

El economato o almacén

Ejemplo de albarán

Frutas y verduras Pepín S. L.

José Castillo

CIF: XXXXXXXXX

c/ Martos, 3

28056, Madrid

Teléfono: 91 XXX XXXX

www.frutasyverduraspepin.come-mail: pedidos@capepin.com

– ALBARÁN DE VENTA –

Cliente: Restaurante Miriana**Dirección:** c/ Suances, 13

28028, Madrid

CIF: XXXXXXXX

N.º de albarán: 040033181

Fecha de albarán: 30-01-2005

REFERENCIA	GÉNERO	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE TOTAL
035688	Espinaca con.	2,0	kg	1,00 euro / kg	2,00 €
028765	Plátano	3,0	kg	1,20 euros / kg	3,60 €
047862	Zanahoria	8,0	kg	0,60 euros / kg	4,80 €
089643	Lechuga	4,0	und.	1,00 euro / pza.	4,00 €
019236	Nabo	3,5	kg	1,30 euros / kg	4,55 €
046512	Puerro	8,0	kg	1,10 euros / kg	8,80 €
094488	Calabacín	3,5	kg	1,30 euros / kg	4,55 €

IMPORTE NETO 32,30 €

IVA 4% 1,30 €

TOTAL 33,60 €

Recibido por:

2

El personal hostelero y los sistemas de trabajo

El economato o almacén

EJEMPLOS

– **Específico: lata de atún, semana del 24 al 30 de enero de 2005**

Fecha	Exist. Anterior	Entrada	Salida	Exist. Final	Proceso
24.01.2005	14	6		20	
25.01.2005	20		9	11	Empanada
26.01.2005	11		8	3	Ensalada
27.01.2005	3	17	8	12	Ensaladilla
28.01.2005	12		6	6	Empanada
29.01.2005	6	14	5	15	Ensalada
30.01.2005	15		9	6	Ensaladilla

2

El personal hostelero y los sistemas de trabajo

El economato o almacén

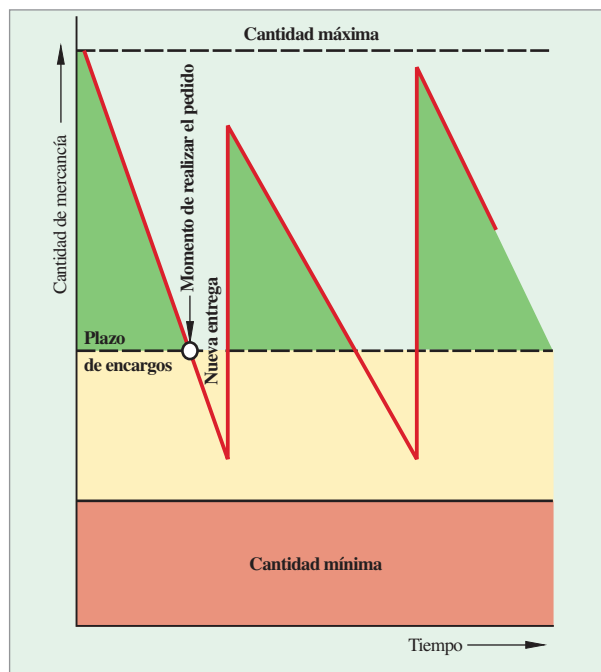
– Conjunto: almacén, día 24 de enero de 2005

Producto	Exist. Anterior	Entrada	Salida	Destino	Exist. Final
Lata de alcachofa	2	8	3	Cocina	7
Leche UHT	20		11	4 Sala 7 Cocina	9
Aceite de oliva 1º (botella 5 l)	11		2	Cocina	9
Lata de tomate	7	8	8	Cocina	7
Lata de pimientos	5		1	Cocina	4
Macarrones (bolsa 1 kg)	6		1	Cocina	5
Vinagre de Jerez (botella ¾ l)	10		3	Sala	7
Aceite de oliva 0,4º (botella 1 l)	10		1	Sala	9

2

El personal hostelero y los sistemas de trabajo

El economato o almacén



Volumen de existencias

2

El personal hostelero y los sistemas de trabajo

El economato o almacén

Método FIFO: consiste en aplicar el precio del artículo que más tiempo lleve en el almacén hasta finalizar con su existencia. Una vez agotado, se dará el precio del artículo que entre a continuación y así consecutivamente.

