



**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y EDUCACIÓN  
ESCUELA PROFESIONAL DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS**

**TRABAJO DE SUFICIENCIA PROFESIONAL**

**“AUDITORÍA FINANCIERA PARA DETERMINAR LA RAZONABILIDAD  
DE LOS ESTADOS FINANCIEROS, EN EL RESTAURANTE SABOR Y  
TRADICIÓN DE LA CIUDAD DE PUNO, PERIODO 2020”**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO**

**PRESENTADO POR:**

**“Bach. ARACELLY MILAGROS MAMANI QUISPE”**

**ASESOR**

**Dr. CPCC. TEOFILO ULISES MANTURANO PEREZ**

**AREQUIPA, ENERO 2022**

## **DEDICATORIA**

A mis queridos padres que me inculcaron la persistencia, dedicación y acompañamiento en mi desarrollo profesional.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco a la Universidad Alas Peruanas, a los Docentes por compartir conocimientos y experiencias en todas las materias para ejercer mi carrera de contabilidad.

## **INTRODUCCIÓN**

La auditoría es un instrumento fundamental que permite obtener una adecuada información para la toma de decisiones, a la vez es una de las herramientas administrativas y financieras más utilizadas por los consultores, además permite a los altos mandos de una empresa a contar con información suficiente, competente y relevante para una adecuada toma de decisiones.

La auditoría financiera es un examen cuya finalidad es analizar la información plasmada en los estados financieros, con el objetivo de emitir un dictamen profesional por parte de un auditor acerca de la situación real de la entidad, lo que permite que los beneficios obtengan información que sea confiable y efectiva.

El presente trabajo de suficiencia tiene como finalidad efectuar la auditoría sobre la razonabilidad de la información financiera al Restaurante Sabor y Tradición, en el periodo 2020, en que se desarrolló las fases de planificación, ejecución y elaboración del informe de auditoría. Asimismo, dichos estados financieros se encuentren de acuerdo a los principios de contabilidad generalmente aceptados.

La metodología que se utilizó en el desarrollo de la investigación es el método inductivo debido a que se empezó de una parte a un todo, es decir una evaluación particular sobre los estados financieros para determinar su razonabilidad, al ser una investigación no experimental la información no fue manipulada, y se detalló tal cual fue presentada, esta información se logró a través de técnicas como: la observación y la entrevista las mismas que me

permitieron obtener información financiera para el estudio del presente trabajo de suficiencia.

## **RESUMEN**

El presente trabajo de suficiencia tiene como tema Auditoría Financiera para Determinar la Razonabilidad de los Estados Financieros, en el Restaurante Sabor y Tradición, Periodo 2020, con la finalidad de obtener información fehaciente, verificable y razonable de sus partidas contables que se suscriben en sus estados financieros de la empresa.

El presente trabajo de suficiencia se obtuvo bajo el análisis de investigaciones previas al entendimiento y verificación de los Estados Financiero y su significancia de la del proceso de auditoría financiera en la gestión empresarial. En la metodología de investigación es de enfoque cuantitativo por el análisis de la información financiera y descriptiva referente al relato sobre las evidencias mostradas en los papeles de trabajo, donde se recabaron la información documental de la empresa.

Dentro del trabajo de suficiencia se desarrolló las tres fases de la Auditoría Financiera. Las cuales constan de la planificación preliminar en la cual se realizó una vista preliminar al Restaurante Sabor y Tradición para conocer el funcionamiento y procesos de información financiera documentada, en la segunda fase que consta de la ejecución se aplicó cuestionario de control interno a cada área, matriz de ponderación y cédulas analíticas. Concibiendo así los hallazgos. Y por último se elaboró el informe de auditoría con las salvedades encontradas.

# ÍNDICE

DEDICATORIA .....	ii
AGRADECIMIENTO .....	iii
INTRODUCCIÓN .....	iv
RESUMEN .....	6
ÍNDICE DE CUADROS .....	9
ÍNDICE DE FIGURAS .....	10
CAPÍTULO I .....	11
ASPECTOS GENERALES .....	11
1.1. OBJETIVOS DEL ESTUDIO .....	11
1.1.1. OBJETIVO GENERAL .....	11
1.1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	12
1.2. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO .....	12
1.3. ANTECEDENTES .....	13
1.3.1. TESIS DE ANTECEDENTES NACIONALES .....	13
1.3.2. MARCO HISTÓRICO DE LA EMPRESA .....	14
CAPÍTULO II .....	18
MARCO TEÓRICO .....	18
2.1. ESTADOS FINANCIEROS .....	18
2.1.1. CLASIFICACIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS .....	19

2.2. AUDITORÍA .....	20
2.2.1. DEFINICIÓN .....	20
2.2.2. OBJETIVO DE LA AUDITORÍA.....	21
2.2.3. CLASIFICACIÓN DE LA AUDITORÍA.....	21
2.3. AUDITORÍA FINANCIERA.....	22
2.3.1. OBJETIVO DE LA AUDITORÍA FINANCIERA.....	22
2.3.2. CARACTERÍSTICAS DE LA AUDITORÍA FINANCIERA .....	22
2.3.3. FACES DE LA AUDITORÍA FINANCIERA.....	23
CAPÍTULO III.....	24
CASO PRÁCTICO DE AUDITORIA FINANCIERA DE LA EMPRESA RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN.....	24
3.1. METODOLOGÍA .....	24
3.1.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	24
3.1.2. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN .....	25
3.2. FASE I PLANIFICACIÓN.....	25
3.3. FASE II: EJECUCIÓN.....	28
3.4. FASE III.- COMUNICACIÓN DE RESULTADOS.....	37
CONCLUSIONES .....	40
RECOMENDACIONES.....	41
BIBLIOGRAFÍA.....	42
ANEXOS.....	46

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Normas Internacionales de Auditoría para el proceso de Auditoría.	23
Cuadro 2: Programa de Auditoría de Planificación Preliminar. ....	26
Cuadro 3: Programa de Auditoría de Ejecución.....	28
Cuadro 4: Cédula Analítica de Caja.....	29
Cuadro 5: Cédula Analítica de Cuentas Corrientes en Instituciones Financieras. .....	30
Cuadro 6: Cédula Analítica de las Cuentas por Cobrar a Terceros - Relacionadas .....	31
Cuadro 7: Cédula Analítica de Inmuebles, Maquinaria y Equipo. ....	32
Cuadro 8: Confirmación de Saldos Cuentas por Pagar Comerciales - Terceros. .....	33

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Ubicación del Restaurante Sabor y Tradición.....	15
<b>Figura 2:</b> Frontis del Restaurante Sabor y Tradición.....	15
<b>Figura 3:</b> Organigrama del Restaurante Sabor y Tradición.....	18
<b>Cuadro 1:</b> Normas Internacionales de Auditoría para el proceso de Auditoría	23

## **CAPITULO I**

### **ASPECTOS GENERALES**

#### **1.1. OBJETIVOS DEL ESTUDIO**

##### **1.1.1. OBJETIVO GENERAL**

Elaborar la Auditoría Financiera para determinar la razonabilidad de los Estados Financieros de la empresa de Restaurante Sabor y Tradición, periodo 2020.

### **1.1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Desarrollar las fases de la Auditoría Financiera en la empresa de Restaurante Sabor y Tradición, periodo 2020.
- Determinar la razonabilidad de los Estados Financieros de en la empresa de Restaurante Sabor y Tradición, periodo 2020.

### **1.2. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO**

La auditoría financiera es importante dentro de una empresa puesto que permite obtener una información transparente sobre la situación financiera y económica acorde a la información documentada. Asimismo, permite detectar acciones inherentes y de riesgos sobre el manejo de la información económica y financiera. Logrando identificarlos y tomar medidas correctivas a tiempo en beneficio de las personas internas y externas de la empresa.

Ejecutando la auditoría financiera en el Restaurant Sabor y Tradición se logró obtener información económica y financiera razonable.

El presente trabajo de suficiencia aplicado a la empresa Restaurant Sabor y Tradición, se analizó según el periodo tributario de la etapa del 2020, logrando identificar procesos de alto riesgo en el manejo de efectivo y equivalente de efectivo, cuentas por cobrar comerciales y entre otras. Logrando dar alcance para su mejor manejo de la información financiera de la empresa en las conclusiones y recomendaciones, con la finalidad de dar información que contribuya a la mejora de toma de decisiones y sea accesible

para el manejo interno y externo de la empresa de Restaurante Sabor y Tradición.

### **1.3. ANTECEDENTES**

#### **1.3.1. TESIS DE ANTECEDENTES NACIONALES**

Según La Torre (2019) en su tesis de investigación titulado “La Auditoría Financiera y la Toma de Decisiones en las Medianas Empresas del Emporio Comercial Gamarra de Lima Metropolitana” para obtener el grado académico de Maestro en Auditoría Contable y Financiera, concluye que la auditoría facilita el entendimiento y esclarecimiento de la información financiera. La cual se logra asimilar con una perspectiva más amplia con cada una de los procesos de la auditoría (p.107).

Según Guerrero (2017) en su trabajo de investigación sobre los procedimientos que se efectúan en forma simultánea son importantes para sustentar la opinión del auditor.

Según Castro (2015) en la tesis de investigación titulado “ La Auditoría Financiera y su Incidencia en la Gestión de las Empresas Algodoneras en el Departamento de Ica”. Concluye que la evaluación del control interno permite mejorar los objetivos y metas (p. 141).

Según Ulloa (2020) en tesis de investigación titulada “ La Auditoría Financiera y su Contribución al Control Interno Contable del Colegio de

Biólogos de la Libertad, Trujillo -2016” para obtener el Título Profesional de Contador Público. Concluye que en las fases de la auditoría el plan de auditoría es una secuencia de procesos que estipula los objetivos, alcance de la auditoría y personas responsables. Por lo cual en la ejecución de auditoría permite determinar el control interno contable, la cual permitió detectar grandes deficiencias de la institución en obligaciones sustanciales y formales con los entes fiscalizadores y de control (p. 81).

### **1.3.2. MARCO HISTÓRICO DE LA EMPRESA**

#### **CREACIÓN:**

El Restaurante Sabor y Tradición es el nombre comercial de la empresa constituida como persona natural con negocio, cuyo propietario y representante legal es el señor Gonzales Lope, Justo German. Esta empresa fue inscrita y empezó sus actividades en el periodo 2003, tiene como actividad principal de Restaurantes y de Servicio Móvil de Comida según código CIIU 5610. Su RUC es el 10013171284 y está ubicada en el Jr. Lima 358, Entre el Parque Pino y Plaza de Armas de la ciudad de Puno.

**Figura 1:** Ubicación del Restaurante Sabor y Tradición



Fuente: (*Restaurant Sabor Y Tradición - Google Maps, 2021*)

**Figura 2:** Frontis del Restaurante Sabor y Tradición



Fuente: (*Restaurant Sabor Y Tradición - Google Maps, 2021*)

La empresa fue puesta en marcha con la finalidad de ofrecer al público puneño platos típicos de la ciudad como hechos en casa.

Con una variedad de platos a la carta ofreciendo desayuno, almuerzo, cena. Contando con un local acogedor para que se sienta como en casa,

especial para reunirse con amistades y familiares, así como también se desarrollan en nuestro local todo tipo de eventos sociales ofreciendo nuestros platos y pasteles especiales para la ocasión.

