



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE INGENIERÍA

Carrera de Ingeniería Industrial

“MEJORA DEL PROCESO LOGÍSTICO Y SU
INFLUENCIA EN LOS COSTOS DE
ABASTECIMIENTO EN UN HOTEL DE
CAJAMARCA 2019”

Tesis para optar el título profesional de:

Ingeniero Industrial

Autores:

Bach. Luis Augusto Arbaiza Soto

Bach. Luis Humberto Martos Merino

Asesor:

Ing. Mg. Rafael Castillo Cabrera

Cajamarca - Perú

2021

DEDICATORIA

A Dios.

Por habernos permitido llegar hasta este punto y habernos dado salud para lograr
nuestros objetivos, además de su infinita bondad y amor.

Recordando todos esos momentos de mucho trabajo, de problemas, conflictos y sobre
todo de mucha paciencia; ya que a pesar de ello nada impidió en la realización de esta
tesis

A nuestros familiares.

A nuestra familia, por su puesto porque siempre tiene un espacio y gran significado en
esta dedicatoria, tantos ellos como nuestros padres están al pendiente de todo que nos
sucede, y son también fuente de energía cuando la necesitamos.

¡Gracias a ustedes!

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Privada del Norte, que nos dio la bienvenida y por las oportunidades que nos ha brindado por habernos permitido culminar esta hermosa carrera.

Agradecemos mucho por la ayuda de nuestros profesores, asesores, compañeros, y a la universidad en general por todo lo anterior en conjunto con todos los conocimientos que nos ha otorgado

Tabla de contenidos

DEDICATORIA	2
AGRADECIMIENTO.....	3
ÍNDICE DE TABLAS	5
ÍNDICE DE FIGURAS	6
ÍNDICE DE ECUACIONES	7
RESUMEN	8
CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN	9
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA	23
CAPÍTULO III. RESULTADOS	78
CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES.....	82
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	88
ANEXOS	90

Tabla 1 Instrumentos	24
Tabla 2 Procedimientos y herramientas	25
Tabla 3 Procedimiento	27
Tabla 4 Matriz de Indicadores	30
Tabla 5 Matriz de problemas y posibles soluciones	32
Tabla 6 Costo por pedidos incompletos mensuales	33
Tabla 7 Costo por inventario congelado	33
Tabla 8 Costo por productos en mal estado mensual.....	33
Tabla 9 Costo por exceso de tiempo de ordenamiento mensual.....	34
Tabla 10 Costo por errores en solicitudes mensual	34
Tabla 11 Clasificación de productos perecibles y no perecibles	35
Tabla 12 Caso 01 EOQ	37
Tabla 13 Caso 02 EOQ.....	38
Tabla 14 Caso 03 EOQ.....	39
Tabla 15 Caso 04 EOQ	40
Tabla 16 Caso 05 EOQ	41
Tabla 17 Caso 06 EOQ	42
Tabla 18 Caso 07 EOQ	43
Tabla 19 Caso 08 EOQ	44
Tabla 20 Caso 09 EOQ	45
Tabla 21 Caso 10 EOQ	46
Tabla 22 Requisitos para Proveedor	50
Tabla 23 Características de materias primas – productos perecibles	51
Tabla 24 Primera Etapa: Clasificación de Productos.....	53
Tabla 25 Actividad Semana 01, 02 y 03	55
Tabla 26 Actividad Semana 03 y 04.....	57
Tabla 27 Actividad Semana 04, 05 y 06	64
Tabla 28 Quinta etapa de método 5S	68
Tabla 29 Cronograma temas de capacitación mensual	73
Tabla 30 Evaluación Económica.....	75
Tabla 31 Nro. De pedidos incompletos y nro. Total de pedidos	96
Tabla 32 Inventario congelado	99
Tabla 33 Productos en mal estado.....	100
Tabla 34 Error en solicitudes de pedido.....	101
Tabla 35 Clasificación ABC – perecibles y no perecibles.....	107
Tabla 36 Inventario total	115

Figura 1 Diagrama de Ishikawa	28
Figura 2 Punto de Reorden	48
Figura 3 Sección Material de Limpieza y Multiuso con Señalización	57
Figura 4 Sección Amenities y limpieza	58
Figura 5 Sección varios productos Amenities Habitaciones/Huéspedes	59
Figura 6 Sección Material Impreso y Merchandising	60
Figura 7 Sección Abarrotes y Envasados	61
Figura 8 Sección Bebidas sin y con Alcohol	62
Figura 9 Áreas Circulantes Áreas Circulantes Libres de Acceso y Limpias	64
Figura 10 Áreas limpias y despejada	65
Figura 11 Visualización de Señaléticas	67
Figura 12 Almacén Central listo para operar	69
Figura 13 % Pedidos Incompletos	78
Figura 14 % Inventario Congelado	79
Figura 15 % Productos en Mal Estado	79
Figura 16 Tiempo promedio por intervención al almacén	80
Figura 17 % Error en Solicitudes	80
Figura 18 Costo Total	81
Figura 19 Criterios de evaluación de proveedores	90
Figura 20 Formato: Información y evaluación de proveedores	91
Figura 21 Información y evaluación proveedor 01	92
Figura 22 Evaluación Proveedor 02	93
Figura 23 Evaluación Proveedor 03	94
Figura 24 Comparación de los 03 proveedores	95

Ecuación 1 Indicador CR1: % Pedidos Incompletos y Costo por Pedidos Incompletos	31
Ecuación 2 Indicador CR2: % Inventario Congelado y Costo de Inventario Congelado	31
Ecuación 3 Indicador CR3: % Productos en Mal Estado y Costo de Productos en Mal Estado.....	31
Ecuación 4 Indicador CR4: Tiempo Promedio por intervención y Costo por exceso	31
Ecuación 5 Indicador CR5: % Error en solicitudes y Costo por Error en solicitudes	31
Ecuación 6 Punto de Reorden.....	49

RESUMEN

En la presente investigación realizada en un hotel de la ciudad de Cajamarca; se buscó la mejora del proceso logístico y su influencia en los costos de abastecimiento. Para lo cual se aplicaron las herramientas tales como: Punto de reorden (EOQ/ROP), gestión de proveedores, metodología 5S, plan de capacitaciones. Encontrando que se pudo tener un ahorro en los costos de forma satisfactoria al llegar a un ahorro mensual de S/ 4,312.13. llegando a tener un mejor control de inventarios, una buena gestión de proveedores, un mejor orden y limpieza en el área de almacén y un buen plan de capacitación al personal involucrado. Llegando a tener una mejora del proceso logístico y una influencia positiva en los costos de abastecimiento.

Palabras clave: Proceso logístico, costos de abastecimiento, punto de reorden, gestión de proveedores, metodología 5S, plan de capacitación, control de inventarios.

1.1. Realidad Problemática

1.1.1. Planteamiento del problema general

(Castro, 2019) El sector turismo y la industria de viajes durante el 2019 tuvo el más bajo crecimiento en los últimos 17 años; el ministerio de comercio exterior y turismo (MINCETUR) reconoció a mediados de diciembre que el sector crecerá un 1%, ocho puntos porcentuales menos que en el 2018. Eso debido a muchos factores que influyeron dentro de la región. Esto sumado al retiro del mercado aeronáutico nacional de LC Perú y seguido de la aerolínea Peruvian Airlines propició que las agencias de viajes bajen sus ventas significativamente. Por otro lado Lima concentra la mayor cartera de proyectos hoteleros de Latinoamérica con 31 proyectos (4,782 habitaciones). Esta noticia permite entender el acelerado desarrollo de proyectos hoteleros en la capital peruana. La mayoría, de importantes marcas pertenecientes a cadenas internacionales, tales como, Marriott, Accor, Hilton, Selina, Best Western y nacionales como Costa del Sol, Casa Andina, Tierra Viva. A esto hay que aumentar el ingreso al mercado doméstico peruano de la aerolínea de bajo costo Sky Airline. El crecimiento en la industria hotelera hasta el 2019 ha tenido un cambio en el formato de exigencias de los visitantes. Como la competitividad de este sector conlleva a éstas empresas a mejorar la calidad de su servicio de atención al cliente y en éste sentido, la logística cumple un papel importante. En la actualidad en el hotel de Cajamarca, donde se efectúa nuestra investigación, brinda servicios de alojamiento, alimentación y recreación. En esta empresa hotelera se encontraron diversos problemas operativos logísticos, donde no había un plan de abastecimiento adecuado, tampoco existía una buena gestión de proveedores lo que traía consigo

entregas insatisfechas, se tenía un almacén desordenado y plan de limpieza inexistente, tampoco se tuvo un plan de capacitaciones al personal que se encuentra involucrado dentro del proceso logístico del hotel en Cajamarca. Esto genera retrasos en los subalmacenes, por no cumplir en su totalidad con la entrega de pedidos y por el sobre costo que esto genera, por otro lado, influye en el servicio y directamente, para el cliente, ya que en ese proceso genera pérdida de ventas de S/ 1,000 mensuales y un costo de abastecimiento de S/ 8,624.25 mensuales.

Para seguir mejorando y manteniendo el crecimiento sostenido de la empresa a lo largo de los años, se estará planteando una mejora del proceso logístico para reducir los costos de abastecimiento en un hotel de Cajamarca ya que así se logrará cumplir con los objetivos de la empresa y por consiguiente un buen servicio al cliente. La empresa es reconocida a nivel nacional en el sector hotelero y es por ello que se necesita atender de manera rápida y eficiente, cuidando su patrimonio y los costos que puedan generarse durante su funcionamiento. A esto se suma el ingreso de nuevos competidores en el mercado; por otro lado tenemos la exigencia de la gerencia con respecto a calidad de servicio ya que busca productos de calidad. Es por esto la necesidad del estudio de esta investigación para buscar soluciones óptimas y apropiadas para la mejor atención de nuestros clientes en el menor tiempo posible utilizando diferentes herramientas de ingeniería.

En este contexto la gestión del proceso logístico y su influencia en los costos de abastecimiento tiene que tener la capacidad de respuesta rápida y óptima para atender a las diferentes áreas que tienen relación directa con el cliente, pues no se debe descuidar los inventarios y las compras, tanto en los sistemas como en físico, incluso cuando se tiene un almacén ordenado se puede aprovechar la capacidad máxima del área. Se debe tener un almacén ordenado y muy bien implementado,

puesto que es el principal motor para la atención de despachos y la recepción de diferentes productos o materia prima que suele ingresar y posteriormente se realice el despacho de todos ellos a los subalmacenes.

La meta de la presente investigación es utilizar técnicas y las mejores herramientas; de esta manera se busca mejorar y optimizar el proceso logístico y que los servicios sean cada vez los óptimos y oportunos; mejorando los tiempos de respuesta, por consiguiente, se tendrá mejoras económicas en un corto plazo.

Un eficiente proceso en la logística directa reduce nuestros indicadores, el % de pedidos incompletos, % Inventario Congelado, % Productos en mal estado, tiempo promedio por intervención en almacén y el % de errores en las solicitudes. Esto hace el proceso más eficiente; de esta manera existirá una reducción de nuestros indicadores en la cadena de suministro.

Importancia de la logística

La logística como concepto de negocio evolucionó en la década de 1950 con la creciente complejidad de suministrar materiales a las empresas, Hoy en día, la cadena de suministro está cada vez más globalizada, pues el sector empresarial usa este término para describir el flujo eficiente en la cadena de suministro y el almacenamiento de los productos desde el punto de origen hasta el punto de consumo. La cadena de suministro es una parte vital de este proceso, incluido el transporte, envío, recepción, almacenamiento y gestión de todas estas áreas. Dentro del sector empresarial, la logística se puede aplicar con el transporte, el inventario, el almacenamiento, el picking como preparación de pedidos y el packing como embalaje de productos. El objetivo final de la logística es disminuir los niveles altos de inventario y de optimizar el funcionamiento de toda la cadena de distribución de abastecimiento. Actualmente, la logística se ha ampliado al

campo comercial e industrial donde la constante búsqueda de soluciones óptimas en la asignación de todo tipo de recursos (administración de inventarios, rutas de distribución, medición de tiempos y movimientos del personal, etc.) permite hacer competitiva a una empresa, cualquiera sea su giro. El proceso logístico dentro de la hotelería constituye una serie de pasos que tienen como finalidad la satisfacción del cliente y de la empresa: dado que brindará una serie de beneficios como mayor rentabilidad pues al estar bien organizado no habrán tiempos muertos que generen costos, dado que serían más eficientes y esto conllevará a brindar un mejor servicio. Habrá mayor fluidez en el proceso porque la realidad hotelera en estos tiempos busca mayor dinamismo y rapidez. Por tal razón es importante que la relación con los proveedores sea fuerte y transparente. Teniendo en cuenta una buena gestión de proveedores del hotel hará que el servicio se entregue just in time.

En definitiva un proceso logístico eficiente tiene por finalidad entregar al cliente el servicio deseado en el tiempo exacto, en el lugar adecuado y con el menor costo posible para el hotel.

1.1.2. Justificación del estudio.

Dentro de la cadena de suministro de un hotel de Cajamarca, el proceso de abastecimiento se ha convertido de vital importancia, ya que por ésta se viene comprendiendo el equilibrio entre el servicio al cliente y la reducción de costos.

El crecimiento constante de los Hoteles en los últimos tiempos ha aumentado en gran medida el proceso de abastecimiento, esto lleva a la necesidad de tener información precisa y oportuna, para lo cual la implementación de herramientas de mejora y optimización de cobertura en sus almacenes permitirá la reducción en los costos de inventario.

1.1.3. Antecedentes

(Álvarez, 2020), en su tesis titulada “*Propuesta de Mejora en la Gestión Logística para Reducir Costos Operativos en el Almacén de la Empresa de Transportes e Inversiones HHH S.A.C.*”. Universidad Privada del Norte. Trujillo, Perú. Concluyó que una vez determinada la propuesta de mejora esta logra reducir los costos en S/ 124,538.00. Utilizando como herramientas de ingeniería como: EOQ, Cardex y procedimiento para el almacén, gestión de relación con los proveedores (SRM), metodología de las 5S y un programa de Capacitación.

(Torres & Ysla , 2017), en su tesis titulada “*Aplicación de un Modelo de Gestión Logística para Mejorar la Eficiencia en la Botica Farma Fe de la Ciudad de Trujillo en el 2017*”. Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú. Los investigadores lograron encontrar que el costo de inventario con un lote actual de pedido asciende a S/ 6,105.35 reduciendo en 30 % los costos de inventario. La propuesta presentada consiste en una evaluación de proveedores para buscar fidelización, una Metodología 5’S ayuda a mejorar las condiciones de trabajo, la velocidad de respuesta, el control de los materiales en el inventario y el nivel de servicio y control de Inventarios como apoyo a la Metodología 5’S.

(Chipana, 2018). En su tesis “*Propuesta de Mejora en la Gestión de Inventarios para Optimizar los Costos en el Sector Hotelero de Cinco Estrellas de la Región Arequipa, periodo 2018*”. Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa. Arequipa, Perú. Para esto, analizaron el cómo influyen las compras en la gestión de inventarios; determinar los factores en el almacén que mejorarían la gestión de inventarios; analizar cómo influyen la gestión de compras en la mejora de los costos de abastecimiento; analizar como la gestión de compras y de almacén, influyen en la mejora del costo ventas. Concluyeron que, teniendo una buena

gestión de proveedores se pudo reducir el costo de los inventarios de un hotel cinco estrellas. Se logró determinar que las herramientas para su aplicación fue la gestión de proveedores para poder analizar los precios de compra, evaluar la calidad de productos. Así mismo la gestión de inventarios, para medir la ocupabilidad del hotel, así como también planificar un requerimiento adecuado para el funcionamiento del hotel.

(Gutiérrez & Jara, 2013). En la tesis “*Propuesta de Mejora de la Planificación en la Cadena de Abastecimiento para Reducir Costos Logísticos en una Empresa Agroindustrial*”. Universidad Privada del Norte. Trujillo, Perú. Planteó una propuesta de mejora que cuyo impacto sea el mayor y que sea factible de realizar. Los resultados que se lograron son, el aumento del índice de rotación de 3.15 a 5 generando un ahorro anual de S/. 297, 383,455.87 y la reducción del lead time de 45 días a 30 días generando un ahorro anual en los saldos de S/ 10, 953,639.44 Soles. Utilizó distintas herramientas como la clasificación ABC de inventarios, método aplicado con el fin de agrupar dentro de tres categorías los artículos de un inventario, índice de rotación, cálculo del lead time y plan de Capacitación.

1.1.4. Bases teóricas

a. Proceso Logístico:

El proceso logístico es una función de la cadena de suministro que planifica, implementa, y controla la eficiencia, flujo y almacenamiento de bienes, servicios para cumplir con los clientes requisitos. El proceso logístico es una tarea integradora que coordina todas las actividades logísticas, así como la integración de estas actividades con marketing, administración de gestión de la cadena de suministro. La gestión de la cadena de suministro se centra en la gestión del suministro actividades de la cadena para ayudar a aprovechar el valor del cliente y lograr una competitividad sostenible

ventaja. Representa el esfuerzo de las empresas de la cadena de suministro para desarrollar y ejecutar cadenas de suministro en las formas más efectivas y eficientes posibles. (CPGCS, 2011)

b. Costo de abastecimiento:

El abastecimiento o aprovisionamiento es la función logística mediante la cual se provee a una empresa de todo el material necesario para su funcionamiento. Su concepto es sinónimo de provisión o suministro.

El cálculo de necesidades (Costo) es una actividad propia del planeamiento logístico. Las necesidades de abastecimiento involucran todo aquello que se requiere para el funcionamiento de la empresa en cantidades específicas para un determinado período de tiempo, para una fecha señalada, o para completar un determinado proyecto. El cálculo de las necesidades (Costo), se materializa con los pedidos o la requisición. Las necesidades de abastecimiento para una empresa determinada pueden ser por consumo, reemplazo, reserva o seguridad, necesidades iniciales y necesidades para proyecto. (Díaz, García, & Porcell, 2008)

c. Metodología 5S

(Salazar, 2019) Según el autor, la metodología de las 5S se creó en Toyota, en los años 60, y agrupa una serie de actividades que se desarrollan con el objetivo de crear condiciones de trabajo que permitan la ejecución de labores de forma organizada, ordenada y limpia. Dichas condiciones se crean a través de reforzar los buenos hábitos de comportamiento e interacción social, creando un entorno de trabajo eficiente y productivo.

Objetivos:

- Mejorar y mantener las condiciones de organización, orden y limpieza en el lugar de trabajo.

- A través de un entorno de trabajo ordenado y limpio, se crean condiciones de seguridad, de motivación y de eficiencia.
- Eliminar los despilfarros o desperdicios de la organización.
- Mejorar la calidad de la organización.

d. Selección de proveedores.

(Escandón, Parra, & Osorio, 2019). Definen la selección de proveedores, que es uno de los procesos más importantes que tiene lugar en las organizaciones, ya que las mismas requieren de la adquisición de materias primas, insumos, bienes y servicios para el desarrollo de sus actividades y la satisfacción de sus clientes. En el proceso de selección de proveedores son muchos los criterios que entran en consideración, como la calidad, el precio, o el riesgo, es por ello que las personas involucradas en el proceso de selección de proveedores requieren de herramientas que les permitan elegir al proveedor adecuado con base en los criterios considerados por la organización.

e. Clasificación ABC de productos

(Salazar, Ingenieriaindustrialonline.com, 2019). Señala que, la Clasificación ABC es una metodología de segmentación de productos de acuerdo a criterios preestablecidos (indicadores de importancia, tales como el «costo unitario» y el «volumen anual demandado»). El criterio en el cual se basan la mayoría de expertos en la materia es el valor de los inventarios y los porcentajes de clasificación son relativamente arbitrarios.

Muchos textos suelen considerar que la zona «A» de la clasificación corresponde estrictamente al 80% de la valorización del inventario, y que el 20% restante debe dividirse entre las zonas «B» y «C», tomando porcentajes muy cercanos al 15% y el 5% del valor del stock para cada zona respectivamente. Otros textos suelen

asociar las zonas «A», «B» y «C» con porcentajes respectivos del valor de los inventarios del 60%, 30% y el 10%, sin embargo el primer caso es mucho más común, por el hecho de la conservación del principio «80-20». Vale la pena recordar que si bien los valores anteriores son una guía aplicada en muchas organizaciones, cada organización y sistema de inventarios tiene sus particularidades, y que quién aplique cada principio de ponderación debe estar sumamente consciente de la realidad de su empresa.

f. Modelo de inventario EOQ/ROP.

El modelo EOQ (cantidad económica de pedidos) opera bajo la filosofía de punto de reorden, momento en el cual se debe hacer un pedido, dependiendo del nivel de inventario que se tenga, quiere ello decir que, bajo revisión continua, se realiza un pedido con una cantidad siempre fija, suficiente para tener los inventarios cerca del nivel deseado. (Oramas, Ortiz, & Marquez, 2020).

$$Q = \sqrt{\frac{2 * D * Co}{Cu}}$$

Donde Q = Tamaño del lote económico.

- D = Demanda promedio en unidades por año.
- Co = Costo de ordenar en Soles (S/) por orden.
- Cu = Costo unitario del producto.

g. Norma sanitaria para los restaurantes y servicios afines (hoteles)

Ambientes:

El establecimiento debe disponer de espacio suficiente para realizar todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción. No se mantendrán en ningún ambiente del establecimiento donde se manipule

alimentos, materiales, ni equipos u otros objetos en desuso o inservibles, cartones cajas, costalillos, ropa, zapatos, botellas u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores. (Alimentaria, 2018)

h. TMAR

Según (Helmut, 2019), la tasa mínima aceptable de rendimiento, es la rentabilidad mínima que un inversionista espera obtener de una inversión, teniendo en cuenta los riesgos de la inversión y el costo de oportunidad de ejecutarla en lugar de otras inversiones.

La fórmula general para la TMAR es: $TMAR = \text{valor del proyecto} + \text{tasa de interés del préstamo} + \text{tasa de inflación esperada} + \text{cambios en la tasa de inflación} + \text{riesgo de incumplimiento del préstamo} + \text{riesgo del proyecto}$.

i. VAN

Según (Velayos, 2014), el valor actual neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión. También se conoce como valor neto actual (VNA), valor actualizado neto o valor presente neto (VPN).

Para ello trae todos los flujos de caja al momento presente descontándolos a un tipo de interés determinado. El VAN va a expresar una medida de rentabilidad del proyecto en términos absolutos netos, es decir, en n° de unidades monetarias (euros, dólares, pesos, etc.).

j. TIR

Según (Sevilla, 2014), la tasa interna de retorno (TIR) es la tasa de interés o rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que no se han retirado del proyecto.

k. B/C

Según (Vazquez, 2016), el análisis coste/beneficio mide la relación entre el coste por unidad producida de un bien o servicio y el beneficio obtenido por su venta. Este concepto se desarrolla en el mundo empresarial y de los negocios, pero también con otro tipo de actividades como son las operaciones en Bolsa.

1.1.5. Descripción problemática específica

El hotel de Cajamarca en donde se realizó la presente investigación brinda servicios de alojamiento, alimentación, bebidas, eventos, spa, gimnasio.

El hotel cuenta con 71 habitaciones distribuidas en dos pisos, clasificadas en:

- Estándar
- Superior
- Suite

Y tiene una categorización de 4 estrellas. Dentro de la cadena de suministro del Hotel de Cajamarca, el proceso de abastecimiento se ha convertido de vital importancia, ya que por esta se viene comprendiendo el equilibrio entre el servicio al cliente y la reducción de costos. El crecimiento constante de los Hoteles en los últimos tiempos ha aumentado en gran medida el proceso de abastecimiento, esto lleva a la necesidad de tener información precisa y oportuna, para lo cual la implementación de herramientas de mejora y optimización de cobertura en sus almacenes permitirá la reducción en los costos de inventario, esto juega un papel importante.

Bajo ese contexto, es parte de la preocupación de la gerencia del hotel de Cajamarca que sus operaciones logísticas sean llevadas con éxito, pues siente que el área se encuentra poco consolidada y de alguna manera débil al haberse presentado por momentos con falta de stock o sobre stocks. Dadas las

circunstancias de la operación en el hotel, dentro de la operación logística, también dependía e involucraba a algunos proveedores al no cumplir con las condiciones dadas por la demanda del hotel, ocasionando algunas veces pérdidas materiales, sobrecostos y retrasos.

1.1.6. Propósito de la investigación

La presente investigación permitirá mejorar el proceso logístico utilizando herramientas de ingeniería industrial dentro del área de almacén, así como de las demás áreas y de esa manera determinar cómo es que influyen en los costos de abastecimiento; porque con la información a la que tuvimos acceso pudimos ver cómo esto repercute en la calidad de atención al cliente para poder atenderlo adecuadamente en su demanda. Por ello, en la empresa se pudieron identificar los siguientes problemas:

Cr.01. No existe un plan de abastecimiento adecuado: Durante la etapa del año 2019 se puede evidenciar que el número de pedidos incompletos representaron un porcentaje del 6.80% al dividir la cantidad de pedidos incompletos que eran 194 entre el número total de pedidos que fueron 2,855. Esa cantidad de pedidos incompletos tiene relación directa con el servicio que se da en el hotel, pues ante la falta de estos, algunos detalles del hotel no podrán ser brindados en su totalidad. Haciendo que el hotel solo cumpla con un 80%, por lo tanto, para poder saber cuánto deja de percibir mensualmente se tomó este dato por el precio de venta unitario por la cantidad de habitaciones no vendidas al mes, resultándonos S/ 1,000.00.

Cr.02. No se cuenta con un programa de abastecimiento: Se pudo evidenciar que se cuenta con productos cuya rotación es mínima generando un inventario

congelado de 9.51%, que resulta de dividir los S/ 2,413.13 que corresponde al inventario congelado entre el valor total de inventario que es de S/ 25,378.04.

Cr.03. Selección empírica o inadecuada de los proveedores: No se hizo una correcta elección de proveedores, haciendo que algunos productos requeridos por las áreas solicitantes lleguen en mal estado y otros con fechas de expiración con corto margen de tiempo desde la fecha de recepción de ellos. Eso hace que en algunas oportunidades se tenga que recurrir a otros proveedores haciendo que eventualmente se adquiera productos a precios mayores que los contemplados con la finalidad de evitar quiebres de stocks y en algunas oportunidades se realicen devoluciones de dichos productos. El valor en soles del periodo 2019, fue de S/ 4,288.19; que al dividirlo entre el valor total del inventario S/ 25,378.04 nos dio una participación del 16.90% del inventario total.

Cr.04. No existe un plan de organización y limpieza del almacén: Se encuentra un almacén sin un plan estructurado de limpieza y orden, eso genera retrasos en los despachos y uso de espacios innecesarios que ayudarían a que la operación diaria sea más ordenada. Se determinó que el tiempo de ordenamiento, tiempo de picking, más el tiempo de packing tiene un tiempo de duración de 2 horas. Por otro lado, se logró determinar el costo por exceso de tiempo en ordenamiento fue de S/ 465.00 que proviene del tiempo promedio por intervención del encargado de almacén por el número de intervenciones en el mes, por el costo de mano de obra.

Cr.05. Ausencia de capacitaciones del proceso logístico: No existen capacitaciones de este proceso al personal usuario del sistema de ingreso de pedidos, generando retrasos en los pedidos en el proceso de compra. Tampoco se evidencia capacitaciones al personal de almacén para reforzar sus actividades con

conocimiento técnico del área. Por este hecho se logró determinar que el 1.38% representa el número de pedidos con error, de la cantidad total de solicitudes.

A consecuencia de los errores en las solicitudes se determinó que el número de pedidos en el año con error fue de 254, por el tiempo de reproceso de 15 minutos por pedido, por el costo de mano de obra de S/ 1,500.00 mensuales, genera una pérdida de S/ 457.93 mensuales por no tener la capacitación adecuada.

1.2. Formulación del problema

¿De qué manera la mejora del proceso logístico influye en la reducción de costos de abastecimiento en un hotel de Cajamarca 2019?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

- Determinar de qué manera la mejora del proceso logístico influye en la reducción de los costos de abastecimiento en un hotel de Cajamarca.

1.3.2. Objetivos específicos

- Realizar un diagnóstico de procesos logísticos críticos que afectan los costos de abastecimiento.
- Disminuir los costos de abastecimiento a través de propuestas de mejora en los procesos logísticos críticos
- Evaluar económicamente la mejora del proceso logístico.

