

# INFORME DE COSTES DE RECETA

## Pastel de choclo chileno

Unidades

20

Coste Unidad

1738,787 CLP



Nombre de la empresa: Recetas chilenas

Fecha: 18/09/2024

### Detalle de peso

Descripción	Valor
Peso total de ingredientes	7126,00 gr
Peso Neto	7126,00 gr
Unidades a obtener	20
Unidad de peso	356 gr

### Detalle de costes y tarifas

Descripción	Factor Aplicado	Margen de Aportación	Valor
Coste por UD/Kg	-	-	1738,787 CLP
IVA aplicado	-	-	19,00 %
PVP recomendado	75	42,86 %	3.621 CLP/UD

**Composición**

Ingredientes	Cantidad	Coste Total	% Precio
cebolla (makro) 300 CLP	5,00 pz.	1.500 CLP	6,96 %
choclo (Generico) 200 CLP	15,00 pz.	3.000 CLP	13,92 %
carne de vacuno () 7.500 CLP	1.000,00 gr.	7.500 CLP	34,80 %
leche () 1.100 CLP	500,00 ml.	550 CLP	2,55 %
huevo (Avito) 4.167 CLP	480,00 gr.	2.000 CLP	9,28 %
muslo () 3.800 CLP	500,00 gr.	1.900 CLP	8,82 %
azucar (Valdez) 1.000 CLP	400,00 gr.	400 CLP	1,86 %
albahaca (consum) 13.000 CLP	150,00 gr.	1.950 CLP	9,05 %
aceituna () 3.900 CLP	120,00 gr.	468 CLP	2,17 %
mantequilla () 8.800 CLP	100,00 gr.	880 CLP	4,08 %
aceite (Gourmet) 2.200 CLP	30,00 ml.	66 CLP	0,31 %
comino () 16.900 CLP	30,00 gr.	507 CLP	2,35 %
aji de color () 9.200 CLP	30,00 gr.	276 CLP	1,28 %
oregano () 18.000 CLP	30,00 gr.	540 CLP	2,51 %
Sal () 550 CLP	30,00 gr.	16 CLP	0,08 %
<b>Subtotal</b>		<b>21553,502 CLP</b>	

**Costes de ingredientes y accesorios**

Desglose	Global	UD o Kg
Esta elaboración	21553,502 CLP	1077,675 CLP
<b>Subtotal</b>	<b>21553,502 CLP</b>	<b>1077,675 CLP</b>

**Costes Indirectos**

Desglose	Global	UD o Kg
<b>Esta elaboración</b>		
Sin categoría	7888,889 CLP	394,444 CLP
<b>Subtotal</b>	<b>7888,889 CLP</b>	<b>394,444 CLP</b>

**Costes Personal**

<b>Desglose</b>	<b>Global</b>	<b>UD o Kg</b>
Esta elaboración	5333,333 CLP	266,667 CLP
<b>Subtotal</b>	<b>5333,333 CLP</b>	<b>266,667 CLP</b>