

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA



“PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA PARA EVALUAR EL CUMPLIMIENTO DE LEYES Y REGULACIONES APLICADAS A BARES Y RESTAURANTES EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR”

TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PRESENTADO POR:

ALVARADO, ERIKA URANIA GUADALUPE
GÓMEZ VALLADARES, VERÓNICA JEANNETTE

PARA OPTAR AL GRADO DE:

LICENCIADO EN CONTADURÍA PÚBLICA

AGOSTO, 2021

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
AUTORIDADES UNIVERSITARIAS**

Rector : Msc. Roger Armando Arias Alvarado

Vicerrector Académico : PhD. Raúl Ernesto Azcúnaga López

Secretario General : Ing. Francisco Antonio Alarcón Sandoval

Decano de la Facultad de Ciencias Económicas : Msc. Nixon Rogelio Hernández Vásquez

Secretaria de la Facultad de Ciencias Económicas : Licda. Vilma Marisol Mejía Trujillo

Director General de Procesos de Graduación : Lic. Mauricio Ernesto Magaña Menéndez

Coordinador de Seminario de Graduación : Lic. Daniel Nehemías Reyes López

Docente Director : Lic. Jorge Luis Martínez Bonilla

Jurado Examinador : Lic. Carlos Ernesto Ramírez
Lic. Daniel Nehemías Reyes López

Octubre, 2022
San Salvador, El Salvador, Centro América

AGRADECIMIENTOS

Gracias a Dios misericordioso por darme sabiduría y fortaleza ya que sin Él nada es posible, a María Santísima por su intercesión a lo largo de la carrera y hasta esta etapa, a mi madre por su incondicional apoyo en todos los aspectos de mi vida y todos sus esfuerzos para que culmine esta meta, a mi hermana por darme ánimos para no rendirme, a mi compañera por su perseverancia a pesar de las dificultades, a la Universidad de El Salvador y cada uno de los docentes que durante la carrera me compartieron sus conocimientos, gracias a todos aquellos que de alguna manera me brindaron su ayuda.

Erika Alvarado

Principalmente doy gracias a Dios por permitirme llegar a la cúspide de mi carrera, por bendecirme con salud e inteligencia para cumplir la meta que me propuse, por el apoyo de mis padres, quienes me han llenado de aliento en los momentos más difíciles, mis hermanos por brindarme su ayuda incondicional, a mi hija quien es mi luz, mi fortaleza, y el motivo para seguir adelante, mi novio por su amor y paciencia y a mi compañera por no desistir y luchar conmigo en este camino; a todos gracias por formar parte de mi familia.

Verónica Gómez

ÍNDICE

CONTENIDO	PÁG. No.
RESUMEN EJECUTIVO	i
INTRODUCCIÓN	iii
CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.1 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA DE NO CONTAR CON UN PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA PARA EVALUAR CUMPLIMIENTO DE LEYES Y REGULACIONES APLICABLES A LOS BARES Y RESTAURANTES	1
1.2 ENUNCIADO DEL PROBLEMA	2
1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	2
1.3.1 Novedoso	3
1.3.2 Factible	3
1.3.3 Utilidad social	3
1.4 OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN	4
1.4.1 Objetivo general	4
1.4.2 Objetivos específicos	4
1.5 HIPÓTESIS	5
1.6 LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN	5
CAPITULO II: MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL, TÉCNICO Y LEGAL	6
2.1 ESTADO ACTUAL DE LOS BARES Y RESTAURANTES	6
2.2 GENERALIDADES DE LOS BARES Y RESTAURANTES	7
2.3 GENERALIDADES DE LA AUDITORÍA INTERNA	15
2.4 PRINCIPALES DEFINICIONES	20
2.5 LEGISLACIÓN APLICABLE	22
2.6 NORMA TÉCNICA APLICABLE	40
CAPITULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	41
3.1 ENFOQUE Y TIPO DE INVESTIGACIÓN	41
3.1.1 Enfoque	41
3.1.2 El tipo de investigación	41
3.2 DELIMITACIÓN	41
3.2.1 Espacial	41
3.2.2 Temporal	42

3.3	SUJETOS Y OBJETOS DE ESTUDIO	42
3.3.1	Unidades de análisis	42
3.3.2	Población y marco muestral	42
3.3.3	Variables e indicadores	44
3.4	TÉCNICAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS	45
3.4.1	Técnicas y procedimientos para la recopilación de la información	45
3.4.2	Instrumentos de medición	45
3.5	PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	45
3.6	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	47
3.7	PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	48
3.7.1	Tabulación y análisis de resultados	48
3.7.2	Diagnóstico	53
	CAPÍTULO IV: PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA PARA EVALUAR EL CUMPLIMIENTO DE LEYES Y REGULACIONES APLICADAS A BARES Y RESTAURANTES	55
4.1	PLANTEAMIENTO DEL CASO	55
4.2	ESTRUCTURA DEL PLAN DE SOLUCIÓN	56
4.3	BENEFICIOS Y LIMITANTES	58
4.4	DESARROLLO DEL CASO PRÁCTICO	59
	CONCLUSIONES	128
	RECOMENDACIONES	129
	BIBLIOGRAFÍA	130
	ANEXOS	131

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA No. 1	Categorías de acuerdo con la especialidad de comida	10
FIGURA No. 2	Categorías de acuerdo a los servicios conjuntos de bar y restaurante	11
FIGURA No. 3	Permiso y licencia para venta y consumo de bebidas alcohólicas	15
FIGURA No. 4	Componentes y principios de COSO ERM 2017	20

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA No. 1	Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y de las Bebidas Alcohólicas	25
TABLA No. 2	Código de Salud	28
TABLA No. 3	Ordenanza Reguladora de la Actividad de Comercialización y Consumo de Bebidas Alcohólicas de San Salvador	29
TABLA No. 4	Ordenanza Reguladora de las Actividades Musicales o Artísticas en Restaurantes, Bares, Clubes y otros establecimientos similares	31
TABLA No. 5	Ordenanza Reguladora de la Contaminación Ambiental por la Emisión de Ruidos en el municipio de San Salvador	32
TABLA No. 6	Ley de Impuesto sobre Productos del Tabaco	34
TABLA No. 7	Ley de la Corporación Salvadoreña de Turismo	35
TABLA No. 8	Reglamento de la Ley de la Corporación Salvadoreña de Turismo	36
TABLA No. 9	Ley contra el Lavado de Dinero y de Activos	37
TABLA No. 10	Ley de Impuesto sobre las Bebidas Gaseosas, Isotónicas, Fortificantes o Energizantes, Jugos, Néctares, Refrescos y Preparaciones concentradas o en Polvo para la Elaboración de Bebidas.	39

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO. 1	Presentación de Resultados	133
ANEXO 2	Cuestionario	145

RESUMEN EJECUTIVO

En todas las áreas de una organización existe la necesidad de realizar auditorías internas que ayuden en la mejora de los procesos de la organización creando mecanismos para supervisar, vigilar y controlar sus operaciones, sirviendo de apoyo a la administración y así evitar errores significativos o detectarlos a tiempo, por tanto la práctica de auditoría interna brinda un valor agregado en la mejora continua de estos establecimientos para que al momento de ser supervisados no presenten incumplimientos. Los bares y restaurantes se han convertido en lugares demandados en áreas exclusivas y no exclusivas en San Salvador, siendo un sector clave en el turismo salvadoreño que no está exento del cumplimiento de leyes y regulaciones y de la supervisión de instituciones que verifican su correcta aplicación.

De acuerdo con lo anterior el objetivo del presente documento es presentar una herramienta para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones que apliquen específicamente a los bares y restaurantes de tal forma que lo puedan utilizar los gerentes o encargados de realizar funciones de control interno, y para ello se ha tomado para efectos didácticos la empresa denominada Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.

La investigación se realizó mediante el enfoque del método hipotético deductivo el cual permite comprender, explicar y estudiar la problemática que se trazó en el planteamiento del problema. Estableciendo como unidades de análisis los profesionales en auditoría interna y gerentes de empresas del sector.

Con los resultados obtenidos se logró identificar la hipótesis planteada a través de las técnicas de recolección de datos que se hizo con el apoyo de un cuestionario. Basados en estos

resultados se desarrollaron los procedimientos para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones de forma que sea una herramienta de fácil ejecución.

Para tener una mejor comprensión de la propuesta, se realizó mediante el planteamiento de un caso práctico utilizando el Marco Internacional para la Práctica Profesional de Auditoría Interna (MIPP), realizando los procedimientos de tal forma que sean fáciles de comprender por parte de personas ajenas a la profesión de auditoría interna, pero que desempeñen tales funciones, finalizando con la propuesta de los programas que servirán de herramienta en la evaluación de leyes y regulaciones explicando de manera sencilla la forma de ejecutar dichos programas.

Concluyendo que la mayoría de bares y restaurantes no cuentan con un profesional en auditoría interna, sino que el gerente, control de calidad, contador son los encargados de realizar dicha función, se recomienda poner en práctica la herramienta de los programas al momento de evaluar sus niveles de cumplimiento e implementar capacitaciones en cuanto a fortalecer sus conocimientos en el control interno.

INTRODUCCIÓN

Las empresas enfrentan cambios constantes en la aplicación de leyes y regulaciones, por tanto, éstas deben estar al día con su respectivo cumplimiento, evaluándolo periódicamente para no caer en errores u omisiones que puedan afectar la entidad de tal manera que estas se les facilite hacer sus respectivas evaluaciones, tomando medidas de control que disminuyan los riesgos de incumplimiento. En los bares y restaurantes para llevar un control adecuado deben contar con una herramienta que permita a los profesionales que realizan funciones de auditoría interna evaluar sus obligaciones legales.

Seguidamente se desarrolla el contenido de este documento por capítulos los cuales se detallan a continuación:

Primeramente, en el capítulo I se describe el planteamiento del problema dentro del cual se encuentran los antecedentes a nivel nacional e internacional de los bares y restaurantes, así también de la auditoría interna y la situación actual de éstos que conlleva a identificar el enunciado del problema, la justificación de la investigación, determinación de los objetivos y el planteamiento de la hipótesis finalmente se enumeran las limitantes de la investigación.

En el capítulo II se incluye como está actualmente la situación problemática del sector en estudio, mencionando sus generalidades como los tipos de restaurantes, servicio y comida, así mismo se presentan las instituciones que apoyan y establecen categorías a los bares y restaurantes, además se señalan sus características principales, ventajas y desventaja del rubro. Inmediatamente se encuentran las generalidades de la auditoría interna; posteriormente están las definiciones que ayudan a una mejor comprensión del tema; para concluir se puntualiza la legislación aplicable y la normativa técnica que son parte esencial para el desarrollo del trabajo.

Dentro del capítulo III se detalla el enfoque y tipo de investigación el cual permite comprender y explicar la problemática en estudio, inmediatamente está la delimitación espacial y temporal así como los sujetos y objetos de estudio dentro de los cuales se exponen la unidades de análisis, la población, marco muestral, variables e indicadores; Cabe añadir las técnicas, materiales e instrumentos que serán de utilidad en la recolección, procesamiento y análisis de la de la información para presentar los resultados a través de la tabulación y finalmente emitir un diagnóstico.

Por último, el capítulo IV presenta la propuesta de solución a la problemática planteada mostrando la estructura del plan de solución a través de un gráfico, también se mencionan los beneficios y limitantes para finalizar con el desarrollo del caso práctico el cual consiste en presentar procedimientos a seguir para la correcta aplicación de las leyes y regulaciones establecidas por las diferentes entidades gubernamentales en El Salvador a los bares y restaurantes.

Como resultado de esta investigación se presentan programas para evaluar las leyes y regulaciones de manera que sea fácil de utilizar por los encargados de verificar su cumplimiento y a todo aquel que haga uso de este documento dentro del sector en estudio como una herramienta de consulta.

CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 SITUACIÓN PROBLEMÁTICA DE NO CONTAR CON UN PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA PARA EVALUAR CUMPLIMIENTO DE LEYES Y REGULACIONES APLICABLES A LOS BARES Y RESTAURANTES

La auditoría interna es una actividad independiente y objetiva de aseguramiento y consulta que busca evaluar el desempeño de la entidad a través de diferentes áreas como auditoría de fraude, sistema de información, autoevaluación de control, ambiental, aseguramiento de la calidad y de cumplimiento.

Debido a las exigencias de las leyes en El Salvador, se hace cada vez más necesario contar con herramientas de auditoría interna enfocada en evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones especiales como es el caso de las empresas del sector bares y restaurantes dedicados a la venta de comidas y bebidas sin y con alcohol, en el cual la venta de bebidas alcohólicas es más demandada.

Este tipo de establecimientos funcionan hasta altas horas de la noche, generan ruidos, desechos, congestionamiento de tráfico, entre otros, por tanto, tienen que cumplir ciertos requisitos como: poseer instalaciones adecuadas y tomar precauciones para evitar molestias a la población, siendo regulados por ordenanzas establecidas en las alcaldías.

La evaluación del cumplimiento de leyes y regulaciones permite determinar si los procedimientos utilizados y las medidas de control interno están de acuerdo con las normas que les son aplicables y comprobar si las operaciones desarrolladas se realizan conforme a la base legal y al momento de una inspección por las autoridades competentes presenten sus permisos respectivos.

Por todo lo detallado anteriormente se considera que un programa de auditoría interna ayudaría a llevar un mejor control de los riesgos tales como multas, cierres temporales o definitivos u otro tipo de infracción, que se pueda evitar llevando controles internos que ayuden a detectar puntos débiles que afecten la rentabilidad o imagen de la compañía.

1.2 ENUNCIADO DEL PROBLEMA

La falta de procedimientos para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones conlleva a que las empresas no identifiquen los requisitos y obligaciones exigidos por las autoridades competentes al momento de una inspección.

La problemática está dirigida al sector de bares y restaurantes con el objetivo de proporcionar un programa de auditoría que sirva de apoyo a los profesionales de la auditoría o al personal encargado de realizar esta función; por lo que surgió la siguiente interrogante.

¿En qué medida afecta a las empresas del sector de bares y restaurantes del municipio de San Salvador el no contar con un programa de auditoría interna para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones?

1.3 JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Con la finalidad de vigilar mediante procedimientos y medidas de control interno el funcionamiento de las empresas y tomando en cuenta que existen leyes mercantiles, tributarias y laborales que son de carácter obligatorio para todas, no obstante tienen características específicas de acuerdo a su giro; lo que hace una diferencia entre una empresa industrial, una comercial o de servicio; por tanto se requiere que el auditor tenga una mayor preparación, entrenamiento y

experiencia para llevar a cabo el trabajo con calidad, logrando así que su participación sea útil en los diversos departamentos de la empresa.

Cabe destacar que los bares y restaurantes se han transformado en un sector clave en el turismo salvadoreño, los cuales tienen que ser controlados y supervisados de manera especial por entes reguladores, como la Alcaldía Municipal, Ministerio de Hacienda y el Ministerio de Salud que se encargan de exigir que cuenten con permisos necesarios para su funcionamiento, es ahí donde la participación del auditor interno o profesional encargado de vigilar los procesos para mejorar la organización, juegan un papel muy importante garantizando que la empresa cumple con los marcos legales y técnicos que la regulan.

1.3.1 Novedoso

La investigación es novedosa porque no existe un trabajo en el cual se desarrolla procedimientos de auditoría interna para evaluar cumplimiento de leyes y regulaciones específicas dedicada al sector de bares y restaurantes, para verificar que este tipo de negocios cumplan con las regulaciones especiales.

1.3.2 Factible

Se considera factible la investigación ya que se poseen los recursos necesarios económicos, materiales y tecnológicos, información bibliográfica, leyes disponibles, disponibilidad del equipo de trabajo. Además, se cuenta con acceso a una empresa de este rubro para la realización de esta investigación.

1.3.3 Utilidad social

Finalmente, se considera de utilidad social porque servirá de apoyo a los profesionales de auditoría interna, a los gerentes del rubro los cuales tendrán una guía basada en programas que ayude a mejorar las medidas de control interno, en la toma de decisiones, beneficiando a los

habitantes cercanos mejorando las condiciones en cuanto a exceso de ruidos pudiendo evitarse una serie de multas de parte de los entes fiscalizadores y por último los estudiantes de la profesión de contaduría pública como un aporte de material de estudio.

Considerando todo lo anterior se proporciona un programa de auditoría interna que aporte un mayor grado de seguridad que los controles internos implementados son adecuados para mitigar los riesgos de incumplimiento de las regulaciones y de esta forma alcanzar las metas y objetivos de la organización.

1.4 OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

1.4.1 Objetivo general

Proponer un programa de auditoría interna para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones específicas que se apliquen a establecimientos de bares y restaurantes en el municipio de San Salvador.

1.4.2 Objetivos específicos

- Realizar un estudio de control interno basado en los cinco componentes de COSO ERM.
- Elaborar una matriz de riesgos para identificar los factores que afectan a la empresa.
- Diseñar el programa para evaluar el cumplimiento de las leyes específicas al sector de bares y restaurantes.

1.5 HIPÓTESIS

La hipótesis se planteó según la alternativa de solución a la necesidad que se presenta en esta investigación.

El programa de auditoría interna para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones específicas aplicadas a empresas del sector bares y restaurantes del municipio de San Salvador, servirá como herramienta en la práctica de los que ejercen la labor de auditoría interna para realizar evaluaciones de cumplimiento mejorando sus controles internos.

1.6 LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

Al realizar la investigación se presentaron varias limitantes, pero a pesar de estas se logra obtener la información para poder culminar el trabajo.

- Complicaciones en la recolección de información para la obtención del universo y muestra.
- Poca disponibilidad de los encargados para brindar información
- Tiempo disponible por parte de los empleados para dar respuestas a la encuesta.

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO, CONCEPTUAL, TÉCNICO Y LEGAL

2.1 ESTADO ACTUAL DE LOS BARES Y RESTAURANTES

En El Salvador al igual que en otros países los bares y restaurantes han evolucionado de tal forma que existe una gran diversidad, en los cuales se ofrecen variedad de comidas y bebidas nacionales o extranjeras para todos los gustos. De acuerdo al Ministerio de Turismo (MITUR) esta actividad se ha vuelto tan demandada que los inversionistas incluyen este tipo de negocio en los hoteles brindando una diversidad de servicios a los clientes, creando un crecimiento en el sector restaurantero.

Generalmente se centran en mantener personal de servicios como meseros, cocineros, limpieza, bartenders y cajeros. Cabe destacar que estos lugares están abiertos hasta altas horas de la noche, considerados como una buena opción de inversión y generación de empleos los cuales deben cumplir las leyes y regulaciones específicas al rubro como la Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y de las Bebidas Alcohólicas, Código de Salud y Normativas Municipales. El cumplimiento de estas conlleva a una serie de obligaciones como obtención de licencia por funcionamiento, permisos de salud, permisos de la alcaldía dentro de los cuales se mencionan licencia para el consumo de bebidas alcohólicas sea estas envasada o fraccionada, ofrecer música en vivo, entre otras.

Los bares y restaurantes en el municipio de San Salvador presentan expectativas y tendencias modernas a la sociedad que desea consumir productos y servicios que estén de acuerdo con las conductas multiculturales, la forma de vivir, la publicidad y la globalización. Actualmente operan en sitios estratégicos que cuentan con una amplia oferta de turismo nocturno

como La Zona Rosa, Santa Tecla y Antiguo Cuscatlán, en estos lugares se encuentra un amplio menú gastronómico para satisfacer los gustos del paladar.

En el caso de San Salvador ninguna institución gubernamental está facultada para autorizar su funcionamiento sino cuenta con la calificación del lugar otorgado por el organismo denominado Oficina de Planificación del Área Metropolitana de San Salvador (OPAMSS), la cual indicará las actividades permitidas para este rubro, así como las instalaciones apropiadas.

Una vez obtenida la calificación de la OPAMSS se solicita a la Alcaldía Municipal la licencia para vender bebidas alcohólicas envasadas o fraccionadas, la cual deberá resolver en un plazo no mayor a 30 días. El Ministerio de Salud está facultado para realizar las inspecciones que considere convenientes, es competencia la supervisión de las normas sobre alimentos y bebidas destinados al consumo de la población, por eso también se debe solicitar el permiso respectivo.

Por ende, el programa de auditoría interna debe incluir una evaluación de leyes y regulaciones, asegurando que los procedimientos estén diseñados de acuerdo con las necesidades del negocio, llevando controles internos adecuados que sirvan de apoyo a la administración.

2.2 GENERALIDADES DE LOS BARES Y RESTAURANTES

2.2.1 Antecedentes a nivel internacional

Surgen con las primeras tabernas que daban comida y bebida siendo este tipo de establecimientos similares a un bar, donde se sirve comida rápida o algo para refrescarse, conforme al tiempo estos lugares han ido variando tanto que en la actualidad se pueden encontrar distintos espacios para poder disfrutar de un buen trago, una buena bebida y una excelente comida.

Actualmente visitar un bar y comer en restaurantes se volvió parte del consumismo donde se puede disfrutar de comidas y bebidas exóticas en un lugar con ambiente para socializar; así pues, existe diversidad de instalaciones de acuerdo a las tendencias, gustos y las exigencias de la sociedad.

2.2.2 Antecedentes de los bares y restaurantes en El Salvador

Con el surgimiento de la zona rosa en la colonia San Benito durante la década de los ochenta como un centro de esparcimiento para la clase media y alta en San Salvador, ofrece diversidad de establecimientos comerciales convirtiéndose poco a poco en un lugar turístico, donde la comercialización y la diversión nocturna hacen un lugar propicio para este tipo de negocios.

En el año 2010 se inician los trabajos de remodelación y modernización en la zona rosa, lo que le da una mayor vistosidad para atracción de los clientes tanto nacionales como extranjeros, declarada “La primera zona turística de San Salvador” con estilo de bar-restaurante y junto con la globalización se traen al país franquicias de restaurantes las cuales representaban diferentes conceptos y tendencias influenciadas internacionalmente donde cada establecimiento busca agradar el paladar de sus clientes e innovar no solo en comidas gourmet, agregando el servicio de bar al restaurante incluyendo diferentes bebidas como vinos de alta calidad, cervezas y tragos.

Con finalidad de apoyar a los inversionistas del sector, un grupo de propietarios de restaurantes entre los cuales se encontraban los más conocidos y representativos de la ciudad de San Salvador, decidieron reunirse para formar la Asociación de Restaurantes de El Salvador (ARES), dicha asociación obtuvo su personería jurídica y desde su creación ha logrado

incorporar empresarios de restaurantes para operar con ética profesional, buena reputación, espíritu de colaboración y similitud de intereses. (ares.sv, 2017)

2.2.3 Clasificación

Los bares y restaurantes son los encargados de ofrecer servicios de comidas y bebidas según los gustos de la sociedad, de modo que se proporcionaran conocimientos básicos del sector para un mejor conocimiento.

Dentro de este apartado se encuentran las siguientes clasificaciones:

- Clasificaciones establecidas por **ARES**, quien determina su directorio gastronómico de acuerdo con la especialidad en comida de sus asociados, dentro de los cuales encontramos las siguientes categorías:

- 
- a) Cocina Árabe
 - b) Cocina Argentina
 - c) Cocina Alemana
 - d) Cocina Brasileña
 - e) Cocina Barbacoa
 - f) Bares
 - g) Carnes
 - h) Carnes y Mariscos
 - i) Carne de Cerdo
 - j) Cocina Francesa
 - l) Cocina Gourmet
 - m) Cocina Internacional
 - n) Cocina Italiana
 - o) Cocina Japonesa
 - p) Cocina Mexicana
 - q) Cocina Nicaragüense
 - r) Cocina Salvadoreña
 - s) Cocina Peruana
 - t) Postres y Otros
 - u) Comida Rápida

Figura 1 Categorías de acuerdo con la especialidad de comida.

Fuente: ARES

- Los restaurantes y bares actualmente prestan sus servicios conjuntamente y se pueden encontrar en un mismo local, de acuerdo con el libro Administración de Empresas Restauranteras de Armando Franco López, lo define de la siguiente manera:

Bar y restaurante	Restaurante bar-discoteca	Restaurante bar-karaoke	Restaurante bar-show en vivo
<ul style="list-style-type: none"> •El restaurante ofrece además del servicio de alimentos el servicio de bebidas preparadas alcohólicas y no alcohólicas acompañadas de botanas, bocadillos y antojitos 	<ul style="list-style-type: none"> •Además del servicio de bar ofrece servicios de discoteca o pista de baile . En algunos casos ofrecen grandes combinaciones de efectos de música con luz, proyección de videos y sonidos. 	<ul style="list-style-type: none"> •Cuentan con el servicio de karaoke, el cual ofrece a los clientes un listado de canciones disponibles en pistas para ser vocalizadas por el cliente. Este servicio cuenta con monitores en donde se visualiza la letra de la canción en concordancia con la pista. 	<ul style="list-style-type: none"> •Además del servicio de bar cuenta con el servicio de show en vivo los cuales pueden ser musicales, comedia, bailes, culturales o cualquier otro tipo de entretenimiento. Este servicio es programado de forma regular de acuerdo al plan de promocion y ventas.

Figura 2 Categorías de acuerdo a los servicios conjuntos de bar y restaurante.

Fuente: libro Administración de Empresas Restauranteras de Armando Franco López

2.2.4 Características

Son características destinadas a este tipo de negocio las siguientes:

a) Calidad de la comida

Este es el más importante, si la calidad de la comida es buena, todo lo demás se hace más simple, los Ingredientes deben estar frescos y de buena calidad, chefs que saben prepararlos y personal que conoce la manera adecuada de como servirlos son fundamentales para cumplir esta característica.

b) Instalaciones adecuadas

El establecimiento debe contar con áreas exclusivas con mesas para los clientes que los visitan y utensilios necesarios para la preparación de los alimentos, además debe tener cámaras refrigerantes para mantener las bebidas frías.

c) Ubicación geográfica

Debe tener un estar situado en una zona estratégica, no tan solo en un lugar concurrido y con lugares de estacionamiento; sino que también debe contar con vigilancia y cámaras de seguridad.

d) Personal calificado

El personal deberá ser capacitado constantemente para brindar servicio de calidad, atención y ofrecer el producto.

e) Ambiente agradable

Esto significa que los clientes pueden acudir a un restaurante a compartir tiempo y conversar, es importante que la música no lo impida, una decoración e iluminación adecuada para el tipo de restaurante, mesas correctamente ordenadas que permitan el libre paso.

2.2.5 Ventajas y desventajas

Como todo establecimiento lo más importante para que un bar o restaurante triunfe es, necesario conseguir una gran demanda de clientes y que, además, estén satisfechos, ya que la satisfacción del consumidor se traduce en la llegada de otro potencial. Sin embargo, existen ventajas y desventajas dentro de las cuales se mencionan las siguientes.

a) Ventajas

- Buena alternativa de inversión para los que deciden incursionar en este tipo de negocio, debido a que si son manejados adecuadamente pueden llegar a ser muy rentables.

- Este tipo de negocio posee un mercado amplio donde explotarlo depende de la creatividad de los inversionistas.
- La tecnología y las redes sociales son herramientas publicitarias para este rubro.

b) Desventajas

- Se requiere tramitar permisos para su buen funcionamiento.
- El monto para invertir puede ser alto, dependiendo de la temática a presentar.
- Existe competencia para cada categoría de establecimiento.

2.2.6 Funcionamiento

Un bar y restaurante requiere de la contratación de personal idóneo para garantizar un servicio de calidad y la satisfacción de los clientes, se debe contar con una persona encargada de controlar las operaciones diarias, administrativa y legal del negocio como: las ventas, compras de materia prima, contratos de personal, entre otros.

Este tipo establecimiento para funcionar de manera legal debe de cumplir con los registros mercantiles que aplican a todas las personas naturales o jurídicas dedicadas a realizar actos de comercio y que son común para cualquier rubro, por otra parte debe realizar una diversidad de inscripciones y permisos que están regidos por las leyes y regulaciones que son especiales para este sector.