1.4. Hipótesis

La mejora del proceso logístico influye reduciendo los costos de abastecimiento en un hotel de Cajamarca.

CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

2.1. Tipo de investigación

Esta investigación fue elaborada de tipo:

No experimental: Según (Grajales, 2000) indica, cuando el investigador se limita a observar los acontecimientos sin intervenir en los mismos entonces se desarrolla una investigación no experimental. En esta investigación no se modificaron las variables (Proceso logístico y costos de abastecimiento). Solo se las observó para generar propuestas de mejora.

Cuantitativa: Según (Grajales, 2000), señala que la investigación cuantitativa se apoyan en las pruebas estadísticas tradicionales. Las observaciones realizadas y el análisis de la información fueron tabulados y cuantificados para su interpretación. Por lo que en esta investigación se utilizaron reportes y datos históricos proporcionados por la empresa que no nos permitieron ser publicados.

Aplicada: Según (Grajales, 2000), menciona que la investigación aplicada busca el conocer para hacer, para actuar, para construir, para modificar. En nuestra investigación tiene aplicación directa a los problemas del objeto de estudio.

2.2. Población y muestra (Materiales, instrumentos y métodos)

2.2.1. Población:

La población de la investigación está integrada por la totalidad de los procesos logísticos de un hotel de Cajamarca 2019.

2.2.2. Muestra:

Nuestra muestra está compuesta por los procesos logísticos críticos que fueron analizados en un hotel de Cajamarca. Evaluación y selección de proveedores, proceso de almacenamiento y distribución, proceso compras y gestion de inventarios.

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

Las técnicas y métodos de recolección de datos forman procedimientos que permiten al acceso de la información requerida para el análisis respectivo, es decir, se utilizó fuentes de información primaria y secundaria que permitan la precisión de análisis. Para el desarrollo de la presente investigación se utilizaron métodos de análisis cualitativo y cuantitativo, efectuado a través de la Revisión de los reportes y el análisis de estos documentos que brindan los registros de compras del hotel en Cajamarca. Dado que es una investigación descriptiva, los datos se tabularon en tablas de doble entrada, analizando solo el promedio y la obtención del porcentaje respecto al total de la data, para comparar resultados.

- **Revisión de reportes.**
- **Análisis Documental de registros de compras.**

Tabla 1

Instrumentos

Observación	<ul style="list-style-type: none"> • Reportes de Órdenes de Compras • Reportes de Existencias • Reportes de Inventarios
Análisis de Documentos	<ul style="list-style-type: none"> • Registro de Pedidos • Registros de Compras • Registro de Productos

Tabla 2

Procedimientos y herramientas

OBJETIVO	SUB PROPÓSITO	PROCEDIMIENTO	HERRAMIENTA
1 Diagnóstico de procesos logísticos críticos que afectan los costos de abastecimiento.	Determinar las causas críticas que generan el sobrecosto de abastecimiento.	Observación directa Entrevista no estructurada	Ficha de Registro de observación Guía de entrevista
	Determinar los indicadores de criticidad	Revisión documentaria Análisis de información	Matriz de indicadores
	Determinar el costo inicial de las causas raíz	Revisión documentaria de registros de compras, pedidos, inventario. Observación directa: tiempo de atención pedidos	Reportes de: pedidos incompletos, inventario congelado, productos en mal estado, tiempo de intervención de pedido inconforme y tiempo de atención de pedido.
2 Disminuir los costos de abastecimiento a través de propuestas de mejora en los procesos logísticos críticos	Determinar las causas de los costos de abastecimiento	Observación directa Entrevista no estructurada	Ficha de Registro de observación Guía de entrevista
	Determinar los indicadores de costo.	Revisión documentaria Análisis de información	EOQ Gestión de proveedores Metodología 5S Plan de capacitación
	Determinar el costo antes de la propuesta	Revisión documentaria de registros de compras, pedidos, inventario.	% Pedidos incompletos, % Inventario congelado, % Productos en mal estado
3 Evaluar económicamente la mejora del proceso logístico	Determinar la evaluación económica de la propuesta	Observación directa Entrevista no estructurada	Ficha de Registro de observación Guía de entrevista
	Determinar los indicadores de egresos vs beneficios	Revisión documentaria Análisis de información	Modelo de evaluación económica: TMAR, VAN, TIR, B/C.
	Determinar los indicadores económicos	Revisión documentaria de costos Análisis de información	Costo Implementación de sistema Costo Implementación de 5 S Costo plan de capacitación, Costo evaluación de proveedores Costo nuevo personal contratado Costo mantenimiento del sistema

MÉTODOS

- **Análítico – Sintético:** Porque ayudó a descomponer el objeto de estudio en sus partes; es decir, se analizó las variables más importantes: Mejora de procesos e influencia en los costos logísticos.

- **Histórico:** Este método es importante porque permite conocer el cambio de las variables a través del tiempo. Es decir, acudimos a los hechos históricos relacionados con el tema de la presente investigación a fin de obtener elementos que nos permitan conocer el proceso real del hotel de Cajamarca.

2.4. Aspectos Éticos

La presente investigación es un trabajo original de coautoría, bajo las siguientes razones:

- **Originalidad:** La originalidad del trabajo de investigación está basada en información real extraída del sistema; también la experiencia sobre las operaciones diarias del hotel. Es original el análisis y verificación de los datos, así como también los reportes encontrados bajo criterios técnicos.
- **Veracidad:** La información que se muestra en la investigación es verdadera, manteniendo la confidencialidad de ésta y se respetará la autoría de la información.

2.5. Desarrollo del procedimiento

Tabla 3

Procedimiento

Pasos	Detalle
Presentación del Proyecto por Desarrollar	Los Investigadores se reunieron para poder aplicar el estudio e investigación, para la propuesta de mejora a desarrollar en un hotel de la ciudad de Cajamarca
Diagnostico Interno y Externo del Proceso Logístico de un Hotel en Cajamarca.	Se procedió a levantar la investigación relevante para el estudio, comenzando el análisis y diagnóstico de los procesos de abastecimiento en la empresa, analizando los costos; dicha información se tiene en el almacén central área encargada de recepcionar todos los productos.
Determinar los Objetivos Principales del Proceso Logístico.	Se determinaron los nuevos procedimientos logísticos en base a las mejoras.
Elaboración y Propuesta de las Nuevas Estrategias Logísticas.	Se determinaron las nuevas estrategias de mejora en base a la información levantada.
Evaluación Económica de la Propuesta de Mejora del Proceso Logístico.	Se hizo un estudio económico para poder determinar la viabilidad de la propuesta.
Conclusiones y Recomendaciones	Se determinaron las conclusiones en función a los objetivos iniciales del estudio, así como las recomendaciones de mejora.

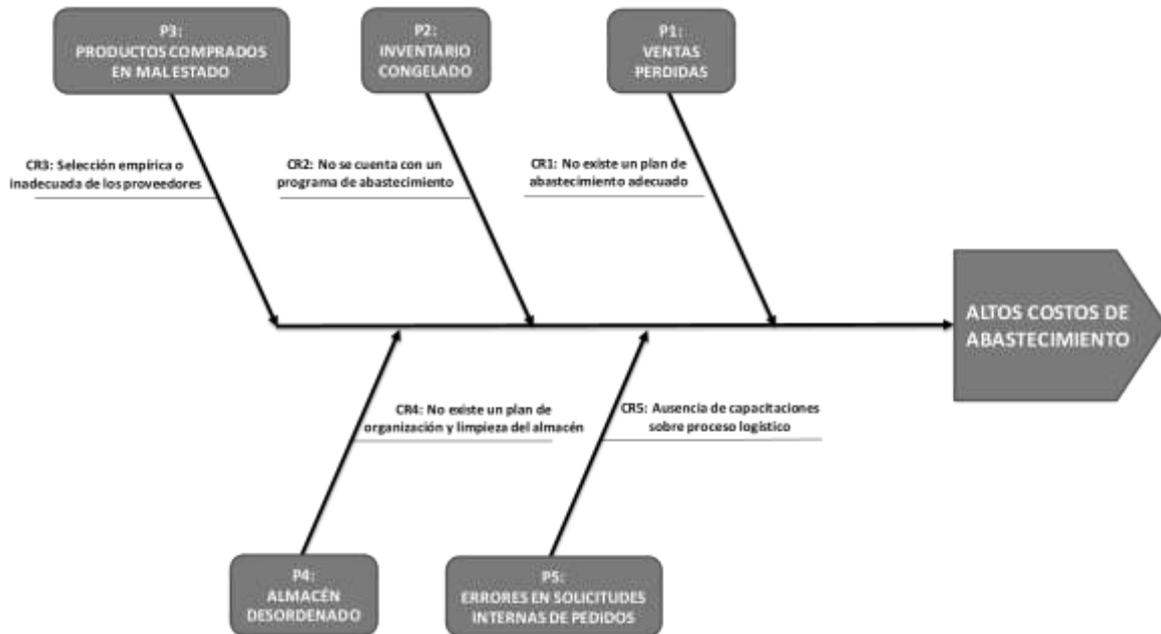
2.5.1. Diagnóstico de procesos logísticos críticos que afectan los costos de abastecimiento:

2.5.1.1. Diagrama de Ishikawa

Ésta herramienta tuvo como finalidad ayudar a la empresa a diagnosticar los problemas a fin de mejorar sus procesos logísticos. El diagrama tiene la forma de una espina de pescado, el cual muestra en cada uno de los problemas y su causa raíz que las origina.

Figura 1

Diagrama de Ishikawa



Fuente: Elaboración Propia.

Interpretación:

El primer Problema, que son las ventas perdidas, según la causa raíz que la origina, es que no existe un plan de abastecimiento adecuado.

El segundo problema, inventario congelado, según la causa raíz que la origina, es que no se cuenta con un programa de abastecimiento

El tercer problema, productos comprados en mal estado, según la causa raíz que la origina, es que no se tuvo una selección empírica o inadecuada de los proveedores.

El cuarto problema, almacén desordenado, según la causa raíz que la origina, es que hay un inexistente programa de limpieza en almacén.

Para el quinto problema, errores en solicitudes internas de pedidos, según la causa raíz que la origina, que es la ausencia de capacitaciones sobre el proceso logístico en las distintas áreas.

2.5.1.2. Matriz de Indicadores.

La finalidad que tuvo cada indicador fue que nos permitió medir el proceso de cada una de las operaciones logísticas, tales como % pedidos incompletos, % pedidos incompletos, costo por pedidos incompletos, % inventario congelado, costo de inventario congelado, % productos en mal estado, costo de productos en mal estado, tiempo promedio por intervención al almacén, costo por exceso de tiempo en ordenamiento, % error en solicitudes y costo por errores en solicitudes de acuerdo a los problemas originados.

Tabla 4

Matriz de Indicadores

Causa Raíz	Indicador	Fórmula	Valor Actual	Valor Meta	Beneficio	Herramienta
CR1: No existe un Plan de Abastecimiento Adecuado	% Pedidos Incompletos	$\frac{\text{N}^\circ \text{ Pedidos Incompletos}}{\text{N}^\circ \text{ Total Pedidos}} * 100\%$	6.80 %	3.40 %	3.40%	EOQ / ROP
	Costo por Pedidos Incompletos	$\% \text{ Margen} * \text{PVU} * \# \text{ Habitaciones no atendidas} / \text{mes}$	S/. 1,000.00	S/. 500.00	S/. 500.00	
CR2: No se cuenta con un Programa de Abastecimiento	% Inventario Congelado	$\frac{\text{Inventario Congelado}}{\text{Inventario Total}} * 100\%$	9.51 %	4.75 %	4.75 %	
	Costo de Inventario Congelado	Valor de Inventario Congelado	S/. 2,413.13	S/. 1,206.57	S/. 1,206.57	
CR3: Selección empírica o inadecuada de los proveedores	% Productos en Mal Estado	$\frac{\text{Inventario en mal estado}}{\text{Inventario total}} * 100\%$	16.90 %	8.45 %	8.45 %	Gestión de Proveedores
	Costo de Productos en Mal Estado	Valor de Productos en Mal Estado	S/. 4,288.19	S/. 2,144.10	S/. 2,144.10	
CR4: No existe un plan de organización y limpieza del almacén	Tiempo Promedio por Intervención al Almacén	Tiempo de Ordenamiento + tiempo de picking + Tiempo de Packing (minutos)	120 min	60 min	60 min	5S
	Costo por Exceso de Tiempo en Ordenamiento	$(\text{Tiempo de Ordenamiento} + \text{tiempo de picking} + \text{Tiempo de Packing}) * \text{N}^\circ \text{ Intervenciones} * \text{Costo MO}$	S/. 465.00	S/. 232.50	S/. 232.50	
CR5: Ausencia de Capacitaciones sobre Proceso Logístico	% Error en Solicitudes	$\frac{\text{N}^\circ \text{ de Pedidos con Error}}{\text{Cantidad Total de Solicitudes}} * 100\%$	8.90 %	4.45 %	4.45%	Plan de Capacitación
	Costo por Errores en Solicitudes	$\text{N}^\circ \text{ de Pedidos con Error} * \text{Tiempo de Reproceso} * \text{Costo MO}$	S/. 457.93	S/. 228.97	S/. 228.97	
				Beneficio	S/. 4,312..13	

Fuente: Elaboración Propia

Ecuación 1

Indicador CR1: % Pedidos Incompletos y Costo por Pedidos Incompletos

$$\% \text{ Pedidos Incompletos} = \left(\frac{\text{N}^{\text{a}} \text{ de Pedidos Incompletos}}{\text{N}^{\text{o}} \text{ total pedidos}} \right) \times 100\%$$

Costo por Pedidos Incompletos

$$= \left(\frac{\% \text{ Margen} \times \text{PVU} \times \text{N}^{\text{o}} \text{ Habitaciones no Atendidas}}{\text{Mes}} \right)$$

Ecuación 2

Indicador CR2: % Inventario Congelado y Costo de Inventario Congelado

$$\% \text{ Inventario Congelado} = \left(\frac{\text{Inventario congelado}}{\text{Inventario Total}} \right) \times 100\%$$

Costo de Inventario Congelado = Valor de Inventario Congelado

Ecuación 3

Indicador CR3: % Productos en Mal Estado y Costo de Productos en Mal Estado

$$\% \text{ Productos en Mal Estado} = \left(\frac{\text{Inventario en Mal Estado}}{\text{Inventario Total}} \right) \times 100\%$$

Costo de Productos en Mal Estado = Valor de Productos en Mal Estado

Ecuación 4

Indicador CR4: Tiempo Promedio por intervención al Almacén y Costo por exceso de tiempo en ordenamiento

Tiempo Promedio por Intervención al Almacén =

Tiempo de Ordenamiento + Tiempo de Pickin + Tiempo de Packing (min)

Costo por Exceso de Tiempo en Ordenamiento =

(Tiempo de ordenamiento + Tiempo de picking + Tiempo de packing)

× N^o intervenciones × Costo MO

Ecuación 5

Indicador CR5: % Error en solicitudes y Costo por Error en solicitudes

$$\% \text{ Error en solicitudes} = \left(\frac{\text{N}^{\text{o}} \text{ de pedidos con error}}{\text{Cantidad Total de Solicitudes}} \right) \times 100\%$$

Costo por Error en solicitudes =

$$N^{\circ} \text{ de pedidos con error} \times \text{Tiempo de reproceso} \times \text{Costo MO}$$

2.5.1.3. Matriz de Problemas y posibles soluciones

Tabla

5

Matriz de problemas y posibles soluciones

Problema	Causa	Posibles Soluciones
P1: Ventas perdidas	CR1: No existe un plan de abastecimiento adecuado	Gestionar Malla horaria la cual debe de respetarse al realizar las compras.
P2: Inventario Congelado	CR2: No se cuenta con un programa de abastecimiento	Contar con un stock de emergencia, de seguridad o productos alternativos con costos óptimos, teniendo lo suficiente y lo necesario únicamente.
P3: Productos Comprados en Mal Estado	CR3: Selección empírica o inadecuada de los proveedores	Proveedor alternativo, capacitar a los proveedores en los procesos de abastecimiento del hotel. Pedir cotizaciones y contar con una herramienta de comparación de precios al proveedor.
P4: Almacén Desordenado	CR4: Inexistente programa de limpieza en almacén	Enfatizar el interés del personal involucrado en la limpieza y ordenamiento de productos (Método 5S).
P5: Errores en Solicitudes Internas de Pedidos	CR5: Ausencia de capacitaciones sobre el proceso logístico	Contar con cronograma de capacitaciones que incluya un programa coherente de planificación de requerimientos de las diferentes áreas.

Fuente: Elaboración propia

Nota: En este capítulo analizamos el proceso logístico en almacén, en donde se planteará la aplicación de las técnicas logísticas apropiadas a fin de mejorar los procesos de abastecimiento, almacenamiento y despachos. Para poder identificar todos los procesos a considerar dentro de la propuesta de mejora, se tuvo por objeto analizar todo el sistema logístico; es decir en los procesos de compras, almacenaje y distribución, todo esto recabando información que fue obtenida principalmente de todos los reportes dentro del sistema.

2.5.1.4. Costos de abastecimiento actuales

a) Costo actual de pedidos incompletos detalle del cálculo con datos

Dónde:

- **% Margen:** Porcentaje de venta
- **PVU:** Precio de venta unitario de habitación

Tabla

6

Costo por pedidos incompletos mensuales

CR1:	NOMBRE	FORMULA	REAL	VALOR ACTUAL
No existe un plan de abastecimiento adecuado	Costo por Pedidos Incompletos	$\% \text{ Margen} * \text{PVU} * \# \text{ Habitaciones no atendidas del mes}$	(80% * 250 * 5)	S/. 1,000.00

b) Costo actual de inventario congelado

Tabla

7

Costo por inventario congelado

Dónde: Se pudo determinar el valor de costo de inventario congelado es S/ 2,413.13

(Ver anexo 08) y al mismo tiempo se pudo encontrar el inventario total mensual S/ 25,378.04 (Ver anexo 12).

CR2:	NOMBRE	FORMULA	REAL	VALOR ACTUAL
No se cuenta con un programa de abastecimiento	Costo de inventario congelado	Valor de Inventario Congelado	S/ 2,413.13	S/ 2,413.13

c) Costo actual de productos en mal estado mensual

Tabla

8

Costo por productos en mal estado mensual

Dónde: Se pudo determinar el valor de costo de productos en mal estado es S/ 4,288.19

(Ver anexo 09)

CR3:	NOMBRE	FORMULA	REAL	VALOR ACTUAL
Selección empírica o inadecuada de los proveedores	Costo de productos en mal estado	Valor de productos en mal estado	S/ 4,288.19	S/. 4,288.19

d) Costo actual de exceso de tiempo de ordenamiento del pedido mensual

Dónde: Se determinó el tiempo de ordenamiento de 60 minutos, más el tiempo de picking y packing de 30 min, por 26, que es el número de días laborales, por 2, que es el número de personas que laboran, este resultado se multiplica por el sueldo básico de 01 persona, entre los 26 días, cada 8 ocho horas laborales entre los 60 minutos para calcular el valor actual de S/ 465.00 soles al mes.

Tabla **9**

Costo por exceso de tiempo de ordenamiento mensual

CR4:	NOMBRE	FORMULA	REAL	VALOR ACTUAL
No existe un plan de organización y limpieza del almacén	Costo por exceso de tiempo en ordenamiento	(Tiempo de ordenamiento + Tiempo de picking + Tiempo de packing) * N° intervenciones * Costo MO	$(60+30+30)*26*2*(930/26/8/60)$	S/. 465.00

e) Costo actual de error de procesamiento de pedido mensual

Tabla **10**

Costo por errores en solicitudes mensual

Dónde: Se pudo determinar el número de pedidos con error (ver anexo 10)

CR5:	NOMBRE	FORMULA	REAL	VALOR ACTUAL
Ausencia de capacitaciones sobre proceso logístico	Costo por errores en solicitudes	N° de pedidos con error * Tiempo de reproceso * Costo MO	$254*15*(1500/26/8/60)$	S/. 457.93

f) Costos actuales de inventario mensual

El costo actual de inventario mensual fue de S/ 25,378.04 (Ver anexo 12).

2.5.1.5. Clasificación de productos perecibles y no perecibles

Tabla

11

Clasificación de productos perecibles y no perecibles

NewStock		
Reporte de existencias y valor en un almacén		
ACTIVOS FIJOS		
	ACTIVO FIJO	NO PERECIBLE
ALIMENTOS		
	ABARROTES	PERECIBLES
	CARNES EN GENERAL	PERECIBLES
	DET. CARNES DE BOVINO	PERECIBLES
	DET. DERIVADOS DE CAÑA Y REMOLACHA	PERECIBLES
	DET. DESPOJOS COMESTIBLES	PERECIBLES
	DET. FRUTAS Y VERDURAS	PERECIBLES
	DET. MAIZ AMARILLO DURO	PERECIBLES
	DET. RECURSOS HIDROBIOLOGICOS	PERECIBLES
	GOLOSINAS Y SNACKS	PERECIBLES
	RECETA BASE	PERECIBLES
BEBIDAS		
	CON ALCOHOL	PERECIBLES
	RECETA BASE	PERECIBLES
	SIN ALCOHOL	PERECIBLES
BIG 5		
	CRISTALERIA	NO PERECIBLE
	CUBIERTOS Y ACCESORIOS	NO PERECIBLE
	LENCERIA	NO PERECIBLE
	LOZA	NO PERECIBLE
	MENAJE	NO PERECIBLE
DECORACION		
	ARTIFICIAL	NO PERECIBLE
	NATURAL	NO PERECIBLE
DESCARTABLES		
	DESCARTABLES	NO PERECIBLE
GIFTSHOPS		
	BAZAR	NO PERECIBLE
	JOYAS	NO PERECIBLE
	SOUVENIRS	NO PERECIBLE
MATERIAL DE LIMPIEZA		
	DET. ALCOHOL PURO O >= A 80 GRADOS	NO PERECIBLE
	MATERIAL LIMPIEZA	NO PERECIBLE
MATERIAL IMPRESO		
	ADMINISTRACION	NO PERECIBLE
	COMPROBANTES	NO PERECIBLE
	FORMATOS	NO PERECIBLE
	MATERIAL PUBLICITARIO	NO PERECIBLE
	PUBLICIDAD	NO PERECIBLE
MERCHANDISING		
	MERCHANDISING	NO PERECIBLE

NewStock		
Reporte de existencias y valor en un almacén		
SUM. HABITACION		
	AMENITIES	NO PERECIBLE
	ATENCION AL CLIENTE	NO PERECIBLE
	IMPRESOS DE HABITACION	NO PERECIBLE
	TARJETAS LLAVE	NO PERECIBLE
SUM. MANTENIMIENTO		
	ALBAÑILERIA	NO PERECIBLE
	CARPINTERIA	NO PERECIBLE
	CONSTRUCCION	NO PERECIBLE
	DET. MADERA SIN PROCESAR	NO PERECIBLE
	ELECTRICIDAD	NO PERECIBLE
	GASFITERIA	NO PERECIBLE
	JARDINERIA	NO PERECIBLE
	PINTURAS Y AFINES	NO PERECIBLE
	REPUESTOS	NO PERECIBLE
SUM. MISCELANEOS		
	MISCELANEOS	NO PERECIBLE
	PELUQUERIA	NO PERECIBLE
	SPA	NO PERECIBLE
UNIFORMES		
	UNIFORMES	NO PERECIBLE
UTILES ESCRITORIO		
	MATERIAL DE OFICINA	NO PERECIBLE
	PAPELERIA	NO PERECIBLE

2.5.1.6. Clasificación ABC de productos

Se clasificaron los productos en base a su valorización y su representación porcentual del total de los productos demandados, clasificándolos en A, B y C; los cuales se presentan en el anexo 11.

2.5.1.7. Costos de inventarios actuales de productos no perecederos (costo de ordenar actual + costo de mantener actual)

Se ejecutó el desarrollo de la herramienta de EQO para el Papel Higiénico Ultra, producto de la clasificación A. Previo a ello se pudo determinar la demanda obtenida de cada producto según la clasificación ABC (Ver anexo 11). Además se pudo calcular la cantidad óptima de pedido Q y punto de reorden para los 9 productos con mayor rotación.

Donde:

Costo de ordenar: S/ 0.37 céntimos.

Costo de mantener: S/ 0.01 céntimos.

Desarrollo:

Tabla 12

Caso 01 EOQ

PAPEL HIG ULTRA DOBLE HOJA Rollo		UNID
Ítem	Datos	Detalle
Demanda (D)	16,176	Unidades Anual
Costo de ordenar (S)	S/ 0.37	por orden
Costo de mantener (H)	S/ 0.01	Anual por unidad
Número de días de trabajo	365	Por año
Costo ©	S/ 0.62	Por UNID
Cantidad óptima de pedido Q*	1,365.00	UNID
Número esperado de ordenes (N)	12.00	Órdenes
Tiempo esperado entre órdenes (L)	31.00	Días
Punto de reorden ®	444.00	Unidades
Costo total (CT)	S/ 10,071.67	Anual
Costo de ordenar	S/ 4.40	Anual total
Costo de mantener	S/ 4.40	Anual total

La interpretación para el artículo **Papel Hig Ultra Doble Hoja Rollo**, refiere a que:

- Cantidad óptima de pedido Q* **1365 unidades**, se deben pedir 1365.00 UNID por orden
- Número esperado de ordenes (N) **12 órdenes**, se realizan 12 órdenes de pedido al año.
- Tiempo esperado entre órdenes (L) 31 **días**, el tiempo entre órdenes es de 31 días.
- Punto de reorden ® **444 unid**, cuando el nivel de inventario esté en 444 unid se debe colocar una nueva orden.
- Costo total (CT) S/ **10,071.67 anual**, El costo total anual de inventario es de S/ 10071.67
- Costo de ordenar S/ **4.40 anual total**, El costo anual de ordenar es de S/ 4.40.
- Costo de mantener S/ **4.40 anual total**, El costo anual de mantener es de S/ 4.40

Tabla 13

Caso 02 EOQ

JABON SACHET 20 gr RAINFOREST		UNID
Ítem	Datos	Detalle
Demanda (D)	3,900	Unidades Anual
Costo de ordenar (S)	S/ 1.500	por orden
Costo de mantener (H)	S/ 0.103	Anual por unidad
Número de días de trabajo	365	Por año
Costo ©	S/ 0.16	Por UNID
Cantidad óptima de pedido Q*	338.00	UNID
Número esperado de ordenes (N)	12	Órdenes
Tiempo esperado entre órdenes (L)	31	Días
Punto de reorden ®	108.00	UNID
Costo total (CT)	S/ 647.10	Anual
Costo de ordenar	S/ 17.31	Anual total
Costo de mantener	S/ 17.37	Anual total

La interpretación para el artículo **Jabón Sachet De 20 Gr** refiere a que:

- Cantidad óptima de pedido Q* **838 unidades**, significa que se deben pedir 838 UNID por orden.
- Número esperado de ordenes (N) **05 órdenes**, donde se realizan 05 órdenes de pedido al año.
- Tiempo esperado entre órdenes (L) **73 días**, el tiempo entre órdenes es de 73 días
- Punto de reorden ® **108 unidades**, cuando el nivel de inventario esté en 108 UNID, se debe colocar una nueva orden.
- Costo total (CT) S/ **2,288.13 anual**, el costo total anual de inventario es de S/ 2288.13.
- Costo de ordenar S/ **17.31 anual total**, el costo anual de ordenar es de S/ 17.31.
- Costo de mantener S/ **17.37 anual total**, el costo anual de mantener es de S/ 17.37.

Tabla 14

Caso 03 EOQ

Ítem	Datos	Detalle
Jabón Sachet 42 gr Rainforest	unid	
Demanda (D)	4,560	UNID Anual
Costo de ordenar (S)	S/ 2.50	por orden
Costo de mantener (H)	S/ 0.122	Anual por unidad
Número de días de trabajo	365	Por año
Costo ©	S/ 0.19	Por UNID
Cantidad óptima de pedido Q*	432	UNID
Número esperado de ordenes (N)	11	Órdenes
Tiempo esperado entre órdenes (L)	34	Días
Punto de reorden ®	126	UNID
Costo total (CT)	S/ 930.70	Anual
Costo de ordenar	S/ 26.39	Anual total
Costo de mantener	S/ 26.40	Anual total

La interpretación para el artículo **Jabón Sachet 42 Gr Rainforest** refiere a que:

- Cantidad óptima de pedido Q* **432 unidades**, se deben pedir **432 UNID** por orden.
- Número esperado de ordenes (N) **11 órdenes**, se realizan 11 órdenes de pedido al año.
- Tiempo esperado entre órdenes (L) **34 días**, el tiempo entre órdenes es de 34 días.
- Punto de reorden ® **126 unidades**, cuando el nivel de inventario esté en 126 UNID, se debe colocar una nueva orden.
- Costo total (CT) S/ **930.70**, el costo total anual de inventario es de S/ 930.70.
- Costo de ordenar S/ **26.39 anual total**, el costo anual de ordenar es de S/ 26.39.
- Costo de mantener S/ **26.40** anual total, el costo anual de mantener es de S/ 26.40.

