



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**PROYECTO DE TRABAJO DE TITULACIÓN PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA**

TÍTULO

**“AUDITORÍA DE GESTIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES
GERENCIALES DEL RESTAURANTE FLYINGPIG CIA. LTDA. – QUITO, PERIODO
2020”.**

AUTOR:

COLLAGUAZO TOAPANTA AMÉRICA JANNETH

TUTOR:

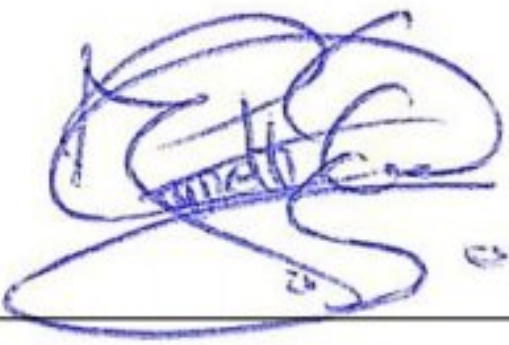
Mgs. Rodrigo Velarde

Riobamba - Ecuador

AÑO 2022

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

“La responsabilidad del contenido de la presente investigación sobre el tema **“AUDITORÍA DE GESTIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES GERENCIALES DEL RESTAURANTE FLYINGPIG CIA. LTDA. – QUITO, PERIODO 2020”**, nos corresponde exclusivamente a: América Janneth Collaguazo Toapanta y dirigido por el Mgs. Rodrigo Enrique Velarde Flores, y el patrimonio intelectual de la misma a la Universidad Nacional de Chimborazo.”



América Janneth Collaguazo Toapanta
C.I 1804467213



DICTAMEN FAVORABLE DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Facultad: Ciencias Políticas y Administrativas

Carrera: Contabilidad y Auditoría

1. DATOS INFORMATIVOS DOCENTE TUTOR/MIEMBRO

Apellidos: Velarde Flores

Nombres: Rodrigo Enrique

Cedula/Pasaporte: 0601462419

Tutor/Miembro: Tutor

2. DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

Apellidos: Collaguazo Toapanta

Nombres: América Janneth

C.I / Pasaporte: 1804467213

Título del Proyecto de Investigación: “AUDITORIA DE GESTION Y SU INCIDENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES GERENCIALES DEL RESTAURANTE FLYINGPIG CIA. LTDA – QUITO PERIODO 2020”

Dominio Científico: DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y EDUCATIVO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA INSTITUCIONALIDAD DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA.

Línea de Investigación: GESTIÓN SOCIOECONÓMICA, CONTABLE, TRIBUTARIA Y LABORAL.

3. CONFORMIDAD PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Aspectos	Conformidad Si/No	Observaciones
1. Título	Si	
2. Introducción	Si	
3. Planteamiento del problema	Si	
4. Objetivos: General y Específicos	Si	
5. Estado del arte relacionado a la temática de investigación	Si	
6. Metodología	Si	
7. Resultados y discusión	Si	
8. Cronograma del trabajo investigativo	Si	
9. Bibliografía normas APA	Si	
10. Anexos	Si	

Fundamentado en las observaciones realizadas y el contenido presentado, **SI** es favorable el dictamen

Proyecto de Investigación Escrito, autorizando su empastado.

Riobamba: 11 de mayo de 2022



Firmado electrónicamente por:
RODRIGO ENRIQUE
VELARDE FLORES

Mgs. Rodrigo Velarde
DOCENTE TUTOR



DICTAMEN FAVORABLE DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Facultad: Ciencias Políticas y Administrativas

Carrera: Contabilidad y Auditoría

1. DATOS INFORMATIVOS DOCENTE TUTOR/MIEMBRO

Apellidos: Vásquez Samaniego

Nombres: Víctor Hugo

Cedula/Pasaporte: 0603002106

Tutor/Miembro: Miembro

2. DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

Apellidos: Collaguazo Toapanta

Nombres: América Janneth

C.I / Pasaporte: 1804467213

Título del Proyecto de Investigación: "AUDITORIA DE GESTION Y SU INCIDENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES GERENCIALES DEL RESTAURANTE FLYINGPIG CIA. LTDA – QUITO PERIODO 2020"

Dominio Científico: DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y EDUCATIVO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA INSTITUCIONALIDAD DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA.

Línea de Investigación: GESTIÓN SOCIOECONÓMICA, CONTABLE, TRIBUTARIA Y LABORAL.

3. CONFORMIDAD PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Aspectos	Conformidad Si/No	Observaciones
1. Título	SI	
2. Introducción	SI	
3. Planteamiento del problema	SI	
4. Objetivos: General y Específicos	SI	
5. Estado del arte relacionado a la temática de investigación	SI	
6. Metodología	SI	
7. Resultados y discusión	SI	
8. Cronograma del trabajo investigativo	SI	
9. Bibliografía normas APA	SI	
10. Anexos	SI	

Fundamentado en las observaciones realizadas y el contenido presentado, **SI** es favorable el dictamen Proyecto de Investigación Escrito, autorizando su empastado.

Riobamba: 27 de julio de 2022

VICTOR
HUGO
VASCONEZ
SAMANIEGO

Firmado digitalmente
por VICTOR HUGO
VASCONEZ
SAMANIEGO
Fecha: 2022.08.01
16:01:14 -05'00'

Msc. Víctor Hugo Vásquez Samaniego
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



DICTAMEN FAVORABLE DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Facultad: Ciencias Políticas y Administrativas

Carrera: Contabilidad y Auditoria

1. DATOS INFORMATIVOS DOCENTE TUTOR/MIEMBRO

Apellidos: Coronel Sánchez

Nombres: Jhonny Mauricio

Cedula/Pasaporte: 0602279358

Tutor/Miembro: Miembro

2. DATOS INFORMATIVOS DEL ESTUDIANTE

Apellidos: Collaguazo Toapanta

Nombres: América Janneth

C.I / Pasaporte: 1804467213

Título del Proyecto de Investigación: "AUDITORIA DE GESTION Y SU INCIDENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES GERENCIALES DEL RESTAURANTE FLYINGPIG CIA. LTDA – QUITO PERIODO 2020"

Dominio Científico: DESARROLLO SOCIOECONÓMICO Y EDUCATIVO PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA INSTITUCIONALIDAD DEMOCRÁTICA Y CIUDADANA.

Línea de Investigación: GESTIÓN SOCIOECONÓMICA, CONTABLE, TRIBUTARIA Y LABORAL.

3. CONFORMIDAD PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Aspectos	Conformidad Si/No	Observaciones
1. Título	SI	
2. Introducción	SI	
3. Planteamiento del problema	SI	
4. Objetivos: General y Específicos	SI	
5. Estado del arte relacionado a la temática de investigación	SI	
6. Metodología	SI	
7. Resultados y discusión	SI	
8. Cronograma del trabajo investigativo	SI	
9. Bibliografía normas APA	SI	
10. Anexos	SI	

Fundamentado en las observaciones realizadas y el contenido presentado, **SI** es favorable el dictamen Proyecto de Investigación Escrito, autorizando su empastado.

Riobamba: 27 de julio de 2022

Mgs. Jhonny Mauricio Coronel Sánchez
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

DEDICATORIA

Este proyecto de investigación está dedicado primeramente a Dios, por cuidarme y darme las fuerzas necesarias para seguir adelante, a pesar de los obstáculos presentados y permitir cumplir el sueño más anhelado, y sobre todo por cuidarme durante mi proceso profesional. Y en forma especial a un ser extraordinario, que ya no está físicamente a mi lado, pero fue mi motor principal, mi inspiración para día a día luchar y poder alcanzar mis metas, para ti madre.

A mi padre Víctor por darme la vida, por su sacrificio y brindarme su apoyo incondicional durante mi vida estudiantil.

Mi gratitud eterna a mis herman@s, que me motivaron e impulsaron a continuar con mis estudios, en especial a Luis y Jaime por ser el pilar fundamental, quienes siempre estaban pendientes de cada una de las etapas de mi vida y sobre todo por su apoyo económico y moral para ser mejor persona y llegar a ser una persona profesional.

A toda mi familia, amigos quienes con un granito de arena contribuyeron durante mi carrera, quienes confiaron y brindaron palabras de aliento para luchar y cumplir mis sueños.

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios, por darme la vida, salud y permitir cada día disfrutar de las maravillas que existe a mi alrededor y sobre todo por enseñarme lecciones de vida, mismas que me ayudaron a formar como persona.

A la Universidad Nacional de Chimborazo por abrirme las puertas, a los docentes que en su momento formaron parte en mi formación profesional y de manera especial a mi tutor Ing. Rodrigo Velarde quien me guio en el desarrollo de esta investigación.

Al restaurante Flyingpig Cía. Ltda., por la información brindada para la realización del presente trabajo.

ÍNDICE DE CONTENIDO

PORTADA

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

INFORME DEL TUTOR

CALIFICACIÓN DEL TRABAJO ESCRITO

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

ÍNDICE DE CONTENIDO

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

RESUMEN

ABSTRACT

INTRODUCCIÓN..... 15

CAPITULO I..... 16

1. MARCO REFERENCIAL 16

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA..... 16

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA O PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN 17

1.3 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA 17

1.4 OBJETIVOS..... 18

1.4.1 Objetivo general..... 18

1.4.2 Objetivo específicos 18

1.4.3 Hipótesis 18

CAPITULO II..... 19

2. MARCO TEÓRICO 19

2.1 ESTADO DE ARTE 19

2.2 MARCO CONCEPTUAL..... 20

2.2.1 GENERALIDADES SOBRE LA EMPRESA	20
2.2.1.1 Antecedentes históricos	20
2.2.1.2 Misión	20
2.2.1.3 Visión.....	21
2.2.1.4 Objetivos	21
2.2.1.5 Servicios que ofrece	22
2.2.1.6 Estructura Organizacional.....	22
2.2.2 AUDITORÍA DE GESTIÓN	23
2.2.2.1 Definiciones	23
2.2.2.3 Objetivos de la auditoría de gestión.....	24
2.2.2.5 Papeles de trabajo	25
2.2.2.6 Hallazgos de auditoría.....	26
2.2.2.7 Riesgos de auditoría de gestión.....	26
2.2.2.8 El control interno	27
2.2.3 FASES DE LA AUDITORÍA DE GESTIÓN.....	27
2.2.4 TOMA DE DECISIONES	28
2.2.4.1 Importancia	28
2.2.4.2 Tipos de toma de decisiones.	29
CAPITULO III	30
3. MARCO METODOLÓGICO	30
3.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	30
3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	30
3.2.1 Investigación de campo.....	30
3.2.2 Investigación documental - bibliográfica.....	30
3.3 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN.....	31
3.4 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	31
3.5 NIVEL DE INVESTIGACIÓN	31

3.6 DETERMINACIÓN DE LA POBLACIÓN Y MUESTRA	31
3.6.1 Determinación de la población	31
3.6.2 Determinación de la muestra	32
3.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOPIACIÓN DE DATOS.....	32
3.7.1 Determinación de la técnica de recogida de información	32
3.7.2 Determinación de los instrumentos de recogida de información.....	33
3.8 TÉCNICAS DE PROCEDIMIENTOS E INTERPRETACIÓN DE DATOS.....	33
CAPITULO IV	34
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	34
CAPITULO V.....	56
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	56
BIBLIOGRAFÍA	57
ANEXOS	58

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población del personal.....	32
Tabla 2 Población de documentos	32
Tabla 3 INDICADORES DE GESTIÓN.....	43
Tabla 4 HOJA DE HALLAZGOS.....	44

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1 Organigrama Estructural	22
Ilustración 2 Estructura Organizacional	39
Ilustración 3 Estructura Organizacional del restaurante Flyingpig Cía. Ltda.	51

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo realizar una auditoría de gestión y su incidencia en la toma de decisiones gerenciales del restaurante Flyingpig Cía. Ltda. de la ciudad de Quito, para establecer el grado de eficiencia, eficacia y economía en la planificación, control y uso de los recursos que posee el restaurante. La elaboración del presente trabajo consta de cinco capítulos mismas que están conformadas de la siguiente manera. El primer capítulo se detalla el marco referencial, planteamiento del problema, los objetivos para lograr la ejecución de la auditoría. En el segundo capítulo abarca el marco teórico, las variables independientes y dependientes de la investigación y generalidades del restaurante. El tercer capítulo contiene el marco metodológico, el método utilizado es el deductivo el tipo de investigación que se aplicó es el documental y de campo. En el capítulo cuatro se desarrollan las fases de la auditoría de gestión, se ha hecho el uso de técnicas de investigación como la ficha de observación para obtener información preliminar, posteriormente se aplicó cuestionario de control interno utilizando el método COSO III, aplicando al gerente y contador. En el quinto capítulo finalmente se desarrolla las conclusiones y las respectivas recomendaciones, debido a los hallazgos identificados.

Palabras claves: Auditoría de Gestión, Control Interno, Riesgos de Auditoría, Toma de Decisiones.

ABSTRACT

This research work aims to carry out a management audit and its impact on managerial decision-making at the Flyingpig Cía. Ltda. of the city of Quito, to establish the degree of efficiency, effectiveness, and economy in the plan control and use of the restaurant's resources. The elaboration of the present work consists of five same chapters that are conformed as follows. The first chapter details the reference framework, problem statement, and the objectives to execute the audit. The second chapter covers the theoretical framework, the investigation's independent and dependent variables, and the restaurant's generalities. The third chapter contains the methodological framework. The method used is deductive, and the research type applied is documentary and field. In chapter four, the phases of the management audit are developed, and research techniques such as the observation sheet have been made to obtain preliminary information. The manager and counter applied an internal control questionnaire using the COSO III method. In the fifth chapter, the conclusions and the respective recommendations are finally developed due to the identified findings.

Keywords: Management Audit, Internal Control, Audit Risks, Decision Making.

