

## ANALISIS DE CARNICOS

PROUCTO	PRESENTACION	CORTE
SALMON	CREPE DE SALMON Y CHAMPIÑONES	RETAZOS X 100 GR

FECHA: 29/10/17 NO. 001 PRODUCTO: SALMON PESO INICIAL: 5000 GR COSTO INICIAL DE COMPRA: \$ 470.000

CORTE	PESO UNTARIO	PORCIONES	PESO TOTAL	COSTO INICIAL TOTAL	COSTO INICIAL POR PORCION	COSTO FINAL TOTAL	COSTO FINAL POR PORCION
RETAZOS	100 GR	35	3500 GR	329.000	9.400	469.980	13.428
DESPERDICIO NO UTIL	NO APLCA	NO APLICA	500 GR	47.000	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
MERMAS	NO APLICA	NO APLICA	1000 GR	94.000	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

COSTO X GR INICIAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA (470.000)}}{\text{PESO INICIAL (5000 GR)}} : 94$

COSTO X GR FINAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA (470.000)}}{\text{PESO TOTAL, SOLO LO UTIL ( 3500 GR)}} : 134.28$

<b>PROUCTO</b>	<b>PRESENTACION</b>	<b>CORTE</b>
<b>POLLO</b>	<b>POLLO Y CHAMPIÑONES</b>	<b>RETAZOS X 100 GR</b>

**FECHA: 29/10/17 NO. 002 PRODUCTO: POLLO PESO INICIAL: 10.000 GR COSTO INICIAL DE COMPRA: \$ 92.000**

<b>CORTE</b>	<b>PESO UNTARIO</b>	<b>PORCIONES</b>	<b>PESO TOTAL</b>	<b>COSTO INICIAL TOTAL</b>	<b>COSTO INICIAL POR PORCION</b>	<b>COSTO FINAL TOTAL</b>	<b>COSTO FINAL POR PORCION</b>
<b>RETAZOS</b>	<b>100 GR</b>	<b>70</b>	<b>7000 GR</b>	<b>64.400</b>	<b>920</b>	<b>91.980</b>	<b>1.314</b>
<b>DESPERDICIO UTIL</b>	<b>NO APLCA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>1200 GR</b>	<b>11.040</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>
<b>DESPERDICIO NO UTIL</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>800 GR</b>	<b>7.360</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>
<b>MERMAS</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>1000 GR</b>	<b>9.200</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>

**COSTO X GR INICIAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA } ( )}{\text{PESO INICIAL}} : 9.2$  (GR)**

**COSTO X GR FINAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA } ( )}{\text{PESO TOTAL, SOLO LO UTIL}} : 13.14$  (GR)**

<b>PROUCTO</b>	<b>PRESENTACION</b>	<b>CORTE</b>
<b>POLLO</b>	<b>CREPES MIX</b>	<b>RETAZOS X 70 GR</b>

**FECHA: 29/10/17 NO. 003 PRODUCTO: POLLO PESO INICIAL: 6000 GR COSTO INICIAL DE COMPRA: \$ 55.200**

<b>CORTE</b>	<b>PESO UNTARIO</b>	<b>PORCIONES</b>	<b>PESO TOTAL</b>	<b>COSTO INICIAL TOTAL</b>	<b>COSTO INICIAL POR PORCION</b>	<b>COSTO FINAL TOTAL</b>	<b>COSTO FINAL POR PORCION</b>
<b>RETAZOS</b>	<b>70 GR</b>	<b>60</b>	<b>4200 GR</b>	<b>38.640</b>	<b>644</b>	<b>55.188</b>	<b>919.8</b>
<b>DESPERDICIO UTIL</b>	<b>NO APLCA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>700 GR</b>	<b>6.440</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>
<b>DESPERDICIO NO UTIL</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>400 GR</b>	<b>3.680</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>
<b>MERMAS</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>700 GR</b>	<b>6.440</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>