Caso 04 EOQ

Ítem	Datos	Detalle
TARJETA PVC LLAVE CDS [WYNDHAM-RAMADA]	UNID	
Demanda (D)	2000	UNID Anual
Costo de ordenar (S)	S/ 0.37	por orden
Costo de mantener (H)	S/ 0.01	Anual por unidad
Número de días de trabajo	365	Por año
Costo ©	S/ 0.95	Por UNID
Cantidad óptima de pedido Q*	381.00	UNID
Número esperado de ordenes (N)	6	Órdenes
Tiempo esperado entre órdenes (L)	61	Días
Punto de reorden ®	56	UNID
Costo total (CT)	S/ 1,903.71	Anual
Costo de ordenar	S/ 1.96	Anual total
Costo de mantener	S/ 1.96	Anual total

La interpretación para el artículo **Tarjeta Pvc Llave Cds [Wyndham-Ramada]**, refiere a que:

- Cantidad óptima de pedido Q* **381** unidades, se deben pedir 381 unid por orden.
- Número esperado de ordenes (N) **06** órdenes, se realizan 6 órdenes de pedido al año.
- Tiempo esperado entre órdenes (L) **61** días, el tiempo entre órdenes es de 61 días.
- Punto de reorden ® **56 unidades**, cuando el nivel de inventario esté en 56, se debe colocar una nueva orden.
- Costo total (CT) S/ **1,903.71 anual**, el costo total anual de inventario es de S/ S/ 1,903.71
- Costo de ordenar S/ **1.96 anual total**, el costo anual de ordenar es de S/ 1.96.
- Costo de mantener S/ **1.96 anual total**, el costo anual de mantener es de S/ 1.96.

Tabla 16

Caso 05 EOQ

Ítem	Datos	Detalle
SHAMPOO & ACONDICIONADOR 30ml RAINFOREST	UNID	
Demanda (D)	4,862	UNID Anual
Costo de ordenar (S)	S/ 0.12	por orden
Costo de mantener (H)	S/ 0.01	Anual por unidad
Número de días de trabajo	365	Por año
Costo ©	S/ 0.22	Por UNID
Cantidad óptima de pedido Q*	337	UNID
Número esperado de ordenes (N)	15	Órdenes
Tiempo esperado entre órdenes (L)	25	Días
Punto de reorden ®	134	UNID
Costo total (CT)	S/ 1,058.22	Anual
Costo de ordenar	S/ 1.73	Anual total
Costo de mantener	S/ 1.73	Anual total

La interpretación para el artículo **Shampoo & Acondicionador 30ml Rainforest**, refiere a que:

- Cantidad óptima de pedido Q* **337 unidades**, se deben pedir 337 unid por orden.
- Número esperado de ordenes (N) **15 órdenes**, se realizan 15 órdenes de pedido al año.
- Tiempo esperado entre órdenes (L) **25 días**, el tiempo entre órdenes es de 25 días.
- Punto de reorden ® **134 unidades**, cuando el nivel de inventario esté en 134 UNID, se debe colocar una nueva orden.
- Costo total (CT) S/ **1,058.22** anual, el costo total anual de inventario es de S/ 1,058.22.
- Costo de ordenar S/ **1.73** Anual total, el costo anual de ordenar es de S/ 1.73.
- Costo de mantener S/ **1.73** Anual total, el costo anual de mantener es de S/ 1.73.

Tabla 17

Caso 06 EOQ

POSAVASO REDONDO C/LOGO FULL Color CDSR		UNID
Ítem	Datos	Detalle
Demanda (D)	13,000	UNID Anual
Costo de ordenar (S)	S/ 0.18	por orden
Costo de mantener (H)	S/ 0.00	Anual por unidad
Número de días de trabajo	365	Por año
Costo ©	S/ 0.35	Por UNID
Cantidad óptima de pedido Q*	6,784	UNID
Número esperado de ordenes (N)	2	Órdenes
Tiempo esperado entre órdenes (L)	183	Días
Punto de reorden ®	358	UNID
Costo total (CT)	S/ 4,602.68	Anual
Costo de ordenar	S/ 0.34	Anual total
Costo de mantener	S/ 0.34	Anual total

La interpretación para el artículo **Posavasos Redondo C/Logo Full Color**, refiere a que:

- Cantidad óptima de pedido Q* **6,784 unidades**, se deben pedir **6,784** unid por orden
- Número esperado de ordenes (N) **02 órdenes**, se realizan **02** órdenes de pedido al año
- Tiempo esperado entre órdenes (L) **183 días**, el tiempo entre órdenes es de **183** días
- Punto de reorden ® **358 unidades**, cuando el nivel de inventario esté en 358 unid, se debe colocar una nueva orden
- Costo total (CT) S/ **4,602.68 anual**, el costo total anual de inventario es de S/ 4610.68.
- Costo de ordenar S/ **0.34, anual total**, el costo anual de ordenar es de S/ 4.32.
- Costo de mantener S/ **0.34 anual total**, el costo anual de mantener es de S/ 4.32.

Caso 07 EOQ

Tarjeta de Registro Unid	Unid	
Ítem	Datos	Detalle
Demanda (D)	15,000	UNID Anual
Costo de ordenar (S)	S/ 0.37	por orden
Costo de mantener (H)	S/ 0.01	Anual por unidad
Número de días de trabajo	365	Por año
Costo ©	S/ 0.08	Por UNID
Cantidad óptima de pedido Q*	1,054	UNID
Número esperado de ordenes (N)	15	Órdenes
Tiempo esperado entre órdenes (L)	25	Días
Punto de reorden ®	412	UNID
Costo total (CT)	S/ 1,161.04	Anual
Costo de ordenar	S/ 5.27	Anual total
Costo de mantener	S/ 5.27	Anual total

La interpretación para el artículo **Tarjeta de Registro unid**, refiere a que:

- Cantidad óptima de pedido Q* **1,054 unidades**, se deben pedir 1,054 unid por orden
- Número esperado de ordenes (N) **15 órdenes**, se realizan 15 órdenes de pedido al año
- Tiempo esperado entre órdenes (L) **25 días**, el tiempo entre órdenes es de 25 días
- Punto de reorden ® **412 unidades**, cuando el nivel de inventario esté en 412 unid, se debe colocar una nueva orden
- Costo total (CT) **S/ 1,161.04 anual**, el costo total anual de inventario es de S/ 1,161.04
- Costo de ordenar **S/ 5.27 anual total**, el costo anual de ordenar es de S/ 5.27
- Costo de mantener **S/ 5.27 anual total**, el costo anual de mantener es de S/ 5.27

Tabla 19

Caso 08 EOQ

Welcome Drink P/Couch 150gr Tal x 50		UNID
Item	Datos	Detalle
Demanda (D)	12,500	UNID Anual
Costo de ordenar (S)	S/ 0.04	por orden
Costo de mantener (H)	S/ 0.00	Anual por unidad
Número de días de trabajo	365	Por año
Costo ©	S/ 0.07	Por UNID
Cantidad óptima de pedido Q*	2975	UNID
Número esperado de ordenes (N)	05	Órdenes
Tiempo esperado entre órdenes (L)	73	Días
Punto de reorden ®	344	UNID
Costo total (CT)	S/ 885.30	Anual
Costo de ordenar	S/ 0.15	Anual total
Costo de mantener	S/ 0.15	Anual total

La interpretación para el artículo **Welcome Drink P/Couch 150gr Tal X 50**, refiere a que:

- Cantidad óptima de pedido Q* **2975 unidades**, se deben pedir 2975 unid por orden
- Número esperado de ordenes (N) **05 órdenes**, se realizan 05 órdenes de pedido al año
- Tiempo esperado entre órdenes (L) **73 días**, el tiempo entre órdenes es de 73 días
- Punto de reorden ® **344 unid**, cuando el nivel de inventario esté en 344 unid, se debe colocar una nueva orden
- Costo total (CT) S/ **885.30 anual**, el costo total anual de inventario es de S/ 896.98
- Costo de ordenar S/ **0.15 anual total**, el costo anual de ordenar es de S/ 0.15
- Costo de mantener S/ **0.15 anual total**, El costo anual de mantener es de S/ 0.15

Tabla 20

Caso 09 EOQ

Papel Toalla Blco Airflex 150 mt	UNID	
Ítem	Datos	Detalle
Demanda (D)	154	UNID Anual
Costo de ordenar (S)	S/ 0.37	por orden
Costo de mantener (H)	S/ 0.11	Anual por unidad
Número de días de trabajo	365	Por año
Costo ©	S/ 22.42	Por UNID
Cantidad óptima de pedido Q*	33.00	UNID
Número esperado de ordenes (N)	5	Órdenes
Tiempo esperado entre órdenes (L)	73	Días
Punto de reorden ®	06	UNID
Costo total (CT)	S/ 3,455.82	Anual
Costo de ordenar	S/ 1.73	Anual total
Costo de mantener	S/ 1.82	Anual total

La interpretación para el artículo **Papel Toalla Blco Airflex 150 Mt**, refiere a que:

- Cantidad óptima de pedido Q* **33 unidades**, se deben pedir 33 unid por orden
- Número esperado de ordenes (N) **05 Órdenes**, se realizan 5 órdenes de pedido al año
- Tiempo esperado entre órdenes (L) **73 Días**, el tiempo entre órdenes es de 73 días
- Punto de reorden ® **06 unidades**, cuando el nivel de inventario esté en 06 unid, se debe colocar una nueva orden
- Costo total (CT) **S/ 3,455.82 anual**, el costo total anual de inventario es de S/ 3,455.82
- Costo de ordenar **S/ 1.73 anual total**, el costo anual de ordenar es de S/ 1.73
- Costo de mantener **S/ 1.82 anual total**, el costo anual de mantener es de S/ 1.82

Caso 10 EOQ

PAPEL TOALLA TRIPLE MAX D/Hx150hj		UNID
ITEM	DATOS	DETALLE
Demanda (D)	780	UNID Anual
Costo de ordenar (S)	S/ 0.37	por orden
Costo de mantener (H)	S/ 0.01	Anual por unidad
Número de días de trabajo	365	Por año
Costo ©	S/ 3.74	Por UNID
Cantidad óptima de pedido Q*	241	UNID
Número esperado de ordenes (N)	4	Órdenes
Tiempo esperado entre órdenes (L)	92	Días
Punto de reorden ®	22	UNID
Costo total (CT)	S/ 2,922.76	Anual
Costo de ordenar	S/ 1.20	Anual total
Costo de mantener	S/ 1.21	Anual total

La interpretación para el artículo **Papel Toalla Triple Max D/Hx150hj**, refiere a que:

- Cantidad óptima de pedido Q* **241 unidades**, se deben pedir 241 unid por orden
- Número esperado de ordenes (N) **04 órdenes**, se realizan 04 órdenes de pedido al año
- Tiempo esperado entre órdenes (L) **92 Días**, el tiempo entre órdenes es de 92 días
- Punto de reorden ® **22 unidades**, cuando el nivel de inventario esté en 22 UNID, se debe colocar una nueva orden
- Costo total (CT) **S/ 2,922.76 Anual**, el costo total anual de inventario es de S/ 2,922.76
- Costo de ordenar **S/ 1.20 anual total**, el costo anual de ordenar es de S/ 1.20
- Costo de mantener **S/ 1.21 anual total**, el costo anual de mantener es de S/ ,1.21

2.6. Elaboración del Diagnóstico

Se procede a elaborar el diagnóstico en el hotel de Cajamarca, con la finalidad de conocer los diferentes procesos de abastecimiento y las causas de los problemas: El diagnóstico del ingreso y salida de productos del almacén conllevará a determinar cuáles son los factores que influyen en mala operación logística, en el exceso de compras, en los sobrecostos, en que las entregas no sean las correctas, ya que no se tiene claro la idea de cuáles son los procedimientos logísticos eficientes que conllevan a una mala aplicación de los procesos de abastecimiento y de packing o despachos.

Se logró determinar que el incremento de pedidos considerados de urgencia o eventuales por parte de los solicitantes genera que exista falta de tiempo para poder efectuar compras en el momento oportuno de productos que no se encuentren en almacén y que esto conlleve a que se compre el producto sin importar el costo, pues tampoco se cuenta con stocks de seguridad por temor a que un inventario congelado correría el riesgo de malograrse. Por otro lado, alguno no se ha evaluado correctamente a los proveedores, ya que no son los que realmente están comprometidos con la empresa, pues en algunas oportunidades para realizar el servicio entrega de productos a destiempo hace que no se aplique el método justo a tiempo, «JIT» teniendo como repercusión pedidos no entregados y la no atención al cliente solicitante que acude por un buen servicio.

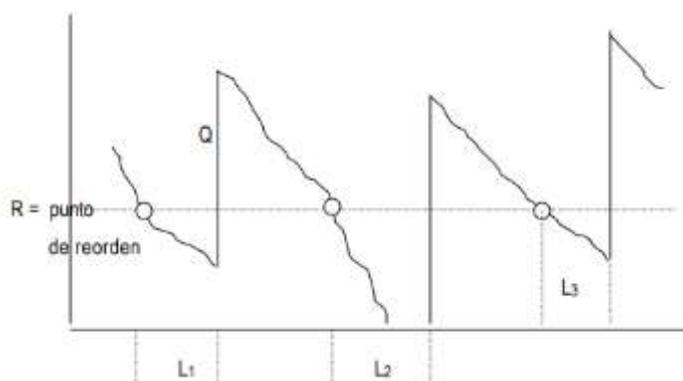
Otro punto importante por los cuales influye un alza en los costos es que se compren productos caros del mercado por el comportamiento estacional; donde los involucrados, proveedores, abastecedores y clientes finales son los afectados con la inflación y escases de productos. Por ello se buscarán las formas y métodos que se ajusten al proceso que permitan dar la solución a estos problemas ya hallados.

2.7. Solución Propuesta

Los gerentes de operaciones deben tomar dos decisiones básicas sobre el sistema de inventarios: ¿cuándo reordenar existencias y que cantidad debe pedirse? Estas decisiones se conocen como la doctrina de operaciones del control de inventarios. El tiempo para reordenar se conoce como punto de reorden. Normalmente un nivel predeterminado de existencia avisa cuando es el momento de reordenar existencia. El nivel de inventario que señala la necesidad de reordenar y la cantidad de pedido es el núcleo de la función de control de inventarios. La operación de un modelo de cantidad fija de reorden se muestra en la figura. Se permiten que la demanda y el tiempo de entrega varíen aleatoriamente y se supone que el abastecimiento es global (todo junto). Cuando el inventario decrece hasta un punto de reorden R , se coloca un pedido por una cantidad fija Q . Como el tiempo de entrega y la demanda varían, la cantidad que se tiene al momento que se recibe la orden también varía. Sin duda puede ocurrir faltantes como se muestra en la figura. Si se aumenta el punto de reorden se reduce la posibilidad de faltantes pero el costo de conservación aumenta.

Figura 2

Punto de Reorden



Fuente: Elaboración Propia

Ecuación 6

Punto de Reorden

$$Q = \sqrt{\frac{2 * D * C_o}{C_u}}$$

Donde Q = Tamaño del lote económico

- D = Demanda promedio en unidades por año
- Co = Costo de ordenar en Soles (S/) por orden
- Cu = Costo unitario del producto

2.8. Gestión De Proveedores

La gestión de proveedores es el proceso multitareas de iniciar y desarrollar relaciones con proveedores de bienes y servicios que la empresa, donde "el comprador" propondrá diferentes aspectos técnicos para sus operaciones diarias y el cumplimiento de su misión dentro del hotel. Por ello se realizará la evaluación y seguimiento al proveedor según los criterios (Ver anexo 01).

También se presentará la información donde nos mostrará los datos generales de la empresa, información tributaria, condiciones comerciales, cartera de clientes, así como criterios de evaluación y selección (Ver anexo 02).

Se mostrará que al realizar dicha evaluación del Proveedor 01, el resultado con un puntaje obtenido al proveedor “Carnes La Preferida”, fue de 1.46 pts., el cual nos indica un nivel regular de acuerdo a los criterios de evaluación (Ver anexo 03).

Se mostrará que al realizar dicha evaluación del Proveedor 02, el resultado con un puntaje obtenido al proveedor “Multiservicios Milagros de Jesús” fue de 3.40 pts., el cual nos indica un nivel bueno de acuerdo a los criterios de evaluación (Ver anexo 04).

Se mostrará que al realizar dicha evaluación del Proveedor 03, el resultado con un puntaje obtenido al proveedor “Multiservicios Diprofrac” fue de 3.76 pts., el cual nos indica un nivel Muy Bueno de acuerdo a los criterios de evaluación (Ver anexo 05).

Para el formato: Comparativo de Proveedores, se evaluó a los tres proveedores de acuerdo al rubro en que operan en la categoría cárnicos, habiéndose obtenido primero la información y evaluación de cada uno, donde se aprecia que cuando se realizó dicha evaluación el resultado nos indica que se debe trabajar con el tercer proveedor, ya que cumple con un nivel muy bueno a comparación de los otros proveedores (regular y bueno) y puesto que cumple con mejores criterios y requisitos (Ver anexo 06).

Del mismo modo propondrá un plan de condiciones indistintamente el rubro, donde no sólo velará por el servicio, sino también por el producto indicando cada uno de los requerimientos que el hotel establezca.

Tabla

22

Requisitos para Proveedor

Tipo proveedor	Requerimiento
Suministros de Mantenimiento (Pintura, solventes, aerosoles, aceites, entre otros)	<ul style="list-style-type: none"> • Hojas de seguridad o ficha técnica
Suministros de Limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Hojas de seguridad o especificaciones técnicas del producto
Despacho de Mercadería en General	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión técnica, Informe de mantenimiento o Carta que sus unidades que encuentren en buenas condiciones (en caso aplique)
Extintores	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de operatividad
Sistema de Emergencia	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de prueba hidrostática • Certificado de operatividad del sistema de detección
Alimentos y Bebidas	<ul style="list-style-type: none"> • Certificado de calidad del producto (en caso aplique) • Envases en buenas condiciones. • Empaquetados en cajas.
Amenities	<ul style="list-style-type: none"> • Fichas técnicas de sus productos. • Empaquetados en cajas.
Servicios en General (proveedores que realizan actividades dentro de las instalaciones)	<ul style="list-style-type: none"> • Completar el AAST Contratistas antes de inicio de labores. • Hojas de seguridad de los productos peligrosos que utilizan (en caso aplique)

Características para los insumos perecibles, así como para productos envasados donde la empresa solicita por temas de calidad y servicio.

Tabla

23

Características de materias primas – productos perecibles

Características de Materias Primas	
Productos Perecibles	
Registro sanitario	Vigente
Ruc	Datos Completos
Estado del Producto	Cumpla estándares solicitados por el área solicitante (peso, calidad, características, marca)
Características Organolépticas	Color, olor, textura
Envasado del Producto	No debe estar abollado, roto, oxidado
Productos no Perecibles	
Fecha de Vencimiento	Dentro del plazo
Registro Sanitario	Vigente
Ruc	Datos Completos
Estado del Producto	Cumpla estándares solicitados por el área solicitante (peso, calidad, características, marca)
Envasado del Producto	No debe estar abollado, roto, oxidado
Especificaciones Técnicas de Producto	Cumplimiento
Declaración de la empresa (Acta de Verificación)	Vigencia
Hojas de seguridad	Vigente
Ruc	Datos Completos
Capacitación	Opcional

2.9. Política para Proveedores

- Se realizará la evaluación y seguimiento al proveedor según el procedimiento de la Logística.
- No se aceptan regalos u obsequios de proveedores a ninguna jefatura; en caso de las bonificaciones, serán ingresados al almacén con costo cero.
- Cuando el proveedor de regalos u obsequios serán entregados directamente a la producción del hotel.

Desarrollo de 5S a fin de corregir las causas de desorden en el almacén y mal método de control de inventarios:

2.10. Método 5s

Aplicamos esta metodología en el área de almacén de un hotel de Cajamarca, empresa que se dedica al rubro de servicios de alojamiento, alimentos y bebidas. La gerencia del hotel considera que dicha área es sensible y una mejora integral. Por lo tanto, se ha identificado con la necesidad de orden, clasificación y limpieza en el almacenamiento. Esto genera que el personal se retrase en sus actividades diarias, de tal modo que, es el propósito de esta metodología implementar una mejora organizacional en el área de trabajo. En tal sentido, procederemos a mostrar las acciones que deben de tomarse en cada una de ellas.

Primera Etapa: Seiri o Clasificación:

En esta etapa de la implementación se debe de hacer una evaluación del almacén mediante la clasificación de los materiales para determinar cuáles son los que realmente implican una urgente necesidad y que su ausencia afecte directamente a la operación de la empresa.

Esta es la primera etapa de las S en donde, primeramente, verificaremos si el área de almacén se encuentra en condiciones óptimas para su regular desarrollo.

Para poder desarrollar esta etapa, verificamos en el sistema de almacén los productos con mayor rotación de forma mensual y los productos con poca rotación pero que son necesarios de tener, así como también los productos con mínima rotación.

En la práctica, se identifica si los productos se encuentran correctamente ubicados, separando los que se encuentren con fecha de expiración vencida, también los que se encuentren en buenas condiciones.

Pudimos identificar y listar que dichos productos, ante la gran cantidad de artículos tomamos los más significativos dentro de la operación cotidiana del hotel.

Tabla

24

Primera Etapa: Clasificación de Productos

Productos Necesarios	Productos Innecesarios
Aceite Ajonjolí x Lit	Aceite oliva extra virgen x Lit
Aceite vegetal x Lit	Togarashi x kg
Alcachofa en conserva x kg	Tomate Cherry x kg
Arroz a Granel x kg	Trucha ahumada x kg
Cereal de miel x kg	Agua bidon x Lit
Galleta chips Ahoy	Jarabe de granadina x Lit
Galleta Club Soc/Integ (paqx6galletas)	Amargo de angostura x Lit
Mentos x 12	Paño húmedo x 40 und
Te canela clavo filtrante x und	Pastilla p/inodoro pato Purific
Tilapia filete limpio x kg	Rasurador variado
Yogurt x Lit	Recogedor de plástico
Agua San Luis s/gas x 625 ml	Te puro filtrante x und
Agua Tónica x 150 ml	Guaraná regular x 500 ml
Coca cola x 410/500 ml	Inca Kola Zero x 410/500 ml
Fanta x 285/295 ml	
Fanta x 500 ml	
Fanta x Lit	
Ginger ale x 150 ml	
Ginger ale x Lit	
Sprite 285/295 x ml	
Crema de coco x kg	
Cerveza corona extra x 330 ml	
Cerveza cristal rubia x 330/355 ml	
Cerveza cusqueña de trigo x 330 ml	
Cerveza cusqueña rubia x 330 ml	
Cerveza Estella Artois x 335 ml	
Cerveza Pilsen callao x 330 ml	
Anís najar dulce x Lit	
Anís najar seco x Lit	
Baileys x Lit	
Cachazza Lit	
Campari bitter Lit	
Cointreau x Lit	
Crema de cacao oscura x Lit	
Crema de guinda x Lit	
Crema de menta verde x Lit	
Curacao azul x Lit	

Productos Necesarios	Productos Innecesarios
Curacao triple seco x Lit	
Gin tanqueray x 750 ml	
Kahlua x Lit	
Licor jagermeister x Lit	
Perfecto amor x Lit	
Pisco acholado queirolo x Lit	
Pisco acholado v/tonel x Lit	
Pisco italia biondi x Lit	
Pisco quebranta biondi x Lit	
Pisco quebranta tabernero x Lit	
Pisco quebranta v/tonel x Lit	
Pisco quebranta x Lit	
Ron appleton state x Lit	
Ron hav/club 7 años x Lit	
Sour apple x Lit	
Tequila cuervo blanco x Lit	
Tequila cuervo rubio x Lit	
Vermouth cinzano rosso x Lit	
Vermouth martini extra dry x Lit	
Vodka absolut x Lit	
Whisk jw etiq roja x 750 ml	
Whisk old parr x 750 ml	
Whisk swing x 750 ml	
Gatorade x 500 ml	
Paño trapo industrial colores x kg	
Papel hig jumbo blco rollox550mt	
Papel toalla blco airflex 150 mt	
Perfumador ambiental Lit	
Secador de tela blanco	
Shampoo de alfonbras Lit	
Soda caustica kg	
Suavisante ropa clax suave x gl	
Suma calc saca sarro liquido Lit	
Sabana 2 plza x und	
Sabana king x unid	
Sabana queen x unid	
Sabana twing x unid	
Total ítems 74	Total ítems 14

Total de Productos en Almacén	88
Productos Necesarios	74
Productos Innecesarios	14

Ahora, una vez identificados los productos innecesarios, tenemos que determinar qué tan innecesarios son, en función a su frecuencia de rotación. Es posible desechar o discontinuar el uso de dichos productos.

Al haber analizado como es que se encuentra el almacén elaboraremos un plan de actividades para asegurarnos de que la clasificación de los productos sea la mejor.

Se generaron tres actividades, cada una con una semana de duración. En la primera semana se revisará producto por producto y se verá su estado (Fecha de caducidad, roturas, no identificados).

En la segunda semana se llenará una ficha con la información relevante de estos productos y su frecuencia de reposición.

En la tercera semana, se procederá al traslado de los productos innecesarios, así como los productos desconocidos a un lugar en donde pueda ser guardado temporalmente.

Tabla

25

Actividad Semana 01, 02 y 03

Actividad	Semana 01	Semana 02	Semana 03
Revisión de Productos en Almacén	X		
Llenado de información de los Productos		X	
Traslado de Productos innecesarios			X

El resultado de este proceso nos llevará a tener cero materiales innecesarios en el área de almacén.

Segunda Etapa: Seiton u Orden:

Esta etapa se desarrollará una vez terminada la etapa Siri o clasificación, en esta parte procedemos a ordenar solo los productos que son necesarios dentro del proceso operacional de la empresa en los espacios disponibles adquiridos luego de terminar la etapa de clasificación y que nos permita identificar con facilidad y rapidez un producto.

Identificando los productos por familias y subfamilias, clasificándolos como tal.

También será esencial su orden para que al clasificarlos se puedan distinguir entre productos que por su naturaleza sean propensos a desarrollar algún tipo de foto sensibilidad que conlleve al deterioro del producto clasificar a los productos por familias.

Seiton nos va a permitir:

- Identificar productos de poca rotación
- Tener los espacios suficientes y necesarios para los productos de alta demanda
- Asignar un lugar preciso para los productos que no se volverán a usar (Por su alto precio, discontinuidad de su producción, etc.).
- Tener a la mano los productos más solicitados en las áreas
- Que la jornada de limpieza sea más sencilla y tome menos tiempo
- Disminuir pérdidas por vencimientos o caducidad.
- Mejorar la productividad del almacén

Consideramos que el uso de esta “S” ayudará a que la identificación de los productos al estar clasificados correctamente en familias sea más rápida y sencilla, de esta manera hasta se podrá saber si están próximos a expirar o si se deben de usar primero, también ayudará a su buena conservación y almacenamiento.

Teniendo en cuenta un buen control visual que implique una señalización adecuada de los anaqueles de almacén podremos identificar que a determinado producto solo le corresponde un determinado lugar, de no ser así se evidenciará si la forma en que se viene trabajando es correcta o incorrecta. Para estos controles visuales se pueden usar códigos, colores, numeraciones, etc.

Se generó un cuadro con las actividades a implementarse en las semanas correspondientes, el cual está a continuación:

Tabla

26

Actividad Semana 03 y 04

Actividad	Semana 03	Semana 04
Ordenamiento de Productos en Almacén	X	
Señalización de Productos en Almacén		X

Figura 3 *Sección Material de Limpieza y Multiuso con Señalización*



Figura 4

Sección Amenities y limpieza



Figura 5

Sección varios productos Amenities Habitaciones/Huéspedes



Figura 6

Sección Material Impreso y Merchandising



Figura 7

Sección Abarrotes y Envasados



Figura 8

Sección Bebidas sin y con Alcohol



Tercera Etapa: Seiso o Limpieza:

El propósito de esta etapa es mejorar la limpieza dentro del área de almacén enteramente.