Entre los permisos especiales que emiten las diferentes entidades y que son necesarias para un buen funcionamiento, se encuentran los siguientes:

2.2.7 Principales requisitos de un bar y restaurante

- Oficina de planificación del Área Metropolitana de San Salvador

Es la encargada de la calificación y autorización de la ubicación, la cual depende de la inspección previa al local, para determinar si la infraestructura califica y la zona es adecuada para la venta y consumo de alcohol, ya que no puede encontrarse a menos de 100 metros de centros educativos, centros de salud, hospitales e iglesias y a su vez no creen intranquilidad en los ciudadanos.

- Alcaldía Municipal de San Salvador

Dentro de esta institución gubernamental se obtienen los siguientes permisos

1. Licencia de funcionamiento de establecimiento.
2. Permiso relacionado con el consumo o venta de alcohol.

Ver Figura 3

- Ministerio de Salud y Asistencia Social

Institución responsable de emitir la Licencia Sanitaria para los establecimientos que elaboran, comercializan o almacenan alimentos.

Permiso para el consumo de bebidas alcohólicas	Licencia para la venta fraccionada o envasada de bebidas alcohólicas
<ul style="list-style-type: none"> • Aplica a negocios o establecimientos donde se pretenda consumir bebidas alcohólicas, incluyendo las cervezas; con un volumen mayor al 2% de alcohol. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica a persona natural o jurídica dedicadas a la venta y comercialización de bebidas cuyo contenido de alcohol etílico potable sea superior al 2% en volumen

Figura 3 Permiso y licencia para la venta y consumo de bebidas alcohólicas.

Fuente: Ordenanza Reguladora de la Actividad de Comercialización y Consumo de Bebidas Alcohólicas en San Salvador.

2.3 GENERALIDADES DE LA AUDITORÍA INTERNA

La auditoría interna es una actividad independiente y objetiva de aseguramiento y consulta que contribuye con la organización en el logro de sus objetivos, apoyándose en una metodología sistemática para analizar los procesos de negocio y las actividades y procedimientos relacionados con los grandes retos de la organización, que deriva en la recomendación de soluciones.

La función de auditoría interna cuenta con un código de ética el cual incluye principios y reglas de conducta para generar confianza sobre la gestión de riesgos, control y dirección, además contiene principios fundamentales que garantizan la eficacia de la auditoría interna y las normas están diseñadas para aplicarse en todo tipo de organización; proporcionando seguridad en los controles internos son adecuados para mitigar los riesgos y alcanzar el logro de las metas y objetivos propuestos.

2.3.1 Antecedentes de la auditoría interna a nivel internacional

La auditoría interna nace por la necesidad de examinar la veracidad de los registros contables, con el paso del tiempo debido a la expansión de la actividad comercial e industrial fue evolucionando creando mecanismos para supervisar, vigilar y controlar a sus empleados y operaciones sirviendo de apoyo a la administración, siendo su principal objetivo la prevención de errores, ineficiencias y fraudes marcando de esta forma el desarrollo de la auditoría interna en el con la creación de The Institute of Internal Auditors (IIA) en la ciudad de Nueva York.

2.3.2 Antecedentes de la auditoría interna en El Salvador

El Instituto de Auditores Internos de El Salvador (IAI) es una asociación sin fines de lucro, fue autorizado por el IIA el 13 de julio de 2007 , el cual promueve y fortalece de manera competitiva el desarrollo y crecimiento de esta función, desarrollando programas de educación continua y actualizaciones de la práctica de los profesionales en esta área.(IAI El Salvador.org, 2018)

La auditoría interna es una actividad independiente y objetiva de aseguramiento y consulta concebida para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización. (MIPP, 2017)

Su función es revisar y evaluar el sistema de control interno establecido por otros, asesorar, señalar deficiencias y presentar recomendaciones de mejoras; ayudando a cumplir los objetivos, mejorar el desempeño de la entidad, la forma en que se administra y aprovecha al máximo sus recursos. Está asociado a The Institute of Internal Auditors (IIA), organización fundada en Estados Unidos en 1941 y constituye la principal asociación profesional de magnitud internacional de certificación de auditores internos. (IAI El Salvador.org, 2018)

- Beneficios a los miembros de IAI El Salvador

- Obtener una educación y formación continua.
- Acceder a la información privada del sitio Web del Instituto Global.
- Descuentos en exámenes para obtener certificaciones del IIA.
- Descuentos en seminarios y capacitaciones nacionales e internacionales.
- Acceso para obtener las certificaciones que otorga el IIA.

2.3.3 Alcance

Involucra aspectos tradicionales como revisar y evaluar la eficacia en las operaciones, la confiabilidad en la información financiera y operativa, determinar e investigar fraudes, las medidas de protección de activos y el cumplimiento de leyes y regulaciones; involucra también el asegurar apego a las políticas y procedimientos instaurados en la organización.

(Santillana, 2013, pag. 11)

La auditoría interna aporta un nuevo enfoque sistemático y disciplinado en el cual se incorporan nuevos aspectos a evaluar tales como la gestión de riesgo, control y gobierno; procesos que permiten identificar, evaluar, manejar, controlar acontecimientos o medidas que tome la administración para dirigir y vigilar las actividades que permitan a la entidad cumplir sus objetivos.

Una forma de mejorar el alcance de las metas propuestas es evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones mediante la evaluación de los riesgos y las medidas de control interno establecidas de acuerdo con las normas que le son aplicables; y si se operan de manera eficaz y adecuada para el logro de los objetivos de la entidad; de la mismo tiempo se ejecuta una revisión de los documentos que soportan legal, técnica, financiera y contablemente las operaciones; así

como situaciones o acontecimientos que generen un conflicto, con la finalidad de determinar si los procedimientos utilizados han sido alcanzados de forma eficiente.

La responsabilidad del cumplimiento recae sobre la administración, quien debe asegurar que las operaciones de la empresa son direccionadas en concordancia con las leyes y reglamentos.

2.3.4 Fases de la auditoría interna.

- **Planificación:** según las MIPP el director de auditoría interna (DAI) debe establecer un plan basado en los riesgos para determinar prioridades de la actividad de auditoría interna, comprendiendo las estrategias, objetivos, riesgos asociados y procesos de gestión de riesgo de la organización

Esta planificación comienza con revisar la información que respalda el plan de trabajo comenzando por:

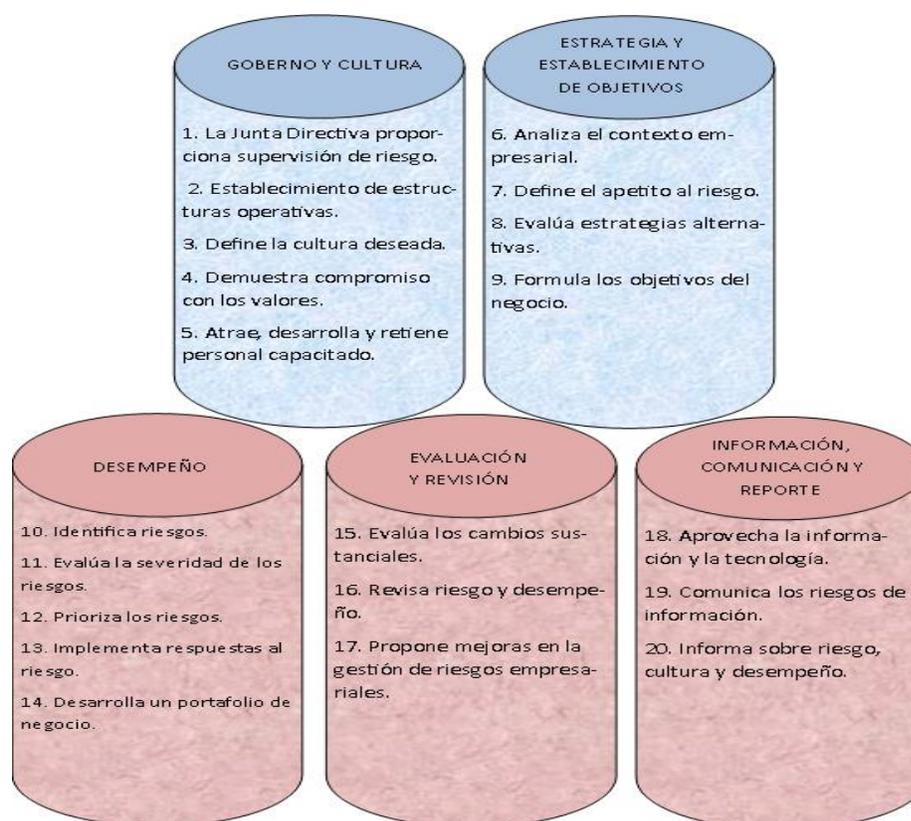
- a. Conocer la misión, visión, objetivos, riesgos y apetito al riesgo.
- b. Control interno, estructura de gobierno y proceso de gestión de riesgos.
- c. Matriz de riesgos y controles.
- d. Programas de trabajo.

El estudio del control interno según COSO ERM 2017.

Comité de Organizaciones Patrocinadoras por sus siglas en inglés (COSO) es un organismo de reconocimiento internacional donde se establecen marcos reguladores de riesgo y cumplimiento en el control interno, incluye 5 componentes los cuales son: gobierno y cultura; estrategia y establecimiento de objetivos; riesgo en ejecución; revisión, ajuste y monitoreo; información, comunicación y reporte. Ver Figura 4

Gestión de Riesgo Empresarial por sus siglas en inglés (ERM) es un proceso sistemático para identificar y evaluar los riesgos de la empresa. Para proteger a la entidad de riesgos estratégicos tales como: tecnológicos, recursos naturales, mercados, competidores, económicos, reguladores, producto y servicio al cliente.

- **Desempeño del trabajo:** en esta etapa se obtiene evidencia comprobatoria (suficiente y adecuada) para identificar, analizar y evaluar mediante la ejecución de los procedimientos contenidos en los programas; por último, se documentan los resultados aplicados, incluyendo además recomendaciones y planes de acción.
- **Comunicación de resultados:** se presentan los resultados de la auditoría concluyendo sobre la razonabilidad de cada uno de los aspectos significativos y se suscriben los planes de acción y mejoramiento.
- **Seguimiento:** se debe establecer y mantener un sistema para vigilar los resultados comunicados a la administración, supervisando periódicamente la puesta en marcha de las acciones correctivas observadas por la auditoría.



*Figura 4.*Componentes y principios de COSO ERM 2017.

Fuente: Encuentro Nacional de Auditores Internos 2018.

2.4 PRINCIPALES DEFINICIONES

Programa de auditoría. Documento que consiste en una lista de procedimientos a seguir durante un trabajo, diseñado para cumplir con el plan de trabajo.

Auditoría interna. Es una actividad independiente y objetiva de aseguramiento y consulta concebida para agregar valor y mejorar las operaciones de una organización, para ayudar a cumplir sus objetivos, aportando un enfoque sistemático, disciplinado; para evaluar y mejorar la efectividad de los procesos de gestión, control y gobierno.

Cumplimiento. Adhesión a las políticas, planes, procedimientos, leyes, regulaciones, contratos y otros requerimientos.

Control. Cualquier medida que tome la dirección, el Consejo y otras partes, para gestionar los riesgos y aumentar la probabilidad de alcanzar los objetivos y metas establecidas. La dirección planifica, organiza y dirige la realización de las acciones suficientes para proporcionar una seguridad razonable de que se alcanzarán los objetivos y metas.

Norma. Un pronunciamiento profesional promulgado por el Consejo de Normas de Auditoría Interna que describe los requerimientos para desempeñar un amplio rango de actividades de Auditoría Interna y para evaluar el desempeño de la Auditoría Interna.

Riesgo. La posibilidad de que ocurra un acontecimiento que tenga un impacto en el alcance de los objetivos. El riesgo se mide en términos de impacto y probabilidad.

Licencia de venta fraccionada de bebidas alcohólicas. Autorización necesaria para operar cualquier negocio o establecimiento comercial dentro del cual se permita el consumo de bebidas alcohólicas cuyo contenido de alcohol etílico potable se superior al 6% en volumen.

Licencia de venta envasada de bebidas alcohólicas. Autorización necesaria para operar cualquier negocio o establecimiento comercial dentro del cual se venda o se comercialice, sin permitir su consumo, bebidas alcohólicas cuyo contenido de alcohol etílico potable se superior al 6% en volumen.

Permiso para el consumo de bebidas alcohólicas. Es el necesario para operar cualquier negocio o establecimiento comercial dentro del cual se consuman.

Alimento contaminado. Es el que contiene organismos patógenos, impurezas, minerales u orgánicas inconvenientes o repulsivos superiores a los límites fijados por las normas respectivas y el que ha sido manipulado en condiciones higiénicas defectuosas.

2.5 LEGISLACIÓN APLICABLE

- Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y de las Bebidas Alcohólicas

Regula aspectos relativos al funcionamiento, registros sanitarios, controles de calidad, pago de impuestos y garantía al consumidor, relacionados con la venta de alcohol, bebidas alcohólicas destiladas, cervezas y otras bebidas fermentadas, tanto nacionales como importadas, donde los encargados de velar por su cumplimiento son los Ministerios de Salud Pública y Asistencia Social y Hacienda, los Consejos Municipales y el Consejo Superior de Salud Pública. Ver tabla 1

- Código de Salud

Tiene por objeto desarrollar principios relacionados con la salud pública y asistencia social de la población de El Salvador, dictar normas y evaluar la ejecución de todas las actividades relacionadas con la salud, obligando a toda persona natural o jurídica a colaborar con a las autoridades de salud pública para que esta cumpla con sus objetivos. Ver tabla 2

- Ordenanza Reguladora de la Actividad de Comercialización y Consumo de Bebidas Alcohólicas de San Salvador

Esta ordenanza tiene por objeto regular en el municipio de San Salvador, el funcionamiento de todo negocio o establecimiento dedicado a la venta y/o consumo de bebidas alcohólicas cuyo contenido de alcohol etílico potable sea superior al 2% en volumen para lo cual requieren de una licencia de venta fraccionada o envasada. Ver tabla 3

- Ordenanza Reguladora de las Actividades Musicales o artísticas en Restaurantes, bares, clubes y otros establecimientos similares.

Aplica para todo establecimiento en el cual se realicen actividades musicales, la cual se cancela según su actividad y el valor a cancelar. Ver tabla 4

- Ordenanza Reguladora de la Contaminación Ambiental por la Emisión de Ruidos en el Municipio de San Salvador.

Previene y regula la contaminación ambiental dentro del municipio, debido a la emisión de ruidos provenientes de cualquier fuente fija o móvil. Ver tabla 5

- Ley de Impuesto Sobre Productos del Tabaco

Esta ley aplica al producto como cigarros, cigarrillos, cigarritos y cualquier otro elaborado con tabaco; fabricados en el territorio nacional o importados serán gravados con el impuesto que establece la ley. Ver tabla 6

- Ley de la Corporación Salvadoreña de Turismo

Su finalidad principal es la promoción de los atractivos turísticos a nivel nacional e internacional, llevar un registro de empresas turísticas del país, y está conformada por una junta directiva, otorgándole la elaborar proyectos de ley y sus reglamentos en materia turística. Ver tabla 7

- Reglamento de la Ley de la Corporación Salvadoreña de Turismo

Tiene como principal objetivo regular la constitución y operación de comités de Desarrollo Turísticos, requisitos e inspección de empresas turísticas. Ver tabla 8

- Ley Contra el Lavado de Dinero y de Activos

Su principal objetivo prevenir, detectar, sancionar y erradicar el delito de lavado de dinero y de activos, aplicable a toda persona natural o jurídica aun cuando esta última no se encuentre constituida legalmente. Ver tabla 9

- Ley de Impuestos Sobre las Bebidas Gaseosas, Isotónicas, Fortificantes o Energizantes, Jugos, Néctares, Refrescos y Preparaciones concentradas o en Polvo para la Elaboración de Bebidas.

Tiene por objetivo gravar con impuesto las bebidas gaseosas simples o endulzadas, isotónicas o deportivas, fortificantes, energizantes, jugos, néctares, bebidas con jugo, refrescos y preparaciones concentradas o en polvo, donde el impuesto se causará una sola vez y se pagará de forma y cuantía que estipula esta ley. Ver tabla 10

Tabla 1*Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y de las Bebidas Alcohólicas*

Artículo	Aplicación
Art. 17 y Art. 18	El Ministerio de Salud realiza las inspecciones que considere convenientes, y deja constancia en un acta que se levantará en el lugar de la inspección; si se negase a la inspección será acreedor de una suspensión temporal del permiso o licencia y a la sanción.
Art. 20, 21 y 22	Establece que los resultados de las inspecciones se harán constar en un informe con la respectiva calificación de las muestras.
Art. 29	Las ventas de bebidas alcohólicas no pueden instalarse a menos de 200 metros de centros de salud, educativos, militares, policiales, iglesias, parques y oficinas del gobierno.
Art. 30	Por cada venta de bebidas alcohólicas se deberá presentar una solicitud a la Alcaldía Municipal que contenga nombre de la autoridad, datos generales del solicitante, dirección exacta del establecimiento, petición escrita, lugar y fecha, entre otros. El plazo para resolver no será mayor a 30 días a partir de la fecha de presentación de la solicitud.
Art. 32	La venta y consumo de bebidas alcohólicas está prohibida en lugares públicos, a partir de las 02:00 a las 06:00 de la mañana los siete días de la semana en todo el país.
Art. 33	Las licencias para vender bebidas alcohólicas fraccionadas se solicitan en la Alcaldía Municipal. El precio anual de las licencias es equivalente a un salario mínimo mensual del sector comercio por cada puesto de distribución o venta.

Artículo	Aplicación
Art. 42-C	La venta de bebidas alcohólicas a precios superiores del precio sugerido determinado en el envase, barril u otro tipo de presentación, tendrán la obligación de presentar la declaración y pagar el impuesto ad-valorem por el diferencial de precio. La cual deberá presentarse los primeros diez días hábiles del siguiente mes.
Art. 43	Las bebidas alcohólicas producidas en el país o importadas tienen impuestos sobre el contenido alcohólico y ad-valore, tasa o alícuota del ocho por ciento (8%) aplicado sobre el precio de venta sugerido al público y el diferencial de precio, cuando se venda al consumidor a precios superiores del sugerido al público.
Art. 44	Están obligados a registrarse ante la Dirección General de Impuestos Internos (DGII), en el plazo de 10 días hábiles después que fueron concedidos los permisos o licencias respectivas por parte del Ministerio de Salud Pública y de la Municipalidad, adoptando como número de registro el que corresponda al NRC, al que se agregará un distintivo que identifica la calidad del contribuyente.
Art. 49	Está prohibida la venta bebidas alcohólicas a menores de dieciocho años de edad, el incumplimiento por primera pagara una multa de \$2,857.14, si se repite se suspende la licencia por un plazo de seis meses. Si persiste se le cancelará la licencia definitivamente y no podrá obtenerla nuevamente.
Art. 50	Las causales para ser merecedor de infracciones y sanciones son: no inscribirse en el registro del Ministerio de Salud y la Alcaldía, no comunicar cualquier cambio de los datos básicos para el registro, proporcionar información errónea al momento de la inscripción y utilizar una constancia de inscripción falsa.
Art. 55-A	Infracciones y sanciones tributarias por la no inscripción o inscripción fuera de

Artículo	Aplicación
Art. 55-G	plazo en el Registro Especial que lleve la DGII, no informa, informa fuera de plazo o informa en un medio distinto al establecido conlleva a cierre de operaciones o actividades. No informar, informar en medios distintos a los requeridos por la DGII, el detalle de los establecimientos comerciales autorizados para vender bebidas alcohólicas por las municipalidades, será sancionado con una multa equivalente de dos salarios mínimos.

Nota: Menciona aspectos relativos al funcionamiento, registros sanitarios, controles de calidad, pago de impuestos y garantía al consumidor, relacionados con la venta de bebidas alcohólicas.

Tabla 2*Código de Salud*

Artículo	Aplicación
Art. 78	El Ministerio de Salud o por medio de otros organismos protegerá a la población de contaminantes como ruidos provocados por el alto volumen de la música en el establecimiento.
Art. 83	El Ministerio de Salud es la institución que emitirá las normas para determinar las condiciones necesarias que deben tener los alimentos destinados al consumo humano.
Art. 85	Establece la prohibición de elaborar, vender, almacenar o distribuir alimentos adulterados que no son aptos para el consumo humano.
Art. 86	Permisos que el Ministerio otorga, como autorización para la instalación y funcionamiento de establecimientos, control de publicidad de comidas y bebidas, exámenes médicos a personas que manipulan los alimentos.
Art. 90	Expresa el seguimiento que debe darse a los alimentos o bebidas que no cumplen las condiciones de estar dentro de los parámetros para ser del consumo del público, estos deberán ser retirados para evitar su venta o distribución.
Art. 91	El propietario o encargado del establecimiento tiene la obligación de colaborar en todo sentido con el funcionario debidamente acreditado al momento de una inspección.

Nota: Proporciona las normas y evalúa la ejecución de todas las actividades relacionadas con la salud.

Tabla 3*Ordenanza Reguladora de la Actividad de Comercialización y Consumo de Bebidas Alcohólicas de San Salvador*

Artículo	Aplicación
Art. 4	La licencia para la venta de bebidas alcohólicas ya sea fraccionada o envasada, estará sujeta a la obtención del permiso para el consumo de bebidas alcohólicas.
Art. 5	Los requisitos para la obtención de la licencia para la venta son calificación del lugar vigente emitida por OPAMSS, solvencia municipal vigente, recibo de cancelación de la inspección, fotocopia confrontada contra original Documento Único de Identidad (DUI) y NIT del propietario; si es persona jurídica Escritura de Constitución de la Sociedad y NIT, credencial vigente del representante legal y recibo de cancelación del valor de la licencia y multa si hubiere, licencia y/o permiso original vencido.
Art. 6	La inspección del local para la venta y comercialización de bebidas alcohólicas se determinará si el establecimiento cumple o no con los requisitos necesarios y la aprobación de la licencia de venta fraccionada conlleva a obtener el permiso para el consumo de bebidas alcohólicas sin ningún pago adicional.
Art. 8	Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de dieciocho años, así mismo la compra de bebidas a toda persona adulta para consumo de un menor.
Art. 9 -	Es requerimiento el permiso para el consumo antes de iniciar operaciones, para esto
Art. 10	se realiza una inspección previa al local para determinar si la ubicación e infraestructura son adecuadas para el consumo y no generan intranquilidad ciudadana. Se debe presentar la solicitud cumpliendo los mismos requisitos para la tramitación de licencia de venta fraccionada o envasada.

Artículo	Aplicación
Art. 13	No se permiten negocios dedicados a la venta y/o consumo de bebidas alcohólicas a menos de 100 metros de centros educativos, centros de salud, hospitales o iglesias de cualquier denominación.
Art. 16	La fecha de vencimiento de las licencias de venta y permisos para el consumo es el 31 de diciembre de cada año y la renovación deberá solicitarse durante los primeros quince días del mes de enero, el monto a cancelar será de un salario mínimo urbano por cada establecimiento.
Art. 19	El rótulo “Se prohíbe la venta y consumo de bebidas alcohólicas a menores de edad”, se debe colocar en un lugar visible al público, con medidas de 30 cm por 50 cm, en donde se lea de igual manera uno de similares dimensiones en un lugar visible en donde se exprese el horario de restricción para la venta y consumo. Deberán colocar la licencia de venta y/o consumo de bebidas alcohólicas, para comprobar que el establecimiento está legalmente autorizado por la municipalidad.
Art. 22-	Establecen las infracciones y sanciones relacionadas con la comercialización y venta,
Art. 26	vencimiento del permiso para el consumo, sanciones para personas escandalosas.

Nota: especifica las regulaciones y el funcionamiento de todo negocio o establecimiento dedicado a la venta y/o consumo de bebidas alcohólicas cuyo contenido de alcohol etílico potable sea superior al 2% en volumen.

Tabla 4

Ordenanza Reguladora de las Actividades Musicales o artísticas en Restaurantes, bares, clubes y otros establecimientos similares.

Artículo	Aplicación
Art. 2 – Art.3	Para realizar una actividad musical se requiere un permiso para cada establecimiento, la solicitud se presenta en la Sub Gerencia de Registros y Servicios de la Alcaldía Municipal de la zona donde se realizará el evento.
Art. 5	Está prohibido el uso de calles, aceras, plazas y parques para ejercer actividades artísticas y musicales sin permiso de la municipalidad. El permiso se otorga previa solicitud del solicitante persona natural o jurídica, considerando todos los aspectos necesarios para su autorización.
Art. 6 – Art.7	La Municipalidad es la encargada de velar por la tranquilidad del vecindario cercano y se reserva el derecho discrecional de acuerdo a sus facultades legales para conceder, denegar, modificar o suspender cualquier permiso.
Art. 8	Establece las sanciones a establecimientos que no obtuvieron el permiso o incumplieren con los requisitos, incurrirán con multa de \$114.29 a \$1,142.86 dólares por la infracción, que será fijada por el Consejo Municipal.
Art.9	Si después de puesta una multa el contribuyente sigue infringiendo, el consejo podrá suspender el funcionamiento del establecimiento por un plazo de 15 días o clausura dependiendo de la gravedad.

Nota: implanta medidas de todo establecimiento en el cual se realicen actividades musicales.

Tabla 5

Ordenanza Reguladora de la Contaminación Ambiental por la Emisión de Ruidos en el Municipio de San Salvador.

Artículo	Aplicación
Art.1	Aplica a entidades como construcciones, demoliciones, instalaciones industriales, comerciales, religiosas, recreativas, musicales, de espectáculos y la operación de cualquier aparato capaz de producir ruido, cualquiera que sea su titular promotor o responsable.
Art.2	Las autoridades que velaran por el cumplimiento a esta ordenanza son: Consejo Municipal de San Salvador, Alcalde Municipal y sus delegados, El Delegado Municipal, Director y Agentes del Cuerpo de Agentes Metropolitano
Art. 3	Es aplicable a personas naturales que al momento de cometer la infracción tengan dieciocho años de edad y personas jurídicas públicas o privadas, nacionales o extranjeras
Art.6	Establece los Niveles Máximos Permisibles (NMP) de Ruido para las zonas donde se encuentran hospitales, instituciones educativas, industrias y comercios.
Art. 7	- Para realizar actividades de carácter eventual, se requiere de un permiso especial
Art.8	solicitado a la junta directiva de la asociación comunal del lugar, si la hubiere; de no existir la solicitud deberá ser firmada por 25 vecinos y para efectuar actividades ya sea de índole laboral, promocional, conmemorativa, pastoral o festiva y para ello requieran del uso de parlantes, equipo de sonido o cualquier otro aparato similar que produzca ruido en espacio público, deberán solicitar un permiso a la Alcaldía.

Artículo	Aplicación
Art.10	Para la obtención del permiso de funcionamiento de parte de bares, discotecas, restaurantes y otros establecimientos comerciales, donde se ofrece música, espectáculos musicales o artísticos, ya sea por medios electrónicos, conjuntos en vivo, mariachis, tríos y otros similares; así como cualquier otra actividad susceptible de crear molestias por la emisión de ruidos, deberán, antes de iniciar operaciones solicitar la calificación del lugar de parte de la OPAMSS , la cual verificara el acondicionamiento acústico de locales comerciales
Art.11	Se debe presentar un informe sobre acondicionamiento del local donde se justifiquen las medidas del acondicionamiento acústico, tratando de no sobrepasar los NMP.
Art.12	La solicitud del permiso para entretener con música o espectáculos musicales debe presentarse en la oficina del Distrito que corresponda, con atención a la Unidad de Medioambiente de la Alcaldía. En la misma se pondrá el nombre de la persona natural o jurídica, el nombre comercial del negocio y su lugar de ubicación, su naturaleza o giro comercial, así como la clase de música o actividad artística que se desarrollará, detallando el horario.
Art.41	– Establece las sanciones por infracción al incumplimiento de las obligaciones y
Art.42	prohibiciones establecidas en la ordenanza, la sanción con multa de \$114.29 a \$571.43 dólares de conformidad a la gravedad de la infracción y a la capacidad económica del infractor.