DARIO
JAVIER
CUTIOPAL
A LEON

Firmado
digitalmente por
DARIO JAVIER
CUTIOPALA LEON
Fecha: 2022.08.03
10:59:26 -05'00'

Reviewed by:
Lic. Dario Javier Cutiopala Leon
ENGLISH PROFESSOR
c.c. 0604581066

INTRODUCCIÓN

En la actualidad la auditoría ayuda a las empresas a controlar, evaluar y verificar la información tanto administrativa como financiera, misma que puede ser una evaluación total o parcial de la organización, con la finalidad de lograr un mejor desempeño de las operaciones y funciones.

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo realizar la Auditoría de Gestión y su incidencia en la toma de decisiones gerenciales del restaurante Flyingpig Cía. Ltda. Teniendo en cuenta que la auditoría de gestión consiste en el examen y evaluación que se realiza en la entidad para determinar el grado de economía, eficiencia y eficacia en la planificación, y usos de sus recursos.

La auditoría de gestión será de apoyo para el restaurante Flyingpig Cía. Ltda., por cuanto constituye una herramienta básica para evaluar independientemente el desempeño del restaurante, comprendiendo todas las actividades de la entidad y proporcionando información con un grado de seguridad razonable, para la base en la toma de decisiones.

CAPITULO I

1. MARCO REFERENCIAL

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En el Ecuador, la competencia por posicionarse en el mercado de los restaurantes es cada vez más intensa; en la cual, la ventaja competitiva basada en un eficiente control y manejo de sus recursos, resulta ser una estrategia fundamental para el mejoramiento de las utilidades y los niveles de rentabilidad. En tal virtud, la información que proporcionan los estados financieros permite mejorar la toma de decisiones a los empresarios y así aportar al crecimiento económico del país.

Mediante una entrevista previa al Gerente del restaurante Flyingping Cía. Ltda., se evidencio que el sistema de control que posee el restaurante es inadecuado, es decir no existe un sistema de control interno que le permita establecer una revisión de todos los recursos que tiene y que están siendo utilizados en la producción. No tienen un control de caja chica a veces ocupan el dinero de las ventas del efectivo, no piden facturas a los proveedores, sino esperan que en contabilidad cruce el SRI y envíe las facturas faltantes, haciendo que los inventarios no sean reales. No cuenta con un organigrama estructural que contribuya a la asignación de funciones y responsabilidades del personal del restaurante. Además, la rotación del personal y la falta de capacitación al personal, han ocasionado que las actividades se realicen en base a las necesidades diarias y no a lo planificado.

Actualmente el restaurante no ejecuta ningún tipo de auditoría, que se utilice con la finalidad de diagnosticar, controlar, verificar y establecer recomendaciones en todos los procesos que realiza, para lograr la consecución y el cumplimiento de sus objetivos. Lo cual hace que la empresa se enfrente a un verdadero problema en cuanto al desarrollo eficiente y eficaz de los procesos que están relacionados directamente con la veracidad de la información que manipula la misma.

Lo antes expresado nos lleva a la necesidad de aplicar una auditoría de gestión para que el gerente tome las mejores decisiones, para el crecimiento y permanencia del restaurante dentro del mercado laboral. La aplicación de una auditoría de gestión, permitirá diagnosticar las barreras que impiden el cumplimiento de las metas y objetivos, sobretodo conocer la situación actual de la empresa, que ayudará a la estabilidad en el mercado.

1.2 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA O PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿De qué manera la auditoría de gestión al restaurante Flyingpig Cía. Ltda., de la ciudad de Quito, periodo 2020, incidirá en la toma de decisiones gerenciales?

1.3 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

En la actualidad muchas empresas han dejado de existir debido a las falencias en el control de los recursos ya que al no realizar controles internos no sólo ha dado lugar a estafas o fraudes, sino también a graves errores en las decisiones por la necesidad de la información. Esta investigación es útil para la empresa, puesto que no se han realizado auditorías anteriores en el restaurante, y mediante este trabajo investigativo se obtendrá una información acerca de cómo se está realizando los procesos para detectar posibles áreas de mejora.

Además, es fundamental puesto que se contribuirá con resultados reales, cuyo enfoque está centrado en ayudar al personal responsable, en la complicada tarea de la toma de decisiones, asimismo servirá como guía a entidades que presentan los mismos inconvenientes, aportando al mejoramiento de la economía, fortaleciendo así la permanencia en el mercado.

Con los resultados del presente trabajo se busca mejorar la gestión del departamento administrativo y financiero, contribuyendo al alcance de los objetivos y metas del restaurante.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo general

Realizar la auditoría de gestión para determinar su incidencia en la toma de decisiones gerenciales del restaurante Flyingpig Cía. Ltda. - Quito, periodo 2020.

1.4.2 Objetivo específicos

- Desarrollar las fases de la auditoría de gestión, que permitan medir el grado de cumplimiento de los procesos.
- Analizar la gestión gerencial mediante la ficha de observación, para identificar el nivel de riesgo en el manejo de los recursos.
- Verificar el control interno mediante la auditoría de gestión al departamento administrativo.

1.4.3 Hipótesis

Mediante la ejecución de la auditoría de gestión se mejorará la toma de decisiones gerenciales en el restaurante Flyingping Cía. Ltda. – Quito, periodo 2020.

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 ESTADO DE ARTE

Para determinar la presente investigación se ha tomado de diferentes bibliografías de los trabajos de investigación relacionados con el tema a investigar cómo se presenta a continuación:

Por su parte Ojeda (2015) en su proyecto de investigación titulada “La auditoría de gestión y su incidencia en la toma de decisiones en la distribuidora textil Mabetex”. El cual tuvo como objetivo general medir la Gestión Administrativa y Financiera para determinar su incidencia en la toma de decisiones en la Distribuidora textil “MABETEX”, concluye que la distribuidora textil “Mabetex”, no efectúa una gestión adecuada respecto de los componentes de los estados financieros que permita tomar decisiones de manera oportuna. Las actividades mediante las cuales se desenvuelve la entidad no están respaldadas de un plan estratégico que establezca las metas y objetivos organizacionales a corto, mediano o largo plazo, con los que pueda constatar el cumplimiento de las metas de la entidad. (p.15)

Según Vela (2010) en la investigación titulada “Auditoría de gestión al área de operaciones del restaurante “LA CHOZA.”, el cual tuvo como objetivo determinar los niveles de eficiencia, efectividad y economía en el área operativa del restaurante. Concluyendo que es de vital importancia evaluar el Sistema de Control Interno ya que al realizarlo la empresa conocerá la situación real de las operaciones, este comprende una adecuada planificación para proteger y resguardar la información, así como obtener una

alta confiabilidad de la misma, sin contar con la importancia que posee a la hora de implantar la eficiencia, eficacia y economía en cada una de las operaciones. (263)

Según Chuncho (2015) en su proyecto de investigación titulada. “Auditoría de gestión en los procesos administrativos de la empresa Hotel Restaurant JADE, cantón Quevedo, año 2012.”, el cual tuvo como objetivo determinar la incidencia de la Auditoria de Gestión en los procesos administrativos del Hotel Restaurant JADE, Cantón Quevedo, Año 2012. Concluyendo que los resultados del examen a los indicadores de gestión muestran los niveles de eficiencia en un 60%, el de eficacia en 68% y efectividad un 57% de incumplimiento en los procesos administrativos que emplea el hotel para el desarrollo de sus funciones, los mismos que afectan en el otorgamiento de los servicios que brinda el Hotel Restaurant JADE. (p.07)

2.2 MARCO CONCEPTUAL

2.2.1 GENERALIDADES SOBRE LA EMPRESA

2.2.1.1 Antecedentes históricos

Flyingpig Cía. Ltda., Es una empresa en Ecuador, con sede principal en Quito, Parroquia Iñaquito en las calles Mariano Aguilera E7-72 Martin Carrión; dedicada a venta de comidas y bebidas en restaurante, incluso para llevar. La empresa fue fundada en 13 de marzo de 2017. Inició sus actividades comerciales el 05/04/2017 como SOCIEDADES y forma parte de la Industria de Restaurantes y Otros Lugares para Comer. tiene 27 empleados en total en todas sus ubicaciones y genera \$762,387 en ventas (USD).

2.2.1.2 Misión

Brindar una experiencia gastronómica exclusiva, única e inolvidable al ofrecer un servicio que excede las expectativas del cliente, y brindar una experiencia gastronómica de excelencia. Manejar eficientemente nuestros indicadores para mejorar e invertir en la

capacitación del personal y el desarrollo de proyectos que ayuden a la conservación del medio ambiente.

2.2.1.3 Visión

Ser una empresa líder en el área de la restauración como una referencia de la gastronomía ecuatoriana internacionalmente. Crecer mediante el desarrollo de nuevos que permitan compartir nuestra filosofía de calidad y excelencia para llegar a un mayor número de clientes.

2.2.1.4 Objetivos

Los objetivos del Restaurante Flyingpig Cía. Ltda.; son los siguientes:

- Innovar en el área de la restauración con nuevas y originales propuestas y conceptos gastronómicos.
- Crear nuevas tendencias e incorporar nuevos productos de calidad.
- Capacitar a nuestro personal con la finalidad de ofrecer un servicio de calidad que permita exceder las expectativas de nuestros clientes.
- Desarrollar planes de trabajo y atención al cliente que permitan la mejor experiencia para todos los asistentes al restaurante.
- Desarrollar un plan de carrera para garantizar la permanencia de nuestro sentido de calidad.
- Crear estándares elevados que permitan obtener certificaciones de BPM y de Gestión de la Calidad en nuestras diferentes líneas a través de la capacitación de personal.
- Crear conciencia entre nuestro personal y Clientes sobre la importancia de la conservación ambiental a través de los distintos programas en desarrollo sobre conciencia ambiental
- Establecer vínculos con Universidades, escuelas y Ministerios para desarrollar proyectos enfocados a reducir la huella de carbono de nuestros establecimientos en sus alrededores y en general para Quito y Ecuador.

2.2.1.5 Servicios que ofrece

Los servicios que ofrece el restaurante Flyingpig Cía.Ltda., En materia de eventos sociales son los siguientes:

- Espacios reservados para la celebración de eventos corporativos.
- Planificación y ejecución de eventos sociales.
- Personalización de eventos, dentro y fuera de las instalaciones.
- Espacios reservados para realizar reuniones de trabajo y conferencias.
- Servicio de Catering dentro y fuera de la ciudad.

2.2.1.6 Estructura Organizacional

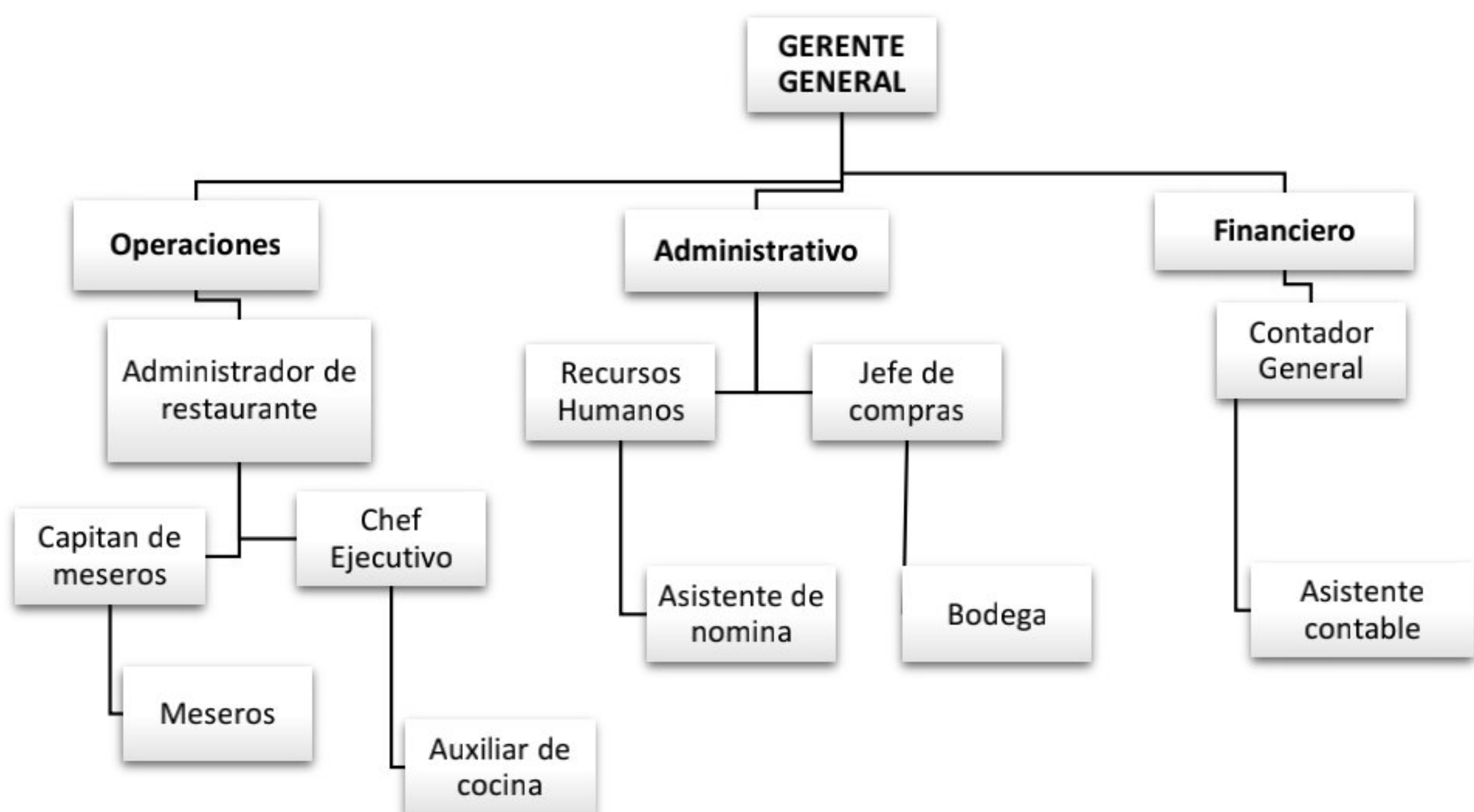


Ilustración 1 Organigrama Estructural

Fuente: restaurante Flyinping Cía. Ltda.