Dicha limpieza está en función directa al buen mantenimiento de los productos, al mantenerlos limpios permitirá durabilidad de ellos y un buen estado del almacén.

En la aplicación de esta etapa debemos tener en cuenta lo siguiente:

- La limpieza hará que se conozca cada parte del almacén, a la vez generará un mecanismo de inspección, más aún si se hace de forma diaria.
- Que la misma rutina de limpieza hará que se tenga mucho más en cuenta las posibles causas de suciedad.
- Al hacerlo frecuentemente, alargará la vida útil de los productos.

El llevar a cabo esta “S” implicará una serie de pasos, lo cuales deben de hacerse de forma periódica.

Limpieza de paredes, superficies y pisos: Para proceder a esta limpieza, se debe de asegurar que los productos que se encuentren cerca, estén en las mejores condiciones.

Hay que remover todo tipo de suciedad que se encuentre en el lugar preservando que los productos mientras se hace esta limpieza, no sufran ningún tipo de deterioro.

Limpieza de anaqueles: Esta actividad permitirá ir más a detalle, pues se retirará el polvo de las estructuras, óxido que se haya podido desarrollar, moho de humedad u cualquier otra sustancia que se pueda originar producto del almacenamiento o por alguna fuga en algunos de los productos.

Estado de limpieza de los productos almacenados: En esta etapa se priorizará el limpiar cada elemento, del mismo modo que se revisará su estado de conservación descartando algún tipo de moho, polvo, humedad que tengan que ver directamente en el proceso de descomposición del producto.

Por tal motivo, se implementa un cronograma de limpieza dentro del área.

Tabla

27

Actividad Semana 04, 05 y 06

Actividad	Semana 04	Semana 05	Semana 06
Limpieza de paredes, superficies y pisos	X		
Limpieza de anaqueles		X	
Estado de Limpieza de productos almacenados			X

Se necesitará que una vez implementado tal cronograma se haga el seguimiento necesario para su cumplimiento. Para esto, se necesita que el personal de almacén se encuentre totalmente comprometido en el desarrollo de esta etapa.

Figura 9

Áreas Circulantes Libres de Acceso y Limpias



Figura 10

Áreas limpias y despejada



Cuarta Etapa: Seiketsu o Estandarización:

En esta etapa lo que se busca es estandarizar los procesos de las 3 S anteriores. Es decir, el formar un instructivo con los procedimientos antes mencionados, de esa forma el poder asegurar una gestión de calidad dentro del área.

De no contar con esta estandarización, puede darse el caso de que los procesos anteriores se echen a perder al no hacerlos periódicamente o fuera de las formas indicadas.

Esta estandarización debe de tener en cuenta lo siguiente:

- Se debe de continuar con el orden y limpieza alcanzado en las primeras etapas.
- Asegurarse que el personal tenga las herramientas necesarias para desarrollar las primeras actividades reuniendo limpieza, medidas de seguridad y el tiempo en que se desarrollarán.
- El demostrar visualmente como es que se debe de ver el almacén mediante fotografías y que todo este proceso sea también verificado y auditado. Esto en función a la experiencia adquirida en los años de trabajo.
- Al cumplir de manera eficiente, el personal tendrá un hábito muy positivo en su área de trabajo, basado en la limpieza y el orden.
- Con la limpieza y el orden hechos, se evitarán también accidentes laborales.
- El objetivo es que el almacén se mantenga en las mejores condiciones de salubridad para eso se necesita fijar los lineamientos en la práctica de las tres primeras etapas.

Con la finalidad de estandarizar los pasos antes mencionados se deben de fijar los siguientes lineamientos:

- Delegar deberes a los trabajadores del almacén, mientras se tengan asignadas responsabilidades consideramos que se podrá llevar un mejor control al desarrollo de estas actividades.

- Se debe de implementar un manual de ordenamiento de productos y limpieza de almacén.
- Al mismo tiempo, se debe de implementar un registro diario de limpieza con el nombre de la persona encargada.
- Indicar mediante señaléticas en los estantes las cantidades máximas y mínimas de los productos de mayor demanda.
- También se pueden definir las zonas de peligro y ruta de evacuación.

Figura 11

Visualización de Señaléticas



Quinta Etapa: Shitsuke o Disciplina:

En esta etapa se debe implementar un espíritu de cultura de conciencia con los trabajadores sobre lo hecho en las etapas anteriores, sobre todo que lo hecho anteriormente se convierta en un hábito natural dentro de las funciones de los trabajadores en el almacén.

Sin esta etapa asumida con alto grado de responsabilidad y compromiso, las cuatro etapas pasadas no tendrían la fuerza suficiente ni la incidencia dentro de los objetivos de la empresa y las cosas regresarían a como se estaban sucediendo antes.

Es de esperar en esta etapa, se desarrolle una cultura de respeto, disciplina, compromiso hacia los recursos de la empresa y que esto fomente el respeto entre los trabajadores y que el lugar de trabajo se convierta en un lugar mucho más agradable.

Hay que tener en cuenta que la disciplina existe en las personas que tienen la buena voluntad de convivir con ella y no todas las personas asimilan las condiciones de ella en el mismo tiempo, es por lo que la importancia de la gerencia en liderar esta metodología hará que el trabajador se encuentre mucho más comprometido de llevarla a cabo.

Es necesario que el personal de almacén, así como el personal que tiene que ver con el proceso logístico en el hotel de Cajamarca dentro de sus reuniones tengan en consideración comentar acerca del cumplimiento de las directivas dadas, que la revisión en sus áreas de trabajo se realicen durante toda la jornada, así se reducirán los tiempos de limpieza y la retroalimentación que debe de existir dentro del proceso que pueda conllevar a una mejora en los procedimientos con el afán de conseguir un alto nivel de procesos. Una vez aplicada esta etapa Shitsuke se debería tener un gran nivel de compromiso por parte de los trabajadores para lo cual quedaría un cronograma semanal elaborado de la siguiente manera:

Tabla 28

Quinta etapa de método 5S

Actividad	Semana 01	Semana 02	Semana 03	Semana 04	Semana 05	Semana 06
SEIRI						
Revisión de Productos en Almacén	X					
Llenado de información de los Productos		X				
Traslado de Productos innecesarios			X			
SEITON						
Ordenamiento de Productos en Almacén			X			
Señalización de Productos en almacén				X		
SEISO						
Limpieza de paredes, superficies y pisos				X		

Actividad	Semana 01	Semana 02	Semana 03	Semana 04	Semana 05	Semana 06
Limpieza de anaqueles					X	
Estado de Limpieza de productos almacenados						X
SEIKETSU						
Elaboración de instructivos						X
SHITSUKE						
Entrenamiento de Personal			X	X	X	X

Figura 12

Almacén Central listo para operar



2.11. Plan Anual de Capacitación de un Hotel de Cajamarca 2021

El plan anual de capacitación en el área logística de un hotel de Cajamarca nos servirá como un instrumento esencial para la mejora en todo el proceso logístico teniendo en cuenta que esto es una prioridad dentro del desarrollo de las actividades de la empresa.

La intención de toda capacitación dentro del área logística está dirigida a desarrollar un mayor conocimiento a los empleados en los procesos logísticos para que estos se desarrollen de una forma más ordenada, mejorando así las habilidades del trabajador.

Las capacitaciones tienen como fin hacer que el trabajador tenga el conocimiento necesario para mejorar su eficiencia y de esa manera, encaminar su desarrollo laboral dentro de la empresa. Buscando la eficiencia y la productividad dentro del proceso logístico, capacitar al personal hará tener mayor productividad al área aumentando su rendimiento.

El plan de capacitación incluye a los colaboradores de la sede de Cajamarca que formen parte de las operaciones logísticas de la sede, implementando temas específicos, algunos de ellos, a sugerencia de los trabajadores.

Tenemos la plena convicción de que el plan anual de capacitación colmará las expectativas de mejora de la empresa, según los objetivos planteados en el 2021

Actividad de la Empresa

La empresa a la que va dirigido este plan de capacitación se dedica al rubro de alojamiento y expendio de comidas y bebidas en la ciudad de Cajamarca, Perú.

Justificación

Consideramos que el personal es el recurso vital de esta empresa, sobre todo al brindar servicios de estancias a turistas y visitantes. Un personal bien capacitado brinda la mejor de las experiencias tanto para el cliente externo como interno. Dentro del proceso logístico la importancia de un buen plan de capacitación es relevante para la buena

gestión de compra, almacenamiento, despacho y recepción de los productos. Por tal motivo, el plan de capacitación anual en el área logística de un hotel en Cajamarca es el que se presenta a continuación.

Alcance

El plan de capacitación anual en el área logística está dirigido al personal de almacén, cocina, seguridad y jefaturas usuarias del sistema de pedidos (New stock).

Objetivos del Plan de Capacitación

- Impartir el grado de importancia que tiene la logística dentro del buen desarrollo de la institución.
- Generar orden dentro de todo el proceso logístico para que este sea totalmente fluido.
- Disminuir los tiempos de atención y despacho de las órdenes.
- Incrementar los conocimientos de los trabajadores involucrados en el proceso y elevar su eficiencia
- Contribuir al cumplimiento de los objetivos de la empresa.

Meta

Capacitar a todo el personal involucrado dentro del proceso logístico y evitar demoras en despachos, quiebres de stock y sobre stocks.

Estrategias

- Exposiciones, con casos reales en cada área
- Hojas de trabajo con casos prácticos
- Taller de uso del sistema logístico New stock
- Dinámica de grupo con un plan de rol

Niveles de Capacitación

- Nivel Básico: Tipo de capacitación orientada a personal involucrado en la operación de recepción, almacenamiento y despacho de mercadería

- Nivel Intermedio: Tipo de capacitación orientada a personal involucrado al uso continuo del sistema logístico new stock.

Temas de Capacitación

- Metodología 5S teoría y su aplicación
- Historia de la logística y su importancia en el desarrollo de la empresa.
- Generación de solicitudes.
- Órdenes de compra y control de proveedores.
- Recepción y almacenamiento de mercadería.
- Ingresos de facturas al almacén central y su distribución a subalmacenes.
- Descargas de productos por almacén y salidas al gasto.
- Control de mermas en las áreas.
- Buenas prácticas de almacenamiento y cadenas de fríos.
- Toma de inventario y ajustes.
- Gestión de inventarios de seguridad.
- Líneas de crédito, gestión de proveedores corporativos y proveedores locales.

Materiales

- Ambientes: Las capacitaciones se llevarán a cabo en las mismas instalaciones del hotel, en espacios especialmente acondicionados para su ejecución.
- Mobiliario: Se usará pizarra acrílica, laptop, proyector, banner, plumones, cartillas y lapiceros.

Financiamiento

Las capacitaciones se financiarán con recursos propios del hotel.

Cronograma

El cronograma planificado va en relación directa a los temas a capacitar.

Tabla 29

Cronograma temas de capacitación mensual

Temas Para Impartir	Meses											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Metodología 5S teoría y su aplicación	X											
Historia de la logística y su importancia en el desarrollo de la empresa		X										
Generación de solicitudes			X									
Órdenes de compra y control de proveedores				X								
Recepción, almacenamiento y despacho de mercadería					X							
Ingresos de facturas al almacén central y su distribución a subalmacenes						X						
Descargas de productos por almacén y salidas al gasto							X					
Control de mermas en las áreas								X				
Buenas prácticas de almacenamiento y cadenas de fríos									X			
Tomas de inventario y ajustes										X		
Gestión de inventarios de Seguridad											X	
Líneas de crédito, gestión de proveedores corporativos y proveedores locales												X

2.12. Evaluación Económica

Se realiza la correspondiente evaluación económica de la propuesta de mejora, para lo cual se determina que el costo de la implementación de un sistema EOQ sería de S/ 6,000; el mismo que requerirá de actualizaciones semestrales a S/1,500. Por implementación de procedimiento 5s S/ 2,000; por concepto de plan de capacitación S/200; por evaluación de proveedores (Semestral) S/300; por la contratación de personal S/930; por mantenimiento del sistema (Trimestral) S/1,200.

Toda esta serie de inversiones nos trae beneficios individuales por consecuencia de la mejora del proceso logístico. Para esto, la empresa consideró como meta corporativa una reducción de sus costos logísticos al 50% del valor real las cuales se detallarán a continuación:

Tabla 30

Evaluación Económica

MES	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Egresos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Implementación de Sistema	S/. 6,000	-	-	-	-	-	S/. 1,500	-	-	-	-	-	S/. 1,500	S/. 9,000
Implementación de 5S	S/. 2,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S/. 2,000
Otras Compras (Plan de Capacitación, evaluación de Proveedores)	-	S/. 500	S/. 200	S/. 500	S/. 200	S/. 200	S/. 200	S/. 200	S/. 500	S/. 3,300				
Nuevo Personal contratado	-	S/. 930	S/. 11,160											
Mantenimiento del Sistema	-	-	S/. 1,200	-	-	S/. 1,200	-	-	S/. 1,200	-	-	S/. 1,200	-	S/. 4,800
Total, Egresos	S/. 8,000	S/. 1,430	S/. 2,330	S/. 1,130	S/. 1,130	S/. 2,330	S/. 2,630	S/. 1,430	S/. 2,330	S/. 1,130	S/. 1,130	S/. 2,330	S/. 2,930	S/. 30,260
Beneficios	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
Beneficios H1 y H3	S/. 0	S/. 1,707	S/. 20,479											
Beneficios H2	S/. 0	S/. 2,144	S/. 25,729											
Beneficios H4	S/. 0	S/. 233	S/. 2,790											
Beneficios H5	S/. 0	S/. 229	S/. 2,748											
Total, Beneficios	S/. 0	S/. 4,312	S/. 51,746											
Flujo Mensual De Caja	-S/. 8,000	S/. 2,882	S/. 1,982	S/. 3,182	S/. 3,182	S/. 1,982	S/. 1,682	S/. 2,882	S/. 1,982	S/. 3,182	S/. 3,182	S/. 1,982	S/. 1,382	S/. 21,486
TMAR/COK	1.53%													
VAN	S/. 18,854													
TIR	31.05%													
B/C	1.67													
VAN Beneficios	S/. 46,944													
VAN Egresos	S/. 28,091													

Fuente: Elaboración Propia

Interpretación

Beneficio H1 y H2: Este beneficio nos resulta de la suma de la reducción del costo mensual de pedidos incompletos (S/ 500.00) más la reducción del valor mensual de inventario congelado o sin movimiento (S/ 1,206.57) Dándonos un beneficio mensual de S/ 1,707. Al implementar un EOQ/ROP adaptado a las necesidades de un hotel de Cajamarca.

Beneficio H3: Este beneficio resultará de reducir el valor mensual de productos en mal estado al 50%, el cual nos resulta en soles la cantidad de S/ 2,144.10 mediante una buena gestión de proveedores

Beneficio H4: Este beneficio se dará por la implementación del método de las 5s; lo cual nos rendirá S/ 232.50 mensuales.

Beneficio H5: Este beneficio devengará de la reducción del costo mensual por ausencia de capacitaciones sobre proceso logístico que se verá reflejado en un ahorro mensual de S/ 228.97 al implementarse un plan de capacitación para las necesidades logísticas de un hotel de Cajamarca.

Interpretación de Indicadores Financieros

TMAR (Tasa mínima aceptable de rendimiento o costo de capital)

En la investigación este indicador nos da el resultado de 1.53% siendo este el indicador para el costo de capital

VAN (Valor actual neto)

En nuestro trabajo, al usar un TMAR de 1.53% el resultado, nos da un VAN de S/ 18,854 al ser este monto > 1 nos indicó que la propuesta de mejora es viable. Por lo tanto, la empresa recuperará su inversión de S/ 30,260 más el rendimiento del 1.53% y también un remanente sobre el rendimiento de S/ 18,854.

TIR (Tasa interna de retorno)

La investigación de la propuesta de mejora del proceso logístico nos arrojó una tasa anual de 31.05%, lo cual implica que por cada 100 soles invertidos se recibe un ingreso de S/ 31.05 soles anuales.

B/C (Índice de costo /beneficio)

Indicador que compara los beneficios sobre los gastos, cuando esta relación es mayor a 1 significa que el beneficio supera al costo, por tanto, el proyecto es VIABLE. En nuestro caso el índice nos resultó 1,67, por consiguiente, la propuesta de mejora debe de ser considerada.

CAPÍTULO III. RESULTADOS

3.1. Seis gráficas de pérdidas actuales vs pérdidas con propuesta de mejora

En este apartado se pretende demostrar un antes y un después de haber colocado las herramientas que ayuden a que el proceso logístico mejore.

Figura 13

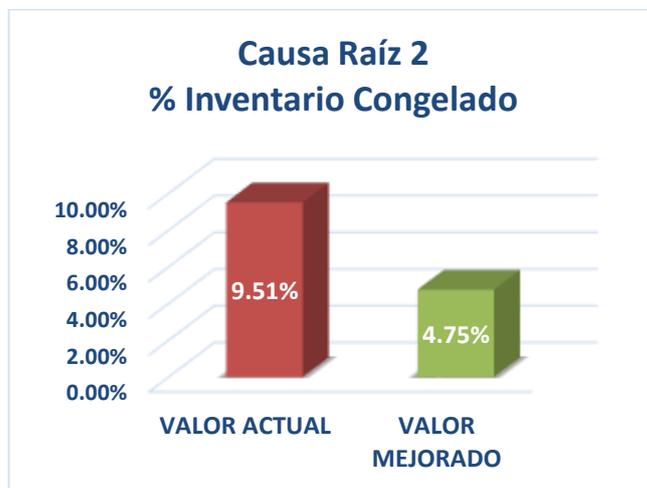
% Pedidos Incompletos



Interpretación CR1: El porcentaje % actual de pedidos incompletos es de 6.80% y se espera alcanzar una reducción al 3.40%. Este resultado se obtuvo una variación porcentual entre ambos valores del 3.40%.

Figura 14

% Inventario Congelado



Interpretación CR2: El porcentaje % actual de Inventario congelado es de 9.51% y se espera alcanzar una reducción al 4.75%. Este resultado se obtuvo una variación porcentual entre ambos valores del 4.75%.

Figura 15

% Productos en Mal Estado



Interpretación CR3: El porcentaje % actual de Productos en mal estado es de 16.90% y se espera alcanzar una reducción al 8.45%. Este resultado se obtuvo una variación porcentual entre ambos valores del 8.45%.

Figura 16

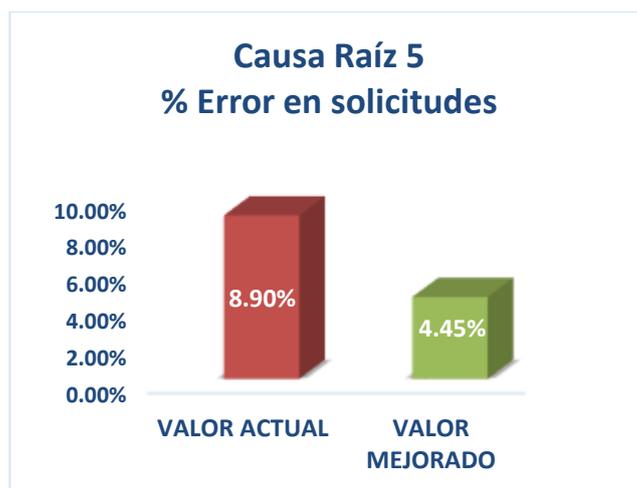
Tiempo promedio por intervención al almacén



Interpretación CR4: El valor actual del tiempo promedio por intervenciones al almacén es de 120 min y se espera alcanzar un tiempo promedio de 60 min. Este resultado se obtuvo una reducción porcentual entre ambos valores en un 50%

Figura 17

% Error en Solicitudes



Interpretación CR5: El porcentaje % actual de errores en solicitudes es de 8.90% y se espera alcanzar una reducción que se reduzca en 4.45%. Este resultado se obtuvo una variación porcentual entre ambos valores del 4.45%.

Figura 18

Costo Total



Interpretación CR6: A la empresa le cuesta S/ 8,862.25 operar sin mejoras logísticas, con la mejora y con las herramientas, se espera alcanzar una reducción que reduzca a S/ 4,312.13 mensuales. Este resultado se obtuvo de una variación porcentual entre ambos valores en un 50%.

CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

4.1. Discusión

Este trabajo se hizo con el propósito de una mejora del proceso logístico y la influencia de esta mejora dentro de los costos de abastecimiento en un hotel de Cajamarca. Para esto, evidenciamos que, si bien existen trabajos investigativos acerca de procesos logísticos, son raros los aplicados al rubro hotelero, pero de los pocos pudimos hacer una comparativa con nuestro trabajo.

Al final de nuestro trabajo, pudimos concluir que nuestra mejora propuesta podría llevar a tener un ahorro de S/ 4,312.13 mensuales, encontrando que lo más resaltante dentro de los costos de abastecimiento es lo de mantener un inventario congelado tan alto e inamovible que nos genere un monto que pudiera ser utilizado en otras áreas operativas de un hotel de Cajamarca.

(Chipana, 2018), planteó determinar si la mejora en la gestión de inventarios optimizaría el costo de ventas. Para esto, pretende analizar cómo influyen las compras en la gestión de inventarios; también determinar los factores en el almacén que mejorarían la gestión de inventarios; poder analizar cómo influyen la gestión de compras en la mejora de los costos de abastecimiento; poder también analizar como la gestión de compras y de almacén influyen en la mejora del costo ventas. Concluyó que, teniendo una buena gestión de proveedores se pudo reducir el costo de los inventarios de un hotel cinco estrellas. En este caso, el investigador utilizó encuestas como medio de medición y datos históricos de la empresa para poder efectuar su investigación. Consideró que el mayor costo se da en el departamento de alimentos y bebidas; este departamento que comprende las áreas de cocina, bar y restaurante generan la mayor rotación de productos en el hotel, por tanto, considera que una elección de mejores proveedores reducirá el mayor costo operativo. En nuestro caso, se usó un formato de selección de proveedores

que, indistintamente del área a donde abastezcan productos, se aplican diversos criterios de abastecimiento, tales como calidad del producto, buen almacenamiento, fechas de vencimiento no cercanas, sin quiebres de stock y al cadenas de frío según el producto que aplique. Consideramos un criterio más específico en la elección de proveedores dado el caso de que para algunos productos los costos de transporte son más elevados al estar el hotel ubicado en la sierra norte del país y el cumplimiento de los parámetros mencionados debe de ser más estricto al no poder tener una rápida capacidad de abastecimiento. Consideramos que estos proveedores específicos, en la diaria operación no permiten tener proveedores locales, porque la calidad del producto ofrecido decaería y se vería afectada la calidad del servicio. ¿Cómo un hotel de Cajamarca se ve beneficiado con este tipo de proveedores? Pues la respuesta es que el beneficio se da al hacer una compra corporativa, dado que el hotel en estudio pertenece a una cadena hotelera nacional. Por tanto, la compra incluye a varias sedes, el precio amenora el costo y nos da un buen servicio post venta. En el caso de los proveedores locales, la elección es parametrizada y el beneficio es que hay varios proveedores para un solo producto, lo cual hace que siempre se busque la mejor relación calidad-precio.

(Álvarez, 2020), concluyó que una vez determinada la propuesta de mejora esta logra reducir los costos en S/ 124,538.00. El investigador hace uso de herramientas de ingeniería en el proceso logístico tales como el uso de un EOQ, procesos SRM (Supplier Relationship Management) o gestión de proveedores, metodología 5s y programa de capacitaciones. También considera la mejora en factores mayores al 50% en sus indicadores logísticos. En el caso de nuestra investigación por meta considerada por la gerencia de empresa se buscó la mejora en un 50% dado que, la gerencia consideraba que ir a un rango mayor le resultaba muy riesgoso y se daba por satisfecho reduciendo sus costos a la mitad. Muestro trabajo, muy a similitud de esta investigación, usando las

herramientas de EOQ, gestión de proveedores, metodología 5s y plan de capacitaciones para poder llegar a la meta propuesta, hizo que el beneficio total de la implementación de esta mejora ascienda a S/ 4,312.13 mensuales lo cual llevará a un ahorro anual de S/ 51,745.56. Para este caso, hay que tener en cuenta que al tratarse de empresas de distinto rubro los montos de beneficio por aplicación de la mejora del proceso logístico son distintos.

Con respecto al indicador de % Pedidos Incompletos se obtuvo un valor mejorado de 3.40%, mientras que, lo que autor (Gutiérrez & Jara, 2013). Obtuvo una mejora de % 2.00. Consideramos que ambos valores están cercanos y se asemejan porque ambas empresas tienen el interés mejorar los costos de abastecimiento a través de los procesos logísticos. Objetivos principales de ambas empresas.

4.2. Limitaciones

Por políticas internas de la empresa en donde se realizó este estudio, no se nos autorizó publicar resultados numéricos ni estadísticos al considerarlos información sensible de la cadena hotelera.

- Los cambios económicos, tributarios, financieros y políticos que influyen sobre los precios de los productos como, la inflación anual, el incremento del impuesto selectivo al consumo, los cambios en las tasas de interés bancario, la fluctuación del tipo de cambio de moneda extranjera, esto conllevó a un incremento del costo de productos relacionados con el consumo en el hotel. Además de los cambios en las estrategias económicas de la empresa relacionadas con el ahorro.
- La situación pandémica afecta el rubro hotelero con el consumo masivo de muchos productos y de los servicios, esta crisis trae consigo un desafío doble, ya que genera nuevos formatos de consumo y fórmulas de visita de huéspedes, al igual que los requerimientos de materiales, haciendo que el comportamiento sea fluctuante y en relación directa con la sala situacional de la región Cajamarca. Es por este motivo que no se tomó el año 2020 como referencia y parte de la investigación. Considerando que nuestro estudio aplica directamente en este año donde la situación económica está normalizándose escalonadamente.
- Una limitante también fue la búsqueda de antecedentes relacionados a mejora de procesos logísticos en hotelería, si bien es cierto sí hay una buena cantidad de antecedentes en otro rubro pero en el hotelero no se logró encontrar.

4.3. Implicancias

La gestión en el área de almacén dentro de la empresa tiene implicancias de forma operativa, táctica y estratégica. Estas irán de manera conjunta con el proceso logístico de abastecimiento, por ello las decisiones que se tomen, podrán ser clasificadas de la siguiente manera:

Operativas: Creación de un EOQ eficiente que nos permita saber cuándo se tiene que comprar a un precio óptimo en el mercado que no afecte la economía de la empresa.

Táctica: Tales como decisiones de compras que implique la buena elección de proveedores a través de la comparación y evaluación de proveedores, comparación de precios, con la finalidad que el costo de compras no resulte elevado.

Estratégica: Las cuales esperan tengan un prolongado efecto dentro del proceso logístico para los cuales la gerencia debe de establecer juntamente con la jefatura de almacén los planes logísticos en el corto, mediano y largo plazo.

