



# Hotel Villa \*\*\*\*

*Coste Completo.*

Jose Ignacio González Gómez

Departamento de Economía Financiera y Contabilidad - Universidad de La Laguna

[www.jggomez.eu](http://www.jggomez.eu)

Ejercicio adaptado del libro "Contabilidad Analítica de Explotación. Edición adaptada a Empresas Turísticas." Aranda Hipólito, Ángel y Aranguren Castro, Javier. Editorial Centro de Estudios Ramón Areces. 1996. pp 427-432.

## 1 Enunciado

Hotel Villa \*\*\*\*, cuenta con una capacidad hotelera de 250 habitaciones (30 individuales y 220 dobles). Todas las habitaciones disponen de teléfono y de televisión. El resto de servicios que el hotel ofrece a sus clientes son: Restaurante (desayunos y cenas), Cafetería, Grill, Teléfono y Servicio de Lencería. Este hotel lleva un sistema de costes tipo Full-Costing. La empresa se encuentra organizada en las siguientes secciones o centros de costes:

Centros de Costes – Secciones - Departamentos	Unidad de Obra o Actividad
Sección Auxiliar Limpieza	m2 sobre los que actúa.
Sección Auxiliar Cocina	Miles de u.m tratadas de materias primas.
Sección Auxiliar de Servicio Técnico	Horas/Hombre fichas reparaciones.
Sección Principal no Operativa Administración	No se distribuye, sólo acumula costes.
Sección Principal Operativa Economato-Compras	Miles de u.m consumidas de materias primas
Sección Principal Operativa Habitaciones	Nº de Habitaciones alquiladas.
Sección Principal Operativa Grill-Cafetería	Miles de u.m consumidas de Mat.Primas en ambos servicios
Sección Principal Operativa Restaurante	Nº de Comandas Servidas
Sección Principal No Operativa Comercial	Miles de u.m producidas.
Sección Principal No Operativa Otros Servicios	No se distribuye, sólo acumula costes.

Datos complementarios del diseño del sistema de costes ha tener en cuenta:

- A efectos de la sección principal habitaciones, se considera que una habitación individual alquilada representa el 70% de una doble.
- Los costes de la sección economato-compras se imputan al Restarurante (Desayuno-Cenas), Grill y Cafetería en función del consumo directo de Materias Primas.

Los datos que obtenemos de nuestro programa de Gestión Hotelera – ERP (Control de Almacén y Facturación) sobre los movimientos de inventarios para el presente mes (Mayo) son los siguientes:

Mat. Primas y Otros Aprovevisionamientos	Ficha de Inventario de Almacén		
	Exiist. Iniciales	Compras	Exiist. Finales
Alimentos	1.200.000 €	1.300.000 €	940.000 €
Perecederos	400.000 €	2.000.000 €	420.000 €
Bebidas	2.300.000 €	1.100.000 €	2.460.000 €
Material Diverso	500.000 €	200.000 €	400.000 €
Material de Oficina	600.000 €	0 €	200.000 €

<b>CONTROL INTERNO DE ALMACEN</b>					
	Desayunos	Cenas	Grill	Cafetería	Cocina
Alimentos	200.000 €	600.000 €	150.000 €	350.000 €	260.000 €
Perecederos	180.000 €	300.000 €	500.000 €	100.000 €	900.000 €
Bebidas	30.000 €	120.000 €	300.000 €	450.000 €	40.000 €
<b>TOTAL</b>	410.000 €	1.020.000 €	950.000 €	900.000 €	1.200.000 €

Por su parte cocina, según "Relevé" diario distribuyo su consumo de la siguiente forma (mes de mayo):

<b>RELEVÉ DIARIO DE COCINA DEL MES DE MAYO</b>			
Desayunos	130.000 €	Grill	200.000 €
Otros Servicios.	12.000 €	Cafetería	100.000 €
Servicio Técnico	10.000 €	Comercial	10.000 €
Econom-Compras	8.000 €	Cenas	730.000 €

El Relevé diario de cocina significa los consumos de materias primas que ha realizado cocina en función de la orden o comanda de cada departamento o producto/servicio. Por tanto esto significa que determinados consumos serán costes directos del producto o servicio y otros costes indirectos (como puede ser el consumo de materia prima de Servicio Técnico que puede venir derivado de un almuerzo solicitado al personal por sobrecarga de la actividad, etc...)