**COSTO X GR INICIAL: COSTO INICIAL DE COMPRA (55.200) : 9.2**  
**PESO INICIAL (6000 GR)**

**COSTO X GR FINAL: COSTO INICIAL DE COMPRA (55.200) : 13.14**  
**PESO TOTAL, SOLO LO UTIL (4200 GR)**

<b>PROUCTO</b>	<b>PRESENTACION</b>	<b>CORTE</b>
CARNE	CREPES MIX	RETAZOS X 70

FECHA: 29/10/17 NO. 004 PRODUCTO: CARNE PESO INICIAL: 10.000 GR COSTO INICIAL DE COMPRA: 172.000

CORTE	PESO UNTARIO	PORCIONES	PESO TOTAL	COSTO INICIAL TOTAL	COSTO INICIAL POR PORCION	COSTO FINAL TOTAL	COSTO FINAL POR PORCION
RETAZOZ	70 GR	100	7000 GR	120.400	1.204	171.500	1.705
DESPERDICIO UTIL	NO APLCA	NO APLICA	900 GR	15.480	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
DESPERDICIO NO UTIL	NO APLICA	NO APLICA	500 GR	8.600	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
MERMAS	NO APLICA	NO APLICA	1600 GR	27.520	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

COSTO X GR INICIAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA (172.000)}}{\text{PESO INICIAL (10000 GR)}} : 17.2$

COSTO X GR FINAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA (172.000)}}{\text{PESO TOTAL, SOLO LO UTIL (7000 GR)}} : 24.5$

	<b>PRESENTACION</b>	<b>CORTE</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>PRESENTACION</b>	<b>CORTE</b>
<b>CARNE</b>	<b>CREPES MEXICANOS</b>	<b>MOLIDO X 100</b>

**FECHA: 29/10/17 NO. 005 PRODUCTO: CARNE PESO INICIAL: 10.000 GR COSTO INICIAL DE COMPRA: 172.000**

<b>CORTE</b>	<b>PESO UNTARIO</b>	<b>PORCIONES</b>	<b>PESO TOTAL</b>	<b>COSTO INICIAL TOTAL</b>	<b>COSTO INICIAL POR PORCION</b>	<b>COSTO FINAL TOTAL</b>	<b>COSTO FINAL POR PORCION</b>
<b>MOLIDO</b>	<b>100 GR</b>	<b>70</b>	<b>7000 GR</b>	<b>120.400</b>	<b>1.720</b>	<b>171.500</b>	<b>2.450</b>
<b>DESPERDICIO UTIL</b>	<b>NO APLCA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>900 GR</b>	<b>15.480</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>
<b>DESPERDICIO NO UTIL</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>500 GR</b>	<b>8.600</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>
<b>MERMAS</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>1600 GR</b>	<b>27.520</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>

**COSTO X GR INICIAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA (172.000)}}{\text{PESO INICIAL (10000 GR)}} : 17.2$**

**COSTO X GR FINAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA (172.000)}}{\text{PESO TOTAL, SOLO LO UTIL (7000 GR)}} : 24.5$**

<b>PROUCTO</b>	<b>PRESENTACION</b>	<b>CORTE</b>
<b>CARNE</b>	<b>CREPES DE CARNE</b>	<b>DESMECHADOS X 100</b>

**FECHA: 29/10/17 NO. 006 PRODUCTO: CARNE PESO INICIAL: 10.000 GR COSTO INICIAL DE COMPRA: 172.000**

<b>CORTE</b>	<b>PESO UNTARIO</b>	<b>PORCIONES</b>	<b>PESO TOTAL</b>	<b>COSTO INICIAL TOTAL</b>	<b>COSTO INICIAL POR PORCION</b>	<b>COSTO FINAL TOTAL</b>	<b>COSTO FINAL POR PORCION</b>
<b>DESMECHADOS</b>	<b>100 GR</b>	<b>70</b>	<b>7000 GR</b>	<b>120.400</b>	<b>1.720</b>	<b>171.500</b>	<b>2.450</b>
<b>DESPERDICIO UTIL</b>	<b>NO APLCA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>900 GR</b>	<b>15.480</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>
<b>DESPERDICIO NO UTIL</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>500 GR</b>	<b>8.600</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>
<b>MERMAS</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>1600 GR</b>	<b>27.520</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>

**COSTO X GR INICIAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA (172.000)}}{\text{PESO INICIAL (10000 GR)}} : 17.2$**

**COSTO X GR FINAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA (172.000)}}{\text{PESO TOTAL, SOLO LO UTIL (7000 GR)}} : 24.5$**