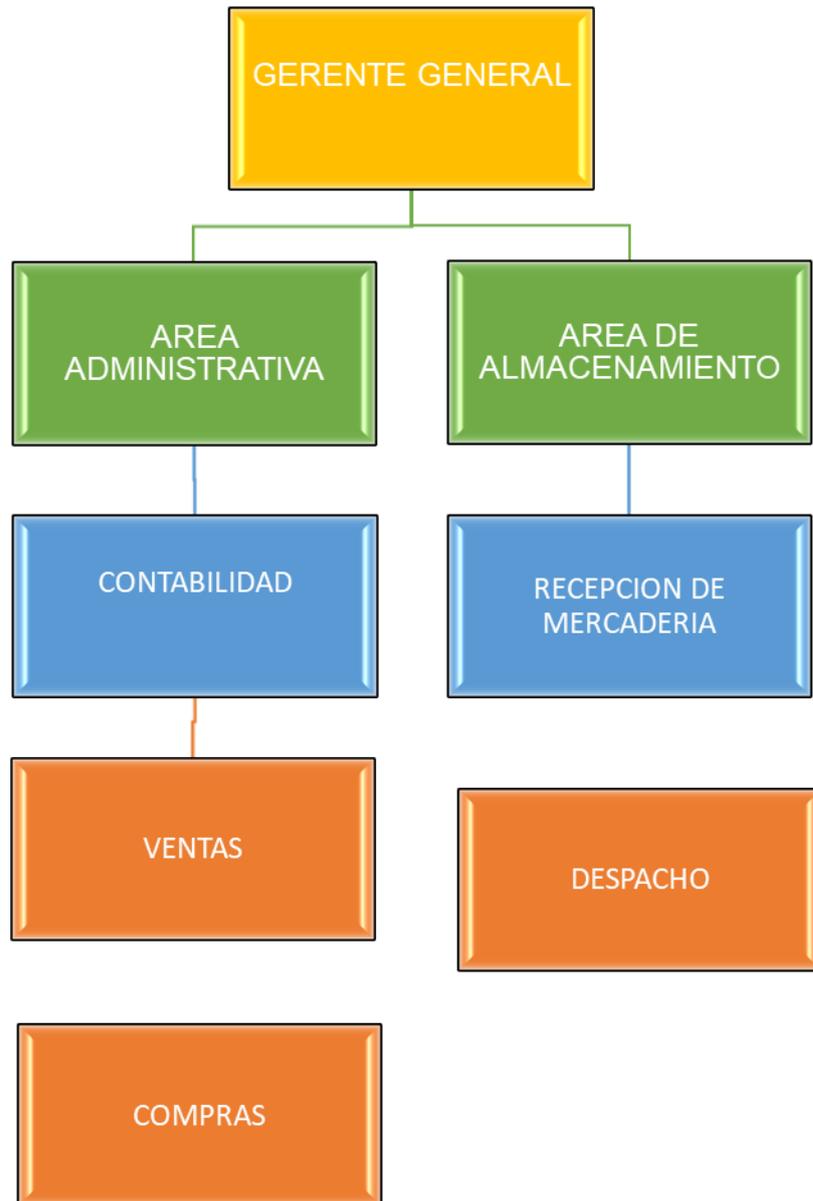
## **MISIÓN**

Somos un restaurante de sabor y tradición memorable al paladar de nuestros comensales con platos típicos de la ciudad de Puno y en nuestra cadena de valor contamos con colaboradores puneños, que día a día lucha por desarrollar el renombre de nuestras comidas típicas de la ciudad y gastronomía peruana en beneficio de la organización y de nuestra patria.

## **VISIÓN**

Brindar una experiencia única de gratas e inolvidables alegrías en el paladar de nuestros comensales de nuestra ciudad de Puno, de la Región y el Mundo. Así como a futuras generaciones que degusten de nuestra gastronomía.

## ORGANIGRAMA



## **CAPITULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **2.1. ESTADOS FINANCIEROS**

La información financiera se clasifica y registra bajo su denominación de cada cuenta contable en los libros contables. Esta a su vez se sintetiza en su balance de comprobación, la cual sirve para disgregar y formular los estados financieros. Estos son formulados de forma mensual, trimestral semestral y anual para

absolver necesidades sobre la situación financiera de la empresa (Ediciones Caballero Bustamante, 2012).

### **2.1.1. CLASIFICACIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS**

Según CONASEV (2008) los estados financieros se clasifican de la siguiente manera:

#### **ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA**

“Muestra los bienes y derechos en que están invertidos recursos (Activos) y la fuentes de las cuales la empresa ha obtenido recursos (Pasivo y Patrimonio)” (Ricra Milla, 2014, p. 14).

#### **ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL**

Es la determinación y explicación del ingreso de un negocio durante “un periodo determinado después de haber deducido de los ingresos, los costos de productos vendidos, gastos de operación, gastos financieros e impuestos” (Wild J. et al., 2007, p. 326).

#### **ESTADO DE CAMBIO EN EL PATRIMONIO**

“Es el estado financieros que informa las variaciones en las cuentas del patrimonio originadas por las transacciones comerciales que realiza la

compañía entre el principio y el final de un periodo contable” (Ricra Milla, 2014).

## **ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO**

“Muestra el flujo de efectivo dentro de una empresa dividido de acuerdo con tres divisiones principales: operacionales, de inversión y de financiamiento. Detallando de donde viene el efectivo y como se gasta durante el periodo cubierto” (Wayne et al., 2012, p. 80).

## **NOTAS A LOS ESTADOS FINANCIEROS**

“Presenta información acerca de las bases para la elaboración de los estados financieros, así como políticas contables. Suministra información adicional sobre partidas contables para la comprensión de ellos” (International Accounting Standards Committee, 2017, p. 26).

## **2.2. AUDITORÍA**

### **2.2.1. DEFINICIÓN**

“La Auditoría comprende un estudio especializado de los documentos que soportan legal, técnica y financiera y contablemente de las

operaciones realizadas por los responsables de la empresa durante un periodo determinado” (Reyes Ponte, 2015).

### **2.2.2. OBJETIVO DE LA AUDITORÍA**

Es conseguir información y verificarla para poder sostener la opinión del auditor sobre las evidencias de riesgos inherentes y concurrentes que logre documentar en sus papeles de trabajo. Para así encaminar el cumplimiento de metas y objetivos de la empresa. “Para ello la auditoría les proporciona análisis, evaluaciones, recomendaciones, asesoría y toda aquella información relacionada con todas las actividades revisadas por el auditor, obteniendo un mecanismo de prevención a un costo considerado como razonable” (Sandoval, 2012).

### **2.2.3. CLASIFICACIÓN DE LA AUDITORÍA**

La clasificación de auditoría se da por procedencia del auditor como interna y externa. Y por su área de aplicación

Según Lalangui (2021), la clasificación por aplicación es en: auditoría financiera que va sobre la razonabilidad y proporcionalidad de los estados financieros, auditoría administrativa: sobre las gestión de procesos y actividades de le empresa, auditoría operativa, auditoría gubernamental sobre las gestiones del estado en las cuentas contables, presupuestarias

y de orden, auditorías especializadas en un determinado perito contable y las auditorías fiscales en base a los tributos declarados.

### **2.3. AUDITORÍA FINANCIERA**

“Es aquella que emite un dictamen u opinión en relación con los estados financieros de una institución pública o privada” (Equipo Técnico, 2018).

#### **2.3.1. OBJETIVO DE LA AUDITORÍA FINANCIERA**

“El objetivo de la auditoría financiera es inspeccionar si las cuentas son verídicas y justas de los asientos contables y de sus documentos subyacentes” (Nordlund, 2005, p.15).

#### **2.3.2. CARACTERÍSTICAS DE LA AUDITORÍA FINANCIERA**

Las características de la auditoría financiera son las siguientes:

Según Sandoval (2012) indica que dentro de las características de la auditoría financiera son las siguientes: es objetiva porque es imparcial e independiente, sistemática porque cumple un proceso que va desde la planificación, ejecución elaboración del informe , normativa porque acorde al cumplimiento legal y decisoria en proporción a su informe final de auditoría.

### 2.3.3. FACES DE LA AUDITORÍA FINANCIERA

Según Vásquez (1967), indica que las fases de la auditoría están sujetas a las Normas Internacionales de Auditoría, las cuales son: planeación, Ejecución del Trabajo e Informe. Las cuales son las siguientes:

**Cuadro 1:** Normas Internacionales de Auditoría para el proceso de Auditoría.

Detalle	Fase
NIA 300 - 499	Planeación
NIA 500- 699	Ejecución del Trabajo y Programa de Auditoría
NIA 700-799	Informe de Auditoría

Fuente: (Vásquez Flores et al., 1967)

## **CAPITULO III**

### **CASO PRÁCTICO DE AUDITORÍA FINANCIERA DE LA EMPRESA DE RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN.**

#### **3.1. METODOLOGÍA**

##### **3.1.1. TIPO DE INVESTIGACIÓN**

Para la investigación se ha aplicado es de enfoque cuantitativo de tipo Descriptivo – Explicativo. “Los estudios descriptivos buscan especificar propiedades y características importantes de cualquier fenómeno que se analice” (Hernández Sampieri et al., 2014a, p. 92). “Y los estudios

explicativos se basan en problemas debidamente formulado y que buscan la relación de causa – efecto” (Ñaupas Paitán et al., 2018, p. 147).

### **3.1.2. DISEÑO DE INVESTIGACIÓN**

La investigación es de diseño no experimental debido a que no se realiza manipulación de los datos y observa el fenómeno en su contexto natural, y transversal porque está delimitada en un determinado periodo. Así como es descriptiva porque detalla la incidencia de estos datos cuantitativos.(Hernández Sampieri et al., 2014).

### **3.2. FASE I PLANIFICACIÓN**

Dentro de esta fase se desarrolló una visita preliminar al Restaurante Sabor y Tradición, con la finalidad de conocer las actividades, funciones y alcanzar información útil para el análisis, obteniendo como resultado el informe de visita preliminar y el memorándum de planificación.

**Cuadro 2:** Programa de Auditoría de Planificación Preliminar.

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b> <b>PROGRAMA DE AUDITORÍA</b> <b>FASE DE PLANIFICACIÓN PRELIMINAR</b>	<b>PP</b> <b>1/1</b>
<b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera	
<b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020	
<b>Objetivo:</b> Obtener una comprensión general sobre la situación financiera actual del restaurante.	

N°	PROCEDIMIENTO	REF.PT	RESPONSABLE	FECHA
1	Elaborar el contrato de servicios	CT 1/2 – CT 2/2	M.Q.A.M	20/09/2021
2	Realizar la notificación de inicio de la auditoría	NIA 1/1	M.Q.A.M	20/09/2021
3	Realizar la entrevista de visita preliminar a la entidad	EVP 1/1	M.Q.A.M	26/09/2021
4	Elaborar el informe de visita preliminar	IVF 1/1	M.Q.A.M	28/09/2021
5	Elaborar el memorando de planificación	MP 1/6 - MP 6/6	M.Q.A.M	28/09/2021

**Fuente:** Elaboración propia de la Autora

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN**

**INFORME DE VISITA PRELIMINAR**

**FASE 1 – CONOCIMIENTO PRELIMINAR**

IVP  
1/1

Puno, 30 de setiembre del 2021

Señor

Gonzales Lope, Justo German

**GERENTE DEL RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN**

Presente. -

De mi consideración

Correspondiente a la visita y la entrevista preliminar que se realizó para adquirir información del Restaurante Sabor y Tradición, se puede manifestar los siguientes detalles que se presentaron en las visitas realizadas a la entidad (Anexo 1)

- Se observó que en el Restaurante Sabor y Tradición no se realizaron arqueo de caja.
- En la entidad no se realizan conciliaciones bancarias.
- No existe un adecuado control de los cobros ya que el comisionista solo presenta un informe mensual de los cobros, los mismos que no son controlados de manera directa con el cliente por parte del restaurante.
- El restaurante no cuenta con un adecuado sistema de control interno.
- El restaurante no posee un manual de funciones.

Atentamente

Aracelly Milagros Mamani Quispe

Elaborado por: M.Q.A.M

Fecha: 02/10/2021

Revisado por: A.S.A

Fecha: 05/10/2021

### 3.3. FASE II: EJECUCIÓN

Dentro de esta fase se procedió a aplicar el cuestionario de control interno, para el análisis de cada uno de los componentes los cuales son de caja, cuentas corrientes en instituciones financieras, cuentas por cobrar comerciales – terceros, inmueble, maquinaria y equipo, cuentas por pagar comerciales – terceros, los mismos que permitieron desarrollar la matriz de ponderación para obtener el nivel de confianza y de riesgo, también se realizó por cada componente la cédula sumaria y la cédula analítica, además de ello se determinó los hallazgos encontrados.

**Cuadro 3:** Programa de Auditoría de Ejecución

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>		<b>PP2</b> <b>1/1</b>
<b>PROGRAMA DE AUDITORÍA</b>		
<b>FASE II.- EJECUCIÓN</b>		
<b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera		
<b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020		
<b>Objetivo:</b> Evaluar el Control Interno de las cuentas más representativas del restaurante.		

