

Universidad Siglo 21



Trabajo Final de Graduación

Proyecto de Aplicación Profesional

**Confección de un Sistema de Costos para los platos de la carta
de Leones SRL, empresa gastronómica**

Laura Lorena Caroselli

DNI 31.025.621

Contador Público

Córdoba, 2019

Agradecimientos

Quisiera dedicar este trabajo a mis tres amores, mis hijos y mi esposo, por apoyarme y acompañarme en éste proyecto. Por los mates y mimos que recibí durante los años de estudio.

Se lo dedico también a mis padres, por su amor incondicional y por todo el esfuerzo y sacrificios que les significó iniciarme en la carrera.

Una especial dedicatoria a mi padre que va a disfrutarlo desde el cielo.

Resumen

En el presente trabajo podrá encontrar el desarrollo de un sistema de costos por procesos realizado en una empresa gastronómica con el objetivo de definir los precios de venta de los platos de la carta, se realizó un arduo trabajo de campo dentro de la cocina para conocer los procesos productivos y se investigó en los sistemas contables de la empresa los costos de producción y costos indirectos, además de los volúmenes de ventas que permitieron obtener una tasa de asignación de costos indirectos. Se arribó a la conclusión de que la empresa trabaja actualmente para cubrir sólo los costos, casi sin margen de ganancia, por lo que se le planteó aumentar el volumen de ventas para que disminuya la tasa de asignación de costos indirectos, la cual tiene su base en las unidades producidas y como estrategia para lograrlo, se plantearon diferentes propuestas de promociones con los platos de menores costos o más atractivos al público. Asimismo se aconsejó subir los precios establecidos en la carta y disminuir costos de personal.

Palabras claves: costos, costos indirectos de fabricación, costo unitario

Abstract

In the present work you will find the development of a cost system by processes carried out in a gastronomic company with the objective of defining the sale prices of the dishes of the menu, an arduous field work was carried out within the kitchen to know the productive processes and the costs of production and indirect costs were investigated in the company's accounting systems, in addition to the sales volumes that allowed obtaining an indirect cost allocation rate. It was concluded that the company is currently working to cover only the costs, with almost no profit margin, so it was proposed to increase sales volume so that the indirect cost allocation rate, which is based on in the units produced and as a strategy to achieve it, different promotions were proposed with the dishes that cost less or more attractive to the public. It was also advised to raise the prices established in the letter and reduce personnel costs.

Keywords: costs, manufacturing indirect costs, unit cost

Índice

Tabla de Contenidos

Capítulo 1: Planteamiento del problema.....	1
Introducción	1
Justificación	3
Antecedentes	3
Capítulo 2: Objetivos	5
Objetivo General.....	5
Objetivos Específicos.....	5
Capítulo 3: Marco Teórico.....	6
Costos.....	¡Error! Marcador no definido.
Contabilidad.....	6
Contabilidad de costos	7
Sistema de Contabilidad de costos.....	7
Costos por órdenes específicas	7
Costos por procesos	8
Formas de costeo de productos y servicios.....	10
Métodos de costeo de productos y servicios.....	10
Costeo por absorción, completo o integral	10
Costeo variable o de contribución.....	10
Costos de producción.....	11
Clasificación de los costos de producción en relación con el volumen de producción	11
Costos variables	11
Costos fijos.....	12
Clasificación de los costos de producción en relación a la producción	13
Costos primos.....	13
Costos de conversión	13
Capacidad para asociar los costos	13
Costos directos	13
Costos indirectos	13
Elementos de los Costos de producción	13
Materia Prima	13
Mano de obra	13
Costos indirectos de fabricación	14
Punto de equilibrio.....	14
Mezcla de ventas.....	16
Capítulo 4: Marco Metodológico.....	18
Tabla resumen de herramientas metodológicas	19
Capítulo 5: Etapa diagnóstica	20
Reseña de la empresa	20
Organización jurídica y actividad	21

Misión, visión y valores.....	21
Esquema interno y funciones del personal.....	22
Sistemas contables y de procesamiento de datos.....	22
Costeo de producción	23
Cálculo de los costos indirectos de fabricación (CIF)	23
Cálculo de Mano de obra indirecta (MOI)	26
Cálculo del costo de hamburguesas	31
Cálculo del costo de los panes	31
Cálculo del costo de los medallones de hamburguesas	32
Cálculo del costo de pollo crispy	32
Cálculo de costos de cazuelas de papas en sus diferentes variedades	33
Cálculo costo unitario de cazuela de papas fritas	34
Cálculo costo unitario de cazuela de papas fritas con cheddar panceta y verdeo	35
Cálculo costo unitario de cazuela de papas fritas con huevo	35
Cálculo costo unitario de cazuela de papas fritas con cheddar panceta y huevo	35
Cálculo costo unitario de cazuela de papas fritas con huevo y salchicha alemana	36
Cálculo costo unitario de cazuela de rabas	36
Cálculo costo unitario de cazuela de salchichas alemanas	37
Cálculo costo unitario de cazuela de aros de cebollas	37
Cálculo costo unitario de cazuela de albóndigas en mojo de tomates y huevo	38
Cálculo costo unitario de cazuela de bastones de mozzarella	38
Cálculo costo unitario de cazuela de nachos	39
Cálculo costo unitario de cazuela de nachos con guacamole	39
Cálculo costo unitario de cazuela de hongos rellenos	40
Cálculo costo unitario de pollo crispy	40
Cálculo costo unitario de ensalada Rock your Cesar	41
Cálculo costo unitario de ensalada de bastones de mozzarella	41
Cálculo costo unitario de costillas de cerdo a la barbacoa	42
El punto de equilibrio	42
Punto de equilibrio (PEX).....	44
Punto de equilibrio con utilidad antes de impuestos (UAI).....	44
Punto de equilibrio con utilidad luego de impuestos (UN).....	44
Conclusiones del diagnóstico de la empresa	44
Propuesta de mejoras a la empresa	46
Capítulo 6: Desarrollo de la propuesta de aplicación	47
Evaluación de estrategias empleadas	47
Evaluación de tácticas empleadas	48
Formulación de presupuesto	50
Cronograma de actividades	53
Capítulo 7: Conclusiones y recomendaciones	54
Conclusiones generales	54
Recomendaciones	54
Propuesta futuras líneas de trabajo	55
Bibliografía	56

Índice de tablas

Tabla 1: Diferencias principales entre costeo completo y costeo variable.....	11
Tabla 2: Costos Indirectos de fabricación estimado mensual	24
Tabla 3: Ventas 01/01/2018 al 31/01/2018.....	58
Tabla 4: Ventas 01/02/2018 al 28/02/2018.....	59
Tabla 5: Ventas 01/03/2018 al 31/03/2018.....	61
Tabla 6: Ventas 01/04/2018 al 30/04/2018.....	63
Tabla 7: Ventas 01/05/2018 al 31/05/2018.....	64
Tabla 8: Ventas 01/06/2018 al 30/06/2018.....	65
Tabla 9: Ventas 01/07/2018 al 31/07/2018.....	67
Tabla 10: Ventas 01/08/2018 al 31/08/2018.....	68
Tabla 11: Ventas 01/09/2018 al 30/09/2018.....	69
Tabla 12: Ventas 01/10/2018 al 31/10/2018.....	71
Tabla 13: Ventas 01/11/2018 al 30/11/2018.....	72
Tabla 14: Ventas 01/12/2018 al 31/12/2018.....	74
Tabla 15: Ventas por centros de costos, mensuales del 2018.....	25
Tabla 16: Ventas totales del 2018 por centros de costo y su ponderación.....	26
Tabla 17: Importes de CIF estimados por centros de costos.....	26
Tabla 18: Sueldo del cocinero por jornada completa 8 hs diarias al mes.....	27
Tabla 19: Sueldo de un ayudante de cocina por jornada completa 8 hs diarias al mes.....	28
Tabla 20: Sueldo de un mozo por jornada completa 8 hs diarias al mes.....	28
Tabla 21: Cálculo de mano de obra indirecta de cocineros por mes.....	29
Tabla 22: Cálculo de mano de obra indirecta de mozos por mes.....	29
Tabla 23: Tasas para asignar MOI a centros de costos Noche y Bebidas.....	30
Tabla 24: Asignación de MOI a los centros de costos Noche y Bebidas.....	30
Tabla 25: Asignación de CIF presupuestados por centros de costos.....	30
Tabla 26: Cálculo del costo primo unitario de los panes de hamburguesas.....	31
Tabla 27: Cálculo del costo primo unitario de los medallones de las hamburguesas.....	32
Tabla 28: Cálculo del costo primo unitario del pollo crispy para sándwich.....	32
Tabla 29: Cálculo del costo unitario de cada hamburguesa.....	33
Tabla 30: Cálculo del costo unitario de cazuela de papas fritas.....	34
Tabla 31: Cálculo costo unitario de cazuela de papas fritas cheddar panceta y verdeo.....	35
Tabla 32: Cálculo costo unitario de cazuela de papas fritas con huevo.....	35
Tabla 33: Cálculo costo unitario de caz. de papas fritas con cheddar panceta y huevo.....	35
Tabla 34: Cálculo costo unitario de caz. de papas fritas con huevo y salchicha alemana.....	36
Tabla 35: Cálculo costo unitario de cazuela de rabas.....	36
Tabla 36: Cálculo costo unitario de cazuela de salchichas alemanas.....	37
Tabla 37: Cálculo costo unitario de cazuela de aros de cebollas.....	37
Tabla 38: Cálculo costo unitario de cazuela de albóndigas en mojo de tomates y huevo.....	38
Tabla 39: Cálculo costo unitario de cazuela de bastones de mozzarella.....	38
Tabla 40: Cálculo costo unitario de cazuela de nachos.....	39
Tabla 41: Cálculo costo unitario de cazuela de nachos con guacamole.....	39
Tabla 42: Cálculo costo unitario de cazuela de hongos rellenos.....	40

Tabla 43: Cálculo costo unitario de pollo crispy.....	40
Tabla 44: Cálculo costo unitario de ensalada Rock your Cesar.....	41
Tabla 45: Cálculo costo unitario de ensalada de bastones de mozzarella.....	41
Tabla 46: Cálculo costo unitario de costillas de cerdo a la barbacoa.....	42
Tabla 47: Cálculos para el desarrollo del punto de equilibrio.....	43
Tabla 48: Precios de venta sugeridos para los platos de la carta.....	45
Tabla 49: Precios de venta sugeridos para las promociones.....	49
Tabla 50: Gantt de las actividades a implementar.....	53

Índice de anexos

Anexo 1: Hojas de trabajo, cálculo de hamburguesas.....	77
Anexo 2: Hojas de trabajo, cálculo de pollo frito.....	79
Anexo 3: Hojas de trabajo, cálculo de papas fritas.....	79
Anexo 4: Hojas de trabajo, cálculo de cazuela de rabas.....	80
Anexo 5: Hojas de trabajo, cálculo de cazuela salchichas alemanas.....	81
Anexo 6: Hojas de trabajo, cálculo de cazuela de aros de cebolla.....	81
Anexo 7: Hojas de trabajo, cálculo de cazuela de albóndigas en mojo de tomate.....	81
Anexo 8: Hojas de trabajo, cálculo de cazuela bastones de mozzarella.....	82
Anexo 9: Hojas de trabajo, cálculo de cazuela de nachos.....	82
Anexo 10: Hojas de trabajo, cálculo de cazuela de hongos rellenos.....	83
Anexo 11: Hojas de trabajo, cálculo de ensaladas.....	84
Anexo 12: Hojas de trabajo, cálculo de costillas de cerdo a la barbacoa.....	84
Anexo 13: Escalas salariales UTHGRA.....	85
Anexo 14: Planillas de excel elaboradas para el sistema de costos.....	90
Anexo 15: Contrato de adhesión servicios de Rappi.....	98
Anexo 16:Resoluciones de aranceles indicativos para honorarios.....	105

Capítulo 1

Planteamiento del Problema

Introducción

Es muy importante para las empresas de hoy en día llevar la contabilidad de costos del negocio, ya que existe un contexto económico fluctuante en donde costos y precios de venta fluctúan de la misma manera, si no prestamos atención a éste tema, podremos estar trabajando sin ganancias e incluso entrar en pérdidas cuando nuestros costos aumentan y no sabemos cuál es el precio al que debemos vender nuestros productos. En éste trabajo se abordó la problemática de confeccionar un sistema de costos para los platos de la carta del Resto Bar Rock your Beer, con el cuál se acumularán los costos y cuya información servirá para determinar los precios de venta.

Es importante también desarrollar un sistema de costos para saber si el negocio es rentable, y para la determinación de promociones que captan nuevos clientes, establecer si es conveniente tener ciertos productos en la carta y también para proyectar el nivel de compras.

El análisis de ésta problemática surgió porque los dueños decidieron establecer los precios de venta, teniendo en cuenta los precios de venta de los competidores de la zona, sin saber realmente cuál era el costo de su plato y mucho menos la ganancia real de cada uno, tampoco se podían establecer promociones en combos de productos, lo cual es muy habitual en éste tipo de empresas.

Para el desarrollo de éste trabajo se utilizó principalmente la observación directa dentro del proceso productivo, anotando los datos necesarios para la determinación de los costos, se estudió la contabilidad interna del negocio para conseguir los precios de materiales, materias primas y mano de obra, se buscaron informes del sistema de ventas para obtener los niveles de ventas de cada producto, que sirvió para construir las tasas de asignación de costos indirectos.

El horizonte temporal en que se desarrolla esta propuesta es para el mes de abril de 2019.

El esquema de ésta investigación se divide en capítulos, Capítulo 1 donde se desarrolla el planteamiento del problema, presentación del trabajo y justificación. Seguidamente en el capítulo 2, se plantea el objetivo general junto con sus objetivos específicos. Podrá encontrar en el Capítulo 3, el marco teórico que expone los conceptos que son relevantes para el desarrollo de la investigación y que serán aplicados en el desarrollo. El Capítulo 4 contiene el marco metodológico y la relación entre los objetivos y las técnicas de investigación utilizadas. Llegando al Capítulo 5 se analizará a la empresa, su diagnóstico, el análisis de su situación general, se mostrará el posicionamiento de la empresa en el contexto económico, además se llevará a cabo el desarrollo de la problemática planteada. En el Capítulo 6 se sugiere el plan de implementación, las estrategias y tácticas, el presupuesto para ello y un Gantt con las actividades a llevar a cabo.

Por último en el capítulo 7, denominado conclusiones y recomendaciones, se encontrarán las conclusiones y lineamientos a seguir para el funcionamiento del sistema de costos.

Justificación

Este trabajo será de gran utilidad para los gerentes de Rock your Beer, ya que se busca con la determinación de los costos de los platos de la carta, establecer los precios de venta de los mismos, reducir costos innecesarios y maximizar la ganancia. De ésta manera se podrá conocer si el negocio es rentable o no, de no serlo, cuál sería el nivel de actividad que lo llevará a obtener ganancias. También se espera implementar el sistema de costos para pensar promociones estratégicas que permitan captar nuevos clientes. Implementar un sistema de costos razonable y adecuado permite tomar decisiones acertadas, en la medida que proporciona información confiable, objetiva y oportuna para la dirección.

Antecedentes

No existen antecedentes dentro de la empresa en éste tipo de problemática ni de otra índole ya que es una empresa constituida recientemente (octubre 2017) y puesta en actividad en enero de 2018. Se le encuentra éste gran problema de no contar con un sistema de costos y por consiguiente no conocer su margen de ganancia, es frecuente que

los microemprendimientos y empresas pequeñas no cuenten con un apropiado sistema de costo (MonitorPYMe). Sin embargo se ha enfatizado en lo importante que es contar con un sistema de costos ya que existen dos factores fundamentales que determinan la rentabilidad de una empresa: los ingresos y los costos (gerencie.com). Se podrá maximizar los ingresos aumentando las ventas y reduciendo los costos. La contabilización de los costos incurridos en las empresas o cualquier tipo de organización es una herramienta de gran ayuda para la gerencia de las organizaciones debido a que le ayuda a planear y controlar sus actividades dentro de dicha empresa u organización. Gracias a la contabilidad de costos se puede determinar en cualquier momento que la empresa requiera saber cuánto cuesta producir o vender un producto o servicio que se realice en ella. Conocer los costos es un elemento clave de la correcta gestión empresarial, para que el esfuerzo y la energía que se invierte en la empresa de los frutos esperados (gestiopolis.com). Sirvieron de antecedentes los Trabajos Finales de Graduación de Graciela Paola C. Vargas Landriel (Implementación de un sistema de costos para panadería Nono Pepe, 2018) y de María Agustina Nápoli (Determinación de costos de la empresa Embutidos Palones correspondientes al trimestre enero a marzo 2015, ubicada en la provincia de San Juan, Capital, 2016) que dieron una visión para manejar los costos indirectos de fabricación, tema que llevó muchas horas de trabajo y de razonar la mejor manera de asignarlos.

Capítulo 2

Obejtivos

Objetivo General

El objetivo general, será poder definir un sistema de costos que se adapte a la producción de los platos de la carta de Rock your Beer, y permita obtener el costo de producción de cada uno, con la finalidad de calcular el precio de venta de los mismos.

Objetivos Específicos

- Recopilar la información interna de la empresa, tanto documentadas, de informes de los sistemas de gestión como de la observación misma dentro de la producción, será necesario para determinar qué sistema de contabilidad de costos vamos a llevar a cabo.
- Una vez definido el sistema de contabilidad de costos, se buscará establecer planillas para la contabilidad interna y seguimiento de los costos. De ésta manera será fácil conocer los nuevos precios de ventas cuando aumenten los costos.
- Un objetivo específico, no menor al resto es poder identificar los costos indirectos y poder estudiarlos de manera que sean debidamente asignados o no a los productos como carga fabril.

Capítulo 3

Marco Teórico

Resulta importante desarrollar en el marco teórico los conceptos de la contabilidad de costos, sistemas de contabilidad de costos y sus procedimientos, como así también el desarrollo de los elementos del costo a fin de determinar la implementación de un sistema que cumpla con las necesidades de Rock your Beer.

Costos

Tendremos en cuenta la diferenciación entre los costos de producción y los costos relacionados con la distribución y venta. Los primeros, son desembolsos en factores y recursos, necesarios para afrontar la producción de bienes y servicios, desde la adquisición de materiales y materiales primas y todos los esfuerzos de su transformación en productos finales; y los segundos son aquellos afrontados en el proceso de entregar esos productos finales hasta las manos de los compradores, éstos últimos se tratan como costos del período sin incorporarlos dentro del costo de los productos.

Contabilidad

La contabilidad es un conjunto de técnicas que coordinan, disponen e interpretan de forma sistemática las operaciones de la actividad empresarial con el objeto de establecer su situación patrimonial, determinar sus resultados y explicar las causas que

los han producido. (Amaro Yardin, Costos y Gestión [Año XXVII - N.º 93 - Septiembre 2017, pág. 9)

Contabilidad de Costos

Será la parte analítica de la contabilidad, siendo una contabilidad interna y servirá para tomar decisiones de índole interna.

Sistemas de Contabilidad de Costos

Dentro de los sistemas de contabilidad de costos encontraremos:

- Costos por órdenes específicas, se llevará a cabo una orden de trabajo específica de acuerdo a las necesidades del cliente. Los costos se imputarán a la orden, obteniendo así el costo del producto o servicio.

El sistema comienza con una orden de producción en el departamento de producción, éste departamento envía un duplicado al departamento de costos, en donde se abrirá la hoja de costos, que deberá tener el mismo número de identificación de la orden de producción.

En la hoja de costos se irán registrando a medida que se vayan afrontando los costos de materia prima, mano de obra y de costos indirectos de fabricación, también puede haber una sección resumen donde estarán reflejados los importes totales de cada sección.

La materia prima es solicitada desde el departamento de producción a almacenes a través del documento llamado solicitud de materiales, almacenes llenará dicha solicitud con el detalle de los materiales otorgados, cantidades y precios unitarios y totales, una copia de éste va al departamento de producción y la otra al departamento de costos donde se adjuntará como fuente de información a la hoja de costos.

La contabilización de la mano de obra será la directa y tendrá como respaldo una ficha individual de tiempo, donde se dejará sentado las horas trabajadas en la orden de producción, el precio del jornal del empleado y la tarea que se realizó.

La mano de obra indirecta será tratada como costos indirectos de fabricación.

Los costos indirectos de fabricación son aquellos costos que no podemos identificar con una orden de trabajo específica, en general no son conocidos cuando la orden de producción se termina, por lo tanto resulta indispensable estimar estos costos, además de ellos se debe estimar el volumen de producción que se espera en el período que esos costos surgen, calculando de ésta manera una tasa predeterminada de carga fabril (costos indirectos de fabricación estimados / volumen de producción estimada), para aplicarla a los productos terminados en cada orden específica de trabajo y así contar con los costos indirectos de fabricación cuando se concluye con el trabajo.

- Costos por proceso, existe un proceso de producción donde intervienen varios departamentos o procesos, estaríamos hablando de producciones en serie, los costos se acumularan en los distintos departamentos o procesos durante cierto período de tiempo, y se van cargando en el costo de productos en proceso, una vez finalizado el proceso, el costo de los productos en procesos se cancelan y se activan en productos terminados que

pasarán a almacenes para su venta. Los costos totales del proceso dividido en las cantidades producidas en dicho proceso nos darían el costo unitario de productos terminados.

En el proceso de la contabilidad de costos por procesos, los costos representarán costos promedios, diarios, semanales o mensuales.

La materia prima puede estar situada en el departamento de fabricación o en almacenes, quienes serán los responsables de elaborar informes de consumos semanales o mensuales que serán usados por el departamento de costos para cargar el costo de los materiales a los productos en proceso.

La mano de obra se cargará en los productos en proceso con respaldo de las nóminas que cada departamento o centro de costos diseñe para sus empleados, generalmente no se distingue entre mano de obra directa e indirecta.

La carga fabril se puede cargar en cada departamento a través de una tasa presupuestada como en el sistema de costos por órdenes, aunque en procesos uniformes y continuos, se puede conocer la carga fabril real y no se usará la tasa predeterminada. También algunas fábricas distinguen los costos indirectos variables cargándolas directamente en la cuentas de productos en proceso de los departamentos donde se produce el gasto y los costos fijos se prorratarán a base de una tasa predeterminada del período.

Formas de costeo de productos y servicios

Según Ana María Barattero en el costeo histórico, real o resultante, se registran las operaciones de un período y se halla el costo después que se ha incurrido en él. Mientras que en el costeo predeterminado se calculan los costos antes de incurrirse, presupuestariamente, y se aplica éste costo a medida que se va fabricando. (Sistemas de costos, coordinación Carlos Manuel Gimenez, 1ª ed., La Ley, 2015)

Métodos de costeo de productos y servicios

- Costeo por absorción, completo o integral, es el sistema de costeo más utilizado a los fines externos, incluye dentro de los costos de producción a la totalidad de los costos fijos y variables de producción, basándose en que todos ellos son necesarios para llevar a cabo la producción.
- Costeo variable o de Contribución, en la estructura de los costos de producción sólo se computarán los costos variables y los costos fijos se tratarán como costos del período.

Tabla 1

Diferencias principales entre costeo completo y costeo variable

Costeo por Absorción	Costeo Variable
Tratamiento de los costos fijos de producción: se aplican a las unidades producidas	Tratamiento de los costos fijos de producción: Gasto del período en el que se devengan
Valuación de los inventarios: a costo completo (costos variables y costos fijos asignados)	Valuación de los inventarios: a costo variable (costos variables solamente)
En el estado de resultados: Se separan los costos de producción y de no producción. Se obtiene la Utilidad Bruta. Se muestra la Capacidad Ociosa de planta. (costos fijos no aplicados)	En el estado de resultados: Se separan los costos variables de los fijos. Se obtiene la Contribución Marginal. No se muestra la Capacidad Ociosa de la planta

Nota, recuperado de Sistemas de costos, coordinación Carlos Manuel Giménez, La Ley

(2015)

Costos de Producción

Como ya se definió son los costos afrontados en la adquisición y transformación de materiales y materias primas en productos terminados.

Clasificación de los costos de producción en relación con el volumen de producción

- **Costos Variables:** Son aquellos costos que varían en el mismo sentido a las cantidades producidas, ya sea de manera proporcional o no.

Ejemplos:

1. Los materiales utilizados en la fabricación de un producto.
2. La fuerza motriz utilizada en la fabricación.

3. Los suministros utilizados en el mantenimiento de fábrica (aceites y grasas)
4. La amortización de las maquinarias en base a horas de funcionamiento.
5. Las remuneraciones de los operarios hechas por unidades producidas.

Ana María Barattera, Sistemas de Costos coordinado por Carlos Manuel Giménez, 2015

- Costos Fijos: son aquellos costos que se mantienen constantes en el tiempo, sin verse afectados ante cambios en las cantidades producidas.

Según Ana María Baratteto podemos identificar dentro de ésta clasificación

- costos fijos de capacidad, de estructura o estructurales, serán aquellos que varían ante cambios en la estructura, aumentando a medida que la estructura crece. Ejemplos
 1. La amortización del edificio de planta.
 2. Los seguros de incendio de edificios.
 3. Los seguros de maquinarias y equipos.
 4. La amortización por obsolescencia de maquinarias y equipos.
- Costos fijos de operación u operativos, son modificados por la decisión de uso de la capacidad de producción. Ejemplos
 1. Los sueldos de capataces y supervisores de la producción
 2. La vigilancia de planta
 3. El cargo de fuerza motriz por capacidad instalada

Sistemas de Costos coordinado por Carlos Manuel Giménez, 2015

Clasificación de los costos en relación a la producción

- Costos primos: Son la sumatoria de los materiales directos y la mano de obra directa (MD y MDO). Están directamente relacionados con la producción.
- Costos de conversión: Son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados. Están conformados por la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación MOD y CIF.

Capacidad para asociar los costos

- Costos directos: Son los que se pueden identificar con los artículos o áreas específicas por ejemplo los costos de los materiales directos y la mano de obra directa de un producto específico.
- Costos indirectos: Son los comunes a muchos artículos y por lo tanto no son directamente identificables con ningún artículo o área específica. Estos costos se asignan por lo general a los artículos o áreas utilizando técnicas de asignación.

Elementos de los costos

- Materia Prima (MP): Son los elementos del costo que sufren una transformación.
- Mano de Obra (MO): Roberto Carro define a la mano de obra como la sumatoria de la cantidad de tiempo necesario para producir cierto producto por el valor monetario de cada unidad de tiempo de dicha mano de obra. Dicho valor

monetario está compuesto por las remuneraciones que reciben los empleados más las cargas sociales que correspondan a la actividad. (Sistemas de Costos, 2015)

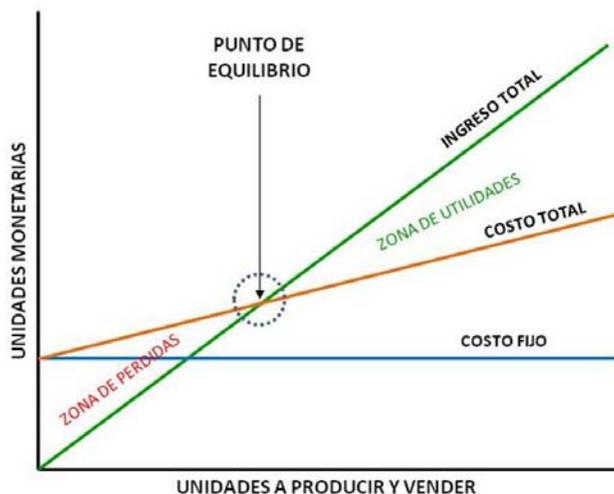
- Costos Indirectos de Fabricación (CIF): Son costos afrontados en el proceso productivo pero que no se pueden identificar con un producto o servicio en particular, o con algún departamento o proceso específico, por lo tanto su asignación se hará mediante una estimación. La fórmula de la tasa de asignación de CIF tiene en su numerador los CIF presupuestados del periodo y en su denominador el elemento que determinará cual será el prorrateo de los CIF, Material directo, o costo de mano de obra directa, u horas de mano de obra directa, o costos primos.

Tasa de asignación de CIF = $\text{CIF} / \text{MD, \$MOD, HS MOD, Costos Primos}$.

Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es un punto en el que la cantidad de productos elaborados cubre los costos, es decir, no existe ni pérdida ni ganancia.

Gráfico 1: Punto de equilibrio



Fuente: <http://www.pymesfuturo.com/puntodeequilibrio.htm>

Eje de las abscisas "X" representa la cantidad de unidades a producir y vender.

Eje de las ordenadas "Y" representa el valor de las ventas (ingresos), costos y gastos en unidades monetarias.

Para realizar el análisis existente entre el volumen, el costo y las utilidades que se generan en el mes, es necesario separar los costos fijos de los variables, con el propósito de conocer el resultado obtenido de acuerdo con el volumen de actividad generado en el periodo, y que la administración de la empresa cuente con la información adecuada para la planeación y la toma de decisiones. Para lo anterior, se considerarán métodos como el cálculo de margen de contribución, el punto de equilibrio y la mezcla de ventas. López, Alcántara, Martha Beatriz, and Agundiz, Xochitl Gómez. *Gestión de costos y precios*, Grupo Editorial Patria, 2018. ProQuest Ebook Central,

Mezcla de ventas

Para López, Alcántara, Martha Beatriz, and Agundiz, Xochitl Gómez, el análisis de mezcla de ventas es importante en la planeación de las utilidades en cualquier empresa, ya que al conocer la integración del total de las ventas, la dirección puede administrar mejor los recursos empleados en la producción y dirigirlos a los productos que generen un mayor margen de contribución y, por tanto, más utilidades; es decir, encontrar la mejor mezcla de producción para que la venta de dichos artículos aporte mayor utilidad a la empresa. Es por ello al momento de realizar el análisis de la mezcla de ventas y la relación del costo-volumen-utilidad, para el cálculo del margen de contribución se hace utilizando un promedio, ya que cada producto genera un margen diferente.

López, Alcántara, Martha Beatriz, and Agundiz, Xochitl Gómez. *Gestión de costos y precios*, Grupo Editorial Patria, 2018, pág 126

- Primero se determina la proporción de las ventas de cada producto con relación al total de las ventas en unidades

$$\text{Proporción de las ventas} = (\text{UVP} / \text{VT}) \times 100$$

UVP = Unidades Vendidas por Producto

VT = Ventas Totales

- Como segundo paso se calcula el Margen de Contribución Unitario ponderado (MCUp)

$$\text{MCUp} = \text{MCU} \times \% \text{ de la proporción del producto}$$

MCU = Margen de Contribución Unitario

- Con el dato del margen de contribución unitario ponderado (MCUp), es posible calcular el Punto de equilibrio en unidades total (PEx) y por producto (PExP)

$$PEx = (CFT/MCUp)$$

$$CFT = \text{Costo Fijo Total}$$

$$PExP = (PEx \times \% \text{ de la proporción del producto})$$

- Para determinar las unidades que una empresa requiere vender, para obtener una utilidad antes de impuestos, es necesario aplicar la siguiente fórmula:

$$\text{Unidades a vender (UAI)} = (CFT + \text{Utilidad deseada}) / \text{MCU}$$

$$UAI = \text{Utilidad antes de impuestos}$$

- Si la dirección de la empresa requiere determinar el importe de las unidades a vender necesarias para obtener una determinada utilidad neta, se debe aplicar la siguiente fórmula:

$$\text{Unidades a Vender (UN)} = \frac{CFT + \text{Utilidad deseada}}{\text{MCU} \cdot (1 - \text{Tasa Imp})}$$

López, Alcántara, Martha Beatriz, and Agundiz, Xochitl Gómez. *Gestión de costos y precios*, Grupo Editorial Patria, 2018

Capítulo 4

Marco Metodológico

El presente trabajo tiene como objetivo principal la elaboración de un sistema de costos para el Resto Bar Rock your Beer, con tal fin se realizará una Investigación exploratoria, ya que se conoce muy poco del caso en estudio, se indagará en registros del sistema, se hará trabajo de campo en el área de producción, se recolectarán datos de costos entre la documentación.

Luego, en el desarrollo del trabajo se utilizará una Investigación descriptiva de los datos obtenidos. Hacia el final del trabajo, en las conclusiones, también se utilizará la Investigación Explicativa.

Con respecto al Diseño de la investigación, como ya se dijo, se usó la investigación documental, se obtienen costos de las facturas de compras, se obtienen datos de ventas en el sistema. Así también se hizo una Investigación de Campo y Experimental en el sector de producción (cocina) compartiendo tiempo con el cocinero del turno noche y realizando las anotaciones de materiales y tiempo de producción.

La población abarca los platos de la carta y se aplicará el muestreo casual o accidental, ya que se concurre a la cocina en cualquier momento del proceso productivo a tomar datos.

Los datos se procesarán en planillas de Excel, para obtener cálculos automáticos al modificarse precios de los elementos del costo, usándose para ello fórmulas.

Pasando el tiempo dentro de la cocina del resto bar, noté que no sería tan sencillo determinar un sistema para obtener los costos de la carta, pero me incliné por el sistema

de costos por procesos, en la etapa que haya un proceso, como por ejemplo la elaboración del pan, y luego se utilizará el sistema de costos por órdenes cuando se produzca un platillo en especial, como por ejemplo un estilo de hamburguesa. Se estableció una franja horaria para producción que será desde las 18:00 hs a las 20:00 hs y donde la mano de obra se analizará de manera directa en la producción y otra para despacho de platos terminados desde las 20:00 hs a las 01:00, donde la mano de obra se analiza de manera indirecta.