PROUCTO	PRESENTACION	CORTE
PRODUCTO	PRESENTACION	CORTE

FECHA: 29/10/17 NO. 007 PRODUCTO: CAMARONES TITI PESO INICIAL: 8.000 GR COSTO INICIAL DE COMPRA: \$ 280.000

CORTE	PESO UNTARIO	PORCIONES	PESO TOTAL	COSTO INICIAL TOTAL	COSTO INICIAL POR PORCION	COSTO FINAL TOTAL	COSTO FINAL POR PORCION
MARIPOSA	100 GR	65	6500 GR	227.500	3.500	279.500	4.300
DESPERDICIO NO UTIL	NO APLICA	NO APLICA	600 GR	21.000	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
MERMAS	NO APLICA	NO APLICA	900 GR	31.500	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

COSTO X GR INICIAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA (280.000)}}{\text{PESO INICIAL (8000 GR)}} : 35$

COSTO X GR FINAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA (280.000)}}{\text{PESO TOTAL, SOLO LO UTIL (6500 GR)}} : 43.0$

CAMARON TITI	CREPESFRUTOS DEL MAR	MARIPOSA X 100
PRODUCTO	PRESENTACION	CORTE
CERDO	CREPES DE CARNE DE CERDO	RETAZOS X 100

FECHA: 29/10/17 NO. 008 PRODUCTO: CERDO PESO INICIAL: 10.000 GR COSTO INICIAL DE COMPRA: 136.000

CORTE	PESO UNTARIO	PORCIONES	PESO TOTAL	COSTO INICIAL TOTAL	COSTO INICIAL POR PORCION	COSTO FINAL TOTAL	COSTO FINAL POR PORCION
RETAZOS	100 GR	75	7500 GR	102.000	1.360	135.750	1.810
DESPERDICIO UTIL	NO APLCA	NO APLICA	800 GR	10.880	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
DESPERDICIO NO UTIL	NO APLICA	NO APLICA	600 GR	8.160	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
MERMAS	NO APLICA	NO APLICA	1100 GR	14.960	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA

COSTO X GR INICIAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA (136.000)}}{\text{PESO INICIAL (10000 GR)}} : 13.6$

COSTO X GR FINAL:  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA (136.000)}}{\text{PESO TOTAL, SOLO LO UTIL (7500 GR)}} : 18.1$

<b>PROUCTO</b>	<b>PRESENTACION</b>	<b>CORTE</b>
<b>POLLO</b>	<b>CROQUETAS DE POLLO</b>	<b>CUBOS X 100 GR</b>

FECHA: 29/10/17 NO. 009 PRODUCTO: POLLO PESO INICIAL: 10.000 GR COSTO INICIAL DE COMPRA: \$ 92.000

<b>CORTE</b>	<b>PESO UNTARIO</b>	<b>PORCIONES</b>	<b>PESO TOTAL</b>	<b>COSTO INICIAL TOTAL</b>	<b>COSTO INICIAL POR PORCION</b>	<b>COSTO FINAL TOTAL</b>	<b>COSTO FINAL POR PORCION</b>
<b>CUBOS</b>	<b>100 GR</b>	<b>70</b>	<b>7000 GR</b>	<b>64.400</b>	<b>920</b>	<b>91.980</b>	<b>1.314</b>
<b>DESPERDICIO UTIL</b>	<b>NO APLCA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>1200 GR</b>	<b>11.040</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>
<b>DESPERDICIO NO UTIL</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>800 GR</b>	<b>7.360</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>
<b>MERMAS</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>1000 GR</b>	<b>9.200</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>

**COSTO X GR INICIAL:**  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA } ( )}{\text{PESO INICIAL}} : 9.2$  (GR)

**COSTO X GR FINAL:**  $\frac{\text{COSTO INICIAL DE COMPRA } ( )}{\text{PESO TOTAL, SOLO LO UTIL}} : 13.14$  (GR)

# ENTRADAS

---

## APPETIZERS

### **PIMENTONES RELLENOS**

Deliciosos pimentones rellenos con apio, ajo, orégano y queso mozzarella. \$ 6.900

### **CROQUETAS DE POLLO**

Deliciosas croquetas de pollo con tomate y cebolla. \$ 7.900

### **AROS DE CEBOLLA**

Deliciosa porción de aros de cebolla \$ 5.900



# CREPES

---

## CLASICOS

### EXPLOSION DE CHOCOLATE

Deliciosos crepes con salsa y chispas de chocolate negro más una piazza.