Los Ingresos del periodo son los que se detallan a continuación:

<b>INGRESOS DEL PERIODO</b>			
Habitac. Individuales			
Alquiladas:	450 un	5.000 €/un	2.250.000 €
Habitaciones Dobles			
Alquiladas:	2.640 un	8.000 €/un	21.120.000 €
Desayunos Facturados	2.200 un	950 €/un	2.090.000 €
Cenas Facturadas	2.025 un	2.250 €/un	4.556.250 €
Producción de Grill			4.200.000 €
Producción de Cafetería			5.100.000 €
Producción de Teléfono			1.200.000 €
Producción de Lencería			180.000 €
			<b>40.696.250 €</b>

Los datos que obtenemos del departamento de contabilidad ajustados al periodo correspondiente (Mayo) son los siguientes:

<b>COSTES DE PERSONAL DEL MES AJUSTADOS</b>			
Direc. Técnica	1.500.000 €	Teléfonos	240.000 €
Direc. Comerc.	750.000 €	Cocina	800.000 €
Direc. Admini.	700.000 €	Portería	300.000 €
Recep-Conserj.	3.000.000 €	Pisos	2.900.000 €
Dpto. Comer.	390.000 €	Restaurante	1.900.000 €
Dpto. Adminis.	450.000 €	Grill-Cafeter.	2.800.000 €
Servicio Téc.	400.000 €	Limpieza	250.000 €
Econo-Comp.	480.000 €	Lencería	250.000 €

Todos los costes de personal son indirectos respecto al producto excepto los de Teléfonos y Lencería.

Los trabajos y servicios realizados por otras empresas ofrecen los siguientes datos:

Lavandería:	490.000 €
Vigilancia:	1.100.000 €
Animación:	1.200.000 €

Los Servicios Exteriores de la empresa tuvieron el siguiente coste real y estimado en el mes:

**SERVICIOS EXTERIORES DEL MES**

Energía Eléctri.	1.000.000 €	Conservación Ascensores	90.000 €
Correos-Telégr.	30.000 €	Conservación Centralita	120.000 €
O.Suministros	40.000 €	Conservación Aire Acondic.	200.000 €
Teléfono	630.000 €	Conservac. Televisores	20.000 €
Cánones	80.000 €	Conservac. Ordenador.	80.000 €
Agua	160.000 €	Reparación Restaurante. Válida para 48 meses	1.800.000 €
Gas	135.000 €		
Publicidad	500.000 €		

Los costes de Teléfono y Conservación de la Centralita se consideran Costes Directos del producto/servicio. El resto de servicios exteriores son indirectos respecto al producto/servicio.

Los impuestos correspondientes al mes en curso debidamente prorrateados son:

**Impuestos Estimados y Prorrateados Mensual**

Contribución	80.000 €
Activid. Económ.	50.000 €
Tasas de Basura	40.000 €
Vado de Garaje	20.000 €

Los costes calculados de amortización y prorrateados para el mes en curso son (se considera que la amortización del teléfono es un coste directo del servicio):

**COSTES DE AMORTIZACIÓN DEL PERIODO**

De activos de habitación	1.800.000 €
De activos de cocina	380.000 €
De activos de restaurante	550.000 €
De activos grill-cafetería	600.000 €
De activos de teléfono	100.000 €
De activos de comercial	20.000 €
De activos de administración	20.000 €

La sección auxiliar de limpieza actúa sobre 2650 m2 con la siguiente distribución:

**SUBREPARTO DE LA SECCIÓN AUXILIAR LIMPIEZA**

Cocina	325 m2	Restaurante	320 m2
Servicio Técnico	120 m2	Otros Serv.	120 m2
Econom-Compras	455 m2	Comercial	60 m2
Habitaciones	500 m2	Administra.	50 m2
Grill-Cafetería	700 m2	TOTAL	2.650 m2

La sección auxiliar servicio técnico trabajó 520 horas de las que 20 se utilizarán para la propia sección. El resto tiene la siguiente distribución:

**SUBREPARTO DE LA SECCIÓN SERVICIO TÉCNICO**

Cocina	40 h	Restaurante	60 h
Servicio Técnico	20 h	Otros Serv.	40 h
Econom-Compras	20 h	Comercial	20 h
Habitaciones	180 h	Administra.	20 h
Grill-Cafetería	140 h	TOTAL	540 h

La imputación de los Costes Indirectos a las secciones se efectúa de acuerdo a los siguientes porcentajes:

