

**Especialidad: Gastronomía.**

**Módulo: RAI 3**

**Docente a cargo : Leonor Romero Rojas**

**Objetivos:**

- Reconocer y utilizar una orden de compra
- Reconoce importancia de Orden de compra

**Instrucciones para el desarrollo de la guía**

Investigue y aplique a partir de la información entregada.

**AE: Solicita y reconoce herramientas para la solicitud de materias primas como orden de compras.**

Guía de estudio y aprendizaje de Recepción de Alimentos y Almacenamiento de Insumos

## 3° medios gastronomía

### **ORDEN DE COMPRA:**

La **OC**, como se identifica de manera de sigla en el área contable es un informe de apoyo de compras, esta es una solicitud escrita a un proveedor que posee la cantidad de productos y valor acordado y reconocido entre el cliente y el proveedor.

De la misma manera el agente de compras o jefe de bodega debe estar en conocimiento de precios acordados, ya que es el, responsable, de la recepción de mercadería y la facturación contenga correctamente las mismas cantidades de materias primas y valores acordados en la **OC**.

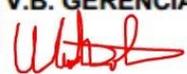
Esta **OC** especifica términos de pago y entrega ,es una autorización al proveedor ya que esta , se adjuntada con la facturación , estas también deben ser con numero correlativo.

**Datos que debe tener la Orden de Compra:**



## RESTAURANT - ITO

### ORDEN DE COMPRA

<b>SEÑORES:</b>	surtidora todo todo	SOLICITUD No.	1	
<b>DIRECCIÓN</b>	cll 13 # 22 -36 esq	FECHA ELABORACIÓN	28/11/2014	
<b>TELÉFONO</b>	7122888	DD/MM/AA		
<b>CIUDAD</b>	bogota,cundinamarca	FECHA ENTREGA	01/12/2014	
<b>UNIDAD</b>	<b>CANT.</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
litro	7	aceite de cocina	3000	21000
litro	50	leche	2000	100000
kilo	2	cocoa	2500	5000
kilo	10	atun,pollo,pescado	3000	30000
kilo	21	carne picada	4000	84000
kilo	20	fruta variada	2300	46000
kilo	10	otros vegetales	1800	18000
kilo	25	pan	2000	50000
kilo	10	cebolla y tomate	1500	15000
kilo	1	sal	1200	1200
1. EL PLAZO DE ENTREGA ES IMPRRORROGABLE			SUB TOTAL	370200
2. LA MERCANCIA SE ENTIENDE PUESTA EN EL RESTAURANTE			DESCUENTO( %)	0
3. EL PEDIDO DEBE SER ACOMPAÑADO POR ESTA ORDEN			IVA ( %)	800
4. ROGAMOS ENVIAR FACTURA ACOMPAÑADA DE LA PRESENTE ORDEN PARA SU CANCELACIÓN			<b>TOTAL</b>	<b>371000</b>
<b>JEFE DE COMPRAS</b>		<b>V.B. GERENCIA</b>	<b>CONDICIONES DE PAGO</b>	
			50% ahora 50% en la entrega	

**Las partes de la orden de compra son las siguientes:**

- **Datos de contacto y dirección de la empresa que emite la orden de compra. Se trata del comprador que solicita la mercancía.**
- **Datos de contacto y dirección del proveedor que entregará las materias primas.**
- **Lugar y fecha de emisión del pedido.**
- **Términos de entrega del pedido. Se estipula cuándo y cómo el cliente recibirá los productos.**
- **Términos de pago. Se estipula el modo de pago, si será por transferencia bancaria, cheque a 30/60 días**
- **Cantidad de productos demandados.**
- **Nombre y descripción de los productos que se compran.**
- **Precio por unidad de cada tipo de producto incluido en la orden de compra.**
- **Iva**
- **Coste total del pedido.**
- **Firma autorizada.**

**Actividad:**

1. **Eres dueño de una pastelería ;realiza una orden de compra con todos los datos entregados y correspondientes de una OC en donde tu requerimiento es lo siguientes:**

**10 margarina de horneó**

**5 kls manjar**

**6 kls. De azúcar**

**25 kl. De harina**

**15 cajas de huevo**

**3 kls de canela**

2. **Indica en dicha orden valor por kilo y/o unidad, y su valor total por kilos considerados en la OC**

**Indica fechas de despacho, rut , etc.**

**Investiga y entrega 3 motivos porque podría rechazar solicitud de pedido de una OC.**