4.4. Conclusiones

El Hotel de Cajamarca, que brinda servicios de alojamiento, alimentación y bebidas tiene una alta rotación de insumos para las diversas áreas dentro de su operación diaria. El proceso logístico, como fue indicado con anterioridad presentaba falencias, las cuales después de haber sido identificadas y subsanadas nos llevó a tener las siguientes conclusiones:

- Se logró determinar que la mejora del proceso logístico tiene una influencia positiva dentro de la reducción de costos, mediante el uso de una serie de técnicas de ingeniería que durante su desarrollo nos permitieron alcanzar el objetivo llegando a reducir el costo de abastecimiento de un hotel en Cajamarca en un 50%.
- Se realizó un diagnóstico de los procesos logísticos críticos, donde se determinó que mediante la implementación de un EOQ, nos permitió saber con exactitud cuánto y cuándo pedir el reabastecimiento de un determinado producto, generándonos un ahorro del 50% mensual. La gestión de proveedores que nos permitió reducir el porcentaje de recepción productos en mal estado, teniendo un ahorro mensual del 50%. El almacenamiento mediante la metodología 5s nos hace contar con un ahorro del 50% mensual y el despacho mediante el programa de capacitaciones, donde se obtuvo un beneficio del 50% mensual.
- Se logró disminuir los costos de abastecimiento mediante las propuestas de mejora en los procesos logísticos críticos generando un beneficio anual del 50%.
- Se evaluó económicamente la mejora del proceso logístico, en donde se concluye que el resultado de dicha evaluación es económicamente VIABLE, resultando un VAN de S/ 18,854; un TIR de 31.05% y un B/C de 1.67%.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alimentaria, D. R. (07 de Setiembre de 2018). "Resolución Ministerial - 822-2018 - Minsa - Normas Legales". Obtenido de http://www.digesa.minsa.gob.pe/NormasLegales/Normas/RM_822-2018-MINSA.pdf
- Alpiste, H., Carpio, J., & Coll, F. (2017). "Análisis de la situación financiera y operativa y propuestas para mejorar la gestión del Hotel Inkallpa". Lima, Perú.
- Álvarez, G. (2020). *Propuesta de Mejora en la Gestión Logística para Reducir Costos Operativos en el Almacén de la Empresa de Transportes e Inversiones HHH S.A.C., Trujillo 2020*. Trujillo, Perú.
- Anaya, J. (2011). *Logística integral. La gestión operativa de la empresa*. . Obtenido de Logística integral. La gestión operativa de la empresa. : Logística integral. La gestión operativa de la empresa.
- Arteaga, & Olguin. (2014). "La mejora en el sistema de control interno de logística y su influencia en la gestión financiera de la empresa comercial CIPSUR E.I.R.L". Trujillo, Perú.
- Castellanos. (2009). *La importancia de la logística* .
- Castro, J. C. (31 de Diciembre de 2019). *Turiweb.pe*. Obtenido de <https://www.turiweb.pe/resumen-del-ano-las-principales-noticias-del-sector-turismo-que-marcaron-el-2019/>
- Chipana, C. (2018). *Propuesta de mejora en la gestión de inventarios para optimizar los costos en el sector hotelero de cinco estrellas de la región Arequipa, periodo 2018*. Arequipa, Perú.
- CPGCS. (2011). "Manual de logística de gerencia de la cadena de suministro". En C. d. Suministro.
- Días. (2014). "Propuesta de un sistema de control interno para el área de ventas y su incidencia en su gestión económica financiera de la empresa Gran Hotel el Golf Trujillo S.A.". Trujillo, Perú.
- Díaz, H., García, R., & Porcell, N. (2008). "Las Pymes: Costos en la cadena de abastecimiento".
- Escandón, J., Parra, C., & Osorio, J. (30 de Junio de 2019). *Revistas.utp.edu.com*. Obtenido de <https://revistas.utp.edu.co/index.php/revistaciencia/article/view/19681>
- Grajales, T. (27 de Marzo de 2000). *cmappublic2*. Obtenido de <https://cmappublic2.ihmc.us/rid=1RM1FOL42-VZ46F4-319H/871.pdf>
- Gutiérrez, A., & Jara, C. (2013). *Propuesta de Mejora de la Planificación en la Cadena de Abastecimiento para Reducir Costos Logísticos en una Empresa Agroindustrial*. Trujillo, Perú.
- Helmut, C. (14 de Julio de 2019). *Lifeder.com*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/tmar-tasa-minima-aceptable-rendimiento/>
- Hernandez. (2010). *Diseño de investigacion*.
- Hernandez, S. (s.f.). *Población*.
- Leguía, D. (2018). *Diseño de un sistema de contabilidad de costos aplicado al hotel La Hostería S.A.C. de la ciudad de Arequipa*. Arequipa, Perú.
- Mendoza. (2014). "El control interno del área de almacén y la rentabilidad de la empresa industrial YEFANY INVERSIONES S.A.C. PERIODO 2013". Trujillo, Perú.
- Mina. (2015). "Análisis de costos ocultos del área de logística para determinar su incidencia en la empresa cada de Ruliman del Ecuador S.A. Carrulesa". Guayaquil.
- Oramas, O., Ortiz, M., & Marquez, F. (2020). "Modelo de revisión continua de inventarios con incertidumbre en sus parámetros". *Espacios*.
- Paiva. (2013). "Control interno y su incidencia en la rentabilidad de empresa cobros del norte S.A.". Managua.
- Salazar, B. (29 de Octubre de 2019). *Ingenieriaindustrialonline.com*. Obtenido de <https://www.ingenieriaindustrialonline.com/gestion-y-control-de-calidad/metodologia-de-las-5s/>

- Salazar, B. (16 de Julio de 2019). *Ingenieriaindustrialonline.com*. Obtenido de <https://www.ingenieriaindustrialonline.com/gestion-de-inventarios/clasificacion-de-inventarios/>
- Sampieri, H. (2001). *La Muestra es, en esencia, un subgrupo de la población*.
- Samsuddin. (2013). *“Impacto de la administración de la logística y cadena de abastecimiento en el desarrollo del hotel Naza Taliyya”*. Melaka, Malasia.
- Sevilla, A. (15 de Julio de 2014). *Economipedia.com*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/tasa-interna-de-retorno-tir.html>
- Silva, D. (2014). *Titulada “Innovación del sector hotelero angolano aplicado a la ciudad de Lubango”*. Lubango, Angola.
- Tomás. (2013). *“Propuesta de un plan de mejora para el almacén de materia prima de la empresa Stanhome Panamericana con la finalidad de aumentar la confiabilidad de la información de inventario”*. Venezuela.
- Torres, F., & Ysla, L. (2017). *Aplicación de un Modelo de Gestión Logística para Mejorar la eficiencia en la Botica Farma Fe de la Ciudad de Trujillo en el 2017*. Trujillo, Perú.
- Tume. (2013). *Sistema de Control Interno para Mejorar la gestión administrativa en el almacén de la empresa Mega Service SAC*. Piura, Perú.
- Vazquez, R. (15 de Febrero de 2016). *Economipedia.com*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/analisis-costebeneficio.html>
- Velayos, V. (15 de Junio de 2014). *Economipedia.com*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>

Anexo 01

Figura 19

Crterios de evaluación de proveedores

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES CRITICOS

Calificación	Muy bueno	Bueno	Regular	Malo
Conformidad del producto/servicio / Cumple con especificaciones	El producto y/o servicio es conforme , cumple con los requerimientos y tiene la capacidad de proveer a la organización en el volumen solicitado.	-	-	El producto/servicio no es conforme de acuerdo a lo requerido.
Comunicación del proveedor	Siempre se establece una comunicación adecuada con el proveedor para realizar los requerimientos y cotizaciones.	Usualmente se puede establecer una buena comunicación con el proveedor en relación a los requerimientos y a las cotizaciones.	Suele presentarse alguna dificultad con el proveedor para hacer los requerimientos, cotizaciones y entregas.	Es frecuente el problema de comunicación con el proveedor.
Requisitos de compra	El tiempo de entrega de los productos y/o servicios siempre se hace en los plazos establecidos. Rápida respuesta de atención.	El tiempo de entrega del producto y/o servicio generalmente se hace dentro del plazo establecido. A veces puede demorarse en atender un pedido.	Se comunica que el requerimiento (producto y/o servicio) no puede ser atendido en los plazos establecidos reprogramandose el plazo de entrega.	No se cumple con el tiempo de entrega del producto/servicio establecido y no se informa en relación al requerimiento solicitado.
Experiencia en el mercado / cartera de clientes /	Presenta mas de 5 años de experiencia en el mercado y cuenta con cartera de clientes similares en nuestro rubro	Experiencia en el mercado entre 3 y 5, cartera de clientes pequeña pero reconocida	experiencia en el mercado menos de 3 años, cartera de clientes no muy importante,	No tiene experiencia en el mercado o menor a 1 año, no presenta cartera de clientes
Garantía	Otorga largos plazos de garantía. Mas de 1 año y cuenta con soporte Cuenta con programas y/o contratos de mantenimiento preventivo dentro de las posibilidades de la empresa	Otorga garantía por un periodo aceptable. 1 año y cuenta con soporte. Tiene programas y/o contratos de mantenimiento preventivo al alcance de las posibilidades de la empresa	6 meses de garantía y cuenta con soporte. iene programas y/o contratos de mantenimiento preventivo fuera del alcance de las posibilidades de la empresa	No otorga periodo de garantía ni acepta devoluciones o no presenta soporte
Precio de productos y/o servicios	Precios a nivel del mercado	-	-	Precios superiores al mercado

Fuente: Elaboración Propia.

Anexo 02

Figura 20

Formato: Información y evaluación de proveedores

FORMATO									
INFORMACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES									
		Tipo Proveedor:	<input checked="" type="checkbox"/> PRODUCTOS <input type="checkbox"/> SERVICIOS <input type="checkbox"/> EMPLEADO <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/> EXTERIOR						
Fecha:	<table border="1"> <tr> <th>AÑO</th> <th>MES</th> <th>DIA</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>1</td> <td>2020</td> </tr> </table>	AÑO	MES	DIA	1	1	2020	R.U.C.	10267306112
AÑO	MES	DIA							
1	1	2020							
Nombre:	"CARNES LA PREFERIDA CAJAMARCA"								
INFORMACIÓN GENERAL									
Representante Legal	VIGO QUIJANO JESHNY RAQUEL	Email	lapreferida@gmail.com						
Dirección	JR. LUIS REBAZA NEYRA Nº 339	Tel (s)	076-364544						
Ciudad	CAJAMARCA	Celular	992544554						
INFORMACIÓN TRIBUTARIA									
Común	<input checked="" type="checkbox"/>	Retenedor	<input type="checkbox"/>						
Simplificado	<input type="checkbox"/>	Sujeto a Detracción	<input type="checkbox"/>						
		Sujeto a Percepción	<input checked="" type="checkbox"/>						
		Resolución No.							
		Resolución No.							
		Resolución No.	XXXXXXXXXX						
CONTACTOS									
	NOMBRE	TELÉFONOS	MÓVIL						
	VIGO QUIJANO JESHNY RAQUEL	076-364544	992544554						
			lapreferida@gmail.com						
CONDICIONES COMERCIALES									
	FORMA DE PAGO	CREDITO							
	TOPE DE CRÉDITO								
	DESCUENTOS	X							
REFERENCIAS CLIENTES									
	NOMBRE	DIRECCIÓN	TELÉFONO						
	EL ASADOR CAJAMARCA	JR. HOYOS RUBIO # 1100	076-366665						
INFORMACIÓN PARA PAGOS									
	ENTIDAD:	TIPO	NUMERO						
	SCOTIABANK DEL PERU S.A.	CTE AHO	XXXXXXXXXXXXXXXXXX						
	INTERBANCARIA:	N°							
	XXXXXXXXXXXXXXXXXX								
CRITERIOS DE SELECCIÓN (ESPACIO EXCLUSIVO HOTEL)									
	DOCUMENTO	VERIFICACIÓN							
		SI	NO						
	1. RUC	X							
	2. COPIA LITERAL	X							
	3. VERIFICACIÓN REFERENCIAS COMERCIALES	X							
CRITERIOS DE EVALUACIÓN (ESPACIO EXCLUSIVO HOTEL)									
	CRITERIO	NO CUMPLE	CUMPLE						
	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO O SERVICIO		X						
	REQUISITOS DE COMPRA		X						
	EXPERIENCIA EN EL MERCADO		X						
	GARANTÍA		X						
	PRECIO DE PRODUCTO Y/O SERVICIO		X						
			OBSERVACIONES						
Seleccionado por: Firma: _____									
Nombre: Jose Huaccha Fernandez _____									
Cargo: Encargado de Almacén _____									

Fuente: Elaboración Propia.

Anexo 03

Figura 21

Información y evaluación Proveedor 01

	FORMATO	
	INFORMACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES	

PROVEEDOR :	"CARNES LA PREFERIDA CAJAMARCA"		
EVALUADOR :	ENCARGADO DE ALMACÉN	FECHA :	01/01/2020

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL PROVEEDOR

Instrucciones: Evaluar al proveedor asignando un puntaje de calificación de acuerdo al cuadro de criterios de evaluación. Si es necesario agregar observaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Ponderación	CALIFICACIÓN					Puntaje	OBSERVACIONES
		Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	No Aplica		
CONFORMIDAD DEL PRODUCTO/ SERVICIO, CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES	30%				1.4		0.4	
COMUNICACIONES CON EL PROVEEDOR	20%			1.5			0.3	
REQUISITOS DE COMPRA	15%			1.5			0.2	
EXPERIENCIA EN EL MERCADO	15%			1.5			0.2	
GARANTÍA	10%			1.5			0.2	
PRECIO DE PRODUCTO Y/O SERVICIO	10%				1.4		0.1	
TOTAL	100%					RESULTADO:	1.46	

NOTA: Se tomarán acciones cada vez que el proveedor sea calificado en uno de los criterios de evaluación como **REGULAR y/o MALO**. Si el resultado es **MALO** no califica como proveedor.

COMENTARIOS / ACCIONES :
PROVEEDOR DE CARNES, LA CALIFICACION FUE REGULAR, NO CUMPLIENDO CON TODOS LOS REQUISITOS, SE DISPONDRÁ A EVALUAR A OTRO QUE SUPERE EL NIVEL DE REGULAR A BUENO

RE-EVALUACIÓN DEL PROVEEDOR

Tipo de calificación	Puntaje
Muy Bueno	3.5 - 4
Bueno	2.5 - 3.4
Regular	1.5 - 2.4
Malo	1 - 1.4

[*] La evaluación de proveedores se realizará de la siguiente forma:

- Proveedores de servicios: se evaluará al año, posteriormente una vez al año si es muy bueno, si es bueno a los 6 meses, si es regular al mes siguiente.
- Proveedores de productos asociados: se evaluará a los seis meses, y posteriormente una vez a los 6 meses si es muy bueno, si es bueno a los 3 meses, si es regular al mes siguiente.
- Proveedores no asociados, como suministradores de insumos que afectan directamente al servicio brindado: se evaluará a la primera entrega, y posteriormente una vez al año si es muy bueno, si es bueno a los 6 meses, y si es regular cada mes.
- Proveedores periódicos: se evaluará a los tres meses, y posteriormente una vez a los 6 meses si es muy bueno, si es bueno al mes, si es regular a los 15 días.

En caso un proveedor se califique como malo se será considerado como proveedor, de igual forma si no que califica como regular dos veces consecutivas o tres veces en un periodo de un año.

SEGUIMIENTO AL PROVEEDOR

FECHA	PRODUCTO / SERVICIO	INCIDENTE	ACCIONES TOMADAS
01/07/2019	PRODUCTO	LA PANCETA LLEGÓ EL ESTADO CONGELADO Y CON COLOR HA GUARDADO	ELEGIR EL PROVEEDOR ALTERNATIVO, PARA EL SIGUIENTE PEDIDO

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 04

Figura 22

Información y evaluación Proveedor 02

	FORMATO	
	INFORMACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES	

PROVEEDOR :	MULTISERVICIOS MILAGROS DE JESUS		
EVALUADOR :	ENCARGADO DE ALMACÉN	FECHA :	01/01/2020

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL PROVEEDOR

Instrucciones: Evaluar al proveedor asignando un puntaje de calificación de acuerdo al cuadro de criterios de evaluación. Si es necesario agregar observaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Ponderación	CALIFICACIÓN					Puntaje	OBSERVACIONES
		Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	No Aplica		
CONFORMIDAD DEL PRODUCTO/ SERVICIO, CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES	30%		3.4				1.0	
COMUNICACIONES CON EL PROVEEDOR	20%		3.4				0.7	
REQUISITOS DE COMPRA	15%		3.4				0.5	
EXPERIENCIA EN EL MERCADO	15%		3.4				0.5	
GARANTÍA	10%		3.4				0.3	
PRECIO DE PRODUCTO Y/O SERVICIO	10%		3.4				0.3	
TOTAL	100%					RESULTADO:	3.40	

NOTA: Se tomarán acciones cada vez que el proveedor sea calificado en uno de los criterios de evaluación como **REGULAR y/o MALO**. Si el resultado es **MALO** no califica como proveedor.

COMENTARIOS / ACCIONES :
PROVEEDOR DE CARNES, LA CALIFICACION FUE BUENA. LA GERENCIA NECESITA UN NIVEL OPTIMO EN LA EVALUACION Y QUE SEA MUY BUENO.

RE-EVALUACIÓN DEL PROVEEDOR

Tipo de calificación	Puntaje
Muy Bueno	3.5 - 4
Bueno	2.5 - 3.4
Regular	1.5 - 2.4
Malo	1 - 1.4

[*] La evaluación de proveedores se realizará de la siguiente forma:

- Proveedores de servicios: se evaluará al año, posteriormente una vez al año si es muy bueno, si es bueno a los 6 meses, si es regular al mes siguiente.
- Proveedores de productos asociados: se evaluará a los seis meses, y posteriormente una vez a los 6 meses si es muy bueno, si es bueno a los 3 meses, si es regular al mes siguiente.
- Proveedores no asociados, como suministros de limpieza que afectan directamente al servicio brindado: se evaluará a la primera entrega, y posteriormente una vez al año si es muy bueno, si es bueno a los 6 meses, y si es regular cada mes.
- Proveedores periódicos: se evaluará a los tres meses, y posteriormente una vez a los 3 meses si es muy bueno, si es bueno al mes, si es regular al mes 15 días.

En caso un proveedor se califique como malo no será considerado como proveedor, de igual forma si es que califica como regular dos veces consecutivas o tres veces en un periodo de un año.

SEGUIMIENTO AL PROVEEDOR

FECHA	PRODUCTO / SERVICIO	INCIDENTE	ACCIONES TOMADAS
01/07/2019	PRODUCTO	DEL PEDIDO TOTAL, LLEGÓ INCOMPLETO EL PESO DEL LOMO FINO. ES NECESARIO QUE LLEGUE SU TOTALIDAD	SE LE INDICÓ QUE SE ABASTEZCA LO SUFICIENTE, PARA PODER CUMPLIR CON LA OC

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 05

Figura 23

Información y evaluación Proveedor 03

FORMATO	
INFORMACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROVEEDORES	

PROVEEDOR :	MULTISERVICIOS DIPROFREC		
EVALUADOR :	ENCARGADO DE ALMACÉN	FECHA :	01/01/2020

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DEL PROVEEDOR

Instrucciones: Evaluar al proveedor asignando un puntaje de calificación de acuerdo al cuadro de criterios de evaluación. Si es necesario agregar observaciones.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	Ponderación	CALIFICACIÓN					Puntaje	OBSERVACIONES
		Muy bueno	Bueno	Regular	Malo	No Aplica		
CONFORMIDAD DEL PRODUCTO/ SERVICIO, CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES	30%	4					1.2	
COMUNICACIONES CON EL PROVEEDOR	20%	4					0.8	
REQUISITOS DE COMPRA	15%		3.4				0.5	
EXPERIENCIA EN EL MERCADO	15%		3.4				0.5	
GARANTÍA	10%		3.4				0.3	
PRECIO DE PRODUCTO Y/O SERVICIO	10%	4					0.4	
TOTAL	100%						RESULTADO:	3.76

NOTA: Se tomarán acciones cada vez que el proveedor sea calificado en uno de los criterios de evaluación como **REGULAR y/o MALO**. Si el resultado es **MALO** no califica como proveedor.

COMENTARIOS / ACCIONES :
PROVEEDOR DE CARNES, LA CALIFICACION FUE OPTIMA LA GERENCIA ES LO QUE NECESITA PARA QUEDARSE TRABAJANDO CON ESTE PROVEEDOR Y QUE LAS ATENCIONES TAMBIEN SEAN DE CALIDAD ASI COMO EL SERVICIO

RE-EVALUACIÓN DEL PROVEEDOR

Tipo de calificación	Puntaje
Muy Bueno	3.5 - 4
Bueno	2.5 - 3.4
Regular	1.5 - 2.4
Malo	1 - 1.4

[*] La evaluación de proveedores se realizará de la siguiente forma:

- Proveedores de servicios: se evaluará al año, posteriormente una vez al año si es muy bueno, si es bueno a los 6 meses, si es regular al mes siguiente.
- Proveedores de productos: se evaluará a los seis meses, y posteriormente una vez al año si es muy bueno, si es bueno a los 6 meses, y si es regular cada mes.
- Proveedores no jerarquizados, como suministradores de insumos que afectan directamente el servicio brindado se evaluará a la primera entrega, y posteriormente una vez al año si es muy bueno, si es bueno a los 6 meses, y si es regular cada mes.
- Proveedores de productos: se evaluará a los tres meses, y posteriormente una vez a los 6 meses si es muy bueno, si es bueno al mes, si es regular a los 15 días.

En caso un proveedor se califique como malo no será considerado como proveedor, de igual forma si no que califica como regular dos veces consecutivas o tres veces en un periodo de un año.

SEGUIMIENTO AL PROVEEDOR

FECHA	PRODUCTO / SERVICIO	INCIDENTE	ACCIONES TOMADAS
		NO PRESENTÓ	

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 06

Figura 24

Comparación de los 03 proveedores

	FORMATO
	COMPARATIVO DE PROVEEDORES

FECHA: miércoles, 01 de julio de 2020
 PRODUCTO/SERVICIO: PRODUCTOS / CARNICOS
 SOLICITADO POR: GERENCIA
 PREPARADO POR: ENCARGADO DE ALMACÉN

	PROVEEDOR 1	PROVEEDOR 2	PROVEEDOR 3
NOMBRE DEL PROVEEDOR	CARNICERIA LA PREFERIDA CAJAMARCA	MULTISERVICIOS MILAGROS DE JESUS	MULTISERVICIOS DIPROFRESH
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	LOMO FINO: COLOR SEMI ROJO, CONGELADO POR DEBAJO DE 18°C	LOMO FINO: COLOR ROJO, CONGELADO POR BAJO DE LOS 18°C	LOMO FINO: COLOR ROJO, TEMPERATURA MENOR A 7°C, FRESCO
PRECIO SIN IGTV	S/. 40.68	S/. 40.68	S/. 38.13
TIEMPO DE ENTREGA	2 DIAS	2 DIAS	1 DIA
GARANTIA	1 DIA	1 DIA	1 DIA
FORMA DE PAGO	CRÉDITO	CRÉDITO	CRÉDITO
VALIDEZ DE LA OFERTA	CONTRATO FIJO	CONTRATO FIJO	CONTRATO FIJO

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIÓN DE COMPRA:

LOS PRECIOS ESTÁN FIJADOS DE ACUERDO A LA LICITACIÓN, SALVO A CASOS EXCEPCIONALES EL PROVEEDOR INDICARÁ QUE EL COSTO SE INCREMENTARÁ Y SE PRESENTARÁ UNA NUEVA COTIZACIÓN DE PRECIOS

APROBACIÓN:

_____ Firma FIRMA 1 SOLICITANTE	_____ Firma FIRMA 2 ENCARGADO DE ALMACÉN	_____ Firma FIRMA 3 GERENTE DEL HOTEL
--	---	--

Fuente: Elaboración Propia.

Anexo 07

Tabla 31

Nro. De pedidos incompletos y nro. Total de pedidos

NewStock					
Estado: Aprobado, Pendiente, Despachado Pedido a: ALM CENTRAL					
Número	Pedido por:	Pedido a:	Tipo	Estado	Fecha/Hora
9363	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9347	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	03/01/2019 ""
9348	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	03/01/2019 ""
9349	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	03/01/2019 ""
9350	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	03/01/2019 ""
9351	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	03/01/2019 ""
9352	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	03/01/2019 ""
9353	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9354	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Pendiente	03/01/2019 ""
9355	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	03/01/2019 ""
9356	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	03/01/2019 ""
9357	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	03/01/2019 ""
9358	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	03/01/2019 ""
9359	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	03/01/2019 ""
9360	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9361	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9362	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9364	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9365	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9366	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9367	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9368	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9369	EVENTOS Y VENTAS	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9370	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9371	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9372	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	04/01/2019 ""
9373	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9374	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9375	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9376	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9377	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9378	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9379	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9380	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9381	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Pendiente	08/01/2019 ""
9383	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9384	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9385	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9386	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9387	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9388	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9389	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""

NewStock					
Estado: Aprobado, Pendiente, Despachado Pedido a: ALM CENTRAL					
9390	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9391	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9392	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9393	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9394	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9395	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9396	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	08/01/2019 ""
9397	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	09/01/2019 ""
9398	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	09/01/2019 ""
9399	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	09/01/2019 ""
9400	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	09/01/2019 ""
9401	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	09/01/2019 ""
9402	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	10/01/2019 ""
9403	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	10/01/2019 ""
9404	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	10/01/2019 ""
9406	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9407	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9408	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9409	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9410	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9411	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9412	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9413	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Pendiente	11/01/2019 ""
9414	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9415	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9416	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9417	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9419	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9420	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9422	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9423	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9424	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9425	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	11/01/2019 ""
9426	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	12/01/2019 ""
9427	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	12/01/2019 ""
9428	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	12/01/2019 ""
9429	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	12/01/2019 ""
9430	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	12/01/2019 ""
9431	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	12/01/2019 ""
9432	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	12/01/2019 ""
9433	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	12/01/2019 ""
9434	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Pendiente	13/01/2019 ""
9435	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	13/01/2019 ""
9436	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	13/01/2019 ""
9437	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	13/01/2019 ""
9438	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	13/01/2019 ""
9439	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9440	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""

NewStock					
Estado: Aprobado, Pendiente, Despachado Pedido a: ALM CENTRAL					
9441	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9442	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9443	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9444	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9445	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9446	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9447	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9448	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9449	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9450	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9451	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9452	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9453	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9454	LOGISTICA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9455	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9456	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9457	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9458	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	15/01/2019 ""
9459	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Pendiente	16/01/2019 ""
9460	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	16/01/2019 ""
9461	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	17/01/2019 ""
9462	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	17/01/2019 ""
9463	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	17/01/2019 ""
9464	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	17/01/2019 ""
9465	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Despachado	17/01/2019 ""
NewStock					
Estado: Aprobado, Pendiente, Despachado Pedido a: ALM CENTRAL					
Pedido por:	Número				
Cuenta ADMINISTRACION	194				
Cuenta ALOJAMIENTO	312				
Cuenta BAR	357				
Cuenta COCINA	1299				
Cuenta EVENTOS Y VENTAS	43				
Cuenta LOGISTICA	63				
Cuenta MANTENIMIENTO	69				
Cuenta MINIBAR	101				
Cuenta MISCELANEOS	120				
Cuenta RESTAURANTE	297				
Cuenta general	2855				
2855	TOTAL				
194	PENDIENTES				
					

Fuente: Nstock

Anexo 08

Tabla 32

Inventario congelado

ALIMENTOS	DESCRIPCION	UNID	CANT	FECHA	IMPORTE
CON ALCOHOL					
1838	CREMA CHERRY BRANDY X LIT	LTS	0.70	30/04/2018	29.04
1843	CREMA DE CACAO OSCURA X LIT	LTS	0.70	21/12/2018	35.95
1850	CREMA DE MANDARINA X LIT	LTS	0.70	30/04/2018	37.59
1852	CREMA DE MARRASQUINOS X LIT	LTS	1.40	26/05/2018	51.36
1854	CREMA DE MENTA BLANCA X LIT	LTS	0.70	30/04/2018	37.61
1855	CREMA DE MENTA VERDE X LIT	LTS	1.40	30/04/2018	77.87
1858	CREMA LICOR DE CAFE X LIT	LTS	0.70	30/04/2018	29.40
MATERIAL IMPRESO					
COMPROBANTES					
4183	GUIA DE REMISION Serie 003	UNID	4.00	27/08/2018	32.00
FORMATOS					
4029	AVISO DESPERTAR WAKE UP TalX00	UNID	1.00	28/03/2018	4.23
4100	CONTROL DE PERMISO/SALIDA Tal x100	UNID	3.00	09/02/2018	72.00
4105	DEPOSITO EQUIPAJE 220 gr	UNID	750.00	23/12/2018	97.50
4146	FORMATO DE PORCIONAM X 50 hj	UNID	9.00	28/02/2018	1.38
4162	FORMATO SERV DE LAVANDERIA Tal X 50	UNID	5.00	15/12/2018	220.00
4200	HOJA MEMBRETADA C/Logo CDS Bond 80 gr	UNID	400.00	10/12/2018	40.00
4278	SOBRE 11X22 C/LOGO CDS	UNID	450.00	18/01/2018	76.50
4344	VALE Provisional S/Numerar Tal x 100	UNID	400.00	06/03/2018	99.34
9790	TARJETA TRIP ADVISOR PAPRIKA	UNID	200.00	03/03/2018	56.00
11081	FORMATO MATERIA PRIMA CARNICOS TAL X 100	UNID	1.00	11/04/2018	33.57
11082	FORMATO MATERIA PRIMA MOLUSCOS TAL X 100	UNID	1.00	31/10/2018	11.86
11084	FORMATO MATERIA PRIMA HUEVOS TAL X 100	UNID	1.00	31/10/2018	11.86
11085	FORMATO MATERIA PRIMA ENVASADOS TAL X100	UNID	1.00	31/10/2018	11.86
11086	FORMATO MATERIA PRIMA CRUSTACEOS TALX100	UNID	1.00	31/10/2018	11.86
11604	FORMATO DE SPA TAL X UND	UNID	10.00	30/10/2018	59.32
MATERIAL PUBLICITARIO					
4187	GUIA TURISMO COSTA DEL SOL	UNID	1000.00	30/07/2018	254.24
4313	TARJETA p/hab NO MOLESTAR CDS	UNID	500.00	13/10/2018	125.00
9322	CUADRIPTICO CDS FULL COLOR x Unid	UNID	500.00	10/08/2018	745.00
10272	TARJETA CUIDA EL PLANETA P/TOALLAS CDSW	UNID	300.00	18/10/2018	84.00
REPUESTOS					
SUM. MISCELANEOS					
MISCELANEOS					
8594	INCIENSO V/AROMAS X 8 Palitos	UNID	4.00	26/08/2018	2.82
TARJETAS LLAVE					
8712	SOBRE PortaLLave TarjetaHab FullColor	UNID	300.00	07/01/2018	51.00
PAPELERIA					
8930	PAPEL TERMIC P/Etiquetera Epson TM-T884	UNID	3.00	21/01/2018	12.97
					S/ 2,413.13

