ Bachiller de la República del Ecuador
- ✓ Experiencia mínima de un año preparando platos similares.
- ✓ Capacitaciones en manipulación de alimentos

Competencias:

- ✓ Conocimiento generales de cocina
- ✓ Conocimientos en preparación de mariscos
- ✓ Conocimientos en manipulación de alimentos

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área Código Sigla

Cargo:

Ayudante de cocina 6

Encargada de despachar todos los pedidos en una forma ordenada y cumpliendo con las exigencias de los clientes. Manejo y control del tiempo de respuesta.

Responsabilidades:

- ✓ Responsable en despachar los pedidos en una forma ordenada y dentro de los tiempos establecidos
- ✓ Cumplir con las normas de calidad e higiene para el despacho de los productos

Reporta a

Administración

Supervisa a:

N/A

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Mantener su puesto de trabajo limpio permanentemente.
- ✓ Mantener disponibilidad de vajilla para el despacho.
- ✓ Solicitar a la administración la adquisición o reposición de vajilla si fuere el caso.
- ✓ Participar diariamente en el faeneamiento de mariscos y fruta.
- ✓ Encontrarse atento a los pedidos
- ✓ Despachar los pedidos, los cuales deben mantener una temperatura adecuada para el consumo
- ✓ Mantener comunicación con los meseros y ayudantes de cocina sobre el tiempo de respuesta.
- ✓ Archivar los pedidos para un control posterior
- ✓ Proveer de picada al cliente hasta que su pedido esté listo
- ✓ Lo establecido en el código de trabajo y en el Art. 77 del Reglamento Interno.
- ✓ Otras funciones delegadas por el jefe inmediato superior.

Perfil:

- ✓ Bachiller de la República del Ecuador
- ✓ Experiencia mínima de un año preparando platos similares.
- ✓ Capacitaciones en manipulación de alimentos

Competencias:

- ✓ Conocimiento generales de cocina
- ✓ Conocimientos en preparación de mariscos
- ✓ Conocimientos en manipulación de alimentos

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área Código Sigla

Cargo:

Ayudante de cocina 7

Encargada del lavado y secado de la vajilla y otros utensilios que son utilizados por los otros ayudantes de cocina de una manera no constante.

Responsabilidades:

- ✓ Responsable mantener limpios y disponibles la vajilla y los utensilios utilizados por los ayudantes de cocina.
- ✓ Reportar el daño de la vajilla o utensilios

Reporta a

Administración

Supervisa a:

N/A

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Mantener su puesto de trabajo limpio permanentemente.
- ✓ Mantener limpios los utensilios y la vajilla de marisquería delicias del mar.
- ✓ Solicitar a la administración la adquisición o reposición de vajilla si fuere el caso.
- ✓ Participar diariamente en el faeneamiento de mariscos y fruta.
- ✓ Encargarse de los platos que ingresan los meseros para su lavado.
- ✓ Correcto manejo de los residuos de alimentos.
- ✓ Despejar el área de trabajo de utensilios sucios.
- ✓ Lo establecido en el código de trabajo y en el Art. 77 del Reglamento Interno.
- ✓ Otras funciones delegadas por el jefe inmediato superior.

Perfil:

- ✓ Bachiller de la República del Ecuador
- ✓ Experiencia mínima de un año preparando platos similares.
- ✓ Capacitaciones en manipulación de alimentos

Competencias:

- ✓ Conocimiento generales de cocina
- ✓ Conocimientos en preparación de mariscos
- ✓ Conocimientos en manipulación de alimentos

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área Código Sigla

Cargo:

Mesero 1

Encargado del cuidado y del aseo del salón, como de sus mesas, sillas, manteles y los baños que son destinados para el uso exclusivo de los clientes, como también de la atención al cliente, tomando los pedidos para luego transmitir al área de producción para su inmediata preparación.

Responsabilidades:

- ✓ Responsable mantener limpio todo el salón y los bienes que se encuentran en el mismo
- ✓ Tratar con amabilidad a los clientes de marisquería delicias del mar.