N°	PROCEDIMIENTO	REF.PT	RESPONSABLE	FECHA
1	Examinar la cuenta de caja	PA1 1/1	M.Q.A.M	20/09/2021
2	Examinar la cuenta de bancos	PA2 1/1	M.Q.A.M	20/09/2021
3	Examinar cuentas por cobrar	PA3 1/1	M.Q.A.M	26/09/2021

4	Examinar la cuenta de inmueble, maquinaria y equipo.	PA4 1/1	M.Q.A.M	28/09/2021
5	Examinar cuentas por pagar	PA5 1/1	M.Q.A.M	28/09/2021

**Fuente:** Elaboración Propia de la Autora

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

#### Cuadro 4: Cédula Analítica de Caja

RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN	
CEDULA ANALÍTICA	
CAJA	
AUDITORÍA FINANCIERA DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020	

CA  
1/1

SUB CUENTA	DENOMINACIÓN	SALDO AL 31-12-2020		AJUSTE Y RECLASIFICACIÓN		SALDO DE AUDITORIA AL 31-12-2020	
				DEBE	HABER		
101	CAJA	1,855.00	✓			1,855.00	✓
TOTAL		1,855.00	Σ			1,855.00	Σ

**Fuente:** Restaurante Sabor y Tradición (2020)

**Elaborado por:** Aracelly M. Mamani Q.

- Al analizar la sub cuenta de caja, de la cuenta 10 – Efectivo y equivalente de efectivo. No se encontró inconsistencia en la información del estado de situación financiera.

Las marcas a utilizar son:

✓	Revisado
Σ	Sumatoria
φ	Hallazgos
<	Diferencia

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Cuadro 5:** Cédula Analítica de Cuentas Corrientes en Instituciones Financieras.

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>		CACCIF 1/1
<b>CÉDULA ANALÍTICA</b>		
<b>CUENTAS CORRIENTES EN INSTITUCIONES FINANCIERAS</b>		
<b>AUDITORÍA FINANCIERA DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020</b>		

SUB CUENTA	DENOMINACIÓN	SALDO AL 31-12-2020		AJUSTE Y RECLASIFICACIÓN		SALDO DE AUDITORIA AL 31-12-2020	
				DEBE	HABER		
1041	INTERBANK	12,767.00	✓			12,767.00	✓
<b>TOTAL</b>		12,767.00	<b>Σ</b>			12,767.00	<b>Σ</b>

**Fuente:** Restaurante Sabor y Tradición (2020)

**Elaborado por:** Aracelly M. Mamani Q.

En la Cuadro 4 se desglosa el saldo de la cuenta corriente en instituciones financieras que el Restaurante Sabor y Tradición mantuvo durante el periodo 2020 con el Banco Interbank. Se procedió a verificar el saldo de la cuenta. Se puede observar que al revisar el libro mayor de bancos y comparar con el estado de cuenta del banco la información es igual y de conformidad correcta, como se muestra en el estado de situación financiera.

## ANÁLISIS DE LAS CUENTAS POR COBRAR

**Cuadro 6:** Cédula Analítica de las Cuentas por Cobrar a Terceros -  
Relacionadas

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>		<b>CACC</b> 1/1	
<b>CÉDULA ANALÍTICA</b>			
<b>CUENTAS POR COBRAR A TERCEROS - RELACIONADAS</b>			
<b>AUDITORÍA FINANCIERA DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020</b>			

DENOMINACIÓN	SALDO AL 31-12-2020		AJUSTE Y RECLASIFICACIÓN		SALDO DE AUDITORIA AL 31-12-2020	
			DEBE	HABER		
CONSTRUCTORA MECH SRL.	1,636.50	✓	409.13		2,045.63	✓
FRENTE POLICIAL PUNO	2,776.00	Σ	694.00		3,470.00	Σ
						Σ φ <
	4,412.50		1,103.13		5,515.63	

**Fuente:** Restaurante Sabor y Tradición (2020)

**Elaborado por:** Aracelly M. Mamani Q.

**Observación:** El restaurante Sabor y Tradición cuenta con 2 deudores, de los cuales se procedió a la verificación de tales, del cual se obtuvo registrado de manera informal en un cuaderno de uso diario por parte del encargado de caja la información que se muestra en el cuadro anterior, confirmando que esos saldos no figuraban en los registros contables. Llegando a concluir que existen debilidades en el control de las cuentas por cobrar a terceros – relacionadas por la diferencia de saldos, el motivo es que se realizaron los consumos, pero no se

realizaron las facturaciones correspondientes por el consumo total, debido a que no se integró la información del consumo al crédito por la empresa Constructora Mech SRL omitió un monto S/ 409.13 soles y la empresa Frente Policial Puno se omitió el monto de S/ 694.00 soles haciendo un total de S/ 1,103.13 soles (Anexo 15).

**Cuadro 7:** Cédula Analítica de Inmuebles, Maquinaria y Equipo.

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>		CAIME 1/1
<b>CÉDULA ANALÍTICA</b>		
<b>CUENTAS INMUEBLE, MAQUINARIA Y EQUIPO</b>		
<b>AUDITORÍA FINANCIERA DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020</b>		

DENOMINACIÓN	SALDO AL 31-12-2020		AJUSTE Y RECLASIFICACIÓN		SALDO DE AUDITORIA AL 31-12-2020	
			DEBE	HABER		
Muebles y Enseres	1,525.42	✓			1,525.42	✓
Dep. Muebles y Enseres	-1,372.88	✓			-1,372.88	✓
Maquinaria y Equipo	30,000.00	✓			30,000.00	✓
Dep. Maquinaria y Equipo	-21,000.00	✓			-21,000.00	✓
<b>TOTAL</b>	<b>9,152.54</b>	<b>Σ</b>			<b>9,152.54</b>	<b>Σ</b>

**Fuente:** Restaurante Sabor y Tradición (2020)

**Elaborado por:** Aracelly M. Mamani Q.

- Se procedió a comprobar los saldos a realizar una contrastación física y documental de los activos no corrientes, además, se verifico el cálculo de las depreciaciones mediante el método de línea recta, comprobando la veracidad de la información plasmada en el estado de situación financiera (Anexo 17).

**Cuadro 8:** Confirmación de Saldos Cuentas por Pagar Comerciales - Terceros.

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b> <b>ANÁLISIS CONFIRMACIÓN DE SALDOS</b> <b>CUENTAS POR PAGAR COMERCIALES - TERCEROS</b> <b>AUDITORÍA FINANCIERA DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020</b>	<b>ACSCPP</b> 1/1
--	----------------------

PROVEEDOR	SALDO SEGÚN CONTABILIDAD 31/12/2020	SALDO CONFIRMADO	DIFER.	REF.	OBSER.
CORPORACIÓN RICO S.A.C.	1,002.90	1,002.90	0	<b>CACPP</b> <b>1/1</b>	Ninguna
IND. ALIMENT. NEGOLATINA S.C.R.L.	3,487.52	3,487.52	0	<b>CACPP</b> <b>1/1</b>	Ninguna
<b>TOTAL</b>	<b>4,490.42</b>	<b>4,490.42</b>	<b>Σ ✓</b>		

**Fuente:** Restaurante Sabor y Tradición (2020)

**Elaborado por:** Aracelly M. Mamani Q.

- No se encontró inconsistencia en la información del estado de situación financiera sobre las cuentas por pagar a proveedores.

### **HALLAZGOS**

#### **HALLAZGOS N°1: AUSENCIA DE ARQUEO DE CAJA**

**Condición:** El Gerente del Restaurante no dispuso que se realizara arqueos de caja, ya que él se encarga del manejo de la cuenta, por lo que no puede controlar el efectivo mediante arqueos sorpresivos.

**Criterio:** Contraviniendo al principio 10 del COSO III Selección y desarrollo actividades de control, que dispone “Las actividades de control apoyan todos los componentes del Sistema de Control Interno particularmente el componente de Evaluación de Riesgo. Al seleccionar y desarrollar las actividades de control también podemos identificar e implementar acciones necesarias para llevar a cabo las respuestas a los riesgos y asegurar que dichas respuestas son apropiadas y oportunas como son los sistemas de información más sofisticados, estructuras de las entidades y los tipos de actividades de control.”

**Causa:** Ausencia de políticas y control ya que el Gerente Propietario es el que maneja los movimientos de caja.

**Efecto:** No se cuenta con una recaudación de datos adecuada que posteriormente se pueda utilizar para generar documentación formal que pueda sustentar el efectivo recaudado por día.

## **HALLAZGO N°2: NO SE EFECTÚA CONCILIACIONES BANCARIAS.**

**Condición:** Al analizar la documentación de la cuenta bancos se pudo observar que no se realizaban conciliaciones bancarias dentro del restaurante.

**Criterio:** Contraviniendo al principio 10 del COSO III Selección y desarrollo actividades de control, que dispone “Las actividades de control apoyan todos los componentes del Sistema de Control Interno particularmente el componente de Evaluación de Riesgo. Al seleccionar y desarrollar las actividades de control también podemos identificar e implementar acciones necesarias para llevar a cabo las respuestas a los riesgos y asegurar que dichas respuestas son

necesarias para llevar a cabo las respuestas a los riesgos y asegurar que dichas respuestas son apropiadas y oportunas como son los sistemas de información sofisticados, estructurados de las entidades y los tipos de actividades de control”

**Causa:** Falta de actividades de control y ausencia de un sistema de control interno.

**Efecto:** Los movimientos de banco resultan inseguros y existen riesgo de que no sea identificado a tiempo errores que se han significativos.

### **HALLAZGO N°3: FALTA DE CONTROL INTERNO**

**Condición:** Al evaluar la información se pudo observar que la cuenta bancos dentro del estado de situación financiera no se encontraba preparada adecuadamente, por lo que no existe un adecuado control interno.

**Criterio:** Contraviniendo al principio 8 del COSO III Evalué el riesgo de fraude, que dispone “Se la da a conocer cuando los estados financieros son preparados inadecuadamente con omisiones y declaraciones erróneas y falsas. El control interno debe prevenir o detectar oportunamente cualquier omisión o información errónea en los estados financieros por fraude o error”

**Causa:** Uso inadecuado de la información.

**Efecto:** la omisión de los saldos de banco Interbank.

### **HALLAZGO N°4: AUSENCIA DE CONTROL SOBRE LAS CUENTAS POR COBRAR**

**Condición:** Durante la evaluación que se realizó a la cuenta por cobrar del Restaurante Sabor y Tradición, se identificó que no existía un control adecuado, ya que existía omisiones en el registro de cobros de la entidad, debido a que estos saldos fueron cobrados en su totalidad de manera directa por el comisionista.

**Criterio:** Contraviniendo al principio 8 del COSO III Evalué el riesgo de fraude, que dispone “Se le da a conocer cuando los estados financieros son preparados inadecuadamente con omisiones y declaraciones erróneas y falsas. El control interno debe prevenir o detectar oportunamente cualquier omisión o información errónea en los estados financieros por fraude o error”

**Causa:** Esta situación se presentó por no existir un control adecuado sobre el comisionista, ya que solamente se registraba los cobros que el sustentaba, pero la entidad no confirma con el cliente de manera directa.

**Efecto:** El saldo de la cuenta clientes no es real.

#### **HALLAZGOS N°5: MULTAS NO REGISTRADAS**

**Condición:** Al analizar las cuentas por cobrar, se observó que no se había contabilizado el valor de una venta, conllevando a una multa por la infracción cometida ante la administración tributaria.

**Criterio:** El control interno eficiente sobre las operaciones de la empresa evita riesgos concurrentes sobre el manejo de las ventas y procesos contenciosos con la administración tributaria.

**Causa:** Se declarados datos falsos ante la administración tributaria, conllevando a una multa en la fecha establecida, no registrando de ventas y la declaración de impuestos de cada mes. Sin contabilizar la multa y los intereses moratorios.

**Efecto:** Al no registrar la multa, la información reportada en los efectos financieros no es la apropiada.

### **3.4. FASE III.- COMUNICACIÓN DE RESULTADOS**

Se dio a conocer los resultados obtenidos en el borrador del informe de auditoría, sustentada con la opinión del auditor, sobre las evidencias recabadas en los papeles de trabajo de la auditoría financiera.

