



INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL

ESCUELA SUPERIOR DE TURISMO

CURRICULAR

**C.P. Y M.A. JUAN DE DIOS GALINDO ALVARADO
TITULAR DE LOS SEMINARIOS DE INTEGRACIÓN DE
ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES I Y II**

**TRABAJO FINAL DENOMINADO
CASO PRÁCTICO "RESTAURANTE-BAR ROMANO"**

**QUE PARA OBTENER EL TITULO DE LICENCIADO
EN TURISMO CON ESPECIALIDAD EN
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS PRESENTAN:**

**GONZÁLEZ NOGUEZ FERNANDO
MEZA GIL YOLMAN YOLANDA
ORTEGA MOCIÑOS GERARDO**

México D.F abril 2013



**Instituto Politécnico Nacional
Escuela Superior de Turismo
Subdirección académica**



México D.F., a 1 de Abril de 2013

LIC. ORLANDO E. AGUIRRE HERNÁNDEZ.
SUBDIRECTOR ACADÉMICO DE LA ESCUELA SUPERIOR DE
TURISMO DEL INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL
PRESENTE.

Sirva el presente para informar a usted, que he llevado a cabo la revisión del trabajo final del Seminario de Integración I y II, denominado:

ADMINISTRACION DE RESTAURANTES I Y II

Cuyo título del trabajo es:

CASO PRÁCTICO "RESTAURANTE-BAR ROMANO"

Presentado por los C. Pasantes:

Fernando González Noguez	con número de boleta	2009420153
Gerardo Ortega Mociños	con número de boleta	2009420300
Yolman Yolanda Meza Gil	con número de boleta	2009420273

Después de haber efectuado las modificaciones que fueron necesarias, reúne los requisitos de calidad indispensables, por lo cual emito mi
VOTO APROBATORIO

ATENTAMENTE

**C.P. y M.A. JUAN DE DIOS GALINDO ALVARADO
TITULAR DEL SEMINARIO DE INTEGRACIÓN I Y II**

México D.F. a 30 de Marzo de 2013

C.P. Juan de Dios Galindo Alvarado

Estimado Sr. Galindo.

En contestación a su solicitud de fecha 13 de agosto de 2012, a continuación estamos presentando a usted la siguiente documentación con las observaciones correspondientes en cada caso.

1) Escenario o punto de vista no. 1
COMO CONSULTORES DE EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

- a) Análisis Financiero por el año 2011.
- b) Estado de pérdidas y ganancias presupuestados Anual, Mensual y Diario por el año 2012.
- c) Presupuesto Financiero por el año 2012.
- d) Presupuesto Financiero por el año 2012 con propuesta de inversión.
- e) Balance General Presupuestado para el año 2012.
- f) Punto de equilibrio por el año 2011.
- g) Punto de equilibrio por el año 2012.
- h) Análisis Financiero por el año 2012.

2) Escenario o punto de vista no. 2.

Informe a la gerencia general por las operaciones realizadas durante el mes de enero del 2012 por el "Restaurante-Bar ROMANO S. A." que por si solo se explica.

3) Escenario o punto de vista no. 3

Informe al consejo de administración por las operaciones realizadas durante el mes de febrero del 2012 por el "Restaurante-Bar ROMANO S. A." que por si solo se explica.

En espera de sus comentarios y observaciones sobre el trabajo realizado quedamos a sus órdenes para cualquier aclaración al respecto

ATENTAMENTE

FERNANDO
GONZÁLEZ NOGUEZ

GERARDO
ORTEGA MOCIÑOS

YOLMAN
MEZA GIL

C. Pasantes de la licenciatura en turismo.
SR. González Noguez Fernando.
SRTA. Meza Gil Yolman Yolanda.
SR. Ortega Mociños Gerardo.

Estimados jóvenes pasantes:

Como es de su conocimiento, que para titularse como licenciados en turismo, bajo la opción CURRICULAR (opción No. IX del artículo del reglamento de titulación profesional del IPN), es indispensable haber obtenido una calificación mínima de 8 (ocho) y tener una asistencia a clases del 90% en ambos semestres, en las unidades de aprendizaje “seminario de integración de alimentos y bebidas I y II” de séptimo y octavo semestre respectivamente (ustedes cumplieron con los dos requisitos) y demás, resolver este caso práctico relativo a los temas estudiados en dichas unidades de aprendizaje, el cual se estimara como su primera práctica profesional.

CASO PRÁCTICO

En tales condiciones, a continuación les anexo la siguiente documentación del restaurante-bar “Romano” S.A., correspondiente a los años: 2009, 2010 y 2011.

1. Balance general al 31 de Diciembre de 2011
2. Estado de pérdidas y ganancias del 1º de Enero al 31 de Diciembre de 2011
3. Estado de pérdidas y ganancias por los años: 2009, 2010, 2011.
4. Reporte de ventas reales mensuales por el año 2011
5. Reporte de ventas reales diarias por el mes de Enero de 2011
6. Estado de pérdidas y ganancias reales por los meses de Enero y Febrero de 2012
7. Estado de pérdidas y ganancias analítico real por el año 2011
8. Las unidades vendidas por cada concepto de los años anteriores son como sigue:

concepto	unidades 2009	unidades 2010	Unidades 2011
Alimentos	75,734	85,906	83,634
vinos	11,681	7,885	10,435
Bebidas	42,105	40,110	44,998

Con la documentación e informes anteriores, tendrán ustedes que presentar: informes y estados financieros, desde los tres escenarios o puntos de vista siguientes:

Escenario o punto de vista No 1:

Como consultores de empresas de alimentos y bebidas.

- a. Análisis financiero por el año 2011.
- b. Estado de pérdidas y ganancias presupuestados: anual, mensual, diario por al año 2012.
- c. Balance general presupuestados por el año 2012
- d. Presupuesto financiero o de caja por al año 2012: sin inversión y con inversión.
- e. Punto de equilibrio por al años 2011
- f. Punto de equilibrio por al año 2012 (con los datos presupuestados)
- g. Análisis financiero por al año 2012 (con los estados financieros presupuestados)

Escenario o punto de vista de vista No 2:

Como gerentes del restaurante

Presentar al gerente general de la unidad, un informe de los restaurantes reales correspondientes al mes de Enero de 2012, indicando diferencias con los presupuestos, las causas de tales diferencias, como habrán de corregirse estas, y las fechas probables en que se tendrán que corregir las mismas.

Escenario o punto de vista No 3:

Como gerentes generales

Presentar a los socios o consejero de administración del restaurante: un informe de los resultados reales correspondientes al mes de febrero de 2012 (y al acumulado a febrero), indicando diferencias con los presupuestos, las causas de dichas diferencias, como deberán corregirse las mismas y las probables fechas de corrección de estas.

En espera de sus comentarios, soluciones y respuestas a tales planteamientos a la brevedad posible, quedo a sus órdenes para cualquier duda o aclaraciones sobre el particular.

Atentamente

C.P Juan de Dios Galindo Alvarado
Director General

Restaurante Bar "Romano" S.A.

Balance General al 31 de Diciembre de 2011

ACTIVO		PASIVO	
<u>Circulante</u>		<u>Corto Plazo</u>	\$ 808,500
Caja	\$ 21,000	Proveedores	\$ 646,800
Bancos	\$ 430,500	Doctos por pagar	\$ 716,100
Documentos por cobrar	\$ 1,848,000	Acreedores Diversos	\$ 554,400
Inversiones a plazo	\$ 1,732,500	Impuestos por pagar	\$ 2,725,800
Inventarios	\$ 1,118,250	TOTAL CORTO PLAZO	
Alimentos	\$ 648,900	<u>Largo Plazo</u>	\$ 1,755,600
Vinos	\$ 190,050	Acreedor Hipotecario	\$ 1,755,600
Bebidas	\$ 279,300	TOTAL LARGO PLAZO	
TOTAL ACTIVO CIRCULANTE	\$ 5,150,250	TOTAL PASIVO	\$ 4,481,400
<u>Fijo</u>		<u>Capital Contable</u>	\$ 3,696,000
Terreno	\$ 2,898,000	Capital Social	\$ 3,304,350
Equipo de Cómputo	\$ 348,600	Utilidades Acumuladas	\$ 1,938,300
Equipo de Oficina	\$ 493,500	Utilidad del Ejercicio	\$ 8,938,650
Equipo de Operación	\$ 4,042,500	TOTAL CAPITAL CONTABLE	
Edificio	\$ 3,937,500		
Suma	\$ 11,720,100		
Menos:			
Depreciación Acumulada	\$ 3,513,300		
TOTAL ACTIVO FIJO	\$ 8,206,800		
<u>Diferido</u>			
Seguros Pag p/Anticipado	\$ 63,000		
TOTAL ACTIVO	\$ 13,420,050	TOTAL PASIVO Y CAPITAL	\$ 13,420,050

Restaurante Bar "Romano" S.A.

Estado de pérdidas y ganancias del 1o de Enero al 31 de Diciembre de 2011

CUENTAS			PARCIAL	TOTAL
VENTAS				17,531,850
ALIMENTOS			11,290,650	
VINOS			2,191,350	
BEBIDAS			4,049,850	
TOTAL				
COSTO DE VENTAS				5,223,750
ALIMENTOS			3,658,200	
VINOS			756,000	
BEBIDAS			809,550	
TOTAL				
UTILIDAD BRUTA				12,308,100
ALIMENTOS			7,632,450	
VINOS			1,435,350	
BEBIDAS			3,240,300	
TOTAL				
GASTOS DIRECTOS				4,487,700
SUELDOS Y PRESTACIONES			2,735,250	
GASTOS NORMALES			1,016,400	
MUSICA Y V			736,050	
TOTAL				
GASTOS INDIRECTOS				3,138,450
SUELDOS Y PRESTACIONES			1,806,000	
PUBLICIDAD			596,400	
MTTO Y ADM			736,050	
TOTAL				
OTROS GASTOS				1,451,100
VARIOS			280,350	
DEPRECIACION			1,170,750	
TOTAL				
Total gastos				9,077,250
UTILIDAD ANTES DE ISR				3,230,850
ISR				969,255
PTU				323,085
UTILIDAD NETA				1,938,510

	Restaurante Bar "Romano" S.A.			
	Estado de pérdidas y ganancias por los años :2009,2010 y 2011			
	2009		2010	2011
CUENTAS	REAL		REAL	REAL
VENTAS				
ALIMENTOS	\$ 9,466,800.00		\$ 11,167,800.00	\$ 11,290,650.00
VINOS	\$ 2,336,250.00		\$ 1,655,850.00	\$ 2,191,350.00
BEBIDAS	\$ 3,368,400.00		\$ 3,409,350.00	\$ 4,049,850.00
TOTAL	\$ 15,171,450.00		\$ 16,233,000.00	\$ 17,531,850.00
COSTO DE VENTAS				
ALIMENTOS	\$ 3,048,150.00		\$ 3,606,750.00	\$ 3,658,200.00
VINOS	\$ 806,400.00		\$ 571,200.00	\$ 756,000.00
BEBIDAS	\$ 707,700.00		\$ 699,300.00	\$ 809,550.00
TOTAL	\$ 4,562,250.00		\$ 4,877,250.00	\$ 5,223,750.00
UTILIDAD BRUTA				
ALIMENTOS	\$ 6,418,650.00		\$ 7,561,050.00	\$ 7,632,450.00
VINOS	\$ 1,529,850.00		\$ 1,084,650.00	\$ 1,435,350.00
BEBIDAS	\$ 2,660,700.00		\$ 2,710,050.00	\$ 3,240,300.00
TOTAL	\$ 10,609,200.00		\$ 11,355,750.00	\$ 12,308,100.00
GASTOS DIRECTOS				
SUELDOS Y PRESTACIONES	\$ 2,185,050.00		\$ 2,434,950.00	\$ 2,735,250.00
GASTOS NORMALES	\$ 1,061,550.00		\$ 1,038,450.00	\$ 1,016,400.00
MUSICA Y V	\$ 637,350.00		\$ 682,500.00	\$ 736,050.00
TOTAL	\$ 3,883,950.00		\$ 4,155,900.00	\$ 4,487,700.00
GASTOS INDIRECTOS				
SUELDOS Y PRESTACIONES	\$ 1,441,650.00		\$ 1,607,550.00	\$ 1,806,000.00
PUBLICIDAD	\$ 515,550.00		\$ 552,300.00	\$ 596,400.00
MITO Y ADM	\$ 788,550.00		\$ 762,300.00	\$ 736,050.00
TOTAL	\$ 2,745,750.00		\$ 2,922,150.00	\$ 3,138,450.00
OTROS GASTOS				
VARIOS	\$ 181,650.00		\$ 226,800.00	\$ 280,350.00
DEPRECIACION	\$ 1,171,800.00		\$ 1,170,750.00	\$ 1,170,750.00
TOTAL	\$ 1,353,450.00		\$ 1,397,550.00	\$ 1,451,100.00
Total gastos	\$ 7,983,150.00		\$ 8,475,600.00	\$ 9,077,250.00
UTILIDAD ANTES DE ISR	\$ 2,626,050.00		\$ 2,880,150.00	\$ 3,230,850.00
ISR	\$ 787,815.00		\$ 864,045.00	\$ 969,255.00
PTU	\$ 262,605.00		\$ 288,015.00	\$ 323,085.00
UTILIDAD NETA	\$ 1,575,630.00		\$ 1,728,090.00	\$ 1,938,510.00

Restaurante Bar "Romano" S.A.
VENTAS REALES EN EL AÑO 2011

MES	IMPORTE
ENERO	\$ 999,315.00
FEBRERO	\$ 1,051,911.00
MARZO	\$ 1,279,825.00
ABRIL	\$ 894,126.00
MAYO	\$ 2,086,290.00
JUNIO	\$ 1,227,229.00
JULIO	\$ 1,385,016.00
AGOSTO	\$ 1,507,739.00
SEPTIEMBRE	\$ 1,612,930.00
OCTUBRE	\$ 1,455,144.00
NOVIEMBRE	\$ 1,700,589.00
DICIEMBRE	\$ 2,331,736.00
TOTAL	\$ 17,531,850.00

Restaurante Bar "Romano" S.A.			
Estado de pérdidas y ganancias reales de Enero y Febrero de 2012			
CUENTAS	ENERO		FEBRERO
Ventas			
Alimentos	\$ 709,170		\$ 743,715
Vinos	\$ 89,481		\$ 111,704
Bebidas	\$ 230,843		\$ 245,488
Total	\$1,029,494		\$ 1,100,907
Costo ventas			
Alimentos	\$ 230,125		\$ 241,187
Vinos	\$ 30,826		\$ 39,097
Bebidas	\$ 45,938		\$ 48,975
Total	\$ 306,889		\$ 329,259
U.Bruta			
Alimentos	\$ 479,045		\$ 502,528
Vinos	\$ 58,655		\$ 72,607
Bebidas	\$ 184,905		\$ 196,513
Total	\$ 722,605		\$ 771,648
Gtos. Directos			
Sueldos/Prestaciones	\$ 190,155		\$ 198,364
Gtos. Normales	\$ 68,145		\$ 68,407
Música y Variedad	\$ 45,675		\$ 48,143
Total	\$ 303,975		\$ 314,914
Gtos. Indirectos			
Sueldos/Prestaciones	\$ 118,073		\$ 122,766
Publicidad	\$ 42,787		\$ 40,730
Mtto/Admon	\$ 46,116		\$ 48,174
Total	\$ 206,976		\$ 211,670
Otros Gastos			
Varios	\$ 21,819		\$ 19,897
Depreciación	\$ 97,563		\$ 97,563
Total	\$ 119,382		\$ 117,460
Total Gastos	\$ 630,333		\$ 644,044
Utilidad a/ISR	\$ 92,272		\$ 127,604
ISR	\$ 27,682		\$ 38,281
PTU	\$ 9,227		\$ 12,760
Utilidad Neta	\$ 55,363		\$ 76,562

Restaurante Bar "Romano" S.A.			
Estado de perdidas y ganancias del 1 de enero al 31 de Diciembre de 2011			
(analítico real en pesos)			
	IMPORTE	SUBTOTAL	TOTAL
VENTAS			\$ 17,531,850
Costo de Ventas			\$ 5,223,750
Utilidad Bruta			\$ 12,308,100
Gastos Directos			\$ 4,487,700
Sueldos y Prestaciones		\$ 2,735,250	
Sueldos	\$ 849,022		
Aguinaldo	\$ 189,553		
Gratificaciones	\$ 333,700		
Prima Vacacional	\$ 214,718		
Prima Dominical	\$ 47,593		
IMSS,SAR,INFONAVIT	\$ 151,260		
Comisiones	\$ 805,805		
Vales de Despensa	\$ 94,914		
2.5%/ nomina	\$ 48,685		
Gastos Normales		\$ 1,016,400	
Gas	\$ 441,930		
Luz	\$ 165,775		
Agua	\$ 110,381		
Artículos de limpieza	\$ 221,067		
Cartas de Vino y Menú	\$ 77,247		
Música y Variedad		\$ 736,050	
Sueldos	\$ 358,972		
Aguinaldo	\$ 116,516		
2.5%/nomina	\$ 12,660		
Prima Vacacional	\$ 143,456		
Prima Dominical	\$ 14,574		
IMSS,SAR,INFONAVIT	\$ 89,872		
Gastos Indirectos			\$ 3,138,450
Sueldos y Prestaciones		\$ 1,806,000	
Sueldos	\$ 553,178		
Aguinaldo	\$ 125,156		
Gratificaciones	\$ 280,652		
2.5%/nomina	\$ 32,327		
Prima Vacacional	\$ 165,971		
Prima Dominical	\$ 32,508		
IMSS,SAR,INFONAVIT	\$ 88,855		
Comisiones	\$ 462,517		
Vales de Despensa	\$ 64,836		
Publicidad		\$ 596,400	
Radio,TV,Video,Cine (agencia)	\$ 254,305		
Periódicos y Revistas (agencia)	\$ 139,856		
Volantes y Folletos (agencia)	\$ 162,996		
Internet (agencia)	\$ 39,243		
Administración y Mantto		\$ 736,050	
Eq. Transporte (misma empresa)	\$ 98,263		
Eq. Oficina (misma empresa)	\$ 143,162		
Eq. Cocina (misma empresa)	\$ 196,893		
Eq.Comp (misma empresa)	\$ 157,735		
De Edificio (misma empresa)	\$ 86,265		
Art. Oficina (misma empresa)	\$ 53,732		
Otros Gastos			\$ 1,451,100
Varios	\$ 280,350		
Depreciación	\$1,170,750		
Total Gastos			\$ 9,077,250
Utilidad antes de ISR y PTU			\$ 3,230,850
ISR	\$ 969,255		
PTU	\$ 323,085	\$ 1,292,340	
Utilidad Neta			\$ 1,938,510

ÍNDICE

ESCENARIO 1 CONSULTORÍA DE EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.....	14
1. Análisis Financiero por el año 2011.....	15
1.1 Balance General al 31 de Diciembre de 2011.....	15
1.2 Edo. de pérdidas y ganancias al 31 de Diciembre de 2011.....	16
1.3 Análisis Financiero por el año 2011.....	17
1.4 Conclusiones.....	19
1.5 Propuestas de solución.....	20
2. Estado de pérdidas y ganancias presupuestados: Anual, Mensual y Diario por el año 2012.....	21
2.1 Ventas mensuales año inmediato anterior.....	21
2.2 Determinación del presupuesto anual 2012.....	22
2.3 Estado de pérdidas y ganancias mensual presupuestado.....	23
2.4 Determinación de ventas diarias reales 2011 Ene-Jun.....	24
2.5 Determinación de ventas diarias presupuestadas 2012.....	30
2.6 Ventas diarias presupuestadas por concepto 2012.....	36
2.7 Recomendaciones.....	42
3. Presupuesto financiero por el año 2012.....	44
3.1 Análisis de ingresos para el año 2012.....	44
3.2 Análisis de IVA acreditable.....	45
3.3 Presupuesto de caja para el año 2012.....	48
4. Presupuesto financiero por el año 2012 con propuesta de inversión.....	51
5. Balance general presupuestado para el año 2012.....	52
5.1 Balance General por el año 2011.....	52
5.2 Balance General presupuestado para el año 2012.....	57
6. Punto de equilibrio para el año 2011	59
6.1 Estado de pérdidas y ganancias por el año 2011 (clasificado).....	59
6.2 Estado de pérdidas y ganancias por el año 2011 (analítico).....	60
6.3 Determinación de punto de equilibrio.....	61
6.4 Punto de equilibrio por concepto.....	62

7) Punto de equilibrio por el año 2012.....	63
7.1 Estado de pérdidas y ganancias por el año 2011.....	63
7.2 Determinación de punto de equilibrio.....	64
7.3 Punto de equilibrio por concepto.....	65
8) Análisis financiero por el año 2012.....	66
8.1 Edo. de pérdidas y ganancias al 31 de Diciembre de 2012.....	66
8.2 Análisis Financiero por el año 2012.....	67
8.3 Conclusiones.....	69
8.4 Propuestas de solución.....	70

ESCENARIO 2: INFORME A LA GERENCIA GENERAL POR LAS OPERACIONES DEL MES DE FEBRERO 2012 COMO GERENTES DE LA UNIDAD.....71

1.1 Estado de pérdidas y ganancias al mes de enero de 2012.....	73
1.2 Causa y control de diferencias por el mes de enero de 2012.....	74
1.3 Tabla de afectación real por fuga de agua en enero 2012.....	77
1.4 Comentarios.....	82

ESCENARIO 3: INFORME AL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN POR LAS OPERACIONES DEL MES DE FEBRERO 2012 COMO GERENTES GENERALES DE LA UNIDAD.....83

1.1 Estado de pérdidas y ganancias al mes de febrero de 2012.....	85
1.2 Causa y control de diferencias por el mes de febrero de 2012.....	86
1.3 Reporte de diferencias acumulado al mes de febrero de 2012.....	87
1.4 Tabla de afectación real por fuga de agua en febrero 2012.....	89
1.5 Comentarios.....	95

ANEXOS.....	96
1.1 Reporte de cambio de carta de vinos.....	96
1.2 Reporte de afectación de fuga de agua.....	98

A quien corresponda

Gerente General del Restaurante-Bar "Romano"

Presente.

Los que suscriben, C. Yolman Meza Gil, C. Fernando González Noguez, C. Gerardo Ortega Mociños, consultores de empresas de alimentos y bebidas, a continuación presentamos el informe detallado en respuesta a su solicitud de revisión de la actualidad del Restaurante-Bar "Romano", para lo cual anexamos los siguientes documentos:

- 1) Análisis Financiero por el año 2011.
- 2) Estado de pérdidas y ganancias presupuestados Anual, Mensual y Diario por el año 2012.
- 3) Presupuesto Financiero por el año 2012
- 4) Presupuesto Financiero por el año 2012 con propuesta de inversión.
- 5) Balance General Presupuestado para el año 2012.
- 6) Punto de equilibrio por el año 2011.
- 7) Punto de equilibrio por el año 2012.
- 8) Análisis Financiero por el año 2012.

Cada documento contiene las conclusiones obtenidas y, en ciertos casos, también incluye recomendaciones para corregir estas situaciones.

Cualquier aclaración o consulta sobre éste informe, quedamos a sus órdenes.

ATENTAMENTE

FERNANDO
GONZÁLEZ NOGUEZ

GERARDO
ORTEGA MOCIÑOS

YOLMAN
MEZA GIL

1) Análisis Financiero 2011

Los que suscriben, C. Yolman Meza Gil, C. Fernando González Noguez, C. Gerardo Ortega Mociños, consultores de empresas de alimentos y bebidas, a continuación presentamos el análisis financiero del año 2011 en respuesta a su solicitud de revisión de la actualidad del Restaurante-Bar "Romano":

1.1 Balance General al 31 de diciembre de 2011.

Restaurante Bar "Romano" S.A.			
Balance General al 31 de Diciembre de 2011			
(En pesos)			
ACTIVO		PASIVO	
<u><i>Circulante</i></u>		<u><i>Corto Plazo</i></u>	808,500
Caja	21,000	Proveedores	646,800
Bancos	430,500	Doctos por pagar	716,100
Documentos por cobrar	1,848,000	Acreedores Diversos	554,400
Inversiones a plazo	1,732,500	Impuestos por pagar	2,725,800
Inventarios	1,118,250	TOTAL CORTO PLAZO	5,451,600
	Alimentos 648,900	<u><i>Largo Plazo</i></u>	
	Vinos 190,050	Acreedor Hipotecario	1,755,600
	Bebidas 279,300	TOTAL LARGO PLAZO	1,755,600
TOTAL ACTIVO CIRCULANTE	5,150,250	TOTAL PASIVO	4,481,400
<u><i>Fijo</i></u>		<u><i>Capital Contable</i></u>	
	Terreno 2,898,000	Capital Social	3,696,000
	Equipo de Computo 348,600	Utilidades Acumuladas	3,304,350
	Equipo de Oficina 493,500	Utilidad del Ejercicio	1,938,300
	Equipo de Operación 4,042,500	TOTAL CAPITAL CONTABLE	8,938,650
	Edificio 3,937,500		
	Suma 11,720,100		
	Menos:		
	Depreciación Acumulada 3,513,300		
TOTAL ACTIVO FIJO	8,206,800		
<u><i>Diferido</i></u>			
	Seguros Pag p/Anticipado 63,000		
TOTAL ACTIVO	13,420,050	TOTAL PASIVO Y CAPITAL	13,420,050

1.2 Estado de pérdidas y ganancias al 31 de diciembre de 2011.

Restaurante Bar "Romano" S.A.				
Estado de Pérdidas y Ganancias del 1° de Enero al 31 de Diciembre de 2011				
Cuentas	Parcial		Total	
VENTAS			\$17,531,850.00	
Alimentos	\$11,290,650.00			
Vinos	\$2,191,350.00			
Bebidas	\$4,049,850.00			
TOTAL				
COSTO DE VENTAS			\$5,223,750.00	
Alimentos	\$3,658,200.00			
Vinos	\$756,000.00			
Bebidas	\$809,550.00			
TOTAL				
UTILIDAD BRUTA			\$12,308,100.00	
Alimentos	\$7,632,450.00			
Vinos	\$1,435,350.00			
Bebidas	\$3,240,300.00			
TOTAL				
GASTOS DIRECTOS			\$4,487,700.00	
Sueldos y Prestaciones	\$2,735,250.00			
Gastos Normales	\$1,016,400.00			
Música y Variedad	\$736,050.00			
TOTAL				
GASTOS INDIRECTOS			\$3,138,450.00	
Sueldos y Prestaciones	\$1,806,000.00			
Publicidad	\$596,400.00			
Mantto y Administración	\$736,050.00			
TOTAL				
OTROS GASTOS			\$1,451,100.00	
Varios	\$280,350.00			
Depreciación	\$1,170,750.00			
TOTAL				
TOTAL GASTOS			\$9,077,250.00	
UTILIDAD ANTES DE ISR			\$3,230,850.00	
ISR			\$969,150.00	
PTU			\$323,400.00	
UTILIDAD NETA			\$1,938,300.00	

1.3 Análisis Financiero por el año 2011.

Análisis Financiero por el año 2011

SOLVENCIA

1) Solvencia circulante= AC/PC=	$\frac{\$ 5,150,250}{\$ 2,725,800}$	1.89	←	Indica que se tienen \$1.89 de Activo Circulante para pagar un \$1 de Pasivo Circulante.
2) Solvencia inmediata= AD/PC=	$\frac{\$ 451,500}{\$ 2,725,800}$	0.17	←	Indica que se tienen \$.17 de Activo Disponible para pagar \$1 de Pasivo Circulante.