Nota: regula la contaminación ambiental dentro del municipio, debido a la emisión de ruidos provenientes de cualquier fuente.

Tabla 6*Ley de Impuesto Sobre Productos del Tabaco*

Artículo	Aplicación
Art.2	Los fabricantes y los importadores de productos del tabaco liquidarán su impuesto en sus respectivas declaraciones. Están excluidos los que fabriquen o elaboren artesanalmente este producto en el país, sin sobrepasar ventas anuales de \$5,714.29 dólares y que el total de su activo sea inferior a (\$2,285.71)
Art.2-A, Art.8	El productor, Importador, distribuidor, intermediario, detallista son sujetos del impuesto al ad-valorem, cuando vendan los productos del tabaco a precios superiores al consignado en la cajetilla, recipientes, envoltorios u otro tipo de empaque que los contenga y están sujetos a la presentación y pago del impuesto por el diferencial del precio, en los periodos donde haya acontecido el referido impuesto, siendo los primeros diez días hábiles del mes siguiente.
Art.3	Es hecho generador del impuesto específico y ad-valorem es el retiro o desafectación del inventario que sea destinado para uso o consumo personal o de terceros.

Nota: Detalla los productos como cigarros, cigarrillos, cigarritos y cualquier otro elaborado con tabaco; fabricados en el territorio nacional o importados.

Tabla 7*Ley de la Corporación Salvadoreña de Turismo*

Artículo	Aplicación
Art. 19-A	En el Registro Nacional de Turismo, se inscribirán las empresas turísticas, nacionales o extranjeras, sean estas personas naturales o jurídicas, que desarrollen o exploten actividades turísticas y que deseen acogerse al régimen de beneficios o a los incentivos fiscales. El registro constituye un mecanismo para recabar información y mantenerla actualizada, además de elaborar estadísticas de las empresas turísticas según su clasificación.
Art. 19 – D	Cada una de las empresas turísticas y del titular, causarán los siguientes derechos en dólares de los Estados Unidos de América: inscripción de empresas turísticas de acuerdo a sus activos totales, inscripción del titular, ya sea persona natural o jurídica, veinticinco dólares (\$25.00), renovación bianual de los respectivos registros, veinticinco dólares (\$25.00), registro de trasposos, modificaciones y cancelaciones de registro a solicitud de parte interesada, cincuenta dólares (\$ 50.00).

Nota: Señala los detalles de registro de empresas turísticas del país.

Tabla 9*Ley Contra el Lavado de Dinero y de Activos*

Artículo	Aplicación
Art. 2	<p>Aplicable a toda persona natural o jurídica aun cuando esta última no se encuentre constituida legalmente, quienes deberán presentar la información que les requiera la autoridad competente, que permita demostrar el origen lícito de cualquier transacción que realicen, Se consideran sujetos obligados por la presente Ley, los siguientes:</p> <p>Cualquier otra Institución Privada o de Economía Mixta, y Sociedades Mercantiles.</p>
Art. 4	<p>El que depositare, retirare, convirtiere o transfiriere fondos, bienes o derechos relacionados que procedan directa o indirectamente de actividades delictivas, para ocultar o encubrir su origen ilícito, o ayudar a eludir las consecuencias jurídicas de sus actos a quien haya participado en la comisión de dichas actividades delictivas, dentro o fuera del país, su giro comercial o económico represente un</p>
Art.10	<p>servicio directamente relacionado al turismo.</p> <p>Además de las obligaciones señaladas, tendrán las siguientes:</p> <p>Capacitar al personal sobre los procesos o técnicas de lavado de dinero y de activos, a fin de que puedan identificar situaciones anómalas o sospechosas;</p>
Art.14	<p>Establecer mecanismos de auditoría interna para verificar el cumplimiento de lo establecido en esta ley</p> <p>Los sujetos obligados deben establecer una Oficialía de Cumplimiento, a cargo de un Oficial nombrado por la Junta Directiva u órgano competente, creación de</p>

Artículo	Aplicación
	comité de prevención de lavado de dinero y financiamiento del terrorismo, elaboración de código de ética, inscribirse a la Unidad de Investigaciones Financieras (UIF)

Nota: Menciona el objetivo de prevenir, detectar, sancionar y erradicar el delito de lavado de dinero y de activos, aplicable a toda persona natural o jurídica

Tabla 10

Ley de Impuestos Sobre las Bebidas Gaseosas, Isotónicas, Fortificantes o Energizantes, Jugos, Néctares, Refrescos y Preparaciones concentradas o en Polvo para la Elaboración de Bebidas.

Artículo	Aplicación
Art. 2	Se constituye hecho generador del impuesto ad-valorem y específico la producción, importación e internación de este tipo de bebidas.
Art. 3	Estarán exentas del impuesto las importaciones, producción o retiro de refrescos que contengan leche en un volumen mayor al veinte por ciento por litro, incaparinas, maicenas, atoles, entre otros.
Art.4	Base imponible del impuesto establece dos tipos: 1. Específico aplicada a bebidas estimulantes y energizantes de \$0.20 por litro de bebida y 2. Ad-valorem, se aplicara el impuesto sobre el precio de venta sugerido a público tasa 10% para bebidas carbonatadas o gaseosas, energizantes o estimulantes, así como las preparaciones en polvo y una tasa del 5% para bebidas isotónicas o deportivas,
Art. 7	fortificadas, jugos y néctares Sujetos Pasivos obligado a tributar el pago de referido impuesto son los productores e importadores y que ostenten la calidad de contribuyentes del
Art.11	Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios. Deberá presentarse a la Dirección General de Impuestos Internos (DGII) la declaración correspondiente los primeros diez días hábiles de cada mes.

Nota: Tiene por objetivo gravar con impuesto las bebidas gaseosas simples o endulzadas, isotónicas o deportivas, fortificantes, energizantes, jugos, néctares, bebidas con jugo, refrescos y preparaciones concentradas o en polvo, donde el impuesto se causará una sola vez y se pagará de forma y cuantía que estipula esta ley.

2.6 NORMA TÉCNICA APLICABLE

La normativa de la auditoría interna utilizada procede del Marco Internacional para la Práctica Profesional de la Auditoría Interna, el cual comprende 6 capítulos; en el capítulo I se encuentra la misión y definición de auditoría interna, el capítulo II el Código de Ética, el III Principios Fundamentales para la Práctica Profesional de la Auditoría Interna, el IV las Normas Internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna que incluyen las Normas sobre Atributos y las Normas sobre Desempeño y el Glosario de Términos, el capítulo V guías de implementación y por último el capítulo VI guías complementarias.

Para el desarrollo del presente trabajo se realizó con la ayuda de las Normas Internacionales para el Ejercicio Profesional de la Auditoría Interna para poder documentar los procedimientos de auditoría, teniendo en cuenta los riesgos a los que está expuesto el rubro.

El propósito es orientar a la adhesión de los elementos de este marco como ejercer y promover un amplio campo de trabajo, establecer las bases de evaluación del desempeño de la auditoría interna y mejorar los procesos y operaciones de las empresas en las cuales se desarrollan un trabajo de esta índole.

Esta norma es un conjunto de principios y elementos que deben cumplirse de forma obligatoria, ya que, el trabajo comprende una tarea de evaluación objetiva en aspectos de función, procesos u operación, exige que los profesionales tengan los conocimientos y aptitudes adecuadas, así como las competencias suficientes para ejercer su labor.

CAPITULO III: METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 ENFOQUE Y TIPO DE INVESTIGACIÓN

3.1.1 Enfoque

Se realizó mediante el enfoque del método hipotético deductivo que permite comprender, explicar y establecer el estudio de una problemática desde una perspectiva general, mediante la observación del fenómeno a estudiar, la formación de una hipótesis para dar una explicación, deducción de consecuencias o de las causas fundamentales que la ocasionan y proponer alternativas de acuerdo con la realidad, mediante la recolección de datos, por medio de la encuesta nos permite ejecutar un análisis y proponer una solución al problema a través de una herramienta que servirá como apoyo a los auditores internos que ejercen su función dentro del sector de bares y restaurantes.

3.1.2 El tipo de investigación

Es descriptiva ya que representa la situación problemática del sector la cual permite examinar las características, formular una hipótesis y escoger las técnicas para la recolección de datos.

3.2 DELIMITACIÓN

3.2.1 Espacial

La investigación se llevó a cabo en las empresas dedicadas a las actividades de servicio de comidas y bebidas, conocidas como bares y restaurantes ubicados en el municipio de San Salvador.

3.2.2 Temporal

En el periodo comprendido del 1 de enero al 31 de diciembre de 2017 se evaluó el cumplimiento de las leyes y regulaciones especiales aplicadas al sector de bares y restaurantes del municipio de San Salvador.

3.3 SUJETOS Y OBJETOS DE ESTUDIO

3.3.1 Unidades de análisis

Las unidades de análisis que se consideraron en esta investigación fueron como primera opción los profesionales que desempeñan la función de auditoría interna en bares y restaurantes; y como segunda opción los gerentes, control de calidad y contador de empresas del sector, que pertenecen al municipio de San Salvador.

3.3.2 Población y marco muestral

Universo: el universo se obtuvo mediante la base de datos de la Alcaldía Municipal de San Salvador, el cual asciende a 1,499 bares y restaurantes registrados en el municipio de San Salvador.

Muestra: debido a que la población de estudio es finita, se emplearon procedimientos estadísticos para la determinación de la muestra. Ya obtenido el resultado de la muestra, se tomó de forma aleatoria a los encuestados, por lo que se utilizó la siguiente fórmula:

3.3.3 Variables e indicadores

- Variable independiente

Programa de auditoría interna para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones específicas aplicadas a empresas del sector bares y restaurantes.

Indicadores de la variable independiente

- a) Factibilidad en la elaboración del programa de auditoría interna para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones específicas.
- b) Fundamentar con su respectiva base legal la información contenida en el programa.
- c) Disponibilidad de la administración de la empresa para el acceso a la información.

- Variable dependiente

Servirá como herramienta en la práctica de los que ejercen la labor de auditoría interna para realizar evaluaciones de cumplimiento.

Indicadores de la variable dependiente

- a) Nivel de aceptación de parte de los que ejercen la función de auditoría interna.
- b) Verificar el conocimiento acerca de leyes y regulaciones específicas.
- c) Dominio de aplicación de procedimientos con la ayuda de una herramienta de auditoría interna.

3.4 TÉCNICAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS

3.4.1 Técnicas y procedimientos para la recopilación de la información

Las técnicas que se utilizaron son:

Investigación documental: se tomó toda información contenida en escritos (libros, artículos, revistas, periódicos, leyes y reglamentos), las cuales se recopilaron y analizaron para la realización este documento, por lo cual se tomó desde el texto hasta las imágenes si están incorporadas, cada información con respectiva fuente bibliográfica.

Encuesta: se diseñó de acuerdo a la problemática, para obtener información y recopilar datos del fenómeno del cual trata este documento.

3.4.2 Instrumentos de medición

Se diseñó un cuestionario en forma ordenada con preguntas cerradas, basado en la problemática planteada, dirigido a los auditores internos, gerentes, control de calidad y contador de los bares y restaurantes del municipio de San Salvador, según la muestra que se determinó.

3.5 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

Procesamiento de la información

El procesamiento de la información que se obtuvo se realizó por medio de las técnicas e instrumentos antes mencionados, y se llevará a cabo a través de un programa de cálculo estadístico denominado SPSS, utilizando sus funcionalidades y análisis de datos, para la tabulación de las respuestas que se obtuvieron.

Análisis e interpretación de los datos procesados

Con base a los datos obtenidos de las respuestas a las preguntas del instrumento utilizado, se analizó e interpretó las repuestas, ordenadas en tablas que consecutivamente se graficarán para que se concluya con argumentos explicativos.

3.7 PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

3.7.1 Tabulación y análisis de resultados

Dentro de este apartado se muestra la tabulación de los datos obtenidos, información recolectada a través de las encuestas, el análisis de los resultados se realiza mediante el cruce de las variables representado por medio de tablas; lo cual permite determinar la importancia de un programa de auditoría interna para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones aplicadas a bares y restaurantes, propuesta presentada en esta investigación.

De acuerdo a lo antes expresado, también se incluyen el análisis individual de cada pregunta contenida en la encuesta. Ver anexo 2

Cruce de pregunta 1 y 3

		Pregunta 3 ¿Qué áreas de la empresa se ven fortalecidas con las capacitaciones?					Total
		Contabilidad	Auditoría	Ventas	Control de calidad	Otras	
Pregunta 1 De las siguientes opciones ¿Quién es el encargado de verificar los procesos para mejorar la organización?	Control de calidad	1 16.7%	1 16.7%	2 33.3%	2 33.3%	0 0.0%	6
	Contador	0 0.0%	0 0.0%	1 100.0%	0 0.0%	0 0.0%	1
	Gerente	1 2.8%	2 5.6%	18 50.0%	13 36.1%	2 5.6%	36
	Otro	0 0.0%	1 20.0%	2 40.0%	2 40.0%	0 0.0%	5
Total		2	4	23	17	2	48

Los porcentajes y los totales se basan en respuestas obtenidas de una muestra de 34 unidades de análisis.

Fuente: Programa SPSS

Análisis

De acuerdo a los resultados presentados en la tabla anterior, obtenidas de las respuestas de los encuestados; se puede decir que los encargados de verificar los procesos para mejorar las empresas del sector de bares y restaurantes son los gerentes quien en su mayoría tienen la

responsabilidad, según el criterio y experiencia consideran que el departamento que necesita y al cual se brinda capacitaciones constantes es el de ventas, la importancia de ofrecer una mejor atención al cliente garantiza una mayor afluencia de consumidores al establecimiento. Por lo tanto, las áreas restantes son menos importantes.

Cruce de pregunta 1 y 9

		Pregunta 9 ¿Qué beneficios obtendría al poseer una guía para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones?			Total
		Mejorar el conocimiento de las obligaciones	Reducir el riesgo de incumplimiento	Identificar errores	
Pregunta 1 De las siguientes opciones ¿Quién es el encargado de verificar los procesos para mejorar la organización?	Control de calidad	2 40.0%	2 40.0%	1 20.0%	5
	Contador	2 40.0%	0 0.0%	3 60.0%	5
	Gerente	15 39.5%	18 47.4%	5 13.2%	38
	Otro	1 50.0%	1 50.0%	0 0.0%	2
Total		20	21	9	50

Los porcentajes y los totales se basan en respuestas obtenidas de una muestra de 34 unidades de análisis.

Fuente: Programa SPSS

Análisis

De acuerdo a los resultados de este cruce se refleja que los encargados de verificar los procesos de mejora de la organización son gerentes equivalentes a un 76%, los cuales no tienen experiencia para practicar una auditoría interna como lo haría un profesional en el área, sin embargo desarrollan esas labores dentro de la empresa y por lo tanto consideran que sería de mucho beneficio contar con una guía que les ayude a realizar tales labores y de esta manera reducir el riesgo de incumplimiento de las regulaciones y mejorar el conocimiento de las obligaciones así también un pequeño porcentaje manifiesta que le ayudaría a identificar errores.

En cuanto a los encargados de control de calidad y los contadores consideran que sería de utilidad en la mejora del conocimiento de las obligaciones como reducir el riesgo de incumplimiento.

Cruce de pregunta 9 y 10

		Pregunta 9			Total
		¿Qué beneficios obtendría al poseer una guía para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones?			
		Mejorar el conocimiento de las obligaciones	Reducir el riesgo de incumplimiento	Identificar errores	
Pregunta 10 ¿Le interesaría la propuesta del diseño de una guía que ayude a evaluar el nivel de cumplimiento a leyes y regulaciones?	Si	19 38.8%	21 42.9%	9 18.4%	49
	No	1 100.0%	0 0.0%	0 0.0%	1
Total		20	21	9	50

Los porcentajes y los totales se basan en respuestas obtenidas de una muestra de 34 unidades de análisis.
Fuente: Programa SPSS

Análisis

Retomando los resultados obtenidos en la pregunta 10, se considera factible la propuesta debido a que el total de la muestra de 34 unidades de análisis solamente uno no está interesado en esta, sin embargo considera que la guía sería de utilidad en mejorar el conocimiento de las obligaciones, de los que respondieron que si les interesa la propuesta el 42.9% declara que sería de beneficio en reducir el riesgo de incumplimiento, el 38.8% en mejorar el conocimiento de las obligaciones y el 18.4% les ayudaría a identificar errores, por lo tanto se ve reflejada la factibilidad de la propuesta.

Cruce de pregunta 2 y 3

		Pregunta 3 ¿Qué áreas de la empresa se ven fortalecidas con las capacitaciones?					Total
		Contabilidad	Auditoría	Ventas	Control de calidad	Otras	
Pregunta 2 ¿Implementan capacitaciones continuas para el logro de los objetivos de la empresa?	Si	2 4.2%	4 8.3%	23 47.9%	17 35.4%	2 4.2%	48
	Total	2	4	23	17	2	48

Los porcentajes y los totales se basan en respuestas obtenidas de una muestra de 34 unidades de análisis.

Fuente: Programa SPSS

Análisis

A juicio de los que implementan capacitaciones continuas de acuerdo a la pregunta 2 se ve reflejado que la mayoría representado un 47.9% se inclina por capacitar el área de ventas pues consideran que una buena atención al cliente hace que este vuelva a llegar y un 35.4% control de calidad, por tanto, se ve expresado en los resultados la poca importancia que le dan a las capacitaciones del área de contabilidad y auditoría las cuales representan el 4.2% y 8.3% respectivamente.

Cruce de pregunta 3 y 4

		Pregunta 3 ¿Qué áreas de la empresa se ven fortalecidas con las capacitaciones?					Total
		Contabilidad	Auditoría	Ventas	Control de calidad	Otras	
Pregunta 4 ¿A su criterio que tan importante es la evaluación del cumplimiento de leyes y regulaciones especiales del sector bares y restaurantes?	Medio	0 0.0%	1 50.0%	1 50.0%	0 0.0%	0 0.0%	2
	Alto	2 4.3%	3 6.5%	22 47.8%	17 37.0%	2 4.3%	46
Total		2	4	23	17	2	48

Los porcentajes y los totales se basan en respuestas obtenidas de una muestra de 34 unidades de análisis.

Fuente: Programa SPSS

Análisis

Mediante el cruce de estas variables se observa que la mayoría de los encuestados de una muestra de 34 bares y restaurantes, donde los responsables de velar por el buen funcionamiento de la entidad expresaron no poseen ninguna herramienta que les facilite la revisión de dichas obligaciones, pero que consideran importante evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones especiales que rigen al sector categorizándola con un nivel de alta importancia, sin embargo; el área al que se le proporciona capacitaciones constantes es la que tiene el trato directo con el cliente, pues a largo plazo y a criterio de los encuestados asegura y mantiene al consumidor permitiendo que a futuro puedan aumentarse la demanda de asistencia al local.

Cruce de pregunta 7 y 8

	Pregunta 8 ¿Cuáles son los beneficios de la aplicación de una guía para verificar el cumplimiento de leyes y regulaciones?				Total	
	Evitar multas tributarias y municipales	Evitar cierres temporales o definitivos del negocio	Mejorar la gestión de riesgo	Otra, especifique		
Pregunta 7 ¿De acuerdo a su experiencia una herramienta enfocada al cumplimiento de las leyes y regulaciones especiales que aplican al sector sería de beneficio para la empresa?	Si	19	17	13	1	50
		38.0%	34.0%	26.0%	2.0%	
Total		19	17	13	1	50

Los porcentajes y los totales se basan en respuestas obtenidas de una muestra de 34 unidades de análisis.

Fuente: Programa SPSS.

Análisis

Al ver los resultados de este cruce de variables se observa que la mayoría de los encuestados coinciden en que poseer una herramienta enfocada al cumplimiento de leyes y regulaciones especiales al sector les brindaría mucho beneficio puesto que en los análisis anteriores las capacitaciones son en su mayoría para el área de ventas o atención al cliente; debido a esta situación podemos decir que existe cierto nivel de deficiencia en el conocimiento total de las obligaciones a las que están sujetas y que su mayor miedo y propósito es el de evitar las multas ya sean estas tributarias o municipales que puedan ocasionar un desfase económico o ponga en riesgo el funcionamiento de la empresa.

3.7.2 Diagnóstico

La investigación se realizó por medio de la fase de conocimiento considerando el crecimiento del sector de bares y restaurantes, que toma fuerza en la industria del turismo, genera empleos y contribuye a la economía del país, dándole realce a la sociedad y llama la atención de inversionistas quienes su principal objetivo es buscar obtener beneficios económicos.

El problema en el sector se deriva de la falta de auditoría interna en la mayoría de establecimientos en estudio, por lo tanto, los que carecen de tal unidad y considerando que no cuentan con una herramienta para la evaluación del cumplimiento de las legislaciones especiales toma el interés y se plantea una problemática a desarrollar, permitiendo elaborar un instrumento de utilidad para el auditor interno y todos aquellos que ejercen esta función, puedan hacer uso de este documento.

El no poseer auditoría interna, ni un material adecuado que sirva de aplicación para medir los niveles de incumplimiento legales y la falta de conocimientos e interés por capacitarse en el área, permite que las empresas del sector bares y restaurantes sean vulnerables aumentando los riesgos de multas, cierres temporales o definitivos del negocio por no contar con medidas de control interno que detecten errores que se cometen por malas prácticas o faltas involuntarias que ponen en peligro el principio de negocio en marcha de la entidad.

De acuerdo a lo anterior existe diversidad de sanciones que son aplicadas por no cumplir con las medidas establecidas y que pueden dañar económicamente la empresa y llegar a afectar a sus empleados, si bien es cierto no todas las empresas del sector cuentan con auditor interno, designan a un profesional para que este desempeñe la función de vigilar y controlar que todo esté con base a las legislaciones para evitar de esta manera ser sancionadas por las entidades competentes.

Por lo tanto, tomando en cuenta los resultados obtenidos en la tabulación de las encuestas y de acuerdo a lo antes expresado se realizará una herramienta que contengan programas de auditoría que sirva tanto al auditor interno como a cualquier profesional que ejerza una función de auditoría para verificar y evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones especiales aplicadas al sector de bares y restaurantes del municipio de San Salvador.

CAPÍTULO IV: PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA PARA EVALUAR EL CUMPLIMIENTO DE LEYES Y REGULACIONES APLICADAS A BARES Y RESTAURANTES

4.1 PLANTEAMIENTO DEL CASO

En el presente trabajo se diseñó un programa de auditoría interna tomando en cuenta la falta de un método para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones especiales que son exigidas a bares y restaurantes; con la finalidad de brindar una herramienta al auditor interno y a los profesionales que ejercen dicha labor como encargados de control de calidad o gerentes de manera que puedan realizar un examen completo enfocado a mejorar y evaluar el control interno que permita a través de su aplicación ejecutar una auditoría de cumplimiento que fortalezca los procesos de gestión de riesgo, control y gobierno.

El objetivo de elaborar un programa de las obligaciones legales es identificar errores y reducir el riesgo de incumplimiento, permitiendo anticipar eventos que pueden ocasionar un impacto significativo en la empresa.

La realización de un programa permitirá la comprobación de los procesos de mejora de la organización, brindando un valor agregado en lo que se refiere al cumplimiento de leyes y regulaciones, adicionalmente se reducen los riesgos de evitar multas tributarias y municipales, cierres temporales o definitivos del negocio, para poder llevar a cabo esto se tomará en cuenta todas las disposiciones legales que son aplicadas por la municipalidad, el Ministerio de Salud y Ministerio de Hacienda; lo cual permitirá alcanzar los objetivos de la empresa, valorar su desempeño y de esta forma corregir errores.

4.2 ESTRUCTURA DEL PLAN DE SOLUCIÓN

La estructura y el contenido del trabajo propuesto denominado “**Programa de auditoría interna para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones aplicadas a bares y restaurantes**”, ha sido diseñado tomando en cuenta las siguientes normativas: Marco Internacional para la Práctica Profesional de la Auditoría Interna, tomando en cuenta la Gestión de Riesgos con enfoque COSO ERM 2017, incluyendo técnicas para evaluar el control interno.

Se realizará con la etapa de planificación de la auditoría interna, basadas en el Marco Internacional para la Práctica Profesional de la Auditoría Interna (MIPP), realizando los procedimientos de tal forma que sean fáciles de comprender por parte de personas ajenas a la profesión de auditoría interna, pero que desempeñen tales funciones; se realizará utilizando los criterios que se muestran en la figura 2, de tal forma que puedan ser ejecutados de una manera fácil y rápida.

Propuesta de solución del programa de auditoría interna

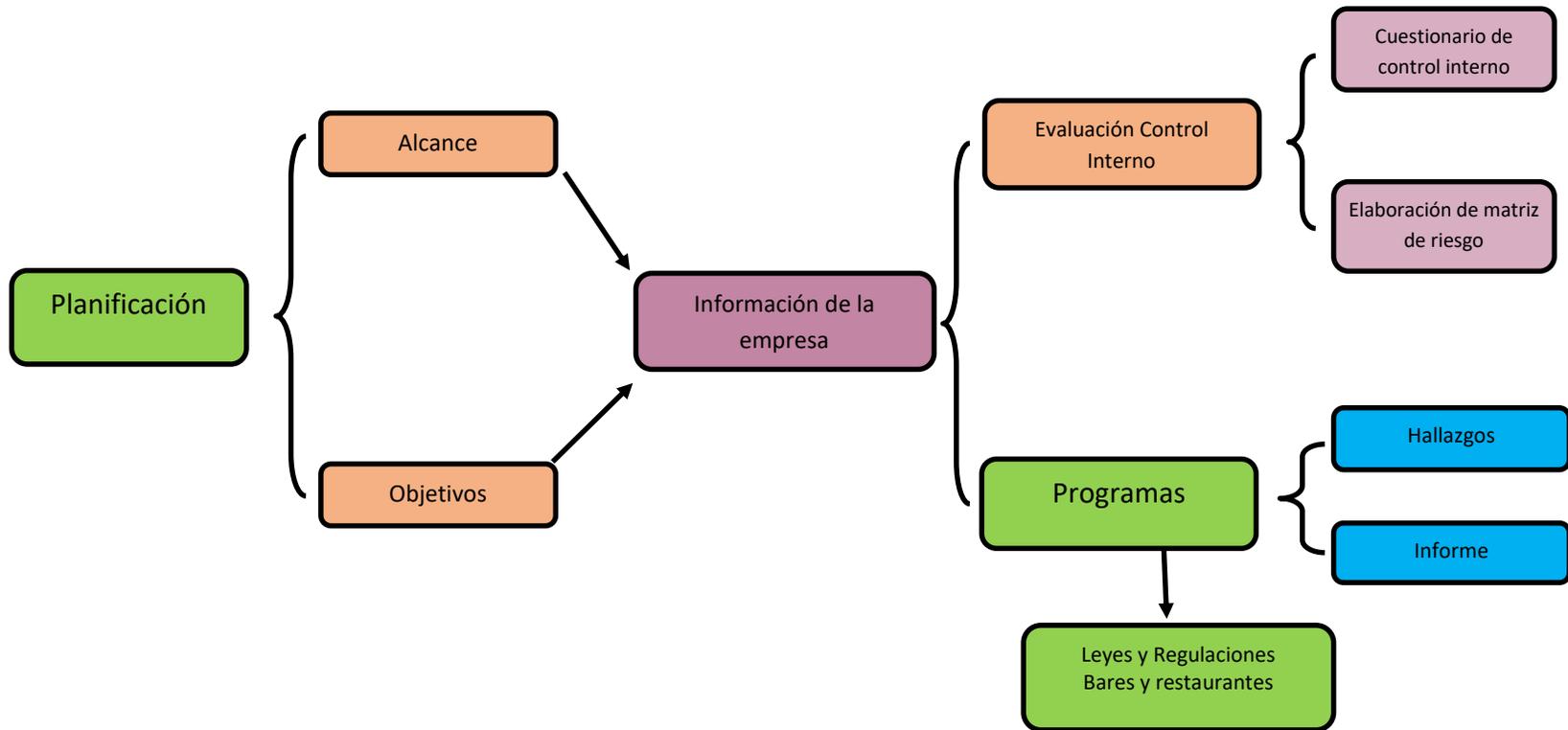


Figura 2. Elaborado por grupo de investigación

4.3 BENEFICIOS Y LIMITANTES

Los beneficios y limitantes identificados en esta propuesta son los siguientes:

4.3.1 Beneficios

Dentro de los beneficios que se obtendrán con la práctica de este programa se mencionan los siguientes:

1. Disponer de una herramienta de evaluación de leyes y regulaciones que ayude a verificar el cumplimiento de los aspectos legales y que estos sean ejecutados en sus fechas establecidas de tal forma que reduzca o evite gastos relacionados con multas de los entes reguladores y fiscalizadores.
2. Proporcionar una herramienta sencilla de fácil manejo que puedan utilizarla tanto profesionales en auditoría interna como gerentes, encargados de control de calidad y contadores del sector de bares y restaurantes.
3. Lograr que las actividades de verificación de aspectos legales se desarrollen de manera oportuna.
4. Contribuirá a fortalecer las actividades de control sobre las operaciones del sector.

