



**Se deberá subir al aula un único fichero en formato pdf.** El nombre del fichero con la solución debe ser de la siguiente forma: Apellidos\_Nombre. **TIEMPO: 1,15 Hora**

### 1 Maquinas Vending (3,5 puntos)

Nuestro Hotel cuenta con un conjunto de máquinas expendedoras o de vending ubicadas en las zonas exteriores del hotel junto al paseo marítimo. Estas están conectadas con nuestra central y se nos informa de las ventas de cada familia de productos. La reposición así como las compras de las diferentes gamas de productos esta encomendada al economato.

La información disponible del último periodo es la siguiente:

<b>Hotel Azul Celeste - Maquinas Vending, movimientos y ventas según registro de economato por gamas.</b>					
	Snacks y sólidos	Bebidas calientes	Refrescos y similares	Agua	Total
Existencias Iniciales	3.000 €	2.000 €	1.500 €	600 €	7.100,0 €
Compras	2.500 €	1.600 €	4.000 €	800 €	8.900,0 €
Ingresos TPV	16.500 €	12.600 €	13.750 €	5.600 €	42.850 €
Margen medio sobre el coste	<b>300%</b>	<b>400%</b>	<b>300%</b>	<b>400%</b>	
<i>Costes del periodo asociado a la tenencia de las máquinas por renting:</i>					<b>12.000 €</b>

Se pide

- Valorar los inventarios finales del periodo por método minorista para cada categoría o gama de productos.
- Estimar el coste de ventas y el margen bruto por categoría o gamas
- Calcular el resultado del periodo para la línea de negocios Maquinas Vending.

### 2 Ampliación de temporada (6,5 pts)

*Estimación y valoración de los costes del personal y toma de decisiones respecto a ETT.*

Ante la ampliación de la temporada estival durante cuatro semanas, nuestro hotel se plantea la renovación de 2 recepcionistas con contrato temporal por un mes o bien, subcontratar a través de una ETT 2 recepcionistas por los días estrictamente necesarios (22 días cada uno a 7 horas diarias). Para la toma de decisión se dispone de la siguiente información:

Con personal propio, ampliación de contratos.

<b>Ampliación del contrato por un mes del personal temporal de recepción (2 recepcionistas)</b>	
Nº de recepcionistas requeridos para la ampliación de la temporada:	2
Días trabajado en el periodo por operario:	25 días
Jornada Laboral (horas-día)	7 hr/día
Total horas a contratar en el periodo: 350 Horas	

<b>Estimación de los costes laborales para el mes y para los dos recepcionistas necesarios</b>	
<b>Concepto</b>	<b>Importe total</b>
Seg. Social Trabajador	7,00%
Seg. Social a cargo de la empresa	30,00%
Sueldo Base Mes prorrateado las pagas extras	2.600,00 €
Turnos ( Complementos de puesto de trabajo)	140,00 €
Idiomas e incentivos (Complementos de calidad y tiempo de trabajo)	500,00 €
Complemento por Prendas de trabajo	400,00 €
Dietas normales	300,00 €
Otras Cargas Asesoría Laboral	80,00 €
Retenciones al trabajador promedio por IRPF	10,00%
Comedor Colectivo-Catering	100,00 €

Servicio ofertado por una ETT. La ETT nos oferta 22 días por operario que son los que realmente necesitamos a un coste de 120 €/operario día.

**Oferta de ETT por recepcionista**

Días de contrato (por recepcionista):	22 días
Coste por día operario	120,00 €/día

**Se pide:**

Calcular el coste a la empresa que supondría ampliar el contrato un mes más a los dos recepcionistas y decidir qué estrategia adoptar justificando su respuesta, es decir si acudir al servicio de la ETT (empresa de trabajo temporal) o no.

### Solución Maquinas Vending (3,5 pts)

Marg. Medio sobre Coste	Snacks y sólidos		Bebidas calientes		Refrescos y similares		Agua		TOTAL
	300%		400%		300%		400%		
	A valor de coste	A valor de venta	A valor de coste	A valor de venta	A valor de coste	A valor de venta	A valor de coste	A valor de venta	
Existencias Iniciales	3.000 €	12.000 €	2.000 €	10.000 €	1.500 €	6.000 €	600 €	3.000 €	7.100 €
Compras	2.500,0 €	10.000 €	1.600,0 €	8.000 €	4.000,0 €	16.000 €	800,0 €	4.000 €	8.900 €
Merc. Dispon. Venta	5.500 €	22.000 €	3.600 €	18.000 €	5.500 €	22.000 €	1.400 €	7.000 €	16.000 €
% del coste sobre Vtas:	25,00%		20,00%		25,0%		20,0%		
Ingresos TPV	16.500 €		12.600 €		13.750 €		5.600 €		42.850 €
Inventario final pvp	5.500 €		5.400 €		8.250 €		1.400 €		19.150 €
<b>Inventario al coste</b>	1.375 €		1.080 €		2.063 €		280 €		4.518 €
<b>Coste de Venta</b>	4.125 €		2.520 €		3.438 €		1.120 €		10.083 €
<b>Margen Bruto</b>	12.375 €		10.080 €		10.313 €		4.480 €		32.768 €

**Total Costes del Periodo 12.000 €**  
**Resultado del Periodo 20.768 €**

### Solución ampliación de temporada (6,5 pts)

Costes Salariales			Total		Por Operario
1.- Sueldos y Salarios			3.940,00 €	74,1%	1.970,00 €
Retribuciones Salariales	3.240,00 €				
Retribuciones No Salariales	700,00 €				
Sueldo Bruto - Total Devengado	3.940,00 €				
2.- Cargas Obligatorias			1.198,80 €	22,5%	599,40 €
Seg.Social Empresa (Estimado ±):	30,0%	972,00 €			
Seg.Social Trabajador (Estimado ±)	7,0%	226,80 €			
3.- Cargas Voluntarias del Periodo		100,00 €	100,00 €	1,9%	50,00 €
4.- Otras Cargas del Periodo		80,00 €	80,00 €	1,5%	40,00 €

  

<u>Cuestiones</u>		Total	Por Operario
A	Base de Cotización a la Seg. Social	3.240,00 €	1.620,00 €
B	IRPF (Estimado ±)	10,0%	394,00 €
C	Líquido a pagar por la empresa o percibir por los trabajadores en el periodo	3.319,20 €	1.659,60 €
D	Coste Total Salarial de la Empresa en el Periodo	5.092,00 €	2.546,00 €
	Coste por Salarial por Operario	2.546,00 €	
E	Coste hora promedio por operario del servicio	14,55 €	101,84 €
	Total horas del mes:	350 Horas	<b>5.092,00 € Interesa</b>

  

<u>Oferta de la ETT</u>			
	Nº de operarios	2	
	Total días por operario:	22 días	154 Horas
	Coste total para operarios:	<b>5.280,00 €</b>	34,3 € <b>No Interesa</b>