ESTABILIDAD

1) Estudio del capital				
A) Origen del capital= PT/CC=	$\frac{\$ 4,481,400}{\$ 8,938,650}$	0.50	←	Indica que se tienen \$1 de Capital Contable para pagar \$.50 de Pasivo Total.
A) Origen del capital= PC/CC=	$\frac{\$ 2,725,800}{\$ 8,938,650}$	0.30	←	Indica que se tienen \$1 de Capital Contable para pagar \$.30 de Pasivo Circulante.
A) Origen del capital= PF/CC=	$\frac{\$ 1,755,600}{\$ 8,938,650}$	0.20	←	Indica que tenemos \$1 de Capital Contable para pagar \$.20 de Pasivo Fijo.
B) Inversión del capital= AFN/CC	$\frac{\$ 8,206,800}{\$ 8,938,650}$	0.92	←	Indica que de cada \$1 de Capital Contable se tienen invertidos \$.92 en Activo Fijo.
C) Valor contable= CC/CSN=	$\frac{\$ 8,938,650}{\$ 3,696,000}$	2.42	←	Indica que el Capital Contable ha sido respaldado con \$1.42 provenientes de las utilidades obtenidas no repartidas a los socios.
2) Estudio del ciclo económico				
A) Rotaciones				
AA) CXC= VNC/PROM CXC=	$\frac{\$ 17,531,850}{\$ 1,848,000}$	9.49	←	Las Cuentas por Cobrar se han convertido en efectivo 9.49 veces al año.
AB) Inventarios= CV/PROM I.A.T:	$\frac{\$ 5,223,750}{\$ 1,118,250}$	4.67	←	Los inventarios se han convertido en efectivo 4.67 veces al año.
B) Duración del ciclo (convertibilidad)				
BA) CXC = 360/ rot CXC=	$\frac{360}{9.49}$	37.93	←	Las Cuentas por Cobrar se han convertido en efectivo cada 37.93
BB) Inventarios= 360/rot inv=	$\frac{360}{4.67}$	77.09	←	Los inventarios se convierten en efectivo cada 77.09 días.

PRODUCTIVIDAD

1) Estudio de las ventas

A) VN/CC=	$\frac{\$ 17,531,850}{\$ 8,938,650}$	1.96	←	Cada \$1 de Capital Propio genera ventas de \$1.96.
B) VN/AC=	$\frac{\$ 17,531,850}{\$ 5,150,250}$	3.40	←	Cada \$1 de capital de trabajo genera ventas de \$3.40.
C) VN/AC-PC=	$\frac{\$ 17,531,850}{\$ 2,424,450}$	7.23	←	Cada \$1 de capital de trabajo propio genera \$7.23 de venta.
D) VN/AFN=	$\frac{\$ 17,531,850}{\$ 8,206,800}$	2.14	←	Cada \$1 invertido en Activo Fijo genera 2.14 de venta.

2) Estudio utilidad neta

A) (UN/VN) X 100=	$\frac{\$ 1,938,300}{\$ 17,531,850}$	11.06	←	Cada \$1 de venta genera 11.06% de Utilidad Neta.
B) (UN/CC)X 100=	$\frac{\$ 1,938,300}{\$ 8,938,650}$	21.68	←	Cada \$1 de Capital Contable genera 21.68% de Utilidad Neta.
C) (UN/CC+PT) X 100=	$\frac{\$ 1,938,300}{\$ 13,420,050}$	14.44	←	Cada \$1 de Capital Contable y ajeno genera 10.71% de Utilidad Neta.
D) (UN/AC) X 100	$\frac{\$ 1,938,300}{\$ 5,150,250}$	37.635	←	Cada \$1 invertido en Activo Circulante genera 37.64% de Utilidad Neta.

1.4 Conclusiones.

Conclusiones

Después de haber realizado los cálculos anteriores se indica lo siguiente en cuanto a:

SOLVENCIA

- 1) Solvencia circulante: El resultado de 1.89 no es muy favorable ya que se tiene un exceso de inversión en inventarios y en cuentas por cobrar.
- 2) Solvencia inmediata: Se observa una situación buena ya que no se tiene efectivo ocioso .

ESTABILIDAD

- 1) Estudio del capital.
 - A) Origen del capital: Se observa una dependencia del capital ajeno, mal negociada ya que la mayor parte es con vencimiento a corto plazo.
 - B) Inversión del capital: Se observa un exceso de inversión en Activo Fijo lo cual se comprueba con las ventas generadas por dicho Activo Fijo (2.14).
 - C) Valor contable: La empresa sí ha respaldado de manera correcta su capital social con las utilidades no repartidas a los socios.

- 2) Estudio del ciclo económico.

- A) Rotaciones de Cuentas por Cobrar: Situación pésima ya que las cuentas por cobrar no se hacen efectivo dentro del plazo estipulado.
- B) Rotaciones de inventarios: Se observa una pésima situación ya que se tiene un exceso de inversión en inventarios (77.09), lo cual se comprueba con una insuficiencia de ventas.

PRODUCTIVIDAD

- 1) Estudio de las ventas: Se observaN bajas ventas en general.
- 2) Estudio de la utilidad neta: Se observan bajas utilidades en virtud de los gastos excesivos.

Puntos débiles:

- 1) Exceso de inversión en inventarios.
- 2) Dependencia del capital ajeno.
- 3) Exceso de inversión en Activo Fijo.
- 4) Bajas ventas.
- 5) Bajas utilidades por gastos elevados
- 6) Las Cuentas por Cobrar no se cobran a tiempo.

1.5 Propuestas de Solución

Principales

1. Análisis de vencimiento de las cuentas por cobrar para agilizar su cobro.
2. Reducción del nivel de inventarios.
3. Reducción del nivel de compras.
4. Reducción de gastos.

Secundarias

1. Análisis del activo fijo para comprobar el estado en que se encuentran los mismos.
2. Incrementar las ventas por volumen, bajando el precio de venta.

Después de haber realizado el análisis de los estados financieros del Restaurante -Bar "Romano": por el año 2011 podemos afirmar o indicar que la situación financiera de la empresa es regular, con tendencia a mejorar.

Este documento puede ser utilizado para fines crediticios, por medio de un financiamiento que permita invertir, y así mejorar la situación de la empresa.

Es por eso que le recomendamos tomar en cuenta los aspectos negativos mencionados anteriormente en este documento, así como los pronósticos para 2012, para mejorar la situación de la empresa.

2) Estados de Pérdidas y Ganancias Presupuestados, Anual, mensual y Diario por el año 2012

2.1 Ventas mensuales año inmediato anterior 2011.

VENTAS MENSUALES AÑO INMEDIATO ANTERIOR 2011			
CORTE DEL MES	MES		
30/01/2010	enero	\$999,315.00	5.70%
28/02/2010	febrero	\$1,051,911.00	6.00%
31/03/2010	marzo	\$1,279,825.00	7.30%
30/04/2010	abril	\$894,126.00	5.10%
31/05/2010	mayo	\$2,086,290.00	11.90%
30/06/2010	junio	\$1,227,229.00	7.00%
30/07/2010	julio	\$1,385,016.00	7.90%
31/08/2010	agosto	\$1,507,739.00	8.60%
30/09/2010	septiembre	\$1,612,930.00	9.20%
31/10/2010	octubre	\$1,455,144.00	8.30%
30/11/2010	noviembre	\$1,700,589.00	9.70%
31/12/2010	diciembre	\$2,331,736.00	13.30%
	TOTAL	\$17,531,850.00	100%

En el siguiente documento se muestran desglosados los distintos conceptos que componen el presupuesto para el año 2012.

En cada concepto se hacen algunas recomendaciones para lograr un aumento en la utilidad neta mayor al pronosticado en este documento

DETERMINACION DEL PRESUPUESTO ANUAL 2012

AÑO	2009		2010		2011		2012	
CONCEPTOS	REAL		REAL		REAL		PRESUPUESTO	
VENTAS								
ALIMENTOS	\$9,466,800.00	62.40%	\$11,167,800.00	68.80%	\$11,290,650.00	64.40%	\$12,459,310.48	65.20%
VINOS	\$2,336,250.00	15.40%	\$1,655,850.00	10.20%	\$2,191,350.00	12.50%	\$2,426,854.97	12.70%
BEBIDAS	\$3,368,400.00	22.20%	\$3,409,350.00	21.00%	\$4,049,850.00	23.10%	\$4,223,551.55	22.10%
TOTAL	\$15,171,450.00	100.00%	\$16,233,000.00	100.00%	\$17,531,850.00	100.00%	\$19,109,717.00	100.00%
COSTO DE VENTAS								
		1.07		1.08		1.09		
ALIMENTOS	\$3,048,150.00	32.20%	\$3,606,750.00	32.30%	\$3,658,200.00	32.40%	\$4,049,275.91	32.50%
VINOS	\$806,400.00	34.52%	\$571,200.00	34.50%	\$756,000.00	34.50%	\$837,264.96	34.50%
BEBIDAS	\$707,700.00	21.01%	\$699,300.00	20.51%	\$809,550.00	19.99%	\$844,272.30	19.99%
TOTAL	\$4,562,250.00	30.07%	\$4,877,250.00	30.05%	\$5,223,750.00	29.80%	\$5,730,813.17	29.99%
UTILIDAD BRUTA								
ALIMENTOS	\$6,418,650.00	67.80%	\$7,561,050.00	67.70%	\$7,632,450.00	67.60%	\$8,410,034.57	67.50%
VINOS	\$1,529,850.00	65.48%	\$1,084,650.00	65.50%	\$1,435,350.00	65.50%	\$1,589,590.00	65.50%
BEBIDAS	\$2,660,700.00	78.99%	\$2,710,050.00	79.49%	\$3,240,300.00	80.01%	\$3,379,279.26	80.01%
TOTAL	\$10,609,200.00	69.93%	\$11,355,750.00	69.95%	\$12,308,100.00	70.20%	\$13,378,903.83	70.01%
GASTOS DIRECTOS								
SUELDOS Y PRESTACIONES	\$2,185,050.00	14.40%	\$2,434,950.00	15.00%	\$2,735,250.00	15.60%	\$3,095,774.15	16.20%
GASTOS NORMALES	\$1,061,550.00	7.00%	\$1,038,450.00	6.40%	\$1,016,400.00	5.80%	\$1,108,363.59	5.80%
MUSICA Y V	\$637,350.00	4.20%	\$682,500.00	4.20%	\$736,050.00	4.20%	\$802,608.11	4.20%
TOTAL	\$3,883,950.00	25.60%	\$4,155,900.00	25.60%	\$4,487,700.00	25.60%	\$5,006,745.85	26.20%
GASTOS INDIRECTOS								
SUELDOS Y PRESTACIONES	\$1,441,650.00	9.50%	\$1,607,550.00	9.90%	\$1,806,000.00	10.30%	\$2,044,739.72	10.70%
PUBLICIDAD	\$515,550.00	3.40%	\$552,300.00	3.40%	\$596,400.00	3.40%	\$649,730.38	3.40%
MTTO Y ADM	\$788,550.00	5.20%	\$762,300.00	4.70%	\$736,050.00	4.20%	\$802,608.11	4.20%
TOTAL	\$2,745,750.00	18.10%	\$2,922,150.00	18.00%	\$3,138,450.00	17.90%	\$3,497,078.21	18.30%
OTROS GASTOS								
VARIOS	\$181,650.00	1.20%	\$226,800.00	1.40%	\$280,350.00	1.60%	\$343,974.91	1.80%
DEPRECIACION	\$1,171,800.00	7.72%	\$1,170,750.00	7.21%	\$1,170,750.00	6.68%	\$1,170,750.00	6.13%
TOTAL	\$1,353,450.00	8.92%	\$1,397,550.00	8.61%	\$1,451,100.00	8.28%	\$1,514,724.91	7.93%
Total gastos	\$7,983,150.00	52.62%	\$8,475,600.00	52.21%	\$9,077,250.00	51.78%	\$10,018,548.97	52.43%
UTILIDAD ANTES DE ISR	\$2,626,050.00	17.31%	\$2,880,150.00	17.74%	\$3,230,850.00	18.43%	\$3,360,354.86	17.58%
ISR	\$787,815.00	5.19%	\$864,045.00	5.32%	\$969,255.00	5.53%	\$1,008,106.46	5.28%
PTU	\$262,605.00	1.73%	\$288,015.00	1.77%	\$323,085.00	1.84%	\$336,035.49	1.76%
UTILIDAD NETA	\$1,575,630.00	10.39%	\$1,728,090.00	10.65%	\$1,938,510.00	11.06%	\$2,016,212.92	10.55%

2.3 Estado de pérdidas y ganancias mensual presupuestado.

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS MENSUAL PRESUPUESTADO AÑO 2012														
			enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
VENTAS	\$	%	5.7%	6.0%	7.3%	5.1%	11.9%	7.0%	7.9%	8.6%	9.2%	8.3%	9.7%	13.3%
ALIMENTOS	\$ 12,459,310	65.20%	\$710,180.38	\$747,558.63	\$909,529.63	\$635,426.01	\$1,482,657.84	\$872,151.38	\$984,285.42	\$1,071,500.63	\$1,146,256.42	\$1,034,123.09	\$1,208,552.80	\$1,657,088.26
VINOS	\$ 2,426,855	12.70%	\$138,330.67	\$145,611.30	\$177,160.41	\$123,769.83	\$288,795.72	\$169,879.78	\$191,721.52	\$208,709.51	\$223,270.63	\$201,429.02	\$235,404.87	\$322,771.70
BEBIDAS	\$ 4,223,552	22.10%	\$240,742.33	\$253,413.09	\$308,319.25	\$215,401.53	\$502,602.60	\$295,648.49	\$333,660.54	\$363,225.41	\$388,566.69	\$350,554.89	\$409,684.39	\$561,732.34
TOTAL	\$ 19,109,717	100.00%	\$1,089,253.38	\$1,146,583.02	\$1,395,009.29	\$974,597.37	\$2,274,056.16	\$1,337,679.64	\$1,509,667.48	\$1,643,435.55	\$1,758,093.75	\$1,586,107.00	\$1,853,642.06	\$2,541,592.31
COSTO DE VENTAS														
ALIMENTOS	\$ 4,049,276	32.50%	\$230,808.62	\$242,956.55	\$295,597.13	\$206,513.45	\$481,863.80	\$283,449.20	\$319,892.76	\$348,237.70	\$372,533.34	\$336,090.00	\$392,779.66	\$538,553.68
VINOS	\$ 837,265	34.50%	\$47,724.08	\$50,235.90	\$61,120.34	\$42,700.59	\$99,634.52	\$58,608.52	\$66,143.93	\$72,004.78	\$77,028.37	\$69,493.01	\$81,214.68	\$111,356.24
BEBIDAS	\$ 844,272	19.99%	\$48,123.50	\$50,656.34	\$61,631.88	\$43,057.97	\$100,468.40	\$59,099.04	\$66,697.50	\$72,607.41	\$77,673.04	\$70,074.62	\$81,894.39	\$112,288.21
TOTAL	\$ 5,730,813	29.99%	\$326,656.20	\$343,848.79	\$418,349.34	\$292,272.01	\$681,966.72	\$401,156.76	\$452,734.19	\$492,849.90	\$527,234.75	\$475,657.64	\$555,888.73	\$762,198.13
UTILIDAD BRUTA														
ALIMENTOS	\$ 8,410,035	67.50%	\$479,371.75	\$504,602.07	\$613,932.50	\$428,912.55	\$1,000,794.04	\$588,702.18	\$664,392.66	\$723,262.93	\$773,723.08	\$698,033.09	\$815,773.14	\$1,118,534.57
VINOS	\$ 1,589,590	65.50%	\$90,606.59	\$95,375.40	\$116,040.07	\$81,069.24	\$189,161.20	\$111,271.25	\$125,577.60	\$136,704.73	\$146,242.26	\$131,936.01	\$154,190.19	\$211,415.47
BEBIDAS	\$ 3,379,279	80.01%	\$192,618.83	\$202,756.76	\$246,687.38	\$172,343.56	\$402,134.20	\$236,549.45	\$266,963.03	\$290,618.00	\$310,893.65	\$280,480.26	\$327,790.00	\$449,444.13
TOTAL	\$ 13,378,904	70.01%	\$762,597.18	\$802,734.23	\$976,659.94	\$682,325.35	\$1,592,089.44	\$936,522.89	\$1,056,933.29	\$1,150,585.65	\$1,230,859.00	\$1,110,449.36	\$1,297,753.33	\$1,779,394.17
GASTOS DIRECTOS														
SUELDOS Y PRESTACIONES	\$ 3,095,774	16.20%	\$176,459.05	\$185,746.45	\$225,991.50	\$157,884.77	\$368,397.10	\$216,704.10	\$244,566.13	\$266,236.56	\$284,811.19	\$256,949.33	\$300,290.01	\$411,737.95
GASTOS NORMALES	\$ 1,108,364	5.80%	\$63,176.70	\$66,501.82	\$80,910.54	\$56,526.65	\$131,895.26	\$77,585.42	\$87,560.71	\$95,319.26	\$101,969.44	\$91,994.21	\$107,511.24	\$147,412.35
MUSICA Y V	\$ 802,608	4.20%	\$45,748.64	\$48,156.49	\$58,590.39	\$40,933.09	\$95,510.36	\$56,182.55	\$63,406.03	\$69,024.29	\$73,839.94	\$66,616.49	\$77,852.97	\$106,746.88
TOTAL	\$ 5,006,746	25.60%	\$285,384.39	\$300,404.75	\$365,492.43	\$255,344.51	\$595,802.71	\$350,472.07	\$395,532.88	\$430,580.11	\$460,620.56	\$415,560.03	\$485,654.22	\$665,897.18
GASTOS INDIRECTOS														
SUELDOS Y PRESTACIONES	\$ 2,044,740	10.70%	\$116,550.11	\$122,684.38	\$149,265.99	\$104,281.92	\$243,324.01	\$143,131.72	\$161,534.42	\$175,847.60	\$188,116.03	\$169,713.45	\$198,339.70	\$271,950.38
PUBLICIDAD	\$ 649,730	3.40%	\$37,034.61	\$38,983.82	\$47,430.32	\$33,136.31	\$77,317.91	\$45,481.11	\$51,328.69	\$55,876.81	\$59,775.19	\$53,927.64	\$63,023.83	\$86,414.14
MTTO Y ADM	\$ 802,608	4.20%	\$45,748.64	\$48,156.49	\$58,590.39	\$40,933.09	\$95,510.36	\$56,182.55	\$63,406.03	\$69,024.29	\$73,839.94	\$66,616.49	\$77,852.97	\$106,746.88
TOTAL	\$ 3,497,078	18.30%	\$199,333.37	\$209,824.69	\$255,286.70	\$178,351.32	\$416,152.28	\$244,795.38	\$276,269.15	\$300,748.71	\$321,731.16	\$290,257.58	\$339,216.50	\$465,111.39
OTROS GASTOS														
VARIOS	\$ 343,975	1.80%	\$19,606.56	\$20,638.49	\$25,110.17	\$17,542.75	\$40,933.01	\$24,078.23	\$27,174.01	\$29,581.84	\$31,645.69	\$28,549.93	\$33,365.56	\$45,748.66
DEPRECIACION	\$ 1,170,750	6.13%	\$97,562.50	\$97,562.50	\$97,562.50	\$97,562.50	\$97,562.50	\$97,562.50	\$97,562.50	\$97,562.50	\$97,562.50	\$97,562.50	\$97,562.50	\$97,562.50
TOTAL	\$ 1,514,725	7.93%	\$117,169.06	\$118,200.99	\$122,672.67	\$115,105.25	\$138,495.51	\$121,640.73	\$124,736.51	\$127,144.34	\$129,208.19	\$126,112.43	\$130,928.06	\$143,311.16
Total de Gastos	\$ 10,018,549	52.43%	\$601,886.81	\$628,430.44	\$743,451.80	\$548,801.08	\$1,150,450.50	\$716,908.18	\$796,538.54	\$858,473.16	\$911,559.90	\$831,930.04	\$955,798.77	\$1,274,319.74
UTILIDAD A/ISR	\$ 3,360,355	17.58%	\$191,540.14	\$201,621.29	\$245,305.90	\$171,378.41	\$399,882.20	\$235,224.74	\$265,468.01	\$288,990.50	\$309,152.61	\$278,909.54	\$325,954.34	\$446,927.19
ISR	\$ 1,008,106	5.28%	\$57,462.04	\$60,486.39	\$73,591.77	\$51,413.52	\$119,964.66	\$70,567.42	\$79,640.40	\$86,697.15	\$92,745.78	\$83,672.86	\$97,786.30	\$134,078.16
PTU	\$ 336,035	1.76%	\$19,154.01	\$20,162.13	\$24,530.59	\$17,137.84	\$39,988.22	\$23,522.47	\$26,546.80	\$28,899.05	\$30,915.26	\$27,890.95	\$32,595.43	\$44,692.72
UTILIDAD NETA	\$ 2,016,213	10.55%	\$114,924.08	\$120,972.78	\$147,183.54	\$102,827.05	\$239,929.32	\$141,134.85	\$159,280.80	\$173,394.30	\$185,491.57	\$167,345.72	\$195,572.60	\$268,156.31

DETERMINACION DE VENTAS DIARIAS REALES 2011
Enero

NOMBRE	DIA	PORCIENTO	IMPORTE
<i>Viernes</i>	<i>01/01/2011</i>		\$ -
<i>Sábado</i>	<i>02/01/2011</i>	<i>4.75%</i>	\$ 47,467.46
<i>Domingo</i>	<i>03/01/2011</i>	<i>3.76%</i>	\$ 37,574.24
<i>Lunes</i>	<i>04/01/2011</i>	<i>1.07%</i>	\$ 10,692.67
<i>Martes</i>	<i>05/01/2011</i>	<i>1.19%</i>	\$ 11,891.85
<i>Miércoles</i>	<i>06/01/2011</i>	<i>2.34%</i>	\$ 23,383.97
<i>Jueves</i>	<i>07/01/2011</i>	<i>2.80%</i>	\$ 27,980.82
<i>Viernes</i>	<i>08/01/2011</i>	<i>4.39%</i>	\$ 43,869.93
<i>Sábado</i>	<i>09/01/2011</i>	<i>5.09%</i>	\$ 50,865.13
<i>Domingo</i>	<i>10/01/2011</i>	<i>3.18%</i>	\$ 31,778.22
<i>Lunes</i>	<i>11/01/2011</i>	<i>1.09%</i>	\$ 10,892.53
<i>Martes</i>	<i>12/01/2011</i>	<i>1.28%</i>	\$ 12,791.23
<i>Miércoles</i>	<i>13/01/2011</i>	<i>2.15%</i>	\$ 21,485.27
<i>Jueves</i>	<i>14/01/2011</i>	<i>2.53%</i>	\$ 25,282.67
<i>Viernes</i>	<i>15/01/2011</i>	<i>4.78%</i>	\$ 47,767.26
<i>Sábado</i>	<i>16/01/2011</i>	<i>8.91%</i>	\$ 89,038.97
<i>Domingo</i>	<i>17/01/2011</i>	<i>3.97%</i>	\$ 39,672.81
<i>Lunes</i>	<i>18/01/2011</i>	<i>1.16%</i>	\$ 11,592.05
<i>Martes</i>	<i>19/01/2011</i>	<i>1.45%</i>	\$ 14,490.07
<i>Miércoles</i>	<i>20/01/2011</i>	<i>2.26%</i>	\$ 22,584.52
<i>Jueves</i>	<i>21/01/2011</i>	<i>2.97%</i>	\$ 29,679.66
<i>Viernes</i>	<i>22/01/2011</i>	<i>4.91%</i>	\$ 49,066.37
<i>Sábado</i>	<i>23/01/2011</i>	<i>4.94%</i>	\$ 49,366.16
<i>Domingo</i>	<i>24/01/2011</i>	<i>3.77%</i>	\$ 37,674.18
<i>Lunes</i>	<i>25/01/2011</i>	<i>1.26%</i>	\$ 12,591.37
<i>Martes</i>	<i>26/01/2011</i>	<i>1.69%</i>	\$ 16,888.42
<i>Miércoles</i>	<i>27/01/2011</i>	<i>2.87%</i>	\$ 28,680.34
<i>Jueves</i>	<i>28/01/2011</i>	<i>3.33%</i>	\$ 33,277.19
<i>Viernes</i>	<i>29/01/2011</i>	<i>6.11%</i>	\$ 61,058.15
<i>Sábado</i>	<i>30/01/2011</i>	<i>4.55%</i>	\$ 45,468.83
<i>Domingo</i>	<i>31/01/2011</i>	<i>5.45%</i>	\$ 54,462.67
TOTAL		100.00%	\$ 999,315.00

DETERMINACION DE VENTAS DIARIAS REALES 2011
Febrero

NOMBRE	DIA	PORCIENTO	IMPORTE
Lunes	01/02/2011	4.29%	\$ 45,126.98
Martes	02/02/2011	2.28%	\$ 23,983.57
Miércoles	03/02/2011	2.79%	\$ 29,348.32
Jueves	04/02/2011	4.94%	\$ 51,964.40
Viernes	05/02/2011	5.16%	\$ 54,278.61
Sábado	06/02/2011	4.16%	\$ 43,759.50
Domingo	07/02/2011	3.75%	\$ 39,446.66
Lunes	08/02/2011	1.66%	\$ 17,461.72
Martes	09/02/2011	1.89%	\$ 19,881.12
Miércoles	10/02/2011	2.15%	\$ 22,616.09
Jueves	11/02/2011	3.45%	\$ 36,290.93
Viernes	12/02/2011	4.81%	\$ 50,596.92
Sábado	13/02/2011	5.33%	\$ 56,066.86
Domingo	14/02/2011	6.47%	\$ 68,058.64
Lunes	15/02/2011	3.26%	\$ 34,292.30
Martes	16/02/2011	1.89%	\$ 19,881.12
Miércoles	17/02/2011	2.26%	\$ 23,773.19
Jueves	18/02/2011	2.99%	\$ 31,452.14
Viernes	19/02/2011	4.95%	\$ 52,069.59
Sábado	20/02/2011	5.12%	\$ 53,857.84
Domingo	21/02/2011	3.60%	\$ 37,868.80
Lunes	22/02/2011	1.87%	\$ 19,670.74
Martes	23/02/2011	1.89%	\$ 19,881.12
Miércoles	24/02/2011	2.45%	\$ 25,771.82
Jueves	25/02/2011	2.92%	\$ 30,715.80
Viernes	26/02/2011	4.49%	\$ 47,230.80
Sábado	27/02/2011	5.19%	\$ 54,594.18
Domingo	28/02/2011	3.99%	\$ 41,971.25
TOTAL		100.00%	\$ 1,051,911.00

DETERMINACION DE VENTAS DIARIAS REALES 2011
Marzo

NOMBRE	DIA	PORCIENTO	IMPORTE
Lunes	01/03/2011	1.92%	\$ 24,561.00
Martes	02/03/2011	1.73%	\$ 22,160.00
Miércoles	03/03/2011	1.90%	\$ 24,348.00
Jueves	04/03/2011	2.40%	\$ 30,756.00
Viernes	05/03/2011	5.12%	\$ 65,513.00
Sábado	06/03/2011	4.92%	\$ 62,983.00
Domingo	07/03/2011	2.80%	\$ 35,880.00
Lunes	08/03/2011	1.94%	\$ 24,805.00
Martes	09/03/2011	1.84%	\$ 23,487.00
Miércoles	10/03/2011	1.63%	\$ 20,875.00
Jueves	11/03/2011	2.30%	\$ 29,460.00
Viernes	12/03/2011	4.35%	\$ 55,654.00
Sábado	13/03/2011	4.60%	\$ 58,845.00
Domingo	14/03/2011	5.54%	\$ 70,875.00
Lunes	15/03/2011	6.06%	\$ 77,588.00
Martes	16/03/2011	1.70%	\$ 21,807.00
Miércoles	17/03/2011	1.75%	\$ 22,359.00
Jueves	18/03/2011	2.52%	\$ 32,223.00
Viernes	19/03/2011	4.60%	\$ 58,935.00
Sábado	20/03/2011	4.75%	\$ 60,757.00
Domingo	21/03/2011	2.72%	\$ 34,865.00
Lunes	22/03/2011	1.75%	\$ 22,412.00
Martes	23/03/2011	1.65%	\$ 21,137.00
Miércoles	24/03/2011	1.90%	\$ 24,298.00
Jueves	25/03/2011	2.60%	\$ 33,229.00
Viernes	26/03/2011	4.26%	\$ 54,544.00
Sábado	27/03/2011	5.10%	\$ 65,276.00
Domingo	28/03/2011	3.04%	\$ 38,902.00
Lunes	29/03/2011	5.20%	\$ 66,558.00
Martes	30/03/2011	5.50%	\$ 70,390.00
Miércoles	31/03/2011	1.90%	\$ 24,343.00
TOTAL		100.00%	\$ 1,279,825.00