**TABLA DE LOCALIZACIÓN DE COSTES. REPARTO 1º Y 2º**

	Limpieza	Serv.Técnico	Cocina	Comp-Econ	Habitacio.	Grill-Cafeter.	Restaurante	Otros Servic.	Comercial	Administrac.	
<i>Material Diverso</i>	100%	10%	22%	2%	1%	50%	4%	4%	5%	1%	1%
<i>Material Oficina</i>	100%	2%	2%	2%	7%	55%	8%	4%	3%	12%	5%
<i>Lavandería</i>	100%					60%	20%	15%	5%		
<i>Vigilancia</i>	100%					60%	25%	15%			
<i>Animación</i>	100%					80%	20%				
<i>Cánones</i>	100%						50%	50%			
<i>Agua</i>	100%	6%		5%		75%	8%	1%	5%		
<i>Energía Eléctrica</i>	100%	1%	4%	4%	2%	64%	10%	5%	5%	2%	3%
<i>Gas</i>	100%				100%						
<i>Correo</i>	100%				5%	10%				80%	5%
<i>Publicidad</i>	100%									100%	
<i>Repara.Restaur.</i>	100%							100%			
<i>Conserv.Ascensor.</i>	100%				5%	88%	4%	1%		1%	1%
<i>Conserv.Aire Acon.</i>	100%					65%	12%	6%		4%	5%
<i>Conservación TV</i>	100%					100%					
<i>Conserv.Ordenad.</i>	100%					80%	4%	2%		7%	7%
<i>Otros Suministros</i>	100%					70%	20%	10%			
<i>Contribución</i>	100%					66%	14%	10%	2%	4%	4%
<i>Activid.Económicas</i>	100%					60%	20%	20%			
<i>Tasas de Basura</i>	100%					60%	15%	5%			
<i>Vado de Garaje</i>	100%					90%	10%				

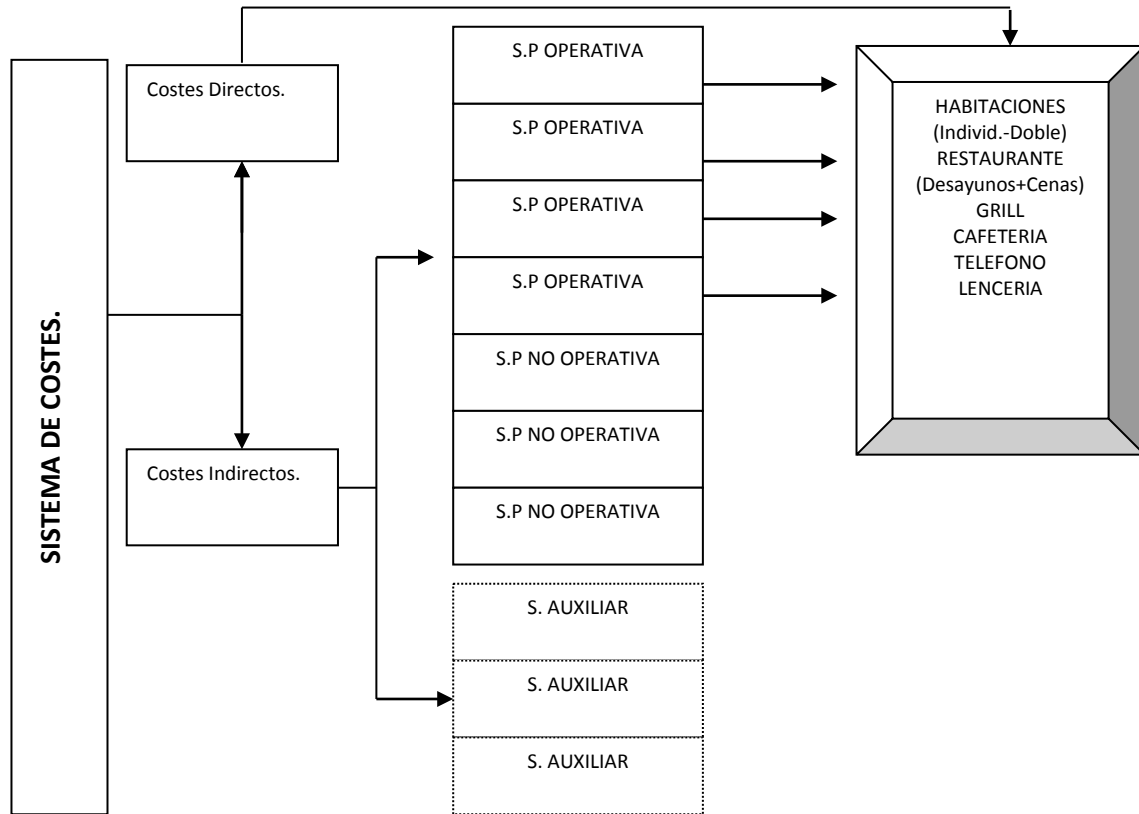
Continuación: →



**Se Pide:**

- Cálculo del coste de los productos.
- Análisis de Rendimientos y Resultados.