Reporta a

Administración

Supervisa a:

N/A

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Mantener el salón limpio permanentemente.
- ✓ Mantener en orden todos los muebles que se encuentran en el salón.
- ✓ Mantener su uniforme impecable.
- ✓ Estar atento al llamado de los clientes.
- ✓ Ser cortés y amable al momento de tomar el pedido.
- ✓ Comunicar al área de producción el pedido al cliente.
- ✓ Servir de manera cuidadosa y respetuosa al cliente su pedido.
- ✓ Preguntar al cliente si su pedido está completo o si desea ordenar algo más.
- ✓ Al final preguntarle al cliente si desea la cuenta.
- ✓ Pedir los datos para la factura.
- ✓ Entregar la factura y el cambio si fuera el caso y agradecer su visita.
- ✓ Levantar todos los platos y limpiar la mesa, si es necesario cambiar el mantel.
- ✓ Lo establecido en el código de trabajo y en el Art. 78 del Reglamento Interno.
- ✓ Otras funciones delegadas por el jefe inmediato superior.

Perfil:

- ✓ Bachiller de la República del Ecuador
- ✓ Experiencia mínima de un año en atención al cliente
- ✓ Curso de atención al cliente

Competencias:

- ✓ Excelente expresión al momento de dirigirse a los clientes
- ✓ Paciente, cordial y respetuoso

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área Código Sigla

Cargo:

Mesero 2

Encargado del cuidado y del aseo del salón, como de sus mesas, sillas, manteles y los baños que son destinados para el uso exclusivo de los clientes, como también de la atención al cliente, tomando los pedidos para luego transmitir al área de producción para su inmediata preparación.

Responsabilidades:

- ✓ Responsable mantener limpio todo el salón y los bienes que se encuentran en el mismo
- ✓ Tratar con amabilidad a los clientes de marisquería delicias del mar.

Reporta a

Administración

Supervisa a:

N/A

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Mantener el salón limpio permanentemente.
- ✓ Mantener en orden todos los muebles que se encuentran en el salón.
- ✓ Mantener su uniforme impecable.
- ✓ Estar atento al llamado de los clientes.
- ✓ Ser cortés y amable al momento de tomar el pedido.
- ✓ Comunicar al área de producción el pedido al cliente.
- ✓ Servir de manera cuidadosa y respetuosa al cliente su pedido.
- ✓ Preguntar al cliente si su pedido está completo o si desea ordenar algo más.
- ✓ Al final preguntarle al cliente si desea la cuenta.
- ✓ Pedir los datos para la factura.
- ✓ Entregar la factura y el cambio si fuera el caso y agradecer su visita.
- ✓ Levantar todos los platos y limpiar la mesa, si es necesario cambiar el mantel.
- ✓ **Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:**
- ✓ y en el Art. 78 del Reglamento Interno.
- ✓ Otras funciones delegadas por el jefe inmediato superior.

Perfil:

- ✓ Bachiller de la República del Ecuador
- ✓ Experiencia mínima de un año en atención al cliente
- ✓ Curso de atención al cliente

Competencias:

- ✓ Excelente expresión al momento de dirigirse a los clientes
- ✓ Paciente, cordial y respetuoso

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

“Marisquería Delicias del Mar”

Manual de Funciones



Área

Ventas

Código

00.13

Sigla

CJ

Cargo:

Cajero

Encargado se salvaguardar los recursos monetarios de la venta que realiza Marisquería Delicias del Mar, como también la persona responsable de cuadrar al final de la jornada los saldos versus notas de pedido y facturas.

Responsabilidades:

- ✓ Responsable del custodio de los recursos monetarios
- ✓ Responsable de emitir facturas y retenciones.