DETERMINACION DE VENTAS DIARIAS REALES 2011
Abril

NOMBRE	DIA	PORCIENTO	IMPORTE
Jueves	01/04/2011	2.20%	\$ 19,645.00
Viernes	02/04/2011	5.13%	\$ 45,875.00
Sábado	03/04/2011	5.15%	\$ 46,091.00
Domingo	04/04/2011	2.74%	\$ 24,465.00
Lunes	05/04/2011	1.54%	\$ 13,763.00
Martes	06/04/2011	1.28%	\$ 11,454.00
Miércoles	07/04/2011	1.42%	\$ 12,653.00
Jueves	08/04/2011	2.33%	\$ 20,875.00
Viernes	09/04/2011	5.61%	\$ 50,129.00
Sábado	10/04/2011	5.88%	\$ 52,568.00
Domingo	11/04/2011	2.66%	\$ 23,765.00
Lunes	12/04/2011	1.47%	\$ 13,154.00
Martes	13/04/2011	1.36%	\$ 12,190.00
Miércoles	14/04/2011	1.52%	\$ 13,548.00
Jueves	15/04/2011	5.69%	\$ 50,878.00
Viernes	16/04/2011	7.35%	\$ 65,689.00
Sábado	17/04/2011	7.85%	\$ 70,233.00
Domingo	18/04/2011	2.36%	\$ 21,095.00
Lunes	19/04/2011	1.63%	\$ 14,533.00
Martes	20/04/2011	1.38%	\$ 12,335.00
Miércoles	21/04/2011	1.51%	\$ 13,546.00
Jueves	22/04/2011	2.54%	\$ 22,675.00
Viernes	23/04/2011	5.64%	\$ 50,422.00
Sábado	24/04/2011	5.43%	\$ 48,519.00
Domingo	25/04/2011	2.33%	\$ 20,876.00
Lunes	26/04/2011	1.60%	\$ 14,343.00
Martes	27/04/2011	1.45%	\$ 13,008.00
Miércoles	28/04/2011	1.52%	\$ 13,598.00
Jueves	29/04/2011	4.87%	\$ 43,548.00
Viernes	30/04/2011	6.56%	\$ 58,653.00
TOTAL		100.00%	\$ 894,126.00

DETERMINACION DE VENTAS DIARIAS REALES 2011**Mayo**

NOMBRE	DIA	PORCIENTO	IMPORTE
<i>Sabado</i>	<i>01/05/2011</i>	3.00%	\$ 62,620.00
<i>Domingo</i>	<i>02/05/2011</i>	1.91%	\$ 39,862.00
<i>Lunes</i>	<i>03/05/2011</i>	1.37%	\$ 28,576.00
<i>Martes</i>	<i>04/05/2011</i>	1.32%	\$ 27,575.00
<i>Miércoles</i>	<i>05/05/2011</i>	1.78%	\$ 37,235.00
<i>Jueves</i>	<i>06/05/2011</i>	2.37%	\$ 49,353.00
<i>Viernes</i>	<i>07/05/2011</i>	4.16%	\$ 86,865.00
<i>Sábado</i>	<i>08/05/2011</i>	4.68%	\$ 97,546.00
<i>Domingo</i>	<i>09/05/2011</i>	2.89%	\$ 60,344.00
<i>Lunes</i>	<i>10/05/2011</i>	4.39%	\$ 91,577.00
<i>Martes</i>	<i>11/05/2011</i>	2.03%	\$ 42,345.00
<i>Miércoles</i>	<i>12/05/2011</i>	2.12%	\$ 44,323.00
<i>Jueves</i>	<i>13/05/2011</i>	2.56%	\$ 53,465.00
<i>Viernes</i>	<i>14/05/2011</i>	3.39%	\$ 70,725.00
<i>Sábado</i>	<i>15/05/2011</i>	5.37%	\$ 111,970.00
<i>Domingo</i>	<i>16/05/2011</i>	5.53%	\$ 115,344.00
<i>Lunes</i>	<i>17/05/2011</i>	2.09%	\$ 43,565.00
<i>Martes</i>	<i>18/05/2011</i>	2.01%	\$ 41,842.00
<i>Miércoles</i>	<i>19/05/2011</i>	2.02%	\$ 42,235.00
<i>Jueves</i>	<i>20/05/2011</i>	2.65%	\$ 55,344.00
<i>Viernes</i>	<i>21/05/2011</i>	5.67%	\$ 118,254.00
<i>Sábado</i>	<i>22/05/2011</i>	5.78%	\$ 120,567.00
<i>Domingo</i>	<i>23/05/2011</i>	3.16%	\$ 65,881.00
<i>Lunes</i>	<i>24/05/2011</i>	2.00%	\$ 41,701.00
<i>Martes</i>	<i>25/05/2011</i>	2.04%	\$ 42,467.00
<i>Miércoles</i>	<i>26/05/2011</i>	2.13%	\$ 44,498.00
<i>Jueves</i>	<i>27/05/2011</i>	2.65%	\$ 55,360.00
<i>Viernes</i>	<i>28/05/2011</i>	3.64%	\$ 75,967.00
<i>Sábado</i>	<i>29/05/2011</i>	6.30%	\$ 131,534.00
<i>Domingo</i>	<i>30/05/2011</i>	6.46%	\$ 134,856.00
<i>Lunes</i>	<i>31/05/2011</i>	2.52%	\$ 52,494.00
TOTAL		100.00%	\$ 2,086,290.00

DETERMINACION DE VENTAS DIARIAS REALES 2011
Junio

NOMBRE	DIA	PORCIENTO	IMPORTE
Martes	01/06/2011	1.72%	\$ 21,053.00
Miércoles	02/06/2011	2.02%	\$ 24,845.00
Jueves	03/06/2011	3.00%	\$ 36,866.00
Viernes	04/06/2011	5.33%	\$ 65,430.00
Sábado	05/06/2011	5.77%	\$ 70,843.00
Domingo	06/06/2011	3.25%	\$ 39,876.00
Lunes	07/06/2011	1.94%	\$ 23,758.00
Martes	08/06/2011	2.02%	\$ 24,765.00
Miércoles	09/06/2011	1.70%	\$ 20,916.00
Jueves	10/06/2011	2.50%	\$ 30,642.00
Viernes	11/06/2011	4.56%	\$ 55,939.00
Sábado	12/06/2011	5.10%	\$ 62,645.00
Domingo	13/06/2011	2.60%	\$ 31,865.00
Lunes	14/06/2011	1.92%	\$ 23,546.00
Martes	15/06/2011	5.72%	\$ 70,145.00
Miércoles	16/06/2011	5.33%	\$ 65,459.00
Jueves	17/06/2011	2.62%	\$ 32,192.00
Viernes	18/06/2011	4.53%	\$ 55,649.00
Sábado	19/06/2011	4.74%	\$ 58,201.00
Domingo	20/06/2011	1.63%	\$ 20,012.00
Lunes	21/06/2011	1.95%	\$ 23,948.00
Martes	22/06/2011	1.83%	\$ 22,421.00
Miércoles	23/06/2011	1.80%	\$ 22,047.00
Jueves	24/06/2011	2.47%	\$ 30,254.00
Viernes	25/06/2011	4.19%	\$ 51,423.00
Sábado	26/06/2011	4.25%	\$ 52,209.00
Domingo	27/06/2011	2.24%	\$ 27,543.00
Lunes	28/06/2011	1.72%	\$ 21,051.00
Martes	29/06/2011	5.58%	\$ 68,465.00
Miércoles	30/06/2011	5.97%	\$ 73,221.00
TOTAL		100.00%	\$ 1,227,229.00

DETERMINACIÓN DE VENTAS DIARIAS PRESUPUESTADAS 2012

Enero

NOMBRE	DIA	PORCIENTO	IMPORTE
Sábado	01/01/2012		CERRADO
Domingo	02/01/2012	3.97%	\$ 43,257.52
Lunes	03/01/2012	1.09%	\$ 11,872.86
Martes	04/01/2012	1.19%	\$ 12,962.12
Miércoles	05/01/2012	2.34%	\$ 25,488.53
Jueves	06/01/2012	2.80%	\$ 30,499.09
Viernes	07/01/2012	4.39%	\$ 47,818.22
Sábado	08/01/2012	5.09%	\$ 55,443.00
Domingo	09/01/2012	3.16%	\$ 34,420.41
Lunes	10/01/2012	1.07%	\$ 11,655.01
Martes	11/01/2012	1.21%	\$ 13,179.97
Miércoles	12/01/2012	2.15%	\$ 23,418.95
Jueves	13/01/2012	2.53%	\$ 27,558.11
Viernes	14/01/2012	4.78%	\$ 52,066.31
Sábado	15/01/2012	5.29%	\$ 57,621.50
Domingo	16/01/2012	6.91%	\$ 75,267.41
Lunes	17/01/2012	1.11%	\$ 12,090.71
Martes	18/01/2012	1.45%	\$ 15,794.17
Miércoles	19/01/2012	2.26%	\$ 24,617.13
Jueves	20/01/2012	2.97%	\$ 32,350.83
Viernes	21/01/2012	4.91%	\$ 53,482.34
Sábado	22/01/2012	4.94%	\$ 53,809.12
Domingo	23/01/2012	3.77%	\$ 41,064.85
Lunes	24/01/2012	1.91%	\$ 20,804.74
Martes	25/01/2012	1.37%	\$ 14,922.77
Miércoles	26/01/2012	2.87%	\$ 31,261.57
Jueves	27/01/2012	3.33%	\$ 36,272.14
Viernes	28/01/2012	5.03%	\$ 54,789.44
Sábado	29/01/2012	6.11%	\$ 66,531.00
Domingo	30/01/2012	4.55%	\$ 49,570.00
Lunes	31/01/2012	5.45%	\$ 59,364.00
TOTAL		100.00%	\$ 1,089,253.82

DETERMINACIÓN DE VENTAS DIARIAS PRESUPUESTADAS 2012

Febrero

<i>NOMBRE</i>	<i>DIA</i>	<i>PORCIENTO</i>	<i>IMPORTE</i>
<i>Martes</i>	<i>01/02/2011</i>	<i>4.29%</i>	<i>\$ 49,188.41</i>
<i>Miércoles</i>	<i>02/02/2011</i>	<i>2.28%</i>	<i>\$ 26,142.09</i>
<i>Jueves</i>	<i>03/02/2011</i>	<i>2.79%</i>	<i>\$ 31,989.67</i>
<i>Viernes</i>	<i>04/02/2011</i>	<i>4.94%</i>	<i>\$ 56,641.20</i>
<i>Sábado</i>	<i>05/02/2011</i>	<i>5.16%</i>	<i>\$ 59,163.68</i>
<i>Domingo</i>	<i>06/02/2011</i>	<i>3.75%</i>	<i>\$ 42,996.86</i>
<i>Lunes</i>	<i>07/02/2011</i>	<i>1.66%</i>	<i>\$ 19,033.28</i>
<i>Martes</i>	<i>08/02/2011</i>	<i>1.77%</i>	<i>\$ 20,294.52</i>
<i>Miércoles</i>	<i>09/02/2011</i>	<i>2.05%</i>	<i>\$ 23,504.95</i>
<i>Jueves</i>	<i>10/02/2011</i>	<i>2.45%</i>	<i>\$ 28,091.28</i>
<i>Viernes</i>	<i>11/02/2011</i>	<i>4.36%</i>	<i>\$ 49,991.02</i>
<i>Sábado</i>	<i>12/02/2011</i>	<i>5.18%</i>	<i>\$ 59,393.00</i>
<i>Domingo</i>	<i>13/02/2011</i>	<i>4.22%</i>	<i>\$ 48,385.80</i>
<i>Lunes</i>	<i>14/02/2011</i>	<i>6.47%</i>	<i>\$ 74,183.92</i>
<i>Martes</i>	<i>15/02/2011</i>	<i>3.26%</i>	<i>\$ 37,378.61</i>
<i>Miércoles</i>	<i>16/02/2011</i>	<i>2.26%</i>	<i>\$ 25,912.78</i>
<i>Jueves</i>	<i>17/02/2011</i>	<i>2.99%</i>	<i>\$ 34,282.83</i>
<i>Viernes</i>	<i>18/02/2011</i>	<i>4.95%</i>	<i>\$ 56,755.86</i>
<i>Sábado</i>	<i>19/02/2011</i>	<i>5.12%</i>	<i>\$ 58,705.05</i>
<i>Domingo</i>	<i>20/02/2011</i>	<i>3.40%</i>	<i>\$ 38,983.82</i>
<i>Lunes</i>	<i>21/02/2011</i>	<i>1.77%</i>	<i>\$ 20,294.52</i>
<i>Martes</i>	<i>22/02/2011</i>	<i>1.89%</i>	<i>\$ 21,670.42</i>
<i>Miércoles</i>	<i>23/02/2011</i>	<i>2.35%</i>	<i>\$ 26,944.70</i>
<i>Jueves</i>	<i>24/02/2011</i>	<i>2.92%</i>	<i>\$ 33,480.22</i>
<i>Viernes</i>	<i>25/02/2011</i>	<i>4.28%</i>	<i>\$ 49,073.75</i>
<i>Sábado</i>	<i>26/02/2011</i>	<i>5.04%</i>	<i>\$ 57,787.78</i>
<i>Domingo</i>	<i>27/02/2011</i>	<i>3.39%</i>	<i>\$ 38,869.16</i>
<i>Lunes</i>	<i>28/02/2011</i>	<i>5.01%</i>	<i>\$ 57,443.81</i>
TOTAL		100.00%	\$ 1,146,583.02

DETERMINACIÓN DE VENTAS DIARIAS PRESUPUESTADAS 2012

Marzo

NOMBRE	DIA	PORCIENTO	IMPORTE
Martes	01/03/2011	1.73%	\$ 24,133.66
Miércoles	02/03/2011	1.90%	\$ 26,505.18
Jueves	03/03/2011	2.40%	\$ 33,480.22
Viernes	04/03/2011	5.12%	\$ 71,424.48
Sábado	05/03/2011	4.92%	\$ 68,634.46
Domingo	06/03/2011	2.80%	\$ 39,060.26
Lunes	07/03/2011	1.92%	\$ 26,784.18
Martes	08/03/2011	1.84%	\$ 25,668.17
Miércoles	09/03/2011	1.63%	\$ 22,738.65
Jueves	10/03/2011	2.30%	\$ 32,085.21
Viernes	11/03/2011	4.35%	\$ 60,682.90
Sábado	12/03/2011	4.60%	\$ 64,170.43
Domingo	13/03/2011	5.54%	\$ 77,283.51
Lunes	14/03/2011	1.70%	\$ 23,715.16
Martes	15/03/2011	6.06%	\$ 84,537.56
Miércoles	16/03/2011	1.75%	\$ 24,412.66
Jueves	17/03/2011	2.52%	\$ 35,154.23
Viernes	18/03/2011	4.60%	\$ 64,170.43
Sábado	19/03/2011	4.75%	\$ 66,262.94
Domingo	20/03/2011	2.72%	\$ 37,944.25
Lunes	21/03/2011	1.94%	\$ 27,063.18
Martes	22/03/2011	1.66%	\$ 23,157.15
Miércoles	23/03/2011	1.90%	\$ 26,505.18
Jueves	24/03/2011	2.60%	\$ 36,270.24
Viernes	25/03/2011	4.26%	\$ 59,427.40
Sábado	26/03/2011	5.10%	\$ 71,145.47
Domingo	27/03/2011	3.04%	\$ 42,408.28
Lunes	28/03/2011	1.75%	\$ 24,412.66
Martes	29/03/2011	1.90%	\$ 26,505.18
Miércoles	30/03/2011	5.50%	\$ 76,725.51
Jueves	31/03/2011	5.20%	\$ 72,540.48
TOTAL		100%	\$ 1,395,009.29

DETERMINACIÓN DE VENTAS DIARIAS PRESUPUESTADAS

Abril

NOMBRE	DIA	PORCIENTO	IMPORTE
<i>Viernes</i>	<i>01/04/2011</i>	<i>5.13%</i>	<i>\$ 49,996.84</i>
<i>Sábado</i>	<i>02/04/2011</i>	<i>5.15%</i>	<i>\$ 50,191.76</i>
<i>Domingo</i>	<i>03/04/2011</i>	<i>2.74%</i>	<i>\$ 26,703.97</i>
<i>Lunes</i>	<i>04/04/2011</i>	<i>1.54%</i>	<i>\$ 15,008.80</i>
<i>Martes</i>	<i>05/04/2011</i>	<i>1.28%</i>	<i>\$ 12,474.85</i>
<i>Miércoles</i>	<i>06/04/2011</i>	<i>1.42%</i>	<i>\$ 13,839.28</i>
<i>Jueves</i>	<i>07/04/2011</i>	<i>2.20%</i>	<i>\$ 21,441.14</i>
<i>Viernes</i>	<i>08/04/2011</i>	<i>5.61%</i>	<i>\$ 54,674.91</i>
<i>Sábado</i>	<i>09/04/2011</i>	<i>5.88%</i>	<i>\$ 57,306.33</i>
<i>Domingo</i>	<i>10/04/2011</i>	<i>2.66%</i>	<i>\$ 25,924.29</i>
<i>Lunes</i>	<i>11/04/2011</i>	<i>1.47%</i>	<i>\$ 14,326.58</i>
<i>Martes</i>	<i>12/04/2011</i>	<i>1.36%</i>	<i>\$ 13,254.52</i>
<i>Miércoles</i>	<i>13/04/2011</i>	<i>1.52%</i>	<i>\$ 14,813.88</i>
<i>Jueves</i>	<i>14/04/2011</i>	<i>2.33%</i>	<i>\$ 22,708.12</i>
<i>Viernes</i>	<i>15/04/2011</i>	<i>7.35%</i>	<i>\$ 71,632.91</i>
<i>Sábado</i>	<i>16/04/2011</i>	<i>7.85%</i>	<i>\$ 76,505.89</i>
<i>Domingo</i>	<i>17/04/2011</i>	<i>2.36%</i>	<i>\$ 23,000.50</i>
<i>Lunes</i>	<i>18/04/2011</i>	<i>1.63%</i>	<i>\$ 15,885.94</i>
<i>Martes</i>	<i>19/04/2011</i>	<i>1.38%</i>	<i>\$ 13,449.44</i>
<i>Miércoles</i>	<i>20/04/2011</i>	<i>1.51%</i>	<i>\$ 14,716.42</i>
<i>Jueves</i>	<i>21/04/2011</i>	<i>5.69%</i>	<i>\$ 55,454.59</i>
<i>Viernes</i>	<i>22/04/2011</i>	<i>5.64%</i>	<i>\$ 54,967.29</i>
<i>Sábado</i>	<i>23/04/2011</i>	<i>5.43%</i>	<i>\$ 52,920.64</i>
<i>Domingo</i>	<i>24/04/2011</i>	<i>2.33%</i>	<i>\$ 22,708.12</i>
<i>Lunes</i>	<i>25/04/2011</i>	<i>1.60%</i>	<i>\$ 15,593.56</i>
<i>Martes</i>	<i>26/04/2011</i>	<i>1.45%</i>	<i>\$ 14,131.66</i>
<i>Miércoles</i>	<i>27/04/2011</i>	<i>1.52%</i>	<i>\$ 14,813.88</i>
<i>Jueves</i>	<i>28/04/2011</i>	<i>2.54%</i>	<i>\$ 24,754.77</i>
<i>Viernes</i>	<i>29/04/2011</i>	<i>4.87%</i>	<i>\$ 47,462.89</i>
<i>Sábado</i>	<i>30/04/2011</i>	<i>6.56%</i>	<i>\$ 63,933.59</i>
TOTAL		100.00%	\$ 974,597.37

DETERMINACIÓN DE VENTAS DIARIAS PRESUPUESTADAS 2012

Mayo

NOMBRE	DIA	PORCIENTO	IMPORTE
<i>Domingo</i>	<i>01/05/2011</i>	<i>2.44%</i>	<i>\$ 55,486.97</i>
<i>Lunes</i>	<i>02/05/2011</i>	<i>1.56%</i>	<i>\$ 35,475.28</i>
<i>Martes</i>	<i>03/05/2011</i>	<i>1.71%</i>	<i>\$ 38,886.36</i>
<i>Miércoles</i>	<i>04/05/2011</i>	<i>2.12%</i>	<i>\$ 48,209.99</i>
<i>Jueves</i>	<i>05/05/2011</i>	<i>2.61%</i>	<i>\$ 59,352.87</i>
<i>Viernes</i>	<i>06/05/2011</i>	<i>4.74%</i>	<i>\$ 107,790.26</i>
<i>Sábado</i>	<i>07/05/2011</i>	<i>3.38%</i>	<i>\$ 76,863.10</i>
<i>Domingo</i>	<i>08/05/2011</i>	<i>2.89%</i>	<i>\$ 65,720.22</i>
<i>Lunes</i>	<i>09/05/2011</i>	<i>2.09%</i>	<i>\$ 47,527.77</i>
<i>Martes</i>	<i>10/05/2011</i>	<i>2.03%</i>	<i>\$ 46,163.34</i>
<i>Miércoles</i>	<i>11/05/2011</i>	<i>2.12%</i>	<i>\$ 48,209.99</i>
<i>Jueves</i>	<i>12/05/2011</i>	<i>2.56%</i>	<i>\$ 58,215.84</i>
<i>Viernes</i>	<i>13/05/2011</i>	<i>3.39%</i>	<i>\$ 77,090.50</i>
<i>Sábado</i>	<i>14/05/2011</i>	<i>5.53%</i>	<i>\$ 125,755.31</i>
<i>Domingo</i>	<i>15/05/2011</i>	<i>5.37%</i>	<i>\$ 122,116.82</i>
<i>Lunes</i>	<i>16/05/2011</i>	<i>2.09%</i>	<i>\$ 47,527.77</i>
<i>Martes</i>	<i>17/05/2011</i>	<i>2.01%</i>	<i>\$ 45,708.53</i>
<i>Miércoles</i>	<i>18/05/2011</i>	<i>2.02%</i>	<i>\$ 45,935.93</i>
<i>Jueves</i>	<i>19/05/2011</i>	<i>2.65%</i>	<i>\$ 60,262.49</i>
<i>Viernes</i>	<i>20/05/2011</i>	<i>5.67%</i>	<i>\$ 128,938.98</i>
<i>Sábado</i>	<i>21/05/2011</i>	<i>4.82%</i>	<i>\$ 109,609.51</i>
<i>Domingo</i>	<i>22/05/2011</i>	<i>3.16%</i>	<i>\$ 71,860.17</i>
<i>Lunes</i>	<i>23/05/2011</i>	<i>2.00%</i>	<i>\$ 45,481.12</i>
<i>Martes</i>	<i>24/05/2011</i>	<i>2.04%</i>	<i>\$ 46,390.75</i>
<i>Miércoles</i>	<i>25/05/2011</i>	<i>2.13%</i>	<i>\$ 48,437.40</i>
<i>Jueves</i>	<i>26/05/2011</i>	<i>2.65%</i>	<i>\$ 60,262.49</i>
<i>Viernes</i>	<i>27/05/2011</i>	<i>3.64%</i>	<i>\$ 82,775.64</i>
<i>Sábado</i>	<i>28/05/2011</i>	<i>5.78%</i>	<i>\$ 131,440.45</i>
<i>Domingo</i>	<i>29/05/2011</i>	<i>6.46%</i>	<i>\$ 146,904.03</i>
<i>Lunes</i>	<i>30/05/2011</i>	<i>6.30%</i>	<i>\$ 143,265.54</i>
<i>Martes</i>	<i>31/05/2011</i>	<i>2.04%</i>	<i>\$ 46,390.75</i>
TOTAL		100%	\$ 2,274,056.16

DETERMINACIÓN DE VENTAS DIARIAS PRESUPUESTADAS 2012

Junio

NOMBRE	DIA	PORCIENTO	IMPORTE
Miércoles	01/06/2011	2.02%	\$ 27,021.13
Jueves	02/06/2011	3.00%	\$ 40,130.39
Viernes	03/06/2011	5.33%	\$ 71,298.33
Sábado	04/06/2011	5.77%	\$ 77,184.12
Domingo	05/06/2011	3.25%	\$ 43,474.59
Lunes	06/06/2011	1.94%	\$ 25,950.99
Martes	07/06/2011	1.72%	\$ 23,008.09
Miércoles	08/06/2011	1.70%	\$ 22,740.55
Jueves	09/06/2011	2.50%	\$ 33,441.99
Viernes	10/06/2011	4.56%	\$ 60,998.19
Sábado	11/06/2011	5.10%	\$ 68,221.66
Domingo	12/06/2011	2.60%	\$ 34,779.67
Lunes	13/06/2011	1.92%	\$ 25,683.45
Martes	14/06/2011	5.33%	\$ 71,298.33
Miércoles	15/06/2011	5.72%	\$ 76,515.28
Jueves	16/06/2011	2.62%	\$ 35,047.21
Viernes	17/06/2011	4.53%	\$ 60,596.89
Sábado	18/06/2011	4.74%	\$ 63,406.02
Domingo	19/06/2011	1.63%	\$ 21,804.18
Lunes	20/06/2011	1.95%	\$ 26,084.75
Martes	21/06/2011	2.02%	\$ 27,021.13
Miércoles	22/06/2011	1.80%	\$ 24,078.23
Jueves	23/06/2011	2.47%	\$ 33,040.69
Viernes	24/06/2011	4.19%	\$ 56,048.78
Sábado	25/06/2011	4.25%	\$ 56,851.38
Domingo	26/06/2011	2.24%	\$ 29,964.02
Lunes	27/06/2011	1.72%	\$ 23,008.09
Martes	28/06/2011	1.83%	\$ 24,479.54
Miércoles	29/06/2011	5.58%	\$ 74,642.52
Jueves	30/06/2011	5.97%	\$ 79,859.47
TOTAL		100%	\$ 1,337,679.64