La empresa espera obtener un 30 % de margen de ganancia en los precios de venta.

Tabla resumen de herramientas metodológicas

OBJETIVOS	TIPO DE INVESTIGACION
Objetivo específico: Recopilar la información interna de la empresa, tanto documentadas, de informes de los sistemas de gestión	Investigación documental Observaciones directas.
Objetivo específico: establecer planillas para la contabilidad interna y seguimiento de los costos	Investigación explicativa
Objetivo específico: poder identificar los costos indirectos y poder estudiarlos de manera que sean debidamente asignados o no a los productos como carga fabril.	Investigación de campo y experimental

Fuente: Elaboración propia

Capítulo 5

Etapa Diagnóstica

Reseña de la empresa

Rock your Beer nace como un proyecto familiar de un matrimonio sureño, quienes soñaron con emprender su propio negocio gastronómico en la ciudad de Córdoba. Para este fin alquilaron una hermosa casona ubicada en el seno del Cerro de las Rosas , en el nuevo cordón gastronómico de la calle Luis de Tejada. Aunque sin experiencia previa, pero con muchas ganas de mostrar su propuesta, iniciaron sus actividades en Enero del año 2018.

En un principio contaron con una amplia propuesta en su carta nocturna y menú ejecutivo diurno acotado, pero no menos rico para el medio día .Para esta primera etapa los precios de sus productos se fijaron en comparación con sus competidores lo cual les funciono los primeros meses, siendo estos de alta actividad dado el empuje de ser la novedad en la zona y la estacionalidad. Luego con el transcurso de los meses, con una coyuntura inflacionaria creciente y volatilidad en el mercado cambiario, la cual influía directamente en los insumos de producción, se vieron en la necesidad de profesionalizar su negocio, comenzando a recolectar datos y utilizar sistemas de gestión gastronómica, todo en pos de conocer de manera más acabada los costos generados por el negocio y los márgenes de ganancia.

Organización Jurídica y Actividad

Rock your Beer es una sociedad de dos personas constituida bajo la forma de Sociedad de Responsabilidad Limitada (Leones SRL). Su actividad principal es el servicio de expendio de comidas y bebidas en establecimientos con servicio de mesa y o en mostrador. Contando también con una actividad secundaria de Delivery.

Se encuentra inscripta en los impuestos a las Ganancias, Sociedades, IVA, Ingresos Brutos y también paga tasas municipales por la actividad.

Está inscripto en el régimen informativo de participaciones societarias y en el régimen informativo de compras y ventas.

Misión, Visión y Valores

Misión: Brindar un servicio de excelencia para satisfacer los requerimientos de nuestros clientes en un ambiente agradable y cómodo.

Visión: Queremos llegar a ser reconocidos en el Cerro de Las Rosas como un lugar de comidas caseras, ricas y abundantes con una buena relación precio/calidad.

Valores corporativos

- Respeto hacia nuestros clientes y empleados.
- Aseo para tener un lugar agradable y sano.
- Honestidad.

-Profesionalismo

Esquema interno y funciones del personal

La estructura de la empresa es muy sencilla, los dueños tienen multitarea de acuerdo a las necesidades que surgen de manera instantánea cubriendo puestos de ayudante de cocina, lava copas y mozos. Cuenta con una chef por la mañana y otro chef en el turno noche, en el último mes se incorporó un nuevo miembro en la cocina como ayudante de cocina que concurre al establecimiento unas horas por las mañanas y para ayudar esporádicamente en el despacho de la noche. Los cocineros tienen sueldos mensuales. Cuentan con 3 mozos que realizan tareas de atención a las mesas, limpieza, orden, fajinado y todo lo inherente a poner en condiciones el lugar para la atención, se les paga por hora y se los llama de acuerdo al movimiento que se estima tener en el día.

Sistemas contables y de procesamientos de datos

El resto bar cuenta con un sistema de ventas llamado Mr Comanda, el cual sirve para facturar las ventas y de donde se puede obtener informes de ventas, tales como cantidad de artículos vendidos con sus precios, libro de ventas, y estadísticas por clientes. No cuenta con más informes de compras que un Excel que se completa a mano con los gastos diarios. La contabilidad es llevada por el estudio contable como así también la liquidación de impuestos. La ganancia de la empresa se mide a través de restar las ventas

mensuales con las anotaciones en dicha planilla de gastos, lo que permite conocer la rentabilidad del negocio mensualmente, pero no se conoce la rentabilidad de cada plato, lo cual es un cuello de botella al momento de tomar decisiones relacionadas a la producción.

Costeo de producción

Cálculo de los Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

Fue muy ardua la tarea de analizar la mejor manera de asignar los costos indirectos, se establecieron centros de costos, ya que al mediodía se trabaja con menú ejecutivo, materia que está fuera del objetivo de éste trabajo pero que era necesaria conocer para separar los costos que correspondían a cada franja horaria, de noche se trabaja vendiendo productos de la carta y aquí es donde se adentrará el desarrollo de éste capítulo.

El Cálculo de los CIF se estableció por unidad de producto. Comenzaré por el cálculo de los CIF ya que necesito establecer cuál es el CIF unitario que se sumará al costo primo unitario de cada producto que se obtuvo mediante un mix del sistema de costos por procesos (cuando tomamos un proceso, ejemplo la producción del pan para hamburguesas o la de los medallones de las hamburguesas) y sistema de costos por órdenes al momentos de calcular el costo de un plato, ejemplo la hamburguesa RyB.

Para el cálculo de los CIF

1. Se realizó una búsqueda y recopilación de información para encontrar los comprobantes de los gastos que se incurren y no pueden identificarse con algún producto en particular, de allí surge el siguiente cuadro de costos mensuales.

Tabla 2:

Costos Indirectos de Fabricación estimado mensual

Alquiler Inmueble	\$	58.050,00
Impuestos del inmueble	\$	3.000,00
Electricidad	\$	18.000,00
Gas	\$	7.500,00
Agua	\$	380,00
Telefonía e Internet	\$	1.324,05
Cable	\$	1.074,80
Sistema de Urgencias	\$	1.388,00
Artículos de limpieza	\$	4.000,00
Aceite	\$	2.000,00
Contadores	\$	4.000,00
Total	\$	100.716,85

Fuente: Elaboración propia

Establecí tres centros de costos para prorratear los CIF.

- **Mediodía:** corresponde a las actividades efectuadas desde las 8 de la mañana a las 16 hs, incluye el almuerzo del medio día como menú ejecutivo, el cual está compuesto por entrada, plato principal, bebida y postre.
- **Noche:** corresponde a las actividades a partir de las 16 hs, donde las ventas resultan de pedidos de la carta.

- Bebidas, es el centro que abarca lo concerniente a bebidas para acompañar los platos de la carta, gaseosas, jugos, vinos, tragos.
2. Se recopiló la información de las ventas por mes, durante enero a diciembre de 2018 (Tablas 3 a 14 en el apéndice), se clasificó a las ventas de acuerdo a los centros de costos Mediodía, Noche y Bebida (Tabla 15) y luego se ponderó a cada centro con un porcentaje en relación a las ventas totales (Tabla 16), dicho porcentaje se le aplicó a los costos indirectos de fabricación estimados que surgen de la Tabla 2 para obtener la parte de CIF que le corresponde a cada centro (Tabla 17).

Tabla 15:

Ventas por centros de costos, mensuales del 2018

	Noche	Bebida	Mediodía	Total
ENERO	\$ 41.770,00	\$ 26.265,00	\$,00	\$ 68.035,00
FEBRERO	\$ 58.085,00	\$ 26.880,00	\$,00	\$ 84.965,00
MARZO	\$ 36.321,00	\$ 26.030,00	\$ 37.925,00	\$ 100.276,00
ABRIL	\$ 28.982,00	\$ 12.730,00	\$ 64.145,00	\$ 105.857,00
MAYO	\$ 30.700,00	\$ 5.785,00	\$ 85.930,00	\$ 122.415,00
JUNIO	\$ 37.542,00	\$ 8.215,00	\$ 65.385,00	\$ 111.142,00
JULIO	\$ 36.565,00	\$ 15.040,00	\$ 74.600,00	\$ 126.205,00
AGOSTO	\$ 22.350,00	\$ 10.600,00	\$ 71.870,00	\$ 104.820,00
SEPTIEMBRE	\$ 18.600,00	\$ 7.765,00	\$ 53.830,00	\$ 80.195,00
OCTUBRE	\$ 8.615,00	\$ 5.740,00	\$ 107.690,00	\$ 122.045,00
NOVIEMBRE	\$ 28.910,00	\$ 28.830,00	\$ 102.675,00	\$ 160.415,00
DICIEMBRE	\$ 115.325,00	\$ 77.935,00	\$ 102.100,00	\$ 295.360,00
Totales	\$ 463.765,00	\$ 251.815,00	\$ 766.150,00	\$ 1.481.730,00

Fuente: elaboración propia

3. Los porcentajes que surgen son

Tabla 16:

Ventas totales del 2018 por centro de costos y su ponderación en relación al total

	Noche	Bebida	Mediodía	Total
Totales	\$ 463.765,00	\$ 251.815,00	\$ 766.150,00	\$ 1.481.730,00
Porcentaje	31%	17%	52%	100%

Fuente: elaboración propia

4. Los CIF estimados que corresponden a cada centro de costo son

Tabla 17:

Importes de CIF estimados por Centros de Costos

Noche	31%	\$ 31.222,22
Bebida	17%	\$ 17.121,86
Medio día	52%	\$ 52.372,76
Totales	100%	\$ 100.716,85

Fuente: elaboración propia

Cálculo de Mano de Obra Indirecta (MOI)

Restaría agregarle la mano de obra indirecta (MOI) a los centros de costos de Noche y Bebida, ésta mano de obra está compuesta por los cocineros que hubieran en la cocina en el horario de despacho, la mano de obra indirecta no se puede asignar a los productos por horas trabajadas ya que surge de la observación en el proceso de despacho que por momentos se sacan 5 platos en 15 minutos, los siguientes 15 minutos se sacan 2 platos, y además mientras se va marchando una comanda se puede comenzar a despachar alguna otra, es decir que en mismas fracciones de tiempos se despachan distintas cantidades de platos, es por ello que se elige como mejor manera de prorratar los CIF las

unidades producidas. También serán mano de obra indirecta los mozos de salón. Se prepararon planillas donde figuran las cantidades de horas trabajadas por cocineros (Tabla 21) y por mozos (Tabla 22) con sus costos mensuales, los cuales se obtienen de las planillas de cálculo de costo de mano de obra (Tablas 18, 19 y 20) de acuerdo al Convenio de Trabajo UTHGRA (unión de trabajadores de turismo, hoteleros y gastronómicos de la república argentina), y de las escalas salariales del Anexo 13.

Se establece que el horario de despacho de platos de la carta comienza a las 20 hs y ciertos días lo realiza un sólo cocinero, teniendo un ayudante de cocina en los días de más concurrencia. Los mozos preparan el salón desde antes del horario de despacho.

Tabla 18:

Sueldo del cocinero por jornada completa de 8 hs diarias al mes

Sueldo Cocinero	
Sueldo Básico	\$ 16.721,00
Remunerativo no al básico	\$ 4.180,00
Art. 11.4 10% alimentación	\$ 1.672,10
Art. 11.5 10% asistencia perfecta	\$ 1.672,10
Art. 11,6 12% complemento de servicio	\$ 2.006,52
Jubilación 16%	\$ 2.675,36
Ley 19032 2%	\$ 334,42
Obra social 5%	\$ 836,05
Seguro de vida obligatorio 0,03%	\$ 5,02
ART 3,16%	\$ 528,38
Total	\$ 30.630,95

Fuente: elaboración propia

Costo por hora de un cocinero: $\$30.630,95 / 200 \text{ hs} = \$153,15$

Tabla 19:

Sueldo de un ayudante de cocina por jornada completa de 8 hs diarias al mes

Ayudante de cocina	
Sueldo Básico	\$ 14.694,00
Remunerativo no al básico	\$ 3.674,00
Art. 11.4 10% alimentación	\$ 1.469,40
Art. 11.5 10% asistencia perfecta	\$ 1.469,40
Art. 11,6 12% complemento de servicio	\$ 1.763,28
Jubilación 16%	\$ 2.351,04
Ley 19032 2%	\$ 293,88
Obra social 5%	\$ 734,70
Seguro de vida obligatorio 0,03%	\$ 4,41
ART 3,16%	\$ 464,33
Total	\$ 26.918,44

Fuente: elaboración propia

Costo por hora de un ayudante de cocina: \$26.918,44 / 200 hs = \$134,59

Tabla 20:

Sueldo de un mozo por jornada completa de 8 hs diarias al mes

Mozo	
Sueldo Básico	13.954,00 \$
Remunerativo no al básico	3.489,00 \$
Art. 11.4 10% alimentación	1.395,40 \$
Art. 11.5 10% asistencia perfecta	1.395,40 \$
Art. 11,6 12% complemento de servicio	1.674,48 \$
Jubilación 16%	2.232,64 \$
Ley 19032 2%	279,08 \$
Obra social 5%	697,70 \$
Seguro de vida obligatorio 0,03%	4,19 \$
ART 3,16%	440,95 \$
Total	25.562,83 \$

Fuente: elaboración propia

Costo por hora de un mozo: \$25.562,83 / 200 hs = \$127,81

Tabla 21:

Cálculo de Mano de Obra Indirecta de cocineros por mes

	Horas cocinero	Hs. Ayud. Cocinero	\$ Cocinero	\$ Ay. Cocina	Total
Miércoles	5	0	\$ 765,75	\$,00	\$ 765,75
Jueves	5	0	\$ 765,75	\$,00	\$ 765,75
Viernes	6	6	\$ 918,90	\$ 807,54	\$ 1.726,44
Sábados	6	6	\$ 918,90	\$ 807,54	\$ 1.726,44
Domingos	5	0	\$ 765,75	\$,00	\$ 765,75
Total por semana					\$ 5.750,13
Total Mensual					\$ 23.000,52

Fuente: elaboración propia

Tabla 22:

Cálculo de Mano de Obra Indirecta de mozos por mes

	Q. mozos	Horas	Horas totales	\$ por hora	Total
Miércoles	2	7	14	\$ 127,81	\$ 1.789,34
Jueves	2	7,5	15	\$ 127,81	\$ 1.917,15
Viernes	4	8	32	\$ 127,81	\$ 4.089,92
Sábados	3	8	24	\$ 127,81	\$ 3.067,44
Domingos	2	7	14	\$ 127,81	\$ 1.789,34
Total por semana					\$ 12.653,19
Total Mensual					\$ 50.612,76

Fuente: elaboración propia

Se establece el porcentaje que corresponde de la mano de obra indirecta total a cada centro de costos, Noche y Bebidas, partiendo de los mismos datos que teníamos para establecer los porcentajes de CIF de los 3 centros de costos, pero ésta vez, tomando como 100 % la suma de ventas anuales entre los dos centros de costos en estudio.

Tabla 23:

Tasas para asignar MOI a centros de costos Noche y Bebidas

	Noche	Bebida	Total
Totales	\$ 463.765,00	\$ 251.815,00	\$ 715.580,00
Porcentaje	65%	35%	100%

Fuente: elaboración propia

Una vez obtenidas las tasas, procedemos a calcular la parte correspondiente de MOI a cada centro de Noche y Bebida.

Tabla 24:

Asignación de MOI a los centros de costo Noche y Bebidas

Noche	65%	\$ 47.848,63
Bebida	35%	\$ 25.764,65
Totales	100%	\$ 73.613,28

Fuente: elaboración propia

A continuación se presentan los Costos Indirectos de Fabricación totales por cada Centro de Costo para luego calcular la Tasa de Asignación de CIF en base a unidades de producción estimadas.

Tabla 25:

Asignación de CIF presupuestados por centros de costos

	CIF	MOI	Totales
Noche	\$ 31.222,22	\$ 47.848,63	\$ 79.070,86
Bebida	\$ 17.121,86	\$ 25.764,65	\$ 42.886,51
Medio día	\$ 52.372,76	\$,00	\$ 52.372,76
Totales	\$ 100.716,85	\$ 73.613,28	\$ 174.330,13

Fuente: elaboración propia

Para obtener el CIF unitario debemos dividir el CIF que resulta para cada centro de costo en las unidades a producir por cada centro de costo, para saber cuántas unidades de producción necesitamos elaborar para obtener una ganancia del 30% luego de pagar impuestos se determinó el Punto de Equilibrio que más adelante se desarrollará. Por lo tanto dividiremos los \$79.070,86 de CIF en 628,77 unidades estimadas para obtener la tasa de Asignación de CIF de los productos de la carta del centro de costos Noche.

$$\text{Tasa de Asignación de CIF} = \$79.070,86 / 628,77 = \$125.75$$

Cálculo del costo de hamburguesas

En el anexo 1 se encuentran los papeles de trabajo del Costo de hamburguesas

Cálculo del costo de los panes

Tabla 26:

Cálculo del costo primo unitario de los panes de hamburguesas

Panes de Hamburguesas	Gramos	Precio
Harina	2000	\$ 46,38
Levadura	100	\$ 14,75
Miel	68	\$ 8,16
Sal	50	\$,75
Leche	1000	\$ 23,99
Aceite	120	\$ 5,83
Huevos	5	\$ 28,33
Sésamo	35	\$ 35,00
TOTAL M.P.		\$ 163,19
MOD	45	\$ 114,86
COSTO PRIMO TOTAL		\$ 278,05
UNIDADES PRODUCIDAS		21
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 13,24

Fuente: elaboración propia

Cálculo del costo de los medallones de hamburguesas

Tabla 27:

Cálculo del costo primo unitario de los medallones de las hamburguesas

Medallones de carne	Gramos	Precio
Carne molida vaca	3000	\$ 325,80
Carne molida cerdo	3000	\$ 502,26
Cebolla	1000	\$ 20,00
Mostaza	320	\$ 17,42
Huevos	6	\$ 34,00
Sal	80	\$ 1,20
TOTAL M.P.		\$ 900,68
M.O.D.	40	\$ 102,10
COSTO PRIMO		\$ 1.002,78
UNIDADES PRODUCIDAS		41
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 24,46

Fuente: elaboración propia

Cálculo del costo del pollo crispy, es el pollo que se pone dentro del Sándwich LALOCA ¼ crocante.

Tabla 28:

Cálculo del costo primo unitario del pollo crispy para el sándwich LALOCA ¼ crocante

Pollo Crispy	Gramos	Precio
Cuarto trasero deshuesado	250	\$ 15,75
Preparación para marinar	1	\$ 6,02
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 21,77

Fuente: elaboración propia

En el anexo 2 se encuentran los papeles de trabajo del Costo de pollo Crispy

Obtenidos los costos primos de los panes y medallones de hamburguesas se procede a calcular el costo unitario de cada hamburguesa, la planilla de los precios y cantidades de los agregados de hamburguesas se encuentran en el Anexo 1.

Tabla 29:

Cálculo del costo unitario de cada hamburguesa

	Hamburguesa RyB	Hamburguesa Barbacoa	Hamburguesa Rúcula	Hamburguesa Entre Caníbales	Hamburguesa Pollo crispy	Hamburguesa Clásica
Pan	\$ 13,24	\$ 13,24	\$ 13,24	\$ 13,24	\$ 13,24	\$ 13,24
Medallón de carne	\$ 24,46	\$ 24,46	\$ 24,46	\$ 48,92	\$,00	\$ 24,46
Pollo crispy	\$,00	\$,00	\$,00	\$,00	\$ 21,77	\$,00
Lechuga	\$ 1,13	\$ 1,13	\$,00	\$,00	\$ 1,13	\$ 1,13
Rúcula	\$,00	\$,00	\$ 2,40	\$,00	\$,00	\$,00
Tomate	\$ 1,89	\$ 1,89	\$ 1,89	\$,00	\$ 1,89	\$ 1,89
Pepinillos	\$ 5,00	\$,00	\$,00	\$,00	\$,00	\$,00
Mozarella	\$ 9,08	\$,00	\$,00	\$,00	\$ 9,08	\$ 9,08
Queso azul	\$,00	\$,00	\$ 10,71	\$,00	\$,00	\$,00
Cheddar	\$,00	\$ 6,00	\$,00	\$ 12,00	\$,00	\$,00
Panceta	\$ 2,72	\$,00	\$,00	\$ 5,44	\$ 2,72	\$,00
Jamón cocido	\$,00	\$,00	\$,00	\$,00	\$,00	\$ 4,26
Huevo	\$,00	\$ 5,67	\$ 5,67	\$,00	\$,00	\$,00
Total Materia Prima	\$ 57,51	\$ 52,38	\$ 58,36	\$ 79,60	\$ 49,82	\$ 54,04
Papas fritas	\$ 9,72	\$ 9,72	\$ 9,72	\$ 9,72	\$ 9,72	\$ 9,72
Costo Primo unitario	\$ 67,23	\$ 62,10	\$ 68,08	\$ 89,32	\$ 59,54	\$ 63,77
CIF	\$ 125,75	\$ 125,75	\$ 125,75	\$ 125,75	\$ 125,75	\$ 125,75
Costo total unitario	\$ 183,26	\$ 178,14	\$ 184,12	\$ 205,35	\$ 175,57	\$ 179,80

Fuente: elaboración propia

Cálculo de costos de cazuelas de papas en sus diferentes variedades

Las papas fritas son caseras, por lo que se debe tener en cuenta que al pelar las papas nos queda menos materia prima para el proceso, de las observaciones surge que el desperdicio es del 12%. A Continuación Cálculo de las papas en sus diferentes variedades.

1 HORA DE PELADO DE PAPAS		
Kilogramos de papas a pelar	16,470	100%
Merma en cáscaras	1,919	12%
Me quedan papas peladas	14,551	88%

Fuente: elaboración propia

El costo primo de pelar una bolsa de papas surge del precio pagado por la bolsa de papas agregando el tiempo de MOD de pelado, de las observaciones surgen que se necesita 1 hora de MOD para pelar una bolsa de papas.

	kilos/horas	Precio
Papas	16,47	\$ 222,51
M.O.D.	1	\$ 153,15
COSTO PRIMO TOTAL		\$ 375,66

Fuente: elaboración propia

Si cada porción de papas fritas es de 750 gramos y del pelado de 16,47 kg de papas resulta que quedaron 14,51 kg, entonces obtenemos las unidades producidas dividiendo 14,551 en 0,750 y nos da que nos quedan 19 porciones de papas fritas

Tabla 30:

Cálculo del costo unitario de cazuela papas fritas

Papas fritas	Unidades	Precio
Unidades obtenidas	19,32	\$ 375,66
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 19,44
CIF		\$ 125,75
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 145,20

Fuente: elaboración propia

Tabla 31:

Cálculo del costo unitario de cazuela papas fritas con cheddar, panceta y verdeo

Papas c/cheddar y panceta	Gramos	Precio
Papas		\$ 19,44
Salsa Blanca		\$ 16,41
Cheddar	45	\$ 9,31
Panceta	50	\$ 13,60
Cebolla de Verdeo	12	\$,90
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 59,66
CIF		\$ 125,75
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 185,42

Fuente: elaboración propia

Tabla 32:

Cálculo del costo unitario de cazuela papas fritas con huevo

Papas con huevo	Unidades/ Gr.	Precio
Papas		\$ 19,44
Huevos	2 unidades	\$ 11,33
Verdeo	12 gramos	\$,90
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 31,68
CIF		\$ 125,75
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 157,43

Fuente: elaboración propia

Tabla 33:

Cálculo del costo unitario de cazuela papas fritas con cheddar, panceta, verdeo y huevo

Papas con cheddar, panceta y huevo	Unidades	Precio
Papas con cheddar		\$ 59,66
huevo	2	\$ 11,33
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 71,00
CIF		\$ 125,75
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 196,75

Fuente: elaboración propia

Tabla 34:

Cálculo del costo unitario de cazuela papas fritas con huevo y salchicha alemana

<u>Papas con huevo y salchicha alemana</u>	<u>Unidades/ Gr.</u>	<u>Precio</u>
Papas		\$ 19,44
Huevos	2 unidades	\$ 11,33
Verdeo	12 gramos	\$,90
Salchicha	1 unidad	\$ 29,06
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 60,74
CIF		\$ 125,75
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 186,49

Fuente: elaboración propia

En el Anexo 3 se encuentran los papeles de trabajo de los cálculos de las cazuelas de papas fritas.

Cálculo cazuela de Rabas

Tabla 35:

Cálculo del costo unitario de cazuela de rabas

<u>Rabas</u>	<u>Unidades/ Gr.</u>	<u>Precio</u>
Anillas de Jibia	250 gramos	\$ 72,50
Huevos	1 unidades	\$ 5,67
Condimentos		\$ 1,69
Pan rallado	150 gramos	\$ 10,50
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 90,36
CIF		\$ 125,75
COSTO UNITARIO		\$ 216,11

Fuente: elaboración propia

En el Anexo 4 se encuentran los papeles de trabajo de los cálculos

Cálculo cazuela de Salchichas alemanas

Tabla 36:

Cálculo del costo unitario de cazuela de salchichas alemanas

<u>Cazuela de salchichas alemanas</u>	<u>Unidades/ Gr.</u>	<u>Precio</u>
Salchichas	2 unidades	\$ 58,13
Mostaza	60 gramos	\$ 6,50
Pan		\$ 13,24
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 77,87
CIF		\$ 125,75
COSTO UNITARIO		\$ 203,62

Fuente: elaboración propia

En el Anexo 5 se encuentran los papeles de trabajo de los cálculos.

Cálculo cazuela de Aros de cebolla

Tabla 37:

Cálculo del costo unitario de cazuela de salchichas alemanas

<u>Cazuela de Aros de cebolla</u>	<u>Gramos</u>	<u>Precio</u>
Aros de cebolla	200	\$ 39,20
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 39,20
CIF		\$ 125,75
COSTO UNITARIO		\$ 164,96

Fuente: elaboración propia

En el Anexo 6 se encuentran los papeles de trabajo de los cálculos.

Cálculo cazuela de Albóndigas en mojo de tomates y huevo estofado

Tabla 38:

Cálculo del costo unitario de cazuela de Albóndigas en mojo de tomates y huevo estofado

Cazuela de albóndigas en mojo de tomate	Unidades	Precio
Albóndigas		\$ 48,92
Mojo	1	\$ 12,14
Huevo	1	\$ 5,67
Pan	1	\$ 13,24
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 79,97
CIF		\$ 125,75
COSTO UNITARIO		\$ 205,72

Fuente: elaboración propia

En el Anexo 7 se encuentran los papeles de trabajo de los cálculos.

Cálculo cazuela de Bastones de Mozzarella

Tabla 39:

Cálculo del costo unitario de cazuela de Bastones de Mozzarella

Elaboración de bastones de mozzarella	Unidades	Precio
Mozarella	1,911	\$ 468,20
Huevos	16	\$ 90,67
Sal	5	\$,08
Orégano	5	\$ 1,90
Pimienta	5	\$ 3,50
Pan rallado	1500	\$ 105,00
TOTAL M.P.		\$ 669,33
MOD		\$ 114,86
COSTO PRIMO		\$ 784,19
UNIDADES PRODUCIDAS		67
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 11,70

Cada cazuela tiene 4 bastones	\$ 46,82
-------------------------------	----------

Cazuela de bastones de mozzarella		
Bastones de mozzarella	4 unidades	\$ 46,82
CIF		\$ 125,75

COSTO UNITARIO	\$ 172,57
-----------------------	------------------

Fuente: elaboración propia

En el Anexo 8 se encuentran los papeles de trabajo de los cálculos.

Cálculo cazuela de Nachos

Tabla 40:

Cálculo del costo unitario de cazuela de Nachos

Cazuela de Nachos	Unidades	Precio
Tortilla para nachos	3	\$ 24,00
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 24,00
CIF		\$ 125,75
COSTO UNITARIO		\$ 149,75

Fuente: elaboración propia

Cálculo cazuela de Nachos con guacamole

Tabla 41:

Cálculo del costo unitario de cazuela de Nachos con guacamole

Cazuela de Nachos con guacamole	Unidades	Precio
Cazuela de Nachos	1	\$ 24,00
Guacamole	1	\$ 34,28
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 58,28
CIF		\$ 125,75
COSTO UNITARIO		\$ 184,03

Fuente: elaboración propia

En el Anexo 9 se encuentran los papeles de trabajo de los cálculos.

Cálculo cazuela de hongos rellenos

Tabla 42:

Cálculo del costo unitario de cazuela de Hongos rellenos

Champignones rellenos	Unidades/ Gr.	Precio
Portobello	2603	\$ 780,90
Condimentos		\$ 3,57
Morrones	219	\$ 14,24
Cebolla	400	\$ 8,00
Queso ahumado	248	\$ 93,00
Panceta	189	\$ 51,41
Huevos	12	\$ 68,00
Pan rallado	750	\$ 52,50
TOTAL M.P.		\$ 1.071,61
MOD	65	\$ 165,91
COSTO PRIMO		\$ 1.237,53
UNIDADES PRODUCIDAS		20
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 61,88
CIF		\$ 125,75
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 187,63

Fuente: elaboración propia

En el Anexo 10 se encuentran los papeles de trabajo de los cálculos.

Cálculo de Pollo crispy

Tabla 43:

Cálculo del costo unitario de Pollo Crispy

LALOCA Pollo frito	Gramos	Precio
Cuarto trasero deshuesado	250	\$ 15,75
Preparación para marinar	1	\$ 6,02
Papas fritas		\$ 9,72
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 31,49
CIF		\$ 125,75
COSTO UNITARIO		\$ 157,24

Fuente: elaboración propia

Cálculo de ensalada Rock your cesar

Tabla 44:

Cálculo del costo unitario de Ensalada Rock your cesar

Ensalada cesar	Unidades/ Gr.	Precio
lechuga	100	\$ 4,50
tomate	100	\$ 3,50
Crutones		\$ 2,00
Queso parmesano	40	\$ 9,20
pollo crispy		\$ 21,77
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 40,97
CIF		\$ 125,75
COSTO UNITARIO		\$ 166,72

Fuente: elaboración propia

Cálculo de ensalada de bastones de mozzarella

Tabla 45:

Cálculo del costo unitario de Ensalada de bastones de mozzarella

Ensalada Bastones de mozzarella	Unidades/ Gr.	Precio
lechuga	100	\$ 4,50
tomate	100	\$ 3,50
rucula	50	\$ 4,00
bastones mozzarella	4	\$ 46,82
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 58,82
CIF		\$ 125,75
COSTO UNITARIO		\$ 184,57

Fuente: elaboración propia

En el Anexo 11 se encuentran los papeles de trabajo de los cálculos.

Cálculo de costillas de cerdo a la barbacoa

Tabla 46:

Cálculo del costo unitario de costillas de cerdo a la barbacoa

Costillas de cerdo a la barbacoa	Gramos	Precio
Costillas de cerdo	6000	\$ 660,00
Condimentos		\$ 142,47
verduras		\$ 80,00
TOTAL M.P.		\$ 882,47
MOD	30	\$ 76,58
COSTO PRIMO		\$ 959,05
UNIDADES PRODUCIDAS		10
Costo por unidad		\$ 95,90
Papas fritas		\$ 19,44
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 115,35
CIF		\$ 125,75
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 221,66

Fuente: elaboración propia

En el Anexo 12 se encuentran los papeles de trabajo de los cálculos.

El punto de equilibrio

Es necesario obtener el punto de equilibrio, que nos permita conocer el nivel de ventas que necesitamos para cubrir los costos, pagar impuestos y obtener una ganancia.

La determinación del punto de equilibrio nos dará como resultado las unidades de producción necesarias en las cuales dividiremos nuestros CIF, y así asignarlos de la mejor manera posible.

Como ya se ha mencionado, es necesario obtener un punto de equilibrio de una mezcla de productos, para ello se realizó un cuadro resumen con las unidades vendidas de

cada producto en todo el año 2018 (UVP), con sus ventas respectivas (VT) y luego con dichos datos se obtiene la proporción que cada producto tiene en las ventas totales. Se calcula el Margen de contribución unitario y el margen de contribución ponderado a fin de aplicarlos en las fórmulas del Punto de equilibrio.

Tabla 47:

Cálculos para el desarrollo del punto de equilibrio.