FECHA	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA FINAL		
	<i>Número de latas</i>	<i>Precio de la unidad</i>	<i>Precio total</i>	<i>Número de latas</i>	<i>Precio de la unidad</i>	<i>Precio total</i>	<i>Número de latas</i>	<i>Precio lata</i>	<i>Precio total final</i>
01.01.2005	60	5,50	330				60	5,50	330
10.01.2005				18	5,50	990	42	5,50	231
20.01.2005				21	5,50	115,50	21	5,50	115,50
31.01.2005	39	6,10	237,90				21 39	5,50 6,10	115,50 237,90
10.02.2005				21 7	5,50 6,10	158,20	32	6,10	195,20
20.02.2005				20	6,10	122	12	6,10	73,20
TOTAL	99		567,90	87		494,70	12		73,20

2

El personal hostelero y los sistemas de trabajo

El economato o almacén

Método LIFO: consiste en aplicar el precio del artículo que entró en último lugar hasta agotar su existencia. Una vez agotado, se dará el precio del artículo con entró en penúltimo lugar y así consecutivamente.

FECHA	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA FINAL		
	Número de latas	Precio de la unidad	Precio total	Número de latas	Precio de la unidad	Precio total	Número de latas	Precio lata	Precio total final
01.01.2005	60	5,50	330				60	5,50	330
10.01.2005				18	5,50	99	42	5,50	231
20.01.2005				21	5,50	115,50	21	5,50	115,50
31.01.2005	39	6,10	237,90				21 39	5,50 6,10	353,40
10.02.2005				28	6,10	170,80	21 11	5,50 6,10	182,60
20.02.2005				11 9	6,10 5,50	116,60	12	5,50	66
TOTAL	99		567,90	87		501,90	12		66

2

El personal hostelero y los sistemas de trabajo

El economato o almacén

Método de media ponderada: Precio anterior + Precio nuevo : 2 = Precio medio.

FECHA	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA FINAL		
	<i>Número de latas</i>	<i>Precio de la unidad</i>	<i>Precio total</i>	<i>Número de latas</i>	<i>Precio de la unidad</i>	<i>Precio total</i>	<i>Número de latas</i>	<i>Precio lata</i>	<i>Precio total final</i>
01.01.2005	60	5,50	330				60	5,50	330
10.01.2005				18	5,50	99	42	5,50	231
20.01.2005				21	5,50	115,50	21	5,50	115,50
31.01.2005	39	5,80	226,20				60	5,80	348
10.02.2005				28	5,80	162,40	32	5,80	185,60
20.02.2005				20	5,80	116	12	5,80	69,60
TOTAL	99		556,20	87		492,90	12		69,60

2

El personal hostelero y los sistemas de trabajo

El economato o almacén

Método de media ponderada:

(Precio anterior × existencia anterior) + (precio posterior × existencia nueva) = existencia final total

FECHA	ENTRADAS			SALIDAS			EXISTENCIA FINAL		
	Número de latas	Precio de la unidad	Precio total	Número de latas	Precio de la unidad	Precio total	Número de latas	Precio lata	Precio total final
01.01.2005	60	5,50	330				60	5,50	330
10.01.2005				18	5,50	99	42	5,50	231
20.01.2005				21	5,50	115,50	21	5,50	115,50
31.01.2005	39	5,89	229,70				60	5,89	353,40
10.02.2005				28	5,89	164,92	32	5,89	188,48
20.02.2005				20	5,89	117,80	12	5,89	70,68
TOTAL	99		559,70	87		497,22	12		70,68

El proveedor

PRODUCTO	Pedido para el martes. Anotar pesos del pedido y del recibido, así como el estado del género (en la cuadrícula del centro, en rojo mal y en amarillo bien)	Pedido otro día de la semana. Indicar día que se produce para sumar o añadir al peso del día	Salida martes, restar con el real recibido y (si se realiza) sumar con otro pedido	Salida miércoles, restar con el real recibido y (si se realiza) sumar con otro pedido	Salida jueves, restar con el real recibido y (si se realiza) sumar con otro pedido	Salida viernes, restar con el real recibido y (si se realiza) sumar con otro pedido	Salida lunes, restar con el real recibido y (si se realiza) sumar con otro pedido	Total final del lunes para hacer nuevo pedido
LECHE								
MANTEQUILLA								
NATA								
LECHE CONDENSADA								
MOZARELLA								
PHILADELPHIA								
QUESO AZUL								
QUESO BARRA								
QUESO BRIE								
QUESO CAMEMBERT								
QUESO DE CABRA								
QUESO EMMENTAL								
QUESO IDIAZÁBAL								
QUESO MANCHEGO								
REQUESÓN								
QUESO PARMESANO								
QUESO CABRALES								
RULO DE CABRA								
MANTEQUERÍAS LUIS BILBAO	Responsable: D. Luis Santiago Bilbao Móvil: 6XXXXXXX							