



PROYECTO DE GRADO

**DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE INVENTARIOS A LA
BODEGA DEL DEPÓSITO Y AUTOSERVICIO LA COLMENA**

AUTORES

PEDRO ANDRÉS PÉREZ ESPINOSA

ALEJANDRA RAMÍREZ RESTREPO

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
INGENIERÍAS FÍSICO MECÁNICAS
ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES.
BUCARAMANGA
2006**



PROYECTO DE GRADO

**DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE INVENTARIOS A LA
BODEGA DEL DEPÓSITO Y AUTOSERVICIO LA COLMENA**

Como requisito parcial para obtener el título de Ingeniero Industrial:

AUTORES

PEDRO ANDRÉS PÉREZ ESPINOSA

ALEJANDRA RAMÍREZ RESTREPO

DIRECTOR

HERNÁN PABÓN BARAJAS

MODALIDAD

Práctica Empresarial en Pequeña Empresa

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
INGENIERÍAS FÍSICO MECÁNICAS
ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES.
BUCARAMANGA
2006**

ADIOS
*Padre Todopoderoso, a
quien debemos cada obra
de nuestra existencia.*

AGRADECIMIENTOS

A quienes amamos con todo nuestro ser, a nuestros Padres:

MARIANO I. PEREZ VERGARA RODOLFO de J. RAMIREZ PELAEZ
YOLANDA ESPINOSA HURTADO ANGELA PATRICIA RESTREPO MESA

por darnos la vida y en ella todas las oportunidades y herramientas para ser seres humanos íntegros y estar en donde con ayuda de Dios nos encontramos; por creer en nosotros y abrirnos las puertas del mundo.

A nuestros Hermanos y Familiares por su apoyo incondicional, su fe en nuestros esfuerzos y darnos ánimos en el día a día.

A nuestros Amigos y Compañeros de Universidad por caminar con nosotros en este largo sendero, fracción importante de nuestra experiencia de vida, en dónde cultivamos relaciones sinceras y anécdotas inolvidables y que ellos con sus diversas personalidades hicieron mas ameno, grato y divertido.

A nuestros profesores, ya que cada uno de ellos nos aportó, en el transcurso de nuestra carrera, una chispa de conocimientos y una multitud de experiencias, siendo algunos de ellos grandes ejemplos de vida a nivel profesional y ético.

A nuestro Director de Proyecto el profesor Hernán Pabón Barajas, por su dirección y acompañamiento, en esta recta final de nuestro andar universitario.

Al Señor Jaime Hernández y su equipo de trabajo de la empresa INTELESYS LTDA. – Bucaramanga y al Señor Mario Macias de la Compañía de Galletas NOEL S.A. – Bucaramanga; por sus acertadas y oportunas asesorías.

A los empleados del Deposito y Autoservicio LA COLMENA por su apoyo y buena disposición, ya que son ellos los principales protagonistas y ejecutores del presente proyecto.

Y finalmente:

A ti, Pedro Andrés, por tu manera sencilla de ver el mundo, tu disposición constante al trabajo en equipo y tu habilidad para enfrentar con desenfado los retos que se nos presentaron.

Y a ti, Alejandra, por tu compromiso con el trabajo diario, tu asertividad en los momentos de mayor indecisión, y la capacidad de mirar el entorno de una manera diferente e imparcial.

TABLA DE CONTENIDO

Introducción	13
1. Identificación de la Organización	15
1.1. Historia	15
1.2. Descripción de la Empresa.....	16
1.2.1. Generalidades:	16
1.2.2. Misión:	16
1.2.3. Visión:	17
1.2.4. Políticas	17
1.2.5. Objetivos:.....	17
1.2.6. Estrategias Funcionales:.....	17
1.2.7. Estrategias de Mercado	17
1.2.8. Fortalezas y Debilidades en la Empresa.....	18
1.2.9 Oportunidades y Amenazas en el Medio.	18
1.3. Organigrama	19
1.3.1. Talento Humano	19
2. Diagnóstico del Estado Actual	21
2.1. Marco Contextual	21
2.2. ¿Cómo Comenzó este Trabajo y Por Qué es sobre Inventarios?	22
2.2.1. Área de Compras.....	22
2.2.2. Área de Cartera	23
2.2.3. Área Financiera	24
2.2.4. Área de Personal	25
2.2.5. Área de Ventas	26
2.2.6. Área de Bodega o Almacenamiento	28
2.3. Análisis Financiero	35
2.4. Otros Factores.....	39
3. Sistema de Inventarios	40
3.1. Marco Teórico	40
3.1.1. Inventarios	40
3.1.2. Sistemas de Inventario	45
3.2. Diseño del Sistema de Inventarios	58
4. Procedimientos, Políticas e Indicadores	65
4.1. Marco Teórico	65
4.1.1. Procedimientos	65
4.1.2. Políticas	68
4.1.3. Indicadores	68
4.2. Mejora de los Procedimientos de La Colmena	70
4.2.1. Generalidades	70
4.2.2. Área de Compras.....	71
4.2.3. Área de Almacenamiento.....	85
5. Software.....	104
5.1. Proceso de Toma de Decisión de Compra de la Herramienta Software. ...	104
5.1.1. Generalidades	104

5.1.2. Objetivo.....	104
5.1.3. Parámetros	104
5.1.4. Factores y Escalas.....	105
5.1.5. Ponderación.....	107
5.1.6. Alternativas	107
5.1.7. Decisión	108
5.2. Intelesys	109
5.3. Sistema Administrativo Dhs Total.....	109
5.3.1. Módulo de Contabilidad	110
5.3.2. Módulo de Inventarios.....	111
5.3.3. Módulo de Facturación	112
5.3.4. Módulo de Cuentas por Pagar	113
5.3.5. Módulo de Cuentas por Cobrar.....	114
5.3.6 Contenido de Cada Módulo	115
5.3.7 Requerimientos de Hardware	115
5.3.8. Porqué Comprar una Solución de Software DHS	116
5.3.9. DHS Total como Herramienta Gerencial.....	116
5.4 Hardware.....	118
5.5 Parametrización e Inclusión de Datos	118
6. Capacitación	122
6.1. Marco Teórico	122
6.2. Plan de Capacitación para La Colmena	126
6.2.1. Generalidades	126
6.2.2. Sesión 1. Curso de Informática Básica I.....	128
6.2.3 Sesión 2. Curso de Informática Básica II.....	131
6.2.4. Sesión 3. Procedimientos de Compras.....	137
6.2.5. Sesión 4. Procedimientos de Inventarios.....	138
6.2.6. Sesión 5. Catálogo de Productos.	139
6.2.7. Sesión 6. DHS Módulo Facturación.....	141
6.2.8. Sesión 7. DHS Módulo Pos	142
6.2.9. Sesión 8. DHS Módulo Inventarios	144
7. Prueba Piloto	145
7.1. Generalidades	145
7.2. ¿Dónde y Cómo se Desarrolló la Prueba?	146
7.3. Evaluación de Procedimientos	147
7.3.1 Evaluación de Indicadores Procedimiento CC001	148
7.3.2 Evaluación de Indicadores Procedimiento CC002.....	149
7.3.3 Evaluación de Indicadores Procedimiento CC003,CC004 y AL001.....	150
7.3.4 Evaluación de Indicadores Procedimiento AL002.....	152
7.3.5 Evaluación de Indicadores Procedimiento AL004 y AL005.....	153
7.4 Funcionalidad del Software	155
Conclusiones	157
Recomendaciones	161
Bibliografía	163

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Resumen de la Evaluación de las Áreas de la Empresa	32
Tabla 2. Estado de Resultados de LA COLMENA.....	35
Tabla 3. Balance General de LA COLMENA	36
Tabla 4. Indicadores de Liquidez	37
Tabla 5. Indicadores de Rentabilidad.....	38
Tabla 6. Indicadores de Endeudamiento	39
Tabla 7. Indicadores financieros del 2003 de empresas de diferentes sectores en Colombia	39
Tabla 8. Ez.....	56
Tabla 9. Porcentajes para clasificación ABC de los proveedores.....	59
Tabla 10. Porcentajes individuales y acumulados de compras para los proveedores tipo A.....	61
Tabla 11. Compras mensuales a Arroz Diana	62
Tabla 12. Demanda diaria mensual, promedio y Q sugerida con I=0	63
Tabla 13. Símbolos usados para la elaboración de diagramas de flujo.....	66
Tabla 14. Escala para el factor 'Costo del Software'	105
Tabla 15. Escala para el factor 'Motor de Base de Datos'	105
Tabla 16. Escala para el factor 'Inclusión del Hardware'	106
Tabla 17. Escala para el factor 'Soporte Técnico'.....	106
Tabla 18. Escala para el factor 'Soporte Post Venta (Tiempo) '	106
Tabla 19. Escala para el factor 'Soporte Post Venta (Valor) '	106
Tabla 20. Ponderación de Factores.....	107
Tabla 21. Alternativas de Decisión para la Compra del Software	107
Tabla 22. Resultados de la Evaluación de la alternativas.....	108
Tabla 23. Ejemplo de las unidades de empaque para el Aceite Andaluz	120
Tabla 24. Plan General de capacitación para LA COLMENA	127
Tabla 25. Resultados de la Evaluación Escrita de la Sesión 1	130
Tabla 26. Resultados de la Evaluación Apreciativa de la Sesión 1	130
Tabla 27. Criterios para Valoración Conjunta de Indicadores de la Evaluación de la Sesión 2.	133
Tabla 28. Resultados del Ejercicio #1 (Calificación – Destreza).....	134
Tabla 29. Resultados de la Valoración Conjunta del Ejercicio #1	134
Tabla 30. Resultados del Ejercicio #2 (Calificación – Destreza).....	135
Tabla 31. Resultados de la Valoración Conjunta del Ejercicio #2.....	135
Tabla 32. Resultados del Ejercicio #3 (Calificación – Destreza).....	136
Tabla 33. Resultados de la Valoración Conjunta del Ejercicio #3.....	136
Tabla 34. Resultados de la Evaluación de la Sesión 5	140
Tabla 35. Resultados de la Evaluación de la Sesión 6.	143
Tabla 36. Resultados de la Evaluación de la Sesión 7.	143
Tabla 37. Cronograma de actividades durante el transcurso del proyecto	145
Tabla 38. Resultado de los Indicadores del Procedimiento CC001	148
Tabla 39. Resultado de los Indicadores del Procedimiento CC002	149
Tabla 40. Resultado de los Indicadores de los procedimientos CC003, CC004 y AI001	150
Tabla 41. Resultado de los Indicadores de los procedimientos AL002.....	152
Tabla 42. Resultado de los Indicadores de los procedimientos AL004 y AL005..	153
Tabla 43. Cronograma de Proyectos Recomendados	162

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Foto de la Sede de la 11	15
Gráfica 2. Organigrama de La Colmena	20
Gráfica 3. Ubicación de Aguachica vs. Bucaramanga	21
Gráfica 4. Espina de Pescado (Causa-Efecto) de la Diagnósis del Estado Actual	30
Gráfica 5. Áreas que Influyen en las Causas de los Problemas de otras Áreas	34
Gráfica 6. Áreas Afectadas por los Problemas Identificados en otras Áreas	34
Gráfica 7. Porcentaje de Clasificación ABC de los Proveedores	59
Gráfica 8. Porcentaje de compras individuales y acumuladas de los proveedores	60
Gráfica 9. Pantalla principal de DHS Total.....	109
Gráfica 10. Pantalla principal del Modulo de Contabilidad de DHS Total.	110
Gráfica 11. Pantalla principal del Modulo de Inventarios de DHS Total.....	111
Gráfica 12. Pantalla principal del Modulo de Facturación de DHS Total.....	112
Gráfica 13. Pantalla principal del Modulo de Cuentas por Pagar de DHS Total. .	113
Gráfica 14. Pantalla principal del Modulo de Cuentas por Cobrar de DHS Total.	114
Gráfica 15. Modelos de Códigos de Barra	120
Gráfica 16. Resultados de la Evaluación Escrita de la Sesión.....	130
Gráfica 17. Resultados de la Evaluación Apreciativa de la Sesión 1	130
Gráfica 18. Resultados del Ejercicio #1 (Calificación – Destreza)	134
Gráfica 19. Resultados de la Valoración Conjunta del Ejercicio #1	134
Gráfica 20. Resultados del Ejercicio #2 (Calificación – Destreza)	135
Gráfica 21. Resultados de la Valoración Conjunta del Ejercicio #2	135
Gráfica 22. Resultados del Ejercicio #3 (Calificación – Destreza)	136
Gráfica 23. Resultados de la Valoración Conjunta del Ejercicio #3	136
Gráfica 24. Resultados de la Primera, Segunda y Tercera Ronda	140
Gráfica 25. Resultados de la Evaluación de la Sesión 5.....	140
Gráfica 26. Resultados de la Evaluación de la Sesión 6.....	143
Gráfica 27. Resultados de la Evaluación de la Sesión 7.....	143
Gráfica 28. Resultados de los Indicadores del Procedimiento CC001	148
Gráfica 29. Resultado de los Indicadores del Procedimiento CC002.....	149
Gráfica 30 Resultado de los Indicadores de los procedimientos CC003, CC004 y AI001	150
Gráfica 31 Resultado de los Indicadores de los procedimientos AL002	152
Gráfica 32. Resultado de los Indicadores de los procedimientos AL004 y AL005	154

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Clasificación de los Proveedores Tipo B Y C.....	164
Anexo 2 Tabas de Compras a Colgate durante el 2005	165
Anexo 3 Demanda Diaria Mensual, Promedio y Q Sugerida con I=0 para Colgate	172
Anexo 4 Tabas de Compras a Papeles Nacionales durante el 2005.....	180
Anexo 5 Demanda Diaria Mensual, Promedio y Q Sugerida con I=0 para Papeles Nacionales	182
Anexo 6 Tabas de Compras a Pastor Julio durante el 2005.....	184
Anexo 7 Demanda Diaria Mensual, Promedio y Q Sugerida con I=0 para Pastor Julio.....	196
Anexo 8 Tabas de Compras a Nestle durante el 2005	208
Anexo 9 Demanda Diaria Mensual, Promedio y Q Sugerida con I=0 para Nestle....	212
Anexo 10 Tabas de Compras a Noel durante el 2005	217
Anexo 11 Demanda Diaria Mensual, Promedio y Q Sugerida con I=0 para Noel.....	221
Anexo 12 Tabas de Compras a Lloreda durante el 2005.....	225
Anexo 13 Demanda Diaria Mensual, Promedio y Q Sugerida con I=0 para Lloreda	227
Anexo 14 Tabas de Compras a Compañía Nacional de Chocolates durante el 2005 ...	229
Anexo 15 Demanda Diaria Mensual, Promedio y Q Sugerida con I=0 para Compañía Nacional de Chocolates	233
Anexo 16 Tabas de Compras a Tecnoquimicas durante el 2005	237
Anexo 17 Demanda Diaria Mensual, Promedio y Q Sugerida con I=0 para Tecnoquimicas ...	243
Anexo 18 Tabas de Compras a Surtirapido durante el 2005	248
Anexo 19 Demanda Diaria Mensual, Promedio y Q Sugerida con I=0 para Surtirapido	252
Anexo 20 Tabas de Compras a Dist Luis Fco Duran durante el 2005	256
Anexo 21 Demanda Diaria Mensual, Promedio y Q Sugerida con I=0 para Dist Luis Fco Duran	258
Anexo 22 Tabas de Compras a Maicito durante el 2005	260
Anexo 23 Demanda Diaria Mensual, Promedio y Q Sugerida con I=0 para Maicito.	262
Anexo 24. Procedimiento Contable.....	264
Anexo 25. Procedimiento de Pagos.....	266
Anexo 26. Procedimiento de Venta.....	268
Anexo 27. Procedimiento de Marcación de Producto y Surtido	270
Anexo 28. Procedimiento de Cartera	272
Anexo 29 Plano Bodega Principal.....	274
Anexo 30 Plano Bodega la 13	275
Anexo 31 Plano Bodega la 15	276
Anexo 32 Catálogo de Productos	277
Anexo 33 Lección de Adiestramiento de la Sesión 1	348
Anexo 34 Lección de Adiestramiento de la Sesión 2	358
Anexo 35 Manual Usuario Para Sistema Total - Módulo de Facturación.....	364
Anexo 36 Manual Usuario Para Sistema Total - Módulo de Facturación Rapida (P.O.S.) .	377
Anexo 37. Manual Usuario Para Sistema Total Módulo de Inventarios	383
Anexo 38. Formato Sugerido de Compra	396
Anexo 39. Formato Orden de Compra.....	397
Anexo 40. Formatos para la Evaluación de Indicadores.....	398

RESUMEN

TÍTULO: DISEÑO E IMPLEMENTACION DEL SISTEMA DE INVENTARIOS A LA BODEGA DEL DEPÓSITO Y AUTOSERVICIO LA COLMENA.*

AUTORES: PÉREZ ESPINOSA, Pedro Andrés
RAMÍREZ RESTREPO, Alejandra**

PALABRAS CLAVES: SISTEMA, INVENTARIOS, CLASIFICACIÓN ABC, PROCEDIMIENTOS, INDICADORES, SOFTWARE, CAPACITACIÓN PRUEBA PILOTO.

DESCRIPCIÓN

El presente trabajo se desarrolla con el fin de proporcionar al DEPÓSITO Y AUTOSERVICIO LA COLMENA una herramienta para manejar de una mejor forma su negocio a través de un sistema de inventarios. El proyecto inicia con un diagnostico del estado actual de la empresa donde se determinaron los problemas más críticos y su área de influencia.

A continuación se establecen los valores de las diferentes variables involucradas en el diseño del sistema de inventarios. Posteriormente se procede a delinear las políticas, mejoras en los procesos e indicadores necesarios para el buen funcionamiento y control de este sistema.

Debido al volumen de referencias comercializadas por la empresa, el sistema debe ser apoyado en una herramienta tecnológica, para lo cual se evalúa y adquiere un software apropiado para tal fin. La siguiente etapa es la capacitación del personal, con el cual se desarrollan diferentes temas fundamentales para el éxito final durante la implementación. Por último se procede con la prueba piloto del sistema general, donde se evidencian las dificultades y el funcionamiento real del sistema teórico

Finalmente se recomiendan una serie de proyectos adicionales que tienen como propósito terminar de manera integrada el proceso de mejora al interior de LA COLMENA iniciado con este proyecto.

* Práctica Empresarial

** Escuela de Estudios Industriales y Empresariales, Director: Dr. Hernán Pabón Rojas

ABSTRACT

TITLE: DESIGN AND IMPLEMENTATION OF THE INVENTORIES` SYSTEM OF DEPOSITO Y AUTOSERVICIO LA COLMENA.*

AUTHORS: PEREZ ESPINOSA, Pedro Andres
RAMIREZ RESTREPO, Alejandra **

KEYWORDS: SYSTEM, INVENTORIES, CLASSIFICATION ABC, PROCEDURES, INDICATORS, SOFTWARE, TRAINING, PILOT TEST.

DESCRIPTION

The present work is developed with the purpose of providing to the DEPOSITO Y AUTOSERVICIO LA COLMENA. a tool to manage in a better way its business through a system of inventories. The project begins with a diagnose of the current state of the company where the most critical problems and its influence area were determined.

Next the securities of the different variables involved in the design of the system of inventories settle down. Later on, it proceeds to delineate the politicians, improvements in the processes and necessary indicators for the good operation and control of this system.

Due to the volume of references marketed by the company, the system should be supported in a technological tool, for that which is evaluated and she acquires an appropriate software for such an end. The following stage is the personnel's training, with which different fundamental topics are developed for the final success during the implementation. For finish it proceeds with the pilot test of the general system, where the difficulties and the real operation of the theoretical system are evidenced

Finally they are recommended a series of additional projects that has as purpose to finish an integrated way the process of improvement to the interior of LA COLMENA, begun with this project.

* Enterprise Practice

** Escuela de Estudios Industriales y Empresariales, Director: Dr. Hernan Pabon Rojas

INTRODUCCIÓN

En la vida universitaria desde que se ingresa a la carrera de Ingeniería Industrial, siempre se sueña con el día en que se pueda ser útil en las empresas, ya sea en la creación o en el mejoramiento de estas, al emplear todo lo aprendido en el transcurso de los semestres, y realimentando los conocimientos de una manera práctica.

En la elaboración de este proyecto, bajo la modalidad de practica empresarial, se cumple el sueño de los autores, ya que se plasma la finalización de la carrera y se aportan los conocimientos adquiridos en el Aula Mater para el desarrollo de LA COLMENA, ubicada en la ciudad de Aguachica (Cesar), una empresa familiar y propia, con lo que el esfuerzo y la dedicación en la campaña emprendida es mayor, así como la satisfacción por el trabajo realizado.

El presente trabajo fija como objetivo general la realización y desarrollo del proceso de diseño e implementación del sistema de inventarios en la bodega del Depósito y Autoservicio LA COLMENA, soportado sobre la realización y culminación de ciertas actividades claves predeterminadas, que fueron:

- Diseñar el sistema de inventarios basados en las necesidades de la empresa.
- Establecer políticas para el funcionamiento del sistema de inventarios establecido.
- Diseñar, documentar e implementar los procesos de manejo de inventario de acuerdo con el sistema de inventarios establecido.
- Montar el software para el manejo y control de los inventarios.
- Capacitar el personal en el manejo del software y de los inventarios
- Crear los indicadores para la evaluación y control del sistema de inventarios
- Realizar prueba piloto del sistema de inventarios establecido.
- Evaluar los resultados de la prueba para hacer las correcciones respectivas en la implementación final del sistema.

LA COLMENA es una empresa comercial dedicada a la compra y venta de víveres al por mayor y detal, con mas de treinta años de experiencia, que por su rápido crecimiento en la última década, no se preparó adecuadamente para enfrentar los retos que conlleva esta evolución, además de los cambios del entorno que exige empresas cada vez más ágiles, flexibles y eficientes, que compitan por un mercado más selectivo e instruido.

El desarrollo de este trabajo comienza por reconocer los principales problemas de la compañía y sus respectivas causas en cada una de sus áreas; en conjunto con la gerencia se llega en consenso a identificar las áreas de compra y de

almacenamiento como causantes de la mayoría de los problemas y por ende son estas las primeras que deben ser mejoradas en pos de solucionar sus problemas, para obtener un mayor desenvolvimiento de la razón social de la empresa.

Se opta por diseñar un sistema de inventarios, que garantice la estructura organizacional y procedimientos operativos para preservar y controlar las mercancías desde su recepción, hasta la colocación de los pedidos; ayudado con una herramienta de software que facilite y agilice los procesos, debido al alto volumen, tanto de productos como de transacciones que se manejan en LA COLMENA; este sistema se realiza con la técnica ABC para la administración de inventarios, que prioriza el uso de los recursos, a los artículos más importantes del inventario.

Para el diseño del sistema, es vital el levantamiento y la mejora de los procedimientos, políticas e indicadores de las áreas involucradas directamente, compras y almacenamiento, y así garantizar el cumplimiento y buen funcionamiento del sistema para la posterior medición de los indicadores y basados en estos poder tomar los correctivos necesarios. Posteriormente se realiza el proceso de toma de decisión para la compra de la herramienta software, que mejor se adecúe a las necesidades y el presupuesto de la organización, como también de los equipos necesarios para soportar esta herramienta, dando como resultado la compra por la figura de Leasing del programa DHS Total a la empresa INTELESYS Ltda., seguido de su respectiva parametrización y configuración para adaptarse a lo planteado en el sistema de inventarios.

Estos nuevos cambios en la forma de realizar los procedimientos, que se plantean en el sistema de inventarios, dieron origen a la necesidad imperiosa de capacitar al personal de LA COLMENA, ya que solo se puede desempeñar bien un trabajo si las personas saben qué hacer y cómo deben hacerlo, siendo este un factor clave para el éxito del proyecto, por lo que se diseñó y ejecutó un plan de capacitación, con la ayuda de la empresa proveedora del software.

Al terminar todas las etapas de diseño y capacitación del sistema de inventario, se procedió a realizar la prueba piloto, de una forma escalonada en las diferentes sucursales de la compañía, para no provocar entorpecimientos en la atención al cliente, que garantice una mejor realimentación del proceso, de las fallas ocurridas y las mejoras aplicadas. Dando origen a las conclusiones y recomendaciones expuestas al final de este trabajo, para la implantación total del sistema.

Por último cabe recalcar que este proyecto es solo un paso en el desarrollo de LA COLMENA, el cual sirve de base en la ejecución de más programas, que contribuyan al éxito de la empresa en el sector y permita su fortalecimiento y expansión. Con esta corta introducción se invita al lector de este proyecto a profundizar en los pormenores y en el detalle del trabajo de diseño e

implementación del sistema de inventarios para LA COLMENA, esperando que sea de gran interés y ayuda.

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

1.1. HISTORIA

LA COLMENA, nace el 26 de mayo de 1967 al llegar un emprendedor hombre Santandereano, Pedro Israel Espinosa, al municipio de Aguachica en busca de nuevos retos, iniciando un negocio de venta de víveres y abarrotes en general, ubicado en la calle 5 No. 12-68 (cerca al parque central), donde actualmente se encuentra el punto de venta al por mayor.

El 30 de noviembre de 1979 el señor Pedro Israel Espinosa cedió el negocio a su hija Yolanda Espinosa, quien con dos empleados, atendían a las familias que llegaban al establecimiento, ofreciendo un completo surtido para su mercado con buenos productos y un excelente servicio.

Con el tiempo amplió el número de clientes y volumen de ventas, y en compañía de su esposo el Sr. Mariano Ismael Pérez Vergara atendían en horarios extendidos hasta los días domingos, esto permitía acceder con mayor facilidad al negocio, brindando mayor satisfacción al cliente.

Con el fin de brindar una forma más rápida y eficiente de atención para el cliente, en octubre de 1997 se extendió el servicio al público abriendo un establecimiento en la Calle 5 No. 12-72, en la modalidad de autoservicio.

Gráfica 1. Foto de la sede de la 11



En enero de 2000, previa construcción del local, se dio apertura a un nuevo punto de distribución de LA COLMENA en la Carrera 11 No. 3-111, facilitando la compra de productos a los clientes, por su mayor amplitud y posibilidad de parqueo.

Con el propósito de atender otras zonas de la ciudad, LA COLMENA abre un tercer autoservicio en la calle 5 No. 33-74, el 1 de diciembre del 2004.

Fuente: Archivos de LA COLMENA

Para atender las necesidades de surtido de los locales anteriormente mencionados y de sus clientes externos, LA COLMENA posee tres bodegas entre las cuales reparte su mercancía. En la actualidad estas tres bodegas se encuentran ubicadas en la calle 5 con la carrera 12, en la carrera 13 con calle 5 y

en la carrera 15 con calle 5, esta última dispuesta para la distribución exclusiva de Colgate – Palmolive.

1.2. DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA¹

1.2.1. GENERALIDADES:

LA COLMENA es una empresa de carácter familiar, pequeña, (según Ley MIPYME) porque genera alrededor de 30 empleos directos, se encuentra en el sector de servicios, en la comercialización de productos de consumo masivo al por mayor y detal, este último a manera de Autoservicio.

Instalaciones de la empresa:

- El Depósito, ubicado en la calle 5 # 12 – 68, donde se encuentran las oficinas, bodega de productos de mayor rotación.
- El autoservicio principal, ubicado en la calle 5 # 12-72.
- El Autoservicio de la 11, ubicado en la carrera 11 # 3-111.
- El Autoservicio de la 34, ubicado en la calle 5 # 33-74.
- Una bodega ubicada en la carrera 13 # 5-79, donde se almacenan productos que ocupan un volumen de gran tamaño.
- Otra bodega ubicada en la carrera 15 # 5-40, donde está la mercancía de Colgate-Palmolive.

Actualmente LA COLMENA se desempeña en dos frentes:

Ventas al por mayor: La venta al por mayor se realiza en el depósito ubicado en la calle 5 # 12 – 68; la empresa es distribuidora exclusiva en la región de varias marcas, como lo son, Colgate-Palmolive, Papeles Nacionales, Nestle. Otro canal de comercialización es el de las ventas Tienda a Tienda (T-T) y además cuenta con un vendedor en las poblaciones cercanas a la ciudad.

Ventas al detal: Para las ventas al detal, se cuenta con tres autoservicios, el primero ubicado en la calle 5 # 12-56, con ocho años de experiencia, donde se hace la mayor proporción de ventas al detal, y se manejan ventas de contado y a crédito, el segundo ubicado en la carrera 11 # 3-111, abierto al público desde hace 5 años, cuenta con mejor infraestructura y solo se manejan ventas de contado, al igual que el autoservicio ubicado en la calle 5 # 33 -74, abierto solo hace un año con el fin de abarcar otros barrios de la ciudad.

¹ Trabajo de la cátedra de Metodos y Tiempos: "Informe de la empresa LA COLMENA" elaborado por Pedro Andrés Pérez. 2003

1.2.2. MISIÓN:

Prestar un servicio oportuno y confiable ofreciendo a nuestros clientes productos de consumo masivo, para uso personal, familiar y doméstico.

1.2.3. VISIÓN:

LA COLMENA será el supermercado más reconocido de la región brindando productos y servicios de la más alta calidad para el beneficio de sus clientes, empleados y propietarios

1.2.4. POLÍTICAS

- Garantizar la satisfacción de nuestros clientes en cuanto a la presentación y variedad de los productos.
- Mantener un personal calificado y comprometido con la empresa mediante la capacitación y mejoramiento continuo.
- Ofrecer productos a nuestros clientes mediante la exhibición en el establecimiento y el servicio de entrega de los productos según los requerimientos deseados.

1.2.5. OBJETIVOS:

- Ser líder en el ámbito regional, en la comercialización y distribución de productos de consumo masivo, destacándose por la calidad de servicio.
- Ubicación de centros de distribución en diferentes partes a nivel regional y nacional.

1.2.6. ESTRATEGIAS FUNCIONALES:

- Mantener la negociación de productos con proveedores y/o fabricantes directos, asegurando precios competitivos y productos de calidad, satisfaciendo la demanda de los clientes.
- Manejo adecuado de existencia de productos en las bodegas, manteniendo una rotación continua para todos los productos, principalmente los perecederos y en adecuadas condiciones de almacenamiento.

1.2.7. ESTRATEGIAS DE MERCADO

- Distribuir a otros negocios medianos y pequeños con menores porcentajes de ganancia productos, contribuyendo al desarrollo de la región.
- Mantener variedad de productos existentes y actualización de nuevos productos en el mercado.
- Obtener productos líderes de casas comerciales de reconocida trayectoria y posicionamiento.
- Ofrecer excelente servicio, por su pronta atención y colaboración en la obtención de productos y entrega en tiempo oportuno.

- Posicionamiento del establecimiento en diferentes puntos de Aguachica y otros lugares de la región.

1.2.8. FORTALEZAS Y DEBILIDADES EN LA EMPRESA.

FORTALEZAS

- Empuje, dedicación y capacidad constructora que tienen los dueños.
- Estar ubicados en la zona comercial de Aguachica, de gran flujo peatonal y vehicular.
- Mantener negociación directa con las casas comerciales matrices.
- Respaldo y prestigio del manejo comercial y crediticio.
- Tener gran tradición en la zona.
- Tener personal con estudios de bachillerato.

DEBILIDADES

- Deficiente distribución física.
- Falta de delegación y asignación de responsabilidades previamente.
- Manejo de crédito a los clientes, no regulado en tiempo de pagos y recuperación de cartera vencida.
- No practicar y mantener métodos de evaluación dentro de la empresa, el personal y los clientes de rendimiento, responsabilidad, servicio.
- No tener zona de parqueo.

1.2.9 OPORTUNIDADES Y AMENAZAS EN EL MEDIO.

OPORTUNIDADES

- El contar con acceso vial y fluvial que amplía las oportunidades de comercializar a más regiones.
- La ciudad se encuentra en una vía principal de fácil acceso.

AMENAZAS

- La alta tributación que fija el gobierno, las nuevas disposiciones tributarias que regirán la canasta familiar y el sistema bancario.
- La educación que se imparte en la región no es práctica en muchos campos.

- La ciudad es atractiva para el establecimiento de un supermercado de cadena.

1.3. ORGANIGRAMA

1.3.1. TALENTO HUMANO

El personal de LA COLMENA está distribuido de la siguiente manera

En el autoservicio principal se cuenta con tres cajeros, tres empacadores y seis trabajadores más, que se encargan del surtido de la mercancía dentro del autoservicio

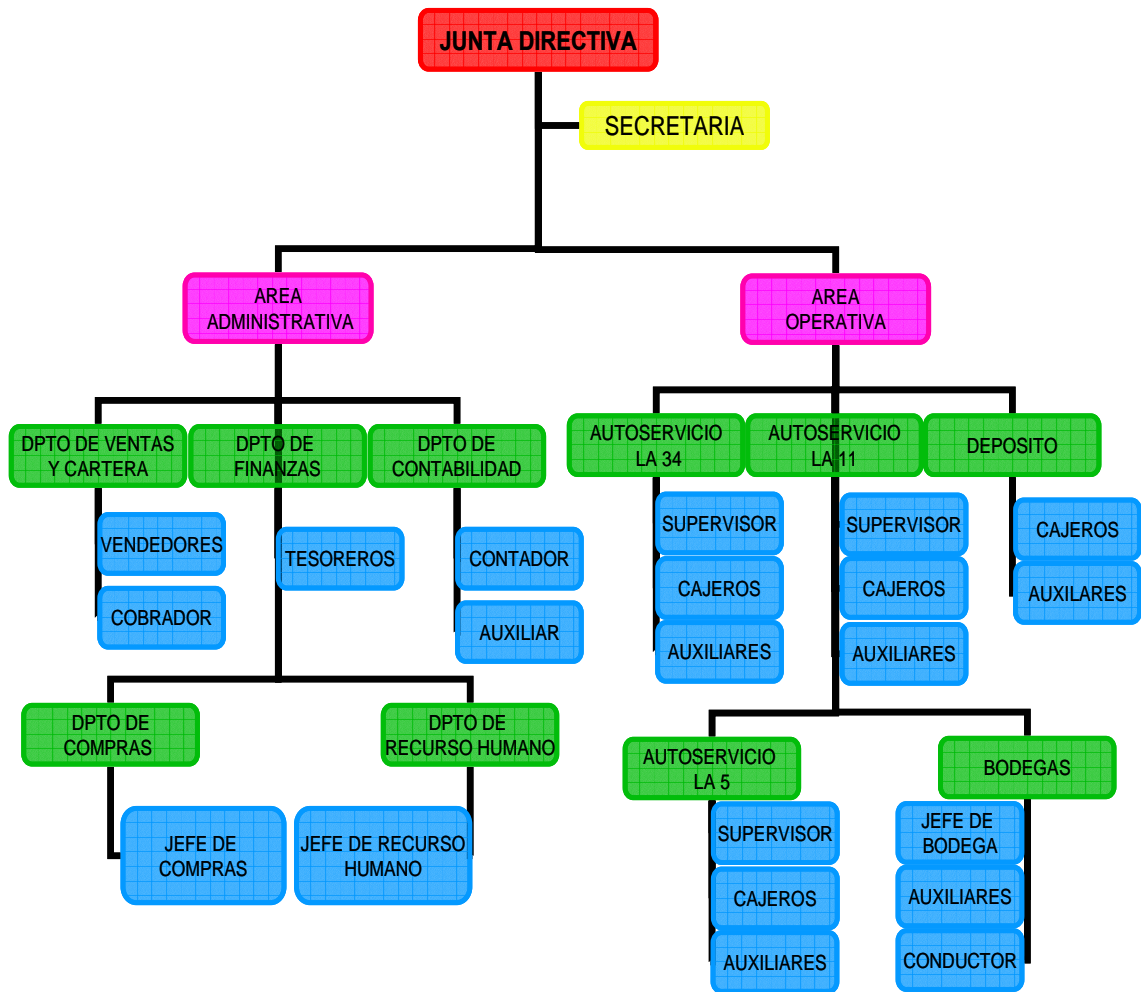
En el autoservicio de la 11, se cuenta con un cajero, un empacador y un trabajador que surte la mercancía.

En el autoservicio de la 34 se cuenta con dos cajeros, dos empacadores, que se distribuyen el oficio de surtido de la mercancía.

En el depósito se cuenta con un cajero, tres trabajadores que atienden y toman pedido, dos personas encargadas de las bodegas, un chofer de la camioneta, una secretaria, una asistente de contabilidad, un vendedor tienda a tienda, y otro vendedor en las regiones circundantes.

El Depósito y Autoservicio LA COLMENA actualmente posee la siguiente distribución

Gráfica 2. ORGANIGRAMA DE LA COLMENA



Fuente: Elaborada por los autores.

2. DIAGNOSIS DEL ESTADO ACTUAL

2.1. MARCO CONTEXTUAL

La ciudad de Aguachica, esta ubicada en el sur del Cesar, siendo la segunda en importancia después de Valledupar en este departamento, su economía es comercial y financiera, además de un prospero desarrollo agroindustrial.

Gráfica 3. Ubicación de Aguachica vs. Bucaramanga



Fuente: Biblioteca de Consulta Microsoft ® Encarta ® 2005.

El sector comercial de víveres y abarrotes en la ciudad de Aguachica es de carácter familiar y de sociedad unipersonal, las directrices de estas empresas son dictaminadas por los dueños de las mismas bajo una estructura empírica y bajo un discernimiento basado en el acontecer diario del desarrollo del negocio.

Después de más de treinta años de funcionamiento, LA COLMENA ha experimentando un crecimiento considerable en los últimos años, pero sin una planeación estratégica que le permitiera prever y prepararse para los retos a los que se tendría que enfrentar ante esta situación de desarrollo, tan indispensable debido a la competencia existente en el mercado.

Cuando LA COLMENA era una empresa pequeña solo tenía una locación central en la cual se llevaba un control visual de inventarios, facilitado por la inexistencia de bodegas periféricas, y el limitado número de proveedores, referencias y existencias de producto. Poco a poco con la expansión del negocio se creó la necesidad de adquirir otras bodegas en las cuales se llevaba un control de inventarios por medio de kardex. Con el crecimiento experimentado en la última década, el control y los registros sobre estos inventarios se perdió al reubicar a la persona encargada de esta labor en otro cargo y no traspasar esta responsabilidad a otro empleado.

No se ha intentado anteriormente hacer ningún proyecto estructurado sobre inventarios o relacionado con la sistematización del negocio que pueda servir de referencia para este.

2.2. ¿CÓMO COMENZÓ ESTE TRABAJO Y POR QUE ES SOBRE INVENTARIOS?

Se realizó una reunión con la gerencia donde se efectuó una lluvia de ideas, allí se exponen los principales conflictos de cada una de las áreas de la empresa. Posteriormente una vez se conoce con mayor propiedad el funcionamiento interno de LA COLMENA se procedió a observar por un tiempo el desarrollo normal de las actividades diarias de la empresa, lo que llevo a corroborar algunos de los conflictos antes expresados y a evidenciar otros.

Se encontraron una cantidad importante de lo que se consideraban problemas, pero muchos de ellos son síntomas de otros problemas mayores, así que después de una depuración para concentrarse en los problemas principales se llegó a un consenso de que los problemas más importantes, por las diferentes áreas, eran:

2.2.1. ÁREA DE COMPRAS

2.2.1.1. Problema: Demora e imprecisión en el proceso de compras a los proveedores que son atendidos a través de un representante – vendedor.

Descripción del problema

Existen varios procesos de compras dentro de la empresa, uno de ellos es los proveedores que visitan de manera frecuente (entre 3 y 5 días por semana) el punto de venta y traen consigo un pedido sugerido que casi nunca es modificado por el personal de LA COLMENA. Otro proceso es el que se hace vía telefónica con confirmación del pedido por fax.

Y otro proceso, que es aquel que presenta demoras, es el que se realiza cuando el representante – vendedor de uno de los proveedores visita la empresa, para tomar una orden de pedido.

Una de las causas de esta demora es, que el encargado de realizar el pedido, normalmente pertenece al área administrativa, y debe convocar a varios empleados de diferentes sitios (bodega, autoservicio, depósito) para saber las existencias de los productos que el proveedor maneja, confiando su pedido en esta información y sin mas parámetros para elegir los productos y las cantidades, que la información empírica de los empleados y propia de la reciente rotación del producto o de la información histórica de pedidos realizados a este proveedor, requiriendo para esto que la secretaria busque en los archivos las carpetas con los datos necesarios, es decir que en el momento de la compra no tiene a su disposición información precisa, confiable y ágil sobre los niveles de inventario de los productos del proveedor que se esta atendiendo, y esto lo agrava la gestión

ineficiente dentro de un proceso ambiguamente establecido y para nada estandarizado.

Este proceso puede tomar más de dos horas, sin contar el tiempo que el vendedor debe esperar para ser atendido, debido a las múltiples ocupaciones de las personas de la administración, lo cual puede redundar en el deterioro de la relación con el proveedor.

Además la imprecisión en la información sobre las existencia de inventarios y sin el análisis adecuado de rotación se corre el riesgo de incurrir en altos niveles de inventario de un producto con poca rotación, o bajos niveles de inventario de productos con alta rotación, lo cual perjudica económicamente a la empresa ya sea por el costo de almacenamiento de la mercancía quedada o la pérdida de ventas y los clientes insatisfechos por los agotados.

2.2.1.2. Problema: “Bautizos” por parte del proveedor.

Descripción del problema

Ocasionalmente las facturas recibidas son revisadas y se ha encontrado que llegan referencias que no se han pedido, o cantidades mayores a las que se recuerdan, o precios diferentes a los ofrecidos por el representante – vendedor, estas practicas mal intencionadas por parte de los vendedores son las que en el medio se conocen como “bautizos”.

Dentro del proceso de compra no se ha establecido un paso en el que se exija y archive adecuadamente una orden de compra contra la cual el personal pueda comparar la factura a la hora de recibir la mercancía. Por lo tanto, no existe una manera rápida de identificar los “bautizos”, sino una vez ya se ha recibido la mercancía y firmado conforme, quedando así sin manera de devolver la mercancía y sin poder demostrar este hecho.

Esto ocasiona inventarios indeseados, que generan sus respectivos costos de almacenamiento y pagos de facturas con valores superiores a los pretendidos a la hora de realizar el pedido, generando así un problema financiero para la compañía.

2.2.2. ÁREA DE CARTERA

2.2.2.1. Problema: Alto nivel de cartera vencida de corto, mediano y largo plazo.

Descripción del problema

Uno de los frentes en los que se mueve LA COLMENA es la venta a crédito, en este campo existen dos tipos de créditos. Las ventas a crédito hechas por el autoservicio o de monto menor y las ventas a crédito al por mayor. Ambas se manejan a 30 días y algunas pocas excepciones a 15 días.

En ambos casos existe un porcentaje alto de cartera vencida, pero en tres niveles diferentes, a corto plazo (de 30 a 60 días - 51%), a mediano plazo (de 60 a 120 días - 32%) y a largo plazo (mas de 120 días – 17%)².

Algunas moras ocurren por razones externas como la cultura de mal pago de algunos clientes, pero la gran mayoría suceden por errores administrativos tales como:

- No realizar un estudio previo del cliente al cual se le va conceder un crédito, que tenga en cuenta sus referencias comerciales, ingresos y antecedentes, por lo cual se autorizan topes superiores a las capacidades de estas personas.
- Ineficiencia en la gestión y el proceso de cobranza, debido a la inexistencia de un plan de cobro bien definido, y a la falta de información oportuna, ágil, al día y compilada de la cartera.
- Falta de políticas claras sobre la cartera vencida donde se estipulen las normas a seguir con relación al despacho de mercancías, cobro de intereses, o posibles reactivaciones de créditos.

Todo esto conlleva pérdidas económicas para la compañía donde se está afectando constantemente la liquidez y de rentabilidad de la empresa por la falta de flujo de caja apropiado para el funcionamiento de la empresa.

2.2.3. ÁREA FINANCIERA

2.2.3.1. Problema: Desaprovechar los descuentos financieros ofrecidos por algunos proveedores.

Descripción del problema

Algunos de los proveedores ofrecen descuentos por pronto pago, también conocidos como descuentos financieros, que son diferentes a los descuentos propios de ofertas o promociones que se dan a los productos.

Cabe analizar que en la situación actual de la compañía resulta en ocasiones mas favorable dimitir del descuento financiero en pos de aprovechar el apalancamiento que se genera de los proveedores.

Pero muchas veces este descuento no es aprovechado porque no se conoce, es decir, la persona encargada de informar de los pagos a realizar, no los planea con antelación o los olvida, de manera que no se informa oportunamente la fecha de plazo, además el volumen de información es muy alto y el sistema de manejo

² Datos proporcionados por el área de cartera de LA COLMENA

actual es meramente manual lo cual sumado a falta de proactividad por parte de la funcionaria genera este problema.

Las consecuencias son la perdida de un capital de trabajo en ocasiones cuantioso, que genera bajas en el flujo de caja de la compañía.

2.2.3.2. Problema: Forma del manejo del efectivo.

Descripción del problema

Actualmente el efectivo se maneja como dinero de bolsillo, no se lleva caja menor, ni mayor. El efectivo es recibido por el personal autorizado y se utiliza en lo que se necesite en el momento.

No existe un plan de ahorros, ni se ha efectuado un estudio que permita conocer cuanto se debe guardar mínimo diario para pago de gastos fijos, es decir no existe un plan de reservas para pagos a terceros (proveedores, obligaciones bancarias, nomina, gastos en general, impuestos, etc.).

Esto genera una constante preocupación y un alto nivel de estrés de las directivas por tratar de saber de donde se va a sacar para el pago de las obligaciones, la empresa se puede estar quebrando o descapitalizando de una manera progresiva y silenciosa.

2.2.4. ÁREA DE PERSONAL

2.2.4.1. Problema: Bajo rendimiento del personal ante las expectativas de los dueños

Descripción del problema

El desempeño del personal de manera casi constante deja mucho que desear a las directivas de la empresa, se encuentran un gran número de fallas y errores en el cumplimiento de sus funciones. No demuestran una disposición positiva y ágil hacia sus labores.

Para este caso existen muchas causas y muy diversas, empezando por el hecho de que no existen manuales de funciones o descripciones específicas del puesto de trabajo, y aunque al ingresar a la compañía se les dan unas recomendaciones generales y una breve descripción de lo que se espera, no existe ningún programa de capacitación formal y estructurada de las labores y el desempeño que se espera de los empleados, le sigue de cerca la falta de disposición, motivación y sentido de pertenencia, y algunos errores administrativos en el manejo del personal, falta de autonomía y confianza en los funcionarios, y canales o conductos regulares de comunicación inadecuados.

Esto conlleva una rotación muy alta del personal, lo cual es perjudicial para la compañía dado que el talento humano es una de los activos más necesarios, pero actualmente de los más subvalorados en muchas empresas.

También genera un ambiente de trabajo hosco y poco agradable lo cual crea desmotivación y así se vuelve un círculo vicioso.

2.2.4.2. Problema: Robos por parte del personal

Descripción del problema

En algunas ocasiones la administración ha descubierto y evidenciado robos por parte del personal, pero cuando se descubren es demasiado tarde, la persona ya no trabaja en la empresa o la mercancía es irrecuperable, etc.

Estos robos se deben a la falta de pertenencia y a la mala fe de algunos funcionarios, pero la no detección de ellos es originada por la falta de información y control sobre la mercancía.

No se conocen las existencias de los productos, no se controla de manera estricta y estructurada la mercancía recibida, ni la despachada sobre todo en los traslados de mercancía entre sucursales.

Tampoco hay un sistema de vigilancia de ningún tipo que ayude a controlar las actividades de los empleados.

Y como no existe un responsable directo, las consecuencias económicas de estas pérdidas las asume la empresa.

Todo esto sin contar con los robos que no se detectan, como fácilmente puede hacer una cajera en complicidad con su ayudante al no registrar un producto y cobrarlo quedándose así con el efectivo, y muchas otras modalidades, de las cuales se tiene alguna noción pero para las que no hay ningún procedimiento que lo restrinja, ya que no existen los equipos o sistemas adecuados para conocerlos, demostrarlos y tomar las medidas correctivas y apropiadas.

2.2.5. ÁREA DE VENTAS

2.2.5.1. Problema: Errores en precios.

Descripción del problema

En numerosas oportunidades se han encontrado productos marcados con precios muy diferentes a los reales y también algunas facturas mal elaboradas o con errores de precio.

Cuando se encuentran los errores en los productos ya surtidos y marcados se debe a dos posibles causas, la primera es que la lista de precios este mal liquidada; estas listas son obtenidas por computador en un programa sencillo de *Excel* con algunas fórmulas para calcular los precios con diferentes niveles de utilidad donde la funcionaria debe digitar según las facturas recibidas las correcciones o añadiduras necesarias, así que en este proceso se pueden presentar este problema, por error de digitación o falta de atención, en productos que vienen con descuentos o promociones.

La otra causa es que la persona que marca el producto con el precio lo hace de una manera errada, ya sea porque al buscar en las listas que le suministran mira la referencia equivocada, el porcentaje que no correspondía, o porque no revisó la tiqueteadora y paso esto por alto.

Los errores en facturas se deben en la mayoría de los casos, a que se confía plenamente en la memoria local, aunque también se utilizan las listas de precio, muchas veces el vendedor no es informado de los productos que llegaron mas costosos o rebajados, porque se confunden referencias similares, y/o porque se equivoca al multiplicar el precio unitario por la cantidad de producto vendido.

Estos errores crean perdidas económicas cuando se dan a la baja, o se puede perder una venta y hasta un cliente cuando son al alza, de igual manera el cliente queda inconforme e incómodo cuando se le hacen los ajustes de precio, además la imagen de la empresa se afecta porque la confiabilidad frente al cliente se ve disminuida por las variaciones de precio.

2.2.5.2. Problema: Faltantes en despachos.

Descripción del problema

De manera constante las facturas se despachan incompletas o con faltantes. Esto se genera porque se venden artículos que no están en inventario, ya que la información con la que cuenta el vendedor es imprecisa, y cree que hay productos, que en realidad se encuentran agotados, las consecuencias de este hecho son clientes insatisfechos y por lo tanto perdida de confiabilidad, decremento de las compras y con el tiempo perdida de clientes.

2.2.5.3. Problema: Errores de referencia en el despacho de mercancías de venta al por mayor.

Descripción del problema

Algunos despachos se realizan de manera incorrecta en el tipo de referencia que se esta pidiendo, esto puede ser ocasionado por la falta de experiencia o atención del personal debido a la gran semejanza entre algunas referencias, y/o por el escaso control que se efectúa sobre las mercancías despachadas.

En otras ocasiones se genera porque el vehículo se carga indiscriminadamente para una acomodación rápida de la mercancía y en el recorrido de despacho se entregan de manera cambiada los pedidos; o porque la mercancía pedida esta agotada e intenta sustituirse por otra similar.

Esto genera, igual que en las ocasiones anteriores, clientes inconformes que son a la vez para la empresa una gran perdida económica porque sus ventas disminuyen y se corre el riesgo de perder a los clientes y la confiabilidad de estos en la empresa.

2.2.5.4. Problema: Demora en el servicio prestado a los clientes.

Descripción del problema

Muy frecuentemente los clientes son demorados un largo rato en caja, en el área de pesaje de frutas y verduras y otros alimentos a granel, conocido en el medio como '*fruver*'³, buscando un producto de su necesidad pero que se encuentra mal ubicado, deteriorado o agotado.

Estas demoras se deben a factores humanos como la inexperiencia en caja, la falta de sencillez, error en los precios o productos sin precios lo cual requiere que algún funcionario busque el precio del artículo, y características propias del sistema actualmente establecido como lo es el asiento de ventas por registradora y de forma manual.

También influye la distribución de los momentos de compra de los locales que están indefinidos actualmente, un proceso deficiente de abastecimiento de los estantes o porque el producto se encuentra pero en otra locación distante. Las consecuencias son muy similares a las expuestas en los problemas anteriores de esta misma área.

2.2.6. ÁREA DE BODEGA O ALMACENAMIENTO

2.2.6.1. Problema: Manejo inadecuado de la mercancía.

Descripción del problema

Los empleados tienen un método de trabajo con la mercancía muy brusco y en ocasiones esto genera daños considerables en la mercancía. También se arruman de manera incorrecta algunos productos los que genera su deterioro. Esto se debe a la falta de capacitación de algunos empleados y a no seguir instrucciones o el sentido común, pero no se tiene un manual o un método de manejo de la mercancía apropiado, por lo tanto no se puede exigir como uno quisiera. Además estos problemas se evidencian cuando la mercancía ya esta dañada lo cual nos

³ Fruver: Término abreviado que se utiliza en las cadenas de supermercados para identificar las áreas de 'Frutas y Verduras'.

muestra la falta de control en los procesos de almacenamiento de la mercancía, adicionalmente no existen estructuras adecuadas para la designación de responsabilidades por lo tanto nadie es responsable y toda la pérdida en mercancía dañada lo asume la empresa.

2.2.6.2. Problema: Mercancía vencida.

Descripción del problema

La cantidad de mercancía vencida que se ha ido acumulando con el paso del tiempo es muy alta. Esta mercancía se ha ido acumulando con la esperanza de que el proveedor la cambie, lo cual en muchos casos no pasa de ser una falsa expectativa.

Las causas de que un producto se venza puede ser que se recibe muy corto de fecha por falta de atención y cuidado del funcionario encargado de la recepción, o que se haya realizado una mala gestión de compras y por lo tanto el stock de inventarios haya sido tan alto que permanezca mucho tiempo almacenado aunque tuviese fecha lejana al momento de recibir el producto, o como la ubicación de la mercancía no es un proceso estandarizado ni definido, al llegar la mercancía nueva a la bodega o a los estantes, los empleados en vez de sacar la vieja porque esta escondida o mal ubicada, vendan primero la nueva quedándose así la mas antigua. Esto genera pérdida no solo del costo bruto de la mercancía sino también del costo de almacenamiento que ya esta implícitamente cargado al producto por el tiempo que ha permanecido en bodega y el costo que implica continuar manteniendo esta mercancía hasta que la cambien o hasta que se bote o regale, además del espacio que esta ocupa y que se necesita para ubicar otra mercancía.

2.2.6.3. Problema: Desconocimiento del inventario real de la empresa (referencias, cantidades)

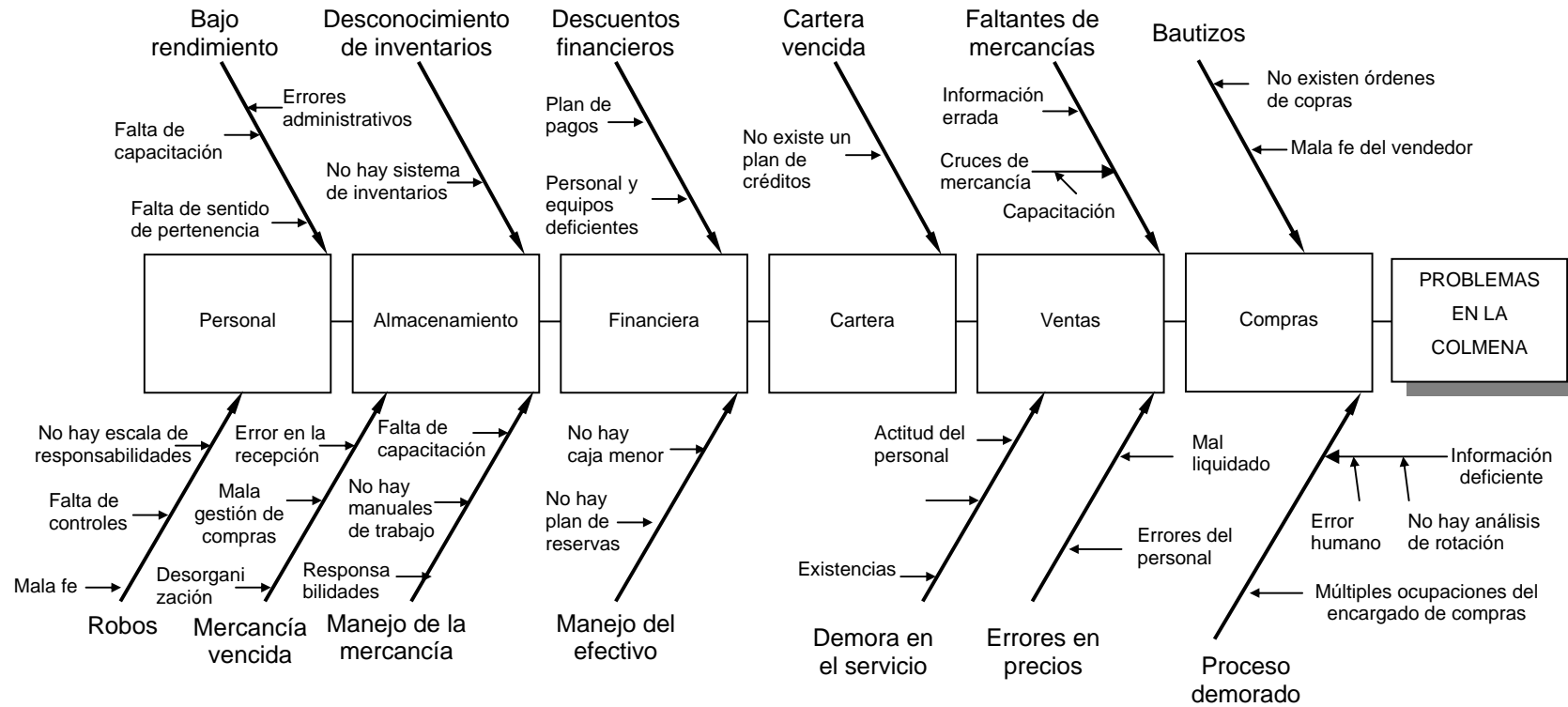
Descripción del problema

Actualmente no existe ninguna persona dentro de la empresa que pueda decir a ciencia cierta cual es el inventario de LA COLMENA , no se sabe con certeza que referencias se tienen, ni en donde, ni en que cantidades, ni desde hace cuanto.

La causa principal es que no se lleva ningún control sobre la mercancía, ni siquiera por el sistema de tarjetas kardex, y no existe un sistema de inventarios que permita manejar esta situación adecuadamente, debido al volumen que maneja una empresa de las características y el sector económico al que pertenece LA COLMENA.

No saber que cantidad de inventarios se tiene es como trabajar a ciegas, se tiene una gran cantidad de despilfarros, muchos de ellos evidenciados en los párrafos anteriores.

Gráfica 4. Espina de Pescado (Causa-Efecto) de la Diagnósis del Estado Actual



Fuente: Elaborada por los autores

A partir de esta compilación y consenso de ideas se efectuó con ellas un análisis de causa-efecto⁴, donde se puede apreciar de manera estructurada las causas principales de estos conflictos, las consecuencias que acarrearán a la empresa y la interrelación de los conflictos de un área con los de otra.

La relación entre áreas se calificó con una escala de 0 a 2 donde 0 significa una relación nula, 1 una relación indirecta o suave y 2 una relación directa o fuerte, el criterio de adjudicación de estos niveles se realizó por medio de un método de juicio, basado en las observaciones y la experiencia de más de 30 años en el negocio de los dueños de la empresa y de los empleados más antiguos.

Se establecieron dos tipos diferentes de correlación entre las áreas para evitar la distorsión de los resultados. Una primera relación se estableció basándose en las causas del problema de cada área, donde se pedía que evaluaran de 0 a 2, como las diferentes áreas podían tener procesos o deficiencias que podrían influir o ser las causantes del problema identificado.

Y una segunda relación se estableció basándose en las consecuencias del problema, donde igualmente se pedía evaluar de 0 a 2 que tanto podría ser afectada cada área en sus procesos o resultados por el problema identificado.

Al final de esta evaluación se sacó un porcentaje basado en el puntaje máximo que podría sacar cada área, una vez evaluada en el conjunto de problemas, teniendo en cuenta que el número de problemas por área difería y por lo tanto los puntajes máximos de cada uno variaban.

Así mismo se hace la aclaración que no se evaluó cada área a sí misma, porque allí obviamente la relación es directa y por lo tanto evaluarla con el mayor puntaje distorsiona los resultados dando una mayor posibilidad a aquellas áreas que presentan más problemas.

⁴ Ver Gráfica 4, página 26.

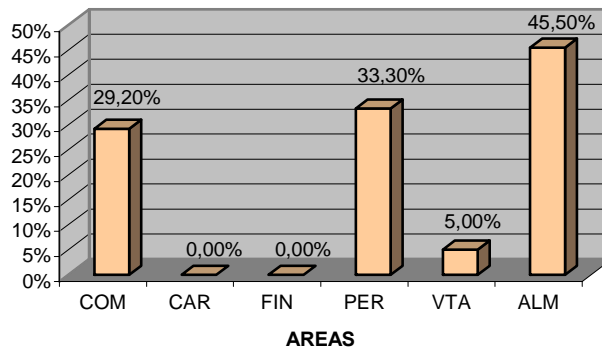
Tabla 1. Resumen de la Evaluación de las Áreas de la Empresa

ÁREA	PROBLEMA	CAUSAS	áreas que influyen en las causas de los problemas						CONSECUENCIA	áreas afectadas por los problemas identificados					
			COM	CAR	FIN	PER	VTA	ALM		COM	CAR	FIN	PER	VTA	ALM
COMPRAS	proceso demorado	información deficiente		0	0	1	0	2	mala utilización del tiempo, sobrepoblación o escasez de productos		0	1	1	1	2
	"bautizos"	orden de compra		0	0	0	0	0	productos no requeridos, pagos superiores		0	2	0	1	2
CARTERA	cartera vencida	no hay un plan de créditos	0		0	0	1	0	pérdida de liquidez y rentabilidad	0		2	0	0	0
FINANCIERA	descuentos financieros	plan de pagos, personal y equipo deficiente	0	0		0	0	0	pérdida de liquidez	0	0		0	0	0
	manejo del efectivo	no hay caja, no hay plan de reservas	0	0		0	0	0	Estrés financiero, desconocimiento del capital de trabajo, posible quiebra oculta	1	0		1	0	0
PERSONAL	bajo rendimiento	capacitación, motivación, sentido de pertenencia, errores administrativos	0	0	0		0	0	alta rotación de personal, ambiente de trabajo hosco	1	1	1		2	1
	robos	mala fe, falta de controles para su detección, escala de responsabilidades	0	0	0		0	2	pérdidas económicas	0	0	2		1	2

VENTAS	error en precios	Mal liquidados, error de personal	2	0	0	1	0	pérdida económica, clientes inconformes, pérdida de imagen.	0	0	2	0	0		
	faltantes	información errada	1	0	0	0	2	pérdida económica, clientes inconformes, pérdida de imagen.	0	0	2	0	0		
	cruces de mercancía	capacitación y atención por parte del personal, agotados, falta de control	1	0	0	1	2	pérdida económica, clientes inconformes, pérdida de imagen.	0	0	2	0	0		
	demora en el servicio	Actitud del personal, experiencia, ubicación y existencia de la mercancía	0	0	0	2	2	pérdida económica, clientes inconformes, pérdida de imagen.	0	0	2	0	0		
ALMACENAMIENTO	manejo de la mercancía	capacitación, manuales de trabajo, no asignación de responsabilidades	0	0	0	2	0	pérdidas económicas, daños en la mercancía	0	0	2	0	1		
	mercancía vencida	error en la recepción, mala gestión de compras, mala ubicación de la mercancía	2	0	0	1	0	pérdidas económicas, espacio mal utilizado	0	0	2	0	2		
	desconocimiento de los inventarios	no se lleva inventarios	1	0	0	0	0	pérdidas económicas	2	0	2	0	2		
			7	0	0	8	1		4	1	22	2	10	7	
		puntaje máximo	24	26	24	24	20	22	puntaje máximo	24	26	24	24	20	22
			29,2%	0,00%	0,00%	33,3%	5,00%	45,5%		16,7%	3,8%	91,7%	8,3%	50,0%	31,8%

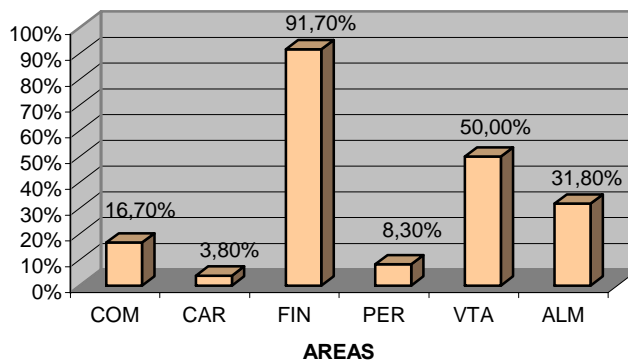
Fuente: elaborada por los autores

Gráfica 5. Áreas que influyen en las causas de los problemas de otras áreas



Fuente: Elaborada por los autores

Gráfica 6. Áreas afectadas por los problemas identificados en otras áreas



Fuente: Elaborado por los autores

Los resultados obtenidos fueron, según se puede apreciar en la tabla 1, que las áreas más afectadas por los problemas identificados son, el área financiera y de ventas. Y las áreas que por su desempeño deficiente son causantes de estos problemas son el área de almacenamiento, personal y compras.

Esto obviamente obedece al orden lógico en el manejo del negocio, que posteriormente debe convertirse en un círculo continuo, es decir lo primero en un negocio de las características de LA COLMENA son las compras y el almacenamiento del productos hasta que este sea comprado por alguien y lo pague, con este dinero se vuelven a comprar y almacenar mas artículos y así sucesivamente, y todo esto sostenido en un personal eficiente.

Por lo tanto si existen problemas en las compras y el almacenamiento, deben verse reflejados en las ventas y las finanzas de la compañía.

Por consiguiente, se decide atacar un primer frente, el de los inventarios, si se crea para la empresa un sistema de inventarios adecuado soportado en una buena herramienta tecnológica se pueden solucionar el 75 % de los problemas anteriormente mencionados, y dejar las bases para la solución del otro 25%.

2.3. ANÁLISIS FINANCIERO

Como se menciona anteriormente el área financiera de la empresa se esta viendo altamente afectada por lo cual es indispensable como mínimo conocer los indicadores financieros básicos.

Por lo tanto se realizó un análisis financiero sencillo, de la empresa lo cual ayuda a dos cosas: corroborar algunas de las conclusiones halladas por el análisis causa-efecto, y determinar la capacidad de la empresa para sostener o patrocinar este proyecto.

El análisis financiero se efectuó con base en los estado de resultados y balance general semestrales del 2004 y el primero del 2005, estos informes financieros fueron suministrados por el contador de la empresa.

Tabla 2. Estado de Resultados de LA COLMENA

SEMESTRAL	ENE 1 - JUN 30 / 2004	JUL 1 - DIC 31 / 2004	ENE 1 - JUL 31 / 2005
VENTAS TOTALES	1.378.429.000	1.397.359.000	1.415.574.000
Ventas de víveres, granos y abarrotes	1.378.429.000	1.397.359.000	1.415.574.000
COSTO DE VENTA	1.243.232.000	1.289.847.000	1.239.360.000
Inventario inicial	225.044.000	486.320.000	342.809.000
Compras	1.504.508.000	1.146.336.000	1.302.801.000
Inventario final	486.320.000	342.809.000	406.250.000
UTILIDAD BRUTA	135.197.000	107.512.000	176.214.000
Gastos de Admon y Vtas	52.030.000	71.930.000	85.230.000
UTILIDAD OPERACIONAL	83.167.000	35.582.000	90.984.000
Gastos Financieros	38.426.000	27.730.000	38.910.000
Otros ingresos	15.036.000	40.566.000	19.600.000
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	59.777.000	48.418.000	71.674.000
Provisión Impuesto de Renta	4.269.000	0	0
UTILIDAD NETA	55.508.000	48.418.000	71.674.000

Fuente: Informes contables del depósito y autoservicio LA COLMENA del año 2004 y 2005

Tabla 3. Balance General de LA COLMENA

	DIC 31 2003	JUN 30 2004	DIC 31 2004	JUL 31 2005
ACTIVOS				
ACTIVOS CORRIENTES				
Caja	10.297.000	18.652.000	62.435.000	18.650.000
Bancos	17.347.000	0	7.598.000	0
Cuentas por cobrar	373.881.000	99.350.000	272.422.000	315.630.000
Inventarios	225.044.000	486.320.000	342.809.000	406.250.000
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	626.569.000	604.322.000	685.264.000	740.530.000
ACTIVOS FIJOS				
Muebles y Enseres	38.714.000	38.714.000	38.714.000	38.714.000
Flota y Equipo de transporte	22.716.000	22.716.000	22.716.000	22.716.000
TOTAL ACTIVOS FIJOS	61.430.000	61.430.000	61.430.000	61.430.000
TOTAL ACTIVOS	687.999.000	665.752.000	746.694.000	801.960.000
PASIVOS				
Obligaciones Financieras	266.965.000	327.902.000	213.482.000	221.481.000
Bancafe	0	0	0	18.876.000
Banco Bogotá	85.962.000	123.950.000	64.964.000	52.925.000
Banco Colombia	181.003.000	203.952.000	148.518.000	149.680.000
Proveedores	213.951.000	95.986.000	275.194.000	269.890.000
Retención en la Fuente	0	1.277.000	2.587.000	0
Impuestos sobre las Ventas	0	839.000	1.281.000	0
TOTAL PASIVOS	480.916.000	426.004.000	492.544.000	491.371.000
PATRIMONIO				
Capital	156.588.000	184.240.000	195.955.000	238.915.000
Utilidades	50.495.000	55.508.000	58.195.000	71.674.000
TOTAL PATRIMONIO	207.083.000	239.748.000	254.150.000	310.589.000
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	687.999.000	665.752.000	746.694.000	801.960.000

Fuente: Informes contables del depósito y autoservicio LA COLMENA del año 2004 y 2005

INDICADORES

Tabla 4. Indicadores de Liquidez

LIQUIDEZ				
ANÁLISIS ESTÁTICO	DIC 31 2003	JUN 30 2004	DIC 31 2004	JUL 31 2005
Razón Corriente	1,302865781	1,425664326	1,402286996	1,507068997
Prueba Acida	0,834917117	0,278380138	0,700781295	0,680300628
Importancia del Activo Corriente	91,07%	90,77%	91,77%	92,34%
ANÁLISIS DINAMICO	ENE - JUN 04	JUN - DIC 04	ENE - JUL 05	
Rotación de Activos Corrientes	2,239725532	2,167143564	1,985664128	
Rotación de cuentas x pagar	7,766780991	4,941369686	3,824147471	
Rotación de Inventarios	3,495346967	3,111330083	3,309111832	
Productividad de KT	35,52%	24,33%	31,93%	

Fuente: Elaborado por los autores

La Liquidez de una empresa es la capacidad de generar recursos para atender sus compromisos de corto plazo, por medio del análisis de sus principales indicadores, se puede dar idea de tendencias que lleva LA COLMENA. Al analizar los indicadores estáticos, llamados así porque están calculados al final de un periodo contable, se encuentra que la razón corriente, si bien no es un porcentaje muy alto, tiene una tendencia al alza y es mayor que uno (1) lo que indica, que la capacidad de pago de la empresa a corto plazo es adecuada, originando un riesgo moderado para los inversionistas, como bancos y proveedores, que confían en el recaudo de las obligaciones contraídas por LA COLMENA, comprobándose por la buena capacidad crediticia de la empresa tanto de las casas comerciales como de las entidades bancarias, y su excelente cumplimiento en las obligaciones.

