



3. AUDITORIA DE COSTOS

Esto es un documento recomendado por Sierra para auditar el costo de las recetas. Es un costo de oportunidad. No es una fuga, es un ingreso que deja de recibirse porque el costo real se encuentra por encima del costo ideal.

1. REPORTE RECETAS A VERIFICAR

Es el reporte más importante para controlar los costos de recetas. En este reporte podemos consultar aquellas recetas que se encuentran por encima de nuestro margen de costo ideal.

Para generar este reporte hay que entrar a **Costos**, en **Reportes > Recetas > Recetas a verificar**.

RECETAS A VERIFICAR									
SISTEMAS SIERRA SA DE CV									
27/01/2012 04:08:21p.m.									
C1 M0 Todos Costos									
Clave	Descripción de la receta	Grupo	Costo Unitario	Unidad	Precio c/iva	%Actual	%Ideal 1	%Ideal 2	
511105	DON PEDRO CON AGUA MINERAL	025	12.8089	COPA	38.27	37.1	36.0	37.0	
511203	PRESIDENTE CAMPECHANA	025	11.2214	COPA	33.49	37.2	37.0	38.0	
511205	PRESIDENTE AGUA MINERAL	025	11.7509	COPA	33.49	38.9	38.0	39.0	
511210	PRESIDENTE BOTELLA	025	150.1000	BOTELLA	502.37	33.2	33.0	34.0	
511301	FUNDADOR DERECHO	025	13.5067	COPA	38.27	39.2	39.0	40.0	
511302	FUNDADOR DOBLE	025	27.0135	COPA	76.55	39.2	0.0	0.0	
511303	FUNDADOR CAMPECHANA	025	16.7817	COPA	38.27	48.7	45.0	46.0	
511304	FUNDADOR COCA COLA	025	15.0909	COPA	38.27	43.8	40.0	41.0	
511305	FUNDADOR MINERAL	025	17.3112	COPA	38.27	50.2	40.0	42.0	
512103	BACARDI BLANCO CAMPECHANO	026	12.2795	COPA	33.49	40.7	40.0	41.0	
512104	BACARDI BLANCO CON COCA	026	12.1727	COPA	33.49	40.3	40.0	41.0	
512105	BACARDI BLANCO CON AGUA MINERAL	026	12.8089	COPA	33.49	42.5	40.0	41.0	
512201	BACARDI AÑEJO DERECHO	026	15.7579	COPA	38.27	45.7	44.0	45.0	
512202	BACARDI AÑEJO DOBLE	026	31.5157	COPA	76.56	45.7	45.0	46.0	
512203	BACARDI AÑEJO CAMPECHANO	026	19.0328	COPA	38.27	55.2	40.0	45.0	
512204	BACARDI AÑEJO CON COCA	026	18.9261	COPA	38.27	54.9	50.0	51.0	
512205	BACARDI AÑEJO CON AGUA MINERAL	026	19.5623	COPA	38.27	56.7	50.0	51.0	
512206	BACARDI AÑEJO CON AGUA NATURAL	026	15.8029	COPA	38.27	45.8	44.0	45.0	
512301	SOLERA DERECHO	026	15.7579	COPA	43.06	40.6	40.0	41.0	

Para utilizar este reporte primero hay que dar de alta el margen de costo ideal de cada receta. Para hacer esto hay que entrar a **Costos**, en **Alta > Precios de venta**:

Sistema de Costos - Alta de Precios de Venta y Porcentajes de costo

Descripción del concepto o receta: 5 52403 CARNE RIB EYE Unidad: PLATILLO Clasificación: Alimentos % Mando: 0.5000

Precio de Venta	Utilidad	% Costo	Precio con Iva	Costo Unitario
Precio	112.61	67.54	125.00	45.0707
Costo 1	90.14	45.07	100.06	
Costo 2	88.37	43.30	98.09	

rib eye.jpg

Insumo	Descripción del insumo	Volumen	Unidad	Precio de Análisis	% Desp	Extensión
100017	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	5.0000	GRAMO	0.2545	0.0000	1.2725
100189	SALSA INGLESA	2.5000	ML	0.2000	0.0000	0.5000
100149	SALSA DE SOYA	2.5000	ML	0.1689	0.0000	0.4223
100145	VINAGRE BLANCO	5.0000	ML	0.0067	0.0000	0.0335
100060	LIMON	0.5000	LIMON	1.0833	0.0000	0.5417
100244	SALSA BBQ	5.0000	GRAMO	0.0392	0.0000	0.1960
100036	AGUA NATURAL	60.0000	ML	0.0010	0.0000	0.0600
400003	ESPARRAGOS SALTEADOS AL AJO	1.0000	PORCION	7.2748	0.0000	7.2748
100037	CARNE RIB EYE - PORCION	1.0000	PORCION	32.5000	0.0000	32.5000

En un molcajete (mortero) moler el los dientes de ajo, con las pimentas, el jugo de limón, agregar la salsa inglesa, la de soya, la sal, el vinagre, la salsa barbique y el agua, se revuelve bien, bien y en un recipiente cuadrado grande se ponen los Rib y se les agrega el marinado bien bien y se dejan ahí 4 hrs. después se sacan se les pone tantito aceite y se asan a la parrilla o sartén y en 4 minutos quedara un termino 3/4 delicioso. Acompañado de espárragos.

Parámetros	Ins	Materia prima	Mano de obra	Equipo	Costo directo
% Uso Herr	12	45.0482	0.0000	0.0000	45.0482
% Ind					
		0.0000	0.0000	0.0225	45.0707