Elaborado por: Janneth Collaguazo

2.2.2 AUDITORÍA DE GESTIÓN

2.2.2.1 Definiciones

Según Zambrano & Armada (2018). La Auditoría de Gestión es la acción fiscalizadora dirigida a examinar y evaluar el control interno y la gestión, utilizando recursos humanos de carácter multidisciplinario, el desempeño de una institución, ente contable, o la ejecución de programas y proyectos, con el fin de determinar si dicho desempeño o ejecución, se está realizando o se ha realizado, de acuerdo a principios y criterios de economía, efectividad y eficiencia.

Según Santillana (2004) afirma, la auditoria es verificar que la información financiera, administrativa y operacional de una entidad es confiable, veraz y oportuna. (p.2)

Según Suárez (2017) la auditoría de gestión, es un examen sistemático y competitiva de evidencias, elaborados con el objeto de facilitar una evaluación autónomo sobre el desempeño de una empresa, encaminada a corregir la efectividad, eficiencia y economía en el uso de los recursos públicos de la misma, proporcionando la toma de decisiones por quienes son comprometidos de adoptar acciones correctivas y mejorar su responsabilidad ante el público.

La auditoría por su enfoque comprende un estudio sistemático de las actividades de un ente en correspondencia al cumplimiento de objetivos y metas (efectividad), y respecto al correcto manejo de los recursos (eficiencia y economía).

La auditoría de gestión está enfocada a medir niveles de eficiencia, eficacia y economía dentro de una organización, así como a determinar las posibles deficiencias o desviaciones que afectan al desarrollo normal de las actividades empresariales u organizacionales.

2.2.2.2 Importancia

La auditoría de gestión es importante por varias razones entre ellas, porque es aplicable a todas las operaciones que se realizan en la organización gracias al examen exhaustivo que

realiza este tipo de auditoría permite comprobar la veracidad, exactitud y autenticidad de las operaciones desarrolladas por la organización.

Es de gran utilidad para los administradores porque posibilita el incremento de la eficacia, la efectividad y la economía en el uso de recursos, intentando mejorar las operaciones y actividades que cumple la organización especialmente en las áreas críticas.

2.2.2.3 Objetivos de la auditoría de gestión

(Fonseca, 2014) menciona lo siguiente:

Al ser la auditoría de gestión la encargada de emitir y formular una opinión sobre aspectos administrativos, gerenciales y operativos con un enfoque de efectividad y eficiencia en el uso de recursos, dentro de sus principales objetivos se destaca:

- Identificar las áreas de reducción de costos, mejoramiento de métodos operativos, e incrementar la rentabilidad con el propósito de apoyo a las necesidades examinadas.
- Determinar si la actividad objeto de la auditoría pueden operar con eficiencia, eficacia y economía.
- Establecer el nivel de cumplimiento que la organización y sus integrantes cumplen con las actividades asignadas a los mismos.
- Determinar el nivel de control y evaluación de calidad no solamente de los procesos realizados sino también de los funcionarios de la organización.
- Establecer si los controles gerenciales utilizados en la entidad son efectivos y aseguran el desarrollo eficiente de las actividades y operaciones de la organización.

2.2.2.4 Las tres “E” de la auditoría de gestión

(Herreros, 2015, pag.20) menciona lo siguiente:

Economía. - Se refiere a los términos y condiciones bajo los cuales se adquieren y utilizan los recursos humanos, financieros y materiales, tanto en la cantidad y calidad apropiadas, como al menor costo posible, y de manera oportuna.

- Los recursos idóneos
- En la cantidad y calidad correctas
- En el momento previsto
- En el lugar indicado
- Al precio convenido.

Eficiencia. - Se refiere a la relación entre los recursos consumidos (insumos) y la producción de bienes y servicios. La eficiencia se expresa como porcentaje, comparando la relación insumo producción con un estándar aceptable (norma). La eficiencia aumenta en la medida en que un mayor número de unidades se producen utilizando una cantidad dada de insumos.

Eficacia. - Es el grado en que una actividad o programa alcanza sus objetivos, metas y otros efectos que se había propuesto. Este aspecto tiene que ver con los resultados del proceso de trabajo de la entidad, por lo que debe comprobarse; que la producción o el servicio se haya cumplido en la cantidad y calidad esperadas y que sea socialmente útil el producto obtenido o el servicio prestado. El auditor deberá comprobar el cumplimiento de la producción o el servicio y hacer comparaciones con el plan y los períodos anteriores para determinar progresos o retrocesos.

2.2.2.5 Papeles de trabajo

(Zamarrón, 2003) afirma que “los papeles de trabajo son el conjunto de documentos que contienen la información obtenida por el auditor en su revisión, así como los resultados de los procedimientos y pruebas de auditoría aplicados; con ellos se sustentan las observaciones, recomendaciones, opiniones y conclusiones contenidas en el informe correspondiente”.

Los papeles de trabajo cumplen principalmente los siguientes objetivos:

- Registrar de manera ordenada, sistemática y detallada los procedimientos y actividades realizados por el auditor.
- Documentar el trabajo efectuado para futura consulta y referencia.
- Proporcionar la base para la rendición de informes
- Facilitar la planeación, ejecución, supervisión y revisión del trabajo de auditoría.
- Minimizar esfuerzos en auditorías posteriores.
- Dejar constancia de que se cumplieron los objetivos de la auditoría y de que el trabajo se efectuó de conformidad con las Normas de Auditoría del Órgano de Control y demás normatividad aplicable.
- Estudiar modificaciones a los procedimientos y al programa de auditoría para próximas revisiones.

2.2.2.6 Hallazgos de auditoría

(Pérez, 2021) menciona “Hallazgo en la auditoría es considerado como el descubrimiento en documentos, declaraciones, sucesos o eventos. Que básicamente nos ayuda para evaluar o indagar las posibles tendencias a encontrar irregularidades; Dentro de la realización de una auditoría. Hallazgo Auditoría es encontrar acontecimientos que fueron verificados. Y que fueron aplicados fuera de una normativa legal vigente”.

2.2.2.7 Riesgos de auditoría de gestión

Al ejecutarse la auditoría de gestión, no estará exenta de errores y omisiones importantes que afecten los resultados del auditor expresados en su informe. Por lo tanto, deberá planificarse la auditoría de modo tal que se presenten expectativas razonables de detectar aquellos errores que tenga importancia relativa. En este tipo de auditoría debemos tener en cuenta también los tres componentes de riesgo (Maldonado, 2006, págs. 59-60).

- Riesgo Inherente

- Riesgo de Control
- Riesgo de Detección

2.2.2.8 El control interno

(Estado C.G.,2010, pág. 3) “Proceso integral aplicado por la máxima autoridad, la dirección y el personal de cada entidad que proporciona seguridad razonable para el logro de los objetivos institucionales y la protección de los recursos públicos”

La Contraloría General del Estado reconoce 5 componentes que son:

- a) Ambiente de control
- b) Evaluación de riesgos
- c) Actividades de control
- d) Información y comunicación
- e) Seguimiento

2.2.3 FASES DE LA AUDITORÍA DE GESTIÓN

(Estado C. G., 2010) Considerando el Manual de Auditoria de Gestión de la Contraloría General del Estado determina que la auditoría se realizara en cuatro fases, las cuales detallan continuación:

Fase I: Conocimiento Preliminar. - En esta fase se obtiene un conocimiento general de la entidad enfocado principalmente en el objetivo, la actividad a la que se dedica, la cantidad de personal que labora el tamaño o magnitud, para mediante ese conocimiento poder planificar los tiempos y personal para la realización de la auditoría de gestión teniendo presupuestado tanto el tiempo como el costo que se invertirá.

Fase II: Planificación. - Es la forma de establecer los pasos y procedimientos a seguir para el desarrollo de la auditoría. La planificación se realiza planteándose objetivos específicos y buscando desarrollarlos mediante la aplicación de indicadores y otros parámetros ya sea

establecido por la entidad o por algún organismo de control o los de aplicación y desarrollo del auditor.

Fase III: Ejecución. - Es donde se realizan las actividades es decir se desarrolla el trabajo de la auditoría, ya que se realiza la aplicación de los programas para poder obtener evidencia suficiente y competente para detectar la desviación, esto se obtiene mediante la aplicación de distintos procedimientos determinados en cada programa de auditoría, para luego de obtener dichos resultados poder emitir las respectivas conclusiones y recomendaciones.

Fase IV: Comunicación de resultados. - En esta fase se procede a la elaboración del informe, en donde el equipo de auditoría comunica a los funcionarios de la entidad auditada los resultados obtenidos durante todo el proceso de ejecución de la auditoría.

2.2.4 TOMA DE DECISIONES

Según Etecé (2021). “La toma de decisiones comprende el proceso de elección de la alternativa más viable para lograr un determinado objetivo. La toma de decisiones está presente día a día en las organizaciones, ya sean grandes o pequeñas, y por lo tanto es importante identificar su proceso”.

Según Chiavenato (2009). “La toma de decisiones es un proceso que consiste en hacer un análisis y elegir entre varias opciones un curso de acción. La toma de decisiones en una empresa tiene como fin encontrar las mejores soluciones en cada momento. Es un proceso que debe alinearse con los objetivos de la sociedad y las circunstancias internas y externas”.

2.2.4.1 Importancia

Etecé (2021) afirma que “tomar decisiones es uno de los procesos más importantes en la vida de un ser humano, ya que es a través de las elecciones realizadas que el individuo va marcando su camino personal y profesional. Para esto es recomendable delimitar

objetivos claros sobre los que basar las decisiones diarias y reconocer cuál es la manera más efectiva para llevar adelante el proceso de toma de decisiones”.

2.2.4.2 Tipos de toma de decisiones.

(Editorial Grudemi ,2018) afirma que existe seis tipos de toma de decisiones.

- **Decisiones individuales:** aquellas que se dan a un nivel personal y generalmente son fáciles de resolver, ya que se pueden solucionar con la experiencia que posee el individuo.
- **Decisiones gerenciales:** decisiones del nivel ejecutivo para las cuales es necesario buscar asesoría y orientación.
- **Decisiones programables:** aquellas tomadas siguiendo una regla o parámetro previamente planeado.
- **Decisiones en condiciones de certidumbre:** decisiones que se toman con completa certeza, dentro de una situación predecible.
- **Decisiones en condiciones de incertidumbre:** decisiones que se toman cuando no se tiene certeza o suficiente información, para las cuales se recomienda usar técnicas cuantitativas.
- **Decisiones rutinarias:** aquellas que se toman con más frecuencia, incluso diariamente.

CAPITULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

3.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

El método de investigación que se utilizó para obtener la información en este proyecto es el método deductivo. El cual permitió identificar las debilidades y los aspectos internos más relevantes para consecutivamente determinar su incidencia con toma de decisiones.

3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Los tipos de investigación que se utilizó para este proyecto son: la investigación documental e investigación de campo.

3.2.1 Investigación de campo

Según Zea (2007) menciona que la investigación de campo “Se trata de la investigación aplicada para comprender y resolver alguna situación, necesidad o problema en un contexto determinado”.

Fue una investigación de campo debido a que el trabajo investigativo necesitaba obtener información veraz del problema y conocer el contenido dentro del cual se desarrolla la investigación.

3.2.2 Investigación documental - bibliográfica

Según Baena (1985) afirma “La investigación documental es una técnica que consiste en la selección y recopilación de información por medio de la lectura y crítica de documentos y materiales bibliográficos, de bibliotecas, hemerotecas, centros de documentación e información”.

Se aplicó la modalidad documental-bibliográfica ya que fue necesario revisar la documentación que nos facilitó la entidad, además la lectura de libros, revistas económicas-financieras, tesis de grado, el internet que ayudo a la investigación.

3.3 DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo de investigación se consideró la investigación no experimental, debido a que se analizará la información proporcionada por el personal del restaurante Flyingping Cía. Ltda.

3.4 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación asume un enfoque **cuantitativo**, porque se utilizó la recolección y análisis numéricos de las operaciones financieras de la entidad correspondiente al periodo 2020. De la misma manera se aplicó un enfoque **cualitativo** porque fue necesario aplicar cuestionarios, entrevistas, encuestas que sirvieron para la ejecución de la investigación.

3.5 NIVEL DE INVESTIGACIÓN

El nivel de investigación de este proyecto fue descriptivo. Mediante la aplicación de esta investigación se pudo obtener información acerca de las condiciones reales de funcionamiento de la gestión en el restaurante, información que provendrá de quienes conforman el capital humano que posee la misma, siendo este el principal factor de nuestro estudio.

3.6 DETERMINACIÓN DE LA POBLACIÓN Y MUESTRA

3.6.1 Determinación de la población

La población de estudio estuvo integrada por los documentos administrativos del restaurante y la nómina del personal que intervienen en los procesos internos del restaurante Flyingping Cía. Ltda., que se detalla a continuación.

Tabla 1 Población del personal

NÓMINA DEL PERSONAL	CANTIDAD
Gerente	1
Chef	1
Auxiliar Administrativo	1
Contador	1
TOTAL	4

Nota: Elaboración propia con bases a la información obtenida del Restaurante Flyingping Cía. Ltda.

Tabla 2 Población de documentos

POBLACIÓN DE DOCUMENTOS	PERIODO
Estado de situación financiera (2020).	1
Estado de resultados (2020)	1
Reglamento del restaurante Flyingping Cía. Ltda.	1
TOTAL	3

Nota: Elaboración propia con bases a la información obtenida del Restaurante Flyingping Cía. Ltda.

3.6.2 Determinación de la muestra

El presente trabajo, al mostrar un número relativamente pequeño en cuanto tiene que ver con la población; se consideró que no es necesario determinar una muestra; sino más bien se trabajó con todos y cada uno de sus integrantes.