4.3.2 Limitantes

Dentro de las limitantes de la propuesta se pueden mencionar las siguientes:

1. Falta de cultura en el cumplimiento de leyes y regulaciones por parte de los obligados.
2. No contar con las habilidades y competencias para utilizar la herramienta de auditoría interna.

4.4 DESARROLLO DEL CASO PRÁCTICO

BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.

**PROGRAMA DE AUDITORÍA INTERNA PARA EVALUAR EL
CUMPLIMIENTO DE LEYES Y REGULACIONES APLICADAS
A BARES Y RESTAURANTES EN EL MUNICIPIO DE SAN
SALVADOR**

<u>INTRODUCCIÓN</u>	1
<u>OBJETIVOS</u>	2
<u>General</u>	2
<u>Específicos</u>	2
<u>Alcance</u>	2
<u>I Planificación</u>	3
<u>Información general</u>	3
<u>Antecedentes de “Bar y Restaurante Moderno, S.A de C.V”.</u>	3
<u>Misión</u>	3
<u>Visión</u>	3
<u>Organigrama propuesto para la empresa.</u>	4
<u>Evaluación del control interno</u>	5
<u>Cuestionario de Control Interno</u>	7
<u>Matriz de riesgos</u>	20
<u>Programas de auditoría interna</u>	23

INTRODUCCIÓN

El presente documento conlleva una serie de pasos para llegar a la creación de un programa de auditoría para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones aplicadas a bares y restaurantes, dirigido principalmente a los profesionales que ejercen la labor de auditoría interna o en su defecto los que realizan tales funciones como gerentes, encargados de control de calidad, contadores u otro similar.

Tiene como finalidad aportar una serie de conocimientos para la evaluación del control interno y a la vez contribuya a verificar el cumplimiento de las regulaciones legales y normativas.

Para efectos de esta investigación se tomó como modelo de estudio una empresa que se dedica a prestar servicio de bar y restaurante en el municipio de San Salvador, la cual se denomina “Bar y Restaurante Moderno, S.A de C.V”.

El propósito del documento es servir de guía en la utilización de los programas basado en técnicas de auditoría interna enfocada en evaluar de una manera práctica el cumplimiento de las leyes, normas y ordenanzas municipales.

OBJETIVOS

General

Facilitar una herramienta que ayude a realizar una auditoría interna que sea de utilidad para verificar el cumplimiento las leyes y regulaciones que rigen el sector, asegurando el buen funcionamiento y evitando situaciones que comprometan la estabilidad de la empresa.

Específicos

1. Identificar las leyes y regulaciones especiales que rigen al sector.
2. Detectar errores o irregularidades en el proceso de cumplimiento de sus permisos especiales para su funcionamiento.
3. Conocer más de las exigencias de las entidades reguladoras, evitando multas o cierres.
4. Implementar la herramienta que sirva de guía para evaluar el nivel de cumplimiento.

Alcance

Este trabajo está dirigido al sector de bares y restaurantes, enfocada al cumplimiento de leyes y regulaciones especiales, es decir, legislaciones que debido a su giro no son aplicables con otros sectores.

I Planificación

Información general

Antecedentes de “Bar y Restaurante Moderno, S.A de C.V”.

El 09 de junio de 2005 en el municipio de San Salvador fue constituida la sociedad “Bar y Restaurante Moderno, S.A de C.V”., conocida comercialmente como Bares Modernos, S.A de C.V., cuya actividad principal consiste en prestar el servicio de bar y restaurante, ofreciendo menú a la carta con platos exquisitos para diferentes paladares proporcionando un lugar acogedor de ambiente agradable para los clientes.

Misión

Satisfacer las necesidades gastronómicas de nuestros clientes, ofreciendo alimentos y servicios con la más alta calidad, brindando un espacio de trabajo que permita la realización personal y el desarrollo de sus empleados. Tomando como estrategia principal el mejoramiento continuo de los estrictos estándares de higiene y proveer un buen servicio a los clientes que nos visitan en un ambiente seguro y agradable.

Visión

Ser una empresa líder en la elaboración de comida nacional e internacional de la más alta calidad, con un excelente servicio en nuestros productos, para lograr la consolidación en la preferencia de nuestros clientes.

Organigrama propuesto para la empresa.

Bar y Restaurante Moderno, S.A de C.V.

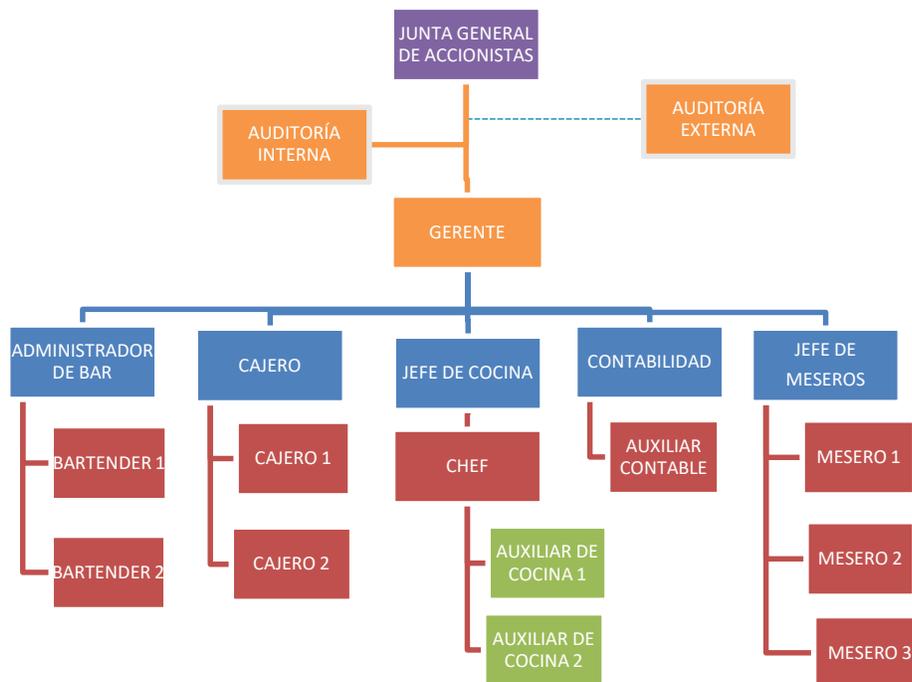


Figura 3. Estructura organizacional de “Bar y Restaurante Moderno, S.A de C.V”.

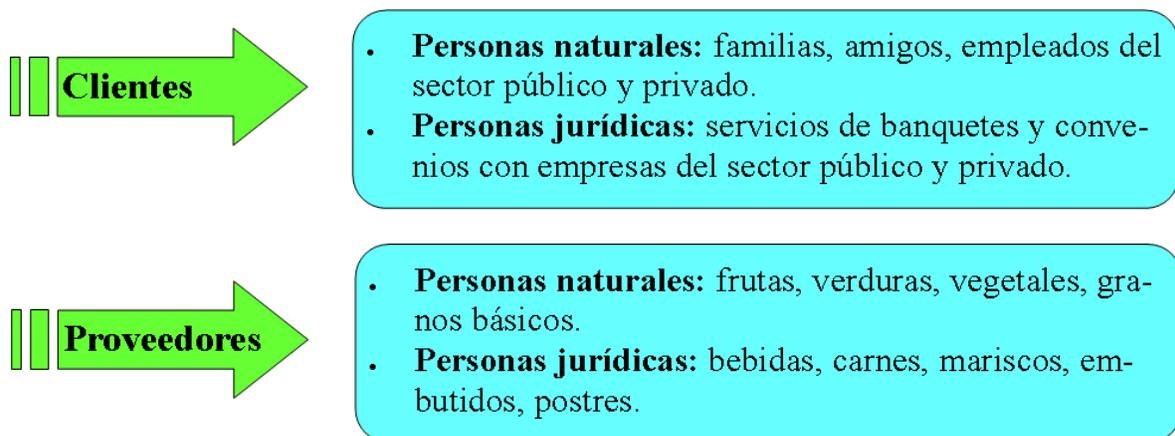


Figura 4. Muestra los principales clientes y proveedores quienes hacen posible el éxito del bar y restaurante.

Ámbito competitivo

Bar y Restaurante Moderno se dedica a ofrecer comidas y bebidas de diferentes países, el ámbito competitivo es amplio y existen una gama amplia de especialidades en el mercado dentro de las cuales se mencionan:



Especialidad en carnes y mariscos

- Puyazo jalapeño, costilla de cerdo, ensalada de pollo.
- Mixto de tilapia con camarones, cola de langosta, camarones a la parrilla, coctel de camarones, filete de pescado.



Bebidas importadas y nacionales

- Heineken, corona, budweiser y variedad de vinos.
- Golden, brahva, pilsener, smirnoff ice, refrescos naturales.

Evaluación del control interno

En esta parte de la planificación se realizó el estudio del control interno con la finalidad de identificar acciones, actividades, planes, políticas, normas, registros, procedimientos y métodos con el objetivo de prevenir y obtener una mejor comprensión del nivel de riesgos que afecten a la entidad.

Control Interno

Para entender el control interno como parte esencial del bar y restaurante se procedió a realizar un cuestionario de control interno, basado en los cinco componentes del control interno de acuerdo con el enfoque COSO ERM 2017 de manera que pueda medir los criterios siguientes:

- a) Reducir riesgos.

- b) Lograr los objetivos y metas establecidas.
- c) Efectividad y eficiencia de las operaciones.
- d) Asegurar el cumplimiento del marco legal y normativo.
- e) Contar con información confiable y oportuna.

Identificación de Riesgos (Matriz de riesgos).

De acuerdo a los resultados del control interno, se determinaron los aspectos que presentan mayor debilidad en la empresa y para realizar la respectiva evaluación se hizo a través de la matriz de riesgos identificando los factores de riesgo, la probabilidad de ocurrencia (PO) y el impacto (I) dando como resultado la exposición al riesgo (ER), para ello se clasifico el nivel de riesgo de la siguiente forma:

Nivel de riesgo	Escala	Significado
Alto	7-9	El evento ocurre siempre o casi siempre. Representan situaciones críticas, que requieren se tomen acciones inmediatas para brindar soluciones definitivas, disminuyendo el nivel de riesgo y evitar incumplimientos.
Medio	4-6	El evento ocurre algunas veces. Constituyen las condiciones en las cuales el riesgo afecta a la empresa en algunos procesos.
Bajo	1-3	El evento ocurre nunca o casi nunca. Bajo incumplimiento de leyes

Con base a los resultados se estableció el alcance y se procedió a formular los programas de auditoría interna que se ejecutaran tomando en cuenta el cumplimiento de leyes y regulaciones aplicables a bares y restaurantes a manera de garantizar la observancia de estas por parte de la empresa.

Cuestionario de Control Interno

Auditoría Interna

Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017

Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.

Cuestionario de Control Interno

Área: Ministerio de Salud y Asistencia Social.

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Cumplir con las medidas de higiene y seguridad que están contempladas en el código de salud y que son esenciales para el buen funcionamiento del negocio.

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
	GOBIERNO Y CULTURA				
1	¿Tiene la administración estructura organizacional de la empresa?				
2	¿La administración de la empresa se interesa sobre los trámites de renovación o permiso sanitario del establecimiento?				
3	¿La administración esta consiente de los riesgos y consecuencias de no cumplir con las exigencias sanitarias establecida por el Código de Salud?				
4	¿Posee un manual que describan las funciones del personal de las diferentes áreas del establecimiento?				
5	¿La administración cuenta con una programación de capacitaciones sobre manipulación de alimentos, utilización de equipo, entre otros para los empleados?				
6	¿Las capacitaciones sobre manipulación de alimentos, utilización de equipo, entre otros se efectúan como mínimo dos veces al año?				
7	¿Las capacitaciones del punto 6, son evaluadas por la administración para garantizar la participación de los empleados?				
8	¿Se tiene establecido un manual de ética dentro de la empresa indicando el comportamiento dentro del establecimiento, ante los compañeros de trabajo y clientes?				
9	¿La administración demuestra compromiso al cumplimiento del manual de ética?				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Ministerio de Salud y Asistencia Social.

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Cumplir con las medidas de higiene y seguridad que están contempladas en el código de salud y que son esenciales para el buen funcionamiento del negocio.

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
10	¿La administración procura que el personal de cada área cuenta con la calificación y experiencia requerida para el puesto?				
11	¿La administración somete a exámenes médicos requeridos por el Ministerio de Salud y Asistencia Social al personal previo a ser contratado?				
	ESTRATEGIA Y ESTABLECIMIENTO DE OBJETIVOS				
12	¿La administración del establecimiento conoce y comprende los riesgos empresariales, sociales y económicos a los que se enfrentan durante su funcionamiento?				
13	¿La empresa posee recetario sobre la elaboración de los diferentes menús para que su preparación contenga todos los ingredientes establecidos y garantizar su sabor?				
14	¿Se explica al personal la forma adecuada de desinfectar las frutas y verduras?				
15	¿La administración pone en práctica la evaluación y desempeño de los empleados en la práctica de higiene en la manipulación de alimentos?				
16	¿Se ha creado una estrategia para la elaboración de los menús que garantice una espera mínima en la recepción de los alimentos al cliente?				
17	¿La administración tiene una estrategia para determinar los alimentos o bebidas que no cumplen los parámetros para ser de consumo público?				
18	¿Se plantean objetivos al personal en el cumplimiento de las normas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud?				
19	¿Se dan a conocer los resultados de los objetivo al				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Ministerio de Salud y Asistencia Social.

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Cumplir con las medidas de higiene y seguridad que están contempladas en el código de salud y que son esenciales para el buen funcionamiento del negocio.

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
	personal?				
	DESEMPEÑO				
20	¿La administración está preparada para garantizar la elaboración de los diferentes menús de que se ofrecen al cliente de acuerdo a las medidas sanitarias?				
21	¿Se cuenta con el personal adecuado y necesario para elaborar los alimentos?				
22	¿La empresa tiene personal delegado para verificar las fechas de vencimiento de la materia prima para la elaboración de los alimentos?				
23	¿Se cuenta con personal que este pendiente que los permisos de salud estén vigentes?				
24	¿La administración implementa medidas sanitarias para evitar una inadecuada manipulación en la preparación de los alimentos?				
25	¿La administración conoce algunos errores que se puedan dar antes y durante la elaboración de los alimentos?				
26	¿Se tienen por escrito y se dan a conocer al personal las normas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud?				
	REVISIÓN				
27	¿Se evalúa periódicamente cambios en las disposiciones de salud para la manipulación de los alimentos y evitar su contaminación?				
28	¿Se verifica que los permisos y rótulos exigidos en el negocio se encuentren colgados en lugares visibles al público y personal de salud?				
29	¿Se revisa el protocolo de limpieza de alimentos antes de iniciar la jornada con los encargados de preparar los alimentos?				
30	¿Antes de iniciar la preparación de los alimentos se				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Ministerio de Salud y Asistencia Social.

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Cumplir con las medidas de higiene y seguridad que están contempladas en el código de salud y que son esenciales para el buen funcionamiento del negocio.

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
	revisan las fechas de vencimiento de los productos a utilizar?				
31	¿Se verifica que todos los empleados poseen su carnet de manipulador de alimentos activos otorgado por el Ministerio de Salud?				
32	¿Los empleados que manipulan los alimentos tienen vigente su carnet otorgado por el Ministerio de Salud?				
33	¿Al ingresar las bebidas envasadas se revisa que no estén forzadas y los alimentos con sus fechas sin caducar?				
34	¿La administración propone mejoras en la práctica de medidas higiénicas para evitar la contaminación de la materia prima?				
35	¿Existe un encargado que revisa y supervisa que se cumplan protocolos sanitarios al preparar los alimentos?				
36	¿El supervisor está pendiente del cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura por parte del personal?				
	INFORMACION, COMUNICACIÓN Y REPORTE				
37	¿Se le informa al personal los cambios en normas y regulaciones sanitarias para la preparación de alimentos?				
38	¿Se le informa al personal los cambios que puedan darse en menús?				
39	¿Cuándo se implementa una nueva estrategia de venta por qué medio se le comunica al personal?				
40	¿Se levanta un reporte de situaciones anormales que surgen durante la jornada laboral?				
41	¿El gobierno de la entidad aprovecha los medios digitales para promover los servicios que se ofrecen?				
42	¿El personal reporta las dificultades que pueden surgir en la jornada de trabajo, y al mismo tiempo propone sugerencias?				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Ministerio de Salud y Asistencia Social.

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Cumplir con las medidas de higiene y seguridad que están contempladas en el código de salud y que son esenciales para el buen funcionamiento del negocio.

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
43	¿La administración con qué frecuencia verifica que el personal este desarrollando sus labores de acuerdo a los protocolos de limpieza establecidos?				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Alcaldía Municipal de San Salvador.

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Cumplir con todos los requerimientos que la municipalidad exige para el buen funcionamiento del bar y restaurante.

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
	GOBIERNO Y CULTURA				
1	¿La administración de la empresa tiene un encargado de los trámites de renovación de permisos que corresponden a la Alcaldía Municipal de San Salvador?				
2	¿Tiene la administración establecidas las fechas de renovación de permiso y licencia para la venta y consumo de bebidas alcohólicas?				
3	¿La administración esta consiente de los riesgos y consecuencias de no cumplir con las renovaciones de los permisos de venta de bebidas alcohólicas?				
4	¿Posee un manual que describan las funciones del				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Alcaldía Municipal de San Salvador.

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Cumplir con todos los requerimientos que la municipalidad exige para el buen funcionamiento del bar y restaurante.

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
	personal encargado de realizar los trámites de la Alcaldía de San Salvador?				
5	¿La gerencia demuestra compromiso en el cumplimiento de las ordenanzas municipales?				
6	¿Al encargado del establecimiento se le ha capacitado sobre los permisos a los que está sujeto el negocio?				
7	¿El gobierno de la entidad reconoce las consecuencias de ejecutar un evento musical sin haber tramitado el permiso correspondiente?				
8	¿La gerencia da a conocer a sus colaboradores las regulaciones municipales a las que están sujetas?				
	ESTRATEGIA Y ESTABLECIMIENTO DE OBJETIVOS				
9	¿La administración del establecimiento conoce y comprende los riesgos empresariales, sociales y económicos a los que se enfrentan durante su funcionamiento al infringir las regulaciones de la municipalidad?				
10	¿La empresa solicita de manera anticipada los permisos por eventos musicales?				
11	¿La administración controla un nivel máximo permisible de ruidos dentro del establecimiento?				
12	¿La administración considera el contexto legal como estrategia para poder cumplir sus metas?				
13	¿La administración realiza un análisis de la factibilidad antes de ofrecer un evento en vivo?				
14	¿En caso de presentarse una inspección, se cuenta con los permisos respectivos y demás obligaciones de la municipalidad?				
15	¿La administración tiene como parte de sus objetivos el				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Alcaldía Municipal de San Salvador.

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Cumplir con todos los requerimientos que la municipalidad exige para el buen funcionamiento del bar y restaurante.

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
	cumplimiento de las ordenanzas municipales?				
	DESEMPEÑO				
16	¿La administración está preparada para garantizar la seguridad de los clientes, ante sucesos que puedan darse por el consumo de bebidas alcohólicas?				
17	¿Se verifica las fechas de vencimientos antes de servir o preparar bebidas alcohólicas?				
18	¿La administración siempre verifica que los rótulos que exigen la Alcaldía Municipal de San Salvador estén colocados en lugares visibles?				
19	¿La administración posee un listado de los riesgos que pueden surgir durante una inspección al establecimiento?				
20	¿La administración cuenta con un encargado para la actualización de los permisos que exige la municipalidad?				
21	¿La administración tiene medidas para afrontar las molestias que puedan presentar algunos clientes cuando se ofrece un evento en vivo?				
	REVISIÓN				
22	¿La administración de la empresa verifica que los trámites de renovaciones de permisos que corresponden a la Alcaldía Municipal de San Salvador se realicen a tiempo?				
23	¿La administración verifica cambios en las ordenanzas municipales que afecten al negocio?				
24	¿Se supervisa las fechas en las cuales deben realizarse los trámites de renovación de licencias?				
25	¿Se revisa los documentos que autorizan permisos para actividades musicales antes del evento?				
26	¿Se verifica que el representante legal de la entidad se encuentre inscrito en la municipalidad?				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Alcaldía Municipal de San Salvador.

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Cumplir con todos los requerimientos que la municipalidad exige para el buen funcionamiento del bar y restaurante.

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
27	¿La administración verifica que los rótulos de prohibiciones estén a la vista del público y las entidades fiscalizadoras?				
28	¿La administración verifica el cumplimiento de la jornada de trabajo tal como lo indica la restricción de horario establecido por la municipalidad?				
29	¿El supervisor está pendiente de evaluar el ambiente que surge cuando existen eventos musicales?				
	INFORMACION, COMUNICACIÓN Y REPORTE				
30	¿La gerencia informa a sus colaboradores los riesgos que se pueden presentar al realizar un evento musical donde no se cuente con permiso correspondiente?				
31	¿El personal está preparado para afrontar problemas sociales que podrían surgir entre los clientes, causadas por el exceso de consumo de bebidas alcohólicas?				
32	¿La administración cuenta con un encargado de comunicar e informar al personal cualquier acontecimiento respecto a las normas establecidas por la municipalidad?				
33	¿Los medios de comunicación utilizados facilitan un mejor desempeño en la empresa?				
34	¿Los medios de comunicación utilizados permiten recibir al personal los programas de trabajo, las metas y objetivos planteados?				
35	¿El gobierno de la entidad aprovecha los medios digitales para promover los servicios que se ofrecen cuando tienen eventos musicales?				
36	¿Se da a conocer la importancia de cumplir con las regulaciones de la municipalidad a todo el personal?				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Leyes Tributarias

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Cumplir con todas las exigencias tributarias especiales a las cuales esta entidad está sujeta y son verificadas por el Ministerio de Hacienda.

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
	GOBIERNO Y CULTURA				
1	¿La administración se interesa por que se cumpla con la presentación de las declaraciones al Ministerio de Hacienda?				
2	¿La administración se compromete a presentar en las declaraciones las ventas del mes?				
3	¿La administración define el rol que desempeña cada empleado en el área de contabilidad?				
4	¿Existe un programa de capacitaciones por cambios legales?				
5	¿Se tiene en la empresa un encargado de compras de bebidas alcohólicas?				
6	¿La administración del establecimiento conoce y comprende los riesgos empresariales y económicos a los que se enfrentan si no se presentan las debidas declaraciones del impuesto ad valorem ante el Ministerio de Hacienda?				
	ESTRATEGIA Y ESTABLECIMIENTO DE OBJETIVOS				
7	¿La empresa ha realizado un estudio económico sobre los precios de bebidas alcohólicas?				
8	¿La administración posee un mínimo y máximo de ventas diarias en bebidas alcohólicas y gaseosas?				
9	¿La administración estudia qué tipo de bebidas nacionales o extranjeras, sean estas alcohólicas o no son preferidas por los clientes?				
10	¿La administración posee algunas estrategias para aumentar las ventas de las bebidas alcohólicas y gaseosas?				
11	¿En caso de presentarse un suceso que evita cumplir con				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Leyes Tributarias

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Cumplir con todas las exigencias tributarias especiales a las cuales esta entidad está sujeta y son verificadas por el Ministerio de Hacienda.

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
	los objetivos propuestos, tiene una estrategia alterna que pueda ayudar a cumplir la meta?				
	DESEMPEÑO				
12	¿La administración cumple con la presentación de las respectivas declaraciones ante el Ministerio de Hacienda?				
13	¿La empresa tiene bien definido las consecuencias de no declarar o presentar declaraciones erróneas ante la Administración Tributaria?				
14	¿Durante el recibimiento de las bebidas gaseosas o alcohólicas y la venta al público se verifica la fecha de vencimiento?				
15	¿Si se importan licores se presenta la declaración de mercancías correspondiente?				
16	¿La administración se asegura de cumplir con el pago de las declaraciones realizadas?				
	REVISIÓN				
17	¿Se revisan que las declaraciones de los impuestos específicos y ad valorem se presentaron y pagaron en la fecha que corresponde?				
18	¿Un representante de la administración verifica el ingreso de las bebidas al inventario?				
19	¿Se realiza una revisión de las fechas de vencimiento de las bebidas alcohólicas y gaseosas antes de entrar al inventario?				
20	¿La entidad asigna un encargado para verificar que todas las ventas sean declaradas y que el impuesto este correcto?				
	INFORMACION, COMUNICACIÓN Y REPORTE				
21	¿Se informa al personal que está encargado del inventario cuando llega un nuevo pedido?				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Leyes Tributarias

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Cumplir con todas las exigencias tributarias especiales a las cuales esta entidad está sujeta y son verificadas por el Ministerio de Hacienda.

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
22	¿Se usan los medios electrónicos y tecnológicos para informar al personal algún cambio imprevisto?				
23	¿De qué manera da a conocer la empresa al personal los cambios que surgen en las leyes tributarias?				
24	¿Se evalúa periódicamente la efectividad de los medios utilizados para la comunicación e información?				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Ley Contra el Lavado de Dinero y Activos

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Es garantizar que las transacciones que se realicen cumplan con las medidas de prevención y lavado de dinero

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
GOBIERNO Y CULTURA					
1	¿La administración se encuentra registrada en la Unidad de Investigación Financiera (UIF)				
2	¿Se ha nombrado e inscrito el oficial de cumplimiento que la Ley Contra el Lavado de Dinero y Activos exige?				
3	¿La persona nombrada como oficial de cumplimiento llena los requisitos establecidos para el cargo?				
4	¿Se tiene el manual del oficial de cumplimiento?				
5	¿La administración le brindó al personal la capacitación a todo el personal sobre la Ley Contra el Lavado de Dinero y Activos?				
ESTRATEGIA Y ESTABLECIMIENTO DE OBJETIVOS					
6	¿La empresa ha tomado algunas estrategias que ayude a evitar caer en el incumplimiento de la Ley Contra el Lavado de Dinero y Activos?				
7	¿Si se diera un problema relacionado con la ley en cuestión, la entidad tiene un protocolo a seguir?				
8	¿El oficial de cumplimiento asignado se encuentra en toda la jornada de trabajo, como medida de estrategia?				
9	¿Al oficial de cumplimiento se le ha brindado conocimiento de los posibles situaciones que esta ley trata de evitar?				
10	¿Cómo medida de estrategia, la entidad está preparada para solventar situaciones relacionadas con el Lavado de Dinero y Activos?				
DESEMPEÑO					
11	¿Las transacciones con montos mayores a \$10,000.00, se solicita alguna documentación para asegurar la legalidad de la procedencia del efectivo?				
12	¿Al personal se le ha explicado la finalidad de la Ley				

Auditoría Interna
 Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017
 Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.
 Cuestionario de Control Interno
 Área: Ley Contra el Lavado de Dinero y Activos

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Objetivo: Es garantizar que las transacciones que se realicen cumplan con las medidas de prevención y lavado de dinero

No	Pregunta	Sí	No	N/A	Observaciones
	Contra el Lavado de Dinero y Activos?				
13	¿El personal conoce las implicaciones que pueden surgir de no cumplir con las exigencias de esta Ley?				
	REVISIÓN				
14	¿La administración examina que se esté cumpliendo con las medidas para evitar caer en desacuerdo con la Ley contra el Lavado de Dinero y Activos?				
15	¿Se verifica que las ventas mayores a \$10,000.00 sean recibidas conforme a políticas que ayuden en la prevención de lavado de dinero?				
16	¿La administración propone medidas para mejorar el funcionamiento de la entidad con base a la Ley contra el Lavado de Dinero y Activos?				
	INFORMACION, COMUNICACIÓN Y REPORTE				
17	¿Se informa al personal la existencia y las implicaciones de no cumplir con la Ley Contra el Lavado de Dinero y Activos?				
18	¿Mediante qué medio se le informa al personal los cambios que pueden darse en la ley?				
19	¿Se utilizan medios tecnológicos o análogos para informar al personal?				
20	¿Qué tan constante es la capacitación al Oficial de cumplimiento sobre la Ley?				
21	¿Se llena un reporte o informe de los movimientos que se dan en las jornadas de trabajo?				