\$ 10.900

### CARAMELO Y ALMENDRAS

Deliciosos crepes con salsa de caramelo y almendras trituradas.

\$ 15.000

### MIEL Y NUECES

Deliciosos crepes con miel y nueces trituradas.

\$ 11.900



# CREPES

---

## CON HELADO

### FRESA MIX

Deliciosos crepes con fresas, salsa de chocolate negro, chispas de chocolate blanco y helado de fresa. \$ 20.000

### AREQUIPE Y BANANO \$ 15.500

Deliciosos crepes con arequipe, banano, chispas de chocolate negro y helado de vainilla.

### NUTELLA Y MANÍ \$ 25.900

Deliciosos crepes con nutella, maní triturado, chispas de chocolate y helado de vainilla.



# CREPES

---

## VEGETARIANOS

### **ESPINACA Y QUESO**

Deliciosos crepes con espinaca, nueces, uvas pasas y queso mozzarella.

\$ 10.900

### **CHAMPIÑONES**

Deliciosos crepes con champiñones, pimentón, mayonesa, mostaza, ajo y pimienta.

\$ 9.900

### **MEDITERRANEO**

Deliciosos crepes con cebollín, tomate y queso mozzarella.

\$ 7.900

### **CHAMPIÑONES Y QUESO CREMA**

Deliciosos crepes con champiñones, queso crema en salsa de champiñones.

\$ 15.500



# CREPES

## SALADOS

### **SALMON Y CHAMPIÑONES**

Deliciosos crepes con salmon y champiñones. \$ 55.000

### **MIX**

Deliciosos crepes con huevos, queso mozzarella, tomate, pollo y carne en salsa de albahaca. \$ 22.500

### **POLLO Y CHAMPIÑONES**

Deliciosos crepes con pollo y champiñones en salsa de champiñones. \$ 15.000

### **MEXICANO**

Deliciosos crepes con carne, pimentón verde y rojo, queso mozzarella y ají. \$ 16.900

### **CARNE**

Deliciosos crepes con carne, pimentón verde, cebolla blanca, zanahoria y tomate. \$ 13.500

### **FRUTO DEL MAR**

Deliciosos crepes con camarón titi, cebolla blanca, tomate y ají. \$ 24.500

### **CARNE DE CERDO**

Deliciosos crepes con carne de cerdo, pimentón verde, cebolla blanca, tomate y espinaca. \$ 11.000