Reporta a

Administración

Supervisa a:

N/A

Funciones, Obligaciones, Derechos y Prohibiciones:

- ✓ Mantener su puesto de trabajo despejado y limpio.
- ✓ Brindar una atención al cliente de calidad.
- ✓ Cuidar su imagen personal.
- ✓ Mantener cuadrado ventas versus dinero.
- ✓ Entregar dinero cuando se le presente formulario de egreso.
- ✓ Llevar un registro de los egresos de caja.
- ✓ Entregar a los clientes facturas.
- ✓ Emitir comprobantes de retención si fuere el caso.
- ✓ Colaborar en arqueos sorpresivos de caja.
- ✓ Lo establecido en el código de trabajo y en el reglamento interno
- ✓ Otras funciones delegadas por el jefe inmediato superior.

Perfil:

- ✓ Bachiller de la República del Ecuador
- ✓ Experiencia mínima de dos años en atención al cliente
- ✓ Curso de atención al cliente

Competencias:

- ✓ Excelente expresión al momento de dirigirse a los clientes
- ✓ Paciente, cordial y respetuoso

Remuneración:

- ✓ Libre remuneración

Elaborado por:
Salazar Andrade Jorge Vinicio

Aprobado por:
Espinoza Villacrés Martha Irma

CAPÍTULO II

GESTIÓN FINANCIERA

2 Manual de Procedimiento del área financiera de Marisquería Delicias del Mar.

El presente manual tiene como finalidad establecer los lineamientos que se debe seguir en Marisquería Delicias del Mar, con el objetivo de que todos los procesos económicos financieros se los realice de una manera ágil demostrando transparencia y sobre todo en el manejo de los recursos monetarios tanto al momento de los ingresos como de los egresos.

Este manual describe los lineamientos que deben seguir, los colaboradores del área de producción, ventas la gerencia y la administración, lo cual permite mantener un control riguroso para determinar fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que presente Marisquería delicias del Mar en el área financiera y establecer estrategias que ayude a eliminar las debilidades y amenazas, y por otro lado ayude a vigorizar o incrementar las oportunidades y fortalezas.

2.1 Políticas de Marisquería Delicias del Mar.

- Toda gestión realizada por parte de los colaboradores será de responsabilidad de quien lo ejecuta.
- Proteger siempre los intereses de Marisquería Delicias del Mar
- Total predisposición por parte de los colaboradores cuando estén bajo un proceso de control
- Mantener un archivo ordenado cronológicamente de todos los documentos que sustenten ingresos y egresos los cuales serán entregados a contabilidad para su respectivo registro y gestión tributaria.
- Realizar charlas de capacitación al área de ventas, sobre reformas en la manera de llenado de comprobantes de venta u otros.
- Mantener reuniones entre la gerencia y con contabilidad, con la finalidad de que se informe sobre ingresos, egresos y utilidad.
- Todo egreso debe estar debidamente respaldado y autorizado por gerencia.

- La adquisición de materia prima directa o indirecta debe estar previamente autorizado por la gerencia.

2.1.1 Políticas para los estados financieros de Marisquería Delicias del Mar

- Se deben aplicar las NIIF para PYMES, para la elaboración de los estados financieros
- Contabilidad debe siempre hacer uso de notas aclaratorias con el objetivo de que los estados financieros presentados a gerencia y administración sean comprensibles y ayuden para las tomas de decisiones.
- Realizar capacitaciones trimestralmente sobre las Normas Internacionales de Información Financiera para PYMES, para de esta manera mantener actualizado los conocimientos en estos temas.
- Debe existir el espacio físico necesario para poder archivar la información financiera por siete años como manifiesta la norma tributaria, tiempo en el cual se pueden realizar controles por parte de la Administración Tributaria.
- Al final de un periodo contable, contabilidad debe presentar a gerencia los estados financieros.

2.1.2 Políticas contables de Marisquería Delicias del Mar

2.1.2.1 Políticas de ingresos.

- Todos los ingresos deben estar sustentados con comprobantes de venta autorizados por el SRI, emitidos por Marisquería Delicias del Mar.
- Al final de la jornada de trabajo se debe cuadrar el efectivo con las facturas y notas de pedido, ese dinero será depositado al siguiente día antes de las 11h00 AM. En el caso de que al siguiente día de cerrado caja no atienda las instituciones financieras se lo realizara inmediatamente al día que exista atención.
- En caso de existir sobrantes se debe comunicar inmediatamente a Gerencia.
- Al final del día se debe dejar un fondo en caja de 100,00 dólares en sueltos que ayuden para los cambios.