Fuente: Nstock

Anexo 09

Tabla 33

Productos en mal estado

NewStock						
Movimientos						
Mov	Doc		Origen	Destino	Importe	
DC45	4691	29/01/2019	ALM CENTRAL	SOC. SUIZO PERUANA DE EMBUTIDOS S.A	S/.	928.90
DC46	24633	19/02/2019	ALM CENTRAL	G W YICHANG & CIA S A	S/.	13.11
DC47	180168	20/02/2019	ALM CENTRAL	PERUFARMA S A	S/.	18.99
DC48	5363	22/02/2019	ALM CENTRAL	MEGAMARCAS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	S/.	74.65
DC49	5075	13/03/2019	ALM CENTRAL	SANTIAGO QUEIROLO S.A.C.	S/.	306.62
DC50	00	16/03/2019	ALM CENTRAL	LA CALERA S.A.C	S/.	154.09
DC52	3027	05/04/2019	ALM CENTRAL	DISTRIBUIDORA SUMON S.R.LTDA	S/.	36.60
DC53	54	05/04/2019	ALM CENTRAL	UNION YCHICAWA S.A.	S/.	304.56
DC54	10	10/04/2019	ALM CENTRAL	PERUVIAN JERKY S.A.C	S/.	177.00
DC65	789	08/05/2019	ALM CENTRAL	UNIÓN DE C. P. BACKUS Y JOHNSTON S.A.A	S/.	5.88
DC66	3872	09/05/2019	ALM CENTRAL	DISTRIBUCIONES DON TEO S.A.C.	S/.	13.81
DC67	1891	15/05/2019	ALM CENTRAL	CHIMU AGROPECUARIA S.A.	S/.	142.99
DC70	1891-	17/05/2019	ALM CENTRAL	CHIMU AGROPECUARIA S.A.	S/.	104.74
DC71	26522	31/05/2019	ALM CENTRAL	G W YICHANG & CIA S A	S/.	10.31
DC72	11	31/05/2019	ALM CENTRAL	PERUVIAN JERKY S.A.C	S/.	274.35
DC73	65206	24/06/2019	ALM CENTRAL	MEGAMARCAS SOCIEDAD ANONIMA CERRADA	S/.	37.33
DC74	859	26/06/2019	ALM CENTRAL	BEBIDAS PREMIUM S.A.C.	S/.	113.17
DC77	1690	14/08/2019	ALM CENTRAL	LA CALERA S.A.C	S/.	227.19
DC79	205519	27/08/2019	ALM CENTRAL	PERUFARMA S A	S/.	39.71
DC80	6626	28/08/2019	ALM CENTRAL	BODEGAS Y VIÑEDOS TABERNERO SAC	S/.	352.75
DC82	149	07/09/2019	ALM CENTRAL	DISTRIBUIDORA BARBARIAN S.A.C.	S/.	24.00
DC87	6850	29/10/2019	ALM CENTRAL	BODEGAS Y VIÑEDOS TABERNERO SAC	S/.	86.68
DC88	6851	29/10/2019	ALM CENTRAL	BODEGAS Y VIÑEDOS TABERNERO SAC	S/.	43.34
DC89	11355	31/10/2019	ALM CENTRAL	CHIMU AGROPECUARIA S.A.	S/.	217.47
DC90	4473	02/11/2019	ALM CENTRAL	CHIMU AGROPECUARIA S.A.	S/.	10.94
DC91	4474	02/11/2019	ALM CENTRAL	CHIMU AGROPECUARIA S.A.	S/.	64.36
DC92	4472	02/11/2019	ALM CENTRAL	CHIMU AGROPECUARIA S.A.	S/.	36.00
DC93	2438	26/11/2019	ALM CENTRAL	RIVELSA S R L	S/.	302.65
DC94	216154	26/11/2019	ALM CENTRAL	PERUFARMA S A	S/.	44.29
DC95	14945	29/11/2019	ALM CENTRAL	DISTRIBUCIONES CHALI SRL	S/.	6.15
DC96	241	09/12/2019	ALM CENTRAL	DISTRIBUIDORA BARBARIAN S.A.C.	S/.	36.00
DC97	15439	16/12/2019	ALM CENTRAL	DISTRIBUCIONES CHALI SRL	S/.	79.56
					S/	4,288.19

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 10

Tabla 34

Error en solicitudes de pedido

NewStock				
Movimientos				
Tipo: ANULADOS Fecha Valor: desde 01-01-2019 hasta 31-12-2019				
Doc.	Origen	Destino	Tipo	Estado
19	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
20	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
39	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
106	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
159	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
161	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
162	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
199	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
224	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
226	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
235	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
247	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
251	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
267	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
269	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
290	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
292	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
294	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
472	RECURSOS HUMANOS	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
493	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
535	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
603	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
609	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
740	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
741	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
742	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
821	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
823	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
824	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
846	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
932	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1048	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1051	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1259	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1287	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1288	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1319	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1454	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1468	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1469	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados

NewStock				
Movimientos				
Tipo: ANULADOS Fecha Valor: desde 01-01-2019 hasta 31-12-2019				
Doc.	Origen	Destino	Tipo	Estado
1502	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1515	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1531	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1548	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1561	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1568	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1587	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1608	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1616	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1624	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1632	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1634	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1636	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1638	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1766	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1769	COCINA	ALM CENTRAL	Urgente	Anulados
1775	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
1799	COCINA	ALM CENTRAL	Urgente	Anulados
2065	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
2067	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
2245	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
2273	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
2289	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
2297	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
2299	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
2350	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
2367	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
2617	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
2736	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3130	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3131	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3241	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3284	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3305	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3369	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3698	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3806	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3821	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3842	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3886	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3888	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3917	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3918	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3945	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3958	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3959	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
3960	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados

NewStock				
Movimientos				
Tipo: ANULADOS Fecha Valor: desde 01-01-2019 hasta 31-12-2019				
Doc.	Origen	Destino	Tipo	Estado
3995	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
4306	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
4348	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
4433	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
4475	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
4476	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
4646	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
4941	MISCELANEOS	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
5178	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
5260	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
5261	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
5307	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
5413	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
5457	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
5625	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
5781	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
5830	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
5832	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
5921	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6027	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6028	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6029	EVENTOS Y VENTAS	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6112	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6321	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6327	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6328	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6329	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6330	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6334	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6368	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6373	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6472	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6476	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6502	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6533	MANTENIMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6613	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6656	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6709	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6719	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6811	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6821	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6836	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6841	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6910	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6920	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6941	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6942	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados

NewStock				
Movimientos				
Tipo: ANULADOS Fecha Valor: desde 01-01-2019 hasta 31-12-2019				
Doc.	Origen	Destino	Tipo	Estado
6964	LOGISTICA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6996	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
6997	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7035	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7040	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7172	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7193	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7196	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7479	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7561	LOGISTICA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7577	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7578	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7579	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7592	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7745	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7920	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7945	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7946	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7948	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
7951	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8081	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8167	LOGISTICA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8232	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8257	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8437	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8438	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8535	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8544	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8565	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8571	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8633	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8648	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8661	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8836	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8891	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8895	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
8975	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9003	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9007	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9044	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9047	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9110	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9195	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9276	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9321	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9329	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9340	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados

NewStock				
Movimientos				
Tipo: ANULADOS Fecha Valor: desde 01-01-2019 hasta 31-12-2019				
Doc.	Origen	Destino	Tipo	Estado
9382	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9405	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9418	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9421	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9563	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9564	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9681	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9719	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9894	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9948	EVENTOS Y VENTAS	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9960	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
9964	EVENTOS Y VENTAS	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10172	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10247	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10274	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10275	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10276	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10433	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10458	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10490	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10500	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10659	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10680	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10681	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10843	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
10959	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
11064	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
11084	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
11187	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
11378	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
11475	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
11502	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
11734	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
11992	LOGISTICA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12148	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12256	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12257	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12259	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12260	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12261	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12262	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12263	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12264	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12265	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12266	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12267	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12268	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados

NewStock				
Movimientos				
Tipo: ANULADOS Fecha Valor: desde 01-01-2019 hasta 31-12-2019				
Doc.	Origen	Destino	Tipo	Estado
12269	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12270	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12271	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12272	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12273	RESTAURANTE	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12274	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12275	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12276	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12277	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12320	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12431	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12448	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12654	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12853	BAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
12897	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
13013	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
13035	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
13105	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
13238	ALOJAMIENTO	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
13309	MINIBAR	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
13318	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
13381	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
13442	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
13473	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
13474	ADMINISTRACION	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
13624	COCINA	ALM CENTRAL	Normal	Anulados
254	TOTAL ITEMS			

Fuente: Nstock

Anexo 11

Tabla 35

Clasificación ABC – perecibles y no perecibles

CLASIFICACION ABC									
COD.	PRODUCTOS	U.M.	CANTIDAD ANUAL	PRECIO	VALOR TOTAL	% VALOR TOTAL	% ACUMULADO	CLASIFICACION	
1483	RES LOMO FINO BRUTO X KG	KG	861.69	S/ 41.91	S/ 36,110.01	2.7868%	2.79%	A	
579	HUEVO ROSADO x kg	KG	7277.14	S/ 4.80	S/ 34,955.06	2.6976%	5.48%	A	
818	NARANJA DE JUGO X KG	KG	13413.24	S/ 2.04	S/ 27,365.54	2.1119%	7.60%	A	
210	CERDO PANCETA LIMPIA X KG	KG	1582.08	S/ 16.01	S/ 25,328.31	1.9547%	9.55%	A	
9	ACEITE VEGETAL X LIT	LTS	3599.88	S/ 5.65	S/ 20,339.77	1.5697%	11.12%	A	
13229	PISCO INTIPALKA QUEBRANTA X LT	LTS	948.00	S/ 21.06	S/ 19,969.34	1.5411%	12.66%	A	
986	POLLO PECHUGA C/HUESO SUCIO X KG	KG	2074.00	S/ 9.02	S/ 18,711.66	1.4441%	14.11%	A	
885	PAPA AMARILLA X KG	KG	6091.74	S/ 2.80	S/ 17,075.55	1.3178%	15.42%	A	
656	LIMON CRIOLLO X KG	KG	4028.50	S/ 3.68	S/ 14,836.43	1.1450%	16.57%	A	
1581	TOCINO AHUMADO NATURAL X KG	KG	544.73	S/ 26.99	S/ 14,704.34	1.1348%	17.70%	A	
1466	RES BIFE ANGOSTO RES NACIO BRUTO X KG	KG	607.29	S/ 24.19	S/ 14,693.03	1.1339%	18.84%	A	
13002	PIE D/CAMA JACARD ESTAMPADO 70x2.70 FORR	UNID	103.00	S/ 135.85	S/ 13,992.44	1.0799%	19.92%	A	
4465	DETERGENTE EN POLVO X 15 KG	UNID	167.00	S/ 76.83	S/ 12,831.06	0.9902%	20.91%	A	
71	ARROZ A GRANEL X KG	KG	4018.00	S/ 3.04	S/ 12,218.01	0.9429%	21.85%	A	
894	PAPAYA X KG	KG	3169.88	S/ 3.56	S/ 11,289.05	0.8712%	22.72%	A	
14598	JABON GILCHRIST&SOAMES BATHE X 1.5 OZ	UNID	11200.00	S/ 0.95	S/ 10,675.75	0.8239%	23.55%	A	
9379	POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA X KG	KG	1125.35	S/ 9.14	S/ 10,288.85	0.7940%	24.34%	A	
9929	PIÑA GOLDEN X KG	KG	3457.44	S/ 2.91	S/ 10,063.75	0.7767%	25.12%	A	
8701	PAPEL HIG ULTRA DOBLE HOJA Rollo	UNID	16176.00	S/ 0.62	S/ 10,062.87	0.7766%	25.89%	A	

CLASIFICACION ABC										
COD.	PRODUCTOS	U.M.	CANTIDAD ANUAL	PRECIO	VALOR TOTAL	% VALOR TOTAL	% ACUMULADO	CLASIFICACION		
1638	YOGURT X LIT	LTS	1864.00	S/ 5.02	S/ 9,366.00	0.7228%	26.62%	A		
1613	TRUCHA ENTERA BRUTO KG	KG	555.02	S/ 16.15	S/ 8,965.26	0.6919%	27.31%	A		
3236	TAPER N° 1 Plástico C/Tapa	UNID	4650.00	S/ 0.22	S/ 1,029.50	0.0795%	78.08%	A		
10349	ESPONJA NARANJA MASTER BRILL x und	UNID	124.00	S/ 8.24	S/ 1,022.00	0.0789%	78.16%	A		
4706	SODA CAUSTICA KG	KG	142.00	S/ 7.19	S/ 1,021.10	0.0788%	78.24%	A		
227	CEREAL DE CHOCOLATE X KG	UNID	45.01	S/ 22.65	S/ 1,019.34	0.0787%	78.32%	A		
14065	BOLSA DE TELA PARA LAVANDERIA C/LOGO	UNID	97.00	S/ 10.49	S/ 1,017.86	0.0786%	78.40%	A		
11491	ESTABILIZADOR 8 TOMAS 220V	UNID	13.00	S/ 77.69	S/ 1,010.00	0.0779%	78.48%	A		
256	CHIRIMOYA X KG	KG	125.36	S/ 8.03	S/ 1,007.01	0.0777%	78.55%	A		
8712	SOBRE PortaLlave Tarjeta Hab FullColor	UNID	5000.00	S/ 0.20	S/ 1,003.00	0.0774%	78.63%	A		
14101	MANTELES REDONDOS DRILL 35X65	UNID	14.00	S/ 71.53	S/ 1,001.40	0.0773%	78.71%	A		
9863	BLUSA DIF TALLAS x UNID	UNID	26.00	S/ 38.49	S/ 1,000.64	0.0772%	78.78%	A		
2050	WHISK OLD PARR x 750 ML	LTS	9.38	S/ 106.06	S/ 994.30	0.0767%	78.86%	A		
95	AZUCAR RUBIA SACHE CDS UND	UNID	30000.00	S/ 0.03	S/ 989.73	0.0764%	78.94%	A		
4278	SOBRE 11X22 C/LOGO CDS	UNID	4925.00	S/ 0.20	S/ 987.96	0.0762%	79.01%	A		
13135	GERBERAS X UND	UNID	278.00	S/ 3.54	S/ 984.08	0.0759%	79.09%	A		
692	MANI SALADO X 100G	UNID	529.00	S/ 1.86	S/ 982.61	0.0758%	79.17%	A		
14617	PLANCHA PARA EMPAQUETADURA X PLIEGO	UNID	1.00	S/ 980.00	S/ 980.00	0.0756%	79.24%	A		
3260	TAZA CONSOME S/ASA 380CC BLCO (715136)	UNID	150.00	S/ 6.51	S/ 977.04	0.0754%	79.32%	A		
11837	CARTUCHO DE TINTA CANON PG 44 NEGRO	UNID	17.00	S/ 56.88	S/ 967.00	0.0746%	79.39%	A		
1473	RES CHULETA BRUTO X KG	KG	66.43	S/ 14.56	S/ 966.94	0.0746%	79.47%	A		
5299	CABLE UTP CAT6 gris AMP	MTS	605.00	S/ 1.60	S/ 965.00	0.0745%	79.54%	A		
703	MANZANA CHILENA ROJA X KG	KG	137.48	S/ 7.01	S/ 964.05	0.0744%	79.62%	A		
9758	LOMO AHUMADO x kg	KG	26.01	S/ 37.05	S/ 963.79	0.0744%	79.69%	A		

CLASIFICACION ABC										
COD.	PRODUCTOS	U.M.	CANTIDAD ANUAL	PRECIO	VALOR TOTAL	% VALOR TOTAL	% ACUMULADO	CLASIFICACION		
1	ACEITE AJONJOLI X LIT	LTS	26.64	S/ 35.89	S/ 956.22	0.0738%	79.76%	A		
1512	SALCHICHA CRIOLLA X KG	KG	47.18	S/ 20.00	S/ 943.67	0.0728%	79.84%	A		
10202	PANTALON PARA DAMAS	UNID	14.00	S/ 67.26	S/ 941.64	0.0727%	79.91%	A		
5079	BATERIA RT-158 23 PLACAS	UNID	2.00	S/ 470.01	S/ 940.01	0.0725%	79.98%	A		
3237	TAPER N° 2 Plastico C/Tapa	UNID	3100.00	S/ 0.30	S/ 938.00	0.0724%	80.05%	B		
1618	TUNA VERDE X KG	KG	202.10	S/ 4.60	S/ 930.00	0.0718%	80.13%	B		
672	MAIZ MORADO X KG	KG	274.30	S/ 3.35	S/ 917.72	0.0708%	80.20%	B		
202	CERDO CHULETA C/HUESO X KG	KG	51.50	S/ 17.79	S/ 916.21	0.0707%	80.27%	B		
981	POLLO MOLLEJAS X KG	KG	95.60	S/ 9.56	S/ 913.53	0.0705%	80.34%	B		
9861	CAMISA BLANCA DIF TALLAS	UNID	22.00	S/ 41.30	S/ 908.60	0.0701%	80.41%	B		
15014	JAMON DE POLLO X KG	KG	26.86	S/ 33.73	S/ 905.86	0.0699%	80.48%	B		
4537	JABON ESPUMA X 800 ml	UNID	35.00	S/ 25.85	S/ 904.73	0.0698%	80.55%	B		
14448	FELPUDO DE ALTO TRANSITO C/LOGO 1.10 MT	UNID	2.00	S/ 451.35	S/ 902.70	0.0697%	80.62%	B		
228	CEREAL DE MAIZ NATURAL X KG	KG	51.50	S/ 17.52	S/ 902.42	0.0696%	80.69%	B		
12129	LAMINA DE SEGURIDAD	MTS	24.00	S/ 37.25	S/ 894.00	0.0690%	80.76%	B		
9746	TAPA P/ VASO POLIPAPEL 8 oz x und	UNID	7300.00	S/ 0.12	S/ 887.52	0.0685%	80.82%	B		
4359	WELCOME DRINK P/Couch 150gr Tal X 50	UNID	12500.00	S/ 0.07	S/ 885.00	0.0683%	80.89%	B		
4069	CARTA ROOM SERVICE 21X29.7 CM	UNID	1000.00	S/ 0.89	S/ 885.00	0.0683%	80.96%	B		
3548	ROSAS X Und	UNID	437.00	S/ 2.02	S/ 883.07	0.0682%	81.03%	B		
12858	JABON SACHET 42 gr RAINFOREST	UNID	4560.00	S/ 0.19	S/ 877.92	0.0678%	81.10%	B		
1599	TORTILLA TRIGO/MAIZ P/TACO 12 CM UND	UNID	1488.00	S/ 0.59	S/ 875.85	0.0676%	81.16%	B		
343	CORDERO CHULETA BRUTO X KG	KG	51.00	S/ 17.16	S/ 874.98	0.0675%	81.23%	B		
14447	FELPUDO DE ALTO TRANSITO C/LOGO 2.53 MT	UNID	1.00	S/ 870.84	S/ 870.84	0.0672%	81.30%	B		

CLASIFICACION ABC									
COD.	PRODUCTOS	U.M.	CANTIDAD ANUAL	PRECIO	VALOR TOTAL	% VALOR TOTAL	% ACUMULADO	CLASIFICACION	
14	ACEITUNA NEGRA C/PEPA KG	KG	74.50	S/ 11.67	S/ 869.70	0.0671%	81.37%	B	
704	MANZANA CHILENA VERDE X KG	KG	117.50	S/ 7.36	S/ 865.00	0.0668%	81.43%	B	
9878	PISCO ACHOLADO CUATRO GALLOS X Lt	LTS	20.25	S/ 42.67	S/ 864.00	0.0667%	81.50%	B	
1477	RES HIGADO BRUTO X KG	KG	69.12	S/ 12.46	S/ 860.98	0.0664%	81.57%	B	
14750	CORBATA CON LOGO CDS	UNID	28.00	S/ 30.68	S/ 859.04	0.0663%	81.63%	B	
804	MIXTURA DE MARISCOS X KG	KG	37.00	S/ 23.19	S/ 858.00	0.0662%	81.70%	B	
328	CONSERVA DURAZNO X KG	KG	101.93	S/ 8.29	S/ 844.74	0.0652%	81.76%	B	
1543	SILLAO X LIT	LTS	175.71	S/ 4.80	S/ 844.16	0.0651%	81.83%	B	
719	MATE DE COCA FILTRANTE X UND	UNID	14600.00	S/ 0.06	S/ 843.28	0.0651%	81.89%	B	
9030	TINTA CANON 211XL COLOR Und	UNID	12.00	S/ 70.00	S/ 840.00	0.0648%	81.96%	B	
9291	CUY ENTERO LIMPIO X KG	KG	21.44	S/ 39.18	S/ 840.00	0.0648%	82.02%	B	
229	CEREAL DE MIEL X KG	KG	40.08	S/ 20.71	S/ 830.07	0.0641%	82.09%	B	
12759	SAL DE MARAS C/ PAPRIKA x 100grs	UNID	84.00	S/ 9.82	S/ 824.76	0.0637%	82.15%	B	
114	BROCOLI X KG	KG	189.34	S/ 4.32	S/ 818.79	0.0632%	82.21%	B	
9726	MANTELES REDONDOS x und	UNID	12.00	S/ 68.08	S/ 817.00	0.0631%	82.28%	B	
1826	BAILEYS X LIT	LTS	11.25	S/ 72.52	S/ 815.80	0.0630%	82.34%	B	
1475	RES CORAZON BRUTO KG	KG	64.21	S/ 12.68	S/ 814.39	0.0628%	82.40%	B	
14919	TABLE TEND MINIBAR	UNID	250.00	S/ 3.25	S/ 811.25	0.0626%	82.47%	B	
10013	COMANDA MINIBAR X 50 UND	UNID	80.00	S/ 10.03	S/ 802.40	0.0619%	82.53%	B	
13180	COMANDAS RESTAURANTE TALONARIO X 100 UND	UNID	85.00	S/ 9.44	S/ 802.40	0.0619%	82.59%	B	
3403	ARREGLO FLORAL CHICO P/MESA	UNID	22.00	S/ 36.37	S/ 800.20	0.0618%	82.65%	B	
13667	SHAMPOO BATHE GALON *1 B252SH128	UNID	9.00	S/ 88.50	S/ 796.49	0.0615%	82.71%	B	

CLASIFICACION ABC										
COD.	PRODUCTOS	U.M.	CANTIDAD ANUAL	PRECIO	VALOR TOTAL	% VALOR TOTAL	% ACUMULADO	CLASIFICACION		
7131	PILA ALCALINA AA	UNID	324.00	S/ 2.44	S/ 791.20	0.0611%	82.77%	B		
1522	SALSA DE OSTION X LIT	LTS	35.30	S/ 22.40	S/ 790.49	0.0610%	82.84%	B		
14147	TAZA TE/CAFÉ LOZA SCHONWALD 6 X 5 CM	UNID	150.00	S/ 5.22	S/ 782.87	0.0604%	82.90%	B		
8930	PAPEL TERMIC P/Etiquetera Epson TM-T884	UNID	160.00	S/ 4.88	S/ 780.39	0.0602%	82.96%	B		
1711	GINGER ALE X LIT	LTS	261.00	S/ 2.97	S/ 775.50	0.0598%	83.02%	B		
14473	ACRILICO SATINADO BLANCO	UNID	10.00	S/ 77.30	S/ 773.00	0.0597%	83.08%	B		
10180	JACKETS P/VASO POLIPAPEL 8oz x UNID	UNID	6000.00	S/ 0.13	S/ 771.02	0.0595%	83.13%	B		
11487	PLANCHA DE POLICARBONATO 11.60x2.10x10	UNID	1.00	S/ 770.00	S/ 770.00	0.0594%	83.19%	B		
6470	LACA DUCO MATIZADO gal	UNID	14.00	S/ 55.00	S/ 769.99	0.0594%	83.25%	B		
921	PECANAS PELADAS X KG	KG	10.25	S/ 73.87	S/ 757.17	0.0584%	83.31%	B		
2036	WHISK JACK DANIEL 1 LIT	LTS	6.75	S/ 112.15	S/ 757.00	0.0584%	83.37%	B		
2082	ESPUMANTE PRIMADO QUEIROLO X 750 ML	UNID	60.00	S/ 12.56	S/ 753.50	0.0582%	83.43%	B		
8408	VIDRIO 29X29X8mm VISELADO	UNID	2.00	S/ 120.00	S/ 240.00	0.0185%	94.29%	B		
606	KION X KG	KG	33.85	S/ 7.06	S/ 239.10	0.0185%	94.31%	B		
1820	ANIS DEL MONO DULCE LIT	LTS	3.00	S/ 77.89	S/ 233.66	0.0180%	94.33%	B		
6274	FOCO TIPO VELA 25W E14	UNID	16.00	S/ 14.60	S/ 233.60	0.0180%	94.35%	B		
844	PAICO FRESCO X KG	KG	35.20	S/ 6.63	S/ 233.40	0.0180%	94.36%	B		
2029	WHISK CHIVAS REGAL 12 AÑOS LIT	LTS	2.25	S/ 102.67	S/ 231.00	0.0178%	94.38%	B		
2084	ESPUMANTE SANTIAGO QUEIROLO X 750 ML	UNID	22.00	S/ 10.50	S/ 231.00	0.0178%	94.40%	B		
651	LENTEJA X KG	KG	36.00	S/ 6.39	S/ 230.14	0.0178%	94.42%	B		
11882	TOALLA DE CARA 33X33 520GR BLANCO	UNID	100.00	S/ 2.30	S/ 230.10	0.0178%	94.43%	B		
3146	PRENSA PAPAS	UNID	1.00	S/ 230.00	S/ 230.00	0.0178%	94.45%	B		