# BEBIDAS/DRINKS

GRANIZADA DE MORA

\$ 6.000

GRANIZADA DE LIMONADA

\$ 5.000

BATIDO DE FRUTA FRESCA

\$ 9.000

BATIDO DE FRUTOS ROJOS

\$ 14.000

SORBETE DE FRESA

\$ 8.000

LIMONADA DE YERBABUENA

\$ 6.500

GASEOSA

\$ 4.000

AGUA

\$ 4.000

★ La propina es voluntaria ★



**SUPERMERCADO RAPIMERCAR**

**LISTA DE PRECIOS**

<b>ABARROTOS Y CONSERVAS</b>	<b>PRECIO</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>FRUTAS Y VERDURAS</b>	<b>PRECIO</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>
Aceite	\$ 3.950	900 ml	Fresa	\$ 9.400	Kilogramo
Aceite de oliva	\$ 22.500	Litro	Kiwi	\$ 4.490	Libra
Azúcar	\$ 1.600	Libra	Banano	\$ 890	Libra
Mostaza	\$ 8.700	Kilogramo	Mora	\$ 2.200	Libra
Mayonesa	\$ 9.900	Kilogramo	Arándanos	\$ 22.170	Libra
Harina de trigo	\$ 1.410	Libra	Cebolla blanca	\$ 1.250	Libra
Huevos	\$ 230	Unidad	Tomate	\$ 1.900	Libra
Champiñones	\$ 9.980	Libra	Cebollín	\$ 1.250	Libra
Margarina	\$ 10.200	Libra	Espinaca	\$ 2.855	Libra
Fécula de maíz	\$ 14.200	720 gr	Perejil	\$ 1.500	Libra
Pimenta	\$ 13.900	Libra	Limón	\$ 1.800	Libra
Pan de sal	\$ 200	Unidad	Zanahoria	\$ 1.000	Libra
<b>CARNES ROJAS</b>	<b>PRECIO</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Manzana roja	\$ 4.500	Libra
Carne	\$ 8.600	Libra	Pimentón verde	\$ 1.500	Libra
Carne de cerdo	\$ 6.800	Libra	Pimentón rojo	\$ 1.800	Libra
Pollo	\$ 4.600	Libra	Uvas	\$ 7.000	Libra
<b>CARNES BLANCAS Y MARISCOS</b>	<b>PRECIO</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Ajo	\$ 4.000	Libra
Salmon	\$ 47.000	Libra	Apio	\$ 1.400	Libra
Camarón titi	\$ 35.000	Kilogramo	Ají picante	\$ 3.000	Libra
<b>LACTEOS Y CARNES FRIAS</b>	<b>PRECIO</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	Albahaca	\$ 19.500	Libra
Leche	\$ 2.600	Litro	Yerbabuena	\$ 10.000	Libra
Yogurt natural	\$ 6.590	Kilogramo	Orégano	\$ 29.000	Libra
Queso mozzarella	\$ 22.600	Kilogramo	<b>AZUCARADOS</b>	<b>PRECIO</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>
Queso crema	\$ 5.400	400 gr	Chispas de chocolate negro	\$ 11.180	Libra
Crema de leche	\$ 9.500	900 ml	Chispas de chocolate blanco	\$ 9.500	Libra
Helado de fresa	\$ 22.700	600 ml	Maní	\$ 13.200	Kilogramo
Helado de vainilla	\$ 21.700	600 ml	Almendras	\$ 26.000	Libra
			Nueces	\$ 37.900	Kilogramo
			Salsa de chocolate negro	\$ 6.900	Kilogramo
			Salsa de caramelo	\$ 14.590	Libra
			Nutella	\$ 14.500	350 gr
			Uvas pasas	\$ 13.900	kilogramo
			Piazza	\$ 3.590	Caja X 12 unid
			Miel	\$ 8.600	Kilogramo
			Arequipe	\$ 8.050	Libra

## ENTRADAS

### PIMENTONES RELLENOS

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pimentón rojo	100	Gramos	3.6	360
Apio	30	Gramos	2.8	84
Ajo	3	Gramos	8	24
Orégano	3	Gramos	58	174
Aceite	4	Mililitros	4.38	17.5
Queso mozzarella	20	Gramos	22.6	452
Sal	1	Gramos	1.6	1.6

<b>Total:</b>	<b>1.113,1</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>111.31</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>1.224,4</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>3.710,3</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>296,82</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>6.900</b>

### CROQUETAS DE POLLO

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pan triturado	1	Unidad	200	200
Pollo	1	Unidas	1.314	1.314
Tomate	40	Gramos	3.8	152
Cebolla blanca	40	Gramos	2.5	100
Sal	2	Gramos	1.2	2.4

Aceite	5	Mililitros	4.38	21.9
--------	---	------------	------	------

<b>Total:</b>	<b>1.790,3</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>179.03</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>1.969,33</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>5.967,66</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>477.41</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>7.900</b>

#### AROS DE CEBOLLA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Cebolla blanca	100	Gramos	2,5	250
Pan de sal	150	Gramos	200	200
Harina de trigo	350	Gramos	2.82	987

<b>Total:</b>	<b>1.437</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>143.7</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>1.580,7</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>4.790</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>3.83,2</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>5.900</b>