	Unidades vendidas (UVP)	Ventas totales (VT)	Proporción de las ventas	Precio unitario	Costo variable unitario	Margen de contribución unitario (MCU)	Margen de contribución ponderado (MCUp)
Albóndigas en mojo de tomate	29	\$ 4.165,00	1,19%	\$ 150,00	\$ 79,97	\$ 70,03	\$ 0,83
Aros de cebolla	1	\$ 120,00	0,03%	\$ 120,00	\$ 39,20	\$ 80,80	\$ 0,03
Bastones de mozzarella	53	\$ 6.440,00	1,83%	\$ 150,00	\$ 46,82	\$ 103,18	\$ 1,89
Ensalada rock your cesar	20	\$ 2.885,00	0,82%	\$ 175,00	\$ 40,97	\$ 134,03	\$ 1,10
Champiñones rellenos	38	\$ 6.445,00	1,83%	\$ 200,00	\$ 61,88	\$ 138,12	\$ 2,53
Costillas cerdo rockeadas	128	\$ 37.800,00	10,76%	\$ 450,00	\$ 115,35	\$ 334,65	\$ 36,01
Ensalada de mozarella	4	\$ 560,00	0,16%	\$ 175,00	\$ 58,82	\$ 116,18	\$ 0,19
Hamb. a la barbacoa	226	\$ 39.185,00	11,15%	\$ 200,00	\$ 62,10	\$ 137,90	\$ 15,38
Hamb. clasica	252	\$ 39.265,00	11,18%	\$ 170,00	\$ 63,77	\$ 106,23	\$ 11,87
Hamb. de rucula	121	\$ 20.820,00	5,93%	\$ 200,00	\$ 68,08	\$ 131,92	\$ 7,82
Hamb. entre canibales	143	\$ 27.610,00	7,86%	\$ 220,00	\$ 89,32	\$ 130,68	\$ 10,27
Hamburguesa ryb	359	\$ 61.840,00	17,60%	\$ 200,00	\$ 67,23	\$ 132,77	\$ 23,37
LALOCA pollo frito	25	\$ 4.140,00	1,18%	\$ 180,00	\$ 31,49	\$ 148,51	\$ 1,75
Papas c/huevo/ched/panceta	6	\$ 890,00	0,25%	\$ 190,00	\$ 71,00	\$ 119,00	\$ 0,30
Nachos con guacamole	47	\$ 6.620,00	1,88%	\$ 175,00	\$ 58,28	\$ 116,73	\$ 2,20
Papas fritas	103	\$ 8.700,00	2,48%	\$ 100,00	\$ 19,44	\$ 80,56	\$ 1,99
Papas c/ huevo	30	\$ 3.325,00	0,95%	\$ 125,00	\$ 31,68	\$ 93,32	\$ 0,88
Nachos	50	\$ 4.300,00	1,22%	\$ 100,00	\$ 24,00	\$ 76,00	\$ 0,93
Papas panceta cheddar	150	\$ 21.790,00	6,20%	\$ 175,00	\$ 59,66	\$ 115,34	\$ 7,15
Rabas	134	\$ 32.570,00	9,27%	\$ 265,00	\$ 90,36	\$ 174,64	\$ 16,19
Salchichas alemanas	35	\$ 5.100,00	1,45%	\$ 150,00	\$ 77,87	\$ 72,13	\$ 1,05
Sand. LALOCA 1/4 crocante	98	\$ 16.750,00	4,77%	\$ 200,00	\$ 59,54	\$ 140,46	\$ 6,70
TOTALES	2.052	\$ 351.320,00	100,00%				\$ 150,43

Fuente: elaboración propia

Punto de equilibrio (PE_x)

$$PE_x = (CFT/MCU_p) = \$ 79.070,85 / \$ 150,43 = 525,615788$$

Punto de equilibrio con utilidad antes de impuestos (UAI)

$$\text{Unidades a vender (UAI)} = \frac{(CFT + \text{Utilidad deseada})}{MCU} = \frac{\$ 79.070,85 + \$ 11.483,41}{\$ 150,43} = 601,95$$

Punto de equilibrio con utilidad luego de impuestos (UN)

$$\text{Unidades a Vender (UN)} = \frac{CFT + \frac{\text{Utilidad deseada}}{1 - \text{Tasa imp}}}{MCU} = \frac{\$ 79.070,85 + \frac{\$ 11.483,41}{0,74}}{\$ 150,43} = 628,77$$

Conclusiones del diagnóstico de la empresa

Una vez determinados los costos unitarios de cada plato, procedí a realizar una tabla para agregarles al costo, el margen de ganancia esperado y los impuestos para determinar el precio de venta que la empresa debería tener para estos productos con el nivel de ventas estudiado.

Tabla 48:

Precios de venta sugeridos para los platos de la carta

	Costo total unitario	Margen de ganancia 30%	IVA	IIBB	Precio unitario sugerido	Precio unitario actual
Albóndigas en mojo de tomate	\$ 205,72	\$ 61,72	\$ 56,16	\$ 10,70	\$ 334,30	\$ 150,00
Aros de cebolla	\$ 164,96	\$ 49,49	\$ 45,03	\$ 8,58	\$ 268,06	\$ 120,00
Bastones de mozzarella	\$ 172,57	\$ 51,77	\$ 47,11	\$ 8,97	\$ 280,43	\$ 150,00
Ensalada rock your cesar	\$ 166,72	\$ 50,02	\$ 45,52	\$ 8,67	\$ 270,92	\$ 175,00
Champignones rellenos	\$ 187,63	\$ 56,29	\$ 51,22	\$ 9,76	\$ 304,90	\$ 200,00
Costillas cerdo rockeadas	\$ 241,10	\$ 72,33	\$ 65,82	\$ 12,54	\$ 391,79	\$ 450,00
Ensalada de mozzarella	\$ 184,57	\$ 55,37	\$ 50,39	\$ 9,60	\$ 299,93	\$ 175,00
Hamb. A la barbacoa	\$ 187,86	\$ 56,36	\$ 51,29	\$ 9,77	\$ 305,27	\$ 200,00
Hamb. Clasica	\$ 189,52	\$ 56,86	\$ 51,74	\$ 9,86	\$ 307,97	\$ 170,00
Hamb. De rucula	\$ 193,84	\$ 58,15	\$ 52,92	\$ 10,08	\$ 314,99	\$ 200,00
Hamb. Entre 45añibales	\$ 215,08	\$ 64,52	\$ 58,72	\$ 11,18	\$ 349,50	\$ 220,00
Hamburguesa ryb	\$ 192,99	\$ 57,90	\$ 52,68	\$ 10,04	\$ 313,60	\$ 200,00
LALOCA pollo frito	\$ 157,24	\$ 47,17	\$ 42,93	\$ 8,18	\$ 255,52	\$ 180,00
Papas c/huevo/ched/panceta	\$ 196,75	\$ 59,03	\$ 53,71	\$ 10,23	\$ 319,72	\$ 190,00
Nachos con guacamole	\$ 184,03	\$ 55,21	\$ 50,24	\$ 9,57	\$ 299,05	\$ 175,00
Papas fritas	\$ 145,20	\$ 43,56	\$ 39,64	\$ 7,55	\$ 235,95	\$ 100,00
Papas c/ huevo	\$ 157,43	\$ 47,23	\$ 42,98	\$ 8,19	\$ 255,83	\$ 125,00
Nachos	\$ 149,75	\$ 44,93	\$ 40,88	\$ 7,79	\$ 243,35	\$ 100,00
Papas panceta cheddar	\$ 185,42	\$ 55,63	\$ 50,62	\$ 9,64	\$ 301,30	\$ 175,00
Rabas	\$ 216,11	\$ 64,83	\$ 59,00	\$ 11,24	\$ 351,18	\$ 265,00
Salchichas alemanas	\$ 203,62	\$ 61,09	\$ 55,59	\$ 10,59	\$ 330,88	\$ 150,00
Sand. LALOCA ¼ crocante	\$ 185,29	\$ 55,59	\$ 50,59	\$ 9,64	\$ 301,10	\$ 200,00

Fuente: elaboración propia

- En base a los resultados obtenidos del sistema de costos desarrollado, se concluye que los precios de la carta actuales son inferiores a los precios calculados, vale decir que se está operando en pérdida.
- Del análisis de los costos indirectos de fabricación se detectó que se deben vender de la mezcla de productos 628,77 unidades para poder cubrir estos costos.
- De ésta observación resulta imprescindible aumentar el nivel de ventas.

- Se detecta que no existe un documento vivo donde se ingresen costos de materiales y materias primas que devuelva el precio de venta. Para lo cual se desarrolló un sistema contable en planillas de Excel donde los precios de venta se actualizan al ingresar los costos.

Propuesta de mejoras a la empresa

La implementación del sistema de costos desarrollado ayudará a la empresa a obtener los precios de venta de manera automática al actualizar los costos de los materiales y materias primas utilizadas, y al actualizar los costos de mano de obra cuando ocurra un aumento en el convenio colectivo de la UTHGRA, asimismo, si aumentan los costos indirectos, cambiando el importe de alguno de ellos en la planilla, se calcula automáticamente el punto de equilibrio y la asignación de éstos a las unidades producidas.

Dicho sistema también le permite calcular de manera espontánea los precios sugeridos para promociones con margen de ganancia cero, se propone al resto bar relegar el margen de ganancia de un producto por día, promocionándolo por redes sociales, de ésta manera se traccionan clientes hacia el local quienes consumen además del producto en promoción, otros productos a precios regulares como bebidas, postres o café, por qué no algún otro plato de la carta. Ésta estrategia ayuda a aumentar el nivel de ventas, por lo tanto el de producción.

Capítulo 6

Desarrollo de la propuesta de aplicación

Evaluación de Estrategias empleadas

Se utilizó la investigación exploratoria para conocer todo el sistema productivo, el cual era necesario conocer para elaborar el sistema de costos que mejor se adaptara a las necesidades de la organización y que nos permita obtener el precio de venta de los platos de la carta.

La observación predominó en la cocina, gracias a esta técnica se pudo determinar la cantidad de ingredientes de cada plato, en los anexos de los cálculos de los platos se obtienen por regla de tres simple el costo de la cantidad de materia prima que requiere un plato, en proporción al precio que se paga por kilo de cada insumo.

Se utilizó la metodología cuantitativa a lo largo de todo el desarrollo del trabajo, ya que se obtuvo datos cuantitativos de las ventas, los cuales se procesaron en planillas para determinar las cantidades vendidas de cada producto y sus respectivos ingresos monetarios, lo que sirvió para realizar cálculos de fórmulas del punto de equilibrio, también fue parte de la metodología cuantitativa, la investigación documental de los costos indirectos de fabricación.

Las planillas que conforman el sistema de costos a implementar son parte de la metodología cuantitativa, recoge datos numéricos para ofrecernos datos numéricos que serán utilizados para la toma de decisiones.

En cuanto a las estrategias para cumplir los objetivos se definen las siguientes

- Implementar el sistema de costos propuesto, las planillas de Excel del sistema mencionado se encuentran en el Anexo 14: Planillas de excel elaboradas para el sistema de costos

- Establecer los nuevos precios de venta
- Aumentar las ventas para cumplir con el punto de equilibrio
- Cumplir con las cantidades vendidas del punto de equilibrio para lograr la mejor asignación de los CIF.

Evaluación de las Tácticas empleadas

- Se recomienda aumentar los precios de la carta de acuerdo a la tabla 29: *Precios de venta sugeridos para los platos de la carta*

- Dichos precios surgen del desarrollo del sistema de costos en estudio, el cual se aconseja debe ser aplicado por la empresa día a día ya que existe un aumento constante de los costos.

- Se recomienda aumentar el nivel de ventas ya que la empresa está vendiendo por debajo del punto de equilibrio analizado, y se debe llegar a vender 628,77 unidades de producción para cumplir con la asignación de los CIF estimados, lo que se puede lograr mediante promociones en las que se resigne el margen de ganancia en el plato del día, es decir % de ganancia cero. Por ejemplo, hemos encontrado muy atractivas para la venta a las costillas de cerdo a la barbacoa con papas fritas, se las puede ofrecer los jueves a \$301,38, el cual es su precio de costo más impuestos, éste tipo de promociones tracciona gente hacia el lugar, pagando un plato a precio de costo pero consumiendo otros

productos como bebidas y postres o café a su precio regular. Además se ha observado que hay clientes que vienen por la promoción pero al ver la carta terminan pidiendo otro plato que se encuentra fuera de la promoción del día. Los precios sugeridos para las promociones con margen de ganancia 0%, que cubren los costos fijos y variables además de impuestos, son los siguientes

Tabla 49:

Precios de venta sugeridos para las promociones

	Costo total unitario	Margen de ganancia 0%	IVA	IIBB	Precio unitario sugerido	Precio de carta actualizado
Albóndigas en mojo de tomate	\$ 205,72	\$ 0,00	\$ 43,20	\$ 8,23	\$ 257,15	\$ 334,30
Aros de cebolla	\$ 164,96	\$ 0,00	\$ 34,64	\$ 6,60	\$ 206,20	\$ 268,06
Bastones de mozzarella	\$ 172,57	\$ 0,00	\$ 36,24	\$ 6,90	\$ 215,72	\$ 280,43
Ensalada rock your cesar	\$ 166,72	\$ 0,00	\$ 35,01	\$ 6,67	\$ 208,40	\$ 270,92
Champignones rellenos	\$ 187,63	\$ 0,00	\$ 39,40	\$ 7,51	\$ 234,54	\$ 304,90
Costillas cerdo rockeadas	\$ 241,10	\$ 0,00	\$ 50,63	\$ 9,64	\$ 301,38	\$ 391,79
Ensalada de mozzarella	\$ 184,57	\$ 0,00	\$ 38,76	\$ 7,38	\$ 230,72	\$ 299,93
Hamb. A la barbacoa	\$ 187,86	\$ 0,00	\$ 39,45	\$ 7,51	\$ 234,82	\$ 305,27
Hamb. Clásica	\$ 189,52	\$ 0,00	\$ 39,80	\$ 7,58	\$ 236,90	\$ 307,97
Hamb. De rucula	\$ 193,84	\$ 0,00	\$ 40,71	\$ 7,75	\$ 242,30	\$ 314,99
Hamb. Entre Caníbales	\$ 215,08	\$ 0,00	\$ 45,17	\$ 8,60	\$ 268,85	\$ 349,50
Hamburguesa ryb	\$ 192,99	\$ 0,00	\$ 40,53	\$ 7,72	\$ 241,23	\$ 313,60
LALOCA pollo frito	\$ 157,24	\$ 0,00	\$ 33,02	\$ 6,29	\$ 196,56	\$ 255,52
Papas c/huevo/ched/panceta	\$ 196,75	\$ 0,00	\$ 41,32	\$ 7,87	\$ 245,94	\$ 319,72
Nachos con guacamole	\$ 184,03	\$ 0,00	\$ 38,65	\$ 7,36	\$ 230,04	\$ 299,05
Papas fritas	\$ 145,20	\$ 0,00	\$ 30,49	\$ 5,81	\$ 181,50	\$ 235,95
Papas c/ huevo	\$ 157,43	\$ 0,00	\$ 33,06	\$ 6,30	\$ 196,79	\$ 255,83
Nachos	\$ 149,75	\$ 0,00	\$ 31,45	\$ 5,99	\$ 187,19	\$ 243,35
Papas panceta cheddar	\$ 185,42	\$ 0,00	\$ 38,94	\$ 7,42	\$ 231,77	\$ 301,30
Rabas	\$ 216,11	\$ 0,00	\$ 45,38	\$ 8,64	\$ 270,14	\$ 351,18
Salchichas alemanas	\$ 203,62	\$ 0,00	\$ 42,76	\$ 8,14	\$ 254,53	\$ 330,88
Sand. LALOCA ¼ crocante	\$ 185,29	\$ 0,00	\$ 38,91	\$ 7,41	\$ 231,62	\$ 301,10

Fuente: elaboración propia

Y así cada día puede tener un plato de la carta diferente en promoción con margen de ganancia cero.

- Para cumplir con el nivel de ventas propuesto, se sugiere activar el delivery, metodología de venta que aún no se ha desarrollado en la empresa. Para activar el delivery se recomienda contratar servicios terciarizados como Pedidos ya, Globo, Rappi.
- Hay un campo que no ha sido detectado dentro de la empresa y que podría ayudar al crecimiento en el nivel de las ventas y se recomienda contratar un staff interdisciplinado para el desarrollo de las redes sociales y marketing. Las redes a desarrollar son Facebook e Instagram. En ellas deben haber fotos de los platos de la carta con promociones, historias diarias, reforzar en días festivos como el día de los enamorados, día del amigo, del padre, de la madre, del maestro etc, oktoberfest, halloween, semana de la hamburguesa... hay mucho recursos que la empresa no explotó por falta de una persona especializada en el tema.

Formulación de presupuesto.

- De acuerdo a la Resolución 71/08 Aranceles indicativos para servicios profesionales emitida por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de Córdoba, en su Anexo I, apartado B, punto 9, donde se establece el valor hora para trabajos puntuales y auditoría en las empresas en 1,5 módulos; y la Resolución 30/19 en la que se actualiza el valor del módulo a \$1.306, resulta que los honorarios a cobrar por las tareas realizadas es de \$113.622. El valor de los honorarios surge de la siguiente tabla:

Tarea	Horas
Conocer la empresa	3
Trabajo de campo en la cocina 2 horas por día	24
Recolección de comprobantes, informes y procesamiento de datos	18
Desarrollo del sistema contable	13
Total de horas	58
Cantidad de Módulos	87
Valor módulo/hora	\$ 1.306,00
Total de honorarios	\$ 113.622,00

- La puesta en marcha del sistema de costos junto con el entrenamiento y controles mensuales de su seguimiento será bonificado por un año.

- El asesoramiento en propuestas de mejora luego de su implementación tendrá un 50% de descuento para nuevas cotizaciones.

Se puede encontrar en el Anexo 16 las Resoluciones de aranceles indicativos para honorarios

- El costo de implementar la plataforma de ventas y delivery Rappi tiene un costo del 25% del total de las ventas realizadas por la mencionada plataforma más IVA, se adjunta contrato de adhesión en Anexo 15

- A continuación se presenta la cotización del staff de community managers para desarrollar las redes sociales

PRESUPUESTO.

DESCRIPCIÓN

Redes Sociales

Trabajamos con la redes sociales más conocidas. Seleccionamos las que mejores funcionarán para tu negocio. Le hablamos a tu público, le mostramos periódicamente lo que podés hacer por ellos y los servicios que tenés para ofrecerles.

Te contamos como lo hacemos

- Definimos con vos los el camino que vamos a seguir. Qué vamos a decir y cómo lo vamos a decir.
- Creamos y le damos la identidad de tu negocio a cada una de las redes con las que trabajaremos.
- Realizamos publicaciones periódicamente que hablan de tu negocio, servicios, productos y sus características; entre contenidos sociales afines a tu rubro.
- Diseñamos placas publicitarias y videos animados para mostrar servicios y productos destacados.
- Respondemos y derivamos las consultas que allí se generan.
- Creamos anuncios y campañas publicitarias que potencian el alcance de las publicaciones.



f i Bè

HOLA@GAUCHOAGENCIA.COM
GAUCHOAGENCIA.COM

9

TIPOS DE ABONOS.

REDES SOCIALES.

PEQUEÑO

\$4.500.-

mensual

- 3 publicaciones** semanales en Facebook.
- 2 publicaciones** semanales en Instagram.
- Diseño de 1 placa** publicitaria por semana.
- Atención de consultas.
- Gestión de anuncios promocionados.

MEDIANO

\$8.500.-

mensual

- 5 publicaciones** semanales en Facebook.
- 3 publicaciones** semanales en Instagram.
- Diseño de 2 placas** publicitarias por semana.
- Atención de consultas.
- Gestión de anuncios promocionados.
- Creación de 1 video animado.**

GRANDE

\$12.500.-

mensual

- 10 publicaciones** semanales en Facebook.
- 3 publicaciones** semanales en Instagram.
- Diseño de 3 placas** publicitarias por semana.
- Atención de consultas.
- Gestión de anuncios promocionados.
- Creación de 2 video animados.**

Mirá aquí como trabajamos: http://gauchoagencia.com/servicios/#redes_sociales

10

Cronograma de actividades

Las actividades a realizar se detallan en el siguiente Gantt, vale decir que la mayoría de las actividades se repiten en el tiempo, es decir que son de larga duración porque se requiere de ellas de manera diaria. Un claro ejemplo de ellos es el community manager que deberá desarrollar las redes sociales a diario, o del seguimiento de los costos para actualizarlos en las planillas de costos si se observan aumento de ellos, para así tener actualizados los precios de venta.

Tabla 50:

Gantt de las actividades a implementar

Actividades/meses	Mayo 2019	Junio 2019	Julio 2019	Agosto 2019	Septiemb. 2019	Octubre 2019
Implementación del sistema de costos	■					
Modificación de los precios de carta	■					
Contratar community manager	■					
Desarrollo de redes sociales	■	■	■	■	■	■
Activar promociones en platos 0% ganancia	■	■	■	■	■	■
Contratar servicios de Delivery		■	■	■		
Mantener actualizadas planillas de costos		■	■	■	■	■
Mantener actualizados precios de venta		■	■	■	■	■
Seguimiento de costos de materias primas		■	■	■	■	■
Seguimiento de costos de Mano de obra		■	■	■	■	■
Seguimiento de CIF		■	■	■	■	■
Mantener los servicios de delivery contratados				■	■	■

Capítulo 7

Conclusiones y recomendaciones

Conclusiones generales

Durante el tiempo de elaboración de este proyecto los dueños de Leones SRL comprendieron la importancia de contar con un sistema de costos que cuente con información para la toma de decisiones, el cual acompañado con los indicadores correctos como cantidad de platos vendidos semanales sirve para tomar medidas proactivas para la corrección del desvío en el nivel de ventas a alcanzar.

No fue correcto basar los precios de venta de la carta en la comparación de productos similares de los competidores sin haber hecho un análisis de los costos afrontados.

Se logró conocer los CIF y poder asignarlos al costo de los platos, estableciendo un nivel de ventas para ello.

Recomendaciones

Implementar el sistema de costos desarrollado.

Actualizar semanalmente los costos en las planillas del sistema.

Obtener semanalmente del sistema Mr Comanda, un informe de las unidades de productos vendidos para conocer si estamos operando en el nivel de ventas deseado para la asignación de los CIF.

Aplicar estrategias de venta cuando se encuentren por debajo del nivel esperado.

Búsqueda de nuevos proveedores que ofrezcan mejores precios en materias primas sin perder la calidad del producto final.

Usar la información para tomar decisiones acertadas como dar de baja un producto de la carta porque se vende poco y no genera ganancia.

Propuesta futuras líneas de trabajo

El análisis de costos que se realizó para el centro de costos noche, fue de gran ayuda para conocer las ganancias de una parte del negocio, sería ideal poder relizar el análisis de manera global e implementarlo en los centros de costos Bebidas y Día.

Analizar el costo – beneficio de contratar un community manager que ayude a expandir las ventas mediante estrategias de marketing, explotando las redes sociales para captar mayor cantidad de público, logrando así ampliar la demanda por encima del punto de equilibrio, lo que nos llevaría a una reducción de CIF unitarios y mayores ganancias.

Bibliografía

Giménez, Carlos Manuel Coordinación, Barattero, Ana María, Bursesi, Néstor H., Carratalá, Juan Martín, Carro, Roberto Ricardo, Cuyumgian, Eduardo, Gaudino, Ovidio, López Couceiro, Edmundo J. E., Font de Malugani, Elba, Macrini, Domingo, Mendina, Oscar, Sota, Aldo Mario, Sota, Gustavo Ariel. (2015). *Sistemas de Costos* (1ª ed.) Argentina: La Ley

Horngren, Datar y Rajan. (2012). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial*. (14 ed.). México: Pearson Educación.

Neuner, J.W. John (2004) *Contabilidad de Costos*. Editorial Mc. Graw Hill, México D.-F.

Backer, M.; Jacobsen, L. y Ramirez Padilla, David N. (1990): *Contabilidad de costos. Un enfoque administrativo para la toma de decisiones*, 2ª edición, McGraw Hill, México.

López, Alcántara, Martha Beatriz, and Agundiz, Xochitl Gómez. (2018) *Gestión de costos y precios*, Grupo Editorial Patria

Páginas de internet consultadas

Sampieri, R. H. (2010). *Metodología de la investigación*. México D.F.: Mc Graw-Hill

Páginas de Internet visitadas

http://www.pymesfuturo.com/PE_mezcla.htm

<http://www.youtube.com/watch?v=7ITdL2-4qSs> Punto de Equilibrio de Varios

Productos

<https://iapuco.org.ar/>

<https://www.gerencie.com/diferencia-entre-tactica-y-estrategia.html>

<http://www.uthgra.org.ar/wp-content/uploads/2016/08/ConvFEHGRA.pdf>

<http://www.uthgra.org.ar/wp-content/uploads/2018/07/RESTOPAIS->

[FEHGRAJUL18-MAYO19.pdf](#)

<https://cpcecba.org.ar/media/download/noticias/Honorarios%20especiales%202.p>

[df](#)

<https://cpcecba.org.ar/media/download/noticias/Res30->

[19%20\(Aranceles%20Indicativos%20Serv%20Prof%20-%20Res%20%2071-08\)%20-](#)

[%2027.06.19.pdf](#)

Apéndice de tablas

Tabla 3:
Ventas 01/01/2018 al 31/01/2018

Descripción	Q	\$ venta	\$ unitario
LALOCA POLLO FRITO	3	\$ 450,00	\$ 150,00
COSTILLAS CERDO ROCKEADAS	20	\$ 5.000,00	\$ 250,00
ORDEN DE TACOS AL PASTOR	11	\$ 1.980,00	\$ 180,00
QUESADILLAS CON POLLO RYB	12	\$ 2.160,00	\$ 180,00
SAND. LALOCA 1/4 CROCANTE	12	\$ 1.920,00	\$ 160,00
HAMB. DE RUCULA	7	\$ 1.120,00	\$ 160,00
HAMBURGUESA RYB	55	\$ 8.800,00	\$ 160,00
HAMB. A LA BARBACOA	13	\$ 2.080,00	\$ 160,00
HAMB. ENTRE CANIBALES	18	\$ 3.240,00	\$ 180,00
HAMB. CLASICA	14	\$ 2.030,00	\$ 145,00
CHAMPIGNONES RELLENOS	2	\$ 330,00	\$ 165,00
SALCHICHAS ALEMANAS	6	\$ 900,00	\$ 150,00
ALBONDIGAS EN MOJO DE TOMATE	2	\$ 290,00	\$ 145,00
PAPAS C/HUEVO/CHED/PANCETA	2	\$ 290,00	\$ 145,00
RABAS	22	\$ 5.060,00	\$ 230,00
PAPAS PANCETA CHEDDAR	18	\$ 2.340,00	\$ 130,00
NACHOS CON GUACAMOLE	6	\$ 780,00	\$ 130,00
PAPAS FRITAS	14	\$ 1.120,00	\$ 80,00
PAPAS C/ HUEVO	3	\$ 300,00	\$ 100,00
NACHOS	4	\$ 320,00	\$ 80,00
BASTONES DE MOZZARELLA	7	\$ 700,00	\$ 100,00
ENSALADA ROCK YOUR CAESAR	4	\$ 560,00	\$ 140,00
HEINEKEN LITRO	6	\$ 780,00	\$ 130,00
MILLER LITRO	5	\$ 650,00	\$ 130,00
IMPERIAL LAGER LITRO	11	\$ 1.210,00	\$ 110,00
IMPERIAL STOUT LITRO	5	\$ 600,00	\$ 120,00
IMPERIAL TRIGO LITRO	8	\$ 960,00	\$ 120,00
MONJITA HEINEKEN	5	\$ 400,00	\$ 80,00
MONJITA IMPERIAL LAGER	17	\$ 1.275,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL AMBER	5	\$ 375,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL STOUT	11	\$ 825,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL TRIGO	3	\$ 225,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL IPA	38	\$ 3.110,00	\$ 81,84
KUNSTMANN BOCK	3	\$ 315,00	\$ 105,00
KUNSTMANN TOROBAYO	1	\$ 135,00	\$ 135,00
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO	1	\$ 135,00	\$ 135,00
IMPERIAL IPA LITRO	12	\$ 1.560,00	\$ 130,00
Las Perdices Espumante Rosado	1	\$ 200,00	\$ 200,00
Cafayate Malbec	1	\$ 135,00	\$ 135,00

Cafayate Torrontes Cosecha Tardja	2	\$ 270,00	\$ 135,00
Callia Malbec	2	\$ 260,00	\$ 130,00
Finca Portillo Malbec	1	\$ 145,00	\$ 145,00
Vicentin Reto Blend	1	\$ 135,00	\$ 135,00
Las Perdices 3/8 Malbec	1	\$ 110,00	\$ 110,00
Caballero de la Cepa Malbec	1	\$ 215,00	\$ 215,00
Aperol Spritz	1	\$ 90,00	\$ 90,00
Campari Orange	1	\$ 90,00	\$ 90,00
Campari Tonic	1	\$ 90,00	\$ 90,00
Negroni	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Julepe de Cynar	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Daiquiri frozen	7	\$ 630,00	\$ 90,00
Margarita	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Mojito	21	\$ 1.890,00	\$ 90,00
Mojito Maracuy	1	\$ 95,00	\$ 95,00
Caipiroska	1	\$ 85,00	\$ 85,00
Caipirissima	1	\$ 85,00	\$ 85,00
Fernet	4	\$ 360,00	\$ 90,00
COCA	38	\$ 1.520,00	\$ 40,00
COCA ZERO	22	\$ 880,00	\$ 40,00
SPRITE	14	\$ 560,00	\$ 40,00
SPRITE ZERO	5	\$ 200,00	\$ 40,00
FANTA	9	\$ 360,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA	1	\$ 25,00	\$ 25,00
AGUA MINERAL	15	\$ 600,00	\$ 40,00
AGUA CON GAS	4	\$ 160,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA NARANJA	4	\$ 160,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA MANZANA	10	\$ 400,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA PERA	7	\$ 280,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA POMELO	3	\$ 120,00	\$ 40,00
Limonada	11	\$ 660,00	\$ 60,00
Jarra de Limonada	12	\$ 1.620,00	\$ 135,00
DAIQUIRI SIN ALCOHOL	14	\$ 980,00	\$ 70,00
	606	\$ 68.035,00	

Emitido por: Mantenimiento Mrc

Tabla 4:
Ventas 01/02/2018 al 28/02/2018

Descripción	Q	\$ venta	\$ unitario
LALOCA POLLO FRITO	6	\$ 900,00	\$ 150,00
COSTILLAS CERDO ROCKEADAS	73	\$ 18.250,00	\$ 250,00
ORDEN DE TACOS AL PASTOR	16	\$ 2.880,00	\$ 180,00
QUESADILLAS CON POLLO RYB	30	\$ 5.400,00	\$ 180,00
SAND. LALOCA 1/4 CROCANTE	10	\$ 1.600,00	\$ 160,00
HAMB. DE RUCULA	16	\$ 2.560,00	\$ 160,00

HAMBURGUESA RYB	42	\$ 6.720,00	\$ 160,00
HAMB. A LA BARBACOA	15	\$ 2.400,00	\$ 160,00
HAMB. ENTRE CANIBALES	11	\$ 1.980,00	\$ 180,00
HAMB. CLASICA	16	\$ 2.320,00	\$ 145,00
CHAMPIGNONES RELLENOS	8	\$ 1.320,00	\$ 165,00
SALCHICHAS ALEMANAS	3	\$ 450,00	\$ 150,00
ALBONDIGAS EN MOJO DE TOMATE	3	\$ 435,00	\$ 145,00
RABAS	20	\$ 4.600,00	\$ 230,00
PAPAS PANCETA CHEDDAR	17	\$ 2.210,00	\$ 130,00
NACHOS CON GUACAMOLE	6	\$ 780,00	\$ 130,00
PAPAS FRITAS	15	\$ 1.200,00	\$ 80,00
PAPAS C/ HUEVO	8	\$ 800,00	\$ 100,00
NACHOS	2	\$ 160,00	\$ 80,00
BASTONES DE MOZZARELLA	7	\$ 700,00	\$ 100,00
ENSALADA ROCK YOUR CAESAR	1	\$ 140,00	\$ 140,00
ENSALADA DE MOZARELLA	2	\$ 280,00	\$ 140,00
HEINEKEN LITRO	14	\$ 1.820,00	\$ 130,00
MILLER LITRO	9	\$ 1.170,00	\$ 130,00
IMPERIAL LAGER LITRO	22	\$ 2.420,00	\$ 110,00
IMPERIAL AMBER LITRO	17	\$ 2.040,00	\$ 120,00
IMPERIAL STOUT LITRO	12	\$ 1.440,00	\$ 120,00
IMPERIAL TRIGO LITRO	8	\$ 960,00	\$ 120,00
MONJITA HEINEKEN	1	\$ 75,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL LAGER	11	\$ 825,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL AMBER	5	\$ 375,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL STOUT	2	\$ 150,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL TRIGO	9	\$ 675,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL IPA	10	\$ 850,00	\$ 85,00
KUNSTMANN BOCK	1	\$ 105,00	\$ 105,00
KUNSTMANN GRAN TOROBAYO	1	\$ 135,00	\$ 135,00
Cafayate Torrontes Cosecha Tardía	2	\$ 270,00	\$ 135,00
Andeluna 1300 Sauvignon Blanc	2	\$ 450,00	\$ 225,00
Finca Portillo Malbec	1	\$ 145,00	\$ 145,00
Vicentin Reto Malbec	1	\$ 140,00	\$ 140,00
Vicentin Reto Blend	5	\$ 1.350,00	\$ 270,00
Arrogante Malbec	1	\$ 330,00	\$ 330,00
Gimenez Rilli Blend	2	\$ 460,00	\$ 230,00
Aperol Spritz	7	\$ 630,00	\$ 90,00
Campari Orange	1	\$ 90,00	\$ 90,00
Dry Martini	2	\$ 170,00	\$ 85,00
Rock your Martini	1	\$ 95,00	\$ 95,00
Daiquiri frozen	4	\$ 360,00	\$ 90,00
Rock your Margarita	1	\$ 105,00	\$ 105,00
Mojito	17	\$ 1.530,00	\$ 90,00
Mojito Maracuy	7	\$ 665,00	\$ 95,00
Mojito Mango	2	\$ 190,00	\$ 95,00
Rock your Mojito	2	\$ 190,00	\$ 95,00
Caipirí:sima	1	\$ 85,00	\$ 85,00