Matriz de riesgos**Auditoría Interna****Periodo del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017****Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.****MATRIZ DE RIESGOS**

PREPARÓ		
REVISÓ		
SUPERVISÓ		

Proceso: auditoría de cumplimiento de leyes y regulaciones aplicables a bares y restaurantes.

Objetivo del control interno: evaluar el nivel de cumplimiento de leyes y regulaciones.

No.	Factor de riesgo	Descripción del factor	PO	I	ER	Nivel riesgo
		GOBIERNO Y CULTURA				
1	La empresa cuenta con un manual de políticas de la empresa y funciones de cada empleado.	La falta de conocimiento por parte del personal de las funciones que les corresponden, conlleva a que estos no realicen las funciones adecuadas provocando desorden en la organización.	2	2	4	M
2	Programas de capacitaciones y evaluación.	No contar con un programa de capacitación afecta el desempeño laboral del personal en las diferentes áreas de trabajo.	3	3	9	A
3	Fechas de renovación de permisos	La administración de la empresa cuenta con un encargado de tramitar los permisos.	1	2	2	B
4	Personal calificado para el puesto de trabajo.	Se realiza un proceso mínimo de evaluación de conocimientos y experiencias en el área requerida.	1	2	2	B
5	Presentación de declaraciones	Se cuenta con personal encargado de presentar las declaraciones	1	2	2	B
6	Nombramiento e inscripción de oficial de cumplimiento	No se ha nombrado un oficial de cumplimiento.	3	3	9	A

No.	Factor de riesgo	Descripción del factor	PO	I	ER	Nivel riesgo
		ESTABLECIMIENTOS DE OBJETIVOS				
7	Poseen metas y objetivos.	Las metas y objetivos están establecidos dentro de empresa para cumplir las leyes sanitarias pero no hay quien supervise su cumplimiento.	3	3	9	A
8	Comprensión de los riesgos empresariales, sociales y económicos.	La administración conoce los riesgos a los que se enfrenta al infringir las regulaciones de la municipalidad.	1	2	2	B
9	Estrategias para el cumplimiento de metas.	Se tienen establecidos los objetivos para el cumplimiento de metas, sin embargo solo es información que la maneja la administración y no es dada a conocer al resto del personal.	2	2	4	M
		DESEMPEÑO				
10	Medidas sanitarias al preparar los alimentos	Las normas sanitarias están por escrito y se dan a conocer al personal.	1	2	2	B
11	Implicaciones negativas por incumplimiento a la ordenanza municipal.	Las consecuencias de incumplir con las ordenanzas es conocimiento del personal administrativo, información que se da a conocer a los empleados.	1	3	3	B
12	Pago y presentación de declaraciones relacionadas a la venta de bebidas alcohólicas.	Existe un encargado de cumplir con la presentación de declaraciones y realizar el pago que corresponda.	1	2	2	B
		EVALUACIÓN Y REVISIÓN				
13	Protocolo sanitario al preparar alimentos.	No cuenta con un supervisor encargado de las buenas prácticas de manufactura y que verifique los empleados posean carnet de manipulación de alimentos	3	3	9	A
14	Renovación de permisos de funcionamiento.	Se verifica que los tramites de permisos se realicen a tiempo.	1	1	1	B
15	Presentación de declaraciones.	Existe un encargado de revisar la presentación de declaraciones de	1	2	2	B

No.	Factor de riesgo	Descripción del factor	PO	I	ER	Nivel riesgo
		impuestos en la fecha que corresponde.				
16	Ley Contra el Lavado de Dinero y Activos.	No existe un encargado de vigilar la prevención contra el lavado de dinero.	3	3	9	A
		INFORMACIÓN, COMUNICACIÓN, REPORTE				
17	Cambios en normas y regulaciones sanitarias.	En ocasiones se informa al personal cambios en las regulaciones y normas para preparar alimentos.	2	2	4	M
18	Medios de comunicación	La administración no cuenta con un encargado de comunicar e informar cambios en las normas establecidas por la municipalidad.	3	3	9	A
19	Cambios en leyes tributarias.	Se capacita trimestralmente al personal, para que este actualizado por cambios en las leyes.	2	2	4	M

Programas de auditoría interna

<p>Programa de auditoría: <i>Cumplimiento de Requerimientos Legales de la Alcaldía Municipal de San Salvador.</i></p> <p>Nombre de la entidad auditada: Bar y Restaurante Moderno, S.A de C.V.</p> <p>Periodo: Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017.</p> <p>Objetivo: Verificar el debido cumplimiento de las diferentes obligaciones contenidas en las diferentes regulaciones.</p>

REF: 3100

No	PROCEDIMIENTO	REFERENCIA	HECHO POR
1	Verifique que el establecimiento posee licencia de: Venta fraccionada de bebidas alcohólicas Venta envasada de bebidas alcohólicas Permiso para consumo de bebidas alcohólicas del negocio.	3110/1	
2	Revise que la renovación de licencia de venta o permiso para el consumo, actividades artísticas y permiso sanitario se haya realizado dentro del plazo establecido	3110/1	-
3	Verifique que se encuentra a vista de las autoridades y del público asistente el documento original o una copia certificada de la licencia de venta o permiso de consumo de bebidas alcohólicas.	3110/1	-
4	Solicite el permiso o renovación del permiso sanitario del establecimiento.	3110/1	-
5	Solicite el permiso para ofrecer música o espectáculos musicales ya sea por medios electrónicos y conjuntos en vivo.	3110/1	-
6	Evidenciar que se cumple con restricción de horario establecido.	3110/2	-
7	Verifique la existencia de cambio de representante legal y si este ha sido informado a la municipalidad dentro de los 30 días después del nombramiento.	3110/3	-
8	Documente si poseen rótulo de “Se prohíbe la ventas y consumo de bebidas alcohólicas a menores de edad” en un lugar visible al público.	3110/4	-
9	Documente si poseen rótulo donde se exprese el horario de restricción para la venta y consumo de	3110/4	-

Programa de auditoría:*Cumplimiento de Requerimientos Legales de la Alcaldía Municipal de San Salvador.***Nombre de la entidad auditada:** Bar y Restaurante Moderno, S.A de C.V.**Periodo:** Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017.**Objetivo:** Verificar el debido cumplimiento de las diferentes obligaciones contenidas en las diferentes regulaciones.**REF: 3100**

No	PROCEDIMIENTO	REFERENCIA	HECHO POR
	bebidas alcohólicas.		
10	Compruebe las medidas mínimas de 30 cm por 50 cm establecidas para los rótulos del procedimiento número cinco y seis.	<u>3110/4</u>	-
11	Solicite autorizaciones de carácter especial para la venta y consumo de bebidas alcohólicas de forma eventual.	<u>N/A</u>	<u>Este procedimiento no aplica</u>
12	Compruebe la existencia de aviso en lugar visible al público con la frase “Los niveles sonoros en el interior de este local pueden producir lesiones permanentes en el oído”.	<u>3110/5</u>	
13	Verifique que los ruidos emitidos por aire acondicionado, ventiladores, extractores y bombas no excedan los niveles máximos permisibles.	<u>3110/5</u>	
14	Verifique que el sistema de alarma se encuentre en perfecto estado de ajuste y funcionamiento, evitando que se active por causas no justificadas.	<u>3110/5</u>	
15	Verifique la existencia de rótulos del negocio.	<u>3110/6</u>	
16	Solicite el permiso o renovación del rótulo de la empresa.	<u>3110/6</u>	

Preparó _____ Fecha _____

Revisó _____ Fecha _____

CLENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERIODO 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
AUDITADO:
TÍTULO: CUMPLIMIENTOS DE PERMISOS Y LICENCIAS

REF. P|T: 3110-1
HECHO POR : EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

N°	PERMISO/LICENCIA	a)	b)	c)	d)	e)
	SOLICITE LOS SIGUIENTES DOCUMENTOS					
1	LICENCIA DE VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS FRACCIONADAS	√	√	√	√	√
2	LICENCIA DE VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS ENVASADA	√	√	√	√	√
3	PERMISO PARA EL CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	√	√	√	√	∅
4	PERMISO DE ACTIVIDADES MUSICALES	√	√	√	√	∅

Ⓛ

Atributos

- Está correctamente escrito el nombre de la empresa
- Se tramita dentro del plazo establecido.
- Presentó documento original o fotocopia certificada por la alcaldía o MINSAL
- La dirección del establecimiento está correctamente escrita
Se encuentra a la vista de las autoridades y del público documento original o copia certificada
- certificada

Conclusión: De acuerdo a la Ordenanza Reguladora de la Comercialización de bebidas Alcohólicas, Ordenanza de Actividades Musicales y el Código de Salud se ha cumplido con todos sus requerimientos.

- Ⓛ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 ∅ NO APLICA

LICENCIA FRACCIONADA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

No. 2385


GOBIERNO DE SAN SALVADOR | **DEPARTAMENTO DE LICENCIAS, MATRÍCULAS Y PERMISOS**

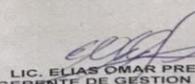
LICENCIA DE VENTA FRACCIONADA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS
 NO SE ADMITEN ENMENDADURAS

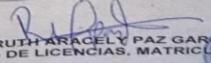
EXP. LBA-0445

EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE SAN SALVADOR EN VIRTUD DE QUE EL SEÑOR MIGUEL FRANCISCO CALLEJAS VILLANUEVA, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD **BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A DE C.V.**, SOLICITO LICENCIA DE VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS EN FORMA FRACCIONADA, EN EL ESTABLECIMIENTO DENOMINADO **BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A DE C.V.**, UBICADO EN **BULEVAR SERGIO VIERA DE MELLO Y AVENIDA LAS MAGNOLIAS No 1426 COLONIA SAN BENITO, SAN SALVADOR.**

Y HABIENDOSE DICTADO CON LUGAR Y FECHA: **SAN SALVADOR, 12 DE ENERO DEL AÑO 2018,** RESOLUCION FAVORABLE A SU SOLICITUD PARA UN PLAZO QUE VENCE EL **31 DE DICIEMBRE DEL AÑO 2018.**

SE EXTIENDE LA PRESENTE LICENCIA LA CUAL FACULTA PARA LA VENTA FRACCIONADA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS AL ESTABLECIMIENTO DENOMINADO **BAR Y RESTAURANTE MODERNO, SAN SALVADOR,** A LOS **12 DIAS** DEL MES DE ENERO DEL AÑO 2018.


LIC. ELIAS OMAR PREZA ROQUE
 GERENTE DE GESTION TRIBUTARIA


LICDA. RUTH ARACELY PAZ GARCIA
 JEFE DEPARTAMENTO DE LICENCIAS, MATRÍCULAS Y PERMISOS

PERMISO DE ACTIVIDADES MUSICALES

No. 2473


GOBIERNO DE SAN SALVADOR | **DEPARTAMENTO DE LICENCIAS, MATRÍCULAS Y PERMISOS**

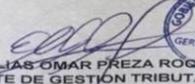
PERMISO PARA ACTIVIDAD MUSICAL
 NO SE ADMITEN ENMENDADURAS

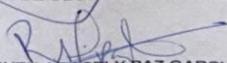
N° DE EXPEDIENTE
 MOD-0328

EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE SAN SALVADOR, EN VIRTUD QUE EL SEÑOR MIGUEL FRANCISCO CALLEJAS VILLANUEVA EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL DE LA SOCIEDAD **BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.**, SOLICITO EL PERMISO DE ACTIVIDAD MUSICAL EN LA CATEGORIA **MUSICA AMBIENTAL** EN EL ESTABLECIMIENTO DENOMINADO **BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A DE C.V.**, UBICADO EN **BULEVAR SERGIO VIERA Y AVENIDA LAS MAGNOLIAS No1426, DE ESTA CIUDAD.**

Y HABIENDOSE DICTADO CON LUGAR Y FECHA: **SAN SALVADOR, VEINTITRES DE ENERO DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO,** RESOLUCION FAVORABLE A SU SOLICITUD PARA UN PLAZO QUE VENCE EL: **31 DE DICIEMBRE DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO.**

SE EXTIENDE EL PRESENTE PERMISO DE ACTIVIDAD MUSICAL EL CUAL FACULTA PARA REALIZAR LA ACTIVIDAD MUSICAL **MUSICA AMBIENTAL** AL ESTABLECIMIENTO DENOMINADO **'BAR Y RESTAURANTE MODERNO'**, EN LA CIUDAD DE SAN SALVADOR, **VEINTITRES DE ENERO DEL AÑO DOS MIL DIECIOCHO.**


LIC. ELIAS OMAR PREZA ROQUE
 GERENTE DE GESTION TRIBUTARIA


LICDA. RUTH ARACELY PAZ GARCIA
 JEFE DEPARTAMENTO DE LICENCIAS, MATRÍCULAS Y PERMISOS

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERIODO 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
AUDITADO:
TÍTULO: RESTRICCIÓN DE HORARIO ESTABLECIDO

REF. P|T: 3110-2
HECHO POR : EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

N°	HORARIO	a)	b)	c)	d)	e)	f)
	DOCUMENTO QUE AMPARARA EL CUMPLIMIENTO DEL HORARIO						
1	SOLICITAR REPORTE DE MARCACIÓN	√	√	√	√	√	√
2	COMPROBAR LA HORA DE ENTRADA Y SALIDA DEL PERSONAL	√	√	√	√	√	√
3	EL PERSONAL TRABAJA LAS 8 HORAS ESTABLECIDAS	√	√	√	√	√	√
4	SE ENCUENTRAN TODOS LOS EMPLEADOS DENTRO DEL REPORTE	√	√	√	√	√	√
5	SE OBSERVARON ALTERACIONES EN EL REPORTE	∅	∅	∅	∅	∅	∅

£

Atributos

- Presentó reporte de marcaciones del personal
- El reporte de marcación es original o copia
- Todos los empleados tienen código para marcar
- Se verifico que todos los empleados se encuentren dentro del reporte
- Cumple con la jornada establecida según el Art. del Código de Trabajo
- Cumple con el horario establecido según el Art. 14 de la Ordenanza que regula la venta y consumo de alcohol.

Conclusión

De acuerdo a la Ordenanza Reguladora de la Comercialización de bebidas Alcohólicas y Código de trabajo, se ha dado cumplimiento a dichos requerimientos.

£ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS

√ CUMPLE ATRIBUTO

∅ NO APLICA

BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.



REPORTE DE MARCACIONES DEL PERSONAL

CÓDIGO	EMPLEADO	FECHA		ENTRADA	SALIDA	TIEMPO
	Área de cocina					
1005	Empleado 1	MARTES	05/12/2017	18:00	02:00	08:00
1005	Empleado 1	MIÉRCOLES	06/12/2017	18:00	02:00	08:00
1005	Empleado 1	JUEVES	07/12/2017	18:00	02:00	08:00
1005	Empleado 1	VIERNES	08/12/2017	18:00	02:00	08:00
1005	Empleado 1	SÁBADO	09/12/2017	18:00	02:00	08:00
1005	Empleado 1	DOMINGO	10/12/2017	18:00	02:00	08:00
	Área de atención al cliente					
1006	Empleado 2	MARTES	05/12/2017	18:00	02:00	08:00
1006	Empleado 2	MIÉRCOLES	06/12/2017	18:00	02:00	08:00
1006	Empleado 2	JUEVES	07/12/2017	18:00	02:00	08:00
1006	Empleado 2	VIERNES	08/12/2017	18:00	02:00	08:00
1006	Empleado 2	SÁBADO	09/12/2017	18:00	02:00	08:00
1006	Empleado 2	DOMINGO	10/12/2017	18:00	02:00	08:00
	Área de bartender					
1010	Empleado 3	MARTES	05/12/2017	18:00	02:00	08:00
1010	Empleado 3	MIÉRCOLES	06/12/2017	18:00	02:00	08:00
1010	Empleado 3	JUEVES	07/12/2017	18:00	02:00	08:00
1010	Empleado 3	VIERNES	08/12/2017	18:00	02:00	08:00
	Área de caja					
1015	Empleado 4	MARTES	05/12/2017	18:00	02:00	08:00
1015	Empleado 4	MIÉRCOLES	06/12/2017	18:00	02:00	08:00
1015	Empleado 4	JUEVES	07/12/2017	18:00	02:00	08:00
1015	Empleado 4	VIERNES	08/12/2017	18:00	02:00	08:00
1015	Empleado 4	SÁBADO	09/12/2017	18:00	02:00	08:00
1015	Empleado 4	DOMINGO	10/12/2017	18:00	02:00	08:00
	Encargado del establecimiento					
1020	Empleado 5	MARTES	05/12/2017	18:00	02:00	08:00
1020	Empleado 5	MIÉRCOLES	06/12/2017	18:00	02:00	08:00
1020	Empleado 5	JUEVES	07/12/2017	18:00	02:00	08:00
1020	Empleado 5	VIERNES	08/12/2017	18:00	02:00	08:00
1020	Empleado 5	SÁBADO	09/12/2017	18:00	02:00	08:00
1020	Empleado 5	DOMINGO	10/12/2017	18:00	02:00	08:00

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERIODO 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
AUDITADO:
TÍTULO: CAMBIO DE REPRESENTANTE LEGAL

REF. P|T: 3110-3
HECHO POR : EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

N°	TRÁMITES	a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)	h)
	SOLICITAR FORMULARIOS PARA TRAMITE DE CAMBIO DE REPRESENTANTE LEGAL								
1	FORMULARIO DE TRÁMITES EMPRESARIALES AMS F-4	√	√	√	√	√	√	√	√
2	FORMULARIO DE TRÁMITES DGII F-210	√	√	√	√	√	√	√	√

£

Atributos

- Presentó documento original
- Está correctamente escrito el nombre de la empresa.
- La dirección del establecimiento está correctamente escrita.
- Se verifico el número de NIT de la empresa
- El tramite lo realizo un delegado
- Verificar la sección del formulario en la que se realizó el cambio.
- Se tramito dentro del plazo establecido.
- Se verifico el sello y firma de presentación

Conclusión:

Brindaron los documentos originales y se verifico el debido cumplimiento a dichos requerimientos.

- £ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 Ø NO APLICA

FORMULARIO F-4

 ALCALDIA MUNICIPAL DE SAN SALVADOR PUNTO DE ATENCION EMPRESARIAL (PAE) Formulario de Trámites Empresariales		Formulario F - 4 000033	 Espacio reservado para la Municipalidad Cuenta financiera N°: NIT del contribuyente: CAE: Distrito al que pertenece la cuenta
Sr(a) Contribuyente: Identifique en la Sección (B) y (C) el número del trámite a realizar y márquelo en la casilla inferior correspondiente.			
Número del trámite que solicita: 1 2 3 4 5 6 X 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16			
Sección (A): DATOS GENERALES			
I. INFORMACIÓN DE LA EMPRESA			
Nombre de la empresa o razón social		Denominación comercial	
BAR Y RESTURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.		BARES MODERNOS	
Dirección			
BULEVAR SERGIO VIERA DE MELLO Y AVENIDA LAS MAGNOLIAS N° 1426 COLONIA SAN BENITO			
Clave catastral	Teléfono	Fax	Correo electrónico
2726-5	2526-3456		baresmodernos@gmail.com
II. INFORMACIÓN DEL PROPIETARIO REPRESENTANTE LEGAL APÓDERADO			
Primer apellido		Segundo apellido o de casada	
MINERO		GONZÁLEZ	
DUI		NIT	
09878984-1		0614-201278-101-8	
Nombres		Género	
WALTER ALEXANDER		M <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
Pasaporte o tarjeta de residente (sólo extranjeros)		Domiciliado	
		Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
III. DOMICILIO DE NOTIFICACIÓN DEL CONTRIBUYENTE			
Dirección			
BULEVAR SERGIO VIERA DE MELLO Y AVENIDA LAS MAGNOLIAS N° 1426 COLONIA SAN BENITO			
Clave catastral	Teléfono	Fax	Correo electrónico
2726-5	2526-3456		baresmodernos@gmail.com
IV. INFORMACIÓN DE LA PERSONA DELEGADA PARA HACER EL TRÁMITE - ÚNICAMENTE PAR TRÁMITES DE SERVICIOS			
Primer apellido		Segundo apellido o de casada	
Nombres		Género	
		M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
Pasaporte o tarjeta de residente (sólo extranjeros)		Domiciliado	
		Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
Sección (B): TRÁMITES DE IMPUESTOS			
1 INSCRIPCIÓN DE NEGOCIOS			
Giro: actividad económica o profesión		Fecha de constitución: Día Mes Año	
Unidades		Contabilidad formal	
		Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
Complemento de actividad - Características		Fecha de inicio de operaciones: Día Mes Año	
Equipo	Placa	N° de motor	N° de chasis
Vehículo			
Sinfonola	No aplica	No aplica	No aplica
NIT		Socios o responsables solidarios (sólo para Persona Jurídica)	
		Nombre Dirección % acciones	
Si el espacio para socios o responsables solidarios no es suficiente, adjunte un anexo que siga el mismo formato del Formulario			
2 TRASPASO DE CUENTA COMERCIAL			
DATOS DEL NUEVO PROPIETARIO		Fecha del traspaso: Día Mes Año	
Primer apellido		Segundo apellido o de casada	
Nombres		Género	
		M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
DUI		NIT	
Pasaporte o tarjeta de residente (sólo extranjeros)		Domiciliado	
		Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
3 SUSTITUCIÓN DE VEHICULO			
N° de motor		N° de chasis	
Marca		Modelo	
4 CAMBIO DE NOMBRE O RAZÓN SOCIAL			
Nuevo nombre de la empresa o razón social		Fecha del cambio: Día Mes Año	
Nueva denominación comercial			
5 CAMBIO DE DIRECCIÓN O DOMICILIO			
Fecha del cambio: Día Mes Año			
Nueva dirección o domicilio			
Nueva clave catastral	Teléfono	Fax	Correo electrónico
6 CAMBIO DE ACTIVIDAD ECONÓMICA			
Nuevo giro: actividad económica o profesión		Fecha del cambio: Día Mes Año	
7 CAMBIO DE REPRESENTANTE LEGAL			
DATOS DEL NUEVO REPRESENTANTE LEGAL		Fecha del cambio: Día 20 Mes 11 Año 2016	
Primer apellido		Segundo apellido o de casada	
CALLEJAS		VILLANUEVA	
DUI		NIT	
04567265-1		0614-150875-106-3	
Nombres		Género	
MIGUEL FRANCISCO		M <input checked="" type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/>	
Pasaporte o tarjeta de residente (sólo extranjeros)		Domiciliado	
		Si <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	
8 APERTURA O CIERRE DE SUCURSALES			
Nombre comercial		Dirección	
Fecha de apertura		Fecha de cierre	

ORIGINAL - MUNICIPALIDAD

9 INACTIVIDAD DE OPERACIONES Fecha del cese de operaciones Día <input type="text"/> Mes <input type="text"/> Año <input type="text"/>	10 CIERRE DE CUENTAS Fecha del cierre de la empresa Día <input type="text"/> Mes <input type="text"/> Año <input type="text"/>
--	---

Sección (C): TRÁMITES DE SERVICIOS

11 ELEMENTOS PUBLICITARIOS Primera vez <input type="checkbox"/> Renovación <input type="checkbox"/> Cierre <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>						
Cuenta del elemento publicitario	Nombre del propietario del elemento publicitario			NIT	Distrito	Material
Leyenda	Dimensiones (mt)		Tipo de elemento publicitario	Altura del nivel de piso al borde interior del elemento (mt)	N° de caras	Clave catastral
	Alto	Ancho				
Dirección exacta donde se ubica el elemento publicitario						
Si desea instalar más de un elemento publicitario, adjunte un anexo que siga el mismo formato del Formulario						

12 LICENCIAS						
Comercialización de bebidas alcohólicas <input type="checkbox"/>			Trabajar en la instalación de elementos publicitarios <input type="checkbox"/>			
Primera vez <input type="checkbox"/>	Envasada <input type="checkbox"/>		Primera vez <input type="checkbox"/>	Estructuras a instalar:		
Renovación <input type="checkbox"/>	Fraccionada <input type="checkbox"/>		Renovación <input type="checkbox"/>	0-50 <input type="checkbox"/>	51-100 <input type="checkbox"/>	101 ó más <input type="checkbox"/>
Instalación de circos internacionales <input type="checkbox"/>			Presentación de espectáculos públicos <input type="checkbox"/>			
Nombre del circo o espectáculo que se presentará			Lugar de presentación			
Día(s) de presentación			Horario de presentación			

13 MATRÍCULAS						
	1a. Vez	Renovación	Placas	Marca	Modelo	Serie
Sinfonola			No aplica			
Aparatos parlantes	Equipo		No aplica			
	Vehículo		No aplica			
Imprenta			No aplica			
Si desea detallar maquinaria adicional para el caso de imprentas, adjunte un anexo que siga el mismo formato del Formulario						

14 PERMISOS						
Consumo de bebidas alcohólicas <input type="checkbox"/>			Actividad musical <input type="checkbox"/>			
Primera vez <input type="checkbox"/>	Renovación <input type="checkbox"/>		Primera vez <input type="checkbox"/>	Renovación <input type="checkbox"/>		
Presentación de conjuntos, orquestas y mariachis <input type="checkbox"/>			Tríos y músicos individuales <input type="checkbox"/>			
Discotecas que utilizan medios electrónicos <input type="checkbox"/>			Karaoke y ambientación del lugar <input type="checkbox"/>			
Presentación de artista internacional <input type="checkbox"/>						
Nombre del artista			Lugar de presentación			
Día(s) de presentación			Horario de presentación			

15 CIERRE DE EXPEDIENTE EN EL DEPARTAMENTO DE LICENCIAS, MATRÍCULAS Y PERMISOS						
Actividad realizada				Fecha del cierre de la actividad		
				Día	Mes	Año

16 LICENCIA POR FUNCIONAMIENTO Primera vez <input type="checkbox"/> Renovación <input type="checkbox"/> Cierre <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>						
1. DATOS DEL PROPIETARIO DEL INMUEBLE DONDE SE REALIZA O REALIZARÁ LA ACTIVIDAD						
Nombre			DUI	NIT		
Nombre del representante legal (si se trata de una sociedad)			DUI (Rep. Legal)	NIT (Rep. Legal)		
NIT de la sociedad			Giro			
2. DATOS DEL INMUEBLE DONDE SE REALIZA O REALIZARÁ LA ACTIVIDAD						
Dirección						
Clave catastral	Teléfono	Fax	Correo electrónico			
Si requiere Licencia por funcionamiento para más de una actividad, adjunte un anexo que siga el mismo formato del Formulario						

DECLARACION JURADA

Declaro que la información contenida en este documento corresponde absoluta y fidedignamente a la realidad y que se adecua a lo exigido por la reglamentación municipal. Manifiesto mi pleno conocimiento que el Gobierno Municipal de San Salvador en ejercicio de sus atribuciones y funciones de inspección, verificación y fiscalización establecidas por el Código Municipal, la Ley General Tributaria Municipal y las Ordenanzas Municipales respectivas, está facultado para sancionar si constatase la falsedad de lo declarado, haciéndome responsable de la pena determinada y afrontando las acciones que la Ley dispone.