<b>INFORME FINAL DE AUDITORÍA FINANCIERA</b> <b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b> <b>DICTAMEN</b>	<b>IF</b> <b>1/2</b>
---	-------------------------

#### **1. INTRODUCCIÓN**

La auditoría financiera se ha desarrollado, en conformidad a las fases que se detallan en las Normas Internacionales de Auditoría.

**IF 2/2**

#### **2. RESPONSABILIDADES DE ADMINISTRACIÓN DE LA ENTIDAD**

La formalidad sobre la formulación de los estados financieros acorde a los principios de contabilidad generalmente aceptados del restaurante sabor y tradición es por parte de la administración. En el recaba en realizar una constante mejora continua en suministrar y manejar la información interna con la finalidad de evitar errores que perjudiquen la información fidedigna de la empresa.

### 3. RESPONSABILIDAD DE LOS AUDITORES

El análisis de la auditora Aracelly Milagros Mamani Quispe que se realizó al Restaurante Sabor y Tradición sobre la información financiera equitativa en relación a sus cuentas contables en concordancia a las Normas de Auditoría Generalmente Aceptados. Las que son primordiales ya que miden la calidad del procedimiento que se va a ejecutar, así como demandan que se cumpla con los requisitos éticos y que proporcione seguridad en la preparación de los estados financieros.

La auditoría es una prueba, que se desarrolla en base a la experiencia y criterio del auditor, en este caso se efectuó un cuestionario para realizar la evaluación del control interno el mismo que fue aplicado a todos los componentes a evaluar, además de ellos se realizó una comprobación de los saldos registrados en los estados financieros, para verificar si se encuentra elaborados de acuerdo a los principios de contabilidad generalmente aceptados y son razonables.

### 4. OPINIÓN

Sobre el dictamen de los estados financieros del Restaurante Sabor y Tradición, no se encuentran elaborados de acuerdo a los principios de contabilidad generalmente aceptados, por lo cual se determinó que son desfavorables al 31 de diciembre del 2020, ya que existen errores representativos en el estado de situación financiera que se presenta a continuación, hallazgo número 3. Falta de control interno, el mismo que se evidencio al comparar los saldos del estado de situación financiera, la diferencia que se encontró fue el producto del mal uso de la información y el hallazgo numero 4: Ausencia de control sobre las cuentas por

cobrar, el cual se estableció la confirmación de saldos, la variedad que existe es por cobros realizados de manera directa por parte de comisionistas, sin ser registrados en los saldos de la comercializadora, los mismos que incumplen con el principio 8 del COSO III.

Sr. Aracelly Milagros Mamani Quispe

AUDITORA

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

## CONCLUSIONES

- El restaurante no realiza un arqueo de caja diario, que le permita evidenciar el saldo diario de billetes y monedas que se genera en la empresa.
- Al examinar la cuenta de bancos de inmediata disponibilidad de la empresa, se observa que, durante el periodo analizado, no se estaría efectuando un control respecto a los depósitos recibidos y realizados, transferencias bancarias, transferencias interbancarias y gastos bancarios como las comisiones e interés generados de cada mes. que se evidenciarían en las conciliaciones bancarias.
- Se evidencia un inadecuado control administrativo e interno sobre la gestión de la empresa en relación a la evidencia mostrada en papeles de trabajo, Por tanto, la información financiera producida no sería fidedigna.
- La empresa no cuenta con procedimiento sobre manejo de recursos de la empresa, tanto en el efectivo y equivalente de efectivo, cuentas por cobrar, inmuebles, maquinaria y equipo y cuentas por pagar.
- Por excepción de una venta ha conllevado a la determinación de una multa, por la declaración de datos falsos a la SUNAT, así mismo esto conllevaría a realizar las rectificaciones de las declaraciones efectuadas en el periodo 2020.

## RECOMENDACIONES

- Realizar arquezos de caja de forma continua o de manera sorpresiva con la persona encargada de salvaguardar el efectivo aun cuando el gerente sea el encargado de manejar los movimientos de la cuenta caja, para evitar posibles errores que puedan surgir en el registro diario.
- Realizar las respectivas conciliaciones bancarias por cada mes, aun cuando la cuenta sea manejada por el gerente, ya que esto permitiría evitar errores y contar con documentación de soporte para obtener información que sea concisa y poder conciliar los saldos de los mayores con el estado de cuenta.
- Realizar un sistema de control administrativo e interno eficaz, el mismo que permita prevenir posibles riesgos que afecte a la entidad.
- El contador deberá constatar toda la información que sea presentada de manera directa con el cliente para el registro en los libros, evitando altos riesgos que afecten a la comercializadora, por lo cual se debería incrementar el control interno.
- Cancelar la multa tributaria por pagar en las fechas establecidas por la ley, para evitar recargos como el interés moratorio, y futuros procesos contenciosos ante la administración tributaria.

## BIBLIOGRAFÍA

- Castro Burgos, P. G. (2015). La auditoria financiera y su incidencia en la gestión de las empresas aldoneras en el departamento de Ica. In *Perú*. Universidad de San Martin de Porres.
- CONASEV. (2008). Manual Para La Preparación De Información Financiera. *Superintendencia Del Mercado de Valores*, 120 p.  
[https://www.smv.gob.pe/Uploads/MIF\\_2008.pdf](https://www.smv.gob.pe/Uploads/MIF_2008.pdf)
- Ediciones Caballero Bustamante. (2012). *Módulo 10 Estados Financieros*. 1–21.
- Equipo Técnico, U. de A. I. (2018). *Manual de Procesos y Procedimientos Integrados Auditoria Interna*.  
<http://www.uagraria.edu.ec/documentos/manuales/MANUAL-DE-PROCESOS-Y-PROCEDIMIENTOS-UAE-2019.pdf>
- Guerrero Abad, M. N. (2017). *Procedimientos de auditoria de los estados financieros practicados en SENATI Zonal Loreto, Periodo 2016* (Vol. 1) [Universidad Nacional de San Martín].  
[http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/2418/TP\\_AGRO\\_00662\\_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unsm.edu.pe/bitstream/handle/11458/2418/TP_AGRO_00662_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014a). *Metodología de la Investigación* (S. A. McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES (Ed.); Sexta edic).

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014b).

*Metodología de la Investigación* (Sexta Edic). McGRAW-HILL /

INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.

International Accounting Standards Committee. (2017). Convergencia de las

normas internacionales de información financiera NIIF Marco conceptual.

*Activos*, 11(December), 29–30.

[https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta\\_publ/con\\_nor\\_co/NIC01\\_04.pdf](https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/NIC01_04.pdf)

La Torre Palomino, V. S. (2019). *La auditoría financiera y la toma de decisiones*

*en las medianas empresas del emporio comercial Gamarra de Lima*

*Metropolitana* [Universidad Nacional Federico Villarreal].

[http://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/UNFV/3396/LA\\_TORRE](http://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/UNFV/3396/LA_TORRE)

PALOMINO VÍCTOR SAMUEL - MAESTRIA

.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Lalangui D, D. (2021). ▷ *Clasificación de Auditorías - ¿Cómo se clasifican?*

Emprendimiento Contable Perú.

<https://www.clasificacionde.org/clasificacion-de-auditorias/>

Ñaupas Paitán, H., Valdivia Dueñas, M. R., Palacios Vilela, J. J., & Romero

Delgado, H. E. (2018). *Metodología de la investigación cuantitativa-*

*qualitativa y redacción de la tesis* (A. Gutiérrez M. (Ed.); 5a. Edició).

Ediciones de la U. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

Nordlund, M. (2005). *Manual de auditoría* (Elanders Novum AB (Ed.)). Asdi.

[www.sida.se/publikationer](http://www.sida.se/publikationer)

*Restaurant Sabor Y Tradicion - Google Maps. (2021).*

<https://www.google.com/maps/place/Restaurant+Sabor+Y+Tradicion/@15.8403488,-70.0266117,15z/data=!4m5!3m4!1s0x0:0xcb86c6d0cf00b252!8m2!3d-15.8403488!4d-70.0266117>

Reyes Ponte, M. (2015). *Libro de auditoria tributaria* (Tercera Ed).

Ricra Milla, M. (2014). *Análisis Financiero en las Empresas*. Actualidad Empresarial.

Sandoval, H. (2012). Introduccion a La Auditoria. In *Universidad Libre de Colombia* (Vol. 11, Issue 19).

Ulloa Reyes, C. S. (2020). *La auditoria financiera y su contribución al control interno contable del colegio de biólogos de la Libertad, Trujillo - 2016* [Universidad Privada Antenor Orrego].

[https://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/20.500.12759/3059/1/RE\\_CONT\\_CRISTINA.ULLOA\\_ASTRID.VALENCIA\\_AUDITORIA.FINANCIERA\\_DATOS.PDF](https://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/20.500.12759/3059/1/RE_CONT_CRISTINA.ULLOA_ASTRID.VALENCIA_AUDITORIA.FINANCIERA_DATOS.PDF)

Vásquez Flores, A., Betancourt Gonzaga, V., & Chang Rizo, F. (1967).

Auditoría de Estados Financieros Preparados bajo NIIF. In UTMACH Gestión (Ed.), *Angewandte Chemie International*.

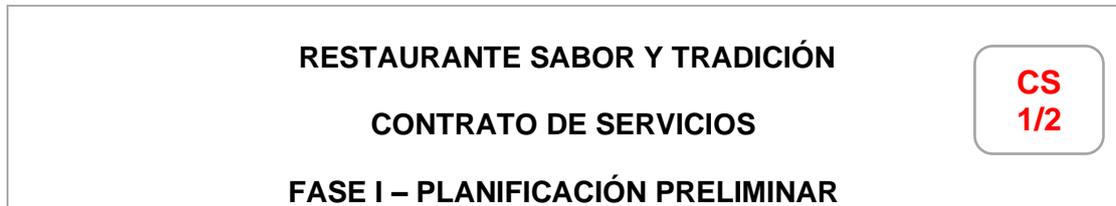
Wayne, L., De León Ledesma, J., & Ramos Arriagada, R. A. (2012).

*Contabilidad para no contadores*.

Wild J., J., Subramanyam R., K., & Halsey F., R. (2007). *Análisis de estados financieros* (R. A. Del Bosque Alayón (Ed.); Novena Edi). McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.

## **ANEXOS**

**Anexo 1:** Contrato de servicio.



### **CONTRATO DE TRABAJO N° 001**

DE LA CIUDAD DE PUNO, provincia de Puno, se celebre el contrato de trabajo el día 28 de octubre del 2021 entre el Restaurante Sabor y Tradición con RUC 10013171284, la que se encuentra ubicada en Jr. Lima 358 denominado en adelante EL CLIENTE se encuentra representada por el Señor Gonzales Lope, Justo German, con número de DNI 01317128; y la Señorita Aracelly Milagros Mamani Quispe con número de DNI 73456723, En adelante LA AUDITORA. Y el Ms. Armando Apaza Surco en adelante EL SUPERVISOR, los comparecientes se encuentran libres y voluntariamente para celebrar el contrato, eventual cuyos derechos y obligaciones de las partes se muestran en las siguientes cláusulas:

#### **CLAUSULA PRIMERA: OBJETIVO**

Por medio del presente la AUDITORA se compromete a realizar la auditoría financiera al Restaurante Sabor y Tradición, a través de la revisión de la información contable correspondiente a los Estados Financieros del periodo comprendido entre el 01 de enero al 31 de diciembre del 2020.

#### **CLAUSULA SEGUNDA: PLAZO**

Este contrato tiene un plazo de 180 días plazos contados a partir de la entrega de los Estados Financieros por parte del Restaurante Sabor y Tradición, si surge un cambio en el plazo será informado por cualquier de las dos partes.

#### CLAUSULA TERCERA: REMUNERACIÓN

Por los servicios prestados no existirá remuneración ya que la auditoria se realiza con el objetivo de obtener el título profesional de Contador Público.

#### CLAUSULA CUARTA: CONDICIONES

EL CLIENTE se compromete poner a disposición de la AUDITORA toda la información necesaria, documentos, registros y los demás documentos que sean solicitados para un adecuado servicio y desempeño de trabajo.

#### CLAUSULA QUINTA: CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN

La AUDITORA está en el deber de guardar absoluta confidencialidad sobre la información y documentación reclutada durante el transcurso del examen, así como los resultados que se obtendrá en el informe final.