Cuba Libre	2	\$ 180,00	\$ 90,00
Fernet	4	\$ 360,00	\$ 90,00
COCA	38	\$ 1.120,00	\$ 29,47
COCA ZERO	8	\$ 320,00	\$ 40,00
SPRITE	14	\$ 560,00	\$ 40,00
SPRITE ZERO	5	\$ 200,00	\$ 40,00
FANTA	4	\$ 160,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA	3	\$ 120,00	\$ 40,00
AGUA MINERAL	13	\$ 520,00	\$ 40,00
AGUA CON GAS	7	\$ 280,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA MANZANA	4	\$ 160,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA PERA	3	\$ 120,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA POMELO	4	\$ 160,00	\$ 40,00
Limonada	2	\$ 120,00	\$ 60,00
Jarra de Limonada	18	\$ 2.070,00	\$ 115,00
Naranjada	1	\$ 65,00	\$ 65,00
DAIQUIRI SIN ALCOHOL	1	\$ 70,00	\$ 70,00
	639	\$ 84.965,00	

Emitido por:Mantenimiento Mrc

Tabla 5:
Ventas 01/03/2018 al 31/03/2018

Descripción	Q	\$ venta	\$ unitario
COSTILLAS CERDO ROCKEADAS	6	\$ 2.100,00	\$ 350,00
ORDEN DE TACOS AL PASTOR	3	\$ 1.050,00	\$ 350,00
QUESADILLAS CON POLLO RYB	2	\$ 700,00	\$ 350,00
SAND. LALOCA 1/4 CROCANTE	10	\$ 1.600,00	\$ 160,00
HAMB. DE RUCULA	8	\$ 1.280,00	\$ 160,00
HAMBURGUESA RYB	21	\$ 3.360,00	\$ 160,00
HAMB. A LA BARBACOA	28	\$ 4.480,00	\$ 160,00
HAMB. ENTRE CANIBALES	15	\$ 2.700,00	\$ 180,00
HAMB. CLASICA	35	\$ 5.075,00	\$ 145,00
CHAMPIGNONES RELLENOS	4	\$ 660,00	\$ 165,00
SALCHICHAS ALEMANAS	4	\$ 600,00	\$ 150,00
ALBONDIGAS EN MOJO DE TOMATE	6	\$ 870,00	\$ 145,00
RABAS	14	\$ 3.220,00	\$ 230,00
PAPAS PANCETA CHEDDAR	16	\$ 2.080,00	\$ 130,00
NACHOS CON GUACAMOLE	3	\$ 390,00	\$ 130,00
PAPAS FRITAS	9	\$ 720,00	\$ 80,00
PAPAS C/ HUEVO	3	\$ 300,00	\$ 100,00
NACHOS	6	\$ 480,00	\$ 80,00
BASTONES DE MOZZARELLA	7	\$ 700,00	\$ 100,00
ENSALADA ROCK YOUR CAESAR	3	\$ 420,00	\$ 140,00
ENSALADA DE MOZARELLA	2	\$ 280,00	\$ 140,00
MERIENDA	56	\$ 2.856,00	\$ 51,00

CAFÉ	10	\$ 400,00	\$ 40,00
HEINEKEN LITRO	10	\$ 1.300,00	\$ 130,00
MILLER LITRO	6	\$ 780,00	\$ 130,00
IMPERIAL LAGER LITRO	21	\$ 2.310,00	\$ 110,00
IMPERIAL AMBER LITRO	7	\$ 840,00	\$ 120,00
IMPERIAL STOUT LITRO	11	\$ 1.320,00	\$ 120,00
IMPERIAL SCOTCH LITRO	2	\$ 240,00	\$ 120,00
IMPERIAL TRIGO LITRO	13	\$ 1.560,00	\$ 120,00
MONJITA IMPERIAL LAGER	20	\$ 1.500,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL AMBER	8	\$ 600,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL STOUT	8	\$ 600,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL TRIGO	7	\$ 525,00	\$ 75,00
KUNSTMANN TOROBAYO	3	\$ 345,00	\$ 115,00
Las Perdices Espumante Rosado	2	\$ 400,00	\$ 200,00
Mumm Cuve Extra Brut	1	\$ 260,00	\$ 260,00
Callia Malbec	1	\$ 130,00	\$ 130,00
Vicentin Reto Blend	4	\$ 540,00	\$ 135,00
Misterio Malbec	1	\$ 145,00	\$ 145,00
Las Perdices 3/8 Malbec	1	\$ 110,00	\$ 110,00
Caballero de la Cepa Malbec	1	\$ 215,00	\$ 215,00
Aperol Spritz	4	\$ 360,00	\$ 90,00
Aperol Rockeado	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Campari Orange	7	\$ 630,00	\$ 90,00
Julepe de Cynar	2	\$ 200,00	\$ 100,00
Cosmopolitan	1	\$ 95,00	\$ 95,00
Daiquiri frozen	12	\$ 1.080,00	\$ 90,00
Margarita	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Mojito	7	\$ 630,00	\$ 90,00
Mojito Maracuy	6	\$ 570,00	\$ 95,00
Mojito Mango	1	\$ 95,00	\$ 95,00
Rock your Mojito	1	\$ 95,00	\$ 95,00
Caipiroska	2	\$ 170,00	\$ 85,00
Fernet	23	\$ 2.070,00	\$ 90,00
Tequila Sunrise	1	\$ 95,00	\$ 95,00
COCA	51	\$ 2.040,00	\$ 40,00
COCA ZERO	16	\$ 640,00	\$ 40,00
SPRITE	14	\$ 560,00	\$ 40,00
SPRITE ZERO	3	\$ 120,00	\$ 40,00
FANTA	9	\$ 360,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA	4	\$ 160,00	\$ 40,00
AGUA MINERAL	4	\$ 160,00	\$ 40,00
AGUA CON GAS	7	\$ 280,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA NARANJA	4	\$ 160,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA POMELO	3	\$ 120,00	\$ 40,00
Limonada	6	\$ 360,00	\$ 60,00
DAIQUIRI SIN ALCOHOL	2	\$ 140,00	\$ 70,00
JARRA LIMONADA	8	\$ 920,00	\$ 115,00
MENU MEDIO DIA DELIVERY	172	\$ 13.760,00	\$ 80,00

MENU MEDIO DIA SALON	179	\$ 24.165,00	\$ 135,00
	949	\$ 100.276,00	

Emitido por:Mantenimiento Mrc

Tabla 6:
Ventas 01/04/2018 al 30/04/2018

Descripción	Q	\$ venta	\$ unitario
COSTILLAS CERDO ROCKEADAS	2	\$ 700,00	\$ 350,00
ORDEN DE TACOS AL PASTOR	1	\$ 350,00	\$ 350,00
QUESADILLAS CON POLLO RYB	1	\$ 350,00	\$ 350,00
SAND. LALOCA 1/4 CROCANTE	3	\$ 480,00	\$ 160,00
HAMB. DE RUCULA	3	\$ 480,00	\$ 160,00
HAMBURGUESA RYB	16	\$ 2.560,00	\$ 160,00
HAMB. A LA BARBACOA	12	\$ 1.920,00	\$ 160,00
HAMB. ENTRE CANIBALES	5	\$ 900,00	\$ 180,00
HAMB. CLASICA	15	\$ 2.175,00	\$ 145,00
PAPAS PANCETA CHEDDAR	4	\$ 520,00	\$ 130,00
PAPAS FRITAS	8	\$ 640,00	\$ 80,00
ENSALADA ROCK YOUR CAESAR	3	\$ 420,00	\$ 140,00
EVENTOS	34	\$ 8.500,00	\$ 250,00
POSTRES	17	\$ 1.207,00	\$ 71,00
LOCRO	42	\$ 5.040,00	\$ 120,00
MERIENDA	36	\$ 2.340,00	\$ 65,00
CAFÉ	10	\$ 400,00	\$ 40,00
HEINEKEN LITRO	7	\$ 910,00	\$ 130,00
MILLER LITRO	2	\$ 260,00	\$ 130,00
IMPERIAL LAGER LITRO	9	\$ 990,00	\$ 110,00
IMPERIAL AMBER LITRO	6	\$ 720,00	\$ 120,00
IMPERIAL STOUT LITRO	4	\$ 480,00	\$ 120,00
IMPERIAL SCOTCH LITRO	3	\$ 360,00	\$ 120,00
IMPERIAL TRIGO LITRO	3	\$ 360,00	\$ 120,00
IMPERIAL TRIGO IPA	15	\$ 1.950,00	\$ 130,00
MONJITA IMPERIAL LAGER	6	\$ 450,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL AMBER	3	\$ 225,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL IPA	1	\$ 85,00	\$ 85,00
KUNSTMANN BOCK	1	\$ 105,00	\$ 105,00
IMPERIAL IPA LITRO	3	\$ 390,00	\$ 130,00
Las Perdices Extra Brut (Charmat)	1	\$ 200,00	\$ 200,00
Las Perdices Cabernet	1	\$ 210,00	\$ 210,00
Las Perdices 3/8 Malbec	1	\$ 110,00	\$ 110,00
Aperol Rockeado	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Julepe de Cynar	3	\$ 300,00	\$ 100,00
Daiquiri frozen	2	\$ 180,00	\$ 90,00
Mojito Maracuy	2	\$ 190,00	\$ 95,00

Mojito Mango	1	\$ 95,00	\$ 95,00
Fernet	1	\$ 90,00	\$ 90,00
COCA	35	\$ 1.400,00	\$ 40,00
COCA ZERO	12	\$ 480,00	\$ 40,00
SPRITE	4	\$ 160,00	\$ 40,00
FANTA	3	\$ 120,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA	1	\$ 40,00	\$ 40,00
AGUA MINERAL	9	\$ 360,00	\$ 40,00
AGUA CON GAS	5	\$ 200,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA NARANJA	2	\$ 80,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA PERA	5	\$ 200,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA POMELO	3	\$ 120,00	\$ 40,00
Limonada	1	\$ 60,00	\$ 60,00
Jarra de Limonada	3	\$ 405,00	\$ 135,00
Naranjada	1	\$ 65,00	\$ 65,00
DAIQUIRI SIN ALCOHOL	4	\$ 280,00	\$ 70,00
MENU MEDIO DIA DELIVERY	412	\$ 32.960,00	\$ 80,00
MENU MEDIO DIA SALON	231	\$ 31.185,00	\$ 135,00
	1.019	\$ 105.857,00	

Emitido por:Mantenimiento Mrc

Tabla 7:
Ventas 01/05/2018 al 31/05/2018

Descripción	Q	\$ venta	\$ unitario
LALOCA POLLO FRITO	4	\$ 720,00	\$ 180,00
COSTILLAS CERDO ROCKEADAS	2	\$ 700,00	\$ 350,00
QUESADILLAS CON POLLO RYB	2	\$ 700,00	\$ 350,00
SAND. LALOCA 1/4 CROCANTE	16	\$ 2.560,00	\$ 160,00
HAMB. DE RUCULA	19	\$ 3.040,00	\$ 160,00
HAMBURGUESA RYB	33	\$ 5.280,00	\$ 160,00
HAMB. A LA BARBACOA	25	\$ 4.000,00	\$ 160,00
HAMB. ENTRE CANIBALES	15	\$ 2.700,00	\$ 180,00
HAMB. CLASICA	27	\$ 3.915,00	\$ 145,00
CHAMPIGNONES RELLENOS	3	\$ 495,00	\$ 165,00
ALBONDIGAS EN MOJO DE TOMATE	4	\$ 580,00	\$ 145,00
RABAS	2	\$ 460,00	\$ 230,00
PAPAS PANCETA CHEDDAR	6	\$ 780,00	\$ 130,00
NACHOS CON GUACAMOLE	1	\$ 130,00	\$ 130,00
PAPAS FRITAS	1	\$ 80,00	\$ 80,00
NACHOS	1	\$ 80,00	\$ 80,00
BASTONES DE MOZZARELLA	5	\$ 500,00	\$ 100,00

ENSALADA ROCK YOUR CAESAR	2	\$ 280,00	\$ 140,00
MERIENDA	37	\$ 3.700,00	\$ 100,00
IMPERIAL SCOTCH LITRO	1	\$ 120,00	\$ 120,00
IMPERIAL TRIGO LITRO	1	\$ 120,00	\$ 120,00
MONJITA IMPERIAL STOUT	3	\$ 225,00	\$ 75,00
KUNSTMANN BOCK	2	\$ 210,00	\$ 105,00
KUNSTMANN TOROBAYO	1	\$ 105,00	\$ 105,00
IMPERIAL IPA LITRO	3	\$ 390,00	\$ 130,00
PINTA CRIOLLA	3	\$ 360,00	\$ 120,00
Cafayate Cabernet	1	\$ 135,00	\$ 135,00
Cafayate Reserva Cabernet	1	\$ 225,00	\$ 225,00
Salentein Reserva Malbec	3	\$ 900,00	\$ 300,00
Las Perdices Malbec	4	\$ 840,00	\$ 210,00
Aperol Rockeado	2	\$ 200,00	\$ 100,00
Whiskola	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Fernet	2	\$ 180,00	\$ 90,00
COCA	5	\$ 200,00	\$ 40,00
COCA ZERO	6	\$ 240,00	\$ 40,00
SPRITE	3	\$ 120,00	\$ 40,00
FANTA	1	\$ 40,00	\$ 40,00
AGUA MINERAL	4	\$ 160,00	\$ 40,00
AGUA CON GAS	3	\$ 120,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA NARANJA	5	\$ 200,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA MANZANA	2	\$ 80,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA PERA	1	\$ 40,00	\$ 40,00
Limonada	1	\$ 60,00	\$ 60,00
Jarra de Limonada	1	\$ 135,00	\$ 135,00
DAIQUIRI SIN ALCOHOL	4	\$ 280,00	\$ 70,00
MENU MEDIO DIA DELIVERY	639	\$ 57.510,00	\$ 90,00
MENU MEDIO DIA SALON	196	\$ 28.420,00	\$ 145,00
	1.104	\$ 122.415,00	

Emitido por:Mantenimiento Mrc

Tabla8:

Ventas 01/06/2018 al 30/06/2018

Descripción	Q	\$ venta	\$ unitario
LALOCA POLLO FRITO	5	\$ 900,00	\$ 180,00
COSTILLAS CERDO ROCKEADAS	2	\$ 700,00	\$ 350,00
QUESADILLAS CON POLLO RYB	2	\$ 700,00	\$ 350,00
SAND. LALOCA 1/4 CROCANTE	9	\$ 1.440,00	\$ 160,00
HAMB. DE RUCULA	18	\$ 2.880,00	\$ 160,00
HAMBURGUESA RYB	49	\$ 7.840,00	\$ 160,00
HAMB. A LA BARBACOA	27	\$ 4.320,00	\$ 160,00
HAMB. ENTRE CANIBALES	18	\$ 3.240,00	\$ 180,00
HAMB. CLASICA	36	\$ 5.220,00	\$ 145,00
CHAMPIGNONES RELLENOS	3	\$ 495,00	\$ 165,00

SALCHICHAS ALEMANAS	2	\$ 300,00	\$ 150,00
ALBONDIGAS EN MOJO DE TOMATE	1	\$ 145,00	\$ 145,00
RABAS	8	\$ 1.840,00	\$ 230,00
PAPAS PANCETA CHEDDAR	11	\$ 1.430,00	\$ 130,00
NACHOS CON GUACAMOLE	4	\$ 520,00	\$ 130,00
PAPAS FRITAS	3	\$ 240,00	\$ 80,00
PAPAS C/ HUEVO	3	\$ 300,00	\$ 100,00
NACHOS	2	\$ 160,00	\$ 80,00
BASTONES DE MOZZARELLA	3	\$ 300,00	\$ 100,00
ENSALADA ROCK YOUR CAESAR	2	\$ 280,00	\$ 140,00
MERIENDA	58	\$ 4.292,00	\$ 74,00
HEINEKEN LITRO	4	\$ 520,00	\$ 130,00
MILLER LITRO	1	\$ 130,00	\$ 130,00
IMPERIAL LAGER LITRO	2	\$ 220,00	\$ 110,00
IMPERIAL AMBER LITRO	2	\$ 240,00	\$ 120,00
IMPERIAL STOUT LITRO	1	\$ 120,00	\$ 120,00
IMPERIAL SCOTCH LITRO	3	\$ 360,00	\$ 120,00
IMPERIAL TRIGO LITRO	1	\$ 120,00	\$ 120,00
IMPERIAL IPA LITRO	12	\$ 1.560,00	\$ 130,00
Las Perdices Extra Brut (Charmat)	1	\$ 200,00	\$ 200,00
Andeluna 1300 Malbec	1	\$ 225,00	\$ 225,00
Salentein Reserva Malbec	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Vicentin Reto Malbec	1	\$ 140,00	\$ 140,00
Gimenez Rilli Cabernet Franc	1	\$ 230,00	\$ 230,00
Las Perdices Malbec	1	\$ 210,00	\$ 210,00
Las Perdices Reserva Malbec	1	\$ 300,00	\$ 300,00
Las Perdices 3/8 Malbec	1	\$ 110,00	\$ 110,00
Campari Orange	1	\$ 90,00	\$ 90,00
Negroni	3	\$ 300,00	\$ 100,00
Julepe de Cynar	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Margarita	2	\$ 200,00	\$ 100,00
Mojito Maracuy	2	\$ 190,00	\$ 95,00
Fernet	9	\$ 810,00	\$ 90,00
COCA	14	\$ 560,00	\$ 40,00
COCA ZERO	6	\$ 240,00	\$ 40,00
SPRITE	1	\$ 40,00	\$ 40,00
FANTA	1	\$ 40,00	\$ 40,00
AGUA MINERAL	8	\$ 320,00	\$ 40,00
AGUA CON GAS	1	\$ 40,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA PERA	2	\$ 80,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA POMELO	2	\$ 80,00	\$ 40,00
DAIQUIRI SIN ALCOHOL	2	\$ 140,00	\$ 70,00
MENU MEDIO DIA DELIVERY	480	\$ 43.200,00	\$ 90,00
MENU MEDIO DIA SALON	153	\$ 22.185,00	\$ 145,00
	988	\$ 111.142,00	

Emitido por:Mantenimiento Mrc

Tabla9:
Ventas 01/07/2018 al 31/07/2018

Descripción	Q	\$ venta	\$ unitario
LALOCA POLLO FRITO	1	\$ 180,00	\$ 180,00
ORDEN DE TACOS	3	\$ 1.350,00	\$ 450,00
COSTILLAS CERDO ROCKEADAS	2	\$ 900,00	\$ 450,00
QUESADILLAS CON POLLO RYB	2	\$ 900,00	\$ 450,00
SAND. LALOCA 1/4 CROCANTE	9	\$ 1.665,00	\$ 185,00
HAMB. DE RUCULA	11	\$ 2.035,00	\$ 185,00
HAMBURGUESA RYB	25	\$ 4.625,00	\$ 185,00
HAMBURGUESA BARBACOA	33	\$ 6.105,00	\$ 185,00
HAMB. ENTRE CANIBALES	10	\$ 2.050,00	\$ 205,00
HAMB. CLASICA	22	\$ 3.740,00	\$ 170,00
CHAMPIGNONES RELLENOS	5	\$ 825,00	\$ 165,00
RABAS	3	\$ 690,00	\$ 230,00
SALCHICHAS ALEMANAS	3	\$ 450,00	\$ 150,00
ALBONDIGAS EN MOJO DE TOMATE	2	\$ 290,00	\$ 145,00
PAPAS FRITAS	4	\$ 320,00	\$ 80,00
NACHOS CON GUACAMOLE	3	\$ 390,00	\$ 130,00
PAPAS PANCETA CHEDDAR	8	\$ 1.240,00	\$ 155,00
ENSALADA CESAR	1	\$ 160,00	\$ 160,00
PASE EVENTO	33	\$ 8.250,00	\$ 250,00
MERIENDA	8	\$ 400,00	\$ 50,00
HEINEKEN LITRO	26	\$ 3.380,00	\$ 130,00
MILLER LITRO	1	\$ 130,00	\$ 130,00
IMPERIAL LAGER LITRO	7	\$ 770,00	\$ 110,00
IMPERIAL AMBER LITRO	7	\$ 840,00	\$ 120,00
IMPERIAL STOUT LITRO	3	\$ 360,00	\$ 120,00
IMPERIAL SCOTCH LITRO	3	\$ 360,00	\$ 120,00
MONJITA IMPERIAL AMBER	3	\$ 225,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL STOUT	5	\$ 375,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL IPA	3	\$ 255,00	\$ 85,00
KUNSTMANN BOCK	2	\$ 210,00	\$ 105,00
IMPERIAL IPA LITRO	17	\$ 2.210,00	\$ 130,00
Cafayate Reserva Malbec	1	\$ 225,00	\$ 225,00
Aperol Rockeado	1	\$ 100,00	\$ 100,00
CAFAYATE MALBEC	2	\$ 330,00	\$ 165,00
ANDELUNA	1	\$ 230,00	\$ 230,00
MISTERIO SWEET CHARDONAY	1	\$ 180,00	\$ 180,00
las perdices 3/8	1	\$ 125,00	\$ 125,00
PORTILLO	1	\$ 175,00	\$ 175,00
MISTERIO	1	\$ 180,00	\$ 180,00
SALENTEIN RESERVA MALBEC	1	\$ 350,00	\$ 350,00
las perdices malbec	1	\$ 240,00	\$ 240,00
Dry Martini	2	\$ 170,00	\$ 85,00
Fernet	17	\$ 1.700,00	\$ 100,00

COCA	11	\$ 495,00	\$ 45,00
COCA ZERO	2	\$ 80,00	\$ 40,00
SPRITE	3	\$ 120,00	\$ 40,00
FANTA	5	\$ 200,00	\$ 40,00
AGUA MINERAL	3	\$ 120,00	\$ 40,00
AGUA CON GAS	6	\$ 240,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA NARANJA	2	\$ 80,00	\$ 40,00
JARRA LIMONADA	1	\$ 155,00	\$ 155,00
LIMONADA	2	\$ 130,00	\$ 65,00
DAIQUIRI	3	\$ 300,00	\$ 100,00
MENU MEDIO DIA SALON	170	\$ 24.650,00	\$ 145,00
MENU MEDIO DIA DELIVERY	555	\$ 49.950,00	\$ 90,00
	1.058	\$ 126.205,00	

Emitido por:Mantenimiento Mrc

Tabla 10:
Ventas 01/08/2018 al 31/08/2018

Descripción	Q	\$ venta	\$ unitario
LALOCA POLLO FRITO	1	\$ 165,00	\$ 165,00
ORDEN DE TACOS AL PASTOR	2	\$ 900,00	\$ 450,00
QUESADILLAS CON POLLO RYB	2	\$ 900,00	\$ 450,00
SAND. LALOCA 1/4 CROCANTE	6	\$ 1.110,00	\$ 185,00
HAMB. DE RUCULA	9	\$ 1.665,00	\$ 185,00
HAMBURGUESA RYB	16	\$ 2.960,00	\$ 185,00
HAMB. A LA BARBACOA	18	\$ 3.330,00	\$ 185,00
HAMB. ENTRE CANIBALES	9	\$ 1.845,00	\$ 205,00
HAMB. CLASICA	22	\$ 3.740,00	\$ 170,00
CHAMPIGNONES RELLENOS	2	\$ 330,00	\$ 165,00
SALCHICHAS ALEMANAS	3	\$ 405,00	\$ 135,00
ALBONDIGAS EN MOJO DE TOMATE	1	\$ 145,00	\$ 145,00
PAPAS C/HUEVO/CHED/PANCETA	2	\$ 300,00	\$ 150,00
RABAS	6	\$ 1.380,00	\$ 230,00
NACHOS CON GUACAMOLE	3	\$ 390,00	\$ 130,00
PAPAS FRITAS C/CHEDDAR	15	\$ 2.025,00	\$ 135,00
PAPAS C/ HUEVO	1	\$ 125,00	\$ 125,00
NACHOS	1	\$ 80,00	\$ 80,00
BASTONES DE MOZZARELLA	1	\$ 135,00	\$ 135,00
CAFÉ	10	\$ 420,00	\$ 42,00
HEINEKEN LITRO	3	\$ 390,00	\$ 130,00
MILLER LITRO	1	\$ 130,00	\$ 130,00
IMPERIAL LAGER LITRO	6	\$ 660,00	\$ 110,00
IMPERIAL AMBER LITRO	2	\$ 240,00	\$ 120,00
IMPERIAL STOUT LITRO	2	\$ 240,00	\$ 120,00
IMPERIAL SCOTCH LITRO	1	\$ 120,00	\$ 120,00
IMPERIAL TRIGO LITRO	2	\$ 240,00	\$ 120,00
MONJITA IMPERIAL AMBER	2	\$ 150,00	\$ 75,00

MONJITA IMPERIAL STOUT	5	\$ 375,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL IPA	11	\$ 825,00	\$ 75,00
IMPERIAL IPA LITRO	4	\$ 520,00	\$ 130,00
Las Perdices Espumante Rosado	1	\$ 250,00	\$ 250,00
Mumm Cuve Extra Brut	1	\$ 275,00	\$ 275,00
Gimenez Rilli Cabernet Franc	1	\$ 265,00	\$ 265,00
Las Perdices Torrontes Dulce	1	\$ 240,00	\$ 240,00
Aperol Spritz	1	\$ 105,00	\$ 105,00
Campari Orange	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Negroni	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Daiquiri frozen	3	\$ 300,00	\$ 100,00
Mojito	3	\$ 300,00	\$ 100,00
Mojito Maracuy	3	\$ 315,00	\$ 105,00
Cuba Libre	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Fernet	27	\$ 2.700,00	\$ 100,00
COCA	10	\$ 400,00	\$ 40,00
COCA ZERO	7	\$ 315,00	\$ 45,00
AGUA SABORIZADA	2	\$ 80,00	\$ 40,00
AGUA MINERAL	4	\$ 160,00	\$ 40,00
AGUA CON GAS	3	\$ 120,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA NARANJA	6	\$ 240,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA PERA	2	\$ 80,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA POMELO	5	\$ 200,00	\$ 40,00
Naranjada	1	\$ 65,00	\$ 65,00
MENU MEDIO DIA SALON	158	\$ 22.910,00	\$ 145,00
MENU MEDIO DIA DELIVERY	544	\$ 48.960,00	\$ 90,00
	955	\$ 104.820,00	

Emitido por:Mantenimiento Mrc

Tabla 11:
Ventas 01/09/2018 al 30/09/2018

Descripción	Q	\$ venta	\$ unitario
COSTILLAS CERDO ROCKEADAS	3	\$ 1.350,00	\$ 450,00
ORDEN DE TACOS AL PASTOR	3	\$ 1.350,00	\$ 450,00
QUESADILLAS CON POLLO RYB	2	\$ 900,00	\$ 450,00
SAND. LALOCA 1/4 CROCANTE	7	\$ 1.295,00	\$ 185,00
HAMB. DE RUCULA	6	\$ 1.110,00	\$ 185,00
HAMBURGUESA RYB	15	\$ 2.775,00	\$ 185,00
HAMB. A LA BARBACOA	10	\$ 1.850,00	\$ 185,00
HAMB. ENTRE CANIBALES	8	\$ 1.640,00	\$ 205,00
HAMB. CLASICA	8	\$ 1.360,00	\$ 170,00
CHAMPIGNONES RELLENOS	2	\$ 330,00	\$ 165,00
SALCHICHAS ALEMANAS	2	\$ 270,00	\$ 135,00
ALBONDIGAS EN MOJO DE TOMATE	2	\$ 270,00	\$ 135,00
PAPAS C/HUEVO/CHED/PANCETA	1	\$ 150,00	\$ 150,00

RABAS	3	\$ 690,00	\$ 230,00
PAPAS PANCETA CHEDDAR	2	\$ 330,00	\$ 165,00
NACHOS CON GUACAMOLE	3	\$ 495,00	\$ 165,00
PAPAS FRITAS	7	\$ 560,00	\$ 80,00
PAPAS C/ HUEVO	3	\$ 375,00	\$ 125,00
NACHOS	6	\$ 480,00	\$ 80,00
POSTRE	8	\$ 640,00	\$ 80,00
CAFE CHICO	10	\$ 380,00	\$ 38,00
HEINEKEN LITRO	3	\$ 450,00	\$ 150,00
MILLER LITRO	3	\$ 390,00	\$ 130,00
IMPERIAL LAGER LITRO	4	\$ 460,00	\$ 115,00
IMPERIAL AMBER LITRO	4	\$ 505,00	\$ 126,25
IMPERIAL STOUT LITRO	1	\$ 120,00	\$ 120,00
IMPERIAL TRIGO LITRO	1	\$ 120,00	\$ 120,00
MONJITA IMPERIAL LAGER	2	\$ 165,00	\$ 82,50
MONJITA IMPERIAL AMBER	1	\$ 75,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL STOUT	1	\$ 75,00	\$ 75,00
MONJITA IMPERIAL IPA	3	\$ 270,00	\$ 90,00
IMPERIAL IPA LITRO	2	\$ 280,00	\$ 140,00
Las Perdices Espumante Rosado	2	\$ 500,00	\$ 250,00
Andeluna 1300 Malbec	2	\$ 460,00	\$ 230,00
Andeluna 1300 Sauvignon Blanc	1	\$ 230,00	\$ 230,00
Gimenez Rilli Cabernet Franc	1	\$ 265,00	\$ 265,00
Las Perdices Torrontes Dulce	2	\$ 480,00	\$ 240,00
Pink Aperol	1	\$ 120,00	\$ 120,00
Daiquiri frozen	4	\$ 400,00	\$ 100,00
Mojito	2	\$ 200,00	\$ 100,00
Fernet	6	\$ 600,00	\$ 100,00
Tequila Sunrise	1	\$ 100,00	\$ 100,00
COCA	4	\$ 180,00	\$ 45,00
COCA ZERO	5	\$ 225,00	\$ 45,00
AGUA MINERAL	6	\$ 240,00	\$ 40,00
AGUA CON GAS	6	\$ 240,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA POMELO	2	\$ 80,00	\$ 40,00
Jarra de Limonada	2	\$ 310,00	\$ 155,00
DAIQUIRI SIN ALCOHOL	3	\$ 225,00	\$ 75,00
MENU MEDIO DIA SALON	100	\$ 14.500,00	\$ 145,00
MENU MEDIO DIA DELIVERY	437	\$ 39.330,00	\$ 90,00
	723	\$ 80.195,00	

Emitido por:Mantenimiento Mrc

Tabla 12:
Ventas 01/10/2018 al 31/10/2018

Descripción	Q	\$ venta	\$ unitario
LALOCA POLLO FRITO	2	\$ 330,00	\$ 165,00
COSTILLAS CERDO ROCKEADAS	1	\$ 450,00	\$ 450,00
SAND. LALOCA 1/4 CROCANTE	2	\$ 370,00	\$ 185,00
HAMB. DE RUCULA	1	\$ 185,00	\$ 185,00
HAMBURGUESA RYB	5	\$ 925,00	\$ 185,00
HAMB. A LA BARBACOA	6	\$ 1.110,00	\$ 185,00
HAMB. ENTRE CANIBALES	4	\$ 820,00	\$ 205,00
HAMB. CLASICA	9	\$ 1.530,00	\$ 170,00
CHAMPIGNONES RELLENOS	2	\$ 330,00	\$ 165,00
SALCHICHAS ALEMANAS	2	\$ 270,00	\$ 135,00
ALBONDIGAS EN MOJO DE TOMATE	2	\$ 270,00	\$ 135,00
PAPAS C/HUEVO/CHED/PANCETA	1	\$ 150,00	\$ 150,00
PAPAS PANCETA CHEDDAR	5	\$ 675,00	\$ 135,00
NACHOS CON GUACAMOLE	1	\$ 130,00	\$ 130,00
PAPAS FRITAS	4	\$ 320,00	\$ 80,00
PAPAS C/ HUEVO	3	\$ 375,00	\$ 125,00
NACHOS	3	\$ 240,00	\$ 80,00
BASTONES DE MOZZARELLA	1	\$ 135,00	\$ 135,00
MILLER LITRO	4	\$ 520,00	\$ 130,00
IMPERIAL LAGER LITRO	6	\$ 780,00	\$ 130,00
IMPERIAL AMBER LITRO	1	\$ 145,00	\$ 145,00
IMPERIAL STOUT LITRO	1	\$ 145,00	\$ 145,00
MONJITA IMPERIAL AMBER	1	\$ 90,00	\$ 90,00
MONJITA IMPERIAL STOUT	2	\$ 180,00	\$ 90,00
MONJITA IMPERIAL TRIGO	6	\$ 540,00	\$ 90,00
MONJITA IMPERIAL IPA	5	\$ 450,00	\$ 90,00
IMPERIAL IPA LITRO	3	\$ 450,00	\$ 150,00
misterio malbec	1	\$ 190,00	\$ 190,00
Negroni	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Julepe de Cynar	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Daiquiri frozen	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Mojito	3	\$ 300,00	\$ 100,00
Mojito Maracuy	1	\$ 105,00	\$ 105,00
Cuba Libre	2	\$ 200,00	\$ 100,00
Fernet	1	\$ 100,00	\$ 100,00
MARGARITA	1	\$ 110,00	\$ 110,00
coca	7	\$ 315,00	\$ 45,00
SPRITE	7	\$ 315,00	\$ 45,00
COCA ZERO	2	\$ 90,00	\$ 45,00
AGUA SABORIZADA MANZANA	2	\$ 80,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA PERA	1	\$ 40,00	\$ 40,00