La prueba ácida aunque es un indicador fuerte de liquidez, ya que prácticamente sería útil en casos de liquidación de la empresa, refleja una alta proporción de los inventarios en el activo corriente de la empresa, que no debería ser tan preocupante ya que todo el inventario de LA COLMENA es de producto terminado y no sería difícil de hacer efectivo esta suma; esta presunción se confirma al observar que el indicador de importancia del activo corriente se mantiene constante en el tiempo y con un porcentaje alto, dando evidencia que los activos fijos de la compañía son una pequeña porción de los activos, esto debido al carácter comercial de LACOLMENA.

Al ser los indicadores estáticos medidas estacionarias, por ser tomadas en un momento determinado, es preciso evaluar también los índices de rotación, medidas más dinámicas de la liquidez, por calcularse en periodos de tiempo. La rotación del activo corriente (indicador de eficiencia que muestra la capacidad de generar ventas respecto a la cantidad de activos corriente) en la empresa es

muy baja, de alrededor de dos veces en el semestre y sin indicios de mejora, lo que determina existencia de fondos ociosos, repartidos en LA COLMENA entre las falencias en recuperación de cartera y los altos volúmenes de inventario manejados, que representan altos costos para la compañía, en detrimento de la rentabilidad; otro factor influyente de la poca rotación del activo corriente es que la rotación de los inventario de la empresa es considerablemente menor que la rotación de las cuentas por pagar, es decir que mientras LA COLMENA paga entre 30 y 45 días a sus proveedores (aunque se esta presentando una tendencia a demorar cada vez más estos pagos), los inventarios necesitan de al rededor de 60 días para salir de los anaqueles de venta, sin contar con las demoras en las ventas a crédito, y sin esperanza de mejorar en el corto plazo.

Tabla 5. Indicadores de Rentabilidad

RENTABILIDAD			
DEL ACTIVO	ENE – JUN 04	JUN – DIC 04	ENE – JUL 05
Operativa del Activo	12,29%	5,04%	11,75%
DEL PATRIMONIO	ENE – JUN 04	JUN – DIC 04	ENE – JUL 05
Antes de Impuestos	26,76%	19,61%	25,38%
MARGEN DE UTILIDAD	ENE – JUN 04	JUN – DIC 04	ENE – JUL 05
Margen Operativo	6,03%	2,55%	6,43%

Fuente: Elaborado por los autores

Los indicadores de rentabilidad, como medida de productividad del capital comprometido en un negocio, muestran a largo plazo la viabilidad de la empresa, siendo el indicador más importante, el de rentabilidad operativa, ya que reflejan los factores que inciden en la generación de valor para la empresa. En LA COLMENA no se muestra ninguna tendencia, entre los periodos evaluados, de los indicadores de rentabilidad, sí es preocupante el bajo margen de utilidad operativa manejado, esto debido en gran parte a la fuerte competencia (leal y desleal) en la región, como de las falencias mencionadas en los índices de liquidez, que aumentan los gastos de la compañía en una considerable proporción, lo cual asume que una solución fundamental en la organización, como la planteada en este proyecto, mejorará los índices de rentabilidad del activo y del patrimonio.

El siguiente análisis, según la fórmula que muestra la “esencia de los negocios”

$$TIR \leq \frac{UAI}{Patrimonio} > \frac{UAI}{Activos} > I\% \quad ^5$$

Se aprecia que la rentabilidad del activo es baja y no o escasamente cumple la relación establecida, ya que las tasas de intereses, por ejemplo de los bancos están alrededor del 8%⁶ semestral, sumadas con la de los proveedores, resulta siendo en ocasiones mayor que la rentabilidad del activo, la cual sí guarda la proporción ideal con la rentabilidad del patrimonio.

⁵ Del libro ADMINISTRACIÓN FINANCIERA, de OSCAR LEÓN GARCÍA, página: 247

⁶ Dato extraído de la pagina Web <http://www.supersociedades.gov.co> del segundo semestre del año 2003 en Colombia

Tabla 6. Indicadores de Endeudamiento

ENDEUDAMIENTO	DIC 31 2003	JUN 30 2004	DIC 31 2004	JUL 31 2005
Índice de Endeudamiento	69,90%	63,99%	65,96%	61,27%

Fuente: Elaborado por los autores

El indicador de endeudamiento, el cual da una idea del riesgo que se asume al tomar una deuda y del respaldo que se tenga, en LA COLMENA permanece estable, y con un margen razonable para aceptar otras obligaciones, situación favorable para la realización del proyecto, ya que se ve la viabilidad de adquirir las herramientas tanto de software como hardware, al ser estas un pequeño monto en comparación con los pasivos actuales de LA COLMENA, y al respaldo económico, que se aprecia en este índice.

Al comparar los indicadores de LA COLMENA, con los del promedio de las empresas en el país (ver Tabla 7⁷) del año 2003, se muestra como LA COLMENA está en una situación desfavorable del promedio nacional en los índices de liquidez y endeudamiento, contrario a la posición ventajosa en los índices de rentabilidad, lo que demuestra que aunque la empresa es rentable se deben sumar esfuerzos, para corregir las fallas administrativas, que originan el nivel de liquidez en que se encuentra.

Tabla 7. Indicadores financieros del 2003 de empresas de diferentes sectores en Colombia

LIQUIDEZ	2003
Razón Corriente	1,57
Prueba ácida	1,07
RENTABILIDAD	
R. Operativa del Activo	3,57%
R. Antes de Impuestos	2,66%
Margen Operativo	2,91%
ENDEUDAMIENTO	
Índice de Endeudamiento	42,07%

Fuente: Superintendencia de Sociedades.

2.4. OTROS FACTORES

Otro factor para escoger los inventarios como el frente de acción del proyecto, es el hecho de que actualmente el dato del valor de los inventarios en los estados financieros se obtiene por medio del juego de inventarios, por periodos semestrales, para efectos de pago de impuestos. Debido a la cantidad de activos y la actividad económica de la compañía, la *DIAN* (Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales) ha sugerido a la empresa un sistema permanente de inventarios, para tener un control más efectivo y en tiempo real de las existencias como parte de su labor institucional.

⁷ Tabla extraída de la página Web <http://www.supersociedades.gov.co>

3. SISTEMA DE INVENTARIOS

3.1. MARCO TEÓRICO⁸

3.1.1. INVENTARIOS

La base de toda empresa comercial es la compra y venta de bienes o servicios; de aquí la importancia del manejo del inventario por parte de la misma. Este manejo permitirá a la empresa mantener un control oportuno, así como también conocer al final de un periodo un estado confiable de la situación económica de la empresa.

Los inventarios son las existencias de cualquier artículo o recurso utilizado en una organización que se tienen para la venta en el curso ordinario del negocio. Los inventarios en general comprenden, además de las materias primas, productos en proceso y productos terminados o mercancías para la venta, los materiales, repuestos y accesorios para ser consumidos en la producción de bienes fabricados para la venta o en la prestación de servicios, empaques y envases, y los inventarios en tránsito. Para las empresas netamente comerciales como LA COLMENA, el inventario consta solamente de productos terminados listos para ser vendidos al consumidor final.

La contabilidad para los inventarios forma parte muy importante para los sistemas de contabilidad de mercancías, porque la venta del inventario es el corazón del negocio. El inventario es, por lo general, el activo mayor en sus balances generales, y los gastos por inventarios, llamados costo de mercancías vendidas, son usualmente el gasto mayor en el estado de resultados.

Las empresas dedicadas a la compra y venta de mercancías, por ser esta su principal función y la que dará origen a todas las restantes operaciones, necesitan de una constante información resumida y analizada sobre sus inventarios, lo cual obliga a la apertura de una serie de cuentas principales y auxiliares relacionadas con esos controles. Entre estas cuentas se pueden nombrar las siguientes:

Inventario (inicial)

El Inventario Inicial representa el valor de las existencias de mercancías en la fecha que comenzó el periodo contable. Esta cuenta se abre cuando el control de los inventarios, en el Mayor General, se lleva en base al método especulativo, y no vuelve a tener movimiento hasta finalizar el periodo contable cuando se cerrará con cargo a costo de ventas o bien por Ganancias y Pérdidas directamente.

⁸ Compendio de diversas bibliografías, siendo las principales CHASE AQUILANO, Jacobs. Administración de producción y operaciones. y MONTGOMERY, Douglas C. Probabilidad y estadística aplicada a la ingeniería.

Compras

En la cuenta Compras se incluyen las mercancías compradas durante el periodo contable con el objeto de volver a venderlas con fines de lucro y que forman parte del objeto para el cual fue creada la empresa. No se incluyen en esta cuenta la compra de Terrenos, Maquinarias, Edificios, Equipos, Instalaciones, etc. Esta cuenta tiene un saldo deudor, no entra en el balance general de la empresa, y se cierra por Ganancias y Pérdidas o Costo de Ventas.

Devoluciones en compra

Devoluciones en compra, se refiere a la cuenta que es creada con el fin de reflejar toda aquella mercancía comprada que la empresa devuelve por cualquier circunstancia; aunque esta cuenta disminuirá la compra de mercancías no se abonará a la cuenta compras.

Gastos de compras

Los gastos ocasionados por las compras de mercancías deben dirigirse a la cuenta titulada: Gastos de Compras. Esta cuenta tiene un saldo deudor y no entra en el Balance General.

Ventas

Esta cuenta controlará todas las ventas de mercancías realizadas por la empresa y que fueron compradas con este fin.

Devoluciones en ventas

Esta cuenta está creada para reflejar las devoluciones realizadas por los clientes a la empresa.

Mercancías en tránsito

En algunas oportunidades, especialmente si la empresa realiza compras en el exterior, se encuentra que se han efectuado ciertos desembolsos o adquirido compromisos de pago (documentos o giros) por mercancías que la empresa compró pero que, por razones de distancia o cualquier otra circunstancia, aun no han sido recibidas en el almacén. Para contabilizar este tipo de operaciones se debe utilizar la cuenta: Mercancías en Tránsito.

Mercancías en consignación

Por otro lado se tiene la cuenta llamada Mercancía en Consignación, que no es más que la cuenta que reflejará las mercancías que han sido adquiridas por la empresa en "consignación", sobre la cual no se tiene ningún derecho de propiedad, por lo tanto, la empresa no está en la obligación de cancelarlas hasta que no se hayan vendido.

Inventario Actual (final)

El Inventario Actual (Final) se realiza al finalizar el periodo contable y corresponde al inventario físico de la mercancía de la empresa y su correspondiente valoración. Al relacionar este inventario con el inicial, con las compras y ventas netas del periodo se obtendrá las Ganancias o Pérdidas Brutas en Ventas de ese período.

Tipos de Inventario para una empresa del sector comercial

Existen varios tipos de inventarios denominados según la clase de mercancía que haga parte de ellos.

Inventario Perpetuo: Es el que se lleva en continuo acuerdo con las existencias en el almacén, por medio de un registro detallado que puede servir también como mayor auxiliar, donde se llevan los importes en unidades monetarias y las cantidades físicas. A intervalos cortos, se toma el inventario de las diferentes secciones del almacén y se ajustan las cantidades o los importes o ambos, cuando es necesario, de acuerdo con los conteos físicos. Los registros perpetuos son útiles para preparar los estados financieros mensuales, trimestral o provisionalmente.

El negocio puede determinar el costo del inventario final y el costo de las mercancías vendidas directamente de las cuentas sin tener que contabilizar el inventario. El sistema perpetuo ofrece un alto grado de control, porque los registros de inventario están siempre actualizados. Hoy día con este método los administradores pueden tomar mejores decisiones acerca de las cantidades a comprar, los precios a pagar por el inventario, la fijación de precios al cliente y los términos de venta a ofrecer. El conocimiento de la cantidad disponible ayuda a proteger el inventario.

Inventario Intermitente: Es un inventario que se efectúa varias veces al año. Se recurre a él, por razones diversas, no se puede introducir en la contabilidad del inventario contable permanente, al que se trata de suplir en parte.

Inventario Final: Es aquel que realiza el comerciante al cierre del ejercicio económico, generalmente al finalizar un periodo, y sirve para determinar una nueva situación patrimonial en ese sentido, después de efectuadas todas las operaciones mercantiles de dicho periodo.

Inventario Inicial: Es el que se realiza al dar comienzos a las operaciones.

Inventario Físico: Es el inventario real. Es contar, pesar o medir y anotar todas y cada una de las diferentes clases de bienes (mercancías), que se hallen en existencia en la fecha del inventario, y evaluar cada una de dichas partidas. Se realiza como una lista detallada y valorada de las existencias.

Es un inventario determinado por observación y comprobado con una lista de conteo, del peso o a la medida real obtenidos, el cálculo del inventario se realiza

mediante un listado del stock realmente poseído. La realización de este inventario tiene como finalidad, convencer a los auditores de que los registros del inventario representan fielmente el valor del activo principal. La preparación de la realización del inventario físico consta de cuatro fases, a saber de los preparativos, la identificación, la instrucción y el adiestramiento

Inventario Mixto: Inventario de una clase de mercancías cuyas partidas no se identifican o no pueden identificarse con un lote en particular.

Inventario de Productos Terminados: Todas las mercancías que un fabricante ha producido para vender a sus clientes.

Inventario en Transito: Se utilizan con el fin de sostener las operaciones para abastecer los conductos que ligan a la compañía con sus proveedores y sus clientes, respectivamente. Existen porque el material debe de moverse de un lugar a otro. Mientras el inventario se encuentra en camino, no puede tener una función útil para las plantas o los clientes, existe exclusivamente por el tiempo de transporte.

Inventario en Consignación: Es aquella mercancía que se entrega para ser vendida pero el título de propiedad lo conserva el vendedor.

Inventario Máximo: En ocasiones existe el riesgo que el nivel del inventario pueda llegar demasiado alto para algunos artículos. Por lo tanto se establece un nivel de inventario máximo.

Inventario Mínimo: Es la cantidad mínima de inventario a ser mantenidas en el almacén.

Inventario Disponible: Es aquel que se encuentra disponible para la producción o venta.

Inventario Agregado: Se aplica cuando al administrar las existencias de un único artículo representa un alto costo, para minimizar el impacto del costo en la administración del inventario, los artículos se agrupan ya sea en familias u otro tipo de clasificación de materiales de acuerdo a su importancia económica, etc.

Inventario en Cuarentena: Es aquel que debe de cumplir con un periodo de almacenamiento antes de disponer del mismo, es aplicado a bienes de consumo, generalmente comestibles u otros.

Inventario de Previsión: Se tienen con el fin de cubrir una necesidad futura perfectamente definida. Se diferencia con el respecto a los de seguridad, en que los de previsión se tienen a la luz de una necesidad que se conoce con certeza razonable y por lo tanto, involucra un menor riesgo.

Inventario de Seguridad: Son aquellos que existen en un lugar dado de la empresa como resultado de incertidumbre en la demanda u oferta de unidades en dicho lugar. Los inventarios de seguridad concernientes a materias primas, protegen contra la incertidumbre de la actuación de proveedores debido a factores como el tiempo de espera, huelgas, vacaciones o unidades que al ser de mala calidad no podrán ser aceptadas. Se utilizan para prevenir faltantes debido a fluctuaciones inciertas de la demanda.

Inventario de Anticipación: Son los que se establecen con anticipación a los periodos de mayor demanda, a programas de promoción comercial o aun periodo de cierre de planta. Básicamente los inventarios de anticipación almacenan horas-trabajo y horas-máquina para futuras necesidades y limitan los cambios en las tasas de producción.

Inventario Estacionales: Los inventarios utilizados con este fin se diseñan para cumplir mas económicamente la demanda estacional variando los niveles de producción para satisfacer fluctuaciones en la demanda. Estos inventarios se utilizan para suavizar el impacto de los cambios fuertes de demanda.

Decisiones sobre inventario

Hay dos decisiones básicas de inventario que los gerentes deben hacer cuando intentan llevar a cabo las funciones de inventario recién revisadas. Estas dos decisiones se hacen para cada artículo en el inventario:

- Que cantidad de un artículo ordenar cuando el inventario de ese ítem se va a reabastecer.
- Cuando reabastecer el inventario de ese artículo.

Funciones de los inventarios en una empresa del sector comercial

En cualquier organización, los inventarios añaden una flexibilidad de operación que de otra manera no existiría. Las razones principales por las cuales se debe mantener una provisión adecuada de inventarios es:

Ajustarse a la variación de la demanda de un producto.

Compra en lotes o tandas, para aprovechar las economías de escala.

Permitir a la organización manejar materiales perecederos.

Mantener una independencia de las operaciones, lo que me permite tener una operación flexible.

Proveer cierta seguridad por la variación del tiempo de entrega de las mercancías.

Sacar provecho del tamaño del pedido de compra.

Evitar la obsolescencia o vencimiento de los productos.

Algunos inventarios son inevitables. En el caso de una empresa comercial el inventario exhibido en los anaqueles es indispensable e imposible de eliminar por la configuración misma de la estructura del negocio. El resto del inventario que se

tenga en accesorios, suministros y artículos terminados simplemente se mantiene por una razón básica: permiten realizar las funciones de compras y ventas a distintos niveles.

3.1.2. SISTEMAS DE INVENTARIO

“Un sistema de inventarios provee la estructura organizacional y las políticas operativas para mantener y controlar los bienes que se van a almacenar. El sistema es responsable de ordenar y recibir los bienes, de coordinar la colocación de los pedidos y de rastrear lo que se ha ordenado, que cantidad y a quien.”⁹

Existen tres áreas claves en las cuales se desea profundizar por su importancia en el desarrollo posterior de un sistema de inventarios adecuado para las necesidades de la empresa. Estas áreas son: los pronósticos y la administración de la demanda de productos, los costos de los inventarios y los modelos existente para el control de inventarios.

3.1.2.1. PRONÓSTICOS

Muchas de las técnicas de pronóstico que se utilizan actualmente se desarrollaron en el siglo XIX. Con el desarrollo de técnicas de pronóstico más complejas, junto con el advenimiento de las computadoras, los pronósticos recibieron más atención durante los años recientes. Este desarrollo es en especial cierto desde la proliferación de la pequeña computadora personal. Ahora todas las empresas poseen la capacidad de utilizar técnicas de análisis de datos muy complejas para fines de pronóstico, y una comprensión de dichas técnicas es esencial hoy en día.

En vista de las imprecisiones inherentes al proceso, es necesario pronosticar debido a que todas las organizaciones operan en una atmósfera de incertidumbre y que, a pesar de este hecho, se deben tomar decisiones que afecten el futuro de la organización.

Las técnicas de pronóstico que se pueden emplear para complementar el sentido y la capacidad administrativa de los que toman las decisiones, son elementos de juicio en el proceso de pronóstico. Quienes toman la decisión lo harán mejor si a partir de la comprensión de las técnicas de pronóstico, tanto cualitativa como cuantitativa, las utilizan de manera adecuada, en vez de que se vean forzados a planear el futuro sin el beneficio de esta valiosa información complementaria.

El ser humano posee un conocimiento único e información interior que no están disponibles en los métodos cuantitativos. Se ha demostrado que sus pronósticos

⁹ CHASE Aquilano Jacobs, Administración de producción y operaciones, pp. 583

no son más precisos que los de los métodos cuantitativos porque el ser humano tiende a ser optimista y subestimar la incertidumbre del futuro.

Las computadoras se han vuelto más que recomendables en las organizaciones modernas: se han vuelto esenciales. Las dificultades antes expuestas generan una enorme cantidad de datos y una tremenda necesidad de extraer información sutil de estos. Las herramientas modernas de pronóstico, junto con la capacidad de la computadora se han hecho indispensables para las organizaciones que operan en el mundo moderno.

DEFINICIÓN

El pronóstico es un proceso de estimación de un acontecimiento futuro, proyectando hacia el futuro datos del pasado. Éstos, se combinan sistemáticamente en forma predeterminada para hacer una estimación del futuro.

La predicción es un proceso de estimación de un suceso futuro basándose en consideraciones subjetivas diferentes a los simples datos provenientes del pasado; estas consideraciones subjetivas no necesariamente deben combinarse de una manera predeterminada. Es decir, cuando no existen datos del pasado, se requiere una predicción, y de lo contrario, se necesita un pronóstico.

Hay que tener presente que un pronóstico perfecto suele ser *imposible*. Es fundamental revisar y actualizar continuamente los pronósticos con base en los datos más recientes, lo que se logra con un sistema flexible de planificación.

Podemos diferenciar dos tipos de pronósticos: *pronósticos detallados* para un artículo específico que se emplean para planear el uso a corto plazo, y en el otro extremo se requieren *pronósticos globales* sobre las demandas de productos en un horizonte de tiempo mucho más lejano. Se deben utilizar diferentes horizontes de tiempo según la información que se necesite para los distintos tipos de decisiones de planeación.

Para una buena selección de la técnica de pronóstico adecuada, el pronosticador deberá poder hacer lo siguiente:

- Definir la naturaleza del problema de pronóstico.
- Explicar la naturaleza de los datos bajo investigación.
- Describir las capacidades y limitaciones de las técnicas de pronóstico potencialmente útiles.
- Desarrollar algunos criterios predeterminados sobre los cuales se pueda tomar la decisión de la selección.

Un factor principal que influye en la selección de una técnica de pronóstico consiste en la identificación y comprensión de patrones históricos en los datos. Si

se pueden reconocer patrones de tendencia, cíclicos o estacionales, entonces se pueden seleccionar las técnicas con la capacidad de utilizar eficazmente estos patrones.

ADMINISTRACIÓN DE LA DEMANDA

El propósito de la administración de la demanda es coordinar y controlar todas las fuentes de demanda para que el sistema productivo pueda usarse de manera eficiente y para que el producto se entregue a tiempo.

Existen dos tipos básicos de demanda: la *demanda dependiente*, que depende de la demanda de otros productos o servicios, y la *demanda independiente*, que no esta condicionada a la demanda de otros productos o servicios.

El pronóstico de la demanda se obtiene normalmente calculando volúmenes esperados de ventas, expresados en términos monetarios, y luego transformando esas estimaciones en cantidades monetarias por conceptos de ventas, es decir, en unidades de producción.

TIPOS DE PRONÓSTICO

La proyección o los pronósticos se pueden clasificar en cuatro tipos básicos: cualitativa, de análisis de series de tiempo, de relaciones causales y de simulación.

Cualitativa: es subjetiva, de juicios. Esta basada en cálculos y opiniones.

- **Proyección fundamental:** Se deriva una proyección compilando la información de aquellos que se encuentran al final de la jerarquía, quienes tratan con lo que esta siendo proyectado.
- **Investigación de mercado:** Se recopilan datos de varias maneras para probar hipótesis sobre el mercado. Esto se utiliza típicamente para proyectar ventas de largo alcance y de nuevos productos.
- **Consenso de grupo:** Intercambio abierto y libre durante las reuniones. La idea es que los debates en grupo producen mejores proyecciones que las obtenidas a nivel individual.
- **Analogía histórica:** lo que se proyecta se vincula a un artículo similar. Es importante en la plantación de nuevos productos.
- **Método Delfi:** Un grupo de expertos responde un cuestionario, un moderador compila los resultados y formula un nuevo cuestionario que es sometido al grupo. De esta manera se realiza un proceso de aprendizaje para el grupo en

la medida que recibe nueva información y no existen influencias por presiones del grupo o individuos dominantes.

Análisis de las series de tiempo: Esta basado en la idea de que, con el tiempo, la historia de los eventos ocurridos puede ser utilizada para predecir el futuro

- **Promedio de movimiento simple:** Un periodo de tiempo que contiene una serie de puntos de datos se promedia dividiendo la suma de los valores de los puntos por el número de los mismos. En consecuencia, cada uno tiene igual influencia.

Se calcula de la siguiente forma¹⁰:

$$PS = \frac{\text{Suma de demandas de todos los periodos anteriores}}{\text{Número de periodos de demanda}}$$
$$PS = \frac{D_1 + D_2 + \dots + D_k}{k}$$

Donde

D_1 = demanda del periodo más reciente

D_2 = demanda que ocurrió hace dos periodos

D_k = demanda que ocurrió hace k periodos

- **Promedio de movimiento ponderado:** Los puntos específicos pueden ponderarse más o menos que otros, según parezca ajustado de acuerdo con la experiencia.
- **Ajuste exponencial:** los puntos de datos recientes se ponderan más con una ponderación que disminuye de manera exponencial en la medida en que los datos se hacen más antiguos
- **Análisis de regresión:** ajusta a una línea recta los datos anteriores que se refieren generalmente al valor de los datos con el tiempo. La técnica de ajuste más común es la de mínimos cuadrados.
- **Técnica de Box Jenkins:** es muy complicada pero aparentemente es la técnica estadística más exacta que existe. Se refiere a una clase de modelos estadísticos para los datos y ajusta el modelo a las series de tiempos mediante la utilización de las distribuciones posteriores bayesianas.

¹⁰ Trabajo Teórico Práctico de Logística; cátedra Dra. Myriam Leonor Niño

- **Serie de tiempo de Shiskin:** este es un método efectivo para descomponer una serie de tiempo en estacionales, de tendencia e irregulares. Necesita por lo menos tres años de historia. Es muy bueno para identificar los puntos críticos de una compañía.
- **Proyecciones de la tendencia:** Ajusta una línea de tendencia matemática a los puntos de los datos y la proyecta hacia el futuro.

Causal: Trata de entender el sistema subyacente y el que rodea la cuestión que esta siendo proyectada.

- **Análisis de regresión:** similar al método de la mínimas cuadradas en las series de tiempo pero puede contener múltiples variables. Se basa en el hecho de que la proyección se causa por la ocurrencia de otros eventos.
- **Modelos econométricos:** Trata de describir algún sector de la economía mediante una serie de ecuaciones interdependientes
- **Modelos de insumo – producto:** Se enfocan en las ventas de cada industria con relación a otras firmas y gobiernos.
- **Indicadores anticipados:** Estadísticas que se mueven en la misma dirección que la serie que se esta proyectando, pero que lo hacen antes que la serie.

Modelos de simulación: Son modelos dinámicos, usualmente basados en computador, que permiten que quien hace la proyección haga suposiciones acerca de las variables internas y del medio externo del modelo.

Error en el pronóstico

El error en el pronóstico es la diferencia numérica entre la demanda pronosticada y la real; es la medida que nos indica la efectividad al utilizar alguno de los métodos de pronóstico.

La desviación media absoluta (MAD) es una medida de error de suma importancia y se expresa de la siguiente forma¹¹:

$$MAD = \frac{\text{Suma de desviaciones absolutas de todos los periodos}}{\text{Número Total de periodos evaluados}}$$

En cada uno de los periodos se compara la demanda actual contra la pronosticada. Si la predicción fue perfecta lo que significa que lo actual es igual a

¹¹ Trabajo Teórico Práctico de Logística; cátedra Dra. Myriam Leonor Niño.

la predicción el error es nulo. Como el pronóstico sigue el grado de error se acumula y se registra período a período. Después de cualquier período transcurrido se puede usar la ecuación 1 para calcular el tamaño promedio es decir la media del error en el pronóstico hasta ese momento.

3.1.2.2. COSTOS DEL INVENTARIO

Al tomar cualquier decisión que afecte el tamaño de los inventarios se debe tener presente que los inventarios son costosos y que en general las grandes cantidades indeseables.

Los inventarios son contabilizados normalmente por su costo histórico, como lo requiere el principio del costo. El costo del inventario es el precio que el negocio paga para adquirir el inventario, no el precio de venta de las mercancías.

El costo de inventario incluye el precio de factura, menos cualquier descuento de compras, más el impuesto sobre las ventas, los aranceles, los cargos por transporte, el seguro mientras está en tránsito y todos los otros costos en que se incurre para lograr que las mercancías estén disponibles para la venta, los más significativos son:

- Costo de Mantenimiento: Estos son los de mayor porcentaje del total de costos, ya que incluyen los arriendos de las bodegas, el manejo de la mercancía, los deterioros, robos y vencimientos de los productos, las pólizas de seguro y el costo de capital; para lo que se recomienda tener niveles bajos y una rotación mayor de la mercancía.
- Costo de las Órdenes: Son los costos incurridos por realizar los pedidos, es decir todos los costos administrativos y de oficina necesarios para la elaboración de órdenes de compra, conteo de artículos y costos de mantenimiento del sistema de monitoreo de los inventarios.
- Costos de los Faltantes: Aunque estos costos son difíciles de contabilizar pueden llegar a ser muy significativos para la empresa, ya que la pérdida de clientes o el cálculo de posibles utilidades perdidas por no satisfacer la demanda puede ser muy alto.

Método de Valuación de Inventarios

Existen numerosas bases aceptables para la valuación de los inventarios; algunas de ellas se consideran aceptables solamente en circunstancias especiales, en tanto que otras son de aplicación general. La base usada para este proyecto será la de costo de la mercancía. Entre las cuestiones relativas a la valuación de los inventarios, la de principal importancia es la consistencia: La información contable debe ser obtenida mediante la aplicación de los mismos principios durante todo el

periodo contable y durante diferentes periodos contables de manera que resulte factible comparar los Estados Financieros de diferentes periodos y conocer la evolución de la entidad económica; así como también comparar con Estados Financieros de otras entidades económicas.

Métodos de costeo de inventarios

Los negocios multiplican la cantidad de artículos de los inventarios por sus costos unitarios para determinar el costo de los inventarios. Los métodos de costeo de inventarios son: costo identificado, costo unitario específico, costo promedio ponderado, método detallista, costo de primeras entradas primeras salidas (PEPS) y costo de últimas entradas primeras salidas (UEPS).

Costo Identificado:

Este método puede arrojar los importes más exactos debido a que las unidades en existencia si pueden identificarse como pertenecientes a determinadas adquisiciones.

Costo Unitario Específico:

Algunas empresas tratan con artículos de inventario que pueden identificarse de manera individual, como los automóviles, joyas y bienes raíces. Estas empresas costean, por lo general, sus inventarios al costo unitario específico de la unidad en particular.

Costo Promedio Ponderado:

El método del costo promedio ponderado, llamado a menudo método del costo promedio se basa en el costo promedio ponderado del inventario durante el período. Este método pondera el costo por unidad como el costo unitario promedio durante un periodo, esto es, si el costo de la unidad baja o sube durante el periodo, se utiliza el promedio de estos costos. El costo promedio se determina de la manera siguiente: se divide el costo de las mercancías disponibles para la venta entre el número de unidades disponibles. Y se calcula el inventario final y el costo de mercancías vendidas, multiplicando el número de unidades por el costo promedio por unidad.

Método Detallista:

Con la aplicación de este método el importe de inventarios es obtenido valuando las existencias a precios de venta deduciéndoles los factores de margen de utilidad bruta, así se obtiene el costo por grupo de artículos producidos.

Para la operación de este método, es necesario cuidar los siguientes aspectos:

- Mantener un control y revisión de los márgenes de utilidad bruta, considerando tanto las nuevas compras, como los ajustes al precio de venta.
- Agrupación de los artículos homogéneos.
- Control de los traspasos de artículos entre departamentos o grupos.

- Inventarios físicos periodos para la verificación del saldo teórico de las cuentas y en su caso hacer los ajustes que se producen.

Costo de Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS):

Bajo el método de primeras entradas, primeras salidas, la compañía debe llevar un registro del costo de cada unidad comprada del inventario. El costo de la unidad utilizado para calcular el inventario final, puede ser diferente de los costos unitarios utilizados para calcular el costo de las mercancías vendidas. Este método identificado también como "PEPS", se basa en el supuesto de que los primeros artículos y/o materias primas en entrar al almacén son los primeros en salir de él. Bajo PEPS, los primeros costos que entran al inventario son los primeros costos que salen al costo de las mercancías vendidas, a eso se debe el nombre de Primeras Entradas, Primeras Salidas. El inventario final se basa en los costos de las compras más recientes. Se ha considerado conveniente este método porque da lugar a una valuación del inventario concordante con la tendencia de los precios; puesto que se presume que el inventario esta integrado por las compras mas recientes y esta valorizado a los costos también mas recientes, la valorización sigue entonces la tendencia del mercado.

Como ya mencionamos anteriormente, el método PEPS parte del supuesto de que las primeras unidades de productos que se compraron fueron las que primero se vendieron. En una economía inflacionaria esto quiere decir que el costo de las mercancías o productos vendidos se determina con base en los precios más antiguos y, en consecuencia, las utilidades presentadas van a ser artificialmente más altas, aunque los inventarios no vendidos queden registrados, en el balance, a los precios más próximos o actuales.

Por supuesto, éste método de valoración de inventarios se emplea para efectos contables más no para propósitos tributarios, pues a mayor utilidad también mayor impuesto a pagar.

El ajuste por inflación no produce ningún efecto en la utilidad, por cuanto el crédito que se registra en la cuenta de corrección monetaria (ingreso) se ve compensado por el mayor valor del costo de ventas, producto, precisamente, de dicho ajuste por inflación. Y esto se debe a que los inventarios más antiguos —que producen el mayor ajuste por inflación— son los que se toman como base para el cálculo del costo de la mercancía vendida.

Costo de Últimas Entradas, Primeras Salidas (UEPS):

El método últimas entradas, primeras salidas dependen también de los costos por compras de un inventario en particular. Bajo este método, los últimos costos que entran al inventario son los primeros costos que salen al costo de mercancías vendidas. Este método deja los costos más antiguos (aquellos del inventario inicial y las compras primeras del periodo) en el inventario final.

Este método parte de la suposición de que las últimas entradas en el almacén, son los primeros artículos o materias primas en salir.

El método UEPS asigna los costos a los inventarios bajo el supuesto que las mercancías que se adquieren de último son las primeras en utilizarse o venderse, por lo tanto el costo de la mercadería vendida quedará valuado a los últimos precios de compra con que fueron adquiridos los artículos; y de forma contraria, el inventario final es valorado a los precios de compra de cada artículo en el momento que se dio la misma.

Entre los beneficios que ofrece este método para efectos fiscales podemos citar los siguientes:

El reconocimiento de los costos más recientes de los artículos vendidos. Esto implica que cuando se valúa el costo de la mercancía vendida se aplicarán los últimos precios de compra, y en economías como la nuestra, se ha demostrado que los precios tienden a subir, lo que provoca que el CMV (costos más recientes de los artículos vendidos) sea mayor que si es valuado a precios menos recientes, por tal motivo las utilidades tienden a disminuirse y por ende en el pago de impuestos sobre la renta será menor.

La valuación del inventario final de cada periodo genera un monto menor al que resultaría de aplicar cualquier otro método de valuación, pues se utilizan los precios más viejos de compra según el extracto a que se refiere.

Dificultades de la metodología del UEPS a la hora de su aplicación:

Laboriosidad del mismo pues exige un control minucioso para cada línea de producto.

La reducción de significativa, en cantidad, de algunas partidas del inventario mientras que otras similares aumentan y no compensan su valoración sino por el contrario tienden a desaparecer la base UEPS

El efecto de la venta en cantidad de una partida da por resultado la liquidación parcial o total de su base UEPS y su reposición al costo actual, pero se pasa por alto el efecto desusadamente grande en la cantidad de una partida similar.

En pocas palabras entendemos que, el método UEPS es el inverso del método PEPS porque éste, contrario a aquél, parte de la suposición de que las últimas unidades en entrar son las que primero se venden y, en consecuencia, el costo de ventas quedará registrado por los precios de costo más altos, disminuyendo así la utilidad y el impuesto a pagar, pero subvaluando el monto monetario de los inventarios, que aparecerá valorizado a los precios más antiguos.

Bajo éste método la valorización de los inventarios finales y el costo de ventas arrojará resultados diferentes según se lleve sistema periódico o permanente. Y

esto ocurre porqué, en tanto que en el sistema periódico las últimas entradas corresponderán a fechas cercanas al último día del período que se esté valorizando, en el sistema permanente cada vez que ocurra una venta se tomarán los últimos costos sólo hasta esa fecha. Lo que significa que durante el período que se esté valorizando habrá liquidaciones parciales de inventarios, si se lleva sistema permanente; lo que no ocurre bajo sistema de inventarios periódicos.

El método UEPS fue creado con el claro propósito de cargar mayores valores al costo de la mercancía vendida y disminuir así la base para el cálculo del impuesto sobre la renta. Por éste motivo, muchas empresas empleaban PEPS o promedio ponderado para sus informes contables y UEPS para la declaración de renta, generando una diferencia entre lo fiscal y lo contable, que se subsanaba mediante la creación de una partida denominada "provisión UEPS" (o LIFO por sus siglas en inglés), la cual se encuentra ahora expresamente prohibida en nuestro país, lo cual significa que, para el caso de los inventarios, no pueden existir diferencias entre los valores declarados y los contabilizados.

3.1.2.3. MODELOS DE SISTEMAS DE INVENTARIOS

En la literatura existen dos tipos generales de sistemas de inventario, el modelo de cantidad económica de pedido (EOQ) o modelo Q y el modelo de periodo de tiempo fijo o modelo P.

Entre estos dos modelos existen diferencias en la forma de responder las dos preguntas principales sobre inventarios que ya mencionamos anteriormente, que son cuando y cuanto pedir.

Modelo De Cantidad Económica De Pedido (modelo Q)

Es un instrumento para determinar la cantidad de pedido óptimo de un artículo de inventario. Puede utilizarse para controlar los artículos de las empresas, pues toma en consideración diversos costos operacionales y financieros y determina la cantidad de pedido que minimiza los costos de la inversión total.

Este modelo trata de determinar el punto específico R en el que se debe colocar un pedido de tamaño Q. El punto de pedido R es siempre un número específico de unidades. Como el costo representa una preocupación, se desarrollo una ecuación en base a este así:

Costo total = costo compras + costo de pedidos + costo mantenimiento¹²

$$TC = DC + \frac{D}{Q}S + \frac{Q}{2}H$$

¹² CHASE Aquilano Jacobs, Administración de producción y operaciones, pp. 587

$$R = \bar{d}L$$

Donde:

TC = costo anual total

D = demanda anual

C = costo por unidad

Q = cantidad que debe ordenarse

S = costo de preparación o colocación del pedido

H = costo anual de mantenimiento y almacenamiento por unidad del inventario promedio

R = punto de nuevo pedido

L = plazo de reposición en días y constante

\bar{d} = demanda promedio diaria

Con esta ecuación se encuentra la cantidad del pedido Q en la cual el costo total sea mínimo, se deriva la ecuación con respecto a Q y se iguala a cero dando como resultado que:

$$Q_{OPT} = \sqrt{\frac{2DS}{H}}$$

Reserva de seguridad

Antes de continuar con el siguiente modelo se desea explicar un concepto muy importante, el de la reserva de seguridad:

En la vida real la demanda no es constante, como pretenden asumir los modelos, y varia fácilmente en el tiempo, por lo tanto se deben tener reservas de seguridad entendidas como una cantidad de inventario que se debe tener además del provisto para suplir la demanda, estas reservas brindan un nivel de protección contra el agotamiento de existencias. Existen dos enfoques validos para abordar este tema y son el de probabilidad y el de nivel de servicio.

El enfoque de probabilidad supone que la demanda durante un periodo se distribuye normalmente con una media y una desviación típica y así determina la probabilidad de que haya unidades faltantes durante un periodo de tiempo, se debe tener en cuenta que este enfoque solo considera la probabilidad de que haya faltantes, mas no el número de unidades que pueden llegar a faltar.

El enfoque de nivel de servicio se refiere al número de unidades demandadas que pueden suministrarse de las existencias disponibles, este enfoque se basa en el concepto estadístico conocido como la esperanza de z o E(z). El concepto es simple pero las ecuaciones son difíciles para resolver manualmente. Aun así se cuenta con una gran ayuda y son las tablas de valores previstos suministrados por el señor Robert Brown¹³ donde los valores intermedios se encuentran por medio de la interpolación.

¹³ Ver tabla 8

Tabla 8. Ez

E(z)	z	E(z)	z	E(z)	z	E(z)	z	E(z)	z
4,500	-4,50	2,701	-2,70	1,000	-0,90	0,100	0,90	0,001	2,70
4,400	-4,40	2,601	-2,60	0,920	-0,80	0,083	1,00	0,001	2,80
4,300	-4,30	2,502	-2,50	0,843	-0,70	0,069	1,10	0,001	2,90
4,200	-4,20	2,403	-2,40	0,769	-0,60	0,056	1,20	0,000	3,00
4,100	-4,10	2,303	-2,30	0,698	-0,50	0,046	1,30	0,000	3,10
4,000	-4,00	2,205	-2,20	0,630	-0,40	0,037	1,40	0,000	3,20
3,900	-3,90	2,106	-2,10	0,567	-0,30	0,029	1,50	0,000	3,30
3,800	-3,80	2,008	-2,00	0,507	-0,20	0,023	1,60	0,000	3,40
3,700	-3,70	1,911	-1,90	0,451	-0,10	0,018	1,70	0,000	3,50
3,600	-3,60	1,814	-1,80	0,399	0,00	0,014	1,80	0,000	3,60
3,500	-3,50	1,718	-1,70	0,351	0,10	0,011	1,90	0,000	3,70
3,400	-3,40	1,623	-1,60	0,307	0,20	0,008	2,00	0,000	3,80
3,300	-3,30	1,529	-1,50	0,267	0,30	0,006	2,10	0,000	3,90
3,200	-3,20	1,437	-1,40	0,230	0,40	0,005	2,20	0,000	4,00
3,100	-3,10	1,346	-1,30	0,198	0,50	0,004	2,30	0,000	4,10
3,000	-3,00	1,256	-1,20	0,169	0,60	0,003	2,40	0,000	4,20
2,900	-2,90	1,169	-1,10	0,143	0,70	0,002	2,50	0,000	4,30
2,801	-2,80	1,083	-1,00	0,120	0,80	0,001	2,60	0,000	4,40

Fuente: CHASE Aquilano Jacobs, Administración de producción y operaciones, pp 592

Modelo de periodo de tiempo fijo (Modelo P)

En este sistema el inventario se cuenta solo en ciertos momentos, este tipo de modelo es aconsejable cuando los vendedores visitan rutinariamente a los clientes y toman pedido para toda la línea de productos.

Este modelo genera cantidades de pedidos diferentes de periodo a periodo por lo tanto se requiere una reserva de seguridad de mayor nivel que proteja contra el agotamiento de las existencias durante el periodo de revisión al igual que el tiempo transcurrido entre la colocación del pedido y la recepción del mismo. Este sistema supone un conteo del inventario en el momento específico de la revisión

En este caso la ecuación a solucionar para encontrar la cantidad a pedir es¹⁴:

$$\text{Cantidad a pedir} = \text{Demanda promedio durante tiempo de vulnerabilidad} + \text{Reserva de seguridad} - \text{Inventario disponible}$$

$$q = \bar{d}(T + L) + z\sigma_{T+L} - I$$

Para hallar z primero se debe encontrar E(z) y observar este valor en la tabla. En este caso la ecuación a utilizar sería¹⁵:

$$E(z) = \frac{\bar{d}T(1 - P)}{\sigma_{T+L}}$$

¹⁴ CHASE Aquilano Jacobs, Administración de producción y operaciones, pp. 598

¹⁵ CHASE Aquilano Jacobs, Administración de producción y operaciones, pp. 599

Donde para las dos ecuaciones anteriores:

q = Cantidad que debe ordenarse

T = Número de días transcurrido entre operaciones

L = Plazo en días desde la colocación del pedido hasta su recepción.

\bar{d} = Demanda promedio diaria proyectada

z = Número de desviaciones estándar para el nivel de servicio

σ_{T+L} = Desviación estándar de la demanda durante la revisión y el plazo

I = Nivel actual de inventario incluidos los artículos ordenados

P = Nivel de servicio deseado y expresado como fracción

3.1.2.4. TÉCNICAS DE LA ADMINISTRACIÓN DE INVENTARIOS.

Los supuestos hechos en la gran mayoría de los casos son muy imprecisos y los costos reales de los pedidos, la preparación y el mantenimiento de los inventarios es información difícil de conseguir, a veces imposible. Por lo tanto un de los métodos mas comúnmente empleados en el manejo de inventario es el sistema ABC.

El hecho de mantener un inventario a través de conteo, colocación de pedidos, recibo de mercancías y demás actividades afines, precisa por parte de la empresa tiempo y dinero. Por lo tanto cuando los recursos son limitados la empresa debe optimizar el uso de sus recursos disponibles concentrándose en los artículos más importantes.

Una empresa que emplea el llamado sistema ABC divide su inventario en tres grupos A, B, y C. esta división se efectúa basada en la teoría que Vilefredo Pareto formuló en el siglo XIX después de realizar un estudio sobre la distribución de riqueza en Milán, que enuncia que los pocos tiene mucho y los muchos tienen poco conocido como el principio de Pareto o del 80-20.

En los productos A se concentra la máxima inversión o productos de un alto valor. En el grupo B esta formado por los artículos que siguen a los A en cuanto a la magnitud de la inversión o denominados de valor medio. Al grupo C lo compone en su mayoría, una gran cantidad de productos que solo requieren de una pequeña inversión o productos de bajo valor.

Para calcular el valor del producto o nivel de inversión se tiene en cuenta dos factores básicos que son el costo de producto y el volumen en unidades de movimiento del mismo, al multiplicarlos se obtiene un resultado llamado en algunos textos como el volumen de pesos. El porcentaje de distribución de estos grupos varía de un autor a otro. El grupo A debe ser el más cuidado dado que la magnitud de la inversión comprendida es mayor, en tanto que los productos B, C estarían sujetos a procedimientos de control menos estrictos.

3.2. DISEÑO DEL SISTEMA DE INVENTARIOS

Inicialmente se analizaron las características particulares de la demanda en LA COLMENA, encontrándose que por el sector económico al que pertenece y las cualidades propias de su actividad comercial, la empresa tienen una demanda independiente para todos sus productos, y sus demandas no se relacionan entre sí, por lo tanto se deben hacer pronósticos de su comportamiento futuro basado en los datos históricos de estos, además de contar solo con inventario de productos terminados.

Actualmente LA COLMENA lleva los inventarios por sistema periódico, realizando conteos anuales en todas las bodegas y autoservicios, y costeados estos inventarios por los últimos valores de compra de la mercancía, se pretende con el nuevo sistema a implementar y con la herramienta-software, tener información del inventario permanente, costeados por el método de promedio ponderado, subsanando así las fluctuaciones en los precios de compra y obteniendo valores más reales cada instante.

La información histórica sobre la demanda de los diferentes productos no está disponible y es imposible de obtener, debido a que no existe en LA COLMENA ningún sistema de información que permita saber qué compran los clientes, en qué cantidades, ni en qué periodos de tiempo (por lo tanto en LA COLMENA nunca se ha hecho ningún pronóstico de la demanda), así que ante esta dificultad se optó por uno de los medios disponibles para obtener un estimativo de esta información, los pedidos o compras de los productos que realiza LA COLMENA a sus proveedores.

Otro camino a seguir hubiese sido el de tomar una muestra de las ventas durante cierto periodo de tiempo, pero esta solución fue descartada por varias razones:

La bodega de LA COLMENA surte los tres autoservicios y el depósito, así como las ventas al por mayor, con estas últimas se puede hacer uso de las facturas de venta, pero sería necesario tomar datos de las ventas al detal de cada una de las cajas ubicadas en los tres negocios que en suma son seis.

Esta tarea es dispendiosa y con grandes posibilidades de error ya que se debe realizar de forma manual y de manera muy detallada porque la cantidad de referencias es muy alta, y una vez registradas deben ser ingresadas a un medio en el cual puedan ser manejadas e interpretadas.

Otra razón importante es que tomar datos de solo unas semanas, excluye los factores estacionales de la demanda con lo cual los datos quedarían altamente sesgados y condicionados a la época del año en que se tomen los datos y tomar datos un año entero en las condiciones arriba especificadas es una pérdida de tiempo y esfuerzo.

Teniendo clara la fuente de información se utiliza el sistema ABC para la clasificación de productos y así enfocarse en los más representativos, pero debido a las limitantes de información histórica en la empresa, ocasionada por la inexistencia de registros explicadas anteriormente, se resolvió realizar esta clasificación ABC sobre los proveedores con el fin de conocer cuales de ellos representaban el mayor volumen de compras para LA COLMENA y por lo tanto, con cuales se deben cuidar, de manera más especial, las relaciones comerciales.

Se elabora la clasificación ABC de los proveedores, según el método de Pareto; compilando el valor de las compras, del año 2004 y del 2005, efectuadas a cada uno de los proveedores, estos valores se ponderan con relación al monto total de compras hechas por LA COLMENA, como muestra la Gráfica 8.

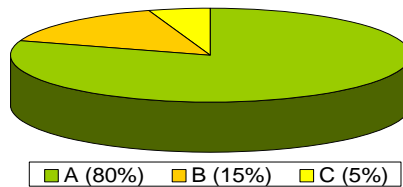
Como la literatura varía con relación a los porcentajes que deben ser tomados, se preestableció por común acuerdo, con base en el postulado de Pareto que la clasificación se realizaría según los siguientes criterios:

Tabla 9. Porcentajes para clasificación ABC de los proveedores

TIPO DE PROVEEDOR	% COMPRAS
A	80%
B	15%
C	5%

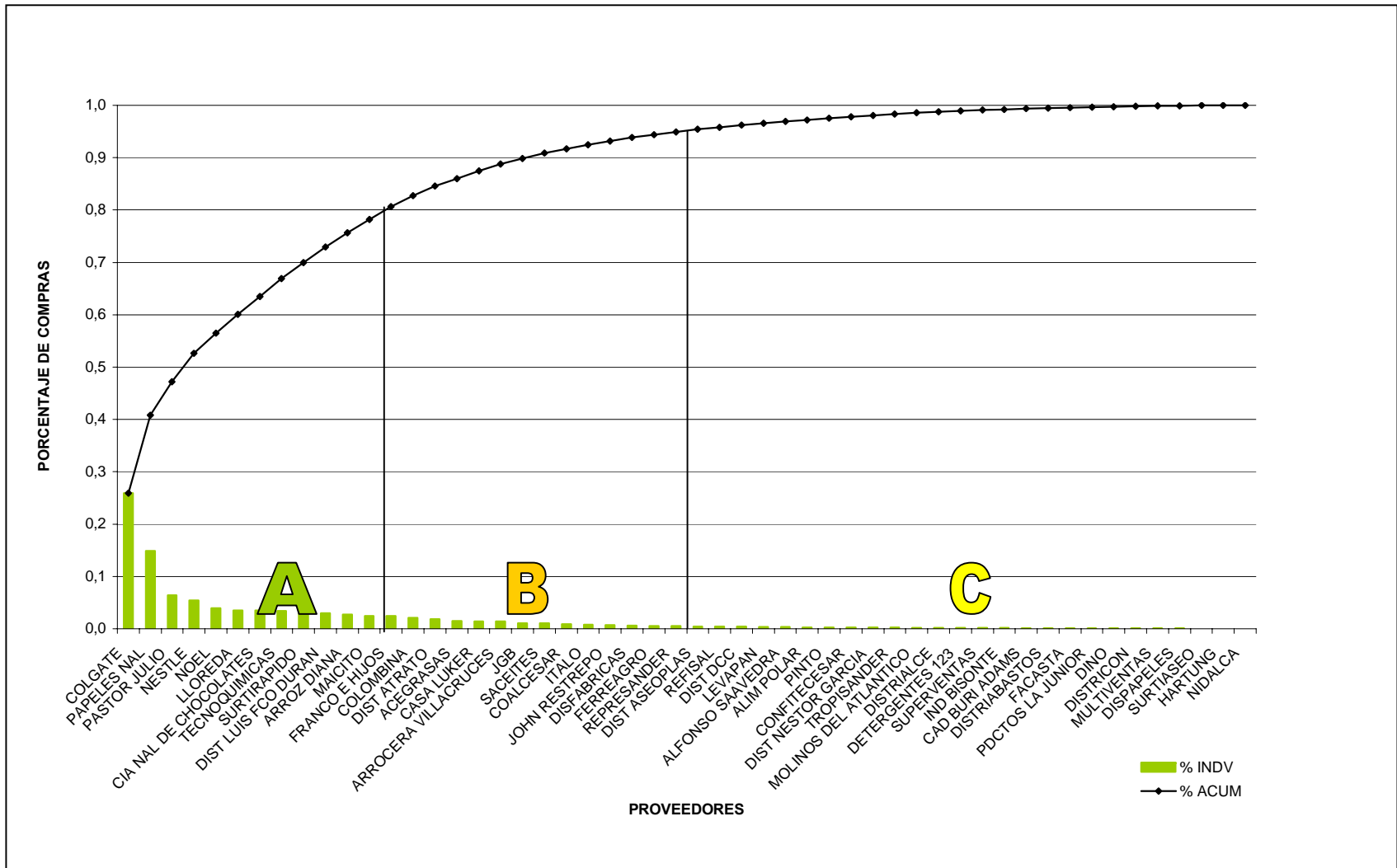
Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 7. Porcentaje de clasificación ABC de los proveedores



Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 8. Porcentaje de compras individuales y acumuladas de los proveedores



Fuente: Elaborada por los autores

Como en adelante se hará un gran énfasis en el proceso seguido a los proveedores tipo A, se ha decidido mostrar a continuación la lista de los proveedores que entraron en esta categoría, con los respectivos porcentajes individuales y acumulados de compras, el listado detallado de las otras dos categorías puede ser visto en el anexo 1.

Tabla 10. Porcentajes individuales y acumulados de compras para los proveedores tipo A

PROVEEDORES TIPO A		
PROVEEDOR	% INDIVIDUAL DE COMPRA	% ACUMULADO DE COMPRA
COLGATE	0,259174	0,259174
PAPELES NAL	0,148834	0,408008
PASTOR JULIO	0,063893	0,471901
NESTLE	0,054058	0,525959
NOEL	0,038984	0,564943
LLOREDA	0,035336	0,600279
COMPAÑIA NACIONAL DE CHOCOLATES	0,034823	0,635102
TECNOQUIMICAS	0,034055	0,669158
SURTIRAPIDO	0,030629	0,699786
DISTRIBUIDOR LUIS FRANSICO DURAN	0,030003	0,729789
ARROZ DIANA	0,026965	0,756755
MAICITO	0,024801	0,781556

Fuente: Facturas de compra del 2004 y 2005

Es necesario aclarar que para realizar esta clasificación se eximieron un grupo de proveedores que serán denominados tipo D (no por el volumen de compra sino porque son un grupo con características homogéneas que mas adelante se explicaran con mayor detenimiento).

Una vez identificados los proveedores tipo A se procede a traspasar los pedidos detallados realizados en el 2005, con el fin de conocer e identificar los productos más solicitados a lo largo del año.

Todos estos proveedores se manejan bajo la modalidad de un vendedor que visita la empresa cada determinado tiempo, ofreciendo una amplia gama de productos, por lo tanto se opta por manejar el modelo de pedido de periodo fijo o tipo P con un nivel de servicio del (95%)¹⁶.

A manera de ejemplo se expone a continuación de manera explicada el procedimiento utilizado y los resultados obtenidos para uno de los proveedores; las tablas que muestran los resultados de los otros 11 proveedores se pueden hallar del anexo 2 al 23.

¹⁶ Valor avalado en consenso por la Junta Directiva de la Empresa

Tabla 11. Compras mensuales a Arroz Diana

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL
ARROZ DIANA	250	Grs	25	200	60	0	200	130	0	232
ARROZ DIANA	500	Grs	25	150	150	0	276	537	0	0
ARROZ DIANA	1000	Grs	15	10	10	0	10	20	0	0
ARROZ DIANA	2500	Grs	6	30	40	0	30	55	0	50
ARROZ DIANA	5000	Grs	3	50	40	0	50	55	0	167
ARROZ DIANA	10000	Grs	1	15	20	0	20	60	0	30
ARROZ DIANA PREMIUM	1000	Grs	15	4	0	0	0	0	0	0
DESCRIPCIÓN			U/E	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS	
ARROZ DIANA	250	Grs	25	60	40	100	100	300	1422	
ARROZ DIANA	500	Grs	25	170	225	150	250	1100	3008	
ARROZ DIANA	1000	Grs	15	0	0	0	0	0	50	
ARROZ DIANA	2500	Grs	6	0	26	0	30	50	311	
ARROZ DIANA	5000	Grs	3	0	0	0	42	150	554	
ARROZ DIANA	10000	Grs	1	0	30	0	20	40	235	
ARROZ DIANA PREMIUM	1000	Grs	15	0	0	0	0	0	4	

Fuente: Facturas de compra a Arroz Diana durante el 2005

En la tabla 11 se observan las compras generadas durante el 2005 al proveedor-empresa denominado Arroz Diana, detalladas por cada producto o referencia que este maneja y por las cantidades generales que despacha, para este caso en particular pacas (en otros pueden ser cajas, bandejas, bultos, etc.). De igual manera se encuentran especificadas las unidades de empaque (U/E) de cada referencia.

A continuación se estiman las demandas diarias de cada uno de los productos comprados, asumiendo que el comportamiento de compra de los clientes muestra una tendencia homogénea en el transcurso del mes, por lo tanto se multiplica la cantidad comprada mensualmente por las unidades de empaque y este valor se divide por los días del mes, es decir treinta (30) días, posteriormente se busca el tiempo entre pedidos (T), el tiempo de suministro del proveedor (L), y se efectúan los cálculos respectivos con las formulas¹⁷:

$$q = \bar{d}(T + L) + z\sigma_{T+L} - I \quad E(z) = \frac{\bar{d}T(1-P)}{\sigma_{T+L}}$$

Que ya fueron explicadas en detalle en el marco teórico del capítulo actual.

Para Arroz Diana T= 30 días y L = 3 días

¹⁷ Formulas explicadas en la página 52 del presente trabajo

Tabla 12. Demanda diaria mensual, promedio y Q sugerida con I=0

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP
ARROZ DIANA	250	Grs	166,6	50,00	0,00	166,6	108,3	0,00	33,33	193,3	50,00
ARROZ DIANA	500	Grs	125,0	125,0	0,00	230,0	447,5	0,00	187,5	0,00	141,6
ARROZ DIANA	1000	Grs	5,00	5,00	0,00	5,00	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ARROZ DIANA	2500	Grs	6,00	8,00	0,00	6,00	11,00	0,00	5,20	10,00	0,00
ARROZ DIANA	5000	Grs	5,00	4,00	0,00	5,00	5,50	0,00	0,00	16,70	0,00
ARROZ DIANA	10000	Grs	0,50	0,67	0,00	0,67	2,00	0,00	1,00	1,00	0,00
ARROZ PREM	1000	Grs	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
DESCRIPCIÓN			OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q (unid)	
ARROZ DIANA	250	Grs	83,33	83,33	250,0	98,75	79,86	1,855	-0,75	3338	
ARROZ DIANA	500	Grs	125,0	208,3	916,6	208,8	255,0	1,229	-0,75	7148	
ARROZ DIANA	1000	Grs	0,00	0,00	0,00	2,08	3,34	0,935	-0,75	71	
ARROZ DIANA	2500	Grs	0,00	6,00	10,00	5,18	4,24	1,834	-0,75	175	
ARROZ DIANA	5000	Grs	0,00	4,20	15,00	4,62	5,74	1,207	-0,75	157	
ARROZ DIANA	10000	Grs	0,00	0,67	1,33	0,65	0,62	1,576	-0,75	21	
ARROZ PREM	1000	Grs	0,00	0,00	0,00	0,17	0,58	0,433	-0,05	6	

Fuente: Elaborada por los autores

Como se puede apreciar se obtiene un Q (cantidad que debe ordenarse) que corresponde a las cantidades a pedir, siempre y cuando el inventario disponible en bodegas más el inventario en transito sumen cero (0), de lo contrario las unidades en existencia deben ser restadas a este Q sugerido.

Este sistema de inventarios va acompañado de un software apropiado para el control y manejo del mismo. Es necesario recalcar que las demandas se deben revisar constantemente, que los datos arrojados por el estudio realizado no son únicos y definitivos sino que deben estar acompañados de un procedimiento de revisión y ajuste por parte del encargado del área de compras que en este caso son los dueños de la empresa y quienes la han manejado por mas de 30 años y conocen el movimiento del mercado. Adicionalmente una vez entre en marcha el sistema, éste podrá arrojar de una manera más confiable y efectiva los valores reales sobre las demandas de cada uno de los productos, siguiendo con estos valores el mismo proceso.

Para los proveedores tipo B y C, se decidió asignar un presupuesto similar al nivel de compras que se viene trabajando con anterioridad; debido a razones de privacidad de la empresa no es permitido publicar estos valores en pesos. En el futuro si los recursos de la empresa lo permiten, se seguirán para estos proveedores los mismos pasos efectuados con los de tipo A, contando con que este paso será mucho mas fácil debido a la información que para entonces se tendrá disponible gracias al software a implementar.

Como se mencionó anteriormente existe un grupo de proveedores que se denominaron como proveedores tipo D y su particularidad radica en dos razones principales:

La primera es que van al negocio a diario y sus productos tiene una demanda estable, conocida y regulada por los mercaderistas de la empresa proveedora, por lo que la cantidad del producto a pedir esta preestablecida con una gran precisión, excepto en casos especiales en las cuales la administración dispone cantidades diferentes por razones varias, como aniversarios, actividades especiales, etc.

La segunda es que los pedidos aunque son supervisados, son casi siempre hechos por los mercaderistas por lo que es un proceso hecho por los mismos proveedores y ellos asumen las devoluciones, los productos vencidos o deteriorados, faltantes, entre otros.

Por lo tanto la administración decidió continuar las compras de estos productos de la manera como hasta ahora se viene realizando, ya que se podría afirmar que son los únicos productos que presentan mínimos problemas de agotados, vencidos o deteriorados en relación a los otros tipos de proveedores.

4. PROCEDIMIENTOS, POLÍTICAS E INDICADORES

4.1. MARCO TEORICO

4.1.1. PROCEDIMIENTOS

4.1.1.1. GENERALIDADES

Se llaman procedimientos a las actividades administrativas que deben seguir los empleados a fin de conseguir un objetivo específico. La documentación de los procedimientos hace referencia a la elaboración de un manual de procedimientos, que es una guía que contiene la presentación, descripción y el diagrama de flujo de cada uno de los procedimientos que se ejecutan en la empresa.

Diagrama de flujo: Es la representación Gráfica de las actividades que conforman un procedimiento.




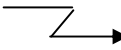


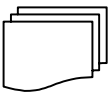
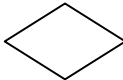



Diagrama de bloque: Es un tipo de diagrama que representa de una forma muy general las actividades de un procedimiento. Normalmente se emplea para describir un macro proceso.

Diagrama de flujo simple: Es un diagrama detallado de las actividades que hacen parte de un procedimiento administrativo, su esquema gráfico permite visualizarlo globalmente, sin embargo, por si solo no indica qué personas o en qué secciones de la empresa se ejecutan cada una de las actividades mostradas

Diagrama de flujo funcional: Este diagrama también permite visualizar el procedimiento en forma global, pero a diferencia del diagrama de flujo simple el esquema gráfico del diagrama funcional permite relacionar fácilmente a las personas o dependencias de la empresa involucradas en la ejecución del procedimiento.

Se tienen unos símbolos especiales para la elaboración de los diagramas, cada uno de estos con su respectivo significado, como lo muestra la Tabla 13

Tabla 13. Símbolos usados para la elaboración de diagramas de flujo

SÍMBOLO	SIGNIFICADO
	RECTÁNGULO: Se utiliza para describir cualquier tipo de actividad, excepto cuando esta actividad se realiza en condiciones especiales como: procesamiento de datos en computador, almacenamiento e impresión de documentos o cuando se deben tomar decisiones.
	RECTÁNGULO DOBLE: Este símbolo se utiliza cuando se hace referencia a otro procedimiento generado en ese momento.
	FLECHA: Indica la secuencia de actividades y puede estar en posición ascendente, descendente o lateral.
	FLECHA QUEBRADA: Indica la transmisión inmediata de información.
	RECTÁNGULO CON PUNTAS REDONDEADAS: Este símbolo indica procesamiento de datos en computador.
	TRIÁNGULO INVERTIDO: Indica almacenamiento controlado de documentos, de tal forma que se requiere una solicitud para que los documentos pasen a la siguiente actividad
	RECTÁNGULOS CON LA PARTE DE ABAJO REDONDEADA: Este símbolo hace referencia a una actividad en la cual se han generado documentos en papel, (original y copias). Si se ha generado el original, solo aparecerá un símbolo.
	DIAMANTE: Este símbolo indica que el procedimiento a seguir puede variar dependiendo de unas condiciones preestablecidas. Del símbolo deben partir dos flechas: una marcada con SI, cuando se cumple la condición establecida y la otra marcada con NO, cuando no se cumple la condición.
	LETRA D: Indica que los documentos deben esperar un momento antes de continuar con el procedimiento.
	OVALO: Este símbolo se emplea al comienzo y al final de cualquier procedimiento.
	PENTÁGONO: El pentágono es un conector especial, se utiliza cuando el diagrama de flujo llega al final de la hoja de papel y debe continuar en la página siguiente.

Fuente: ORTIZ, Néstor, Análisi y Mejoramiento de los procesos de la empresa.

Debe tenerse en cuenta que el mejoramiento de procesos tanto productivos como administrativos puede considerarse bajo dos enfoques, el de mejoramiento incremental o el de mejoramiento radical.

El tipo de mejoramiento incremental analiza la forma en la que se viene ejecutando el proceso, se detectan fallas o tareas inadecuadas y luego en una etapa posterior, se plantean mejoras que tiendan a corregir estas fallas y aumentar la eficiencia del proceso.

El otro tipo de mejoramiento, esta basado en la capacidad de innovar y deja de lado el “como han venido haciendo las cosas” para abrirse y apoyarse en nuevas tecnologías o procesos similares.

Cabe decir que estos tipos de mejoramiento no son excluyentes dentro de una empresa, se puede tener un programa de mejoramiento con una combinación de ambos.

4.1.1.2. ETAPAS PARA EL MEJORAMIENTO DE PROCEDIMIENTOS

Las etapas necesarias para mejorar procedimientos administrativos son:

Etapa de conocimiento: En esta etapa se requiere que el analista dedique una buena cantidad de tiempo a observar y comprender los diferentes procedimientos a mejorar con el fin de conocerlos claramente y evidenciar las interrelaciones existentes entre ellos.

Para esto se debe definir el objetivo, entradas, productos o resultados, clientes y proveedores de cada procedimiento, así como establecer los puntos críticos a mejorar.

Etapa de análisis: Una vez superada la etapa anterior, se debe efectuar un análisis detallado de los procedimientos críticos, definiendo las características de calidad esperadas en los resultados del procedimiento, estableciendo indicadores de gestión, elaborando los diagramas de flujo actuales y clasificando las actividades de cada uno de los procedimientos según su valor agregado.

Etapa de mejoramiento: en esta etapa se plantean las mejoras para los procedimientos y se realizan los diagramas de flujo correspondientes. Estos diagramas deben contener un texto donde se indique su objetivo, alcance, responsables, una descripción textual de las actividades, registros o formatos utilizados dentro del procedimiento y observaciones; además debe contener un encabezado con su respectivo rotulo, la sección a la que pertenece el procedimiento, código, paginación, fecha de edición y revisión, y persona que elaboró, revisó y aprobó el diagrama.

4.1.2. POLÍTICAS

Las políticas son grandes directrices formuladas por la Alta Dirección para orientar y facilitar el cumplimiento de la misión y el desarrollo de la visión, guían y dirigen los esfuerzos de una organización para alcanzar sus objetivos. Son reglas o guías que expresan los límites dentro de los que debe ocurrir la acción. Las políticas conforman el marco de acción en el que se deben resolver los conflictos que resulten en desarrollo de las operaciones de la empresa. Son los criterios o lineamientos generales a observar en la toma de decisiones, sobre problemas que se repiten una y otra vez en el ambiente de una organización.

4.1.3. INDICADORES

Los objetivos y tareas que se propone una organización deben concretarse en expresiones medibles, que sirvan para expresar cuantitativamente dichos objetivos y tareas, y son los "Indicadores" los encargados de esa concreción.

El término "Indicador" en el lenguaje común, se refiere a datos esencialmente cuantitativos, que manifiestan cómo se encuentran las cosas en relación con algún aspecto de la realidad que se desea conocer. Los Indicadores pueden ser: medidas, números, hechos, opiniones o percepciones que señalen condiciones o situaciones específicas.

Los indicadores deberán reflejar adecuadamente la naturaleza, peculiaridades y nexos de los procesos que se originan en la actividad económica – productiva, sus resultados, gastos, entre otros, y caracterizarse por ser estables y comprensibles, por tanto, no es suficiente con uno solo de ellos para medir la gestión de la empresa sino que se impone la necesidad de considerar los sistemas de indicadores, es decir, un conjunto interrelacionado de ellos que abarque la mayor cantidad posible de magnitudes a medir.

La importancia de los indicadores radica en que:

- Permite medir cambios en esa condición o situación a través del tiempo.
- Facilitan mirar de cerca los resultados de iniciativas o acciones.
- Son instrumentos muy importantes para evaluar y dar surgimiento al proceso de desarrollo.
- Son instrumentos valiosos para orientar el cómo se pueden alcanzar mejores resultados en proyectos de desarrollo.

Algunos criterios para la construcción de buenos indicadores son:

Mesurabilidad: Capacidad de medir o sistematizar lo que se pretende conocer.

Análisis: Capacidad de captar aspectos cualitativos o cuantitativos de las realidades que pretende medir o sistematizar.

Relevancia: Capacidad de expresar lo que se pretende medir.

Los indicadores más comunes se pueden agrupar en los siguientes tipos:

Indicadores Cuantitativos: Son los que se refieren directamente a medidas en números o cantidades.

Indicadores Cualitativos: Son los que se refieren a cualidades. Se trata de aspectos que no son cuantificados directamente. Se trata de opiniones, percepciones o juicio de parte de la gente sobre algo.

Indicadores Directos: Son aquellos que permiten una dirección directa del fenómeno.