**2 Solución**



*Definición del Sistema de Costes y Clasificación de Costes.*

*Fase de Localización.*

*Fase de Imputación.*

**REPARTO PRIMARIO Y SECUNDARIO**

	Limpieza	Serv.Técnico	Cocina	Comp-Econ	Habitacio.	Grill-Cafeter.	Restaurante	Otros Servic.	Comercial	Administrac.
<i>Material Diverso</i> 300.000 €	100% 30.000 €	10% 66.000 €	22% 6.000 €	2% 3.000 €	1% 150.000 €	50% 12.000 €	4% 12.000 €	4% 15.000 €	5% 3.000 €	1% 3.000 €
<i>Material Oficina</i> 400.000 €	100% 8.000 €	2% 8.000 €	2% 8.000 €	2% 28.000 €	7% 220.000 €	55% 32.000 €	8% 16.000 €	4% 12.000 €	3% 48.000 €	12% 20.000 €
<i>Lavandería</i> 490.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 294.000 €	60% 98.000 €	20% 73.500 €	15% 24.500 €	5% 0 €	0% 0 €
<i>Vigilancia</i> 1.100.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 660.000 €	60% 275.000 €	25% 165.000 €	15% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Animación</i> 1.200.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 960.000 €	80% 240.000 €	20% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Cánones</i> 80.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 40.000 €	50% 40.000 €	50% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Agua</i> 160.000 €	100% 9.600 €	6% 0 €	0% 8.000 €	5% 0 €	0% 120.000 €	75% 12.800 €	8% 1.600 €	1% 8.000 €	5% 0 €	0% 0 €
<i>Energía Eléctrica</i> 1.000.000 €	100% 10.000 €	1% 40.000 €	4% 40.000 €	4% 20.000 €	2% 640.000 €	64% 100.000 €	10% 50.000 €	5% 50.000 €	5% 20.000 €	2% 30.000 €
<i>Gas</i> 135.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 135.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Correo</i> 30.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 1.500 €	5% 3.000 €	10% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 24.000 €	80% 1.500 €
<i>Publicidad</i> 500.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 500.000 €	100% 0 €
<i>Repara.Restaur.</i> 37.500 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 37.500 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Conserv.Ascensor.</i> 90.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 4.500 €	5% 79.200 €	88% 3.600 €	4% 900 €	1% 0 €	0% 900 €	1% 900 €
<i>Conserv.Aire Acon.</i> 200.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 16.000 €	8% 0 €	0% 130.000 €	0% 24.000 €	65% 12.000 €	12% 12.000 €	6% 0 €	0% 8.000 €

<i>Conservación TV</i> 20.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 20.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Conserv.Ordenad.</i> 80.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	80% 64.000 €	4% 3.200 €	2% 1.600 €	0% 0 €	7% 5.600 €	7% 5.600 €
<i>Otros Suministros</i> 40.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	70% 28.000 €	20% 8.000 €	10% 4.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Contribución</i> 80.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	66% 52.800 €	14% 11.200 €	10% 8.000 €	2% 1.600 €	4% 3.200 €	4% 3.200 €
<i>Activid.Económicas</i> 50.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	60% 30.000 €	20% 10.000 €	20% 10.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Tasas de Basura</i> 40.000 €	100% 0 €	0% 0 €	20% 8.000 €	0% 0 €	60% 24.000 €	15% 6.000 €	5% 2.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Vado de Garaje</i> 20.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	90% 18.000 €	10% 2.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Co.Pers.Dir.Técnica</i> 1.500.000 €	100% 15.000 €	1% 15.000 €	6% 90.000 €	1% 15.000 €	58% 870.000 €	10% 150.000 €	8% 120.000 €	2% 30.000 €	10% 150.000 €	3% 45.000 €
<i>Co.Per.Dir.Comerc.</i> 750.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 750.000 €	0% 0 €
<i>Co.Per.Dir.Admi.</i> 700.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 700.000 €
<i>Co.Per.Recep-Cons.</i> 3.000.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 3.000.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Cos.Perso.Cocina</i> 800.000 €	100% 0 €	0% 0 €	100% 800.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Cos.Pers.Restaura.</i> 1.900.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 1.900.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>C.Per.Grill-Cafet.</i> 2.800.000 €	100% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 2.800.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €