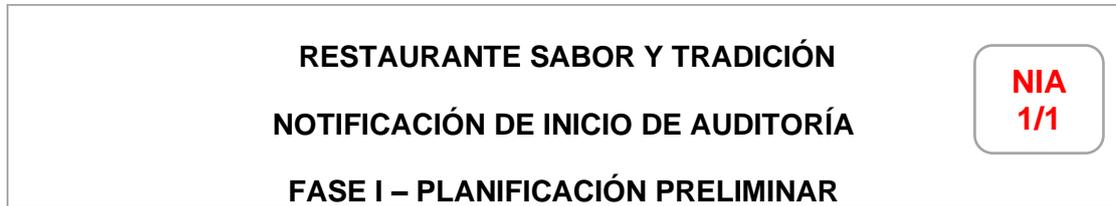
#### CLAUSULA SEXTA: DOMICILIO

Para el desarrollo de las funciones de las partes fijan su domicilio en la provincia de Puno, ciudad de Puno.

Para dar constancia a lo pactado se firmará el actual contrato en un original y duplicado.

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 2:** Planificación Preliminar de la Auditoría.



Puno, 29 de octubre del 2020

Señor

Gonzales Lope, Justo German

**GERENTE DEL RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN**

Presente. -

En acatamiento al Contrato de Trabajo N° 001, inscrito en la ciudad de Puno el 28 de octubre del presente año, con el Gerente General del Restaurante Sabor y Tradición, notifico a usted que la Señorita Aracelly Milagros Mamani Quispe en calidad de auditora se encuentra realizando la Auditoría Financiera al Restaurante Sabor y Tradición, por el periodo 2020 para determinar la razonabilidad de los Estados Financieros.

Los objetivos generales son:

Desarrollar las fases de la Auditoría Financiera en el Restaurante Sabor y Tradición. Periodo 2020.

- Determinar la razonabilidad de los Estados Financieros del Restaurante Sabor y Tradición de la ciudad de Puno, periodo 2020.

- De la manera más comedida se solicita proporcionar toda la documentación que sea requerida por la auditoría, con el fin de obtener información que sea confiable. Suficiente y completa que permita obtener como resultado una opinión por parte de la auditoría.

Atentamente

Mamani Quispe, Aracelly Milagros  
AUDITORA

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 3: Conocimiento Preliminar del Restaurante Sabor y Tradición.**

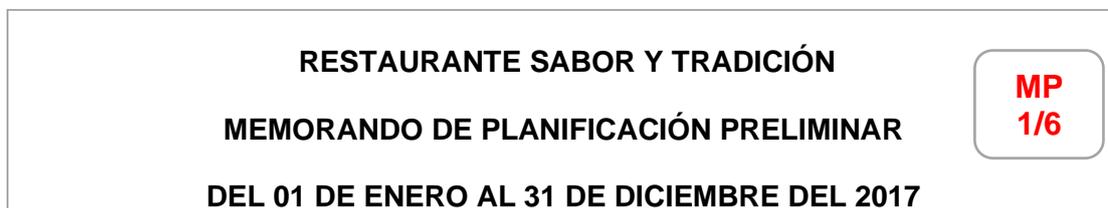
<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>ENTREVISTA</b></p> <p><b>FASE I – CONOCIMIENTO PRELIMINAR</b></p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="color: red; margin: 0;"><b>EVP</b></p> <p style="color: red; margin: 0;"><b>1/2</b></p> </div>
---	---

CUESTIONARIO	RESPUESTA		DETALLE
	SI	NO	
¿El restaurante cuenta con políticas contables plasmadas en documentos?	X		
¿En el restaurante se efectúa control interno?		X	
¿Los trabajadores del restaurante conocen la visión y misión?		X	
¿El restaurante cuenta con un sistema contable?		X	
¿Se realiza arqueos de caja sorprendidos?		X	
¿Se realiza conciliaciones bancarias?		X	

¿Los estados financieros de la comercializadora son elaborados de acuerdo a los principios de contabilidad generalmente aceptados?	X		
¿Se ha realizado auditorias financieras dentro del restaurante?		X	

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 4:** Conocimiento Preliminar del Restaurante Sabor y Tradición.



**ANTECEDENTES**

En el Restaurante Sabor y Tradición, no se han ejecutado Auditorias anteriores.

**MOTIVO DEL EXAMEN**

La Auditoría Financiera se efectuará de conformidad al contrato de trabajo N° 001 del 28 de octubre del 2020.

**OBJETIVO DEL EXAMEN**

Desarrollar las fases de la Auditoría Financiera del Restaurante Sabor y Tradición de la ciudad de Puno, periodo 2020.

Determinar la razonabilidad de los Estados Financieros del Restaurante Sabor y Tradición de la ciudad de Puno, periodo 2020.

**ALCANCE**

La auditoría financiera se realizará en el periodo comprendido entre el 01 de enero al 31 diciembre del 2020.

## **CONOCIMIENTO DE LA ENTIDAD Y SU BASE LEGAL**

En el mes de setiembre, el día 8 del año 2003 gracias al esfuerzo y dinamismo del Sr. Gonzales Lope, Justo German se crea el Restaurante Sabor y Tradición con el propósito de vender comida al público de la ciudad de Puno.

Restaurante Sabor y Tradición pone al alcance la gastronomía puneña y peruana a su público en general con platos a la carta.

### **UBICACIÓN**

Provincia: Puno

Representante Legal: Gonzales Lope, Justo German

Dirección: Jr. Lima 358

Celular: 965724157

Teléfono: 051-256548

E-mail: restaurante-sabor@hotmail.com

### **PRINCIPALES DISPOSICIONES LEGALES**

Se considera los siguientes cuerpos legales para el cumplimiento de las actividades

- Constitución Política del Perú.
- Decreto Legislativo N° 728 Ley de Productividad y Competitividad Laboral.
- Ley N° 26887 Ley General de Sociedades.
- Decreto Legislativo N° 1269 Régimen MYPE Tributario.
- Decreto Ley N° 25632 Ley de Comprobantes de Pago.
- Resolución de Superintendencia N° 007-99 Reglamento de Comprobantes de Pago

- Decreto Supremo N° 179-2004-EF Texto Único Ordenado de la Ley del Impuesto a la Renta.
- Ley N° 28194, Ley para la Lucha contra la Evasión y para la Formalización de la Economía
- Ley N° 30641, Ley del Impuesto General a las Ventas e Impuesto Selectivo al Consumo.
- Decreto Supremo N° 133-2013-EF, Decreto Supremo que aprueba el Texto Único Ordenado del Código Tributario.

### **Misión**

Somos un restaurante de sabor y tradición memorable al paladar de nuestros comensales con platos típicos de la ciudad de puno y en nuestra cadena de valor contamos con colaboradores puneños, que día a día lucha por desarrollar el renombre de nuestras comidas típicas de la ciudad y gastronomía peruana en beneficio de la organización y de nuestra patria.

### **Visión**

Brindar una experiencia única de gratas e inolvidables alegrías en el paladar de nuestros comensales de nuestra ciudad de puno, de la región y el mundo. Así como a futuras generaciones que degusten de nuestra gastronomía.

### **Objetivos**

- Brindar una gastronomía única e inolvidable, creada con nuestro sabor y creatividad.

- Ofrecer la mejor atención a nuestros clientes
- Contar con personal altamente calificado en la preparación de comidas criollas y comidas marinas, los cuales deben tener un alto nivel de creatividad para innovar en los sabores de nuestros platos y bebidas.

## **PRINCIPALES ACTIVIDADES, OPERACIONES E INSTALACIONES**

### **Principales actividades**

La principal actividad que realiza el Restaurante Sabor y Tradición es la venta de gastronomía local y platos a la carta de comidas típicas del Perú. Para la degustación de clientes nacionales e internacionales.

### **Operaciones e Instalaciones**

#### **ÁREA ADMINISTRATIVA**

- Contabilidad
- Compras
- Ventas

#### **ÁREA DE ALMACENAMIENTO**

- Recepción de Mercadería
- Despacho

## **FINANCIAMIENTO**

Para iniciar la actividad comercial en el año 2003 el Gerente del Restaurante Sabor y Tradición mencionó que el aporte fue de carácter personal.

## **FUNCIONARIOS PRINCIPALES**

<b>APELLIDOS Y NOMBRES</b>	<b>CARGO</b>
Sr. Gonzales Lope, Justo German	Gerente General
CPC. Cabos Loaiza, Ana María	Contadora

## **PRINCIPALES POLÍTICAS CONTABLES**

- La contabilidad del restaurante se maneja en el sistema DS CONT.
- El registro de las transacciones se efectúa diariamente.
- El dinero en efectivo se deposita cada 8 días.
- Las ventas realizadas por primera vez se efectúan al contado.
- Los pagos pasados de los \$50 se realizan con cheques.
- Los plazos para crédito son 60 días plazos.

## **GRADO DE CONFIABILIDAD DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA**

En el momento de realizar la visita preliminar al Restaurante Sabor y Tradición pude observar lo siguiente:

No cuenta con jefes en cada departamento por lo que la información que maneja no es confiable, además de ello no existe una persona específica que se encargue de los cobros por lo que no existe un adecuado control sobre los clientes que ya cancelan sus deudas pendientes.

## **SISTEMA DE INFORMACIÓN AUTOMATIZADA**

El restaurante no cuenta con un sistema de información automatizado para el registro de operaciones administrativas.

**COMPONENTES IMPORTANTES A SER EXAMINADO EN LA PLANIFICACIÓN ESPECÍFICA.**

- En la planificación preliminar se determinaron los siguientes componentes:
- Caja general: se analizará la veracidad de los movimientos de caja.
- Bancos: se examinará el movimiento de las cuentas bancarias que mantiene el restaurante.
- Cuentas por cobrar, se verificará los cobros pendientes que existen por ventas realizadas.
- Activos No Corrientes: se constatará los activos y el adecuado cálculo de las depreciaciones.
- Cuentas por pagar: se comprobará el movimiento de saldos auxiliares.

#### **PUNTOS DE INTERÉS DE LOS PROBLEMAS A EXAMINARSE**

- No se realizan arqueos de caja.
- No se realiza conciliaciones bancarias.
- Los cobros no tienen un adecuado control.

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 5:** Determinación de la razonabilidad del saldo de caja.

<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>PROGRAMA DE AUDITORÍA</b></p> <p><b>FASE II - EJECUCIÓN</b></p> <p><b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera  <b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020  <b>Componente:</b> Caja  <b>Objetivo:</b> Determinación de la razonabilidad del saldo de caja</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p><b>PA1</b> <b>1/1</b></p> </div>
---	--

N°	PROCEDIMIENTO	REF.PT	RESPONSABLE	FECHA
1	Elaborar el cuestionario de control interno	CCI 1/1	M.Q.A.M	01/10/2021
2	Realizar la matriz de ponderación y determinar el nivel de riesgo y de confianza	MPC 1/2 - 2/2	M.Q.A.M	20/10/2021
3	Elaborar la cedula analítica	CA 1/1	M.Q.A.M	05/10/2021
4	Efectuar arqueo de caja	AC 1/1	M.Q.A.M	05/10/2021
5	Elaborar la hoja de hallazgo	HA 1/2 - 2/2	M.Q.A.M	08/10/2021

Programa de auditoría de la cuenta caja

Fuente: Elaboración propia de la Autora

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 6:** Cuestionario de control interno de caja.

<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>CUESTIONARIO DEL CONTROL INTERNO</b></p> <p><b>FASE II - EJECUCIÓN</b></p> <p><b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera</p> <p><b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020</p> <p><b>Componente:</b> Caja, sub cuenta de la cuenta 10 Efectivo y equivalente de efectivo</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="color: red; margin: 0;"><b>CCI</b> <b>1/1</b></p> </div>
---	---

N°	PREGUNTA	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
1	¿Existe una persona que se encuentre encargada del manejo de caja?	✓			
2	¿El área de caja se encuentra restringida?	✓			
3	¿Existe un fondo que sea estrictamente destinado para caja chica?	✓			
4	¿Se realizan arqueo de caja?		✓		Lo maneja el propietario.
5	¿Se depositan diariamente los fondos recaudados de caja?		✓		Se maneja en efectivo, no se realiza depósitos a cuenta.
6	¿Existe previa autorización cuando hay un desembolso de dinero?		✓		El propietario dispone bajo su criterio el dinero de la empresa.
7	¿Los movimientos que se realizan de caja se encuentran debidamente sustentados?	✓			
8	¿Los comprobantes de ingreso y egreso son debidamente archivados en un lugar seguro?	✓			

9	¿Existe una política específica que se maneje dentro de la cuenta caja?	✓			
10	¿Existe una caja de seguridad para salvaguardar el dinero en efectivo?	✓			

Cuestionario de Control Interno de la cuenta 10

Fuente: Elaboración propia de la Autora en base a la información del Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 7:** Matriz de ponderación de caja.