Indicadores Indirectos: Cuando no se puede medir de manera directa la condición o aspecto, se recurre a indicadores sustitutos o conjuntos de indicadores relativos al fenómeno que nos interesa medir o sistematizar.

Indicadores Positivos: Son aquellos en los cuales si se incrementa su valor estarían indicando un avance

Indicador Negativo: Son aquellos en los cuales si su valor se incrementa estarían indicando un retroceso.

El sistema de indicadores debe caracterizar el nivel técnico - organizativo de desarrollo de la empresa, los recursos que posee y los resultados generales de la actividad productiva con una alta calidad, los recursos que posee y la eficiencia de su empleo. De la correcta aplicación de estos indicadores depende la localización y movilización de la reserva internas.

4.2. MEJORA DE LOS PROCEDIMIENTOS DE LA COLMENA

4.2.1. GENERALIDADES

Dentro del proceso de reestructuración de LA COLMENA y la implantación del sistema de inventarios, se identificaron en la diagnosis inicial, al comienzo del proyecto, ciertas áreas críticas sobre las cuales se trabajó con mayor detalle en este capítulo.

Estas áreas fueron: compras, almacenamiento y personal. Se desea hacer énfasis en que para el área de personal, se asumirán dos caminos de acción con el fin de contrarrestar el impacto que esta genera en otras áreas; el primero es por medio de capacitación, al cual se dedicará un capítulo posterior en este proyecto y el otro es, que las mejoras en los procedimientos de las otras dos áreas (compras y almacenamiento), generan implícitamente correctivos y controles adecuados para el objetivo anteriormente descrito.

El procedimiento a seguir con las otras dos áreas es el levantamiento de procesos y mejora de los mismos. Por lo tanto se encontrará por cada área una explicación de los principales puntos de cambio, las políticas e indicadores necesarios para el buen funcionamiento, control y evaluación del procedimiento mejorado, a continuación se encontrara en un formato donde se describe el procedimiento actual, e inmediatamente después el mismo formato pero con el proceso mejorado y su respectivo diagrama de flujo.

Es igualmente importante decir que el levantamiento de los procedimientos actuales fue elaborado por los autores del proyecto por medio de observación y con el apoyo de los diferentes funcionarios de cada una de las áreas, siguiendo las etapas descritas anteriormente en el marco teórico: Etapa de Conocimiento, Etapa de Análisis, Etapa de Mejoramiento, ya que estos no se encontraban documentados en ningún manual o documento similar de la empresa.

Actualmente no existe una noción muy clara y precisa, responsabilidades y encargados de algunas de estas áreas y al interior de la empresa no se denominan como tales.

Un último ítem a tratar es la creación de un nuevo cargo dentro de la empresa, que dentro del organigrama quedaría en el mismo nivel de la secretaria, y es el del Administrador del sistema, el cual se encargará de todas aquellas funciones relacionadas con el manejo, mantenimiento, actualización, revisión y solución de problemas con la herramienta software.

4.2.2. ÁREA DE COMPRAS

4.2.2.1. COMPRAS A PROVEEDORES TIPO A, B, C.

Inicialmente es importante aclarar que el nombre del procedimiento obedece al entorno del proyecto, es decir que el procedimiento nunca se ha denominado de esta manera hasta ahora y que los proveedores tipo A, B y C solo se definieron en el transcurso de este trabajo; pero se decidió asumir este nombre con el fin de diferenciarlo y poder asociarlo con el nuevo procedimiento.

El procedimiento antiguo presenta como principal punto crítico la forma en la que se recopila la información y por ende la disponibilidad, exactitud y veracidad de la misma. Con la entrada en rigor de la herramienta software esta dificultad no se presentará ya que el inventario será real y en línea. Esto modifica las actividades del procedimiento antiguo ya que no se requerirá de la presencia de los empujados de las diferentes áreas operativas, ni el conteo de mercancía.

Otro punto a mejorar es el tiempo que toma realizar el procedimiento, con el nuevo procedimiento este se verá disminuido, favoreciendo la elaboración de cronogramas y la mejor utilización del tiempo en otras actividades. Por último otra mejora realizada es la elaboración de la orden de pedido firmada por el proveedor lo cual permite mayor control de la mercancía pedida y un seguimiento adecuado del nivel de cumplimiento de los proveedores y sus tiempos de suministro.

POLÍTICAS:

El proveedor deberá concertar con mínimo un día de anterioridad la fecha y hora de su visita.

Horarios de atención: martes a sábado 8:00am – 12:00am y 4:00pm – 6:00pm



INDICADORES:

Tiempo de Atención (TA): Este indicador mide el tiempo que se toma atender a un proveedor desde el momento en que esta prevista la visita, hasta que se firma la orden de pedido, menos el tiempo que demore el proveedor en acudir a la cita. Es valor esperado de este indicador es 20 minutos y se promediarán los TA del mes.

TA = Desde la hora preacordada hasta la firma de la OP – retraso del proveedor

Órdenes de Compra Firmadas vs. Elaboradas (OCF-E): Este indicador mide la gestión eficaz del procedimiento; es importante que las órdenes de compra vayan firmadas por el proveedor como respaldo del acuerdo al que se llegó con este en la negociación. El resultado esperado de este indicador es 1 y tendrá un registro acumulado de un mes.

OCF-E: OC firmadas (en el mes x) / OP elaboradas (en el mes x)

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE COMPRAS A PROVEEDORES TIPO A, B y C.	ANTIGUO	HOJA 1 de 1	
OBJETIVO: Adquirir mercancía de los proveedores tipo A, B y C de la empresa			
ALCANCE: Se aplicaba a todos los proveedores tipo A, B, C			
PERIODICIDAD: Cada vez que un proveedor visitaba la empresa			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Ninguno			
RESPONSABLE(ES): Mariano Ismael Pérez Vergara – Dueño Secretaria			
ENTRADAS Existencias de los productos	SALIDAS Promesa verbal de compra		
ACTIVIDADES: Revisar y acordar devoluciones y notas crédito. Solicitar la presencia de los empleados de diferentes áreas. Contar las existencias de los productos ofrecidos por el proveedor Negociar con el vendedor cantidades y precios.			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimiento de recepción de mercancías de los proveedores tipo A, B y C. Procedimiento de devoluciones y cambios. Procedimiento contable* ¹⁸ Procedimiento de pagos*			
INDICADORES: Ninguno			
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Ninguno		
RECURSOS: Empleado de confianza del depósito Empleado de confianza de la bodega Empleado de confianza del Autoservicio			
OBSERVACIONES			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R.	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R.	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005

¹⁸ En este capítulo todo asterisco (*) dentro de los formatos de procedimientos indica un procedimiento o formato que puede ser consultado en los anexos del 24 al 28 y del 38 al 41 respectivamente.

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO	
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE COMPRAS A PROVEEDORES TIPO A, B y C.	CÓDIGO: CC001	HOJA 1 de 2
OBJETIVO: Adquirir mercancía de los proveedores tipo A, B y C de la empresa		
ALCANCE: Se aplicaba a todos los proveedores tipo A, B, C		
PERIODICIDAD: Cada vez que se tenga programada una compra.		
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Ninguno		
RESPONSABLE(ES): Jefe de compras Secretaria		
ENTRADAS Sugerido de compra	SALIDAS Orden de compra	
ACTIVIDADES: Acordar la cita con el proveedor (si este realiza visita presencial) Extraer del sistema la información del estado de existencias de los productos del proveedor Revisar y acordar devoluciones y notas crédito. Revisar las cantidades sugeridas por el sistema Negociar con el vendedor cantidades y precios de nuevos productos y ofertas Elaborar la orden de compra		
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimiento de recepción de mercancías Procedimiento de devoluciones y cambios Procedimiento contable* Procedimiento de pagos*		
INDICADORES: Órdenes de compra firmadas vs. elaboradas (OCF-E) Tiempo de atención (TA)		
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Formato de sugerido de compras* Formato de orden de compra* Formato de Evaluación de Indicadores E11	
RECURSOS: Sistema en línea. Fax Teléfono		
OBSERVACIONES La frecuencia de los pedidos y fechas para la atención de cada proveedor varían según los acuerdos con cada uno de ellos. Envío y recepción de la orden de compra vía fax, cuando no se realice visita presencial		
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R.	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R.	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.
FECHA: Noviembre 2005		

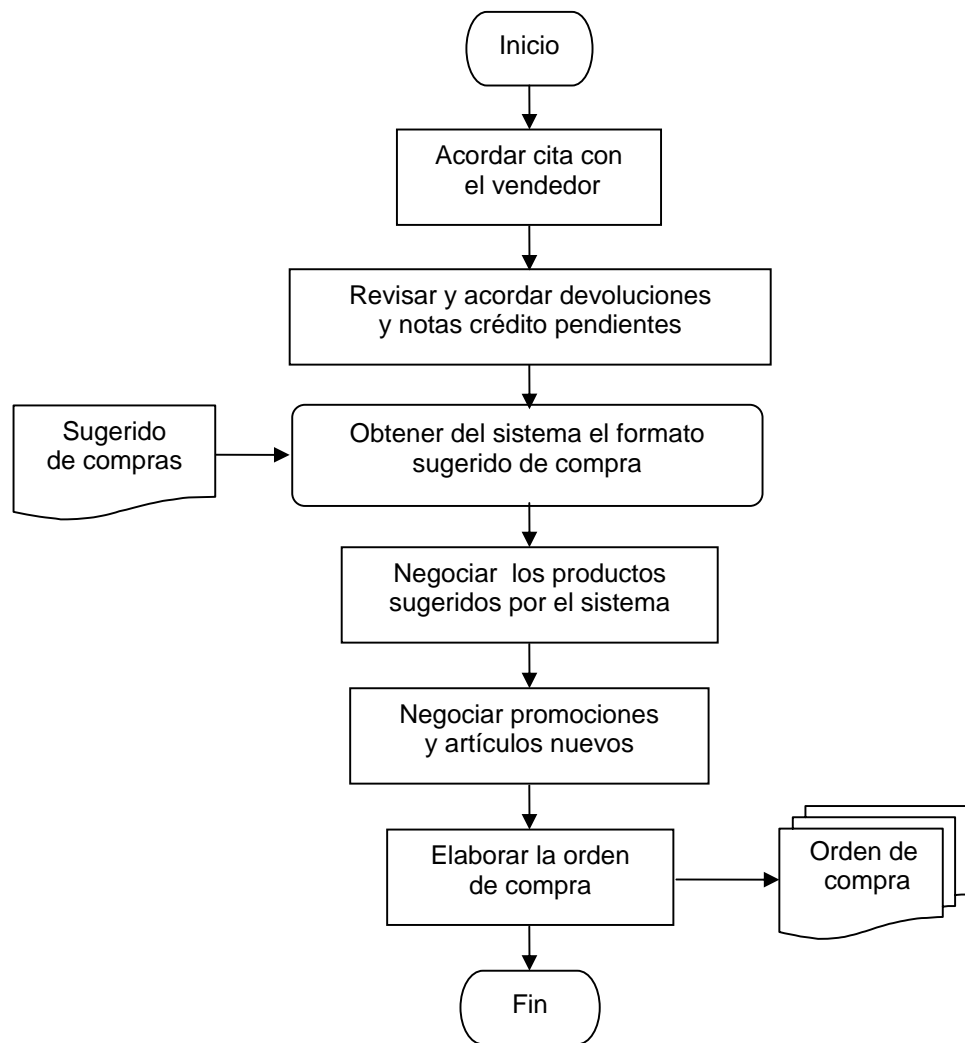


NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:
**PROCEDIMIENTO DE COMPRAS A PROVEEDORES TIPO
A, B y C.**

CÓDIGO:
CC001

HOJA 2 de 2

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez E
Alejandra Ramírez R.

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005

4.2.2.2. COMPRAS A PROVEEDORES TIPO D

Al igual que el procedimiento anterior el nombre de este tiene su contexto en el actual trabajo, este procedimiento como ya se comentó en el capítulo anterior no tendrá ningún cambio o mejora, debido a que la responsabilidad sobre el pedido la asume el proveedor, en un balance entre aumentar ventas de sus productos, pero obteniendo cero devoluciones.

Este procedimiento viene antecedido por un procedimiento externo de la empresa que es efectuado por el proveedor y su(s) mercaderista(s) y avalado por el funcionario encargado del punto de venta y es el conteo de las existencias de sus productos con el fin de poder realizar de manera efectiva el pedido sugerido para LA COLMENA. Así mismo es el proveedor quien cuenta y verifica los productos para cambios y devoluciones, siguiendo para su restitución el procedimiento AL005 explicado mas adelante

POLÍTICAS:

El costo de los productos vencidos que resulten será asumido por el Proveedor. La permanencia del personal de mercadeo del proveedor esta sujeto a las reglas internas de LA COLMENA.

Horarios de atención: Lunes a sábado 8:00am – 12:00am y 4:00pm – 6:00pm
Domingos 8:00am – 12:00am

INDICADORES:

Porcentaje de devoluciones (%D):

Este porcentaje resulta del valor de las devoluciones efectuadas en el mes al proveedor tipo D, sobre el total de las compras en el transcurso del mes, este indicador muestra si los proveedores de esta categoría se están excediendo en los sugeridos.

$$\%D = (\$Devoluciones \text{ en el mes } x / \$Compras \text{ en el mes } x) x 100$$

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE COMPRAS A PROVEEDORES TIPO D.	CÓDIGO: CC 002	HOJA 1 de 2	
OBJETIVO: Adquirir mercancía de los proveedores tipo D			
ALCANCE: Se aplica a todos los proveedores tipo D			
PERIODICIDAD: Diario			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): procedimiento externo realizado por el proveedor y su mercaderista			
RESPONSABLE(ES): Supervisor Autoservicio			
ENTRADAS Sugerido del proveedor	SALIDAS Factura		
ACTIVIDADES: Revisar y acordar devoluciones y notas crédito. Corroborar las existencias de los productos Aceptar o corregir las cantidades sugeridas por el proveedor de los productos tradicionales Negociar promociones y productos nuevos			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimiento de recepción de mercancías Procedimiento contable* Procedimiento de pagos*			
INDICADORES: Porcentaje de devoluciones (%D)			
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Formato de Evaluación de Indicadores EI2*		
RECURSOS: Personal del Punto de Venta			
OBSERVACIONES Se requiere un procedimiento previo por parte del proveedor donde este cuenta las existencias de los productos y realiza un pedido sugerido para el establecimiento.			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R.	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005

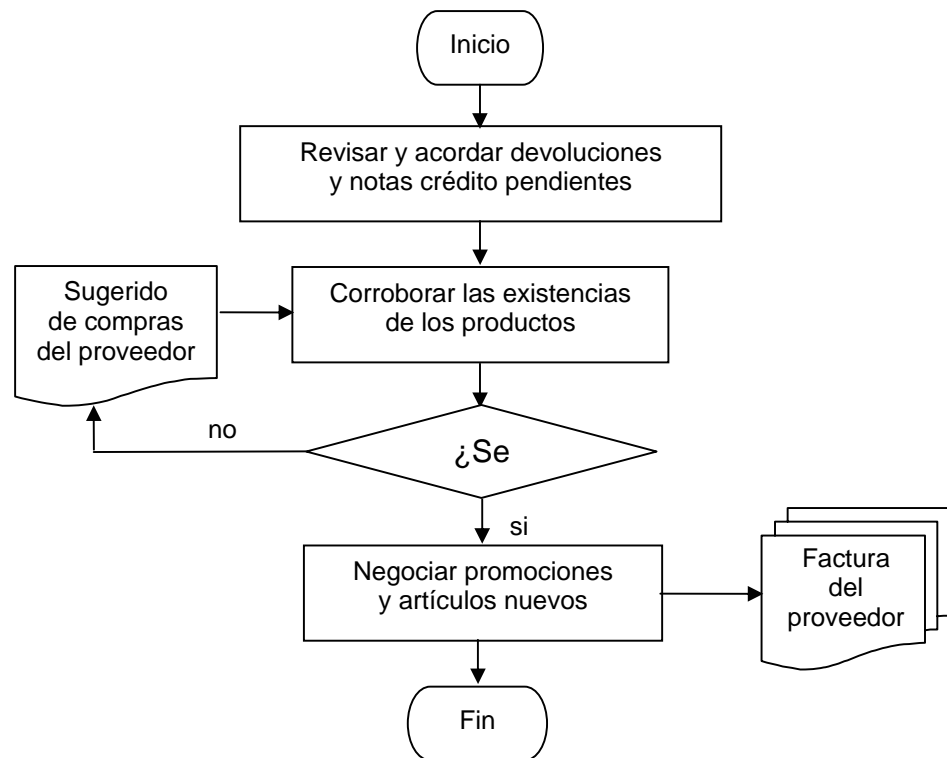


NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:
**PROCEDIMIENTO DE COMPRAS A PROVEEDORES
TIPO D.**

CÓDIGO:
CC002

HOJA 2 de 2

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez E
Alejandra Ramírez R.

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005

4.2.2.3. LIQUIDACIÓN DE PRECIOS

Los dos procedimientos antiguos descritos a continuación se ejecutaban debido a que la marcación de productos se realizaba de forma manual con tiqueteadoras, y este era el medio por el cual las cajeras conocían el precio del producto y registraban la venta.

Existen varias posibilidades de error en este método, ya que el error humano se halla en cada actividad, por ejemplo puede haber error en el momento de transcribir los datos de la factura a la hoja de Excel, otro el de los auxiliares al no encontrar la referencia precisa y así colocar un precio cambiado, y por último se pueden equivocar al momento de utilizar la tiqueteadora.

El procedimiento propuesto esta ligado a la herramienta software adquirida por la empresa. Aquí el error humano se disminuye sustancialmente, solo al momento de pasar los datos de la factura, ya que los demás procedimientos no serán necesarios, gracias a la reestructuración efectuada en la empresa.

POLÍTICAS:

Al llegar un producto con un precio mas alto o mas bajo y habían existencias de este, se tomará el método de promedio ponderado.

La actualización de precios se debe hacer inmediatamente llegue la factura al área de compras.

INDICADORES:

Porcentaje de errores en precios del proveedor (%EPP): Este indicador me muestra que tan fiel a la negociación efectuada es el proveedor, se mide con el número de productos recibidos que presentan una diferencia en el precio acordado por el proveedor previamente en la orden de compra.



$$\%EPP = (\# \text{ referencias con precio } \neq \text{ al de la OC} / \text{ total referencias recibidas}) * 100$$

Porcentaje de errores en descuentos del proveedor (%EDP): Se mide con el número de productos recibidos que presentan una diferencia en los descuentos ofrecidos por el proveedor previamente en la orden de compra.



$$\%EDP = (\# \text{ referencias con descuentos } \neq \text{ al de la OC} / \text{ total referencias recibidas}) * 100$$

Eficacia en la gestión de actualización (EGA): Corresponde al número de actualizaciones hechas en la fecha adecuada. Se dará en porcentaje, tiene un valor esperado de 1 y es acumulativo en el mes.

$$EGA = (\text{Número de facturas actualizadas en la fecha de recepción durante el mes } x) / (\text{Número de facturas recibidas durante el mes } x)$$

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO	
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE LIQUIDACIÓN DE PRECIOS PARA LOS PRODUCTOS DE LOS PROVEEDORES TIPO A, B y C.	ANTIGUO	HOJA 1 de 1
OBJETIVO: Obtener un listado de los precios de los productos de los proveedores tipo A, B y C		
ALCANCE: Se aplicaba a todos los productos de los proveedores tipo A, B y C.		
PERIODICIDAD: Cada vez que llegue una mercancía.		
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Recepción de mercancía por bodega.		
RESPONSABLE(ES): Secretaria		
ENTRADAS Factura	SALIDAS Listado de precios	
ACTIVIDADES: Ingresar a una hoja de calculo los datos pertinentes de la factura (referencia, costo, IVA, descuentos) Imprimir los listados		
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimiento de venta* Procedimiento de marcación de productos y surtido*		
INDICADORES: Ninguno		
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Ninguno	
RECURSOS: Computador		
OBSERVACIONES Se elabora cuatro copias del mismo listado de precios, para cada uno de los puntos de venta		
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R.	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.
FECHA: Noviembre 2005		

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE LIQUIDACIÓN DE PRECIOS PARA LOS PRODUCTOS DE LOS PROVEEDORES TIPO D.	ANTIGUO	HOJA 1 de 1	
OBJETIVO: Obtener un listado de los precios de los productos recientes de los proveedores tipo D			
ALCANCE: Se aplicaba a todos los productos de los proveedores tipo D.			
PERIODICIDAD: Diario			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Recepción de mercancía por autoservicio.			
RESPONSABLE(ES): Supervisor del autoservicio			
ENTRADAS Factura	SALIDAS Listado de precios		
ACTIVIDADES: Dividir el costo del producto en uno menos el porcentaje de utilidad expresado en décimas. Redondear a 50 o 00 este valor siempre al alza Realizar una lista con estos valores.			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimiento de venta* Procedimiento de marcación de productos y surtido*			
INDICADORES: Ninguno			
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Ninguno		
RECURSOS: Calculadora			
OBSERVACIONES			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN DE PRECIOS	CÓDIGO CC003	HOJA 1 de 2	
OBJETIVO: Revisar los precios y descuentos ofrecidos por el proveedor			
ALCANCE: Se aplica a todos los productos			
PERIODICIDAD: Diario			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Recepción de mercancía, Compra a los proveedores tipo A, B y C			
RESPONSABLE(ES): Administrador del Sistema Secretaria			
ENTRADAS Factura Orden de compras*	SALIDAS Ninguna		
ACTIVIDADES: Revisar los precios de la factura contra la orden de compra Revisar los descuentos de la factura contra la orden de compra			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimiento de actualización de precios			
INDICADORES: Errores en precios del proveedor (%EPP) Errores en descuentos del proveedor (%EDP)			
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Formato de Evaluación de Indicadores EI3*		
RECURSOS: Ninguno			
OBSERVACIONES			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005

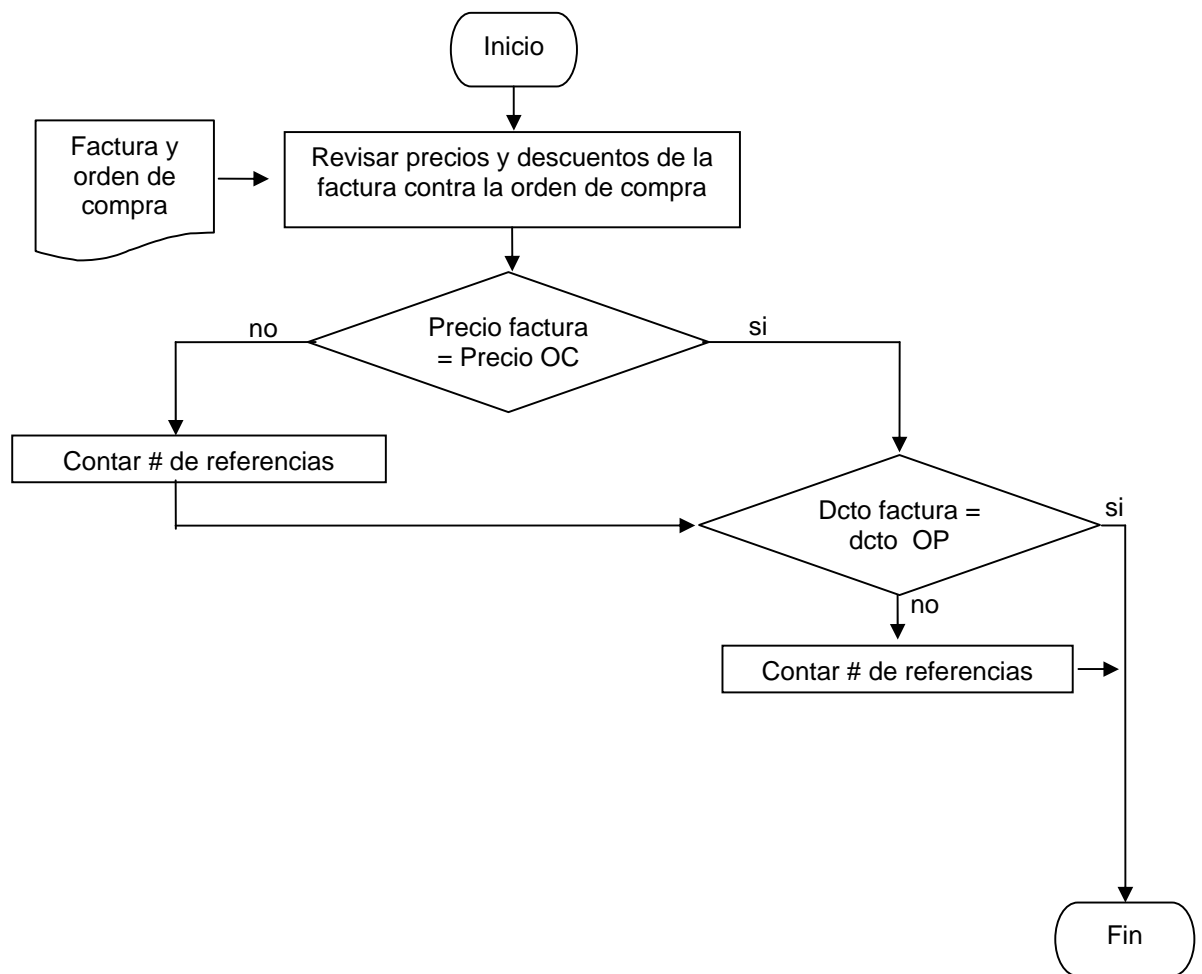


NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:
PROCEDIMIENTO DE REVISIÓN DE PRECIOS

CÓDIGO
CC003

HOJA 2 de 2

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez E.
Alejandra Ramírez R.

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R.

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005



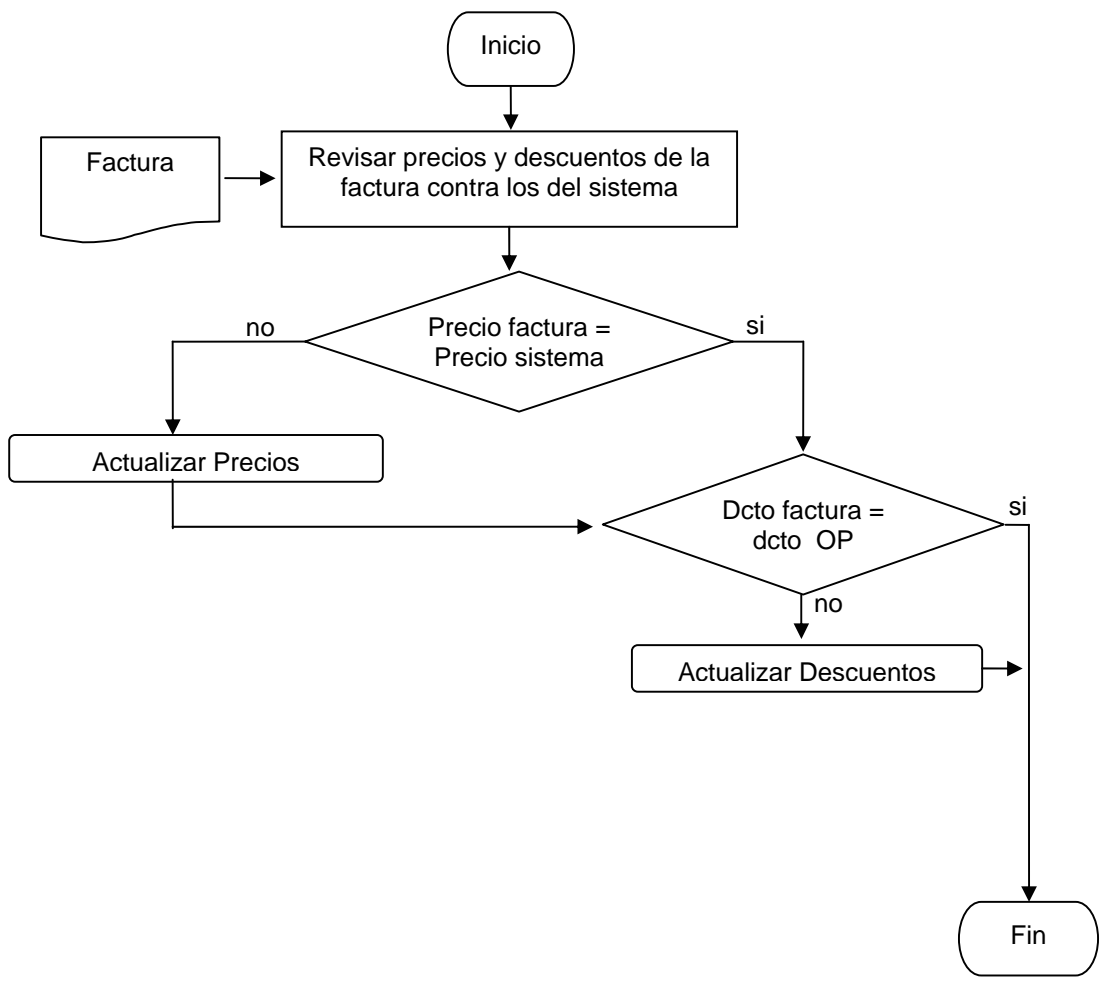
	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE ACTUALIZACIÓN DE PRECIOS	CÓDIGO CC004	HOJA 1 de 2	
OBJETIVO: Mantener actualizados los precios del sistema			
ALCANCE: Se aplica a todos los productos			
PERIODICIDAD: Diario			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Recepción de mercancía.			
RESPONSABLE(ES): Administrador del Sistema			
ENTRADAS Factura	SALIDAS Ninguna		
ACTIVIDADES: Revisar los precios de la factura contra los del sistema Actualizar los costos de los productos de las facturas en el sistema Actualizar los descuentos de los productos de las facturas en el sistema			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimiento de venta* Procedimiento de marcación de productos y surtido*			
INDICADORES: Eficacia en la gestión de actualización EGA			
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Formato de Evaluación de Indicadores EI4*		
RECURSOS: Sistema en línea			
OBSERVACIONES			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez E
Alejandra Ramírez R.

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón
R.

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005

4.2.3. ÁREA DE ALMACENAMIENTO

4.2.3.1. PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS

Anteriormente existían dos modalidades para la recepción de mercancías, una se realizaba por la parte posterior de la bodega, para los proveedores tipo A, B y C, en este procedimiento se evidenciaban los “bautizos”¹⁹ pero no se podían corroborar ya que solo se contaba con la memoria del personal involucrado en el antiguo procedimiento de compras; y los proveedores tipo D eran recibidos directamente en los autoservicios, en donde creaba incomodidad para el cliente y para los funcionarios la recepción de la mercancía, que muchas veces no se recibía adecuadamente o se perdía el control de este procedimiento al verse afectado por requerimientos del cliente sobre el producto entrante y otras funciones de inmediata atención del personal involucrado en su recepción

El procedimiento mejorado se diferencia del antiguo por el hecho de tener como primer mediada un sitio único e independiente de acopio para todos los proveedores, en segundo lugar por revisar la orden de compra contra la factura que llega en el caso de los proveedores tipo A, B y C, y la factura elaborada en el procedimiento CC002 para los proveedores tipo D, y por último debido a la implantación de la solución software, toda mercancía debe ser registrada en el sistema antes de entrar a los módulos de exhibición, tanto en el depósito como en el autoservicio.

POLÍTICAS

No se puede recibir dos pedidos al mismo tiempo en la misma bodega.

Se debe registrar la factura inmediatamente en el sistema después de revisar los productos.

Solo se reciben los productos acordados en la orden de compra y en las cantidades allí estipuladas.



Horarios de recepción de mercancía: Lunes a viernes 8:00am – 11:00am
y 2:30pm – 5:00pm
Sábados: 8:00am – 11:00am

INDICADORES:

Porcentaje Pedidos Recibidos Perfectos (%PRP): Este indicador muestra el nivel de cumplimiento y de exactitud en los pedidos que tienen los proveedores, y resulta de dividir el número de facturas recibidas en el mes X sin ninguna observación, sobre el número total de facturas recibidas en el mes X, multiplicado por 100.

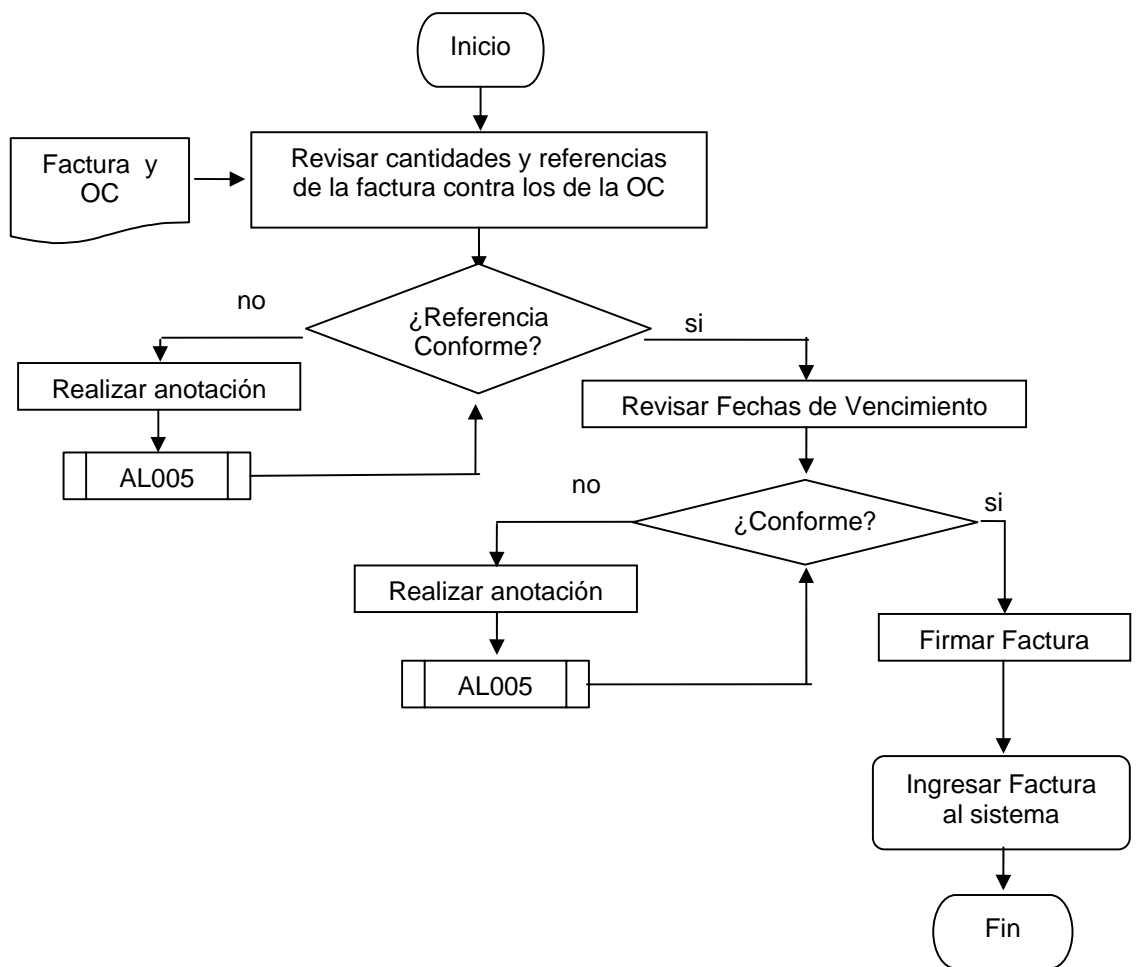
$\%PRP = (\# \text{ facturas recibidas perfectas en el mes } x / \# \text{ total de facturas recibidas del mes } x) \times 100$

¹⁹ Terminó explicado el Capítulo 2, Pág. 19

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO	
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS	ANTIGUO	HOJA 1 de 1
OBJETIVO: Recibir en óptimas condiciones la mercancía de los proveedores		
ALCANCE: Se aplicaba a todos los pedido de los proveedores		
PERIODICIDAD: Diario		
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Procedimiento de compra		
RESPONSABLE(ES): Personal del área de Bodega Supervisor del Autoservicio		
ENTRADAS Factura	SALIDAS Copia de la factura firmada	
ACTIVIDADES: Recibir la factura Comparar la factura contra la mercancía física Revisar las fechas de vencimiento Realizar las anotaciones pertinentes Firmar conforme		
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimiento de liquidación de precios para los productos de los proveedores tipo A, B y C. Procedimiento de liquidación de precios para los productos de los proveedores tipo D.		
INDICADORES: Ninguno		
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Ninguno	
RECURSOS: Empleado de confianza del depósito Empleado de confianza de la bodega Empleado de confianza del Autoservicio		
OBSERVACIONES Los procedimientos de recepción de mercancía para todos los proveedores es similar, lo único que cambia es el lugar (La bodega, para los proveedores tipo A, B, C y Los autoservicios, para los tipo D), y el encargado		
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R.	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.
FECHA: Noviembre 2005		

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO	
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE RECEPCIÓN DE MERCANCÍAS	CÓDIGO: AL 001	HOJA 1 de 2
OBJETIVO: Recibir en óptimas condiciones la mercancía de los proveedores		
ALCANCE: Se aplica a todos los pedidos hechos a los proveedores		
PERIODICIDAD: Diario		
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): CC001 y CC002		
RESPONSABLE(ES): Jefe de Bodega		
ENTRADAS Orden de Compra* Factura	SALIDAS Copia de la Factura Firmada	
ACTIVIDADES: Recibir la factura y comparar contra la orden de compra Comparar la factura contra la mercancía física revisando que sea la referencia exacta Revisar las fechas de vencimiento Realizar las anotaciones pertinentes Firmar conforme Registrar la factura en el sistema		
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimiento de marcación de productos y surtido* Procedimiento de devoluciones y cambios Procedimiento contable* Procedimiento de pagos*		
INDICADORES: Porcentaje Pedidos Recibidos Perfectos (%PRP)		
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Formato de Evaluación de Indicadores EI5*	
RECURSOS: Sistema en línea		
OBSERVACIONES En las sucursales del autoservicio el encargado del procedimiento será el supervisor respectivo. Las notas crédito generadas por la devolución de mercancía serán manejadas por el área de compras		
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R.	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.
FECHA: Noviembre 2005		

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez E.
Alejandra Ramírez R.

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R.

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005

4.2.3.2. PROCEDIMIENTO DE DESPACHO DE MERCANCÍA

Este procedimiento se realiza tanto para el cliente interno, es decir para surtir los autoservicios, como para el cliente externo, es decir las ventas realizadas al por mayor, y llega hasta la entrega de la mercancía en el punto acordado.

Para este procedimiento los productos sueltos se alistaban en el depósito, lo cual creaba incomodidad para el cliente y dificultaba la atención al cliente por parte del personal, en el proceso mejorado los productos sueltos seguirán saliendo del depósito pero su alistamiento, revisión y empaque se realizara en un área especial para este fin.

Por otra parte los artículos que se soliciten por unidades de empaque completas, es decir cajas, pacas, bultos, etc., serán como hasta entonces suministrados por la bodega principal o alguna de las secundarias de ser necesario según la cantidad y las referencias solicitadas

POLÍTICAS:



Para el despacho de la mercancía se utiliza el método PEPS (Primeras en Entrar Primeras en Salir), es decir que la mercancía mas antigua es la primera en despacharse.

Para el despacho de la mercancía tienen prioridad los clientes externos.

INDICADORES:

Porcentaje Pedidos Despachados Perfectos (%PDP): Este indicador muestra el nivel de cumplimiento y de exactitud en los pedidos que despacha LA COLMENA y resulta de dividir el número de facturas despachadas sin ninguna observación en el mes x, sobre el número total de facturas despachadas en el mes x, multiplicado por 100.

%PDP: (# facturas despachadas perfectas en el mes x / # total de facturas despachadas del mes x)

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE DESPACHO DE MERCANCÍAS	ANTIGUO	HOJA 1 de 1	
OBJETIVO: Despachar en optimas condiciones la mercancía de las bodegas			
ALCANCE: Se aplica tanto para clientes internos (depósito y autoservicios), como para clientes externos			
PERIODICIDAD: Diario			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Procedimiento de Venta*			
RESPONSABLE(ES): Personal del área de Bodega			
ENTRADAS Facturas de venta Órdenes de traslado	SALIDAS Salidas de mercancía		
ACTIVIDADES: Recibir la factura de venta o orden de traslado Alistar la mercancía Entregar la mercancía			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimientos de cartera Procedimientos de surtido (Para cuando son los clientes internos)			
INDICADORES: Ninguno			
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Ninguno		
RECURSOS: Personal del área de bodega			
OBSERVACIONES			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R.	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005



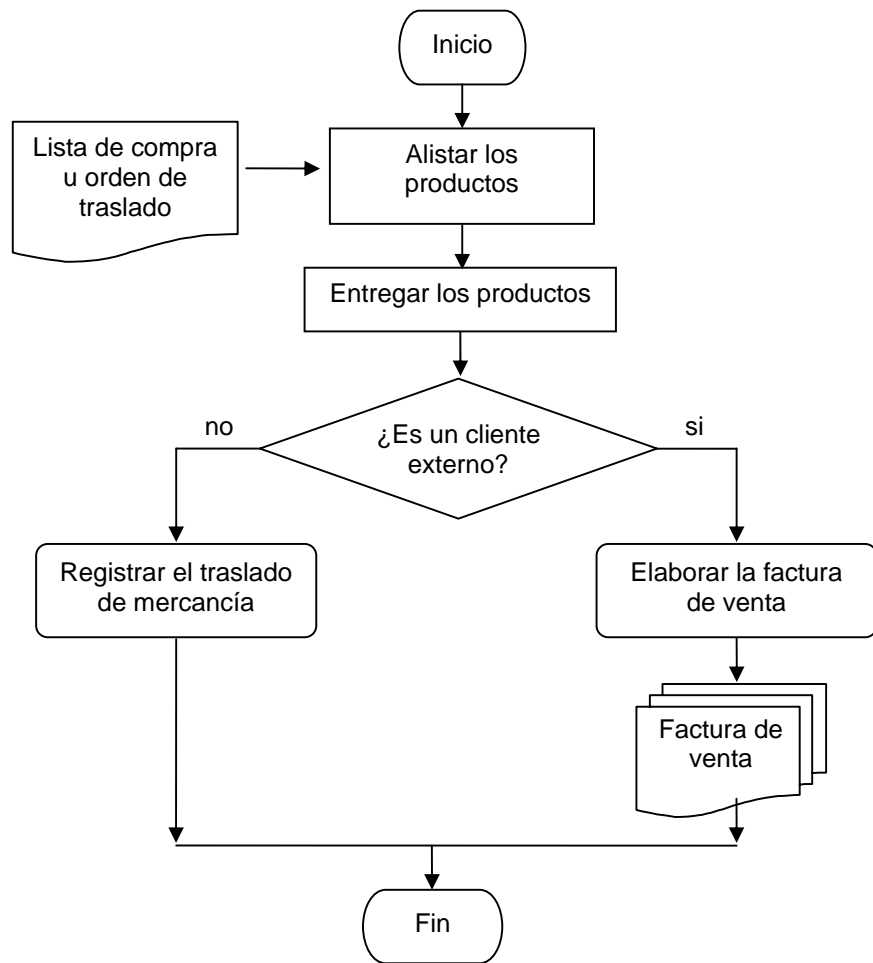
UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y
EMPRESARIALES
PROYECTO DE GRADO



NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE DESPACHO DE MERCANCÍAS		CÓDIGO AL 002	HOJA 1 de 2
OBJETIVO: Despachar en optimas condiciones la mercancía de las bodegas			
ALCANCE: Se aplica tanto para clientes internos (depósito y autoservicios), como para clientes externos			
PERIODICIDAD: Diario			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Procedimiento de Venta*			
RESPONSABLE(ES): Jefe de Bodega Supervisor Autoservicio			
ENTRADAS Lista de compra Órdenes de traslado		SALIDAS Factura de venta Traslado de mercancías (en el sistema)	
ACTIVIDADES: Recibir la lista de compra o orden de traslado Alistar la mercancía Entregar la mercancía Realizar la Factura de venta o Traslados en el sistema de la mercancía despachada			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimientos de cartera* Procedimientos de marcación de productos y surtido* (Cuando son los clientes internos)			
INDICADORES: Porcentaje Pedidos Despachados Perfectos (%PDP)			
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno		DOCUMENTOS Formato de Evaluación de Indicadores EI6*	
RECURSOS: Sistema en línea Personal de bodega Vehículo de la empresa			
OBSERVACIONES La lista de compra u orden de traslado no es mas que un listado de productos con cantidades			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R.	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005



DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez E
Alejandra Ramírez R.

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005

4.2.3.3. PROCEDIMIENTO DE CONTEO PERIÓDICO

Anteriormente este procedimiento se realizaba cuando se iba a realizar una compra, pero su único objetivo era conocer, de manera poco precisa por el tiempo en que se efectuaba el procedimiento, las cantidades existentes de ciertos productos con el fin de inferir cuantos pedir. Algunos años se realizaba un conteo general de los productos pero estos datos fueron archivados y nunca se utilizaron para ningún fin específico.

Las principales dificultades por las que este procedimiento no se efectuaba con el objetivo de controlar y monitorear el inventario eran debido a que no se llevaban las existencias del mismo. Con el sistema de inventarios y la herramienta software, este procedimiento se implementará con los fines antes descritos y ayudará a crear una red de responsabilidades de forma que los empleados empiecen a responder sus funciones.

POLÍTICAS

Los ajustes de inventario se realizan a final de mes.

Las pérdidas de mercancía son asumidas por el jefe de bodega.

La elección de los grupos de productos se realiza de forma aleatoria por bodegas y referencia.

INDICADORES

Exactitud de Inventarios (EI): Determina el grado de coherencia entre el inventario físico y el inventario teórico, permite detectar falencias en el uso del sistema así como pérdida de mercancía; y se obtiene así:

$$EI = 1 - (\# \text{ de referencias que presentan diferencias} / \text{Total de referencias inventariadas})$$



UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y
EMPRESARIALES
PROYECTO DE GRADO



NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE CONTEO PERIÓDICO		ANTIGUO	HOJA 1 de 1
OBJETIVO: Obtener un dato exacto del inventario de la empresa			
ALCANCE: Se aplicaba solo al área de bodega			
PERIODICIDAD: anual			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Ninguno			
RESPONSABLE(ES): Personal del área de Bodega Secretaria			
ENTRADAS Ninguna		SALIDAS Hojas de inventario	
ACTIVIDADES: Contar la mercancía de las bodegas Valorar los inventarios resultantes			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimientos contables*.			
INDICADORES: Ninguno			
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno		DOCUMENTOS Ninguno	
RECURSOS: Empleados de todas las áreas Computador Facturas de compra de los proveedores			
OBSERVACIONES			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R.	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005



UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y
EMPRESARIALES
PROYECTO DE GRADO



NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE CONTEO PERIÓDICO		CÓDIGO: AL 003	HOJA 1 de 2
OBJETIVO: Obtener un dato exacto del inventario de la empresa			
ALCANCE: El inventario de toda la empresa			
PERIODICIDAD: cada 3 días			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Ninguno			
RESPONSABLE(ES): Administrador del sistema Jefe de Bodegas			
ENTRADAS Inventario teórico del sistema		SALIDAS Inventarios actualizados	
ACTIVIDADES: Decidir que grupos de productos se van a inventariar Obtener el inventario teórico del sistema Contar el grupo de productos decidido Ajustar las diferencias entre el inventario teórico y el real			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimientos contables			
INDICADORES: Exactitud de Inventarios (EI)			
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno		DOCUMENTOS Formato para Conteo* Formato de Evaluación de Indicadores EI7*	
RECURSOS: Sistema en línea Personal del Área de Almacenamiento			
OBSERVACIONES			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R.	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005

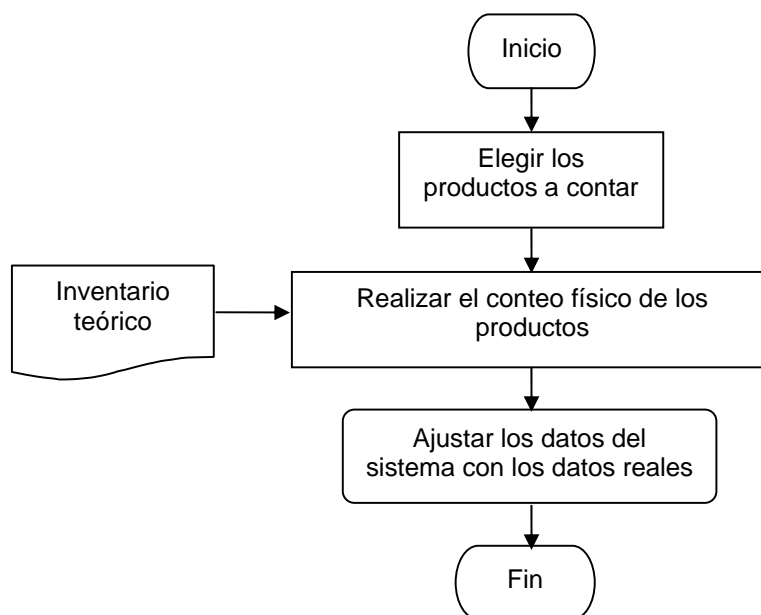


NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:
PROCEDIMIENTO DE CONTEO PERIÓDICO

CÓDIGO:
AL 003

HOJA 2 de 2

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez E.
Alejandra Ramírez R.

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005

4.2.3.4. PROCEDIMIENTO DE MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE MERCANCÍA.

Antes de abordar este procedimiento como tal, es indispensable hablar de la distribución de las diversas bodegas. Se observó que en las tres bodegas existe falta de orden y aseo, pero se encontró como un aspecto positivo, que la distribución que tienen es adecuada para el manejo de las mercancías, es decir cumple hasta el momento con las necesidades básicas de la empresa:

Alto nivel en la disponibilidad inmediata de mercancías.

Facilidad de reposición de mercancías de las bodegas secundarias (bodega de la 13 y bodega de la 15) a la principal (bodega de la 5).

Distribución en bodega de referencias evitando la contaminación de los productos.

Transportes tienen rutas definidas y cortas.

Se adelantó un trabajo de arreglo y limpieza de las bodegas, manteniendo la distribución de grupos de mercancía que actualmente se trabajan, quedando finalmente como se puede ver en los anexos 29, 30 y 31

Esta distribución muestra donde se deben recibir y almacenar las mercancías entrantes en el procedimiento AL001; y donde deben ser buscadas para el procedimiento AL002, explicados anteriormente.

Con respecto al manejo de la mercancía, se debe tener en cuenta que cada producto trae las especificaciones de arrume en la parte superior de su caja y que los empleados están capacitados en este aspecto por lo cual hasta el momento se ha hecho bien, excepto en algunos casos por negligencia o pereza mas no por desconocimiento, por otra parte los productos que llegan sueltos son sacados inmediatamente a la venta.

POLÍTICAS

Las mercancías deben ser recibidas en la bodega asignada

INDICADORES

%Costo Mercancía Dañadas por mal Manejo (%CMDM) = Muestra el costo neto de la mercancía dañada por mal manejo o almacenamiento en un mes.

$$\%CMDM = (\text{Costo neto de mercancía dañada en bodega por mal manejo en el mes } x / \text{Costo Neto de la mercancía recibida conforme al proveedor en el período } x) * 100$$



UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y
EMPRESARIALES
PROYECTO DE GRADO



NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO		CÓDIGO: AL 004	HOJA 1 de 2
OBJETIVO: Almacenar adecuadamente la mercancía recibida			
ALCANCE: El inventario de toda la empresa			
PERIODICIDAD: Diario			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Recepción de mercancía			
RESPONSABLE(ES): Jefe de Bodegas			
ENTRADAS Mercancía		SALIDAS Ninguno	
ACTIVIDADES: Escoger la bodega en la que se debe almacenar la mercancía Realizar el procedimiento de recepción de mercancía Acomodar la mercancía de la manera adecuada			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimientos de despacho de mercancías			
INDICADORES: %Unidades Dañadas por mal Manejo (%UDM)			
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno		DOCUMENTOS Formato de Evaluación de Indicadores EI8*	
RECURSOS: Ninguno			
OBSERVACIONES			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R.	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005

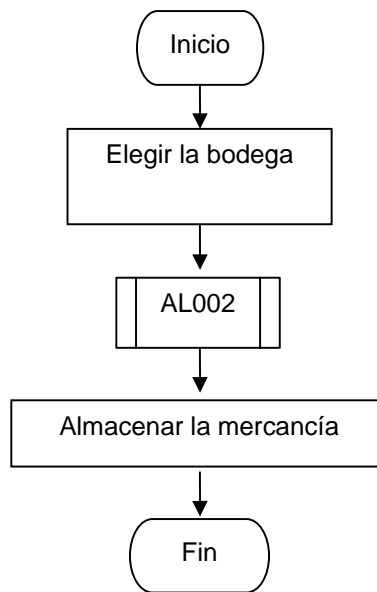


NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:
PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO

CÓDIGO:
AL 004

HOJA 2 de 2

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez E.
Alejandra Ramírez R.

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005

4.2.3.5. PROCEDIMIENTO DE DEVOLUCIONES Y CAMBIOS

Este procedimiento se subdivide en dos escenarios, el primero son las devoluciones o cambios en el momento en que se esta recibiendo la mercancía y el segundo se refiere a los productos que después de haber sido recibidos conformes, en buen estado y con buena fecha de vencimiento, son causal de devolución por causas externas diferentes al mal manejo de los productos (causas internas), como posibles errores de liquidación en facturas por parte del proveedor que vaya en detrimento de la empresa, alzas en el mercado, deterioros en su presentación exterior, cambios en la calidad del producto como consistencia, color, olor o sabor, y la aparición de plagas o insectos.

Actualmente si el producto vencía también era causal de devolución y cambio y este era punto frecuente de desacuerdo con los vendedores, con el sistema de inventarios funcionando acompañado de la herramienta software, una revisión constante y una actitud diligente por parte de los empleados en el cumplimiento estricto de los procedimientos, se espera que los vencidos sean mínimos y por lo tanto asumidos por la empresa que en definitiva es la causante de estos.

POLÍTICAS:

La mercancía que no este conforme en el procedimiento AL001 será devuelta inmediatamente.

Toda mercancía deteriorada por causas externas será devuelta.

La logística y cantidad de los cambios y devoluciones se deben acordar con el vendedor en el momento en que este visita la empresa.

Los daños ocasionados por el mal manejo de la mercancía serán asumidos por la empresa o trabajador responsable del incidente.

INDICADORES:

% Devoluciones en el momento de la recepción (%DER): muestra el porcentaje de devoluciones generadas en el momento de recepción de la mercancía por no conformidad con la orden de compra, por proveedor

$$\%DER = \left(\frac{\text{Costo neto de mercancía devuelta en proceso de recepción durante el período } x}{\text{Costo Neto de la mercancía comprada al proveedor en el período } x} \right) * 100$$

% Devoluciones después de incluido en el inventario (%DDR): muestra el porcentaje de devoluciones generadas después de haber recibido conforme las mercancías por las causas arriba señaladas.


$$\%DDR = \left(\frac{\text{Costo neto de mercancía devuelta en el período } x, \text{ luego de ser incluida en inventario.}}{\text{Costo Neto de la mercancía recibida conforme al proveedor en el período } x} \right) * 100$$



UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y
EMPRESARIALES
PROYECTO DE GRADO



NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE DEVOLUCIONES Y CAMBIOS		ANTIGUO	HOJA 1 de 1
OBJETIVO: minimizar las perdidas de la empresa por inventario deteriorado.			
ALCANCE: Se aplicaba a todo los productos deteriorados.			
PERIODICIDAD: Mensual			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Ninguno			
RESPONSABLE(ES): Mariano Ismael Pérez Vergara - Dueño Secretaria			
ENTRADAS Mercancía deteriorada		SALIDAS Mercancía nueva o nota crédito	
ACTIVIDADES: Seleccionar la mercancía deteriorada del proveedor Negociar cambios o devoluciones Entregar la mercancía deteriorada			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimientos contables*.			
INDICADORES: Ninguno			
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno		DOCUMENTOS Ninguno	
RECURSOS: Personal de bodega			
OBSERVACIONES			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R.	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE DEVOLUCIÓN Y CAMBIOS	CÓDIGO: AL 005	HOJA 1 de 2	
OBJETIVO: Mantener en inventario solo las mercancías pedidas y en óptimo estado			
ALCANCE: Todos los productos			
PERIODICIDAD: Semanal			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Recepción de mercancías			
RESPONSABLE(ES): Jefe de Bodegas Secretaria			
ENTRADAS Mercancía no conforme	SALIDAS Nota crédito o mercancía conforme		
ACTIVIDADES: Detectar mercancía no conforme Realizar un conteo por proveedor o factura de la mercancía a devolver Generar la nota crédito			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimientos contables*			
INDICADORES: % Devoluciones en el momento de la recepción (%DER) % Devoluciones después de incluido en el inventario (%DDR)			
PARÁMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Formato de Evaluación de Indicadores E18* y E19*		
RECURSOS: Sistema en línea			
OBSERVACIONES La mercancía no conforme es aquella que en el procedimiento de recepción no esta incluida en la orden de compra o toda aquella que después de haber sido recibida conforme se haya deteriorado por causas externas de la empresa.			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez E Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R.	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005



NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

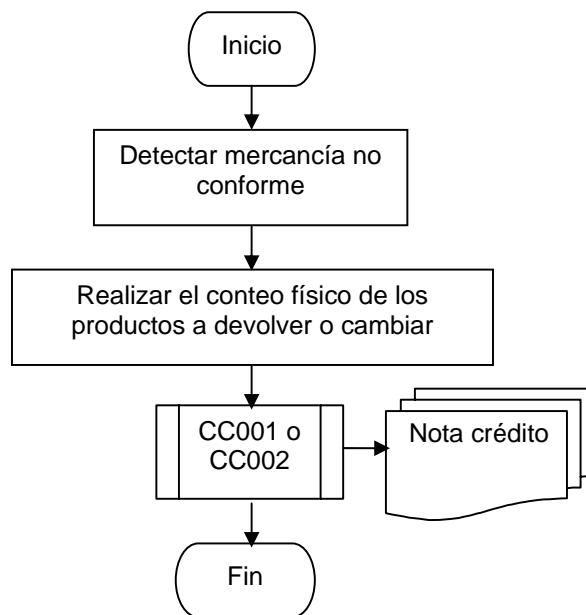
PROCEDIMIENTO DE DEVOLUCIONES Y CAMBIOS

CÓDIGO:

AL 005

HOJA 2 de 2

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez E.
Alejandra Ramírez R.

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005

5. SOFTWARE

5.1. PROCESO DE TOMA DE DECISIÓN DE COMPRA DE LA HERRAMIENTA SOFTWARE.

5.1.1. GENERALIDADES

Desde que los adelantos en el área de la informática se hicieron cada vez más funcionales, la necesidad de manejar la información de manera automática y eficiente es más apremiante, siendo los computadores la herramienta más usada para este fin.

Dentro del proyecto se había establecido esta necesidad, ya que no se puede pensar en implementar un sistema de inventarios tan robusto, como el que necesita LA COLMENA, sin la ayuda de este vital instrumento.

Así fue como se visualizó la necesidad de adquirir un software adecuado a las necesidades y disponibilidad de recursos de la empresa, al igual que un hardware con los requerimientos propios para soportar este software.

Para realizar esta adquisición se realizó un proceso de toma de decisión, guiado y diseñado por los autores del presente proyecto y avalado y ejecutado por la junta directiva de la empresa, quienes fueron los responsables de dicha decisión.

5.1.2. OBJETIVO

El objetivo básico del proceso de toma de decisión era encontrar el software más adecuado para cubrir las necesidades de la empresa en relación con el tema de inventarios y que se ajustara a la capacidad económica de la empresa.

5.1.3. PARÁMETROS

Los parámetros son los elementos condiciones o requisitos necesarios para el éxito de la decisión, sin los cuales una alternativa no puede ser considerada factible, son excluyentes y de estricto cumplimiento. Los parámetros establecidos para la toma de decisión de la herramienta software fueron:

- El software debe incluir un módulo para el manejo de inventarios.
- El software debe incluir un módulo de POS²⁰.
- El software debe incluir un módulo de facturación.
- El software debe incluir un módulo contable.
- El software debe incluir un módulo de informes.

²⁰ Acrónimo inglés (Point of Sale), cuya traducción en español es Punto de Venta

5.1.4. FACTORES Y ESCALAS

Costo del software: Este factor corresponde al valor monetario del software que fue ofrecido por la empresa, es importante porque corresponde a parte de la inversión económica que debe realizar LA COLMENA, en este proceso.

Para evaluarlo se trabajara con una escala lineal e inversamente proporcional, cuyos valores extremos son:

Tabla 14. Escala para el factor 'Costo del Software'

ESCALA	COSTO (en millones de pesos)
1	35
5	10

Fuente: Elaborada por los autores

Y cuyos valores intermedios serán calculados, con una formula que fue obtenida al desarrollar la ecuación de la línea recta para dos puntos de un plano, obteniendo como resultado:

$$\text{Valor de Escala} = 6.6 - (\text{costo}) * 0.16$$

Se establecieron estos valores extremos de la escala debido a que la empresa considera que un software de menor valor no presenta las características de calidad y confiabilidad adecuadas para la empresa y en vez de una solución sería incurrir en más problemas, y tampoco esta en la posibilidad de pagar más de 35 millones de pesos, por la herramienta software.

Motor de base de datos: Este factor corresponde a la calidad y robustez del motor de base de datos en el que se sustenta el programa, debido a que la cantidad de transacciones diarias de la empresa es considerable.

Para esto se escogieron cinco motores de bases o programas utilizados más frecuentemente por los ingenieros para desarrollar y programar bases de datos y se estableció una escala con estas plataformas, que se basó en el concepto de diferentes ingenieros de sistemas a los cuales se les pidió que ordenaran estos motores del más (con el número 5) al menos (con el número 1) robusto, obteniendo el siguiente resultado:

Tabla 15. Escala para el factor 'Motor de Base de Datos'

ESCALA	DESARROLLO DE BDD
1	COBOL
2	ACCESS
3	VISUAL FOX PRO
4	SQL
5	ORACLE

Fuente: Elaborada por los autores.

Inclusión del hardware: Este factor relaciona si dentro del paquete ofrecido por el proveedor de la herramienta software esta incluido el hardware necesario, si no esta incluido la posibilidad de asesorar o sugerir algún aliado comercial o empresa que lo suministre y la responsabilidad que adquiere en proveedor de software sobre las garantías del hardware. Es necesario decir que en este caso el valor del hardware no se tuvo en cuenta porque se realizaron varias cotizaciones en las cuales se obtuvieron precios similares por lo tanto es una constante ineludible. La escala quedaría así:

Tabla 16. Escala para el factor 'Inclusión del Hardware'

ESCALA	INCLUSION HARDWARE
1	No incluye equipos, no asesora, responsabilidad nula
2	No incluye equipos, si asesora, responsabilidad parcial
3	Incluye algunos equipos, responsabilidad nula
4	Incluye algunos equipos, responsabilidad parcial
5	Incluye todo, responsabilidad total

Fuente: Elaborada por los autores.

Soporte técnico sobre redes lógicas, su conexión y configuración: Este factor corresponde al ofrecimiento dentro del contrato de negociación de ejecutar las instalaciones físicas y configuración de la red lógica necesaria para el funcionamiento del programa, debido a que este funcionará en línea. Así:

Tabla 17. Escala para el factor 'Soporte Técnico'

ESCALA	INCLUSION HARDWARE
0	No incluye la instalación de redes.
1	Incluye la instalación de redes

Fuente: Elaborada por los autores

Soporte técnico post venta: Este factor corresponde al tiempo inicial del soporte técnico posterior a la negociación ofrecido por la empresa proveedora de la herramienta software, y si este representa un valor adicional o esta incluido en la negociación. Los criterios a usar se encuentran en las tablas siguientes:

Tabla 18. Escala para el factor 'Soporte Post Venta (Tiempo)'

Tiempo		
Sin soporte	Entre uno y tres meses	Entre tres meses y un año
0	1	2

Fuente: Elaborada por los autores

Tabla 19. Escala para el factor 'Soporte Post Venta (Valor)'

Valor	
No lo cobra	Si lo cobra
1	0

Fuente: Elaborada por los autores

El cálculo del factor será la suma del resultado de las dos tablas anteriores.

5.1.5. PONDERACION

La ponderación de los factores se acordó en consenso con la junta directiva de la empresa, llegando al siguiente acuerdo:

Tabla 20. Ponderación de Factores

FACTOR	%
Costo del software	0,50
Motor de base de datos	0,25
Inclusión del hardware	0,15
Soporte técnico redes lógicas	0,05
Soporte técnico post venta	0,05
TOTAL	1

Fuente: Elaborada por los autores

5.1.6. ALTERNATIVAS

A continuación se presentan las diferentes alternativas de decisión con los valores o datos correspondientes a cada uno de los factores a evaluar

Tabla 21. Alternativas de Decisión para la Compra del Software

FACTOR	EMPRESAS				
	SIIGO	MANTIS	EL RETAL	INTELESYS	MECOSOFT
Costo del software (en millones de pesos)	25	17	20	18	33
Motor de base de datos	COBOL	VISUAL	VISUAL	VISUAL	SQL
Inclusión del hardware	no incluye, no asesora	no incluye, si asesora	si incluye, responsabilidad nula	Si incluye responsabilidad total	si incluye responsabilidad parcial
Soporte técnico redes lógicas	no	no	si	si	si
Soporte técnico post venta (tiempo)	1 año	no	3 meses	1 año	1 año
Soporte técnico post venta (costo)	si	si	no	no	si

Fuente: Elaborada por los autores, según cotizaciones de cada una de las empresas

Estos Datos se obtuvieron mediante la cotización realizada para LA COLMENA por las diferentes empresa proveedoras de herramientas software, estas empresas fueron clasificadas bajo los parámetros descritos anteriormente y visitadas personalmente por los autores de este trabajo, con el fin de conseguir en cada una de ellas la información necesaria y suficiente para la inclusión y evaluación de estas como alternativas viables.

5.1.7. DECISIÓN

Las alternativas sondeadas se evalúan según la valoración y ponderación de los factores descritos anteriormente arrojando esta los siguientes resultados:

Tabla 22. Resultados de la Evaluación de la alternativas

FACTOR	%	EMPRESAS				
		SIIGO	MANTIS	EL RETAL	INTELESYS	MECOSOFT
Costo del software	0,50	2,6	3,88	3,4	3,72	1,32
Motor de base de datos	0,25	1	3	3	3	4
Inclusión del hardware	0,15	1	2	3	5	4
Soporte técnico redes lógicas	0,05	0	0	1	1	1
Soporte técnico post venta	0,05	2	0	2	3	2
TOTALES	1	1,8	2,99	3,05	3,56	2,41

Fuente: Elaborada por los autores

Así pues se observa que la alternativa más favorable fue la de la empresa INTELESYS LTDA, con la cual se procedió a efectuar la negociación por medio de la figura de leasing con el fin de aprovechar sus beneficios tributarios.

El leasing es una operación de arrendamiento financiero que consiste en la adquisición de bienes muebles o inmuebles, por parte de una sociedad especializada, normalmente un banco, a petición del cliente para que lo usen y lo disfruten pagando un canon mensual durante el período de duración del contrato. Posteriormente, dicha sociedad entrega en arrendamiento la mercancía al cliente con opción de compra al vencimiento del contrato por un valor residual

5.2. INTELESYS²¹

INTELESYS Ltda. es una compañía que ofrece desde hace diez (10) años soluciones de Software, con un excelente servicio, dedicación y responsabilidad con sus clientes. Desde hace seis (6) años representan para el oriente colombiano a las soluciones de software DHS, especialmente los productos DHS Total y Visión X.

En INTELESYS, se emplea toda la tecnología y el compromiso, para brindar una asistencia técnica permanente que pueda proyectar una empresa hacia el futuro. Gracias a la alianza DHS / Intelesys, se cuenta en la actualidad con alrededor de 8.000 clientes a nivel nacional y cerca de 150 implementaciones en el Oriente Colombiano. Todas las soluciones de software están conformadas por módulos gráficos que hacen más fácil su manejo, se pueden trabajar en forma independiente ó integrada, sus últimos avances tecnológicos ofrecen: bajar actualizaciones vía Internet cuando se requieran, incluir, sin costo alguno, una página de Internet para cada cliente y el soporte vía telefónica, e-mail y fax, estos son algunos valores agregados que muestran la diferencia de competitividad y el nivel de servicio ofrecido.

5.3. SISTEMA ADMINISTRATIVO DHS TOTAL Versión 11.8

Gráfica 9. Pantalla principal de DHS Total.



Fuente: Software DHS Total

²¹ Información suministrada por la empresa INTELESIS Ltda., proveedora del software

5.3.1. MÓDULO DE CONTABILIDAD

Gráfica 10. Pantalla principal del Modulo de Contabilidad de DHS Total.



Fuente: Software DHS Total

Crea automáticamente el plan contable con solo marcar las cuentas que se necesiten.

Incluye una tabla automática de impuestos.

Codifica inteligentemente los documentos.

Incluye módulo de presupuestos, ajustes por inflación, manejo de centros de costos.

Módulo para conversión de movimientos en moneda extranjera (opcional).

Definición de niveles de cuentas y centros de costos.

Copia de un catálogo de cuentas a otra empresa.

Creación de presupuesto Anual y mensual, Informe de presupuestos.

Documentos repetitivos Copia de documentos de Contabilidad.

Reemplazo de NITS en el movimiento contable.

Importación desde archivos tipo texto.

Ajustes por inflación.

Informes

Estados Financieros completos.

Genera informes individuales para los libros auxiliares, libro de bancos, libro diario, mayor y balances, estado de resultados, inventario y balances, balance de prueba, anexos del balance, balance general, IVA, retenciones y certificados de retención.

Impresión de Libros y comprobantes de Cámara y Comercio.

Libros Auxiliares por Cuenta y Nit.

Libros auxiliares por Nit y Cuenta.

Libros auxiliares por cuenta y centros de costos.

Libros auxiliares por centros de costo y cuenta.

Libro de Bancos.

Informes de auditoria y por tipo de documento.

Balance de Prueba a nivel de terceros

5.3.2. MÓDULO DE INVENTARIOS

Gráfica 11. Pantalla principal del Modulo de Inventarios de DHS Total.



Fuente: Software DHS Total

Fácil definición de código de inventarios.

Manejo código de barras.

Maneja 15 listas de precios.

Manejo de inventario permanente y costo promedio.

Permite crear diferentes unidades de empaque / Embalaje.