[Firma]
MIGUEL FRANCISCO CALLEJAS VILLANUEVA
 Nombre y firma del contribuyente o representante legal

SECCION DE TRÁMITES DE LA MUNICIPALIDAD

[Sello y Firma]
JULIA MERINO
 Nombre del receptor Firma y sello

Día 15 Mes 12 Año 2016
 Fecha de presentación del trámite

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERIODO 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
AUDITADO:
TÍTULO: RÓTULO DE PROHIBICION DE BEBIDAS A MENORES DE EDAD, HORARIO DE VENTA Y CONSUMO

REF. P|T: 3110-4
HECHO POR : EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

N°	RÓTULOS	a)	b)	c)	d)	e)	f)
1	RÓTULO DE "SE PROHÍBE LA VENTA Y CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE EDAD"	√	√	√	√	√	√
2	RÓTULO DONDE SE EXPRESE EL HORARIO DE RESTRICCIÓN PARA LA VENTA Y CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS	√	√	√	√	√	√
3	COMPROBAR LAS MEDIDAS MÍNIMAS ESTABLECIDAS PARA LOS RÓTULOS.	√	√	√	√	√	√
4	LOS RÓTULOS ESTAN EN LUGAR VISIBLE AL PÚBLICO	√	√	√	√	√	√

⌚

Atributos

- a) Está correctamente escrito el nombre de la empresa.
- b) Se tramita dentro del plazo establecido.
- c) Presentó documento original.
- d) La dirección del establecimiento está correctamente escrita.
- e) Es legible y consta de las medidas adecuadas el documento presentado.
- f) Consta de los sellos y firmas respectivos.

Conclusión:

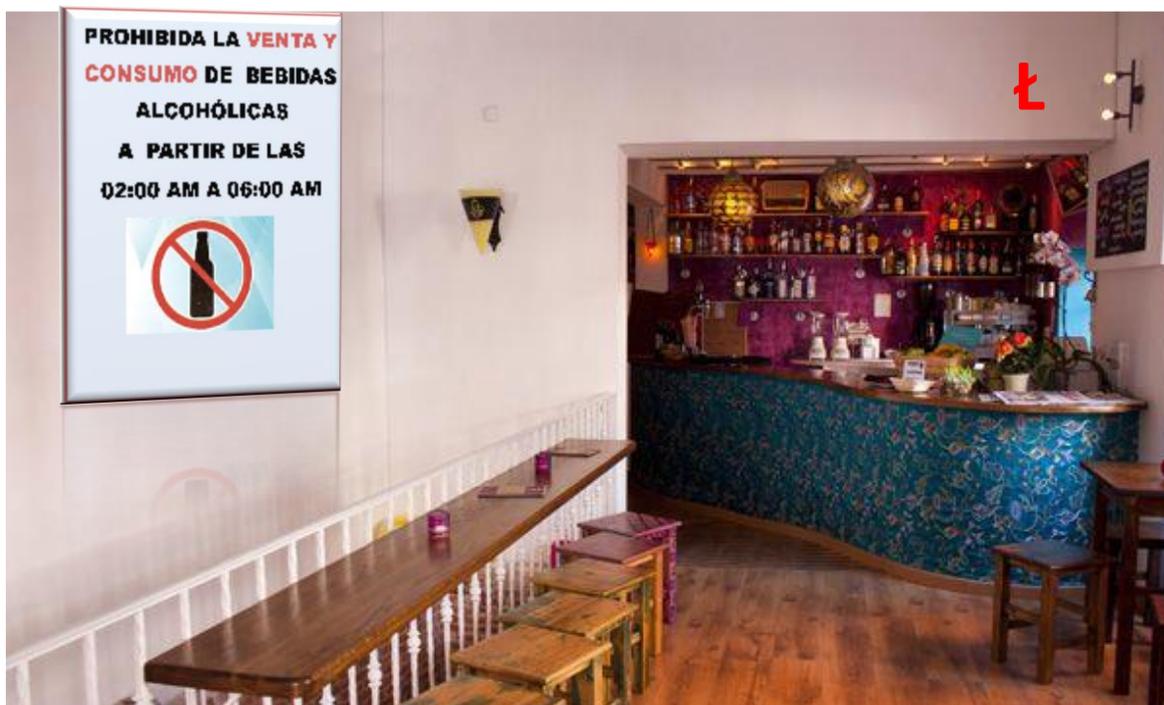
Se comprobaron las medidas de los rótulos de acuerdo a la Ordenanza Reguladora de la Comercialización de bebidas Alcohólicas y se ha cumplido con todos sus requerimientos.

- ⌚ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
- √ CUMPLE ATRIBUTO
- ∅ NO APLICA

RÓTULO DE SE PROHIBE LA VENTA A MENORES



RÓTULO DE RESTRICCIÓN DE HORARIO



CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERIODO 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
AUDITADO:
TÍTULO: NIVELES DE RUIDO ADECUADO

REF. P|T: 3110-5
HECHO POR : EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

N°	SONIDO PERMITIDO	a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)	h)	i)	j)	k)
1	FRASE "LOS NIVELES SONOROS EN EL INTERIOR DE ESTE LOCAL PUEDEN PRODUCIR LESIONES PERMANENTES EN EL OIDO"	√	√	∅	√	√	∅	∅	∅	∅	∅	∅
3	AIRE ACONDICIONADO, VENTILADORES, EXTRACTORES Y BOMBAS.	∅	∅	∅	∅	√	√	√	√	√	∅	√
4	SISTEMA DE ALARMA A PRESENTADO DESPERFECTOS EN SU FUNCIONAMIENTO.	∅	∅	∅	∅	√	√	√	√	√	∅	√

£

Atributos

- a) Se posee un rotulo con la advertencia de los niveles sonoros un lugar visible.
- b) Se conocen la tabla de los niveles máximos permisibles.
- c) Se exceden los niveles sonoros máximos permisibles.
- d) Se miden los niveles sonoros en el interior del local.
- e) Se posee equipo para garantizar que los niveles sonoros no excedan los máximos permisible.
- f) Se mide los sonidos que emiten los equipos de aire acondicionado.
- g) Se miden los sonidos que emitidos los ventiladores.
- h) Se miden los sonidos que emiten los extractores de humo y olores.
- i) Se ha medido la densidad del sonido que emitiera la alarma si se activara.
- j) Se ha notado que se activa sola frecuentemente.
- k) Se realizan chequeos de medición de ruidos frecuentemente.

Conclusión: De acuerdo a la Ordenanza Reguladora de la Contaminación de ruidos se realiza un chequeo de los ruidos que se emiten por los diferentes equipos

- £ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 ∅ NO APLICA

SISTEMA DE VENTILACIÓN Y EXTRACCIÓN



MEDICIÓN DE LOS NIVELES SONOROS



CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERIODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTOS DE ORDENANZAS MUNICIPALES
TÍTULO DE CÉDULA: RÓTULOS DEL NEGOCIO

REF. P|T: 3110-6
HECHO POR : EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

Nº	RÓTULOS	a)	b)	c)
1	EXISTENCIA DE RÓTULOS DEL NEGOCIO	∅	∅	∅
2	PERMISO O RENOVACIÓN DEL RÓTULO	∅	∅	∅
3	COMPROBAR LAS MEDIDAS MÍNIMAS ESTABLECIDAS PARA LOS RÓTULOS.	∅	∅	∅
4	SI NO SE POSEE RÓTULO PRESENTO EL ESCRITO O DECLARACIÓN JURADA ANTE LA MUNICIPALIDAD DANDO FE QUE NO POSEE RÓTULO, PAGANDO EL DERECHO DE LA INSPECCIÓN RESPECTIVA	√	√	√

— £ —

Atributos

- a) Está correctamente escrito el nombre de la empresa.
- b) Se tramitó dentro del plazo establecido.
- c) Presentó documento original de los trámites solicitados.
- d) Los documentos cuentan con sello y firma de la institución gubernamental.

Conclusión:

De acuerdo a la Ordenanza Reguladora de Rótulos Comerciales en el Municipio de San Salvador cumple en la medida ya que no posee rotulo por el momento, sin embargo ha presentado la declaración jurada de que no posee rotulo.

- £ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
- √ CUMPLE ATRIBUTO
- ∅ NO APLICA

DECLARACIÓN JURADA DE NO RÓTULO



GOBIERNO DE
SAN SALVADOR

DELEGACIÓN
DISTRITAL 3

Señores (a)
Jefe de la Delegación Distrital No _____
Alcaldía Municipal de San Salvador

Yo Miguel Francisco Callejas Villanueva, mayor de edad, con Documento Único de Identidad número 04567265-1 y NIT 0614-150875-106-3 en calidad de representante legal o apoderado de la sociedad: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V. denominada BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V. con NIT 0614-100192-002-9 por este medio, MANIFIESTO:

Que la actividad económica que desarrollo, según CAE Bar y Restaurante en el inmueble con clave catastral 2726-5 ubicado en Boulevard Sergio Viera de Mello y avenida las Magnolias No 1426, Colonia San Benito

NO POSEO NINGUN ROTULO Y/O VALLA INSTALADO, EN EL ESPACIO PUBLICO CIRCUNDANTE NI EN EL MUNICIPIO DE SAN SALVADOR.

Lo manifestado en este presente escrito, puede ser corroborado por la Alcaldía Municipal de San Salvador cuando así lo estime conveniente

Señalo para oír notificaciones los siguientes datos:

Boulevard Sergio Viera de Mello y avenida las Magnolias No 1426, Colonia San Benito

Teléfono: 2526-3456

Correo: _____

F. 
MIGUEL FRANCISCO CALLEJAS VILLANUEVA

Anexo

1. Copia de NIT de la sociedad
2. Copia de DUI y NIT de representante legal
3. Croquis de ubicación



Programa de auditoría: *Cumplimiento del Ministerio de Salud.*

Nombre de la entidad auditada: *Bar y Restaurante Moderno, S.A de C.V.*

Periodo: Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017.

Objetivo: Verificar el debido cumplimiento de las diferentes obligaciones contenidas en el Código de Salud.

REF: 3200

No	PROCEDIMIENTO	REFERENCIA	HECHO POR
1	Solicite el permiso o renovación del permiso sanitario del establecimiento.	<u>3210/1</u>	
2	Documente si se tienen establecidas medidas para mantener la higiene en los alimentos.	<u>3210/2</u>	
3	Verifique que se cuenten con medidas necesarias para proteger a la población de la contaminación de humo que es emitido por el área de cocina.	<u>3210/3</u>	
4	Evidenciar que la empresa tome medidas para controlar la entrada y salida de la materia prima de manera que las condiciones en las que se mantenga sean adecuadas.	<u>3210/4</u>	
5	Compruebe si la empresa tiene establecido un programa que indique la fecha de revisión del vencimiento de los productos.	<u>3210/5</u>	
6	Documente si cumple con las medidas de seguridad e higiene al momento de elaborar los alimentos y bebidas.	<u>3210/6</u>	
7	Compruebe que las personas que manipulan alimentos y bebidas posean el certificado de salud correspondiente.	<u>3210/7</u>	

Preparó _____ Fecha _____

Revisó _____ Fecha _____

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTOS DEL MINISTERIO DE SALUD
TÍTULO DE CÉDULA PERMISO SANITARIO

REF. P|T: 3210-1
HECHO POR: EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

N°	PERMISO SANITARIO	a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)
1	VERIFIQUE SI POSEE PERMISO SANITARIO OTORGADO POR EL MINISTERIO DE SALUD	√	√	√	∅	∅	√	∅
2	FIRMAS Y SELLOS	∅	∅	∅	√	∅	√	∅
3	TIEMPO DE VIGENCIA DEL PERMISO OTORGADO	∅	∅	∅	∅	√	√	∅

┌

Atributos

- a) Está correctamente escrito el nombre de la empresa.
- b) Se tramitó dentro del plazo establecido.
- c) Presentó documento original o copia.
- d) El documento se encuentra debidamente firmado y sellado por la entidad reguladora.
- e) Se encuentra vigente el permiso presentado durante la revisión de auditoría.
- f) Se encuentra el permiso original copia en lugar visible al público en el establecimiento.
- g) Se nota alguna alteración o modificación en el documento que se revisó.

Conclusión:

De acuerdo al Código de Salud ha cumplido en relación a la obtención del permiso de sanidad para el ejercicio 2017

- ┌ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
√ CUMPLE ATRIBUTO
∅ NO APLICA

REGISTRO DE SANIDAD

MINISTERIO DE SALUD
REGION DE SALUD METROPOLITANA

EL SALVADOR

LA INFRASCrita DIRECTORA DE LA REGION DE SALUD METROPOLITANA, OTORGA LA RENOVACION DEL PERMISO SANITARIO No. 06R594-15 AL ESTABLECIMIENTO:

BAR Y RESTAURANTE MODERNO
(SUC. SAN BENITO)

PROPIEDAD DE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
UBICADO EN BULEVAR SERGIO VIERA Y AVENIDA LAS MAGNOLIAS COLONIA SAN BENITO, SAN SALVADOR

POR HABER CUMPLIDO CON TODOS LOS REQUISITOS EXIGIDOS POR EL CODIGO DE SALUD.

ESTE PERMISO ES VALIDO POR TRES AÑOS A PARTIR DE LA FECHA Y TENDRA VIGENCIA HASTA EL CATORCE DE DICIEMBRE DE DOS MIL DIECIOCHO.

DADO EN SAN SALVADOR, A LOS CATORCE DIAS, DEL MES DE DICIEMBRE, DEL AÑO DOS MIL QUINCE.


F. 
DRA. NADIA PATRICIA RODRIGUEZ VILLALTA
DIRECTORA DE REGION DE SALUD METROPOLITANA

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V. **REF. P|T:** 3210-2
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 **HECHO POR :** EUGA
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTOS DEL MINISTERIO DE SALUD **REVISADO POR:** VJGV
TÍTULO DE CÉDULA MEDIDAS DE HIGIENE EN LOS ALIMENTOS **FECHA DE VISITA:**

N°	MEDIDAS DE HIGIENE	a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)
1	MANUAL QUE CONTENGA MEDIDAS DE HIGIENE	∅	∅	∅	∅	∅	∅	∅
2	SE REALIZAN CAPACITACIONES	∅	∅	√	√	∅	∅	∅
3	SE CUMPLEN CON LAS MEDIDAS DE HIGIENE ESTABLECIDAS	∅	∅	∅	∅	√	√	√
4	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO OPERATIVO	∅	∅	∅	∅	∅	∅	∅

L

Atributos

- a) Se tiene un manual de medidas de higiene.
- b) Se les proporciona a los empleados que manipulan alimentos el manual de higiene.
- c) Se capacita al personal que manipula alimentos.
- d) Las capacitaciones son exclusivas para el personal que manipula alimentos.
- e) Se implementan las medidas de higiene establecidas.
- f) Se cuenta con el programa de higiene y saneamiento operativo.
- g) Se tienen mínimo dos encargados de los servicios higiénicos.

Conclusión:

De acuerdo al Código de Salud ha cumple con capacitar al personal en medidas de higiene para el personal que manipula los alimento, pero sería bueno que se tomara encuentra al resto del personal

- L VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 ∅ NO APLICA

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V **REF. P|T:** 3210-3
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 **HECHO POR :** EUGA
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTOS DEL MINISTERIO DE SALUD **REVISADO POR:** VJGV
TÍTULO DE CÉDULA: MEDIDAS PARA PROTEGER DE LA CONTAMINACIÓN DE HUMO **FECHA DE VISITA:**

N°	CONTAMINACIÓN DE HUMO	a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)	h)	i)
1	EXTRACTOR DE OLORES O HUMO	√	√	∅	√	∅	∅	√	√	√
2	CAMPANAS DE ACERO INOXIDABLE	√	∅	√	√	√	√	√	√	√
3	ÁREA DE COCINA	√	√	√	√	√	√	√	√	√

┌

Atributos

- a) Se posee sistema de ventilación para evitar la acumulación de calor.
- b) Se posee sistema de extractor de humo y aire contaminado.
- c) Se posee campanas para dirigir el humo al exterior del local.
- d) La campana de extracción se encuentra sobre los aparatos de concocción.
- e) El tamaño no de la campana es suficiente para eliminar todos los vapores.
- f) La cocina está ubicada en un espacio cerrado alejado de los clientes.
- g) Los sistemas de ventilación y extracción funcionan correctamente.
- h) Se les brinda mantenimiento a los sistemas de ventilación.
- i) Se le brinda limpieza con regularidad a las campanas.

Conclusión:

Cumple con las medidas de protección al cliente para evitar que el humo llegue a los clientes al momento de estar en el local.

- ┌ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 ∅ NO APLICA

CAMPANA DE ACERO



CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V. **REF. P|T:** 3210-4
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 **HECHO POR :** EUGA
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTOS DEL MINISTERIO DE SALUD **REVISADO POR:** VJGV
TÍTULO DE CÉDULA MEDIDAS DE CONTROL DE LA MATERIA PRIMA **FECHA DE VISITA:**

N°	MEDIDAS DE CONTROL	a)	b)	c)	d)	e)
1	ENTRADAS DEL LOCAL	√	∅	∅	∅	∅
2	INGRESO DE CLIENTES	∅	√	∅	∅	∅
3	INGRESO DE MATERIA PRIMA	∅	∅	√	√	√

L

Atributos

- a) El local cuenta con más de una entrada.
- b) Se cuenta con una entrada exclusiva para los clientes.
- c) La entrada para ingresar la materia prima, que no es la misma que la de los clientes.
- d) Se lleva un control adecuado de la materia prima que ingresa.
- e) Se verifica que el producto este fresco y de buena calidad.

Conclusión: Hasta el momento se está cumpliendo con medidas de control al momento de recepcionar la materia prima

L VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 ∅ NO APLICA

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V. **REF. P|T:** 3210-5
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 **HECHO POR :** EUGA
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTOS DEL MINISTERIO DE SALUD **REVISADO POR:** VJGV
TÍTULO DE CÉDULA REVISIÓN DE FECHAS DE VENCIMIENTO **FECHA DE VISITA:**

Nº	FECHAS DE VENCIMIENTO	a)	b)	c)	d)	e)	f)
1	PROGRAMACIÓN DE VERIFICACIÓN	√	√	∅	∅	∅	∅
2	PERSONAL QUE REALIZA LA REVISIÓN	∅	∅	√	√	∅	∅
3	FRECUENCIA DE LA REVISIÓN	∅	∅	∅	∅	√	√

┌

Atributos

- a) Existe una programación para verificar las fechas de caducidad de los productos.
- b) Existe un encargado que programa las fechas de verificación de los alimentos.
- c) Hay una persona específica para realizar lo verificación del vencimiento de la metería prima.
- d) La persona encargado lleva un control de las mercancías por vencer.
- e) Una vez a la semana se realiza la verificación del vencimiento.
- f) Se verifica hasta que se realiza o ingresa una nueva orden de compra para abastecer las existencias.

Conclusión:

Se lleva un control adecuado de los productos en cuanto a su vencimiento, se sugiere llevar con más frecuencia la revisión de los productos que tienen fecha de vencimiento bastante corta como por ejemplo la leche, entre otros.

- ┌ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 ∅ NO APLICA

VERIFICACIÓN DE FECHAS DEL VENCIMIENTO DE PRODUCTOS



CONTROL DE PRODUCTOS



CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V. **REF. P|T:** 3210-6
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 **HECHO POR :** EUGA
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTOS DEL MINISTERIO DE SALUD **REVISADO POR:** VJGV
TÍTULO DE CÉDULA: MEDIDAS DE HIGIENE AL MOMENTO DE ELABORAR LOS ALIMENTOS **FECHA DE VISITA:**

N°	ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	a)	b)	c)	d)	e)	f)
1	CORRECTO LAVADO DE MANOS	√	√	∅	∅	∅	∅
2	ÁREA DE COCINA	∅	∅	√	∅	∅	∅
3	UNIFORMES LIMPIOS	∅	∅	∅	√	∅	∅
4	LIMPIEZA DE FRUTAS Y VERDURAS	∅	∅	∅	∅	√	∅
5	UTENSILIOS DE COCINA	∅	∅	∅	∅	∅	√

— £ —

Atributos

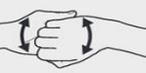
- a) Se ha explicado al personal el correcto lavado de manos.
- b) Se posee un rotulo explicativo del correcto lavado de manos.
- c) Se limpia y desinfecta el área de cocina antes y después de cocinar.
- d) Los cocineros portan uniformes y estos están debidamente limpios.
- e) Se lavan las frutas y verduras antes de su preparación.
- f) Los utensilios deben estar limpios y en buen estado.

Conclusión:

Cumple con las medidas de higiene al momento de preparar los alimentos.

- £ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
- √ CUMPLE ATRIBUTO
- ∅ NO APLICA

INDICACIONES PARA EL LAVADO DE MANOS

<p>0</p>  <p>Mójese las manos con agua;</p>	<p>1</p>  <p>Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;</p>	<p>2</p>  <p>Frótese las palmas de las manos entre sí;</p>
<p>3</p>  <p>Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;</p>	<p>4</p>  <p>Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;</p>	<p>5</p>  <p>Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;</p>
<p>6</p>  <p>Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;</p>	<p>7</p>  <p>Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;</p>	<p>8</p>  <p>Enjuáguese las manos con agua;</p>
<p>9</p>  <p>Séquese con una toalla desechable;</p>	<p>10</p>  <p>Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;</p>	<p>11</p>  <p>Sus manos son seguras.</p>

ASEO EN ÁREA DE COCINA



PORTAR UNIFORME



UTENSILIOS LIMPIOS Y BUEN ESTADO



LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS



CLIENTE BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V. **REF. P|T:** 3210-7
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 **HECHO POR :** EUGA
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTOS DEL MINISTERIO DE SALUD **REVISADO POR:** VJGV
TÍTULO DE CÉDULA: CERTIFICADO DE SALUD DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS **FECHA DE VISITA:**

N°	CERTIFICADOS DE SALUD	a)	b)	c)	d)
1	LOS EMPLEADOS RECIBEN CAPACITACION PARA MANIPULAN ALIMENTOS	√	√	∅	∅
2	POSEEN CARNÉ DE LOS EMPLEADOS QUE MANIPULAN ALIMENTOS	∅	∅	√	√

┌

Atributos

- a) Todos los empleados que manipulan alimentos asisten a la capacitación.
- b) Todos los empleados que asistieron a la capacitación la aprobaron.
- c) Los que aprobaron la capacitación poseen su carné.
- d) Está vigente el carné de salud de los manipuladores de alimentos.

Conclusión:

De acuerdo a la Ordenanza Reguladora de Rótulos Comerciales en el Municipio de San Salvador se ha cumplido con todos sus requerimientos.

- ┌ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 ∅ NO APLICA

CARNÉ DE MANIPULADOR DE ALIMENTO

	<p>MINISTERIO DE SALUD EL SALVADOR UNIDOS CRECEMOS TODOS</p>
LA REGION DE SALUD METROPOLITANA.	
CERTIFICA QUE:	
KARLA POSADA	
ESTA CAPACITADO/A COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS. APROBANDO CURSILLO IMPARTIDO .	
EN: BAR Y RESTAURANTE MODERNO	
DEL: 25/07/2018	
CON UN TOTAL DE 8 HORAS.	
DIRECTOR UCSF	

Programa de auditoría: *Cumplimiento de Leyes Tributarias.*
Nombre de la entidad auditada: *Bar y Restaurante Moderno, S.A de C.V.*
Periodo: Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017.
Objetivo: Verificar el debido cumplimiento de las diferentes obligaciones contenidas en las diferentes Leyes Tributarias.

REF: 3300

No	PROCEDIMIENTO	REFERENCIA	HECHO POR
	Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y las Bebidas Alcohólicas.		
1	Verifique que todas las bebidas estén debidamente identificadas y selladas.	<u>3310/1</u>	
2	Revise que las etiquetas de las bebidas contengan la leyenda "El consumo excesivo de este producto es dañino para la salud y crea adicción. Se prohíbe su venta a menores de 18 años"	<u>3310/2</u>	
3	Verifique dentro de las instalaciones del negocio que no exista alcohol etílico, viñetas o etiquetas y cierres de tapón sueltos.	<u>3310/3</u>	
4	Indague si realizan importaciones de bebidas alcohólicas.	<u>3310/4</u>	
5	Solicite la declaración mensual del impuesto específico y ad-valorem para comprobar el pago del impuesto por las ventas de bebidas alcohólicas.	<u>3310/5</u>	
	Ley de Impuesto sobre las Bebidas Gaseosas, Isotónicas, Fortificantes o Energizantes, Jugos, Néctares, Frescos y Preparaciones Concentradas o en Polvo para la Elaboración de Bebidas.		
1	Verifique en la declaración mensual del impuesto ad-valorem el pago del referido impuesto por las ventas de bebidas establecidas en esta ley.	<u>3320/1</u>	
2	Indague si se importan bebidas gaseosas, isotónicas, fortificantes o energizantes, jugos, néctares, frescos y polvo para su elaboración.	<u>3320/2</u>	

Preparó _____ Fecha _____
 Revisó _____ Fecha _____

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTO DE LEYES TRIBUTARIAS
TÍTULO DE CÉDULA BEBIDAS DEBIDAMENTE SELLADAS.

REF. P/T: 3310-1
HECHO POR : EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

N°	BEBIDAS SELLADAS	a)	b)	c)	d)	e)
1	VERIFICACIÓN DE BEBIDAS	√	√	∅	∅	∅
2	PERSONA ENCARGADA DE REALIZAR LA VERIFICACION	∅	∅	√	√	√

£

Atributos

- a) Se verifica que las bebidas estén debidamente selladas al momento del ingreso.
- b) Se verifica que las bebidas tengan su respectiva etiqueta.
- c) Se lleva un control de dicha verificación de las bebidas.
- d) Se ha asignado un encargado de realizar dicha verificación.
- e) Realizan verificaciones periódicas a las bebidas.

Conclusión: De acuerdo a la Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y las Bebidas Alcohólicas se ha cumplido con lo requerido.

£ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 ∅ NO APLICA

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V. **REF. P|T:** 3310-2
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 **HECHO POR :** EUGA
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTO DE LEYES TRIBUTARIAS **REVISADO POR:** VJGV
TÍTULO DE CÉDULA REVISION DE ETIQUETAS CON LEYENDA **FECHA DE VISITA:**

N°	ETIQUETAS DE BEBIDAS	a)	b)	c)	d)	e)
1	PERSONAL VERIFICADOR DE ETIQUETAS	√	√	√	∅	∅
2	CONTROL SOBRE LA VERIFICACIÓN	∅	∅	∅	√	√

L

Atributos

- a) Se ha asignado un encargado de realizar dicha verificación de etiquetas.
- b) El responsable verifica que la etiqueta contenga la leyenda "El consumo excesivo de este producto es dañino para la salud".
- c) El responsable verifica que la etiqueta contenga la leyenda "Se prohíbe la venta a menores de 18 años".
- d) Existe un detalle donde queda referencia de la verificación realizada.
- e) Se realiza periódicamente la revisión de las etiquetas.

Conclusión De acuerdo a la Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y las Bebidas Alcohólicas se ha cumplido con todos sus requerimientos.

L VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 ∅ NO APLICA

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V. **REF. P|T:** 3310-3
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 **HECHO POR :** EUGA
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTO DE LEYES TRIBUTARIAS **REVISADO POR:** VJGV
TÍTULO DE CÉDULA VERIFICACIÓN DE ETIQUETAS DE BEBIDAS **FECHA DE VISITA:**

N°	ETIQUETAS DE BEBIDAS	a)	b)	c)	d)	e)
1	PERSONAL DE VERIFICACIÓN DE ETIQUETAS	√	√	√	√	√
2	VERIFICACIÓN DE OTROS PRODUCTOS	√	√	√	√	√

┌

Atributos

- a) Se ha asignado un encargado de verificar las etiquetas.
- b) El encargado verifica que no existan etiquetas sueltas dentro del establecimiento, aunque esta se puede desprender de una bebida.
- c) Se verifica que no existan tapones sueltos, que en ciertas ocasiones salen sin romper el sello de seguridad.
- d) El encargado se asegura que no exista ningún tipo de alcohol que no es permisible poseer en el negocio.
- e) Se realiza periódicamente este tipo de revisión dentro del negocio.