CLASIFICACION ABC									
COD.	PRODUCTOS	U.M.	CANTIDAD ANUAL	PRECIO	VALOR TOTAL	% VALOR TOTAL	% ACUMULADO	CLASIFICACION	
266	CHOCOLATE COBERT BLANCO NACIONAL X KG.	KG	12.80	S/ 17.97	S/ 230.00	0.0178%	94.47%	B	
13147	VT. VITTORIA RESERVA CAB/SAUV X 750 ML	UNID	8.00	S/ 28.60	S/ 228.80	0.0177%	94.49%	B	
9428	BANDEJA DE POLICARBONATO 2/4 X 1	UNID	3.00	S/ 76.12	S/ 228.36	0.0176%	94.51%	B	
9259	RECIBO Provisional 16X21cm 1 Copia x 50	UNID	500.00	S/ 0.46	S/ 228.33	0.0176%	94.52%	B	
10492	JUGUETES VARIADOS X UND	UNID	8.00	S/ 28.34	S/ 226.70	0.0175%	94.54%	B	
4479	ESCOBA CERDA DE PLASTICO	UNID	25.00	S/ 9.01	S/ 225.22	0.0174%	94.56%	B	
4760	WAIPE FINO Kg	KG	36.00	S/ 6.24	S/ 224.50	0.0173%	94.58%	B	
11421	FOCO LED 6W E14 LUZ CALIDA X UNID.	UNID	8.00	S/ 27.90	S/ 223.20	0.0172%	94.59%	B	
602	KETCHUP SACHET X8GR	UNID	1680.00	S/ 0.13	S/ 221.86	0.0171%	94.61%	B	
949	PIMIENTA NEGRA MOLIDA X KG	KG	5.06	S/ 43.71	S/ 221.16	0.0171%	94.63%	B	
4797	POSAVASO REDONDO C/LOGO CDS	UNID	1000.00	S/ 0.22	S/ 220.00	0.0170%	94.64%	B	
2562	CAJA COSECHERA II POLIMPLAS 52X32X30h	UNID	8.00	S/ 27.50	S/ 220.00	0.0170%	94.66%	B	
4034	BANNER 5Mt ANCHO 2Mt h	UNID	1.00	S/ 220.00	S/ 220.00	0.0170%	94.68%	B	
705	MANZANA DE AGUA X KG	KG	91.50	S/ 2.40	S/ 219.45	0.0169%	94.69%	B	
2275	VT ERRAZ MAX RESERVA MERLOT X 750 ML	UNID	3.00	S/ 72.94	S/ 218.82	0.0169%	94.71%	B	
1990	SOUR APPLE X LIT	LTS	3.50	S/ 62.36	S/ 218.26	0.0168%	94.73%	B	
8903	PAPEL BULKY A4 Pqte	UNID	20.00	S/ 10.90	S/ 218.00	0.0168%	94.75%	B	
24	ALCAPARRA FCO X 0.935/1 KG	KG	7.30	S/ 29.72	S/ 216.96	0.0167%	94.76%	B	
9343	PISCO VIEJO TONEL MOLLAR x 500 MI	UNID	5.00	S/ 43.34	S/ 216.72	0.0167%	94.78%	B	
989	POLVO DE HORNEAR X KG	KG	25.00	S/ 8.66	S/ 216.39	0.0167%	94.80%	B	
9278	AJONJOLI SECO Kg	KG	18.00	S/ 12.00	S/ 216.00	0.0167%	94.81%	B	
2236	VT CASILLERO D DIABLO CARMENERE 750 ML	UNID	8.00	S/ 27.00	S/ 216.00	0.0167%	94.83%	B	

CLASIFICACION ABC										
COD.	PRODUCTOS	U.M.	CANTIDAD ANUAL	PRECIO	VALOR TOTAL	% VALOR TOTAL	% ACUMULADO	CLASIFICACION		
536	HARINA DE MOTE PARA TAMAL X KG	KG	37.00	S/ 5.81	S/ 214.99	0.0166%	94.85%	B		
14585	CHALECO PARA CAPITAN	UNID	4.00	S/ 53.69	S/ 214.76	0.0166%	94.86%	B		
13450	TOMACORRIENTEDOBLE C/L TIERRA	UNID	12.00	S/ 17.85	S/ 214.20	0.0165%	94.88%	B		
525	HABA VERDE PELADA X KG	KG	55.94	S/ 3.83	S/ 214.18	0.0165%	94.89%	B		
5482	CINTA ANTIDESLIZANTE 2pulg	UNID	2.00	S/ 106.50	S/ 213.00	0.0164%	94.91%	B		
928	PEPINO VERDURA X KG	KG	100.89	S/ 2.11	S/ 212.85	0.0164%	94.93%	B		
11532	VT SEPTIMA OBRA CABERNET X 750 ML	UNID	3.00	S/ 70.86	S/ 212.58	0.0164%	94.94%	B		
6061	ESPUMA ESPONJA COJIN 120X240	UNID	18.00	S/ 11.69	S/ 210.50	0.0162%	94.96%	B		
15157	DISPENSADOR DE JUGO 3 LITROS	UNID	1.00	S/ 210.12	S/ 210.12	0.0162%	94.98%	B		
401	ESCENCIA DE VAINILLA BLANCA X LIT	LTS	3.00	S/ 70.00	S/ 210.00	0.0162%	94.99%	B		
6484	LAMINA PAVONADO 1.5mt Ancho X Mt	MTS	6.00	S/ 35.00	S/ 210.00	0.0162%	95.01%	C		
12648	RACK P/TECHO P/PROYECTOR	UNID	2.00	S/ 105.00	S/ 210.00	0.0162%	95.03%	C		
7317	QUEMADOR de Fierro Fundido Ind-Cocina	UNID	2.00	S/ 105.00	S/ 209.99	0.0162%	95.04%	C		
553	HIERBA LUISA FILTRANTE X UND	UNID	3400.00	S/ 0.06	S/ 208.99	0.0161%	95.06%	C		
448	FRIJOL CHINO X KG	KG	44.12	S/ 4.73	S/ 208.63	0.0161%	95.07%	C		
437	FLORES D CAMPO VARIADAS P/DECORAC X KG	KG	6.00	S/ 1.02	S/ 6.10	0.0005%	99.97%	C		
9868	REGLA METALICA 30 CM	UNID	2.00	S/ 3.05	S/ 6.10	0.0005%	99.97%	C		
5543	CLAVO DE ACERO 2 1/2 pulg	KG	0.13	S/ 48.00	S/ 6.00	0.0005%	99.97%	C		
7105	PERNO ZONCADO 1/2x1.1/2	UNID	24.00	S/ 0.25	S/ 6.00	0.0005%	99.97%	C		
2758	CUCHILLO 12pulg SERRUCHO TRAMONTINA	UNID	2.00	S/ 3.00	S/ 6.00	0.0005%	99.97%	C		
6895	NIPLE 1 1/2pulgx2pulg PVC	UNID	2.00	S/ 3.00	S/ 6.00	0.0005%	99.97%	C		
7387	REGISTRO 2pulg BRONCE	UNID	2.00	S/ 3.00	S/ 6.00	0.0005%	99.97%	C		

CLASIFICACION ABC									
COD.	PRODUCTOS	U.M.	CANTIDAD ANUAL	PRECIO	VALOR TOTAL	% VALOR TOTAL	% ACUMULADO	CLASIFICACION	
8779	CINTA DE AGUA 2pulg	UNID	2.00	S/ 3.00	S/ 6.00	0.0005%	99.97%	C	
508	GOMITAS DULCES X KG	KG	1.00	S/ 6.00	S/ 6.00	0.0005%	99.97%	C	
12081	BORNERA CERAMICA N°8 3 LINEAS	UNID	30.00	S/ 0.20	S/ 6.00	0.0005%	99.97%	C	
4877	ADAPTADOR 1/2pulg A/C	UNID	6.00	S/ 1.00	S/ 6.00	0.0005%	99.97%	C	
5643	CONECTOR VGA MACHO P/CABLE 15 HILOS	UNID	6.00	S/ 1.00	S/ 6.00	0.0005%	99.98%	C	
7267	PLUG ADAPTADOR RCA AUDIO MACHO	UNID	6.00	S/ 1.00	S/ 6.00	0.0005%	99.98%	C	
11442	JACK CAT - 6 AMP	UNID	6.00	S/ 1.00	S/ 6.00	0.0005%	99.98%	C	
8812	CUADERNO CHICO CUADR 100 H Und	UNID	3.00	S/ 2.00	S/ 6.00	0.0005%	99.98%	C	
4609	PAÑO HUMEDO X 40 Und	UNID	1.00	S/ 5.99	S/ 5.99	0.0005%	99.98%	C	
13241	CUCHARITA MEDIANA BAGUETT	UNID	100.00	S/ 0.06	S/ 5.90	0.0005%	99.98%	C	
654	LIMA FRUTA X KG	KG	0.25	S/ 4.00	S/ 1.00	0.0001%	100.00%	C	
7074	PERNO 1/4X1/2 C/TUERCA	UNID	4.00	S/ 0.25	S/ 1.00	0.0001%	100.00%	C	
7143	PINCEL N° 10	UNID	1.00	S/ 0.75	S/ 0.75	0.0001%	100.00%	C	
7144	PINCEL N° 14	UNID	1.00	S/ 0.65	S/ 0.65	0.0001%	100.00%	C	
					S/ 1,295,761.04				

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 12

Tabla 36

Inventario total

ALM CENTRAL CAJAMARCA					
Producto	U/M	Cantidad	Precio	Valor	
ALIMENTOS				S/. 6,025.76	
ABARROTÉS				S/. 4,948.18	
1	ACEITE AJONJOLI X LIT	LTS	7.57	30.48	S/. 230.72
9	ACEITE VEGETAL X LIT	LTS	40.00	4.79	S/. 191.75
16	ACEITUNA NEGRA S/PEPA KG	KGS	2.00	12.00	S/. 24.00
22	ACEITUNA VERDE S/PEPA KG	KGS	5.00	8.00	S/. 40.00
10	ACETO VINAGRE BALSAMICO X LIT	LTS	2.00	29.66	S/. 59.32
42	AJINOMOTO X KG	KGS	1.00	8.52	S/. 8.52
23	ALCACHOFA EN CONSERVA X KG	KGS	5.00	8.01	S/. 40.07
65	ANIS FILTRANTE X UND	UNID	300.00	0.05	S/. 16.06
71	ARROZ A GRANEL X KG	KGS	49.00	2.58	S/. 126.28
72	ARROZ ARBOREO X KG	KGS	1.50	8.43	S/. 12.65
81	ATUN FILETE LATA X KG	KGS	2.21	22.42	S/. 49.55
134	CAFE INSTANTANEO NORMAL X KG	KGS	0.76	87.75	S/. 66.69
12663	CAFE INSTANTANEO X 2 GR CJA X 50 UND	UNID	648.00	0.16	S/. 103.69
14064	CAFE MOLIDO LEYENDA X KG	KGS	5.00	35.80	S/. 179.00
137	CAFE TOSTADO EXPRESS GRANO X KG	KGS	2.00	41.40	S/. 82.80
12386	CAFE VALLE SAGRADO CAPSULA X UND	UNID	125.00	1.70	S/. 212.50
227	CEREAL DE CHOCOLATE X KG	UNID	0.70	21.19	S/. 14.83
228	CEREAL DE MAIZ NATURAL X KG	KGS	8.00	15.70	S/. 125.60
229	CEREAL DE MIEL X KG	KGS	0.84	9.94	S/. 8.35
266	CHOCOLATE COBERT BLANCO NACIONAL X KG.	KGS	1.00	13.56	S/. 13.56
10468	CHOCOLATE SOL CUSCO TABLETA X 90 GR	UNID	18.00	0.60	S/. 10.83
13415	COBERTURA BITTER 70% QUILLABANBA	KGS	9.00	29.50	S/. 265.50
328	CONSERVA DURAZNO X KG	KGS	4.11	7.34	S/. 30.18
333	CONSERVA PALMITOS X KG	KGS	4.92	16.02	S/. 78.84
338	CONSERVA PIMIENTO PIQUILLO X KG	KGS	0.29	22.21	S/. 6.44
339	CONSERVA PIÑA EN RODAJAS X KG	KGS	6.72	7.69	S/. 51.66
360	CREMA DE LECHE X LIT	LTS	6.62	11.28	S/. 74.69
384	ENDULZANTE / EDULCORANTE SACHET	UNID	2500.00	0.06	S/. 160.00
402	ESENCIA DE VAINILLA X LIT	LTS	3.00	5.94	S/. 17.82
417	FIDEO CABELLO DE ANGEL X KG	KGS	12.50	4.10	S/. 51.31
418	FIDEO CANUTO CHICO X KG	KGS	2.25	4.10	S/. 9.22
470	GALLETA DE SODA X KG	KGS	4.50	3.63	S/. 16.32
493	GELATINA DE FRESA X KG	KGS	0.30	13.07	S/. 3.92
495	GELATINA DE NARANJA X KG	KGS	0.75	15.36	S/. 11.52
519	GRANOLA X KG	KGS	1.20	18.56	S/. 22.27
541	HARINA S/PREPARAR X KG	KGS	150.00	1.62	S/. 243.37
553	HIERBA LUISA FILTRANTE X UND	UNID	400.00	0.05	S/. 20.86
603	KETCHUP X KG	KGS	10.00	6.25	S/. 62.50
629	LECHE CONDENSADA X UND	UNID	14.00	3.50	S/. 49.00
633	LECHE EN POLVO X KG	LTS	0.80	26.48	S/. 21.18
636	LECHE EVAPORADA X LIT	LTS	16.00	5.24	S/. 83.88
638	LECHE FRESCA ENTERA UHT X LIT	LTS	17.00	3.00	S/. 50.97
640	LECHE FRESCA S/LACTOSA UHT X LIT	LTS	12.00	3.32	S/. 39.82

ALM CENTRAL CAJAMARCA						
Producto	U/M	Cantidad	Precio			Valor
645	LECITINA DE SOYA POLVO X KG	KGS	0.40	181.46	S/.	72.04
653	LEVADURA SECA X KG	KGS	2.00	17.80	S/.	35.60
666	MAICENA X KG	KGS	2.00	7.42	S/.	14.83
702	MANTEQUILLA SACHET X UND	UNID	252.00	0.31	S/.	77.08
709	MANZANILLA FILTRANTE X UND	UNID	400.00	0.05	S/.	21.35
713	MARGARINA X KG	KGS	8.00	6.83	S/.	54.60
719	MATE DE COCA FILTRANTE X UND	UNID	1600.00	0.05	S/.	77.83
722	MAYONESA X KG	KGS	20.00	11.56	S/.	231.11
13113	MERMELADA D/FRESA SACHET 16 gr	UNID	400.00	0.23	S/.	90.67
13115	MERMELADA D/NARANJA SACHET 16 gr	UNID	200.00	0.23	S/.	45.50
13114	MERMELADA D/SAUCO SACHET 16 gr	UNID	200.00	0.23	S/.	45.50
752	MERMELADA DE FRESA X KG	KGS	0.32	2.72	S/.	0.87
13117	MIEL DE ABEJA SACHET 14 gr	UNID	600.00	0.29	S/.	174.00
13510	MIEL DE MAPLE SACHET X 18 gr	UNID	800.00	0.16	S/.	124.61
771	MILO X KG	KGS	4.00	25.21	S/.	100.84
12760	MIX DE PIMIENTAS x 100grs	UNID	10.00	11.30	S/.	113.00
809	MOSTAZA DIJON 0.91/1 X KG	KGS	0.83	24.55	S/.	20.38
811	MOSTAZA REGULAR X KG	KGS	4.00	3.00	S/.	11.98
866	PAN FUENTE BLANCO X KG	KGS	5.80	9.68	S/.	56.13
867	PAN FUENTE INTEGRAL X KG	KGS	0.96	9.71	S/.	9.32
880	PANKO X KG	KGS	2.00	13.77	S/.	27.53
900	PASTA DE TOMATE X KG	KGS	2.80	6.78	S/.	18.98
989	POLVO DE HORNEAR X KG	KGS	4.00	7.40	S/.	29.60
1453	REFRESCO DE NARANJA EN POLVO X KG	KGS	0.16	46.03	S/.	7.18
12759	SAL DE MARAS C/ PAPRIKA x 100grs	UNID	12.00	8.70	S/.	104.40
1502	SAL DE MESA X KG	KGS	16.00	0.81	S/.	12.94
1520	SALSA BBQ X KG	KGS	1.00	11.21	S/.	11.21
1522	SALSA DE OSTION X LIT	LTS	4.54	11.38	S/.	51.65
1526	SALSA INGLESA L.PERRINS X LIT	LTS	0.58	34.67	S/.	20.11
1530	SALSA TABASCO ORIGINAL X LIT	LTS	0.15	110.53	S/.	16.58
1543	SILLAO X LIT	LTS	5.00	3.61	S/.	18.07
1555	SPAGHETTI NACIONAL SUPERIOR X KG	KGS	12.00	3.79	S/.	45.42
1567	TE CANELA CLAVO FILTRANTE X UND	UNID	520.00	0.03	S/.	14.72
1570	TE PURO FILTRANTE X UND	UNID	300.00	0.06	S/.	18.32
1572	TE VERDE FILTRANTE X UND	UNID	50.00	0.05	S/.	2.47
1599	TORTILLA TRIGO/MAIZ P/TACO 12 CM UND	UNID	48.00	0.42	S/.	20.34
1626	VB COCINA X LIT	LTS	8.00	7.98	S/.	63.83
1627	VINAGRE BLANCO NAC X LIT	LTS	10.00	2.18	S/.	21.77
1635	VINAGRE TINTO NAC X LIT	LTS	6.00	2.33	S/.	13.95
1636	VT COCINA X LIT	LTS	8.00	7.98	S/.	63.83
					S/.	313.86
89	AZUCAR BLANCA SACHE CDS UND	UNID	2400.00	0.03	S/.	70.32
92	AZUCAR BLANCA X KG	KGS	75.00	1.51	S/.	113.14
9166	AZUCAR IMPALPABLE X KG	KGS	5.00	4.90	S/.	24.48
95	AZUCAR RUBIA SACHE CDS UND	UNID	1000.00	0.03	S/.	30.50
97	AZUCAR RUBIA X KG	KGS	50.00	1.51	S/.	75.42
	DET. FRUTAS Y VERDURAS				S/.	39.74
234	CHAMPIÑONES BLANCOS X KG	KGS	1.60	24.84	S/.	39.74
	GOLOSINAS Y SNACKS				S/.	723.98

ALM CENTRAL CAJAMARCA						
Producto		U/M	Cantidad	Precio		Valor
9115	CARAMELOS C/Logo CDS SUC Bolsa X 100	UNID	30.00	3.50	S/.	105.00
13009	CARNE DESHIDRATADA X 40 GR	UNID	16.00	4.79	S/.	76.61
12942	CEREAL EN BARRA AGUAYMANTO Y LINAZA 20GR	UNID	52.00	1.70	S/.	88.40
462	GALLETA CHIPS AHOY	UNID	96.00	0.72	S/.	69.32
464	GALLETA CLUB SOC/INTEG (PAQX6GALLETAS)	UNID	191.00	0.43	S/.	81.57
474	GALLETA OREO CHOCOLATE 43GR X UNID	UNID	6.00	2.77	S/.	16.60
13420	INNATO 40gr CEREAL C/ CHOCOLATE	UNID	72.00	2.05	S/.	147.59
692	MANI SALADO X 100G	UNID	22.00	0.70	S/.	15.40
732	MENTOS X 12	UNID	31.00	0.61	S/.	18.90
1003	PRINGLES ORIGINAL 40 GR	UNID	12.00	2.59	S/.	31.12
13509	SNACK IMPERIAL (MAIZ ANDINO) 42 GR	UNID	85.00	0.86	S/.	73.47
BEBIDAS						S/. 6,980.38
CON ALCOHOL						S/. 6,186.55
1820	ANIS DEL MONO DULCE LIT	LTS	1.00	64.12	S/.	64.12
1822	ANIS NAJAR DULCE X LIT	LTS	1.50	29.98	S/.	44.97
1823	ANIS NAJAR SECO X LIT	LTS	0.75	26.57	S/.	19.93
11769	ANNA DE CODORNIU BLAN DE BLANCS X 750 ML	UNID	7.00	32.08	S/.	224.56
1826	BAILEYS X LIT	LTS	1.50	62.15	S/.	93.22
1765	CERVEZA BARBARIAN IPA 174 X 330 ML	UNID	12.00	4.58	S/.	54.91
13950	CERVEZA BARBARIAN LA NENA 330 ML	UNID	23.00	5.13	S/.	118.06
1767	CERVEZA BARBARIAN RED ALE X 330ML	UNID	30.00	5.08	S/.	152.54
1776	CERVEZA CRISTAL RUBIA X 330/355 ML	UNID	37.00	2.88	S/.	106.48
1779	CERVEZA CUSQUEÑA MALTA X 330 ML	UNID	30.00	2.88	S/.	86.38
1780	CERVEZA CUSQUEÑA RED LAGER X 330ML	UNID	12.00	2.88	S/.	34.56
1782	CERVEZA CUSQUEÑA RUBIA X 330 ML	UNID	48.00	2.88	S/.	138.19
1792	CERVEZA PILSEN CALLAO X 330 ML	UNID	42.00	2.52	S/.	105.93
1832	COINTREAU X LIT	LTS	0.75	90.40	S/.	67.80
1841	CREMA DE BANANA X LIT	LTS	0.70	69.61	S/.	48.73
1852	CREMA DE MARRASQUINOS X LIT	LTS	1.40	36.69	S/.	51.36
1855	CREMA DE MENTA VERDE X LIT	LTS	0.70	54.26	S/.	37.98
1863	CURACAO TRIPLE SECO X LIT	LTS	1.40	53.66	S/.	75.13
2080	ESPUM NAV CORREA EXTRA BRUT X 750 ML	UNID	3.00	43.64	S/.	130.91
10560	INTIPALKA RESERV CABER/SAUV/PETIT VERDOT	UNID	1.00	24.74	S/.	24.74
12029	JUAN DE JUANES GAR-TEMP-SYRAH X 750ml	UNID	3.00	29.66	S/.	88.98
9391	PISCO ACHOLADO BIONDI X 500 ML	UNID	2.00	47.46	S/.	94.92
1909	PISCO ACHOLADO QUEIROLO X LIT	LTS	4.00	15.89	S/.	63.56
13418	PISCO CHILCANO LIMON 275 ml	UNID	64.00	2.71	S/.	173.46
13229	PISCO INTIPALKA QUEBRANTA X LT	LTS	56.00	17.58	S/.	984.27
1914	PISCO ITALIA BIONDI X LIT	LTS	0.50	96.62	S/.	48.31
1932	PISCO QUEBRANTA BIONDI X LIT	LTS	1.00	94.84	S/.	94.84
9343	PISCO VIEJO TONEL MOLLAR x 500 MI	UNID	2.00	32.97	S/.	65.94
1954	RON APPLETON BLANCO X LIT	LTS	2.25	26.56	S/.	59.75
14825	SEPTIMA CABERNET SAUVIGNON X 750 ML	UNID	1.00	38.08	S/.	38.08
1990	SOUR APPLE X LIT	LTS	0.70	54.26	S/.	37.98
1997	TEQUILA CUERVO RUBIO X LIT	LTS	1.50	49.15	S/.	73.73
13416	TRAPICHE VINEYARDS MALBEC x 187 ml	UNID	8.00	6.42	S/.	51.38
11531	VB CODORNIU X 200 ML CAVA	UNID	7.00	10.31	S/.	72.15
2130	VB ERRAZ RESERVA CHARDONNAY X 750 ML	UNID	4.00	30.94	S/.	123.76
2144	VB INTIPALKA SAUVIGNON BLANC X 750 ML	UNID	3.00	18.88	S/.	56.64

ALM CENTRAL CAJAMARCA						
Producto		U/M	Cantidad	Precio		Valor
2155	VB MARQUES DE RISCAL RUEDA X 750 ML	UNID	6.00	26.53	S/.	159.20
2157	VB MARQUES DE RISCAL SAU BLANC 750 ML	UNID	5.00	37.53	S/.	187.67
2163	VB NAV CORR C/PRIV CHARDONNAY X 750 ML	UNID	4.00	34.41	S/.	137.63
14884	VB TABERNERO G BLCO FINA RESV X 750ML	UNID	4.00	13.81	S/.	55.23
13232	VB TRAPICHE SAUVIGNON BLANC X 750 ML	UNID	6.75	25.99	S/.	175.41
12234	VB VITTORIA RESERVA CHARDONAY x 750 ml	UNID	3.00	20.56	S/.	61.69
2206	VR MARQUES DE RISCAL ROSADO X 750 ML	UNID	4.00	26.54	S/.	106.16
11530	VT CASTILLO DE MOLINA CARMENERE X 750 ML	UNID	1.00	33.31	S/.	33.31
13612	VT ERRAZ RESERVA MERLOT X 750 ML	UNID	4.00	30.95	S/.	123.80
2274	VT ERRAZ RSVA CABER. SAUVIG. X 750 ML	UNID	4.00	30.95	S/.	123.78
2318	VT MARQUES DE RISCAL TEMP 750 ML	UNID	8.00	26.54	S/.	212.32
13157	VT MARQUES DE RISCAL VIÑA COLLADA 750 ML	UNID	5.25	23.16	S/.	121.61
2336	VT N CORR C/PRV CAB/MER/MALB 750 ML	UNID	5.00	34.41	S/.	172.04
2370	VT SANTIAGO QUEIROLO SECO X 750 ML	UNID	10.00	10.59	S/.	105.93
13147	VT. VITTORIA RESERVA CAB/SAUV X 750 ML	UNID	2.00	24.24	S/.	48.47
2036	WHISK JACK DANIEL 1 LIT	LTS	0.75	96.04	S/.	72.03
2044	WHISK JW ETIQ NEGRA x LIT	LTS	0.75	97.01	S/.	72.76
2046	WHISK JW ETIQ ROJA x 750 ml	LTS	0.75	45.20	S/.	33.90
2050	WHISK OLD PARR x 750 ML	LTS	0.75	90.40	S/.	67.80
2053	WHISK SWING x 750 ml	LTS	0.75	160.59	S/.	120.44
9104	WHISKY BLACK LABEL MINIATURA	UNID	24.00	7.80	S/.	187.12
SIN ALCOHOL						S/. 793.83
11358	AGUA SAN LUIS C/G X 350 ML	UNID	15.00	0.70	S/.	10.53
1675	AGUA SAN LUIS C/GAS X 625 ML	UNID	30.00	0.74	S/.	22.08
11329	AGUA SAN LUIS S/G X 350 ML	UNID	15.00	0.70	S/.	10.53
1677	AGUA SAN LUIS S/GAS X 625 ML	UNID	60.00	0.74	S/.	44.24
1686	AGUA TONICA X 150 ML	UNID	24.00	2.01	S/.	48.19
13496	BEBIDA ALOE VERA 330 ML	UNID	18.00	2.91	S/.	52.33
9086	COCA COLA X 2.25 LTS	UNID	5.00	5.51	S/.	27.53
11051	COCA COLA X 300 ML	UNID	12.00	1.13	S/.	13.51
11346	COCA COLA ZERO X 300 ML	UNID	36.00	1.13	S/.	40.56
1707	FANTA X 500 ML	UNID	9.00	1.18	S/.	10.65
13867	FRUGOS X 235 ML	UNID	214.00	1.09	S/.	233.58
2057	GATORADE X 500 ML	UNID	13.00	1.57	S/.	20.37
1711	GINGER ALE X LIT	LTS	6.00	2.52	S/.	15.10
11052	INCA KOLA X 300 ML	UNID	79.00	1.13	S/.	88.98
11345	INCA KOLA ZERO X 300 ML	UNID	24.00	1.13	S/.	27.02
1808	JUGO DE TOMATE X 150 ML	UNID	24.00	2.37	S/.	56.76
1816	RED BULL X 250 ML	UNID	9.00	4.88	S/.	43.88
9092	SPRITE X 2.25 LTS	UNID	1.00	5.50	S/.	5.50
13417	SUNNY (Mango-Maracuyá) X 200 ml	UNID	12.00	1.87	S/.	22.49
BIG 5						S/. 5.93
CUBIERTOS Y ACCESORIOS						S/. 5.93
2998	MONDADIENTES CHINOS	UNID	10.00	0.59	S/.	5.93
DESCARTABLES						S/. 1,792.62
DESCARTABLES						S/. 1,792.62
3571	BOLSA 140 Lit NEGRA X 100	UNID	3.00	21.19	S/.	63.57
9480	BOLSA 14X20 PAQ X100 ROLLO TRANSP	UNID	2.00	13.28	S/.	26.56
3577	BOLSA 18X26 BLANCA X 100	UNID	11.00	8.67	S/.	95.39