#### BEBIDAS

##### GRANIZADA DE MORA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Mora	100	Gramos	4.4	<b>440</b>

Azúcar	150	Gramos	3.2	<b>480</b>
--------	-----	--------	-----	------------

**Total:** **920**

**Margen de error 10%** **92**

**Costo total MP** **1.012**

**Precio del sector 33%** **3.066,6**

**Impuesto al consumo 8%** **245.2**

**Precio de venta** **6.000**

### **BATIDOS DE FRUTOS ROJOS**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Yogurt natural	125	Mililitros	6.59	<b>823.7</b>
Uva	100	Gramos	14	<b>1400</b>
Manzana roja	100	Gramos	4.5	<b>450</b>
Almendras	10	Gramos	52	<b>520</b>
Arándanos	10	Gramos	44.34	<b>443.4</b>
Miel	10	Gramos	8.6	<b>86</b>

**Total:** **3.727,1**

**Margen de error 10%** **372.71**

**Costo total MP** **4.099,8**

**Precio del sector 33%** **12.423,63**

**Impuesto al consumo 8%** **993,8**

**Precio de venta** **14.000**

### **GRANIZADA DE LIMONADA**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
---------------------	-----------------	-------------------------	-----------------------	--------------------

Limón	100	Gramos	<b>3,6</b>	<b>360</b>
Azúcar	150	Gramos	<b>3,2</b>	<b>525</b>

<b>Total:</b>	<b>885</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>88,5</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>973,5</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>2.950</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>236</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>5.000</b>

#### LIMONADA DE YERBABUENA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Limón	200	Gramos	3,6	720
Azúcar	100	Gramos	3,2	320
Yerbabuena	10	Gramos	20	200

<b>Total:</b>	<b>1.240</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>124</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>1.364</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>4.133,33</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>330,66</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>6.500</b>

#### BATIDO DE FRUTA FRESCA

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Leche	100	Mililitros	2,6	260

Fresa	70	Gramos	9,4	658
Kiwi	70	Gramos	8,98	628,6
Azúcar	100	Gramos	3,2	320

**Total:** **1.866,6**

**Margen de error 10%** **186,66**

**Costo total MP** **2.053,26**

**Precio del sector 33%** **6,222**

**Impuesto al consumo 8%** **497,76**

**Precio de venta** **9.000**

#### **SORBETE DE FRESA**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Fresa	150	Gramos	9,4	1.410
Azúcar	200	Gramos	3,2	640

**Total:** **2,050**

**Margen de error 10%** **205**

**Costo total MP** **2.255**

**Precio del sector 33%** **6.833,33**

**Impuesto al consumo 8%** **546,66**

**Precio de venta** **8.000**

**CREPES CLASICOS**

### CREPE EXPLOSION DE CHOCOLATE

**Total:** **2.872**

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Chispas de chocolate negro	60	Gramos	22.3	1338
Salsa de chocolate negro	50	Gramos	6.9	345
Piazza	2	Unidad	300	600

**Margen de error 10%** **287,2**

**Costo total MP** **3.159,2**

**Precio del sector 33%** **9.573,3**

**Impuesto al consumo 8%** **765.8**

**Precio de venta** **10.900**

### CREPE DE CAMELO Y ALMENDRAS

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Base para crepes	1	unidad	589	589
Salsa de caramelo	50	Gramos	29.18	1.459
Almendras	40	Gramos	52	2.080

**Total:** **4.128**

**Margen de error 10%** **412,8**

**Costo total MP** **4.540,8**

**Precio del sector 33%** **13.760**

**Impuesto al consumo 8%** **1.100,8**

**Precio de venta** **15.000**

### CREPE DE MIEL Y NUECES

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Nueces	40	Gramos	37.9	1516
Miel	50	Gramos	8.6	430

**Total:** 2535

**Margen de error 10%** 253.5

**Costo total MP** 2788.5

**Precio del sector 33%** 8450

**Impuesto al consumo 8%** 676

**Precio de venta** 11.900

### CREPES SALADOS

#### CREPE DE SALMON Y CHAMPIÑONES

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Salmon	1	Gramos	13.428	13.428
Champiñones	40	Gramos	19,96	798,4
Cebolla blanca	40	Gramos	2,5	100
Aceite de Oliva	5	Mililitros	22,5	112,5
Sal	1	Gramos	1,2	1,2

Pimienta	2	Gramos	27,8	55,6
----------	---	--------	------	------

<b>Total:</b>	<b>15.084,7</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>1.508,47</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>16.593,17</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>50.282,33</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>4.022,58</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>55.000</b>