3.7 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOPIACIÓN DE DATOS

3.7.1 Determinación de la técnica de recogida de información

Observación: Se realizó visitas a las instalaciones del restaurante sujetas a examen, para analizar las actividades que desarrollan el personal administrativo.

Entrevista: Esta técnica se aplicó al responsable del departamento administrativo del restaurante, con la finalidad de obtener información útil que llevo a cabo el examen de auditoría.

Encuesta: Se aplicó encuestas de manera directa al personal del restaurante para recabar información del problema.

3.7.2 Determinación de los instrumentos de recogida de información

Los instrumentos que se utilizó para esta investigación son:

Guía de observación: Sirvió de ayuda para determinar una lista sobre los problemas más relevantes que fueron observados en el restaurante.

Guía de entrevista: Se detalló los aspectos más principales a tratar en la entrevista al gerente del restaurante.

Cuestionarios: Se aplicó encuestas al personal del restaurante, para desarrollar la investigación.

3.8 TÉCNICAS DE PROCEDIMIENTOS E INTERPRETACIÓN DE DATOS

Para evaluar e interpretar los resultados obtenidos durante esta investigación se aplicaron cuadros y gráficos estadísticos.

CAPITULO IV

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La auditoría de gestión se desarrollará en cuatro fases:

- I. Conocimiento preliminar
- II. Planificación
- III. Ejecución
- IV. Comunicación de resultados



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
PROGRAMA DE AUDITORÍA
FASE I: CONOCIMIENTO PRELIMINAR

PA1/1

TIPO DE AUDITORIA: Auditoría de Gestión

PERIODO: 01 de enero al 31 diciembre del 2020

OBJETIVO: Obtener información preliminar que permita conocer la situación actual del restaurante FLYINGPING CÍA. LTDA.

Nº	PROCEDIMIENTO	REF/PT	RESPONSABLE	FECHA
1	Elabore la carta de presentación	CP 1/1	CTAJ	01/02/2020
2	Elabore el contrato de servicios profesionales	CSP 2/2	CTAJ	12/02/202
3	Realice la notificación de inicio de auditoria	NIA 1/1	CTAJ	12/02/2022
4	Visite las instalaciones del restaurante para observar las actividades que se realizan.	GO 1/1	CTAJ	12/02/2022
5	Elabore la entrevista al representante legal del restaurante	ERL 1/1	CTAJ	13/02/2022
6	Realice el memorando de planificación preliminar	MPP 6/6	CTAJ	24/02/2022

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA: 01/12/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA:



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.

**MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN
FASE I: CONOCIMIENTO PRELIMINAR**

MPP 1/6

**MEMORANDO DE PLANIFICACION PRELLIMINAR
DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020**

1.- ANTECEDENTES

El restaurante Flyingping Cía. Ltda. de la ciudad de Quito, en el ejercicio de sus actividades, en los años anteriores no se han realizado ningún tipo de auditorías. por lo que puede presentarse debilidades en todo campo de la entidad. La contratación para realizar la auditoria de gestión en el restaurante Flyingping Cía. Ltda. - Quito, período 2020., se efectuó el 01 de febrero del 2022, por lo cual la auditoría se compromete a determinar la eficiencia de los procesos administrativos del restaurante.

2.- MOTIVO DE LA AUDITORÍA

La auditoría de gestión se efectuará de conformidad con el contrato de trabajo y la notificación. La finalidad de esta auditoria es proporcionar una herramienta de apoyo a la gestión de la máxima autoridad y servir de soporte para una adecuada toma de decisiones gerenciales.

3.- OBJETIVOS DE LA AUDITORÍA.

Realizar una auditoría de gestión para determinar su incidencia en toma de decisiones gerenciales en el restaurante Flyingping Cía. Ltda. - Quito, periodo 2020.

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA: 24/02/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA:



RESTAURANTE FLYINGPENG CÍA. LTDA.

MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN

FASE I: CONOCIMIENTO PRELIMINAR

MPP 2/6

4.- ALCANCE DEL EXAMEN

El periodo de la auditoria de gestión sujeto a examen es del 01 de enero al 31 de diciembre del 2020, período en el cual se examinará las actividades cumplidas dentro del restaurante

5.- CONOCIMIENTO DE LA ENTIDAD

RUC 1792749174001

Razón Social Restaurante Flyingpig Cía. Ltda.

Provincia Pichincha

Ciudad Quito

Dirección Mariano Aguilera 411-Be7-72 La Pradera El Bat - Quito - Pichincha

Representante Legal Flores Ponce Marcelo Vinicio

Teléfono. (+593) 2 - 323 - 7925

6.- RESEÑA HISTORICA

Restaurante Flyingpig Cia.Ltda., es una empresa en Ecuador, con sede principal en Quito. Sector Opera en Restaurantes y Otros Lugares para Comer. La empresa fue fundada en 13 de marzo de 2017. Actualmente emplea a 20 (2020) personas.

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA: 24/02/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA:



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.

**MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN
FASE I: CONOCIMIENTO PRELIMINAR**

MPP 3/6

7.- MISIÓN

Brindar una experiencia gastronómica exclusiva, única e inolvidable al ofrecer un servicio que excede las expectativas del cliente, y brindar una experiencia gastronómica de excelencia. Manejar eficientemente nuestros indicadores para mejorar e invertir en la capacitación del personal y el desarrollo de proyectos que ayuden a la conservación del medio ambiente.

8.- VISIÓN

Ser una empresa líder en el área de la restauración como una referencia de la gastronomía ecuatoriana internacionalmente. Crecer mediante el desarrollo de nuevos que permitan compartir nuestra filosofía de calidad y excelencia para llegar a un mayor número de clientes.

9.- SERVICIOS

- Espacios reservados para la celebración de eventos corporativos.
- Planificación y ejecución de eventos sociales.
- Personalización de eventos, dentro y fuera de las instalaciones.
- Espacios reservados para realizar reuniones de trabajo y conferencias.
- Servicio de Catering dentro y fuera de la ciudad.

10.- OBJETIVOS

- Innovar en el área de la restauración con nuevas y originales propuestas y conceptos gastronómicos.

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA: 24/02/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA:



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.

MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN FASE I: CONOCIMIENTO PRELIMINAR

MPP 4/6

- Crear nuevas tendencias e incorporar nuevos productos de calidad.
- Capacitar a nuestro personal con la finalidad de ofrecer un servicio de calidad que permita exceder las expectativas de nuestros clientes.
- Desarrollar planes de trabajo y atención al cliente que permitan la mejor experiencia para todos los asistentes al restaurante.
- Desarrollar un plan de carrera para garantizar la permanencia de nuestro sentido de calidad.

11.- ESTRUCTURA ORGANICA

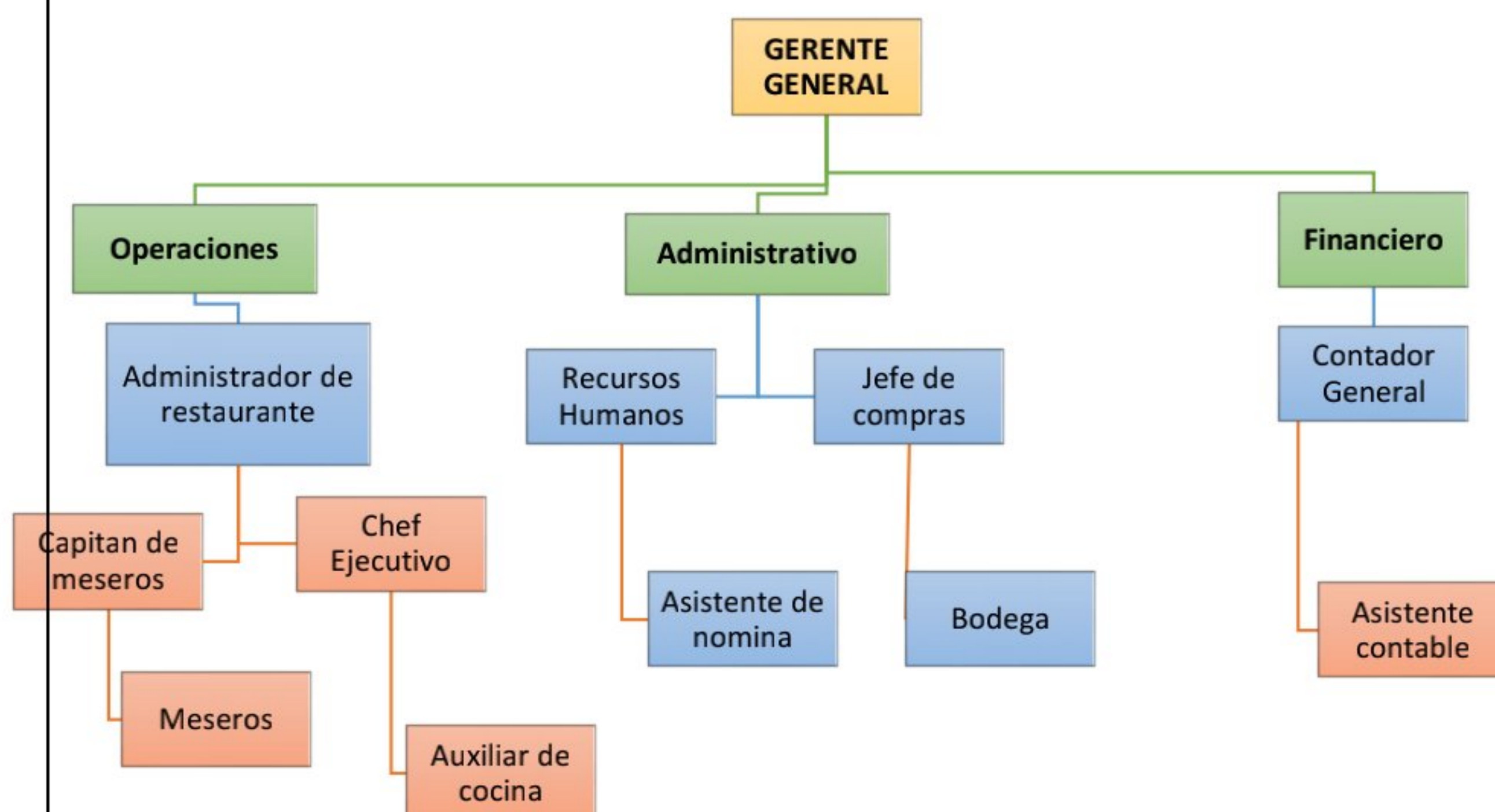


Ilustración 2 Estructura Organizacional

Fuente: restaurante Flyinping Cía. Ltda.

Elaborado por: Janneth Collaguazo

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA: 24/02/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA:



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.

MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN

FASE I: CONOCIMIENTO PRELIMINAR

MPP 5/6

12.- FUNCIONARIOS PRINCIPALES

Gerente	Ing. Flores Ponce Marcelo Vinicio
Chef	López Mejía Robinson Gabriel
Auxiliar Administrativo	Moromenacho Rengifo Dayana Vanessa
Contador	Ojeda Estrada Diego Javier

13.- PUNTO DE INTERES PARA EL EXAMEN

Para la ejecución de la auditoría de gestión se ha considerado el nivel administrativo y operativo del restaurante, puesto que es una de las áreas que se encarga del funcionamiento y control de la entidad.

14.- Comunicación de resultados

Se emitirá el respectivo informe de auditoría de acuerdo a las evidencias encontradas en el proceso de la auditoría.

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA: 24/02/2022
REVISADO POR: Msc. Rodrigo Velarde	FECHA:



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.

**MEMORANDO DE PLANIFICACIÓN
FASE I: CONOCIMIENTO PRELIMINAR**

MPP 6/6

FIRMA DE RESPONSABILIDAD

Collaguazo Toapanta América Janneth
C.I. 1804467213
AUDITORA

Msc. Velarde Flores Rodrigo Enrique
C.I. 0601462419
SUPERVISOR

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA: 24/02/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA:



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
PROGRAMA DE AUDITORÍA
FASE II: PLANIFICACIÓN ESPECIFICA

PA1/1

TIPO DE AUDITORIA: Auditoría de Gestión

PERIODO: 01 de enero al 31 diciembre del 2020

OBJETIVO: Elaborar herramientas que ayuden a desarrollar la auditoría de gestión en el restaurante FLYINGPING CÍA. LTDA.

Nº	PROCEDIMIENTO	REF/PT	RESPONSABLE	FECHA
1	Realice la entrevista al gerente del restaurante.	EG 2/2	CTAJ	25/03/2022
2	Evaluar al gerente sobre el manejo de los recursos y calificar el nivel de riesgo	FOG 1/1	CTAJ	28/03/2022
3	Elabore y aplique los cuestionarios del control interno del restaurante	CCI	CTAJ	28/03/2022
4	Califique el nivel de confianza y riesgo	ECR 1/1	CTAJ	28/03/2022
5	Elabore los indicadores de gestión.	IG 1/1	CTAJ	30/03/2022
6	Elabore la hoja de hallazgos	HA 3/3	CTAJ	01/04/2022

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA: 25/03/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA:



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
INDICADORES DE GESTIÓN
FASE III: EJECUCIÓN

IG 1/1

Tabla 3 INDICADORES DE GESTIÓN

INDICADOR	DENOMINACIÓN	FORMULA	CALCULO	INTERPRETACIÓN
EFICIENCIA	Mantenimiento de los equipos tecnológicos.	$\frac{\text{Número de mantenimientos realizados}}{\text{Número mantenimientos proyectadas}} * 100$	$3/4 * 100 = 75\%$	El 75% de equipos tecnológico cuentan con el mantenimiento respectivo.
EFICACIA	Número de empleados que han recibido capacitación.	$\frac{\text{Número de personal capacitado}}{\text{Total de empleados}} * 100$	$10/19 * 100 = 52\%$	El personal capacitado corresponde el 52%. Es decir, de 19 solo 10 son capacitados ocasionando desbalance en el restaurante.
ECONOMÍA	Liquidez del restaurante	$\frac{\text{Activo corriente al 2020}}{\text{Pasivo corriente 2020}} * 100$	$\frac{292,002.99}{-347,495.15} * 100 = 84\%$	No tiene liquidez suficiente, lo que ocasiona que no puedan cubrir los pagos a proveedores.
ÉTICA	Verificar si capacitan al personal para atención al cliente.	$\frac{\text{Número de cursos realizados atención cliente}}{\text{Total de cursos atención al cliente}} * 100$	$5/12 * 100 = 42\%$	El curso de atención al cliente cumplen solo un 42% debido a que existe ausencia de los administradores del restaurante.