PRESUPUESTO DIARIO POR CONCEPTO ENERO

DIA	ALIMENTOS	VINOS	BEBIDAS	TOTAL	ACUMULADO
%	65.20%	12.70%	22.10%	100.00%	
2	\$ 28,203.39	\$ 5,493.53	\$ 9,560.60	\$ 43,257.52	\$ 43,257.52
3	\$ 7,740.97	\$ 1,507.80	\$ 2,624.09	\$ 11,872.86	\$ 55,130.38
4	\$ 8,451.15	\$ 1,646.13	\$ 2,864.83	\$ 12,962.12	\$ 68,092.50
5	\$ 16,618.22	\$ 3,236.94	\$ 5,633.37	\$ 25,488.53	\$ 93,581.03
6	\$ 19,885.05	\$ 3,873.26	\$ 6,740.79	\$ 30,499.09	\$ 124,080.12
7	\$ 31,176.92	\$ 6,072.72	\$ 10,568.59	\$ 47,818.22	\$ 171,898.34
8	\$ 36,148.18	\$ 7,041.03	\$ 12,253.78	\$ 55,443.00	\$ 227,341.34
9	\$ 22,441.70	\$ 4,371.25	\$ 7,607.46	\$ 34,420.41	\$ 261,761.75
10	\$ 7,598.93	\$ 1,480.14	\$ 2,575.94	\$ 11,655.01	\$ 273,416.76
11	\$ 8,593.18	\$ 1,673.80	\$ 2,912.98	\$ 13,179.97	\$ 286,596.72
12	\$ 15,268.88	\$ 2,974.11	\$ 5,175.96	\$ 23,418.95	\$ 310,015.67
13	\$ 17,967.56	\$ 3,499.77	\$ 6,090.78	\$ 27,558.11	\$ 337,573.78
14	\$ 33,946.62	\$ 6,612.21	\$ 11,507.48	\$ 52,066.31	\$ 389,640.09
15	\$ 37,568.54	\$ 7,317.69	\$ 12,735.27	\$ 57,621.50	\$ 447,261.60
16	\$ 49,073.46	\$ 9,558.65	\$ 16,635.30	\$ 75,267.41	\$ 522,529.01
17	\$ 7,883.00	\$ 1,535.47	\$ 2,672.24	\$ 12,090.71	\$ 534,619.72
18	\$ 10,297.62	\$ 2,005.79	\$ 3,490.76	\$ 15,794.17	\$ 550,413.89
19	\$ 16,050.08	\$ 3,126.27	\$ 5,440.78	\$ 24,617.13	\$ 575,031.02
20	\$ 21,092.36	\$ 4,108.42	\$ 7,150.05	\$ 32,350.83	\$ 607,381.84
21	\$ 34,869.86	\$ 6,792.04	\$ 11,820.45	\$ 53,482.34	\$ 660,864.19
22	\$ 35,082.91	\$ 6,833.54	\$ 11,892.67	\$ 53,809.12	\$ 714,673.30
23	\$ 26,773.80	\$ 5,215.07	\$ 9,075.99	\$ 41,064.85	\$ 755,738.15
24	\$ 13,564.45	\$ 2,642.12	\$ 4,598.18	\$ 20,804.74	\$ 776,542.89
25	\$ 9,729.47	\$ 1,895.13	\$ 3,298.17	\$ 14,922.77	\$ 791,465.67
26	\$ 20,382.18	\$ 3,970.09	\$ 6,909.30	\$ 31,261.57	\$ 822,727.24
27	\$ 23,649.01	\$ 4,606.41	\$ 8,016.72	\$ 36,272.14	\$ 858,999.37
28	\$ 35,722.07	\$ 6,958.03	\$ 12,109.34	\$ 54,789.44	\$ 913,788.82
29	\$ 43,377.43	\$ 8,449.16	\$ 14,704.41	\$ 66,531.00	\$ 980,319.82
30	\$ 32,319.06	\$ 6,295.18	\$ 10,955.76	\$ 49,570.00	\$ 1,029,889.82
31	\$ 38,704.63	\$ 7,538.98	\$ 13,120.39	\$ 59,364.00	\$ 1,089,253.82
32					
TOTALES	\$ 710,180.67	\$ 138,330.73	\$ 240,742.43	\$ 1,089,253.82	\$ 1,089,253.82

PRESUPUESTO DIARIO POR CONCEPTO FEBRERO

DIA	ALIMENTOS	VINOS	BEBIDAS	TOTAL	ACUMULADO
%	65.20%	12.70%	22.10%	100.00%	
1	\$ 32,070.27	\$ 6,246.72	\$ 10,871.42	\$ 49,188.41	\$ 49,188.41
2	\$ 17,044.34	\$ 3,319.94	\$ 5,777.82	\$ 26,142.09	\$ 75,330.50
3	\$ 20,856.89	\$ 4,062.56	\$ 7,070.23	\$ 31,989.67	\$ 107,320.17
4	\$ 36,929.40	\$ 7,193.20	\$ 12,518.61	\$ 56,641.20	\$ 163,961.37
5	\$ 38,574.03	\$ 7,513.54	\$ 13,076.12	\$ 59,163.68	\$ 223,125.06
6	\$ 28,033.45	\$ 5,460.42	\$ 9,502.99	\$ 42,996.86	\$ 266,121.92
7	\$ 12,409.47	\$ 2,417.15	\$ 4,206.66	\$ 19,033.28	\$ 285,155.20
8	\$ 13,231.79	\$ 2,577.32	\$ 4,485.41	\$ 20,294.52	\$ 305,449.72
9	\$ 15,324.95	\$ 2,985.03	\$ 5,194.97	\$ 23,504.95	\$ 328,954.67
10	\$ 18,315.19	\$ 3,567.48	\$ 6,208.62	\$ 28,091.28	\$ 357,045.95
11	\$ 32,593.56	\$ 6,348.65	\$ 11,048.81	\$ 49,991.02	\$ 407,036.97
12	\$ 38,723.54	\$ 7,542.67	\$ 13,126.80	\$ 59,393.00	\$ 466,429.97
13	\$ 31,546.97	\$ 6,144.80	\$ 10,694.03	\$ 48,385.80	\$ 514,815.78
14	\$ 48,367.04	\$ 9,421.05	\$ 16,395.83	\$ 74,183.92	\$ 588,999.70
15	\$ 24,370.41	\$ 4,746.93	\$ 8,261.27	\$ 37,378.61	\$ 626,378.30
16	\$ 16,894.83	\$ 3,290.82	\$ 5,727.14	\$ 25,912.78	\$ 652,291.08
17	\$ 22,352.00	\$ 4,353.78	\$ 7,577.05	\$ 34,282.83	\$ 686,573.91
18	\$ 37,004.15	\$ 7,207.76	\$ 12,543.95	\$ 56,755.86	\$ 743,329.77
19	\$ 38,275.00	\$ 7,455.30	\$ 12,974.75	\$ 58,705.05	\$ 802,034.82
20	\$ 25,416.99	\$ 4,950.78	\$ 8,616.05	\$ 38,983.82	\$ 841,018.65
21	\$ 13,231.79	\$ 2,577.32	\$ 4,485.41	\$ 20,294.52	\$ 861,313.16
22	\$ 14,128.86	\$ 2,752.05	\$ 4,789.51	\$ 21,670.42	\$ 882,983.58
23	\$ 17,567.63	\$ 3,421.87	\$ 5,955.21	\$ 26,944.70	\$ 909,928.28
24	\$ 21,828.71	\$ 4,251.85	\$ 7,399.66	\$ 33,480.22	\$ 943,408.51
25	\$ 31,995.51	\$ 6,232.16	\$ 10,846.08	\$ 49,073.75	\$ 992,482.26
26	\$ 37,676.95	\$ 7,338.81	\$ 12,772.02	\$ 57,787.78	\$ 1,050,270.05
27	\$ 25,342.24	\$ 4,936.22	\$ 8,590.70	\$ 38,869.16	\$ 1,089,139.21
28	\$ 37,452.69	\$ 7,295.13	\$ 12,696.00	\$ 57,443.81	\$ 1,146,583.02
29					
30					
31					
TOTALES	\$ 747,558.63	\$ 145,611.30	\$ 253,413.09	\$ 1,146,583.02	\$ 1,146,583.02

PRESUPUESTO DIARIO POR CONCEPTO MARZO

DIA	ALIMENTOS	VINOS	BEBIDAS	TOTAL	ACUMULADO
%	65.20%	12.70%	22.10%	100.00%	
1	\$ 15,734.86	\$ 3,064.88	\$ 5,333.92	\$ 24,133.66	\$ 24,133.66
2	\$ 17,281.06	\$ 3,366.05	\$ 5,858.07	\$ 26,505.18	\$ 50,638.84
3	\$ 21,828.71	\$ 4,251.85	\$ 7,399.66	\$ 33,480.22	\$ 84,119.06
4	\$ 46,567.92	\$ 9,070.61	\$ 15,785.95	\$ 71,424.48	\$ 155,543.54
5	\$ 44,748.86	\$ 8,716.29	\$ 15,169.31	\$ 68,634.46	\$ 224,177.99
6	\$ 25,466.83	\$ 4,960.49	\$ 8,632.94	\$ 39,060.26	\$ 263,238.25
7	\$ 17,462.97	\$ 3,401.48	\$ 5,919.73	\$ 26,784.18	\$ 290,022.43
8	\$ 16,735.35	\$ 3,259.75	\$ 5,673.07	\$ 25,668.17	\$ 315,690.60
9	\$ 14,825.33	\$ 2,887.71	\$ 5,025.60	\$ 22,738.65	\$ 338,429.25
10	\$ 20,919.18	\$ 4,074.69	\$ 7,091.34	\$ 32,085.21	\$ 370,514.47
11	\$ 39,564.54	\$ 7,706.48	\$ 13,411.89	\$ 60,682.90	\$ 431,197.37
12	\$ 41,838.36	\$ 8,149.38	\$ 14,182.69	\$ 64,170.43	\$ 495,367.80
13	\$ 50,387.94	\$ 9,814.69	\$ 17,080.89	\$ 77,283.51	\$ 572,651.31
14	\$ 15,462.00	\$ 3,011.73	\$ 5,241.43	\$ 23,715.16	\$ 596,366.47
15	\$ 55,117.50	\$ 10,735.92	\$ 18,684.15	\$ 84,537.56	\$ 680,904.03
16	\$ 15,916.77	\$ 3,100.31	\$ 5,395.59	\$ 24,412.66	\$ 705,316.70
17	\$ 22,920.15	\$ 4,464.44	\$ 7,769.65	\$ 35,154.23	\$ 740,470.93
18	\$ 41,838.36	\$ 8,149.38	\$ 14,182.69	\$ 64,170.43	\$ 804,641.36
19	\$ 43,202.66	\$ 8,415.12	\$ 14,645.16	\$ 66,262.94	\$ 870,904.30
20	\$ 24,739.21	\$ 4,818.76	\$ 8,386.28	\$ 37,944.25	\$ 908,848.55
21	\$ 17,644.87	\$ 3,436.91	\$ 5,981.39	\$ 27,063.18	\$ 935,911.73
22	\$ 15,098.19	\$ 2,940.86	\$ 5,118.10	\$ 23,157.15	\$ 959,068.88
23	\$ 17,281.06	\$ 3,366.05	\$ 5,858.07	\$ 26,505.18	\$ 985,574.06
24	\$ 23,647.77	\$ 4,606.17	\$ 8,016.30	\$ 36,270.24	\$ 1,021,844.30
25	\$ 38,745.96	\$ 7,547.03	\$ 13,134.40	\$ 59,427.40	\$ 1,081,271.70
26	\$ 46,386.01	\$ 9,035.18	\$ 15,724.28	\$ 71,145.47	\$ 1,152,417.17
27	\$ 27,649.70	\$ 5,385.68	\$ 9,372.91	\$ 42,408.28	\$ 1,194,825.45
28	\$ 15,916.77	\$ 3,100.31	\$ 5,395.59	\$ 24,412.66	\$ 1,219,238.12
29	\$ 17,281.06	\$ 3,366.05	\$ 5,858.07	\$ 26,505.18	\$ 1,245,743.29
30	\$ 50,024.13	\$ 9,743.82	\$ 16,957.56	\$ 76,725.51	\$ 1,322,468.80
31	\$ 47,295.54	\$ 9,212.34	\$ 16,032.60	\$ 72,540.48	\$ 1,395,009.29
TOTALES	\$ 909,529.63	\$ 177,160.41	\$ 308,319.25	\$ 1,395,009.29	\$ 1,395,009.29

PRESUPUESTO DIARIO POR CONCEPTO ABRIL

DIA	ALIMENTOS	VINOS	BEBIDAS	TOTAL	ACUMULADO
%	65.20%	12.70%	22.10%	100.00%	
1	\$ 32,597.35	\$ 6,349.39	\$ 11,050.10	\$ 49,996.84	\$ 49,996.84
2	\$ 32,724.44	\$ 6,374.15	\$ 11,093.18	\$ 50,191.76	\$ 100,188.61
3	\$ 17,410.67	\$ 3,391.29	\$ 5,902.00	\$ 26,703.97	\$ 126,892.58
4	\$ 9,785.56	\$ 1,906.06	\$ 3,317.18	\$ 15,008.80	\$ 141,901.38
5	\$ 8,133.45	\$ 1,584.25	\$ 2,757.14	\$ 12,474.85	\$ 154,376.22
6	\$ 9,023.05	\$ 1,757.53	\$ 3,058.70	\$ 13,839.28	\$ 168,215.51
7	\$ 13,979.37	\$ 2,722.94	\$ 4,738.83	\$ 21,441.14	\$ 189,656.65
8	\$ 35,647.40	\$ 6,943.49	\$ 12,084.03	\$ 54,674.91	\$ 244,331.56
9	\$ 37,363.05	\$ 7,277.67	\$ 12,665.61	\$ 57,306.33	\$ 301,637.88
10	\$ 16,902.33	\$ 3,292.28	\$ 5,729.68	\$ 25,924.29	\$ 327,562.17
11	\$ 9,340.76	\$ 1,819.42	\$ 3,166.40	\$ 14,326.58	\$ 341,888.76
12	\$ 8,641.79	\$ 1,683.27	\$ 2,929.46	\$ 13,254.52	\$ 355,143.28
13	\$ 9,658.48	\$ 1,881.30	\$ 3,274.10	\$ 14,813.88	\$ 369,957.16
14	\$ 14,805.43	\$ 2,883.84	\$ 5,018.86	\$ 22,708.12	\$ 392,665.28
15	\$ 46,703.81	\$ 9,097.08	\$ 15,832.01	\$ 71,632.91	\$ 464,298.18
16	\$ 49,880.94	\$ 9,715.93	\$ 16,909.02	\$ 76,505.89	\$ 540,804.08
17	\$ 14,996.05	\$ 2,920.97	\$ 5,083.48	\$ 23,000.50	\$ 563,804.58
18	\$ 10,357.44	\$ 2,017.45	\$ 3,511.04	\$ 15,885.94	\$ 579,690.51
19	\$ 8,768.88	\$ 1,708.02	\$ 2,972.54	\$ 13,449.44	\$ 593,139.96
20	\$ 9,594.93	\$ 1,868.92	\$ 3,252.56	\$ 14,716.42	\$ 607,856.38
21	\$ 36,155.74	\$ 7,042.50	\$ 12,256.35	\$ 55,454.59	\$ 663,310.97
22	\$ 35,838.03	\$ 6,980.62	\$ 12,148.65	\$ 54,967.29	\$ 718,278.26
23	\$ 34,503.63	\$ 6,720.70	\$ 11,696.30	\$ 52,920.64	\$ 771,198.90
24	\$ 14,805.43	\$ 2,883.84	\$ 5,018.86	\$ 22,708.12	\$ 793,907.01
25	\$ 10,166.82	\$ 1,980.32	\$ 3,446.42	\$ 15,593.56	\$ 809,500.57
26	\$ 9,213.68	\$ 1,794.66	\$ 3,123.32	\$ 14,131.66	\$ 823,632.23
27	\$ 9,658.48	\$ 1,881.30	\$ 3,274.10	\$ 14,813.88	\$ 838,446.11
28	\$ 16,139.82	\$ 3,143.75	\$ 5,471.20	\$ 24,754.77	\$ 863,200.89
29	\$ 30,945.25	\$ 6,027.59	\$ 10,490.05	\$ 47,462.89	\$ 910,663.78
30	\$ 41,683.95	\$ 8,119.30	\$ 14,130.34	\$ 63,933.59	\$ 974,597.37
31					
TOTALES	\$ 635,426.01	\$ 123,769.83	\$ 215,401.53	\$ 974,597.37	\$ 974,597.37

PRESUPUESTO DIARIO POR CONCEPTO MAYO

DIA	ALIMENTOS	VINOS	BEBIDAS	TOTAL	ACUMULADO
%	65.20%	12.70%	22.10%	100.00%	
1	\$ 36,176.85	\$ 7,046.62	\$ 12,263.50	\$ 55,486.97	\$ 55,486.97
2	\$ 23,129.46	\$ 4,505.21	\$ 7,840.60	\$ 35,475.28	\$ 90,962.25
3	\$ 25,353.45	\$ 4,938.41	\$ 8,594.50	\$ 38,886.36	\$ 129,848.61
4	\$ 31,432.35	\$ 6,122.47	\$ 10,655.18	\$ 48,209.99	\$ 178,058.60
5	\$ 38,697.37	\$ 7,537.57	\$ 13,117.93	\$ 59,352.87	\$ 237,411.46
6	\$ 70,277.98	\$ 13,688.92	\$ 23,823.36	\$ 107,790.26	\$ 345,201.73
7	\$ 50,113.84	\$ 9,761.30	\$ 16,987.97	\$ 76,863.10	\$ 422,064.82
8	\$ 42,848.81	\$ 8,346.20	\$ 14,525.22	\$ 65,720.22	\$ 487,785.05
9	\$ 30,987.55	\$ 6,035.83	\$ 10,504.39	\$ 47,527.77	\$ 535,312.82
10	\$ 30,097.95	\$ 5,862.55	\$ 10,202.83	\$ 46,163.34	\$ 581,476.16
11	\$ 31,432.35	\$ 6,122.47	\$ 10,655.18	\$ 48,209.99	\$ 629,686.15
12	\$ 37,956.04	\$ 7,393.17	\$ 12,866.63	\$ 58,215.84	\$ 687,901.99
13	\$ 50,262.10	\$ 9,790.17	\$ 17,038.23	\$ 77,090.50	\$ 764,992.49
14	\$ 81,990.98	\$ 15,970.40	\$ 27,793.92	\$ 125,755.31	\$ 890,747.80
15	\$ 79,618.73	\$ 15,508.33	\$ 26,989.76	\$ 122,116.82	\$ 1,012,864.61
16	\$ 30,987.55	\$ 6,035.83	\$ 10,504.39	\$ 47,527.77	\$ 1,060,392.39
17	\$ 29,801.42	\$ 5,804.79	\$ 10,102.31	\$ 45,708.53	\$ 1,106,100.92
18	\$ 29,949.69	\$ 5,833.67	\$ 10,152.57	\$ 45,935.93	\$ 1,152,036.85
19	\$ 39,290.43	\$ 7,653.09	\$ 13,318.97	\$ 60,262.49	\$ 1,212,299.34
20	\$ 84,066.70	\$ 16,374.72	\$ 28,497.57	\$ 128,938.98	\$ 1,341,238.32
21	\$ 71,464.11	\$ 13,919.95	\$ 24,225.45	\$ 109,609.51	\$ 1,450,847.83
22	\$ 46,851.99	\$ 9,125.94	\$ 15,882.24	\$ 71,860.17	\$ 1,522,708.00
23	\$ 29,653.16	\$ 5,775.91	\$ 10,052.05	\$ 45,481.12	\$ 1,568,189.13
24	\$ 30,246.22	\$ 5,891.43	\$ 10,253.09	\$ 46,390.75	\$ 1,614,579.87
25	\$ 31,580.61	\$ 6,151.35	\$ 10,705.44	\$ 48,437.40	\$ 1,663,017.27
26	\$ 39,290.43	\$ 7,653.09	\$ 13,318.97	\$ 60,262.49	\$ 1,723,279.76
27	\$ 53,968.75	\$ 10,512.16	\$ 18,294.73	\$ 82,775.64	\$ 1,806,055.40
28	\$ 85,697.62	\$ 16,692.39	\$ 29,050.43	\$ 131,440.45	\$ 1,937,495.85
29	\$ 95,779.70	\$ 18,656.20	\$ 32,468.13	\$ 146,904.03	\$ 2,084,399.88
30	\$ 93,407.44	\$ 18,194.13	\$ 31,663.96	\$ 143,265.54	\$ 2,227,665.41
31	\$ 30,246.22	\$ 5,891.43	\$ 10,253.09	\$ 46,390.75	\$ 2,274,056.16
TOTALES	\$ 1,482,657.84	\$ 288,795.72	\$ 502,602.60	\$ 2,274,056.16	\$ 2,274,056.16

PRESUPUESTO DIARIO POR CONCEPTO JUNIO

DIA	ALIMENTOS	VINOS	BEBIDAS	TOTAL	ACUMULADO
%	65.20%	12.70%	22.10%	100.00%	
1	\$ 17,617.46	\$ 3,431.57	\$ 5,972.10	\$ 27,021.13	\$ 27,021.13
2	\$ 26,164.54	\$ 5,096.39	\$ 8,869.45	\$ 40,130.39	\$ 67,151.52
3	\$ 46,485.67	\$ 9,054.59	\$ 15,758.06	\$ 71,298.33	\$ 138,449.84
4	\$ 50,323.13	\$ 9,802.06	\$ 17,058.92	\$ 77,184.12	\$ 215,633.96
5	\$ 28,344.92	\$ 5,521.09	\$ 9,608.58	\$ 43,474.59	\$ 259,108.55
6	\$ 16,919.74	\$ 3,295.67	\$ 5,735.58	\$ 25,950.99	\$ 285,059.53
7	\$ 15,001.00	\$ 2,921.93	\$ 5,085.15	\$ 23,008.09	\$ 308,067.62
8	\$ 14,826.57	\$ 2,887.96	\$ 5,026.02	\$ 22,740.55	\$ 330,808.18
9	\$ 21,803.78	\$ 4,246.99	\$ 7,391.21	\$ 33,441.99	\$ 364,250.17
10	\$ 39,770.10	\$ 7,746.52	\$ 13,481.57	\$ 60,998.19	\$ 425,248.36
11	\$ 44,479.72	\$ 8,663.87	\$ 15,078.07	\$ 68,221.66	\$ 493,470.02
12	\$ 22,675.94	\$ 4,416.87	\$ 7,686.86	\$ 34,779.67	\$ 528,249.69
13	\$ 16,745.31	\$ 3,261.69	\$ 5,676.45	\$ 25,683.45	\$ 553,933.14
14	\$ 46,485.67	\$ 9,054.59	\$ 15,758.06	\$ 71,298.33	\$ 625,231.47
15	\$ 49,887.06	\$ 9,717.12	\$ 16,911.09	\$ 76,515.28	\$ 701,746.74
16	\$ 22,850.37	\$ 4,450.85	\$ 7,745.99	\$ 35,047.21	\$ 736,793.95
17	\$ 39,508.46	\$ 7,695.55	\$ 13,392.88	\$ 60,596.89	\$ 797,390.84
18	\$ 41,339.98	\$ 8,052.30	\$ 14,013.74	\$ 63,406.02	\$ 860,796.85
19	\$ 14,216.07	\$ 2,769.04	\$ 4,819.07	\$ 21,804.18	\$ 882,601.03
20	\$ 17,006.95	\$ 3,312.66	\$ 5,765.15	\$ 26,084.75	\$ 908,685.78
21	\$ 17,617.46	\$ 3,431.57	\$ 5,972.10	\$ 27,021.13	\$ 935,706.91
22	\$ 15,698.72	\$ 3,057.84	\$ 5,321.67	\$ 24,078.23	\$ 959,785.15
23	\$ 21,542.14	\$ 4,196.03	\$ 7,302.52	\$ 33,040.69	\$ 992,825.83
24	\$ 36,543.14	\$ 7,117.96	\$ 12,387.67	\$ 56,048.78	\$ 1,048,874.61
25	\$ 37,066.43	\$ 7,219.89	\$ 12,565.06	\$ 56,851.38	\$ 1,105,725.99
26	\$ 19,536.19	\$ 3,805.31	\$ 6,622.53	\$ 29,964.02	\$ 1,135,690.02
27	\$ 15,001.00	\$ 2,921.93	\$ 5,085.15	\$ 23,008.09	\$ 1,158,698.11
28	\$ 15,960.37	\$ 3,108.80	\$ 5,410.37	\$ 24,479.54	\$ 1,183,177.65
29	\$ 48,666.05	\$ 9,479.29	\$ 16,497.19	\$ 74,642.52	\$ 1,257,820.17
30	\$ 52,067.44	\$ 10,141.82	\$ 17,650.21	\$ 79,859.47	\$ 1,337,679.64
31	-	-	-		
TOTALES	\$ 872,151.38	\$ 169,879.78	\$ 295,648.49	\$ 1,337,679.64	\$ 1,337,679.64

2.7 Recomendaciones.

Ventas: Se pronostican ventas de 19, 109,716., un aumento de 9% respecto al año anterior, del cual un 3.91% (Venta de \$230,256) corresponden a las estimaciones de inflación de parte del Banco de México, por lo tanto la meta a alcanzar es un aumento de ventas del 5.09% (Venta de \$1, 347,611).

Las ventas estarán divididas de la siguiente manera.

Alimentos	65.20%
Vinos	12.70%
Bebidas	22.10%

Costo de Ventas: Se mantiene una tendencia estable de 30% en el costo de venta promedio, aún así existen varios puntos negativos en el control de costos que expondremos y haremos las recomendaciones correspondientes.

1.-El costo de ventas de alimentos demuestra una tendencia de aumento del 1% anual.

2.-El costo de ventas de Alimentos (32.50%) y Vinos (34.50%) es superior al límite adecuado, por lo que presentamos las siguientes recomendaciones para reducir el porcentaje de costo de Alimentos a 30% y 33% para los vinos, lo cual se reflejará en una utilidad bruta mayor por \$348,000 anuales.

Alimentos

- Rediseñar el menú para eliminar los platillos con baja aceptación y eliminar compra de ingredientes innecesarios.
- Realizar pruebas de rendimiento en todos los alimentos.
- Emplear las recetas estándar para la preparación de los platillos.
- Actualizar la lista de proveedores y precio de los productos.
- Supervisar que no exista consumo o robo de los alimentos por parte de los empleados.
- Capacitación para los empleados del almacén, para la adecuada recepción, almacenaje, despacho y cuidado en general de los productos de alto impacto como la carne y los pescados.
- Revisar la correcta captura de los alimentos registrados en la caja registradora y en el departamento de costos para evitar equivocaciones en el registro de los alimentos consumidos.
- Control en las salidas de almacén, que todo alimento surtido vaya amparado por su respectiva requisición (además revisar el formato de las mismas).
- Todos los alimentos deberán salir de la cocina amparados por su respectiva comanda.

Vinos

- Revisar los métodos de control de en el almacén, para evitar que los empleados consuman o sustraigan las botellas de vino.
- Revisar el método de entrega de las botellas, que sea amparado por su respectiva comanda o requisición, previamente autorizada.
- Capacitación para los empleados del almacén, para la adecuada recepción, almacenaje, despacho y cuidado en general de las botellas de vino, lo cual evitará que exista merma por botellas echadas a perder.
- Revisar la valuación de las botellas de vino en el inventario para determinar si el precio y la cantidad unitaria es la correspondiente.
- Actualizar la lista de proveedores y buscar mejores precios.
- Todas las botellas y mezcladores deberán salir de la cocina amparados por su respectiva comanda.

Gastos Directos: La tendencia es ascendente .6% anual, es por eso que se debe prestar atención a los siguientes aspectos:

- Control de rotación de empleados.
- Ahorro en servicios.
- Pago excesivo de horas extras por una mala distribución de horarios.

Gastos Indirectos:

- Continuar con la publicidad y elegir opciones con mayor difusión y menor costo.
- Tener mayor control en cuanto a procedimientos y mantenimiento de las instalaciones para reducir el número de accidentes.

Utilidad Neta: La utilidad neta pronosticada es de \$2, 016,325. Para incrementarla, le sugerimos seguir las recomendaciones que contiene este informe e implementar estrategias de manera inmediata para aumentar las ganancias de la empresa.

Los presupuestos fueron determinados en forma anual mensual y diaria para tal efecto el presupuesto anual se realizo tomando en cuenta los 3 años anteriores 2009, 2010, 2011. Considerando el comportamiento o la tendencia de todas las cuentas que integran el Estado de Pérdidas y Ganancias.

Para determinar los presupuestos mensuales se toma en cuenta las ventas reales mensuales del año 2011, para determinar su comportamiento o tendencia, es decir cuánto se vendía en cada uno de los meses del año anterior, esperando que los mismo meses del año presupuestado tengan el mismo comportamiento o similar.