### **POLLO Y CHAMPIÑONES**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Pollo	1	Unidad	1.314	1.314
Champiñones	40	Gramos	19,96	798,4
Salsa de champiñones (sub)	1	Unidad	461,76	461,76

<b>Total:</b>	<b>3.163,16</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>316,31</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>3.479,47</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>10.543,84</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>843,50</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>15.000</b>

### **CREPE MIX**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
---------------------	-----------------	-------------------------	-----------------------	--------------------

Base para crepes	1	Unidad	589	589
Huevos	2	Unidad	230	460
Queso mozzarella	70	Gramos	22,6	1.582
Tomate	40	Gramos	3,8	152
Pollo	1	Unidad	919.8	919,8
Carne	1	Unidad	1.705	1.705
Salsa de albahaca (sub)	1	Unidad	507.1	507.1

<b>Total:</b>	<b>5.914,9</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>59,14</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>5974,04</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>18.103,15</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>1.448,25</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>22.500</b>

### CREPE MEXICANO

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Carne	1	Unidad	2.450	2.450
Pimentón verde	40	Gramos	3	120
Pimentón rojo	40	Gramos	3,6	144
Queso mozzarella	30	Gramos	22,6	678
Ají picante	20	Gramos	6	120
Sal	2	Gramos	1,2	2,4
Aceite	3	Mililitros	4,38	13,14

<b>Total:</b>	<b>4.116,54</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>411,65</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>4.528,19</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>13.721,78</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>1.097,74</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>16.900</b>

### CREPE DE CARNE

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Carne	1	Unidad	2.450	2.450
Pimentón verde	40	Gramos	3	120
Cebolla blanca	40	Gramos	2,5	100
Zanahoria	30	Gramos	2	60
Tomate	40	Gramos	3,8	152
Sal	1	Gramos	1,2	1,2
aceite	3	Mililitros	4,38	13,14

<b>Total:</b>	<b>3.485,34</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>348,53</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>3.833,87</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>11.617,78</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>929,42</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>13.500</b>

### CREPE FRUTO DEL MAR

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
--------------	----------	------------------	----------------	-------------

Base para crepes	1	Unidad	589	589
Camarón titi	1	Unidad	4.300	4.300
Cebolla blanca	40	Gramos	2,5	100
Tomate	40	Gramos	3,8	152
Ají picante	20	Gramos	6	120
Aceite de oliva	5	Mililitros	45	225
Sal	2	Gramos	1,2	2,4

**Total:** **5.488,4**

**Margen de error 10%** **548,84**

**Costo total MP** **6.037,24**

**Precio del sector 33%** **18.294,66**

**Impuesto al consumo 8%** **1.463,57**

**Precio de venta** **24.500**

### CREPE DE CARNE DE CERDO

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Carne de cerdo	1	Unidad	1.810	1.810
Pimentón verde	20	Gramos	3	60
Cebolla blanca	10	Gramos	2.5	25
Espinaca	15	Gramos	5,71	85.65
Tomate	20	Gramos	3.8	76
Aceite	5	Mililitros	4.38	21,9
Sal	2	Gramos	1,2	2,4

**Total:** **2.669,95**

**Margen de error 10%** **266,99**

**Costo total** **2.936,94**

<b>Precio del sector 33%</b>	<b>8.899,81</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>711,98</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>11.000</b>

### **CREPES VEGETARIANOS**

#### **CREPE DE ESPINACA Y QUESO**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Queso mozzarella	70	Gramos	22,6	1.582
Espinacas	60	Gramos	5,71	342,6
Limón	5	Gramos	3,6	18
Nueces	2	Gramos	37,9	75,8
Uvas pasas	10	Gramos	13,9	139

<b>Total:</b>	<b>2.746,4</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>274,64</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>3.021,04</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>9.154,66</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>732,37</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>10.900</b>

#### **CREPE DE CHAMPIÑONES Y QUESO CREMA**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Champiñones	100	Gramos	19,96	1.996

Queso crema	60	Gramos	13,5	810
Salsa de champiñones (Sub)	1	Unidad	461.76	461.76
Aceite de oliva	7	Mililitros	45	315