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>		MPC 1/1
<b>MATRIZ DE PONDERACIÓN</b>		
<b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera		
<b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020		
<b>Componente:</b> Caja, sub cuenta de la cuenta 10 Efectivo y equivalente de efectivo		

N°	PREGUNTA	POND	CALIFICACIÓN	
			SI	NO
1	¿Existe una persona que se encuentre encargada del manejo de caja?	2	2	0
2	¿El área de caja se encuentra restringida?	2	2	0
3	¿Existe un fondo que sea estrictamente destinado para caja chica?	2	2	0
4	¿Se realizan arqueos de caja?	2	0	2
5	¿Se depositan diariamente los fondos recaudados de caja?	2	0	2
6	¿Existe previa autorización cuando hay un desembolso de dinero?	2	0	2
7	¿Los movimientos que se realizan de caja se encuentran debidamente sustentados?	2	2	0
8	¿Los comprobantes de ingreso y egreso son debidamente en un lugar seguro?	2	2	0
9	¿Existe una política específica que se maneje dentro de la cuenta caja?	2	2	0
10	¿Existe una caja de seguridad para salvaguardar el dinero en efectivo hasta su depósito?	2	2	0
<b>TOTAL</b>		20	14	6

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

Elaborado por:	M.Q.A.M	Fecha:	02/10/2021
Revisado por:	A.S.A	Fecha:	05/10/2021

**Anexo 8:** Calificación del nivel de confianza y riesgo.

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>		MPC 2/2
<b>MATRIZ DE PONDERACIÓN</b>		
<b>CALIFICACIÓN DEL NIVEL DE CONFIANZA Y RIESGO</b>		
<b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera		
<b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020		
<b>Componente:</b> Caja, sub cuenta de la cuenta 10 Efectivo y equivalente de efectivo		

<b>CALIFICACIÓN TOTAL:</b>	CT=	14
<b>PONDERACIÓN TOTAL:</b>	PT=	20
<b>NIVEL DE CONFIANZA: NC = CT/PT x 100</b>	NC=	70%
<b>NIVEL DE RIESGO INHERENTE: RI= 100% - NC%</b>	RI=	30%
<b>CALIFICACIÓN DEL RIESGO</b>		BAJO

<b>CT</b>	14	<b>RIESGO</b>	<b>ENFOQUE</b>
<b>PT</b>	20		
<b>NC</b>	70%	MODERADO	
<b>RI</b>	30%	BAJO	CUMPLIMIENTO

<b>NIVEL DE CONFIANZA</b>		
<b>BAJO</b>	<b>MODERADO</b>	<b>ALTO</b>
15% - 50%	15% - 50%	15% - 50%
85% - 50%	49% - 25%	24% - 5%
<b>ALTO</b>	<b>MODERADO</b>	<b>BAJO</b>
<b>SCI NO CONFIABLE</b>	<b>SCI CONFIABLE</b>	<b>SCI EFECTIVO</b>
<b>SUSTANTIVAS</b>	<b>MIXTAS</b>	<b>CUMPLIMIENTO</b>
<b>NIVEL DE RIESGO</b>		

El componente de caja representa un nivel de riesgo del 30% el cual es considerado bajo y un nivel de confianza del 70% el que se considera moderado, debido a que no cuenta con un nivel mínimo de riesgo, el cual es producto por la ausencia de arqueo de caja, falta de manejo de depósito en efectivo y autorización sobre el manejo de efectivo.

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 8:** Arqueo de caja.

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>	<b>AC</b>
<b>ARQUEO DE CAJA</b>	<b>1/1</b>
<b>AUDITORÍA FINANCIERA DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020</b>	

Saldo en libros mes de diciembre

**Billetes**

N°	Designación	Total	
20		50	1,000.00 ✓
30		20	600.00 ✓
9		10	90.00 ✓
	Total, billetes		1,690.00 Σ

**Monedas**

N°	Designación	Total	
10		5	50 ✓
10		2	20 ✓
50		1	50 ✓
30		0.5	15 ✓
100		0.2	20 ✓
100		0.1	10 ✓
	Total, monedas		165 Σ

Saldo al 31 de diciembre del 2020 es de S/ 1,855.00 soles.

**Comentario:**

Al realizar el arqueo de caja al 31 de diciembre del 2020 se encuentra como resultado que en la cuenta caja no se encontró ninguna inconsistencia a pesar de que no realizan arqueo de caja continuo, ya que los movimientos de caja son manejados por el Gerente Propietario.

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 9:** Programación de auditoría a componente bancos.

<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>PROGRAMA DE AUDITORÍA</b></p> <p><b>FASE II - EJECUCIÓN</b></p> <p><b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera  <b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020  <b>Componente:</b> Bancos  <b>Objetivo:</b> Determinación de la razonabilidad del saldo de cuenta bancos</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="color: red; margin: 0;"><b>PA2</b> <b>1/1</b></p> </div>
--	---

N°	PROCEDIMIENTO	REF.PT	RESPONSABLE	FECHA
1	Elaborar el cuestionario de control interno	CCI 1/1	M.Q.A.M	01/10/2021
2	Realizar la matriz de ponderación y determinar el nivel de riesgo y de confianza	MPC 1/2 - 2/2	M.Q.A.M	20/10/2021
3	Elaborar la cedula analítica	CACCIIF 1/1	M.Q.A.M	05/10/2021
4	Efectuar la conciliación bancaria	CB 1/1	M.Q.A.M	05/10/2021
5	Elaborar la hoja de hallazgo	HA 1/2 - 2/2	M.Q.A.M	08/10/2021

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 9:** Cuestionario de control interno al componente bancos.

<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO</b></p> <p><b>FASE II - EJECUCIÓN</b></p> <p><b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera  <b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020  <b>Componente:</b> Cuenta de Bancos</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="color: red; margin: 0;">CCI 1/1</p> </div>
---	---

N°	PREGUNTA	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
1	¿Existe políticas para los pagos con cheque?	✓			
2	¿Se realiza conciliaciones bancarias cada tiempo determinado?		✓		Maneja el gerente propietario
3	¿Existen auxiliares de las cuentas bancarias?	✓			
4	¿Se encuentran resguardados los cheques girados y no cobrados?	✓			
5	¿Para girar un cheque debe tener previa autorización?	✓			
6	¿Es prohibido firmar cheques en blanco?	✓			
7	¿Manejan distintas cuentas bancarias? ¿Cuántas?	✓			
8	¿Existe un control adecuado sobre la emisión de cheques?	✓			
9	¿Existe controles para evitar los posibles sobregiros?	✓			
10	¿Se controla la secuencia numérica de los cheques?	✓			

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 9:** Matriz de ponderación al componente bancos.

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>		<b>MPC</b> <b>1/1</b>
<b>MATRIZ DE PONDERACIÓN</b>		
<b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera		
<b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020		
<b>Componente:</b> Cuenta de Bancos		

N°	PREGUNTA	POND.	CALIFICACIÓN	
			SI	NO
1	¿Existe políticas para los pagos con cheque?	2	2	0
2	¿Se realiza conciliaciones bancarias cada tiempo determinado?	2	0	2
3	¿Existen auxiliares de las cuentas bancarias?	2	2	0
4	¿Se encuentran resguardados los cheques girados y no cobrados?	2	2	0
5	¿Para girar un cheque debe tener previa autorización?	2	2	0
6	¿Es prohibido firmar cheques en blanco?	2	2	0
7	¿Manejan distintas cuentas bancarias? ¿Cuántas?	2	2	0
8	¿Existe un control adecuado sobre la emisión de cheques?	2	2	0
9	¿Existe controles para evitar los posibles sobregiros?	2	2	0
10	¿Se controla la secuencia numérica de los cheques?	2	2	0
<b>TOTAL</b>		20	18	2

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 10:** Matriz de ponderación al componente bancos.

<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>MATRIZ DE PONDERACIÓN</b></p> <p><b>CALIFICACIÓN DEL NIVEL DE CONFIANZA Y RIESGO</b></p> <p><b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera  <b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020  <b>Componente:</b> Cuenta de Bancos</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="color: red; margin: 0;"><b>MPC</b> <b>2/2</b></p> </div>
--	---

<b>CALIFICACIÓN TOTAL:</b>	<b>CT=</b>	18
<b>PONDERACIÓN TOTAL:</b>	<b>PT=</b>	20
<b>NIVEL DE CONFIANZA: NC = CT/PT x 100</b>	<b>NC=</b>	90%
<b>NIVEL DE RIESGO INHERENTE: RI= 100% - NC%</b>	<b>RI=</b>	10%
<b>CALIFICACIÓN DEL RIESGO</b>		BAJO

<b>CT</b>	18	<b>RIESGO</b>	<b>ENFOQUE</b>
<b>PT</b>	20		
<b>NC</b>	90%	ALTO	
<b>RI</b>	10%	BAJO	CUMPLIMIENTO

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15% - 50%	15% - 50%	15% - 50%
85% - 50%	49% - 25%	24% - 5%
ALTO	MODERADO	BAJO
SCI NO CONFIABLE	SCI CONFIABLE	SCI EFECTIVO
SUSTANTIVAS	MIXTAS	CUMPLIMIENTO
<b>NIVEL DE RIESGO</b>		

El componente de bancos representa un nivel de riesgo del 10 % el cual es considerado bajo y un nivel de confianza del 90% el que se considera alto, debido a que cuenta con un nivel alto de confianza, existe un porcentaje de riesgo mínimo el cual es producto por la ausencia de conciliaciones bancarias.

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 11: Conciliación Bancaria.**

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN CONCILIACIÓN BANCARIA BANCO INTERBANK AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020</b>	<b>CB 1/1</b>
--	-------------------

<b>SALDO SEGÚN LIBRO MAYOR</b>		S/1,238.96
<b>(-) NOTAS DE DEBITO</b>		S/16,643.91
Transferencia Internet	S/2,426.89	
Pago Cheque	S/3,527.02	
IGV	S/8,745.00	
RENTA	S/1,945.00	
PAGO IESS-WEB		
<b>(+) NOTAS DE CRÉDITO</b>		S/24,129.20
Deposito	S/6,072.02	
Remesa Cheques	S/6,493.75	
Deposito Efectivizado	S/9,054.30	
10024601- BCP Web	S/675.48	
Dep 1308099190002	S/941.65	
32626160 Castillo Salgado	S/525.00	
Transferencia	S/367.00	
<b>(=) SALDO A CONCILIAR</b>		S/8,724.25
<b>SALDO SEGÚN ESTADO DE CUENTA</b>		S/12,767.00
<b>(+) DEPÓSITO EN TRANSITO</b>		
<b>(-)CHEQUES GIRADOS Y NO COBRADOS</b>		S/4,042.75
Cheque # 175	S/435.38	
Cheque # 179	S/1,807.37	
Cheque # 184	S/900.00	
Cheque # 191	S/900.00	
<b>(=) SALDO A CONCILIAR</b>		S/8,724.25

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 11:** Programación de auditoría a cuentas por Cobrar

<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>PROGRAMA DE AUDITORÍA</b></p> <p><b>FASE II - EJECUCIÓN</b></p> <p><b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera  <b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020  <b>Componente:</b> Cuentas por Cobrar  <b>Objetivo:</b> Determinación de la razonabilidad del saldo de las cuentas por cobrar y verificar que los registros sean correctos.</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="color: red; margin: 0;"><b>PA3</b></p> <p style="color: red; margin: 0;"><b>1/1</b></p> </div>
---	---

N°	PROCEDIMIENTO	REF.PT	RESPONSABLE	FECHA
1	Elaborar el cuestionario de control interno.	<b>CCI 1/1</b>	M.Q.A.M	01/10/2021
2	Realizar la matriz de ponderación y determinar el nivel de riesgo y de confianza.	<b>MPC 1/2 - 2/2</b>	M.Q.A.M	20/10/2021
3	Elaborar la cédula analítica.	<b>CACC 1/1</b>	M.Q.A.M	05/10/2021
4	Elaborar la cédula sumaria.	<b>CSCC 1/1</b>	M.Q.A.M	05/10/2021
5	Análisis de confirmación de saldos.	<b>ACSCC 1/1</b>	M.Q.A.M	05/10/2021
6	Elaborar la hoja de hallazgo.	<b>HA 1/2 - 2/2</b>	M.Q.A.M	08/10/2021

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 12:** Cuestionario de control interno a cuentas por Cobrar.