Por último para la determinación de los presupuestos de ventas diarios, se toma en cuenta los mismos días del mismo mes del año 2011, esperando de igual forma que tengan la misma tendencia o comportamiento.

Todo lo anterior, es con la finalidad de ejercer y controlar el presupuesto elaborado y así estar en condiciones de alcanzarlo, y en un momento dado hasta de superarlo.

Se están presentado los primeros 6 meses de las ventas diarias presupuestadas por concepto y de la misma forma, se obtendrán los 6 meses restantes.

3) Presupuesto financiero por el año 2012

3.1 Análisis de ingresos para el año 2012.

RESTAURANT BAR ROMANO S.A
ANÁLISIS DE INGRESOS PARA EL AÑO 2012

2011																
CONCEPTO	%	MES	VENTAS	enero	febrero	marzo	Abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	ene-12
EFFECTIVO	25.00%	Diciembre '2011	\$ 326,443.00	\$ 326,443.00												
Tarjeta de crédito NAL	40.00%	enero	\$ 1,089,253.00	\$ 936,757.58	\$ 152,495.42											
Tarjeta de Crédito EXT	35.00%	febrero	\$ 1,146,583.00		\$ 986,061.38	\$ 160,521.62										
TOTAL	100.00%	marzo	\$ 1,395,009.00			\$1,199,707.74	\$ 195,301.26									
		Abril	\$ 974,597.00				\$ 838,153.42	\$ 136,443.58								
MISMO MES	21.00%	mayo	\$ 2,274,056.00					\$1,955,688.16	\$ 318,367.84							
MES SIGUIENTE	14.00%	junio	\$ 1,337,680.00						\$1,150,404.80	\$ 187,275.20						
TOTAL TARJETA EXTR	35.00%	julio	\$ 1,509,667.00							\$1,298,313.62	\$ 211,353.38					
		agosto	\$ 1,643,436.00								\$1,413,354.96	\$ 230,081.04				
		septiembre	\$ 1,758,094.00									\$1,511,960.84	\$ 246,133.16			
RESUMEN		octubre	\$ 1,586,107.00										\$1,364,052.02	\$ 222,054.98		
EFFECTIVO	25.00%	noviembre	\$ 1,853,642.00											\$1,594,132.12	\$ 259,509.88	
Tarjeta de crédito NAL	40.00%	diciembre	\$ 2,541,592.00												\$2,185,769.12	\$ 355,822.88
Tarjeta de Crédito EXT	21.00%	TOTAL	\$19,109,716.00	\$1,263,200.58	\$1,138,556.80	\$1,360,229.00	\$1,033,454.68	\$2,092,131.74	\$1,468,772.64	\$1,485,588.82	\$1,624,708.34	\$1,742,041.88	\$1,610,185.18	\$1,816,187.10	\$2,445,279.00	\$ 355,822.88

3.2 Análisis de IVA acreditable.

Análisis de IVA Acreditable

Costo de Ventas 2011

Participacion Diciembre 2011

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
5.7%	6.0%	7.3%	5.1%	11.9%	7.0%	7.9%	8.6%	9.2%	8.3%	9.7%	13.3%

Costo de Ventas anterior 2012

\$ 5,730,814.00	\$ 326,656.00	\$ 343,849.00	\$ 418,349.00	\$ 292,272.00	\$ 681,967.00	\$ 401,157.00	\$ 452,734.00	\$ 492,850.00	\$ 527,235.00	\$ 475,658.00	\$ 555,889.00	\$ 762,198.00
\$ 100,000.00	\$ 5,700.00	\$ 6,000.00	\$ 7,300.00	\$ 5,100.00	\$ 11,900.00	\$ 7,000.00	\$ 7,900.00	\$ 8,600.00	\$ 9,200.00	\$ 8,300.00	\$ 9,700.00	\$ 13,300.00
\$ 5,830,814.00	\$ 332,356.00	\$ 349,849.00	\$ 425,649.00	\$ 297,372.00	\$ 693,867.00	\$ 408,157.00	\$ 460,634.00	\$ 501,450.00	\$ 536,435.00	\$ 483,958.00	\$ 565,589.00	\$ 775,498.00

Costo de Ventas = Compras 2012

Total	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Compras Totales	\$ 5,830,814	\$ 332,356	\$ 349,849	\$ 425,649	\$ 297,372	\$ 693,867	\$ 408,157	\$ 460,634	\$ 501,450	\$ 536,435	\$ 483,958	\$ 775,498
Compras Exentas de IVA (60%)	\$ 3,498,488	\$ 199,414	\$ 209,909	\$ 255,389	\$ 178,423	\$ 416,320	\$ 244,894	\$ 276,380	\$ 300,870	\$ 321,861	\$ 290,375	\$ 339,353
Compras que pagan IVA(40%)	\$ 2,332,326	\$ 132,942	\$ 139,940	\$ 170,260	\$ 118,949	\$ 277,547	\$ 163,263	\$ 184,254	\$ 200,580	\$ 214,574	\$ 193,583	\$ 310,199

GASTOS DIRECTOS

Gastos Normales

\$ 1,108,364	\$ 63,177	\$ 66,502	\$ 80,911	\$ 56,527	\$ 131,895	\$ 77,585	\$ 87,561	\$ 95,319	\$ 101,969	\$ 91,994	\$ 107,511	\$ 147,412
--------------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------	-----------	-----------	------------	-----------	------------	------------

GASTOS INDIRECTOS

Publicidad

\$ 649,730	\$ 37,035	\$ 38,984	\$ 47,430	\$ 33,136	\$ 77,318	\$ 45,481	\$ 51,329	\$ 55,877	\$ 59,775	\$ 53,928	\$ 63,024	\$ 86,414
------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Mtto y Admon

\$ 802,608	\$ 45,749	\$ 48,156	\$ 58,590	\$ 40,933	\$ 95,510	\$ 56,183	\$ 63,406	\$ 69,024	\$ 73,840	\$ 66,616	\$ 77,853	\$ 106,747
------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------

OTROS GASTOS

Varios

\$ 343,975	\$ 19,607	\$ 20,638	\$ 25,110	\$ 17,543	\$ 40,933	\$ 24,078	\$ 27,174	\$ 29,582	\$ 31,646	\$ 28,550	\$ 33,366	\$ 45,749
------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

TOTAL

\$ 5,237,003	\$ 298,509	\$ 314,220	\$ 382,301	\$ 267,088	\$ 623,203	\$ 366,590	\$ 413,723	\$ 450,382	\$ 481,804	\$ 434,671	\$ 507,989	\$ 696,521
--------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

Tasa 16%

IMPORTE IVA ACREDITABLE Ene-Dic

\$ 837,920	\$ 47,761	\$ 50,275	\$ 61,168	\$ 42,734	\$ 99,713	\$ 58,654	\$ 66,196	\$ 72,061	\$ 77,089	\$ 69,547	\$ 81,278	\$ 111,443
-------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	-------------------

Tomando como base los estados de pérdidas y ganancias presupuestados, se realiza este presupuesto desde 2 puntos de vista:

- Sin inversión.
- Con inversión.

1.- El saldo final de Caja y Bancos al 31 de Diciembre de 2011 fue por la cantidad \$451,500.00.

2.- Las ventas realizadas son cobradas como sigue: 25% en efectivo, 40% tarjetas de crédito nacionales y 35% en tarjetas de crédito extranjeras. De estas últimas el 60% se cobra en el mismo mes y el 40% restante se cobra en el mes siguiente.

3.- Para el IVA se aplico la tasa general del 16%.

4.- Se realiza el análisis de compras e IVA Acreditable.

5.- Otros Gastos: En la cuenta de Otros Gastos sólo se toma en cuenta la Subcuenta de Varios ya que la Depreciación es un gasto pero no representa un egreso.

6.- El cálculo de los anticipos de ISR mensuales, para este efecto deberán seguirse los siguientes pasos, sin embargo para mayor rapidez se deberá considerar un Factor Único.

Utilidad antes del ISR 2011= \$ 3'230,850 / Ventas Totales 2011= \$ 17'531,850= F.U = .1843

F.U= .1843 * Ventas Mensuales de Enero 2012 (presupuestadas) = 1'089,253= Utilidad estimada= 200,749.33

Utilidad estimada * Tasa de ISR=200,749.33 * 0.30= 60,225 Importe del anticipo de ISR Mensual.

Determinación con Factor Único:

(Factor único = Factor de Utilidad por Tasa de ISR)

Factor Único= $.1843 * 0.30 = .05529 * 1'089,253 = 60,225$

Determinación de Anticipos Mensuales de ISR:

Factor Único: $.05529 * 1'089,253 = 60,225$

CALCULO DE FACTOR DE UTILIDAD PARA PAGOS PROVISIONALES			
UTILIDAD ANTES DE ISR 2010	<u>25,820.70</u>	=	0.1851
VENTAS TOTALES	139,460.30		
	$.1851 * 0.3,5$	=	0.05555
FACTOR COMUN			

De la misma forma se obtienen los demás anticipos mensuales.

7.- Para la determinación del ISR anual. Para hacer esta diferencia se toma en cuenta el ISR anual por la cantidad de \$ 969,150, al cual se le restaron los anticipos pagados por \$871,220, la diferencia se pagará con fecha máxima el 31 de Marzo y se llevará contra la cuenta de Impuestos por Pagar.

8.- PTU la utilidad de 2011 fue por \$ 3'230,850 la cual se multiplicó por la tasa del 10%, que establece la ley, resultando una cantidad de \$323,085.

3.3 Presupuesto de caja para el año 2012.

RESTAURANT BAR ROMANO S.A
PRESUPUESTO DE CAJA PARA EL AÑO 2012
SIN INVERSION

CONCEPTO	TOTAL	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
BANCOS SALDO INICIAL	\$ 451,500	\$ 451,500	\$ 530,386	\$ 705,557	\$ 857,511	\$ 1,031,384	\$ 1,112,229	\$ 1,369,097	\$ 1,616,281	\$ 1,911,569	\$ 2,226,076	\$ 2,507,190	\$ 2,833,104
INGRESOS NORMALES													
VENTAS	\$ 19,080,337	\$ 1,263,201	\$ 1,138,557	\$ 1,360,229	\$ 1,033,455	\$ 2,092,132	\$ 1,468,773	\$ 1,485,589	\$ 1,624,708	\$ 1,742,042	\$ 1,610,185	\$ 1,816,187	\$ 2,445,279
IVA POR PAGAR	\$ 3,052,855	\$ 202,112	\$ 182,169	\$ 217,637	\$ 165,353	\$ 334,741	\$ 235,004	\$ 237,694	\$ 259,953	\$ 278,727	\$ 257,630	\$ 290,590	\$ 391,245
TOTAL DE INGRESOS NORMALES	\$ 22,133,192	\$ 1,465,313	\$ 1,320,726	\$ 1,577,866	\$ 1,198,808	\$ 2,426,873	\$ 1,703,777	\$ 1,723,283	\$ 1,884,661	\$ 2,020,769	\$ 1,867,815	\$ 2,106,777	\$ 2,836,524
TOTAL DE INGRESOS	22,584,692	1,916,813	1,851,112	2,283,422	2,056,319	3,458,257	2,816,006	3,092,380	3,500,942	3,932,338	4,093,891	4,613,967	5,669,628
EGRESOS													
COMPRAS	\$ 5,830,814	\$ 332,356	\$ 349,849	\$ 425,649	\$ 297,372	\$ 693,867	\$ 408,157	\$ 460,634	\$ 501,450	\$ 536,435	\$ 483,958	\$ 565,589	\$ 775,498
GASTOS DIRECTOS	\$ 5,006,557	\$ 285,374	\$ 300,393	\$ 365,479	\$ 255,335	\$ 595,780	\$ 350,459	\$ 395,518	\$ 430,564	\$ 460,603	\$ 415,544	\$ 485,636	\$ 665,872
GASTOS INDIRECTOS	\$ 3,497,077	\$ 199,333	\$ 209,825	\$ 255,287	\$ 178,351	\$ 416,152	\$ 244,795	\$ 276,269	\$ 300,749	\$ 321,731	\$ 290,258	\$ 339,216	\$ 465,111
OTROS GASTOS	\$ 343,976	\$ 19,607	\$ 20,638	\$ 25,110	\$ 17,543	\$ 40,933	\$ 24,078	\$ 27,174	\$ 29,582	\$ 31,646	\$ 28,550	\$ 33,366	\$ 45,749
PAGOS PROVISIONALES DE ISR	\$ 1,044,974	\$ 128,922	\$ 60,225	\$ 63,395	\$ 77,130	\$ 53,885	\$ 125,733	\$ 73,960	\$ 83,469	\$ 90,866	\$ 97,205	\$ 87,696	\$ 102,488
ISR ANUAL 2011	\$ 97,930			\$ 97,930									
PTU 2011	\$ 323,085					\$ 323,085							
IVA POR PAGAR	\$ 2,308,278	\$ 373,078	\$ 154,355	\$ 131,899	\$ 156,474	\$ 122,623	\$ 235,038	\$ 176,355	\$ 171,505	\$ 187,899	\$ 201,645	\$ 188,089	\$ 209,319
IVA ACREDITABLE	\$ 837,842	\$ 47,757	\$ 50,271	\$ 61,162	\$ 42,730	\$ 99,703	\$ 58,649	\$ 66,190	\$ 72,054	\$ 77,082	\$ 69,541	\$ 81,271	\$ 111,433
TOTAL DE EGRESOS	19,290,533	1,386,427	1,145,556	1,425,911	1,024,935	2,346,028	1,446,909	1,476,099	1,589,373	1,706,261	1,586,701	1,780,862	2,375,470
SALDO FINAL DE BANCOS	3,294,159	530,386	705,557	857,511	1,031,384	1,112,229	1,369,097	1,616,281	1,911,569	2,226,076	2,507,190	2,833,104	3,294,158

4) Presupuesto Financiero por el año 2012 con propuesta de inversión

Para este fin tomaremos las mismas 8 consideraciones anteriores del Presupuesto de Caja Sin Inversión y además las siguientes:

9.- En el mes de marzo de 2012 se comprará equipo de cocina por la cantidad de \$ 75, 000 liquidando en el mismo mes el 20% como anticipo y el resto a 60, 150, 270 y 330 días en partes iguales pagando el 35% de interés anual sobre saldos insolutos.

10.- Se realiza la venta del equipo de cocina ya usado por la cantidad de \$45,000 en el mes de abril, en efectivo.

11.- Al realizar el presupuesto de caja sin inversión, se dio a notar que había sobrantes de efectivo mayores al millón de pesos, así que se tomo la decisión de hacer una inversión a plazos, por la cantidad de \$1, 000,000 de pesos a partir del mes de mayo. Los intereses generados sobre de esta inversión son del 6% y éstos aparecen hasta el mes de junio.

12.- Se toma la decisión de hacer la compra de un terreno para aprovechar los excedentes de efectivo pendientes al mes de junio.

13.- El restaurante deberá tener en todos los meses del año la cantidad de \$150,000 como saldo inicial de Bancos.

14.- El excedente de este efectivo será invertido en una casa de bolsa, la cual paga el 7.50% de interés anual global.

15.- Dentro del presupuesto de caja en el mes de Enero, del total cobrado al cliente, junto con el IVA correspondiente al mes de diciembre 2011 existe la cantidad de \$326,443 como saldo pendiente del cobro y la cantidad de \$52,231 por concepto de contra Documentos por Cobrar, por no existir la cuenta de Clientes.

16.- Dentro de los pagos provisionales de ISR en el año 2012 existe la cantidad de \$128,922, que corresponde a las ventas de Diciembre de 2011, dicha cantidad la llevaremos contra Impuestos por pagar.

17.- La diferencia del ISR anual del 2011 por la cantidad de \$97,930 se llevara contra impuestos por pagar.

18.- La PTU del año 2011 es por la cantidad de \$323,085 la cual llevaremos contra Acreedores Diversos.

19.- Dentro de los pagos del IVA por pagar esta la cantidad de \$373,078, los cuales corresponden a las ventas de Diciembre de 2011 y la llevaremos contra Documentos por pagar.

Para la elaboración de los presupuestos de caja es indispensable elaborar un análisis de ingreso, es decir, la forma como el restaurante cobra las ventas realizadas, principalmente en las tarjetas de crédito extranjeras como son American express, Diner's club, Carde Blanche, etc.

Con la finalidad de tener certeza del efectivo real que existe cada mes, cada semana o diario para no llegar a expedir cheques sin fondos que dañen la imagen de la empresa.

Adicionalmente, las demás cantidades por concepto de egresos se obtendrán del estado de pérdidas y ganancias. Dichos presupuestos de caja tienen la finalidad de determinar en forma anticipada los posibles sobrantes o faltantes de efectivo y estar en condiciones de conseguirlos o de invertirlos según el caso, en las mejores condiciones para el restaurante.

Las cifras que aparecen en los presupuestos de caja con inversión y sin inversión, para alcanzarlas deberán cumplirse los presupuestos tanto del estado de pérdidas y ganancias como del mismo presupuesto de caj

Presupuesto Financiero por el año 2012 con propuesta de inversión.

RESTAURANT BAR ROMANO S.A
PRESUPUESTO DE CAJA PARA EL AÑO 2011
CON INVERSION

CONCEPTO	TOTAL	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre
BANCOS SALDO INICIAL	\$ 451,500	\$ 150,000	\$ 150,000	\$ 150,000	\$ 150,000	\$ 150,000	\$ 150,000	\$ 150,000	\$ (126,801)	\$ 150,000	\$ 150,000	\$ 150,000	\$ 150,000
INGRESOS NORMALES													
VENTAS	\$ 19,080,337	\$ 1,263,201	\$ 1,138,557	\$ 1,360,229	\$ 1,033,455	\$ 2,092,132	\$ 1,468,773	\$ 1,485,589	\$ 1,624,708	\$ 1,742,042	\$ 1,610,185	\$ 1,816,187	\$ 2,445,279
IVA POR PAGAR	\$ 3,052,855	\$ 202,112	\$ 182,169	\$ 217,637	\$ 165,353	\$ 334,741	\$ 235,004	\$ 237,694	\$ 259,953	\$ 278,727	\$ 257,630	\$ 290,590	\$ 391,245
TOTAL DE INGRESOS NORMALES	\$ 22,133,192	\$ 1,465,313	\$ 1,320,726	\$ 1,577,866	\$ 1,198,808	\$ 2,426,873	\$ 1,703,777	\$ 1,723,283	\$ 1,884,661	\$ 2,020,769	\$ 1,867,815	\$ 2,106,777	\$ 2,836,524
INGRESOS EXTRAORDINARIOS													
INTERES S/ INVERSION PLAZOS	\$ 35,529						\$ 5,000	\$ 5,025	\$ 5,050	\$ 5,075	\$ 5,101	\$ 5,126	\$ 5,152
INVERSION CASA DE BOLSA		\$ 301,500	\$ 430,027	\$ 610,399	\$ 762,060	\$ 967,264	\$ 90,127	\$ 311,504		\$ 10,689	\$ 335,365	\$ 616,135	\$ 962,756
INTERES S/ INVERSION	\$ 33,734	\$ 1,884	\$ 2,688	\$ 3,815	\$ 4,763	\$ 6,045	\$ 563	\$ 1,945		\$ 67	\$ 2,096	\$ 3,851	\$ 6,017
VENTA EQUIPO DE COCINA	\$ 45,000				\$ 45,000								
TOTAL INGRESOS EXTRAORDINARIOS	\$ 114,263	\$ 303,384	\$ 432,715	\$ 614,214	\$ 811,823	\$ 973,309	\$ 95,690	\$ 318,474	\$ 5,050	\$ 15,830	\$ 342,562	\$ 625,112	\$ 973,925
TOTAL DE INGRESOS	\$ 22,698,955	\$ 1,918,697	\$ 1,903,441	\$ 2,342,080	\$ 2,160,631	\$ 3,550,182	\$ 1,949,467	\$ 2,191,757	\$ 1,762,910	\$ 2,186,599	\$ 2,360,376	\$ 2,881,889	\$ 3,960,449
EGRESOS													
COMPRAS	\$ 5,830,814	\$ 332,356	\$ 349,849	\$ 425,649	\$ 297,372	\$ 693,867	\$ 408,157	\$ 460,634	\$ 501,450	\$ 536,435	\$ 483,958	\$ 565,589	\$ 775,498
GASTOS DIRECTOS	\$ 5,006,557	\$ 285,374	\$ 300,393	\$ 365,479	\$ 255,335	\$ 595,780	\$ 350,459	\$ 395,518	\$ 430,564	\$ 460,603	\$ 415,544	\$ 485,636	\$ 665,872
GASTOS INDIRECTOS	\$ 3,497,077	\$ 199,333	\$ 209,825	\$ 255,287	\$ 178,351	\$ 416,152	\$ 244,795	\$ 276,269	\$ 300,749	\$ 321,731	\$ 290,258	\$ 339,216	\$ 465,111
OTROS GASTOS	\$ 343,976	\$ 19,607	\$ 20,638	\$ 25,110	\$ 17,543	\$ 40,933	\$ 24,078	\$ 27,174	\$ 29,582	\$ 31,646	\$ 28,550	\$ 33,366	\$ 45,749
PAGOS PROVISIONALES DE ISR	\$ 1,044,974	\$ 128,922	\$ 60,225	\$ 63,395	\$ 77,130	\$ 53,885	\$ 125,733	\$ 73,960	\$ 83,469	\$ 90,866	\$ 97,205	\$ 87,696	\$ 102,488
ISR ANUAL 2010	\$ 97,930			\$ 97,930									
PTU 2010	\$ 323,085					\$ 323,085							
IVA POR PAGAR	\$ 2,207,865	\$ 272,664	\$ 154,355	\$ 131,899	\$ 156,474	\$ 122,623	\$ 235,038	\$ 176,355	\$ 171,505	\$ 187,899	\$ 201,645	\$ 188,089	\$ 209,319
IVA ACREDITABLE	\$ 826,824	\$ 100,414	\$ 47,757	\$ 50,271	\$ 61,162	\$ 42,730	\$ 99,703	\$ 58,649	\$ 66,190	\$ 72,054	\$ 77,082	\$ 69,541	\$ 81,271
SUB TOTAL DE EGRESOS	\$ 19,179,102	\$ 1,338,670	\$ 1,143,042	\$ 1,415,019	\$ 1,043,368	\$ 2,289,055	\$ 1,487,963	\$ 1,468,559	\$ 1,583,508	\$ 1,701,234	\$ 1,594,242	\$ 1,769,133	\$ 2,345,308
COMPRA DE EQUIPO DE COCINA	\$ 60,000			\$ 15,000		\$ 15,000			\$ 15,000				\$ 15,000
INTERES SOBRE EQUIPO DE COCINA	\$ 13,013					\$ 6,000			\$ 3,713				\$ 3,300
inversion a plazos	\$ 1,000,000					\$ 1,000,000							
COMPRA DE TERRENO	\$ 850,000							\$ 850,000					
TOTAL DE EGRESOS	21,102,115	\$ 1,338,670	\$ 1,143,042	\$ 1,430,019	\$ 1,043,368	\$ 3,310,055	\$ 1,487,963	\$ 2,318,559	\$ 1,602,221	\$ 1,701,234	\$ 1,594,242	\$ 1,769,133	\$ 2,363,608
SALDO FINAL DE BANCOS	1,596,840	\$ 580,027	\$ 760,399	\$ 912,061	\$ 1,117,263	\$ 240,127	\$ 461,504	\$ (126,801)	\$ 160,689	\$ 485,365	\$ 766,135	\$ 1,112,756	\$ 1,596,841

5) Balance General Presupuestado para el año 2012.

5.1 Balance general por el año 2011

Restaurante Bar "Romano" S.A.			
Balance General al 31 de Diciembre de 2011			
(En pesos)			
ACTIVO		PASIVO	
<u><i>Circulante</i></u>		<u><i>Corto Plazo</i></u>	
Caja	21,000	Proveedores	808,500
Bancos	430,500	Doctos por pagar	646,800
Documentos por cobrar	1,848,000	Acreeedores Diversos	716,100
Inversiones a plazo	1,732,500	Impuestos por pagar	554,400
Inventarios	1,118,250	TOTAL CORTO PLAZO	2,725,800
Alimentos	648,900		
Vinos	190,050	<u><i>Largo Plazo</i></u>	
Bebidas	279,300	Acreeedor Hipotecario	1,755,600
TOTAL ACTIVO CIRCULANTE	5,150,250	TOTAL LARGO PLAZO	1,755,600
 		TOTAL PASIVO	4,481,400
<u><i>Fijo</i></u>			
Terreno	2,898,000	<u><i>Capital Contable</i></u>	
Equipo de Cómputo	348,600	Capital Social	3,696,000
Equipo de Oficina	493,500	Utilidades Acumuladas	3,304,350
Equipo de Operación	4,042,500	Utilidad del Ejercicio	1,938,300
Edificio	3,937,500		
Suma	11,720,100	TOTAL CAPITAL CONTABLE	8,938,650
Menos:			
Depreciación Acumulada	3,513,300		
TOTAL ACTIVO FIJO	8,206,800		
<u><i>Diferido</i></u>			
Seguros Pag p/Anticipado	63,000		
TOTAL ACTIVO	13,420,050	TOTAL PASIVO Y CAPITAL	13,420,050

EQ. OPERACIÓN	
SI	\$ 4,042,500
<hr/>	
SF	\$ 4,042,500

EDIFICIO	
SI	\$ 3,937,500
<hr/>	
SF	\$ 3,937,500

DEPRECIACIÓN	
	\$ 3,513,300 SI
	\$ 1,170,750 5
<hr/>	
	\$ 4,684,050 SF

SEGUROS PAG. P/ANTICIPADO	
SI	\$ 63,000
<hr/>	
SF	\$ 63,000

CLIENTES TAR.CRED.	
1	\$ 22,167,271 \$ 21,754,518 8
<hr/>	
SF	\$ 412,753

PAGOS PROV. ISR	
10	\$ 916,054
<hr/>	
SF	\$ 916,054

IVA ACREDITABLE	
14	\$ 837,842 \$ 726,409 15
<hr/>	
SF	\$ 111,433

Asientos contables para determinar el balance general 2012

PASIVO

Cuentas de Pasivo											
PROVEEDORES				DOC. POR PAGAR							
	\$	808,500	SI	13	\$	373,078	\$	646,800	SI		
	\$	808,500	SF	SF			\$	273,722			
ACREEDORES DIVERSOS				IMPUESTOS POR PAGAR							
12	\$	323,085	\$	716,100	SI	10	\$	128,922	\$	554,400	SI
SF			\$	393,015		11	\$	97,930			
							\$	226,852	\$	554,400	
						SF			\$	327,548	
ISR POR PAGAR				PTU POR PAGAR 2012							
	\$	1,008,163			\$	336,054					
SF			\$	1,008,163		SF			\$	336,054	
IVA POR PAGAR				ACREEDOR HIPOTECARIO							
13	\$	1,935,200	\$	3,057,554	1		\$	1,755,600	SI		
15	\$	726,409									
SF	\$	2,661,609	\$	3,057,554		SF			\$	1,755,600	
			\$	395,945							

Cuentas de Capital

CAPITAL SOCIAL			UTILIDADES ACUMULADAS		
	\$ 3,696,000	SI	\$ 3,304,350		SI
SF	\$ 3,696,000		\$ 1,938,300		6
			\$ 5,242,650		

UTILIDAD DEL EJERCICIO		
6	\$ 1,938,300	\$ 1,938,300 SI
		\$ 2,016,325 AJ7

Cuentas de resultado

PÉRDIDAS Y GANANCIAS			VENTAS		
AJ2	\$ 5,730,813	\$ 19,109,717	AJ1	\$ 19,109,717	\$ 19,109,717 1
AJ3	\$ 5,006,559				
AJ4	\$ 3,497,078				
AJ5	\$ 1,514,725				
	\$ 15,749,175	\$ 19,109,717			
ISR	\$ 1,008,163	\$ 3,360,542			
PTU	\$ 336,054	\$ -			
	\$ 1,344,217	\$ 3,360,542			
AJ7	\$ 2,016,325	\$ 2,016,325			

COSTO DE VENTAS		
5	\$ 5,730,813	\$ 5,730,813 AJ2

5.2 Balance general presupuestado para el año 2012

Restaurante Bar "Romano" S.A.			
Balance General al 31 de Diciembre de 2012			
(Presupuestado)			
(En pesos)			
ACTIVO		PASIVO	
<u><i>Circulante</i></u>		<u><i>Corto Plazo</i></u>	
Caja	21,000	Proveedores	808,500
Bancos	3,273,157	Doctos por pagar	273,723
Documentos por cobrar	1,469,325	Acreedores Diversos	393,015
Inversiones a plazo	1,732,500	Impuestos por pagar	327,548
Inventarios	1,218,251	ISR por pagar	1,008,163
Alimentos	718,768	PTU por pagar 2012	336,054
Vinos	207,103	IVA por Pagar	395,945
Bebidas	292,380	TOTAL CORTO PLAZO	3,542,948
Clientes	412,753		
Pagos Prov. ISR	916,054	<u><i>Largo Plazo</i></u>	
IVA Acreditable	111,433	Acreedor Hipotecario	1,755,600
TOTAL ACTIVO CIRCULANTE	9,154,473	TOTAL LARGO PLAZO	1,755,600
<u><i>Fijo</i></u>			
Terreno	2,898,000		
Equipo de Cómputo	348,600	TOTAL PASIVO	5,298,548
Equipo de Oficina	493,500		
Equipo de Operación	4,042,500		
Edificio	3,937,500	<u><i>Capital Contable</i></u>	
Suma	11,720,100	Capital Social	3,696,000
Menos:		Utilidades Acumuladas	5,242,650
Depreciación Acumulada	4,684,050	Utilidad del Ejercicio	2,016,325
TOTAL ACTIVO FIJO	7,036,050	TOTAL CAPITAL CONTABLE	10,954,975
<u><i>Diferido</i></u>			
Seguros Pag p/Anticipado	63,000		
TOTAL ACTIVO	16,253,523	TOTAL PASIVO Y CAPITAL	16,253,523

Para determinar el Balance General Presupuestado para el año 2012, se tomaron en cuenta, el Estado de Pérdidas y Ganancias anual presupuestado y el presupuesto de caja ambos para el año 2012, realizando el siguiente procedimiento.