Nota: Elaboración propia con bases a la información obtenida del Restaurante Flyingping Cía. Ltda.



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
HOJA DE HALLAZGOS
FASE III: EJECUCIÓN

HA 1/3

Tabla 4 HOJA DE HALLAZGOS

HALLAZGO	CONDICIÓN	CRITERIO	CAUSA	EFFECTO	CONCLUSIÓN	RECOMENDACIÓN
Inexistencia del reglamento interno	El restaurante no cuenta con un reglamento interno que ayude a verificar las falencias de la empresa	Según NCI 100-01 Control Interno. El control interno está orientado a cumplir con el ordenamiento jurídico y administrativo para promover eficiencia y eficacia de las operaciones y garantizar la confiabilidad de la información.	Despreocupación por parte de la gerencia en la actualización y elaboración del reglamento interno	Inapropiado uso de recursos de la empresa	La empresa no cuenta con un reglamento interno que le permita mitigar riesgos tanto internos como externos	El restaurant deberá elaborar un manual de control interno apegados a los valores y políticas de la empresa que le permita alcanzar sus objetivos
Inexistencia del código de ética	No cuenta con un código de ética para salvaguardar la integridad del restaurante	Según las NCI 200-. La máxima autoridad de cada entidad emitirá formalmente las normas propias del código de ética, para contribuir al buen uso de los recursos públicos y al combate a la corrupción.	La inexistencia de un código de ética se debe a la falta de liderazgo en la empresa	No poseen mecanismos que promuevan los valores éticos	La máxima autoridad no emiten un código de ética para corromper fraudes y corrupción	Se recomienda establecer los valores éticos como parte de la cultura organizacional



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
HOJA DE HALLAZGOS
FASE III: EJECUCIÓN

HA 2/3

HALLAZGO	CONDICIÓN	CRITERIO	CAUSA	EFEECTO	CONCLUSIÓN	RECOMENDACIÓN
Ausencia de un registro de bienes y productos dado de baja	No existe un registro de los productos que se dan de baja	406-01 Unidad de Administración de Bienes. Toda entidad u organismo del sector público, cuando el caso lo amerite, estructurará una unidad encargada de la administración de bienes.	Existe descuido y confianza del gerente con el personal responsable del área.	Al no llevar el registro ocasiona pérdidas al restaurante y no realiza el trabajo de manera eficiente	Los directivos del restaurante no dan importancia y no dan seguimiento al personal responsable de cada área.	Se recomienda llevar un registro continua de productos que den de baja para que exista un inventario real y no exista pérdidas para el restaurante.
Inexistencia de políticas para la cuenta caja y bancos	No existe un correcto manejo de los fondos de la cuenta caja y banco	Según las NCI 403-06 y 403-11 Utilización del flujo de caja en la programación financiera. Cada entidad elaborará el flujo de caja con el objeto de optimizar el uso de sus recursos.	Descuido por parte de las personas responsables de la administración del restaurante	Al no disponer de políticas ocasiona desvíos y mal uso de fondos monetarios	Si no existe políticas para la cuenta caja, banco, no podrán evitar cualquier evento negativo que ocasione.	Se recomienda a los directivos a realizar un manual de políticas de las cuentas para que no perjudique la rentabilidad del restaurante.



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
HOJA DE HALLAZGOS
FASE III: EJECUCIÓN

HA 3/3

HALLAZGO	CONDICIÓN	CRITERIO	CAUSA	EFEECTO	CONCLUSIÓN	RECOMENDACIÓN
No cuenta con políticas de pago a proveedores	El restaurante no posee un manual de políticas para proveedores.	Según NCI 403-10. Las obligaciones contraídas por una entidad serán autorizadas, de conformidad a las políticas a fin de mantener un adecuado control, se establecerá un índice de vencimientos que permita pagar oportunamente para evitar recargos, intereses y multas	Existe un descuido total por parte de la gerencia en el control de mercaderías.	Al no contar con políticas de pago a proveedores. Existe un desabastecimiento de vinos, licores, cervezas e insumos para la producción	Al no pagar a tiempo los proveedores no despachan productos.	Se recomienda a la máxima autoridad elabora un manual de políticas de pago con el fin de que no bloqueen las compras.
No se socializa los objetivos y metas del restaurante	Algunos colaboradores no tienen conocimiento sobre los objetivos y metas del restaurante	No se ha dado cumplimiento a la norma de control interno COSO III del principio 12: La empresa implementa las actividades de control a través de políticas y procedimientos.	Descuido por parte del gerente	Desconocimiento de los objetivos por parte de los empleados, provoca falencia en el restaurante	El restaurante cuenta con objetivos y metas, el cual no se encuentra socializada, por tal motivo no pueden direccionarse hacia sus objetivos.	Se recomienda al gerente socializar los objetivos a todos los colaboradores del restaurante, para de esa manera encaminen juntos hacia la meta

Nota: Elaboración propia con bases a la información obtenida del Restaurante Flyingping Cía. Ltda.



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
PROGRAMA DE AUDITORÍA
FASE IV: COMUNICACIÓN DE RESULTADOS'

PA 1/1

TIPO DE AUDITORIA: Auditoría de Gestión

PERIODO: 01 de enero al 31 diciembre del 2020

OBJETIVO: Dar a conocer los resultados obtenidos en la auditoría de gestión, misma que ayudaran al restaurante para mejorar su crecimiento empresarial.

Nº	PROCEDIMIENTO	REF/PT	RESPONSABLE	FECHA
1	Notifique el cierre de la auditoría	NCA	CTAJ	08/04/2022
2	Elabore el informe final de la auditoría de gestión.	IA	CTAJ	18/04/2022

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA: 08/04/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA:

NOTIFICACIÓN CIERRE DE AUDITORÍA

NCA 1/1

Quito 08 abril de 2022

Ing.

Flores Ponce Marcelo Vinicio

GERENTE GENERAL RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.

Presente

De mi consideración:

Con un cordial saludo me permito a, **Notificar** el cierre del proceso “Auditoría de Gestión y su Incidencia en la Toma de Decisiones Gerenciales del Restaurante Flyingpig Cia. Ltda. A la vez me permito convocar a la conferencia de lectura del informe que se llevará a cabo el 12 de abril del presente año en las instalaciones de la entidad.

Agradezco la colaboración demostrada durante el proceso de la auditoría de gestión.

Atentamente,

Collaguazo Toapanta América Janneth

C.I. 1804467213

AUDITORA

Msc. Velarde Flores Rodrigo Enrique

C.I. 0601462419

SUPERVISOR

INFORME FINAL

Quito, 12 de abril de 2022

IF 1/7

Ing.

Flores Ponce Marcelo Vinicio

GERENTE GENERAL RESTAURANTE FLYINGPENG CÍA. LTDA.

Presente

De mi consideración:

Una vez realizado una “Auditoría de Gestión y su incidencia en la toma de decisiones gerenciales del restaurante Flyingpig Cía. Ltda. – Quito, periodo 2020”. Mi responsabilidad es expresar una opinión sobre la evaluación del control interno y los factores que afectan en la ardua tarea de la toma de decisiones por parte del gerente.

El examen se realizó en base a los componentes del método COSO III y las normas de control interno, y según las normas de auditoría generalmente aceptadas, elementos que me han permitido evaluar la eficiencia, eficacia, economía y ética de los procesos administrativos. Los componentes que se analizaron dentro de la auditoría de gestión son: Ambiente de control, Evaluación de riesgo, Actividades de control, Información y comunicación de resultados y Supervisión y monitores; los cuales fueron aplicados al gerente y contador, mismas que aplicaron en base a las actividades que desempeñan en el restaurante.

En mi opinión, el restaurante Flyingpig Cía. Ltda. de la ciudad de Quito, cumple con todas las disposiciones legales vigentes, mismos que se pudo evidenciar al momento de solicitar la información preliminar y al realizar la visita, la entrevista al gerente del restaurante, evidenciando algunas falencias que poseen, por descuido de la máxima autoridad del restaurante, mismas que se detallaran a continuación con sus respectivas recomendaciones.

CAPÍTULO I

IF 2/7

INFORMACIÓN INTRODUCTORIA

MOTIVO DE LA AUDITORÍA

La aplicación de una Auditoría de Gestión y su incidencia en la toma de decisiones gerenciales del restaurante Flyingpig Cía. Ltda. – Quito. Se aplicó de acuerdo a la propuesta planificada por Collaguazo Janneth estudiante de la Universidad Nacional de Chimborazo.

OBJETIVOS DE LA AUDITORÍA

Realizar auditoría de gestión para determinar su incidencia en la toma de decisiones gerenciales del restaurante Flyingpig Cía. Ltda. - Quito, periodo 2020.

ALCANCE DE LA AUDITORÍA

Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2020.

CAPITULO II

INFORME DE LA ENTIDAD

ANTECEDENTES

Flyingpig Cía. Ltda., Es una empresa en Ecuador, con sede principal en Quito, Parroquia Iñaquito en las calles Mariano Aguilera E7-72 Martin Carrión; dedicada a venta de comidas y bebidas en restaurante, incluso para llevar. La empresa fue fundada en 13 de marzo de 2017. Inició sus actividades comerciales el 05/04/2017 como SOCIEDADES y forma parte de la Industria de Restaurantes y Otros Lugares para Comer. tiene 27 empleados en total en todas sus ubicaciones.

En los años anteriores el restaurante, no se han realizado ningún tipo de auditorías, por tal motivo pueden presentar falencias en la administración, ocasionando una mala toma de decisiones por parte del gerente.

MISIÓN

Brindar una experiencia gastronómica exclusiva, única e inolvidable al ofrecer un servicio que excede las expectativas del cliente, y brindar una experiencia gastronómica de excelencia. Manejar eficientemente nuestros indicadores para mejorar e invertir en la capacitación del personal y el desarrollo de proyectos que ayuden a la conservación del medio ambiente.

VISIÓN

Ser una empresa líder en el área de la restauración como una referencia de la gastronomía ecuatoriana internacionalmente. Crecer mediante el desarrollo de nuevos que permitan compartir nuestra filosofía de calidad y excelencia para llegar a un mayor número de clientes.

OBJETIVOS

- Innovar en el área de la restauración con nuevas y originales propuestas y conceptos gastronómicos.
- Crear nuevas tendencias e incorporar nuevos productos de calidad.
- Capacitar a nuestro personal con la finalidad de ofrecer un servicio de calidad que permita exceder las expectativas de nuestros clientes.
- Desarrollar planes de trabajo y atención al cliente que permitan la mejor experiencia para todos los asistentes al restaurante.

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

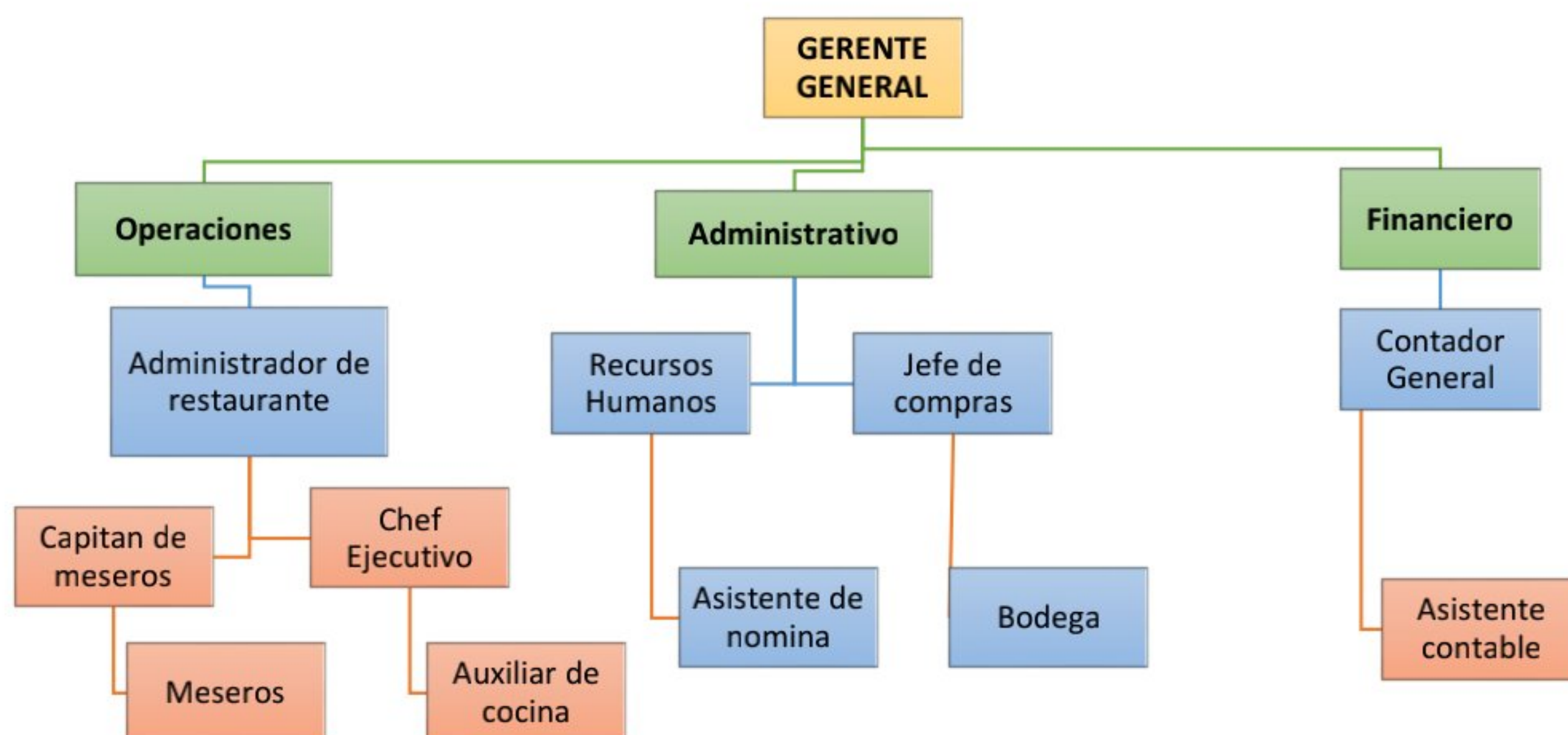


Ilustración 3 Estructura Organizacional del restaurante Flyingpig Cía. Ltda.