2.1.2.2 Políticas de egreso.

- Todos los egresos deben contar con la autorización de gerencia, y sustentado con el respectivo comprobantes de ventas.
- En caso de existir faltantes se debe comunicar inmediatamente a Gerencia.
- Pagos a proveedores en efectivo se los podrá realizar previo la autorización de gerencia y cuyo monto no supere los 100,00 dólares

2.1.2.3 Políticas de presupuesto.

- Marisquería Delicias del Mar, maneja un presupuesto anual el cual estará en relación a la inversión y gastos realizados el año anterior con un margen de incremento de acuerdo a la inflación publicada por el INEC.
- El presupuesto estará dividido para los doce meses, por lo que el área de administración maneja de una forma mensual el presupuesto asignado.
- Reformas al presupuesto se lo realizara por parte de gerencia previo análisis con el área de contabilidad.
- Para la adquisición de bienes se lo realizara bajo la modalidad de proformas.

2.1.3 Sistema contable propuesto

El siguiente sistema contable, hace referencia a un control que se deben realizar con la finalidad de salvaguardar los intereses de Marisquería Delicias del Mar.

- La administración conjuntamente con contabilidad deberá elaborar un control mensual a las cuentas que tienen mayor movimiento como caja y bancos, para luego reportar mediante un informe a gerencia.
- Los pagos a proveedores mayores de 100,00 dólares se los realizara solamente mediante cheque emitido por gerencia o transferencia bancaria.
- El Administrador se compromete a entregar al área de contabilidad dentro de los primeros cinco días hábiles del mes subsiguiente toda la documentación necesaria para el estricto cumplimiento de las obligaciones tributarias. (Declaraciones al SRI)
- Es responsabilidad del área de contabilidad informar a gerencia de los valores a pagar por concepto de impuesto.
- Contabilidad debe enviar las declaraciones al SRI antes del 28 de cada mes, fecha tope según el noveno dígito del RUC.

- El método para depreciar los activos será el de línea recta como indica la Ley de Régimen Tributario.

2.1.4 Base legal

- Ley de Régimen Tributario Interno
- Código Tributario
- Reglamento de aplicación del Código Tributario
- Ley del Registro Único de Contribuyentes.
- Reglamento de la Ley del Registro Único de Contribuyentes
- Reglamento de Comprobantes de Venta y Documentos Complementarios.
- Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados
- Resolución de bancarización
- Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados.
- Resolución NAC-DGERCGC14-00369

2.1.5 Aplicación NIFF para pequeñas y medianas empresas.

Las pequeñas y medianas empresas no tienen la obligatoriedad de rendir cuentas pero sin embargo el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, presento las Normas Internacionales de Información Financiera para pequeñas y medianas empresas. (NIIF para PYMES)

2.1.5.1 Pequeñas y medianas empresas

Las NIIF para PYMES se pretende que se utilicen por toda PYMES.

Las PYMES no tienen la obligatoriedad de rendir cuentas.

Elaboran estados financieros con el único propósito de generar información a los propietarios o nivel directivo para la toma de decisiones

2.1.5.2 Estados financieros PYMES

Con la presentación de los estados financieros por parte de las PYMES, se busca:

- Proveer de información sobre la situación financiera.
- Medir el rendimiento de la PYMES y;

- Los flujos de efectivo

Por tratarse de una PYMES, es necesario que los estados financieros cuenten con características cualitativas de la información de los estados financieros, que ayuden a los usuarios de esta información a comprender y poder interpretar para la toma de decisiones, características que se detalla a continuación:

Comprensibilidad.

- Relevancia.
- Materialidad o importancia relativa.
- Fiabilidad.
- La esencia sobre la forma.
- Prudencia.
- Integridad.
- Comparabilidad.
- Oportunidad.
- Equilibrio entre costo y beneficio.