1.-Se abrieron esquemas de mayor tomando en cuenta las cantidades reales del Balance General al 31 de Diciembre de 2011, tanto de cargo como de abono.

2.- Se pasaron a los mismos esquemas de mayor, los asientos contables que origina el estado de pérdidas y ganancias presupuestado para el año 2012.

3.- Se pasaron a los mismos esquemas de mayor los asientos contables que originan las operaciones del presupuesto de caja para el año 2012.

4.- Se cancelaron las cuentas de mayor de resultados.

5.- Por ultimo con los saldos de cada cuenta de mayor (activo, pasivo y capital). Se elabora el Balance General Presupuestado para el año 2012.

6) Punto de equilibrio por el año 2011.

Estado de pérdidas y ganancias del 1 de Enero al 31 de Diciembre de 2011 (CLASIFICADO)

	FIJO	VARIABLE	SUBTOTAL	TOTAL
VENTAS				\$ 17,531,850
Costo de Ventas		\$ 5,223,750		
Utilidad Bruta				\$ 12,308,100
GASTOS DIRECTOS				\$ 4,487,700
Sueldos y Prestaciones			\$ 2,735,250	
Sueldos	\$ 849,022			
Aguinaldo	\$ 189,553			
Gratificaciones		\$ 333,700		
Prima Vacacional		\$ 214,718		
Prima Dominical		\$ 47,593		
IMSS,SAR,INFONAVIT	\$ 151,260			
Comisiones		\$ 805,805		
Vales de Despensa	\$ 94,914			
2.5%/ nomina		\$ 48,685		
GASTOS NORMALES			\$ 1,016,400	
Gas		\$ 441,930		
Luz		\$ 165,775		
Agua		\$ 110,381		
Articulos de limpieza		\$ 221,067		
Cartas de Vino y Menú	\$ 77,247			
MÚSICA Y VARIEDAD			\$ 736,050	
Sueldos	\$ 358,972			
Aguinaldo	\$ 116,516			
2.5%/nomina		\$ 12,660		
Prima Vacacional		\$ 143,456		
Prima Dominical	\$ 14,574			
IMSS,SAR,INFONAVIT	\$ 89,872			
GASTOS INDIRECTOS				\$ 3,138,450
SUELDOS Y PRESTACIONES			\$ 1,806,000	
Sueldos	\$ 553,178			
Aguinaldo	\$ 125,156			
Gratificaciones		\$ 280,652		
2.5%/nomina		\$ 32,327		
Prima Vacacional		\$ 165,971		
Prima Dominical	\$ 32,508			
IMSS,SAR,INFONAVIT	\$ 88,855			
Comisiones		\$ 462,517		
Vales de Despensa	\$ 64,836			
PUBLICIDAD			\$ 596,400	
Radio,TV,Video,Cine (agencia)	\$ 254,305			
Periódicos y Revistas (agencia)	\$ 139,856			
Volantes y Folletos (agencia)	\$ 162,996			
Internet (agencia)	\$ 39,243			
ADMINISTRACIÓN Y MTTO.			\$ 736,050	
Eq. Transporte (misma empresa)		\$ 98,263		
Eq. Oficina (misma empresa)		\$ 143,162		
Eq. Cocina (misma empresa)		\$ 196,893		
Eq.Comp (misma empresa)		\$ 157,735		
De Edificio (misma empresa)		\$ 86,265		
Art. Oficina (misma empresa)		\$ 53,732		
OTROS GASTOS				\$ 1,451,100
Varios		\$ 280,350		
Depreciación	\$ 1,170,750			
TOTAL GASTOS	\$ 4,573,613	\$ 9,727,387		\$ 9,077,250
UTILIDAD ANTES DE ISR Y PTU				\$ 3,230,850
ISR			\$ 969,255	
PTU			\$ 323,085	
UTILIDAD NETA				\$ 1,938,510

Estado de pérdidas y ganancias del 1 de Enero al 31 de Diciembre de 2011 (Analítico real en pesos)

	IMPORTE	PORCENTAJE	SUBTOTAL	TOTAL
VENTAS				\$ 17,531,850
Costo de Ventas				\$ 5,223,750
Utilidad Bruta				\$ 12,308,100
GASTOS DIRECTOS				\$ 4,487,700
Sueldos y Prestaciones			\$ 2,735,250	
Sueldos	\$ 849,022	31.04%		
Aguinaldo	\$ 189,553	6.93%		
Gratificaciones	\$ 333,700	12.20%		
Prima Vacacional	\$ 214,718	7.85%		
Prima Dominical	\$ 47,593	1.74%		
IMSS,SAR,INFONAVIT	\$ 151,260	5.53%		
Comisiones	\$ 805,805	29.46%		
Vales de Despensa	\$ 94,914	3.47%		
2.5%/ nómina	\$ 48,685	1.78%		
GASTOS NORMALES			\$ 1,016,400	
Gas	\$ 441,930	43.48%		
Luz	\$ 165,775	16.31%		
Agua	\$ 110,381	10.86%		
Artículos de limpieza	\$ 221,067	21.75%		
Cartas de Vino y Menú	\$ 77,247	7.60%		
MÚSICA Y VARIEDAD			\$ 736,050	
Sueldos	\$ 358,972	48.77%		
Aguinaldo	\$ 116,516	15.83%		
2.5%/nómina	\$ 12,660	1.72%		
Prima Vacacional	\$ 143,456	19.49%		
Prima Dominical	\$ 14,574	1.98%		
IMSS,SAR,INFONAVIT	\$ 89,872	12.21%		
GASTOS INDIRECTOS				\$ 3,138,450
SUELDOS Y PRESTACIONES			\$ 1,806,000	
Sueldos	\$ 553,178	30.63%		
Aguinaldo	\$ 125,156	6.93%		
Gratificaciones	\$ 280,652	15.54%		
2.5%/nómina	\$ 32,327	1.79%		
Prima Vacacional	\$ 165,971	9.19%		
Prima Dominical	\$ 32,508	1.80%		
IMSS,SAR,INFONAVIT	\$ 88,855	4.92%		
Comisiones	\$ 462,517	25.61%		
Vales de Despensa	\$ 64,836	3.59%		
PUBLICIDAD			\$ 596,400	
Radio,TV,Video,Cine (agencia)	\$ 254,305	42.64%		
Periódicos y Revistas (agencia)	\$ 139,856	23.45%		
Volantes y Folletos (agencia)	\$ 162,996	27.33%		
Internet (agencia)	\$ 39,243	6.58%		
ADMINISTRACIÓN Y MITTO.			\$ 736,050	
Eq. Transporte (misma empresa)	\$ 98,263	13.35%		
Eq. Oficina (misma empresa)	\$ 143,162	19.45%		
Eq. Cocina (misma empresa)	\$ 196,893	26.75%		
Eq.Comp (misma empresa)	\$ 157,735	21.43%		
De Edificio (misma empresa)	\$ 86,265	11.72%		
Art. Oficina (misma empresa)	\$ 53,732	7.30%		
OTROS GASTOS				\$ 1,451,100
Varios	\$ 280,350			
Depreciación	\$ 1,170,750			
TOTAL GASTOS				\$ 9,077,250
UTILIDAD ANTES DE ISR Y PTU				\$ 3,230,850
ISR	\$ 969,255			
PTU	\$ 323,085		\$ 1,292,340	
UTILIDAD NETA				\$ 1,938,510

5.3 Determinación de punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO POR CONCEPTO			
	Unidades 2009	Unidades 2010	Unidades 2011
Alimentos	75,734	\$ 85,906	\$ 83,634
Vinos	11,681	\$ 7,885	\$ 10,435
Bebidas	42,105	\$ 40,110	\$ 44,998
Total	129,520	133,901	139,067

Las ventas del periodo fueron de \$17,531,850 y el número de unidades fueron de 139,067.

El Número de Unidades fueron de 139,067. ($17'531,850/139067$)

Precio de Venta Unitario= 126.07

Promedio

DATOS

V=?

GF= \$4,573,613

GV=55.48%

P.V.U= 126.07

N.U=?

VENTAS

GF + GV = V

$\$4,573,613 + 55.48\%V = 100\%$

$\$4,573,613 = 100\% - 55.48\% V$

$\$4,573,613 = 44.52\% V$

<u>\$4,573,613</u>	\$ 10,273,164.87
	0.4452

GASTOS VARIABLES

GF + GV = V

GV = V - GF

GV = \$10,273,164.87 - \$4,573,613

GV= \$5,699,551.87

NUMERO DE UNIDADES

V/PVU

$\$10,273,165.87 / 126.07 = 81487.78$

COMPROBACIÓN

VENTAS - GV = GF

$\$10,273,164.87 - \$5,699,551.87 = \$4,573,613$

PUNTO DE EQUILIBRIO POR CONCEPTO				
	Unidades 2011	Precio Unitario	Venta Total	% Contribución
Alimentos	83,634	\$ 135	\$ 11,290,650	64.40%
Vinos	10,435	\$ 210	\$ 2,191,350	12.50%
Bebidas	44,998	\$ 90	\$ 4,049,850	23.10%
Total	139,067		\$ 17,531,850	100.00%

COMPROBACIÓN	
Ventas	\$ 10,273,164.87
(81487.78 UN A 126.07c/u)	
Gastos Variables	\$ 5,699,551.87
(\$10,273,164.87 X 55.48%)	
Contribución Marginal	\$ 4,573,613.00
Gastos Fijos	\$ 4,573,613.00
Utilidad antes de/ISR	\$ -

5.4 Punto de Equilibrio por concepto 2011

Ventas por concepto	Ventas totales	% de contribución	Ventas por concepto
Alimentos	\$ 10,273,164.87	64.40%	\$ 6,615,918.18
Vinos	\$ 10,273,164.87	12.50%	\$ 1,284,145.61
Bebidas	\$ 10,273,164.87	23.10%	\$ 2,373,101.08
Total	\$ 10,273,164.87	100.00%	\$ 10,273,164.87

Gastos variables por concepto	Gastos variables totales	% de contribución	Ventas por concepto
Alimentos	\$ 5,699,551.87	64.40%	\$ 3,670,511.40
Vinos	\$ 5,699,551.87	12.50%	\$ 712,443.98
Bebidas	\$ 5,699,551.87	23.10%	\$ 1,316,596.48
Total	\$ 5,699,551.87	100.00%	\$ 5,699,551.87

Gastos fijos por concepto	Gastos fijos totales	% de contribución	Ventas por concepto
Alimentos	\$ 4,573,613	64.40%	\$ 2,945,406.77
Vinos	\$ 4,573,613	12.50%	\$ 571,701.63
Bebidas	\$ 4,573,613	23.10%	\$ 1,056,504.60
Total	\$ 4,573,613	100.00%	\$ 4,573,613.00

Número de unidades por concepto	Ventas por concepto	P.V.U	Unidades por concepto
Alimentos	\$ 6,615,918.18	\$ 135	49,006.80
Vinos	\$ 1,284,145.61	\$ 210	6,114.98
Bebidas	\$ 2,373,101.08	\$ 90	26,367.79
Total	\$ 10,273,164.87		81,489.57

Concepto	Unidades	P.V.U	Ventas por concepto	Gastos var. por concepto	Contribución marginal	Gastos fijos por concepto	Utilidad a/ISR
Alimentos	49,006.80	\$ 135	\$ 6,615,918.18	\$ 3,670,511.40	\$ 2,945,406.77	\$ 2,945,406.77	\$ -
Vinos	6,114.98	\$ 210	\$ 1,284,145.61	\$ 712,443.98	\$ 571,701.62	\$ 571,701.63	\$ -
Bebidas	26,367.79	\$ 90	\$ 2,373,101.08	\$ 1,316,596.48	\$ 1,056,504.60	\$ 1,056,504.60	\$ -
Total	81,489.57		\$ 10,273,164.87	\$ 5,699,551.87	\$ 4,573,613.00	\$ 4,573,613.00	\$ -

El Punto de equilibrio donde el Restaurante cubre todos los costos y gastos correspondientes, es de \$10, 273,164.87, (las cuales corresponden a 81,488 unidades totales), siendo de alimentos \$6, 615, 918, de vinos \$1, 284, 145 y de bebidas \$2, 373, 101.

El Restaurante-Bar "Romano" promedia mensualmente ventas de \$1, 460,990 de ventas reales, contra un promedio de \$856,097 mensuales a punto de equilibrio, por lo que se tiene un excelente margen de ventas mensuales que implican las utilidades generadas durante 2011.

7) Punto de equilibrio por el año 2012.

			FIJO	VARIABLE	SUBTOTAL	TOTAL
VENTAS						\$ 19,109,717
Costo de Ventas				\$ 5,730,813		
Utilidad Bruta						\$ 13,378,904
GASTOS DIRECTOS						\$ 5,006,746
Sueldos y Prestaciones						\$ 3,095,774
Sueldos	(1)	31.04%	\$ 960,929			
Aguinaldo		6.93%	\$ 214,537			
Gratificaciones		12.20%		\$ 377,684		
Prima Vacacional		7.85%		\$ 243,019		
Prima Dominical		1.74%		\$ 53,866		
IMSS,SAR,INFONAVIT		5.53%	\$ 171,197			
Comisiones		29.46%		\$ 912,015		
Vales de Despensa		3.47%	\$ 107,424			
2.5%/ nomina		1.78%		\$ 55,102		
GASTOS NORMALES						\$ 1,108,364
Gas	(1)	43.48%		\$ 481,916		
Luz		16.31%		\$ 180,774		
Agua		10.86%		\$ 120,368		
Artículos de limpieza		21.75%		\$ 241,069		
Cartas de Vino y Menú		7.60%	\$ 84,236			
MÚSICA Y VARIEDAD						\$ 802,608
Sueldos	(1)	48.77%	\$ 391,432			
Aguinaldo		15.83%	\$ 127,052			
2.5%/nomina		1.72%		\$ 13,805		
Prima Vacacional		19.49%		\$ 156,428		
Prima Dominical		1.98%	\$ 15,892			
IMSS,SAR,INFONAVIT		12.21%	\$ 97,999			
GASTOS INDIRECTOS						\$ 3,497,078
SUELDOS Y PRESTACIONES						\$ 2,044,740
Sueldos	(1)	30.63%	\$ 626,304			
Aguinaldo		6.93%	\$ 141,701			
Gratificaciones		15.54%		\$ 317,752		
2.5%/nomina		1.79%		\$ 36,600		
Prima Vacacional		9.19%		\$ 187,911		
Prima Dominical		1.80%	\$ 36,805			
IMSS,SAR,INFONAVIT		4.92%	\$ 100,601			
Comisiones		25.61%		\$ 523,658		
Vales de Despensa		3.59%	\$ 73,407			
PUBLICIDAD						\$ 649,730
Radio,TV,Video,Cine (agencia)	(1)	42.64%	\$ 277,045			
Periódicos y Revistas (agencia)		23.45%	\$ 152,362			
Volantes y Folletos (agencia)		27.33%	\$ 177,571			
Internet (agencia)		6.58%	\$ 42,752			
ADMINISTRACIÓN Y MTTO.						\$ 802,608
Eq. Transporte (misma empresa)	(1)	13.35%		\$ 107,149		
Eq. Oficina (misma empresa)		19.45%		\$ 156,108		
Eq. Cocina (misma empresa)		26.75%		\$ 214,697		
Eq.Comp (misma empresa)		21.43%		\$ 171,998		
De Edificio (misma empresa)		11.72%		\$ 94,066		
Art. Oficina (misma empresa)		7.30%		\$ 58,591		
OTROS GASTOS						\$ 1,514,725
Varios	(1)			\$ 343,975		
Depreciación			\$ 1,170,750			
TOTAL GASTOS						\$ 10,018,549
			26.01%	56.41%		
UTILIDAD ANTES DE ISR Y PTU						\$ 3,360,355
ISR					\$ 1,008,106	
PTU					\$ 336,035	
UTILIDAD NETA						\$ 2,016,213

(1)Estas Cantidades se obtuvieron multiplicando los % de concepto por el subtotal de cada subcuenta (Ej. 3,095,774 X 31.04%= \$960,929)

7.2 Determinación de punto de equilibrio

PUNTO DE EQUILIBRIO POR CONCEPTO			
	Unidades 2009	Unidades 2010	Unidades 2011
Alimentos	75,734	\$ 85,906	\$ 83,634
Vinos	11,681	\$ 7,885	\$ 10,435
Bebidas	42,105	\$ 40,110	\$ 44,998
Total	129,520	133,901	139,067

PUNTO DE EQUILIBRIO POR CONCEPTO				
	Unidades 2012	Precio Unitario	Venta Total	% Contribución
Alimentos	88,995	\$ 140	\$ 12,459,310	65.20%
Vinos	11,556	\$ 210	\$ 2,426,855	12.70%
Bebidas	44,458	\$ 95	\$ 4,223,552	22.10%
Total	145,010		\$ 19,109,717	100.00%

El número de unidades se obtuvo de dividir las ventas presupuestadas por concepto entre el precio de venta de cada concepto.

Las ventas del periodo fueron de \$19,109,717 y el número de unidades fueron de 145,010.

El Número de Unidades fueron de 139,067. ($17'531,850/139067$)

Precio de Venta Unitario= 131.78

Promedio

($19,109,717/145,010=131.78$)

DATOS

V=?

GF= \$4,969,997

GV=56.41%

P.V.U= 131.78

N.U=?

VENTAS

GF + GV = V

$\$4,969,997 + 56.41\%V = 100\%$

$\$4,969,997 = 100\% - 56.41\% V$

$\$4,969,997 = 43.59\% V$

$\$4,969,997 \quad \$ \quad 11,401,690.75$

0.4359

GASTOS VARIABLES

GF + GV = V

GV = V - GF

GV = $\$11,401,690.75 - \$4,969,997$

GV = \$6,431,693.95

NUMERO DE UNIDADES

V/PVU

$\$11401,690.75 / 131.78 = 86520.65$

PUNTO DE EQUILIBRIO POR CONCEPTO				
	Unidades 2011	Precio Unitario	Venta Total	% Contribución
Alimentos	88,995	\$ 140	\$ 12,459,310	65.20%
Vinos	11,556	\$ 210	\$ 2,426,855	12.70%
Bebidas	44,458	\$ 95	\$ 4,223,552	22.10%
Total	145,010		\$ 19,109,717	100.00%

COMPROBACIÓN	
Ventas	\$ 11,401,690.75
($\$86,520.65 \text{ UN a } \131.78 c/u)	
Gastos Variables	\$ 6,431,693.75
($\$11,401,690.75 \times 56.41\%$)	
Contribución Marginal	\$ 4,969,997.00
Gastos Fijos	\$ 4,969,997.00
Utilidad antes de/ISR	\$ -

7.3 Punto de Equilibrio por concepto 2012

Ventas por concepto	Ventas totales	% de contribución	Ventas por concepto
Alimentos	\$ 11,401,690.75	65.20%	\$ 7,433,902.37
Vinos	\$ 11,401,690.75	12.70%	\$ 1,448,014.73
Bebidas	\$ 11,401,690.75	22.10%	\$ 2,519,773.66
Total	\$ 11,401,690.75	100.00%	\$ 11,401,690.75

Gastos var. por concepto	Gastos var. totales	% de contribución	Ventas por concepto
Alimentos	\$ 6,431,693.75	65.20%	\$ 4,193,464.33
Vinos	\$ 6,431,693.75	12.70%	\$ 816,825.11
Bebidas	\$ 6,431,693.75	22.10%	\$ 1,421,404.32
Total	\$ 6,431,693.75	100.00%	\$ 6,431,693.75

Gastos fijos por concepto	Gastos fijos totales	% de contribución	Ventas por concepto
Alimentos	\$ 4,969,997	65.20%	\$ 3,240,438.04
Vinos	\$ 4,969,997	12.70%	\$ 631,189.62
Bebidas	\$ 4,969,997	22.10%	\$ 1,098,369.34
Total	\$ 4,969,997	100.00%	\$ 4,969,997.00

Núm. de un. por concepto	Ventas por concepto	P.V.U	Unidades por concepto
Alimentos	\$ 7,433,902.37	140	\$ 53,099.30
Vinos	\$ 1,448,014.73	210	\$ 6,895.31
Bebidas	\$ 2,519,773.66	95	\$ 26,523.93
Total	\$ 11,401,690.75		\$ 86,518.54

Concepto	Unidades	P.V.U	Ventas por concepto	Gastos var. por concepto	Contribución marginal	Gastos fijos por concepto	Utilidad a/ISR
Alimentos	53099	140	\$ 7,433,902.37	\$ 1,040,746,331.66	\$ 3,240,438.04	\$ 3,240,438.04	0
Vinos	6895	210	\$ 1,448,014.73	\$ 304,083,092.30	\$ 631,189.62	\$ 631,189.62	0
Bebidas	26524	95	\$ 2,519,773.66	\$ 239,378,497.30	\$ 1,098,369.34	\$ 1,098,369.34	0
Total	86519		\$ 11,401,690.75	\$ 1,584,207,921.26	\$ 4,969,997.00	\$ 4,969,997.00	0

El Punto de equilibrio donde el Restaurante cubre todos los costos y gastos correspondientes, es de \$11, 401,690, (las cuales corresponden a 86,519 unidades totales), siendo de alimentos \$7,433,902, de vinos \$1,448,014, y de bebidas \$2,519,773.

El Restaurante-Bar "Romano" pronostica ventas mensuales de \$1, 592,000, contra un promedio de \$950,141 mensuales a punto de equilibrio, por lo que se tiene un excelente margen de ventas mensuales que implican las utilidades generadas durante 2012.

8) Análisis Financiero 2012

Los que suscriben, C. Yolman Meza Gil, C. Fernando González Noguez, C. Gerardo Ortega Mociños, consultores de empresas de alimentos y bebidas, a continuación presenta Análisis Financiero del año 2012 en respuesta a su solicitud de revisión de la actualidad del Restaurante-Bar "Romano":

Restaurante Bar "Romano" S.A.

Estado de Pérdidas y Ganancias del 1° de Enero al 31 de Diciembre de 2012

Cuentas	Parcial	Total
VENTAS		\$ 19,109,717
Alimentos	\$ 12,459,310	
Vinos	\$ 2,426,855	
Bebidas	\$ 4,223,552	
TOTAL		
COSTO DE VENTAS		\$ 5,730,813
Alimentos	\$ 4,049,276	
Vinos	\$ 837,265	
Bebidas	\$ 844,272	
TOTAL		
UTILIDAD BRUTA		\$ 13,378,904
Alimentos	\$ 8,410,035	
Vinos	\$ 1,589,590	
Bebidas	\$ 3,379,279	
TOTAL		
GASTOS DIRECTOS		\$ 5,006,746
Sueldos y Prestaciones	\$ 3,095,774	
Gastos Normales	\$ 1,108,364	
Música y Variedad	\$ 802,608	
TOTAL		
GASTOS INDIRECTOS		\$ 3,497,078
Sueldos y Prestaciones	\$ 2,044,740	
Publicidad	\$ 649,730	
Mantto y Administración	\$ 802,608	
TOTAL		
OTROS GASTOS		\$ 1,514,725
Varios	\$ 343,975	
Depreciación	\$ 1,170,750	
TOTAL		
TOTAL GASTOS		\$ 10,018,549
UTILIDAD ANTES DE ISR		\$ 3,360,355
ISR		\$ 1,008,106
PTU		\$ 336,035
UTILIDAD NETA		\$ 2,016,213

8.2 Análisis financiero por el año 2012

Análisis Financiero por el año 2012

SOLVENCIA

1) Solvencia circulante= AC/PC= $\frac{9,154,473.00}{3,542,948.00}$ 2.58 ← Indica que se tienen \$2.58 de Activo Circulante para pagar un \$1 de Pasivo Circulante.

2) Solvencia inmediata= AD/PC= $\frac{3,294,157.00}{3,542,948.00}$ 0.93 ← Indica que se tienen \$.93 de Activo Disponible para pagar \$1 de Pasivo Circulante.

ESTABILIDAD

1) Estudio del capital

A) Origen del capital= PT/CC= $\frac{5,298,548.00}{10,954,975.00}$ 0.48 ← Indica que se tienen \$1 de Capital Contable para pagar \$.48 de Pasivo Total.

A) Origen del capital= PC/CC= $\frac{3,542,948.00}{10,954,975.00}$ 0.32 ← Indica que se tienen \$1 de Capital Contable para pagar \$.32 de Pasivo Circulante.

A) Origen del capital= PF/CC= $\frac{1,755,600.00}{10,954,975.00}$ 0.16 ← Indica que se tienen \$1 de Capital Contable para pagar \$.16 de Pasivo fijo.

B) Inversión del capital= AFN/CC= $\frac{7,036,050.00}{10,954,975.00}$ 0.64 ← Indica que de cada \$1 de Capital Contable se tienen invertidos \$.64 en Activo Fijo.

C) Valor contable= CC/CSN= $\frac{10,954,975.00}{3,696,000.00}$ 2.96 ← Indica que el Capital Contable ha sido respaldado con \$.1.96 provenientes de las utilidades obtenidas no repartidas a los socios.

2) Estudio del ciclo económico

A) Rotaciones

AA) CXC= VNC/PROM CXC= $\frac{19,109,717.00}{1,469,325.00}$ 13.01 ← Las Cuentas por Cobrar se han convertido en efectivo 13.01 veces al año.