Limonada	1	\$ 65,00	\$ 65,00
Jarra de Limonada	1	\$ 155,00	\$ 155,00
DAIQUIRI SIN ALCOHOL	1	\$ 75,00	\$ 75,00
MENU MEDIO DIA SALON	204	\$ 32.180,00	\$ 157,75
MENU MEDIO DIA DELIVERY	806	\$ 75.510,00	\$ 93,68
	1.127	\$ 122.045,00	

Emitido por: Mantenimiento Mrc

Tabla 13:
Ventas 01/11/2018 al 30/11/2018

Descripción	Q	\$ venta	\$ unitario
LALOCA POLLO FRITO	3	\$ 495,00	\$ 165,00
COSTILLAS CERDO ROCKEADAS	11	\$ 4.950,00	\$ 450,00
ORDEN DE TACOS AL PASTOR	1	\$ 450,00	\$ 450,00
QUESADILLAS CON POLLO RYB	2	\$ 900,00	\$ 450,00
SAND. LALOCA 1/4 CROCANTE	6	\$ 1.110,00	\$ 185,00
HAMB. DE RUCULA	9	\$ 1.665,00	\$ 185,00
HAMBURGUESA RYB	27	\$ 4.995,00	\$ 185,00
HAMB. A LA BARBACOA	14	\$ 2.590,00	\$ 185,00
HAMB. ENTRE CANIBALES	7	\$ 1.435,00	\$ 205,00
HAMB. CLASICA	12	\$ 2.040,00	\$ 170,00
CHAMPIGNONES RELLENOS	2	\$ 330,00	\$ 165,00
SALCHICHAS ALEMANAS	3	\$ 405,00	\$ 135,00
ALBONDIGAS EN MOJO DE TOMATE	2	\$ 270,00	\$ 135,00
RABAS	6	\$ 1.380,00	\$ 230,00
PAPAS PANCETA CHEDDAR	6	\$ 810,00	\$ 135,00
NACHOS CON GUACAMOLE	9	\$ 1.215,00	\$ 135,00
PAPAS FRITAS	15	\$ 1.200,00	\$ 80,00
PAPAS C/ HUEVO	6	\$ 750,00	\$ 125,00
NACHOS	10	\$ 800,00	\$ 80,00
BASTONES DE MOZZARELLA	2	\$ 270,00	\$ 135,00
CESAR	3	\$ 450,00	\$ 150,00
POSTRE	4	\$ 400,00	\$ 100,00
HEINEKEN LITRO	1	\$ 150,00	\$ 150,00
MILLER LITRO	2	\$ 260,00	\$ 130,00
MONJITA IMPERIAL LAGER	2	\$ 180,00	\$ 90,00
MONJITA IMPERIAL AMBER	1	\$ 90,00	\$ 90,00
MONJITA IMPERIAL IPA	1	\$ 90,00	\$ 90,00
IMPERIAL IPA LITRO	1	\$ 150,00	\$ 150,00
PINTA CRIOLLA	27	\$ 3.240,00	\$ 120,00
PINTA KILL KENNY	7	\$ 850,00	\$ 121,43
PINTA DARWIN'S	5	\$ 600,00	\$ 120,00
PINTA LITTLE WINGS	6	\$ 780,00	\$ 130,00

PINTA DEMONIA	8	\$ 1.040,00	\$ 130,00
PINTA BIG BROWNIE	1	\$ 130,00	\$ 130,00
PINTA ROCKY IPA	7	\$ 910,00	\$ 130,00
PINTA APOLLO	2	\$ 260,00	\$ 130,00
PINTA KNOCK OUT	8	\$ 1.280,00	\$ 160,00
HH LITTLE WINGS	12	\$ 960,00	\$ 80,00
HH CRIOLLA	11	\$ 880,00	\$ 80,00
HH DARWIN'S	6	\$ 480,00	\$ 80,00
HH KILL KENNY	12	\$ 960,00	\$ 80,00
HH DEMONIA	10	\$ 800,00	\$ 80,00
HH BIG BROWNIE	1	\$ 80,00	\$ 80,00
HH ROCKY	17	\$ 1.360,00	\$ 80,00
HH APOLLO	6	\$ 480,00	\$ 80,00
HH VIEJO SANCHEZ	6	\$ 600,00	\$ 100,00
HH KNOCK OUT	15	\$ 1.500,00	\$ 100,00
EVENTO CRIOLLA	1	\$ 100,00	\$ 100,00
EVENTO LITTLE WING	2	\$ 200,00	\$ 100,00
EVENTO DEMONIA	3	\$ 300,00	\$ 100,00
EVENTO ROCKY	1	\$ 100,00	\$ 100,00
EVENTO APOLLO	1	\$ 100,00	\$ 100,00
JARRA ROCKY	1	\$ 390,00	\$ 390,00
ANDELUNA SAUVIGNON BLANC	1	\$ 250,00	\$ 250,00
GIMENEZ RILLI	1	\$ 275,00	\$ 275,00
Las Perdices Espumante Rosado	2	\$ 590,00	\$ 295,00
Las Perdices Extra Brut (Charmat)	2	\$ 590,00	\$ 295,00
Cafayate Torrontes Cosecha Tardja	1	\$ 175,00	\$ 175,00
Mumm Cuve Extra Brut	1	\$ 295,00	\$ 295,00
Vicentin Reto Malbec	1	\$ 195,00	\$ 195,00
Salentein Reserva Sauvignon Blanc	4	\$ 1.480,00	\$ 370,00
Salentein Reserva Chardonnay	4	\$ 1.480,00	\$ 370,00
Daiquiri frozen	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Mojito	2	\$ 200,00	\$ 100,00
Fernet	6	\$ 600,00	\$ 100,00
Tequila Sunrise	1	\$ 100,00	\$ 100,00
COCA	23	\$ 1.035,00	\$ 45,00
COCA ZERO	2	\$ 90,00	\$ 45,00
SPRITE	2	\$ 90,00	\$ 45,00
AGUA MINERAL	20	\$ 800,00	\$ 40,00
AGUA CON GAS	8	\$ 355,00	\$ 44,38
AGUA SABORIZADA PERA	1	\$ 40,00	\$ 40,00
AGUA SABORIZADA POMELO	1	\$ 40,00	\$ 40,00
Limonada	2	\$ 130,00	\$ 65,00
Jarra de Limonada	4	\$ 620,00	\$ 155,00
MENU MEDIO DIA SALON	197	\$ 34.475,00	\$ 175,00
MENU MEDIO DIA DELIVERY	682	\$ 68.200,00	\$ 100,00
	1.313	\$ 160.415,00	

Emitido por:Mantenimiento Mrc

Tabla 14:
Ventas 01/12/2018 al 31/12/2018

Descripción	Q	\$ venta	\$ unitario
COSTILLAS CERDO ROCKEADAS	6	\$ 2.700,00	\$ 450,00
ORDEN DE TACOS AL PASTOR	1	\$ 450,00	\$ 450,00
QUESADILLAS CON POLLO RYB	3	\$ 1.350,00	\$ 450,00
SAND. LALOCA 1/4 CROCANTE	8	\$ 1.600,00	\$ 200,00
HAMB. DE RUCULA	14	\$ 2.800,00	\$ 200,00
HAMBURGUESA RYB	55	\$ 11.000,00	\$ 200,00
HAMB. A LA BARBACOA	25	\$ 5.000,00	\$ 200,00
HAMB. ENTRE CANIBALES	23	\$ 5.060,00	\$ 220,00
HAMB. CLASICA	36	\$ 6.120,00	\$ 170,00
CHAMPIGNONES RELLENOS	5	\$ 1.000,00	\$ 200,00
SALCHICHAS ALEMANAS	7	\$ 1.050,00	\$ 150,00
ALBONDIGAS EN MOJO DE TOMATE	4	\$ 600,00	\$ 150,00
RABAS	50	\$ 13.250,00	\$ 265,00
PAPAS PANCETA CHEDDAR	42	\$ 7.350,00	\$ 175,00
NACHOS CON GUACAMOLE	8	\$ 1.400,00	\$ 175,00
PAPAS FRITAS	23	\$ 2.300,00	\$ 100,00
NACHOS	15	\$ 1.500,00	\$ 100,00
BASTONES DE MOZZARELLA	20	\$ 3.000,00	\$ 150,00
AROS DE CEBOLLA	1	\$ 120,00	\$ 120,00
ENSALADA ROCK YOUR CAESAR	1	\$ 175,00	\$ 175,00
EVENTO FIN DE AÑO	237	\$ 47.400,00	\$ 200,00
POSTRE	1	\$ 100,00	\$ 100,00
IMPERIAL IPA LITRO	2	\$ 300,00	\$ 150,00
PINTA CRIOLLA	33	\$ 3.960,00	\$ 120,00
PINTA KILL KENNY	25	\$ 3.000,00	\$ 120,00
PINTA DARWIN'S	3	\$ 360,00	\$ 120,00
PINTA LITTLE WINGS	9	\$ 1.170,00	\$ 130,00
PINTA DEMONIA	7	\$ 910,00	\$ 130,00
PINTA BIG BROWNIE	6	\$ 780,00	\$ 130,00
PINTA ROCKY IPA	15	\$ 1.950,00	\$ 130,00
PINTA APOLLO	2	\$ 260,00	\$ 130,00
PINTA VIEJO SANCHEZ	2	\$ 320,00	\$ 160,00
PINTA KNOCK OUT	10	\$ 1.600,00	\$ 160,00
HH LITTLE WINGS	5	\$ 400,00	\$ 80,00
HH CRIOLLA	5	\$ 400,00	\$ 80,00
HH DARWIN'S	3	\$ 240,00	\$ 80,00
HH KILL KENNY	4	\$ 320,00	\$ 80,00
HH DEMONIA	3	\$ 240,00	\$ 80,00
HH BIG BROWNIE	2	\$ 160,00	\$ 80,00
HH ROCKY	6	\$ 480,00	\$ 80,00
HH VIEJO SANCHEZ	2	\$ 200,00	\$ 100,00
HH KNOCK OUT	6	\$ 600,00	\$ 100,00
EVENTO CRIOLLA	75	\$ 7.500,00	\$ 100,00

EVENTO DARWIN'S	10	\$ 1.000,00	\$ 100,00
EVENTO KILL KENNY	45	\$ 4.500,00	\$ 100,00
EVENTO LITTLE WING	37	\$ 3.700,00	\$ 100,00
EVENTO DEMONIA	28	\$ 2.800,00	\$ 100,00
EVENTO BIG BROWNIE	18	\$ 1.800,00	\$ 100,00
EVENTO ROCKY	45	\$ 4.500,00	\$ 100,00
EVENTO APOLLO	5	\$ 500,00	\$ 100,00
EVENTO VIEJO SANCHE	15	\$ 1.800,00	\$ 120,00
EVENTO KNOCK OUT	23	\$ 2.760,00	\$ 120,00
EVENTO FIRENZE	9	\$ 900,00	\$ 100,00
PINTA FIRENZE	1	\$ 130,00	\$ 130,00
E. 1/2 P. CRIOLLA	3	\$ 180,00	\$ 60,00
E. 1/2 P. DARWIN'S	3	\$ 180,00	\$ 60,00
E. 1/2 P. KILL KENNY	3	\$ 180,00	\$ 60,00
E. 1/2 P. LITTLE WING	7	\$ 420,00	\$ 60,00
E. 1/2 P. ROCKY IPA	6	\$ 360,00	\$ 60,00
E. 1/2 P. VIEJO SANCHEZ	3	\$ 210,00	\$ 70,00
E. 1/2 P. KNOCK OUT	2	\$ 140,00	\$ 70,00
E. 1/2 P. FIRENZE	3	\$ 180,00	\$ 60,00
E. 1/2 P. DEMONIA	1	\$ 70,00	\$ 70,00
1/2 P. FIRENZE	3	\$ 225,00	\$ 75,00
JARRA ROCKY	1	\$ 390,00	\$ 390,00
E. JARRA ROCKY IPA	6	\$ 1.800,00	\$ 300,00
E. JARRA LITTLE WING	5	\$ 1.500,00	\$ 300,00
E. JARRA KILL KENNY	5	\$ 1.500,00	\$ 300,00
E. JARRA CRIOLLA	1	\$ 300,00	\$ 300,00
JARRA KILL KENNY	2	\$ 720,00	\$ 360,00
JARRA DEMONIA	2	\$ 780,00	\$ 390,00
Cafayate Malbec	1	\$ 165,00	\$ 165,00
Campari Orange	4	\$ 400,00	\$ 100,00
Dry Martini	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Daiquiri frozen	10	\$ 1.000,00	\$ 100,00
Mojito	11	\$ 1.100,00	\$ 100,00
Cuba Libre	1	\$ 100,00	\$ 100,00
Fernet	10	\$ 1.000,00	\$ 100,00
Tequila Sunrise	2	\$ 200,00	\$ 100,00
COCA	59	\$ 2.575,00	\$ 43,64
COCA ZERO	18	\$ 780,00	\$ 43,33
SPRITE	21	\$ 940,00	\$ 44,76
SPRITE ZERO	4	\$ 180,00	\$ 45,00
FANTA	15	\$ 660,00	\$ 44,00
AGUA SABORIZADA	1	\$ 40,00	\$ 40,00
AGUA MINERAL	17	\$ 680,00	\$ 40,00
AGUA CON GAS	13	\$ 585,00	\$ 45,00
AGUA SABORIZADA NARANJA	1	\$ 45,00	\$ 45,00
AGUA SABORIZADA MANZANA	2	\$ 90,00	\$ 45,00
AGUA SABORIZADA PERA	8	\$ 330,00	\$ 41,25
AGUA SABORIZADA POMELO	10	\$ 405,00	\$ 40,50

Limonada	13	\$ 845,00	\$ 65,00
Jarra de Limonada	8	\$ 1.240,00	\$ 155,00
Naranjada	2	\$ 130,00	\$ 65,00
DAIQUIRI SIN ALCOHOL	1	\$ 75,00	\$ 75,00
SCHWEPPES POMELO	13	\$ 585,00	\$ 45,00
JARRA DE LIMONADA 1,5	1	\$ 155,00	\$ 155,00
tragos	6	\$ 660,00	\$ 110,00
jarra cerveza	3	\$ 900,00	\$ 300,00
sMOOTHIE	1	\$ 100,00	\$ 100,00
TRAGO DE AUTOR	1	\$ 100,00	\$ 100,00
MELON BORRACHO	1	\$ 175,00	\$ 175,00
MEDIA PINTA KILL KENNY	16	\$ 1.120,00	\$ 70,00
IMPERIAL AMBER ROJA 500ML	1	\$ 100,00	\$ 100,00
SIDRA 1888	1	\$ 170,00	\$ 170,00
SMOOTHIE	7	\$ 525,00	\$ 75,00
GASEOSA	18	\$ 810,00	\$ 45,00
PORTILLO MALBEC	1	\$ 195,00	\$ 195,00
CAFE	5	\$ 200,00	\$ 40,00
MENU MEDIO DIA SALON	192	\$ 33.600,00	\$ 175,00
MENU MEDIO DIA DELIVERY	683	\$ 68.300,00	\$ 100,00
	2.285	\$ 295.360,00	

Emitido por: Mantenimiento Mrc

Anexos

Anexo 1: hojas de trabajo cálculo de hamburguesas

Precios y cantidades para elaborar pan de hamburguesa

	Gramos/ unidades	Costo
Levadura	500	\$ 73,74
	100	\$ 14,75
Leche	12	\$ 287,88
	1	\$ 23,99
Aceite	5000	\$ 242,72
	120	\$ 5,83
Harina	1000	\$ 23,19
	2000	\$ 46,38
Huevos	30	\$ 170,00
	5	\$ 28,33
Miel	1000	\$ 120,00
	68	\$ 8,16
Sésamo	100	\$ 100,00
	35	\$ 35,00
sal	5000	\$ 75,00
	50	\$,75
MOD	60	\$ 153,15
	45	\$ 114,86

Precios y cantidades para elaborar medallones de hamburguesa

	Gramos	Costo
Carne molida vaca	1000	\$ 108,60
Carne molida cerdo	1000	\$ 167,42
Cebolla	1000	\$ 20,00
Mostaza	3000	\$ 163,32

Precios y cantidades de los agregados de hamburguesas

	Gramos	Costo
Lechuga	1000	\$ 45,00
	25	\$ 1,13
Tomate	1000	\$ 35,00
	54	\$ 1,89
Rúcula	1000	\$ 80,00
	30	\$ 2,40
Queso Mozzarella	1000	\$ 165,00
	55	\$ 9,08
Queso Azul	1000	\$ 396,56
	27	\$ 10,71
Cheddar	1000	\$ 206,95
	29	\$ 6,00
Pepinillo	1000	\$ 250,00
	20	\$ 5,00
Jamón Cocido	1000	\$ 185,00
	23	\$ 4,26
Panceta	1000	\$ 272,00
	10	\$ 2,72
Huevo	1	\$ 5,67

Anexo 2: hojas de trabajo cálculo de pollo crispy

	Gramos	Precio
harina	1000	\$ 23,19
	500	\$ 11,60
curry	1000	\$ 400,00
	20	\$ 8,00
ají molido	1000	\$ 199,00
	5	\$ 1,00
pimienta	1000	\$ 699,00
	3	\$ 2,10
ajo en polvo	1000	\$ 450,00
	10	\$ 4,50
pimentón	1000	\$ 389,00
	20	\$ 7,78
orégano	1000	\$ 380,00
	3	\$ 1,14
total harina para marinar pollo crispy		\$ 36,11
cantidad de preparados	6	\$ 6,02
huevos	30	\$ 170,00
	1	\$ 5,67
cuarto trasero	1000	\$ 63,00
	250	\$ 15,75

Anexo 3: hojas de trabajo cálculo de cazuelas papas fritas

SALSA BLANCA

Leche	1	\$ 23,99
Manteca	100	\$ 19,38
Harina	100	\$ 2,32
Pimienta	2	\$ 1,30
Nuez Moscada	5	\$ 4,25
Sal	25	\$,38
Total M.P.		\$ 51,61
M.O.D.	0,25	\$ 38,29
COSTO PRIMO		\$ 89,90
Producción en kg	1,096	

Unidad en Kg	0,200	
Unidades obtenida	5,48	
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 16,41

Pimienta	100	\$ 65,00
	2	\$ 1,30
Nuez Moscada	100	\$ 85,00
	5	\$ 4,25
sal	5000	\$ 75,00
	25	\$,38
Cheddar	1000	\$ 206,95
	45	\$ 9,31
Panceta	1000	\$ 272,00
	50	\$ 13,60
Verdeo	1000	\$ 75,00
	12	\$,90
Huevos	30	\$ 170,00
	1	\$ 5,67
Salchichas	80	\$ 2.325,00
	1	\$ 29,06

Anexo 4: hojas de trabajo cálculo de cazuela de rabas

	Unidades/ gramos	precio
Anillas de jibia	1000	\$ 460,00
	250	\$ 115,00
Ají molido	1000	\$ 199,00
	5	\$ 1,00
Sal	5000	\$ 75,00
	3	\$,05

Pimienta	1000	\$ 650,00
	1	\$,65
Pan rallado	5000	\$ 350,00
	150	\$ 10,50
Huevos	30	\$ 170,00
	1	\$ 5,67

Anexo 5: hojas de trabajo cálculo de cazuela de salchichas alemanas

	unidades/gramos	precio
Salchichas	80	\$ 2.325,00
	1	\$ 29,06
Mostaza	3000	\$ 325,00
	60	\$ 6,50

Anexo 6: hojas de trabajo cálculo de cazuela de aros de cebolla

	gramos	precio
Aros de cebolla	1000	\$ 196,02
	200	\$ 39,20

Anexo 7: hojas de trabajo cálculo de cazuela de albóndigas en mojo de tomates

La porción de albóndigas se prepara con dos medallones de hamburguesas, que se fraccionan en albondigas y se fríen, luego se colocan en una cazuela arriba del mojo de tomates y sobre ellas se presenta el huevo frito.

	gramos/unidades	Precio
Albóndigas		\$ 48,92

Huevos	30	\$ 170,00
	1	\$ 5,67
Mojo		
cebollas	1000	\$ 20,00
tomates	1000	\$ 35,00
salsa de tomate	1	\$ 30,00
total		\$ 85,00
unidades	7	\$ 12,14

Anexo 8: hojas de trabajo cálculo de cazuela de bastones de mozzarella

	gramos/unidades	precio
Mozarella	1000	\$ 245,00
	1911	\$ 468,20
Huevos	30	\$ 170,00
	1	\$ 5,67
Sal	5000	\$ 75,00
	5	\$,08
Orégano	1000	\$ 380,00
	5	\$ 1,90
Pimienta	1000	\$ 699,00
	5	\$ 3,50
Pan rallado	5000	\$ 350,00
	1500	\$ 105,00
MOD	60	\$ 153,15
	45	\$ 114,86

Anexo 9: hojas de trabajo cálculo de cazuela de nachos

Los nachos se realizan con tortillas de maíz que son compradas, para la cazuela de nachos se utilizan 3 tortillas, se las corta por su diámetro en 8 porciones y luego se fríen.

	Unidades	Precio
Tortillas	1	\$ 8,00
	3	\$ 24,00

Para los nachos con guacamole, a la cazuela de nachos, se le agrega guacamole

Guacamole		
Salsa Criolla	Gramos	Precio
cebolla	1000	\$ 20,00
morrón	1000	\$ 80,00
	300	\$ 24,00
aceite	1000	\$ 65,00
	250	\$ 16,25
sal	5000	\$ 75,00
	10	\$,15
Total costo salsa criolla		\$ 60,40
unidades obtenidas	6	\$ 10,07
Palta	1000	\$ 150,00
	165	\$ 24,75
Costo del guacamole		\$ 34,82

Anexo 10: hojas de trabajo cálculo de cazuela de hongos rellenos

Portobello	4000	\$ 1.200,00
	2603	\$ 780,90
Queso ahumado	1000	\$ 375,00
	248	\$ 93,00
Panceta	1000	\$ 272,00
	189	\$ 51,41
Sal	5000	\$ 75,00
	5	\$,08
Pimienta	1000	\$ 699,00
	5	\$ 3,50
Morrón	1000	\$ 65,00
	219	\$ 14,24
Cebolla	1000	\$ 20,00
	400	\$ 8,00

Huevos	30	\$ 170,00
	1	\$ 5,67
Pan rallado	5000	\$ 350,00
	750	\$ 52,50
MOD	60	\$ 153,15
	65	\$ 165,91

Anexo 11: hojas de trabajo cálculo ensaladas

	Gramos	Costo
Lechuga	1000	\$ 45,00
	100	\$ 4,50
Tomate	1000	\$ 35,00
	100	\$ 3,50
Rúcula	1000	\$ 80,00
	50	\$ 4,00
Parmesano	1000	\$ 230,00
	40	\$ 9,20

Anexo 12: hojas de trabajo cálculo costillas a la barbacoa

costillas	1000	\$ 110,00
	6000	\$ 660,00
sal	5000	\$ 75,00
	100	\$ 1,50
pimienta	1000	\$ 699,00
	30	\$ 20,97
barbacoa	500	\$ 120,00
	500	\$ 120,00
MOD	60	\$ 153,15
	30	\$ 76,58
cebolla	1000	\$ 20,00
	1500	\$ 30,00
morrones	1000	\$ 50,00
	1000	\$ 50,00

Anexo 13: Escalas salariales UTHGRA

C.C.T 389/04 (UTHGRA – FEHGRA)						
ESCALA SALARIAL INTERIOR DEL PAÍS (EXCEPTO ESPECIFICADOS)						
SUELDOS CORRESPONDIENTES PERIODO I	07/18 HASTA 07/18				Categoría Especial	
RESTAURANT	1 Estrella	2 Estrellas	3 Estrellas	4 Estrellas	Categoría 'B'	Categoría 'A'
CAFÉ – BAR – CONFITERÍAS	Categoría 'C'	Categoría 'B'	Categoría 'A'	Categoría 'B'	Categoría 'A'	Categoría Especial
1 Copa	2 Copas	3 Copas				
CATEGORÍA 1						
Cadetes – Portería – Frutero – Portero	\$12.987	\$13.223	\$13.635	\$14.044	\$15.102	BÁSICO
Peones – Peones Generales	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	REMUNERATIVO
Toilettero – Transporte – Comisionista						FECHA DE PAGO
Lavacopas – Guardarropista	\$1.558	\$1.587	\$1.636	\$1.685	\$1.812	2)REMUNERATIVO
Ascensorista de Servicios – Groom						0 NO AL BASICO
CATEGORÍA 2						
Montaplato de cocina – Ascensorista – Cadete	\$13.633	\$13.954	\$14.469	\$14.609	\$15.860	BÁSICO
Portería – Bagajista – Sereno Vigilador						
Mensajero – ½ Oficial Auxiliar de Recepción	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	REMUNERATIVO
Fogujista – Encerador de pisos – Mozo mostrador						FECHA DE PAGO
Auxiliar recibidor de mercadería	\$1.636	\$1.674	\$1.736	\$1.753	\$1.903	2)REMUNERATIVO
Engrasador – Centrifugador – Estufas						0 NO AL BASICO
Jardinero – Cobrador – Empaquetador – Reparador						
Delivery – Auxiliar administrativo						
CATEGORÍA 3						
Ayudante de Panadero - Ayudante de cocina	\$14.165	\$14.694	\$15.141	\$15.264	\$16.478	BÁSICO
Ayudante de barman – Ayudante de fiambrero						
Capataz de peones – Gambucero – Comis	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	REMUNERATIVO
Comis de vinos – Comis de comedor de niños						FECHA DE PAGO
Empleado administrativo – Recibidor de mercadería	\$1.700	\$1.763	\$1.817	\$1.832	\$1.977	2)REMUNERATIVO
Planchadora – Lencera – Lavandera						0 NO AL BASICO
Capataz de peones gratis – Mozo de personal						
Mozo de mostrador de atención al cliente						
CATEGORÍA 4						
½ Oficial – Panadero – Mucamas – Vallet portero	\$14.782	\$15.258	\$15.737	\$15.953	\$17.365	BÁSICO
Telefonista – Encargado de depósito e inventario	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	1) NO
Oficial de oficinas varios – Chofer y/o garagista – bodeguero						REMUNERATIVO
Capataz comedor de administración – Cocktailero	\$1.774	\$1.831	\$1.888	\$1.914	\$2.084	FECHA DE PAGO
Planchadora a mano – Sandwichero y minuterio						10/07/2018
						2)REMUNERATIVO
						0 NO AL BASICO
CATEGORÍA 5						
Comis de cocina – Oficial panadero – Jefe telefonista	\$15.364	\$15.830	\$16.253	\$16.749	\$17.977	BÁSICO
Cuenta comientista – Cajero comedor – Ayudante contador						
Adicionista comedor – Capataz – Encargado de seccion	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	1) NO
Fichero – Guardavidia – Empleado principal administrativo						REMUNERATIVO
Comis de suite – Fiambre despacho – Cajero adicionista	\$1.844	\$1.900	\$1.950	\$2.010	\$2.157	FECHA DE PAGO
Portero – Fiambrero o sandwichero principal						10/07/2018
Cajero y/o fichero – Adicionista						2)REMUNERATIVO
Empleado principal técnico especialista						0 NO AL BASICO
(DJ- iluminación – sonido)						
CATEGORÍA 6						
Jefe de partida – Cocinero – Mozo de salón – Mozo de vinos	\$16.179	\$16.721	\$17.323	\$17.598	\$18.229	BÁSICO
Camareros/as – Gobernanta – Conserje principal						
Empleado principal administrativo – Recepcionista	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	1) NO
Barman – Mozo de piso – Maitre de niños – Postero						REMUNERATIVO
Chef de brigada – Jefe de compras y ventas	\$1.941	\$2.007	\$2.079	\$2.112	\$2.188	FECHA DE PAGO
Rotissero – Jefe de brigada – Maestro de pala pizzero						10/07/2018
Maestro facturero – Maestro pastelero – Masajista						2)REMUNERATIVO
Capataz o encargado – parrillero – Capataz de sala						0 NO AL BASICO
Mozo comedor de niños						
CATEGORÍA 7						
Jefe de brigada – Gobernanta principal – Maitre principal			\$18.738	\$22.513	\$23.724	BÁSICO
Conserje principal – Jefe de recepción – Jefe de conserjería	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	\$2.000	1) NO
Jefe técnico especial de oficio			\$2.249	\$2.702	\$2.847	REMUNERATIVO
						FECHA DE PAGO
						10/07/2018
						2)REMUNERATIVO
						0 NO AL BASICO
Los adicionales deberán constar en el Recibo de Sueldo como rubro separado del Sueldo Básico						
Adicionales que los empleadores deben abonar o suministrar a sus trabajadores:			Art. 11.3 Varía el % por año según antigüedad			
			Art. 11.4 10% por alimentación			
			Art. 11.5 10% por asistencia perfecta			
			Art. 11.6 12% por complemento de servicio			
Zona Fria: % de acuerdo a los Convenios Zonales						
2 de Agosto – Día del Trabajador Hotelero Gastronómico (Se paga como feriado)						
ACUERDO 2018 – EXPEDIENTE N.º 1.798.549 / 2018						
1) SUMA NO REMUNERATIVA FECHA DE PAGO 10 DE JULIO 2018						
2) SUMA REMUNERATIVA NO AL BASICO ACUERDO 2018						

C.C.T 389/04 (UTHGRA – FEHGRA)						
ESCALA SALARIAL INTERIOR DEL PAÍS (EXCEPTO ESPECIFICADOS)						
SUELDOS CORRESPONDIENTES PERIODO I	08/18 HASTA 09/18				Categoría Especial	
HOTELES	1 Estrella	2 Estrellas	3 Estrellas	4 Estrellas	Categoría 'A'	
RESTAURANT	Categoría 'C'	Categoría 'B'	Categoría 'A'	Categoría 'B'	Categoría 'A'	
CAFÉ – BAR – CONFITERÍAS	1 Copa	2 Copas	3 Copas		Categoría 'A'	Especial
CATEGORÍA 1						
Cadetes – Portería – Frutero – Portero Peones – Peones Generales Toillero – Transporte – Comisionista Lavacopas – Guardarropista Ascensorista de Servicios – Groom	\$12.987	\$13.223	\$13.635	\$14.044	\$15.102	BÁSICO
	\$1.948	\$1.983	\$2.045	\$2.107	\$2.265	2) REMUNERATIVO NO AL BÁSICO
CATEGORÍA 2						
Montaplato de cocina – Ascensorista – Cadete Portería – Bagajista – Sereno Vigilador Mensajero – ½ Oficial Auxiliar de Recepción Fogusta – Encerador de pisos – Mozo mostrador Auxiliar recibidor de mercadería Engrasador – Centrifugador – Estufleras Jardinero – Cobrador – Empaquetador – Reparador Delivery – Auxiliar administrativo	\$13.633	\$13.954	\$14.469	\$14.609	\$15.860	BÁSICO
	\$2.045	\$2.093	\$2.170	\$2.191	\$2.379	2) REMUNERATIVO NO AL BÁSICO
CATEGORÍA 3						
Ayudante de Panadero – Ayudante de cocina Ayudante de barman – Ayudante de fiambrero Capataz de peones – Gambucero – Comis Comis de vinos – Comis de comedor de niños Empleado administrativo – Recibidor de mercadería Planchadora – Lencera – Lavandera Capataz de peones grales. - Mozo de personal Mozo de mostrador de atención al cliente	\$14.165	\$14.694	\$15.141	\$15.264	\$16.478	BÁSICO
	\$2.125	\$2.204	\$2.271	\$2.290	\$2.472	1) REMUNERATIVO NO AL BÁSICO
CATEGORÍA 4						
½ Oficial – Panadero – Mucamas – Vallet portero Telefonista – Encargado de depósito e inventario Oficial de oficinas varios – Chofero y/o garagista – bodeguero Capataz comedor de administración – Cocktelero Planchadora a mano – Sandwichero y minuterero	\$14.782	\$15.258	\$15.737	\$15.953	\$17.365	BÁSICO
	\$2.217	\$2.289	\$2.360	\$2.393	\$2.605	1) REMUNERATIVO NO AL BÁSICO
CATEGORÍA 5						
Comis de cocina – Oficial panadero – Jefe telefonista Cuenta comensalista – Cajero comedor – Ayudante contador Adicionista comedor – Capataz – Encargado de seccion Fichero – Guardavida – Empleado principal administrativo Comis de suite – Fiambre despacho – Cajero adicionista Portero – Fiambrero o sandwichero principal Cajero y/o fichero – Adicionista Empleado principal técnico especialista (DJ- iluminación – sonido)	\$15.364	\$15.830	\$16.253	\$16.749	\$17.977	BÁSICO
	\$2.305	\$2.375	\$2.438	\$2.512	\$2.697	1) REMUNERATIVO NO AL BÁSICO
CATEGORÍA 6						
Jefe de partida – Cocinero – Mozo de salón – Mozo de vinos Camareros/as – Gobernanta – Conserje principal Empleado principal administrativo – Recepcionista Barman – Mozo de piso – Maitre de niños – Postero Chef de brigada – Jefe de compras y ventas Rotisero – Jefe de brigada – Maestro de pala pizzero Maestro facturero – Maestro pastelero – Masajista Capataz o encargado – parrillero – Capataz de sala Mozo comedor de niños	\$16.179	\$16.721	\$17.323	\$17.598	\$18.229	BÁSICO
	\$2.427	\$2.508	\$2.598	\$2.640	\$2.734	1) REMUNERATIVO NO AL BÁSICO
CATEGORÍA 7						
Jefe de brigada – Gobernanta principal – Maitre principal Conserje principal – Jefe de recepción – Jefe de conserjería Jefe técnico especial de oficio			\$18.738	\$22.513	\$23.724	BÁSICO
			\$2.811	\$3.377	\$3.559	1) REMUNERATIVO NO AL BÁSICO
Los adicionales deberán constar en el Recibo de Sueldo como rubro separado del Sueldo Básico						
Adicionales que los empleadores deben abonar o suministrar a sus trabajadores:				Art. 11.3 Varía el % por año según antigüedad		
				Art. 11.4 10% por alimentación		
				Art. 11.5 10% por asistencia perfecta		
				Art. 11.6 12% por complemento de servicio		
Zona Fría: % de acuerdo a los Convenios Zonales						
2 de Agosto – Día del Trabajador Hotelero Gastronómico (Se paga como feriado)						
ACUERDO 2018 – EXPEDIENTE N.º 1.798,549 / 2018						
1) SUMA REMUNERATIVA NO AL BÁSICO ACUERDO 2018						