<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO</b></p> <p><b>FASE II - EJECUCIÓN</b></p> <p><b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera  <b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020  <b>Componente:</b> Cuentas por Cobrar</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="color: red; margin: 0;"><b>CCI</b> <b>1/1</b></p> </div>
---	---

N°	PREGUNTA	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
1	¿Existe un control adecuado sobre las cuentas por cobrar?	✓		<input type="checkbox"/>	
2	¿Las cuentas por cobrar que son canceladas son registradas de manera ordenada?	✓	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	¿Se solicita autorización al gerente para otorgar crédito a los clientes?	✓	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	¿Existe un adecuado control sobre los vencimientos y cobranzas?	<input type="checkbox"/>	✓	<input type="checkbox"/>	No se lleva un manejo de control sobre los vencimientos y cobranzas sistematizado y actualizado.
5	¿Existe un encargado de controlar los movimientos de las cuentas por cobrar?	<input type="checkbox"/>	✓	<input type="checkbox"/>	No se cuenta con personal, encargado de esa actividad.
6	¿Existe políticas para otorgar créditos?	✓	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	¿Las cuentas a crédito son cobradas dentro del plazo establecido?	<input type="checkbox"/>	✓	<input type="checkbox"/>	No, se va cancelando esporádicamente.
8	¿La persona encargada de cobrar las cuentas pendientes es confiable?	<input type="checkbox"/>	✓	<input type="checkbox"/>	No, porque no tiene cuaderno de control sobre los adeudos.
9	¿Se lleva auxiliares dentro de las cuentas por cobrar?	<input type="checkbox"/>	✓	<input type="checkbox"/>	No se lleva
10	¿Se conforman los saldos de los clientes más significativos?	<input type="checkbox"/>	✓	<input type="checkbox"/>	No se lleva

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 13:** Matriz de ponderación a cuentas por Cobrar

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>		<b>MPC</b> <b>1/1</b>
<b>MATRIZ DE PONDERACIÓN</b>		
<b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera		
<b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020		
<b>Componente:</b> Cuentas por Cobrar		

N°	PREGUNTA	POND.	CALIFICACIÓN	
			SI	NO
1	¿Existe un control adecuado sobre las cuentas por cobrar?	2	2	0
2	¿Las cuentas por cobrar que son canceladas son registradas de manera ordenada?	2	2	0
3	¿Se solicita autorización al gerente para otorgar crédito a los clientes?	2	2	0
4	¿Existe un adecuado control sobre los vencimientos y cobranzas?	2	0	2
5	¿Existe un encargado de controlar los movimientos de las cuentas por cobrar?	2	0	2
6	¿Existe políticas para otorgar créditos?	2	2	0
7	¿Las cuentas a crédito son cobradas dentro del plazo establecido?	2	0	2
8	¿La persona encargada de cobrar las cuentas pendientes es confiable?	2	0	2
9	¿Se lleva auxiliares dentro de las cuentas por cobrar?	2	0	2
10	¿Se conforman los saldos de los clientes más significativos?	2	0	2
<b>TOTAL</b>		20	8	12

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 13:** Matriz de ponderación de la calificación de nivel de confianza y riesgo a cuentas por Cobrar.

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>		MPC 2/2
<b>MATRIZ DE PONDERACIÓN</b>		
<b>CALIFICACIÓN DEL NIVEL DE CONFIANZA Y RIESGO</b>		
<b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera		
<b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020		
<b>Componente:</b> Cuentas por Cobrar		

<b>CALIFICACIÓN TOTAL:</b>	CT=	8
<b>PONDERACIÓN TOTAL:</b>	PT=	20
<b>NIVEL DE CONFIANZA: NC = CT/PT x 100</b>	NC=	40%
<b>NIVEL DE RIESGO INHERENTE: RI= 100% - NC%</b>	RI=	60%
<b>CALIFICACIÓN DEL RIESGO</b>		<b>BAJO</b>

<b>CT</b>	8	<b>RIESGO</b>	<b>ENFOQUE</b>
<b>PT</b>	20		
<b>NC</b>	40%	BAJO	
<b>RI</b>	60%	ALTO	SUSTANTIVAS

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15% - 50%	15% - 50%	15% - 50%
85% - 50%	49% - 25%	24% - 5%
ALTO	MODERADO	BAJO
SCI NO CONFIABLE	SCI CONFIABLE	SCI EFECTIVO
SUSTANTIVAS	MIXTAS	CUMPLIMIENTO
NIVEL DE RIESGO		

El componente de cuentas por cobrar representa un nivel de riesgo del 60 % el cual es considerado alto y un nivel de confianza es bajo 40%, debido a que existe un nivel alto de riesgo esto refleja que no existe un adecuado control de créditos, así como también un adecuado control, ni responsable sobre los vencimientos de los créditos otorgados para confirmar los saldos pendientes.

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 14:** Cédula sumaria a cuentas por Cobrar

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b> <b>CÉDULA SUMARIA</b> <b>CUENTAS POR COBRAR</b>		<b>CSCC</b> <b>1/1</b>
<b>AUDITORÍA FINANCIERA DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020</b>		

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	Saldo al 31-12-2020		AJUSTE Y RECLASIFICACIÓN		SALDO DE AUDITORÍA AL 31-12-2020	
				DEBE	HABER		
1212	Cuentas por Cobrar	4,412.50	✓	1,103.13		5,515.63	< ϕ
TOTAL		4,412.50	Σ			5,515.63	Σ

✓	Revisado
Σ	Sumatoria
ϕ	Hallazgos
<	Diferencia

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 15: Cédula analítica a cuentas por Cobrar**

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b> <b>CÉDULA ANALÍTICA</b> <b>CUENTAS POR COBRAR</b>		<b>CACC</b> <b>1/1</b>
<b>AUDITORÍA FINANCIERA DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020</b>		

CÓDIGO	CLIENTE	SALDO AL 31-12- 2020		AJUSTE Y RECLASIFICACIÓN		SALDO DE AUDITORÍA AL 31-12- 2020	
				DEBE	HABER		
1212	CONSTRUCTORA MECH SRL.	S/1,636.50	✓	S/409.13		S/2,045.63	✓
1212	FRENTE POLICIAL PUNO	S/2,776.00	✓	S/694.00		S/3,470.00	✓
<b>TOTAL</b>		S/4,412.50	<b>Σ</b>	S/1,103.13		S/5,515.63	<b>Σ φ &lt;</b>

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

Para lo cual se propone el siguiente asiento:

Fecha	Cuenta	Detalle		
30/11/2021	1212	Cuentas por cobrar a terceros	1103.125	
	4011	IGV		168.27
	7041	Servicio de restaurante a terceros		934.85

P/R Asiento de Ajuste de cuentas por cobrar

**Anexo 16:** Análisis de confirmación de saldos

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN ANÁLISIS CONFIRMACIÓN DE SALDOS CUENTAS POR COBRAR AUDITORÍA FINANCIERA DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020</b>	<b>ACSCC 1/1</b>
--	----------------------

CLIENTE	SALDO SEGÚN CONTABILIDAD 31/12/2020	DIFER.	REF.	OBSERVACIONES
CONSTRUCTORA MECH SRL.	S/1,636.50	S/409.13	<b>CSCC 1/2</b>	Omisión de facturación por consumo realizado
FRENTE POLICIAL PUNO	S/2,776.00	S/694.00	<b>CSCC 2/2</b>	Omisión de facturación por consumo realizado

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 17:** Programación de auditoría de Inmueble, Maquinaria y Equipo.

<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>PROGRAMA DE AUDITORÍA</b></p> <p><b>FASE II - EJECUCIÓN</b></p> <p><b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera  <b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020  <b>Componente:</b> Inmueble, Maquinaria y Equipo  <b>Objetivo:</b> Determinación de la razonabilidad del saldo de la cuenta de Inmueble, Maquinaria y Equipo.</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="color: red; margin: 0;"><b>PA4</b> <b>1/1</b></p> </div>
---	---

N°	PROCEDIMIENTO	REF.PT	RESPONSABLE	FECHA
1	Elaborar el cuestionario de control interno	<b>CCI 1/1</b>	M.Q.A.M	01/10/2021
2	Realizar la matriz de ponderación y determinar el nivel de riesgo y de confianza	<b>MPC 1/2 - 2/2</b>	M.Q.A.M	20/10/2021
3	Elaborar la cédula analítica	<b>CAIME 1/1</b>	M.Q.A.M	05/10/2021
4	Elaborar la hoja de hallazgo	<b>HA 1/2 - 2/2</b>	M.Q.A.M	08/10/2021

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 18:** Cuestionario de control interno de Inmueble, Maquinaria y Equipo.

<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>CUESTIONARIO DE CONTROL INTERNO</b></p> <p><b>FASE II - EJECUCIÓN</b></p> <p><b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera  <b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020  <b>Componente:</b> Inmueble, Maquinaria y Equipo</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="color: red; margin: 0;"><b>CCI</b> <b>1/1</b></p> </div>
--	---

N°	PREGUNTA	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
1	¿Los activos fijos se encuentran asegurados?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Falta de conocimiento
2	¿Se realiza constatación física de los activos fijos?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nunca se realizo
3	¿Se encuentran identificados los activos fijos con sus respectivos distintivos del restaurante?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nunca se realizo
4	¿La comercializadora posee documentos de soporte del costo de los activos fijos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	¿Se realiza periódicamente inventarios de activos fijos y se comprueba con los registros?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	No hay control
6	¿La comercializadora posee registros individuales que permitan identificar y localizar el bien?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	No hay control
7	¿Existen un encargado de custodiar el bien?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	¿Se da de baja a los activos fijos cuando cumplen su vida útil?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	No, solo se realiza la depreciación y se sigue utilizando
9	¿Existe un control adecuado sobre la depreciación de los activos fijos?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	¿Existen políticas de manejo de los activos fijos depreciables?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 19:** Matriz de ponderación de Inmueble, Maquinaria y Equipo.

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>		MPC 1/1
<b>MATRIZ DE PONDERACIÓN</b>		
<b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera		
<b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020		
<b>Componente:</b> Inmueble, Maquinaria y Equipo		

N°	PREGUNTA	POND.	CALIFICACIÓN	
			SI	NO
1	¿Los activos fijos se encuentran asegurados?	2	0	2
2	¿Se realiza constatación física de los activos fijos?	2	0	2
3	¿Se encuentran identificados los activos fijos con sus respectivos distintivos del restaurante?	2	0	2
4	¿La comercializadora posee documentos de soporte del costo de los activos fijos?	2	2	0
5	¿Se realiza periódicamente inventarios de activos fijos y se comprueba con los registros?	2	0	2
6	¿La comercializadora posee registros individuales que permitan identificar y localizar el bien?	2	0	2
7	¿Existen un encargado de custodiar el bien?	2	2	0
8	¿Se da de baja a los activos fijos cuando cumplen su vida útil?	2	0	2
9	¿Existe un control adecuado sobre la depreciación de los activos fijos?	2	2	0
10	¿Existen políticas de manejo de los activos fijos depreciables?	2	2	0
<b>TOTAL</b>		20	8	12

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 20:** Matriz de ponderación de calificación del nivel de confianza y riesgo de Inmueble, Maquinaria y Equipo.