AB) Inventarios= CV/PROM I.A.T= $\frac{5,730,813.17}{1,218,251.00}$ 4.70 ← Los inventarios se han convertido en efectivo 4.7 veces al año.

B) Duración del ciclo (convertibilidad)

BA) CXC = 360/ rot CXC= $\frac{360}{13.01}$ 27.68 ← Las Cuentas por Cobrar se han convertido en efectivo cada 27.68 días.

BB) Inventarios= 360/rot inv= $\frac{360}{4.70}$ 76.53 ← Los inventarios se convierten en efectivo cada 76.53 días.

PRODUCTIVIDAD

1) Estudio de las ventas

A) VN/CC=	$\frac{19,109,717.00}{10,954,975.00}$	1.74	←	Cada \$1 de capital propio genera ventas de \$1.74
B) VN/AC=	$\frac{19,109,717.00}{9,154,473.00}$	2.09	←	Cada \$1 de capital de trabajo genera ventas de \$2.09
C) VN/AC-PC=	$\frac{19,109,717.00}{5,611,525.00}$	3.41	←	Cada \$1 de capital de trabajo propio genera \$3.41 de venta
D) VN/AFN=	$\frac{19,109,717.00}{7,036,050.00}$	2.72	←	Cada \$1 invertido en Activo Fijo genera 2.72 de venta

2) Estudio utilidad neta

A) (UN/VN) X 100=	$\frac{2,016,325.00}{19,109,717.00}$	10.55	←	Cada \$1 de venta genera 10.55% de Utilidad Neta
B) (UN/CC) X 100=	$\frac{2,016,325.00}{10,954,975.00}$	18.41	←	Cada \$1 de Capital Contable genera 18.41% de Utilidad Neta
C) (UN/CC+PT) X 100=	$\frac{2,016,325.00}{16,253,523.00}$	12.41	←	Cada \$1 de Capital Contable y ajeno genera 12.41% de Utilidad Neta
D) (UN/AC) X 100	$\frac{2,016,325.00}{9,154,473.00}$	22.026	←	Cada \$1 invertido en Activo Circulante genera 22.03% de Utilidad Neta

Conclusiones

Después de haber realizado los cálculos anteriores se indica lo siguiente en cuanto a:

SOLVENCIA

- 1) Solvencia circulante: El resultado de 2.58 no es muy favorable ya que se tiene un exceso de inversión en inventarios y en cuentas por cobrar.
- 2) Solvencia inmediata: Se tiene demasiado efectivo ocioso.

ESTABILIDAD

1) Estudio del capital

- A) Origen del capital: se observa una dependencia del capital ajeno, mal negociada ya que la mayor parte es a corto plazo.
- B) Inversión del capital: se observa un exceso de inversión en Activo Fijo lo cual se comprueba con las ventas generadas por dicho Activo Fijo (2.72)
- C) Valor contable: La empresa si ha respaldado de manera correcta su capital social con las Utilidades no repartidas a los socios

2) Estudio del ciclo económico

- A) Rotaciones de Cuentas por Cobrar: situación pésima ya que las cuentas por cobrar no se hacen efectivo dentro del plazo estipulado.
- B) Rotaciones de inventarios: se observa una pésima situación ya que se tiene un exceso de inversión en inventarios (76.53), lo cual se comprueba con una insuficiencia de ventas.

PRODUCTIVIDAD

- 1) Estudio de las ventas: se observa bajas ventas en general.
- 2) Estudio de la utilidad neta: se observan bajas utilidades en virtud de los gastos excesivos.

Puntos débiles

- 1) Exceso de inversión en inventarios.
- 2) Dependencia del capital ajeno.
- 3) Exceso de inversión en Activo Fijo.
- 4) Bajas ventas.
- 5) Bajas utilidades por gastos elevados.
- 6) Las Cuentas por Cobrar no se cobran a tiempo.

8.4 Propuestas de Solución

Principales

1. Análisis de vencimiento de las cuentas por cobrar para agilizar su cobro.
2. Reducción del nivel de inventarios.
3. Reducción del nivel de compras.
4. Reducción de gastos.

Secundarias

5. Análisis del activo fijo para comprobar el estado en que se encuentran los mismos.
6. Incrementar las ventas por volumen, bajando el precio de venta.

Después de haber realizado el análisis de los estados financieros presupuestados del Restaurante -Bar "Romano": por el año 2012 podemos afirmar o indicar que la situación financiera de la empresa es regular, con tendencia a mejorar.

Es por eso que le recomendamos tomar en cuenta los aspectos negativos de la empresa, reflejados en este documento, así como seguir las recomendaciones antes mencionadas en el estado de pérdidas y ganancias, punto de equilibrio y presupuestos de caja incluidos en este documento.

Este documento muestra la viabilidad para obtener un préstamo bancario que soporte la implementación de las nuevas estrategias que mejoren la situación financiera actual.

Escenario o punto de vista No. 2

Informe a la Gerencia General de las operaciones realizadas durante el mes de enero de 2012 por el:

Restaurante Bar
"ROMANO" S.A.

ATENTAMENTE

FERNANDO
GONZÁLEZ NOGUEZ

GERARDO
ORTEGA MOCIÑOS

YOLMAN
MEZA GIL

GERENTES DE LA UNIDAD

México D.F a 10 de Febrero de 2012

Sr Juan de Dios Galindo Alvarado

Apreciable Sr. Juan de Dios Galindo Alvarado, los que suscriben, C. Yolman Meza Gil, C. Fernando González Noguez, C. Gerardo Ortega Mociños, Gerentes de la Unidad : Restaurante Bar "Romano S.A." a continuación presentan a usted el informe de las operaciones realizadas por dicha unidad, durante el mes de enero de 2012, para lo cual anexamos el Estado de pérdidas y ganancias relativo a tal mes, así como un documento que refleja las diferencias determinadas entre las cifras presupuestadas y las cifras reales, además de las siguientes explicaciones del porqué se presentaron estas diferencias y las fechas probables en que las mismas deberán corregirse.

ATENTAMENTE

FERNANDO
GONZÁLEZ NOGUEZ

GERARDO
ORTEGA MOCIÑOS

YOLMAN
MEZA GIL

GERENTES DE LA UNIDAD

1.1 Estado de pérdidas y ganancias al mes de enero de 2012.

Restaurante Bar "ROMANO"								
Estado de pérdidas y ganancias mensual y acumulado mes de enero de 2012								
Presupuesto		Real		CUENTAS	Presupuesto		Real	
\$	%	\$	%		\$	%	\$	%
Mensual				VENTAS	Acumulado			
710,180	65.20	709,170	68.89	Alimentos				
138,331	12.70	89,481	8.69	Vinos				
240,742	22.10	230,843	22.42	Bebidas				
1,089,253	100	1,029,494	100	TOTAL				

				CTO DE VENTAS				
230,809	32.50	230,125	32.45	Alimentos				
47,724	34.50	30,826	34.45	Vinos				
48,123	19.99	45,938	19.90	Bebidas				
326,656	29.99	306,889	29.81	TOTAL				

				UT. BRUTA				
479,372	67.50	479,045	67.55	Alimentos				
90,607	65.50	58,655	65.55	Vinos				
192,619	80.01	184,905	80.10	Bebidas				
762,597	70.01	722,605	70.19	TOTAL				

				GTOS. DIR				
176,494	16.20	190,155	18.47	Sueldos/Pres				
63,149	5.80	68,145	6.62	Gtos. Normales				
45,731	4.20	45,675	4.44	Música y var.				
285,374	26.20	303,975	29.53	TOTAL				

				GTOS. INDIR				
116,550	10.70	118,073	11.47	Sueldos/Pres				
37,035	3.40	42,787	4.16	Publicidad				
45,749	4.20	46,116	4.48	Mtto / Admón				
199,333	18.30	206,976	20.10	TOTAL				

				OTROS GASTOS				
\$ 19,607	1.80	21,819	2.12	Varios				
\$ 97,563		97,563		Depreciación				
117,169	10.76	119,382	11.60	TOTAL				

601,876	55.26	630,333	61.23	TOTAL GASTOS				
----------------	--------------	----------------	--------------	---------------------	--	--	--	--

191,540	17.58	92,272	8.96	UTILIDAD a/ISR				
57,462	5.28	27,682	2.69	ISR				
19,154	1.76	9,227	0.90	PTU				
114,924	10.55	55,363	5.38	UTILIDAD NETA				

1.2 Causa y control de diferencias por el mes de enero de 2012.

Restaurante Bar "ROMANO"			
Causa y control de diferencias-Fechas de corrección por el mes de enero 2012			
CUENTAS	AUMENTO	DISMINUCIÓN	MOTIVO
VENTAS			
Alimentos		\$ 1,010	
Vinos		\$ 48,850	
Bebidas		\$ 9,899	
TOTAL		\$ 59,759	Fuga ocurrida el 29 de Enero.

CTO DE VENTAS			
Alimentos		\$ 684	Correcta supervisión del chef.
Vinos		\$ 16,898	Correcta supervisión del jefe de bar.
Bebidas		\$ 2,185	Regalo de botellas de parte del proveedor
TOTAL		\$ 19,767	

UT. BRUTA			
Alimentos		\$ 327	
Vinos		\$ 31,952	
Bebidas		\$ 7,714	
TOTAL		\$ 39,992	

GTOS. DIR			
Sueldos/Pres	\$ 13,661		Pago a grupo Gemaric y curso de capacitación a empleados
Gtos. Normales	\$ 4,996		Contratación de pipas de agua y cambio de cartas de vinos
Música y var.		\$ 56	Pago de horas extras a grupo los días 30 y 31
TOTAL	\$ 18,601		

GTOS. INDIR			
Sueldos/Pres	\$ 1,523		Gratificación a empleados de contabilidad.
Publicidad	\$ 5,752		Pago a grupo expansión por reportaje.
Mtto / Admon	\$ 367		Compra de material para reparación de fuga.
TOTAL	\$ 7,643		

OTROS GASTOS			
Varios	\$ 2,212		Pago de sueldos de albañil y plomero.
Depreciación			
TOTAL	\$ 2,213		

TOTAL GASTOS	\$ 28,457		
---------------------	-----------	--	--

UTILIDAD a/ISR		\$ 99,268	
ISR		\$ 29,780	
PTU		\$ 9,927	
UTILIDAD NETA		\$ 59,561	

VENTAS

Las ventas no se lograron por un margen de diferencia de 5.49% (\$59,759), debido a 2 eventos extraordinarios que nos afectaron significativamente.

- Implementación de red inalámbrica en el restaurante que afectó directamente al consumo de vinos y, por el contrario, benefició el consumo de bebidas.
- Fuga de agua en la zona de bar que obligó a suspender el servicio en el área aledaña debido a las reparaciones.

Se realizó una comparación de los porcentajes presupuestados en los conceptos de alimentos, vinos y bebidas (65.2%, 12.7% y 22.10% respectivamente) con los de la venta real y aquí se muestran los resultados.

Ventas	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió vender	Diferencia
Alimentos	\$710,180.36	\$709,170.00		\$1,010.36		
Vinos	\$138,330.67	\$89,481.00		\$48,849.67		
Bebidas	\$240,742.32	\$230,843.00		\$9,899.32		
Total	\$1,089,253.35	\$1,029,494.00		\$59,759.35		

De acuerdo a los porcentajes de venta presupuestados, estas son los resultados de cada rubro:

Causa

Se presentó una fuga de agua el día sábado 29 de enero que obligó a suspender las labores desde las 10pm a las 2am.

Así mismo, los días 30 y 31 de enero se suspendió el servicio en la zona anexa al bar y las 4 mesas que se sitúan frente la barra, (total de 13 mesas), debido al inicio de los trabajos de reparación. (Anexo: Reporte de Fuga y trabajos).

La afectación en cada rubro es la siguiente:

Alimentos: \$14,427 pesos.

Vinos: \$30,498 pesos.

Bebidas \$33,487 pesos.

1.3 Tabla de afectación real por fuga de agua ocurrida el 29 de enero de 2012.

Afectación real de las ventas de Enero por la fuga ocurrida el día 29 de Enero de 2012

Venta presupuestada no realizada por cierre del restaurante			
Sábado	29/01/2012	6.11%	\$ 66,531
TOTAL			\$ 66,531

29 de Enero- Día de la Fuga ocurrida a las 10pm					Composición de ventas en el horario 10pm-2am		
12pm a 5pm	5pm a 10pm	10pm a 2am	Prom. por mesa	X 41 Mesas	Alim	Vinos	Beb
47%	23%	30%			16%	38%	46%
\$ 31,270	\$ 15,302	\$ 19,959	\$ 486.81	\$ 19,959	\$ 3,193.49	\$ 7,584.53	\$ 9,181.28
		(1)	(2)			(3)	

Venta presupuestada no realizada por cierre de zonas			
Domingo	30/01/2012	4.55%	\$ 49,570
Lunes	31/01/2012	5.45%	\$ 59,364
TOTAL			\$ 108,934

ZONA BAR				
		Alim	Vinos	Beb
Prom. por mesa	9 Mesas	9%	43%	48%
(5) \$ 2,418.05	\$ 21,762	\$ 1,958.62	\$ 9,357.85	\$ 10,445.97
\$ 2,895.80	\$ 26,062	\$ 2,345.60	\$ 11,206.76	\$ 12,509.88
TOTAL		\$4,304	\$20,565	\$22,956

ZONA RESTAURANTE			
	Alim	Vinos	Beb
4 mesas	65.20%	22.10%	12.70%
(4) \$ 4,836.10	\$ 3,153.14	\$ 1,068.78	\$ 614.18
\$ 5,791.61	\$ 3,776.13	\$ 1,279.95	\$ 735.53
TOTAL	\$6,929	\$2,349	\$1,350

TOTAL ENERO	Alim	Vinos	Beb
	\$ 14,426.97	\$ 30,497.87	\$ 33,486.84

Día 29 de Enero
1) Se multiplicó la Venta Diaria promedio por el porcentaje de contribución de horario ($\$66,531 \times 30\% = \$19,959$)
2) Se dividió la venta por horario entre las 41 mesas del restaurante ($\$19,959 / 41 = \486.81)
3) El importe de las ventas no realizadas se multiplicó por los porcentajes de contribución de la zona de restaurante en el horario en que ocurrió la fuga (16%, 38% y 46% respectivamente)
Días 30 y 31 de Enero
4) Para obtener la venta promedio por mesa se dividió la venta presupuestada entre las 41 mesas y luego se multiplicó por el número de mesas canceladas ($(\$49,570/41 = \$1,209) * 4 = \$4,836$)
5) En el caso del bar, la cantidad de venta promedio por mesa se multiplicó por 2, debido a la mayor rotación de las mesas ($\$1,209 * 2 = \$2,418$) * 9 = $\$21,762$
6) El importe de las ventas no realizadas se multiplicó por los porcentajes de contribución de la zona de bar (9%, 43% y 48% respectivamente)
7) El importe de las ventas no realizadas se multiplicó por los porcentajes de contribución de la zona de restaurante (65.20%, 22.10% y 12.70% respectivamente)

Causa

A partir del día 1ro de Enero de 2012, se implementó el servicio de red inalámbrica para permitir a los clientes conectarse a Internet dentro del restaurante. Este nuevo servicio atrajo nuevos comensales de una edad joven, y debido a su preferencia por consumir otro tipo de bebidas alcohólicas, además de la falta de cultura del vino, la nueva afluencia de comensales afectó directamente a los vinos de la siguiente manera:

Vinos: \$18,352 pesos

Por otro lado, se presentó un aumento de consumo de bebidas y alimentos, dando aumentos positivos más allá de lo presupuestados.

Aumento en consumo de bebidas: \$23,588 pesos.

Aumento en consumo de alimentos: \$13,417 pesos.

Corrección

Debido al aumento de costo de nuestros vinos a partir del 1ro de Febrero, aunado a la situación de la falta de ventas ocurridas en el presente mes, a partir del 1ro de Febrero de 2013 se presentará una nueva carta de vinos con precios más accesibles, a fin de aumentar su consumo.

Tabla de afectación reales en ventas del mes de enero					
Concepto	Venta Presupuestada	Perdidas 29-30-31 Ene	Total	Venta Real	Aumento o Disminución
Alimentos	\$710,180	\$14,427	\$695,753	\$709,170	\$13,417
Vinos	\$138,331	\$30,498	\$107,833	\$89,481	-\$18,352
Bebidas	\$240,742	\$33,487	\$207,255	\$230,843	\$23,588

COSTO DE VENTAS

Costo ventas	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto debió ser el costo	Diferencia
Alimentos	\$230,808.62	\$230,125.00		\$683.62	\$230,480.25	-\$355.25
Vinos	\$47,724.08	\$30,826.00		\$16,898.08	\$30,870.95	-\$44.95
Bebidas	\$48,123.50	\$45,938.00		\$2,185.50	\$46,144.66	-\$206.66
Total	\$326,656.19	\$306,889.00		\$19,767.19	\$308,734.96	-\$1,845.96

Alimentos

Causa

Existe supervisión del Chef y sólo se consumen los alimentos previamente establecidos para la comida de empleados.

Vinos

Existe supervisión del Jefe de Bar.

Bebidas

Causa

Regalo de parte del proveedor "Bodegas El Celler" de dos botellas de Tequila Jimador de 1L. (\$207).

Para los meses posteriores se seguirán revisando y supervisando los controles establecidos en la cocina, bar y comedor, con la finalidad de no sobrepasar los costos presupuestados para alimentos, vinos y bebidas

UTILIDAD BRUTA

U.Bruta	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió tener de U.B	Diferencia
Alimentos	\$479,371.74	\$479,045.00		\$326.74	\$478,689.75	\$355.25
Vinos	\$90,606.59	\$58,655.00		\$31,951.59	\$58,610.06	\$44.94
Bebidas	\$192,618.83	\$184,905.00		\$7,713.83	\$184,698.34	\$206.66
Total	\$762,597.16	\$722,605.00		\$39,992.16	\$720,759.04	\$1,845.96

Debido a que no se llegó a las ventas presupuestadas no se obtuvo la utilidad bruta esperada, a pesar de eso se logró mantener el porcentaje de costo de ventas.

GASTOS DIRECTOS

Gtos. Directos	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió gastar	Diferencia
Sueldos/Prestaciones	\$176,494.01	\$190,155.00	\$13,660.99		\$166,811.08	\$23,343.92
Gtos. Normales	\$63,148.90	\$68,145.00	\$4,996.10		\$59,684.39	\$8,460.61
Música y Variedad	\$45,730.77	\$45,675.00		\$55.77	\$43,221.85	\$2,453.15
Total	\$285,373.68	\$303,975.00	\$18,601.32		\$269,717.32	\$34,257.68

Sueldos y prestaciones

Causa

Pago a grupo GEMARIC (asesoría en vinos) para cambio de carta de vinos, y capacitación de los empleados del bar.

Costo Total (\$12,500).

Causa

Se seleccionaron 10 empleados del restaurante para tomar un curso de capacitación "Team Building" impartido Agrupación de Capacitadores y Educadores de México (\$2,000 por cada empleado). Se paga el 70% en el mes de Enero y el resto se liquida en el mes de Febrero

Costo Total (\$14,000).

Gastos normales

Causa

Contratación de una pipa de agua para abastecer al restaurante. (\$2,500).

Cambio de la carta de vinos debido a la implementación de la nueva carta a partir del 1ro de Febrero. (\$2,800).

Reparación y /o reposición de uniformes de empleados dañados en la fuga de agua (\$4,000).

Música y variedad

Causa

Los días 30 y 31 de Enero se amplió el horario de trabajo del grupo musical por 2 horas para atraer más comensales. (\$2,500).

Solución:

Se hace notar que este tipo de gastos no volverán a presentarse en los meses posteriores con el fin de sujetarse a las cantidades presupuestadas

GASTOS INDIRECTOS

Gtos. Indirectos	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió gastar	Diferencia
Sueldos/Prestaciones	\$116,550.11	\$118,073.00	\$1,522.89		\$110,155.86	\$7,917.14
Publicidad	\$37,034.61	\$42,787.00	\$5,752.39		\$35,002.80	\$7,784.20
Mtto/Admon	\$45,748.64	\$46,116.00	\$367.36		\$43,238.75	\$2,877.25
Total	\$199,333.36	\$206,976.00	\$7,642.64		\$188,397.40	\$18,578.60

Sueldos y prestaciones

Causa

Gratificación a empleados de contabilidad por la preparación de informes de sueldos, prestaciones y operaciones con proveedores que deberán presentarse en el mes de febrero (\$8,500).

Publicidad

Causa

Anticipo a Grupo Expansión de \$10,000 para publicidad en un número especial de la revista Chilango que se publicará en Febrero y un reportaje en la edición mensual para promocionar el restaurante y la nueva carta de vinos.

Mantenimiento

Causa

Se pagaron 3,500 pesos en material para la reparación de la fuga de agua ocurrida el día 29 de enero de 2013. (Anexo a este documento).

Para el mes de febrero y marzo se estima pagar en "Sueldos y prestaciones" a empleados de contabilidad, una cantidad similar debido a la presentación de la declaración anual que deberá realizarse en el mes de marzo.

En publicidad, se contrató al Grupo Expansión para el número especial de la revista Chilango, con un costo total de \$18,000, de los cuales quedan pendientes de pago \$8,000 para el mes de febrero

En el caso del mantenimiento, se espera pagar una cantidad similar por concepto del término de la reparación en tuberías y muros, por la fuga de agua ocurrida el día 29 de enero de 2012.

OTROS GASTOS

Otros Gastos	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió gastar	Diferencia
Varios	\$19,606.56	\$21,819.00	\$2,212.44		\$18,530.89	\$3,288.11
Depreciación	\$97,562.50	\$97,563.00				
Total	\$117,169.06	\$119,382.00	\$2,212.94		\$110,740.85	\$3,288.11

Varios

Causa:

Pagos de mano de obra de albañil y plomero por reparación de fuga. (\$7,500).

Conviene hacer notar que éste tipo de gastos no se presentarán en los próximos meses

UTILIDAD NETA

	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución		Diferencia
Utilidad a/ISR	\$191,540.14	\$92,272.00		\$99,268.14		
ISR	\$57,462.00	\$27,681.60		\$29,780.40		
PTU	\$19,154.00	\$9,227.20		\$9,926.80		
Utilidad Neta	\$114,924.00	\$55,363.20		\$59,560.80		

1.4 Comentarios

Las ventas de alimentos y bebidas realmente aumentaron, según se muestra en la explicación, gracias a la implementación de la red inalámbrica; Desafortunadamente no se presenta saldo a favor por el incidente de la fuga mencionado en este documento.

Seguiremos con el mismo compromiso en la supervisión y en el control de los alimentos y bebidas, para mantener el porcentaje de costo óptimo.

El aumento a la publicidad para promover la nueva carta de vinos del restaurante facilitará la asimilación y adaptación de los clientes a nuestros nuevos productos.

Sin más que tratar sobre lo particular, quedamos a sus órdenes para cualquier aclaración al respecto.

ATENTAMENTE

FERNANDO
GONZÁLEZ NOGUEZ

GERARDO
ORTEGA MOCIÑOS

YOLMAN
MEZA GIL

GERENTES DE LA UNIDAD

Escenario o punto de vista No. 3

Informe al Consejo de Administración de las operaciones realizadas durante el mes de febrero de 2012 por el:

Restaurante Bar
"ROMANO" S.A.

ATENTAMENTE

FERNANDO
GONZÁLEZ NOGUEZ

GERARDO
ORTEGA MOCIÑOS

YOLMAN
MEZA GIL

GERENTES GENERALES

México D.F a 10 de Marzo de 2012

A quien corresponda
Consejo de Administración

Apreciable Sr. Luis Enrique Solano, los que suscriben, C. Yolman Meza Gil, C. Fernando González Noguez, C. Gerardo Ortega Mociños, Gerentes Generales de la Unidad : Restaurante Bar "Romano S.A." a continuación presentan a usted el informe consolidado de las operaciones al mes de Febrero de 2012, para lo cual anexamos el estado de pérdidas y ganancias relativo a tal mes, así como un documento que refleja las diferencias determinadas entre las cifras presupuestadas y las cifras reales, así mismo un estado de pérdidas y ganancias acumulado que refleja las diferencias de aumento y disminución acumulados hasta el mes de febrero, además de las siguientes explicaciones del porqué se presentaron estas diferencias y las fechas probables en que las mismas deberán corregirse.

ATENTAMENTE

FERNANDO
GONZÁLEZ NOGUEZ

GERARDO
ORTEGA MOCIÑOS

YOLMAN
MEZA GIL

GERENTES GENERALES

1.1 Estado de pérdidas y ganancias al mes de febrero de 2012.

Restaurante Bar "ROMANO"								
Estado de pérdidas y ganancias mensual y acumulado mes de febrero de 2012								
Presupuesto		Real		Cuentas	Presupuesto		Real	
\$	%	\$	%		\$	%	\$	%
Mensual				VENTAS	Acumulado			
747,559	65.20	743,715	67.55	Alimentos	1,457,739	65.20	1,452,885	68.20
145,611	12.70	111,704	10.15	Vinos	283,942	12.70	201,185	9.44
253,413	22.10	245,488	22.30	Bebidas	494,155	22.10	476,331	22.36
1,146,583	100	1,100,907	100	TOTAL	2,235,836	100	2,130,401	100

				CTO DE VENTAS				
242,957	32.50	241,187	32.43	Alimentos	473,765	32.50	\$471,312	32.44
50,236	34.50	39,097	35.00	Vinos	97,960	34.50	\$ 69,923	34.76
50,656	19.99	48,975	19.95	Bebidas	98,780	19.99	\$ 94,913	19.93
343,849	29.99	329,259	29.91	TOTAL	670,505	29.99	636,148	29.86

				UT. BRUTA				
504,602	67.50	502,528	67.57	Alimentos	983,974	67.50	981,573	67.56
95,375	65.50	72,607	65.00	Vinos	185,982	65.50	131,262	65.24
202,757	80.01	196,513	80.05	Bebidas	395,376	80.01	381,418	80.07
802,734	70.01	771,648	70.09	TOTAL	1,565,331	70.01	1,494,253	70.14

				GTOS. DIR				
185,783	16.20	198,364	18.02	Sueldos/Pres	362,277	16.20	388,519	18.24
66,473	5.80	68,407	6.21	Gtos. Normales	129,621	5.80	136,552	6.41
48,138	4.20	48,143	4.37	Música y var.	93,868	4.20	93,818	4.40
300,393	26.20	314,914	28.60	TOTAL	585,767	26.20	618,889	29.05

				GTOS. INDIR				
122,684	10.70	122,766	11.15	Sueldos/Pres	239,234	10.70	240,839	11.30
38,984	3.40	40,730	3.70	Publicidad	76,018	3.40	83,517	3.92
48,156	4.20	48,174	4.38	Mtto / Admón	93,905	4.20	94,290	4.43
209,825	18.30	211,670	19.23	TOTAL	409,158	18.30	418,646	19.65

				OTROS GASTOS				
20,638	1.80	19,897	1.81	Varios	40,245	1.80	41,716	1.96
97,563	8.51	97,563	8.86	Depreciación	195,125	8.73	195,126	9.16
118,201	10.31	117,460	10.67	TOTAL	235,370	10.53	236,842	11.12

601,102	52.43	644,044	58.50	TOTAL GASTOS	1,230,295	55.03	1,274,377	59.82
----------------	--------------	----------------	--------------	---------------------	------------------	--------------	------------------	--------------

201,633	17.59	127,604	11.59	UTILIDAD a/ISR	393,183	17.59	219,876	10.32
60,490	5.28	38,281	3.48	ISR	117,955	5.28	65,963	3.10
20,163	1.76	12,760	1.16	PTU	39,318	1.76	21,988	1.03
120,980	10.55	76,562	6.95	UTILIDAD NETA	235,910	10.55	131,926	6.19

1.2 Causa y control de diferencias por el mes de febrero de 2012.

Restaurante Bar "ROMANO"			
Causa y control de diferencias-Fechas de corrección por el mes de febrero 2012			
CUENTAS	AUMENTO	DISMINUCIÓN	MOTIVO
VENTAS			
Alimentos		\$ 3,844	
Vinos		\$ 33,907	
Bebidas		\$ 7,925	
TOTAL		\$ 45,676	Fuga ocurrida el 29 de Enero.