Definición de costos y /o precios de artículos.

Conteos Físicos.

Documentos de Inventarios (Traslados, Salidas, Entradas).

Ajustes de Inventarios con cantidades y valores.

Ajustes por inflación.

Impresión de documentos batch.

Impresión de documentos por tipo de documento, fecha.

Modificación de formatos.

Informes

Informes de: Existencias por bodega, de movimientos, kardex.

Informe general de artículos de inventario por código y/o referencia.

Informe de existencias por bodegas valorizada.

Informe de lista de precios.

Informe de conteo físico.

Informe de movimientos de inventarios por tipo de documento.

Informe de movimiento de inventario por artículo.

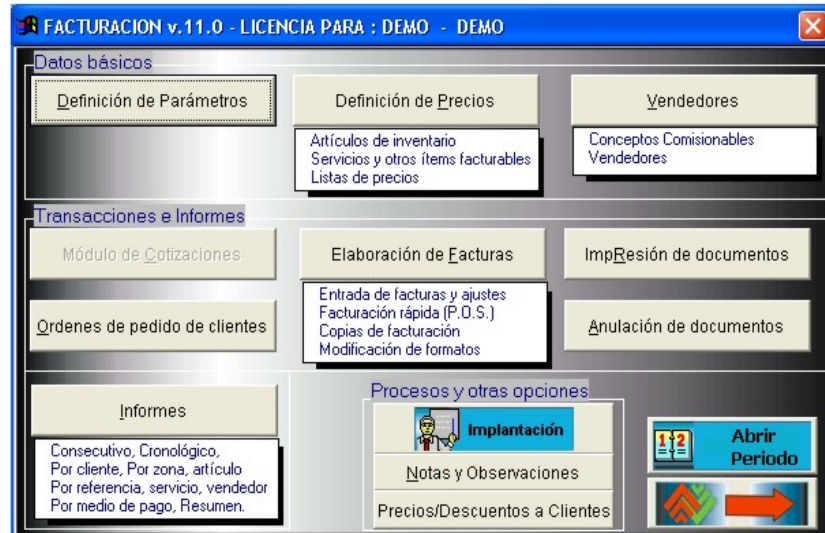
Informe de productos sin movimiento en un periodo de tiempo.

Balance de inventario ordenado por código de artículo.

Balance de inventario ordenado por referencia.

5.3.3. MÓDULO DE FACTURACIÓN

Gráfica 12. Pantalla principal del Modulo de Facturación de DHS Total.



Fuente: Software DHS Total

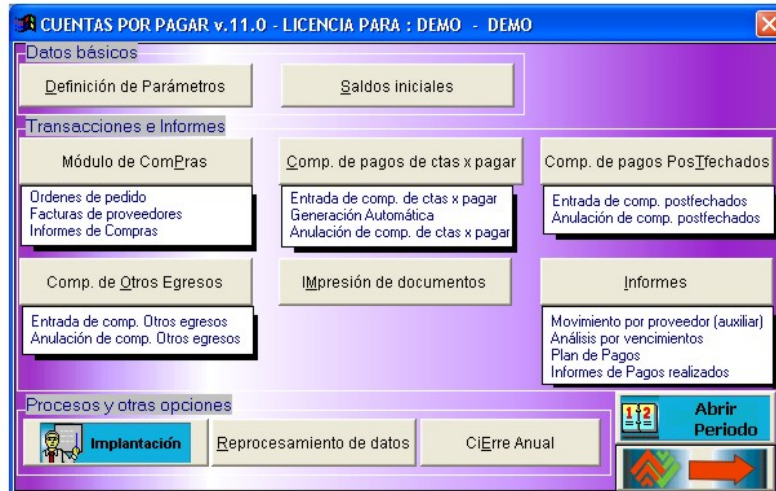
- Definición de artículos y servicios.
- Maneja 15 listas de precios.
- Flexibilidad en el diseño del formato de factura, maneja códigos de barra.
- Registra pedidos, cotizaciones y facturas en dólares.
- Maneja Punto de Venta (POS).
- Lista de precios y descuentos generales.
- Manejo de vendedores.
- Definición de Conceptos comisionables.
- Elaboración de pedidos y cotizaciones.
- Marcación de pedidos cumplidos.
- Elaboración de facturas y ajustes.
- Documentos repetitivos Facturación.

Informes

- Informe de conceptos comisionables.
- Informe de todos los pedidos.
- Informe de pedidos pendientes.
- Informe de cantidades o servicios pendientes.
- Informes de facturación en orden consecutivo.
- Informe de facturación por cliente, por zona y por artículo de inventario.
- Informe por vendedor.
- Informe por referencia.
- Resumen general de facturación por cliente.

5.3.4. MÓDULO DE CUENTAS POR PAGAR

Gráfica 13. Pantalla principal del Modulo de Cuentas por Pagar de DHS Total.



Fuente: Software DHS Total

Tiene un completo módulo de compras que permite elaborar órdenes de pedido a proveedores.

Elabora e imprime comprobantes de egreso.

Contiene formatos de cheques ajustables a los requerimientos de la empresa.

Maneja cheques posfechados.

Maneja comprobantes de pago de gastos.

Manejo de IVA exentos y excluidos.

Parametrización de retenciones por tercero.

Incluye retenciones sobre ICA e IVA.

Integración de datos con los módulos de Contabilidad e Inventarios.

Definición de compras y gastos.

Entrada de datos de pedidos pendientes de proveedor.

Facturas y documentos de proveedor.

Modificación de formatos de comprobantes de pagos posfechados.

Impresión de documentos.

Impresión de comprobantes de egreso por tipo de documentos.

Impresión de comprobantes por fecha de elaboración.

Informes

Informe Análisis de cuentas por pagar por vencimientos.

Plan semanal de pagos.

Consulta de estado de una factura.

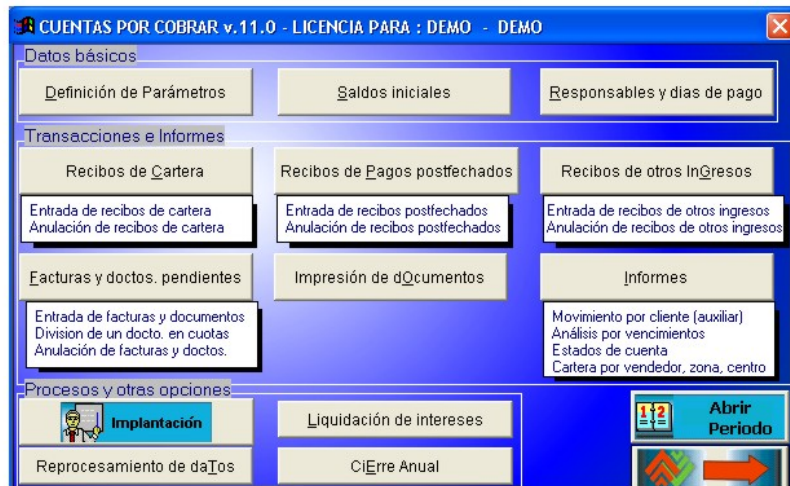
Informe de comprobantes de cuentas por pagar.

Informe de comprobantes de pagos posfechados.

Informe de comprobantes de gastos y otros conceptos.

5.3.5. MÓDULO DE CUENTAS POR COBRAR

Gráfica 14. Pantalla principal del Modulo de Cuentas por Cobrar de DHS Total.



Fuente: Software DHS Total

Elabora e imprime recibos de caja.

El análisis de cartera por vencimientos tiene intervalos de vencimientos variables.

Permite liquidar intereses mensuales en forma automática.

Informe de pagos recibidos, clientes con cartera vencida, análisis de reserva de cartera, balance por cliente, historia de una factura, comisiones por vendedor y cartera por vendedor.

Incluye retenciones sobre ICA e IVA.

Integración de datos con Contabilidad y Facturación.

División de documento en cuotas.

División por cuotas de acuerdo a vencimientos.

División por cuotas de acuerdo a conceptos o ítems de facturación.

Cálculo de intereses sobre facturas vencidas.

Entrada de datos de recibos de pagos posfechados.

Informes

Análisis de cartera por vencimientos.

Estados de cuentas por clientes.

Plan semanal de cobros.

Consulta de estado de una factura.

Informe de clientes atrasados.

Análisis de cartera por reserva.

Análisis de cartera por vendedor.

Análisis de cartera por zonas.

Análisis de cartera por concepto de facturación.

Informe de comisiones por cobro.

Informe de recibos de pagos posfechados.

5.3.6 CONTENIDO DE CADA MÓDULO

- **CD-ROM** con el programa.
- Licencia de propiedad con derecho a instalación en un equipo (Monousuario), o varios (Multiusuario) si se adquieren licencias adicionales.
- Manuales Electrónicos en **CD-ROM**.
- Capacitación a los usuarios en las instalaciones del cliente.
- Servicio de Mantenimiento Permanente SMP por un año.

Beneficios del Servicio de Mantenimiento Permanente SMP

- Durante el año de actualización se recibirán sin ningún costo adicional Dos (2) actualizaciones al sistema, en los módulos adquiridos. Estas actualizaciones incluyen modificaciones necesarias para cumplir con las normas vigentes y además los cambios sugeridos por nuestros usuarios para un mejor manejo del sistema.
- Soporte Técnico especializado y gratuito para su software DHS Telefónico, vía e-mail ó fax. Este servicio se brinda en el horario de 8.00 a.m. a 6.00 p.m. Ahora todos los usuarios cuentan con acceso fácil para consultar en cualquier momento la nueva página de soporte en Internet: <http://www.dhs.com.co/faq/>, con cerca de 300 preguntas y respuestas, que los usuarios pueden consultar las 24 horas durante los siete días de la semana. Vale la pena anotar, que en el 95% de los casos o situaciones de problemas, originados por el mal manejo del programa, daños eléctricos del programa, son solucionados vía Internet o telefónicamente.
- Página en Internet gratuita que permite publicar la información más importante de la empresa, incluye diseño, alojamiento, y dominio.

5.3.7 REQUERIMIENTOS DE HARDWARE

Computador	Pentium II ó Superior
Sistema operativo	WINDOWS 98 ó Superior
Memoria RAM	64 Mb ó superior.
Monitor	Monocromático VGA ó a Color
Espacio libre en disco duro	10 Mb (por módulo)
Unidad de Almacenamiento	CDRW (Quemador de CD) Recomendado para copias de Seguridad.

5.3.8. PORQUÉ COMPRAR UNA SOLUCIÓN DE SOFTWARE DHS

- 14 años de experiencia en desarrollo de software.
- En Colombia menos del 1% de las empresas de software están certificadas o en proceso de certificación ISO 9001:2000. DHS Asociados es un de ellas.
- Más de 8.000 clientes en Colombia, Venezuela, y Ecuador.
- Alianzas estratégicas con: IBM desde 1997, Palm Inc. desde 1998 y PalmSource desde 2001.
- Hacen parte de la Federación Colombiana de Software (Fedesoft).
- Hacen parte también de Congarantías. Una entidad privada que le garantiza que los productos y servicios que se ofrecen son de excelente calidad.
- Por que empresas tan grandes como: Procter & Gamble, Éxito Cadenalco, Davivienda, Johnson & Johnson, Harinera del Valle, Daewoo, Mazda, Alpina, Chubb de Colombia, Nestle de Colombia, Mapfre Seguros de Vida, Panamco (Coca Cola), entre otras han adquirido soluciones desarrolladas por la compañía.
- Productos avalados por la DIAN
- Manejo modular en ambiente Windows
- Acceso a la información por Internet
- Conexión de los programas de DHS Asociados con dispositivos Palm
- Actualización de programas dos veces al año
- Soporte técnico gratuito vía telefónica, e-mail o fax
- DHS Total no es un programa contable más, es una solución gerencial.

5.3.9. DHS TOTAL COMO HERRAMIENTA GERENCIAL

Control Total

Confiabilidad de la información, basada en un sistema modular, claves de acceso, parametrización de las operaciones, de las cuentas contables, tablas de impuestos, que son determinadas única y exclusivamente por el Administrador del Sistema, confiabilidad basada también en el hecho que los productos se encuentran en proceso de certificación de la norma NTC-ISO 9001, y están avalados por la DIAN.

Base de Datos de Terceros

Una gran base de datos donde se encuentran registradas todas las Persona Naturales y Jurídicas, relacionadas con la empresa. Registradas cada una con información detallada, como cupo de crédito, direcciones de todas las sucursales, contactos directos, fechas de pago, si son o no responsables del IVA, si aplica retención en la fuente o no, etc. Información que se puede utilizar para circulación de correspondencia, para confirmación de saldos, promoción de servicios, etc.

Informes

Todos los informes se pueden ver por pantalla, imprimir por impresora, enviar por correo electrónico, grabar en archivos de formatos tales como Excel, Word, entre

otros. De ésta forma se pueden trabajar en otros equipos sin necesidad de tener el programa instalado, y también graficar en la forma que deseemos.

Centros de Costos

Manejo de Centros de costos por niveles, nos permite mostrar los estados financieros por centro de costos, por clase de servicio, de producto, oficina, por región, vendedor, ciudad, etc.

Inventarios

Maneja indicadores de cantidades mínimas, puntos de pedido, artículos sin movimiento, etc., según la parametrización que cada cliente necesite, adaptándose perfectamente a su sistema de inventarios y sus políticas para el manejo del mismo.

Proveedores

Manejo de órdenes de pedido, que posteriormente se convierten en la factura de compra, sin necesidad de digitar nuevamente la información y también poder hacer un seguimiento de las compras.

Informes que nos muestran la posibilidad de utilizar los diferentes descuentos que nos brindan los proveedores y poderlos aprovechar oportunamente.

Análisis de vencimientos de cuentas por pagar, diaria mensual o cualquier período.

Facturación

Manejo de tablas de impuestos con los correspondientes porcentajes y codificación de cuentas del PUC predeterminada. Para un mejor control la facturación se puede ir efectuando en la medida que se vaya presentando, p.e. ingresar una entrada de almacén y convertirla posteriormente en compra.

Todos los informes de facturación se pueden solicitar con índices de rentabilidad.

Manejo de información de facturación por grupos de servicios y de ésta forma poder conocer los montos por grupos.

Cuentas por Cobrar

Manejo de tablas de cuentas por cobrar individualizadas con fecha de pago, cupos de crédito, codeudores, vendedor etc.

División de un documento de cuentas por cobrar en varios documentos, lo que permite que el sistema efectúe los diferentes asientos contables correspondientes a todos los meses de causación del deudor en forma automática. Además en ésta misma tabla se pueden liquidar los intereses correspondientes. Este sistema le permite ahorrar tiempo y mejorar el control de sus operaciones.

5.4 HARDWARE

Adicional al software, INTELESYS LTDA realizó la gestión de compra, instalación y configuración del hardware con las especificaciones arriba descritas para el buen funcionamiento del programa, así como todo el diseño y montaje de la red lógica.

Se hizo necesario la adquisición de un servidor con su respectivo switch, un computador administrativo y cada punto de venta requirió su computador con un lector empotrado de código de barras, este lector incluye un dispositivo de entrada para escanear el código de barras, un decodificador para convertir la simbología en texto ASCII, y un cable para la conexión del dispositivo a la computadora, el origen o fuente de los códigos estará almacenada en el catálogo de productos del cual se hablará a continuación.

5.5 PARAMETRIZACIÓN E INCLUSIÓN DE DATOS

El primer paso a seguir fue la elaboración del catálogo de productos²² para LA COLMENA, se realizó una clasificación general por:

Nivel 1: Se le denominó **Grupo**, en esta categoría se definieron 16 “secciones” con características diferenciales entre ellas, con el fin de ubicar los productos de una forma fácil de localizar, está representado en los dos primeros dígitos del código interno del producto, que generalmente son las dos primeras letras del nombre del grupo.

Nivel 2: Se les denominó **Subgrupos**, estas son las diferentes líneas o grupos homogéneos de productos que se pueden encontrar dentro de cada uno de los grupos, su cantidad en cada grupo es variable, está representado por el tercer y cuarto dígito del código interno del producto que generalmente son las dos primeras letras o dos letras claves del nombre del subgrupo.

Nivel 3: Se les denomino **Marcas**, corresponde a cada una de las marcas que elabora los productos pertenecientes al subgrupo, la cantidad de estas es variable dentro de cada subgrupo y puede existir una misma marca en diferentes subgrupos, está representado por el quinto y sexto dígito del código interno del producto que generalmente son las dos primeras letras o dos letras claves de la marca.

Nivel 4: se el denomino de **Referencias** y corresponde al producto como tal con su nombre, tamaño o cualquier otra característica que lo identifique como color, aroma o empaque según el tipo de producto, el catálogo quedó conformado por cerca de 5000 referencias; está representado en los ultimas cuatro dígitos del código interno del producto y que en su asignación la única regla que se siguió fue

²² Ver anexo 32

tratar de que quedaran lo mas ordenados posible, ya que la variabilidad de características para agruparlos dentro de una misma marca es muy alta para algunos productos.

El sistema organiza este catálogo de productos en orden alfanumérico, por el código interno del producto, el cual, como ya se mencionó en los párrafos anteriores, está conformado así:

XX	XX	XX	XXXX
Grupo	Subgrupo	Marca	Referencia

Por ejemplo: el aceite Andaluz por 250CC, pertenece a la marca Andaluz (AN), que pertenece al subgrupo de los aceites (AC), que se encuentra dentro del grupo de los abarrotos (AB); por consiguiente su código interno será: AB AC AN 0250

Posteriormente se registró el código de barras de cada uno de los productos, el código de barras es una herramienta de captura automática que permite almacenar información precisa sobre determinado producto, servicio o localización.

Los códigos de barras EAN-UCC son utilizados en gran variedad de aplicaciones en empresas de diversos sectores de industria, comercio, salud y seguridad social, sistema financiero, construcción, gobierno, transporte, educación entre otros.

El código de barras, es una representación digital binaria, de tal forma que la computadora pueda ver, reconocer y entender el lenguaje para dar entrada a un dato reduciendo el margen de error y aumentando la velocidad los cuales envían la información leída hacia una computadora como si la información fuera una entrada de teclado.

El sistema de codificación EAN es usado tanto en supermercados como en comercios. Es un estándar internacional, creado en Europa y de aceptación mundial. Identifica a los productos comerciales por intermedio del código de barras, indicando país-empresa-producto con una clave única internacional.

Componentes:

- Número indicador o variable logística
- Prefijo de la compañía
- Referencia del artículo
- Digito verificador o de control

1	779	123456	123	X
Variable	País	Número	Número	Dígito
Logística		Empresa	producto	Verificador

Los códigos de barras encontrados en los productos del catálogo fueron:

Gráfica 15. Modelos de Códigos de Barra



El EAN-13 codifica 13 dígitos (uno más que el UPC). Este dígito extra se combina con uno o dos de los otros dígitos para representar un código de país, indicando el origen de la mercancía.

El Código EAN-8 es similar al UPC-E, codificando solo 8 dígitos.

Para productos pequeños se utiliza el Código UPC-E

Fuente: Acetatos Logística, UIS

Para el aceite Andaluz por 250CC el código de barras es: 770 554610 001 8

A cada uno de los productos se le asignó el IVA con el que están marcados, para el ámbito comercial los productos presentan el 10% y el 16%, además se determinaron las diferentes unidades de empaque que maneja el producto, para el Aceite Andaluz por 250 CC el IVA es del 10% y sus unidades de empaque están representadas en la siguiente tabla:

Tabla 23. Ejemplo de las unidades de empaque para el Aceite Andaluz

UNIDADES DE EMPAQUE	CANTIDAD
Unidad	1
Docena	12
Media caja	24
Caja	48

Fuente: Elaborada por los autores.

En este punto se determinó el manejo interno del sistema para algunas mercancías que podrían presentar problemas a la hora de la implementación por su actual manipulación al menudeo según lo requiere la demanda y la asignación de precios para estas pequeñas unidades, en este grupo de productos se encuentran entre otros los cigarrillos, los caramelos, los caldos de gallina y los productos que vienen en presentación sachet (desodorantes, shampoos, bálsamos y salsas)

Por ejemplo: Los bombombunes en general, cada uno con su marca, sabor y tamaño tienen un código interno específico, en el cual se ingresarán las cantidades recibidas del proveedor, pero allí la mínima unidad de empaque no será el bombón suelto sino la bolsa por 12 o 24 según el caso.

Los bombombunes al menudeo se venden a X precio sea cual sea su marca, sabor o tamaño, y este precio X es mucho mayor al que se tendría si se dividiese el precio real de la bolsa por sus unidades, aun así existe demanda para este producto suelto ya que no es muy costoso, por lo tanto cada vez que se abre una bolsa para vender al menudeo se requiere que el administrador del sistema o persona encargada, ejecute una salida del producto y su respectivo ingreso como unidades sueltas a ese código “comodín” creado para los caramelos del valor X.

Una vez terminado esta fase del catálogo relativa a la presentación del producto se procedió a establecer las listas de precios para cada uno de ellos, se ingresaron los costos de los productos y se determinaron tres listas de precios, una con los porcentajes de utilidad mas altos para cada producto y las otras con una serie de descuentos sobre la primera, según la política de precios de LA COLMENA.

La política de precios de la empresa es la siguiente:

Cada artículo tiene un porcentaje de utilidad que varía desde un 20% hasta un 10%,

Los clientes que realizan sus compras a crédito no tienen descuentos

Los clientes que realizan sus compras de contado tienen un descuento del 2%

Los clientes que compran al por mayor tienen un descuento del 4%

Con el precio asignado en la lista número uno, se crearon las otras dos de forma automática, con los respectivos descuentos del 2% y 4%, pero posteriormente fueron revisadas y ajustadas de forma manual, con la supervisión y aprobación final de la junta directiva.

Una vez “finalizado” el catálogo de productos (labor que tomó cerca de un meses de trabajo continuo), se ingresaron los datos de terceros: clientes, funcionarios, bancos y proveedores, se desarrolló el nuevo PUC para LA COLMENA con la ayuda y asesoría del contador de LA COLMENA y de INTELESYS, trabajo que duró no mas de una semana.

Se debe tener presente que la tarea con el catálogo de productos no termina nunca, es decir, se debe poseer una vigilancia y control permanente sobre cada producto que llega con el fin de identificar nuevas referencias, promociones, cambios en los costos y cambios en el mercado, que impliquen un ajuste en el catálogo.

Así se termina la fase de parametrización e inclusión de datos pertinentes al sistema y se dispone a comenzar la puesta en marcha o prueba piloto, a la cual se le designará un capítulo posterior de este trabajo.

6. CAPACITACIÓN

6.1. MARCO TEÓRICO

Los programas de capacitación pueden llegar a representar una diferencia significativa en el éxito de un proyecto o empresa. Solo se puede desempeñar bien un trabajo si las personas saben que deben hacer y como deben hacerlo.

Lo primero y principal en la programación e impartición de una capacitación son los objetivos de la misma. Un objetivo basado en competencias nos señala lo que el capacitado debe conocer o lo que debe ser capaz de hacer después de la capacitación.

Cada persona tiene una forma muy distinta de dar capacitación. No obstante el estilo individual debe mezclarse con un formato de capacitación eficaz para lograr un buen resultado.

Algunas de las razones por las cuales la capacitación es importante son:

Ahorrar dinero: al hacer las cosas de manera correcta los costos se reducen y las ganancias se incrementan

Conservar el personal: Los empleados saben trabajar según las expectativas de sus superiores, estarán menos preocupados y la rotación disminuirá

Conservar clientes y conseguir nuevos: Los clientes se encuentran satisfechos al recibir el producto y trato adecuado y esperado.

Mantener buenas relaciones: se crea un espíritu de equipo y se eleva el sentido de pertenencia cuando el personal siente el interés de sus superiores en ellos y su trabajo a través de la capacitación

Por esta y otras razones la capacitación es una de las actividades mas importantes dentro de una empresa, debe ser prioritaria y se deberán asignar tiempo y recursos para realizarla adecuadamente, el personal solo puede ser dirigido después de haber sido orientado y capacitado, antes no.

Conceptos básicos sobre la capacitación

Los conceptos básicos que se desarrollaran posteriormente son universales, es decir son aplicables a cualquier tipo de capacitación (personal nuevo, personal con experiencia, problemas operativos específicos, etc.)

Podemos dividir la capacitación en cuatro pasos básicos, definir como se va a realizar el trabajo, planear la capacitación, impartir la capacitación y evaluar la capacitación.

PASO 1. Definir como se debe realizar el trabajo.

Este primer paso se basa en el análisis de puestos, se debe definir la manera correcta como se debe efectuar el trabajo sobre el cual se va a impartir la capacitación. Se debe elaborar un listado de tareas, posteriormente se debe definir cada tarea, se determinan los niveles de calidad requeridos en cada una de ellas.

Existen variadas razones para hacer este análisis inicial entre ellas se encuentra el hecho de que los empleados de un mismo puesto no realizan de manera igual su trabajo, ni les toma el mismo tiempo, ni se usa un mismo procedimiento, ni logran los mismos estándares de calidad.

PASO 2. Planear la capacitación.

La capacitación basada en el análisis de puestos se debe enfocar en las tareas, enseñar los procedimientos correctos y determinar los niveles de calidad requeridos. Al planear la capacitación se deben:

Considerar los objetivos de la capacitación: No se puede planear si no se conocen los objetivos que se esperan conseguir. Los objetivos deben ser factibles y medibles. Estos son muy importantes en la etapa de evaluación ya que si se cumplen los objetivos se puede considerar que el programa de capacitación fue exitoso.

Desarrollar un plan de capacitación: Una vez considerados los objetivos se desarrolla el plan de capacitación. Esto proporciona un documento para ser seguido paso a paso, este puede ser diseñado para un programa completo o para una tarea específica, generalmente delinean un calendario amplio y son diseñados para varias sesiones. Estos planes deben relacionar la sesión, fecha, empleados involucrados, objetivos, lugar, capacitador, equipo y material requerido y la metodología a utilizar.

Diseñar una lección de adiestramiento: En este paso se concentran en los segmentos específicos de ese plan, para lo cual se utiliza una lección de capacitación, para cada sección se debe planear una lección.

Una lección de capacitación debe cumplir con los siguientes puntos:

Proporcionar un resumen de contenido para cada sesión.

Recomendar instrucciones y/o actividades específicas que faciliten la capacitación.

Determinar el tiempo que será empleado en cada segmento dentro de la sesión.

Seleccionar a los capacitadores y preparar a los empleados: Se debe escoger adecuadamente la persona encargada de realizar la capacitación, teniendo en cuenta que la persona escogida muestre interés, tenga sentido del humor, sea un buen comunicador y entusiasta, tenga paciencia y tiempo disponible, sea respetado por el personal, así mismo informar a los empleados sobre el tema de la capacitación y la base sobre la que se les evaluará ayuda a disminuir la ansiedad y los predispone en una mejor actitud frente a esta.

PASO 3. Impartir la capacitación

Existen una gran variedad de métodos útiles para impartir la capacitación entre ellos encontramos las conferencias, la representación de papeles, la presentación de casos de estudio, la demostración o capacitación práctica, los materiales autodidácticos y la capacitación en horas de trabajo.

Los principios a tener en cuenta al realizar una capacitación grupal son el de planeación, instrumentación y evaluación.

La capacitación durante el horario de trabajo es el método de capacitación más popular en las empresas pequeñas debido a que es simple, aunque no es rápida, necesita una extensa capacitación y es un mito el hecho de que cualquiera lo puede utilizar.

La primera etapa de la capacitación en horas de trabajo es la preparación que debe incluir un desglose escrito de tareas, la preparación, disponibilidad y adecuación del área de trabajo, los equipos y materiales a utilizar, crear un ambiente agradable, con poco estrés, ansiedad o presión en el ambiente.

La segunda etapa es la presentación donde se explica y muestra al empleado como se debe realizar una tarea, se debe explicar de forma clara y precisa que hacer y porque hacer cada uno de los procedimientos.

La tercera etapa es la demostración donde el empleado puede demostrar que ha aprendido, y el capacitador debe supervisar de cerca el trabajo para generar una retroalimentación inmediata como refuerzo positivo o como acción correctiva

La etapa final es el seguimiento que implica la evaluación porque aunque los empleados hayan demostrado hacer bien una tarea es importante verificar que no hayan olvidado los procedimientos o encontrado una manera diferente y aparentemente fácil de hacer las tareas desarrolladas en capacitación pero no tan efectivas o adecuadas.

PASO 4. Evaluación de la capacitación

Este paso final requiere regresar a los objetivos. Es importante evaluar porque ayuda a descubrir si los temas escogidos fueron impartidos exitosamente, de ser así el planteamiento y la metodología se pueden aplicar a futuras capacitaciones. Pero si no entonces se debe revisar el contenido y las técnicas para incluirlas en próximas ocasiones.

Se debe tener en cuenta que la evaluación se debe concentrar hacia la medición de los objetivos planteados inicialmente, debe concentrarse en los métodos, los contenidos y el ambiente de la capacitación, esta evaluación puede ser por medio de cuestionario, observación, etc.

Pero la capacitación no termina con la evaluación, en el ejercicio normal de las funciones se debe abrir cabida para un concepto llamado entrenamiento que se define como el reforzamiento continuo de los aspectos positivos de la capacitación lo que implica concentrarse en los problemas a resolver y mantener una comunicación abierta con los empleados.

RECURSOS

Existen una gran variedad de fuentes disponibles para realizar una capacitación como manuales, revistas, volantes, folletos, la competencia, aliados comerciales, Internet, etc.

Es muy importante manejar de manera adecuada las ayudas visuales que se van a utilizar dentro de la capacitación, conocer como funciona el equipo y asegurar un equipo de apoyo disponible; adicionalmente se debe tener claro que el contenido de la capacitación debe desarrollarse o al menos determinarse antes que la ayuda visual a utilizar.

6.2. PLAN DE CAPACITACIÓN PARA LA COLMENA

6.2.1. GENERALIDADES

El plan de capacitación de LA COLMENA esta dividido en ocho sesiones, las dos primeras fueron dirigidas a todos los funcionarios con el fin de familiarizarlos con una herramienta que en este proceso de sistematización es de vital importancia y que pasó a ser de uso diario e indispensable: el computador. Estas sesiones fueron necesarias debido a que el nivel de conocimiento y destreza en este campo es altamente variable, ya que se poseen empleados de diferentes niveles de estudio, el único factor común es que ninguno tiene uno en su domicilio, por lo tanto era indispensable, poner en un mismo nivel básico a todos ellos.

Las dos siguientes sesiones eran de carácter especializado para los funcionarios pertenecientes al área de compras y almacenamiento o bodega en los que se actualizan de los cambios efectuados en los procedimientos de su área, cambios originados por este proyecto. Las últimas sesiones se relacionan con la herramienta software que será el soporte tecnológico para la viabilidad y el funcionamiento dinámico del sistema de inventarios diseñado y propuesto en este proyecto y los demás cambios que este sistema requiere.

El contenido de las lecciones de adiestramiento como tal, no esta expuesto en este capítulo, para evitar la prolongación del mismo, además muchos de estos están incluidos o son parte de este trabajo y los que no, están referenciados en los anexos, en cada sesión se encuentra en detalle cual de ellos debe ser consultado, al igual que el formato de las evaluaciones escritas y de calificación cuantitativa.

Es necesario aclarar que se presentaron otras sesiones de capacitación complementarias a las aquí presentadas con respecto al manejo del sistema, que no son expuestas en este trabajo por no ser completamente de su incumbencia, sino una necesidad para la implementación total de la herramienta software y su mejor aprovechamiento.

Los recursos utilizados para cada sesión se encuentran relacionados en el plan general de capacitación y fueron los mismos para cada sesión.

El plan de capacitación fue ejecutado exitosamente según el Plan General de Capacitación que se muestra en la tabla 24 y que fue diseñado para desarrollarse en horas de trabajo por la disponibilidad de tiempo de los empleados y con la cobertura necesaria.

Tabla 24. Plan General de capacitación para LA COLMENA

SESIÓN	FECHA	HORA	EMPLEADOS INVOLUCRADOS	LUGAR	CAPACITADORES	EQUIPO O MATERIAL
1	Nov 13-19	7 - 9 a.m.	Todos	Oficina principal	Pedro Andrés Pérez E. Alejandra Ramírez R.	Computadores, tablero
2	Nov 20-26	7 - 9 a.m.	Todos	Oficina principal	Pedro Andrés Pérez E. Alejandra Ramírez R.	Computadores, tablero
3	Nov 27	5 - 7p.m.	Área de compras	Oficina principal	Pedro Andrés Pérez E. Alejandra Ramírez R.	Computadores, tablero
4	Nov 28	5 - 7p.m.	Área de Almacenamiento	Oficina principal	Pedro Andrés Pérez E. Alejandra Ramírez R.	Computadores, tablero
5	Nov 13	7 - 9 a.m.	Todos	Oficina principal	Pedro Andrés Pérez E. Alejandra Ramírez R.	Computadores, tablero
6	Nov 27	7 - 9 a.m.	Área de ventas - depósito	Oficina principal	Ing. Jaime Hernández P.	Computadores, tablero
7	Nov 28	7 - 9 a.m.	Cajeros	Oficina principal	Ing. Jaime Hernández P.	Computadores, tablero
8	Nov 29	7 - 9 a.m.	Área de Almacenamiento	Oficina principal	Ing. Jaime Hernández P.	Computadores, tablero

Fuente: Elaborada por los autores

6.2.2. SESIÓN 1. Curso de informática básica I

6.2.2.1. GENERALIDADES

OBJETIVOS: Familiarizar al empleado con el computador como herramienta de trabajo, para que conozcan e identifiquen sus partes (hardware, software).

Familiarizar al empleado con el sistema operativo Windows XP y el trabajo en su ambiente de interfaz Gráfica.

ALCANCE: Todos los empleados de LA COLMENA (30 Personas)

TIEMPO: El tiempo estimado para la impartición de la capacitación se distribuyó de la siguiente forma:

Parte teórica: 20 min.; Parte Practica: 60 min.; Evaluación: 10 min.

METODOLOGÍA: La capacitación se realiza durante la jornada de trabajo, en grupos de cuatro funcionarios, en dos etapas. La primera es una conferencia o charla donde se explican los diferentes conceptos teóricos relacionados con la informática, la historia de los computadores y sus partes. La segunda etapa se realiza de forma práctica en el computador siguiendo una serie de instrucciones guiadas por el capacitador.

CONTENIDO: El contenido de esta sesión se puede encontrar de manera detallada y completa en el anexo 33, el cual es el material que se entrega a cada funcionario que cumple con la capacitación al final de la misma; a continuación se relaciona una lista de los temas involucrados.

¿Qué es la informática?

- El computador, computadora, ordenador
- Organización física (hardware)
 - Dispositivos de entrada
 - Unidad central de procesamiento
 - Memoria externa
 - Dispositivos de salida
- El software
 - Sistema operativo

- Software de aplicación
- Lenguajes de programación
- Datos
- Sistema operativo de Windows
 - Conceptos básicos
 - Comenzar con Windows
 - Cerrar Windows
 - Manejo de ventanas
 - Manejo de carpetas y archivo

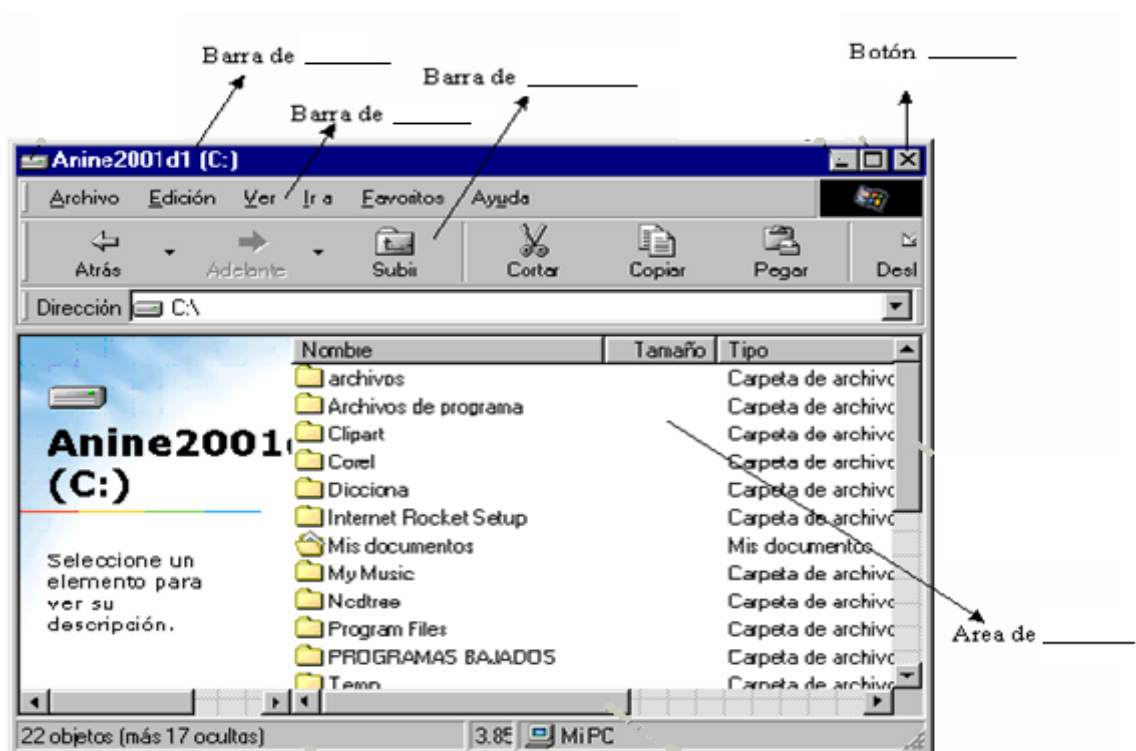
EVALUACIÓN: Para verificar el cumplimiento de los objetivos trazados para esta sesión se efectúa la evaluación de forma escrita e individual al final de la misma, la cual será calificada cuantitativamente de 0 a 10. Durante la parte práctica se realiza una valoración apreciativa de las habilidades de cada uno de los funcionarios, donde se observa la destreza y velocidad de respuesta a las instrucciones dadas, que serán calificadas de manera cualitativa con los rangos de Excelente, Normal y Requiere Refuerzo.

6.2.2.2. EVALUACIÓN SESIÓN 1

Nombre:

Responda correctamente las siguientes preguntas:

1. ¿Cuáles son las partes del computador? _____ y _____
(Respuesta: Hardware y Software)
2. Mencione dos dispositivos de entrada _____ y _____
(Respuesta: teclado, ratón, escáner, micrófono, lector de código de barras, cámara, etc.)
3. Mencione dos dispositivos de salida _____ y _____
(Respuesta: monitor e impresora)
4. ¿Cuál es la memoria externa de mayor capacidad de almacenamiento? _____ (Respuesta: Disco Duro)
5. ¿Cuál es el nombre del sistema operativo que manejaron hoy? _____ (Respuesta: Windows XP)
6. Coloque el nombre correcto de cada una de las partes de la ventana señaladas a continuación:
(Respuesta: mirar en la lección de adiestramiento de la sesión 1. Manejo de Ventanas)



6.2.2.3. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE LA SESIÓN 1

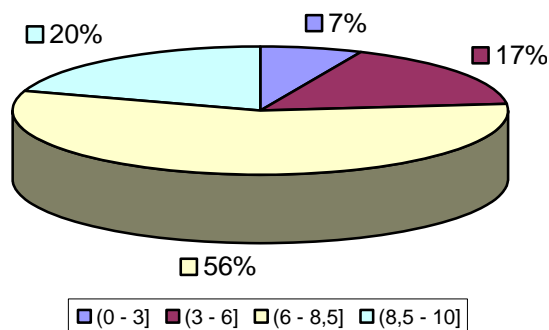
La evaluación de la sesión 1 arrojó los siguientes resultados:

Tabla 25. Resultados de la Evaluación Escrita de la Sesión 1

Calificación	No de empleados	%
(0 - 3]	2	7
(3 - 6]	5	17
(6 - 8,5]	17	56
(8,5 - 10]	6	20

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 16. Resultados de la Evaluación escrita de la Sesión



1

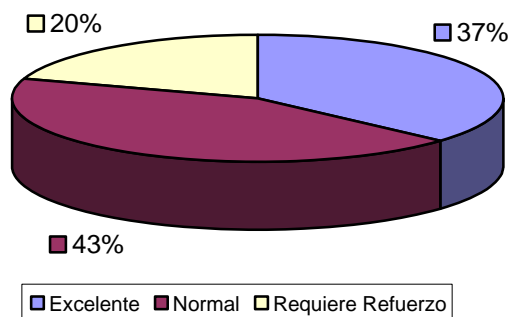
Fuente: Elaborado por los autores

Tabla 26. Resultados de la Evaluación Apreciativa de la Sesión 1

Calificación	No de empleados	%
Excelente	11	37
Normal	13	43
Requiere Refuerzo	6	20

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 17 Resultados de la Evaluación Apreciativa de la Sesión 1



Fuente: Elaborado por los autores

6.2.3 SESIÓN 2. Curso de informática básica II

6.2.3.1 GENERALIDADES

OBJETIVOS: Proporcionar al empleado conocimientos en el manejo de herramientas útiles de Windows XP como las ayudas y la calculadora.
Familiarizar al empleado con el teclado, su disposición y manejo.
Conocer el nivel de destreza actual del empleado en el manejo de las ayudas, la calculadora y el teclado.

ALCANCE: Todos los empleados de LA COLMENA (30 Personas)

TIEMPO: El tiempo estimado para impartir la capacitación se distribuyó de la siguiente forma:

Parte teórica: 20 min.

Ejercicio # 1: Max 30 min.

Ejercicio # 2: Max 20 min.

Ejercicio # 3: Max 30 min

METODOLOGÍA: La capacitación se realiza durante la jornada de trabajo, en grupos de cuatro funcionarios, como una practica guiada en dos etapas. Una primera etapa teórica sobre el manejo de la ayuda de Windows, la calculadora y el teclado. Una segunda etapa práctica donde se proponen ejercicios que el empleado debe desarrollar.

CONTENIDO: El contenido teórico y los ejercicios de esta sesión se puede encontrar de manera detallada y completa en el anexo 34, el cual es el material que se entrega a cada funcionario que cumple con la capacitación al final de la misma; a continuación se relaciona una lista de los temas involucrados.

AYUDA DE MICROSOFT WINDOWS XP

Qué es el centro de ayuda y soporte técnico de Microsoft Windows?

Introducción al visor de la Ayuda

Obtener Ayuda

- Buscar un tema de Ayuda

- Usar vínculos en los temas de Ayuda

- Moverse por los temas de Ayuda que ya ha visto

- Copiar un tema de Ayuda

- Imprimir un tema de Ayuda

LA CALCULADORA DE WINDOWS

Introducción a la Calculadora

Como realizar un cálculo sencillo

EL TECLADO

Las partes del teclado

El teclado alfanumérico

El teclado numérico

Las teclas de función

Las teclas de control

EJERCICIO 1 Ayuda de Windows

Tiempo estimado entre 10 y 20 minutos

Que programa, icono o menú debo abrir para:

Cambiar el fondo del escritorio: _____ en el _____

(Respuesta: pantalla – panel de control)

Cambiar la fecha y hora: _____ en el _____

(Respuesta: fecha y hora – panel de control)

Cancelar la ultima acción dentro de un programa: en el menú _____ hago clic en _____

(Respuesta: edición-deshacer)

Recuperar un archivo de la papelera de reciclaje: en el escritorio hacer doble clic en _____, hago clic con el botón _____ del Mouse en el elemento y a continuación hago clic en _____

(Respuesta: papelera de reciclaje – secundario – recuperar)

Vaciar la papelera de reciclaje: en el escritorio hacer doble clic en _____, menú _____ hacer clic en _____

(Respuesta: papelera de reciclaje, archivo, vaciar papelera de reciclaje)

EJERCICIO2 La calculadora

Tiempo estimado entre 10 y 15 minutos

Realice las siguientes operaciones en la calculadora:

$$1.750 + 3.000 + 6.800 + 2.100 = \underline{\hspace{2cm}}$$

(Respuesta: 13.650)

$$5 * 2300 = \underline{\hspace{2cm}}$$

(Respuesta: 11.500)

$$(3 * 4.500) + (12 * 1.300) + 24.700 = \underline{\hspace{2cm}}$$

(Respuesta: 53.800)

$$\text{Cuanto es el 13\% de } 12500 = \underline{\hspace{2cm}}$$

(Respuesta: 1.625)

$$(12.320 + 780 - 2.560) * (3100 / 20) = \underline{\hspace{2cm}}$$

(Respuesta: 68)

EJERCICIO 3 El Teclado

Tiempo estimado entre 15 y 20 minutos

Transcriba el siguiente texto, tal como se le presenta a continuación (cuide de poner las tildes, signos de puntuación y mayúsculas):

En otoño cuando los gansos se dirigen hacia el sur para el invierno, vuelan formando una V. La ciencia, ha descubierto acerca del porque vuelan en esa forma. Se ha comprobado que cuando cada pájaro bate sus alas, produce un movimiento en el aire que ayuda al pájaro que va detrás de él. Volando la banda completa aumenta por lo menos en un 71% más su poder, que sí cada pájaro volara solo.

Cada vez que un ganso se sale de la formación, siente inmediatamente la resistencia del aire, se da cuenta de la dificultad de hacerlo solo y rápidamente regresa a su formación para beneficiarse del poder del compañero que va adelante. Cuando un líder de los gansos se cansa, se pasa a los puestos de atrás y otro ganso toma su lugar. Los gansos que van detrás graznan, para alentar a los van adelante a mantener su velocidad.

EVALUACIÓN: La evaluación de esta sesión se efectuara sobre los ejercicios realizados en la parte practica de la capacitación; estos se denominan ejercicios porque pueden ser guiados, es decir el empleado puede realizar consultas sobre el ejercicio propuesto. Aun así debe desarrollarlo para ser calificado.

Esta calificación se efectuara con dos indicadores: El primero (I1) corresponde a que tan correctamente está desarrollado el ejercicio, y se calificara cuantitativamente de 0 a 10. El otro indicador (I2) corresponde al tiempo que toma al funcionario desarrollar el ejercicio, es necesario aclarar que estos ejercicios fueron diseñados con un lapso prudencial estimado de tiempo para ser desarrollados, la calificación será cualitativa bajo los siguientes parámetros:

Menos del tiempo estimado: Ágil
Dentro del tiempo estimado: Normal
Mas del tiempo estimado Requiere refuerzo.

La evaluación conjunta de estos indicadores se valorará como se observa en la tabla 25

Tabla 27. Criterios para Valoración Conjunta de Indicadores de la Evaluación de la Sesión 2

I1 / I2	Agil	Normal	Requiere Refuerzo	Calificación final	
(0 - 3]	I	I	I	E	Excelente
(3 - 6]	A	A	A	B	Bueno
(6 - 8,5]	B	B	A	A	Aceptable
(8,5 - 10]	E	E	B	I	Insuficiente

Fuente: Elaborado por los autores

6.2.3.2 RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE LA SESIÓN 2

Los resultados obtenidos por la evaluación hecha sobre el Ejercicio # 1 fueron:

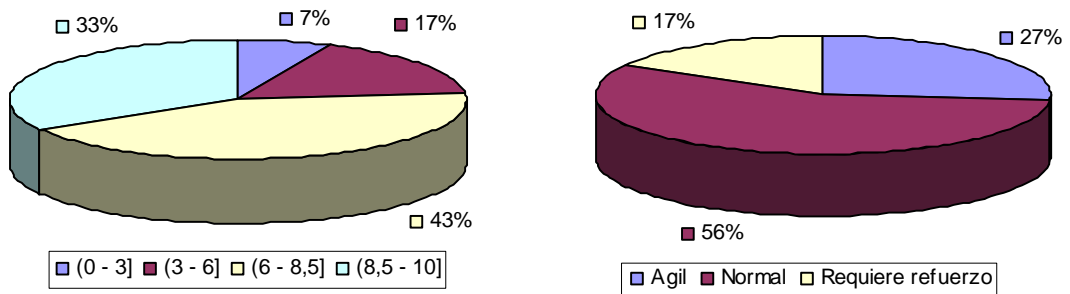
Tabla 28. Resultados del Ejercicio #1 (Calificación – Destreza)

Calificación	No de empleados	%
(0 - 3]	2	7
(3 - 6]	5	17
(6 - 8,5]	13	43
(8,5 - 10]	10	33

Calificación	No de empleados	%
Ágil	8	27
Normal	17	56
Requiere refuerzo	5	17

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 18. Resultados del Ejercicio #1 (Calificación – Destreza)



Fuente: Elaborado por los autores

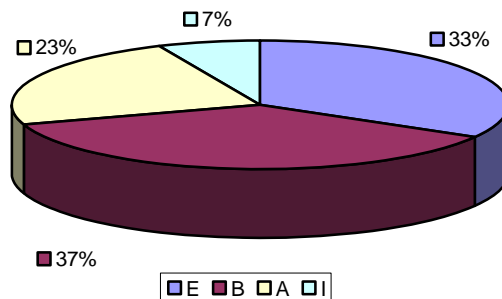
Tabla 29. Resultados de la Valoración Conjunta del Ejercicio #1

I1 / I2	Ágil	Normal	Requiere Refuerzo
(0 - 3]	0	1	1
(3 - 6]	0	3	2
(6 - 8,5]	5	6	2
(8,5 - 10]	3	7	0

Clasificación final	
E	33%
B	37%
A	23%
I	7%

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 19. Resultados de la Valoración Conjunta del Ejercicio #1



Fuente: Elaborado por los autores

Los resultados obtenidos por la evaluación hecha sobre el Ejercicio # 2 fueron:

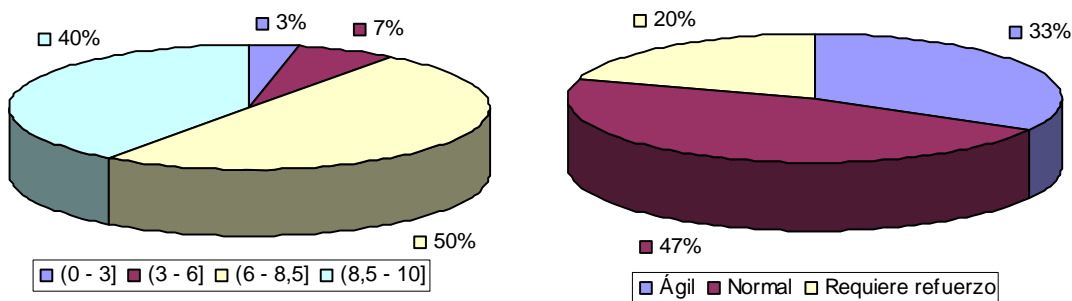
Tabla 30. Resultados del Ejercicio #2 (Calificación – Destreza)

Calificación	No de empleados	%
(0 - 3]	1	3
(3 - 6]	2	7
(6 - 8,5]	15	50
(8,5 - 10]	12	40

Calificación	No de empleados	%
Ágil	10	33
Normal	14	47
Requiere refuerzo	6	20

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 20. Resultados del Ejercicio #2 (Calificación – Destreza)



Fuente: Elaborado por los autores

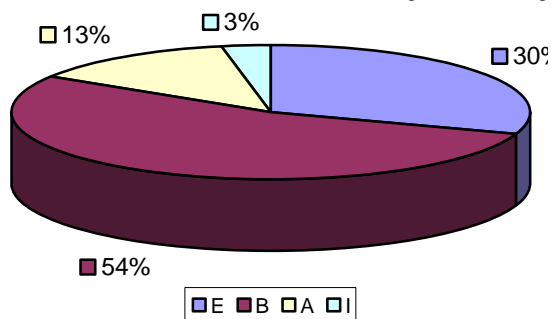
Tabla 31. Resultados de la Valoración Conjunta del Ejercicio #2

I1 / I2	Ágil	Normal	Requiere Refuerzo
(0 - 3]	0	1	0
(3 - 6]	0	1	1
(6 - 8,5]	7	6	2
(8,5 - 10]	3	6	3

Clasificación final	
E	30%
B	54%
A	13%
I	3%

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 21. Resultados de la Valoración Conjunta del Ejercicio #2



Fuente: Elaborado por los autores

Los resultados obtenidos por la evaluación hecha sobre el Ejercicio # 3 fueron:

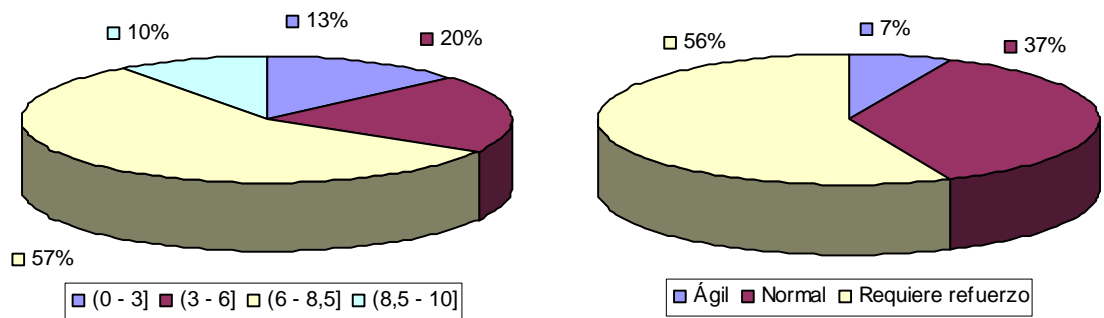
Tabla 32. Resultados del Ejercicio #3 (Calificación – Destreza)

Calificación	No de empleados	%
(0 - 3]	4	13
(3 - 6]	6	20
(6 - 8,5]	17	57
(8,5 - 10]	3	10

Calificación	No de empleados	%
Ágil	2	7
Normal	11	37
Requiere refuerzo	17	56

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 22. Resultados del Ejercicio #3 (Calificación – Destreza)



Fuente: Elaborado por los autores

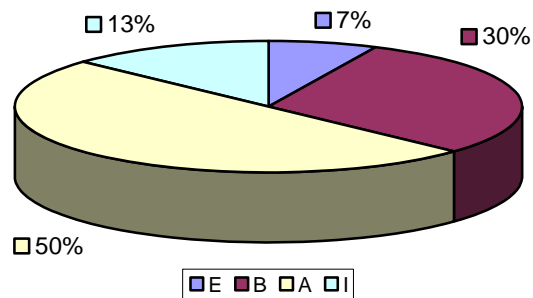
Tabla 33. Resultados de la Valoración Conjunta del Ejercicio #3

I1 / I2	Ágil	Normal	Requiere Refuerzo
(0 - 3]	0	2	2
(3 - 6]	0	1	5
(6 - 8,5]	2	6	9
(8,5 - 10]	0	2	1

Clasificación final	
E	7%
B	30%
A	50%
I	13%

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 23. Resultados de la Valoración Conjunta del Ejercicio #3



Fuente: Elaborado por los autores

6.2.4. SESIÓN 3. Procedimientos de compras

6.2.4.1 GENERALIDADES

OBJETIVO: Enseñar al empleado los cambios y modificaciones efectuadas en los procedimientos del área de compras, así como las nuevas políticas y los indicadores de estos cambios

ALCANCE: Empleados del Área de Compras (3 personas)

TIEMPO:

El tiempo estimado para la impartición de la capacitación se distribuyó de la siguiente forma:

Foro: 30 min. Conferencia: 60 min.

METODOLOGÍA: La capacitación se realiza durante la jornada de trabajo, en dos etapas, La primera de manera participativa a modo de foro donde se expondrán los procedimientos actuales del área de compras, sus principales falencias y las consecuencias que esta llevan.

A continuación en una segunda etapa que se realizara a manera de conferencia, se expondrán y explicaran paso por paso y de manera detallada los nuevos procedimientos mejorados, las políticas que regirán estos procedimientos y los indicadores que evaluarán las mejoras implementadas.

CONTENIDO

Para esta sesión se utiliza el material relacionado con el área de compras contenido en la sección 4.2.2 del capítulo 2 y 4, este material estará a disposición de cualquier empleado que quiera consultarlo en el archivo de la empresa. A continuación se relaciona una lista de los temas involucrados

Procedimiento antiguo
Puntos críticos
Procedimiento mejorado
Cambios y modificaciones
Diagrama de flujo
Políticas
Indicadores

6.2.5 SESIÓN 4. Procedimientos de inventarios

6.2.5.1 GENERALIDADES

OBJETIVO: Enseñar al empleado los cambios y modificaciones efectuadas en los procedimientos del área de almacenamiento, así como las nuevas políticas y los indicadores de estos cambios

ALCANCE: Empleados del Área de de almacenamiento (5 personas)

TIEMPO:

El tiempo estimado para la impartición de la capacitación se distribuyó de la siguiente forma:

Foro: 30 min. Conferencia: 90 min.

METODOLOGÍA: La metodología a utilizar, debido a que el carácter de esta sesión es similar a la anterior, será idéntica en forma mas no en fondo a la utilizada en la sesión 3.

CONTENIDO Para esta sesión se utilizará el material relacionado con el área de almacenamiento contenido en la sección 4.2.3 del capítulo 2 y 4. Este material estará a disposición de cualquier empleado que quiera consultarlo en el archivo de la empresa. A continuación se relaciona una lista de los temas involucrados

Procedimiento antiguo
Puntos críticos
Procedimiento mejorado
Cambios y modificaciones
Diagrama de flujo
Políticas
Indicadores

EVALUACIÓN SESIÓN 3 y SESIÓN 4

La evaluación de la sesión 3 y 4 se efectúa de manera apreciativa en el momento en que los empleados deban ejecutar los procedimientos descritos en la sesión, además se tomaran como evaluación cuantitativa de la misma algunos indicadores de mejora (explicados en el capítulo 4,) que ayudan a visualizar el desempeño de los empleados en la ejecución de los procedimientos discutidos en esta sesión.

6.2.6. SESIÓN 5. Catálogo de Productos.

6.2.6.1 GENERALIDADES

OBJETIVOS: Enseñar a los empleados como se elaboró el catálogo de productos.
Que el empleado aprenda e identifique con facilidad los dos primeros niveles del catálogo de productos.

ALCANCE: Todos los empleados de LA COLMENA (30 personas)

TIEMPO:

El tiempo estimado para la impartición de la capacitación se distribuyó de la siguiente forma:

Reunión: 30 min.

Evaluación: 10 minutos por persona

METODOLOGÍA: Se realizara una reunión general donde se informara a los empleados de manera general como se elaboró el catálogo de productos de la empresa, como se encuentran distribuidas y organizadas las diferentes referencias.

A continuación se les hará entrega de los dos primeros niveles para que los lean y estudien, ya que su aprendizaje facilitará el manejo de los módulos de la herramienta software.

CONTENIDO: El contenido de esta sesión se puede encontrar de manera detallada y completa en el anexo 32 y en el capítulo 5, sección 5.5, este material estará a disposición de cualquier empleado que quiera consultarlo en el archivo de la empresa.

EVALUACIÓN: La evaluación se realizará a todos los empleados de manera aleatoria, de forma escrita de la siguiente manera, se toma una muestra al azar de 10 artículos que el empleado debe clasificar adecuadamente en su respectivo grupo y subgrupo.

Cada producto representa un punto, distribuidos por mitades en la clasificación correcta del grupo y el subgrupo, obteniendo el empleado al final una calificación sobre 10, esta evaluación se efectúa tres veces por empleado con el fin de reforzar el aprendizaje del catálogo.

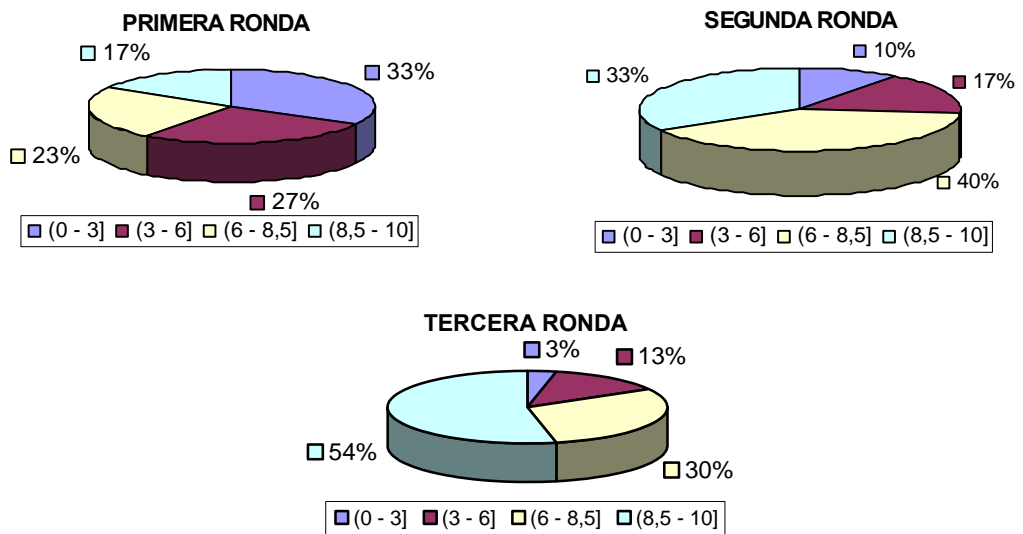
6.2.6.2. RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE LA SESIÓN 5

Tabla 34. Resultados de la Evaluación de la Sesión 5

Calificación	Primera Ronda	Segunda Ronda	Tercera ronda
(0 - 3]	10	3	1
(3 - 6]	8	5	4
(6 - 8,5]	7	12	9
(8,5 - 10]	5	10	16

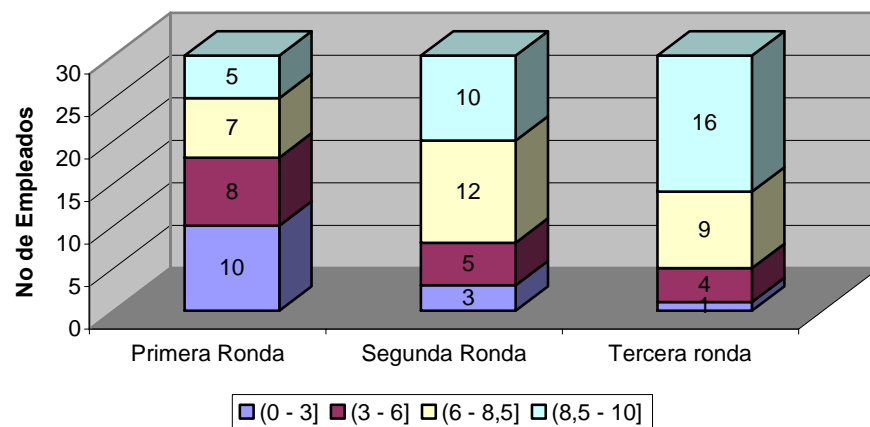
Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 24. Resultados de la Primera, Segunda y Tercera Ronda



Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 25. Resultados de la Evaluación de la Sesión 5



Fuente: Elaborado por los autores

6.2.7. SESIÓN 6. DHS módulo facturación.

6.2.7.1 GENERALIDADES

OBJETIVO: Enseñar al empleado como manejar algunas funciones básicas del módulo de facturación de DHS necesarias para el desarrollo de su trabajo.

ALCANCE: Empleados del Área de Ventas y del Depósito (14 personas).

TIEMPO:

El tiempo estimado para la impartición de la capacitación se distribuyó de la siguiente forma:

Conferencia: 30 minutos.

Practica: 30 minutos.

Evaluación: 10 minutos por persona.

METODOLOGÍA: La capacitación se realiza durante la jornada de trabajo, en dos etapas. La primera es una conferencia o charla donde se explican los diferentes conceptos, vínculos y funciones para el manejo adecuado del módulo. La segunda etapa se realiza de forma práctica en el computador siguiendo una serie de instrucciones guiadas por el capacitador.

CONTENIDO: Es de precisar que los manuales completos de la herramienta software son muy extensos y no toda su extensión será utilizada en el desarrollo de esta sesión, por lo tanto se tomaron apartes del manual de facturación con el fin de recopilar las instrucciones pertinentes a esta sesión, siendo así que el contenido específico que se utilizó para el desarrollo de la misma se puede encontrar de manera detallada y completa en el anexo 35, y el manual completo estará a disposición de cualquier empleado que quiera consultarlo en el archivo de la empresa; a continuación se relaciona una lista de los temas involucrados:

¿Cómo obtener una lista de precios de artículos de inventarios?

 Como hacer si es un producto nuevo

 Como imprimir

¿Desea ingresar los datos de pedidos pendientes?

Entrada de datos de facturas y ajustes

 Datos solicitados si se está ingresando un ajuste (nota débito, nota crédito)

 Opciones para elaborar una factura

EVALUACIÓN:

La evaluación se realizará de manera practica, con la simulación de una compra de diez (10) artículos que deben quedar correctamente liquidadas en la "factura" virtual, cada articulo tendrá un valor de un punto obteniendo al final una calificación sobre diez (10).

6.2.8 SESIÓN 7. DHS módulo POS

6.2.8.1 GENERALIDADES

OBJETIVO: Enseñar al empleado como manejar algunas funciones básicas del módulo de facturación rápida o POS de DHS necesarias para el desarrollo de su trabajo

ALCANCE: Cajeros de los Autoservicios (8 personas).

TIEMPO:

El tiempo estimado para la impartición de la capacitación se distribuyó de la siguiente forma:

Conferencia: 30 minutos.

Practica: 30 minutos.

Evaluación: 10 minutos por persona

METODOLOGÍA: La capacitación se realiza durante la jornada de trabajo, en dos etapas. La primera es una conferencia o charla donde se explican los diferentes conceptos, vínculos y funciones para el manejo adecuado del módulo. La segunda etapa se realiza de forma práctica en el computador siguiendo una serie de instrucciones guiadas por el capacitador.

CONTENIDO: Como se mencionó en la sesión anterior los manuales completos de la herramienta software son muy extensos y no toda su extensión será utilizada en el desarrollo de esta sesión, por lo tanto se tomaron apartes del manual de facturación rápida o POS con el fin de recopilar las instrucciones pertinentes a esta sesión, siendo así que el contenido específico que se utilizó para el desarrollo de la misma se puede encontrar de manera detallada y completa en el anexo 36, y el manual completo estará a disposición de cualquier empleado que quiera consultarlo en el archivo de la empresa; a continuación se relaciona una lista de los temas involucrados.

¿Cómo elaborar una facturación rápida?

¿Cómo hacer si es un producto nuevo?

¿Cómo imprimir?

¿Es posible realizar una aprobación rápida de facturas?

EVALUACIÓN

La evaluación se realizará de manera práctica, con la simulación de una compra de diez (10) artículos que deben quedar correctamente liquidadas en la "factura" virtual, cada artículo tendrá un valor de un punto obteniendo al final una calificación sobre diez (10).

6.2.8.2 RESULTADOS DE LA EVALUACIÓN DE LA SESIÓN 6 y 7

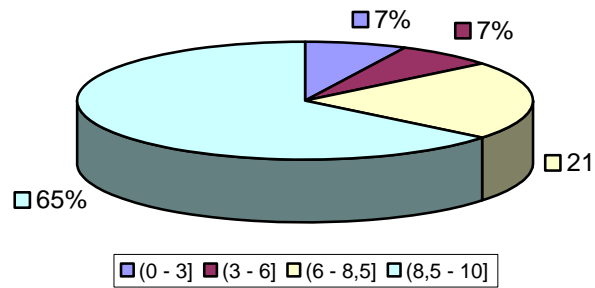
La evaluación de la sesión 6 arrojó los siguientes resultados:

Tabla 35. Resultados de la Evaluación de la Sesión 6.

Calificación	No de empleados	%
(0 - 3]	1	7
(3 - 6]	1	7
(6 - 8,5]	3	21
(8,5 - 10]	9	65

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 26 Resultados de la Evaluación de la Sesión 6.



Fuente: Elaborado por los autores

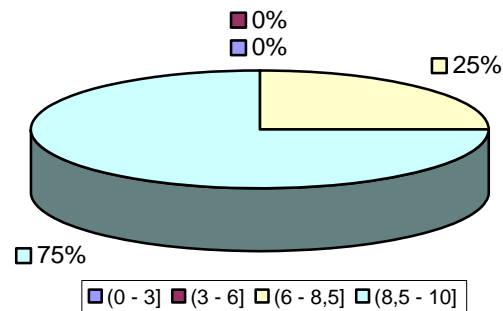
La evaluación de la sesión 7 arrojó los siguientes resultados:

Tabla 36. Resultados de la Evaluación de la Sesión 7.

Calificación	No de empleados	%
(0 - 3]	0	0
(3 - 6]	0	0
(6 - 8,5]	2	25
(8,5 - 10]	6	75

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 27 Resultados de la Evaluación de la Sesión 7.



Fuente: Elaborado por los autores

6.2.9. SESIÓN 8. DHS módulo inventarios

OBJETIVO: Enseñar al empleado como manejar algunas funciones básicas del módulo de facturación Inventarios de DHS necesarias para el desarrollo de su trabajo

ALCANCE: Empleados del Área de almacenamiento (3 Personas)

TIEMPO: El tiempo estimado para la impartición de la capacitación se distribuyó de la siguiente forma:

Conferencia: 30 minutos.

Practica: 30 minutos.

Evaluación: 10 minutos por persona.

METODOLOGÍA: La capacitación se realiza durante la jornada de trabajo, en dos etapas. La primera es una conferencia o charla donde se explican los diferentes conceptos, vínculos y funciones para el manejo adecuado del módulo. La segunda etapa se realiza de forma práctica en el computador siguiendo una serie de instrucciones guiadas por el capacitador.

CONTENIDO: Como se mencionó en la sesión anterior los manuales completos de la herramienta software son muy extensos y no toda su extensión será utilizada en el desarrollo de esta sesión, por lo tanto se tomaron apartes del manual de inventarios con el fin de recopilar las instrucciones pertinentes a esta sesión, siendo así que el contenido específico que se utilizó para el desarrollo de la misma se puede encontrar de manera detallada y completa en el anexo 37, y el manual completo estará a disposición de cualquier empleado que quiera consultarlo en el archivo de la empresa; a continuación se relaciona una lista de los temas involucrados.

Tipos de documentos

¿Cómo generar documentos de traslados de mercancía?

¿Cómo generar documentos de salidas de mercancía?

¿Cómo generar documentos de entradas de mercancía?

EVALUACIÓN: La evaluación se realiza de manera práctica, con la simulación de la llegada de una mercancía, la cual ya ha sido revisada y aprobada y debe ser ingresada al sistema de forma manual. Como se ejerce sobre pocos empleados y esta es una función diaria la evaluación se realiza por medio de observación y realimentación inmediata.