<i>Cos.Pers.Portería</i> 300.000 €	100% 2% 6.000 €	2% 6.000 €	4% 12.000 €	2% 6.000 €	46% 138.000 €	18% 54.000 €	10% 30.000 €	8% 24.000 €	4% 12.000 €	4% 12.000 €
<i>Cos.Per.Ser.Téc.</i> 400.000 €	100% 0% 0 €	100% 400.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Cos.Personal Pisos</i> 2.900.000 €	100% 0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 2.900.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Cos.Per.Limpieza</i> 250.000 €	100% 100% 250.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Cos.Per.Eco.Com.</i> 480.000 €	100% 0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 480.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Cos.Per.Dep.Comer.</i> 390.000 €	100% 0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 390.000 €	0% 0 €
<i>Cos.Per.Dep.Adm.</i> 450.000 €	100% 0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 450.000 €
<i>Amortiza.Habitac.</i> 1.800.000 €	100% 0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 1.800.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Amortiza.Cocina</i> 380.000 €	100% 0% 0 €	0% 0 €	100% 380.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Amortiza.Restaura.</i> 550.000 €	100% 0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 550.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Amo.Grill-Cafetería</i> 600.000 €	100% 0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 600.000 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €
<i>Amortiza.Comercial</i> 20.000 €	100% 0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 20.000 €	0% 0 €
<i>Amortiza.Adminis.</i> 20.000 €	100% 0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	0% 0 €	100% 20.000 €
<i>Releve de Cocina</i> 40.000 €		Dado 10.000 €		Dado 8.000 €				Dado 12.000 €	Dado 10.000 €	
<b>TOTAL REP: 1º</b>	328.600 €	545.000 €	1.503.000 €	566.000 €	12201000	4.481.800 €	3.034.100 €	177.100 €	1.944.700 €	1.301.200 €

SUBREPARTO O REPARTO SECUNDARIO												
	Limpieza	Serv.Técnico	Cocina	Comp-Econ	Habitacio.	Grill-Cafeter.	Restaurante	Otros Servic.	Comercial	Administrac.		
	<i>Limpieza (m2)</i>	0 m2	120 m2	325 m2	455 m2	500 m2	700 m2	320 m2	120 m2	60 m2	50 m2	
328.600 €	2.650 m2	0 €	14.880 €	40.300	56.420 €	62.000 €	86.800 €	39.680 €	14.880 €	7.440 €	6.200 €	
	<i>Serv.Técnico(h/h)</i>	0 h/h	20 h/h	40 h/h	20 h/h	180 h/h	140 h/h	60 h/h	40 h/h	20 h/h	20 h/h	
595.151 €	540 h/h	0 €	22.043 €	44.085 €	22.043 €	198.384 €	154.298 €	66.128 €	44.085 €	22.043 €	22.043 €	595.151 €
	<i>Cocina</i>	0,00%	0,83%	0,00%	0,67%	0,00%	25,00%	71,67%	1,00%	0,83%	0,00%	
1.587.385 €	Nota 1	0 €	13.228 €	0 €	10.583 €	0 €	396.846 €	1.137.626 €	15.874 €	13.228 €	0 €	1587385
	<b>TOTAL REPAR.2º</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>655.045</b>	<b>12.461.384</b>	<b>5.119.745</b>	<b>4.277.534</b>	<b>251.939</b>	<b>1.987.411</b>	<b>1.329.443</b>	

Nota 1: Subreparto del Centro de Costes Cocina				Sistema de Ecuaciones Planteado			
Clave: miles de u.m tratadas de materias primas (según Relevé de Cocina)				$TST = 545.000 + 14880 + (20/540)TST + 0,0083TC$			
Total:	1.200.000 €	100%		$TC = 1503000 + 40300 + (40/540)TST$			
Resta. (Desa+Cena)	860.000 €	0,717	Grill+Cafete.	300.000 €	0,250	$TST = 595.151 €$	
Servicio Técnico	10.000 €	0,008	Comercial	10.000 €	0,008	$TC = 1.587.385 €$	
Econom-Compras	8.000 €	0,007	Otros Servic.	12.000 €	0,010		