C.C.T 389/04 (UTHGRA – FEHGRA)						
ESCALA SALARIAL INTERIOR DEL PAÍS (EXCEPTO ESPECIFICADOS)						
SUELDOS CORRESPONDIENTES PERIODO I	10/18 HASTA 02/19					
HOTELEROS	1 Estrella	2 Estrellas	3 Estrellas	4 Estrellas	Categoría Especial	
RESTAURANT	Categoría 'C'	Categoría 'B'	Categoría 'A'	Categoría 'A'	Categoría 'A' Especial	
CAFÉ – BAR – CONFITERÍAS	1 Copa	2 Copas	3 Copas			
CATEGORÍA 1						
Cadetes – Portería – Frutero – Portero Peones – Peones Generales Toliletero – Transporte – Comisionista Lavaplatos – Guardapista Ascensorista de Servicios – Groom	\$12.987	\$13.223	\$13.635	\$14.044	\$15.102	BÁSICO
	\$3.247	\$3.306	\$3.409	\$3.511	\$3.776	1) REMUNERATIVO O NO AL BÁSICO
CATEGORÍA 2						
Montaplato de cocina – Ascensorista – Cadete Portería – Bagajista – Sereno Vigilador Mensajero – ½ Oficial Auxiliar de Recepción Fogujista – Encendedor de pisos – Mozo mostrador Auxiliar recibidor de mercadería Engrasador – Centrifugador – Estuleras Jardinero – Cobrador – Empaquetador – Repartidor Delivery – Auxiliar administrativo	\$13.633	\$13.954	\$14.469	\$14.609	\$15.860	BÁSICO
	\$3.408	\$3.489	\$3.617	\$3.652	\$3.965	1) REMUNERATIVO O NO AL BÁSICO
CATEGORÍA 3						
Ayudante de Panadero – Ayudante de cocina Ayudante de barman – Ayudante de fiambrero Capataz de peones – Gambucero – Comis Comis de vinos – Comis de comedor de niños Empleado administrativo – Recibidor de mercadería Planchadora – Lencera – Lavandera Capataz de peones grales. – Mozo de personal Mozo de mostrador de atención al cliente	\$14.165	\$14.694	\$15.141	\$15.264	\$16.478	BÁSICO
	\$3.541	\$3.674	\$3.785	\$3.816	\$4.120	1) REMUNERATIVO O NO AL BÁSICO
CATEGORÍA 4						
½ Oficial – Panadero – Mucamas – Vallet portero Telefonista – Encargado de depósito e inventario Oficial de oficios varios – Chofer y/o garagista – bodeguero Capataz comedor de administración – Cocktelero Planchadora a mano – Sandwichero y minuterero	\$14.782	\$15.258	\$15.737	\$15.953	\$17.365	BÁSICO
	\$3.695	\$3.815	\$3.934	\$3.988	\$4.341	1) REMUNERATIVO NO AL BÁSICO
CATEGORÍA 5						
Comis de cocina – Oficial panadero – Jefe telefonista Cuenta comensalista – Cajero comedor – Ayudante contador Adicionista comedor – Capataz – Encargado de seccion Fichero – Guardavida – Empleado principal administrativo Comis de suite – Fiambre despacho – Cajero adicionista Portero – Fiambrero o sandwichero principal Cajero y/o fichero – Adicionista Empleado principal técnico especialista (DJ- iluminación – sonido)	\$15.364	\$15.830	\$16.253	\$16.749	\$17.977	BÁSICO
	\$3.841	\$3.958	\$4.063	\$4.187	\$4.494	1) REMUNERATIVO NO AL BÁSICO
CATEGORÍA 6						
Jefe de partida – Cocinero – Mozo de salón – Mozo de vinos Camareeros/as – Gobernanta – Conserje principal Empleado principal administrativo – Recepcionista Barman – Mozo de piso – Maitre de niños – Postrero Chef de brigada – Jefe de compras y ventas Rotisero – Jefe de brigada – Maestro de pala pizzero Maestro facturero – Maestro pastelero – Masajista Capataz o encargado – parrillero – Capataz de sala Mozo comedor de niños	\$16.179	\$16.721	\$17.323	\$17.598	\$18.229	BÁSICO
	\$4.045	\$4.180	\$4.331	\$4.399	\$4.557	1) REMUNERATIVO NO AL BÁSICO
CATEGORÍA 7						
Jefe de brigada – Gobernanta principal – Maitre principal Conserje principal – Jefe de recepción – Jefe de conserjería Jefe técnico especial de oficio			\$18.738	\$22.513	\$23.724	BÁSICO
			\$4.684	\$5.628	\$5.931	1) REMUNERATIVO NO AL BÁSICO
Los adicionales deberán constar en el Recibo de Sueldo como rubro separado del Sueldo Básico						
Adicionales que los empleadores deben abonar o suministrar a sus trabajadores:	Art. 11.3 Varía el % por año según antigüedad Art. 11.4 10% por alimentación Art. 11.5 10% por asistencia perfecta Art. 11.6 12% por complemento de servicio					
Zona Fría: % de acuerdo a los Convenios Zonales						
2 de Agosto – Día del Trabajador Hotelero Gastronómico (Se paga como feriado)						
ACUERDO 2018 – EXPEDIENTE N.º 1.798,549 / 2018						
1) SUMA REMUNERATIVA NO AL BÁSICO ACUERDO 2018						

C.C.T 389/04 (UTHGRA – FEHGRA)
ESCALA SALARIAL INTERIOR DEL PAÍS (EXCEPTO ESPECIFICADOS)

SUELDOS CORRESPONDIENTES PERIODO I	03/19				HASTA		04/19
	1 Estrella	2 Estrellas	3 Estrellas	4 Estrellas	Categoría Especial		
HOTELEROS	1 Estrella	2 Estrellas	3 Estrellas	4 Estrellas	Categoría Especial		
RESTAURANT	Categoría 'C'	Categoría 'B'	Categoría 'A'	Categoría 'A'	Categoría 'A'		
CAFÉ – BAR – CONFITERÍAS	1 Copa	2 Copas	3 Copas				
CATEGORÍA 1							
Cadetes – Portería – Frutero – Portero Peones – Peones Generales Tolliero – Transporte – Comisionista Lavacopas – Guardarropista Ascensorista de Servicios – Groom	\$14.610	\$14.876	\$15.340	\$15.799	\$16.990	NUEVO BÁSICO	
	\$1.623	\$1.653	\$1.704	\$1.755	\$1.888	1)REMUNERATIVO O NO AL BASICO	
CATEGORÍA 2							
Montaplato de cocina – Ascensorista – Cadete Portería – Bajajista – Sereno Vigilador Mensajero – ½ Oficial Auxiliar de Recepción Fogujista – Encendedor de pisos – Mozo mostrador Auxiliar recididor de mercadería Engrasador – Centrifugador – Estuferas Jardinero – Cobrador – Empaquetador – Repartidor Delivery – Auxiliar administrativo	\$15.337	\$15.698	\$16.278	\$16.435	\$17.842	NUEVO BÁSICO	
	\$1.704	\$1.744	\$1.809	\$1.826	\$1.982	1)REMUNERATIVO O NO AL BASICO	
CATEGORÍA 3							
Ayudante de Panadero – Ayudante de cocina Ayudante de barman – Ayudante de fiambrero Capataz de peones – Gambucero – Comis Comis de vinos – Comis de comedor de niños Empleado administrativo – Recididor de mercadería Planchadora – Lencera – Lavandera Capataz de peones grales. – Mozo de personal Mozo de mostrador de atención al cliente	\$15.935	\$16.531	\$17.034	\$17.172	\$18.538	NUEVO BÁSICO	
	\$1.771	\$1.837	\$1.893	\$1.908	\$2.060	1)REMUNERATIVO O NO AL BASICO	
CATEGORÍA 4							
½ Oficial – Panadero – Mucamas – Vallet portero Telefonista – Encargado de depósito e inventario Oficial de oficios varios – Chofer y/o garagista – bodeguero Capataz comedor de administración – Cockteler Planchadora a mano – Sandwichero y minuter	\$16.629	\$17.165	\$17.704	\$17.948	\$19.536	NUEVO BÁSICO	
	\$1.848	\$1.907	\$1.967	\$1.994	\$2.171	1)REMUNERATIVO O NO AL BASICO	
CATEGORÍA 5							
Comis de cocina – Oficial panadero – Jefe telefonista Cuenta corrientista – Cajero comedor – Ayudante contador Adicionista comedor – Capataz – Encargado de seccion Fichero – Guardavida – Empleado principal administrativo Comis de suite – Fiambre despacho – Cajero adicionista Portero – Fiambrero o sandwichero principal Cajero y/o fichero – Adicionista Empleado principal técnico especialista (DJ- Iluminación – sonido)	\$17.285	\$17.809	\$18.285	\$18.843	\$20.224	NUEVO BÁSICO	
	\$1.921	\$1.979	\$2.032	\$2.094	\$2.247	1)REMUNERATIVO O NO AL BASICO	
CATEGORÍA 6							
Jefe de partida – Cocinero – Mozo de salón – Mozo de vinos Camareros/as – Gobernanta – Conserje principal Empleado principal administrativo – Recepcionista Barman – Mozo de piso – Maitre de niños – Postero Chef de brigada – Jefe de compras y ventas Rotisero – Jefe de brigada – Maestro de pala pizzero Maestro facturero – Maestro pastelero – Masajista Capataz o encargado – panillero – Capataz de sala Mozo comedor de niños	\$18.201	\$18.811	\$19.489	\$19.797	\$20.508	NUEVO BÁSICO	
	\$2.022	\$2.090	\$2.165	\$2.200	\$2.279	1)REMUNERATIVO O NO AL BASICO	
CATEGORÍA 7							
Jefe de brigada – Gobernanta principal – Maitre principal Conserje principal – Jefe de recepción – Jefe de conserjería Jefe técnico especial de oficio			\$21.080	\$25.327	\$26.690	NUEVO BÁSICO	
			\$2.342	\$2.814	\$2.966	1)REMUNERATIVO O NO AL BASICO	
Los adicionales deberán constar en el Recibo de Sueldo como rubro separado del Sueldo Básico							
Adicionales que los empleadores deben abonar o suministrar a sus trabajadores:			Art. 11.3 Varía el % por año según antigüedad Art. 11.4 10% por alimentación Art. 11.5 10% por asistencia perfecta Art. 11.6 12% por complemento de servicio				
Zona Fría: % de acuerdo a los Convenios Zonales							
2 de Agosto – Dia del Trabajador Hotelero Gastronómico (Se paga como feriado)							
ACUERDO 2017 – EXPEDIENTE N.º 1.759.330/2017							
						NUEVO BÁSICO	
						1) SUMA GRATIFICACIÓN NO REMUNERATIVA	

C.C.T 389/04 (UTHGRA – FEHGRA)						
ESCALA SALARIAL		INTERIOR DEL PAÍS (EXCEPTO ESPECIFICADOS)				
SUELDOS CORRESPONDIENTES PERIODO I		05/19		HASTA		05/19
HOTELES	1 Estrella	2 Estrellas	3 Estrellas	4 Estrellas	Categoría Especial	
RESTAURANT	Categoría 'B' Categoría 'A'					
CAFÉ – BAR – CONFITERÍAS	Categoría 'C'	Categoría 'B'	Categoría 'A'		Categoría 'A' Especial	
	1 Copa	2 Copas	3 Copas			
CATEGORIA 1						
Cadetes – Portería – Frutero – Portero Peones – Peones Generales Toilleteo – Transporte – Comisionista Lavacopas – Guardarropista Ascensorista de Servicios – Groom	\$16.233	\$16.529	\$17.044	\$17.554	\$18.878	NUEVO BÁSICO
CATEGORIA 2						
Montaplato de cocina – Ascensorista – Cadete Portería – Bagajista – Sereno Vigilador Mensajero – ½ Oficial Auxiliar de Recepción Foguita – Encerador de pisos – Mozo mostrador Auxiliar recibidor de mercadería Engrasador – Centrifugador – Estufas Jardinero – Cobrador – Empaquetador – Reparador Delivery – Auxiliar administrativo	\$17.041	\$17.443	\$18.086	\$18.262	\$19.825	NUEVO BÁSICO
CATEGORIA 3						
Ayudante de Panadero - Ayudante de cocina Ayudante de barman – Ayudante de fiambriero Capataz de peones – Gambucero – Comis Comis de vinos – Comis de comedor de niños Empleado administrativo – Recibidor de mercadería Planchadora – Lencera – Lavandera Capataz de peones grales. - Mozo de personal Mozo de mostrador de atención al cliente	\$17.706	\$18.368	\$18.926	\$19.080	\$20.598	NUEVO BÁSICO
CATEGORIA 4						
½ Oficial – Panadero – Mucamas – Vallet portero Telefonista – Encargado de depósito e inventario Oficial de oficios varios – Chofer y/o garagista – bodeguero Capataz comedor de administración – Cocktelero Planchadora a mano – Sandwichero y minuterero	\$18.477	\$19.073	\$19.671	\$19.942	\$21.707	NUEVO BÁSICO
CATEGORIA 5						
Comis de cocina – Oficial panadero – Jefe telefonista Cuenta corrientista – Cajero comedor – Ayudante contador Adicionista comedor – Capataz – Encargado de seccion Fichero – Guardavidia – Empleado principal administrativo Comis de suite – Fiambre despacho – Cajero adicionista Portero – Fiambriero o sandwichero principal Cajero y/o fichero – Adicionista Empleado principal técnico especialista (DJ- Iluminación – sonido)	\$19.205	\$19.788	\$20.317	\$20.936	\$22.471	NUEVO BÁSICO
CATEGORIA 6						
Jefe de partida – Cocinero – Mozo de salón – Mozo de vinos Camareros/as – Gobernanta – Conserje principal Empleado principal administrativo – Recepcionista Barman – Mozo de piso – Maitre de niños – Postrero Chef de brigada – Jefe de compras y ventas Rotisero – Jefe de brigada – Maestro de pala pizzero Maestro facturero – Maestro pastelero – Masajista Capataz o encargado – parrillero – Capataz de sala Mozo comedor de niños	\$20.224	\$20.902	\$21.654	\$21.997	\$22.787	NUEVO BÁSICO
CATEGORIA 7						
Jefe de brigada – Gobernanta principal – Maitre principal Conserje principal – Jefe de recepción – Jefe de conserjería Jefe técnico especial de oficio			\$23.422	\$28.141	\$29.655	NUEVO BÁSICO
Los adicionales deberán constar en el Recibo de Sueldo como rubro separado del Sueldo Básico						
Adicionales que los empleadores deben abonar o suministrar a sus trabajadores:						
Art. 11.3 Varía el % por año según antigüedad						
Art. 11.4 10% por alimentación						
Art. 11.5 10% por asistencia perfecta						
Art. 11.6 12% por complemento de servicio						
Zona Fría: % de acuerdo a los Convenios Zonales						
2 de Agosto – Día del Trabajador Hotelero Gastronómico (Se paga como feriado)						
ACUERDO 2018 – EXPEDIENTE N.º 1.798,549 / 2018						
NUEVO BÁSICO						

Anexo 14: Planillas de excel elaboradas para el sistema de costos

PANES DE HAMBURGUESAS							
	Gramos	Precio		gramos/ unidades	costo		gramos costo
Harina	2000	\$ 46,38	Levadura	500	\$ 73,74		
Levadura	100	\$ 14,75		100	\$ 14,75	Carne molida vaca	1000 \$ 108,60
Miel	68	\$ 8,16				Carne molida cerdo	1000 \$ 167,42
Sal	50	\$ 7,75	Leche	12	\$ 287,88	Cebolla	1000 \$ 20,00
Leche	1000	\$ 23,99		1	\$ 23,99	Mostaza	3000 \$ 163,32
Aceite	120	\$ 5,83	Aceite	5000	\$ 242,72		
Huevos	5	\$ 28,33		120	\$ 5,83		
Sésamo	35	\$ 35,00	Harina	1000	\$ 23,19		
TOTAL M.P.		\$ 163,19		2000	\$ 46,38		
MOD	45	\$ 114,86	Huevos	30	\$ 170,00		
COSTO PRIMO TOTAL		\$ 278,05		5	\$ 28,33		
UNIDADES PRODUCIDAS		21	Miel	1000	\$ 120,00		
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 13,24		68	\$ 8,16		
MEDALLON DE HAMBURGUESA			Sésamo	100	\$ 100,00		
	Gramos	Precio		35	\$ 35,00		
Carne molida vaca	3000	\$ 325,80	Sal	5000	\$ 75,00		
Carne molida cerdo	3000	\$ 502,26		50	\$ 7,75		
Cebolla	1000	\$ 20,00	MOD	60	\$ 153,15		
Mostaza	320	\$ 17,42		45	\$ 114,86		
Huevos	6	\$ 34,00					
Sal	80	\$ 1,20					
TOTAL M.P.		\$ 900,68					
M.O.D.	40	\$ 102,10					
COSTO PRIMO		\$ 1.002,78					
UNIDADES PRODUCIDAS		41					
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 24,46					

	Gramos	Precio		gramos	precio
Pollo Crispy			harina	1000	\$ 23,19
Cuarto trasero deshuesado	250	\$ 15,75		500	\$ 11,60
Preparación para marinar	1	\$ 6,02	curry	1000	\$ 400,00
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 21,77		20	\$ 8,00
CIF		\$ 125,75	aji molido	1000	\$ 199,00
COSTO UNITARIO		\$ 147,52		5	\$ 1,00
			pimienta	1000	\$ 699,00
				3	\$ 2,10
LALOCA Pollo frito			ajo en polvo	1000	\$ 450,00
Cuarto trasero deshuesado	250	\$ 15,75		10	\$ 4,50
Preparación para marinar	1	\$ 6,02	pimenton	1000	\$ 389,00
Papas fritas		\$ 9,72		20	\$ 7,78
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 31,49	orégano	1000	\$ 380,00
CIF		\$ 125,75		3	\$ 1,14
COSTO UNITARIO		\$ 157,24			
			total harina para marinar pollo crispy		\$ 36,11
			cantidad de preparados	6	\$ 6,02
			huevos	30	\$ 170,00
				1	\$ 5,67
			cuarto trasero	1000	\$ 63,00
				250	\$ 15,75

	Hamburguesa RyB	Hamburguesa Barbacoa	Hamburguesa Rícula	Hamburguesa Entre Cambales	Hamburguesa Pollo crispy	Hamburguesa Clásica		Gramos	Costo		Gramos	Costo
Pan	\$ 13,24	\$ 13,24	\$ 13,24	\$ 13,24	\$ 13,24	\$ 13,24	Lechuga	1000	\$ 45,00	Pepinillo	1000	\$ 250,00
Medallón de carne	\$ 24,46	\$ 24,46	\$ 24,46	\$ 48,92	\$ 0,00	\$ 24,46		25	\$ 1,13		20	\$ 5,00
Pollo crispy	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 21,77	\$ 0,00						
Lechuga	\$ 1,13	\$ 1,13	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 1,13	\$ 1,13	Tomate	1000	\$ 35,00	Jamón Cocido	1000	\$ 185,00
Rícula	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 2,40	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00		54	\$ 1,89		23	\$ 4,26
Tomate	\$ 1,89	\$ 1,89	\$ 1,89	\$ 0,00	\$ 1,89	\$ 1,89						
Pepinillos	\$ 5,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	Rícula	1000	\$ 80,00	Panceta	1000	\$ 272,00
Mozarella	\$ 9,08	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 9,08	\$ 9,08		30	\$ 2,40		10	\$ 2,72
Queso azul	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 10,71	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00						
Cheddar	\$ 0,00	\$ 6,00	\$ 0,00	\$ 12,00	\$ 0,00	\$ 0,00	Queso Mozare	1000	\$ 165,00	Huevos	30	\$ 170,00
Panceta	\$ 2,72	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 5,44	\$ 2,72	\$ 0,00		55	\$ 9,08		1	\$ 5,67
Jamón cocido	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 4,26						
Huevo	\$ 0,00	\$ 5,67	\$ 5,67	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	Queso Azul	1000	\$ 396,56			
Total Materia Prima	\$ 57,51	\$ 52,38	\$ 58,36	\$ 79,60	\$ 49,82	\$ 54,04		27	\$ 10,71			
Papas fritas	\$ 9,72	\$ 9,72	\$ 9,72	\$ 9,72	\$ 9,72	\$ 9,72						
Costo Primo unitario	\$ 67,23	\$ 62,10	\$ 68,08	\$ 89,32	\$ 59,54	\$ 63,77	Cheddar	1000	\$ 206,95			
CIF	\$ 125,75	\$ 125,75	\$ 125,75	\$ 125,75	\$ 125,75	\$ 125,75		29	\$ 6,00			
Costo total unitario	\$ 183,26	\$ 178,14	\$ 184,12	\$ 205,35	\$ 175,57	\$ 179,80						

1 HORA DE PELADO DE PAPAS										
Kilogramos de papas a pelar	16,470	100%			SALSA BLANCA			Pimienta	100	\$ 65,00
Memra en cáscaras	1,919	12%							2	\$ 1,30
Me quedan papas peladas	14,551	88%			Leche	1	\$ 23,99			
					Manteca	100	\$ 19,38	Nuez Moscada	100	\$ 85,00
					Harina	100	\$ 2,32		5	\$ 4,25
					Pimienta	2	\$ 1,30			
Para cada cazuela se utiliza 750 gr de papa pelada		750	88%		Nuez Moscada	5	\$ 4,25	sal	5000	\$ 75,00
Para ello se pelarán 852 gr de papas		852	100%		Sal	25	\$ 3,8		25	\$ 0,38
Memra 12%		14,4936			Total M.P.		\$ 51,61	Cheddar	1000	\$ 206,95
					M.O.D.	0,25	\$ 38,29		45	\$ 9,31
En 1 hora de pelado					COSTO PRIMO		\$ 89,90			
					Producción en kg	1,096		Panceta	1000	\$ 272,00
					Unidad en Kg	0,200			50	\$ 13,60
Papas	16,47	\$ 222,51			Unidades obtenida	5,48				
M.O.D.	1	\$ 153,15			COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 16,41	Verdeo	1000	\$ 75,00
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 375,66							12	\$ 0,90
Papas fritas								Huevos	30	\$ 170,00
Unidades obtenidas	19,32	\$ 375,66							1	\$ 5,67
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 19,44								
CIF		\$ 125,75						Salchichas	80	\$ 2,325,00
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 145,20							1	\$ 29,06
								Manteca	100	\$ 19,38
Papas c/cheddar y panceta		Gramos	Precio							
Papas			\$ 19,44							
Salsa Blanca			\$ 16,41							

Papas c/cheddar y panceta	Gramos	Precio
Papas		\$ 19,44
Salsa Blanca		\$ 16,41
Cheddar	45	\$ 9,31
Panceta	50	\$ 13,60
Cebolla de Verdeo	12	\$,90
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 59,66
CIF		\$ 125,75
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 185,42
Papas con cheddar, panceta y huevo	Unidades	Precio
Papas con cheddar		\$ 59,66
huevo	2	\$ 11,33
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 71,00
CIF		\$ 125,75
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 196,75
Papas con huevo	Unidades/ Gr.	Precio
Papas		\$ 19,44
Huevos	2 unidades	\$ 11,33
Verdeo	12 gramos	\$,90
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 31,68
CIF		\$ 125,75
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 157,43

Papas con huevo y salchicha alemana	Unidades/ Gr.	Precio
Papas		\$ 19,44
Huevos	2 unidades	\$ 11,33
Verdeo	12 gramos	\$,90
Salchicha	1 unidad	\$ 29,06
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 60,74
CIF		\$ 125,75
COSTO TOTAL UNITARIO		\$ 186,49

Rabas	Unidades/ Gr.	Precio	anillas de jibia	1000	\$ 290,00
Anillas de Jibia	250 gramos	\$ 72,50		250	\$ 72,50
Huevos	1 unidades	\$ 5,67	aji	1000	\$ 199,00
Condimentos		\$ 1,69		5	\$ 1,00
Pan rallado	150 gramos	\$ 10,50	sal	5000	\$ 75,00
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 90,36		3	\$ 0,05
CIF		\$ 125,75	pimienta	1000	\$ 650,00
COSTO UNITARIO		\$ 216,11		1	\$ 0,65
			pan rallado	5000	\$ 350,00
				150	\$ 10,50
			Huevos	30	\$ 170,00
				1	\$ 5,67

Cazuela de salchichas alemanas	Unidades/ Gr.	Precio				
Salchichas	2 unidades	\$ 58,13				
Mostaza	60 gramos	\$ 6,50	Salchichas	80	\$	2.325,00
Pan		\$ 13,24		1	\$	29,06
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 77,87				
CIF		\$ 125,75	Mostaza	3000	\$	325,00
COSTO UNITARIO		\$ 203,62		60	\$	6,50

Cazuela de Aros de cebolla	Gramos	Precio				
Aros de cebolla	200	\$ 39,20	aros de cebolla	1000	\$	196,02
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 39,20		200	\$	39,20
CIF		\$ 125,75				
COSTO UNITARIO		\$ 164,96				

Cazuela de albóndigas en mojo de tomate	Unidades	Precio				
Albóndigas		\$ 48,92	Albóndigas			48,91613659
Mojo	1	\$ 12,14				
Huevo	1	\$ 5,67	Huevos	30	\$	170,00
Pan	1	\$ 13,24		1	\$	5,67
COSTO PRIMO UNITARIO		\$ 79,97				
CIF		\$ 125,75				
COSTO UNITARIO		\$ 205,72	Mojo			
			cebollas	1000	\$	20,00
			tomates	1000	\$	35,00
			salsa de tomate	1	\$	30,00
			total		\$	85,00
			unidades	7	\$	12,14

Elaboración de bastones de mozzarella			Unidades	Precio			
Mozarella		1,911		\$ 468,20	mozzarella	1000	245
Huevos		16		\$ 90,67		1911	468,195
Sal		5		\$,08			
Orégano		5		\$ 1,90	Huevos	30	\$ 170,00
Pimienta		5		\$ 3,50		1	\$ 5,67
Pan rallado		1500		\$ 105,00			
TOTAL M.P.				\$ 669,33	sal	5000	\$ 75,00
MOD		45		\$ 114,86		5	\$,08
COSTO PRIMO				\$ 784,19			
UNIDADES PRODUCIDAS				67	orégano	1000	\$ 380,00
COSTO PRIMO UNITARIO				\$ 11,70		5	\$ 1,90
Cada cazuela tiene 4 bastones				\$ 46,82	pimienta	1000	\$ 699,00
						5	\$ 3,50
Cazuela de bastones de mozzarella							
Bastones de mozzarella	4 unidades			\$ 46,82	pan rallado	5000	\$ 350,00
CIF				\$ 125,75		1500	\$ 105,00
COSTO UNITARIO				\$ 172,57			
					MOD	60	\$ 153,15
						45	\$ 114,86

Cazuela de Nachos			Unidades	Precio			
Cazuela de Nachos					Tortillas	1	\$ 8,00
Tortilla para nachos		3		\$ 24,00		3	\$ 24,00
COSTO PRIMO UNITARIO				\$ 24,00			
CIF				\$ 125,75	Guacamole		
COSTO UNITARIO				\$ 149,75	Salsa Criolla	Gramos	Precio
					cebolla	1000	\$ 20,00
					morron	1000	\$ 65,00
						300	\$ 19,50
Cazuela de Nachos con guacamole					aceite	1000	\$ 70,00
Cazuela de Nachos		1		\$ 24,00		250	\$ 17,50
Guacamole		1		\$ 34,28	sal	5000	\$ 75,00
COSTO PRIMO UNITARIO				\$ 58,28		10	\$,15
CIF				\$ 125,75			
COSTO UNITARIO				\$ 184,03	Total costo salsa criolla		\$ 57,15
					unidades obtenidas	6	\$ 9,53
					Palta	1000	\$ 150,00
						165	\$ 24,75
					Costo del guacamole		\$ 34,28

			Unidades ventas (UVP)	Ventas totales (VT)	Proporcion de las ventas	Precio unitario	Costo variable unitario	Margen de contribucion unitario (MCU)	Margen de contribucion ponderado (MCUp)	
		ALBONDIGAS EN MOJO DE TOMATE	29	\$ 4.165,00	1,19%	\$ 150,00	\$ 79,97	\$ 70,03	\$ 0,83	
		AROS DE CEBOLLA	1	\$ 120,00	0,03%	\$ 120,00	\$ 39,20	\$ 80,80	\$ 0,03	
		BASTONES DE MOZZARELLA	53	\$ 6.440,00	1,83%	\$ 150,00	\$ 46,82	\$ 103,18	\$ 1,89	
		CESAR	20	\$ 2.885,00	0,82%	\$ 175,00	\$ 40,97	\$ 134,03	\$ 1,10	
costos fijos		CHAMPIGNONES RELLENOS	38	\$ 6.445,00	1,83%	\$ 200,00	\$ 61,88	\$ 138,12	\$ 2,53	
Alquiler Inmueble	\$ 58.050,00	COSTILLAS CERDO ROCKEADAS	128	\$ 37.800,00	10,78%	\$ 450,00	\$ 116,95	\$ 334,05	\$ 36,01	
Impuestos del inmueble	\$ 3.000,00	ENSALADA DE MOZZARELLA	4	\$ 560,00	0,16%	\$ 175,00	\$ 58,82	\$ 116,18	\$ 0,19	
Electricidad	\$ 18.000,00	HAMB. A LA BARBACOA	226	\$ 39.185,00	11,16%	\$ 200,00	\$ 62,10	\$ 137,90	\$ 15,38	
Gas	\$ 7.500,00	HAMB. CLASICA	252	\$ 39.265,00	11,18%	\$ 170,00	\$ 63,77	\$ 106,23	\$ 11,87	
Agua	\$ 380,00	HAMB. DE RUCULA	121	\$ 20.820,00	5,93%	\$ 200,00	\$ 68,08	\$ 131,92	\$ 7,82	
Telefonía e Internet	\$ 1.324,05	HAMB. ENTRE CANIBALES	143	\$ 27.610,00	7,98%	\$ 220,00	\$ 89,32	\$ 130,68	\$ 10,27	
Cable	\$ 1.074,80	HAMBURGUESA RYB	359	\$ 61.940,00	17,60%	\$ 200,00	\$ 67,23	\$ 132,77	\$ 23,37	
Sistema de Urgencias	\$ 1.388,00	LALOCA POLLO FRITO	25	\$ 4.140,00	1,18%	\$ 180,00	\$ 31,49	\$ 148,51	\$ 1,75	
Articulos de limpieza	\$ 4.000,00	PAPAS CHUEVO/CHED/PANCETA	6	\$ 890,00	0,25%	\$ 180,00	\$ 71,00	\$ 119,00	\$ 0,30	
Acete	\$ 2.000,00	NACHOS CON GUACAMOLE	47	\$ 6.620,00	1,88%	\$ 175,00	\$ 68,28	\$ 116,73	\$ 2,20	
Contadores	\$ 4.000,00	PAPAS FRITAS	103	\$ 8.700,00	2,48%	\$ 100,00	\$ 19,44	\$ 80,56	\$ 1,99	
Total	\$ 100.716,85	PAPAS CHUEVO	30	\$ 3.325,00	0,95%	\$ 125,00	\$ 31,68	\$ 93,32	\$ 0,88	
Costos fijos del centro de costos Noche	31222,2235	NACHOS	50	\$ 4.300,00	1,22%	\$ 100,00	\$ 24,00	\$ 76,00	\$ 0,93	
MCI centro de costos Noche	47.848,63	PAPAS PANCETA CHEDDAR	150	\$ 21.790,00	6,20%	\$ 175,00	\$ 59,66	\$ 115,34	\$ 7,15	
Total costos fijos centro de costo Noche	79.070,85	RABAS	134	\$ 32.570,00	9,27%	\$ 285,00	\$ 90,36	\$ 174,64	\$ 16,19	
Impuestos	0,26	SALCHICHAS ALEMANAS	35	\$ 5.100,00	1,45%	\$ 150,00	\$ 77,87	\$ 72,13	\$ 1,05	
% de Ganancia	\$ 11.493,41	SAND LALOCA 1/4 CROCANTE	98	\$ 16.750,00	4,77%	\$ 200,00	\$ 59,54	\$ 140,46	\$ 6,70	
	689,5064384	TOTALES	2.082	\$ 351.320,00	100,00%				\$ 160,43	
pe	525,62	PEX = (CFT/MCUp)	=	\$ 79.070,85 /		\$ 150,43	=	525,615788		
pe antes imp.	601,95									
pe limpio	526									
		Unidades a vender (UAI) =		(CFT + Utilidad deseada) MCU	=			\$ 79.070,85 + \$ 150,43	\$ 11.483,41	= 601,95
		CIF UNITARIO	125,75							
		Unidades a Vender (UN) =		CFT + MCU				\$ 79.070,85 + \$ 150,43	\$ 11.483,41 0,74	= 628,77