7. PRUEBA PILOTO

7.1 GENERALIDADES

Antes de comenzar a hablar de la prueba piloto es recomendable hacer un recuento general de las actividades o etapas que finalmente han de concluir con esta prueba. El cronograma real seguido por los autores de este trabajo, tal como la muestra la tabla 6, inicia en el mes siguiente a su aprobación es decir mayo de 2005, hasta el mes de diciembre de 2005, época en que culmina esta puesta en marcha con la evaluación respectiva de los indicadores evaluados durante todo el mes.

Tabla 37. Cronograma de actividades durante el transcurso del proyecto

2005		MAY				JUN				JUL				AGO				SEP				OCT				NOV				DIC			
ACTIVIDAD	SEMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
ANÁLISIS DE DOCUMENTOS Y CONSULTA A EXPERTOS		■	■	■	■																												
RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN						■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■																
DISEÑO DEL SISTEMA DE INVENTARIOS														■	■	■	■	■	■	■	■												
DECISION DE COMPRA DE SOFTWARE																		■	■	■	■												
COMPRA DE SOFTWARE																						■	■	■	■								
PARAMETRIZACIÓN DEL SISTEMA																						■	■	■	■	■	■	■	■				
DISEÑO DE CAPACITACIÓN																										■	■	■	■				
EJECUCIÓN DE LA CAPACITACIÓN																														■	■	■	■
PRUEBA PILOTO																														■	■	■	■
EVALUACIÓN DE INDICADORES																																	■

Fuente: Elaborada por lo autores.

Una prueba piloto o puesta en marcha, es realizar un ensayo o experimento que se hace del sistema implementado, para saber cómo resultará en su implantación final, lo cual ayuda a poder encontrar las diferentes dificultades o puntos de mejora que solo se evidencian en el transcurso de la misma al exponer los modelos teóricos a la realidad de la practica.

La implantación total del sistema fue diseñada en conjunto con dos asesores externos, el ingeniero Jaime Hernández Pérez de la empresa proveedora del software y el Señor Mario Macias especialista en logística e inventarios de la compañía Noel SA para ser ejecutada de manera escalonada y parcial.

EL primer paso de esta implantación era como ya se mencionó en el capítulo 5 la parametrización del sistema, proceso que se realizó de manera exitosa gracias al acompañamiento continuo del personal de Intelesys Ltda.

El segundo paso de esta implantación fue la prueba piloto del sistema la cual es el centro de atención del presente capítulo. Y un tercer y último paso es el funcionamiento total y definitivo del sistema, cuyo alcance es posterior a la realización del presente trabajo.

7.2 ¿DÓNDE Y CÓMO SE DESARROLLÓ LA PRUEBA?

El mes de Diciembre fue el mes en el cual se ejecutó la prueba piloto del sistema; este mes tiene como una característica propia de él un aumento en el número de transacciones efectuadas a diario en LA COLMENA y por lo tanto un incremento en la cantidad de trabajo para todas las áreas, debido a que es la época de vacaciones y navidad, y Aguachica es un paso casi obligado para los habitantes del interior que se movilizan para pasar este poca del año en lugares como la costa.

Por las razones mencionadas anteriormente, por los productos especiales que sacan para esta época del año las empresas de alimentos y por ser cierre de año en la mayoría de los proveedores que tiene la empresa, los niveles de inventario son más fluctuantes que de costumbre, las visitas y los tiempos de suministro por parte de estos son más irregulares. Aun así fue este el mes en el que se ejecutó la prueba debido a que las circunstancias particulares que se mencionaron antes pueden ser una ventaja o una desventaja según como se utilicen.

Para el caso se tomaron las precauciones necesarias para que este aumento en el volumen de transacciones no perjudicara la prueba y así mismo que la prueba no interfiriera con el volumen de transacciones debido a las dificultades que se pudiesen presentar.

La prueba debía concentrarse en dos objetivos principales concentrados en tres frentes de acción de la empresa:

- Evaluar los procedimientos mejorados del área de compras y de almacenamiento explicados en el capítulo
- Evaluar la funcionalidad y desempeño de la herramienta software para las transacciones relacionadas con facturación e inventarios.

Durante la prueba piloto se tuvo cuidado de configurar los módulos del sistema de forma que ninguna transacción tuviera inferencia en el módulo contable, para evitar cualquier alteración en la misma debido a posibles errores. Esto por lo tanto llevo a la empresa a que durante la prueba todos los procedimientos contables se siguiesen llevando de manera tradicional, lo cual aunque implicó mas trabajo por parte del área administrativa.

Por otro lado, se decidió poner los valores de inventarios iniciales en 100.000 unidades para todos los productos según recomendación de nuestros asesores con el objetivo de evitar la perdida de trabajo y tiempo en un inventario general de la empresa que de todas formas tendría que repetirse al iniciar el tercer paso de la implantación del sistema, es decir su funcionamiento total y real, y minimizar los efectos en la atención al cliente causados por errores, ya que el sistema no permite facturar valores de inventario negativos.

7.3. EVALUACIÓN DE PROCEDIMIENTOS

Para evaluar los procedimientos mejorados era necesario poner un punto de red en el área de compras ubicado en la oficina principal y otro en la bodega para el área de almacenamiento, con el fin de que pudiesen usar los módulos requeridos en estos procedimientos. Las principales dificultades que se observaron durante el transcurso de la prueba fueron:

Procedimiento CC001: Como no se hizo inventario inicial no era posible obtener el sugerido del sistema, por lo tanto fue necesario obtener esta información por el método antiguo y luego aplicar las políticas del sistema de inventarios es decir restar las unidades existentes de la cantidad Q arrojadas en el estudio para proveedores tipo A y el presupuesto mensual para los proveedores tipo B y C, pero haciendo los ajustes necesarios al tener en cuenta el tiempo hasta la próxima visita del proveedor debido a la época del año y los factores previamente descritos. Esto no impidió la realización de la orden de compra. El indicador de tiempo si se vió altamente afectado por este hecho por lo que sus resultados fueron superiores al estimado normal.

Procedimiento AL003: Este procedimiento fue imposible de evaluar debido a la falta de inventario inicial, pero aun así se hizo el ejercicio de conteo con el fin de interiorizar este procedimiento y crear una familiarización con el mismo por parte del personal. Inicialmente fue un trabajo dispendioso y con poca acogida por el personal, pero con la rutina se creó mayor aceptación del mismo.

Los otros procedimientos no generaron mayores inconvenientes en su realización como tal, pero si se generaron al inicio ciertos traumas relacionados con los procesos clientes como el surtido del almacén sobre todo con los productos de los proveedores tipo D, ya que antes ingresaban directamente al autoservicio y ahora debían pasar previamente por el proceso de recepción que siguen todas las mercancías con el fin de controlar mejor el suministro y ser ingresados al sistema.

En general todos los procesos mejorados, como era de esperarse, generaron en el personal cierta resistencia al cambio en el comienzo de la prueba, debido a su novedad y a la inminente necesidad del personal de esforzarse en la ejecución de sus labores pero finalmente siguiendo la curva de aprendizaje, una vez fueron interiorizados y rutinarios esta resistencia cedió y se generó una mayor eficiencia en la ejecución de los mismos.

La evaluación de este objetivo de la prueba se realizó a través de los indicadores explicados en el capítulo 4 correspondientes a cada uno de los procedimientos mejorados, algunos indicadores que serian de evaluación mensual se evaluaron adicionalmente de forma semanalmente con el fin de poder obtener una mejor perspectiva de sus resultados y efectuar un mejor análisis. Al final de la prueba los indicadores de evaluación de los procedimientos arrojaron los siguientes resultados.

7.3.1 EVALUACIÓN DE INDICADORES PROCEDIMIENTO CC001 (Procedimiento de Compras a Proveedores Tipo A, B y C.)

DATOS PERTINENTES

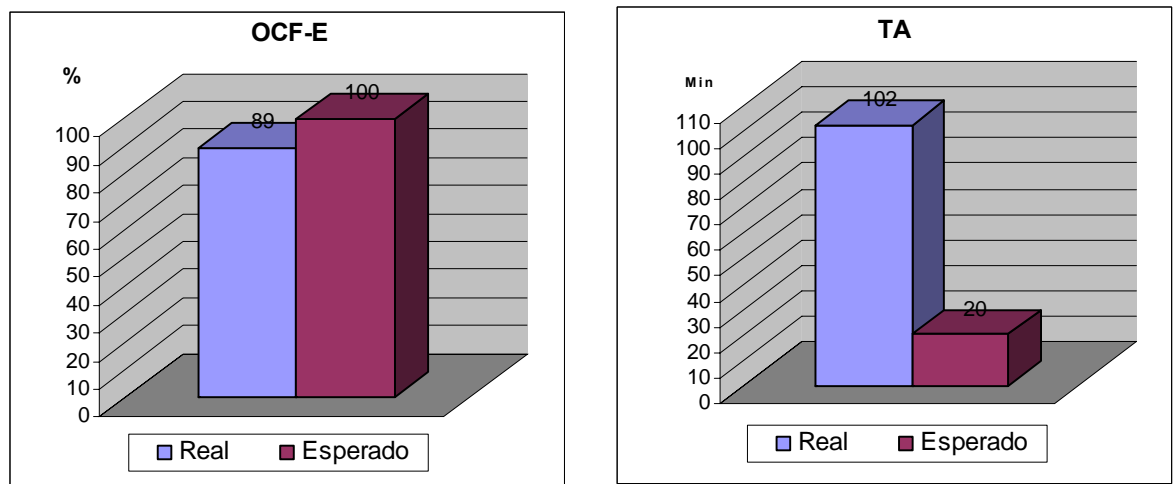
Número de proveedores que se atendieron: 34 proveedores

Tabla 38. Resultado de los Indicadores del Procedimiento CC001

INDICADOR	VALOR
OC Firmada vs OC Elaborada (OCF-E):	89%
Tiempo Promedio de Atención (TA):	102 minutos

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 28. Resultados de los Indicadores del Procedimiento CC001



Fuente: Elaborado por los autores

ANÁLISIS

El valor del indicador OCF-E es muy favorable, pues muestra el interés y buena voluntad de los proveedores por colaborar e integrarse a este cambio generado al interior de la empresa y que indudablemente les afecta, el porcentaje de órdenes sin firmar fueron ocasionadas por la falta de interiorización del procedimiento u olvido de la persona encargada.

El valor del indicador fue superior al tiempo esperado, debido a que el paso donde se obtiene el sugerido de compra del sistema debió remplazarse por el procedimiento antiguo, donde los empleados realizaban un conteo físico.

Esto se debió a iniciar la prueba del sistema con un inventario ficticio, que facilitaba el funcionamiento del mismo y evitaba una mala atención al cliente por posibles errores en el manejo de la herramienta software, y por las razones explicadas al inicio de este capítulo.

7.3.2 EVALUACIÓN DE INDICADORES PROCEDIMIENTO CC002 (Procedimiento de Compras a Proveedores Tipo D).

DATOS PERTINENTES

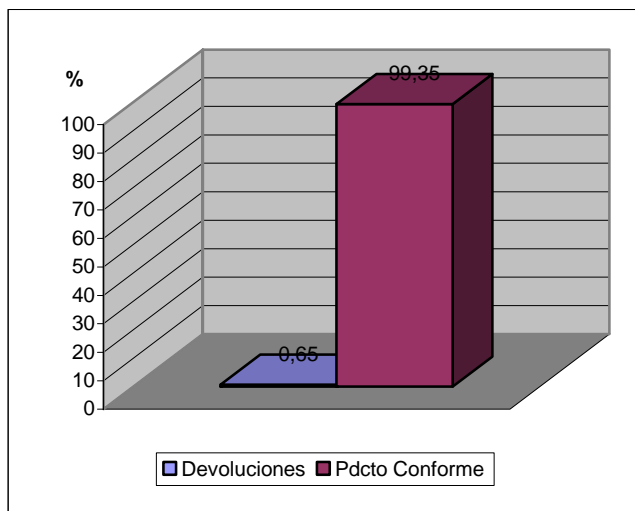
Número de proveedores que se atendieron: 14 proveedores
Número de visitas promedio por vendedor durante el mes: 12 visitas

Tabla 39. Resultado de los Indicadores del Procedimiento CC002

INDICADOR	VALOR
% de Devoluciones (%D):	0.65 %

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 29. Resultado de los Indicadores del Procedimiento CC002



Fuente: Elaborado por los autores

ANÁLISIS

Se podría pensar que el número de proveedores tipo D son pocos lo cual es cierto, pero al considerar el número de visitas que cada uno como si en cada visita se atendiera un proveedor diferente, es como si se tuviesen cerca de 168 proveedores, lo cual triplica la cantidad de proveedores actuales.

Teniendo en cuenta la consideración anterior es altamente satisfactorio el comportamiento del indicador (%D), ya que su valor durante el tiempo de prueba demuestra que los cambios generados por los proveedores tipo D son extremadamente bajos, por lo tanto afirma el supuesto de que el procedimiento es estable y debe seguir manejándose como hasta ahora se ha hecho, tal como se planteó en el capítulo 4.

7.3.3 EVALUACIÓN DE INDICADORES PROCEDIMIENTO CC003,CC004 Y AL001 (Procedimiento de Revisión de Precios) (Procedimiento de Actualización de Precios) (Procedimiento de Recepción de Mercancías).

DATOS PERTINENTES

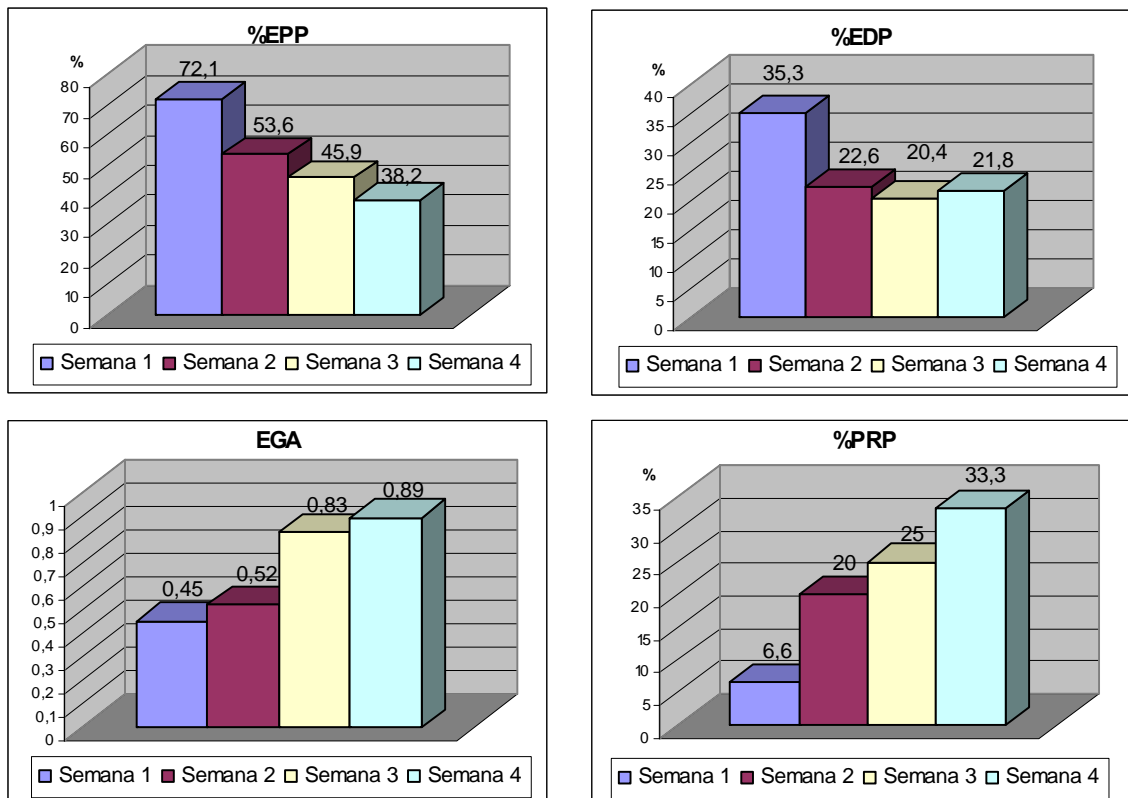
Número de Facturas Recibidas en el mes:	43 Facturas
Número de Facturas Recibidas en la semana 1:	15 Facturas
Número de Facturas Recibidas en la semana 2	10 Facturas
Número de Facturas Recibidas en la semana 3	12 Facturas
Número de Facturas Recibidas en la semana 4	06 Facturas

Tabla 40. Resultado de los Indicadores de los procedimientos CC003, CC004 y AI001

INDICADOR	SEMANA	1	2	3	4
Porcentaje de Errores en Precios del Proveedor (%EPP)		72.1	53.6	45.9	38.2
Porcentaje de Errores en Descuentos del Proveedor (%EDP)		35.3	22.6	20.4	21.8
Eficiencia en la Gestión de Actualización (EGA)		0.45	0.52	0.83	0.89
Porcentaje Pedidos Recibidos Perfectos (%PRP)		6.6	20	25	33.3

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 30 Resultado de los Indicadores de los procedimientos CC003, CC004 y AI001



Fuente: Elaborado por los autores

ANÁLISIS

El decremento en los indicadores %EPP y %EDP, y el aumento en los resultados del indicador %PRP muestran la disminución en los errores cometidos por el proveedor en la asignación de precios y descuentos, así como en las referencias y cantidades de productos despachado lo cual evidencia la mengua de los llamados “bautizos”, problemática que aquejaba la empresa como se explicó en la diagnosis inicial del presente trabajo.

Se observa que en la primera semana se presentan la mayor cantidad de errores y es debido a que muchas de las facturas recibidas durante este periodo fueron solicitadas a finales del mes anterior donde se tuvo la precaución de realizar las órdenes de compra respectivas con el fin de que estas facturas ingresaran dentro del estudio y no sesgaran los resultados, aun así los proveedores no estuvieron en conocimiento de los cambios hasta el inicio del mes de diciembre y por lo tanto muchos de ellos incurrieron en estos errores.

Otros errores se deben a que al entrar en vigor la temporada de fin de año algunos productos suben de precio pero estos cambios no fueron notificados a la empresa durante la visita del proveedor sino después de esta y por lo tanto en la orden de compra quedaron los precios o descuentos desactualizados.

Adicionalmente se muestra el proceso de mejoría en la Gestión de Actualización de las facturas lo cual obviamente obedece según lo observado a la practica de este proceso o cual permitió al funcionario ser mas ágil en el y no dejar trabajo acumulado, también ayudó a la mejoría del indicador la disminución de facturas recibidas durante la ultima semana del año.

7.3.4 EVALUACIÓN DE INDICADORES PROCEDIMIENTO AL002 (Procedimiento de Despacho de Mercancías)

DATOS PERTINENTES

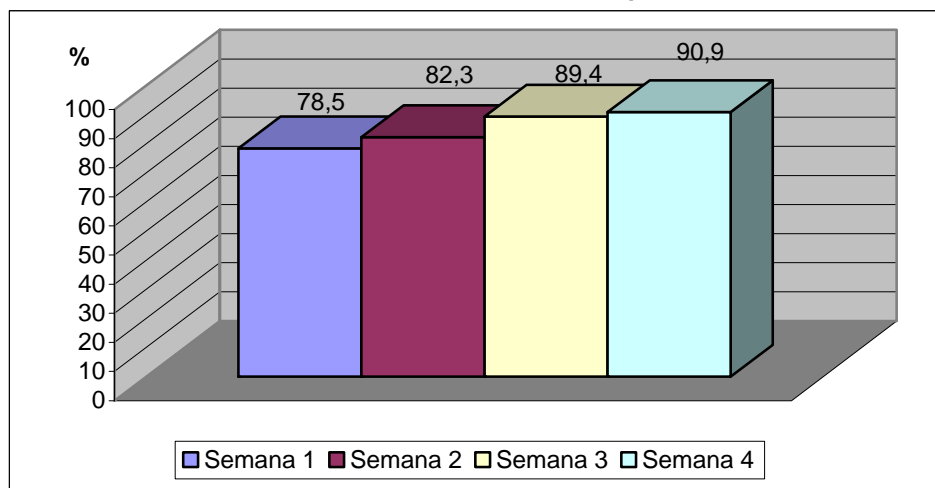
Número de Facturas Despachadas en el mes: 72 Facturas
 Número de Facturas Despachadas en la semana 1: 14 Facturas
 Número de Facturas Despachadas en la semana 2: 17 Facturas
 Número de Facturas Despachadas en la semana 3: 19 Facturas
 Número de Facturas Despachadas en la semana 4: 22 Facturas

Tabla 41. Resultado de los Indicadores de los procedimientos AL002

INDICADOR	SEMANA	1	2	3	4
Porcentaje Pedidos Despachados Perfectos (%PDP)		78.5	82.3	89.4	90.9

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 31 Resultado de los Indicadores de los procedimientos AL002



Fuente: Elaborado por los autores

ANÁLISIS

Los resultados obtenidos de la evaluación de este indicador demuestran que el procedimiento de despacho de mercancías es realizado adecuadamente, esto puede deberse a que no tuvo en sí mejoras relevantes que cambiaran sustancialmente el procedimiento y por lo tanto es ejecutado con pericia debido a la experiencia que en él, tiene el personal.

Adicionalmente se puede observar que los errores en los despachos que se debían a malas liquidaciones de precios o descuentos, son eliminados por el sistema, y que los errores existentes se deben a errores en el alistamiento de referencias o a falta de algunas mercancías, errores, que con mayor atención por parte del personal y con el funcionamiento regular del sistema de inventarios se espera sean superados.

**7.3.5 EVALUACIÓN DE INDICADORES PROCEDIMIENTO AL004 Y AI005
(Procedimiento de Almacenamiento)
(Procedimiento de Devolución y Cambios)**

DATOS PERTINENTES

Costo Neto de las Facturas Recibidas en el mes:

Semana 1 \$ 68'744.878 Semana 2: \$ 45'829.918
Semana 3 \$ 54'995.902 Semana 4: \$ 27'497.951
Total del mes: \$ 197'068.649

Costo neto de la Mercancía Devuelta a la recepción en el mes:

Semana 1 \$ 14'780.149 Semana 2: \$ 8'111.896
Semana 3 \$ 5'829.566 Semana 4: \$ 2'474.816
Total del mes: \$ 31'196.425

Costo Neto de la Mercancía Recibida conforme en el mes:

Semana 1 \$ 53'964.729 Semana 2: \$ 37'718.023
Semana 3 \$ 49'166.336 Semana 4: \$ 25'023.135
Total del mes: \$ 165'872.223

Costo neto de la Mercancía Devuelta después de incluirse en el inventario en el mes:

Semana 1 \$ 9'174.004 Semana 2: \$ 5'280.523
Semana 3 \$ 7'374.950 Semana 4: \$ 3'253.008
Total del mes: \$ 25'082.485

Costo Neto de la Mercancía Deteriorada por mal manejo en el mes:

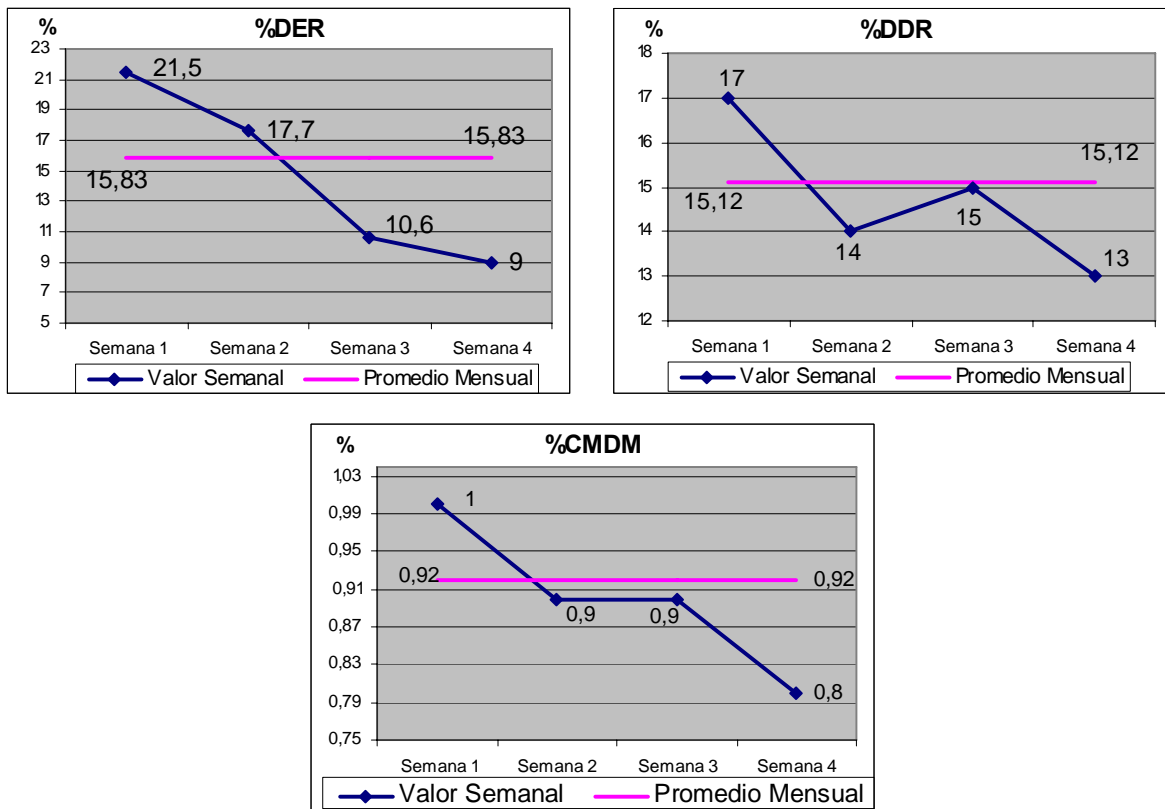
Semana 1 \$ 539.647 Semana 2: \$ 339.462
Semana 3 \$ 442.497 Semana 4: \$ 200.185
Total del mes: \$ 1'521.792

Tabla 42. Resultado de los Indicadores de los procedimientos AL004 y AL005

INDICADOR	SEMANA	1	2	3	4	Promedio mensual
% Devoluciones en el momento de la recepción (%DER):		21,5	17,7	10,6	9	15,83
% Devoluciones después de incluido en el inventario (%DDR):		17	14	15	13	15,12
%Costo Mercancía Dañadas por mal Manejo (%CMDM):		1	0,9	0,9	0,8	0,92

Fuente: Elaborado por los autores

Gráfica 32. Resultado de los Indicadores de los procedimientos AL004 y AL005



Fuente: Elaborado por los autores

ANÁLISIS

Se puede apreciar que las devoluciones tanto al momento de la recepción disminuyeron en el transcurso de las semanas lo cual nos indica en conjunto con otros indicadores expuestos anteriormente, la disminución de los bautizos y el despacho de mercancías adecuadas por parte del proveedor a la empresa.

Por otro lado las devoluciones después de incluirse en inventarios por causas externas o internas se mantuvo relativamente estable, en este caso se puede trabajar directamente sobre el indicador %CMDM, que es aquel que representa la mercancía dañada por causas internas aunque el resultado es aceptable, se debe mantener el objetivo de llevarlo a 0.

En el caso del indicador %DDR solo se puede gestionar con los proveedores, solicitando productos en mejor estado ya que incrementar los niveles de control en la revisión de la mercancía, volvería este procedimiento demasiado demorado y dispendioso, debido a que el recurso de personal en esta área actualmente es limitado.

7.4 FUNCIONALIDAD DEL SOFTWARE

Como se mencionó anteriormente solo se tenían en funcionamiento los módulos de inventarios y facturación, los puntos en los cuales se habilitó y puso en marcha la prueba fueron la bodega, la oficina administrativa y el autoservicio de la 34.

Las principales dificultades que se presentaron fueron:

Artículos no codificados: Esta dificultad no se refiere a los artículos nuevos o de temporada que tuvieron que ser ingresados al sistema en el momento en que se presentaba su llegada a través de alguna factura, si no a aquellos que teniendo existencias en la bodega o en las góndolas de exhibición fueron pasados por alto por equivocación y por lo tanto no fueron ingresados al sistema, lo cual constituyó en algunos casos demoras en la prestación del servicio o dificultades en la elaboración de la orden de compra.

Artículos codificados erróneamente: Otro conflicto encontrado en algunas oportunidades fue la codificación errada de los productos, cosa que se evidenció en las ventas cuando al pasar el código de barras este no era leído, salía con una descripción de producto diferente a la propia del artículo comprado o recibido en bodega, o su precio no correspondía al real del artículo.

En estas dos situaciones el administrador del sistema, realizó las correcciones o inclusiones pertinentes a fin de ir subsanando las fallas del catálogo de productos.

Falta de luz: Durante el mes de Diciembre del 2005, a causa del conflicto armado del país y su situación política, la ciudad de Aguachica sufrió un corte de energía, que posteriormente gracias a su contacto con la electrificadota de Santander se convirtió en racionamiento. Aun así fue un hecho lamentable y que alteró gravemente la ejecución normal de la prueba.

LA COLMENA solo posee una planta eléctrica a base de gasolina en la sede principal de su empresa, la cual moviliza en caso de la falta de energía los aparatos básicos de las oficinas, el autoservicio y el depósito. En los otros dos autoservicios no existe planta y cuando se va la luz las operaciones deben ser efectuadas manualmente.

Se había previsto la deficiencia normal de la corriente en la ciudad por lo que se consiguieron UPS que permitieran el normal funcionamiento de los equipos en casos de picos de energía con el fin de que estos no dañaran ni los equipos ni la información contenida en ellas, mas no ante una falta prolongada del servicio de energía. Fue entonces que se hizo evidente la consecución de otras dos plantas más pequeñas para ser ubicadas en los dos autoservicios que no contaban con ellas, lo cual se efectuó en el transcurso del mes.

Inexperiencia y rotación de los empleados: Aun con las sesiones de capacitación, como en toda implementación se hizo evidente la falta de costumbre e inexperiencia de los empleados en el manejo de los equipos y el sistema el cual se fue supliendo poco a poco con el manejo diario del mismo. La renuncia de personal ya capacitado y la contratación por la temporada de personal nuevo también fue un obstáculo a vencer que se subsanó con la reubicación del personal antiguo ya capacitado.

Impaciencia de los transportadores: Muchas empresas tercerizan la operación de transporte, mandando sus mercancías a través de empresas especializadas en esta área, los cambios efectuados en el procedimiento de recepción también les afectó a ellas, ya que al comienzo del mes el procedimiento mejorado se torno un poco mas lento que el antiguo al cual los transportadores estaban acostumbrados, estas molestias iniciales se menguaron a través del dialogo y se exhortó a la paciencia, cooperación y buena voluntad de estos.

CONCLUSIONES

Durante el transcurso del proyecto se llega a la conclusión de que:

Al realizar la diagnosis de la empresa se visualiza que sus mayores problemas se deben a las deficiencias de organización, control y administración de las áreas que conforman la compañía, siendo las mas afectadas las áreas, financiera(91,7%) y de ventas(50%), con una repercusión sobre la liquidez y rentabilidad de la empresa que se hace notoria a través de sus estados financieros; e igualmente identificando a las áreas de personal(33,3%), compras(29,2%) y almacenamiento(45,5%) como las mas influyentes en estos problemas debido a los despilfarros y la falencias de información que se identificaron en ellas; por lo tanto se inició un trabajo de reorganización al interior de estas áreas para procurar subsanar las causas mismas de los problemas identificados y no solo los síntomas mas visibles.

Al finalizar el desarrollo del proyecto se encontraron que:

Se diseñó un sistema de inventarios adecuado para LA COLMENA teniendo en cuenta que:

- Se determina que la demanda de los productos que comercializa LA COLMENA es de tipo independiente, ya que el 100% de sus referencias son productos terminados, que se compran a una empresa y se venden al público para su consumo final actuando así, únicamente como un intermediario.
- Para realizar una buena administración de la demanda, se pronostica la intención de compra del cliente a través de la técnica de promedio de movimiento ponderado, basado en el comportamiento de compras de la empresa, debido a la falta de información detallada por referencias de ventas.
- Se establece el costo promedio ponderado como método de costeo de los inventarios, debido a que el costo de compra es variable y por lo tanto esta es la mejor forma de evitar la fluctuación de los precios de venta de una forma drástica, ya que el margen de utilidad sobre el costo promedio, actúa como mitigador.
- Se realiza una clasificación ABC de los proveedores de la compañía, y se define como el modelo mas apropiado para solucionar las dos preguntas fundamentales del inventario (cuánto y cuándo), el modelo de periodo de tiempo fijo o tipo P, para los 12 proveedores tipo A que representan el 78% de las compras, y un presupuesto que mantenga la relación actual para los 15 proveedores tipo B (15% de las compras) y los 24 tipo C (4% de las compras).

- Se identificó un cuarto grupo de proveedores (3% de las compras), denominados tipo D, con quienes las relaciones comerciales de compra, se continúan llevando de la misma forma como se manejaban antes de comenzar el proyecto, debido al tipo de productos que se negocian, el tiempo de suministro y el nivel de responsabilidad que asume el proveedor sobre la mercancía.

Se establecen las políticas de funcionamiento del sistema de inventarios esbozado, de la mano con el diseño, documentación e implementación de los procesos necesarios para su manejo, al tiempo que se crean los indicadores necesarios para la evaluación y control del sistema.

Después de un proceso de toma de decisión para la compra del software, el cual cumple con todos los parámetros solicitados, se adquirió el sistema DHS TOTAL comercializado en Bucaramanga por la empresa Intelesys Ltda., obteniendo un puntaje ponderado de factores de 3,56 sobre 5 (siendo los factores mas influyentes el valor del software y la inclusión del hardware), por lo cual fue la alternativa que mejor se ajustaba a las necesidades y capacidad de la empresa.

Al desarrollar el plan de capacitación para LA COLMENA, se encuentra en la evaluación de cada módulo, progresivos e importantes avances.

- En las sesiones dedicadas a proveer a los funcionarios un nivel básico de conocimiento en informática se encontró que: La destreza de un 50% de los empleados se evaluó en un término normal y que los conocimientos impartidos fueron asimilados con una calificación buena para este mismo grupo de personas; también se encontró que el porcentaje de funcionarios que requieren refuerzo en estas áreas no supera el 20% en el peor de los casos. A excepción del manejo del teclado lo cual fue la mayor dificultad hasta ahora, en el cual más del 50% de los funcionarios requieren refuerzo debido a su poca destreza, pero que puede ser fácilmente solucionada a través de la práctica.
- En la sesión dedicada al catálogo de productos, se encontró en su evaluación un avance excelente y una gran disposición de los empleados por aprender, pasando de un 17% de trabajadores con resultados excelentes a un 54% y reduciendo los resultados insuficientes de un 33% a un 3%.
- Finalmente la evaluación de las sesiones dedicadas a los módulos del programa mostraron la facilidad de manejo del software por los rápidos y excelentes resultados obtenidos en estas sesiones teniendo calificaciones superiores a 8,5 sobre diez entre el 65 y 75% de los empleados.
- Estas sesiones de capacitación y sus resultados, a pesar del ambiente inicial de resistencia, generaron un entorno de motivación en el talento humano de la empresa, y aunque ese nivel de motivación no es directamente cuantificable si se pudo apreciar que los funcionarios al sentirse mas motivados y preparados

brindaban una mejor atención al cliente, y un cliente bien atendido es un cliente satisfecho, un cliente que volverá y que recomendará el negocio.

La evaluación de la prueba piloto se dividió en dos partes, la primera que evaluaba el sistema de inventarios, sus políticas y procedimientos a través de los indicadores establecidos para cada uno de ellos, y la segunda que evaluaba la respuesta del software.

La evaluación de los indicadores arrojó resultados interesantes como:

- La disminución en el tiempo de atención a los proveedores de 120 minutos a 102 minutos con una proyección final de reducir este tiempo a 20 minutos, cuando todos los módulos funcionen integradamente y se coloque en funcionamiento total el sistema.
- Una disminución en:
 - Porcentaje de Errores en Precios por parte del Proveedor pasando de un 72.1% a un 38.2%.
 - Porcentaje de Errores en Descuentos por parte del Proveedor pasando de un 35.3% a un 21.8%.
 - Porcentaje de Devoluciones En el momento de la Recepción de un 21,5% a un 15,83%.
 - Porcentaje de Devoluciones Después de incluido en el inventario de un 17% a un 15,12%.
 - Porcentaje de Costo Mercancía Dañadas por Mal Manejo de un 1% a un 0,92%.
- Un aumento en:
 - La Eficiencia en la Gestión de Actualización pasando de un 45% a un 89%.
 - El Porcentaje Pedidos Recibidos Perfectos que inició en un 6.6% y al finalizar se encontró en un 33.3%.
 - El Porcentaje Pedidos Despachados Perfectos de un 78.5% a un 90.9%.

La evaluación de la herramienta software fue mas de carácter apreciativo que cualitativo, y durante toda la prueba se comportó de una buena manera, respondiendo acorde con las expectativas que se tenía de esta y reduciendo los tiempos de atención al cliente.

Todos estos resultados se pueden resumir y apreciar en los tres ítems mas importantes desde la perspectiva de este proyecto para la empresa, el nivel de inventarios, nivel de mercancía deteriorada y el ingreso por ventas.

- El nivel de inventario de LA COLMENA se redujo de aproximadamente 400 millones de pesos a diciembre de 2004, a 380 millones de pesos en diciembre del 2005, el objetivo de este logro es continuar reduciendo los inventarios con una meta del 2% mensual durante el 2006, lo cual permite acelerar la rotación de inventario y mejorar el flujo de caja. Se conoce que los inventarios en cero no son

factibles para este tipo de negocio, pero a mediano plazo se pretende estabilizar el nivel de inventarios en un 40% de las ventas mensuales.

- La mercancía deteriorada o vencida, que es uno de los mayores gastos ocultos o no apreciados en una bodega, paso de estar en 4 millones, a 3 millones y medio en un solo mes y el objetivo es reducir a cero (0) este valor.
- El ingreso por ventas también mejoró, comparando los mismos periodos tenemos que: En diciembre del 2004 se vendieron alrededor de 210 millones y en diciembre de 2005 un poco mas de 233 millones; en enero de 2005 el valor por ventas se calculó en cerca de 166 millones y en el 2006 superó los 199 millones.

Estos incrementos en ventas se ven afectados por diversas variables económicas, políticas o sociales del país o la región pero al menos un 10% de las mismas se debe a los cambios generados por el sistema. Aun así actualmente la productividad de la empresa esta en 250.000 pesos mensuales por metro cuadrado cuando el promedio el sector oscila cerca del millón de pesos. Esto presenta grandes retos para la empresa por lo cual se recomendaron algunos proyectos.

En general el tema de inventarios y todas las variables estudiadas e indicadores establecidos, que están relacionadas con este se encuentran en continuo movimiento y cambio, por lo que se debe mantener una revisión permanente de los mismos, con el fin de mantener depurado el sistema diseñado e implementado.

RECOMENDACIONES

Las siguientes recomendaciones están propuestas para la consecución del sistema en su totalidad y con un plazo no mayor a 12 meses:

- Crear el manual de Procedimientos de la empresa, debido a que en el transcurso del proyecto se diseñaron los procedimientos de las áreas de compra y almacenamiento, quedando pendientes por levantar y estandarizar los procedimientos de las demás áreas, como la de cartera, financiera y ventas, con lo que quedaría terminado este manual, con todo su contenido, la presentación, descripción y el diagrama de flujo de cada uno de los procedimientos que se ejecutan en la empresa; labor que desarrollarán los autores del proyecto en el transcurso de dos meses.
- Se debe realizar un diseño de planta, para las bodegas, que optimice los espacios disponibles para el óptimo almacenamiento de la mercancía, y mida la necesidad de continuar con las actuales, ya que se ven espacios subutilizados en la distribución actual, lo que repercute en mayores gastos y despilfarros en tiempo y dinero. La elaboración de este diseño de plantas estará a cargo de los autores del actual proyecto y del jefe de bodega, en un lapso de tiempo estimado de tres meses, y contando con el recursos del sistema de inventarios actual.
- Elaborar el manual de Funciones, ya que se inexistencia es una carencia grande que tiene LA COLMENA. Un manual donde se encuentre plasmado las diferentes responsabilidades y actividades que deben cumplir los empleados, así como los lineamientos de ética y conducta, vitales para el proceso de capacitación. La elaboración del manual de funciones estará a cargo de los autores de este proyecto, con la participación de los dueños de la empresa y la colaboración de dos representantes del personal, en un tiempo esperado de cuatro meses.
- Diseñar un plan de emergencias, puesto que en la ejecución del presente proyecto se tuvieron diferentes eventualidades, como el corte de luz por tres días en Aguachica, que afectó considerablemente el normal desempeño de las funciones, produciendo pérdidas económicas para la empresa como incomodidades para los clientes; estas eventualidades se pueden sobrellevar mejor, si antes de que ocurran se realiza este diseño, basado en los conceptos de seguridad industrial. Este Plan de emergencias será elaborado por un equipo designado, conformado por una persona de la junta directiva, tres empleados de diferentes áreas, y un consultor externo, en un tiempo estimado de cuatro meses.
- Desarrollar la planimetría de los autoservicios, porque una actividad de gran utilidad para el buen desarrollo de la actividad económica de LA COLMENA en el

segmento de ventas al detal o autoservicios, por lo tanto la elaboración detallada de esta planimetría donde se determinen de manera organizada y concisa los espacios y productos de cada uno de los diferentes momentos de compra es muy importante. Esta labor estará a cargo de los autores del proyecto con la colaboración de los supervisores de cada autoservicio y la asesoría de un experto (Asesor Logístico en Bucaramanga de la Compañía Noel) en un tiempo estimado de 5 meses.

- Elaborar un estudio de mercados, ya que en general se han establecido actividades para la organización interna de la compañía, pero no se debe descuidar la parte externa, es decir el mercado, ya que realmente es por y para este que se realizan todos los esfuerzos en pos de un mejor desempeño. Este estudio tendrá como fin, encontrar falencias en la estrategia actual y subsanarlas, con el objetivo de incrementar las ventas y seguir creciendo. Esta tarea estará a cargo del jefe de ventas, con la participación del personal de ventas y la asesoría de los autores de este proyecto, en un tiempo estimado de dos meses.
- Se recomienda extender el análisis desarrollado para los proveedores tipo A en este proyecto, a los proveedores tipo B, C y D. En la medida en que las directivas de la empresa lo crean necesario y que lo permitan los recursos de la compañía, siendo esta labor una función conjunta del jefe de compras y del jefe de bodega, con la colaboración del administrador del sistema.

Tabla 43. Cronograma de Proyectos Recomendados

PROYECTOS	MES											
	May 2006	Jun 2006	Jul 2006	Ago 2006	Sep 2006	Oct 2006	Nov 2006	Dic 2006	Ene 2007	Feb 2007	Mar 2007	Abr 2007
Manual de Procedimientos												
Diseño de Bodegas												
Manual de Funciones												
Plan de Emergencia												
Planimetría de los Autoservicios												
Estudio de mercadeo												

Fuente: elaborado por los autores.

BIBLIOGRAFÍA

- CHASE AQUILANO, Jacobs. Administración de producción y operaciones. Madrid: Mc Graw Hill. 1997..
- MONTGOMERY, Douglas C. Probabilidad y estadística aplicada a la ingeniería. México. Mc Graw Hill. 1996.
- GREENE, James H. Planeamiento y control de Producción. Argentina, El ateneo. 1971
- GARCIA, Oscar León. Administración Financiera – Fundamentos y aplicaciones. Colombia. Prensa Moderna Impresores S.A. 1999
- ORTIZ, Néstor Raúl. Análisis y Mejoramiento de los Procesos de la Empresa. Colombia. Publicaciones UIS. 1999
- ZACCARELLI, Herman E. Entrenamiento de Gerentes como Capacitadores. Mexico. Editorial Iberoamericana. 1993
- Notas de la cátedra de Tópicos Especiales de Logística, con la Dra. Myriam Leonor Niño.
- PÉREZ, Pedro Andrés. Informe de la empresa LA COLMENA. Cátedra de Métodos y Tiempos. 2003
- SISTEMA DHS TOTAL, Manual del usuario. www.dhs.com.co
- <http://www.icontec.org.co>
- <http://www.monografias.com/trabajos15/valoracion/valoracion.shtml>; Utilizada para el marco teórico del capítulo de capacitación.
- <http://www.monografias.com/trabajo5/stafinan/stafinan.shtml>; Utilizada para la primera sesión de la capacitación.
- <http://www.monografias.com/trabajo11/curinfa/curinfa.shtml>; Utilizada para la segunda sesión de la capacitación.
- <http://www.mailxmail.com/curso/empresa/controlartuinventario/capitulo1.htm>; Utilizada para el marco teórico del capítulo del sistema de inventarios.

ANEXO 1. CLASIFICACIÓN DE LOS PROVEEDORES TIPO B Y C

PROVEEDORES TIPO B		
PROVEEDOR	% INDIVIDUAL DE COMPRA	% ACUMULADO DE COMPRA
FRANCO E HIJOS	0,024783	0,806339
COLOMBINA	0,020865	0,827204
DIST ATRATO	0,018247	0,845451
ACEGRASAS	0,014600	0,860051
CASA LUKER	0,014374	0,874425
ARROCERA VILLACRUCES	0,013799	0,888224
JGB	0,010211	0,898435
SACEITES	0,010152	0,908587
COALCESAR	0,008510	0,917097
ITALO	0,007956	0,925053
JOHN RESTREPO	0,007033	0,932086
DISFABRICAS	0,006551	0,938637
FERREAGRO	0,005677	0,944314
REPRESANDER	0,005269	0,949584
PROVEEDORES TIPO C		
PROVEEDOR	% INDIVIDUAL DE COMPRA	% ACUMULADO DE COMPRA
DIST ASEOPLAS	0,004449	0,954033
REFISAL	0,004340	0,958373
DIST DCC	0,004059	0,962432
LEVAPAN	0,003496	0,965928
ALFONSO SAAVEDRA	0,003401	0,969329
ALIM POLAR	0,003044	0,972373
PINTO	0,003033	0,975405
CONFITECESAR	0,002961	0,978366
DIST NESTOR GARCIA	0,002803	0,981170
TROPISANDER	0,002589	0,983759
MOLINOS DEL ATLANTICO	0,001888	0,985646
DISTRIALCE	0,001878	0,987524
DETERGENTES 123	0,001844	0,989368
SUPERVENTAS	0,001576	0,990945
IND BISONTE	0,001379	0,992323
CAD BURI ADAMS	0,001259	0,993582
DISTRIBASTOS	0,001230	0,994811
FACASTA	0,000894	0,995705
PDCIOS LA JUNIOR	0,000840	0,996545
DINO	0,000832	0,997377
DISTRICON	0,000686	0,998063
MULTIVENTAS	0,000648	0,998711
DISPAPELES	0,000581	0,999291
SURTIASEO	0,000337	0,999629
HARTUNG	0,000239	0,999867
NIDALCA	0,000133	1,000000

ANEXO 2 TABAS DE COMPRAS A COLGATE DURANTE EL 2005

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
1 dsp 24/7 gel + 1 dsp lighting gts 2 ptx 100g	10	Grs	12	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
2 Axion Barra 400gr PE 15% grt Pote	400	Grs	12	0	0	0	0	0	4	0	0	5	0	0	0	9
2 Cep Colg Plus Twister Ad ed PE			36	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
2 Cep Colgate Plus Twister AdSve PE			36	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
2 Disp LSS Crea 12 g gts 2 CDC 25 g	12	Grs	12	0	0	0	0	0	8	3	0	0	0	0	0	11
2 Disp LSS Crea 12 g gts 2 ptx hbl 100g	12	Grs	12	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
2 Fab Barra Floral 350gr ah 10%	350	Grs	24	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	20
2 Fab Barra Lion 350gr ah 10%	350	Grs	24	0	0	0	0	0	150	0	0	160	0	0	0	310
2AXION Bnato 500g Ah20%	500	Grs	12	5	0	0	0	0	4	0	0	0	2	0	0	11
2AXION Brillo 500g Ah20%	500	Grs	12	5	0	0	0	0	0	0	0	0	2	5	0	12
2AXION Li 500g Ah20%	500	Grs	12	0	0	0	0	0	5	0	0	0	9	0	0	14
2CDC TOTAL Advanced Fresh 75cc ah 25%	75	CC	36	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
3CDC ta 50 + 3 cdc triple acc 50	50	CC	24	0	0	0	0	0	3	22	0	0	0	0	0	25
ACOND. RESISTENCIA NATURAL 10 l	10	CC	576	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
Ajax 2 en 1 Gel 1000cc	1000	CC	12	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Ajax Antigermenes 400cc	400	CC	24	3	0	0	2	0	0	5	0	0	2	0	2	14
Ajax Antigermenes 750cc	750	CC	18	3	0	0	2	0	0	5	0	0	0	0	3	13
Ajax Bicarbonato Naranja Li2L	2000	CC	6	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
ajax bqr baking & citrus 1800cc	1800	CC	8	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5
ajax bqr baking & citrus 500cc	500	CC	24	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	20
Ajax Expel 1000cc	1000	CC	12	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Ajax Fiesta de Flores Campo 150cc	150	CC	48	15	0	20	0	0	0	20	0	0	0	0	0	55
Ajax Fiesta de Flores Campo 150cc	150	CC	72	0	0	0	0	0	0	0	10	0	25	0	0	35
Ajax Fiestade Flores manzana 2000cc	2000	CC	6	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Ajax Polvo FdF manzana 500gr	500	Grs	24	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	6
Ajax Polvo Limon 500gr	500	Grs	24	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	6
Axion Barra Repuesto 400gr	400	Grs	24	0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	5	0	11
Axion Crema 1000gr	1000	Grs	12	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
AXION CREA Lion 125g	125	Grs	48	0	0	0	0	0	3	2	0	5	0	0	0	10
Axion Crema Limon 500gr	500	Grs	24	0	0	1	5	0	0	0	0	24	0	0	0	30
Axion Disco 150gr	150	Grs	48	0	0	0	0	10	12	30	0	0	0	0	0	52
Axion lion 1000 gr gts axion 250g	1000	Grs	6	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	40
AXION Lion Scht 75g	75	Grs	144	0	0	0	0	0	3	7	0	0	0	0	0	10
Axion Liq Bicarbonato 800 l	800	CC	12	3	0	0	1	0	0	2	0	0	0	0	0	6

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
Axion manzana 1000 gr gts axion 250g	1000	Grs	7	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5
Axion Spr Sen manzana Verde 400cc	400	CC	24	3	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	5
Axion Spr Sen manzana Verde 800cc	800	CC	12	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4
Azulin 200gr	200	Grs	60	0	0	0	0	10	0	0	0	0	4	5	0	19
BAL PO NATURALS NAT.LISS 400L	400	CC	6	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3
Blanqueador AJAX 500cc	500	CC	24	0	0	1	995	0	1198	0	400	1000	500	500	0	4594
Blanqueador AJAX 3800cc	3800	CC	4	0	0	0	70	0	30	59	0	50	15	0	0	224
Blanqueador AJAX 3800cc ah 20%	3800	CC	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	107	0	0	107
Blanqueador Ajax Lavda 1800cc pe ajx reg 500cc	1800	CC	6	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	9
Blanqueador AJAX Lion 3800cc	3800	CC	4	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5
Blanqueador Ajax anz 1800cc pe ajx reg 500cc	1800	CC	6	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10
Blanqueador Ajax Regular 1800cc	1800	CC	8	0	0	0	0	0	0	0	50	30	40	40	0	160
Blanqueador Ajax Regular 900cc	900	CC	18	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10
Blanqueador AJAX SACHET 100cc	100	CC	144	150	71	100	0	0	147	0	100	100	30	100	54	852
CD COLGATE FRESC CONF Xgel 100c3	100	CC	72	5	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	0	8
CD COLGATE FRESCURA CONFIABLE 100c3	100	CC	72	3	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	5
CD Kolynos 75cc Pague 2 Lleve 3	75	CC	24	0	0	0	0	0	0	0	10	0	5	0	0	15
CD Kolynos Pague 100cc Lleve 150cc	100	CC	48	3	0	15	0	0	5	0	0	0	0	5	0	28
CD Kolynos Pague 50cc Lleve 75cc	50	CC	72	5	0	0	0	0	4	10	0	0	5	0	0	24
CD Kolynos triple frescura 90g 2x3	90	Grs	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10
CD Kolynos triple frescura p60 ll90	90	Grs	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10
CDC Baking Soda & Peroxido 100cc	100	CC	72	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	4
CDC Doble Frescura 100cc	100	CC	72	0	0	2	0	0	2	3	0	0	0	2	0	9
CDC HERBAL BLANQUEADORA 100l	100	CC	72	0	0	0	2	0	2	0	0	1	0	2	0	7
cdc axfresh cinnamint 75cc	75	CC	72	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	1	0	4
cdc axfresh clean mint 75cc	75	CC	72	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	1	0	4
cdc axfresh cool mint 75cc	75	CC	72	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	1	0	4
CDC menta 150 l gts CDC Bobsponge 75	150	CC	24	0	19	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	39
Cdc menta 50cc grt cepillo ultra	50	CC	96	17	0	0	25	20	0	0	0	0	0	20	0	82
CDC menta 75cc	75	CC	72	2	0	2	0	4	0	15	0	12	5	0	10	50
CDC SENSITIVE .P. 103g / 75l	75	CC	48	3	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	6
CDC TOTAL ADVANCED FRESH 75 CC	75	CC	72	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
CDC Total Blanqueadora 75cc	75	CC	72	0	0	0	0	0	1	2	0	2	0	0	0	5
CDC Triple Accion 100cc p 2 ll 3	100	CC	24	0	0	0	0	0	4	8	0	5	10	16	10	53
CDC Triple Accion 50cc	50	CC	144	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Cep Colg mi Primer Colgate Barney			12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
Cep ColgTw ed PE CDC Tri Acc 100 cc			72	30	0	30	0	25	0	10	0	0	0	0	0	95
Cep Dent COLGATE ZIG ZAG PLUS medio 2x1			48	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
Cep Dent COLGATE ZIG ZAG PLUS Suave 2x1			48	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
Cep Extra clean med gts cdc menta 25cc			12	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
cep twister gt cdc menta 75cc			72	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	10
cep ultra 6x7 gt 1 cdc menta 25cc			6	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	10
Cep UltraPremier d 14x12 gts 2 cep			6	3	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13
CEPILLO COLGATE MASSAGER MEDIO 2x1			12	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
Cepillo Colgate Ultra medio 7x6			6	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5
Cepillo COLGATE Whitening ed 2x1			12	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
Cepillo Premier Ultra p 11 II 12			48	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20
CRE PO NATURALS NAT. L LISS 150L	150	CC	12	0	0	0	5	0	0	0	0	0	4	0	0	9
Crea Dent COLGATE Bob Sponge 75L	75	CC	12	3	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	0	7
Crea Dent COLGATE JR Barbie Inf 75L	75	CC	12	0	0	0	0	0	2	0	0	2	0	0	0	4
Crea Dent COLGATE menta 150CC	150	CC	72	0	0	0	0	0	0	10	0	18	0	0	15	43
Crea Dent COLGATE FP 25L	25	CC	144	0	0	0	100	80	50	42	42	112	60	100	0	586
Crea Dent COLGATE FP 25L p 3 II 4	25	CC	12	0	0	150	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150
Crea Dent COLGATE FP 50L	50	CC	144	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Crea Dent COLGATE FP 100L	100	CC	96	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	4
Crea Dent COLGATE I PRI C Bar Inf 75L	75	CC	12	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
Crea Dental COLGATE Kolynos 25L	25	CC	144	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
CREA DENTAL COLGATE Whitening100L	100	CC	96	0	0	0	0	0	4	0	0	0	1	2	0	7
CREA PO NAT RESISTENCIA NAT. 150L	150	CC	12	0	0	0	0	0	4	5	0	0	4	0	0	13
Deo LADY SPEED STICK Gel Aloe 65g	65	Grs	12	6	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	8
Deo LADY SPEED STICK Gel Floral 65g	65	Grs	12	6	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	8
DEO LSS 10G GEL gts 2 cdc enta 25 cc	10	Grs	12	0	0	0	0	0	8	8	10	0	0	0	0	26
Deo MENNEN LSS Aloe Petal Aero175l	125	Grs	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Deo MENNEN LSS AloeBrezzeAero175l	125	Grs	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Deo MENNEN AP Sport Talc 50g 2 PE	50	Grs	12	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
Deo MENNEN LSS AP Floral 45g 2 PE	45	Grs	12	0	0	0	0	7	5	0	0	0	0	5	0	17
Deo MENNEN SS Cool Fusion Spry 105g	105	Grs	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Deo MENNEN SS Fresh Rush Spry 105g	105	Grs	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
DEO SS 24/7 + fresh gel 10G gts 2 cdc enta 25 cc	10	Grs	12	0	0	0	0	0	8	23	0	0	10	0	0	41
Desod MENNEN LADY SS ALOE Brezze ROn 50L	50	CC	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Desod MENNEN LADY SS ALOE Petal R On 50L	50	CC	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Desod MENNEN SPEED S Gel Avalanche 85GR	85	Grs	12	6	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
Desod MENNEN SPEED S Gel Lightning 85GR	85	Grs	12	6	0	5	0	0	0	3	0	0	0	0	0	14
Desod MENNEN SS C Fusion R On 24/7 50L	50	CC	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Desod MENNEN SS Cool FusionGel 24/7 85GR	85	Grs	12	4	0	5	0	0	3	0	0	0	0	0	0	12
Desod MENNEN SS F Rush R On 24/7 50L	50	CC	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Desod MENNEN SS Fresh Rush Gel 24/7 85GR	85	Grs	12	4	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9
Desod MENNEN SS PON Lightning R On	50	CC	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Desod SS Aerosol Avalanche 125g	125	Grs	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Desod SS Aerosol Lightning 125g	125	Grs	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Desodorante A/P LADY SS Floral 20g	20	Grs	48	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
Desodorante SPEED STICK A/P Classic 20g	20	Grs	48	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
Det Liq Vel Rosita Col Osc 500 Ah20%	500	CC	24	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Detergente Barra FAB Floral 250g	250	Grs	48	0	30	0	0	0	0	100	0	0	0	0	30	160
Detergente Barra FAB Floral 350g	350	Grs	48	0	0	0	50	0	0	0	0	0	0	20	10	80
Detergente Barra FAB Floral 350g lleve 370g	350	Grs	48	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
Detergente Barra FAB Limon 250g	250	Grs	48	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	150	270
Detergente Barra FAB Limon 250g lleve 270g	250	Grs	48	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
Detergente Barra FAB Limon 350g	350	Grs	48	0	0	100	50	0	0	100	0	0	0	0	100	350
Detergente Barra FAB Limon 350g lleve 370g	350	Grs	48	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
Detergente Barra VEL Rosita 200g	200	Grs	36	0	10	0	0	0	0	10	0	0	15	30	0	65
Detergente Barra VEL Rosita 300g	300	Grs	24	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
Enj Bucal COLGATE PLAX Peppermint 500 l	500	CC	12	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
Enj. Bucal COLGATE Plax Classico	500	CC	12	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
Fab Flo 125 gr PE 4 Fab Flo125 gr Ppack	125	Grs	100	200	0	0	50	0	50	0	0	0	0	0	0	300
Fab Flo 250 gr PE 4 Fab Flo250 gr Ppack	250	Grs	52	20	20	25	5	30	30	0	0	0	0	0	0	130
Fab Floral 1000g pe axion 250g	1000	Grs	12	0	0	0	19	0	0	0	0	0	0	0	0	19
fab floral 550g pe 50g	550	Grs	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	0	80
Fab Fresca Manzana 1000gr	1000	Grs	18	3	0	5	0	0	0	10	0	0	0	0	0	18
Fab Fresca Manzana 3000gr	3000	Grs	6	2	0	0	2	0	3	0	0	0	0	0	0	7
Fab Fresca Manzana 500gr	500	Grs	24	5	0	5	0	0	5	20	0	0	0	0	0	35
Fab Li 125 gr PE 4 Fab Li125 gr Ppack	125	Grs	100	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
Fab Li 250 gr PE 4 Fab Li250 gr Ppack	250	Grs	52	25	10	10	5	5	0	0	0	0	0	0	0	55
fab limon 270g pe 20g	270	Grs	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5
Fab Manzana 1000g pe axion 250g	1000	Grs	12	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10
Fab Total Fantasia Citrica 250g	250	Grs	52	0	0	0	0	0	0	10	0	20	0	5	0	35
Fab Total FantasiaCitrca 1000g	1000	Grs	18	0	0	0	0	0	0	20	0	30	0	0	0	50
Fab Total Floral 1000gr	1000	Grs	18	40	30	20	15	0	0	60	0	0	0	5	0	170

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
Fab total floral 1250g gratis 250g	1250	Grs	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100	0	0	100
Fab Total Floral 125g	125	Grs	100	0	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	0	200
Fab total floral 150g gratis 25g	150	Grs	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150	0	0	150
Fab Total Floral 250g	250	Grs	52	0	0	0	0	0	0	40	0	10	0	10	0	60
Fab total floral 270g gratis 20g	270	Grs	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	30
Fab Total Floral 3000gr	3000	Grs	6	15	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5	0	25
Fab Total Floral 5000gr	5000	Grs	3	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	16
Fab Total Floral 500gr	500	Grs	24	70	25	0	20	0	20	60	0	0	15	20	0	230
Fab Total Limon 1000gr	1000	Grs	18	15	10	10	0	0	0	30	0	0	0	0	0	65
Fab Total Limon 1250g pe 250g	1250	Grs	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	20
Fab Total Limon 125g	125	Grs	100	0	0	0	0	0	0	80	0	0	0	0	0	80
Fab Total Limon 250g	250	Grs	52	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	5	0	25
Fab Total Limon 3000gr	3000	Grs	6	5	3	0	3	0	3	0	0	0	0	3	0	17
Fab Total Limon 5000gr	5000	Grs	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Fab Total Limon 500gr	500	Grs	24	15	15	0	5	0	10	20	0	0	0	0	0	65
Fab Total Limon 550g pe 50g	550	Grs	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	25	0	0	25
FABULOSO BEBE 1000cc bebe precio esp	1000	CC	12	0	0	0	0	0	0	0	5	5	15	10	0	35
Fabuloso Bebe 150cc	150	CC	48	0	0	0	30	0	42	0	0	0	0	0	0	72
Fabuloso Bebe 150cc	150	CC	72	0	0	0	0	0	0	0	20	10	0	25	0	55
Fabuloso Bebe 1L Gratis 250cc	1000	CC	12	0	10	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	20
Fabuloso Bebe 500cc	500	CC	24	20	0	5	10	0	5	10	0	10	7	10	15	92
Fabuloso Ene Naj 1L Gratis 250cc	1000	CC	12	0	0	0	0	0	0	3	0	5	0	0	0	8
FABULOSO Energia Naranja 1000cc pe	1000	CC	12	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	10	0	15
FABULOSO Energia Naranja 500cc	500	CC	24	0	0	0	5	0	0	3	0	0	3	0	15	26
fabuloso floral 1000cc pe	1000	CC	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	10	10	0	25
fabuloso floral 150cc	150	CC	72	0	0	0	0	0	0	0	20	10	40	0	0	70
Fabuloso Floral 1L Gratis 250cc	1000	CC	12	20	10	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	35
Fabuloso Floral 2L	2000	CC	6	10	0	0	5	0	0	0	0	0	5	3	0	23
Fabuloso Floral 500cc	500	CC	24	0	20	0	27	0	0	0	0	10	7	10	15	89
Fabuloso Lav Cit 1000c3Gts250c3	1000	CC	12	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	0	0	10
fabuloso lavanda 1000cc pe	1000	CC	12	0	0	0	0	0	0	0	0	5	15	10	0	30
FABULOSO Lavanda 100cc Schx12	100	CC	144	0	0	50	0	0	0	50	0	20	0	10	10	140
Fabuloso Lavanda 150cc	150	CC	48	100	0	0	0	0	42	0	0	0	0	0	0	142
Fabuloso Lavanda 150cc	150	CC	72	0	0	0	0	0	0	30	30	50	0	0	0	110
Fabuloso Lavanda 1L Gratis 250cc	1000	CC	12	20	15	0	10	0	15	15	0	5	0	0	0	80
Fabuloso Lavanda 2000cc	2000	CC	6	10	5	0	8	0	0	10	0	3	5	5	0	46

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
Fabuloso Lavanda 500cc	500	CC	24	5	20	0	27	0	0	15	0	10	12	10	15	114
Fabuloso Lavanda 5L	5000	CC	3	0	0	0	10	0	5	0	0	5	5	3	0	28
fabuloso lavanda citrica 1000cc pe	1000	CC	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	10
Fabuloso Pasión de Frutas 500cc	500	CC	24	0	0	0	0	0	0	10	0	0	3	5	15	33
Fabuloso pasion de frutas 1000cc pe	1000	CC	12	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	10	0	20
Fabuloso Pass Fr 1L Gratis 250cc	1000	CC	12	0	0	0	5	0	0	10	0	5	0	0	0	20
Hilo Dental COLGATE Total 25	25	CC	24	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
Jab Palolive Nutrimilk 2Pack 150g Reg	150	Grs	24	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
Jab Palolive Nutrimilk 2Pack 150g Exfo	150	Grs	24	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
Jab PO Leche y Pétalos de Rosa 150g	150	Grs	72	0	1	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	10
Jab PO Naturals Citrus & Cream 150g	150	Grs	72	0	2	5	5	0	0	15	30	0	0	0	0	57
Jab PROTEX Sun Care 150g	150	Grs	72	0	0	15	12	0	10	0	0	10	0	0	10	57
Jabon Parami 90gr	90	Grs	72	3	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	7
Jabon PO Leche y miel 150gr	150	Grs	72	0	1	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	11
Jabon PO Natural Bco 150gr	150	Grs	72	0	1	9	8	0	0	0	0	0	0	0	0	18
Jabon PO Natural Verde 150gr	150	Grs	72	0	1	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	6
JABON PROTEX AVENA 150G	150	Grs	72	0	5	14	24	0	20	60	30	0	0	0	10	163
Jabon Protex Balance 150gr	150	Grs	72	0	4	0	24	0	10	0	0	10	0	0	10	58
Jabon Protex Cream 150gr	150	Grs	72	0	1	0	27	0	10	0	0	0	0	0	10	48
Jabon Protex Fresh 150gr	150	Grs	72	0	5	12	24	0	10	0	0	10	0	0	10	71
Jabon Protex Herbal 150gr	150	Grs	72	0	5	15	24	0	10	0	0	10	0	0	10	74
Jabon Protex Suave 150gr	150	Grs	72	0	5	15	24	0	10	0	0	10	0	0	10	74
Jabon Protex Ultra 150gr	150	Grs	72	0	5	12	24	0	10	0	0	0	0	0	10	61
Jabon SPREE Limon 75g PrePack 7x8	75	Grs	12	0	0	0	0	0	0	10	0	0	15	0	0	25
Jabon Spree Limon 75gr pack 4x3	75	Grs	24	0	0	0	2	0	4	3	0	0	2	0	0	11
Jabon Spree manzana 75gr pack 4x3	75	Grs	24	0	0	0	2	0	4	3	0	0	2	0	0	11
Lavoatic Floral 1000gr	1000	Grs	18	25	0	0	0	0	10	0	0	10	0	10	0	55
Lavoatic Floral 250gr	250	Grs	48	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7
Lavoatic Floral 3000gr	3000	Grs	6	10	0	0	5	0	5	0	0	0	3	5	0	28
Lavoatic Floral 5000gr	5000	Grs	3	5	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	9
Lavoatic Floral 500gr	500	Grs	24	25	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	0	35
LSS gel 10g gts 2 ptx hbl 100g	10	Grs	12	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
PP LSS Gel 10g+ LSS 12g gt CDC 25cc	10	Grs	12	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
prepack fab flo 500g 24 x 25	500	Grs	25	0	0	10	20	0	0	0	0	0	0	0	0	30
prepack fab li 500g 24 x 25	500	Grs	25	0	0	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	20
Seda Dental COLGATE con cera 50t	50	CC	24	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
Seda Dental Colgate sin Cera 25t	25	CC	24	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
Sh Alert Normal a Seco 10gr x 24	10	Grs	12	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5
Sh Alert Normal a Graso 10gr x 24	10	Grs	12	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3
SH PALMOLIVE NATURALS LISS NATURAL 200L	200	CC	12	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
SH PO NATURALS NATUR.LISS 400L	400	CC	6	0	0	0	0	0	4	10	0	0	0	0	0	14
SH. RESISTENCIA NATURAL CERAMIDAS 200L	200	CC	12	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	3	0	5
SH.CITRICOS Y VITAMINAS BRILLO 400 L	400	CC	6	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
SH.CONTROL NATURAL ALOE VERA 400L	400	CC	6	0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	4	0	10
SH.LUMINOSIDAD NATURAL JOJOBA 400 L	400	CC	6	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
SH.RESIST.NATURAL CERAMIDAS 400 L	400	CC	6	0	0	0	0	0	4	5	0	0	0	4	0	13
Shap PALOLIVE Kids CerezaTraviesa250l	250	CC	12	4	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	6
Shap PALOLIVE Kids manzana Feliz 250l	250	CC	12	4	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	6
Shapoo Alert 2 en 1 400cc	400	CC	12	0	0	0	3	0	4	0	0	0	0	5	0	12
Shapoo Alert Normal a Graso 200cc	200	CC	12	0	0	0	0	0	0	3	0	0	2	3	0	8
Shapoo Alert Normal a Graso 400cc	400	CC	12	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2	4	0	8
Shapoo Alert Normal a Seco 200cc	200	CC	12	0	0	0	0	0	0	7	0	0	2	3	0	12
Shapoo Alert Normal a Seco 400cc	400	CC	12	0	0	0	0	0	4	0	0	0	2	4	0	10
SHAPOO RESISTENCIA NATURAL 10 L	10	CC	576	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5
Soflan Suavitel Caricia de Seda 1000cc	1000	CC	12	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5
Soflan SvteL Lavanda 1.9L	1900	CC	6	0	5	0	0	0	0	5	0	0	0	5	3	18
SS 10G GEL gts 2 cdc enta 25 cc	10	Grs	12	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15
SS hombre gel 10g gts 2 ptx hbl 100g	10	Grs	12	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
ST Soflan Suav Col Osc 1L Ah 10%	1000	CC	12	0	0	0	8	0	4	0	0	0	0	0	0	12
Suavitel Lavanda 1000cc	1000	CC	12	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	20
Suavitel Lavanda 500cc	500	CC	24	0	10	0	0	0	10	0	0	0	0	10	0	30
Suavitel manzana 1000cc	1000	CC	12	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
Suavitel manzana 1900cc	1900	CC	6	0	5	5	5	0	0	10	0	0	0	0	0	25
Suavitel manzana 500cc	500	CC	24	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
Suavitel Primavera 1000cc	1000	CC	12	0	0	0	0	0	40	0	0	25	0	0	0	65
Suavitel Primavera 1900cc	1900	CC	6	0	25	5	0	0	15	5	0	10	5	5	0	70
Suavitel Primavera 200cc	200	CC	48	0	20	0	0	10	0	15	0	0	10	10	0	65
Suavitel Primavera 500cc	500	CC	24	0	0	0	0	0	33	0	0	15	0	20	0	68
Suavitel Primavera 5L	5000	CC	3	0	0	0	5	0	5	8	0	5	0	0	0	23
Suavitel Primavera 75cc Sch ND x12	75	CC	144	0	20	0	0	0	9	20	10	20	10	10	0	99
Vel Barra 3x300gr PE (5%)	300	Grs	8	50	0	0	70	0	0	0	0	0	30	30	0	180
Vel Rosita Colores Oscuros 1000cc	1000	CC	12	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4