Fuente: restaurante Flyinping Cía. Ltda.

Elaborado por: Janneth Collaguazo

CAPITULO III
RESULTADOS DE LA AUDITORÍA

IF 4/7

Una vez realizado la auditoria de gestión se estableció las siguientes conclusiones y recomendaciones que serán en beneficio para el restaurante.

1. INEXISTENCIA DEL REGLAMENTO INTERNO

Conclusión

La empresa no cuenta con un reglamento interno que le permita mitigar riesgos tanto internos como externos, no se encuentran establecidas y delimitadas las responsabilidades de cada colaborador del restaurante.

Recomendación

A LA ASAMBLEA GENERAL

Se recomienda elaborar un manual de control interno apegados a los valores y políticas de la empresa que le permita alcanzar sus objetivos.

2. INEXISTENCIA DEL CÓDIGO DE ÉTICA

Conclusión

El restaurante no cuenta con un código de ética para corromper fraudes y corrupción dentro del restaurante

Recomendación

A LA ASAMBLEA GENERAL

Se recomienda elaborar y establecer el código de ética, como parte de la cultura organizacional

que ayuden a encaminar hacia los objetivos.

3. FALTA DE CONTROL DE CALIDAD A PRODUCTOS QUE INGRESAN PARA LA PRODUCCIÓN.

Conclusión

No existe un control de calidad a ciertos productos que ingresan a la producción, lo que ocasiona pérdida para el restaurante. No existe un trabajo eficiente por parte del personal responsable.

Recomendación**AL GERENTE**

Se recomienda realizar un control permanente y sorpresiva al personal responsable del área de control de calidad.

4. FALTA DE INCENTIVOS Y CAPACITACIÓN AL PERSONAL OPERATIVO**Conclusión**

La ausencia del personal responsable no existe una buena comunicación, capacitación y control a los colaboradores del restaurante.

Recomendación**AL GERENTE**

Proporcionar acompañamiento a los trabajadores nuevos durante el periodo de prueba.

Incentivar a los trabajadores ya sea económicamente o moralmente para garantizar la permanencia en el restaurante.

5. CARENCIA DE MANUAL PARA LA CUENTA CAJA Y BANCOS**Conclusión**

El restaurante no cuenta con un manual para el control de las cuentas caja y banco, que permitan precautelar y certificar los movimientos bancarios.

Recomendación**A LA ASAMBLEA GENERAL**

Elaborar lineamientos y procedimientos para el buen manejo de caja y banco para tener un control eficiente de los movimientos bancarios.

Realizar la conciliación bancaria en la fecha destinada para tener una disponibilidad conciliada del estado de cuenta bancario y el libro mayor de bancos del restaurante.

6. FALTA DE PROFESIONALISMO DEL CONTADOR

Conclusión

No realizan mensualmente la entrega a gerencia de un informe de los cheques que se han emitido durante el mes

Recomendación

AL GERENTE

Se recomienda contratar un profesional en el área de contabilidad para que presente los informes financieros reales y transparentes.

AL CONTADOR

Presentar la conciliación bancaria los primeros días del mes para la toma de decisiones.

Demostrar profesionalismo en el campo laboral

7. INEXISTENCIA DE UN MANUAL DE POLÍTICAS PARA EL PAGO A PROVEEDORES.

Conclusiones

En el restaurante no existe un manual para el pago a proveedores, lo que ocasiona que los proveedores bloquen las cuentas o no despachen los productos, haciendo que el restaurante tenga pérdidas significativas.

Recomendación

A LA ASAMBLEA GENERAL

Se recomienda elaborar e implementar un manual de políticas para el pago a proveedores, determinado los plazos a cancelar, con el fin de asegurar que los suministros se compren al precio más competitivo posible y asegurar que estos se entreguen a tiempo.

Se recomienda llevar un registro cronológicamente de proveedores por pagar.

Atentamente,

IF 7/7

Collaguazo Toapanta América Janneth

C.I. 1804467213

AUDITORA

Msc. Velarde Flores Rodrigo Enrique

C.I. 0601462419

SUPERVISOR

CAPITULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

- La auditoría de gestión influye en la toma de decisiones ya que mediante la evaluación aportan con información convincente a la gerencia del restaurante. Permitiendo agregar valor y mejorar las decisiones gerenciales, pues se ha identificado un indicador de eficacia del 52%, obteniendo una calificación bajo de los estándares esperados.
- Una vez realizado la ficha de observación al gerente sobre el uso de los recursos se determinó un nivel de riesgo alto, debido a que no existe una asignación presupuestaria al inicio del periodo, lo que impedirá cubrir obligaciones e imprevistos a futuro.
- La evaluación del control interno, permitió determinar que el restaurante no cuenta con políticas, que le permitan al gerente tomar decisiones preventivas y correctivas en las cuentas de mayor movimiento.

RECOMENDACIONES

- El gerente debe realizar un cronograma de actividades para realizar las capacitaciones y lo más importante cumplirlo, esto ayudara a que los involucrados cumplan con las actividades señaladas.
- Se recomienda a la gerencia realizar un plan operativo al inicio del periodo, estableciendo objetivos a alcanzar y el recurso a utilizar.
- Se recomienda implantar un manual de procedimientos contables para las cuentas principales y de mayor movimiento, mismos que deben ser socializado con todo el personal de contabilidad con el fin de que se facilite la correcta aplicación del mismo.

BIBLIOGRAFÍA

- Chiavenato. (209). La toma de decisiones. Obtenido de: [https://www.grupoemprende.mx/la-intuicion-y-la-toma-de-decisiones/#:~:text=Seg%C3%BAAn%20Chiavenato%20\(2009\)%2C%20%E2%80%9C,en%20que%20est%C3%A1%20inmerso%20y](https://www.grupoemprende.mx/la-intuicion-y-la-toma-de-decisiones/#:~:text=Seg%C3%BAAn%20Chiavenato%20(2009)%2C%20%E2%80%9C,en%20que%20est%C3%A1%20inmerso%20y)
- Chuncho, S. (2010). “Auditoría de Gestión en los procesos administrativos de la empresa hotel restaurante jade, cantón Quevedo, año 2012”. Recuperado de: <https://repositorio.uteq.edu.ec/bitstream/43000/712/1/T-UTEQ-0094.pdf>
- Editorial Grudemi, (2018). *Toma de decisiones*. Recuperado de Enciclopedia Económica. McGrawHill. (febrero de 2018). Obtenido de Editorial Grudemi: (<https://enciclopediaeconomica.com/toma-de-decisiones/>)
- Equipo editorial, Etecé. (2021). *La Toma de decisiones*. Argentina. Obtenido de: <https://concepto.de/toma-de-decisiones/#ixzz7LgsZ8TPL>
- Estado, C, G. (2010). *Normas de Control Interno*. Quito.
- Fonseca, A (2014). *Auditoria de gestión - papeles de trabajo*. Madrid: FC Editorial.
- Herreros, S. (2015). *Planificación de la auditoría*. Madrid: ELERARNING.
- Lara Flores, R. (2014). *La auditoría de Gestión; Conceptos y Métodos*. México: Librerías Gandy S.A.
- Maldonado, M. (2011). *Auditoría de Gestión*. Quito: Cuarta Edición.
- Navarro, P & Ramos, F. (2016). *Aplicación del Control Interno*. España: Coruña. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/papeles-de-trabajo-para-auditoria/México>.
- Ojeda Villalba, J. (2015). La auditoría de gestión y su incidencia en la toma de decisiones en la distribuidora textil Mabetex Ambato. Obtenido de: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/17815/1/T3112i.pdf>
- Pérez, F. (2021). *Hallazgos de Auditoría*. Obtenido de: <https://contabilidaddeservicios.com/auditoria/hallazgos-de-auditoria-ejemplos/>
- Robbins. (26 marzo, 2018). *La Toma de Decisiones en el Nivel Gerencial (I)*. México: McGrawHill. Obtenido de [https://www.gestiopolis.com/papeles-de-trabajo-para-auditoria/GERENCIAL\(I\)](https://www.gestiopolis.com/papeles-de-trabajo-para-auditoria/GERENCIAL(I)).
- Sánchez, G. ((08 de febrero, 2020)). *Auditoría de Gestión*. Economipedia.com. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/auditoria-de-gestion.html>.
- Santillana, J. (2004). *Auditoría y sus Fundamentos*. International Thomson Editores.
- Suarez, A. (2017). La auditoría de gestión como herramienta para la mejora continua en la empresa de servicio de agua potable y alcantarillado de Ayacucho SA 2016. (Trabajo de grado). Universidad Católica Los Ángeles Chimbote, Perú.

- Vela, R. (2010). Auditoría de Gestión al área de operaciones del restaurante “LA CHOZA”.
Obtenido de: <http://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/1532/1/T-ESPE-026775.pdf>
- Zamarro, B. (2003, noviembre 2). *Papeles de trabajo para Auditoría*. Recuperado de
<https://www.gestiopolis.com/papeles-de-trabajo-para-auditoria/>
- Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/papeles-de-trabajo-para-auditoria/.de>, Z. P. (s.f.).
- Zambrano, I., & Armada Trabas, E. (2018). *Ciencia y auditoría de gestión en las instituciones públicas de educación superior de la República del Ecuador.*: Impacto social. Cofin Habana, 12(1), 15-31.

ANEXOS



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.

CARTA DE PRESENTACIÓN

FASE I: CONOCIMIENTO PRELIMINAR

CP 1/1

Riobamba, 01 de febrero del 2022

Ing. Fores Ponce Marcelo Vinicio

GERENTE GENERAL DEL RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.

De mi consideración

La presente tiene como objetivo extender mis sinceros agradecimientos por la aceptación a mi solicitud, para la realización de mi proyecto de tesis titulada, Auditoría de Gestión y su incidencia en la toma de decisiones gerenciales del restaurante Flyingpig Cía. Ltda. – Quito, periodo 2020.

La auditoría de Gestión se realizará en base a la normativa vigente, leyes, reglamentos que rigen esta actividad, con el objetivo de obtener información sobre el funcionamiento y así poder emitir un informe con conclusiones y recomendaciones.

A su vez solicitarle muy comedidamente disponga al personal administrativo y operativo del restaurante que estarán sujetos a examen, además disponga de la información y documentos necesarios para el tema de investigación.

Por la atención prestada a la presente reciba mis más sinceros agradecimientos.

Atentamente,

Collaguazo Toapanta América Janneth

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA: 01/02/2022
REVISADO POR: RV	FECHA:

	RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA. CONTRATO DE SERVICIOS PROFESIONALES FASE I: CONOCIMIENTO PRELIMINAR	CSP 1/2
---	--	--------------------------------------

COMPARECENTES:

Comparecen a la celebración del contrato, por una parte, el ingeniero Flores Ponce Marcelo Vinicio, en calidad de Gerente del restaurante Flyingping Cía. Ltda. el cual se denominará “CONTRATANTE” y por otra parte la señorita Collaguazo Toapanta América Janneth egresada de la Universidad Nacional de Chimborazo en la carrera de Contabilidad y Auditoría que en adelante se denominara “Auditora”, convienen celebrara el presente contrato con las siguientes clausulas.

PRIMERA: ANTECEDENTES. –

De conformidad con las necesidades presentes del restaurante Flyingping Cía. Ltd., se ha resuelto contratar los servicios de una auditoria de gestión para determinar cómo incide en la toma de decisiones gerenciales del restaurante Flyingpig Cía. Ltda. – Quito, periodo 2020”.

SEGUNDA: OBJETIVO. -

El objetivo del presente contrato es la realización de una Auditoría de Gestión y su Incidencia en la toma de decisiones Gerenciales del restaurante Flyingpig Cía. Ltda. – Quito, Periodo 2020. El examen a realizarse y sus resultados se concluirán con la presentación del informe confidencial, de acuerdo a las Normas de Auditoría Generalmente Aceptadas.

TERCERA: PLAZO. -

El presente contrato tiene una duración de aproximadamente 2 meses, 60 días contados a partir de la fecha de suscripción de este contrato.

	RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA. CONTRATO DE SERVICIOS PROFESIONALES FASE I: CONOCIMIENTO PRELIMINAR	CSP 2/2
---	--	--------------------------------------

CUARTO: CONDICIONES. –

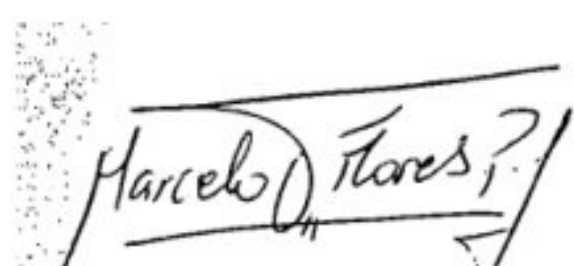
Para el mejor desempeño y cumplimiento del trabajo el contratante, deberá poner a disposición del contratista, todo el documento necesario, base de datos, registros del personal y demás documentación que se solicite por el Auditor, con el propósito de cumplir el objetivo del presente contrato.