Conclusión De acuerdo la Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y las Bebidas Alcohólicas se ha cumplido con todos sus requerimientos.

┌ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 ∅ NO APLICA

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTO DE LEYES TRIBUTARIAS
TÍTULO DE CÉDULA: IMPORTACIONES DE BEBIDAS

REF. P|T: 3310-4
HECHO POR : EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

N°	ETIQUETAS DE BEBIDAS	a)	b)	c)	d)	e)
1	IMPORTACION DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CERVEZAS)	∅	∅	∅	∅	∅
2	IMPORTACION DE GASEOSAS, JUGOS , NECTAR	∅	∅	∅	∅	∅
3	IMPORTACIONES DE LICORES Y VINOS	∅	∅	∅	∅	∅

ℒ

Atributos

- Se llevan a cabo importación de bebidas que contienen o no alcohol.
- Se ha asignado un encargado de realizar las importaciones de productos que contienen alcohol.
- Con que frecuencia se importa este tipo de productos.
- Verificar la declaración del pago de impuesto por la importación de las bebidas.
- Se verifica el estado y caducidad de cada producto cuando ingresa al inventario y se mantienen en lugar adecuado para su almacenamiento.

Conclusión: La empresa por el momento no realiza este tipo importaciones de bebidas con o sin alcohol, las compras las realiza dentro del territorio nacional.

- ℒ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 ∅ NO APLICA

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTO DE LEYES TRIBUTARIAS
TÍTULO DE CÉDULA: DECLARACIÓN DE IMPUESTOS AD-VALOREM
 POR VENTA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS

REF. P|T: 3310-5
HECHO POR : EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

N°	IMPUESTO AD-VALOREM	a)	b)	c)	d)
1	SOLICITAR LA DECLARACION F06	√	√	√	√
2	VERIFICACIÓN EL PAGO DEL IMPUESTO	√	√	√	√

£

Atributos

- a) Verificar que se realicen las respectivas declaraciones por las ventas mensuales del impuesto ad-valorem por bebidas alcohólicas.
- b) Confrontar que estén incluidas las ventas de bebidas alcohólicas.
- c) Cotejar que el impuesto por la venta de bebidas alcohólicas se declare todos los meses donde existe el hecho generador.
- d) Comprobar que se realice el pago de referido impuesto.

Conclusión:

Se está cumpliendo de acuerdo a lo establecido en la Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y las Bebidas Alcohólicas.

- £ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 Ø NO APLICA

 DECLARACION DE IMPUESTOS ESPECIFICOS, AD VALOREM Y CONTRIBUCION ESPECIAL		F06 v7
REPUBLICA DE EL SALVADOR MINISTERIO DE HACIENDA DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS		NUMERO DE DECLARACION 10 106070633986 3
SEÑOR CONTRIBUYENTE LA DECLARACION DEBE ELABORARSE EXCLUSIVAMENTE EN DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA USS		
SECCION A - IDENTIFICACION		
1	NIT	0 6 1 4 - 0 1 0 1 9 8 - 1 0 1 - 1 5 2
2	NRC	1 4 5 6 6 4 - 1 0
3	NOMBRE, RAZON SOCIAL O DENOMINACION	BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V. PERIODO TRIBUTARIO MES AÑO 01 2017
4	ACTIVIDAD ECONOMICA	SERVICIO DE RESTAURANTE
SECCION E - DETERMINACION DEL IMPUESTO		
TOTAL IMPUESTO AD VALOREM, ESPECIFICO Y CONTRIBUCION ESPECIAL DEL PERIODO (Suma de casillas 80+90+96)		100 = 1,236.00 9
IMPUESTO AD VALOREM Y ESPECIFICO CANCELADO EN IMPORTACION Y PRODUCCION		101 - 0.00 7
TOTAL IMPUESTO AD VALOREM, ESPECIFICO Y CONTRIBUCION ESPECIAL		102 = 1,236.00 5
DIFERENCIAS A FAVOR MES ANTERIOR		103 - 0.00 3
IMPUESTO COMPUTADO EN DECLARACION ORIGINAL (Sólo si es Declaración Modificatoria)		104 - 0.00 1
DIFERENCIA A FAVOR APLICABLE AL MES SIGUIENTE (Si la operación de las casillas 102-103-104 es negativa)		105 = 0.00 9
SALDO A PAGAR (Si la operación de las casillas 102-103-104 es positivo)		106 = 1,236.00 7
MULTA		107 = 0.00 5
INTERESES		108 = 0.00 3
TOTAL A PAGAR		109 = 1,236.00 1
Declaro bajo juramento que los datos contenidos en la presente Declaración son expresión fiel de la verdad. Manifiesto que tengo conocimiento que incurriría en sanciones administrativas y penales en caso de incumplir la normativa legal respectiva, sanciones entre las cuales se encuentran las establecidas en los artículos 249-A y 250-A del Código Penal		USO EXCLUSIVO DE INSTITUCION RECEPTORA OFICINA DE RECEPCION VIRTUAL MINISTERIO DE HACIENDA DIRECCION GENERAL DE IMPUESTOS INTERNOS RECIBIDO 07/02/2017
 MIGUEL FRANCISCO CALLEJAS VILLANUEVA NOMBRE Y FIRMA DEL CONTRIBUYENTE, REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO		FECHA, FIRMA Y SELLO DE RECEPTOR AUTORIZADO

Fecha: 02/07/2019	Versión: F06 v7 r3	Declaración: 106070633986	Periodo: 01-2017	NT: 0614-300680-116-9
-------------------	--------------------	---------------------------	------------------	-----------------------

DATOS EXCLUSIVOS PARA EFECTUAR EN DGT (Dirección General de Tesorería) O EN BANCOS AUTORIZADOS					
Productos de Tabaco (Advalorem)	612	0.00	Armas, Pirotecnicos y Explosivos (Advalorem)	618	0.00
Bebidas Alcohólicas (Advalorem)	613	0.00	Combustible (Advalorem)	619	0.00
Cerveza (Advalorem)	614	0.00	Productos de Tabaco (Especificos)	621	0.00
Bebidas Gaseosas (Advalorem)	615	0.00	Bebidas Alcohólicas (Especificos)	622	850.00
Bebidas Energizantes (Advalorem)	616	165.00	Cerveza (Especificos)	623	0.00
Bebidas Isotonicas (Advalorem)	617	221.00	Bebidas Energizantes (Especificos)	624	0.00
Otros	625	0.00	Llamadas Telefónicas	626	0.00
Promoción Turismo	627	0.00	Alcohol Etílico Potable	628	0.00
Multa	609	0.00	Interes	610	0.00

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTO DE LEYES TRIBUTARIAS
TÍTULO DE CÉDULA: DECLARACIÓN MENSUAL DE IMPUESTO AD-VALOREM POR VENTA DE BEBIDAS GASEOSAS, JUGOS Y OTROS

REF. P|T: 3320-1
HECHO POR : EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

Nº	IMPUESTO AD-VALOREM	a)	b)	c)	d)
1	SOLICITAR LA DECLARACION F06	∅	∅	∅	∅
2	VERIFICACIÓN EL PAGO DEL IMPUESTO	∅	∅	∅	∅

£

Atributos

- a) Verificar que se realicen las respectivas declaraciones por las ventas mensuales del impuesto ad-valorem por bebidas gaseosas y jugos.
- b) Verifica que estén incluidas las ventas de bebidas gaseosas y jugos dentro de declaración.
- c) Verificar que el impuesto por la venta de bebidas gaseosas y jugos se declare todos los meses donde existe la venta.
- d) Verificar que se realice el pago del referido impuesto.

Conclusión:

La empresa no es importadora ni productora de este tipo de bebidas.

£ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 ∅ NO APLICA

Programa de auditoría: *Cumplimiento de la Ley contra el Lavado de Dinero y Activos.*

Nombre de la entidad auditada: *Bar y Restaurante Moderno, S.A de C.V.*

Periodo: Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2017.

Objetivo: Verificar el debido cumplimiento de las diferentes medidas de prevención para contrarrestar el lavado de dinero.

REF: 3400

No	PROCEDIMIENTO	REFERENCIA	HECHO POR
1	Solicite la inscripción a la Unidad Investigación Financiera (UIF).	<u>3410/1</u>	
2	Solicite la inscripción o nombramiento del oficial de cumplimiento.	<u>3410/2</u>	
3	Verifique si se informa a la UIF cualquier operación o transacción en efectivo que se considere sospechosa o no realizada por un cliente.	<u>3410/3</u>	
4	Demuestre que se posee una política interna para identificar a los clientes que requieren sus servicios a partir de un monto de \$10,000.	<u>3410/4</u>	NO APLICA
5	Compruebe que el personal está capacitado en procesos o técnicas de lavado de dinero y activos.	<u>3410/5</u>	
6	Consulte la existencia de mecanismos de auditoría interna para verificar el cumplimiento de lo establecido por la Ley Contra el Lavado de Dinero.	<u>3410/6</u>	NO APLICA

Preparó _____ Fecha _____

Revisó _____ Fecha _____

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTO DE LA LEY CONTRA EL LAVADO DE DINERO Y ACTIVOS.
TÍTULO DE CÉDULA INSCRIPCIÓN EN LA UNIDAD DE INVESTIGACIÓN FINANCIERA

REF. P|T: 3410-1
HECHO POR : EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

N°	INSCRIPCIÓN EN UIF	a)	b)
1	SOLICITAR EL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN	√	
2	VERIFICACIÓN QUE SE COMPLETO LA INSCRIPCIÓN		√

L

Atributos

- a) Revisar que los datos estén correctos
- b) Solicitar el comprobante de inscripción

Conclusión:

De acuerdo a la Ley contra el Lavado de Dinero y Activos está cumpliendo.

- L VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
- √ CUMPLE ATRIBUTO
- Ø No Aplica

FORMULARIO DE REGISTRO DE EN LA UNIDAD DE INVESTIGACIÓN FINANCIERA

1
AYUDA MEMORIA PARA REGISTRO DE SUJETO OBLIGADO

PARTE I: CATEGORIZACIÓN DEL SUJETO OBLIGADO POR APLICACIÓN DE LEY

Área o Categoría a la que pertenece como Sujeto Obligado: _____

PARTE II: IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO OBLIGADO

Persona Natural Persona Jurídica

Actividad Comercial: _____

PARTE III: DATOS GENERALES DEL SUJETO OBLIGADO

Nombre de la Persona o Razón Social: _____

Nombre Comercial: _____

Fecha de Constitución de la Empresa o Nacimiento de la Persona: _____

N° de NIT: _____ N° de NRC: _____ N° de DUI: _____

Instituciones Constituidas por Acciones: Sí No

N° de Acciones: _____ Valor Nominal de la Acción: _____ Capital Social: _____

No se tiene accionista que supere el 10% de participación. *⇨ Si marca esta opción omite el registro de accionistas.*

** Registro de Accionistas que posean más o igual al 10% de Participación en la Sociedad.*

Nombre o Razón Social: _____

Tipo de Persona: Persona Natural Persona Jurídica Nacionalidad: _____

Tipo de Documento: DUI OTROS N° de Documento: _____

Cantidad o Número de Acciones _____ % de Participación: _____

Nombre o Razón Social: _____

Tipo de Persona: Persona Natural Persona Jurídica Nacionalidad: _____

Tipo de Documento: DUI OTROS N° de Documento: _____

Cantidad o Número de Acciones _____ % de Participación: _____

Nombre o Razón Social: _____

Tipo de Persona: Persona Natural Persona Jurídica Nacionalidad: _____

Tipo de Documento: DUI OTROS N° de Documento: _____

Cantidad o Número de Acciones _____ % de Participación: _____

Registrar únicamente todos aquellos accionistas que posean un porcentaje de participación mayor o igual al 10% en la Sociedad.

2
FORMULARIO DE REGISTRO DE SUJETO OBLIGADO

PARTE IV: DATOS DE CONTACTO DEL SUJETO OBLIGADO

Representante Legal: _____

Correo electrónico: _____

Departamento: _____ Municipio: _____

Teléfono fijo: _____ Teléfono alterno: _____ Fax: _____

Dirección Comercial: _____

Tipo de Documento: DUI OTROS N° de Documento: _____

Datos de la Persona que completó este formulario en representación de la Persona Natural o Sociedad.

La persona que llena el formulario es el mismo representante.

Nombre: _____

Correo electrónico: _____

Tipo de documento: _____ N°: _____

Este formulario sirve únicamente como una guía para completar el registro de Sujeto Obligado en línea.

Quien proporcione información falsa o inexacta, se hará acreedor de sanciones administrativas y /o penales correspondientes según la Ley.

Unidad de Investigación Financiera
El Salvador, Centroamérica

COMPROBANTE DE REGISTRO



CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V.
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTO DE LA LEY CONTRA EL LAVADO DE DINERO Y ACTIVOS.
TÍTULO DE CÉDULA NOMBRAMIENTO DE OFICIAL DE CUMPLIMIENTO

REF. P|T: 3410-2
HECHO POR : EUGA
REVISADO POR: VJGV
FECHA DE VISITA:

N°	OFICIAL DE CUMPLIMIENTO	a)	b)	c)	d)
1	OFICIAL DE CUMPLIMIENTO	√	√	√	√
2	MANUAL DEL OFICIAL DE CUMPLIMIENTO	√	√	√	√

£

Atributos

- a) Verificar si se ha nombrado oficial de cumplimiento
- b) Verificar que cumpla con los requisitos establecidos para el cargo de oficial de cumplimiento
- c) Verificar si se posee el manual del oficial de cumplimiento
- d) Se han recibido capacitación para el desempeño del nombramiento

Conclusión De acuerdo a la Ley contra el Lavado de Dinero y Activos está cumpliendo.

£ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 Ø NO APLICA

CLIENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V. **REF. P|T:** 3410-3
PERÍODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 **HECHO POR :** EUGA
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTO DE LA LEY CONTRA EL LAVADO DE **REVISADO POR:** VJGV
 DINERO Y ACTIVOS. **FECHA DE VISITA:**
TÍTULO DE CÉDULA INFORME DE TRANSACCIÓN SOSPECHOSA A LA UNIDAD DE
 INVESTIGACIÓN FINANCIERA

N°	INFORME DE TRANSACCIONES	a)	b)
1	TRANSACCIONES SOSPECHOSAS	√	√
2	CON QUE FRECUENCIA SE INFORMA	√	√

┌──────────────────┐

Atributos

- a) Verificar si se han producido transacciones sospechosas
- b) Si se existen casos de transacciones sospechosas se ha informado a la UIF

Conclusión:

De acuerdo a la Ley contra el Lavado de Dinero y Activos está cumpliendo.

- ┌ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
- √ CUMPLE ATRIBUTO
- ∅ NO APLICA

CILENTE: BAR Y RESTAURANTE MODERNO, S.A. DE C.V. **REF. P|T:** 3410-5
PERIODO AUDITADO: 01 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017 **HECHO POR :** EUGA
ÁREA AUDITADA: CUMPLIMIENTO DE LA LEY CONTRA EL **REVISADO POR:** VJGV
TÍTULO DE CÉDULA CAPACITACIÓN A PERSONAL EN TÉCNICAS **FECHA DE VISITA:**
 DE LAVADO DE DINERO

Nº	CAPACITACIONES AL PERSONAL	a)	b)	c)	d)
1	CAPACITACION AL PERSONAL	√	√	√	√
2	CON QUE FRECUENCIA	√	√	√	√

£

Atributos

- a) Se ha capacitado al personal con respecto a la ley de Lavado de Dinero y Activos.
- b) Cuantas capacitaciones se han recibido con respecto a esta ley
- c) Se les explico la finalidad de esta ley
- d) Se les explico las consecuencias al no cumplir con la ley

Conclusión:

De acuerdo a la Ley contra el Lavado de Dinero y Activos está cumpliendo.

£ VERIFICADOS CONTRA DOCUMENTOS
 √ CUMPLE ATRIBUTO
 Ø NO APLICA

CONCLUSIONES

La mayoría de bares y restaurantes no poseen un profesional en auditoría interna, sino que el gerente, control de calidad, contador son los encargados de realizar dicha función, por lo cual se hace necesario contar con una herramienta que les facilite verificar el cumplimiento de leyes y regulaciones a las que están obligados.

Se concluyó que este tipo de establecimientos se interesa más por capacitar al personal en el área de ventas, ya que considera que si no dan buen trato a los clientes el negocio se acaba, dejando a un lado la parte del control interno que verifique el buen funcionamiento de la empresa en cuanto a leyes y regulaciones.

La implementación de los programas de auditoría servirá de guía para evaluar el cumplimiento de leyes facilitando a las empresas de bares y restaurantes evaluar sus niveles de desempeño.

RECOMENDACIONES

Se recomienda la implementación de la función de auditoría interna y poner en práctica la herramienta de los programas específicos a la regulación de los bares y restaurantes al momento de examinar sus niveles de cumplimiento.

Se sugiere la implementación de capacitaciones periódicas a todas las áreas de la empresa de manera que contribuya a mejorar continuamente los procesos que realizan y lograr los objetivos planteados.

Se propone que la empresa utilice los programas de auditoría y de esta manera podrán detectar errores que se han estado cometiendo y así también mejorar su control interno.

BIBLIOGRAFÍA

- ares.sv*. (2018). Obtenido de <http://ares.sv/directorio-gastronomico/>
- ares.sv/nuestra-historia*. (2017).
- Bistro, F. H. (2018). *www.hausfonduebistro.com*. Obtenido de www.hausfonduebistro.com
- CAMERSAL, C. d. (2017). Noches de Compras 50 años. *CIE Comercio e Industria*, 8,9.
- COSATUR, C. S. (2016). Guia de Organizacion de Archivos. 2/5.
- cursosgastronomia.com.mx*. (05 de Febrero de 2018). Obtenido de <http://www.cursosgastronomia.com.mx/blog/consejos/tipos-de-restaurante/>
- escuelahosteleria.org/portal/recetas/materiales/7Actk2tbK.pdf*. (s.f.).
- eumed.net/libros-gratis*. (2011).
- <http://www.elsalvador.com/>. (s.f.).
- informa-temas.blogspot.com/antecedentes-historicos*. (abril de 2011).
- MIPP*. (2016).
- MITUR, M. d. (2004). *Guia de Organizacion de Archivos*, 1/4.
- prezi.com/nfcihccqyszg/antecedentes-de-los-restaurantes*. (s.f.).
- Santillana, J. R. (2013). *Auditoría Interna* (Tercera Edición ed.).
- Santillana, J. R. (2013, pag. 11).
- tallerdeturismopractico2*. (03 de Febrero de 2018). Obtenido de <http://tallerdeturismopractico2.blogspot.com/p/clasificacion-de-los-restaurantes>
- webquery.ujmd.edu.sv*. (2017).
- www.camarasal.com/sobre-camarasal/historia*. (2018).
- www.elbartender.com/el-origen-de-los-bares/*. (s.f.).
- www.estrategiaynegocios.net*. (2017).
- www.iaiel salvador.org*. (15 de 03 de 2018).

ANEXOS

Anexos

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Presentación de resultados

Anexo 2: Cuestionario de Investigación

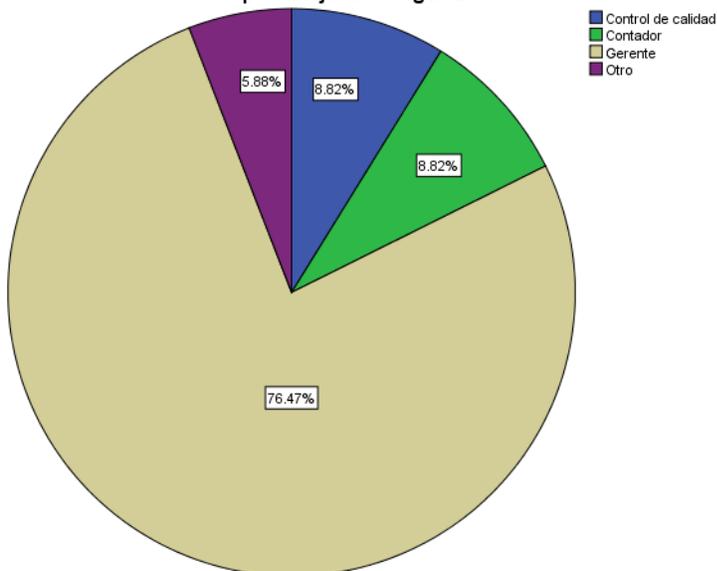
PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

Pregunta 1: De las siguientes opciones ¿Quién es el encargado de verificar los procesos para mejorar la organización?

Objetivo: Conocer quién es el encargado de ejercer procedimientos de control dentro de las empresas del sector de bares y restaurantes.

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Control de calidad	3	8.8%
Contador	3	8.8%
Gerente	26	76.5%
Otro	2	5.9%
Total	34	100.0%

De las siguientes opciones ¿Quién es el encargado de verificar los procesos para mejorar la organización?



Análisis

Los resultados que nos indican que la persona encargada de verificar los procesos de para mejorar el funcionamiento del establecimiento dentro del sector de bares y restaurantes es

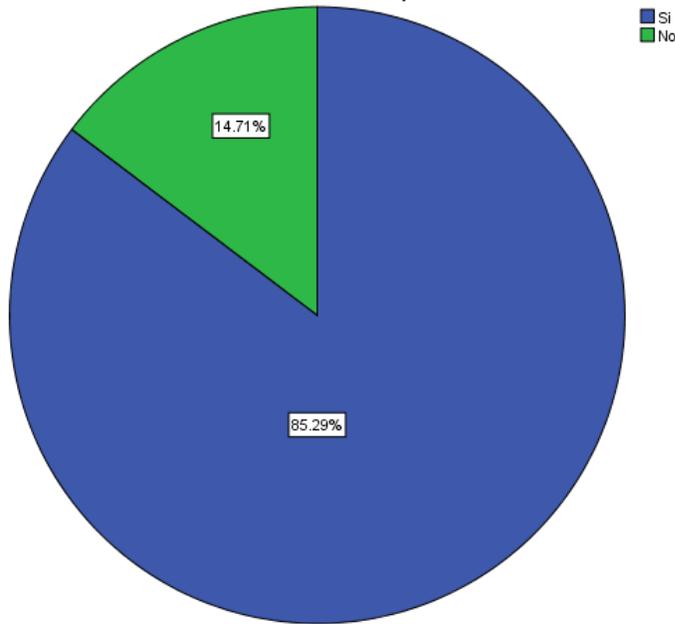
principalmente el gerente, con un 76.5% a quien le es asignada la responsabilidad del negocio, los contadores y control de calidad en ambos casos solo ejercen en un 8.8% y solo un 5.9% indico otros, llamando al encargado esta función como procesos o a través del representante legal.

Pregunta 2: ¿Implementan capacitaciones continuas para el logro de los objetivos de la empresa?

Objetivo: Determinar si en el sector en estudio existe interés en capacitar al personal que trabaja dentro de la organización.

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	29	85.3%
No	5	14.7%
Total	34	100.0%

¿Implementan capacitaciones continuas para el logro de los objetivos de la empresa?



Análisis:

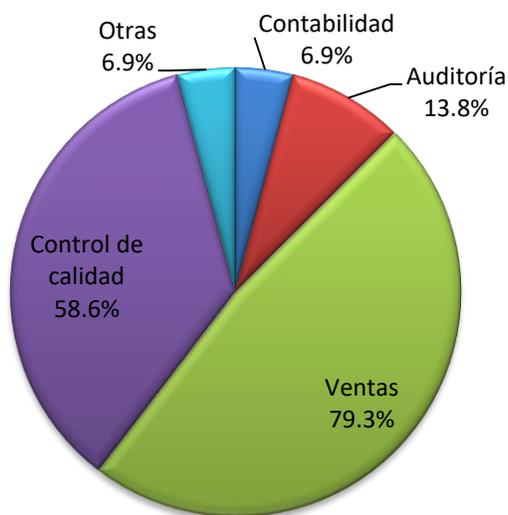
Los resultados obtenidos afirman que un 85.3% se interesa en capacitar a sus empleados y tan solo un 14.7% no realiza este tipo de medidas que son beneficiosas para el buen funcionamiento y logro de los objetivos del negocio.

Pregunta 3: Si la respuesta a la pregunta anterior es afirmativa ¿Qué áreas de la empresa se ven fortalecidas con las capacitaciones?

Objetivo: Conocer cuál es el área que le da mayor importancia para recibir capacitaciones en el sector de bares y restaurantes.

Válido		Perdidos		Total	
N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
29	85.3%	5	14.7%	34	100.0%

Respuestas	Frecuencias	Porcentaje
Contabilidad	2	6.9%
Auditoría	4	13.8%
Ventas	23	79.3%
Control de calidad	17	58.6%
Otras	2	6.9%



Análisis

Del total de la muestra el 79.3% respondió que el área ventas recibe capacitaciones, el 58.6% control de calidad, un 13.8% el área de auditoría y el 6.9% contabilidad y otras, cabe mencionar que dentro de la categoría otros los encuestados hacían referencia atención al cliente para garantizar el buen trato al visitante aumentando esta manera la demanda y manejo de desechos sólidos para evitar la contaminación de alimento y proliferación de enfermedades.

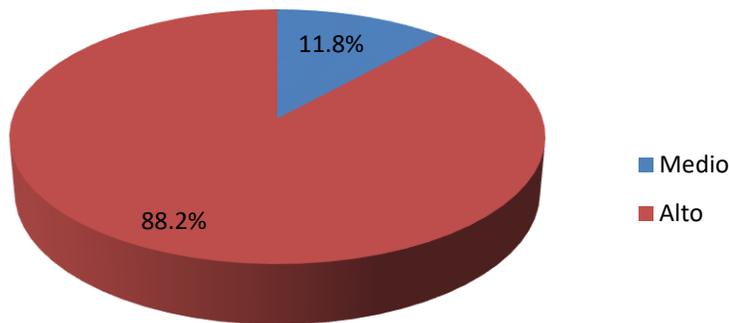
Los resultados nos indican que dentro del sector bares y restaurantes el área que se considera más importante y fortalecida con las capacitaciones es el área de ventas, ya que esta garantiza que los clientes se lleven una buena impresión del negocio y sirva de publicidad para otros puedan acercarse a disfrutar de las diferentes comidas y bebidas que se ofrecen.

Dentro de la tabla en la cual se refleja el número de encuestados podemos apreciar un 14.7% de datos perdidos, este porcentaje representa a los encuestados que respondieron en la pregunta dos “que no capacitan al personal” por lo tanto no podían darle respuesta a la pregunta tres.

Pregunta 4: ¿A su criterio que tan importante es la evaluación del cumplimiento de leyes y regulaciones especiales del sector bares y restaurantes?

Objetivo: Medir el nivel de importancia que le dan los encuestados a la evaluación del cumplimiento de las leyes y regulaciones especiales que son aplicadas al sector de bares y restaurantes.

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Medio	4	11.8%
Alto	30	88.2%
Total	34	100.0%



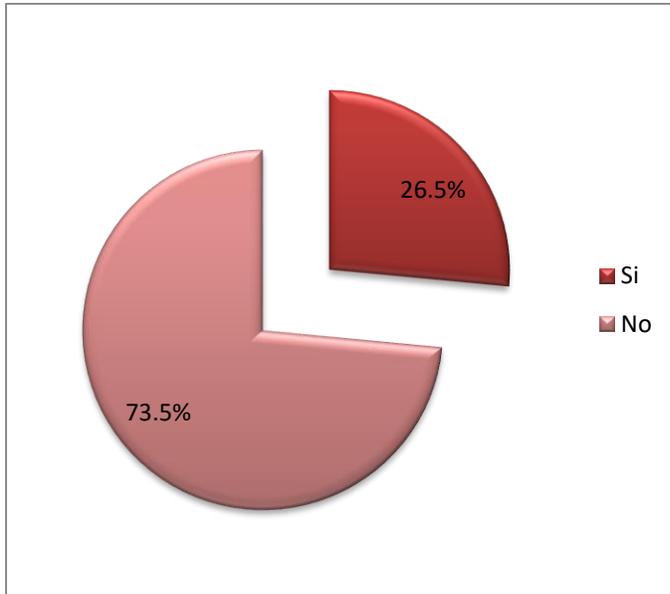
Análisis

Conocer la importancia que las empresas del sector en estudio dan a la evaluación del cumplimiento de leyes y regulaciones; los resultados nos muestra que el 88.2% considera es alto puesto que garantizar el negocio requiere de tener sus obligaciones especiales conforme lo establece la legislación y tan solo un 11.8% que es medio que cree que no es tan importante pero no se debe de tomar en cuenta para que el negocio cumpla con sus objetivos.