<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>MATRIZ DE PONDERACIÓN</b></p> <p><b>CALIFICACIÓN DEL NIVEL DE CONFIANZA Y RIESGO</b></p> <p><b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera.  <b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020.  <b>Componente:</b> Inmuebles, Maquinaria y Equipo.</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="color: red; margin: 0;"><b>MPC</b></p> <p style="color: red; margin: 0;"><b>2/2</b></p> </div>
---	---

<b>CALIFICACIÓN TOTAL:</b>	CT=	8
<b>PONDERACIÓN TOTAL:</b>	PT=	20
<b>NIVEL DE CONFIANZA: NC = CT/PT x 100</b>	NC=	40%
<b>NIVEL DE RIESGO INHERENTE: RI= 100% - NC%</b>	RI=	60%
<b>CALIFICACIÓN DEL RIESGO</b>		<b>ALTO</b>

CT	8	<b>RIESGO</b>	<b>ENFOQUE</b>
PT	20		
NC	40%	BAJO	
RI	60%	ALTO	SUSTANTIVAS

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15% - 50%	15% - 50%	15% - 50%
85% - 50%	49% - 25%	24% - 5%
ALTO	MODERADO	BAJO
SCI NO CONFIABLE	SCI CONFIABLE	SCI EFECTIVO
SUSTANTIVAS	MIXTAS	CUMPLIMIENTO
<b>NIVEL DE RIESGO</b>		

El componente de activos no corrientes representa un nivel de riesgo del 60 % el cual es considerado alto y un nivel de confianza del 40%, debido a que existe un nivel bajo de riesgo, las causas son las siguientes: nunca se ha efectuado constataciones físicas, no existe ningún tipo de control y no se ha dado de baja a los activos no corriente, puesto que solo se realiza la depreciación y se sigue utilizando.

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 21:** Programa de auditoría a las cuentas por pagar.

<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>PROGRAMA DE AUDITORÍA</b></p> <p><b>FASE II - EJECUCIÓN</b></p> <p><b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera.  <b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020.  <b>Componente:</b> Cuentas por Pagar.  <b>Objetivo:</b> Determinar la razonabilidad del saldo de las cuentas por pagar y verificar que los saldos estén presentados de acuerdo al estado de situación financiera.</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="color: red; margin: 0;"><b>PA5</b></p> <p style="color: red; margin: 0;"><b>1/1</b></p> </div>
---	---

N°	PROCEDIMIENTO	REF.PT	RESPONSABLE	FECHA
1	Elaborar el cuestionario de control interno	CCI 1/1	M.Q.A.M	01/10/2021
2	Realizar la matriz de ponderación y determinar el nivel de riesgo y de confianza	MPC 1/2 - 2/2	M.Q.A.M	20/10/2021
3	Elaborar la cédula analítica	CACPP 1/1	M.Q.A.M	05/10/2021
4	Elaborar la cédula sumaria	CSCPP 1/1	M.Q.A.M	05/10/2021
5	Efectuar la confirmación de saldos de cuentas por pagar	ACSCPP 1/1	M.Q.A.M	05/10/2021
6	Elaborar la hoja de hallazgos	HA 1/2 - 2/2	M.Q.A.M	05/10/2021

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 22:** Cuestionario de control interno a las cuentas por pagar.

<p><b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b></p> <p><b>CUESTIONARIO DE CONTROL</b></p> <p><b>FASE II - EJECUCIÓN</b></p> <p><b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera  <b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020  <b>Componente:</b> Cuentas por Pagar</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="color: red; margin: 0;"><b>CCI</b> <b>1/1</b></p> </div>
--	---

N°	PREGUNTA	SI	NO	N/A	OBSERVACIÓN
1	¿El restaurante cuenta con políticas de pago a proveedores?	✓			
2	¿Existe un control sobre los pagos vencidos?	✓			
3	¿Los pagos se encuentran debidamente justificados y con su respectiva documentación de soporte?	✓			
4	¿Los pagos a los proveedores se realizan mediante cheques, transferencias o efectivo?	✓			
5	¿El restaurante posee un registro detallado de cada proveedor?	✓			
6	¿Se realiza auxiliares de las cuentas por pagar?	✓			
7	¿Se compara el mayor general con los comprobantes de pago?	✓			
8	¿Se pagan con puntualidad dentro del plazo establecido a los proveedores?	✓			

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

**Anexo 23:** Matriz de ponderación a las cuentas por pagar.

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>		<b>MPC</b> <b>1/1</b>
<b>MATRIZ DE PONDERACIÓN</b>		
<b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera		
<b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020		
<b>Componente:</b> Cuentas por Pagar		

N°	PREGUNTA	POND.	CALIFICACIÓN	
			SI	NO
1	¿El restaurante cuenta con políticas de pago a proveedores?	2	2	0
2	¿Existe un control sobre los pagos vencidos?	2	2	0
3	¿Los pagos se encuentran debidamente justificados y con su respectiva documentación de soporte?	2	2	0
4	¿Los pagos a los proveedores se realizan mediante cheques, transferencias o efectivo?	2	2	0
5	¿El restaurante posee un registro detallado de cada proveedor?	2	2	0
6	¿Se realiza auxiliares de las cuentas por pagar?	2	2	0
7	¿Se compara el mayor general con los comprobantes de pago?	2	2	0
8	¿Se pagan con puntualidad dentro del plazo establecido a los proveedores?	2	2	0
<b>TOTAL</b>		16	16	0

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 24:** Matriz de ponderación de calificación del nivel de confianza y riesgo a las cuentas por pagar.

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b>		<b>MPC</b> <b>2/2</b>
<b>MATRIZ DE PONDERACIÓN</b>		
<b>CALIFICACIÓN DEL NIVEL DE CONFIANZA Y RIESGO</b>		
<b>Tipo de Auditoría:</b> Auditoría Financiera		
<b>Periodo:</b> 01 de enero al 31 de diciembre del 2020		
<b>Componente:</b> Cuentas por Pagar		

CALIFICACIÓN TOTAL:	CT=	16
PONDERACIÓN TOTAL:	PT=	16
NIVEL DE CONFIANZA: $NC = CT/PT \times 100$	NC=	100%
NIVEL DE RIESGO INHERENTE: $RI = 100\% - NC\%$	RI=	0%
CALIFICACIÓN DEL RIESGO		BAJO

<b>CT</b>	16	<b>RIESGO</b>	<b>ENFOQUE</b>
<b>PT</b>	16		
<b>NC</b>	100%	BAJO	
<b>RI</b>	0%	ALTO	CUMPLIMIENTO

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15% - 50%	15% - 50%	15% - 50%
85% - 50%	49% - 25%	24% - 5%
ALTO	MODERADO	BAJO
SCI NO CONFIABLE	SCI CONFIABLE	SCI EFECTIVO
SUSTANTIVAS	MIXTAS	CUMPLIMIENTO
NIVEL DE RIESGO		

El componente de cuentas por pagar no existe ningún riesgo ya que los resultados es el 0%, y un nivel de confianza del 100% el que se considera alto, debido a que no se ha encontrado ninguna deficiencia.

<b>Elaborado por:</b> M.Q.A.M	<b>Fecha:</b> 02/10/2021
<b>Revisado por:</b> A.S.A	<b>Fecha:</b> 05/10/2021

**Anexo 25:** Cédula analítica de cuentas por pagar

<b>RESTAURANTE SABOR Y TRADICIÓN</b> <b>CÉDULA ANALÍTICA</b> <b>CUENTAS POR PAGAR</b> <b>AUDITORÍA FINANCIERA DEL 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2020</b>	<b>CACPP</b> <b>1/1</b>
--	----------------------------

CÓDIGO	CLIENTE	SALDO AL 31-12-2020		AJUSTE Y RECLASIFICACIÓN		SALDO DE AUDITORIA AL 31-12-2020	
				DEBE	HABER		
4212	CORPORACIÓN RICO S.A.C.	S/1,002.90	✓			S/1,002.90	✓
4212	IND. ALIMENT. NEGOLATINA S.C.R.L.	S/3,487.52	✓			S/3,487.52	✓
TOTAL		S/4,490.42	Σ			S/4,490.42	Σ

Fuente: Restaurante Sabor y Tradición

Elaborado por: Aracelly M. Mamani Q.

Elaborado por: M.Q.A.M	Fecha: 02/10/2021
Revisado por: A.S.A	Fecha: 05/10/2021

## Anexo 26: Estado Financiero

<b>Restaurante Sabor y Tradición</b>					
<b>Estado de Situación Financiera</b>					
Al 31 de Diciembre del 2020					
(Expresado en Nuevos Soles)					
<b>ACTIVO</b>	<b>Totales</b>		<b>PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>Totales</b>	
	<b>2020</b>	<b>%</b>		<b>2020</b>	<b>%</b>
<b><u>ACTIVO CORRIENTE</u></b>			<b><u>PASIVO CORRIENTE</u></b>		
Caja/Bancos	14,622.00	44.61	Sobregiros Bancarios	0.00	0%
Inversiones Financieras	0.00	0%	Proveedores (Ctas x Pagar Comerciales)	4,490.42	13.70
Clientes (Cuentas por Cobrar Comerciales) (neto)	4,412.50	13.46	Cuentas por Pagar a partes relacionadas	0.00	0%
Cuentas por Cobrar a partes relacionadas	0.00	0%	Tributos por Pagar	0.00	0%
Otras Cuentas por Cobrar	0.00	0%	Remuneraciones por pagar	0.00	0%
Existencias (Mercaderías)(Productos Terminados)	2,020.00	6.16	Ctas. por pagar diversas	0.00	0%
Gastos Diferidos	0.00	0%	Otras Cuentas por Pagar	0.00	0%
Suministros Diversos	2,571.38	7.84			
Crédito Fiscal	0.00	0%			
Materias Primas	0.00	0%			
Gastos Pagados por Anticipado	0.00	0%			
Otros Activos	0.00	0%			
<b>TOT ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>23,625.88</b>	<b>72.08</b>	<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>	<b>4,490.42</b>	<b>13.70</b>
<b><u>ACTIVO NO CORRIENTE</u></b>			<b><u>PASIVO NO CORRIENTE</u></b>		
Otras Cuentas por Cobrar	0.00	0%	Deudas a Largo Plazo	0.00	0%
Inmuebles Maquinaria y Equipos (neto)	31,525.42	96.18	Beneficios Sociales	0.00	0%
(-) Depreciación y Amort. Acumul	-22,372.88	(68.25)	Ganancias Diferidas	0.00	0%
Activos Intangibles (neto)	0.00	0%	Compensación por Tiempo de Servicio (CTS)	0.00	0%
Otros Activos	0.00	0%			
<b>TOT ACTIVO NO CORRIENTE</b>	<b>9,152.54</b>	<b>27.92</b>	<b>TOTAL PASIVO NO CORRIENTE</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>
			<b><u>PATRIMONIO</u></b>		
			Capital Social	30,000.00	91.52
			Capital adicional	0.00	0%
			Resultados Acumulados	-15,360.00	-46.86
			Resultados del Periodo	13,648.00	41.64
			Reservas Legales	0.00	0%
			<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>28,288.00</b>	<b>86.30</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>32,778.42</b>	<b>100%</b>	<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>32,778.42</b>	<b>100%</b>

## Anexo 27: Estado de resultados

### Estado de Resultados

---

Estado de Resultados Del 01/01 al 31/12 del2020		
Ventas netas o Ing. por servicios	461	213725
Desc. rebajas y bonif. concedidas	462	(0)
Ventas netas	463	213725
Costo de ventas	464	(112874)
Resultado bruto de utilidad	466	100851
Resultado bruto de pérdida	467	(0)
Gasto de ventas	468	(70117)
Gasto de administración	469	(15286)
Resultado de operación utilidad	470	15448
Resultado de operación pérdida	471	(0)
Gastos financieros	472	(1800)
Ingresos financieros gravados	473	0
Otros ingresos gravados	475	0
Otros ingresos no gravados	476	0
Enaj. de val. y bienes del act. F.	477	0
Costo enajen. de val y bienes a. f.	478	(0)
Gastos diversos	480	(0)
REI del ejercicio positivo	481	0
Resultado antes de part. Utilidad	484	13648
Resultado antes de part. Pérdida	485	(0)
Distribución legal de la renta	486	(0)
Resultado antes del imp. - Utilidad	487	13648
Resultado antes del imp. - Pérdida	489	(0)
Impuesto a la renta	490	(0)
Resultado de ejercicio - Utilidad	492	13648
Resultado de ejercicio - Pérdida	493	(0)