CTO DE VENTAS			
Alimentos		\$ 1,770	Reducción de créditos a comida de empleados.
Vinos		\$ 11,139	Compra de botellas de vino para evento de 14-Feb.
Bebidas		\$ 1,681	Correcta supervisión de jefe de bar.
TOTAL		\$ 14,590	

UT. BRUTA			
Alimentos		\$ 2,074	
Vinos		\$ 22,768	
Bebidas		\$ 6,244	
TOTAL		\$ 31,086	

GTOS. DIR			
Sueldos/Pres	\$ 12,581		Gratificación a empleados por apoyo el día 29-Ene.
Gtos. Normales	\$ 1,934		Contratación de pipas de agua y compra de mantelería.
Música y var.	\$ 5		Pago de horas extras a grupo los días 4 y 5 de Febrero.
TOTAL	\$ 14,521		

GTOS. INDIR			
Sueldos/Pres	\$ 82		Gratificación a empleados de contabilidad.
Publicidad	\$ 1,746		Liquidación a Grupo expansión.
Mtto / Admon	\$ 18		Compra de material para reparación de fuga.
TOTAL	\$ 1,845		

OTROS GASTOS			
Varios		\$ 741.49	
Depreciación			
TOTAL		\$ 741.49	

TOTAL GASTOS	\$15,613.56		
--------------	-------------	--	--

UTILIDAD a/ISR		\$ 74,028.00	
ISR		\$ 22,208.00	
PTU		\$ 7,402.00	
UTILIDAD NETA		\$ 44,417.00	

1.3 Reporte de diferencias acumulado al mes de febrero de 2012

Ventas	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió vender	Diferencia
Alimentos	\$1,457,738.97	\$1,452,885.00		\$4,853.97		
Vinos	\$283,941.96	\$201,185.00		\$82,756.96		
Bebidas	\$494,155.41	\$476,331.00		\$17,824.41		
Total	\$2,235,836.34	\$2,130,401.00		\$105,435.34		

Costo ventas	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto debió ser el costo	Diferencia
Alimentos	\$473,765.16	\$471,312.00		\$2,453.16	\$472,187.63	-\$875.63
Vinos	\$97,959.98	\$69,923.00		\$28,036.98	\$69,408.83	\$514.18
Bebidas	\$98,779.83	\$94,913.00		\$3,866.83	\$95,216.80	-\$303.80
Total	\$670,504.98	\$636,148.00		\$34,356.98	\$638,885.97	-\$2,737.97

U.Bruta	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió tener de U.B	Diferencia
Alimentos	\$983,973.80	\$981,573.00		\$2,400.80	\$980,697.37	\$875.63
Vinos	\$185,981.98	\$131,262.00		\$54,719.98	\$131,776.18	-\$514.18
Bebidas	\$395,375.58	\$381,418.00		\$13,957.58	\$381,114.20	\$303.80
Total	\$1,565,331.36	\$1,494,253.00		\$71,078.36	\$1,491,515.03	\$2,737.97

Gtos. Directos	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió gastar	Diferencia
Sueldos/Prestaciones	\$362,277.26	\$388,519.00	\$26,241.74		\$345,193.35	\$43,325.65
Gtos. Normales	\$129,621.46	\$136,552.00	\$6,930.54		\$123,508.90	\$13,043.10
Música y Variedad	\$93,868.44	\$93,818.00		-\$50.44	\$89,441.88	\$4,376.12
Total	\$585,767.16	\$618,889.00	\$33,121.84		\$558,144.14	\$60,744.86

Gtos. Indirectos	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió gastar	Diferencia
Sueldos/Prestaciones	\$239,234.49	\$240,839.00	\$1,604.51		\$227,952.91	\$12,886.09
Publicidad	\$76,018.44	\$83,517.00	\$7,498.56		\$72,433.63	\$11,083.37
Mtto/Admon	\$93,905.13	\$94,290.00	\$384.87		\$89,476.84	\$4,813.16
Total	\$409,158.05	\$418,646.00	\$9,487.95		\$389,863.38	\$28,782.62

Otros Gastos	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió gastar	Diferencia
Varios	\$40,245.05	\$41,716.00	\$1,470.95		\$38,347.22	\$3,368.78
Depreciación	\$195,125.00	\$195,126.00				
Total	\$235,370.05	\$236,842.00	\$1,471.95			\$3,368.78

	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución		Diferencia
Utilidad a/ISR	\$393,183.38	\$219,876.00				
ISR	\$117,955.01	\$65,962.80				
PTU	\$39,318.34	\$21,987.60				
Utilidad Neta	\$235,910.03	\$131,925.60		\$103,984.43		

Las ventas en la unidad, no se lograron por un margen de diferencia de 3.98% (\$45,676) debido a 2 eventos principalmente.

- Fuga de agua en la zona de bar el día 29 de Enero que obligó a suspender el servicio en el área aledaña debido a las reparaciones por 7 días (del sábado 30 de Enero al sábado 5 de Febrero). (Anexo: Reporte de Fuga y trabajos).
- Cambio de carta de vinos por causas ajenas al restaurante.

Se realizó una comparación de los porcentajes presupuestados en los conceptos de alimentos, vinos y bebidas (65.2%, 12.7% y 22.10% respectivamente) con los de la venta real y aquí se muestran los resultados.

VENTAS

De acuerdo a los porcentajes de venta presupuestados, estos son los resultados de cada rubro:

Ventas	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió vender	Diferencia
Alimentos	\$747,558.61	\$743,715.00		\$3,843.61		
Vinos	\$145,611.29	\$111,704.00		\$33,907.29		
Bebidas	\$253,413.09	\$245,488.00		\$7,925.09		
Total	\$1,146,582.99	\$1,100,907.00		\$45,675.99		

Causa

Desde el domingo 30 de enero al sábado 5 de febrero, el servicio se suspendió en la zona anexa al bar y las 4 mesas que se sitúan a un costado de la barra, (total de 13 mesas), debido al inicio de los trabajos de reparación.

Presentamos la afectación de los días 1 al 5 de febrero de 2012.

La afectación en cada rubro es la siguiente:

Alimentos: \$23,008 pesos

Vinos: \$44,009 pesos

Bebidas: \$49,146 pesos

1.4 Tabla de afectación real en febrero por fuga de agua ocurrida el día 29 de enero.

Afectación real de las ventas de Febrero por la fuga ocurrida el día 29 de Enero de 2012					
Venta presupuestada no realizada por cierre de zonas					
		4.29%	\$ 49,188		
<i>Martes</i>	01/02/2012	2.28%	\$ 26,142		
<i>Miércoles</i>	02/02/2012	2.79%	\$ 31,989		
<i>Jueves</i>	03/02/2012	4.94%	\$ 56,641		
<i>Viernes</i>	04/02/2012	5.16%	\$ 59,163		
<i>Sábado</i>	05/02/2012				
TOTAL			\$ 223,123		
ZONA BAR					
	Prom. por mesa	9 Mesas	Alim	Vinos	Beb
			9%	43%	48%
(5)	\$ 2,399.41	\$ 21,595	\$ 1,943.53	\$ 9,285.73	\$ 10,365.47
	\$ 1,275.22	\$ 11,477	\$ 1,032.93	\$ 4,935.10	\$ 5,508.95
	\$ 1,560.44	\$ 14,044	\$ 1,263.96	\$ 6,038.90	\$ 6,741.10
	\$ 2,762.98	\$ 24,867	\$ 2,238.01	\$ 10,692.72	\$ 11,936.05
	\$ 2,886.00	\$ 25,974	\$ 2,337.66	\$ 11,168.82	\$ 12,467.52
TOTAL			\$8,816	\$42,121	\$47,019
ZONA RESTAURANTE					
		Alim	Vinos	Beb	
	4 mesas	65.20%	22.10%	12.70%	
(4)	\$ 4,798.83	\$ 3,128.84	\$ 1,060.54	\$ 609.45	
	\$ 2,550.44	\$ 1,662.89	\$ 563.65	\$ 323.91	
	\$ 3,120.88	\$ 2,034.81	\$ 57.11	\$ 258.42	
	\$ 5,525.95	\$ 3,602.92	\$ 101.12	\$ 457.57	
	\$ 5,772.00	\$ 3,763.34	\$ 105.63	\$ 477.94	
TOTAL		\$14,193	\$1,888	\$2,127	
TOTAL		Alim	Vinos	Beb	
		\$ 23,008.88	\$ 44,009.32	\$ 49,146.38	
TOTAL Enero y Febrero		Alim	Vinos	Beb	
		\$ 37,435.85	\$ 74,507.19	\$ 82,633.23	
Días 30 y 31 de Enero					
4) Para obtener la venta promedio por mesa se dividió la venta presupuestada entre las 41 mesas y luego se multiplicó por el número de mesas canceladas (($\$49,188/41 = \$1,199$) *4= \$4,798)					
5) En el caso del bar, la cantidad de venta promedio por mesa se multiplicó por 2, debido a la mayor rotación de las mesas ($\$1,199*2=\$2,399$) *9= \$21,595					
6) El importe de las ventas no realizadas se multiplicó por los porcentajes de contribución de la zona de bar (9%, 43% y 48% respectivamente)					
7) El importe de las ventas no realizadas se multiplicó por los porcentajes de contribución de la zona de restaurante (65.20%, 22.10% y 12.70% respectivamente)					

Causa

A finales de Diciembre el proveedor de Vinos y Licores "Bodegas El Celler" nos informa que a partir del 1 de Febrero los precios de 7 de los 12 de los vinos que se encontraban en nuestra carta aumentaban de precio de una manera considerable, por lo que no consideramos conveniente continuar ofreciendo dichos vinos. Así mismo decidimos retirar los 2 vinos que presentan menores ventas para el restaurante.

El mes de enero aún trabajamos esta carta con los mismos costos pero se disminuyeron las compras para acabar con toda la mercancía en almacén, y a partir de Febrero trabajar con una nueva carta de vinos. Hubo falta de ventas debido a causas normales de proceso de adaptación y aceptación.

(Anexo cartas de vinos)

Causa

A partir del día 1ro de Enero de 2012, se implementó el servicio de red inalámbrica para permitir a los clientes conectarse a Internet dentro del restaurante. Este nuevo servicio atrajo nuevos comensales de una edad joven, y debido a su preferencia por consumir otro tipo de bebidas alcohólicas, además de la falta de cultura del vino, la nueva afluencia de comensales afectó directamente el consumo de los vinos.

Corrección

Debido a las 2 causas antes mencionadas, a partir del 1ro de Febrero de 2013 se presentó una nueva carta de vinos con precios más accesibles, a fin de aumentar su consumo. La diferencia de \$10,767 pesos de afectación en el mes de enero por el problema antes mencionado, ha sido revertida a \$10,102 pesos de saldo positivo.

Aumento en consumo de alimentos: \$19,165 pesos.

Aumento en consumo vinos: \$10,102 pesos.

Aumento en consumo de bebidas: \$41,221 pesos.

Tabla de afectación reales en ventas					
Concepto	Venta Presupuestada	Perdidas 1-5 Febrero	Total	Venta Real	Aumento o Disminución
Alimentos	\$747,559	\$23,009	\$724,550	\$743,715	\$19,165
Vinos	\$145,611	\$44,009	\$101,602	\$111,704	\$10,102
Bebidas	\$253,413	\$49,146	\$204,267	\$245,488	\$41,221

Costo de ventas

Costo ventas	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto debió ser el costo	Diferencia
Alimentos	\$242,956.55	\$241,187.00		\$1,769.55	\$241,707.38	-\$520.38
Vinos	\$50,235.90	\$39,097.00		\$11,138.90	\$38,537.88	\$559.12
Bebidas	\$50,656.34	\$48,975.00		\$1,681.34	\$49,072.14	-\$97.14
Total	\$343,848.78	\$329,259.00		\$14,589.78	\$329,317.40	-\$58.40

“La Hacienda”

Alimentos

Causa

Supervisión y ejecución constante de los controles implantados en la cocina.

Vinos

Causa

Se compraron 4 botellas de Malbec Ultra Kaiken para una reservación importante el día 14 de Febrero. Se compraron al nuevo precio establecido por el proveedor (\$438), y se vendieron al precio que se tenía en el restaurante (\$867), obteniendo un porcentaje de costo de 50%.

El costo nuevo de la botella es de \$438, menos el costo anterior de la misma era de \$299, originando un aumento en el costo de \$139 por botella que, multiplicado por 4 botellas arroja la cantidad de \$556 como aumento en el costo.

Bebidas

Causa

Existe supervisión del Jefe de Bar.
Uso correcto de dosificadores.

Para los meses posteriores se seguirán revisando y supervisando los controles establecidos en la cocina, bar y comedor, con la finalidad de no sobrepasar los costos presupuestados para alimentos, vinos y bebidas.

Utilidad Bruta

U.Bruta	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	debió tener de U.B	Diferencia
Alimentos	\$504,602.06	\$502,528.00		\$2,074.06	\$502,007.63	\$520.38
Vinos	\$95,375.40	\$72,607.00		\$22,768.40	\$73,166.12	-\$559.12
Bebidas	\$202,756.75	\$196,513.00		\$6,243.75	\$196,415.86	\$97.14
Total	\$802,734.21	\$771,648.00		\$31,086.21	\$770,755.99	\$892.01

Debido a que no se llegó a las ventas presupuestadas no se obtuvo la utilidad bruta esperada, a pesar de eso se logró mantener el porcentaje de costo de ventas.

Gastos Directos

Gtos. Directos	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió gastar	Diferencia
Sueldos/Prestaciones	\$185,783.25	\$198,364.00	\$12,580.75		\$178,382.27	\$19,981.73
Gtos. Normales	\$66,472.56	\$68,407.00	\$1,934.44		\$63,824.52	\$4,582.48
Música y Variedad	\$48,137.67	\$48,143.00	\$5.33		\$46,220.03	\$1,922.97
Total	\$300,393.48	\$314,914.00	\$14,520.52		\$288,426.82	\$26,487.18

Sueldos y prestaciones

Causa

Se proporcionó una gratificación de \$200 en vales a 25 de los 40 empleados por su colaboración en el retiro de comensales, cuidado del equipo contener la fuga y limpiar el restaurante, aún cuando su turno ya había terminado. (\$5,000)

Se liquidó el 30% restante sobre el curso de capacitación "Team Building" impartido Agrupación de Capacitadores y Educadores de México. (\$6,000)

En el mes de febrero se paga el primer mes de sueldo del nuevo sommelier (\$14,000)

Gastos normales

Causas

Contratación de una pipa de agua para abastecer al restaurante. (\$2,500)

Cambio de adornos para decoración de Superbowl y 14 febrero.

Cambio de mantelería para evento del 14 de febrero.

Cambio de distintivos para uniformes de empleados sobre el Superbowl y 14 de febrero.

Música y variedad

Causa

Los días 4 y 5 de Febrero se amplió el horario de trabajo del grupo musical por 2 horas para atraer más comensales. (\$2,500)

Con la contratación del nuevo sommelier esperamos que se cumplan o, hasta superen, el volumen de ventas presupuestado de vinos y de bebidas y, así mismo, con la supervisión y revisión de los controles establecidos en el bar esperamos cumplir con los porcentajes de costo presupuestados.

En Gastos normales esperamos que éste tipo de gastos no se vuelvan a presentar en los meses posteriores.

De igual manera, el gasto originado por el pago a los músicos, tampoco volverá a presentarse en meses posteriores.

Gastos Indirectos

Gtos. Indirectos	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió gastar	Diferencia
Sueldos/Prestaciones	\$122,684.38	\$122,766.00	\$81.62		\$117,797.05	\$4,968.95
Publicidad	\$38,983.82	\$40,730.00	\$1,746.18		\$37,430.84	\$3,299.16
Mtto/Admon	\$48,156.49	\$48,174.00	\$17.51		\$46,238.09	\$1,935.91
Total	\$209,824.69	\$211,670.00	\$1,845.31		\$201,465.98	\$10,204.02

Sueldos y prestaciones

Gratificación a empleados de contabilidad por concepto de preparación de documentos que integran la elaboración de la declaración anual de ISR (\$8,500).

Publicidad

Causa

Liquidación a Grupo Expansión por publicidad (\$8,000).

Costo total: \$18,000, de los cuales se anticiparon \$10,000 en el mes de enero

Mantenimiento

Causa

Se pagaron \$3,030 pesos en material para la reparación de la fuga de agua ocurrida el día 29 de enero de 2013. (Anexo a este documento).

Los gastos por concepto de publicidad y de mantenimiento no se presentarán en meses posteriores.

Otros gastos

Otros Gastos	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución	Cuánto se debió gastar	Diferencia
Varios	\$20,638.49	\$19,897.00		\$741.49	\$19,816.33	\$80.67
Depreciación	\$97,562.50	\$97,563.00				
Total	\$118,200.99	\$117,460.00		-\$740.99		\$81.00

Utilidad Neta

	Presupuesto	Real	Aumento	Disminución		Diferencia
Utilidad a/ISR	\$201,632.55	\$127,604.00		\$74,028.55		
ISR	\$60,489.76	\$38,281.20				
PTU	\$20,163.25	\$12,760.40				
Utilidad Neta	\$120,979.53	\$76,562.40		\$44,417.13		

1.5 Comentarios

En el mes de febrero sufrimos el efecto de la fuga ocurrida el día 29 de Enero, que afectó directamente al servicio durante 7 días. Aún así logramos aumentar las ventas reales de Alimentos y bebidas con la implementación de la red Wi-fi en el restaurante. Desafortunadamente no se presenta saldo a favor por el incidente de la fuga mencionado en este documento.

Seguiremos con el mismo compromiso en la supervisión y en el control de los alimentos y bebidas, para mantener el porcentaje de costo óptimo.

El aumento a la publicidad y la contratación del nuevo sommelier tienen la finalidad de promover la nueva carta de vinos del restaurante. Estas medidas facilitarán la asimilación y adaptación de los clientes a nuestros nuevos productos.

Esperamos que en la unidad se recuperen los niveles de venta en vinos en las próximas semanas; que la nueva carta se consolide en el gusto del público. Continuaremos con el mismo programa de supervisión y control de costos.

Las medidas que se tomaron y los gastos que se realizaron fueron para revertir con la mayor prontitud posible las dificultades que se presentaron y para reforzar nuestra relación con el cliente, lo cual se reflejará en las ventas de los siguientes meses.

Sin más que tratar sobre lo particular, quedamos a sus órdenes para cualquier aclaración al respecto.

ATENTAMENTE

FERNANDO
GONZÁLEZ NOGUEZ

GERARDO
ORTEGA MOCIÑOS

YOLMAN
MEZA GIL

GERENTES GENERALES

México D.F a 20 de Enero de 2012

Sr Juan de Dios Galindo Alvarado

Apreciable Sr. Juan de Dios Galindo Alvarado, e los que suscriben, C. Yolman Meza Gil, C. Fernando González Noguez, C. Gerardo Ortega Mociños, Gerentes generales de la unidad: Restaurante Bar "Romano S.A.", a continuación presentamos a usted el informe de cambio de la carta de vinos que se implementará a partir del día 1 de Febrero.

A finales de Diciembre el proveedor de Vinos y Licores "Bodegas El Celler" nos informa que a partir del 1 de Febrero los precios de 7 de los 12 de los vinos que se encontraban en nuestra carta aumentaban de precio de una manera considerable, Aquí se presenta la tabla comparativa sobre los aumentos de precio.

Restaurante Bar "ROMANO S.A"							
VINOS							
Nombre	Tipo	País	Costo	Precio			
1	Casillero del Diablo	Tinto	Chile	\$ 97	\$ 281		
2	Terrazas Reserva Malbec	Tinto	Argentina	\$ 158	\$ 458		
3	Monte Xanic	Tinto	México	\$ 320	\$ 928		
4	Bertani Secco	Tinto	Italia	\$ 356	\$ 1,032		
5	Rioja Lealtanza Gran Reserva	Tinto	España	\$ 432	\$ 1,252		
6	Laurent Perrier	Champagne	Francia	Costo Optimo \$ 808	Precio Optimo \$ 2,342	Aumento Costo \$ 994	Botella \$ 2,881
				Copa \$ 300	Copa \$ 360		
7	Chateauneuf du Pappo Calvet	Tinto	Francia	Costo Optimo \$ 438	Precio Optimo \$ 1,270	Aumento Costo \$ 536	Botella \$ 1,554
				Copa \$ 165	Copa \$ 200		
8	Chateau Lagrange Pomerol	Tinto	Francia	Costo Optimo \$ 641	Precio Optimo \$ 1,858	Aumento Costo \$ 762	Botella \$ 2,209
				Copa \$ 240	Copa \$ 285		
9	Chablis Gran Cru Chablisienne	Blanco	Francia	Costo Optimo \$ 712	Precio Optimo \$ 2,064	Aumento Costo \$ 879	Botella \$ 2,548
				Copa \$ 265	Copa \$ 325		
10	Torres Fransola	Blanco	España	Costo Optimo \$ 314	Precio Optimo \$ 910	Aumento Costo \$ 398	Botella \$ 1,154
				Copa \$ 120	Copa \$ 155		
11	Marchesi di barolo Barbaresco	Tinto	Italia	Costo Optimo \$ 528	Precio Optimo \$ 1,530	Aumento Costo \$ 611	Botella \$ 1,771
				Copa \$ 200	Copa \$ 230		
12	Malbec Ultra Kaiken	Tinto	Argentina	Costo Optimo \$ 299	Precio Optimo \$ 867	Aumento Costo \$ 438	Botella \$ 1,270
				Copa \$ 120	Copa \$ 165		

Dado este aumento de precio no consideramos conveniente continuar ofreciendo dichos vinos. Así mismo decidimos retirar los 2 vinos que presentan menores ventas para el restaurante.

El mes de enero aún trabajamos esta carta con los mismos costos pero se disminuyeron las compras para acabar con toda la mercancía en almacén, y a partir de Febrero trabajar con una nueva carta de vinos.

Para el catálogo de vinos que ofrecerá el restaurante se contrató a Grupo Gemaric, empresa especializada en este tema, para realizar la nueva carta de vinos del restaurante. Además se solicitó su asesoría para la contratación de un sommelier que contribuya a la implementación de los nuevos productos. Aquí se presenta la nueva carta de vinos del restaurante.

Restaurante Bar "ROMANO S.A"

VINOS

	Nombre	Tipo	País	Costo	Precio
1	Casillero del Diablo	Tinto	Chile	\$ 97	\$ 281
2	Terrazas Reserva Malbec	Tinto	Argentina	\$ 158	\$ 458
3	Monte Xanic	Tinto	México	\$ 320	\$ 928
4	Tolochos	Tinto	México	\$ 300	\$ 870
5	Chateau Chantalouette	Tinto	Francia	\$ 395	\$ 1,145
6	Alsace Riesling	Blanco	Francia	\$ 374	\$ 1,084
7	Chianti Stracali Classico	Tinto	Italia	\$ 237	\$ 687
8	Las Hormigas Malbec	Tinto	Argentina	\$ 232	\$ 672
9	Camins Priorat	Tinto	España	\$ 315	\$ 913
10	Capitoso Reserva	Tinto	España	\$ 294	\$ 852
11	Chardonnay Estates	Blanco	EUA	\$ 292	\$ 846
12	Asti Cinzana	Espumoso	Italia	\$ 279	\$ 809

Como se menciona anteriormente en este documento, el nuevo catálogo se implementará a partir del día 1ro de Febrero.

Sin más que tratar sobre lo particular, quedo a sus órdenes para cualquier aclaración al respecto.

ATENTAMENTE

FERNANDO
GONZÁLEZ NOGUEZ

GERARDO
ORTEGA MOCIÑOS
GERENTES GENERALES

YOLMAN
MEZA GIL

México D.F a 16 de Febrero de 2012

Sr Juan de Dios Galindo Alvarado
Gerente General
P r e s e n t e

Apreciable Sr. Juan de Dios Galindo Alvarado, e los que suscriben, C. Yolman Meza Gil, C. Fernando González Noguez, C. Gerardo Ortega Mociños, , Gerente General del Restaurante Bar "Romano S.A.", a continuación presentamos a usted el informe de la fuga de agua potable que se presentó el día Sábado 29 de Enero, y que detuvo las operaciones en una sección del bar por un periodo de 7 días.

El día 29 de enero del presente año se presentó una fuga en la tubería de agua potable que alimenta la tarja de lavado de la barra, la cual cruza la zona de las mesas de bar y el muro colindante con la cámara de refrigeración de vinos, por lo que fue necesario desarmar la barra de lavado, levantar el piso de loseta vidriada y la excavación, romper muro colindante, retiro de forros y muro térmico de la cava con la finalidad de descubrir la tubería dañada.

Los trabajos de reparación consistieron en:

- Levantar y reponer el piso de loseta vidriada.
- Excavación y relleno con la finalidad de descubrir la tubería dañada.
- Desarmar la tarja de lavado del bar.
- Romper muro colindante y retirar aislante con la finalidad de descubrir tubería dañada.
- Retiro tubería dañada de muro y piso.
- Cambio tubería dañada.
- Reparación de muro térmico y reposición de forro aislante.
- Aplicación de pintura de esmalte sobre muro colindante.
- Armado tarja de lavado

La realización de estos trabajos tuvo una duración de 7 días, tiempo en el cual se tuvo que suspender la venta de alimentos y bebidas en una sección del restaurante (13 mesas en total).

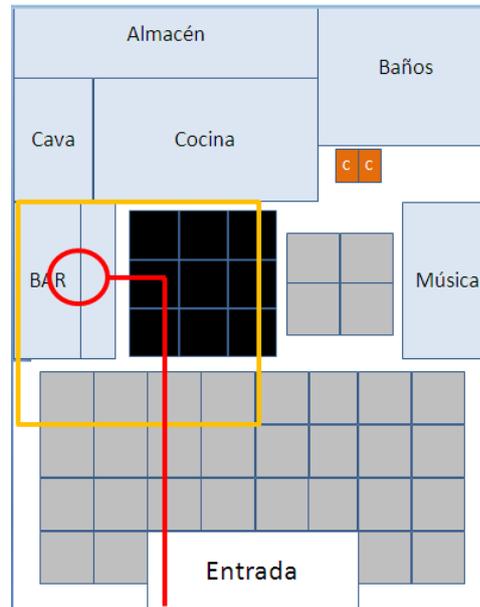
La afectación total a las ventas fue la siguiente:

Alimentos: \$37,436 pesos.

Vinos: \$74,507.pesos.

Bebidas: \$82,633 pesos.

En el mapa se representa la zona donde se originó la fuga y el área que se tuvo que clausurar para realizar los trabajos de reparación.



Las compras realizadas en material para reparación del daño fueron las siguientes.

Loseta (\$120 por m ²)	Total= \$2,400
Tubería de cobre (\$90 por metro lineal)	Total= \$630
Muro térmico, forro aislante, pintura de esmalte.	Total= \$3,500

Todo el trabajo realizado representa un total de \$6,530.

Así mismo se contrataron los servicios de albañilería y plomería por un total de \$15,600.

Sin más que tratar sobre lo particular, quedo a sus órdenes para cualquier aclaración al respecto.

ATENTAMENTE

FERNANDO
GONZÁLEZ NOGUEZ

GERARDO
ORTEGA MOCIÑOS

YOLMAN
MEZA GIL

GERENTES DE LA UNIDAD