Las NIFF para las PYMES obliga a contar con:

- Estado de situación financiera.
- Estado de resultados.
- Estado de evolución de patrimonio.
- Estado de flujo de efectivo.
- Notas y políticas contables.


2.1.5.3 Presentación de los Estados financieros

Las NIFF para PYMES, obliga a la presentación razonable de los estados financieros.

A continuación se presenta el esquema de un estado de situación financiera y un estado de resultados, que puede utilizar Marisquería Delicias del Mar.


Estado de Situación Financiera.

Tabla 1 Estado de Situación Financiera

Empresa "Marisquería Delicias del Mar" Estado de Situación Financiera Al 31 de diciembre de 20__			
			
Activo		Pasivo	
Corriente		Corriente	
Caja general	XXX	Cuentas por pagar	XXX
Bancos	XXX	IESS por pagar	XXX
Inventarios	XXX		
		Largo plazo	
No corriente		Hipotecas por pagar	XXX
Fijo o propiedad, planta y equipo			
Muebles y oficina	XXX	Patrimonio	
Depreciación acumulada	(XXX)	Capital social	XXX
Otros		Utilidad del ejercicio	XXX
Inversión L/P	XXX		
Total activos	XXX	Total pasivo + patrimonio	XXX
f) Gerente		F)Contador	


Estado de Resultados

Tabla 2 Estado de Resultados

Empresa "Marisquería Delicias del Mar" Estado de Resultados Del 1 de enero al 31 de diciembre de 20__		
Ingresos operacionales		
Servicios prestados		XXX
(-) Gastos operacionales		(XXX)
De administración		
Sueldos	XXX	
Beneficios Sociales	XXX	
Servicios Básicos	XXX	
De ventas		XXX
Publicidad	XXX	
= Utilidad operacional (o pérdida)		XXX
+/- Otros ingresos y gastos		XXX
Arriendos ganados	XXX	
Perdidas ocasionales	(XXX)	
= Utilidad del ejercicio		XXX
f) Gerente	F)Contador	

Estado de flujo de efectivo

Tabla 3 Estado de flujo de efectivo

Empresa "Marisquería Delicias del Mar" Estado de Flujo de efectivo Del 1 de enero al 31 de diciembre de 20__		
A. Flujo del efectivo por activ. Operacionales		
1. Recibo de clientes		
2. Pagado a proveedores mercaderías		
3. Pagado a proveedores de bienes / servicios		
Flujo neto provisto de activ. Operacionales (sector a)		
B. Flujo del efectivo inversión		
C. Flujo del efectivo por financiamiento		
Flujo neto usado por actividad financiera		XXX
Flujo neto total usado		XXX
Efectivo y equivalentes al 1 de junio de		XXX
Efectivo y equivalentes al 30 de junio de		XXX
D. Conciliación utilidad flujo neto-operación		
Flujo neto provisto por activo operación (Sector A)		XXX
f) Gerente	F)Contador	

Estado de variación en el capital

Tabla 4 Estado de variación en el capital

Empresa "Marisquería Delicias del Mar" Estado de Variación en el Capital Del __ al __ del 20__						
No.	Cuentas	Saldos iniciales	Capital	Reserva	Utilidad retenida	Saldos finales
1	Capital					
2	Reservas					
3	Utilidades retenidas					
4	Otros					



2.1.5.4 Análisis Financiero

Con la finalidad de examinar el comportamiento de las cuentas e identificar su variación es necesario aplicar el análisis financiero

- Al final de un periodo económico se debe realizar de manera obligatoria el análisis vertical y horizontal.
- Aplicar ratios financieros:
 - Razón corriente o índice de liquidez.
 - Razón de actividad.
 - Razón de rentabilidad.

A continuación se presenta un modelo para el análisis vertical y horizontal del balance general y estado de resultados de Marisquería Delicias del Mar. De igual forma se presenta las fórmulas para la aplicación de ratios financieros.