QUINTO: HONORARIOS. -

No se establece ningún valor económico debido a que el examen a realizarse es con la finalidad de cumplir el requisito para la obtención del título de ingeniera en la carrera de contabilidad y auditoría, pero se solicita la colaboración por parte de la entidad para acceder a la información necesaria para cumplir a cabalidad el objetivo establecido.

SEXTA: ACEPTACION. -

Las partes declaran aceptar el contenido de este contrato, para constancia de lo acordado las partes suscriben el presente contrato en la ciudad de Quito a los 12 días del mes de febrero del 2022.



Ing. Flores Ponce Marcelo Vinicio

C.I. 1711040616

GERENTE GERERAL DEL
RESTAURANTE FLYINGPIG CÍA. LTDA.

Collaguazo Toapanta América Janneth

C.I.1804467213

AUDITOR

Asunto: Notificación de Inicio de Auditoría

Oficio N° 001

Quito, 12 de febrero del 2022

Ing.

Flores Ponce Marcelo Vinicio

GERENTE GENERAL RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.

Presente

De mi consideración

Reciba un cordial y atento saludo, la presente es para comunicarle el inicio de la Auditoría de Gestión al restaurante Flyingpig Cía. Ltda. – Quito, periodo 2020. Una vez emitida la orden de trabajo, por lo que se solicita entregar la documentación e información necesaria para el desarrollo del presente examen.

Para proceder con el desarrollo de la auditoría el equipo está conformado por:

Msc. Rodrigo Velarde SUPERVISOR

Collaguazo Janneth AUDITORA

Por la favorable acogida que dé a la presente, anticipo mis agradecimientos.

Collaguazo Toapanta América Janneth

C.I.1804467213

AUDITORA



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.

GUÍA DE OBSERVACIÓN

FASE I: CONOCIMIENTO PRELIMINAR

GO 1/1

El 12 de febrero del 2022, siendo las 9:00 am se realizó la visita a las instalaciones del restaurante Flyingping Cía. Ltda. que está ubicada en la ciudad de Quito, provincia de Pichincha, en las calles Mariano Aguilera E7-72 y Martin Carrión,

Cuenta con una estructura adecuada y de alta calidad, siendo su objetivo principal de crear nuevas tendencias e incorporar nuevos productos de calidad para satisfacer las necesidades de los clientes, mismas que constan de dos pisos, en el primer piso se encuentra el restaurante, el área de bodega y en el segundo piso las áreas administrativas. Debido a la pandemia y por el bienestar de los empleados, todas las áreas se encuentran restringidas, en la que solo pueden ingresar el personal responsable de cada departamento.

El gerente de la empresa y los empleados están dispuestos a proporcionar la información necesaria para la ejecución de la auditoría.

El restaurante brinda sus servicios en los siguientes horarios

- Lunes de 12pm a 5pm
- Martes y miércoles: 12pm a 3:30pm | 6:30pm a 11:00pm
- Jueves, viernes y sábado: 12:00pm a 11pm

Atentamente,

Collaguazo Toapanta América Janneth
C.I.1804467213
AUDITORA

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA: 12/02/2022
REVISADO POR: RV	FECHA:



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA



GUÍA DE ENTREVISTA

Objetivo: Obtener información relevante sobre la gestión del gerente e identificar las debilidades y fortalezas en los procesos administrativos, mismas que ayudaran a la adecuada toma de decisiones.

1. ¿Se han realizado algún tipo de auditorías en el restaurante Flyingping Cía. Ltda.?

No, se han realizado ningún tipo de auditoría.

2. ¿El restaurante dispone de reglamentos, manuales de procedimientos y políticas internas?

No

3. ¿Cuenta con misión y visión?

Si.

4. ¿El restaurante cuenta con un sistema contable para el manejo de sus operaciones?

Si. Se utiliza el sistema contable SAS.

5. ¿Para la adquisición de insumos, el restaurante realiza mediante algún método?

Si. mediante proformas o pruebas de productos.

6. ¿La toma de decisiones, usted lo realiza en base a un análisis técnico o empíricamente?
Mediante un análisis de la situación, identificando los posibles problemas y alternativas, también considerando el impacto y efectividad de cada una de las alternativas.

7. ¿Qué servicio o actividad han establecido para para que el restaurante tenga un mejoramiento económico y social?

El servicio que se ha implementado por la pandemia es el servicio a domicilio a través de nuestros aliados como es: RAPPI, UBER Y PEDIDOS YA, también los miércoles se puede disfrutar de Modo Tasty con Diners Club. Accediendo a todos los beneficios y reciben un 50% de descuento en el restaurante.

8. ¿Existe un código de ética que regule el accionar de los trabajadores?

No.

7. ¿El restaurante cuenta con un programa de capacitación al personal de ventas?

Si.

10. ¿Considera usted, que es necesario aplicar estrategias de calidad para mejorar el servicio al cliente y por qué?

Si, ya que depende mucho de la satisfacción de nuestra clientela para continuar en el sector turístico.

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA: 08/03/2022
REVISADO POR: RV	FECHA:



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
FICHA DE OBSERVACIÓN GERENCIAL
FASE III: EJECUCIÓN

FOG 1/1

Área: Gerencia

Responsable: Ing. Marcelo Vinicio Ponce Flores

Objetivo: Determinar la gestión gerencial en el manejo de los recursos.

N°	PREGUNTAS	RESPUESTA			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
1	¿Se realiza una planificación presupuestada al inicio del periodo?		X		
2	¿Conoce los beneficios al realizar una auditoría de gestión.?		X		
3	¿Se revisa permanentemente la liquidez del restaurante antes de tomar decisiones financieras?		X		
4	¿Los empleados conocen sus funciones y responsabilidades?		X		
5	¿Emiten factura y esta es llena correctamente?	X			
6	¿Usted tiene conocimiento sobre el inventario que posee el restaurante.?		X		
7	¿Ha recibido capacitación por parte del restaurante?	X			
8	¿Cumplen con puntualidad los pagos a organismo de control como IESS y SRI evitando multas y sanciones?	X			
	TOTAL	3	5		

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA 28/03/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
EVALUACIÓN DEL NIVEL DE CONFIANZA Y RIESGO
FASE III: EJECUCIÓN

ECR1/1

NC = Nivel de confianza

FORMULA

CT=Calificación total

$$NC = CT * 100 / PT$$

PT=Ponderación total

$$NC = 3 * 100 / 8$$

NR=Nivel de riesgo

$$NC = 37.5\%$$

$$NR = 100\% - \%$$

$$NR = 62.5\%$$

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15%-50%	51%-75%	76%-95%
NIVEL DE RIESGO		
ALTO	MODERADO	BAJO
85%-50%	49%-25%	24%-5%

Análisis: Una vez realizado la ficha de observación al gerente sobre el uso de los recursos se determinó un nivel de riesgo alto que es el 62.5%, debido a que no existe una asignación presupuestaria al inicio del periodo, lo que impedirá cubrir obligaciones e imprevistos en el futuro, mismos que se deben a que hasta la fecha de hoy no se han realizado ningún tipo de auditorías, por lo tanto la realización de la misma lograra que todo los involucrados en el examen puedan conocer la importancia del porque se debe realizar un examen de esta naturaleza, además servirá de herramienta para que el gerente tome las mejores decisiones en el manejo de los recursos.

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA 30/03/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO
FASE III: EJECUCIÓN

CCI 1/7

Tipo de auditoría: Auditoría de Gestión

Periodo: Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2020

Componente: Gerencial

N°	PREGUNTAS	RESPUESTA			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
1	¿ Existe un manual de políticas de control interno ?		X		
2	¿ El restaurante cuenta con un código de ética o normas de conducta?		X		
3	¿Cuentan con un plan de capacitación al personal ?	X			
4	¿Se realiza seguimientos o evaluación periódica de metas y objetivos propuestos por el restaurante?	X			
5	¿Realizan mantenimientos constantes a los equipos tecnológicos?	X			
EVALUACIÓN DE RIESGOS					
N°	PREGUNTAS	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1	¿Cada transacción que se realiza son debidamente sustentados con documentos?	X			

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA 28/03/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO
FASE III: EJECUCIÓN

CCI 2/7

N°	PREGUNTAS	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
2	¿ El sistema contable que se utiliza es confiable?	X			
3	¿Se realizan revisiones previas antes de la generación de los impuestos al SRI?	X			
4	¿Existen mecanismos para socializar los objetivos y metas del restaurante?		X		
5	¿Se controla el estado y la calidad de productos que ingresan a la cocina para la producción?		X		
ACTIVIDADES DE CONTROL					
N°	PREGUNTAS	RESPUESTA			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
1	¿Existen dentro de los restaurantes notas de pedido o requisición de productos a bodega?	X			
2	¿Existen registro de productos que se dan de baja?		X		
3	¿Cuentan con un especialista para dar mantenimiento a los equipos informáticos?	X			
4	¿Evita la administración, operaciones extraordinaria sin una justificación económica sustancial.?	X			
5	¿La gerencia vigila que se apliquen de manera estricta los PCGA?	X			

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA 28/03/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO
FASE III: EJECUCIÓN

CCI 3/7

INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

N°	PREGUNTAS	RESPUESTA			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
1	¿Se informa oportunamente la información de los productos no disponibles antes de iniciar la producción?	X			
2	¿ Se comunica con eficiencia a los trabajadores las tareas y responsabilidad de control?		X		
3	¿Los trabajadores pueden informar sobre las posibles irregularidades?	X			
4	¿Existen mecanismos para que los clientes dejen sus comentarios y sugerencias sobre el servicio del restaurante?	X			
5	¿ Cuándo ingresa personal nuevo es capacitado en su área?	X			

SUPERVISIÓN Y MONITOREO

N°	PREGUNTAS	RESPUESTA			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
1	¿Se llevan a cabo inspecciones sorpresa en donde se verifique el cumplimiento de normas de cuidado y calidad del producto?		X		
2	¿Se hace seguimiento de que el coste de los platos se hayan incluido todo los costos de producción involucrado?	X			

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA 28/03/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO
FASE III: EJECUCIÓN

CCI 4/7

N°	PREGUNTAS	RESPUESTA			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
3	¿Se verifica la hora de entrada y salida del personal para la elaboración del rol de pagos?	X			
4	¿Se efectúan comparaciones de ventas mensuales con ventas históricas del mes pasado ?	X			
5	¿La toma de decisiones económicas se realiza conjuntamente con los accionistas?	X			
	TOTAL	180	70	0	

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA 28/03/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA

	RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA. RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA. EVALUACIÓN DEL NIVEL DE CONFIANZA Y RIESGO CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO FASE III: EJECUCIÓN FASE III: EJECUCIÓN			ECR1/2 CCI 5/7																																																																																													
FORMULA Tipo de auditoría: Auditoría de Gestión CT=Calificación total NC= CT*100/PT Tipo de auditoría: Auditoría de Gestión NC= 180*100/250 NR=Nivel de riesgo NC= 72% Periodo: Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2020 NR= 100% - 72% Componente: Contabilidad NR= 28%																																																																																																	
AMBIENTE DE CONTROL <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">N°</th> <th rowspan="2">PREGUNTAS</th> <th colspan="3">NIVEL DE CONFIANZA</th> <th rowspan="2">OBSERVACIONES</th> </tr> <tr> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>N/A</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>¿Cómo contador cómo califica el ambiente laboral dentro del restaurante?</td> <td align="center">BAJO</td> <td align="center">MODERADO</td> <td align="center">ALTO</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td align="center">15%-30%</td> <td align="center">51%-75%</td> <td align="center">76%-95%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>¿El personal que labora actualmente se encuentra capacitado para el desempeño de sus funciones?</td> <td align="center">BAJO</td> <td align="center">MODERADO</td> <td align="center">ALTO</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td align="center">15%-30%</td> <td align="center">51%-75%</td> <td align="center">76%-95%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>¿Las funciones de las personas responsables dentro del proceso de producción están establecidas?</td> <td align="center">BAJO</td> <td align="center">MODERADO</td> <td align="center">ALTO</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td align="center">15%-30%</td> <td align="center">51%-75%</td> <td align="center">76%-95%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>¿Las funciones del personal del proceso de ventas están establecidas?</td> <td align="center">BAJO</td> <td align="center">MODERADO</td> <td align="center">ALTO</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td align="center">15%-30%</td> <td align="center">51%-75%</td> <td align="center">76%-95%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>¿Existe una adecuada atención al cliente?</td> <td align="center">BAJO</td> <td align="center">MODERADO</td> <td align="center">ALTO</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td align="center">15%-30%</td> <td align="center">51%-75%</td> <td align="center">76%-95%</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> Análisis: Una vez aplicado el cuestionario del control interno en el restaurante Flyingping Cía. Ltda., se obtuvo un nivel de confianza moderado del 72 % y un nivel de riesgo moderado que es el 28%, debido a que no existen mecanismos para socializar los objetivos y metas del restaurante y no cuentan con un registro de productos dados de baja. <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">PREGUNTAS</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>N/A</th> <th>OBSERVACIONES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>¿Hay una persona específica que se encarga de realizar los cobros a los clientes?</td> <td align="center">X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>¿Hay una persona específica que se encarga de manejar caja?</td> <td align="center">X</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <tr> <td>ELABORADO POR: CTAJ</td> <td>FECHA 30/03/2022</td> </tr> <tr> <td>REVISADO POR: Msc. VFRE</td> <td>FECHA</td> </tr> <tr> <td>REVISADO POR: Msc. VFRE</td> <td>FECHA</td> </tr> </table>					N°	PREGUNTAS	NIVEL DE CONFIANZA			OBSERVACIONES	SI	NO	N/A	1	¿Cómo contador cómo califica el ambiente laboral dentro del restaurante?	BAJO	MODERADO	ALTO				15%-30%	51%-75%	76%-95%		2	¿El personal que labora actualmente se encuentra capacitado para el desempeño de sus funciones?	BAJO	MODERADO	ALTO				15%-30%	51%-75%	76%-95%		3	¿Las funciones de las personas responsables dentro del proceso de producción están establecidas?	BAJO	MODERADO	ALTO				15%-30%	51%-75%	76%-95%		4	¿Las funciones del personal del proceso de ventas están establecidas?	BAJO	MODERADO	ALTO				15%-30%	51%-75%	76%-95%		5	¿Existe una adecuada atención al cliente?	BAJO	MODERADO	ALTO				15%-30%	51%-75%	76%-95%		PREGUNTAS		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES	1	¿Hay una persona específica que se encarga de realizar los cobros a los clientes?	X				2	¿Hay una persona específica que se encarga de manejar caja?	X				ELABORADO POR: CTAJ	FECHA 30/03/2022	REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA	REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA
N°	PREGUNTAS	NIVEL DE CONFIANZA					OBSERVACIONES																																																																																										
		SI	NO	N/A																																																																																													
1	¿Cómo contador cómo califica el ambiente laboral dentro del restaurante?	BAJO	MODERADO	ALTO																																																																																													
		15%-30%	51%-75%	76%-95%																																																																																													
2	¿El personal que labora actualmente se encuentra capacitado para el desempeño de sus funciones?	BAJO	MODERADO	ALTO																																																																																													
		15%-30%	51%-75%	76%-95%																																																																																													
3	¿Las funciones de las personas responsables dentro del proceso de producción están establecidas?	BAJO	MODERADO	ALTO																																																																																													
		15%-30%	51%-75%	76%-95%																																																																																													
4	¿Las funciones del personal del proceso de ventas están establecidas?	BAJO	MODERADO	ALTO																																																																																													
		15%-30%	51%-75%	76%-95%																																																																																													
5	¿Existe una adecuada atención al cliente?	BAJO	MODERADO	ALTO																																																																																													
		15%-30%	51%-75%	76%-95%																																																																																													
PREGUNTAS		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES																																																																																												
1	¿Hay una persona específica que se encarga de realizar los cobros a los clientes?	X																																																																																															
2	¿Hay una persona específica que se encarga de manejar caja?	X																																																																																															
ELABORADO POR: CTAJ	FECHA 30/03/2022																																																																																																
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA																																																																																																
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA																																																																																																