ANEXO 3 DEMANDA DIARIA MENSUAL, PROMEDIO Y Q SUGERIDA CON I=0 PARA COLGATE

PEDIDO CADA 30 DIAS
 TIEMPO DE LLEGADA 5 DIAS
 NIVEL DE SERVICIO 95 %

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
1 dsp 24/7 gel + 1 dsp lighting	10	Gr	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,22	0,45	4
2 Axion Barra PE 15% grt Pote	400	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,30	0,71	0,32	0,20	7
2 Cep Colg Plus Twister Ad ed PE			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
2 Cep Colg Plus Twister AdSve PE			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
2 Disp LSS Crema gts 2 CDC 25 g	12	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,37	0,96	0,29	0,25	8
2 Disp LSS Crema gts 2 ptx hbl 100g	12	Gr	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
2 Fab Barra Floral 350gr ah 10%	350	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,33	4,62	0,22	0,45	31
2 Fab Barra Lion 350gr ah 10%	350	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	120,0	0,0	0,0	128,0	0,0	0,0	0,0	20,67	48,30	0,32	0,20	464
2AXION Bnato 500g Ah20%	500	Gr	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,37	0,71	0,39	0,05	8
2AXION Brillo 500g Ah20%	500	Gr	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	2,0	0,0	0,40	0,78	0,38	0,05	9
2AXION Li 500g Ah20%	500	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,47	1,14	0,31	0,25	11
2CDC TOTAL Advanced Fresh	75	CC	0,0	0,0	0,0	7,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,60	2,08	0,22	0,45	14
3CDC ta 50 + 3 cdc triple acc 50	50	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	17,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,67	5,06	0,25	0,40	39
ACOND. RESISTENCIA NATURAL	10	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	38,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,20	11,09	0,22	0,45	75
Ajax 2 en 1 Gel 1000cc	1000	CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	2
Ajax Antigermenes 400cc	400	CC	2,4	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	1,6	0,0	1,6	0,93	1,31	0,53	-0,20	20
Ajax Antigermenes 750cc	750	CC	1,8	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	0,65	1,04	0,47	-0,10	14
Ajax Bicarbonato Naranja Li2L	2000	CC	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
ajax bqr baking & citrus 1800cc	1800	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,11	0,38	0,22	0,45	3
ajax bqr baking & citrus 500cc	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	1,33	4,62	0,22	0,45	31
Ajax Expel 1000cc	1000	CC	0,8	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,30	0,25	2
Ajax Fiesta de Flores Campo	150	CC	24,0	0,0	32,0	0,0	0,0	0,0	32,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,33	13,41	0,41	0,00	161
Ajax Fiesta de Flores Campo pe	150	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	0,0	60,0	0,0	0,0	7,00	18,06	0,29	0,25	159
Ajax Fiesta de Flores manzana	2000	CC	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,17	0,22	0,45	1
Ajax Polvo FdF manzana 500gr	500	Gr	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,40	0,72	0,41	0,00	9
Ajax Polvo Limon 500gr	500	Gr	0,0	1,6	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,40	0,72	0,41	0,00	9
Axion Barra Repuesto 400gr	400	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	1,6	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,73	1,43	0,39	0,05	16
Axion Crema 1000gr	1000	Gr	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	1,15	0,22	0,45	8
AXION CREMA Lion 125g	125	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	3,2	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	1,33	2,63	0,38	0,05	29

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
Axion Crema Limon 500gr	500	Gr	0,0	0,0	0,8	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19,2	0,0	0,0	0,0	2,00	5,54	0,27	0,30	46
Axion Disco 150gr	150	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	19,2	48,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,93	14,62	0,36	0,10	154
Axion lion 1000 gr gts axion 250g	1000	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,67	2,31	0,22	0,45	16
AXION Lion Scht 75g	75	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	14,4	33,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,00	10,20	0,29	0,25	91
Axion Liq Bicarbonato 800 l	800	CC	1,2	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,40	0,38	0,05	4
Axion manzana gts axion 250g	1000	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,34	0,22	0,45	2
Axion Spr Sen manzana Verde	400	CC	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,80	0,31	0,20	7
Axion Spr Sen manzana Verde	800	CC	1,2	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,36	0,28	0,30	3
Azulin 200gr	200	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	10,0	0,0	3,17	6,35	0,37	0,10	70
BAL PO NATURALS NAT.LISS 400L	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,17	0,22	0,45	1
Blanq AJAX 500cc	500	CC	0,0	0,0	0,8	796,0	0,0	958,4	0,0	320,0	800,0	400,0	400,0	0,0	306,27	367,91	0,62	-0,35	6609
Blanq AJAX 3800cc	3800	CC	0,0	0,0	0,0	9,3	0,0	4,0	7,9	0,0	6,7	2,0	0,0	0,0	2,49	3,56	0,52	-0,20	54
Blanq AJAX 3800cc ah 20%	3800	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	14,3	0,0	0,0	1,19	4,12	0,22	0,45	28
Blanq Ajax Lavda pe ajx reg 500cc	1800	CC	0,0	0,0	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,15	0,52	0,22	0,45	4
Blanq AJAX Lion 3800cc	3800	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,19	0,22	0,45	1
Blanq Ajax manz pe ajx reg 500cc	1800	CC	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,22	0,45	4
Blanq Ajax Regular 1800cc	1800	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,3	8,0	10,7	10,7	0,0	3,56	5,37	0,50	-0,15	77
Blanq Ajax Regular 900cc	900	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,50	1,73	0,22	0,45	12
Blanq AJAX SACHET 100cc	100	CC	720,0	340,8	480,0	0,0	0,0	705,6	0,0	480,0	480,0	144,0	480,0	259,2	340,80	260,80	0,98	-0,75	7302
CD COLGATE FRESC CONF Xgel	100	CC	12,0	0,0	0,0	2,4	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,60	3,59	0,33	0,15	36
CD COLGATE FRESC CONF	100	CC	7,2	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,00	2,39	0,31	0,20	22
CD Kolynos 75cc Pague 2 Lleve 3	75	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	4,0	0,0	0,0	1,00	2,49	0,30	0,25	23
CD Kolynos Pague 100 LI 150	100	CC	4,8	0,0	24,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	3,73	7,13	0,39	0,05	82
CD Kolynos Pague 50cc Lleve 75cc	50	CC	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,6	24,0	0,0	0,0	12,0	0,0	0,0	4,80	7,86	0,46	-0,10	105
CD Kolynos triple frescura 90g 2x3	90	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,67	2,31	0,22	0,45	16
CD Kolynos triple frescura p60 ll90	90	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	2,00	6,93	0,22	0,45	47
CDC Baking Soda & Peroxido 100cc	100	CC	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,80	1,87	0,32	0,20	18
CDC Doble Frescura 100cc	100	CC	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	4,8	7,2	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	1,80	2,73	0,49	-0,15	39
CDC HERBAL BLANQUEADORA	100	CC	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	4,8	0,0	0,0	2,4	0,0	4,8	0,0	1,40	2,16	0,49	-0,15	30
cdc axfresh cinnamint 75cc	75	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	4,8	2,4	0,0	0,80	1,56	0,38	0,05	18
cdc axfresh clean mint 75cc	75	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	4,8	0,0	2,4	0,0	0,80	1,56	0,38	0,05	18
cdc axfresh cool mint 75cc	75	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	4,8	2,4	0,0	0,80	1,56	0,38	0,05	18
CDC menta gts CDC Bobsponge 75	150	CC	0,0	15,2	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,60	6,07	0,32	0,20	58
Cdc menta 50cc grt cepillo ultra	50	CC	54,4	0,0	0,0	80,0	64,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	64,0	0,0	21,87	32,77	0,50	-0,15	476
CDC menta 75cc	75	CC	4,8	0,0	4,8	0,0	9,6	0,0	36,0	0,0	28,8	12,0	0,0	24,0	10,00	12,73	0,59	-0,30	216
CDC SENSITIVE .P. 103g / 75l	75	CC	4,8	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,80	1,60	0,38	0,05	18

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
CDC TOTAL ADVANCED FRESH	75	CC	7,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,60	2,08	0,22	0,45	14
CDC Total Blanqueadora 75cc	75	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	4,8	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	1,00	1,90	0,39	0,05	22
CDC Triple Accion 100cc p 2 ll 3	100	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	6,4	0,0	4,0	8,0	12,8	8,0	3,53	4,36	0,61	-0,35	76
CDC Triple Accion 50cc	50	CC	0,0	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,00	6,93	0,22	0,45	47
Cep Colg mi Primer Colgate Barney			1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
Cep ColgTw ed PE CDC Tri Acc			72,0	0,0	72,0	0,0	60,0	0,0	24,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19,00	30,47	0,47	-0,10	415
Cep Dent COL ZIG ZAG medio 2x1			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
Cep Dent COL ZIG ZAG Suave 2x1			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
Cep Extra clean med gts cdc menta			0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,69	0,22	0,45	5
cep twister gt cdc menta 75cc			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	0,0	2,00	6,93	0,22	0,45	47
cep ultra 6x7 gt 1 cdc menta 25cc			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,22	0,45	4
Cep UltraPremier d 14x12 gts 2 cep			0,6	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,22	0,59	0,28	0,30	5
CEP COL MASS MEDIO 2x1			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	2
Cepillo Colgate Ultra medio 7x6			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,29	0,22	0,45	2
Cepillo COLGATE Whitening ed 2x1			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	2
Cepillo Premier Ultra p 11 ll 12			32,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,67	9,24	0,22	0,45	63
CRE PO NATURALS NAT. L LISS	150	CC	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,30	0,71	0,32	0,20	7
Crema Dent COLGATE Bob Sponge	75	CC	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,23	0,43	0,40	0,00	5
Crema Dent COLGATE JR Barbie Inf	75	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,32	0,20	3
Crema Dent COLGATE menta 150CC	150	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	0,0	43,2	0,0	0,0	36,0	8,60	16,10	0,40	0,00	189
Crema Dent COLGATE FP	25	CC	0,0	0,0	0,0	480,0	384,0	240,0	201,6	201,6	537,6	288,0	480,0	0,0	234,40	204,45	0,86	-0,70	5014
Crema Dent COLGATE FP p 3 ll 4	25	CC	0,0	0,0	60,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,00	17,32	0,22	0,45	118
Crema Dent COLGATE FP	50	CC	0,0	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,00	6,93	0,22	0,45	47
Crema Dent COLGATE FP 100L	100	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,4	0,0	0,0	0,0	6,4	0,0	1,07	2,49	0,32	0,20	24
Crema Dent COLGATE I PRI C Bar Inf	75	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	2
Crema Dental COLGATE Kolynos	25	CC	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,40	1,39	0,22	0,45	9
Crema DENTAL COLGATE Whitening	100	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	12,8	0,0	0,0	0,0	3,2	6,4	0,0	1,87	3,97	0,35	0,10	41
Crema PO NAT RESISTENCIA NAT.	150	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	2,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,43	0,79	0,41	0,00	10
Deo LADY SPEED STICK Gel Aloe	65	Gr	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,71	0,28	0,30	6
Deo LADY SPEED STICK Gel Floral	65	Gr	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,71	0,28	0,30	6
DEO LSS 10G GEL gts 2 cdc menta	10	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	3,2	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,87	1,58	0,41	0,00	19
Deo M LSS Aloe Petal Aero	125	Gr	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
Deo M LSS AloeBrezzaAero	125	Gr	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
Deo M AP Sport Talc 50g 2 PE	50	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	2
Deo M LSS AP Floral 45g 2 PE	45	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	2,8	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,57	1,04	0,41	0,00	12
Deo M SS Cool Fusion Spray	105	Gr	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
Deo M SS Fresh Rush Spry	105	Gr	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
DEO SS 24/7 gel gts 2 cdc menta	10	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	9,2	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	1,37	2,84	0,36	0,10	30
Deo M LSS ALOE Brezze R on	50	CC	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
Deo M LSS ALOE Petal R On	50	CC	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
Deo M SPEED S Gel Aval	85	Gr	2,4	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,37	0,86	0,32	0,20	8
Deo M SPEED S Gel Light	85	Gr	2,4	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,47	0,88	0,40	0,05	10
Deo M SS C Fusion R On 24/7	50	CC	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
Deo M SS Cool FusionGel 24/7	85	Gr	1,6	0,0	2,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,40	0,74	0,40	0,00	9
Deo M SS F Rush R On 24/7	50	CC	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
Deo M SS Fresh Rush Gel 24/7	85	Gr	1,6	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,30	0,71	0,32	0,20	7
Deo M SS PON Lightning R On	50	CC	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
Deo SS Aerosol Avalanche 125g	125	Gr	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
Deo SS Aerosol Lightning 125g	125	Gr	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
Deo A/P LADY SS Floral 20g	20	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,92	0,22	0,45	6
Deo SPEED STICK A/P Classic	20	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,92	0,22	0,45	6
Det Liq Vel Rosita Col Osc Ah20%	500	CC	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	1,15	0,22	0,45	8
Det Barra FAB Floral 250g	250	Gr	0,0	48,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160,0	0,0	0,0	0,0	0,0	48,0	21,33	47,43	0,34	0,15	476
Det Barra FAB Floral 350g	350	Gr	0,0	0,0	0,0	80,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	32,0	16,0	10,67	23,96	0,33	0,15	238
Det Barra FAB Floral 350 II 370	350	Gr	48,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,00	13,86	0,22	0,45	94	
Det Barra FAB Limon 250g	250	Gr	80,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	112,0	240,0	36,00	74,46	0,36	0,10	799
Det Barra FAB Limon 250 II 270	250	Gr	80,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,67	23,09	0,22	0,45	157	
Det Barra FAB Limon 350g	350	Gr	0,0	0,0	160,0	80,0	0,0	0,0	160,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160,0	46,67	72,03	0,49	-0,15	1016
Det Barra FAB Limon 350 II 370	350	Gr	0,0	80,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,67	23,09	0,22	0,45	157
Det Barra VEL Rosita 200g	200	Gr	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0	12,0	0,0	0,0	18,0	36,0	0,0	6,50	11,29	0,43	-0,05	142
Det Barra VEL Rosita 300g	300	Gr	0,0	40,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,33	11,55	0,22	0,45	79
Enj Bucal COL PLAX Peppermint	500	CC	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,32	0,20	3
Enj. Bucal COLGATE Plax Classico	500	CC	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,32	0,20	3
Fab Flo PE 4 Fab Flo125 gr	125	Gr	666,7	0,0	0,0	166,7	0,0	166,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	83,33	194,62	0,32	0,20	1872
Fab Flo PE 4 Fab Flo250 gr	250	Gr	34,7	34,7	43,3	8,7	52,0	52,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	18,78	22,43	0,63	-0,35	405
Fab Floral 1000g pe axion 250g	1000	Gr	0,0	0,0	0,0	7,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,63	2,19	0,22	0,45	15
fab floral 550g pe 50g	550	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	64,0	0,0	0,0	5,33	18,48	0,22	0,45	126
Fab Fresca Manzana 1000gr	1000	Gr	1,8	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,90	1,87	0,36	0,10	20
Fab Fresca Manzana 3000gr	3000	Gr	0,4	0,0	0,0	0,4	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,12	0,22	0,40	0,00	3
Fab Fresca Manzana 500gr	500	Gr	4,0	0,0	4,0	0,0	0,0	4,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,33	4,66	0,38	0,05	52
Fab Li PE 4 Fab Li125 gr	125	Gr	133,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	11,11	38,49	0,22	0,45	262
Fab Li PE 4 Fab Li250 gr	250	Gr	43,3	17,3	17,3	8,7	8,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,94	13,04	0,46	-0,10	173

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
fab limon 270g pe 20g	270	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,7	0,0	0,0	0,72	2,50	0,22	0,45	17
Fab Manzana pe axion 250g	1000	Gr	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	1,15	0,22	0,45	8
Fab Total Fantasia Citrica 250g	250	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	17,3	0,0	34,7	0,0	8,7	0,0	5,06	10,75	0,35	0,10	112
Fab Total Fantasia Citrica 1000g	1000	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	12,0	0,0	18,0	0,0	0,0	0,0	2,50	5,98	0,31	0,20	56
Fab Total Floral 1000gr	1000	Gr	24,0	18,0	12,0	9,0	0,0	0,0	36,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	8,50	11,92	0,53	-0,20	185
Fab total floral 1250g gratis 250g	1250	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	40,0	0,0	0,0	3,33	11,55	0,22	0,45	79
Fab Total Floral 125g	125	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	666,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	55,56	192,45	0,22	0,45	1309
Fab total floral 150g gratis 25g	150	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	500,0	0,0	0,0	41,67	144,34	0,22	0,45	982
Fab Total Floral 250g	250	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	69,3	0,0	17,3	0,0	17,3	0,0	8,67	20,24	0,32	0,20	195
Fab total floral 270g gratis 20g	270	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	52,0	0,0	0,0	4,33	15,01	0,22	0,45	102
Fab Total Floral 3000gr	3000	Gr	3,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,42	0,90	0,35	0,15	9
Fab Total Floral 5000gr	5000	Gr	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,13	0,31	0,32	0,20	3
Fab Total Floral 500gr	500	Gr	56,0	20,0	0,0	16,0	0,0	16,0	48,0	0,0	0,0	12,0	16,0	0,0	15,33	18,90	0,61	-0,35	331
Fab Total Limon 1000gr	1000	Gr	9,0	6,0	6,0	0,0	0,0	0,0	18,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,25	5,64	0,43	-0,05	71
Fab Total Limon 1250g pe 250g	1250	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,67	2,31	0,22	0,45	16
Fab Total Limon 125g	125	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	266,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	22,22	76,98	0,22	0,45	524
Fab Total Limon 250g	250	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	34,7	0,0	0,0	0,0	8,7	0,0	3,61	10,09	0,27	0,30	82
Fab Total Limon 3000gr	3000	Gr	1,0	0,6	0,0	0,6	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,28	0,37	0,58	-0,30	6
Fab Total Limon 5000gr	5000	Gr	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,09	0,22	0,45	1
Fab Total Limon 500gr	500	Gr	12,0	12,0	0,0	4,0	0,0	8,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,33	6,02	0,54	-0,25	94
Fab Total Limon 550g pe 50g	550	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	1,67	5,77	0,22	0,45	39
FABULOSO BEBE 1000cc bebe PE	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	2,0	6,0	4,0	0,0	1,17	1,99	0,44	-0,05	26
Fabuloso Bebe 150cc	150	CC	0,0	0,0	0,0	48,0	0,0	67,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,60	22,79	0,32	0,20	216
Fabuloso Bebe 150cc	150	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	48,0	24,0	0,0	60,0	0,0	11,00	21,38	0,39	0,05	243
Fabuloso Bebe 1L Gratis 250cc	1000	CC	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,67	1,56	0,32	0,20	15
Fabuloso Bebe 500cc	500	CC	16,0	0,0	4,0	8,0	0,0	4,0	8,0	0,0	8,0	5,6	8,0	12,0	6,13	4,94	0,93	-0,75	131
Fabuloso Ene Naj 1L Gratis 250cc	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,65	0,31	0,20	6
FABULOSO Energia Naranja pe	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	4,0	0,0	0,50	1,24	0,30	0,25	11
FABULOSO Energia Naranja	500	CC	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	2,4	0,0	12,0	1,73	3,51	0,37	0,10	38
fabuloso floral 1000cc pe	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	1,7	1,7	0,0	0,35	0,66	0,39	0,05	8
fabuloso floral 150cc	150	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	48,0	24,0	96,0	0,0	0,0	14,00	29,76	0,35	0,10	311
Fabuloso Floral 1L Gratis 250cc	1000	CC	8,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	1,17	2,48	0,35	0,10	26
Fabuloso Floral 2L	2000	CC	2,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,6	0,0	0,38	0,65	0,44	-0,05	8
Fabuloso Floral 500cc	500	CC	0,0	16,0	0,0	21,6	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	5,6	8,0	12,0	5,93	7,41	0,60	-0,35	128
Fabuloso Lav Cit 1000c3Gts250c3	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,78	0,32	0,20	7
fabuloso lavanda 1000cc pe	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	6,0	4,0	0,0	1,00	2,00	0,38	0,05	22

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
FABULOSO Lavanda 100cc Schx12	100	CC	0,0	0,0	240,0	0,0	0,0	0,0	240,0	0,0	96,0	0,0	48,0	48,0	56,00	91,15	0,46	-0,10	1223
Fabuloso Lavanda 150cc	150	CC	160,0	0,0	0,0	0,0	0,0	67,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	18,93	48,44	0,29	0,25	429
Fabuloso Lavanda 150cc	150	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	72,0	72,0	120,0	0,0	0,0	22,00	41,52	0,40	0,05	486
Fabuloso Lavanda 1L Gratis 250cc	1000	CC	8,0	6,0	0,0	4,0	0,0	6,0	6,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	2,67	3,11	0,64	-0,40	57
Fabuloso Lavanda 2000cc	2000	CC	2,0	1,0	0,0	1,6	0,0	0,0	2,0	0,0	0,6	1,0	1,0	0,0	0,77	0,79	0,73	-0,55	16
Fabuloso Lavanda 500cc	500	CC	4,0	16,0	0,0	21,6	0,0	0,0	12,0	0,0	8,0	9,6	8,0	12,0	7,60	7,09	0,80	-0,65	163
Fabuloso Lavanda 5L	5000	CC	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	0,5	0,3	0,0	0,23	0,33	0,53	-0,20	5
fabuloso lavanda citrica 1000cc pe	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,33	1,15	0,22	0,45	8
Fabuloso Pasión de Frutas 500cc	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	2,4	4,0	12,0	2,20	3,95	0,42	0,00	48
Fabuloso pasion de frutas pe	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	2,0	4,0	0,0	0,67	1,30	0,38	0,05	15
Fabuloso Pass Fr 1L Gratis 250cc	1000	CC	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	4,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,67	1,30	0,38	0,05	15
Hilo Dental COLGATE Total 25	25	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	2
Jab Palolive Nutrimilk 2Pack Reg	150	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	2
Jab Palolive Nutrimilk 2Pack Exfo	150	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	2
Jab PO Leche y Pétalos de Rosa	150	Gr	0,0	2,4	0,0	21,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,00	6,21	0,24	0,40	46
Jab PO Naturals Citrus & Cream	150	Gr	0,0	4,8	12,0	12,0	0,0	0,0	36,0	72,0	0,0	0,0	0,0	0,0	11,40	21,81	0,39	0,05	252
Jab PROTEX Sun Care 150g	150	Gr	0,0	0,0	36,0	28,8	0,0	24,0	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	24,0	11,40	14,44	0,59	-0,30	246
Jabon Parami 90gr	90	Gr	7,2	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	1,40	2,60	0,40	0,00	31
Jabon PO Leche y miel 150gr	150	Gr	0,0	2,4	12,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,20	4,63	0,36	0,10	49
Jabon PO Natural Bco 150gr	150	Gr	0,0	2,4	21,6	19,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,60	7,89	0,34	0,15	80
Jabon PO Natural Verde 150gr	150	Gr	0,0	2,4	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,20	3,47	0,26	0,35	28
JABON PROTEX AVENA 150G	150	Gr	0,0	12,0	33,6	57,6	0,0	48,0	144,0	72,0	0,0	0,0	0,0	24,0	32,60	43,31	0,56	-0,25	706
Jabon Protex Balance 150gr	150	Gr	0,0	9,6	0,0	57,6	0,0	24,0	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	24,0	11,60	17,90	0,49	-0,15	253
Jabon Protex Cream 150gr	150	Gr	0,0	2,4	0,0	64,8	0,0	24,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	9,60	19,66	0,37	0,10	213
Jabon Protex Fresh 150gr	150	Gr	0,0	12,0	28,8	57,6	0,0	24,0	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	24,0	14,20	18,09	0,59	-0,30	307
Jabon Protex Herbal 150gr	150	Gr	0,0	12,0	36,0	57,6	0,0	24,0	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	24,0	14,80	18,73	0,59	-0,30	320
Jabon Protex Suave 150gr	150	Gr	0,0	12,0	36,0	57,6	0,0	24,0	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	24,0	14,80	18,73	0,59	-0,30	320
Jabon Protex Ultra 150gr	150	Gr	0,0	12,0	28,8	57,6	0,0	24,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	12,20	18,23	0,50	-0,15	266
Jabon SPREE Limon PreP 7x8	75	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,83	1,99	0,31	0,20	19
Jabon Spree Limon pack 4x3	75	Gr	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	3,2	2,4	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,73	1,15	0,48	-0,10	16
Jabon Spree manzana pack 4x3	75	Gr	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	3,2	2,4	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,73	1,15	0,48	-0,10	16
Lavoatic Floral 1000gr	1000	Gr	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	6,0	0,0	6,0	0,0	2,75	4,69	0,44	-0,05	60
Lavoatic Floral 250gr	250	Gr	11,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,93	3,23	0,22	0,45	22
Lavoatic Floral 3000gr	3000	Gr	2,0	0,0	0,0	1,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,6	1,0	0,0	0,47	0,66	0,53	-0,20	10
Lavoatic Floral 5000gr	5000	Gr	0,5	0,2	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,15	0,36	0,10	2
Lavoatic Floral 500gr	500	Gr	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	4,0	0,0	2,33	5,77	0,30	0,25	53

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
LSS gel 10g gts 2 ptx hbl 100g	10	Gr	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
PP LSS Gel gt CDC 25cc	10	Gr	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	1,15	0,22	0,45	8
prepack fab flo 500g 24 x 25	500	Gr	0,0	0,0	8,3	16,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,08	5,18	0,30	0,25	47
prepack fab li 500g 24 x 25	500	Gr	0,0	0,0	8,3	8,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,39	3,24	0,32	0,20	31
Seda Dental COLGATE con cera	50	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	2
Seda Dental Colgate sin Cera 25t	25	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	2
Sh Alert Normal a Seco x 24	10	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,22	0,45	4
Sh Alert Normal a Graso x 24	10	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
SH PALM NAT LISS NATURAL	200	CC	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	1,15	0,22	0,45	8
SH PO NATURALS NATUR.LISS	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,23	0,60	0,29	0,25	5
SH. RESIST NAT CERAMIDAS	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,17	0,40	0,31	0,20	4
SH.CITRI Y VITAM BRILLO	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	2
SH.CONTR NAT ALOE VERA	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,4	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,17	0,32	0,39	0,05	4
SH.LUMIN NATURAL JOJOBA	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	2
SH.RESIST NAT CERAMIDAS	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	1,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,22	0,40	0,41	0,00	5
Shap PAL Kids CerezaTraviesa	250	CC	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,50	0,30	0,25	5
Shap PAL Kids manzana Feliz	250	CC	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,50	0,30	0,25	5
Shapoo Alert 2 en 1 400cc	400	CC	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,40	0,74	0,40	0,00	9
Shapoo Alert Normal a Graso	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,8	1,2	0,0	0,27	0,49	0,41	0,00	6
Shapoo Alert Normal a Graso	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,8	1,6	0,0	0,27	0,52	0,38	0,05	6
Shapoo Alert Normal a Seco	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,8	0,0	0,0	0,8	1,2	0,0	0,40	0,85	0,35	0,10	9
Shapoo Alert Normal a Seco	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,8	1,6	0,0	0,33	0,63	0,39	0,05	7
SHAPOO RESISTENCIA NATURAL	10	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	96,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,00	27,71	0,22	0,45	188
Soflan Suavitel Caricia de Seda	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,22	0,45	4
Soflan Svtel Lavanda 1.9L	1900	CC	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,6	0,30	0,46	0,49	-0,15	7
SS 10G GEL gts 2 cdc enta 25 cc	10	Gr	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,50	1,73	0,22	0,45	12
SS hombre gel gts 2 ptx hbl 100g	10	Gr	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,22	0,45	4
ST Soflan Suav Col Osc Ah 10%	1000	CC	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,40	0,99	0,30	0,25	9
Suavitel Lavanda 1000cc	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,67	2,31	0,22	0,45	16
Suavitel Lavanda 500cc	500	CC	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	2,00	3,62	0,41	0,00	44
Suavitel manzana 1000cc	1000	CC	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	1,15	0,22	0,45	8
Suavitel manzana 1900cc	1900	CC	0,0	1,0	1,0	1,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,42	0,67	0,47	-0,10	9
Suavitel manzana 500cc	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,92	0,22	0,45	6
Suavitel Primavera 1000cc	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	2,17	5,22	0,31	0,20	49
Suavitel Primavera 1900cc	1900	CC	0,0	5,0	1,0	0,0	0,0	3,0	1,0	0,0	2,0	1,0	1,0	0,0	1,17	1,53	0,57	-0,30	25
Suavitel Primavera 200cc	200	CC	0,0	32,0	0,0	0,0	16,0	0,0	24,0	0,0	0,0	16,0	16,0	0,0	8,67	11,55	0,56	-0,25	188

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGT	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
Suavitel Primavera 500cc	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	26,4	0,0	0,0	12,0	0,0	16,0	0,0	4,53	8,79	0,39	0,05	100
Suavitel Primavera 5L	5000	CC	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,5	0,8	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,19	0,29	0,49	-0,15	4
Suavitel Primavera Sch ND x12	75	CC	0,0	96,0	0,0	0,0	0,0	43,2	96,0	48,0	96,0	48,0	48,0	0,0	39,60	40,01	0,74	-0,55	849
Vel Barra 3x300gr PE (5%)	300	Gr	13,3	0,0	0,0	18,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	8,0	0,0	4,00	6,48	0,46	-0,10	87
Vel Rosita Colores Oscuros	1000	CC	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3

ANEXO 4 TABAS DE COMPRAS A PAPELES NACIONALES DURANTE EL 2005

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
JOYA HD X 4 - JOYA HD X 4				12	0	0	0	25	0	0	0	0	0			25
P. HIG JOYA HD BLANCO X 01	1	Und	48	40	0	0	0	50	0	0	100	0	210	70	0	470
P. HIG JOYA HD BLANCO X 04	4	Und	12	50	0	20	0	50	0	0	0	0	0	0	0	120
P. HIG. FAVORITO HD X 01	1	Und	48	0	0	1000	0	2000	0	500	500	1000	0	0	0	5000
P. HIG. FAVORITO HD X 04	4	Und	12	0	1112	0	0	0	0	700	500	110	0	0	0	2422
P. HIG. JOYA ECONOMICO 2 EN 1 X 01	1	Und	48	40	0	0	0	0	0	100	130	0	0	0	0	270
P. HIG. JOYA ECONOMICO 2 EN 1 X 04	4	Und	12	30	0	15	0	0	0	15	0	0	0	0	0	60
P. HIG. JOYA ECONOMICO 2 EN 1 X 12	12	Und	4	10	0	10	0	0	0	15	0	0	0	0	0	35
P. HIG. ROSAL HD X 01	1	Und	48	0	0	450	0	0	0	0	0	0	0	0	0	450
P. HIG. ROSAL HD X 04	4	Und	12	32	0	400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	432
P. HIG. ROSAL HD X 06	6	Und	8	10	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60
P. HIG. ROSAL HD X 08	8	Und	6	5	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	55
P. HIG. ROSAL HD X 12	12	Und	4	12	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	62
P. HIG. SUPER SUPLEX 2 EN 1 X 01	1	Und	48	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
P. HIG. SUPER SUPLEX 2 EN 1 X 04	4	Und	12	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40
P. HIG. SUPER SUPLEX 2 EN 1 X 12	12	Und	4	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20
P. HIG. SUPER SUPLEX 3 EN 1 X 01	1	Und	48	50	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	2	62
P. HIG. SUPER SUPLEX 3 EN 1 X 04	4	Und	12	30	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	12	57
P. HIG. SUPER SUPLEX 3 EN 1 X 12	12	Und	4	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10	30
P. HIG. SUPER SUPLEX 4 EN 1 X 04	4	Und	12	10	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	20
P. HIG. SUPER SUPLEX 4 EN 1 X 12	12	Und	4	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
P. HIG. SUPER SUPLEX NORMAL X 01	1	Und	48	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20
P. HIG. SUPER SUPLEX NORMAL X 04	4	Und	12	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20
P. HIG. SUPER SUPLEX NORMAL X 12	12	Und	4	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15
SERV. FAV 320 - SERV. 320			1	20	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	45
SERVILLETA FAVORITA EXPRESS 200	200	Und	30	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
SERVILLETA FAVORITA EXPRESS 320	320	Und	15	100	0	0	0	100	0	200	0	0	0	0	0	400
SERVILLETA SUPLEX DISEÑOS	100	Und	30	3	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	8
SERVILLETA SUPLEX MESA	100	Und	30	4	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	2	11
SERVILLETA SUPLEX PASABOCAS	100	Und	30	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	5

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
SS 2 EN 1 - FAVORITO			48	34	31	0	0	0	0	0	40	0	0	0	0	105
SS 2 EN 1 - ROSAL			48	4	0	95	0	0	0	0	0	0	0	0	0	99
SS 2 EN 1 X 4 - FAVORITO			12	0	0	70	0	160	0	0	0	0	0	0	0	230
TOALLA PRACTISEC ECON.3X2			8	10	0	0	0	10	0	0	30	0	0	0	0	50
TOALLA PRACTISEC JUMBO PACK.			12	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
TOALLA PRACTISEC MAXI PACK.	150	Mt	12	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	3	13
TOALLA PRACTISEC RESIST. 2EN1			12	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5
TOALLA PRACTISEC RESIST. 3EN1			12	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5
TOALLA PRATISEC RESISTENTE	50		12	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5

ANEXO 5 DEMANDA DIARIA MENSUAL, PROMEDIO Y Q SUGERIDA CON I=0 PARA PAPELES NACIONALES

PEDIDO CADA 30 DIAS
 TIEMPO DE LLEGADA 6 DIAS
 NIVEL DE SERVICIO 95 %

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
JOYA HD X 4 - JOYA HD X 4			0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,83	2,89	0,43	-0,05	30
P. HIG JOYA HD BLANCO X 01	1	U	64,0	0,0	0,0	0,0	80,0	0,0	0,0	160,0	0,0	336,0	112,0	0,0	62,67	101,99	0,92	-0,75	2180
P. HIG JOYA HD BLANCO X 04	4	U	20,0	0,0	8,0	0,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,00	7,82	0,77	-0,55	140
P. HIG. FAVORITO HD X 01	1	U	0,0	0,0	1600,0	0,0	3200,0	0,0	800,0	800,0	1600,0	0,0	0,0	0,0	666,67	1013,84	0,99	-0,75	23240
P. HIG. FAVORITO HD X 04	4	U	0,0	444,8	0,0	0,0	0,0	0,0	280,0	200,0	44,0	0,0	0,0	0,0	80,73	147,70	0,82	-0,65	2810
P. HIG. JOYA ECONOMICO 2 EN 1	1	U	64,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	160,0	208,0	0,0	0,0	0,0	0,0	36,00	72,24	0,75	-0,55	1256
P. HIG. JOYA ECONOMICO 2 EN 1	4	U	12,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,00	3,91	0,77	-0,55	70
P. HIG. JOYA ECONOMICO 2 EN 1	12	U	1,3	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,39	0,72	0,81	-0,65	14
P. HIG. ROSAL HD X 01	1	U	0,0	0,0	720,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	60,00	207,85	0,43	-0,05	2150
P. HIG. ROSAL HD X 04	4	U	12,8	0,0	160,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	14,40	46,00	0,47	-0,10	514
P. HIG. ROSAL HD X 06	6	U	2,7	0,0	13,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,33	3,86	0,52	-0,20	47
P. HIG. ROSAL HD X 08	8	U	1,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,92	2,87	0,48	-0,10	33
P. HIG. ROSAL HD X 12	12	U	1,6	0,0	6,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,69	1,94	0,53	-0,20	24
P. HIG. SUPER SUPLEX 2 EN 1	1	U	80,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,67	23,09	0,43	-0,05	239
P. HIG. SUPER SUPLEX 2 EN 1	4	U	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,33	4,62	0,43	-0,05	48
P. HIG. SUPER SUPLEX 2 EN 1	12	U	2,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,22	0,77	0,43	-0,05	8
P. HIG. SUPER SUPLEX 3 EN 1	1	U	80,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	8,27	23,05	0,54	-0,25	292
P. HIG. SUPER SUPLEX 3 EN 1	4	U	12,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	1,90	3,81	0,75	-0,55	66
P. HIG. SUPER SUPLEX 3 EN 1	12	U	2,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,3	0,33	0,83	0,60	-0,35	12
P. HIG. SUPER SUPLEX 4 EN 1	4	U	4,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,67	1,56	0,64	-0,40	23
P. HIG. SUPER SUPLEX 4 EN 1	12	U	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,19	0,43	-0,05	2	
P. HIG. SUPER SUPLEX NORMAL	1	U	32,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,67	9,24	0,43	-0,05	96
P. HIG. SUPER SUPLEX NORMAL	4	U	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,67	2,31	0,43	-0,05	24
P. HIG. SUPER SUPLEX NORMAL	12	U	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,43	-0,05	6
SERV. FAV 320 - SERV. 320			0,7	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,29	0,64	-0,40	4
SERVILLETA FAVORITA EXPRESS	200	U	30,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,50	8,66	0,43	-0,05	90

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
SERVILLETA FAVORITA EXPRESS	320	U	50,0	0,0	0,0	0,0	50,0	0,0	100,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,67	32,57	0,77	-0,55	582
SERVILLETA SUPLEX DISEÑOS	100	U	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,67	1,61	0,62	-0,35	23
SERVILLETA SUPLEX MESA	100	U	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,92	1,78	0,77	-0,60	32
SERVILLETA SUPLEX PASABOCAS	100	U	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,42	1,00	0,63	-0,35	15
SS 2 EN 1 - FAVORITO			54,4	49,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	64,0	0,0	0,0	0,0	0,0	14,00	25,52	0,82	-0,65	487
SS 2 EN 1 - ROSAL			6,4	0,0	152,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,20	43,75	0,45	-0,10	471
SS 2 EN 1 X 4 - FAVORITO			0,0	0,0	28,0	0,0	64,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,67	19,48	0,59	-0,30	270
TOALLA PRACTISEC ECON.3X2			2,7	0,0	0,0	0,0	2,7	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,11	2,40	0,69	-0,40	39
TOALLA PRACTISEC JUMBO PACK.			2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,43	-0,05	6
TOALLA PRACTISEC MAXI PACK.	150	Mt	2,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,43	0,81	0,80	-0,65	15
TOALLA PRACTISEC RESIST. 2EN1			0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,43	-0,05	6
TOALLA PRACTISEC RESIST. 3EN1			0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,43	-0,05	6
TOALLA PRATISEC RESISTENTE	50		0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,43	-0,05	6

ANEXO 6 TABAS DE COMPRAS A PASTOR JULIO DURANTE EL 2005

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
ALKASELTZER	60	Sb	60	0	0	0	0	0	14	0	12	0	0	0	0	26
ALUMINIO REYNOLDS 07 RPTO	7	Mt	1	0	0	0	24	24	24	0	24	48	0	24	0	168
ALUMINIO REYNOLDS 08	8	Mt	1	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	60	0	120
ALUMINIO REYNOLDS 13 RPTO	13	Mt	1	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	36	0	72
ALUMINIO REYNOLDS 16	16	Mt	1	60	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	120
ALUMINIO REYNOLDS 40 + 10	50	Mt	1	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	60
ALUMINIO REYNOLDS P 08 LL 10	10	Mt	1	0	0	0	0	0	60	0	0	60	0	0	0	120
ALUMINIO REYNOLDS P 16 LL 20	20	Mt	1	0	60	0	0	0	0	0	0	60	0	0	0	120
ARIEL BLANQUEADOR 0225	225	Grs	24	2	4	0	0	2	4	0	4	0	2	0	0	18
ARIEL BLANQUEADOR 0450	450	Grs	24	4	3	0	0	1	2	0	7	0	0	3	0	20
ARIEL BLANQUEADOR 0900	900	Grs	18	3	2	0	0	1	2	0	5	0	0	3	0	16
ARIEL BLANQUEADOR 2700	2700	Grs	6	12	12	0	0	6	12	0	18	0	0	0	0	60
ARIEL DETERG. 0120	120	Grs	48	10	10	0	20	20	0	0	0	0	0	0	2	62
ARIEL DETERG. 0250	250	Grs	48	4	4	0	0	4	0	0	4	0	1	0	2	19
ARIEL DETERG. 0500	500	Grs	24	4	10	6	0	0	0	0	8	0	2	3	5	38
ARIEL DETERG. 1000	1000	Grs	18	3	10	0	0	0	0	0	6	0	0	3	5	27
ARIEL DETERG. 3000	3000	Grs	6	2	0	0	0	2	0	0	5	0	0	0	0	9
ARIEL PUREZA SILVESTRE 0120	120	Grs	48	10	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	30
ARIEL PUREZA SILVESTRE 0250	250	Grs	48	4	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	12
ARIEL PUREZA SILVESTRE 0500	500	Grs	24	4	0	0	0	3	0	0	4	0	2	3	0	16
ARIEL PUREZA SILVESTRE 1000	1000	CC	18	3	10	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	19
ARIEL PUREZA SILVESTRE 3000	3000	Grs	6	2	3	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	7
ARIEL SUAVIZANTES 0225	225	Grs	48	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4
ARIEL SUAVIZANTES 0225 + 2 SUAVI	225	Grs	50	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
ARIEL SUAVIZANTES 0450	450	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	216	0	2	0	0	218
ARIEL SUAVIZANTES 0450 + 1 SUAVI	450	Grs	25	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	3	5
ARIEL SUAVIZANTES 0900	900	Grs	18	0	0	0	0	0	2	0	8	0	0	0	3	13
ARIEL SUAVIZANTES 2700	2700	Grs	6	0	0	0	0	0	2	0	5	0	0	0	0	7
ARIEL SUAVIZANTES 5400	5400	Grs	3	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
ASPIRINA ADULTO 0.5	100	T	100	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
ASPIRINA FORTE X 40	40	T	30	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
ASPIRINA NIÑOS 0.1	100	T	50	0	0	0	0	0	6	0	6	0	0	0	0	12
ASPIRINA EFERSV.	50	T	36	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
AVENA INST. DOY PACK CANELA	180	Grs	1	56	0	0	0	0	28	0	0	0	0	0	0	84

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
AVENA INST. DOY PACK MELOCOTON	180	Grs	1	28	0	0	0	0	28	0	0	0	0	0	0	56
AVENA INST. DOY PACK MORA	180	Grs	1	28	0	0	0	0	28	0	0	0	0	0	0	56
AVENA INST. DOY PACK VAINILLA	180	Grs	1	84	0	0	0	0	56	0	0	0	0	0	0	140
AVENA MOLIDA PROMASA 250	250	Grs	12	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4
AVENA QUAKER MOLIDA DOY PACK	180	Grs	1	0	60	0	0	120	240	0	60	180	0	0	0	660
AVENA QUAKER MOLIDA TARRO 350	350	Grs	1	0	0	0	108	36	72	0	0	0	0	0	0	216
AVENA QUAKER MOLIDA TARRO 700	700	Grs	1	36	0	0	36	0	18	0	0	0	0	0	0	90
BABY QUAKER BANANO-AVENA-MANZ	200	Grs	1	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
BABY QUAKER MAIZ ARROZ	200	Grs	1	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
BALANCE CREMA COJIN NORMAL	14	S	1	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
BALANCE GEL ACTIVA	60	Grs	1	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
BALANCE GEL MODERNA	60	Grs	1	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
BAYGON AEROSOL 200 AZUL	200	Grs	1	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	24	24	96
BAYGON AEROSOL 300	300	Grs	1	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	24	48
BAYGON AEROSOL 400 AZUL	400	CC	1	18	0	0	0	0	18	0	0	0	18	18	18	90
BAYGON AEROSOL 400 VERDE	400	CC	1	18	0	0	0	0	18	0	0	0	36	18	18	108
BAYGON LIQUIDO 230	230	CC	1	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	24	24	96
BAYGON LIQUIDO 475	475	CC	1	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	24	48
BAYGON LIQUIDO 950	950	CC	1	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
BOLD BRISA VERANO 3000	3000	Grs	6	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
BOLD FRESCA CARICIA 0250	250	Grs	48	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4
BOLD FRESCA CARICIA 0500	500	Grs	24	0	3	0	0	2	0	0	0	0	0	2	5	12
BOLD FRESCA CARICIA 1000	1000	Grs	18	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	11
BOLD FRESCA CARICIA 1000 + 200	1000	Grs	15	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	4
BOLD FRESCA CARICIA 3000	3000	Grs	6	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
BOLD FRESCA CARICIA 3000 + 500	3000	Grs	5	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2	4
BOLD FRESCO VERANO 0500	500	Grs	24	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
BOLD FRESCO VERANO 1000	1000	Grs	18	0	3	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	7
BOMBILLO CLARA X 100 W	100	Wt	100	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	2	0	5
BOMBILLO CLARA X 200 W	200	Wt	50	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
BOMBILLO CLARA X 60 W	60	Wt	100	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	3
BOMBON SUCK SURT.	48	Und	1	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
BRILLA OLLAS MEC X 150 BACT			1	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	48
CAFÉ COLOSAL X 500	500	Grs	25	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
CEPILLO PRO 0300			12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	5
CEPILLO PRO 0415 NIÑO			12	3	3	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	8

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
CEPILLO PRO 0425 P 12 LL 14			12	3	3	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	10
CEPILLO PRO 0900			12	3	3	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	8
CEPILLO PRO 1000 ANATOMICO			12	3	3	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2	10
CEPILLO PRO COMPACT DA			12	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
CHERRY AUTO X 60 BLANCO	60	Grs	1	0	0	0	36	0	18	0	0	0	18	0	18	90
CHERRY AUTO X 60 CAFÉ	60	Grs	1	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	18	54
CHERRY AUTO X 60 NEGRO	60	Grs	1	0	0	0	36	0	0	0	0	0	18	0	18	72
CHERRY PASTA # 5 NEGRO	12	Und	12	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6	12	12	36
CHERRY PASTA 30 NEGRO	30	Grs	6	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6	12	12	36
CHERRY PASTA 65 NEGRO	65	Grs	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4	36	0	44
CHOCOLATE COLOSAL 250	250	Grs	1	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	100
CHOCOLATE COLOSAL 500	500	Grs	1	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
CINTA TRANSPARENTE 301	1	Und	1	36	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54
COOPERS 120	120	CC	1	0	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	24	72
COOPERS 235 AH 700	235	CC	1	24	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	24	96
COOPERS 470	470	CC	1	24	0	0	0	24	24	0	0	0	0	0	24	96
COOPERS ATOMIZADOR 250	250		1	96	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	216
CREMA AFEIT MENTOL	65	Grs	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
CREOLINA COOPERS 120	120	CC	1	0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	48
CREOLINA COOPERS 235	235	CC	1	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
CUAJO MARSCHALL	50	Und	1	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	18
DESENFRIOL PLUS TABL	48	Und	32	3	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	9
DESENFRIOLITO	48	Und	30	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
DESENFRIOLITO ACETAM X 144	144	Und	16	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
DURACELL AKALINA AA	2	Und	12	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
DURACELL AKALINA AAA	2	Und	12	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
EASY HORNOS CTE	230	CC	1	24	0	0	0	12	0	0	0	0	0	36	0	72
EASY HORNOS LIMON	230	CC	1	24	0	0	0	12	0	0	0	0	0	96	0	132
ESENCIA ROYAL BANANO	60	Grs	12	0	0	0	0	2	8	0	0	0	0	0	0	10
ESENCIA ROYAL COCO	60	Grs	12	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8
ESENCIA ROYAL VAINILLA BLANCA	60	Grs	12	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	8
ESENCIA ROYAL VAINILLA ESP	60	Grs	12	0	0	0	0	4	4	0	0	0	0	0	0	8
ESP. SERIES CLEAN	245	Grs	1	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	12
ESP. SERIES X 198 RENEW + GEL	198	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6
ESPONJA	12	Und	36	10	5	0	0	5	0	0	0	0	0	10	0	30
FAMILIA COCINA LAVABLE 2 EN 1			1	24	0	24	0	24	0	0	0	0	0	0	24	96

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
FAMILIA COCINA ULTRA 3 EN 1			1	24	24	0	0	24	36	0	0	12	0	24	24	168
FAMILIA COCINA ULTRA BLANCO			1	36	0	0	24	0	0	0	0	24	0	0	60	144
FAMILIA COCINA ULTRA BLANCO X 3	3	Und	1	8	0	0	0	0	12	0	12	0	0	8	36	76
FAMILIA COCINA ULTRA DECORADA X 1	1	Pq	1	0	0	0	24	24	36	0	12	12	0	24	48	180
FAMILIA COCINA ULTRA DECORADA X 2	2	Pq	1	12	0	0	0	12	0	0	12	12	0	12	24	84
FLAN ROYAL VAINILLA	90	Grs	1	0	0	0	32	24	47	0	0	0	0	0	0	103
FLUOR BLANCA F-96			15	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2
FOAMY ALOE	150	Grs	12	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	2	0	8
FOAMY PROTECCION	312	Grs	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	8
FOAMY SENSITIVE	200	Grs	1	6	0	0	0	0	6	0	0	0	0	4	0	16
FOSFOROS FOGATA HOGAR	100	Und	2	0	100	0	0	0	0	0	0	50	50	0	50	250
FRESCAVENA 400 FRESA	400	Grs	1	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
FRESCAVENA 400 VAINILLA	400	Grs	1	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
GALLETA CLUB SOCIAL	9	Und	1	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72
GALLETA CLUB SOCIAL INTEGRAL	9	Und	1	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24
GELATINA ROYAL CEREZA	85	Grs	1	0	0	0	0	12	48	0	0	0	0	0	0	60
GELATINA ROYAL FRAMBUESA	85	Grs	1	0	0	0	0	12	48	0	0	0	0	0	0	60
GELATINA ROYAL FRESA	85	Grs	1	0	0	0	0	12	48	0	0	0	0	0	0	60
GELATINA ROYAL LIMON	85	Grs	1	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	6
GELATINA ROYAL MANZANA	85	Grs	1	0	0	0	0	6	48	0	0	0	0	0	0	54
GELATINA ROYAL MORA	85	Grs	1	0	0	0	0	6	48	0	0	0	0	0	0	54
GELATINA ROYAL NARANJA	85	Grs	1	0	0	0	48	6	0	0	0	0	0	0	0	54
GELATINA ROYAL PIÑA	85	Grs	1	0	0	0	48	6	48	0	0	0	0	0	0	102
GELATINA ROYAL SIN SABOR	30	Grs	1	0	0	0	43	48	0	0	0	0	0	0	0	91
GELATINA ROYAL UVA	85	Grs	1	0	0	0	0	6	48	0	0	0	0	0	0	54
GELATINA SAROMA CEREZA	80	Grs	1	0	0	0	48	0	48	0	0	0	0	0	0	96
GELATINA SAROMA FRAMBUESA	80	Grs	1	0	0	0	48	0	48	0	0	0	0	0	0	96
GELATINA SAROMA FRESA	80	Grs	1	0	0	0	48	0	48	0	0	0	0	0	0	96
GELATINA SAROMA NARANJA	80	Grs	1	0	0	0	48	0	48	0	0	0	0	0	0	96
GELATINA SAROMA PIÑA	80	Grs	1	0	0	0	48	0	42	0	0	0	0	0	0	90
GELATINA SAROMA UVA	80	Grs	1	0	0	0	48	0	48	0	0	0	0	0	0	96
HARINA HAZ DE ORO	500	Grs	25	5	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	15
HOJUELA PROMASA 0250	250	Grs	1	0	12	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	16
HOJUELA QUAKER DOY PACK	180	Grs	1	0	0	0	120	180	0	0	60	180	0	0	0	540
HOJUELA QUAKER TARRO 350	350	Grs	1	0	0	0	108	0	72	0	0	0	0	0	0	180
HOJUELA QUAKER TARRO 700	700	Grs	1	54	0	0	36	18	18	0	0	0	0	0	0	126

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
HONY BRAN	6	Und	1	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	0	48
HOTEL JABON TIPO SUITE	24	Und	25	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5	0	10
HYS ACONDICIONADOR 200 HUMECT	200	CC	1	48	0	0	0	24	12	0	0	0	0	0	0	84
HYS 200 2 EN 1	200	CC	1	48	60	0	0	0	24	0	24	0	24	12	48	240
HYS 200 CITRUS FRESH	200	CC	1	24	24	0	0	24	0	0	0	0	0	0	24	96
HYS 200 LIMPIEZA RENOV	200	CC	1	48	36	0	0	24	0	0	0	0	24	0	24	156
HYS 200 LISO Y SEDOSO	200	CC	1	0	0	0	0	24	12	0	0	0	24	0	36	96
HYS 200 MENTHOL REFRES	200	CC	1	24	24	0	0	24	12	0	0	0	0	0	24	108
HYS 200 SENSITIVE ALOE	200	CC	1	24	24	0	0	24	0	0	0	0	0	0	24	96
HYS 400 2 EN 1	400	CC	1	0	0	0	24	0	24	0	24	0	12	12	24	120
HYS 400 ACCION HUMECTA	400	CC	1	48	0	0	0	24	12	0	0	0	24	0	36	144
HYS 400 CITRUS FRESH	400	CC	1	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	42
HYS 400 LIMPIEZA RENOV	400	CC	1	48	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	36	96
HYS 400 LISO Y SEDOSO	400	CC	1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	12	12	24	60
HYS 400 MENTHOL REFRES	400	CC	1	24	0	0	0	12	12	0	0	0	0	12	12	72
HYS 400 SENSITIVE ALOE	400	CC	1	24	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	12	48
HYS COJIN 2 EN 1	24	Und	1	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8
HYS COJIN LIMPIEZA RENOV	24	Und	1	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8
HYS COJIN MENTHOL REFRES	24	Und	1	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8
JABON DESEO AVENA	140	Grs	1	0	240	0	240	912	0	0	0	0	0	0	0	1392
JABON DESEO C/BACTERIA	140	Grs	1	48	96	0	0	480	0	0	0	0	0	0	0	624
JABON DESEO CHICLE	140	Grs	1	48	96	0	96	480	0	0	0	0	0	0	0	720
JABON DESEO CITRICO	140	Grs	1	48	96	0	0	480	0	0	0	0	0	0	0	624
JABON DESEO NATURAL	140	Grs	1	96	96	0	96	480	0	0	0	0	0	0	0	768
JABON DESEO ROSAMOSQ	140	Grs	1	48	96	0	240	1440	0	0	0	0	0	0	0	1824
JABON DESODORANTE PULVEX	100	Grs	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
KINDER JOY	12	Und	8	12	3	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	23
KONZIL ACOND 200 COLOR	200	CC	1	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
KONZIL ACOND 200 LISO	200	CC	1	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7
KONZIL ACOND 400 COLOR	400	CC	1	12	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
KONZIL ACOND 400 LISO	400	CC	1	8	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13
KONZIL RINSE 200 ROSADO	200	CC	1	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
KONZIL RINSE 400 ROSADO	400	CC	1	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
KONZIL SHAMP 400 COLOR	400	CC	1	0	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11
KONZIL SHAMP 400 LISO	400	CC	1	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
KONZIL TRATAMIENTO 430 TINTURA	430	Und	1	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
KRAKER BRAN BOLSA	9	Und	1	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	0	48
LINTERNA SILVER VARTA			1	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12	24
LINTERNA VIGIA 3003 2AA VARTA			1	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	24
LINTERNA VIGIA 3005 2D VARTA			1	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	24
LUSTRADOR POLICREMA	200	CC	1	12	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	36
LUSTRADOR POLICREMA CUBRE	200	CC	1	0	0	0	24	0	24	0	0	0	0	24	0	72
LUSTRADOR POLICREMA LIMON	200	CC	1	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
MANSION AUTO X 750 ROJA	750	CC	1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12
MANSION AUTO X 750 TODO	750	CC	1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12
MANSION TRAD. X 400 ROJA	400	CC	1	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
MANSION TRAD. X 400 TODO	400	CC	1	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
MANSION TRAD. X 800 ROJA	800	CC	1	12	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	24
MANSION TRAD. X 800 TODO	800	CC	1	24	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	36
MAQUINA MACH 3 CHAMPION			1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
MAQUINA MACH 3 TURBO			1	0	0	0	0	0	0	0	6	0	6	0	0	12
MAQUINA MINORA II PLATINO	24	Und	24	0	0	0	24	48	48	0	0	0	0	0	0	120
maquina sensor excel			1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	6
MARGARINA MAVESA X 100	100	Grs	1	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	30
MARGARINA MAVESA X 250	250	Grs	1	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72
MARGARINA MAVESA X 400	4	Und	1	0	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	60
MARGARINA MAVESA X 500	500	Grs	1	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36
MAYONESA LA TORRE X 175	175	Grs	1	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	60
MAYONESA LA TORRE X 445	445	Grs	1	0	0	0	36	36	60	0	0	0	0	0	0	132
MAYONESA LA TORRE X 910	910	Grs	1	0	0	0	12	18	30	0	0	0	0	0	0	60
MENTICOL AMAR 130	130	CC	1	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60
MENTICOL AMAR 250	250	CC	1	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
MENTICOL AMAR 350	350	CC	1	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
MERENGADA DOY PACK FRESA 180	180	Grs	1	28	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	40
MERENGADA DOY PACK VAINILLA 180	180	Grs	1	28	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	40
MEXSANA 085	85	Grs	1	24	0	0	0	12	0	0	12	0	0	0	72	120
MEXSANA 150	150	Grs	1	24	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	48	84
MEXSANA 150 + JABON 100	150	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	6
MEXSANA 300 + MEXSANA 085	385	Grs	1	0	0	0	0	15	0	0	0	0	0	0	12	27
MEXSANA 300 AHORRE 85	300	Grs	15	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	2
MEXSANA LADY 085	85	Grs	1	24	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	30
MEXSANA LADY 150	150	Grs	1	24	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	30

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
NOS. BUEN. NOCHES+ NOS DIA LARG	30	Und	1	0	0	0	0	0	18	0	0	18	0	18	0	54
NOS. BUENAS NOCHES TELA			1	36	36	0	0	0	18	0	18	0	0	0	36	144
NOS. BUENAS NOCHES ULTRA INV	10	Und	1	18	36	0	0	0	18	0	0	18	0	18	36	144
NOS. INV. CLASICA GEL	30	Und	1	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	16
NOS. INV. CLASICA TELA	10	Und	1	0	0	0	0	0	144	0	144	120	0	0	0	408
NOS. INV. CLASICA TELA P 10 LL 12	12	Und	1	0	0	0	0	48	0	0	0	120	0	120	0	288
NOS. INV. RAPIGEL	10	Und	1	144	0	0	0	120	0	0	48	0	0	96	120	528
NOS. MATERNA	10	Und	1	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	72
NOS. MATERNA + LACTI			1	0	0	0	0	24	0	0	0	12	0	0	12	48
NOS. NORMAL	20	Und	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	24	48
NOS. NORMAL NATURAL	10	Und	1	0	0	0	0	0	0	0	96	96	0	192	0	384
NOS. NORMAL X 10 + 2 NATURAL PLUS	12	Und	1	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96
NOS. PLUS CANAL GEL X 10	10	Und	1	0	0	0	0	0	150	0	0	60	0	90	0	300
NOS. PLUS CANAL GEL X 10 + 2 INC	12	Und	1	0	150	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150
NOS. TANGA NATURAL	10	Und	24	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	48	96
NUTRIPLATANO 200G	200	Grs	20	10	0	0	0	0	3	0	3	2	0	0	5	23
OLD ACEITE ROJO X 220 + 20%	220	Grs	1	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
OREO BOLSA X 6	6	Und	1	0	0	0	0	0	28	0	0	0	0	0	0	28
P. HIG. FAMILIA 2 EN 1 PLUS	4	Und	12	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
P. HIG. FAMILIA 2 EN 1 X 01	1	Und	48	5	0	0	5	3	5	0	5	3	0	5	10	41
P. HIG. FAMILIA 2 EN 1 X 04	4	Und	12	10	5	5	0	0	0	0	5	5	0	5	0	35
P. HIG. FAMILIA 2 EN 1 X 12	12	Und	4	5	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10	25
P. HIG. FAMILIA BLANCO 3 EN 1 X 01	1	Und	48	5	3	5	0	0	5	0	5	3	3	5	10	44
P. HIG. FAMILIA BLANCO 3 EN 1 X 04	4	Und	12	5	5	5	10	0	5	0	8	5	0	0	10	53
P. HIG. FAMILIA BLANCO 3 EN 1 X 08	8	Und	6	0	2	0	5	0	0	0	0	3	0	3	5	18
P. HIG. FAMILIA BLANCO 3 EN 1 X 12	12	Und	4	0	3	0	5	0	0	0	2	5	0	0	5	20
P. HIG. FAMILIA BLANCO PLUS	4	Und	12	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5
P. HIG. FAMILIA BLANCO X 01	1	Und	48	0	0	0	0	0	0	0	5	3	0	0	0	8
P. HIG. FAMILIA CUIDADO NATURAL X 4	4	Und	12	24	0	0	0	0	0	0	0	36	36	60	10	166
P. HIG. FAMILIA CUIDADO NATURAL X 8	8	Und	6	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	5	5	13
P. HIG. FAMILIA ECON. 2 EN 1 X 01	1	Und	48	0	0	0	0	5	10	0	0	0	0	10	0	25
P. HIG. FAMILIA ECON. 2 EN 1 X 04	4	Und	12	0	0	5	0	5	10	0	10	0	0	10	10	50
P. HIG. FAMILIA ECON. X 01	1	Und	48	0	0	0	0	10	0	0	10	5	0	0	25	50
P. HIG. FAMILIA ECON. X 04	4	Und	12	0	0	0	5	10	0	0	0	10	0	0	15	40
P. HIG. FAMILIA ECON. X 12	12	Und	4	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	10	20
P. HIG. FAMILIA TRIPLE HOJA X 01	1	Und	24	0	0	0	0	0	5	0	5	6	0	5	10	31

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
P. HIG. FAMILIA TRIPLE HOJA X 04	4	Und	8	0	0	0	0	4	5	0	5	5	0	0	0	19
P. HIG. FAMILIA TRIPLE HOJA X 09	9	Und	4	0	0	0	0	4	5	0	5	0	0	3	0	17
PANTE 2N1 200 CUIDA CLASI	200	CC	1	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
PANTE 2N1 200 LISO SEDOS	200	CC	1	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	48
PANTE 2N1 400 LISO SEDOS	400	CC	1	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
PANTEN SHAMP 200 CUIDA CLASI	200	CC	1	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	72
PANTEN SHAMP 200 HIDRA/REVIT	200	CC	1	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	84
PANTEN SHAMP 200 LISO EXTRE	200	CC	1	36	12	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	60
PANTEN SHAMP 200 LISO SEDOSO	200	CC	1	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12	48
PANTEN SHAMP 200 RIZOS DEFIN	200	CC	1	36	24	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	72
PANTEN SHAMP 400 COLOR RADI	400	CC	1	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	24
PANTEN SHAMP 400 CUIDA CLASI	400	CC	1	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	48	12	84
PANTEN SHAMP 400 HIDRA/REVIT	400	CC	1	12	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
PANTEN SHAMP 400 LISO SEDOS	400	CC	1	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
PANTEN SHAMP 400 RIZOS DEFIN	400	CC	1	36	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
PANTEN SHAMP 400 VOLUM Y CUERPO	400	CC	1	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
PANTENE ACOND. SURT.	200	CC	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	24
PANTENE EXTRA CREMA HIDRA/REVIT	300	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	24	6	34
PANTENE EXTRA CREMA LISO EXTRE	300	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	4	0	12	0	6	22
PANTENE EXTRA CREMA RIZOS DEFIN	300	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	4	0	6	0	6	16
PANTENE HIDROCREM C/CAIDA	400	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	3	0	6	0	3	12
PANTENE HIDROCREM HIDRA/REVIT	400	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	3	0	6	0	3	12
PANTENE HIDROCREM LISO EXTRE	400	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	3	0	6	0	3	12
PANTENE HIDROCREM RIZOS DEFIN	400	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	3	0	6	0	3	12
PAÑO ABSORB. SURT.		Und	1	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
PAÑO PEQUEÑIN ALOE POTE X 70	70	Und	1	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	18	0	90
PAÑO PEQUEÑIN ALOE RPT X 50	50	Und	1	0	0	0	0	24	0	0	24	0	0	0	24	72
PAÑO PEQUEÑIN ORIG POTE X 70	70	Und	1	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
PAÑO PEQUEÑIN ORIG RPT 50 X 70			1	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
PAÑO PEQUEÑIN ORIG RPT X 50	50	Und	1	0	0	0	48	24	0	0	24	0	0	24	24	144
PANUELO AUTOS	75	Und	1	36	0	36	0	0	0	0	0	36	0	0	36	144
PANUELO BOLSILLO	4	Pq	1	15	0	0	0	0	0	0	0	15	0	15	0	45
PANUELO CUBO TRIPLE	60		1	16	0	0	0	0	0	0	0	16	0	16	16	64
PANUELO MENTO	4	Und	1	15	0	0	0	0	0	0	0	15	0	15	30	75
PEQUEÑIN EXPLORA T-3 X 10	10	Und	1	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
PEQUEÑIN EXPLORA T-3 X 60	60	Und	1	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
PEQUEÑIN EXPLORA T-4 X 10	10	Und	1	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
PEQUEÑIN EXTRA ET 1 X 10	10	Und	1	0	72	0	48	0	0	0	48	48	0	48	0	264
PEQUEÑIN EXTRA ET 1 X 18	18	Und	1	12	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
PEQUEÑIN EXTRA ET 1 X 30	30	Und	1	0	0	0	0	0	0	0	8	16	0	0	16	40
PEQUEÑIN EXTRA ET 3 X 10	10	Und	1	0	72	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	120
PEQUEÑIN EXTRA ET 3 X 30	30	Und	1	16	24	0	0	0	24	0	0	16	0	24	16	120
PEQUEÑIN EXTRA ET 3 X 60	60	Und	1	0	12	0	0	0	12	0	0	0	0	0	8	32
PEQUEÑIN EXTRA ET 4 X 10	10	Und	1	0	72	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	120
PEQUEÑIN EXTRA ET 4 X 30	30	Und	1	16	24	0	0	0	0	0	0	16	0	0	16	72
PERT PLUS ACOND. 200 HIDRATANTE	200	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
PERT PLUS ACOND. 200 VITAMINA E	200	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
PERT PLUS ACOND. 384 HIDRATANTE	384	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
PERT PLUS ACOND. 384 SABILA	384	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
PERT PLUS ACOND. 384 VITAMINA E	384	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
PERT PLUS CREMA SABILA	300	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	12	18
PERT PLUS SHAMP 200 2 EN 1	200	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	12	18
PERT PLUS SHAMP 200 CITRUS	200	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	12	18
PERT PLUS SHAMP 200 COMPL	200	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	12	18
PERT PLUS SHAMP 200 HIDRATANTE	200	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	12	18
PERT PLUS SHAMP 200 VITAMINA E	200	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	12	18
PERT PLUS SHAMP 400 2 EN 1	400	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	12	18
PERT PLUS SHAMP 400 CITRUS	400	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	12	18
PERT PLUS SHAMP 400 COMPL	400	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
PERT PLUS SHAMP 400 HIDRATANTE	400	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	12	18
PERT PLUS SHAMP 400 SABILA	400	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	12	18
PERT PLUS SHAMP 400 VITAMINA E	400	CC	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
POLVO ROYAL	20	Grs	50	0	0	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	8
PREPACK MACH 3+ BOLSO			1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
PRESTOBARBA ULTRA	24		1	0	72	0	72	0	72	0	0	0	12	0	0	228
PRESTOBARBA ULTRA MOVIL	24	Und	1	0	0	0	48	0	4	0	0	0	0	0	0	52
PROT. NOS. DIARIO	15	Und	1	144	0	0	0	72	108	0	0	0	0	0	0	324
PROT. NOS. DIARIO + TANGA ALITAS	120	Und	1	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	20
PROT. NOS. DIARIO FLEXI X 30	30	Und	1	0	48	0	0	0	24	0	0	0	0	24	48	144
PROT. NOS. DIARIO FLEXI X 60	60	Und	1	0	24	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	72
PROT. NOS. DIARIO LG	45	Und	1	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	0	48
PROT. NOS. DIARIO MICRO	22	Und	1	72	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	96