**Total:** **4.171,76**

**Margen de error 10%** **417,176**

**Costo total MP** **4.588,93**

**Precio del sector 33%** **13.905,86**

**Impuesto al consumo 8%** **1.112.46**

**Precio de venta** **15.500**

#### CREPE DE CHAMPIÑONES

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Champiñones	70	Gramos	19.96	1.397,2
Ajo	5	Gramos	8	40
Mayonesa	10	Gramos	9.9	99
Mostaza	10	Gramos	8.7	87
Pimentón rojo	15	Gramos	3.6	54
Pimienta	2	Gramos	27.8	55.6

**Total:** **2.321,8**

**Margen de error 10%** **232.18**

**Costo total MP** **2.553,98**

**Precio del sector 33%** **7.739,33**

**Impuesto al consumo 8%** **619.14**

**Precio de venta** **9.900**

### CREPE MEDITERRANEO

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Cebollín	7	Gramos	2,5	17,5
Tomate	12	Gramos	3,8	45,6
Aceite de oliva	5	Gramos	22,5	112,5
Queso mozzarella	30	Gramos	22,6	678

<b>Total:</b>	<b>1.445,6</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>144,26</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>1.589,86</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>4.817,75</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>385,42</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>7.900</b>

### CREPES CON HELADO

#### CREPE FRESA MIX

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Helado de fresa	100	Mililitros	37.83	3.783

Fresa	40	Gramos	9,4	376
Chispas de chocolate blanco	50	Gramos	19	950
Salsa de chocolate negro	50	Gramos	6,9	345

<b>Total:</b>	<b>6.043</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>60,43</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>6.103,43</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>18.495,24</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>1.479,61</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>20.000</b>

#### **CREPE DE AREQUIPE Y BANANO**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Helado de vainilla	100	Mililitros	36.16	3,616
Arequipe	50	Gramos	16.1	805
Banano	1	Unidad	890	890
Chipas de chocolate negro	50	Gramos	22.36	1.118

<b>Total:</b>	<b>3.405,61</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>340.56</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>3.746,1</b>
<b>Precio del sector 33%</b>	<b>11.351,81</b>
<b>Impuesto al consumo 8%</b>	<b>908.14</b>

**Precio de venta**

**15.500**

**CREPE DE NUTELLA Y MANI**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Base para crepes	1	Unidad	589	589
Nutella	50	Gramos	41,42	2.071
Maní	30	Gramos	13,2	396
Chispas de chocolate negro	20	Gramos	22,36	447,2
Helado de vainilla	100	Mililitros	36.16	3,616

**Total:**

**7.119,2**

**Margen de error 10%**

**711,92**

**Costo total MP**

**7.831,12**

**Precio del sector 33%**

**23.730,6**

**Impuesto al consumo 8%**

**1.898,45**

**Precio de venta**

**25.900**

## SUB RECETAS

**NOMBRE:** SALSA DE CHAMPIÑONES

**NUMERO DE PORCIONES:** 5

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Champiñones	75	Gramos	19,96	1.497
Crema de leche	35	Gramos	10,55	369,25
Fécula de maíz	10	Gramos	19,72	197,2
Cebolla	13	Gramos	2,5	32,5

<b>Total:</b>	<b>2,098.95</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>209,89</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>2,308,84</b>
<b>C. M.P X porción</b>	<b>461.76</b>

**NOMBRE:** SALSA DE ALBAHACA

**NUMERO DE PORCIONES:** 5

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Albahaca	50	Gramos	39	1.950
Aceite de oliva	7	Gramos	45	315
Ajo	5	Gramos	8	40

<b>Total:</b>	<b>2.305</b>
<b>Margen de error 10%</b>	<b>230,5</b>
<b>Costo total MP</b>	<b>2.535,5</b>
<b>C. M.P X porción</b>	<b>507.1</b>

**NOMBRE:** BASE PARA CREPES

**NUMERO DE PORCIONES:** 15

**Total:**

**8.030**

<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>VALOR UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Leche	900	Mililitros	5.2	4.680
Harina de trigo	500	Gramos	2.82	1.410
Huevos	4	Unidad	230	920
Margarina	50	Gramos	20.4	1.020

**Margen de error 10%**

**803**

**Costo total MP**

**8.833**

**C. M.P X porción**

**589**