Tabla 5 ANÁLISIS FINANCIERO

Empresa "Marisquería Delicias del Mar"							
Análisis Financiero							
Balance General de la Empresa "Marisquería Delicias del Mar"							
ACTIVO	20__	ANÁLISIS VERTICAL	20__	ANÁLISIS VERTICAL	VARIABLE ABSOLUTO	VARIABLE RELATIVA	PROPORCIÓN
CAJA/BANCOS	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
INVENTARIO DE MATERIALES	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
NO CORRIENTES							
ACTIVOS FIJOS	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
(-) DEPRESIACIONES ACUMULADA ACTIVOS FIJOS	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
ACTIVO FIJO NETO	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
INVERSIONES A LARGO PLAZO	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
OTROS ACTIVOS	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
TOTAL ACTIVOS	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
PASIVOS							
CORRIENTE	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
DOCUMENTOS POR PAGAR	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
CUENTAS POR PAGAR SUELDO ACUMULADO POR PAGAR	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
INTERESES POR PAGAR	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
TOTAL PASIVO CORRIENTE	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
NO CORRIENTE							
HIPOTECAS POR PAGAR	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
TOTAL PASIVO	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
PATRIMONIO							
CAPITAL	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
UTILIDAD DEL EJERCICIO	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
TOTAL PATRIMONIO	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
Estado de Resultados de la Empresa "Marisquería Delicias del Mar"							
VENTAS	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
(-) COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
(-) GASTOS							
SUELDOS	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
INTERES	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
ARRIENDOS	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
DEPRESIACIONES	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
(+) GASTOS							
COMISIONES	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
INTERES	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX
(=) UTILIDAD	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX	XXX

Fórmulas de razones financieras

Razón Corriente o índice de liquidez:

$$\text{Razón Corriente} = \frac{\text{activo corriente}}{\text{pasivo corriente}}$$

$$\text{Prueba Acida} = \frac{\text{activo corriente disponible} + \text{inversiones inmediatas}}{\text{pasivo corriente}}$$

$$\text{Capital de trabajo} = \text{Activo Corriente} - \text{Pasivo Corriente}$$

Razones de actividad

$$\text{Rotación de activos totales} = \frac{\text{ventas}}{\text{Activos totales}}$$

Razones de rentabilidad:

$$\text{Margen neto de utilidad} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas netas}} \times 100\%$$

$$\text{Margen bruto de utilidades sobre ventas} = \frac{\text{Utilidad bruta en ventas}}{\text{Ventas netas}} \times 100\%$$

$$\text{Margen neto de utilidad} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas netas}} \times 100\%$$

$$\text{Rentabilidad sobre patrimonio} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio}} \times 100\%$$

2.1.6 Documentos para el cumplimiento tributario.

Cumpliendo con lo establecido por la Ley de Régimen Tributario Interno, Marisquería Delicias del Mar, cuenta con comprobantes de venta debidamente autorizado por el Servicio de Rentas Internas, que cumplen con los requisitos pre impresos y de llenado según lo establece el Reglamento de Comprobantes de Venta y Documentos Complementarios.

Factura de Marisquería Delicias del Mar

Tabla 6 Factura

<p>“Marisquería Delicias del Mar”</p> <p>Espinoza Villacrés Martha Hirma RUC: 0501176101001 Dirección: Av. Daniel L Borja y Autachi Riobamba – Ecuador</p>			
<p>Factura No. Serie 001-001-0000 Auto. SRI No. 1110000000</p>			
<p>Nombre: RUC/CI: DIRECCION: FECHA:</p>			
CANTIDAD	DESCRIPCION	V. UNITARIO	V. TOTAL
<p>Imprenta “El progreso” RUC 0600000000000001 aut</p>		<p>SUBTOTAL</p>	
<p>f) autorizada</p>		<p>DESC.</p>	
<p>f) cliente</p>		<p>IVA %</p>	
<p> </p>		<p>TOTAL A PAGAR</p>	