	Costo total unitario	Margen de ganancia 30%	IVA	IIBB	Precio unitario sugerido	Precio unitario actual
Albóndigas en mojo de tomate	\$ 205,72	\$ 61,72	\$ 56,16	\$ 10,70	\$ 334,30	\$ 150,00
Aros de cebolla	\$ 164,96	\$ 49,49	\$ 45,03	\$ 8,58	\$ 268,06	\$ 120,00
Bastones de mozzarella	\$ 172,57	\$ 51,77	\$ 47,11	\$ 8,97	\$ 280,43	\$ 150,00
Ensalada rock your cesar	\$ 166,72	\$ 50,02	\$ 45,52	\$ 8,67	\$ 270,92	\$ 175,00
Champignones rellenos	\$ 187,63	\$ 56,29	\$ 51,22	\$ 9,76	\$ 304,90	\$ 200,00
Costillas cerdo rockeadas	\$ 241,10	\$ 72,33	\$ 65,82	\$ 12,54	\$ 391,79	\$ 450,00
Ensalada de mozzarella	\$ 184,57	\$ 55,37	\$ 50,39	\$ 9,60	\$ 299,93	\$ 175,00
Hamb. a la barbacoa	\$ 187,86	\$ 56,36	\$ 51,29	\$ 9,77	\$ 305,27	\$ 200,00
Hamb. clasica	\$ 189,52	\$ 56,86	\$ 51,74	\$ 9,86	\$ 307,97	\$ 170,00
Hamb. de rucula	\$ 193,84	\$ 58,15	\$ 52,92	\$ 10,08	\$ 314,99	\$ 200,00
Hamb. entre canibales	\$ 215,08	\$ 64,52	\$ 58,72	\$ 11,18	\$ 349,50	\$ 220,00
Hamburguesa ryb	\$ 192,99	\$ 57,90	\$ 52,68	\$ 10,04	\$ 313,60	\$ 200,00
LALOCA pollo frito	\$ 157,24	\$ 47,17	\$ 42,93	\$ 8,18	\$ 255,52	\$ 180,00
Papas c/huevo/ched/panceta	\$ 196,75	\$ 59,03	\$ 53,71	\$ 10,23	\$ 319,72	\$ 190,00
Nachos con guacamole	\$ 184,03	\$ 55,21	\$ 50,24	\$ 9,57	\$ 299,05	\$ 175,00
Papas fritas	\$ 145,20	\$ 43,56	\$ 39,64	\$ 7,55	\$ 235,95	\$ 100,00
Papas c/ huevo	\$ 157,43	\$ 47,23	\$ 42,98	\$ 8,19	\$ 255,83	\$ 125,00
Nachos	\$ 149,75	\$ 44,93	\$ 40,88	\$ 7,79	\$ 243,35	\$ 100,00
Papas panceta cheddar	\$ 185,42	\$ 55,63	\$ 50,62	\$ 9,64	\$ 301,30	\$ 175,00
Rabas	\$ 216,11	\$ 64,83	\$ 59,00	\$ 11,24	\$ 351,18	\$ 265,00
Salchichas alemanas	\$ 203,62	\$ 61,09	\$ 55,59	\$ 10,59	\$ 330,88	\$ 150,00
Sand. LALOCA 1/4 crocante	\$ 185,29	\$ 55,59	\$ 50,59	\$ 9,64	\$ 301,10	\$ 200,00

	Costo total unitario	Margen de ganancia 0%	IVA	IIBB	Precio unitario sugerido	Precio de carta actualizado
Albóndigas en mojo de tomate	\$ 205,72	\$ 0,00	\$ 43,20	\$ 8,23	\$ 257,15	\$ 334,30
Aros de cebolla	\$ 164,96	\$ 0,00	\$ 34,64	\$ 6,60	\$ 206,20	\$ 268,06
Bastones de mozzarella	\$ 172,57	\$ 0,00	\$ 36,24	\$ 6,90	\$ 215,72	\$ 280,43
Ensalada rock your cesar	\$ 166,72	\$ 0,00	\$ 35,01	\$ 6,67	\$ 208,40	\$ 270,92
Champignones rellenos	\$ 187,63	\$ 0,00	\$ 39,40	\$ 7,51	\$ 234,54	\$ 304,90
Costillas cerdo rockeadas	\$ 241,10	\$ 0,00	\$ 50,63	\$ 9,64	\$ 301,38	\$ 391,79
Ensalada de mozzarella	\$ 184,57	\$ 0,00	\$ 38,76	\$ 7,38	\$ 230,72	\$ 299,93
Hamb. a la barbacoa	\$ 187,86	\$ 0,00	\$ 39,45	\$ 7,51	\$ 234,82	\$ 305,27
Hamb. clasica	\$ 189,52	\$ 0,00	\$ 39,80	\$ 7,58	\$ 236,90	\$ 307,97
Hamb. de rucula	\$ 193,84	\$ 0,00	\$ 40,71	\$ 7,75	\$ 242,30	\$ 314,99
Hamb. entre canibales	\$ 215,08	\$ 0,00	\$ 45,17	\$ 8,60	\$ 268,85	\$ 349,50
Hamburguesa ryb	\$ 192,99	\$ 0,00	\$ 40,53	\$ 7,72	\$ 241,23	\$ 313,60
LALOCA pollo frito	\$ 157,24	\$ 0,00	\$ 33,02	\$ 6,29	\$ 196,56	\$ 255,52
Papas c/huevo/ched/panceta	\$ 196,75	\$ 0,00	\$ 41,32	\$ 7,87	\$ 245,94	\$ 319,72
Nachos con guacamole	\$ 184,03	\$ 0,00	\$ 38,65	\$ 7,36	\$ 230,04	\$ 299,05
Papas fritas	\$ 145,20	\$ 0,00	\$ 30,49	\$ 5,81	\$ 181,50	\$ 235,95
Papas c/ huevo	\$ 157,43	\$ 0,00	\$ 33,06	\$ 6,30	\$ 196,79	\$ 255,83
Nachos	\$ 149,75	\$ 0,00	\$ 31,45	\$ 5,99	\$ 187,19	\$ 243,35
Papas panceta cheddar	\$ 185,42	\$ 0,00	\$ 38,94	\$ 7,42	\$ 231,77	\$ 301,30
Rabas	\$ 216,11	\$ 0,00	\$ 45,38	\$ 8,64	\$ 270,14	\$ 351,18
Salchichas alemanas	\$ 203,62	\$ 0,00	\$ 42,76	\$ 8,14	\$ 254,53	\$ 330,88
Sand. LALOCA 1/4 crocante	\$ 185,29	\$ 0,00	\$ 38,91	\$ 7,41	\$ 231,62	\$ 301,10

Anexo 15: Propuesta de trabajo con Rappi, venta y delivery

ANEXO I **ACUERDO DE ALIANZA COMERCIAL**

Entre:

RAPPI	
Razón Social:	Rappi Arg S.A.S.
CUIT:	30-71580389-1
Dirección:	Jorge Newbery 1651, Capital Federal, CP 1426
Persona Encargada:	Matías Casoy
ALIADO	
Razón Social / Nombre y Apellido:	LEONES SRL
CUIT:	30-71580343-3
Dirección:	JUAN CRISOSTOMO LAFINUR 3511
Correo electrónico:	rockyourbeer@gmail.com
Representante Legal:	

CONSIDERANDO QUE:

i) RAPPI es una sociedad regularmente constituida, dedicada a la prestación de servicios tecnológicos por medio de su página web y una plataforma virtual para dispositivos móviles (en adelante, la “Plataforma”) a través de la cual se exhiben y comercializan productos y servicios de terceros en su calidad de usuarios de la Plataforma (entre ellos, comercios/empresas ALIADOS, consumidores finales y repartidores o Rappitenderos). A los alcances de los términos establecidos en esta Oferta se entenderá por “Rappitendero” como a todas aquellas personas independientes que ofrecen sus servicios de cadetería a los demás usuarios a través de la Plataforma;

ii) El ALIADO es una empresa que se dedica a la venta de productos, y este desea utilizar la Plataforma para publicar el catálogo de sus productos y generar mayores ventas, autorizando a tales fines y efectos a RAPPI a usar de forma gratuita y discrecional sus marcas, a partir del alta de las mismas en la Plataforma y mientras se hallen publicadas en la misma.

EN CONSECUENCIA, El ALIADO decide suscribir este Acuerdo de Alianza Comercial el que se regirá conforme a los Términos y Condiciones que se detallan en las cláusulas a continuación (el “Acuerdo”):

1: Objeto: En caso de ser aceptada la Oferta, el ALIADO, a través de sus locales comerciales propios y/o franquiciados, se compromete a comercializar sus productos a través de la Plataforma. El ALIADO proporcionará el listado de los productos que desee comercializar a través de la Plataforma (en adelante, el “Catálogo”). Queda expresamente establecido que dicha comercialización aplicará dentro del territorio de la República Argentina, tanto para los locales propios y/o franquicias actualmente existentes o que sean incorporados en el futuro, como para las Marcas de las cuales el ALIADO manifiesta ser titular o resulte titular a partir de la suscripción de la presente Oferta. Las Partes deberán cumplir con todas las obligaciones de este Acuerdo.

2: Plazo de Vigencia. Rescisión Anticipada: (i) El Acuerdo tendrá una vigencia de veinticuatro (24) meses a contar, desde la primera venta que el ALIADO haga de sus productos a través de la Plataforma con posterioridad a la aceptación de la presente Oferta (en adelante, el “Plazo de Vigencia”); (ii) Transcurrido el Plazo de Vigencia y producida la extinción del Acuerdo, se prorrogará automáticamente por períodos similares. En caso de que alguna de las partes, no desee prorrogar el Acuerdo deberá notificarlo a la otra con un periodo no inferior a treinta (30) días calendario a la fecha de terminación; (iii). Rescisión Anticipada. Sin perjuicio del Plazo de Vigencia indicado en la cláusula 2, numeral (i), el presente Acuerdo podrá quedar sin efecto anticipadamente en los siguientes casos: (a) Sin Causa: Las Partes podrán rescindir el presente Acuerdo, sin necesidad de invocación de causa y sin derecho a indemnización alguna, manteniendo la exclusividad prevista en la cláusula 7, siempre que la Parte que desea rescindir el Acuerdo notifique a la otra Parte tal decisión en forma expresa y precisa con sesenta (60) días de antelación. En caso de terminación anticipada del presente Acuerdo por parte del ALIADO sin respetar el plazo de preaviso mencionado anteriormente, éste deberá pagar a RAPPI en concepto de multa una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total de las ventas de los productos del ALIADO realizadas a través de la Plataforma hasta el momento de la terminación efectiva del Acuerdo; y (b) Con causa: Sin perjuicio de lo establecido en la cláusula 2 (iii) (a), en caso que cualquiera de las Partes incurriese en incumplimiento de las obligaciones asumidas en la presente, la Parte Cumplidora podrá considerar resuelta la Oferta, previo transcurso del plazo de quince (15) días corridos

contados desde la intimación fehaciente a la Parte incumplidora para que cumpla o subsane las obligaciones a su cargo. Asimismo, cualquiera de las Partes podrá resolver de pleno derecho la presente Oferta, sin necesidad de notificación judicial o extrajudicial y sin derecho a indemnización ni a reclamo alguno de la Parte afectada: si: (i) la otra Parte entrase en un proceso de liquidación, disolución, concurso o quiebra, y (ii) Si como consecuencia de una orden judicial o gubernamental alguna de las Partes se viera impedida, temporal o definitivamente de cumplir con sus obligaciones bajo este Acuerdo y/o se impida cumplir con el objeto de la misma.

3. Aportes de RAPPI: En caso de ser aceptada la Oferta, RAPPI se compromete a realizar los siguientes aportes (los “Aportes de RAPPI”): (i) Diseñar, sin costo alguno, el Catálogo personalizado para el ALLADO; (ii) Coordinar a través de la Plataforma la logística para que los pedidos que se comercialicen a través de la Plataforma sean entregados por los Rappitenderos a los consumidores, exceptuando los casos de fuerza mayor, caso fortuito e inconvenientes técnicos mayores de la Plataforma; (iii) Asegurar el buen funcionamiento de la Plataforma, excluyendo inconvenientes técnicos ajenos a RAPPI; (iv) Coordinar para que los Rappitenderos realicen sus mejores esfuerzos para cumplir con los términos de entrega acordados a través de la Plataforma respetando los horarios de las Tiendas, sucursales abiertas y otros detalles informados por el ALLADO; (v) Enviar un reporte mensual detallado de las ventas de los productos del ALLADO realizadas a través de la Plataforma; (vi) Entregar al ALLADO una tablet u otro dispositivo electrónico a determinar por RAPPI (propiedad de RAPPI) para que todos los pedidos comercializados a través de la Plataforma sean tramitados a través de dicha tablet o dispositivo electrónico sin excepción. En caso de que dicha tablet u otro dispositivo electrónico sea entregado en comodato el mismo deberá ser restituido a Rappi una vez finalizado el Acuerdo.

4. Aportes del ALLADO: En caso de ser aceptada la Oferta, el ALLADO se compromete a realizar los siguientes aportes (los “Aportes del ALLADO”): (i) entregar a RAPPI logotipos y/o imagotipo y/o isotipo y/o aislólogos y artes de las Marcas de forma gratuita a RAPPI para que sean exhibidas en la Plataforma y autorizar sin restricción alguna el uso de los logotipos y/o imagotipo y/o isotipo y/o aislólogos de las Marcas por parte de RAPPI para publicaciones físicas y digitales; (ii) Entregar a RAPPI la información de productos en los

formatos requeridos, señalando descripción de producto y precios para la confección del Catálogo; (iii) Tramitar todos los pedidos que sean comercializados a través de la Plataforma, debiendo notificar a RAPPI dentro de un plazo de 5 días cualquier tipo de modificación relevante sobre productos del Catálogo, domicilio, precio de los productos, horarios de atención, entre otros, relativos al ALLADO, permitiéndole a RAPPI un tiempo razonable para volcar las modificaciones en la Plataforma; (iv) Mantener la misma calidad de los productos ofrecidos a través del Catálogo que los que ofrece al público por cualquier vía; (v) Los precios de los productos del ALLADO comercializados por cualquier vía deberán ser iguales a los comercializados a través de la Plataforma y exhibidos en el Catálogo, a excepción de las promociones que el ALLADO y RAPPI acuerden; (vi) Entregar los productos comercializados a través de la Plataforma al Rappitendero en empaques adecuados y totalmente sellados, junto con los accesorios necesarios para el consumo tales como cubiertos, servilletas, salsas y condimentos correspondientes. El Rappitendero no deberá pagar ningún valor, solamente deberá retirar los productos del establecimiento que fueran adquiridos por el consumidor; (vii) Ubicar en un lugar visible, en el interior del local comercial del ALLADO, el material publicitario suministrado por RAPPI, el cual no podrá ser alterado en ninguna de sus partes o formas; (viii) Promocionar a través de sus redes sociales su alianza con RAPPI; (ix) Agilizar los pedidos que sean realizados a través de la Plataforma por la tablet, aplicación web, teléfono o cualquier otro medio; (x) El ALLADO no deberá preparar las órdenes que no sean tramitadas o aceptadas dentro de los primeros siete (7) minutos de haber sido recibidas a través de la Plataforma en la tablet o dispositivo electrónico que aplique. Dichas órdenes serán eliminadas inmediatamente del sistema, notificándole el ALLADO al consumidor la cancelación de la compra, todo ello a través de la Plataforma. Rappi cobrará una comisión correspondiente de acuerdo a la cláusula 6 vi), sobre las órdenes rechazadas o no aceptadas por el ALLADO dentro de los siete (7) minutos y retendrá dicha comisión correspondiente al periodo liquidado sobre las órdenes mencionadas. (xi) El ALLADO se obliga a otorgar el diez por ciento (10%) de descuento al usuario en los casos en que tome más de cuarenta (40) minutos en preparar la totalidad de la orden solicitada a través de la Plataforma. El valor total de estos descuentos será descontado del valor total a ser reembolsado por parte de Rappi al ALLADO de acuerdo a lo previsto en el presente; (xii) Cuando se incurran en

cancelaciones generadas por los usuarios de la Plataforma, Rappi cubrirá hasta el treinta y cinco (35%) del valor total de la orden cancelada (IVA excluido), excluyendo el valor de los productos que no requieren preparación por parte del ALIADO. Dicho porcentaje se otorgará con el fin de no generar perjuicios adicionales al ALIADO ni a Rappi; **(xiii)** En caso que el usuario reciba un producto erróneo o una orden incompleta, el ALIADO deberá asumir el cien por ciento (100%) del valor de los mismos. De esta manera, el ALIADO autoriza a Rappi a realizar el descuento semanal de dichos valores del total de sus ventas comercializadas a través de la plataforma. El valor pagadero por parte del ALIADO a Rappi mencionado anteriormente es de carácter adicional a aquel pagado por concepto de uso y alquiler de la plataforma virtual Rappi; **(xiv) 35 minutos o gratis:** Las Partes pueden hacer uso de mutuo acuerdo de la aplicación y vigencia de la promoción conocida como “35 minutos o gratis”. En caso de que así lo establezcan, ambas partes se obligan a asumir el cincuenta por ciento (50%) del valor total de cada orden en la que se aplique la promoción “35 minutos o gratis”. La promoción empezará a regir a partir del momento en que el restaurante acepte el pedido y establezca el “Cooking Time” (entiéndase éste como el lapso de tiempo asignado por el ALIADO para la preparación del pedido) o a partir del momento en que el Rappitendero acepte, desde su dispositivo móvil, la realización del envío del producto comercializado entre ALIADO y consumidor a través de la Plataforma; **(xv)** Gestionar y obtener las habilitaciones necesarias para el correcto funcionamiento de sus establecimientos comerciales durante la vigencia del presente Acuerdo. A efectos del presente Acuerdo deberá entenderse por “Establecimiento Comercial” como el local del ALIADO debidamente habilitado frente al órgano de control correspondiente, debiendo contar con todas las habilitaciones necesarias para llevar adelante su actividad, entre ellas y sin que ello implique limitación alguna: (a) la habilitación municipal del local por actividad (energía eléctrica, agua y gas), (b) el servicio o expendio de alimentos (incluyendo pero no limitándose al curso/certificado de manipulación de alimentos, libreta de sanidad del personal del ALIADO, etc.), (c) el servicio o expendio de bebidas con o sin alcohol, (d) el uso de espacio público, (e) expendio de productos a la calle, (f) cualquier otra habilitación correspondiente necesaria que surja en un futuro para el cumplimiento de este Acuerdo. A su vez, deberá contar con todos los permisos bromatológicos correspondientes a efectos de cumplir con lo solicitado por el órgano de contralor

correspondiente, el Código Alimentario Argentino y cualquier otra normativa aplicable conforme al marco legal vigente. El ALIADO garantiza que mantendrá la totalidad de las habilitaciones mencionadas vigentes durante la vigencia del Acuerdo; **(xvi)** Dar cabal y estricto cumplimiento a las exigencias de lealtad comercial y de identificación de los productos previstas en el Título III del Decreto Nacional N° 274/2019, debiendo velar que los productos que comercializa cumplan con las condiciones impuestas en dicho decreto, manteniendo plena y totalmente indemne a RAPPi por cualquier sanción o multa administrativa y/o reclamo extrajudicial y/o daños o multas declaradas judicialmente; **(xvii)** abstenerse de realizar cualquier acto de competencia desleal conforme art. 9 y 10 Decreto Nacional N° 274/2019, debiendo mantener plena y totalmente indemne a RAPPi por cualquier sanción o multa administrativa y/o reclamo extrajudicial y/o daños o multas declaradas judicialmente.

5. Productos: **(i)** Conforme los Aportes del ALIADO descritos en la cláusula 4, numeral (ii), el ALIADO pondrá a disposición de RAPPi la información de los productos, características técnicas, descripción y precios que integran el Catálogo. Las características técnicas y los precios de los productos pueden variar. En caso de haber modificaciones en los precios de los Productos que conforman el Catálogo, el ALIADO deberá notificar a RAPPi con anticipación suficiente para trasladar dichas modificaciones a la Plataforma; **(ii)** Queda expresamente establecido que RAPPi no es responsable por la fabricación, comercialización o titularidad de los productos; **(iii)** El ALIADO deberá asegurar que los productos publicados en el Catálogo y ofrecidos a los usuarios a través de la Plataforma se encuentren disponibles; **(iv)** El ALIADO declara que conoce el manual de buenas prácticas de RAPPi en relación a la adecuada manipulación de alimentos; **(v)** El ALIADO deberá entregar los productos al Rappitendero envuelto en un empaque que preserve la calidad integral de los productos y acompañar el comprobante fiscal de cada uno de los productos comercializados a través de la Plataforma.

6: Precio y Forma de pago: El ALIADO deberá pagar un importe por la comercialización de los productos a través de la Plataforma, basado en un porcentaje sobre las ventas brutas totales generadas a través de la Plataforma (en adelante, la “Comisión”). **(i)** Para el total de las ventas generadas, desde el día 1 hasta el día 15 de cada mes

(ambos incluidos) RAPPI abonará el importe a pagar en el plazo máximo de (3) días hábiles a partir del día 5 del mes siguiente, descontando la Comisión correspondiente; **(ii)** Para el total de las ventas generadas desde el día 16 hasta el último día del mes (ambos incluidos) RAPPI abonará el importe a pagar en el plazo máximo de (3) días hábiles a partir del día 20 del mes siguiente, descontando la Comisión correspondiente; **(iii)** En ambos casos la Comisión correspondiente a pagar por parte del ALIADO a favor de RAPPI se calculará sobre un porcentaje del total de ventas brutas generadas a través de la plataforma + IVA; **(iv)** RAPPI pagará al ALIADO el valor determinado en la cuenta bancaria indicada por el ALIADO a continuación:

- Banco:
ICBC
- Titular de la cuenta:
LEONES SRL
- Cuenta Nro.:
08040210561467
- CBU:
0150804602000105614676
- Tipo de cuenta:
CTA. CTE.

Una vez acreditados los fondos en dicha cuenta bancaria, el ALIADO nada más tendrá que reclamar a RAPPI por dicho concepto. En caso de que el ALIADO decida cerrar y/o modificar la cuenta bancaria proporcionada a los fines de este Acuerdo deberá comunicarlo fehacientemente a RAPPI una cuenta bancaria alternativa de su titularidad en un plazo máximo de cinco (5) días previo a la próxima fecha de pago correspondiente. A tales efectos, la cuenta bancaria alternativa suministrada deberá coincidir con la razón social del ALIADO, bajo apercibimiento de no proceder al pago del importe correspondiente hasta tanto notifique a Rappi conforme las especificaciones ut supra; **(v)** RAPPI incluirá en todos los precios del Catálogo el IVA, excepto en aquellos casos que corresponda lo contrario; **(vi)** Rappi cobrará una Comisión basada en un porcentaje sobre el total de las ventas brutas + IVA, la cual seguirá el siguiente esquema:

Mes	Comisión
iniciando el mes 1 al mes 24 inclusive	25% + IVA
-	-
-	-

7: Exclusividad: **(i)** El ALIADO, sus accionistas o

socios, directores y/o familiares cercanos de cualquiera de ellos, ya sea directamente y/o indirectamente, por sí y/o a través de terceros, se obliga a tener exclusividad con RAPPI no pudiendo en consecuencia celebrar ningún tipo de acuerdo igual o similar a este con cualquier empresa que preste servicios iguales o similares a Rappi excepto la empresa comúnmente denominada “**PEDIDOS YA**”, debiendo abstenerse en tal sentido de comercializar sus productos (ya sea con sus Marcas u otras marcas creadas al efecto) a través de terceros que en forma directa y/o indirecta compitan con Rappi. La presente cláusula comenzará a regir a partir del mes (**UNO**) **1** de ejecución del presente Acuerdo; **(ii)** En caso de incumplimiento de lo dispuesto en el numeral **(i)** de esta cláusula, el ALIADO le pagará a RAPPI, en concepto de multa, una suma equivalente al veinticinco por ciento (25%) de la totalidad de las ventas que haya realizado en la Plataforma durante los 180 días anteriores a la violación de la exclusividad y, adicionalmente, la Comisión a cobrar por RAPPI aumentará en ocho (8) puntos porcentuales conforme al esquema establecido en la cláusula 6 vi). Dicha penalización se aplicará de manera automática, a partir de la fecha en la cual el ALIADO haya infringido la exclusividad prevista en el presente, pudiendo RAPPI a tales efectos retener las sumas por dicho concepto que deba entregar al ALIADO por la comercialización de sus productos a través de la Plataforma. Ésta multa es de carácter adicional a aquel pagado por incumplimiento en caso de terminación anticipada del presente Acuerdo por parte del ALIADO.

8: Cumplimiento: **(i)** En caso de que el ALIADO incumpla cualquiera de las obligaciones establecidas en el presente Acuerdo, o lo termine anticipadamente, será plenamente responsable frente a Rappi, sin límite alguno, por todos los daños y perjuicios económicos, reputacionales, de imagen comercial y, en general, los que se causen con motivo del incumplimiento y/o la terminación del presente Acuerdo; **(ii)** Restricción a la realización de pagos inadecuados. El ALIADO y sus propietarios, funcionarios, directores, empleados o dependientes no han participado ni se involucrarán en actividades que violen la Ley de Prácticas Corruptas en el Extranjero de los Estados Unidos (*United States Foreign Corrupt Practices Act*), la Ley Contra Sobornos del Reino Unido (*UK Bribery Act*), los principios de la Convención de la OCDE sobre la lucha contra el soborno de funcionarios públicos extranjeros en transacciones comerciales internacionales (“Principios de la OCDE”), u otras Leyes locales contra la corrupción y/o Leyes que

prohíban el pago de extorsiones privadas o comerciales. En el supuesto en el que el ALIADO incumpliera alguna de sus obligaciones en virtud de la presente Cláusula, RAPPI no estará sujeto a obligación alguna del cumplimiento de sus obligaciones y estará facultado para proceder a la cancelación inmediata de todos los pagos a favor del ALIADO y proceder a la extinción del Acuerdo sin incurrir en responsabilidad alguna hacia el ALIADO; **(iii)** El ALIADO no pagará, ofrecerá, autorizará ni prometerá, directa o indirectamente, ningún dinero ni nada de valor (como obsequios, contribuciones, viajes o entretenimiento) a ninguna persona u organización, incluidos los empleados de los clientes del ALIADO o de RAPPI, o cualquier funcionario del gobierno, que incluye pero no se limita a, cualquier empleado o funcionario de cualquier autoridad gubernamental, entidad controlada por el gobierno, organización internacional pública o partido político, o cualquier candidato para un cargo político ("Funcionario del Gobierno") con el propósito de influir indebidamente en sus actos o decisiones. El ALIADO tomará las medidas apropiadas para garantizar que sus representantes también cumplan con esta cláusula; **(iv)** Registros precisos. El ALIADO mantendrá libros y registros completos y precisos de acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados en la jurisdicción del ALIADO, aplicados de manera consistente, registrando de manera adecuada y precisa todos los pagos realizados por el ALIADO o los Representantes del ALIADO en cumplimiento de este Acuerdo o relacionados con este, y cualquier comisión o compensación, reembolso, impuestos u otros pagos relacionados con este Acuerdo; **(v)** Incumplimiento. En caso de incumplimiento de esta cláusula 8, RAPPI tendrá el derecho de rescindir este Acuerdo con vigencia inmediata, debiendo abonar el ALIADO a Rappi la multa por terminación anticipada del Acuerdo establecida en la cláusula 2 (iii) a). Además, el ALIADO acuerda reembolsar a RAPPI dentro de los cinco (5) días de dicha terminación por cualquier monto pagado conforme a esta cláusula 8, ya que dichos montos deberían haberse recibido como un descuento a RAPPI en lugar de ser pagados conforme a esta cláusula 8; **(vi)** La no exigencia, por parte de RAPPI, del cumplimiento de cualquier cláusula o condición establecida, será considerada mera tolerancia, no implicando la renuncia del derecho de exigirla en el futuro, no afectando la validez de estos Términos y Condiciones y cualesquiera de sus condiciones.

9: No Transferencia de Tecnología: (i) El presente

Acuerdo bajo ningún presupuesto se podrá entender como transferencia a cualquier título de la tecnología de la cual es propietaria RAPPI, ni tampoco como la cesión tácita de derechos de autor o de propiedad industrial de titularidad de RAPPI.

10: Cesión: (i) Está expresamente prohibido para el ALIADO, transferir o ceder, total o parcialmente, o desvincularse por cualquier otro acto de los efectos del presente Acuerdo durante la vigencia del mismo, excepto acuerdo por escrito entre las Partes.

11: Autonomía de las Partes: (i) Las Partes declaran que revisten el carácter de independientes la una respecto de la otra y que este Acuerdo no constituye la formación de una sociedad de hecho ni accidental, siendo ellas jurídicamente independientes y cada una de ellas responsable de las obligaciones contraídas (civiles, comerciales, fiscales, laborales, previsionales y de cualquier otro tipo) ante terceros, sus respectivos clientes, su personal, dependiente o contratado, terceros contratistas y autoridades nacionales, provinciales, o municipales, así como sus respectivos organismos de control; (ii) Cada Parte será responsable de la supervisión y control de sus empleados y las condiciones de su empleo, incluyendo, pero sin limitarse a: asignaciones de trabajo, relaciones laborales, contrataciones y despidos, evaluaciones de desempeño, salarios, horarios, seguro social y retenciones de impuestos, compensación laboral y seguros de desempleo y cualesquiera otros beneficios o indemnizaciones de carácter legal o contractual; (iii) En ese sentido, ninguna cláusula del presente y ningún acto que realicen las Partes deberá ser interpretado en sentido que existe algún acuerdo que implique una relación societaria ni una relación de dependencia entre las mismas, o sus dependientes, siendo que cada una de las Partes, en su carácter de comerciante independiente, tendrá en todo momento la plena responsabilidad de la conducción de su negocio, debiendo tener especialmente en cuenta el cumplimiento de todas las obligaciones impuestas por las normas legales vigentes.

12: Indemnidad: (i) Las Partes acuerdan mantenerse indemnes respecto de terceros que pudieren ser afectados por una de las Partes, en atención a dicha obligación, responderán por los perjuicios que sus acciones u omisiones pudieran causar a terceros y por los que afecten a cualquiera de las Partes; (ii) El ALIADO indemnizará y mantendrá indemne a RAPPI respecto de cualquier daño de índole civil, laboral, marcarío, competencia desleal,

administrativa y/o penal y cualquier demanda, acción, reclamo judicial, extrajudicial o de cualquier naturaleza asociadas a las mismas, proveniente de los Usuarios, empleados, así como de terceros en general que estén relacionados de cualquier forma con el ALIADO o por quien el ALIADO deban legal y/o contractualmente responder (incluyendo sin limitación, por los eventuales costos, honorarios y gastos razonables en que efectivamente se incurra de asesoramiento legal y de otros agentes y asesores que se designen a tal efecto); (iii) Se deja expresa constancia que en ningún caso RAPPI asume responsabilidad alguna, tanto frente a los Usuarios como frente al ALIADO o cualquier tercero por la calidad de los productos gastronómicos ofrecidos por el ALIADO a través de la Plataforma, los que deberán cumplir con los estándares de calidad, cantidad y tiempo de entrega indicados en el pedido recibido por el ALIADO; (iv) El ALIADO se compromete a que todo su personal destinado a cumplir con las obligaciones resultantes del presente Acuerdo será de su exclusiva dependencia y responsabilidad, sin que exista vínculo de subordinación laboral alguno entre dicho personal y RAPPI; (v) Asimismo, en ningún caso RAPPI asume responsabilidad alguna sobre los derechos de propiedad industrial que correspondiesen sobre las marcas denominativas, figurativas, mixtas y/o de otro orden y/o de las frases publicitarias con registro marcario que RAPPI utilice en el Catálogo de los productos publicados en la Plataforma.