**CÁLCULO DE LOS COSTES DE LOS PRODUCTOS O SERVICIOS.**

	<u>Restaurante</u>		<u>Habitaciones</u>		<u>Grill</u>	<u>Cafetería</u>	<u>Teléfono</u>	<u>Lencería</u>	<u>TOTAL</u>
	Cenas	Desayunos	Individual	Doble					
<b><u>Costes Directos</u></b>									
Cons.Alimentos	600.000 €	200.000 €			150.000 €	350.000 €			1.300.000
Cons.Perecederos	300.000 €	180.000 €			500.000 €	100.000 €			1.080.000
Consumo Bebidas	120.000 €	30.000 €			300.000 €	450.000 €			900.000
Relevé de Cocina	730.000 €	130.000 €			200.000 €	100.000 €			1.160.000
C.Person.Lencería								250.000 €	250.000
C.Personal.Teléfon.							240.000 €		240.000
Amor+Tlf+Conservac							850.000 €		
<b>Subtotal</b>	1.750.000 €	540.000 €	0 €	0 €	1.150.000 €	1.000.000 €	1.090.000 €	250.000 €	4.930.000 €
<b><u>Costes Indirectos</u></b>									
C.I.Compr-Econom									
<b>Total Nota 2</b> 655.045	258.182 €	79.668 €		0 €	169.663 €	147.533 €			
C.I.de Habita.									
<b>Total Nota 3</b> 12.461.384			1.328.371	11.133.013					
C.I.de Grill-Cafeter.									
<b>Total Nota 4</b> 5.119.745			0	0	2.738.468 €	2.381.277 €			
C.I.de Restaurante.									
<b>Total Nota 5</b> 4.277.534	2.050.179 €	2.227.355 €	0	0	0 €	0 €			
<b>Subtotal</b>	2.308.361 €	2.307.023 €	1.328.371 €	11.133.013	2.908.131 €	2.528.809 €	0 €	0 €	0 €
<b>Total Costes Produc./Servi.</b>	4.058.361 €	2.847.023 €	1.328.371	11.133.013	4.058.131 €	3.528.809 €	1.090.000 €	250.000 €	4.930.000 €

**FALTA ANALISIS DE RENDIMEINTOS Y RESULTADOS**

<b>Nota 2: Imputac.C.I Econo-Compras.</b>				
<i>Clave: En función del consumo directo de Mat.</i>				
<i>Primas de Desayuno, Cena, Grill y Restaurante</i>				
655.045	Mat.Primas Consumid.	%		A Imputar
Desayunos.	540.000 €	12%	79.668 €	
Cenas	1.750.000 €	39%	258.182 €	
Grill	1.150.000 €	26%	169.663 €	
Cafetería	1.000.000 €	23%	147.533 €	
<b>TOTAL</b>	<b>4.440.000 €</b>	<b>100%</b>	<b>655.045 €</b>	
<b>Nota 3 Imputac.C.I de Habitac.</b>				
<i>En función del Nº de Habitaciones Alquiladas. Una Individual implica un 70% de Doble</i>				
C.I de Habita.	12.461.384	Unid.Equiva:	70%	
Tipo	Alqu.	Equiv.	%	Imputación
IND	450	315	11%	1.328.371
DOB	2640	2640	89%	11.133.013
TOT.	6045	2955	100%	12.461.384
<b>Nota 4 Imputac.C.I de Grill-Cafeter.</b>				
<i>u.m Consumidas.</i>				
	<b>Total</b>	<b>5.119.745</b>		
	Mater.Primas	%	Imputac.	
Cafeteria	1.000.000 €	47%	2.381.277 €	
Grill	1.150.000 €	53%	2.738.468 €	
	<b>2.150.000 €</b>	<b>100%</b>	<b>5.119.745 €</b>	
<b>Nota 5 Imputac.C.I de Restaurante</b>				
<i>Nº de Comandas</i>				
	<b>Total</b>	<b>4.277.534</b>		
	Ingresos	%	Imputac.	
Desayunos.	2.200 un	52%	2.227.355 €	
Cenas.	2.025 un	48%	2.050.179 €	
	<b>4.225 un</b>	<b>100%</b>	<b>4.277.534 €</b>	