Pregunta 5: ¿Según su experiencia la empresa ha tenido inconvenientes en la obtención de sus permisos o licencias?

Objetivo: Conocer en qué medida al sector en estudio se le presenta algún tipo de dificultad al momento de la renovación de sus permisos o licencias.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Si	9	26.5%
No	25	73.5%
Total	34	100.0%



Análisis

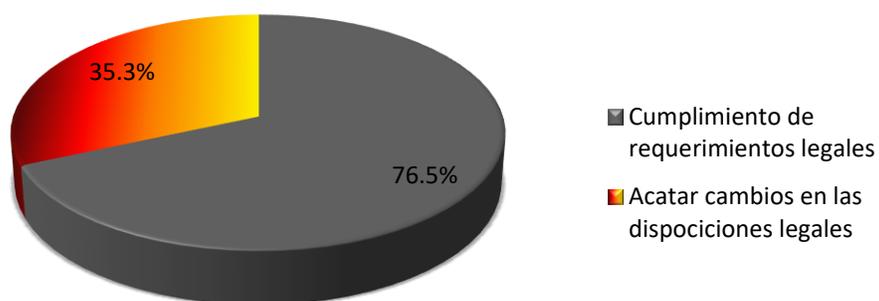
De la muestra establecida en esta investigación se obtuvo que un 73.5 % de los encuestados respondió que no ha tenido ningún tipo de dificultad en la renovación de los diferentes tipos de permisos y tan solo un 26.5% expresó que si se le han presentado algunos inconvenientes en los tramites dentro de estos mencionaron errores en llenados de formularios, inspecciones tardías y mala atención en el ente regulador.

Pregunta 6: ¿Cuál de las siguientes medidas se realizan dentro de la empresa para asegurar el principio de negocio en marcha?

Objetivo: determinar las medidas que las empresas del sector bares y restaurantes adoptan para garantizar que el negocio cumpla con los objetivos establecidos.

Válido		Perdidos		Total	
N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
34	100.0%	0	0.0%	34	100.0%

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Cumplimiento de requerimientos legales	26	76.5%
Acatar cambios en las disposiciones legales	12	35.3%



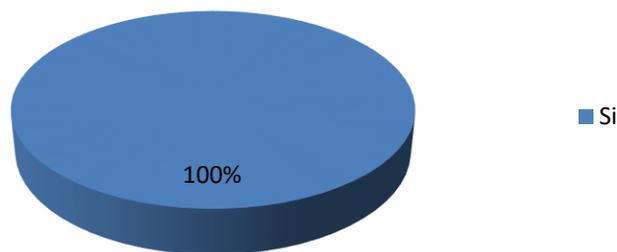
Análisis

El interés que se contempló en los resultados obtenidos en esta pregunta, es establecer qué tipo de acciones toman el sector en estudio para garantizar que el negocio seguirá funcionando durante tiempo indefinido, que forme parte del sector económico y generando empleos en el país. De las respuestas obtenidas un 76.5% dice que cumplir con los requerimientos legales es la mejor manera de asegurar que el negocio siga en marcha y el 35.3% considera que acatar los cambios en las disposiciones legales.

Pregunta 7: ¿De acuerdo a su experiencia una guía enfocada al cumplimiento de las leyes y regulaciones especiales que aplican al sector, sería de beneficio para la empresa?

Objetivo: Conocer la opinión de los encuestados sobre el benéfico que podrían obtener al poseer una herramienta como guía para evaluar el cumplimiento de las regulaciones especiales al sector.

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Si	34	100.0%



Análisis

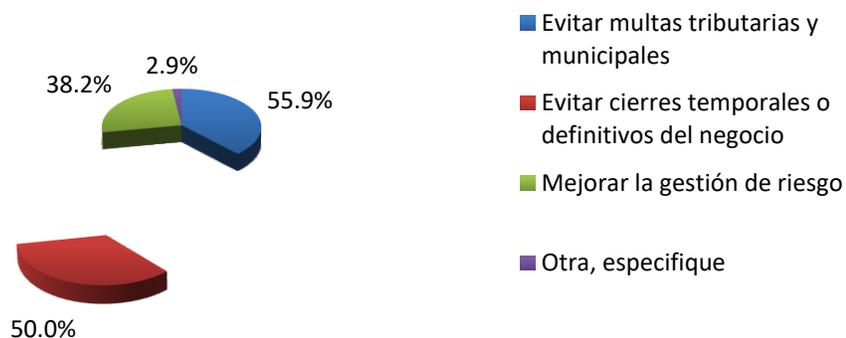
El 100% de los encuestados afirmaron la importancia de tener una herramienta de guía de fácil entendimiento y aplicación para evaluar el nivel de cumplimiento de las exigencias especiales a las que está obligado y debido a que en ocasiones la interpretación de las leyes se vuelve compleja y conlleva a dificultades comprenderla; se puede considerar que de acuerdo al resultado este instrumento será de beneficio para el sector en estudio.

Pregunta 8: De las siguientes opciones según su criterio ¿Cuáles son los beneficios de la aplicación de una herramienta para verificar el cumplimiento de leyes y regulaciones? Puede marcar más de una opción

Objetivo: identificar cuáles son los beneficios que obtendrían las empresas del sector de bares y restaurantes al aplicar una herramienta para verificar el cumplimiento de las legislaciones especiales.

Válido		Perdidos		Total	
N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
34	100.0%	0	0.0%	34	100.0%

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Evitar multas tributarias y municipales	19	55.9%
Evitar cierres temporales o definitivos del negocio	17	50.0%
Mejorar la gestión de riesgo	13	38.2%
Otra, especifique	1	2.9%



Análisis

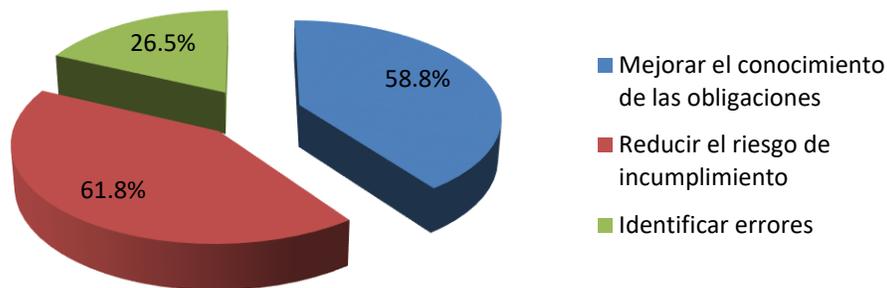
Un 55.9% considera que el beneficio a obtener sería evitarse multas de índole tributario y municipal, el 50% ve la posibilidad de evitarse cierres del negocio sean temporales o definitivos por no acatar las disposiciones, un 38.2% piensa que el beneficio será mejorar la gestión de riesgo y tan solo un 2,9% expreso otros beneficios, entre los cuales se encuentra aclaración de leyes, lineamientos estipulados con claridad e igualdad en la aplicación de las leyes.

Pregunta 9: ¿Qué beneficios obtendría al poseer una herramienta para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones? Puede marcar más de una opción

Objetivo: Conocer cuáles son los beneficios que tendrían las empresas del sector en estudio al poseer una herramienta que le permita evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones especiales.

Válido		Perdidos		Total	
N	Porcentaje	N	Porcentaje	N	Porcentaje
34	100.0%	0	0.0%	34	100.0%

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Mejorar el conocimiento de las obligaciones	20	58.8%
Reducir el riesgo de incumplimiento	21	61.8%
Identificar errores	9	26.5%



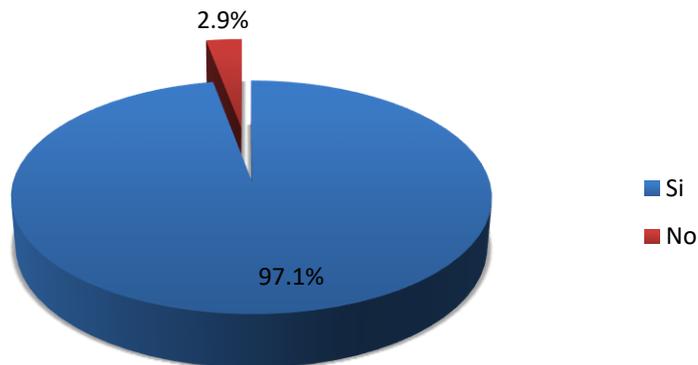
Análisis

Los resultados obtenidos muestran que un 61.8% respondió considera el mayor beneficio de poseer una herramienta que le ayude a verificar el cumplimiento es reducir el riesgo de incumplimiento, un 58.8% considera que es mejorar el conocimiento de las obligaciones y tan solo un 26.5% opina que identificaría errores y mejorar o dejar de cometerlos para evitar cierres e infracción.

Pregunta 10 ¿Le interesaría la propuesta del diseño de una herramienta que ayude a evaluar el nivel de cumplimiento a leyes y regulaciones?

Objetivo: Conocer la opinión de los encuestados respecto al interés para obtener de la herramienta para evaluar el cumplimiento de las leyes y regulaciones especiales para el sector de bares y restaurantes del municipio de San Salvador.

Respuestas	Frecuencia	Porcentaje
Si	33	97.1%
No	1	2.9%
Total	34	100.0%



Análisis.

El 97.1% afirmaron tener interés en la propuesta de una herramienta que les ayude a evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones especiales que aplican al sector de bares y restaurantes puesto que muchas veces se les dificulta comprender la ley y el 2.9% indico que no estaría interesado puesto que prefieren realizar este tipo de medidas de control por medio de abogados externos o por medio del representante legal.



UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA



CUESTIONARIO

Dirigido a: Los encargados de control de calidad, contador o gerentes de los negocios de bares y restaurantes del municipio de San Salvador.

Objetivo: Recolectar información que permita sustentar el trabajo de investigación con la finalidad de diseñar una guía para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones aplicadas a bares y restaurantes del municipio de San Salvador.

Indicaciones: Marque con una X la respuesta que considere más adecuada según su criterio.

Pregunta 1: De las siguientes opciones ¿Quién es el encargado de verificar los procesos para mejorar la organización?

- a) Control de calidad b) Contador
c) Gerente d) Otro _____

Pregunta 2: ¿Implementan capacitaciones continuas para el logro de los objetivos de la empresa?

- a) Si b) No

Pregunta 3: Si la respuesta a la pregunta anterior es afirmativa ¿Qué áreas de la empresa se ven fortalecidas con las capacitaciones?

- a) Contabilidad b) Auditoría
c) Ventas d) Control de calidad

Pregunta 4: ¿A su criterio que tan importante es la evaluación del cumplimiento de leyes y regulaciones especiales del sector bares y restaurantes?

- a) Bajo b) Medio c) Alto

Pregunta 5: ¿Según su experiencia la empresa ha tenido inconvenientes en la obtención o renovación de sus permisos o licencias?

- a) Si b) No

Pregunta 6: ¿Cuál de las siguientes medidas se realizan dentro de la empresa para asegurar el principio de negocio en marcha?

- a) Cumplimiento de requerimientos legales b) Acatar cambios en las disposiciones legales
c) Otras, explique _____

Pregunta 7: ¿De acuerdo a su experiencia una guía enfocada al cumplimiento de las leyes y regulaciones especiales que aplican al sector, sería de beneficio para la empresa?

- a) SI b) NO

Pregunta 8: De las siguientes opciones según su criterio ¿Cuáles son los beneficios de la aplicación de una guía para verificar el cumplimiento de leyes y regulaciones? Puede marcar más de una opción

- a) Evitar multas tributarias y municipales
b) Evitar cierres temporales o definitivos del negocio
c) Mejorar la gestión de riesgo
d) Otras, especifique _____

Pregunta 9: ¿Qué beneficios obtendría al poseer una guía para evaluar el cumplimiento de leyes y regulaciones? Puede marcar más de una opción

- a) Mejor conocimiento de las obligaciones b) Reducir el riesgo de incumplimiento
c) Identificar errores d) Otras, explique _____

Pregunta 10: ¿Les interesaría la propuesta del diseño de una guía que ayude a evaluar el nivel de cumplimiento a leyes y regulaciones?

- a) SI b) NO

Apéndice

En este apartado del trabajo de investigación se incluyen aspectos aclaratorios al desarrollo de la temática tratada, la cual tiene como finalidad proporcionar una ayuda a los auditores internos y al sector empresarial de los bares y restaurantes del municipio de San Salvador, los cuales con el paso del tiempo siguen aumentando considerablemente; puesto que los negocios que comercializan bebidas alcohólicas o servicio de alimentos a la carta o menú, con nuevas innovaciones y variedad en las preparaciones son bien aceptados por el consumidor y pueden llegar a tener mucho éxito.

En el transcurso de la investigación y mediante las respuestas obtenidas a través de las encuestas realizadas a los bares y restaurantes que formaron parte de nuestra muestra, mostraron que más del 90% de los encuestados no posee una unidad de auditoría interna y en algunos casos poseen auditoría externa, sin embargo tratan de cumplir con las exigencias legales que en la marcha del funcionamiento surgen y se vuelven parte del conocimiento de los encargados de los establecimientos por las inspecciones y monitoreo a los que son sometidos por parte de las entidades fiscalizadoras y reguladoras.

Durante este trato cercano con los encargados de los bares y restaurantes donde se les hizo del conocimiento de nuestra propuesta de crear Programas de Auditoría Interna para Evaluar el Cumplimiento de Leyes y Regulaciones Aplicadas a Bares y Restaurantes en el Municipio de San Salvador; a la cual mostraron mucho interés pues expresaron desconocer con exactitud las leyes y regulaciones específicas; puesto que siempre son sorprendidos con alguna irregularidad o incumplimiento en las inspecciones que se realizan y muchas veces es por falta de conocimientos, expresaron.

Debido a comentarios como el párrafo anterior se tomó la decisión de seguir con el trabajo de graduación tomando en consideración que a pesar que la gran mayoría no cuenta con unidad de auditoría interna, este trabajo puede servir de guía para auditores internos y externos, de conocimiento general para los que dirigen un establecimiento de este tipo y para dar a conocer a todo interesado en el tema el deber ser de este rubro y lo importante que es conocer las leyes que rigen al sector.

La mayoría de estos son pequeñas y medianas entidades es una razón más por la que no cuentan con una unidad de auditoría interna ni los conocimientos necesarios para iniciar y funcionar de acuerdo a lo que establecen las leyes, por tanto, mencionaremos aspectos que pueden dar una mejor perspectiva de la importancia de una Unidad de Auditoría Interna en este sector. Para esto se debe tomar en cuenta

Análisis de las debilidades de las áreas del bar.

Diagnóstico de factores de riesgos en las áreas del bar.

Recursos necesarios para implementar la Unidad de Auditoría Interna.

Documentos necesarios para implementar la Unidad de Auditoría Interna:

Manual de procedimientos de control interno.

Manual de procedimientos de Auditoría Interna.

Plan de auditoría Interna.

➤ **Requerimientos mínimos para establecer una Unidad de Auditoría Interna.**

- Presentar ante la administración una propuesta de la Unidad de Auditoría Interna que contenga:

1. Misión, visión y objetivos de la Unidad de Auditoría Interna.
2. Funciones principales de la Unidad de Auditoría Interna.
3. Beneficios que se logran con la implementación de la Unidad de Auditoría Interna.
4. Aclaración sobre la independencia del ejercicio de la Unidad de Auditoría Interna.
5. Normativa técnica aplicable como referente fundamental para la práctica de la actividad de auditoría interna en El Salvador.
6. Principales Áreas de trabajo de la Unidad de Auditoría Interna.
7. Plan estratégico de trabajo por departamento y anual que se base en los riesgos; donde se incluya el alcance, objetivos, tiempo de duración del trabajo, asignación de recursos y las actividades que se van a desarrollar.
8. Elaboración de informe de la auditoría realizada.
9. Seguimiento a los resultados y deficiencias que se hayan encontrado durante el proceso de auditoría.
10. Elaborar un programa personalizado que garantice el trabajo de la Unidad de Auditoría Interna y las prácticas anuales que se desarrollan dentro entidad.

➤ **Temáticas necesarias que deben contener las capacitaciones para el personal encargado del establecimiento.**

1. Ley Reguladora de la Producción y Comercialización del Alcohol y de las Bebidas Alcohólicas.

2. Código de Salud.

3. Ordenanza Reguladora de la Actividad de Comercialización y Consumo de Bebidas Alcohólicas de San Salvador.

4. Ordenanza Reguladora de las Actividades Musicales o Artísticas en Restaurantes, Bares, Clubes y Otros Establecimientos Similares.

5. Ordenanza Reguladora de la Contaminación Ambiental por la Emisión de Ruidos en el Municipio de San Salvador.

6. Ley del Impuesto Sobre Producción del Tabaco.

7. Ley Contra el Lavado de Dinero y de Activos.

8. Ley Sobre las Bebidas Gaseosas, Isotónicas, Fortificantes o Energizantes, Jugos, Néctares, Refrescos y Preparaciones concentradas o en polvo para la Elaboración de Bebidas.

1. Cálculo de Impuesto Ad-Valorem para los que venden bebidas alcohólicas en su propio envase.

Durante el mes de enero de 2017 de acuerdo a facturas detalladas a continuación,” Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V.” vende al público a un precio superior al sugerido por lo cual lleva un control de venta de unidades vendidas en su propio envase, esto para dar cumplimiento a la Ley Reguladora de la Producción y Comercialización de Alcohol y Bebidas Alcohólicas.

**Cuadro N° 1
CONTROL DE VENTAS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN SU PROPIO ENVASE**

No. DE DOC	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA BEBIDA	CANTIDADES	PRECIO DE VENTA UNITARIO	VALOR TOTAL
FACT. 0140	07/01/2017	Tequila de 750 ML	5	\$ 35.00	\$ 175.00
FACT. 0144	16/01/2017	Vino rosado de 750 ML	4	\$ 115.00	\$ 460.00
FACT. 0148	17/01/2017	Whisky de 750 ML	3	\$ 115.00	\$ 345.00
FACT. 0150	20/01/2017	Botella Ron de 750 ML	5	\$ 40.00	\$ 200.00
FACT. 0153	26/01/2017	Botella Vodka de 750 ML	3	\$ 30.00	\$ 90.00
FACT. 0154	30/01/2017	Cerveza	45	\$ 1.50	\$ 67.50
		TOTAL DE VENTAS	65		\$ 1,337.50

Además, se lleva un control de ventas de bebidas alcohólicas con precio igual o menor al sugerido de acuerdo al siguiente detalle.

**Cuadro N° 2
CONTROL DE VENTAS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE OFERTA CON PRECIO IGUAL O MENOR AL PRECIO DE VENTAS SUGERIDO AL PÚBLICO CONSIGNADO EN EL ENVASE O EN LA DECLARACIÓN DE LISTA DE PRECIOS DE PRODUCCIÓN O IMPORTACIÓN
FORMULARIO F 948 Y F 962**

No. DE DOC	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA BEBIDA	CANTIDADES	PRECIO DE VENTA UNITARIO	VALOR TOTAL
FACT. 0141	08/01/2017	Tequila de 750 ML	4	\$ 23.85	\$ 95.40
FACT. 0142	09/01/2017	Vino rosado de 750 ML	3	\$ 12.99	\$ 38.97
		Whisky de 750 ML	3	\$ 22.00	\$ 66.00
FACT. 0149	19/01/2017	Botella Ron de 750 ML	3	\$ 32.99	\$ 98.97
		Botella Vodka de 750 ML	2	\$ 23.95	\$ 47.90
FACT. 0151	31/01/2017	Cerveza	100	\$ 0.90	\$ 90.00
		TOTAL DE VENTAS	115		\$ 437.24

Partiendo de esta información se procede a determinar las unidades de bebidas alcohólicas en su propio envase consumidas en el periodo, a precio sugerido de venta al público se parte de la información proporcionada en el cuadro 1 y 2 del presente anexo.

a. DETERMINACIÓN DE UNIDADES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN SU PROPIO ENVASE CONSUMIDAS EN EL PERIODO, A PRECIOS SUGERIDOS DE VENTA AL PÚBLICO.

DESCRIPCIÓN	UNIDADES CONSUMIDAS	PRECIO SUGERIDO DE VENTA AL PÚBLICO	VALOR TOTAL
Tequila de 750 ML	9	\$ 23.85	\$ 214.65
Vino rosado de 750 ML	7	\$ 12.99	\$ 90.93
Whisky de 750 ML	6	\$ 22.00	\$ 132.00
Botella Ron de 750 ML	8	\$ 32.99	\$ 263.92
Botella Vodka de 750 ML	5	\$ 23.95	\$ 119.75
Cerveza	145	\$ 0.90	\$ 130.50
Unidades a valor de precio sugerido de venta al público	180		\$ 951.75
(-) Unidades que no generan diferencial de precios a precio sugerido de venta al público (Cuadro 2)	115		\$ 437.24
Valor total de unidades consumidas sujetas al impuesto, a precio sugerido de venta al público	65		\$ 514.51

Seguidamente determinamos el valor facturado con diferencial de precios

b. DETERMINACIÓN DEL VALOR FACTURADO DE VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS QUE GENERAN DIFERENCIAL DE PRECIOS.

VALOR TOTAL FACTURADO DE VENTA EN EL PERIODO (Se obtiene de los totales de cuadro 2 y 3)	\$ 1,774.74
(-) VALOR FACTURADO QUE NO GENERARON DIFERENCIAL DE PRECIOS (ver cuadro 2)	\$ 437.24
(=) VALOR FACTURADO CON DIFERENCIAL DE PRECIOS	\$ 1,337.50

Establecido una vez el número de unidades vendidas a sobreprecio y su respectivo precio de venta se procede a hacer el cálculo del Impuesto Ad-valorem por el diferencial de precio.

c. CÁLCULO DEL IMPUESTO.

CONCEPTO	VALORES SEGÚN REGISTRO
Valor de la venta según facturas de unidades en su propio envase.	\$ 1,337.50
Valor de consumo con precio sugerido de venta al público con todos los impuestos.	\$ 514.51
Diferencial de precios (\$1,337.50 - \$ 514.51)	\$ 822.99
Menos IVA	\$ 94.68
Diferencial de precios menos IVA (\$822.99 / 1.13)	\$ 728.31
Impuesto Ad-Valorem (8% * \$728.31)	\$ 58.26

2. Cálculo de Impuesto Ad-Valorem para los que venden bebidas alcohólicas fraccionadas o mezcladas.

Para este registro se realiza un control de inventario como se presenta a continuación y en el se detallan las bebidas alcohólicas en unidades consumidas en el periodo para establecer el valor de las unidades consumidas a precios sugeridos al público.

a. UNIDADES CONSUMIDAS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A PRECIOS SUGERIDOS DE VENTA AL PÚBLICO EN EL PERIODO.

DESCRIPCIÓN	UNIDADES CONSUMIDAS	PRECIO SUGERIDO DE VENTA AL PÚBLICO	VALOR TOTAL
Botella Vodka de 750 ML	2	\$ 23.99	\$ 47.98
Botella Ron de 750 ML	3	\$ 32.99	\$ 98.97
Botella de Whisky de 750 ML	20	\$ 22.00	\$ 440.00
Botella Tequila de 750 ML	2	\$ 23.85	\$ 47.70
Botella Brandy de 750 ML	2	\$ 14.00	\$ 28.00
Botella vino Rosado 750 ML	2	\$ 12.99	\$ 25.98
Botella Campary de 750 ML	4	\$ 12.00	\$ 48.00
Botella Borbon de 750 ML	1	\$ 15.00	\$ 15.00
Total valor consumo de bebidas alcohólicas a precios sugeridos de venta al público			\$ 751.63

Seguidamente se suman los valores facturados de bebidas alcohólicas vendidas a consumidores en el periodo tributario.

**CONTROL DE VENTAS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS MEZCLADAS Y
FRACCIONADAS.**

No. DE DOC	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA BEBIDA	CANTIDADES	PRECIO DE VENTA UNITARIO	VALOR TOTAL
FACT. 1025	20/01/2017	Tragos sencillos de Whisky	4	\$ 6.00	\$ 24.00
FACT. 1030	22/01/2017	Tragos doble de Whisky	6	\$ 8.00	\$ 48.00
FACT. 1035	25/01/2017	Coche bomba	7	\$ 6.00	\$ 42.00
		Latin lover	5	\$ 3.00	\$ 15.00
FACT. 1040	28/01/2017	Long island	6	\$ 4.00	\$ 24.00
		Margarita	11	\$ 2.75	\$ 30.25
FACT. 1041	28/01/2017	Bomba atomica	5	\$ 7.00	\$ 35.00
		Tragos doble de Whisky	20	\$ 8.00	\$ 160.00
FACT. 1042	29/01/2017	Tigre volador	12	\$ 6.50	\$ 78.00
		Piña colada	16	\$ 5.50	\$ 88.00
		Tragos sencillos de Whisky	22	\$ 6.00	\$ 132.00
FACT. 1050	31/01/2017	Tigre volador	12	\$ 6.50	\$ 78.00
		Piña colada	10	\$ 5.50	\$ 55.00
		Tragos sencillos de Whisky	5	\$ 6.00	\$ 30.00
		TOTAL DE VENTAS	141		\$ 839.25

Con esta información se procede al cálculo del impuesto

Al valor total de las bebidas alcohólicas fraccionadas o mezcladas, facturadas en el periodo se le restara el valor total que resulte la sumatoria de los precios sugeridos de venta al público de las unidades consumidas en el periodo tributario y así determinar el diferencial de precios a valores brutos.

b. CÁLCULO DEL IMPUESTO.

VALOR DE VENTA SEGÚN FACTURAS DE BEBIDAS EN EL PERIODO ALCOHÓLICAS MEZCLADAS O FRACCIONADAS	\$ 839.25
(-) VALOR CONSUMO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A PRECIO SUGERIDO DE VENTA AL PÚBLICO CON TODOS LOS IMPUESTOS.	\$ 751.63
(=) DIFERENCIAL BRUTO DE PRECIOS	<u>\$ 87.62</u>
(-) 13% DE IVA EN DIFERENCIAL	<u>10.08</u>
(=) DIFERENCIAL DE PRECIOS MENOS IVA	77.54
5% DE IMPUESTO AD-VALOREM	3.88

3. Cálculo del Impuesto Ad-valorem a los productos del tabaco sobre el diferencial de precio.

El día 26 de enero la empresa, "Bar y Restaurante Moderno, S.A. de C.V." vende a un precio \$ 3.85 dólares cada cajetilla de 10 cigarros de acuerdo al detalle siguiente:

Producto	Cantidad	Precio Unitario	P.V.S.P
Cajetillas de cigarro	20	\$ 3.85	\$ 2.50

ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL CONTRIBUYENTE	RESTAURANTE
Clase de cigarro.	Cigarros Caballito
Total de venta a precio sugerido al público con todos los impuestos. (\$2.50 * 20)	\$ 50.00
Total precio de venta al público, según factura del restaurante. (\$3.85 * 20)	\$ 77.00
Diferencial de precios. (\$ 50.00 - \$ 77.00)	\$ 27.00
Menos: 13% de IVA de diferencial de precios (\$ 27.00/1.13*0.13)	\$ 3.11
Diferencial de precios sin IVA (\$ 27.00 - \$ 3.11)	\$ 23.89
39% de impuesto Ad-Valorem sobre diferencial de precio sin IVA	\$ 9.32