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
PROT. NOS. DIARIO P 30 LL 60			12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	12
PROT. NOS. DIARIO P 75 LL 150			1	40	0	0	0	0	30	0	20	10	0	20	30	150
PROT. NOS. DIARIO RESPI P 10 LL 15	15	Und	1	0	72	72	0	72	72	0	36	36	0	72	0	432
PROT. NOS. DIARIO RESPI P 30 LL 60	60	Und	1	0	24	0	0	24	0	0	0	0	0	24	0	72
PROT. NOS. DIARIO RESPI P 60 LL 120	120	Und	1	0	0	0	0	20	0	0	10	20	20	20	70	160
PROT. NOS. DIARIO TANGA	60	Und	20	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	40	0	60
PROT. NOS. DIARIO TANGA NAT	120	Und	1	20	0	0	0	0	0	0	0	10	0	10	0	40
PROT. NOS. DIARIO TANGA NAT 10 X 15	15	Und	1	72	36	72	0	0	0	0	0	36	0	72	72	360
PUDIN ROYAL 5 MINUTOS SURTIDOS	12	Und	12	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
PUDIN ROYAL CARAMELO	85	Grs	1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12
PUDIN ROYAL CHOCOLATE	100	Grs	1	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	12
PUDIN ROYAL VAINILLA	85	Grs	1	0	0	0	12	12	0	0	0	0	0	0	0	24
RINDEX 0120	120	Grs	96	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
RINDEX 0250	250	Grs	48	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
RINDEX 0500	500	Grs	24	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	7
RINDEX 0900 GTS 100	1000	Grs	18	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	9
RINDEX 1000	1000	Grs	18	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
RINDEX 3000	3000	Grs	6	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	3
RINDEX LIMON 0120	120	Grs	96	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
RINDEX LIMON 0250	250	Grs	48	4	2	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	10
RINDEX LIMON 0500	500	Grs	24	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	10
RINDEX LIMON 0900 GTS 100	1000	Grs	18	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	7
RINDEX LIMON 1000	1000	Grs	18	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	8
RINDEX SENA LIMON 3000	3000	Grs	6	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	3
RPTO MACH 3 TURBO X 2			1	0	0	0	0	0	0	0	6	0	6	6	6	24
RPTO MACH 3 X 4 UNID.			1	12	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	6	24
RPTO MACH TJ X 2			1	12	0	0	0	12	0	0	0	0	0	6	0	30
RPTO SENSOR EXC WOMEN X 3			1	12	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	6	24
salchicha viena ronda	150	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	8
SAMPIC 500 + EASY BEBE	500	CC	1	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	12
SAMPIC 500 + EASY CAMPO	500	CC	1	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	12
SAMPIC 500 + EASY LAVANDA	500	CC	1	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	12
SAMPIC 500 X 2 BEBE GTS 150	500	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	8
SAMPIC 500 X 2 CAMPO GTS 150	500	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	8
SAMPIC 500 X 2 LAVANDA GTS 150	500	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	8
SCOTCH BRIT LAMIN. MULTI 2X1			1	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	108

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
SCOTCH BRIT MAQUINA IND.	12	Und	12	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	9
SERIES GEL CLEAN SKIN X 198	198	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	12	0	6	8	0	26
SERIES GEL COJIN			1	12	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	18
SERIES GEL X 073 A/SHA RENEW	73	Grs	1	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
SERIES GEL X 085 C/W	85	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	48
SERIES GEL X 085 P/CAP FROST	85	Grs	1	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
SERIES GEL X 085 P/CAP SURF	85	Grs	1	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
SERIES GEL X 113 A/ICE EXTRA	113	Grs	1	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32
SERIES GEL X 113 C/W	113	Grs	1	96	0	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	192
SERIES GEL X 113 W/R	113	Grs	1	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
SERIES INV X 051 P/ST C/SURF	51	Grs	1	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
SERIES INV X 051 P/ST PFROST	51	Grs	1	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
SERV. FAMILIA 2 EN 1	200	Und	1	18	36	0	18	0	18	0	18	0	0	0	0	108
SERV. FAMILIA CAFETERIA	100	Und	42	3	2	0	0	0	0	0	1	2	0	2	2	12
SERV. FAMILIA CUADRADA	100	Und	30	0	3	0	2	0	1	0	2	0	0	2	2	12
SERV. FAMILIA DECORADA X 100	100	Und	36	2	2	0	2	0	1	0	2	2	0	1	4	16
SERV. FAMILIA DECORADA X 200	200	Und	1	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	2	38
SERV. FAMILIA ECON. PARTIDA X 200	200	Und	24	3	3	0	2	1	2	0	3	2	0	4	4	24
SERV. FAMILIA ECON. PARTIDA X 400	400	Und	1	0	0	0	24	24	0	0	0	2	0	4	3	57
SILVAN MINI-LYNX ELEC 20W	20	Wt	20	6	4	0	0	0	0	0	12	0	10	0	10	42
SILVAN MINI-LYNX ELEC 25W	25	Wt	20	6	20	0	20	0	0	0	12	0	10	0	0	68
SUPREMO 350	350	Grs	48	0	0	0	0	0	5	0	0	5	0	0	5	15
SUPREMO 350 + 2 ARIEL 0250	350	Grs	48	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
SUPREMO VERDE 250	250	Grs	48	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	30
TIC TAC ARBOL SURTIDO	36	Und	36	6	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	12
TOALLITAS PEQUEÑIN RT			1	48	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	96
TORTA QUAKER CHOCOLATE	500	Grs	1	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
TORTA QUAKER COCO	500	Grs	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
TORTA QUAKER NARANJA	500	Grs	1	0	0	0	6	0	6	0	12	0	0	0	0	24
TORTA QUAKER VAINILLA	500	Grs	1	0	0	0	5	0	6	0	12	0	0	0	0	23
TORTA QUAKER VINO NEGRA	500	Grs	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
tras mini x 150 limon	150		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	12
tras taco rto limon x 400	400		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	24
TURRON FRUCOCO X 100	100	Und	1	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20
TURRON MANILECHE X 100	100	Und	1	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20
VARTA GR.			20	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
VARTA TARJETA X 2 DEDO	2	Und	1	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
VICK PASTILLA CEREZA 24 X 5			24	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10
VICK PASTILLA MENTOL 24 X 5			24	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10
VICK VAPORUB X 12	12	Und	12	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	0	30
WIZARD AEROSOL BEBE	400	CC	1	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4
WIZARD AEROSOL FRES CITRI	400	CC	1	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	6	0	10
WIZARD AEROSOL JAZMIN 20%	400	CC	1	0	0	0	12	0	12	0	0	0	0	6	0	30
WIZARD AEROSOL LAVANDA	400	CC	1	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4
WIZARD AEROSOL LAVANDA 20%	400	CC	1	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	6	0	18
WIZARD GEL CANASTA FLORAL	12	Und	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
WIZARD GEL CANASTA LIMON	12	Und	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
WIZARD GEL FLORAL	12	Und	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
WIZARD GEL LAVANDA	12	Und	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
WIZARD GEL LIMON	12	Und	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
ZIP LIMPIAVIDRIOS X 360 AZUL	360	Grs	1	0	0	24	0	24	0	0	48	48	0	48	0	192

ANEXO 7 DEMANDA DIARIA MENSUAL, PROMEDIO Y Q SUGERIDA CON I=0 PARA PASTOR JULIO

PEDIDO CADA 20 DIAS
 TIEMPO DE LLEGADA 5 DIAS
 NIVEL DE SERVICIO 95 %

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
ALKASELTZER	60	Sb	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	28,0	0,0	24,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,33	10,16	0,43	-0,05	108
ALUMINIO REYNOLDS 07 RPTO	7	Mt	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,8	0,0	0,8	1,6	0,0	0,8	0,0	0,47	0,53	0,87	-0,75	11
ALUMINIO REYNOLDS 08	8	Mt	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,33	0,78	0,43	-0,05	8
ALUMINIO REYNOLDS 13 RPTO	13	Mt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	1,2	0,0	0,20	0,47	0,43	-0,05	5
ALUMINIO REYNOLDS 16	16	Mt	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,78	0,43	-0,05	8
ALUMINIO REYNOLDS 40 + 10	50	Mt	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,17	0,39	0,43	-0,05	4
ALUMINIO REYNOLDS P 08 LL 10	10	Mt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,78	0,43	-0,05	8
ALUMINIO REYNOLDS P 16 LL 20	20	Mt	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,78	0,43	-0,05	8
ARIEL BLANQUEADOR 0225	225	Gr	1,6	3,2	0,0	0,0	1,6	3,2	0,0	3,2	0,0	1,6	0,0	0,0	1,20	1,39	0,87	-0,75	29
ARIEL BLANQUEADOR 0450	450	Gr	3,2	2,4	0,0	0,0	0,8	1,6	0,0	5,6	0,0	0,0	2,4	0,0	1,33	1,78	0,75	-0,55	32
ARIEL BLANQUEADOR 0900	900	Gr	1,8	1,2	0,0	0,0	0,6	1,2	0,0	3,0	0,0	0,0	1,8	0,0	0,80	1,00	0,80	-0,65	19
ARIEL BLANQUEADOR 2700	2700	Gr	2,4	2,4	0,0	0,0	1,2	2,4	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	1,00	1,34	0,75	-0,55	24
ARIEL DETERG. 0120	120	Gr	16,0	16,0	0,0	32,0	32,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	8,27	12,61	0,66	-0,40	202
ARIEL DETERG. 0250	250	Gr	6,4	6,4	0,0	0,0	6,4	0,0	0,0	6,4	0,0	1,6	0,0	3,2	2,53	3,01	0,84	-0,65	61
ARIEL DETERG. 0500	500	Gr	3,2	8,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	6,4	0,0	1,6	2,4	4,0	2,53	2,79	0,91	-0,75	61
ARIEL DETERG. 1000	1000	Gr	1,8	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	1,8	3,0	1,35	1,97	0,69	-0,40	33
ARIEL DETERG. 3000	3000	Gr	0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,15	0,31	0,49	-0,15	4
ARIEL PUREZA SILVESTRE 0120	120	Gr	16,0	16,0	0,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,00	7,24	0,55	-0,25	98
ARIEL PUREZA SILVESTRE 0250	250	Gr	6,4	6,4	0,0	0,0	6,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,60	2,89	0,55	-0,25	39
ARIEL PUREZA SILVESTRE 0500	500	Gr	3,2	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	3,2	0,0	1,6	2,4	0,0	1,07	1,38	0,77	-0,60	26
ARIEL PUREZA SILVESTRE 1000	1000	CC	1,8	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	0,0	0,0	1,8	0,0	0,95	1,78	0,53	-0,20	23
ARIEL PUREZA SILVESTRE 3000	3000	Gr	0,4	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,12	0,22	0,54	-0,25	3
ARIEL SUAVIZANTES 0225	225	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,53	1,85	0,29	0,25	14
ARIEL SUAVIZANTES 0225 + 2 SUAVI	225	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,28	0,96	0,29	0,25	7
ARIEL SUAVIZANTES 0450	450	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,61	2,08	0,29	0,25	16
ARIEL SUAVIZANTES 0450 + 1 SUAVI	450	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,5	0,35	0,83	0,42	0,00	9
ARIEL SUAVIZANTES 0900	900	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	1,8	0,65	1,43	0,45	-0,10	16
ARIEL SUAVIZANTES 2700	2700	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,12	0,30	0,39	0,05	3
ARIEL SUAVIZANTES 5400	5400	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
ASPIRINA ADULTO 0.5	100	T	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,67	5,77	0,29	0,25	43
ASPIRINA FORTE X 40	40	T	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,50	1,73	0,29	0,25	13
ASPIRINA NIÑOS 0.1	100	T	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,67	3,89	0,43	-0,05	41
ASPIRINA EFERSV.	50	T	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	7,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,60	2,08	0,29	0,25	16
AVENA INST. DOY PACK CANELA	180	Gr	1,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,23	0,58	0,40	0,00	6
AVENA INST. DOY PACK MELOCOTON	180	Gr	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,16	0,36	0,43	-0,05	4
AVENA INST. DOY PACK MORA	180	Gr	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,16	0,36	0,43	-0,05	4
AVENA INST. DOY PACK VAINILLA	180	Gr	2,8	0,0	0,0	0,0	0,0	1,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,39	0,93	0,42	0,00	10
AVENA MOLIDA PROMASA 250	250	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
AVENA QUAKER MOLIDA DOY PACK	180	Gr	0,0	2,0	0,0	0,0	4,0	8,0	0,0	2,0	6,0	0,0	0,0	0,0	1,83	2,76	0,66	-0,40	45
AVENA QUAKER MOLIDA TARRO 350	350	Gr	0,0	0,0	0,0	3,6	1,2	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,60	1,20	0,50	-0,15	15
AVENA QUAKER MOLIDA TARRO 700	700	Gr	1,2	0,0	0,0	1,2	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,25	0,48	0,53	-0,20	6
BABY QUAKER BANANO-AVENA-MANZ	200	Gr	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,29	0,25	3
BABY QUAKER MAIZ ARROZ	200	Gr	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,29	0,25	3
BALANCE CREMA COJIN NORMAL	14	S	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
BALANCE GEL ACTIVA	60	Gr	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
BALANCE GEL MODERNA	60	Gr	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
BAYGON AEROSOL 200 AZUL	200	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,8	0,27	0,39	0,68	-0,40	7
BAYGON AEROSOL 300	300	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,13	0,31	0,43	-0,05	3
BAYGON AEROSOL 400 AZUL	400	CC	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,6	0,6	0,6	0,25	0,31	0,81	-0,65	6
BAYGON AEROSOL 400 VERDE	400	CC	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	1,2	0,6	0,6	0,30	0,40	0,74	-0,55	7
BAYGON LIQUIDO 230	230	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,27	0,39	0,68	-0,40	7
BAYGON LIQUIDO 475	475	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,13	0,31	0,43	-0,05	3
BAYGON LIQUIDO 950	950	CC	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
BOLD BRISA VERANO 3000	3000	Gr	0,4	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,20	0,42	0,00	2
BOLD FRESCA CARICIA 0250	250	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	6,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,53	1,85	0,29	0,25	14
BOLD FRESCA CARICIA 0500	500	Gr	0,0	2,4	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	4,0	0,80	1,32	0,61	-0,35	20
BOLD FRESCA CARICIA 1000	1000	Gr	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,55	1,29	0,43	-0,05	14
BOLD FRESCA CARICIA 1000 + 200	1000	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,17	0,39	0,43	-0,05	4
BOLD FRESCA CARICIA 3000	3000	Gr	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,17	0,29	0,25	1
BOLD FRESCA CARICIA 3000 + 500	3000	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,06	0,13	0,43	-0,05	1
BOLD FRESCO VERANO 0500	500	Gr	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,40	1,39	0,29	0,25	10
BOLD FRESCO VERANO 1000	1000	Gr	0,0	1,8	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,35	0,65	0,54	-0,25	9
BOMBILLO CLARA X 100 W	100	Wt	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,7	0,0	1,39	3,32	0,42	0,00	35
BOMBILLO CLARA X 200 W	200	Wt	1,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,14	0,48	0,29	0,25	4
BOMBILLO CLARA X 60 W	60	Wt	6,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,3	0,0	0,83	2,07	0,40	0,00	21

DESCRIPCIÓN		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
BOMBON SUCK SURT.	48 U	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
BRILLA OLLAS MEC X 150 BACT		0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
CAFÉ COLOSAL X 500	500 Gr	1,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,14	0,48	0,29	0,25	4
CEPILLO PRO 0300		1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,17	0,40	0,42	0,00	4
CEPILLO PRO 0415 NIÑO		1,2	1,2	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,49	0,54	-0,25	7
CEPILLO PRO 0425 P 12 LL 14		1,2	1,2	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,33	0,51	0,66	-0,40	8
CEPILLO PRO 0900		1,2	1,2	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,49	0,54	-0,25	7
CEPILLO PRO 1000 ANATOMICO		1,2	1,2	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,33	0,51	0,66	-0,40	8
CEPILLO PRO COMPACT DA		0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,29	0,25	3
CHERRY AUTO X 60 BLANCO	60 Gr	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,6	0,25	0,40	0,62	-0,35	6
CHERRY AUTO X 60 CAFÉ	60 Gr	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,15	0,37	0,40	0,00	4
CHERRY AUTO X 60 NEGRO	60 Gr	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,6	0,20	0,39	0,51	-0,20	5
CHERRY PASTA # 5 NEGRO	12 U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	2,4	4,8	4,8	1,20	1,91	0,63	-0,35	29
CHERRY PASTA 30 NEGRO	30 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	1,2	2,4	2,4	0,60	0,96	0,63	-0,35	15
CHERRY PASTA 65 NEGRO	65 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,5	4,8	0,0	0,49	1,37	0,36	0,10	12
CHOCOLATE COLOSAL 250	250 Gr	3,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,28	0,96	0,29	0,25	7
CHOCOLATE COLOSAL 500	500 Gr	1,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,14	0,48	0,29	0,25	4
CINTA TRANSPARENTE 301	1 U	1,2	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,15	0,37	0,40	0,00	4
COOPERS 120	120 CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,20	0,36	0,55	-0,25	5
COOPERS 235 AH 700	235 CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,27	0,39	0,68	-0,40	7
COOPERS 470	470 CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,27	0,39	0,68	-0,40	7
COOPERS ATOMIZADOR 250	250	3,2	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,60	1,41	0,43	-0,05	15
CREMA AFEIT MENTOL	65 Gr	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
CREOLINA COOPERS 120	120 CC	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,43	-0,05	3
CREOLINA COOPERS 235	235 CC	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
CUAJO MARSCHALL	50 U	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,17	0,29	0,25	1
DESENFRIOL PLUS TABL	48 U	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	6,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,80	1,99	0,40	0,00	20
DESENFRIOLITO	48 U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,50	1,73	0,29	0,25	13
DESENFRIOLITO ACETAM X 144	144 U	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
DURACELL AKALINA AA	2 U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
DURACELL AKALINA AAA	2 U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
EASY HORNOS CTE	230 CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,20	0,40	0,50	-0,15	5
EASY HORNOS LIMON	230 CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,37	0,93	0,40	0,05	9
ESENCIA ROYAL BANANO	60 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,93	0,36	0,10	8
ESENCIA ROYAL COCO	60 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,92	0,29	0,25	7
ESENCIA ROYAL VAINILLA BLANCA	60 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,43	-0,05	7

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
ESENCIA ROYAL VAINILLA ESP	60	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,43	-0,05	7
ESP. SERIES CLEAN	245	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
ESP. SERIES X 198 RENEW + GEL	198	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
ESPONYA	12	U	12,0	6,0	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	12,0	0,0	3,00	4,79	0,63	-0,35	73
FAMILIA COCINA LAVABLE 2 EN 1			0,8	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,27	0,39	0,68	-0,40	7
FAMILIA COCINA ULTRA 3 EN 1			0,8	0,8	0,0	0,0	0,8	1,2	0,0	0,0	0,4	0,0	0,8	0,8	0,47	0,45	1,05	-0,75	11
FAMILIA COCINA ULTRA BLANCO			1,2	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	2,0	0,40	0,66	0,61	-0,35	10
FAMILIA COCINA ULTRA BLANCO X 3	3	U	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,0	0,3	1,2	0,21	0,35	0,60	-0,35	5
FAMILIA COCINA ULTRA DECORADA X 1	1	Pq	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	1,2	0,0	0,4	0,4	0,0	0,8	1,6	0,50	0,54	0,92	-0,75	12
FAMILIA COCINA ULTRA DECORADA X 2	2	Pq	0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	0,4	0,8	0,23	0,27	0,87	-0,75	6
FLAN ROYAL VAINILLA	90	Gr	0,0	0,0	0,0	1,1	0,8	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,29	0,54	0,53	-0,20	7
FLUOR BLANCA F-96			0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,19	0,43	-0,05	2
FOAMY ALOE	150	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,8	0,0	0,27	0,71	0,38	0,05	7
FOAMY PROTECCION	312	Gr	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,02	0,06	0,38	0,05	1
FOAMY SENSITIVE	200	Gr	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,04	0,08	0,54	-0,25	1
FOSFOROS FOGATA HOGAR	100	U	0,0	6,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,3	3,3	0,0	3,3	1,39	2,23	0,62	-0,35	34
FRESCAVENA 400 FRESA	400	Gr	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
FRESCAVENA 400 VAINILLA	400	Gr	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
GALLETA CLUB SOCIAL	9	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,69	0,29	0,25	5
GALLETA CLUB SOCIAL INTEGRAL	9	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
GELATINA ROYAL CEREZA	85	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,47	0,36	0,10	4
GELATINA ROYAL FRAMBUESA	85	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,47	0,36	0,10	4
GELATINA ROYAL FRESA	85	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,47	0,36	0,10	4
GELATINA ROYAL LIMON	85	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
GELATINA ROYAL MANZANA	85	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,15	0,46	0,33	0,20	4
GELATINA ROYAL MORA	85	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,15	0,46	0,33	0,20	4
GELATINA ROYAL NARANJA	85	Gr	0,0	0,0	0,0	1,6	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,15	0,46	0,33	0,20	4
GELATINA ROYAL PIÑA	85	Gr	0,0	0,0	0,0	1,6	0,2	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,28	0,62	0,46	-0,10	7
GELATINA ROYAL SIN SABOR	30	Gr	0,0	0,0	0,0	1,4	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,25	0,59	0,43	-0,05	6
GELATINA ROYAL UVA	85	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,15	0,46	0,33	0,20	4
GELATINA SAROMA CEREZA	80	Gr	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,43	-0,05	7
GELATINA SAROMA FRAMBUESA	80	Gr	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,43	-0,05	7
GELATINA SAROMA FRESA	80	Gr	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,43	-0,05	7
GELATINA SAROMA NARANJA	80	Gr	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,43	-0,05	7
GELATINA SAROMA PIÑA	80	Gr	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,25	0,59	0,43	-0,05	6
GELATINA SAROMA UVA	80	Gr	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,43	-0,05	7

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
HARINA HAZ DE ORO	500	Gr	4,2	0,0	0,0	8,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,04	2,59	0,40	0,00	26
HOJUELA PROMASA 0250	250	Gr	0,0	0,4	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,12	0,38	0,05	1
HOJUELA QUAKER DOY PACK	180	Gr	0,0	0,0	0,0	4,0	6,0	0,0	0,0	2,0	6,0	0,0	0,0	0,0	1,50	2,43	0,62	-0,35	37
HOJUELA QUAKER TARRO 350	350	Gr	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,50	1,20	0,42	0,00	13
HOJUELA QUAKER TARRO 700	700	Gr	1,8	0,0	0,0	1,2	0,6	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,35	0,60	0,59	-0,30	9
HONY BRAN	6	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,43	-0,05	3
HOTEL JABON TIPO SUITE	24	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2	0,0	0,0	4,2	0,0	0,69	1,62	0,43	-0,05	17
HYS ACONDICIONADOR 200 HUMECT	200	CC	1,6	0,0	0,0	0,0	0,8	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,23	0,50	0,47	-0,10	6
HYS 200 2 EN 1	200	CC	1,6	2,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,8	0,4	1,6	0,67	0,73	0,91	-0,75	16
HYS 200 CITRUS FRESH	200	CC	0,8	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,27	0,39	0,68	-0,40	7
HYS 200 LIMPIEZA RENOV	200	CC	1,6	1,2	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,43	0,58	0,75	-0,55	11
HYS 200 LISO Y SEDOSO	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,4	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	1,2	0,27	0,43	0,62	-0,35	7
HYS 200 MENTHOL REFRES	200	CC	0,8	0,8	0,0	0,0	0,8	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,30	0,39	0,78	-0,60	7
HYS 200 SENSITIVE ALOE	200	CC	0,8	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,27	0,39	0,68	-0,40	7
HYS 400 2 EN 1	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,4	0,4	0,8	0,33	0,37	0,89	-0,75	8
HYS 400 ACCION HUMECTA	400	CC	1,6	0,0	0,0	0,0	0,8	0,4	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	1,2	0,40	0,57	0,71	-0,55	10
HYS 400 CITRUS FRESH	400	CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,12	0,28	0,42	0,00	3
HYS 400 LIMPIEZA RENOV	400	CC	1,6	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,27	0,55	0,49	-0,15	7
HYS 400 LISO Y SEDOSO	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,8	0,17	0,27	0,62	-0,35	4
HYS 400 MENTHOL REFRES	400	CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,20	0,27	0,74	-0,55	5
HYS 400 SENSITIVE ALOE	400	CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,13	0,26	0,51	-0,20	3
HYS COJIN 2 EN 1	24	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,29	0,25	1
HYS COJIN LIMPIEZA RENOV	24	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,29	0,25	1
HYS COJIN MENTHOL REFRES	24	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,29	0,25	1
JABON DESEO AVENA	140	Gr	0,0	8,0	0,0	8,0	30,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,87	8,91	0,43	-0,05	96
JABON DESEO C/BACTERIA	140	Gr	1,6	3,2	0,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,73	4,60	0,38	0,05	44
JABON DESEO CHICLE	140	Gr	1,6	3,2	0,0	3,2	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,00	4,58	0,44	-0,05	50
JABON DESEO CITRICO	140	Gr	1,6	3,2	0,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,73	4,60	0,38	0,05	44
JABON DESEO NATURAL	140	Gr	3,2	3,2	0,0	3,2	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,13	4,59	0,46	-0,10	53
JABON DESEO ROSAMOSQ	140	Gr	1,6	3,2	0,0	8,0	48,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,07	13,73	0,37	0,10	128
JABON DESODORANTE PULVEX	100	Gr	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
KINDER JOY	12	U	3,2	0,8	0,0	2,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,51	1,06	0,48	-0,15	13
KONZIL ACOND 200 COLOR	200	CC	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,29	0,25	1
KONZIL ACOND 200 LISO	200	CC	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,07	0,29	0,25	1
KONZIL ACOND 400 COLOR	400	CC	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,16	0,43	-0,05	2
KONZIL ACOND 400 LISO	400	CC	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,09	0,42	0,00	1

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
KONZIL RINSE 200 ROSADO	200	CC	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
KONZIL RINSE 400 ROSADO	400	CC	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
KONZIL SHAMP 400 COLOR	400	CC	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,11	0,29	0,25	1
KONZIL SHAMP 400 LISO	400	CC	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
KONZIL TRATAMIENTO 430 TINTURA	430	U	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
KRAKER BRAN BOLSA	9	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,43	-0,05	3
LINTERNA SILVER VARTA			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,07	0,16	0,43	-0,05	2
LINTERNA VIGIA 3003 2AA VARTA			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
LINTERNA VIGIA 3005 2D VARTA			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
LUSTRADOR POLICREMA	200	CC	0,4	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,40	0,00	3
LUSTRADOR POLICREMA CUBRE	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,20	0,36	0,55	-0,25	5
LUSTRADOR POLICREMA LIMON	200	CC	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
MANSION AUTO X 750 ROJA	750	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
MANSION AUTO X 750 TODO	750	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
MANSION TRAD. X 400 ROJA	400	CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
MANSION TRAD. X 400 TODO	400	CC	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
MANSION TRAD. X 800 ROJA	800	CC	0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,16	0,43	-0,05	2
MANSION TRAD. X 800 TODO	800	CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,40	0,00	3
MAQUINA MACH 3 CHAMPION			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
MAQUINA MACH 3 TURBO			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,2	0,0	0,0	0,03	0,08	0,43	-0,05	1
MAQUINA MINORA II PLATINO	24	U	0,0	0,0	0,0	19,2	38,4	38,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,00	15,22	0,53	-0,20	197
maquina sensor excel			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
MARGARINA MAVESA X 100	100	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,29	0,29	0,25	2
MARGARINA MAVESA X 250	250	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,69	0,29	0,25	5
MARGARINA MAVESA X 400	4	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,29	0,25	4
MARGARINA MAVESA X 500	500	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,29	0,25	3
MAYONESA LA TORRE X 175	175	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,29	0,25	4
MAYONESA LA TORRE X 445	445	Gr	0,0	0,0	0,0	1,2	1,2	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,37	0,69	0,53	-0,20	9
MAYONESA LA TORRE X 910	910	Gr	0,0	0,0	0,0	0,4	0,6	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,33	0,51	-0,20	4
MENTICOL AMAR 130	130	CC	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,29	0,25	4
MENTICOL AMAR 250	250	CC	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,29	0,25	3
MENTICOL AMAR 350	350	CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
MERENGADA DOY PACK FRESA 180	180	Gr	0,9	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,11	0,28	0,39	0,05	3
MERENGADA DOY PACK VAINILLA 180	180	Gr	0,9	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,11	0,28	0,39	0,05	3
MEXSANA 085	85	Gr	0,8	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	2,4	0,33	0,70	0,48	-0,10	8
MEXSANA 150	150	Gr	0,8	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,23	0,50	0,47	-0,10	6

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
MEXSANA 150 + JABON 100	150	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
MEXSANA 300 + MEXSANA 085	385	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,08	0,18	0,43	-0,05	2
MEXSANA 300 AHORRE 85	300	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,5	0,08	0,19	0,43	-0,05	2
MEXSANA LADY 085	85	Gr	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,23	0,36	0,10	2
MEXSANA LADY 150	150	Gr	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,23	0,36	0,10	2
NOS. BUEN. NOCHES+ NOS DIA LARG	30	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,6	0,0	0,6	0,0	0,15	0,27	0,55	-0,25	4
NOS. BUENAS NOCHES TELA			1,2	1,2	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	1,2	0,40	0,53	0,75	-0,55	10
NOS. BUENAS NOCHES ULTRA INV	10	U	0,6	1,2	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,6	0,0	0,6	1,2	0,40	0,47	0,86	-0,70	10
NOS. INV. CLASICA GEL	30	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,15	0,29	0,25	1
NOS. INV. CLASICA TELA	10	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	4,8	4,0	0,0	0,0	0,0	1,13	2,06	0,55	-0,25	28
NOS. INV. CLASICA TELA P 10 LL 12	12	U	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	4,0	0,0	0,80	1,56	0,51	-0,20	20
NOS. INV. RAPIGEL	10	U	4,8	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	3,2	4,0	1,47	1,95	0,75	-0,55	36
NOS. MATERNA	10	U	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,20	0,50	0,40	0,00	5
NOS. MATERNA + LACTI			0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,4	0,13	0,26	0,51	-0,20	3
NOS. NORMAL	20	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,6	9,6	1,60	3,74	0,43	-0,05	40
NOS. NORMAL NATURAL	10	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	3,2	0,0	6,4	0,0	1,07	2,08	0,51	-0,20	26
NOS. NORMAL X 10 + 2 NATURAL PLUS	12	U	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,92	0,29	0,25	7
NOS. PLUS CANAL GEL X 10	10	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	2,0	0,0	3,0	0,0	0,83	1,64	0,51	-0,20	21
NOS. PLUS CANAL GEL X 10 + 2 INC	12	U	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,42	1,44	0,29	0,25	11
NOS. TANGA NATURAL	10	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	38,4	0,0	0,0	38,4	6,40	14,95	0,43	-0,05	159
NUTRIPLATANO 200G	200	Gr	6,7	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	2,0	1,3	0,0	0,0	3,3	1,28	2,04	0,63	-0,35	31
OLD ACEITE ROJO X 220 + 20%	220	Gr	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
OREO BOLSA X 6	6	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,27	0,29	0,25	2
P. HIG. FAMILIA 2 EN 1 PLUS	4	U	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,29	0,25	4
P. HIG. FAMILIA 2 EN 1 X 01	1	U	8,0	0,0	0,0	8,0	4,8	8,0	0,0	8,0	4,8	0,0	8,0	16,0	5,47	4,89	1,12	-0,75	133
P. HIG. FAMILIA 2 EN 1 X 04	4	U	4,0	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	2,0	0,0	2,0	0,0	1,17	1,34	0,87	-0,75	28
P. HIG. FAMILIA 2 EN 1 X 12	12	U	0,7	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,3	0,28	0,53	0,53	-0,20	7
P. HIG. FAMILIA BLANCO 3 EN 1 X 01	1	U	8,0	4,8	8,0	0,0	0,0	8,0	0,0	8,0	4,8	4,8	8,0	16,0	5,87	4,59	1,28	-0,75	143
P. HIG. FAMILIA BLANCO 3 EN 1 X 04	4	U	2,0	2,0	2,0	4,0	0,0	2,0	0,0	3,2	2,0	0,0	0,0	4,0	1,77	1,50	1,18	-0,75	43
P. HIG. FAMILIA BLANCO 3 EN 1 X 08	8	U	0,0	0,4	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,6	1,0	0,30	0,40	0,74	-0,55	7
P. HIG. FAMILIA BLANCO 3 EN 1 X 12	12	U	0,0	0,4	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,3	0,7	0,0	0,0	0,7	0,22	0,30	0,75	-0,55	5
P. HIG. FAMILIA BLANCO PLUS	4	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,29	0,25	4
P. HIG. FAMILIA BLANCO X 01	1	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	4,8	0,0	0,0	0,0	1,07	2,58	0,41	0,00	27
P. HIG. FAMILIA CUIDADO NATURAL X 4	4	U	9,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	14,4	14,4	24,0	4,0	5,53	8,15	0,68	-0,40	135
P. HIG. FAMILIA CUIDADO NATURAL X 8	8	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	1,0	1,0	0,22	0,40	0,54	-0,20	5
P. HIG. FAMILIA ECON. 2 EN 1 X 01	1	U	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	0,0	3,33	6,34	0,53	-0,20	82

DESCRIPCIÓN		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
P. HIG. FAMILIA ECON. 2 EN 1 X 04	4 U	0,0	0,0	2,0	0,0	2,0	4,0	0,0	4,0	0,0	0,0	4,0	4,0	1,67	1,87	0,89	-0,75	40
P. HIG. FAMILIA ECON. X 01	1 U	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	0,0	0,0	16,0	8,0	0,0	0,0	40,0	6,67	12,22	0,55	-0,25	164
P. HIG. FAMILIA ECON. X 04	4 U	0,0	0,0	0,0	2,0	4,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	6,0	1,33	2,15	0,62	-0,35	33
P. HIG. FAMILIA ECON. X 12	12 U	0,7	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,3	0,22	0,43	0,51	-0,20	5
P. HIG. FAMILIA TRIPLE HOJA X 01	1 U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	4,0	4,8	0,0	4,0	8,0	2,07	2,76	0,75	-0,55	50
P. HIG. FAMILIA TRIPLE HOJA X 04	4 U	0,0	0,0	0,0	0,0	1,1	1,3	0,0	1,3	1,3	0,0	0,0	0,0	0,42	0,63	0,67	-0,40	10
P. HIG. FAMILIA TRIPLE HOJA X 09	9 U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,7	0,0	0,7	0,0	0,0	0,4	0,0	0,19	0,29	0,66	-0,40	5
PANTE 2N1 200 CUIDA CLASI	200 CC	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,29	0,25	3
PANTE 2N1 200 LISO SEDOS	200 CC	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,13	0,36	0,38	0,05	3
PANTE 2N1 400 LISO SEDOS	400 CC	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
PANTEN SHAMP 200 CUIDA CLASI	200 CC	1,2	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,20	0,40	0,50	-0,15	5
PANTEN SHAMP 200 HIDRA/REVIT	200 CC	1,2	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,23	0,40	0,59	-0,30	6
PANTEN SHAMP 200 LISO EXTRE	200 CC	1,2	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,17	0,36	0,46	-0,10	4
PANTEN SHAMP 200 LISO SEDOSO	200 CC	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,13	0,26	0,51	-0,20	3
PANTEN SHAMP 200 RIZOS DEFIN	200 CC	1,2	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,20	0,40	0,50	-0,15	5
PANTEN SHAMP 400 COLOR RADI	400 CC	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,07	0,16	0,43	-0,05	2
PANTEN SHAMP 400 CUIDA CLASI	400 CC	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,4	0,23	0,50	0,47	-0,10	6
PANTEN SHAMP 400 HIDRA/REVIT	400 CC	0,4	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,40	0,00	3
PANTEN SHAMP 400 LISO SEDOS	400 CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
PANTEN SHAMP 400 RIZOS DEFIN	400 CC	1,2	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,36	0,38	0,05	3
PANTEN SHAMP 400 VOLUM Y CUERPO	400 CC	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
PANTENE ACOND. SURT.	200 CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,6	0,0	0,80	2,77	0,29	0,25	21
PANTENE EXTRA CREMA HIDRA/REVIT	300 CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,8	0,2	0,09	0,23	0,41	0,00	2
PANTENE EXTRA CREMA LISO EXTRE	300 CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,4	0,0	0,2	0,06	0,13	0,49	-0,15	2
PANTENE EXTRA CREMA RIZOS DEFIN	300 CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,2	0,04	0,08	0,54	-0,25	1
PANTENE HIDROCREM C/CAIDA	400 CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,1	0,03	0,07	0,51	-0,20	1
PANTENE HIDROCREM HIDRA/REVIT	400 CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,1	0,03	0,07	0,51	-0,20	1
PANTENE HIDROCREM LISO EXTRE	400 CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,1	0,03	0,07	0,51	-0,20	1
PANTENE HIDROCREM RIZOS DEFIN	400 CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,1	0,03	0,07	0,51	-0,20	1
PAÑO ABSORB. SURT.	U	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
PAÑO PEQUEÑIN ALOE POTE X 70	70 U	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,25	0,70	0,36	0,10	6
PAÑO PEQUEÑIN ALOE RPT X 50	50 U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,8	0,20	0,36	0,55	-0,25	5
PAÑO PEQUEÑIN ORIG POTE X 70	70 U	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,29	0,25	3
PAÑO PEQUEÑIN ORIG RPT 50 X 70		0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
PAÑO PEQUEÑIN ORIG RPT X 50	50 U	0,0	0,0	0,0	1,6	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,8	0,40	0,54	0,74	-0,55	10
PAÑUELO AUTOS	75 U	1,2	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	1,2	0,40	0,59	0,68	-0,40	10

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
PAÑUELO BOLSILLO	4	Pq	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,5	0,0	0,13	0,23	0,55	-0,25	3
PAÑUELO CUBO TRIPLE	60		0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,5	0,5	0,18	0,26	0,68	-0,40	4
PAÑUELO MENTO	4	U	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,5	1,0	0,21	0,33	0,62	-0,35	5
PEQUEÑIN EXPLORA T-3 X 10	10	U	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
PEQUEÑIN EXPLORA T-3 X 60	60	U	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,29	0,25	1
PEQUEÑIN EXPLORA T-4 X 10	10	U	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
PEQUEÑIN EXTRA ET 1 X 10	10	U	0,0	2,4	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	1,6	1,6	0,0	1,6	0,0	0,73	0,93	0,79	-0,65	18
PEQUEÑIN EXTRA ET 1 X 18	18	U	0,4	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,36	0,38	0,05	3
PEQUEÑIN EXTRA ET 1 X 30	30	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,5	0,0	0,0	0,5	0,11	0,21	0,53	-0,20	3
PEQUEÑIN EXTRA ET 3 X 10	10	U	0,0	2,4	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,80	0,42	0,00	8
PEQUEÑIN EXTRA ET 3 X 30	30	U	0,5	0,8	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,5	0,0	0,8	0,5	0,33	0,36	0,92	-0,75	8
PEQUEÑIN EXTRA ET 3 X 60	60	U	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,09	0,16	0,54	-0,25	2
PEQUEÑIN EXTRA ET 4 X 10	10	U	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,80	0,42	0,00	8
PEQUEÑIN EXTRA ET 4 X 30	30	U	0,5	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	0,20	0,30	0,66	-0,40	5
PERT PLUS ACOND. 200 HIDRATANTE	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
PERT PLUS ACOND. 200 VITAMINA E	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
PERT PLUS ACOND. 384 HIDRATANTE	384	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
PERT PLUS ACOND. 384 SABILA	384	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
PERT PLUS ACOND. 384 VITAMINA E	384	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
PERT PLUS CREMA SABILA	300	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,05	0,12	0,40	0,00	1
PERT PLUS SHAMP 200 2 EN 1	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,05	0,12	0,40	0,00	1
PERT PLUS SHAMP 200 CITRUS	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,05	0,12	0,40	0,00	1
PERT PLUS SHAMP 200 COMPL	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,05	0,12	0,40	0,00	1
PERT PLUS SHAMP 200 HIDRATANTE	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,05	0,12	0,40	0,00	1
PERT PLUS SHAMP 200 VITAMINA E	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,05	0,12	0,40	0,00	1
PERT PLUS SHAMP 400 2 EN 1	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,05	0,12	0,40	0,00	1
PERT PLUS SHAMP 400 CITRUS	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,05	0,12	0,40	0,00	1
PERT PLUS SHAMP 400 COMPL	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
PERT PLUS SHAMP 400 HIDRATANTRE	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,05	0,12	0,40	0,00	1
PERT PLUS SHAMP 400 SABILA	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,05	0,12	0,40	0,00	1
PERT PLUS SHAMP 400 VITAMINA E	400	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
POLVO ROYAL	20	Gr	0,0	0,0	6,7	0,0	0,0	6,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,11	2,59	0,43	-0,05	28
PREPACK MACH 3+ BOLSO			0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
PRESTOBARBA ULTRA	24		0,0	2,4	0,0	2,4	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,63	1,07	0,59	-0,30	16
PRESTOBARBA ULTRA MOVIL	24	U	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,14	0,46	0,31	0,20	4
PROT. NOS. DIARIO	15	U	4,8	0,0	0,0	0,0	2,4	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,90	1,71	0,53	-0,20	22

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
PROT. NOS. DIARIO + TANGA ALITAS	120	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,19	0,29	0,25	1
PROT. NOS. DIARIO FLEXI X 30	30	U	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	1,6	0,40	0,64	0,63	-0,35	10
PROT. NOS. DIARIO FLEXI X 60	60	U	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,20	0,36	0,55	-0,25	5
PROT. NOS. DIARIO LG	45	U	1,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,13	0,33	0,40	0,00	3
PROT. NOS. DIARIO MICRO	22	U	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,27	0,71	0,38	0,05	7
PROT. NOS. DIARIO P 30 LL 60			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,40	1,39	0,29	0,25	10
PROT. NOS. DIARIO P 75 LL 150			1,3	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,7	0,3	0,0	0,7	1,0	0,42	0,49	0,84	-0,65	10
PROT. NOS. DIARIO RESPI P 10 LL 15	15	U	0,0	2,4	2,4	0,0	2,4	2,4	0,0	1,2	1,2	0,0	2,4	0,0	1,20	1,14	1,05	-0,75	29
PROT. NOS. DIARIO RESPI P 30 LL 60	60	U	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,20	0,36	0,55	-0,25	5
PROT. NOS. DIARIO RESPI P 60 LL 120	120	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,3	0,7	0,7	0,7	2,3	0,44	0,67	0,66	-0,40	11
PROT. NOS. DIARIO TANGA	60	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,3	0,0	26,7	0,0	3,33	8,29	0,40	0,00	83
PROT. NOS. DIARIO TANGA NAT	120	U	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,3	0,0	0,11	0,22	0,51	-0,20	3
PROT. NOS. DIARIO TANGA NAT 10 X 15	15	U	2,4	1,2	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	2,4	2,4	1,00	1,12	0,89	-0,75	24
PUDIN ROYAL 5 MINUTOS SURTIDOS	12	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
PUDIN ROYAL CARAMELO	85	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
PUDIN ROYAL CHOCOLATE	100	Gr	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
PUDIN ROYAL VAINILLA	85	Gr	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,16	0,43	-0,05	2
RINDEX 0120	120	Gr	0,0	19,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,60	5,54	0,29	0,25	41
RINDEX 0250	250	Gr	6,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,53	1,85	0,29	0,25	14
RINDEX 0500	500	Gr	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,47	1,20	0,39	0,05	12
RINDEX 0900 GTS 100	1000	Gr	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	1,2	0,45	0,93	0,49	-0,15	11
RINDEX 1000	1000	Gr	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,15	0,52	0,29	0,25	4
RINDEX 3000	3000	Gr	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,12	0,40	0,00	1
RINDEX LIMON 0120	120	Gr	0,0	19,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,60	5,54	0,29	0,25	41
RINDEX LIMON 0250	250	Gr	6,4	3,2	0,0	0,0	6,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,33	2,54	0,53	-0,20	33
RINDEX LIMON 0500	500	Gr	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	2,4	0,67	1,31	0,51	-0,20	16
RINDEX LIMON 0900 GTS 100	1000	Gr	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,35	0,90	0,39	0,05	9
RINDEX LIMON 1000	1000	Gr	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	1,8	0,40	0,74	0,54	-0,25	10
RINDEX SENA LIMON 3000	3000	Gr	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,12	0,40	0,00	1
RPTO MACH 3 TURBO X 2			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,2	0,2	0,2	0,07	0,10	0,68	-0,40	2
RPTO MACH 3 X 4 UNID.			0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,07	0,13	0,51	-0,20	2
RPTO MACH TJ X 2			0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,08	0,16	0,53	-0,20	2
RPTO SENSOR EXC WOMEN X 3			0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,2	0,07	0,13	0,51	-0,20	2
salchicha viena ronda	150	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,29	0,25	1
SAMPIC 500 + EASY BEBE	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
SAMPIC 500 + EASY CAMPO	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
SAMPIC 500 + EASY LAVANDA	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
SAMPIC 500 X 2 BEBE GTS 150	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,29	0,25	1
SAMPIC 500 X 2 CAMPO GTS 150	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,29	0,25	1
SAMPIC 500 X 2 LAVANDA GTS 150	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,29	0,25	1
SCOTCH BRIT LAMIN. MULTI 2X1			2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,30	0,75	0,40	0,00	7
SCOTCH BRIT MAQUINA IND.	12	U	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,30	0,75	0,40	0,00	7
SERIES GEL CLEAN SKIN X 198	198	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,2	0,3	0,0	0,07	0,14	0,52	-0,20	2
SERIES GEL COJIN			0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,12	0,40	0,00	1
SERIES GEL X 073 A/SHA RENEW	73	Gr	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
SERIES GEL X 085 C/W	85	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
SERIES GEL X 085 P/CAP FROST	85	Gr	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
SERIES GEL X 085 P/CAP SURF	85	Gr	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
SERIES GEL X 113 A/ICE EXTRA	113	Gr	0,0	1,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,09	0,31	0,29	0,25	2
SERIES GEL X 113 C/W	113	Gr	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,53	1,25	0,43	-0,05	13
SERIES GEL X 113 W/R	113	Gr	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
SERIES INV X 051 P/ST C/SURF	51	Gr	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
SERIES INV X 051 P/ST PFROST	51	Gr	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,29	0,25	3
SERV. FAMILIA 2 EN 1	200	U	0,6	1,2	0,0	0,6	0,0	0,6	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,30	0,40	0,74	-0,55	7
SERV. FAMILIA CAFETERIA	100	U	4,2	2,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,4	2,8	0,0	2,8	2,8	1,40	1,58	0,89	-0,75	34
SERV. FAMILIA CUADRADA	100	U	0,0	3,0	0,0	2,0	0,0	1,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	2,0	1,00	1,13	0,89	-0,75	24
SERV. FAMILIA DECORADA X 100	100	U	2,4	2,4	0,0	2,4	0,0	1,2	0,0	2,4	2,4	0,0	1,2	4,8	1,60	1,48	1,08	-0,75	39
SERV. FAMILIA DECORADA X 200	200	U	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,11	0,35	0,31	0,25	3
SERV. FAMILIA ECON. PARTIDA X 200	200	U	2,4	2,4	0,0	1,6	0,8	1,6	0,0	2,4	1,6	0,0	3,2	3,2	1,60	1,18	1,35	-0,75	39
SERV. FAMILIA ECON. PARTIDA X 400	400	U	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1	0,1	0,16	0,30	0,52	-0,20	4
SILVAN MINI-LYNX ELEC 20W	20	Wt	4,0	2,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	6,7	0,0	6,7	2,33	3,17	0,74	-0,55	57
SILVAN MINI-LYNX ELEC 25W	25	Wt	4,0	13,3	0,0	13,3	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	6,7	0,0	0,0	3,78	5,30	0,71	-0,55	92
SUPREMO 350	350	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	8,0	2,00	3,62	0,55	-0,25	49
SUPREMO 350 + 2 ARIEL 0250	350	Gr	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,33	4,62	0,29	0,25	34
SUPREMO VERDE 250	250	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	48,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,00	13,86	0,29	0,25	103
TIC TAC ARBOL SURTIDO	36	U	7,2	3,6	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,20	2,34	0,51	-0,20	30
TOALLITAS PEQUEÑIN RT			1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,27	0,52	0,51	-0,20	7
TORTA QUAKER CHOCOLATE	500	Gr	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
TORTA QUAKER COCO	500	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0
TORTA QUAKER NARANJA	500	Gr	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,2	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,13	0,51	-0,20	2
TORTA QUAKER VAINILLA	500	Gr	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,2	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,13	0,50	-0,15	2
TORTA QUAKER VINO NEGRA	500	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,29	0,25	0

DESCRIPCIÓN		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
tras mini x 150 limon	150	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,03	0,12	0,29	0,25	1
tras taco rto limon x 400	400	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,07	0,23	0,29	0,25	2
TURRON FRUCOCO X 100	100 U	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,19	0,29	0,25	1
TURRON MANILECHE X 100	100 U	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,19	0,29	0,25	1
VARTA GR.		0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,00	6,93	0,29	0,25	52
VARTA TARJETA X 2 DEDO	2 U	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,29	0,25	3
VICK PASTILLA CEREZA 24 X 5		0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,67	2,31	0,29	0,25	17
VICK PASTILLA MENTOL 24 X 5		0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,67	2,31	0,29	0,25	17
VICK VAPORUB X 12	12 U	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	1,00	2,34	0,43	-0,05	25
WIZARD AEROSOL BEBE	400 CC	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,01	0,04	0,29	0,25	0
WIZARD AEROSOL FRES CITRI	400 CC	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,03	0,07	0,42	0,00	1
WIZARD AEROSOL JAZMIN 20%	400 CC	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,08	0,16	0,53	-0,20	2
WIZARD AEROSOL LAVANDA	400 CC	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,01	0,04	0,29	0,25	0,3
WIZARD AEROSOL LAVANDA 20%	400 CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,05	0,12	0,40	0,00	1
WIZARD GEL CANASTA FLORAL	12 U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,01	0,29	0,25	0,1
WIZARD GEL CANASTA LIMON	12 U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,01	0,29	0,25	0,1
WIZARD GEL FLORAL	12 U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,01	0,29	0,25	0,1
WIZARD GEL LAVANDA	12 U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,01	0,29	0,25	0,1
WIZARD GEL LIMON	12 U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,00	0,01	0,29	0,25	0,1
ZIP LIMPIAVIDRIOS X 360 AZUL	360 Gr	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	1,6	1,6	0,0	1,6	0,0	0,53	0,71	0,75	-0,55	13

ANEXO 8 TABAS DE COMPRAS A NESTLE DURANTE EL 2005

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
andaluza	283	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	240	120	408
beso negra dsp	32	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	112	140
bolsa navidad	300	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	288	160	496
CAFÉ CON LECHE 375	375	Grs	1	0	0	24	0	0	0	0	0	12	0	0	0	36
CALDO DE GALLINA X 04			1	0	0	0	0	0	0	72	0	144	72	0	0	288
CALDO DE GALLINA X 08			1	0	0	0	0	0	72	36	0	72	0	0	0	180
CALDO DE GALLINA X 12			1	0	0	0	0	0	48	24	0	48	0	0	0	120
caldo gallina lata x 60			1	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0	120	0	300
CALDO MAGGI CANALETA 11,5	48	Und	1	0	120	0	0	0	120	120	360	0	48	240	0	1008
CALDO MAGGI POTE X 48	48	Und	1	0	0	180	0	0	0	0	0	0	0	60	120	360
can can chococrema jirafa 24 x14			1	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	24	48	120
can can chocolate jirafa 24 x14			1	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	24
can can fresa jirafa 24 x 14			1	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	48
CAN CAN PI CHOCOLATE	38	Grs	1	0	0	24	0	0	48	24	0	0	24	24	48	192
CAN CAN PI FRESA	38	Grs	1	0	0	48	0	0	48	0	0	0	24	24	48	192
CAN CAN PI LIMON	38	Grs	1	0	0	24	0	0	24	0	0	0	0	0	0	48
CAN CAN PI MANDARINA	38	Grs	1	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
CAN CAN PI VAINILLA	38	Grs	1	48	0	0	0	0	48	0	0	0	24	24	48	192
CEREAL LA LECHERA X 270	270	Grs	1	0	0	0	20	0	20	0	0	0	0	10	20	70
CEREAL LA LECHERA X 440	440	Grs	1	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	16
CEREAL NESQUICK PROM 280	280	Grs	1	0	0	20	0	0	0	0	0	10	10	10	20	70
CHOCAPIC 032	32	Grs	1	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	60
CHOCAPIC 250	250	Grs	1	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	10	0	30
CHOCAPIC PROM. 250	250	Grs	1	0	0	0	0	0	20	0	0	10	10	10	0	50
CHOCAPIC PROM. 500	500	Grs	1	0	0	8	8	0	8	0	0	4	0	0	0	28
CHOCMELO	174	Grs	1	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20
CHOCMELO MICKEY			1	24	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60
CHOCMELO PALETA MICKEY			1	0	0	0	0	0	120	0	0	0	0	0	240	360
CORN FLAKES 200	200	Grs	1	0	0	0	20	0	20	20	0	0	0	10	20	90
CORN FLAKES 500	500	Grs	1	0	0	0	8	0	8	0	0	0	0	0	0	16
crema champiñones 1/2 porcion			1	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	24
CREMA DE CHAMPIÑONES	76	Grs	1	0	72	0	0	0	0	48	72	0	0	0	72	264
CREMA DE CHOCLO	76	Grs	1	0	24	0	0	0	0	0	0	24	0	0	72	120
CREMA DE POLLO	76	Grs	1	0	72	0	0	0	0	0	72	72	0	0	0	216

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
CREMA DE TOMATE	76	Grs	1	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
CREMA LECHE 150	150	Grs	1	48	0	96	0	0	48	48	96	48	96	0	480
CREMA LECHE 295	295	Grs	1	96	0	96	0	0	48	48	48	0	48	96	480
crema pollo 1/2 porcion			1	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	24
CREMA POLLO CON CHAMPINONES	76	Grs	1	0	72	0	0	0	0	0	72	0	0	0	144
crema pollo con champiñones 1/2 porcion			1	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	24
deditos lata	260	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60	24	84
DEDITOS PI 23G	12	Und	1	0	0	0	80	0	0	0	0	0	80	240	400
DOLCA 085	85	Grs	1	0	36	0	0	36	60	0	24	0	24	0	180
DOLCA 170	170	Grs	1	60	36	60	0	0	24	0	24	0	24	0	228
DORE TACO TACO	238	Grs	1	48	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	120
EL RODEO MODIFICADA 380	380	Grs	1	0	150	150	0	0	60	0	0	60	30	60	90
FITNESS 260	260	Grs	1	0	20	0	20	0	40	0	0	0	10	20	110
GALLETA HIT PI	270	Grs	1	72	0	48	0	0	120	0	120	72	0	240	792
GOLD DE NESTLE	330	Grs	1	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	20
LECHE KLIM LITE	400	Grs	1	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	24
LECHE KLIM 1+ MIEL 0400	400	Grs	1	0	48	0	0	24	72	0	48	24	24	48	288
LECHE KLIM 1+ MIEL 0900	900	Grs	1	0	24	24	0	0	24	24	12	24	12	0	144
LECHE KLIM 1+ MIEL 1700	1700	Grs	1	30	12	18	0	0	12	24	0	6	6	0	108
LECHE KLIM 3+ X 400	400	Grs	1	0	0	0	0	72	24	0	0	0	0	24	120
LECHE KLIM 3+ X 400 GTS VASO	400	Grs	1	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
LECHE KLIM 3+ X 900	900	Grs	1	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	48
LECHE KLIM 3+ X 900 GTS VASO	900	Grs	1	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	8
LECHE KLIM BOLSA X 380 GTS VASO	380	Grs	1	270	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	288
LECHE KLIM HI CALCIUN 0400	400	Grs	1	0	0	24	0	0	48	0	0	0	0	0	72
LECHE KLIM HI CALCIUN 0900	900	Grs	1	0	0	12	0	0	24	12	0	0	0	0	48
LECHE KLIM INST. 0380	380	Grs	1	0	0	300	30	0	60	60	90	150	60	180	90
LECHE KLIM INST. 0400	400	Grs	1	48	120	48	0	0	48	48	48	72	24	48	72
LECHE KLIM INST. 0900	900	Grs	1	0	24	60	0	0	36	60	36	48	24	36	48
LECHE KLIM INST. 1700	1700	Grs	1	24	12	30	0	0	18	30	12	24	12	0	24
LECHE KLIM RISTRA 32.5	32,5	Grs	1	0	315	0	0	0	0	0	0	0	0	0	315
LECHE KLIM TRAD 0400 GTS VASO	400	Grs	1	1200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1200
LECHE KLIM TRAD. 0400	400	Grs	1	0	0	480	0	0	240	240	960	0	240	240	360
LECHE KLIM TRAD. 1000	1000	Grs	1	120	0	0	0	0	48	60	60	60	60	60	0
LECHE KLIM TRAD. 1000 GTS VASO	1000	Grs	1	0	0	200	0	0	0	0	0	0	0	0	200
LECHE KLIM TRAD. 2000	2000	Grs	1	60	0	60	0	0	24	12	0	30	18	30	30

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS	
LECHERA 100	100	Grs	1	192	0	192	0	0	384	384	0	384	192	288	192	2208
LECHERA 400	400	Grs	1	96	0	48	0	0	96	96	0	96	48	96	96	672
MASMELOS FOX	120	Grs	1	0	240	0	48	0	96	0	0	48	0	0	48	480
MILO DE NESTLE X 250	250	Grs	1	0	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	20	40
MILO DE NESTLE X 500	500	Grs	1	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8
MILO LATA 0200	200	Grs	1	48	108	120	0	0	0	24	36	60	120	0	48	564
MILO LATA 0400	400	Grs	1	36	120	120	0	0	0	60	36	72	60	48	36	588
MILO LATA 1000	1000	Grs	1	30	0	30	0	0	0	0	0	18	30	0	18	126
MILO SOBRE 0025	25	Grs	1	0	768	768	0	0	768	768	0	384	0	0	768	4224
mini gomitas acidas	35	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	48	72
MINIMASMELOS	35	Grs	1	0	0	0	72	0	0	0	0	48	0	24	48	192
MORENITAS PI 23G	24	Und	1	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	48	288	432
NAN 1	400	Grs	1	0	0	0	0	0	24	48	0	0	0	0	24	96
NAN 2	400	Grs	1	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	24
NESCAFE CON LECHE	900	Grs	1	6	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	18
NESCAFE DESCAFEINADO	85	Grs	1	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	12	0	24
NESCAFE RISTRA	25	Grs	1	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	12
NESCAFE TRAD. 050	50	Grs	1	120	48	240	0	0	0	0	0	0	72	120	0	600
NESCAFE TRAD. 085	85	Grs	1	90	0	90	0	0	0	54	0	0	18	54	0	306
NESCAFE TRAD. 170	170	Grs	1	72	36	120	0	0	0	72	0	36	36	72	0	444
NESFIT FIBRA INTEGRAL X 9	30	Grs	1	48	0	0	0	0	24	72	0	72	24	48	72	360
NESFIT FIBRA Y MIEL X 6	30	Grs	1	48	0	0	0	0	24	72	0	72	24	48	72	360
NESQUIK CHOCOLATE 200	200	Grs	1	0	0	32	0	0	16	48	0	48	16	32	0	192
NESQUIK CHOCOLATE 400 GTS TERMO	480	Grs	1	10	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24	58
NESQUIK CHOCOLATE 480	480	Grs	1	0	0	12	0	0	12	24	0	0	0	0	0	48
NESQUIK FRESA 400	400	Grs	1	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	24	0	36
NESQUIK FRESA 400 GTS TERMO	400	Grs	1	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
NESQUIK RTD	200	Grs	1	0	0	0	0	0	0	54	0	0	0	0	0	54
NESQUIK VAINILLA 400	400	Grs	1	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	24	0	36
nestea limon x 450	450	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16	16
NESTLE C INF 3 CEREALES 250	250	Grs	1	0	0	24	0	0	12	24	0	24	0	36	0	120
NESTLE C INF 3 CEREALES 500	500	Grs	1	0	0	12	0	0	6	18	12	18	12	12	0	90
NESTLE C INF ARROZ 250	250	Grs	1	12	0	0	0	0	36	0	0	0	0	12	0	60
NESTLE C INF ARROZ 500	500	Grs	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
NESTLE C INF ARROZ TRES FRUTAS	300	Grs	1	24	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
NESTLE C INF AVENA BANANA 300	300	Grs	1	24	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS	
NESTLE C INF AVENA MIEL 250	250	Grs	1	24	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	36	
NESTLE C INF AVENA MIEL 500	500	Grs	1	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	
NESTLE C INF MAIZ 250	250	Grs	1	0	0	12	0	0	12	12	0	0	0	0	36	
NESTLE C INF TRIGO CHOCOLA 200	200	Grs	1	24	0	24	0	0	24	0	0	0	24	0	96	
NESTLE C INF TRIGO MANZ HOJ 200	200	Grs	1	24	0	24	0	0	24	0	0	0	0	0	72	
NESTLE C INF TRIGO MIEL 200	200	Grs	1	0	0	24	0	0	24	0	0	0	24	0	72	
NESTLE C INF TRIGO MIEL 250	250	Grs	1	84	60	60	0	0	48	0	0	60	24	48	12	396
NESTLE C INF TRIGO MIEL 500	500	Grs	1	30	48	18	0	0	30	0	12	24	12	18	6	198
NESTOGENO 1	450	Grs	1	0	0	24	0	0	24	48	0	0	24	24	24	168
NESTOGENO 2	450	Grs	1	0	0	24	0	0	24	24	0	0	0	24	24	120
RONDALLA X 15,5	15,5	Grs	1	90	450	0	0	0	0	0	0	0	0	0	540	
SALSA BASE CARNE CHOP SUEY			1	0	24	0	0	0	0	0	12	0	0	0	36	
SALSA PARA PASTA BECHAMEL			1	0	48	0	24	0	0	0	12	0	0	0	84	
SALSA PARA PASTA BOLOGNESA			1	0	72	0	0	0	0	24	0	12	0	48	156	
SALSA PARA PASTA CARBONARA			1	0	0	0	24	0	0	0	12	0	0	0	36	
SALSA PARA PASTA NAPOLITANA			1	0	48	0	0	0	0	0	12	0	48	72	180	
SALTINAS 2 MAXITACOS 280	280	Grs	1	48	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	96	
SALTINAS 2 MAXITACOS 320			1	0	0	0	120	0	120	0	120	168	48	48	120	744
SALTINAS 3 CEREALES	290	Grs	1	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	48	
SALTINAS MANTEQUILLA MAXITACO			1	0	0	0	0	0	48	48	0	96	0	96	48	336
SALTINAS MANTEQUILLA MITITACO			1	0	0	0	0	0	96	96	96	240	96	96	96	816
SALTINAS MANTEQUILLA X 243	243	Grs	1	72	0	24	72	0	0	0	0	0	0	0	168	
SALTINAS MITITACO	112	Grs	1	0	1440	1440	0	0	960	0	96	480	144	480	0	5040
SALTINAS TACO TACO	225	Grs	1	0	0	0	24	0	240	0	0	0	0	0	264	
SOPA DE GALLINA CON FIDEOS			1	0	0	0	0	72	0	0	24	0	0	144	240	
SOPA DEL DIA AJIACO			1	0	0	0	0	0	24	0	24	0	48	0	96	
SOPA MARINERA			1	0	0	0	0	72	0	0	0	0	72	72	216	
SOPA MINISTRONE			1	0	0	0	0	60	0	0	0	0	0	60	120	
SUPERWAFER VAINILLA	165	Grs	1	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	
surtida lata	293	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96	0	96	
TRIX 030	30	Grs	1	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	60	
TRIX 230	230	Grs	1	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	20	40	
TRIX PROM 230	230	Grs	1	0	0	20	0	0	0	0	0	0	10	0	30	
TRIX PROM 480	480	Grs	1	0	0	14	14	0	0	0	0	0	0	0	28	
ZUCOSOS NESTLE 038	38	Grs	1	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	0	60	
ZUCOSOS NESTLE 330	330	Grs	1	0	20	0	20	0	20	0	10	10	10	0	90	

ANEXO 9 DEMANDA DIARIA MENSUAL, PROMEDIO Y Q SUGERIDA CON I=0 PARA NESTLE

PEDIDO CADA 15 DIAS
 TIEMPO DE LLEGADA 3 DIAS
 NIVEL DE SERVICIO 95 %

DESCRIPCIÓN		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
andaluza	283 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	8,0	4,0	1,13	2,47	0,34	0,15	21
beso negra dsp	32 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	3,7	0,39	1,09	0,27	0,3	7
bolsa navidad	300 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	9,6	5,3	1,38	3,02	0,34	0,15	25
CAFÉ CON LECHE 375	375 Gr	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,30	0,25	2
CALDO DE GALLINA X 04		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	4,8	2,4	0,0	0,0	0,80	1,56	0,38	0,05	14
CALDO DE GALLINA X 08		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	1,2	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,50	0,95	0,39	0,05	9
CALDO DE GALLINA X 12		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,8	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,33	0,63	0,39	0,05	6
caldo gallina lata x 60		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	4,0	0,0	0,83	1,99	0,31	0,2	15
CALDO MAGGI CANALETA 11,5	48 U	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	4,0	4,0	12,0	0,0	1,6	8,0	0,0	2,80	3,87	0,54	-0,25	49
CALDO MAGGI POTE X 48	48 U	0,0	0,0	6,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	4,0	1,00	2,00	0,38	0,05	18
can can chococrema jirafa 24 x14		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,8	1,6	0,33	0,63	0,39	0,05	6
can can chocolate jirafa 24 x14		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
can can fresa jirafa 24 x 14		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
CAN CAN PI CHOCOLATE	38 Gr	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	1,6	0,8	0,0	0,0	0,8	0,8	1,6	0,53	0,62	0,64	-0,4	9
CAN CAN PI FRESA	38 Gr	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	1,6	0,53	0,71	0,56	-0,25	9
CAN CAN PI LIMON	38 Gr	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,32	0,2	2
CAN CAN PI MANDARINA	38 Gr	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
CAN CAN PI VAINILLA	38 Gr	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	1,6	0,53	0,71	0,56	-0,25	9
CERÉAL LA LECHERA X 270	270 Gr	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,7	0,19	0,30	0,49	-0,15	3
CERÉAL LA LECHERA X 440	440 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,15	0,22	0,45	1
CERÉAL NESQUICK PROM 280	280 Gr	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,3	0,3	0,7	0,19	0,26	0,55	-0,25	3
CHOCAPIC 032	32 Gr	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,22	0,45	3
CHOCAPIC 250	250 Gr	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,08	0,21	0,30	0,25	2
CHOCAPIC PROM. 250	250 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,3	0,3	0,3	0,0	0,14	0,22	0,47	-0,1	2
CHOCAPIC PROM. 500	500 Gr	0,0	0,0	0,3	0,3	0,0	0,3	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,08	0,12	0,49	-0,15	1
CHOCMELO	174 Gr	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,19	0,22	0,45	1
CHOCMELO MICKEY		0,8	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,40	0,31	0,2	3
CHOCMELO PALETA MICKEY		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	1,00	2,49	0,30	0,25	19
CORN FLAKES 200	200 Gr	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,7	0,7	0,0	0,0	0,0	0,3	0,7	0,25	0,32	0,58	-0,3	4
CORN FLAKES 500	500 Gr	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,10	0,32	0,2	1

DESCRIPCIÓN		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
crema champiñones 1/2 porcion		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
CREMA DE CHAMPIÑONES	76 Gr	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	2,4	0,0	0,0	0,0	2,4	0,73	1,10	0,50	-0,15	13
CREMA DE CHOCLO	76 Gr	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	2,4	0,33	0,72	0,35	0,15	6
CREMA DE POLLO	76 Gr	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	2,4	0,0	0,0	0,0	0,60	1,09	0,41	0,00	11
CREMA DE TOMATE	76 Gr	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
CREMA LECHE 150	150 Gr	1,6	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	1,6	1,6	3,2	1,6	3,2	0,0	1,33	1,34	0,75	-0,55	23
CREMA LECHE 295	295 Gr	3,2	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	1,6	1,6	1,6	0,0	1,6	3,2	1,33	1,34	0,75	-0,55	23
crema pollo 1/2 porcion		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
CREMA POLLO CON CHAMPIÑONES	76 Gr	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,40	0,93	0,32	0,2	7
crema pollo con champiñones 1/2 porcion		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
deditos lata	260 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,8	0,23	0,60	0,29	0,25	4
DEDITOS PI 23G	12 U	0,0	0,0	0,0	2,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	8,0	1,11	2,40	0,35	0,15	20
DOLCA 085	85 Gr	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	1,2	2,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,50	0,68	0,55	-0,25	9
DOLCA 170	170 Gr	2,0	1,2	2,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,63	0,77	0,62	-0,35	11
DORE TACO TACO	238 Gr	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,80	0,31	0,2	6
EL RODEO MODIFICADA 380	380 Gr	0,0	5,0	5,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	1,0	2,0	3,0	1,67	1,87	0,67	-0,4	29
FITNESS 260	260 Gr	0,0	0,7	0,0	0,7	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,7	0,31	0,44	0,52	-0,2	5
GALLETA HIT PI	270 Gr	2,4	0,0	1,6	0,0	0,0	4,0	0,0	4,0	2,4	0,0	8,0	4,0	2,20	2,49	0,66	-0,4	39
GOLD DE NESTLE	330 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,19	0,22	0,45	1
LECHE KLIM LITE	400 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
LECHE KLIM 1+ MIEL 0400	400 Gr	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,8	2,4	0,0	1,6	0,8	0,8	1,6	0,80	0,84	0,72	-0,55	14
LECHE KLIM 1+ MIEL 0900	900 Gr	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,8	0,8	0,4	0,8	0,4	0,0	0,0	0,40	0,38	0,79	-0,65	7
LECHE KLIM 1+ MIEL 1700	1700 Gr	1,0	0,4	0,6	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,2	0,2	0,0	0,0	0,30	0,35	0,65	-0,4	5
LECHE KLIM 3+ X 400	400 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,33	0,72	0,35	0,15	6
LECHE KLIM 3+ X 400 GTS VASO	400 Gr	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
LECHE KLIM 3+ X 900	900 Gr	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,32	0,2	2
LECHE KLIM 3+ X 900 GTS VASO	900 Gr	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,22	0,45	0
LECHE KLIM BOLSA X 380 GTS VASO	380 Gr	9,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,80	2,59	0,23	0,4	15
LECHE KLIM HI CALCIUN 0400	400 Gr	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,50	0,30	0,25	4
LECHE KLIM HI CALCIUN 0900	900 Gr	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,8	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,26	0,38	0,05	2
LECHE KLIM INST. 0380	380 Gr	0,0	0,0	10,0	1,0	0,0	2,0	2,0	3,0	5,0	2,0	6,0	3,0	2,83	2,95	0,72	-0,55	49
LECHE KLIM INST. 0400	400 Gr	1,6	4,0	1,6	0,0	0,0	1,6	1,6	1,6	2,4	0,8	1,6	2,4	1,60	1,08	1,11	-0,75	28
LECHE KLIM INST. 0900	900 Gr	0,0	0,8	2,0	0,0	0,0	1,2	2,0	1,2	1,6	0,8	1,2	1,6	1,03	0,73	1,06	-0,75	18
LECHE KLIM INST. 1700	1700 Gr	0,8	0,4	1,0	0,0	0,0	0,6	1,0	0,4	0,8	0,4	0,0	0,8	0,52	0,38	1,03	-0,75	9
LECHE KLIM RISTRA 32.5	32,5 Gr	0,0	10,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,88	3,03	0,22	0,45	17
LECHE KLIM TRAD 0400 GTS VASO	400 Gr	40,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,33	11,55	0,22	0,45	65