13: Propiedad Intelectual: (i) La Plataforma de RAPPI es y seguirá siendo de exclusiva e irrestricta propiedad de RAPPI, bajo la protección de la legislación nacional e internacional sobre propiedad intelectual. Se reservan todos los derechos del autor y se prohíbe toda reproducción, edición, utilización, ejecución y/o publicación total o parcial de la misma; (ii) El Acuerdo no le otorga ningún derecho de propiedad intelectual o industrial sobre la Plataforma al ALIADO, y reconoce que el mismo y las marcas de RAPPI que pudieran reproducirse son de absoluta titularidad de RAPPI; (iii) Todas las metodologías, información y know-how implementados por RAPPI en virtud de la presente Oferta pertenecen exclusivamente a RAPPI y se encuentran protegidas por diversas normas de propiedad intelectual, confidencialidad, secretos comerciales y competencia desleal. Queda prohibida toda reproducción total o parcial de las metodologías, información y know-how implementados por RAPPI en virtud de la presente Oferta, excepto lo expresamente autorizado en la misma y por el plazo correspondiente; (iv) El incumplimiento

por parte del ALIADO de las provisiones de la presente cláusula 13, habilitará a RAPPI o sus sucesores o continuadores a iniciar las acciones legales que correspondan incluyendo, pero no limitándose a daños y perjuicios, denuncias penales y medidas cautelares, aún finalizada la vigencia de la presente Oferta; (v) El ALIADO es una empresa que se dedica a la venta de productos, y este desea utilizar la Plataforma para publicar el catálogo de sus productos y generar mayores ventas, autorizando a tales fines y efectos a RAPPI a usar de forma gratuita y discrecional sus marcas, a partir del alta de las mismas en la Plataforma y mientras se hallen publicadas en la misma; (vi) EL ALIADO declara juradamente y garantiza que es propietario (conf. art. 4 Ley 22.362) y titular del registro vigente en el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial de las Marcas

“ **ROCK YOUR BEER** ”
(en adelante, las “Marcas”); (vii) El ALIADO declara y garantiza la titularidad de la propiedad industrial y registro marcario sobre toda otra marca respecto de la cual, en el futuro y en el marco de la presente Oferta o acuerdo que lo reemplace, el ALIADO solicite a RAPPI su alta en la plataforma para su publicación en el Catálogo de sus productos; cuando el registro de las marcas nuevas hubiese sido solicitado en el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial pero aún no concedido por dicha autoridad, EL ALIADO será exclusivamente responsable por todo perjuicio que pudiese ocasionar la denegación de la solicitud cursada ante dicho organismo por cualquiera de las causas legalmente previstas; (viii) El ALIADO mantendrá indemne a RAPPI por cualquier tipo de reclamo, judicial, extrajudicial y/o administrativo, acciones de cese de uso y/o de daños y perjuicios, que cualquier tercero cursare contra RAPPI en relación al uso de las Marcas.

14: Confidencialidad: (i) Toda la información oral o escrita revelada o facilitada por RAPPI al ALIADO o que pueda surgir como consecuencia de la ejecución del presente Acuerdo tendrá la consideración de “Información Confidencial” y será tratada por las Partes como tal; (ii) El ALIADO se obliga a exigir a todos aquellos empleados, colaboradores, consultores o cualquier persona con quien éste trate y a quienes deba divulgar la Información Confidencial a los efectos de dar fiel cumplimiento a las obligaciones por éste asumidas en éste Acuerdo, a que previamente suscriban un acuerdo de confidencialidad que contenga limitaciones a la divulgación de dicha información en términos sustancialmente similares a los previstos en el presente

Acuerdo; **(iii)** Esta obligación de confidencialidad perdurará indefinidamente aunque hubiera concluido el presente Acuerdo, fuera cual fuera su causa de terminación; **(iv)** El incumplimiento por parte del ALIADO de su deber de confidencialidad dará derecho a RAPPI a terminar en forma inmediata y sin preaviso y/o indemnización alguna en favor del ALIADO el presente Acuerdo por culpa del ALIADO, exigir los daños y perjuicios que dicho incumplimiento le pudiese generar, y a ejercer las acciones legales establecidas en la legislación vigente a que se crea con derecho.

15: Datos Personales: Serán consideradas bases de datos aquellas que designan al conjunto organizado de datos personales que sean objeto de tratamiento o procesamiento, electrónico o no, cualquiera que fuere la modalidad de su formación, almacenamiento, organización o acceso. Los datos personales (información de cualquier tipo referida a personas físicas o de existencia ideal determinadas o determinables) que cualesquiera de las Partes puedan otorgar en virtud de la ejecución del presente Acuerdo, serán tratados según lo dispone la Ley N° 25.326 de Protección De Los Datos Personales (o la que en el futuro la reemplace), y demás normas conexas, especialmente aquellas dictadas o dictarse por la Dirección de Protección de Datos Personas dependiente de la Agencia de Acceso a la Información Pública. En ese sentido, las Partes se obligan al cumplimiento estricto de las normas anteriormente mencionadas, así como a mantener los estándares máximos de seguridad, protección, resguardo integral, conservación y confidencialidad de la información y los datos de personas físicas y jurídicas que fuesen recibidos o enviados. Las Partes declaran que los datos personales que poseen han sido recabados en forma lícita conforme los medios y

formas previstas en el art. 5 de la Ley 25.326 y concordantes, y a la vez afirman que cuentan con el consentimiento libre, previo, informado expreso e inequívoco de sus trabajadores, representantes, funcionarios, clientes, agentes y/o contratistas, mandatarios, y demás, para poder transferir y/o ceder sus datos personales, con excepción de los datos previstos en el art. 5 inciso 2 de la Ley 25.326 o se hubiese aplicado un procedimiento válido de disociación de los datos y sus titulares, aprobado por la Dirección Nacional de Protección de Datos Personales.

16: Ley Aplicable y Jurisdicción: **(i)** Las Partes constituyen domicilios especiales en los lugares mencionados en el encabezamiento del presente Acuerdo en los cuales serán efectivas y válidas todas las comunicaciones que deban efectuarse en virtud de este Acuerdo; **(ii)** En el domicilio constituido subsistirá hasta que se notifique en forma fehaciente su modificación; **(iii)** Toda notificación que deba realizarse en virtud de este Acuerdo deberá ser hecha por escrito; **(iv)** En caso de ser aceptada la Oferta, las Partes realizarán sus mejores esfuerzos para solucionar amigablemente cualquier diferendo, controversia o reclamo que surja entre ellas con motivo de la interpretación y/o ejecución del Acuerdo o que esté relacionado con el mismo, o con el incumplimiento, terminación o validez del mismo; **(v)** La Oferta se regirá por las leyes de la República Argentina; **(vi)** Cualquier controversia que se suscite en torno a la existencia, validez, interpretación o cumplimiento, de la Oferta será sometida a resolución de los Tribunales Ordinarios en lo Comercial de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, con renuncia a cualquier otro fuero o jurisdicción que pudiera corresponderles.

ARANCELES INDICATIVOS PARA SERVICIOS PROFESIONALES (Res. N° 71/08)

"Texto Ordenado 27/08/2009"



**Consejo Profesional
de Ciencias Económicas
de Córdoba**

RESOLUCIÓN N° 71/08
ARANCELES INDICATIVOS PARA SERVICIOS PROFESIONALES

VISTO:

Que numerosos matriculados nos han hecho conocer sus inquietudes sobre la importancia de contar con una guía de honorarios indicativos, en cada uno de los ámbitos de actuación profesional, y

CONSIDERANDO:

Que es atribución del Consejo Profesional de Ciencias Económicas dictar normas que colaboren con el desenvolvimiento de la labor diaria de los profesionales.

Que se cuenta con el análisis y opinión formuladas por nuestras Comisiones Asesoras: de Estudios Tributarios, de Estudio Laboral y Previsional, de Contabilidad y Auditoria y del Interior.

La importancia que reviste para los profesionales contar con una tabla de honorarios indicativos, que le sirva de marco para el desarrollo de sus actividades.

EL CONSEJO PROFESIONAL DE CIENCIAS ECONÓMICAS DE CÓRDOBA

RESUELVE:

Artículo 1º: Establecer la escala de honorarios indicativos para la realización de distintas labores profesionales dentro de las áreas impositiva, laboral y previsional, contabilidad y auditoría y varios, que, como Anexo I forma parte de la presente.

Artículo 2º: Establecer que los valores fijados por el Artículo 1º de la presente resolución son indicativos y referenciales y no constituyen ni deben ser interpretados como aranceles mínimos obligatorios.

Artículo 3º: Incorporar como Anexo II de la presente resolución las consideraciones generales que dieron marco referencial a los valores establecidos en el Artículo 1º.

Artículo 4º: Establecer la vigencia de la presente resolución a partir del 1º de enero de 2009, quedando derogada toda disposición que se oponga a la presente..

Artículo 5º: Facultar a la Mesa Directiva a la actualización de los valores fijados en el Artículo 1º cuando las condiciones de mercado así lo determinen, como asimismo incluir nuevas prestaciones de servicios profesionales que no hayan sido contempladas en la presente resolución por omisión, ó bien por el surgimiento a futuro de nuevas tareas profesionales. En ambos casos se requerirá la opinión previa de la Comisión Asesora en la materia.

Artículo 6º: Regístrese, Publíquese y Archívese.

Cr. GUILLERMO F. WEISSBEIN
Secretario del CPCE de Córdoba

Lic. Ec. JOSE I. SIMONELLA
Presidente del CPCE de Córdoba

Anexo I
RESOLUCIÓN N° 71/08

VALOR DEL MODULO \$ 100

- A. AREA IMPOSITIVA
B. AREA LABORAL Y PREVISIONAL
C. AREA CONTABLE
D. VARIOS

A. AREA IMPOSITIVA

Concepto, Trámite, Organismo	VALOR EN MODULOS	Honorarios \$
1. Inscripciones y trámites AFIP, DGR, Municipalidad		
Inscripciones		
Unipersonales / AFIP	3	300,00
Sociedades / AFIP	5	500,00
Entidades sin fines de lucro / AFIP	4	400,00
Monotributistas / AFIP	3	300,00
Recategorización de Monotributistas / AFIP	1,5	150,00
Unipersonales / DGR	2	200,00
Sociedades / DGR	3	300,00
Unipersonales / Municipalidad	2	200,00
Sociedades / Municipalidad	3	300,00
2. DDJJ anuales (NO INCLUIDAS EN HONORARIOS MENSUALES)		
<i>2.1. Impuesto a las Ganancias Personas Físicas y Sucesiones Indivisas</i>		
Empresas que confeccionan Balances		
Impuesto a las Ganancias Sociedades DDJJ anual, Anticipo y F. 657		
Software GPJ (vigente a la fecha de la prestación)	15	1.500,00
Software GPF/Bs. Personales (vigente a la fecha de la prestación)	18	1.800,00
Impuesto a las Ganancias Personas Físicas - Emp. Comerciales y Servicios	10	1.000,00
Impuesto a las Ganancias Personas Físicas - Emp. Industriales	11	1.100,00
Impuesto a las Ganancias Personas Físicas - Emp. Agropecuarias	13	1.300,00
Cooperativas y Mutuales	13,5	1.350,00
Entidades sin fines de lucro	5	500,00
<i>2.2. Impuesto a la Ganancia Mínima Presunta</i>		
DDJJ anual y anticipos: 30% de Honorarios por Impuesto a las Ganancias con un mínimo de		
	3,5	350,00
<i>2.3. Impuesto a los Bienes Personales</i>		
Personas Físicas		
	5,5	550,00
Acciones y Participaciones Sociales		
	4,5	450,00
<i>2.4. SICORE - CITI - Escribanos (Ventas, Compras, Retenciones, Percepción por periodo mensual, trimestral o semestral)</i>		
Periodo sin movimiento		
	0,8	80,00
De 1 a 5 retenciones o percepciones por periodo		
	1,2	120,00
De 6 a 10 retenciones o percepciones por periodo		
	1,8	180,00
Más de 10 retenciones o percepciones por periodo		
Información Cuatrimestral CITI Ventas (Nuevos Inscriptos)		
	3,5	350,00
Empresas Comerciales y de Servicios		
	3	300,00
Empresas Industriales		
	2,5	250,00
Empresas Agropecuarias		
	2,5	250,00

Concepto, Trámite, Organismo	VALOR EN MODULOS	Honorarios \$
Requerimiento Control de Imágenes Satelitales	7	700,00
Registro Fiscal de Operadores de Granos (Inclusión o Exclusión)	10	1.000,00
2.5. Inscripción Registro de Productores Agropecuarios RG. 1394 y ONCCA		
RG 1394 Productores	9	900,00
RG 1394 Acopiadores	15	1.500,00
RG 1394 Canjeadores y otros	7	700,00
ONCCA Acopiadores	12	1.200,00
ONCCA Canjeadores y otros	10	1.000,00
2.6. OTROS		
RG 1394 Consulta de Reintegros	1,5	150,00
Exclusiones IVA RG 17	2,5	250,00
Exclusiones Ganancias RG 830	2,9	290,00
Habilitación Caja Registradora	1,5	150,00
Presentación F. 381	1	100,00
Exclusiones SUSS RG 1784	2,5	250,00
Exclusiones SUSS RG 1784 Denegada	6	600,00
Anticipos opcionales F. 478	2,5	250,00
Altas de Rol y/o Clave Fiscal	0,5	50,00
Plan "Mis Facilidades" y seguimiento plan mínimo	4	400,00
Planes de Facilidades de pago y moratorias	3	300,00
Recursos Administrativos / AFIP	3	300,00
Recursos Administrativos y Reconsideración / AFIP	20	2.000,00
Recursos Multa Automática / AFIP	1,5	150,00
Recursos Administrativos / DGR	3	300,00
Recursos Administrativos / Municipalidad	2,5	250,00
2.7. Regimenes de Información: CITI Ventas-CITI Compras, RG. 4120, SITER		
Micro y Pequeña Empresa	5	500,00
Mediana Empresa	10	1.000,00
Gran Empresa	15	1.500,00
3. IMPUESTO AL VALOR AGREGADO		
DDJJ Mensual / Micro Empresa	1,5	150,00
DDJJ Mensual / Pequeña Empresa	2	200,00
DDJJ Mensual / Mediana Empresa	3	300,00
DDJJ Mensual / Gran Empresa	4	400,00
DDJJ Anual / Locación Inmuebles	2,5	250,00
Si además se incluye las registraciones de Libros IVA, Ventas y Compras se tendrá en cuenta la cantidad de comprobantes:		
Hasta 100 mensuales se adicionará:	2	200,00
Por cada 100 adicionales se adicionará:	2	200,00
De no realizarse las registraciones, pero sí el control de comprobantes y libros:		
Hasta 100 mensuales se adicionará:	1,5	150,00
Por cada 100 adicionales se adicionará:	1	100,00
4. CONVENIO MULTILATERAL		
Hasta 2 Jurisdicciones	1,5	150,00
Por Jurisdicción adicional	1	100,00
DDJJ Anual		
Micro y Pequeña Empresa	5	500,00
Mediana Empresa	10	1.000,00
Gran Empresa	15	1.500,00

Concepto, Trámite, Organismo	VALOR EN MODULOS	Honorarios \$
5. ATENCION INSPECCIONES FISCALES		
Monotributista / AFIP - Inspección integral	15	1.500,00
Micro Empresa / AFIP - Inspección integral	20	2.000,00
Pequeña Empresa / AFIP - Inspección integral	30	3.000,00
Mediana Empresa / AFIP - Inspección integral	50	5.000,00
Gran Empresa / AFIP - Inspección integral	80	8.000,00
Inspección de DGR 50% de los importes por inspecciones de AFIP		
Inspección de Rentas Municipales 30% de los importes por inspecciones de AFIP		
6. MUNICIPALIDADES Y DGR		
DDJJ Mensual / Micro Empresa	1,5	150,00
DDJJ Mensual / Pequeña Empresa	2	200,00
DDJJ Mensual / Mediana Empresa	3	300,00
DDJJ Mensual / Gran Empresa	4	400,00
DDJJ Anual / Locación Inmuebles	2,5	250,00
Habilitación de Negocios	10	1.000,00
Certificado Fiscal para Contratar	3	300,00
Exención Industria	5	500,00
DDJJ Anual / Agropecuarios	10	1.000,00
DDJJ Anual / Régimen de la Construcción	10	1.000,00
DDJJ Anual / Agentes de Seguros	10	1.000,00
7. OTRAS PRESENTACIONES NO DESCRIPTAS ESPECIFICAMENTE		
Mínimo	3	300,00
Máximo	10	1.000,00
Graduadas en función del tiempo y complejidad de la tarea demandada		
8. VALOR HORA	1	100,00
B. AREA LABORAL Y PREVISIONAL		
1. Inscripción / Baja Empleador (AFIP, SINDICATOS, OBRA SOCIAL)		
Inscripción Empresa Unipersonal	3	300,00
Inscripción Persona Jurídica	5	500,00
2. Otros Trámites (primera vez)		
ANSES		
Incorporación en el SUAF	1,5	150,00
Trámites ante la Secretaría de Trabajo (Rúbrica libro inspección, libro sueldos y jornales, planilla de horarios y descansos, centralización de documentación laboral, otros)	2	200,00
3. Liquidación mensual de Sueldos (incluye atención laboral, libro sueldos, actualización de la planilla de horarios y descansos, liquidación de aportes y contribuciones sindicales, y confección del F. 931 SUSS)		
1 a 3 empleados	2	200,00
4 a 7 empleados	2,45	min.: 245,00
	+ 0,45 a partir del 5º	max.: 380,00

Concepto, Trámite, Organismo	VALOR EN MODULOS	Honorarios \$
8 a 15 empleados	4,05 + 0,25 a partir del 9º	min.: 405,00 max.: 580,00
16 a 30 empleados	5,95 + 0,15 a partir del 17º	min.: 595,00 max.: 805,00
31 a 100 empleados	8,15 + 0,10 a partir del 32º	min.: 815,00 max.: 1505,00
En caso de liquidaciones quincenales adicionar un 30% a la escala anterior		
4. Confección del F. 931 SUSS (no incluye liquidación de sueldos)		
Con movimiento de personal	2	200,00
Sin movimiento de personal	0,8	80,00
5. Certificación de servicios y remuneraciones (por empleado)		
1 a 3 empleados	2 con un mín. de 0,80	min.: 80,00 max.: 200,00
4 a 7 empleados	2,3 + 0,30 a partir del 5º	min.: 230,00 max.: 320,00
8 a 15 empleados	3,4 + 0,20 a partir del 9º	min.: 340,00 max.: 480,00
16 a 30 empleados	4,95 + 0,15 a partir del 17º	min.: 495,00 max.: 705,00
31 a 100 empleados	7,15 + 0,10 a partir del 32º	min.: 715,00 max.: 1405,00
6. Otros trámites - Ingreso de Personal		
Carga en MI SIMPLIFICACIÓN - primera vez		
Por empleado	0,70	70,00
Armado de legajos de personal		
1 a 5 empleados	1,5 + 0,5 a partir del 3º	min.: 150,00 max.: 300,00
6 a 12 empleados	3,5 + 0,5 a partir del 7º	min.: 350,00 max.: 650,00
13 a 30 empleados	6,9 + 0,4 a partir del 14º	min.: 690,00 max.: 1370,00
31 a 100 empleados	14 + 0,3 a partir del 32º	min.: 1400,00 max.: 3470,00
más de 100 empleados	34,9 + 0,2 a partir del 101º	min.: 3490,00

Concepto, Trámite, Organismo	VALOR EN MODULOS	Honorarios \$
Control de Legajos		
1 a 5 empleados	0,75 + 0,25 a partir del 3º	min.: 75,00 max.: 150,00
6 a 12 empleados	1,75 + 0,25 a partir del 7º	min.: 175,00 max.: 325,00
13 a 30 empleados	3,45 + 0,2 a partir del 14º	min.: 345,00 max.: 685,00
31 a 100 empleados	7 + 0,15 a partir del 32º	min.: 700,00 max.: 1735,00
más de 100 empleados	17,45 + 0,1 a partir del 101º	min.: 1745,00
7. Atención de inspecciones		
Base mínima	5	500,00
<small>Puede estar incluida en el abono mensual. También se puede calcular en base a cantidad de horas, por reducción de multas o determinación de los organismos competentes.</small>		
8. Consultas		
Escrita	2	200,00
Verbal	1	100,00
9. VALOR HORA (Para trabajos puntuales y auditoría en las empresas)	1,5	150,00

C. AREA CONTABLE

1. Materia Contable y Auditoría

Auditoría de Estados Contables con emisión de Informe Activo + Pasivo ó Ingresos o Ventas, el mayor.

Desde	Hasta	Valor fijo en Módulos	Valor variable en Módulos
\$ -	\$ 30.000,00	15	-
\$ 30.001,00	\$ 100.000,00	15	+ 0,70% s/exedente
\$ 100.001,00	\$ 250.000,00	20	+ 0,60% s/exedente
\$ 250.001,00	\$ 500.000,00	30	+ 0,50% s/exedente
\$ 500.001,00	\$ 1.000.000,00	40	+ 0,40% s/exedente
\$ 1.000.001,00	\$ 2.000.000,00	60	+ 0,30% s/exedente
\$ 2.000.001,00	\$ 4.000.000,00	90	+ 0,20% s/exedente
\$ 4.000.001,00	\$ 8.000.000,00	130	+ 0,15% s/exedente
\$ 8.000.001,00	\$ 15.000.000,00	190	+ 0,10% s/exedente
\$ 15.000.001,00	\$ 28.000.000,00	260	+ 0,06% s/exedente
\$ 28.000.001,00	\$ 50.000.000,00	330	+ 0,04% s/exedente
\$ 50.000.001,00		420	+ 0,03% s/exedente

Esta escala también será aplicada para estados contables de Fusión, transformación, etc., por periodos intermedios, se proporcionará en función del ejercicio completo

Concepto, Trámite, Organismo	VALOR EN MODULOS	Honorarios \$
2. Asesoramiento y tareas continuas realizadas en la empresa, en función del tiempo insumido (por hora)		
<i>2.1. Supervisión de la contabilidad con coordinación de personal del ente</i>		
Micro Empresa	1,5	150,00
Pequeña Empresa	1,5	150,00
Mediana Empresa	1,5	150,00
Gran Empresa	2	200,00
<i>2.2. Atención de registraciones contables - confección balance anual</i>		
Micro Empresa	1	100,00
Pequeña Empresa	1,5	150,00
Mediana Empresa	1,5	150,00
Gran Empresa	2	200,00
<i>2.3. Registraciones contables periódicas - sin confección de balance</i>		
Micro Empresa	1	100,00
Pequeña Empresa	1,5	150,00
Mediana Empresa	3	300,00
Gran Empresa	4	400,00
<i>2.4. Societarios, Asambleas, redacción, presentación, gestión y trámites en organismos</i>		
Pequeña Empresa	4	400,00
Mediana Empresa	4	400,00
Gran Empresa	4	400,00
Entidades Civiles	2	200,00
<i>2.5 Constitución de Sociedades</i>		
SA	60	6.000,00
SRL	30	3.000,00
Sociedades de Hecho (a convenir)		
Fideicomiso de Administración	60	6.000,00
D. VARIOS		
Actualización de carpetas bancarias		
Ante una entidad bancaria	4	400,00
Por cada entidad adicional a la misma fecha	1,5	150,00
REFOP		
Régimen de reintegros (a convenir)	min.: 2	min.: 200,00

Anexo II
RESOLUCIÓN N° 71/08

Consideraciones Generales
Honorarios indicativos para el Contador Público

1. OBJETIVO

Ante la inquietud permanente de la matrícula por disponer de una guía que asista al contador público en la determinación de sus honorarios, se ha elaborado el presente trabajo, que incluye una escala sugerida de valores indicativos aplicables a las tareas en cada uno de los ámbitos de actuación profesional.

Dichos valores son importes sugeridos como referencia y no constituyen ni deben ser interpretados como aranceles mínimos obligatorios, concepto éste último que se encuentra fuera del marco legal de desregulación económica actualmente vigente.

2. CRITERIOS APLICADOS

La determinación de los honorarios del contador público en la práctica profesional se ve afectada en mayor o menor medida por todos o algunos de los siguientes factores:

- La naturaleza y complejidad de los trabajos a realizar.
- El tiempo a invertir para su realización.
- La urgencia en la terminación del mismo.
- Las características propias del cliente y la importancia de los intereses en juego.
- El nivel de especialización que requiere el tema a tratar y la responsabilidad a asumir.
- Los costos de infraestructura y los propios de la tarea a ejecutar.

Para la elaboración de las escalas determinadas para cada ámbito de actuación se tomará en cuenta la unidad de medida denominada Módulo. El mismo será actualizada por el Consejo periódicamente, sobre la base de la variación del índice de precios internos mayoristas (IPIM), elaborado por el INDEC u otro índice que oportunamente refleje fidedignamente la variación monetaria.

El valor del Módulo podrá aplicarse para la valorización de honorarios correspondientes tanto a consultas profesionales breves como a trabajos de mayor envergadura.

2.1. Grado de complejidad de las tareas profesionales

En cada uno de los ámbitos de actuación profesional y con el propósito de contemplar en el honorario mínimo, el distinto grado de complejidad que puede significar la realización de una tarea en particular, se han clasificado algunas de ellas, en: **alta, media y baja complejidad.**

Con el fin de asistir al profesional en la clasificación del grado de complejidad de cada tarea en particular, se incluyen en los puntos que corresponden, y a modo ilustrativo, ciertas pautas orientativas. Dichas pautas constituyen una referencia para identificar el grado de complejidad de una tarea, pero en ningún caso sustituyen, sino que son complementarias a la aplicación del criterio profesional en cada caso específico.

Será conveniente además, la redacción de una carta-convenio o presupuesto que formalice la relación con el cliente, incluyendo el esquema de trabajo, los honorarios convenidos, y el tiempo estimado para la terminación.

3. HONORARIOS POR ÁMBITO DE ACTUACIÓN

A continuación se detalla para los distintos ámbitos de actuación y con carácter indicativo, los honorarios de referencia expresados en módulos, que se sugieren para las tareas más frecuentes en la actuación profesional del Contador Público en el ámbito societario, administrativo-contable, de auditoría, tributario y laboral-previsional.

3.1. TRIBUTARIO

3.1.1. Liquidación de Impuestos

- Mensuales

Expresadas en Módulos

Impuestos	Complejidad		
	Alta	Media	Baja
Sobre los Ingresos Brutos Locales	2	1,5	1
Convenio Multilateral	3	2	2
S.I.C.O.R.E.	1,5	1	1
I.V.A.	4	3	3
Comercio e Industria	1	0,75	0,5

A modo de ejemplo, se enuncian algunas pautas orientativas para establecer el grado de complejidad:

Alta: rubros con trámites complejos, la información está desordenada, diversidad de rubros con alícuotas diferentes, es gran contribuyente, diversidad de jurisdicciones en las que opera, la información es retirada en la firma y los sub-diarios confeccionados por el profesional (control de C.A.I., medios de pago, banco de proveedores, etc.).

Media: rubros con trámites medianamente complejos, caso comercio mayorista, industria, taller, información desordenada, diversidad de rubros con alícuotas diferentes, no es gran contribuyente, la información es enviada por la empresa y los sub-diarios confeccionados por el profesional.

Baja: rubro simple, caso comercio minorista con alícuota general, único local, no es gran contribuyente, información ordenada, clara y clasificada, registros al día, la información es enviada por la empresa y los sub-diarios confeccionados por el profesional.

- Anuales

Expresadas en Módulos

Impuestos	Complejidad		
	Alta	Media	Baja
A las Ganancias - Personas Físicas	4	3	3
Sobre los Bienes Personales	3	2	2
Bienes Personales Acciones y Participaciones Societarias	1	1	1
A las Ganancias - Personas Jurídicas	10	8	7
Ganancia Mínima Presunta	1,5	1,5	1,5
Cálculo coeficientes CM05	4	3	3

A modo de ejemplo se enuncian algunas pautas orientativas para establecer el grado de complejidad:

Alta: documentación desordenada e inconsistencia en los datos suministrados, registros atrasados, o según el impuesto incluye más de una categoría, posee bienes en el exterior, o existen cómputos de impuestos similares abonados en el exterior.

Media: documentación desordenada e inconsistencia en los datos suministrados o si lleva contabilidad con registros atrasados.

Baja: documentación suministrada por el contribuyente en forma completa, ordenada, sistemática, clara y clasificada o si lleva contabilidad con los registros al día.

3.1.2. Regímenes de información

Presentación ante organismos públicos nacionales y/o provinciales: CITI Ventas, CITI Compras, SITER, RG. 4120, etc. se cobrará un mínimo de 4 Módulos, atendiendo al promedio de los valores citados anteriormente.

3.1.3. Inspecciones y requerimientos

Cuando el servicio se realice con motivo de requerimientos o inspecciones, que impliquen el asesoramiento al cliente, el seguimiento de las actuaciones y las correspondientes contestaciones, los honorarios serán fijados en virtud del tiempo que dichas tareas pudieran demandar con un mínimo de 30 Módulos en alta complejidad, 20 Módulos para media complejidad y 15 Módulos para complejidad baja.

A modo de ejemplo se enuncian algunas pautas orientativas para establecer el grado de complejidad:

Alta: inspección integral, registros atrasados, información desordenada que requiere procesarla para su presentación, muchos pagos fuera de término (o sin accesorios ingresados).

Cliente esporádico.

Cliente habitual, pero que requiere procesar datos para obtener las bases imponibles, moratorias anteriores no cumplidas.

Gran contribuyente, períodos correspondientes a más de un año fiscal, varios locales, diversidad de rubros, alícuotas diferentes.

Media: registros al día, información ordenada, clara y clasificada pero que requiere ordenamiento o compilación previa a su presentación, algunos pagos fuera de término (o sin accesorios ingresados).

Cliente habitual, monotributista con cierto grado de complejidad.

Gran contribuyente.

Períodos correspondientes a más de un año fiscal.

Contribuyente directo, único local, diversidad de rubros, alícuotas diferentes.

Baja: simple, verificación de pagos, registros al día, información ordenada, clara y clasificada, pagos en término (o con accesorios ingresados).

Cliente habitual que no registre re-liquidación de bases imponibles, única alícuota en IVA, monotributista, períodos correspondientes al último año fiscal.

Contribuyente directo, único local, único rubro, única alícuota en ingresos brutos.

3.1.4. Moratorias y planes de facilidades de pago

Por la preparación y confección de moratorias o planes de facilidades de pago, por cada impuesto, a partir de las respectivas liquidaciones practicadas y hasta 5 períodos fiscales se aplicará el honorario indicativo de acuerdo con la siguiente escala, expresada en Módulos:

Algunas pautas orientativas del grado de complejidad son las siguientes:

Complejidad		
Alta	Media	Baja
4	3	3

Alta: cliente esporádico.

Cliente habitual que requiera procesar datos para obtener las bases imponibles, moratorias anteriores decaídas.

Gran contribuyente en alguno de los organismos, convenio multilateral en ingresos brutos en más de dos jurisdicciones, los períodos corresponden a más de un año fiscal, varios locales, diversidad de rubros, alícuotas diferentes.

Media: cliente habitual que requiere revisión de liquidaciones anteriores impagas, monotributista con cierto grado de complejidad. Los períodos corresponden a más de un año fiscal.

Contribuyente directo o convenio multilateral en dos jurisdicciones, único local, diversidad de rubros, alícuotas diferentes.

Baja: cliente habitual que no registre re-liquidación de bases imponibles, monotributista, los períodos corresponden al último año fiscal.

Contribuyente directo en ingresos brutos, único local, único rubro, única alícuota.

3.1.5. Inscripciones

Para las inscripciones en AFIP (altas o bajas) pueden considerarse los siguientes importes en módulos, de acuerdo con el grado de complejidad:

A modo de ejemplo se enuncian algunas pautas para establecer el grado de complejidad:

Alta: que requiera autorizaciones o trámites especiales, organismos complejos, diversidad de rubros.

Media: rubros con trámites complejos, diversidad de rubros.

Baja: rubro simple, único local, hasta 2 rubros.

30/

RESOLUCIÓN 30/19
RESOLUCION 71/08 (T.O. 27.06.2019)
ARANCELES INDICATIVOS PARA SERVICIOS PROFESIONALES"

VISTO:

La necesidad de adecuar el *Valor del Módulo de la Res. 71/08 (t.o. 18.12.2018) "Aranceles Indicativos para Servicios Profesionales"*, y

CONSIDERANDO:

Que mediante la Res. 71/08 el CPCE de Córdoba estableció valores para las distintas labores profesionales dentro de las áreas impositiva, laboral y previsional, contabilidad y auditoría, actuación judicial y varios que son indicativos y referenciales y no constituyen ni deben ser interpretados como aranceles mínimos obligatorios

Que la Res. 71/08 expresa en su Artículo 5º que cuando las condiciones de mercado así lo requieran se faculta a la Mesa Directiva del CPCE a actualizar los valores fijados en el Artículo 1º de la misma.

Que es atribución del Consejo Profesional de Ciencias Económicas de Córdoba dictar normas que colaboren con el desenvolvimiento de la labor diaria de los profesionales.

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL
CONSEJO PROFESIONAL DE CIENCIAS ECONOMICAS DE CORDOBA

RESUELVE:

Artículo 1º: Fijar el Valor Módulo de la Res. 71/08 (t.o. 27.06.19), Anexo I, en **Pesos Un mil trescientos seis. (\$ 1.306)**

Artículo 2º: La presente resolución, que modifica la Res. 71/08 (t.o. 18.12.18), tiene vigencia a partir del **01 de julio de 2019**.

Artículo 3º: Regístrese, comuníquese y archívese.

Córdoba, 27 de junio de 2019

Cra. LILIANA R. DEL V. SOSA
Secretaria del CPCE DE CORDOBA

Lic. Ec. JOSÉ I. SIMONELLA
Presidente del CPCE DE CORDOBA