Comprobante de retención

Tabla 7 Comprobante de retención




<p>“Marisquería Delicias del Mar”</p> <p>Espinoza Villacrés Martha Hirma RUC: 0501176101001 Dirección: Av. Daniel L Borja y Autachi Riobamba – Ecuador</p>			
<p>Retención No. Serie 001-001-0000 Aut. SRI No. 1110000000</p>			
<p>Nombre: RUC/CI: DIRECCION: FECHA:</p>			
IMPUESTO (RENTA / VALOR AGREGADO)	CODIGO DE RETENCION	PORCENTAJE A RETENER	VALOR RETENIDO
Imprenta “El progreso” RUC 060000000000000001 aut		SUBTOTAL	
		DESC.	
		IVA %	
f) autorizada	f) cliente	TOTAL A PAGAR	

Tabla 9 Acta de arqueo de caja

<p align="center">“Marisquería Delicias del Mar”</p> <p>Espinoza Villacrés Martha Hirma RUC: 0501176101001 Dirección: Av. Daniel L Borja y Autachi Riobamba – Ecuador</p> <p align="center">ACTA DE ARQUEO DE CAJA No. 00001</p>		
Fecha: _____ Hora _____		
Custodio: _____		
Delegado: _____		
EFFECTIVO		
CANTIDAD	DENOMINACIÓN / DETALLE	IMPORTE \$
FRACCIONARIO	Monedas de \$	_____
—	Monedas de \$	_____
—	Subtotal	_____
BILLETES	Billetes de \$	_____
—	Billetes de \$	_____
—	Subtotal	_____
CHEQUES	Banco Cta. No.	_____
—	Banco Cta. No.	_____
—	Subtotal	_____
COMPROBANTES		
FECHA	CONCEPTO	IMPORTE \$
-	-	-
Total presentado		_____
Saldo Contable		_____
Diferencia (faltante)		_____
El efectivo y los comprobantes, cuyos valores ascienden a \$ _____ fueron contados en mi presencia y devueltos a entera satisfacción.		
_____	_____	_____
f) Cajero	f) Gerente	f)
Recibí conforme		

Cédula de conciliación bancaria


Tabla 10 Cédula de conciliación bancaria

Empresa "Marisquería Delicias del Mar" Cédula de Conciliación Bancaria		
BANCO INTERNACIONAL CTA CTE No _____	MES: _____ DE 20__	
Saldo según libros auxiliares		
(-) Notas de débito no registradas		
Notas de débito No. _____		
+ Notas de crédito no registradas		
Notas de crédito No. _____		
SALDO CONCILIADO EN LIBROS		
Saldo según estado de cuenta		
+ Notas de crédito no registradas		
Nota de depósito No. _____		
(-) Cheques en circulación		
Cheque No. _____		
SALDO CONCILIADO EN VANCOS		
_____ f) CONTADOR (A)		

2.1.7 Documento para el control de talento humano


Rol de pagos de Marisquería Delicias del Mar.

Tabla 11 Rol de pagos de Marisquería Delicias del Mar.

REGION: SIERRA		RUC 0501176101001										PERIODO REPORTADO						
CIUDAD: RIOBAMBA		ESPINOZA VILLACRES MARTHA IRMA																
MARISQUERIA DELICIAS DEL MAR																		
No.	NOMINA	C.I	CARGO	No Días Trab.	Horas Suplem.	Horas Extraer.	INGRESOS					EGRESOS			TOTAL LIQUID A RECIBIR	APORTE PATRONAL	FIRMA DEL TRABAJADOR	
							Salario Unificado	H. Suple	H. Extra	F. de Reserva	Otros	TOTAL	APORTE IESS 3,45%	DESCUENTOS				ANTICIPO DE SUELDO
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		
11																		
12																		
SUMA							0	0.00	0	0	0	0.00	0	0	0.00	0	0	

Rol de Provisiones de Marisquería Delicias del Mar.

Tabla 12 Rol de Provisiones de Marisquería Delicias del Mar.

REGION: SIERRA		RUC 0501176101001							
CIUDAD: RIOBAMBA		ESPINOZA VILLACRES MARTHA IRMA							
MARISQUERIA DELICIAS DEL MAR									
No.	NOMINA	C.I	CARGO	APORTE PATRONA	XIII SUELDO	XIV SUELDO	XIV SUELDO	Vacaciones	TOTAL
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
SUMA				0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