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO
FASE III: EJECUCIÓN

CCI 6/7

N°	PREGUNTAS	RESPUESTA			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
3	¿Todo los pagos están debidamente sustentados con documentos legales?	X			
4	¿El restaurante tiene una base de datos de los proveedores?	X			
5	¿El restaurante cuenta con un plan de contingencia en caso de que existan cuentas incobrables con los clientes corporativos?	X			
ACTIVIDADES DE CONTROL					
N°	PREGUNTAS	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1	¿ El dinero recibido por ventas son depositas de forma inmediata?	X			
2	¿Los cierres de datafas se realizan diariamente?	X			
3	¿ Se recibe como mínimo 3 proformas antes de realizar una compra?	X			
4	¿Antes de contratar un proveedor se verifica que este registrado en el SRI?	X			
5	¿Cuenta con un manual de caja?		X		

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA 28/03/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO
FASE III: EJECUCIÓN

CCI 7/7

INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN

N°	PREGUNTAS	RESPUESTA			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
1	¿Se realizan reuniones periódicas para discutir la situación económica del restaurante?	X			
2	¿Se realizan mensualmente la entrega a gerencia de un informe de los cheques que se han emitido durante el mes?		X		
3	¿Realizan un reporte de los cheques pendientes de entrega al proveedor?	X			
4	¿Se entrega a gerencia informes detallados de las compras realizadas durante el mes?	X			
5	¿El sistema contable que posee el restaurante presenta fiabilidad en los resultados?	X			

SUPERVISIÓN Y MONITOREO

N°	PREGUNTAS	RESPUESTA			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
1	¿Existe un control cronológico de los comprobantes de egreso y depósitos a favor del restaurante?	X			
2	¿Se verifica que toda la documentación este completamente con las respectivas firmas de responsabilidad?	X			
3	¿Existe una política de pagos a proveedores evitando el desabastecimiento de productos?		X		
4	¿Cuentan con un manual de la cuenta bancos?		X		
5	¿Se realiza un control de calidad a la materia prima que ingresa al restaurante?	X			
	TOTAL	210	40	0	

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA 28/03/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA



RESTAURANTE FLYINGPING CÍA. LTDA.
EVALUACIÓN DEL NIVEL DE CONFIANZA Y RIEZGO
FASE III: EJECUCIÓN

ECR2/2

NC = Nivel de confianza

CT=Calificación total

PT=Ponderación total

FORMULA

$$NC= CT*100/PT$$

$$NC= 210*100/250$$

$$NC= 84\%$$

$$NR= 100\% - 84\%$$

$$NR= 16\%$$

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15%-50%	51%-75%	76%-95%
NIVEL DE RIESGO		
ALTO	MODERADO	BAJO
85%-50%	49%-25%	24%-5%

Análisis: Una vez aplicado el cuestionario del control interno se pudo identificar que tiene un nivel de confianza alto con el 84% y un nivel de riesgo bajo con el 16%, debido a que no cuentan con un manual de políticas de pagos lo que provoca el desabastecimiento de productos.

ELABORADO POR: CTAJ	FECHA 30/03/2022
REVISADO POR: Msc. VFRE	FECHA

RESTAURANTE FLYINGPIG CIA LTDA

CONTABILIDAD GENERAL - Balance General Periodo: 01/Ene/2020 - 31/Dic/2020

Cuenta	Nombre de la Cuenta	Saldo	%
1	ACTIVO	346,018.15	100.00
11	Corrientes	292,002.99	84.39
1101	Efectivo y Equivalentes de Efectivo	5,285.98	1.53
110101	Caja	15.15	0.00
110102	Caja Chica	664.13	0.19
110104	Efectivo	3,470.68	1.00
110105	Cta Transitoria	-1,070.43	-0.31
110106	Integración de Capital	400.00	0.12
110107	Faltante de caja chica	504.82	0.15
110108	Caja chica provisional	1,250.00	0.36
110109	CAJA CHICA TEMPORAL	51.63	0.01
1102	Documentos y Cuentas por cobrar no Relac	53,436.94	15.44
110201	Cientes Eventos por Cobrar	53,436.94	15.44
11020101	Diners Club del Ecuador	3,157.72	0.91
11020102	MasterCard	-765.61	-0.22
11020103	Visa	502.33	0.15
11020105	American Express	-139.22	-0.04
11020106	Cientes tarjetas de crédito	150.03	0.04
11020153	CxC Globo	-100.06	-0.03
11020154	CxC banco Internacional	10.00	0.00
11020155	Cuentas x cobrar Rappi	3,366.36	0.97
11020156	Ajustes Rappi Dif.	112.58	0.03
11020199	Cientes	47,142.81	13.62
1104	OTRAS CUENTAS POR COBRAR	38,562.38	11.14
110401	Iva en compras	34,856.28	10.07
110403	Anticipo Proveedores	3,706.10	1.07
1105	(-)Provisión	-159.69	-0.05
110501	(-) Provisión cuentas incobrables y Dete	-159.69	-0.05
1106	INVENTARIOS	17,250.38	4.99
110601	Inventario Alimentos	8,865.13	2.56
110602	Inventario Bar (licores)	4,848.63	1.40
110603	Inventario Vinos	2,624.92	0.76
110604	Inventario bebidas sin alcohol	670.81	0.19
110606	Inventario Cervezas	240.89	0.07
1107	ANTICIPO EMPLEADOS	15,788.42	4.56
110704	Jhonatan Velez	62.31	0.02
110705	Adriana Burbano	398.58	0.12
110708	Daniel Cevallos	-10.90	0.00
110710	Javier Espinoza	4.81	0.00
110729	Jesus Mejias	-2.60	0.00
110730	Luis Velez	19.00	0.01
110733	Fernando Folleco	43.45	0.01
110734	Julio Cayachi	-35.66	-0.01
110742	Lizbeth Muñoz	19.29	0.01
110746	William Garcia	40.06	0.01
110749	Veronica Herrera	71.41	0.02
110750	Diva Chiriboga	-6.71	0.00

RESTAURANTE FLYINGPIG CIA LTDA

CONTABILIDAD GENERAL - Balance General Periodo: 01/Ene/2020 - 31/Dic/2020

Cuenta	Nombre de la Cuenta	Saldo	%
110751	Ricardo Naula	21.53	0.01
110756	Victor Infante	14,538.36	4.20
110757	Cristian Valdez	4.69	0.00
110758	Angel Montero	4.36	0.00
110762	Wladimir Velez	69.18	0.02
110765	Jorge Cardona	39.79	0.01
110766	Bryan Bonoso	101.95	0.03
110767	Carlos Guamizo	152.24	0.04
110768	Dandy Vera	-37.01	-0.01
110769	Amobo Andres	13.77	0.00
110770	Karol Orbe	16.00	0.00
110771	Cristina Morejon	52.51	0.02
110773	Paulina Arboleda	12.00	0.00
110774	Erick Cedillo	16.35	0.00
110775	Efrain Jumbo	38.15	0.01
110776	Maria Augusta Santacruz	12.00	0.00
110777	Ibeth Zambrano	-51.73	-0.01
110778	Carolina Zambrano	63.73	0.02
110780	Jenifer Viveros	8.01	0.00
110781	Vanessa Moromenacho	109.50	0.03
1108	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	87,143.97	25.18
110801	Imp. Retenidos Fuente IVA	56,663.92	16.38
110802	Imp. Renta Reten. En la Fuente	30,480.05	8.81
1109	Otras cuentas por cobrar relacionadas	74,694.61	21.59
110901	Restaurant Orientgourmet Cia. Ltda.	22,697.29	6.56
110902	Svoboda Straka Veronica	32,347.48	9.35
110903	Zena Gourmet	21.39	0.01
110905	Restaurante Zazu	5,723.34	1.65
110906	Pescaderia Fishgourmet	4,868.74	1.41
110907	Zink	5,870.06	1.70
110908	Restaurante Zyoo	3,166.31	0.92
12	ACTIVO NO CORRIENTE	52,653.68	15.22
1201	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	52,653.68	15.22
120101	Muebles y Enseres	46,001.89	13.29
120102	Equipo de Oficina	3,174.22	0.92
120103	Computación	11,964.80	3.46
120105	Adecuaciones e Instalaciones	23,766.47	6.87
120106	Dep. Acumulada Muebles y Enseres	-13,659.16	-3.95
120107	Dep. Acumulada Equipo de Oficina	-1,092.28	-0.32
120108	Dep. Acumulada Computación	-13,970.78	-4.04
120110	Dep. Acumulada Adec. e Inst.	-3,531.48	-1.02
13	ACTIVOS INTANGIBLES	1,361.48	0.39
1301	ACTIVO INTANGIBLES	1,361.48	0.39
130101	SOFTWARE	1,600.00	0.46
130102	Amortizacion software	-238.52	-0.07
2	PASIVO	-347,495.15	100.00
21	PASIVO CORRIENTE	-347,495.15	100.00

RESTAURANTE FLYINGPIG CIA LTDA

CONTABILIDAD GENERAL - Balance General Periodo: 01/Ene/2020 - 31/Dic/2020

Cuenta	Nombre de la Cuenta	Saldo	%
2101	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	-124,203.90	35.74
210101	Proveedores	-124,153.97	35.73
210102	Tarjeta Visa Corporativa	-49.93	0.01
2102	Obligaciones con Instituciones Financieras	-1,534.68	0.44
210201	Préstamo x Pagar	-1,534.68	0.44
2103	Provisiones	-3,297.91	0.95
2104	OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES	-100,327.63	28.87
210401	Con la Administración Tributaria	-100,327.63	28.87
21040101	Impuesto a la Renta por pagar del Ejercicio	3,838.09	-1.10
21040102	1% Imp. Renta	-3,842.34	1.11
21040104	8% Imp. Renta	-3,350.35	0.96
21040105	30% IVA	-476.02	0.14
21040106	100% IVA	-8,310.89	2.39
21040107	70% IVA	-2,288.58	0.66
21040110	2% Imp. Renta	-1,312.75	0.38
21040112	10% HONORARIOS	-1,476.98	0.43
21040113	24% Impuesto a la Renta	-2,834.72	0.82
21040116	Iva en Ventas	-92,190.80	26.53
21040117	Impuestos por Pagar	12,566.51	-3.62
21040118	1.75% Retención en la fuente	-393.43	0.11
21040119	2.75% Retención en la fuente	-255.37	0.07
2105	Con el IESS	5,502.36	-1.58
210501	I.E.S.S. por Pagar	6,395.67	-1.84
210504	Préstamo Emp. less por Pagar	-893.31	0.26
2106	Por beneficio a Empleados	-61,399.94	17.67
210601	Decimo Tercero	238.32	-0.07
210602	Decimo Cuarto	356.63	-0.10
210603	Vacaciones por Pagar	-1,932.95	0.56
210604	Sueldos por Pagar	-56,672.51	16.31
210605	15% Participación Trabajadores	-474.80	0.14
210606	Propina por Pagar Empleados	-8,446.24	2.43
210607	10% por pagar empleados	-3,712.26	1.07
210608	Provisión Atención Empleados	-6,205.11	1.79
210609	Liquidaciones por pagar	15,682.74	-4.51
210611	Retenciones Judiciales	-118.95	0.03
210612	Desahucio por pagar	-114.81	0.03
2108	CUENTAS POR PAGAR RELACIONADAS	-36,638.35	10.54
210801	Restaurant Orientgourmet	-1,423.43	0.41
210802	Zenagourmet	-447.48	0.13
210803	Fishgourmet	-33,882.80	9.75
210804	Zinkgastro bar	-218.50	0.06
210807	Socios	6.77	0.00
210808	Restaurante Zazu	-5,078.74	1.46
210809	Z-YOO CIA. LTDA.	4,405.83	-1.27
2109	Anticipo Eventos	-5,500.00	1.58
210904	Anticipo Clientes	-5,500.00	1.58