ALM CENTRAL CAJAMARCA						
Producto	U/M	Cantidad	Precio		Valor	
3585	BOLSA 21X24 BLANCA X 100 C/ASA	UNID	2.00	8.46	S/.	16.91
3599	BOLSA 4X8 TRANSPAENTE X100	UNID	1.00	1.80	S/.	1.80
3613	BOLSA 8X12 TRANSP X100	UNID	4.00	0.00	S/.	-
10424	BOLSA 9X14 CELOFAN X 100	UNID	2.00	8.48	S/.	16.95
3676	GUANTES D/Exam Latex /L cj100	UNID	10.00	11.59	S/.	115.93
3686	GUANTES DE TRABAJO PESADO T8	UNID	3.00	4.01	S/.	12.03
10180	JACKETS P/VASO POLIPAPEL 8oz x UNID	UNID	3000.00	0.08	S/.	252.93
3698	MASCARILLA ANTIPOLVO c/jx50	UNID	4.00	5.51	S/.	22.03
7006	PALITO P/BROCHETAS N° 6	UNID	10.00	1.20	S/.	12.00
7007	PALITO P/BROCHETAS N° 8	UNID	10.00	2.15	S/.	21.47
7009	PALITOS CHINOS Und	UNID	100.00	0.15	S/.	15.26
10535	PAPEL ALUMINIO Pliego de 50 x 60 cm	UNID	1.00	10.08	S/.	10.08
3711	PAPEL ALUMINIO ROLLO 12"X304Mt	UNID	1.00	98.00	S/.	98.00
3717	PAPEL FILM 18pulgX1400 rollo	UNID	1.00	91.52	S/.	91.52
3723	PAPEL MANTECA Hj	UNID	100.00	0.21	S/.	21.19
3729	PIROTIN # 2 METALICO	UNID	1000.00	0.07	S/.	67.79
3750	PLATO DESCARTABLE MEDIANO	UNID	70.00	0.08	S/.	5.93
13666	REMOVEDOR D/BEBIDA CALIENTE(S/LOGO)X10CM	UNID	1100.00	0.01	S/.	13.07
3753	REMOVEDOR PLASTICO P/TRAGO X100	UNID	700.00	0.13	S/.	88.99
3758	SERVILLETA 15X15X400 cortada	UNID	23.00	2.14	S/.	49.13
9746	TAPA P/ VASO POLIPAPEL 8 oz x und	UNID	2150.00	0.11	S/.	243.40
3236	TAPER N° 1 Plastico C/Tapa	UNID	300.00	0.18	S/.	53.38
3237	TAPER N° 2 Plastico C/Tapa	UNID	300.00	0.25	S/.	73.72
3238	TAPER N° 3 Plastico C/Tapa	UNID	100.00	0.14	S/.	13.56
3781	TAPER TECNOPOR 1/8 Kg	UNID	100.00	0.15	S/.	15.25
3789	VASO DESC ACRILICO 1 OZ X Und	UNID	450.00	0.13	S/.	57.20
13143	VASO POLIPAPEL 8 onz x und	UNID	2100.00	0.10	S/.	217.58
MATERIAL DE LIMPIEZA					S/.	4,346.01
MATERIAL LIMPIEZA					S/.	4,346.01
4376	ALCOHOL GEL ANTISEPTICO Lit	LTS	1.00	22.31	S/.	22.31
9197	AMBIENTADOR 400ML	400ML	2.00	5.51	S/.	11.02
4401	BAYGON SPRAY INSECTICIDA	UNID	7.00	0.00	S/.	-
9439	BLANQUEADOR CLAX HYPO X LT	LTS	40.00	8.50	S/.	340.00
4412	BLANQUEADOR LEJIA P/ROPA COLOR Lit	LTS	28.00	6.64	S/.	186.03
4415	BLANQUEADOR(LEJIA 5%) gl	UNID	3.00	12.85	S/.	38.56
4420	BRONCEX LIMPIA METAL X 280 ml	UNID	1.00	8.68	S/.	8.68
4425	CEPILLO DIENTES ADULTOS	UNID	8.00	1.39	S/.	11.08
4429	CERA BLANCA AI AGUA gl	UNID	2.00	76.27	S/.	152.54
4457	DESENGRASANTE P/Lavand (L.Q) x Kg	KGS	60.00	5.63	S/.	337.89
4460	DESINFECTANTE DE PINO gl	UNID	2.00	79.45	S/.	158.90
4465	DETERGENTE EN POLVO X 15 KG	UNID	3.00	63.86	S/.	191.59
10148	DETERGENTE EN POLVO X KG	KGS	27.00	6.38	S/.	172.15
4475	DISPENSADOR JABON LIQUI C/ENVASE SD003	UNID	1.00	0.00	S/.	-
4479	ESCOBA CERDA DE PLASTICO	UNID	1.00	6.82	S/.	6.82
4508	ESPONJA NEGRA X Und	UNID	15.00	4.29	S/.	64.40
4503	ESPONJA P/MAQ LAVAD 16pulg Und	UNID	9.00	28.37	S/.	255.33
11805	ESPONJA ROJA MASTER BRILL X UNID	UNID	12.00	7.63	S/.	91.56
4507	ESPONJA SOOTH BRITE DOBLE USO	UNID	71.00	2.07	S/.	147.27
4509	ESPONJA VERDE SCOTH BRITTE	UNID	11.00	1.21	S/.	13.30

ALM CENTRAL CAJAMARCA						
Producto	U/M	Cantidad	Precio		Valor	
9499	FORWARD DC	UNID	1.00	66.57	S/.	66.57
9907	GAS DRAGON	UNID	4.00	9.82	S/.	39.29
4521	GLADE LAVANDA SPRAY	UNID	6.00	0.00	S/.	-
4532	ISOPO PARA WATER	UNID	2.00	5.34	S/.	10.68
4535	JABON EN BARRA Und	UNID	144.00	1.45	S/.	209.29
4537	JABON ESPUMA X 800 ml	UNID	3.00	21.91	S/.	65.72
4542	JABON NEKO	UNID	10.00	0.91	S/.	9.05
4551	LAVAVAJILLA EN CREMA kg	UNID	14.00	5.11	S/.	71.56
4561	LIMPIA VIDRIO LIQUIDO X Lit	LTS	20.00	3.39	S/.	67.80
4562	LIMPIADOR d/Acero Inox 3M 600 gr	UNID	1.00	28.77	S/.	28.77
6752	MANGO DE ALUMINIO P/TRAPEADOR	UNID	1.00	55.00	S/.	55.00
4591	MOPA 350 gr (TRAPEADOR)	UNID	1.00	6.37	S/.	6.37
13110	PALO PARA ESCOBA X UND	UNID	2.00	1.78	S/.	3.55
4620	PAPEL HIG JUMBO BLCO rollox550mt	UNID	6.00	8.34	S/.	50.05
4626	PAPEL TOALLA Blco AIRFLEX 150 Mt	UNID	4.00	19.11	S/.	76.44
4629	PAPEL TOALLA JUMBO NATURAL rollox200mt	UNID	2.00	11.44	S/.	22.87
4633	PAPEL TOALLA TRIPLE MAX D/Hx150hj	UNID	19.00	3.17	S/.	60.28
4638	PASTILLA P/INODORO PATO PURIFIC	UNID	3.00	5.21	S/.	15.62
4602	PAÑO ABSORV 21X21 cm X Und	UNID	22.00	1.22	S/.	26.82
4604	PAÑO ABSORV 3M 17X19	UNID	113.00	1.28	S/.	144.56
4611	PAÑO MICROFIBRA 37X35 cm Azul	UNID	8.00	1.61	S/.	12.86
4616	PAÑO TRAPO INDUSTRIAL COLORES X Kg	KGS	1.50	2.77	S/.	4.16
14286	PAÑOS MULTIUSO	UNID	3.00	0.76	S/.	2.29
4641	PERFUMADOR AMBIENTAL Lit	LTS	44.00	6.26	S/.	275.34
4671	RAZURADOR VARIADO	UNID	32.00	1.78	S/.	56.89
4677	RECOGEDOR DE PLASTICO	UNID	1.00	2.51	S/.	2.51
12537	SQG MULTIX X LT	LTS	20.00	12.00	S/.	240.00
4710	SUAVISANTE ROPA CLAX SUAVE X gl	UNID	2.00	127.25	S/.	254.50
4717	SUMA CALC SACA SARRO LIQUIDO Lit	LTS	20.00	8.00	S/.	160.00
4751	TOALLA HIGIENICA XUNIDAD	UNID	1.00	2.74	S/.	2.74
14553	TRAPEADOR MICROFIBRA	UNID	1.00	95.00	S/.	95.00
MATERIAL IMPRESO						S/. 2,699.35
COMPROBANTES						S/. 32.00
4183	GUIA DE REMISION Serie 003	UNID	4.00	8.00	S/.	32.00
FORMATOS						S/. 1,272.55
4029	AVISO DESPERTAR WAKE UP TalX00	UNID	1.00	4.23	S/.	4.23
10013	COMANDA MINIBAR X 50 UND	UNID	14.00	8.50	S/.	119.00
4100	CONTROL DE PERMISO/SALIDA Tal x100	UNID	6.00	24.00	S/.	144.00
4105	DEPOSITO EQUIPAJE 220 gr	UNID	750.00	0.13	S/.	97.50
4143	FORMATO COMPENSACION Hrs TalX50 A4	UNID	3.00	31.00	S/.	93.00
4146	FORMATO DE PORCIONAM X 50 hj	UNID	10.00	0.15	S/.	1.53
11604	FORMATO DE SPA TAL X UND	UNID	10.00	5.93	S/.	59.32
11081	FORMATO MATERIA PRIMA CARNICOS TAL X 100	UNID	1.00	11.86	S/.	11.86
11086	FORMATO MATERIA PRIMA CRUSTACEOS TALX100	UNID	1.00	11.86	S/.	11.86
11085	FORMATO MATERIA PRIMA ENVASADOS TAL X100	UNID	1.00	11.86	S/.	11.86
11084	FORMATO MATERIA PRIMA HUEVOS TAL X 100	UNID	1.00	11.86	S/.	11.86
11082	FORMATO MATERIA PRIMA MOLUSCOS TAL X 100	UNID	1.00	11.86	S/.	11.86
4154	FORMATO ORDEN D/COMPRA TalX50	UNID	7.00	0.00	S/.	-
4162	FORMATO SERV DE LAVANDERIA Tal X 50	UNID	4.00	44.00	S/.	176.00

ALM CENTRAL CAJAMARCA						
Producto	U/M	Cantidad	Precio		Valor	
4200	HOJA MEMBRETADA C/Logo CDS Bond 80 gr	UNID	500.00	0.10	S/.	50.00
4278	SOBRE 11X22 C/LOGO CDS	UNID	550.00	0.17	S/.	93.50
4284	SOBRE RENDICION REMISION EFECTIV X Und	UNID	200.00	0.39	S/.	78.00
4306	TARJETA DE REGISTRO und	UNID	1800.00	0.07	S/.	117.00
9790	TARJETA TRIP ADVISOR PAPRIKA	UNID	200.00	0.28	S/.	56.00
4344	VALE Provisional S/Numerar Tal x 100	UNID	500.00	0.25	S/.	124.17
MATERIAL PUBLICITARIO						S/. 1,394.80
4068	CARPETA C/LOGO CDS y Bolsillo Azul	UNID	100.00	2.00	S/.	200.00
9322	CUADRIPTICO CDS FULL COLOR x Unid	UNID	500.00	1.49	S/.	745.00
4297	TARJETA CUIDA EL PLANETA P/SABANAS CDS	UNID	160.00	0.68	S/.	108.80
10272	TARJETA CUIDA EL PLANETA P/TOALLAS CDSW	UNID	300.00	0.28	S/.	84.00
4313	TARJETA p/hab NO MOLESTAR CDS	UNID	500.00	0.25	S/.	125.00
4359	WELCOME DRINK P/Couch 150gr Tal X 50	UNID	2200.00	0.06	S/.	132.00
MERCHANDISING						S/. 669.44
MERCHANDISING						S/. 669.44
4781	LAPICERO C/LOGO CDSW x und	UNID	300.00	0.61	S/.	183.00
4797	POSAVASO REDONDO C/LOGO CDS	UNID	1000.00	0.19	S/.	186.44
4798	POSAVASO REDONDO C/LOGO FULLColor CDSR	UNID	1000.00	0.30	S/.	300.00
SUM. HABITACION						S/. 2,283.90
AMENITIES						S/. 2,175.65
14226	BODY LOTION BATHE CJA*200 B252BL010 X30M	UNID	210.00	0.74	S/.	155.63
13658	CONDITIONER BATHE CJA200 B252CD010 X30ML	UNID	400.00	0.39	S/.	156.24
14182	CONDITIONER BATHE GALON *1 B252CD128	UNID	1.00	115.43	S/.	115.43
8680	CREMA DENTAL MEDIANA colgate	UNID	1.00	2.05	S/.	2.05
10034	GORROS DE BAÑO C/ COLLETx und	UNID	41.00	0.17	S/.	6.97
14619	JABON GILCHRIST&SOAMES BATHE X 1 OZ	UNID	600.00	0.46	S/.	273.82
14598	JABON GILCHRIST&SOAMES BATHE X 1.5 OZ	UNID	600.00	0.82	S/.	491.68
9195	PANTUFLA C/LOGO CDS X UNID	UNID	122.00	2.90	S/.	353.80
8701	PAPEL HIG ULTRA DOBLE HOJA Rollo	UNID	96.00	0.53	S/.	50.61
8700	PAÑUELO FACIAL (Paq.10 Pañuelos)	UNID	132.00	0.29	S/.	38.02
13656	SHAMPOO BATHE CJA*200 B252SH010 X 30ML	UNID	800.00	0.39	S/.	312.49
13667	SHAMPOO BATHE GALON *1 B252SH128	UNID	1.00	64.12	S/.	64.12
13657	SHOWER GEL BATHE CJA*200 B252SG010 X30ML	UNID	290.00	0.53	S/.	154.79
TARJETAS LLAVE						S/. 108.25
8712	SOBRE PortaLLave TarjetaHab FullColor	UNID	400.00	0.17	S/.	68.00
9443	TARJETA PVC LLAVE CDS [WYNDHAM-RAMADA]	UNID	50.00	0.81	S/.	40.25
SUM. MANTENIMIENTO						S/. 137.43
ELECTRICIDAD						S/. 7.63
7180	PISTOLA PULVERIZADORA	UNID	6.00	1.27	S/.	7.63
PINTURAS Y AFINES						S/. 129.80
7297	PRIDE NATURAL Fco	UNID	13.00	9.98	S/.	129.80
SUM. MISCELANEOS						S/. 2.82
MISCELANEOS						S/. 2.82
8594	INCIENSO V/AROMAS X 8 Palitos	UNID	4.00	0.71	S/.	2.82
UTILES ESCRITORIO						S/. 434.40
MATERIAL DE OFICINA						S/. 377.28
8719	ARCHIVADOR OFICIO L/ANCHO und	UNID	30.00	3.07	S/.	92.03
8729	BORRADOR BLANCO und	UNID	1.00	0.35	S/.	0.35
8776	CHINCHE DORADO CHICO cj	UNID	4.00	1.13	S/.	4.50

ALM CENTRAL CAJAMARCA						
Producto	U/M	Cantidad	Precio		Valor	
8780	CINTA DE EMBALAJE 2X100 Yard	UNID	1.00	5.34	S/.	5.34
11930	CINTA MASKING TAPE 1pulgX20ard rollo	UNID	1.00	1.58	S/.	1.58
5496	CINTA MASKING TAPE 1pulgX40Yard rollo	UNID	1.00	2.69	S/.	2.69
5497	CINTA MASKING TAPE 2pulgx40	UNID	1.00	4.89	S/.	4.89
8794	CINTA SCOTH 1pulgX72Yar TRANSPARENTE	UNID	2.00	1.06	S/.	2.11
8802	CLIPS X 100 UNIDADES	UNID	1.00	0.74	S/.	0.74
8805	CORRECTOR LIQUIDO und	UNID	2.00	1.41	S/.	2.81
8812	CUADERNO CHICO CUADR 100 H und	UNID	4.00	1.79	S/.	7.17
9540	ETIQUETAS PEGAN 23.5x 36 mm BLANCO x100	UNID	6.00	1.12	S/.	6.73
8838	FASTENER 50 und	UNID	11.00	0.12	S/.	1.36
8843	FOLDER MANILA A4 (FILE) und	UNID	25.00	0.31	S/.	7.83
8848	GOMA EN BARRA 40gr	UNID	5.00	6.22	S/.	31.11
8861	LAPICERO FABER 031 AZUL und	UNID	24.00	0.80	S/.	19.08
8863	LAPICERO FABER 031 ROJO und	UNID	2.00	0.35	S/.	0.69
8864	LAPICERO FABER 034 NEGRO und	UNID	17.00	0.30	S/.	5.18
8872	LAPIZ CARBON und	UNID	11.00	0.68	S/.	7.46
8878	LIGA X 1/4 LIBRA Cj	UNID	1.00	2.37	S/.	2.37
4571	LIMPIATIPO X 35 gr	UNID	3.00	0.00	S/.	-
8881	MICAS A-4 VINIFAN Und	UNID	10.00	0.28	S/.	2.80
8948	PLUMON AZUL P/PAPELOGRAFO und	UNID	6.00	2.45	S/.	14.67
8949	PLUMON AZUL PIZARRA ACRILICA	UNID	2.00	2.95	S/.	5.89
8951	PLUMON FINO INDELEBLE 499 DIF COLOR	UNID	16.00	2.08	S/.	33.22
8953	PLUMON INDELEBLE GRUESO	UNID	7.00	2.50	S/.	17.50
8954	PLUMON NEGRO P/PAPELOGRAFO Pza	UNID	1.00	1.94	S/.	1.94
8957	PLUMON ROJO PIZARRA ACRILICA	UNID	3.00	2.69	S/.	8.06
8958	PLUMON VERDE PIZARRA ACRILICA	UNID	3.00	3.13	S/.	9.40
8962	PORTA CLIPS	UNID	1.00	2.12	S/.	2.12
8968	POSIT 3X3X90hj X Bloc	UNID	2.00	6.53	S/.	13.05
11141	RESALTADOR CRAYOLA X UND	UNID	2.00	1.85	S/.	3.70
8980	RESALTADOR DIF COLORES und	UNID	4.00	1.85	S/.	7.39
8983	SACAGRAPAS und	UNID	1.00	1.27	S/.	1.27
9037	TINTA PARA RECARGA DE PLUMON V/COLOR	UNID	6.00	3.81	S/.	22.88
9040	TINTA PARA TAMPON AZUL 30ml	UNID	1.00	1.44	S/.	1.44
9041	TINTA PARA TAMPON NEGRO 24/30 ml	UNID	1.00	1.44	S/.	1.44
9042	TINTA PARA TAMPON ROJO 30ml	UNID	2.00	1.44	S/.	2.88
9081	VINIFAN OFICIO und	UNID	3.00	7.20	S/.	21.61
PAPELERIA					S/.	57.12
8895	PAPEL BOND FOTOCOPIA 75 gr A4 X hj	UNID	2000.00	0.02	S/.	38.98
8903	PAPEL BULKY A4 Pqte	UNID	2.00	9.07	S/.	18.14
					S/.	25,378.04

Fuente: Nstock

Anexo 13. Contrato de Compra - Venta de Productos y/o Servicios

Conste por el presente documento, el Contrato de Compra Venta que celebran de una parte (((NOMBRE DE LA VENDEDOR))), empresa constituida bajo las leyes de..... inscrita en la ficha..... en el Registro de Empresas, señalando domicilio para efectos del presente contrato en....., debidamente representada por el señor....., identificado con..... (A quien en adelante se le denominará “El Vendedor”); y, de la otra parte, (((NOMBRE DE LA EMPRESA))). Identificada con....., señalando domicilio para efectos del presente contrato en (((DIRECCIÓN DE LA EMPRESA))), debidamente representada por el señor (((NOMBRE DEL REPRESENTANTE))), identificado con (((_____))) según poder inscrito en (((_____))) (a quien en adelante se le denominará “El Comprador”), en los términos y condiciones siguientes:

ANTECEDENTES

1.1. (((NOMBRE DE LA EMPRESA VENDEDORA))) es una sociedad constituida por escritura pública de fecha (((_____))) extendida ante el Notario Público de Cajamarca Dr. (((_____))), cuyo objeto social es (((_____))).

1.2. (((NOMBRE DE LA EMPRESA COMPRADORA))) es una Sociedad constituida por escritura pública de fecha (((_____))), otorgada por el Notario Público, cuyo objeto social es (((_____))).

PRIMERA: (OBJETO DEL CONTRATO)

Teniendo en consideración las actividades que cada una de las partes realiza, éstas dejan constancia por el presente documento, que consienten en celebrar un Contrato de Compra Venta, mediante el cual, “El Comprador” se compromete a pagar la mercancía enviada una vez recibida en el lugar designado por ambas partes.

“El Vendedor” se compromete a enviar la mercancía señalada en el Anexo 1 al lugar determinado por ambas partes en el plazo indicado por “El Comprador”.

2 SEGUNDA: (OBLIGACIONES DEL VENDEDOR)

Son obligaciones de “El Vendedor”:

1. “El Vendedor” se compromete a transportar y entregar la mercancía en el lugar y plazo determinado, previo acuerdo y en las condiciones requeridas por “El Comprador”.
2. “El Vendedor” debe dar a “El Comprador” aviso suficiente de que la mercancía ha sido entregada.
3. “El Vendedor” debe pagar los gastos de aquellas operaciones de verificación, comprobar la calidad de la mercancía, medida, peso y recuento.
4. “El Vendedor” debe proporcionar el embalaje requerido para el transporte de la mercancía, en la medida en que las circunstancias relativas al transporte sean dadas a conocer a “El Vendedor” antes de la conclusión del contrato de compraventa. El embalaje ha de ser marcado adecuadamente.
5. “El Vendedor” debe prestar a “El Comprador”, con riesgo de este último la ayuda precisa para obtener cualquier documento o mensaje electrónico equivalente emitido en el país de expedición y/o de origen que “El Comprador” pueda requerir para la importación de la mercancía y, si es necesario, para su tránsito en cualquier país.6. “El Vendedor” debe proporcionar, a pedido de “El Comprador”, la información necesaria para obtener un seguro.

TERCERA: (OBLIGACIONES DE EL COMPRADOR)

1. “El Comprador” debe pagar el precio según lo dispuesto en la Cláusula Quinta del presente contrato.
2. “El Comprador” debe obtener, a su propio riesgo y expensas, cualquier licencia de importación o autorización oficial y realizar, si es necesario, todos los trámites aduaneros, para la importación de la mercancía y, si es necesario, para tránsito de cualquier otro país.
3. “El Comprador” deberá pagar todos los gastos relativos a la mercancía desde el momento en que haya recibido la carga, así como de cualquier otro gasto adicional en que haya incurrido.
4. “El Comprador” debe pagar los gastos previos al embarque de la mercancía, excepto cuando la inspección sea ordenada por las autoridades del país de exportación.
5. “El Comprador” debe cubrir todos los gastos que haya incurrido en obtener los documentos y/o mensajes electrónicos que confirmen la entrega de la mercancía, así como rembolsar aquellos gastos incurridos por “El Vendedor” al prestar su ayuda al respecto.

“Mejora del Proceso Logístico y su influencia en los Costos de Abastecimiento en un hotel de Cajamarca.”

CUARTA: (TRASPASO DE RIESGO Y DE LA PROPIEDAD)

La modalidad de entrega en el presente contrato será a través del FOB (Free on Board), donde “El Vendedor” realiza la entrega cuando la mercancía sobrepasa la borda del buque en el puerto de embarque convenido. Eso significa que, “El Comprador” debe soportar todos los costes y riesgo de pérdida o daño de la mercancía desde aquel punto.

“El Vendedor” debe entregar la mercancía a bordo del buque designado por “El Comprador” en la fecha o dentro del plazo acordado, en el puerto de embarque convenido.

“El Vendedor” debe soportar los riesgos de pérdida o daño de la mercancía hasta el momento en que haya sobrepasado la borda del buque en el puerto de embarque convenido.

“El Comprador” debe soportar todos los riesgos de pérdida o daño de la mercancía desde el momento en que haya sobrepasado la borda del buque en el puerto de embarque convenido.

“El Comprador” debe contratar el transporte de las mercancías desde el puerto de embarque convenido.

QUINTA: (PRECIO Y MODALIDAD DE PAGO)

Como resultado de la valorización de la mercancía, el precio pactado por las partes es de S/ (((_____))) (((NUEVOS SOLES))) / US\$ (((_____))) (((dólares americanos))) / (((EUROS))) el cual será cancelado por “El Comprador” al contado una vez recibida la mercancía en correcto estado para su adecuado uso y/o distribución. Para ello, “El Comprador”, deberá confirmar a “El Vendedor” la llegada de la mercancía en el buque y punto de carga acordado por ambas partes.

Por tal hecho, “El Comprador” deberá otorgar a “El Vendedor” una Carta de Crédito a fin de garantizar el compromiso de pago en plazo acordado. Dicha Carta de Crédito será por el un monto de (((_____))) NUEVOS SOLES / DÓLARES

AMERICANOS / EUROS, de carácter irrevocable y con un plazo de vigencia de 2 meses, emitida por el Banco (((_____))), El monto de la Carta de Crédito incluye los intereses compensatorios a una Tasa Efectiva Mensual de (((_____%))).

4 En caso de que el precio no sea pagado dentro del plazo acordado por las partes, se ejecutará automáticamente la Carta de Crédito por parte de “El Vendedor”, a fin de garantizar el pago de la mercancía vendida y embarcada al punto de embarque determinado por “El Comprador”.

Ambas partes dejan expresa constancia de que el precio pactado por la adquisición de la mercancía materia del presente contrato equivale al valor de las mismas, renunciando en forma irrevocable al ejercicio de cualquier acción o pretensión que tenga por objeto cuestionar dicho precio.

SEXTA: MARCAS REGISTRADAS, SECRETO PROFESIONAL Y PROPIEDAD

INDUSTRIAL DE EL VENDEDOR

“El Comprador” no utilizará las marcas comerciales, los nombres registrados ni violará el secreto profesional de “El Vendedor” con fines de lucro sin autorización previa de “El Vendedor”

“El Comprador” se compromete a no registrar ni solicitar el registro de ningún nombre, marca comercial o símbolos de “El Vendedor” (o de otros similares que induzcan a confusión con los de “El Vendedor”) en el territorio de llegada de la mercancía o en cualquier otro lugar.

SÉPTIMA: SERVICIOS POST VENTA

“El Vendedor” se compromete a ofrecer en forma gratuita, el servicio de reparación y mantenimiento de la mercancía otorgada a “El Comprador”, sin incluir los gastos y trámites documentarios para la exportación de la mercancía en cuestión, por un lapso de (((____ años))). Pasado dicho lapso, “El Vendedor” hará un cargo adicional de una comisión del (((_____%))) sobre el valor FOB de cada exportación que realice “El Comprador” al territorio asignado a “El Vendedor”. EN CASO DE QUE LA MERCANCÍA NECESITE MANTENIMIENTO CONSTANTE PARA SU USO ADECUADO

OCTAVA: CONDICIÓN RESOLUTORIA

El presente contrato quedará resuelto sin responsabilidad alguna para las partes si, con anterioridad a la fecha de entrega de la mercancía acordada en el presente Contrato, tanto “El Vendedor” como “El Comprador” no han obtenido las debidas autorizaciones, licencias de exportación e importación y trámites aduaneros correspondientes de la mercancía por parte de sus representantes legales. En caso de producirse la presente condición resolutoria, “El Vendedor” procederá a la restitución de todas las cantidades entregadas por “El Comprador” en virtud del presente contrato.

“Mejora del Proceso Logístico y su influencia en los
Costos de Abastecimiento en un hotel de Cajamarca.”

En señal de conformidad, los representantes legales de los partes debidamente autorizados de acuerdo a lo señalado en la parte introductoria suscriben el presente contrato que se emite por duplicado y en los idiomas que correspondan tanto a “El Comprador” como “El Vendedor”.

NOVENA: ARBITRAJE

Toda controversia o desacuerdo entre las partes que se derive de la interpretación o ejecución del presente acuerdo, serán sometidos a la decisión inapelable de un Tribunal Arbitral compuesto por tres miembros, uno de los cuales será nombrado por cada una de las partes y el tercero será designado por los árbitros así nombrados. Si no existiera acuerdo sobre la designación de este tercer árbitro o si cualquiera de las partes no designase al suyo dentro de los diez días de ser requerida por la otra parte, el nombramiento correspondiente será efectuado por la Cámara de Comercio de Cajamarca.

El arbitraje será de derecho y se sujetará a las normas de procedimiento establecidas por el Centro de Arbitraje de la Cámara de Comercio de Cajamarca. ((PARTES NACIONALES))

Cualquier divergencia derivada o relacionada con el presente contrato se resolverá definitivamente con el Reglamento de Conciliación y Arbitraje de la Cámara de Comercio Internacional por uno o más árbitros nombrados conforme a este Reglamento.

Toda cuestión relacionada con el presente Contrato que no esté expresa o tácitamente establecida por las disposiciones de este Contrato se regirá por los principios legales generales reconocidos en comercio internacional, con exclusión de las leyes nacionales. ((PARTE NACIONAL E INTERNACIONAL))

Firmado en (((lugar donde se firma el contrato))), a los (((número))) días del mes de (((mes))) de dos mil (((_____)))