DESCRIPCIÓN		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q	
LECHE KLIM TRAD. 0400	400	Gr	0,0	0,0	16,0	0,0	0,0	8,0	8,0	32,0	0,0	8,0	8,0	12,0	7,67	9,41	0,61	-0,35	135
LECHE KLIM TRAD. 1000	1000	Gr	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	0,0	1,30	1,29	0,76	-0,55	23
LECHE KLIM TRAD. 1000 GTS VASO	1000	Gr	0,0	0,0	6,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,56	1,92	0,22	0,45	11
LECHE KLIM TRAD. 2000	2000	Gr	2,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,8	0,4	0,0	1,0	0,6	1,0	1,0	0,73	0,72	0,76	-0,55	13
LECHERA 100	100	Gr	6,4	0,0	6,4	0,0	0,0	12,8	12,8	0,0	12,8	6,4	9,6	6,4	6,13	5,19	0,89	-0,75	107
LECHERA 400	400	Gr	3,2	0,0	1,6	0,0	0,0	3,2	3,2	0,0	3,2	1,6	3,2	3,2	1,87	1,50	0,93	-0,75	32
MASMELOS FOX	120	Gr	0,0	8,0	0,0	1,6	0,0	3,2	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	1,6	1,33	2,35	0,43	-0,05	24
MILO DE NESTLE X 250	250	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,11	0,26	0,32	0,2	2
MILO DE NESTLE X 500	500	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,22	0,45	0
MILO LATA 0200	200	Gr	1,6	3,6	4,0	0,0	0,0	0,8	1,2	2,0	4,0	0,0	1,6	1,57	1,56	0,75	-0,55	27	
MILO LATA 0400	400	Gr	1,2	4,0	4,0	0,0	0,0	0,0	2,0	1,2	2,4	2,0	1,6	1,2	1,63	1,37	0,89	-0,75	28
MILO LATA 1000	1000	Gr	1,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	1,0	0,0	0,6	0,35	0,45	0,58	-0,3	6
MILO SOBRE 0025	25	Gr	0,0	25,6	25,6	0,0	0,0	25,6	25,6	0,0	12,8	0,0	0,0	25,6	11,73	12,75	0,69	-0,4	206
mini gomitas acidas	35	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	1,6	0,20	0,50	0,30	0,25	4
MINIMASMELOS	35	Gr	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,8	1,6	0,53	0,86	0,47	-0,1	10
MORENITAS PI 23G	24	U	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	9,6	1,20	2,82	0,32	0,2	22
NAN 1	400	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,27	0,52	0,38	0,05	5
NAN 2	400	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
NESCAFE CON LECHE	900	Gr	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,12	0,30	0,25	1
NESCAFE DESCAFEINADO	85	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,07	0,16	0,32	0,2	1
NESCAFE RISTRA	25	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
NESCAFE TRAD. 050	50	Gr	4,0	1,6	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	4,0	0,0	1,67	2,54	0,49	-0,15	30
NESCAFE TRAD. 085	85	Gr	3,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	1,8	0,0	0,0	0,6	1,8	0,0	0,85	1,21	0,53	-0,2	15
NESCAFE TRAD. 170	170	Gr	2,4	1,2	4,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	1,2	1,2	2,4	0,0	1,23	1,33	0,70	-0,4	22
NESFIT FIBRA INTEGRAL X 9	30	Gr	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	2,4	0,0	2,4	0,8	1,6	2,4	1,00	1,03	0,73	-0,55	17
NESFIT FIBRA Y MIEL X 6	30	Gr	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	2,4	0,0	2,4	0,8	1,6	2,4	1,00	1,03	0,73	-0,55	17
NESQUIK CHOCOLATE 200	200	Gr	0,0	0,0	1,1	0,0	0,0	0,5	1,6	0,0	1,6	0,5	1,1	0,0	0,53	0,64	0,62	-0,35	9
NESQUIK CHOCOLATE 400 GTS TERMO	480	Gr	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,16	0,31	0,39	0,05	3
NESQUIK CHOCOLATE 480	480	Gr	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,26	0,38	0,05	2
NESQUIK FRESA 400	400	Gr	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,10	0,25	0,30	0,25	2
NESQUIK FRESA 400 GTS TERMO	400	Gr	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,10	0,22	0,45	1
NESQUIK RTD	200	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,15	0,52	0,22	0,45	3
NESQUIK VAINILLA 400	400	Gr	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,10	0,25	0,30	0,25	2
nestea limon x 450	450	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,04	0,15	0,22	0,45	1
NESTLE C INF 3 CEREALES 250	250	Gr	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,8	0,0	1,2	0,0	0,33	0,45	0,56	-0,25	6
NESTLE C INF 3 CEREALES 500	500	Gr	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	0,6	0,4	0,6	0,4	0,4	0,0	0,25	0,24	0,77	-0,6	4

DESCRIPCIÓN		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q	
NESTLE C INF ARROZ 250	250	Gr	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,17	0,36	0,35	0,15	3
NESTLE C INF ARROZ 500	500	Gr	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,22	0,45	0
NESTLE C INF ARROZ TRES FRUTAS	300	Gr	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,32	0,2	2
NESTLE C INF AVENA BANANA 300	300	Gr	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,32	0,2	2
NESTLE C INF AVENA MIEL 250	250	Gr	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,30	0,25	2
NESTLE C INF AVENA MIEL 500	500	Gr	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
NESTLE C INF MAIZ 250	250	Gr	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,18	0,41	0,00	2
NESTLE C INF TRIGO CHOCOLA 200	200	Gr	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,27	0,39	0,51	-0,2	5
NESTLE C INF TRIGO MANZ HOJ 200	200	Gr	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,36	0,41	0,00	4
NESTLE C INF TRIGO MIEL 200	200	Gr	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,20	0,36	0,41	0,00	4
NESTLE C INF TRIGO MIEL 250	250	Gr	2,8	2,0	2,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	2,0	0,8	1,6	0,4	1,10	1,01	0,82	-0,65	19
NESTLE C INF TRIGO MIEL 500	500	Gr	1,0	1,6	0,6	0,0	0,0	1,0	0,0	0,4	0,8	0,4	0,6	0,2	0,55	0,49	0,84	-0,65	10
NESTOGENO 1	450	Gr	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	1,6	0,0	0,0	0,8	0,8	0,8	0,47	0,53	0,65	-0,4	8
NESTOGENO 2	450	Gr	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,33	0,41	0,61	-0,35	6
RONDALLA X 15,5	15,5	Gr	3,0	15,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,50	4,34	0,26	0,35	29
SALSA BASE CARNE CHOP SUEY			0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,30	0,25	2
SALSA PARA PASTA BECHAMEL			0,0	1,6	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,23	0,50	0,35	0,1	4
SALSA PARA PASTA BOLOGNESA			0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,4	0,0	1,6	0,0	0,43	0,79	0,41	0,00	8
SALSA PARA PASTA CARBONARA			0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,30	0,25	2
SALSA PARA PASTA NAPOLITANA			0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	1,6	2,4	0,0	0,50	0,85	0,44	-0,05	9
SALTINAS 2 MAXITACOS 280	280	Gr	1,6	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,32	0,2	5
SALTINAS 2 MAXITACOS 320			0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	4,0	0,0	4,0	5,6	1,6	1,6	4,0	2,07	2,12	0,73	-0,55	36
SALTINAS 3 CEREALES	290	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
SALTINAS MANTEQUILLA MAXITACO			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1,6	0,0	3,2	0,0	3,2	1,6	0,93	1,27	0,55	-0,25	16
SALTINAS MANTEQUILLA MITITACO			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	3,2	3,2	8,0	3,2	3,2	3,2	2,27	2,41	0,71	-0,55	39
SALTINAS MANTEQUILLA X 243	243	Gr	2,4	0,0	0,8	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,47	0,93	0,38	0,05	8
SALTINAS MITITACO	112	Gr	0,0	48,0	48,0	0,0	0,0	32,0	0,0	3,2	16,0	4,8	16,0	0,0	14,00	18,65	0,56	-0,25	247
SALTINAS TACO TACO	225	Gr	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,73	2,30	0,24	0,4	14
SOPA DE GALLINA CON FIDEOS			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	4,8	0,67	1,48	0,34	0,15	12
SOPA DEL DIA AJIACO			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	1,6	0,0	0,27	0,52	0,38	0,05	5
SOPA MARINERA			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	2,4	0,60	1,09	0,41	0,00	11
SOPA MINISTRONE			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,33	0,78	0,32	0,2	6
SUPERWAFER VAINILLA	165	Gr	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
surtida lata	293	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,27	0,92	0,22	0,45	5
TRIX 030	30	Gr	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,22	0,45	3
TRIX 230	230	Gr	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,11	0,26	0,32	0,2	2

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
TRIX PROM 230	230	Gr	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,08	0,21	0,30	0,25	2
TRIX PROM 480	480	Gr	0,0	0,0	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,18	0,32	0,2	1
ZUCOSOS NESTLE 038	38	Gr	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,22	0,45	3
ZUCOSOS NESTLE 330	330	Gr	0,0	0,7	0,0	0,7	0,0	0,7	0,0	0,0	0,3	0,3	0,3	0,0	0,25	0,29	0,65	-0,4	4

ANEXO 10 TABAS DE COMPRAS A NOEL DURANTE EL 2005

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
ANTOJOS DESEO PLEGADIZA			1 0	24	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	30
ANTOJOS DULCE DE MORA			1 0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
ANTOJOS GALLETON			1 0	24	24	0	0	0	0	0	6	0	6	0	60
ANTOJOS PROVOCACION			1 0	0	24	0	12	0	0	0	0	0	72	0	108
ANTOJOS SURTIDAS			1 0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	48
ARVEJA CON ZANAHORIA X 24			1 0	24	0	0	0	48	0	0	0	48	0	48	168
ARVEJA CON ZANAHORIA X 48			1 0	0	96	0	48	96	0	0	0	96	60	0	396
ARVEJA GRANDE X 24			1 0	48	0	0	0	48	0	48	0	0	48	0	192
ARVEJA PEQUEÑA X 48			1 0	0	0	144	48	96	0	96	0	240	0	0	624
BLUEMINT MH BALL	100	Und	1 0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	16
BLUEMINT MH TROPICAL	100	Und	1 0	0	0	160	0	0	0	0	0	0	0	0	160
bolsa noche buena grande			1 0	0	0	0	0	0	0	0	120	0	0	0	120
bolsa noche buena pequeña			1 0	0	0	0	0	0	0	0	240	0	0	0	240
BOMB CARAMELO CLAS + FRUTOS SILV			1 0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	12
BOMBONERA ROLETTO	220	Und	1 0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8
CARAMELO DRAGUS	100	Grs	1 0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	12
CARNE DIABLO			1 0	168	0	72	48	0	0	72	48	96	48	72	624
CARVE BOLSA X 200	200	Grs	1 0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	1	0	13
CARVE GRANEL SIN COL SACO	15		1 0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	1	7
CARVE PLEGADIZA X 165	165	Grs	1 0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	48	96
CARVE PLEGADIZA X 330	330	Grs	1 0	24	0	0	0	24	0	0	0	0	0	24	72
choco recreo nieve			1 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	0	120
CHUBY AVENTURA	100	Und	1 0	16	80	0	128	0	0	80	0	0	0	0	304
CHUBY CREAM PL	36	Und	1 0	24	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	48
CHUBY HOT EN LINEA	36	Und	1 0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	40	0	64
CHUBY HUEVITO	60	Und	1 0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	48
CHUBY MENTA PL	36	Und	1 0	48	0	0	48	0	0	0	0	0	16	0	112
CHUBY MINI DESENV. 250	250	Und	1 0	36	72	0	54	0	0	0	0	0	0	0	162
CHUBY MINI DESENV. 500	500	Und	1 0	18	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	90
CHUBY PASTILLA MENTA PLEG.	50	Grs	1 0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	24	0	72
cofre octagonal pequeño			1 0	0	0	0	0	0	0	0	28	0	0	0	28
COMPOTA COCTEL DE FRUTAS 113	113	Grs	1 0	192	0	0	0	0	0	120	0	72	120	120	624
COMPOTA DE MANZANA 113	113	Grs	1 0	1320	0	0	360	0	0	720	192	720	0	480	3792
COMPOTA DE MANZANA CON YOGURT			1 0	72	0	0	192	0	0	120	24	72	120	120	720

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS	
COMPOTA DE MELOCOTON 113	113	Grs	1	0	72	0	0	0	0	0	0	48	0	120	240	
COMPOTA DE PERA 113	113	Grs	1	0	1320	0	0	384	0	0	360	192	960	0	480	3696
COMPOTA DE PERA CON YOGURT			1	0	120	0	0	192	0	0	120	24	0	0	120	576
COMPOTA FRUTAS MIXT CON YOGURT			1	0	24	0	0	192	0	0	120	24	72	120	0	552
COMPOTA FRUTAS TROPICAL 113	113	Grs	1	0	192	0	0	0	0	0	120	0	72	120	0	504
compota guayaba 113			1	0	0	0	0	0	0	0	0	120	120	120	0	360
DUCALES LARGO			1	0	360	240	120	192	240	0	480	240	240	0	360	2472
DUCALES X 9	9	Und	1	0	72	24	48	48	48	0	24	24	24	24	24	360
DUX BOLSA X 24			1	0	240	0	240	480	240	0	720	0	0	480	0	2400
DUX INTEGRAL			1	0	72	0	0	48	48	0	48	24	144	96	0	480
ENSALADA PEQ.			1	0	48	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	96
FESTIVAL CHOCOLATE BSA	24	Und	1	0	72	0	0	0	72	0	0	0	72	0	72	288
FESTIVAL FRESA BSA	24	Und	1	0	48	0	72	0	72	0	0	0	48	0	72	312
festival fresa intensa			1	0	0	0	0	0	0	0	0	48	48	0	24	120
festival limon bolsa x 12+2			1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	24
FESTIVAL MARACUYA BSA	24	Und	1	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	96
FESTIVAL MORA BSA	24	Und	1	0	48	0	48	0	0	0	0	48	0	0	24	168
festival uva intensa			1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	24
FESTIVAL VAINILLA BSA	24	Und	1	0	72	0	72	0	72	0	0	48	0	0	72	336
FRANKFURT			1	0	144	0	0	0	48	0	0	0	48	0	48	288
FRIJOLES ANT. PEQ.			1	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	12	0	18
FRUNAS BALL	36	Und	1	0	48	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	96
FRUNAS BANDEJA	48	Und	1	0	90	0	0	36	0	0	0	0	36	0	0	162
FRUNAS BARRA FRUTAS TROP	12	Und	1	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
FRUNAS DOBLE TWIST	100	Und	1	0	24	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	48
FRUNAS PLAY	100	Und	1	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
JAMONETA X 24			1	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24	0	48
JAMONETA X 48			1	0	0	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	96
MAIZ TIERNO X 220	220	Grs	1	0	12	0	0	12	0	0	12	0	0	0	0	36
MEGA FRUNA YOGURT	100	Und	1	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	36
mega noche buena			1	0	0	0	0	0	0	0	0	36	0	0	0	36
MINI RECREO BSA			1	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
MINICHIPS BROWNIE BOLSA			1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12
MINICHIPS BROWNIE RISTRA			1	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
MINICHIPS CHOCOLATE BOLSA			1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12
MINICHIPS COCO BOLSA			1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
MOSTAZA HEINZ X 225	225	Grs	1	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	12
RECREO NF			1	0	72	72	0	0	0	0	0	0	0	72	216
RECREO NF P 12 LL 14	14	Und	1	0	0	0	0	120	0	0	0	48	0	0	168
ROLETTO EMOZIONE BOLSA			1	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
SALCHICHA VIENA			1	0	96	48	48	48	96	0	0	96	0	0	432
SALCHICHA VIENA MIEL MOSTAZA			1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	8	16	36
SALCHICHA VIENA POLLO	150	Grs	1	0	144	240	240	0	0	0	0	240	0	96	960
SALCHICHA VIENA SALSA AGRID.			1	0	0	0	0	24	0	0	0	0	8	16	48
SALCHICHA VIENA SALSA BBQ			1	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	16	40
SALSA DE AJO	150	CC	1	0	24	0	24	0	0	0	0	0	0	24	72
SALSA HEINZ 57	227	Grs	1	0	28	0	56	0	0	0	0	0	0	0	84
SALSA INGLESA	155	CC	1	0	24	0	0	0	0	24	0	0	24	0	72
SALSA SOYA	155	CC	1	0	0	24	24	0	0	24	0	0	24	0	96
saltin integral doble filo			1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	48
SALTIN NOEL BOLSA 9*4	9	Und	1	0	72	0	48	72	48	0	48	0	72	0	360
SALTIN NOEL EXTRALARGO			1	0	4800	0	4800	2400	4800	0	2400	1200	2400	3600	28800
SALTIN NOEL INTEGRAL BOLSA X 9	9	Und	1	0	72	48	0	24	0	0	48	24	0	24	240
SALTIN NOEL INTEGRAL TACO			1	0	192	0	0	0	72	0	72	48	72	48	552
SALTIN NOEL QUESO			1	0	168	0	0	0	0	0	48	48	24	0	288
SALTIN NOEL QUESO MANTEQUILLA			1	0	0	0	0	120	72	0	216	72	72	96	720
SALTIN NOEL TACO			1	0	120	120	72	240	72	0	0	0	0	0	624
SALTIN NOEL TACO TACO			1	0	0	0	0	0	0	120	120	120	0	0	360
super caravana metalizada			1	0	0	0	0	0	0	0	120	0	0	0	120
SUPER MINICHIPS CHTE TIRA			1	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
SUPER MINICHIPS COCO TIRA			1	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
super noche buena metalizada			1	0	0	0	0	0	0	0	240	0	0	0	240
TIPO LECHE MULTIEMPAQUE			1	0	792	0	0	0	0	0	0	0	0	0	792
TOSH AJONJOLI			1	0	48	0	0	48	24	0	24	24	24	24	216
TOSH CHOCOLATE			1	0	48	24	0	0	0	0	24	0	48	0	144
tosh frutas y cereales x 6			1	0	0	0	0	0	0	0	0	24	24	0	48
TOSH MIEL			1	0	96	0	0	48	24	0	0	24	24	24	240
TOSH VAINILLA			1	0	24	24	24	0	0	0	24	0	24	0	120
VIENA ESPECIAL			1	0	480	0	240	0	0	0	240	480	0	0	1440
VINAGRE BLANCO	500	CC	1	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
WAFER FANTASIA			1	0	0	24	48	0	120	0	0	0	0	0	192
wafer noel chocolate			1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	48

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
wafer noel fresa			1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	24
wafer noel vainilla			1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48	0	48
zum premium fresa 18l	18	Lt	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	24
zum premium fresa 6l	6	Lt	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	18
zum premium naranja 12l	12	Lt	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	24
zum premium naranja 18l	18	Lt	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	24
zum premium naranja 2l	2	Lt	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	6
zum premium naranja 6l	6	Lt	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	18
zum premium salpicon 12l	12	Lt	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	0	24
zum premium salpicon 6l	6	Lt	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	18
zum premium surtido 2l	2	Lt	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3

ANEXO 11 DEMANDA DIARIA MENSUAL, PROMEDIO Y Q SUGERIDA CON I=0 PARA NOEL

PEDIDO CADA 15 DIAS

TIEMPO DE LLEGADA 3 DIAS

NIVEL DE SERVICIO 95 %

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
			0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,08	0,23	0,27	0,30	2
			0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
			0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,2	0,0	0,17	0,31	0,41	0,00	3
			0,0	0,0	0,8	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,30	0,71	0,32	0,20	6
			0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,13	0,31	0,32	0,20	2
			0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	1,6	0,47	0,72	0,49	-0,15	8
			0,0	0,0	3,2	0,0	1,6	3,2	0,0	0,0	0,0	3,2	2,0	0,0	1,10	1,44	0,57	-0,30	19
			0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	1,6	0,0	0,0	1,6	0,0	0,53	0,79	0,51	-0,20	9
			0,0	0,0	0,0	4,8	1,6	3,2	0,0	3,2	0,0	8,0	0,0	0,0	1,73	2,59	0,50	-0,15	31
	100	U	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,15	0,22	0,45	1
	100	U	0,0	0,0	0,0	5,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,44	1,54	0,22	0,45	9
			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,33	1,15	0,22	0,45	7
			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,67	2,31	0,22	0,45	13
			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
	220	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,22	0,45	0
	100	Gr	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
			0,0	5,6	0,0	2,4	1,6	0,0	0,0	2,4	1,6	3,2	1,6	2,4	1,73	1,67	0,78	-0,60	30
	200	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,11	0,24	0,40	1
	15		0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,02	0,03	0,49	-0,15	0
	165	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,27	0,62	0,32	0,20	5
	330	Gr	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,20	0,36	0,41	0,00	4
			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,33	1,15	0,22	0,45	7
	100	U	0,0	0,5	2,7	0,0	4,3	0,0	0,0	2,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,84	1,48	0,43	-0,05	15
	36	U	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,32	0,20	2
	36	U	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	1,3	0,0	0,18	0,43	0,31	0,20	3
	60	U	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3

DESCRIPCIÓN		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
CHUBY MENTA PL	36 U	0,0	1,6	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,31	0,62	0,38	0,05	6
CHUBY MINI DESENV. 250	250 U	0,0	1,2	2,4	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,45	0,85	0,40	0,05	8
CHUBY MINI DESENV. 500	500 U	0,0	0,6	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,25	0,48	0,39	0,05	5
CHUBY PASTILLA MENTA PLEG.	50 Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,20	0,50	0,30	0,25	4
cofre octagonal pequeño		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,9	0,0	0,0	0,0	0,08	0,27	0,22	0,45	2
COMPOTA COCTEL DE FRUTAS 113	113 Gr	0,0	6,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	2,4	4,0	4,0	1,73	2,31	0,56	-0,25	31
COMPOTA DE MANZANA 113	113 Gr	0,0	44,0	0,0	0,0	12,0	0,0	0,0	24,0	6,4	24,0	0,0	16,0	10,53	14,13	0,56	-0,25	186
COMPOTA DE MANZANA CON YOGURT		0,0	2,4	0,0	0,0	6,4	0,0	0,0	4,0	0,8	2,4	4,0	4,0	2,00	2,20	0,68	-0,40	35
COMPOTA DE MELOCOTON 113	113 Gr	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	4,0	0,67	1,31	0,38	0,05	12
COMPOTA DE PERA 113	113 Gr	0,0	44,0	0,0	0,0	12,8	0,0	0,0	12,0	6,4	32,0	0,0	16,0	10,27	14,46	0,53	-0,20	182
COMPOTA DE PERA CON YOGURT		0,0	4,0	0,0	0,0	6,4	0,0	0,0	4,0	0,8	0,0	0,0	4,0	1,60	2,31	0,52	-0,20	28
COMPOTA FRUTAS MIXT CON YOGURT		0,0	0,8	0,0	0,0	6,4	0,0	0,0	4,0	0,8	2,4	4,0	0,0	1,53	2,17	0,53	-0,20	27
COMPOTA FRUTAS TROPICAL 113	113 Gr	0,0	6,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	2,4	4,0	0,0	1,40	2,24	0,47	-0,10	25
compota guayaba 113		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	4,0	4,0	1,00	1,81	0,41	0,00	18
DUCALES LARGO		0,0	12,0	8,0	4,0	6,4	8,0	0,0	16,0	8,0	8,0	0,0	12,0	6,87	5,14	1,00	-0,75	120
DUCALES X 9	9 U	0,0	2,4	0,8	1,6	1,6	1,6	0,0	0,8	0,8	0,8	0,8	0,8	1,00	0,69	1,08	-0,75	17
DUX BOLSA X 24		0,0	8,0	0,0	8,0	16,0	8,0	0,0	24,0	0,0	0,0	16,0	0,0	6,67	8,24	0,61	-0,35	117
DUX INTEGRAL		0,0	2,4	0,0	0,0	1,6	1,6	0,0	1,6	0,8	4,8	3,2	0,0	1,33	1,54	0,65	-0,40	23
ENSALADA PEQ.		0,0	1,6	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,32	0,20	5
FESTIVAL CHOCOLATE BSA	24 U	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	2,4	0,80	1,18	0,51	-0,20	14
FESTIVAL FRESA BSA	24 U	0,0	1,6	0,0	2,4	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	2,4	0,87	1,10	0,59	-0,30	15
festival fresa intensa		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1,6	0,0	0,8	0,33	0,63	0,39	0,05	6
festival limon bolsa x 12+2		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
FESTIVAL MARACUYA BSA	24 U	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,27	0,71	0,28	0,30	5
FESTIVAL MORA BSA	24 U	0,0	1,6	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,8	0,47	0,72	0,49	-0,15	8
festival uva intensa		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,07	0,23	0,22	0,45	1
FESTIVAL VAINILLA BSA	24 U	0,0	2,4	0,0	2,4	0,0	2,4	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	2,4	0,93	1,17	0,60	-0,30	16
FRANKFURT		0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	1,6	0,80	1,45	0,41	0,00	14
FRIJOLES ANT. PEQ.		0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,05	0,12	0,30	0,25	1
FRUNAS BALL	36 U	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,32	0,20	5
FRUNAS BANDEJA	48 U	0,0	3,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,45	0,93	0,36	0,10	8
FRUNAS BARRA FRUTAS TROP	12 U	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
FRUNAS DOBLE TWIST	100	U	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,32	0,20	2
FRUNAS PLAY	100	U	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
JAMONETA X 24			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,13	0,31	0,32	0,20	2
JAMONETA X 48			0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,92	0,22	0,45	5
MAIZ TIERNO X 220	220	Gr	0,0	0,4	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,18	0,41	0,00	2
MEGA FRUNA YOGURT	100	U	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
mega noche buena			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
MINI RECREO BSA			0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
MINICHIPS BROWNIE BOLSA			0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
MINICHIPS BROWNIE RISTRA			0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
MINICHIPS CHOCOLATE BOLSA			0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
MINICHIPS COCO BOLSA			0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
MOSTAZA HEINZ X 225	225	Gr	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
RECREO NF			0,0	2,4	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,60	1,09	0,41	0,00	11
RECREO NF P 12 LL 14	14	U	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,47	1,20	0,29	0,25	9
ROLETTO EMOZIONE BOLSA			0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,29	0,22	0,45	2
SALCHICHA VIENA			0,0	3,2	1,6	1,6	1,6	3,2	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	1,20	1,39	0,65	-0,40	21
SALCHICHA VIENA MIEL MOSTAZA			0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,5	0,10	0,19	0,40	0,05	2
SALCHICHA VIENA POLLO	150	Gr	0,0	4,8	8,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	3,2	2,67	3,57	0,56	-0,25	47
SALCHICHA VIENA SALSA AGRID.			0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,5	0,13	0,27	0,38	0,10	2
SALCHICHA VIENA SALSA BBQ			0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,11	0,27	0,31	0,20	2
SALSA DE AJO	150	CC	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,20	0,36	0,41	0,00	4
SALSA HEINZ 57	227	Gr	0,0	0,9	0,0	1,9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,23	0,58	0,30	0,25	4
SALSA INGLESA	155	CC	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,20	0,36	0,41	0,00	4
SALSA SOYA	155	CC	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,27	0,39	0,51	-0,20	5
saltin integral doble filo			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,13	0,46	0,22	0,45	3
SALTIN NOEL BOLSA 9*4	9	U	0,0	2,4	0,0	1,6	2,4	1,6	0,0	1,6	0,0	2,4	0,0	0,0	1,00	1,09	0,69	-0,40	18
SALTIN NOEL EXTRALARGO			0,0	160,0	0,0	160,0	80,0	160,0	0,0	80,0	40,0	80,0	120,0	80,0	80,00	61,50	0,98	-0,75	1394
SALTIN NOEL INTEGRAL BOLSA X 9	9	U	0,0	2,4	1,6	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	1,6	0,8	0,0	0,8	0,67	0,82	0,61	-0,35	12
SALTIN NOEL INTEGRAL TACO			0,0	6,4	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	2,4	1,6	2,4	1,6	1,6	1,53	1,85	0,62	-0,35	27
SALTIN NOEL QUESO			0,0	5,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1,6	0,8	0,0	0,80	1,64	0,37	0,10	15
SALTIN NOEL QUESO MANTEQUILLA			0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	2,4	0,0	7,2	2,4	2,4	2,4	3,2	2,00	2,20	0,68	-0,40	35

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
SALTIN NOEL TACO			0,0	4,0	4,0	2,4	8,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,73	2,55	0,51	-0,20	31
SALTIN NOEL TACO TACO			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	4,0	4,0	0,0	0,0	1,00	1,81	0,41	0,00	18
super caravana metalizada			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,33	1,15	0,22	0,45	7
SUPER MINICHIPS CHTE TIRA			0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
SUPER MINICHIPS COCO TIRA			0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
super noche buena metalizada			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,67	2,31	0,22	0,45	13
TIPO LECHE MULTIEMPAQUE			0,0	26,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,20	7,62	0,22	0,45	43
TOSH AJONJOLI			0,0	1,6	0,0	0,0	1,6	0,8	0,0	0,0	0,8	0,8	0,8	0,8	0,60	0,60	0,75	-0,55	10
TOSH CHOCOLATE			0,0	1,6	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	1,6	0,0	0,40	0,64	0,47	-0,10	7
tosh frutas y cereales x 6			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,13	0,31	0,32	0,20	2
TOSH MIEL			0,0	3,2	0,0	0,0	1,6	0,8	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,8	0,67	0,95	0,52	-0,20	12
TOSH VAINILLA			0,0	0,8	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,33	0,41	0,61	-0,35	6
VIENA ESPECIAL			0,0	16,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	16,0	0,0	0,0	4,00	6,38	0,47	-0,10	71
VINAGRE BLANCO		500 CC	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
WAFER FANTASIA			0,0	0,0	0,8	1,6	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,53	1,20	0,33	0,15	10
wafer noel chocolate			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
wafer noel fresa			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,07	0,23	0,22	0,45	1
wafer noel vainilla			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
zum premium fresa 18l		18 Lt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
zum premium fresa 6l		6 Lt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,05	0,17	0,22	0,45	1
zum premium naranja 12l		12 Lt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
zum premium naranja 18l		18 Lt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
zum premium naranja 2l		2 Lt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,02	0,06	0,22	0,45	0
zum premium naranja 6l		6 Lt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,05	0,17	0,22	0,45	1
zum premium salpicon 12l		12 Lt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
zum premium salpicon 6l		6 Lt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,05	0,17	0,22	0,45	1
zum premium surtido 2l		2 Lt	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,01	0,03	0,22	0,45	0

ANEXO 12 TABAS DE COMPRAS A LLOREDA DURANTE EL 2005

DESCRIPCIÓN	U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
ACEITE CANOLA X 1000	1000CC	12	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	5	8
ACEITE CANOLA X 3000	3000CC	6	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
ACEITE GIRASOL OLEOCALI X 1000	1000CC	12	0	3	0	0	0	0	7	0	0	0	0	10
ACEITE GIRASOL OLEOCALI X 3000	3000CC	6	0	3	0	0	0	0	5	0	0	0	10	18
ACEITE GIRASOL OLEOCALI X 500	500CC	24	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
ACEITE GIRASOL OLEOCALI X 900	900CC	12	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	20
ACEITE OLEOCALI X 0250	250CC	48	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3
ACEITE OLEOCALI X 0500	500CC	24	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5
ACEITE OLEOCALI X 1000	1000CC	12	0	0	0	10	0	0	35	0	0	0	0	45
ACEITE OLEOCALI X 3000	3000CC	6	0	0	0	10	0	0	3	0	0	0	0	13
ACEITE OLEOCALI X 5000	5000CC	3	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	10
ACEITE PREMIER LIGHT X 1000	1000CC	12	0	3	0	0	0	0	5	0	3	0	0	11
ACEITE PREMIER LIGHT X 2000	2000CC	6	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
ACEITE PREMIER LIGHT X 3000	3000CC	6	0	3	0	0	0	0	5	0	3	0	0	11
ACEITE PREMIER X 0500	500CC	24	0	1	0	0	0	0	0	2	3	0	0	6
ACEITE PREMIER X 1000	1000CC	12	0	4	0	0	0	0	10	0	15	0	0	29
ACEITE PREMIER X 2000	2000CC	6	0	2	0	0	0	0	5	0	0	0	0	7
ACEITE PREMIER X 3000	3000CC	6	0	4	0	0	0	0	0	5	5	0	0	14
ACEITE PREMIER X 5000	5000Grs	3	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
ACEITE RIQUISIMO X 0250	250CC	48	0	0	0	5	0	0	15	0	0	0	0	20
ACEITE RIQUISIMO X 0500	500CC	24	0	0	0	5	0	0	15	0	0	0	0	20
ACEITE RIQUISIMO X 1000	1000CC	12	0	0	0	10	0	0	45	0	0	0	0	55
ACEITE RIQUISIMO X 3000	3000CC	6	0	0	0	10	0	0	20	0	0	0	0	30
ACEITE RIQUISIMO X 5000	5000CC	3	0	0	0	5	0	0	5	0	0	0	0	10
AD PREMIER LIGHT X 0250	250Grs	18	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	3
AD PREMIER LIGHT X 0500	500Grs	18	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2
CR LEFRIT X 0500	500Grs	24	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2
CR LEFRIT X 1000	1000Grs	12	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	4
JABON FAMA AZUL X 250	250Grs	25	0	0	0	0	0	0	0	116	0	0	0	116
JABON FAMA BLANCO X 250	250Grs	25	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0	15
JABON FAMA LIMON X 250	250Grs	25	0	0	0	0	0	0	0	15	0	0	0	15
JABON UNICO LAVANDA X 0250	250Grs	25	0	551	0	0	0	0	0	500	300	0	0	1351
JABON UNICO PLUS LAV 8X4	250Grs	8	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
JABON UNICO VETAS X 300	300Grs	24	0	551	0	0	0	1000	500	500	700	0	0	3251

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
MARGARINA NATURA COPA	200	Grs	12	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
MARGARINA NATURA X 80	125	Grs	20	0	4	0	0	0	0	0	0	3	0	0	7
MARGARINA PRACTIS (N) X 200	200	Grs	12	0	2	0	0	0	0	0	0	4	0	0	6
MARGARINA PRACTIS (N) X 400	400	Grs	12	0	2	0	0	0	0	0	0	3	0	0	5
MARGARINA PREMIER CS(A) X 250	250	Grs	18	0	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0	4
MARGARINA PREMIER CS(A) X 500	500	Grs	18	0	1	0	0	0	0	0	0	3	0	0	4
MOSTAZA COLMANS	200	Grs	24	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	4
OF SALERO + PACAx500 + GTS PACA	500	Grs	1	0	24	0	0	1	0	0	0	0	0	0	25
OF. FAMA AZUL 8X4	250	Grs	8	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
OF. FAMA BLANCO 8X4	250	CC	8	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
OF. FAMA COCO 8X3	150	Grs	8	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
OF. FAMA LIMON 8X4	250	Grs	8	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
OF. LEMON X 3 SURTD	150	Grs	18	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15
OF. LIMP. VIDROX - RPTO	440	CC	1	0	48	0	0	0	0	24	0	0	0	0	72
OF. UNICO 8X3	300	Grs	8	0	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
SAL PRODESAL 25 X 454 G	454	Grs	25	0	1586	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1586
SALSA COLMANS CARNE	160	Grs	12	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
SALSA COLMANS BBQ	160	Grs	12	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	3
SALSA COLMANS CHINA	160	Grs	12	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	3
SALSA COLMANS CONDIMENTADA	160	CC	12	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
SALSA COLMANS CURRY	160	Grs	12	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	3
SALSA COLMANS INGLESA	160	Grs	12	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	3
SALSA COLMANS ORIENTAL	160	CC	12	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2
VINAGRE COLMANS	500	CC	24	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	4

ANEXO 13 DEMANDA DIARIA MENSUAL, PROMEDIO Y Q SUGERIDA CON I=0 PARA LLOREDA

PEDIDO CADA 30 DIAS
 TIEMPO DE LLEGADA 4 DIAS
 NIVEL DE SERVICIO 95 %

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
ACEITE CANOLA X 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	2,0	0,27	0,65	0,62	-0,35	9
ACEITE CANOLA X 3000	3000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,02	0,06	0,43	-0,05	1
ACEITE GIRASOL OLEOCALI X 1000	1000	CC	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,85	0,59	-0,30	11
ACEITE GIRASOL OLEOCALI X 3000	3000	CC	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,30	0,62	0,72	-0,55	10
ACEITE GIRASOL OLEOCALI X 500	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,20	0,69	0,43	-0,05	7
ACEITE GIRASOL OLEOCALI X 900	900	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,67	2,31	0,43	-0,05	23
ACEITE OLEOCALI X 0250	250	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,40	1,39	0,43	-0,05	14
ACEITE OLEOCALI X 0500	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	1,15	0,43	-0,05	11
ACEITE OLEOCALI X 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	14,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,50	4,10	0,55	-0,25	50
ACEITE OLEOCALI X 3000	3000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,22	0,59	0,55	-0,25	7
ACEITE OLEOCALI X 5000	5000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,19	0,64	-0,40	3
ACEITE PREMIER LIGHT X 1000	1000	CC	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,37	0,69	0,79	-0,65	12
ACEITE PREMIER LIGHT X 2000	2000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,43	-0,05	1
ACEITE PREMIER LIGHT X 3000	3000	CC	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,18	0,35	0,79	-0,65	6
ACEITE PREMIER X 0500	500	CC	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	2,4	0,0	0,40	0,80	0,75	-0,55	13
ACEITE PREMIER X 1000	1000	CC	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	6,0	0,0	0,97	1,99	0,73	-0,55	32
ACEITE PREMIER X 2000	2000	CC	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,12	0,30	0,58	-0,30	4
ACEITE PREMIER X 3000	3000	CC	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	1,0	0,0	0,23	0,42	0,82	-0,65	8
ACEITE PREMIER X 5000	5000	Grs	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,43	-0,05	1
ACEITE RIQUISIMO X 0250	250	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,67	7,10	0,56	-0,25	89
ACEITE RIQUISIMO X 0500	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	12,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,33	3,55	0,56	-0,25	44
ACEITE RIQUISIMO X 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	18,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,83	5,22	0,53	-0,20	61
ACEITE RIQUISIMO X 3000	3000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,50	1,24	0,60	-0,35	17
ACEITE RIQUISIMO X 5000	5000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,19	0,64	-0,40	3
AD PREMIER LIGHT X 0250	250	Grs	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,15	0,37	0,60	-0,35	5
AD PREMIER LIGHT X 0500	500	Grs	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,10	0,23	0,64	-0,40	3
CR LEFRIT X 0500	500	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,43	-0,05	5
CR LEFRIT X 1000	1000	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,43	-0,05	5
JABON FAMA AZUL X 250	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	96,7	0,0	0,0	0,0	8,06	27,91	0,43	-0,05	272
JABON FAMA BLANCO X 250	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	12,5	0,0	0,0	0,0	1,04	3,61	0,43	-0,05	35

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
JABON FAMA LIMON X 250	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	12,5	0,0	0,0	0,0	1,04	3,61	0,43	-0,05	35
JABON UNICO LAVANDA X 0250	250	Grs	0,0	459,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	416,7	250,0	0,0	0,0	93,82	176,15	0,80	-0,65	3075
JABON UNICO PLUS LAV 8X4	250	Grs	0,0	2,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,22	0,77	0,43	-0,05	8
JABON UNICO VETAS X 300	300	Grs	0,0	440,8	0,0	0,0	0,0	0,0	800,0	400,0	400,0	560,0	0,0	0,0	216,73	286,71	1,13	-0,75	7154
MARGARINA NATURA COPA	200	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,10	0,35	0,43	-0,05	3
MARGARINA NATURA X 80	125	Grs	0,0	2,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,39	0,92	0,63	-0,40	13
MARGARINA PRACTIS (N) X 200	200	Grs	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,20	0,50	0,60	-0,35	7
MARGARINA PRACTIS (N) X 400	400	Grs	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,17	0,40	0,63	-0,35	6
MARGARINA PREMIER CS(A) X 250	250	Grs	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	0,0	0,0	0,20	0,53	0,56	-0,25	7
MARGARINA PREMIER CS(A) X 500	500	Grs	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	0,0	0,0	0,20	0,53	0,56	-0,25	7
MOSTAZA COLMANS	200	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	1,6	0,0	0,0	0,27	0,62	0,64	-0,40	9
OF SALERO + PACA + GTS PACA	500	Grs	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,45	-0,10	2
OF. FAMA AZUL 8X4	250	Grs	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,11	0,38	0,43	-0,05	4
OF. FAMA BLANCO 8X4	250	CC	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,15	0,43	-0,05	2
OF. FAMA COCO 8X3	150	Grs	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,15	0,43	-0,05	2
OF. FAMA LIMON 8X4	250	Grs	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,15	0,43	-0,05	2
OF. LEMON X 3 SURTD	150	Grs	0,0	9,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,75	2,60	0,43	-0,05	25
OF. LIMP. VIDROX - RPTO	440	CC	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,50	0,60	-0,35	7
OF. UNICO 8X3	300	Grs	0,0	13,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,11	3,85	0,43	-0,05	38
SAL PRODESAL 25 X 454 G	454	Grs	0,0	1321,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	110,14	381,53	0,43	-0,05	3726
SALSA COLMANS CARNE	160	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,43	-0,05	3
SALSA COLMANS BBQ	160	Grs	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,60	-0,35	3
SALSA COLMANS CHINA	160	Grs	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,60	-0,35	3
SALSA COLMANS CONDIMENTADA	160	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
SALSA COLMANS CURRY	160	Grs	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,60	-0,35	3
SALSA COLMANS INGLESA	160	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,43	-0,05	3
SALSA COLMANS ORIENTAL	160	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,43	-0,05	2
VINAGRE COLMANS	500	CC	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,64	-0,40	9

ANEXO 14 TABAS DE COMPRAS A COMPAÑIA NACIONAL DE CHOCOLATES DURANTE EL 2005

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
ACEITE GIRASOL	1000 CC	1	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	48
ATUN LOMITO EN ACEITE P 12 LL 13		12	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
ATUN LOMITO EN AGUA P 12 LL 13		12	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
ATUN RALLADO EN ACEITE P 12 LL 13		12	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
BARQUILLO OPERA CHANTILLY	45 Grs	1	24	0	0	12	0	0	24	0	24	0	0	0	84
BARQUILLO OPERA CHOCOLATE	45 Grs	1	24	24	0	12	0	0	24	0	24	0	0	0	108
BARQUILLO OPERA MANI	40 Grs	1	24	24	0	12	0	0	24	0	24	0	0	0	108
BARQUILLO OPERA NATURTAL	78 Grs	1	0	12	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	60
BARQUILLO OPERA NATURTAL PEQ		1	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	12
BASTILLA 015	1,5 Grs	50	0	0	12	0	3	0	4	0	0	0	0	0	19
BASTILLA 050 BOLSA	50 Grs	1	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	48
BASTILLA 050 FRASCO	50 Grs	1	0	0	0	0	6	0	12	0	0	0	0	0	18
BASTILLA 085	85 Grs	1	0	24	0	12	0	0	6	0	0	0	0	0	42
BASTILLA 125 LAMINADO	125 Grs	1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	19	0	0	31
BASTILLA 170	170 Grs	1	0	36	0	12	0	0	12	0	0	0	0	0	60
BASTILLA 250 CUARTERON	250 Grs	12	4	0	4	0	8	0	6	0	0	0	4	0	26
BASTILLA 250 LAMINADO	250 Grs	1	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8
BASTILLA 500 DESCAFEINADO	500 Grs	1	10	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	22
BASTILLA 500 LAMINADO	500 Grs	1	48	0	48	0	72	0	0	24	0	0	48	0	240
bastiya x 85	600 Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	12
BUCATONI	250 Grs	1	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	0	0	48
CAFÉ 125 CUARTERON	125 Grs	25	0	0	2	0	8	0	0	0	0	0	4	0	14
CAFÉ SELLO ROJO 050 SOBRE X 10	50 Grs	1	0	0	0	240	360	0	0	240	600	0	48	0	1488
CAFÉ SELLO ROJO 125 CUARTERON	125 Grs	25	0	0	0	0	0	0	40	60	60	0	0	0	160
CAFÉ SELLO ROJO 250 CUARTERON	250 Grs	12	0	0	0	40	40	0	0	32	0	0	0	0	112
CAFÉ SELLO ROJO 250 MM DESCAF	250 Grs	1	24	0	0	12	12	0	0	0	0	0	24	0	72
CAFÉ SELLO ROJO 250 MM EXTRA	250 Grs	1	24	0	0	0	12	0	0	0	0	0	24	0	60
CAFÉ SELLO ROJO 500 MF LAMINADO	500 Grs	1	0	0	0	360	240	0	120	240	0	240	120	0	1320
CHAMPIÑONES STDO 210	210 Grs	1	0	0	5	9	5	0	0	0	18	12	0	0	49
CHAMPIÑONES STDO 400	400 Grs	1	0	0	0	9	4	0	0	0	18	0	0	0	31
CHOCOLATE CORONA 025 PASTILLA	25 Grs	1	0	30	0	30	40	0	50	30	0	6	0	0	186
CHOCOLATE CORONA 050 PASTILLADO	50 Grs	1	0	0	36	36	0	0	0	0	0	24	0	0	96
CHOCOLATE CORONA 250	250 Grs	1	200	0	150	0	0	0	150	100	50	0	150	0	800
CHOCOLATE CORONA 250 X 15 GTS 50061	250	15	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	0	14

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
CHOCOLATE CORONA 250 X 25 GTS 250	250	Grs	25	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
CHOCOLATE CORONA 500	500	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	100	0	0	0	0	100
CHOCOLATE CORONA 500 + DISP 40			50	3	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7
CHOCOLATE CORONA 500 GTS 1	500	Grs	25	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
CHOCOLATE CORONA 500 GTS 50057	500		15	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10
chocolate corona x 600g x 24	600	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	150	80	0	0	230
CHOCOLATE CRUZ	250	Grs	1	0	0	0	8	12	0	0	12	12	0	0	0	44
chocolate tres coronas vainilla x 500 x20	500	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	12
CHOCOLATINA JET 6 GM NUEVOS SABORES			1	6	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	12
chocolatina jet blanca x24 pleg x 18		Grs	24	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	2	0	8
CHOCOLATINA JET CALCIO BANDEJA			1	0	0	10	0	0	0	12	0	0	0	0	0	22
CHOCOLATINA JET CREMOSITA			1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
chocolatina jet cruji x 24g x 18	24	Grs	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	0	5
CHOCOLATINA JET LECHE X 12 X 10	12	Grs	1	20	0	60	0	0	0	20	0	0	0	0	0	100
CHOCOLATINA JET LECHE X 12 X 50	12	Grs	1	30	0	30	0	15	0	0	0	30	30	0	0	135
CHOCOLATINA JET LECHE X 50	50	Grs	22	5	0	0	0	3	0	0	0	6	5	5	0	24
CHOCOLATINA JET LECHE Y CALCIO PLEG	12	Grs	24	5	0	0	0	0	0	0	0	6	5	3	0	19
chocolatina jet line x 36-2-50	36	Grs	100	0	0	0	0	0	0	0	0	3	10	0	0	13
CHOCOLATINA JET ROLLED WAFER PLEGAD			24	5	0	0	0	0	0	0	0	3	4	3	0	15
CHOCOLATINA JET SURT.	30	Grs	35	5	0	4	0	3	0	0	0	3	6	5	0	26
CHOCOLATINA JUMBO EXTREME	40	Grs	12	0	0	0	0	3	0	0	4	6	5	5	0	23
CHOCOLATINA JUMBO MANI 040	40	Grs	24	5	0	0	0	3	0	0	4	8	4	3	0	27
CHOCOLATINA JUMBO MANI 100	100	Grs	12	5	5	4	0	3	0	0	0	8	4	5	0	34
CHOCOLISTO 0025 SOBRE	25	Grs	1	0	0	24	0	0	0	0	0	0	24	0	0	48
CHOCOLISTO 0200 BOLSA	200	Grs	1	144	48	0	0	0	0	48	72	48	0	72	0	432
CHOCOLISTO 0300	300	Grs	1	150	0	90	0	150	0	0	90	60	0	120	0	660
CHOCOLISTO 1000	1000	Grs	1	0	0	12	0	24	0	0	0	0	0	6	0	42
CHOCOLISTO 2 X 300 + BATIPARCHES	300	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	30
CHOCOLISTO 2 X 300 + CUADERNO	300	Grs	1	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21
CHOCOLYNE 125 BOLSA	125	Grs	1	0	16	8	16	2	0	0	16	8	0	24	0	90
CHOCOLYNE 125 CLAVOS Y CANELA	125	Grs	1	0	6	40	0	0	0	0	0	12	0	0	0	58
CHOCOLYNE 125 X 12 PAST SURT	125	Grs	1	0	1	12	0	0	0	0	0	6	0	0	0	19
CHOCOLYNE 250 TARRO	250	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	12	0	24
chocolyne mandarina tarro x 250	250	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6
CHOCOLYNE NUTRASUITE TARRO			1	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
COCOA CORONA	125	Grs	1	0	0	0	6	0	0	0	0	12	0	0	0	18

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
cocoa corona x 250	250	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	11
COFEE CREM 175	175	Grs	24	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3
COFFE CREM 290	290	Grs	24	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3
COLCAFE CLASICO 050	50	Grs	1	0	0	240	0	0	0	120	120	240	0	0	720
COLCAFE CLASICO 085	85	Grs	1	72	0	120	0	72	0	48	72	24	120	0	528
COLCAFE CLASICO 170	170	Grs	1	60	0	120	60	120	0	0	60	60	120	0	600
COLCAFE CLASICO DISP	1,5	Grs	1	0	0	9	3	0	4	0	0	0	0	0	16
COLCAFE CRIOCONCENTRADO	50	Grs	1	12	0	0	12	0	0	0	12	12	0	0	48
COLCAFE DESCAFEINADO 050	50	Grs	1	0	0	0	0	0	0	12	6	12	0	0	30
COLCAFE DESCAFEINADO 100	100	Grs	1	0	0	0	12	0	0	12	6	12	0	0	42
COLCAFE DESCAFEINADO 200	200	Grs	1	0	0	6	12	0	0	0	0	0	0	0	18
COLCAFE GRANULADO 085	85	Grs	1	12	0	0	12	0	0	0	0	12	0	0	36
COLCAFE GRANULADO 170	170	Grs	1	12	0	6	12	0	0	0	0	0	0	0	30
colcafe liofilizado x 100	100	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	3	6	12	0	21
colcafe neutralizado x 100	100	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	3	6	11	0	20
COLCAFE TODO EN UNO			1	0	0	0	24	0	12	0	12	12	36	0	96
colcafe vainilla x 50	50	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	12
concha doria x 250	250	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	48	0	0	0	48
CORONA INST. CALCIO + VITAM D	250	Grs	1	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
DIANA ALIÑOS 250	250	Grs	1	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
DIANA ALIÑOS 500	500	Grs	1	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
diana x 600g x24	600	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	12	10	40	0	62
DORIA CONCHAS 125	125	Grs	1	480	0	480	480	0	0	480	480	0	0	0	2400
DORIA FIDEO 125	125	Grs	1	4800	0	2400	3840	2880	0	1920	1440	0	0	0	17280
DORIA FIDEO 250	250	Grs	1	48	0	24	0	0	118	0	96	0	0	0	286
DORIA LASAGNA 250	250	Grs	1	24	0	0	12	0	24	0	48	0	0	0	108
DORIA LASAGNA 500	500	Grs	1	24	0	0	12	0	0	0	24	0	0	0	60
DORIA MACARRON 125	125	Grs	1	960	0	960	480	1440	0	0	0	0	0	0	3840
DORIA PLUMA 250	250	Grs	1	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
DORIA RIGATONI 250	250	Grs	1	48	48	48	0	0	96	0	0	0	0	0	240
DORIA SPAGUETTI 125	125	Grs	1	4800	0	5760	3840	5760	0	0	3840	0	0	0	24000
DORIA SPAGUETTI 250	250	Grs	1	48	0	24	0	0	120	0	48	0	0	0	240
DORIA SPAGUETTI 500	500	Grs	1	0	12	0	0	0	48	0	0	0	0	0	60
DORIA TORNILLO 250	250	Grs	1	0	48	0	0	0	0	0	48	0	0	0	96
GOL PLEGADIZA	28	Grs	1	36	0	0	12	12	0	0	24	12	0	0	96
GOLO CHIPS PLEG. SURTIDA			12	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
GRANOLA SPORT STDO	18	Grs	1	0	0	23	0	0	0	0	0	0	0	0	23
HARINA CORONA	500	Grs	1	500	750	500	750	0	0	1000	0	750	500	0	4750
jet balones x 40		Grs	40	0	0	0	0	0	0	0	0	6	12	6	24
MANI LA ESPECIAL 050	50	Grs	24	0	8	0	0	3	0	8	0	8	0	8	35
MANI LA ESPECIAL 220	220	Grs	12	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24
MANI LA ESPECIAL CON PASAS	50	Grs	24	0	2	1	2	2	0	3	2	3	4	4	23
MANI SABORIZADO			1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
MANICERO	25	Grs	24	0	12	12	12	12	0	24	0	12	0	12	96
MONT BLANC LECHE X 02	60	Grs	2	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
MONT BLANC LECHE X 12	60	Grs	12	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	3	5
MONT BLANC X 04 ACRILICO			1	0	0	0	0	0	0	6	18	12	0	0	36
MONT BLANC X 07 ACRILICO			1	0	0	0	0	0	0	6	6	12	0	0	24
MONT BLANC X 12 ACRILICO			1	0	0	0	0	0	0	6	8	12	0	0	26
NACIONAL INSTANTANEO 250 AZUCAR	250	Grs	1	0	0	0	0	12	0	12	0	24	0	0	48
NACIONAL INSTANTANEO 250 PANELA	250	Grs	1	0	0	0	0	12	0	12	0	24	0	0	48
NACIONAL INSTANTANEO 500 AZUCAR	500	Grs	1	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	12
NACIONAL INSTANTANEO 500 PANELA	500	Grs	1	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	12
NUECES LA ESPECIAL	50	Grs	24	0	0	1	2	2	0	3	2	3	4	4	21
PILA PEQUE A			1	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	24
SPAGUETTI SH 250	250	Grs	1	46	96	0	0	0	0	48	0	48	0	0	238
SPAGUETTI SH 500	500	Grs	1	0	0	0	0	0	0	24	0	42	0	0	66
TURBO JET	300	Grs	6	0	36	12	24	36	0	72	0	0	24	24	228
WAFER STDA	22	Grs	10	0	0	0	0	0	0	20	0	24	20	0	64

ANEXO 15 DEMANDA DIARIA MENSUAL, PROMEDIO Y Q SUGERIDA CON I=0 PARA COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES

PEDIDO CADA 30 DIAS
 TIEMPO DE LLEGADA 2 DIAS
 NIVEL DE SERVICIO 95 %

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
ACEITE GIRASOL	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,43	-0,05	4
ATUN LOMITO EN ACEITE P 12 LL 13			0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,92	0,43	-0,05	8
ATUN LOMITO EN AGUA P 12 LL 13			0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,92	0,43	-0,05	8
ATUN RALLADO EN ACEITE P 12 LL 13			0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,92	0,43	-0,05	8
BARQUILLO OPERA CHANTILLY	45	Grs	0,8	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,23	0,36	0,97	-0,75	7
BARQUILLO OPERA CHOCOLATE	45	Grs	0,8	0,8	0,0	0,4	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,30	0,39	1,17	-0,75	9
BARQUILLO OPERA MANI	40	Grs	0,8	0,8	0,0	0,4	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,30	0,39	1,17	-0,75	9
BARQUILLO OPERA NATURTAL	78	Grs	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,17	0,32	0,79	-0,65	5
BARQUILLO OPERA NATURTAL PEQ			0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
BASTILLA 015	1,5	Grs	0,0	0,0	20,0	0,0	5,0	0,0	6,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,64	5,92	0,67	-0,4	82
BASTILLA 050 BOLSA	50	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,43	-0,05	4
BASTILLA 050 FRASCO	50	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,12	0,60	-0,35	2
BASTILLA 085	85	Grs	0,0	0,8	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,12	0,25	0,71	-0,55	4
BASTILLA 125 LAMINADO	125	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,09	0,21	0,62	-0,35	3
BASTILLA 170	170	Grs	0,0	1,2	0,0	0,4	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,36	0,69	-0,4	5
BASTILLA 250 CUARTERON	250	Grs	1,6	0,0	1,6	0,0	3,2	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,87	1,15	1,13	-0,75	27
BASTILLA 250 LAMINADO	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,43	-0,05	1
BASTILLA 500 DESCAFEINADO	500	Grs	0,3	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,14	0,64	-0,4	2
BASTILLA 500 LAMINADO	500	Grs	1,6	0,0	1,6	0,0	2,4	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	1,6	0,0	0,67	0,89	1,12	-0,75	21
bastiya x 85	600	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
BUCATONI	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,43	-0,05	4
CAFÉ 125 CUARTERON	125	Grs	0,0	0,0	1,7	0,0	6,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,3	0,0	0,97	2,07	0,71	-0,55	30
CAFÉ SELLO ROJO 050 SOBRE X 10	50	Grs	0,0	0,0	0,0	8,0	12,0	0,0	0,0	8,0	20,0	0,0	1,6	0,0	4,13	6,53	0,95	-0,75	127
CAFÉ SELLO ROJO 125 CUARTERON	125	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	33,3	50,0	50,0	0,0	0,0	0,0	11,11	20,52	0,81	-0,65	342
CAFÉ SELLO ROJO 250 CUARTERON	250	Grs	0,0	0,0	0,0	16,0	16,0	0,0	0,0	12,8	0,0	0,0	0,0	0,0	3,73	6,80	0,82	-0,65	115
CAFÉ SELLO ROJO 250 MM DESCAF	250	Grs	0,8	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,20	0,32	0,94	-0,75	6
CAFÉ SELLO ROJO 250 MM EXTRA	250	Grs	0,8	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,17	0,32	0,79	-0,65	5
CAFÉ SELLO ROJO 500 MF LAMIN	500	Grs	0,0	0,0	0,0	12,0	8,0	0,0	4,0	8,0	0,0	8,0	4,0	0,0	3,67	4,33	1,27	-0,75	114

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
CHAMPIÑONES STDO 210	210	Grs	0,0	0,0	0,2	0,3	0,2	0,0	0,0	0,0	0,6	0,4	0,0	0,0	0,14	0,20	1,02	-0,75	4
CHAMPIÑONES STDO 400	400	Grs	0,0	0,0	0,0	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,09	0,19	0,70	-0,4	3
CHOCOLATE CORONA 025 PAST	25	Grs	0,0	1,0	0,0	1,0	1,3	0,0	1,7	1,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,52	0,63	1,23	-0,75	16
CHOCOLATE CORONA 050 PAST	50	Grs	0,0	0,0	1,2	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,27	0,49	0,81	-0,65	8
CHOCOLATE CORONA 250	250	Grs	6,7	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	5,0	3,3	1,7	0,0	5,0	0,0	2,22	2,59	1,28	-0,75	69
CHOCOLATE CORONA 250 X 15 GTS	250		0,0	0,0	0,0	0,0	7,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,58	2,02	0,43	-0,05	19
CHOCOLATE CORONA 250 X 25 GTS	250	Grs	0,0	0,0	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,21	0,72	0,43	-0,05	7
CHOCOLATE CORONA 500	500	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,28	0,96	0,43	-0,05	9
CHOCOLATE CORONA 500 + DISP			5,0	6,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,97	2,30	0,63	-0,4	30
CHOCOLATE CORONA 500 GTS 1	500	Grs	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,42	1,44	0,43	-0,05	13
CHOCOLATE CORONA 500 GTS	500		0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,42	1,44	0,43	-0,05	13
chocolate corona x 600g x 24	600	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,0	2,7	0,0	0,0	0,64	1,57	0,61	-0,35	20
CHOCOLATE CRUZ	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,3	0,4	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,12	0,18	1,00	-0,75	4
chocolate tres coronas vainilla x20	500	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
CHOCO JET 6 GM NUEVOS SABORES			0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,03	0,08	0,64	-0,4	1
chocolatina jet blanca x24 pleg x 18		Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	2,4	1,6	0,0	0,53	0,98	0,81	-0,65	16
CHOCOLATINA JET CALCIO BANDEJA			0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,14	0,64	-0,4	2
CHOCOLATINA JET CREMOSITA			0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,43	-0,05	1
chocolatina jet cruji x 24g x 18	24	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	1,2	0,0	0,25	0,60	0,63	-0,35	8
CHOCOLATINA JET LECHE X 12 X 10	12	Grs	0,7	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,28	0,60	0,69	-0,4	9
CHOCOLATINA JET LECHE X 12 X 50	12	Grs	1,0	0,0	1,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	1,0	1,0	0,0	0,0	0,38	0,48	1,17	-0,75	12
CHOCOLATINA JET LECHE X 50	50	Grs	3,7	0,0	0,0	0,0	2,2	0,0	0,0	0,0	4,4	3,7	3,7	0,0	1,47	1,88	1,17	-0,75	46
CHOCO JET LECHE Y CALCIO PLEG	12	Grs	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	4,0	2,4	0,0	1,27	1,94	0,98	-0,75	39
chocolatina jet line x 36-2-50	36	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	33,3	0,0	0,0	3,61	9,79	0,55	-0,25	113
CHOCO JET ROLLED WAFER PLEGAD			4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	3,2	2,4	0,0	1,00	1,53	0,98	-0,75	31
CHOCOLATINA JET SURT.	30	Grs	5,8	0,0	4,7	0,0	3,5	0,0	0,0	0,0	3,5	7,0	5,8	0,0	2,53	2,81	1,35	-0,75	79
CHOCOLATINA JUMBO EXTREME	40	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	1,6	2,4	2,0	2,0	0,0	0,77	0,99	1,17	-0,75	24
CHOCOLATINA JUMBO MANI 040	40	Grs	4,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	3,2	6,4	3,2	2,4	0,0	1,80	2,13	1,27	-0,75	56
CHOCOLATINA JUMBO MANI 100	100	Grs	2,0	2,0	1,6	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	3,2	1,6	2,0	0,0	1,13	1,10	1,54	-0,75	35
CHOCOLISTO 0025 SOBRE	25	Grs	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,13	0,31	0,64	-0,4	4
CHOCOLISTO 0200 BOLSA	200	Grs	4,8	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	2,4	1,6	0,0	2,4	0,0	1,20	1,51	1,19	-0,75	37
CHOCOLISTO 0300	300	Grs	5,0	0,0	3,0	0,0	5,0	0,0	0,0	3,0	2,0	0,0	4,0	0,0	1,83	2,08	1,32	-0,75	57
CHOCOLISTO 1000	1000	Grs	0,0	0,0	0,4	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,12	0,25	0,71	-0,55	4
CHOCOLISTO 2 X 300 + BATIPARCHES	300	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,29	0,43	-0,05	3
CHOCOLISTO 2 X 300 + CUADERNO	300	Grs	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,20	0,43	-0,05	2
CHOCOLYNE 125 BOLSA	125	Grs	0,0	0,5	0,3	0,5	0,1	0,0	0,0	0,5	0,3	0,0	0,8	0,0	0,25	0,28	1,32	-0,75	8

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
CHOCOLYNE 125 CLAVOS Y CANELA	125	Grs	0,0	0,2	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,16	0,39	0,62	-0,35	5
CHOCOLYNE 125 X 12 PAST SURT	125	Grs	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,05	0,12	0,64	-0,4	2
CHOCOLYNE 250 TARRO	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,4	0,0	0,07	0,16	0,64	-0,4	2
chocolyne mandarina tarro x 250	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,43	-0,05	1
CHOCOLYNE NUTRASUITE TARRO			0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
COCOA CORONA	125	Grs	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,05	0,12	0,60	-0,35	2
cocoa corona x 250	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,03	0,11	0,43	-0,05	1
COFEE CREM 175	175	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,69	0,43	-0,05	6
COFFE CREM 290	290	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,69	0,43	-0,05	6
COLCAFE CLASICO 050	50	Grs	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	4,0	4,0	8,0	0,0	0,0	2,00	3,19	0,94	-0,75	62
COLCAFE CLASICO 085	85	Grs	2,4	0,0	4,0	0,0	2,4	0,0	0,0	1,6	2,4	0,8	4,0	0,0	1,47	1,56	1,41	-0,75	46
COLCAFE CLASICO 170	170	Grs	2,0	0,0	4,0	2,0	4,0	0,0	0,0	0,0	2,0	2,0	4,0	0,0	1,67	1,67	1,50	-0,75	52
COLCAFE CLASICO DISP	1,5	Grs	0,0	0,0	0,0	0,3	0,1	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,09	0,72	-0,55	1
COLCAFE CRIOCONCENTRADO	50	Grs	0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	0,0	0,13	0,20	1,02	-0,75	4
COLCAFE DESCAFEINADO 050	50	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,2	0,4	0,0	0,0	0,08	0,16	0,79	-0,65	3
COLCAFE DESCAFEINADO 100	100	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,4	0,2	0,4	0,0	0,0	0,12	0,18	0,97	-0,75	4
COLCAFE DESCAFEINADO 200	200	Grs	0,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,12	0,60	-0,35	2
COLCAFE GRANULADO 085	85	Grs	0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,10	0,18	0,83	-0,65	3
COLCAFE GRANULADO 170	170	Grs	0,4	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,16	0,79	-0,65	3
colcafe liofilizado x 100	100	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,4	0,0	0,06	0,12	0,72	-0,55	2
colcafe neutralizado x 100	100	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,4	0,0	0,06	0,12	0,72	-0,55	2
COLCAFE TODO EN UNO			0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,4	0,0	0,4	0,4	1,2	0,0	0,27	0,39	1,02	-0,75	8
colcafe vainilla x 50	50	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
concha doria x 250	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,43	-0,05	4
CORONA INST. CALCIO + VITAM D	250	Grs	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
DIANA ALIÑOS 250	250	Grs	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,10	0,43	-0,05	1
DIANA ALIÑOS 500	500	Grs	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,10	0,43	-0,05	1
diana x 600g x24	600	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,3	1,3	0,0	0,17	0,39	0,66	-0,4	5
DORIA CONCHAS 125	125	Grs	16,0	0,0	0,0	16,0	16,0	0,0	0,0	16,0	16,0	0,0	0,0	0,0	6,67	8,24	1,21	-0,75	207
DORIA FIDEO 125	125	Grs	160,0	0,0	80,0	128,0	96,0	0,0	0,0	64,0	48,0	0,0	0,0	0,0	48,00	57,49	1,25	-0,75	1493
DORIA FIDEO 250	250	Grs	1,6	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	3,9	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,79	1,39	0,86	-0,7	24
DORIA LASAGNA 250	250	Grs	0,8	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,8	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,30	0,52	0,87	-0,75	9
DORIA LASAGNA 500	500	Grs	0,8	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,17	0,32	0,79	-0,65	5
DORIA MACARRON 125	125	Grs	32,0	0,0	32,0	16,0	48,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,67	17,17	0,93	-0,75	328
DORIA PLUMA 250	250	Grs	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,43	-0,05	4
DORIA RIGATONI 250	250	Grs	1,6	1,6	1,6	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,67	1,07	0,93	-0,75	21

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
DORIA SPAGUETTI 125	125	Grs	160,0	0,0	192,0	128,0	192,0	0,0	0,0	128,0	0,0	0,0	0,0	0,0	66,67	84,62	1,18	-0,75	2070
DORIA SPAGUETTI 250	250	Grs	1,6	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,67	1,22	0,82	-0,65	21
DORIA SPAGUETTI 500	500	Grs	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,47	0,54	-0,2	5
DORIA TORNILLO 250	250	Grs	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,64	-0,4	8
GOL PLEGADIZA	28	Grs	1,2	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,8	0,4	0,0	0,0	0,27	0,39	1,02	-0,75	8
GOLO CHIPS PLEG. SURTIDA			0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,43	-0,05	2
GRANOLA SPORT STDO	18	Grs	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,22	0,43	-0,05	2
HARINA CORONA	500	Grs	16,7	25,0	16,7	25,0	0,0	0,0	33,3	0,0	25,0	16,7	0,0	0,0	13,19	12,54	1,58	-0,75	413
jet balones x 40		Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	16,0	8,0	0,0	2,67	5,21	0,77	-0,55	82
MANI LA ESPECIAL 050	50	Grs	0,0	6,4	0,0	0,0	2,4	0,0	6,4	0,0	6,4	0,0	6,4	0,0	2,33	3,08	1,14	-0,75	72
MANI LA ESPECIAL 220	220	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,80	2,77	0,43	-0,05	25
MANI LA ESPECIAL CON PASAS	50	Grs	0,0	1,6	0,8	1,6	1,6	0,0	2,4	1,6	2,4	3,2	3,2	0,0	1,53	1,15	1,99	-0,75	48
MANI SABORIZADO			0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,01	0,02	0,43	-0,05	0
MANICERO	25	Grs	0,0	9,6	9,6	9,6	9,6	0,0	19,2	0,0	9,6	0,0	9,6	0,0	6,40	6,25	1,54	-0,75	200
MONT BLANC LECHE X 02	60	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
MONT BLANC LECHE X 12	60	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,17	0,40	0,63	-0,35	5
MONT BLANC X 04 ACRILICO			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,6	0,4	0,0	0,0	0,10	0,20	0,75	-0,55	3
MONT BLANC X 07 ACRILICO			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,2	0,4	0,0	0,0	0,07	0,13	0,77	-0,55	2
MONT BLANC X 12 ACRILICO			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,3	0,4	0,0	0,0	0,07	0,14	0,79	-0,65	2
NACIONAL INSTANTANEO AZUCAR	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,13	0,26	0,77	-0,55	4
NACIONAL INSTANTANEO PANELA	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,13	0,26	0,77	-0,55	4
NACIONAL INSTANTANEO AZUCAR	500	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
NACIONAL INSTANTANEO PANELA	500	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
NUECES LA ESPECIAL	50	Grs	0,0	0,0	0,8	1,6	1,6	0,0	2,4	1,6	2,4	3,2	3,2	0,0	1,40	1,24	1,70	-0,75	44
PILA PEQUE A			0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,43	-0,05	2
SPAGUETTI SH 250	250	Grs	1,5	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,66	1,06	0,93	-0,75	20
SPAGUETTI SH 500	500	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	1,4	0,0	0,0	0,0	0,18	0,45	0,62	-0,35	6
TURBO JET	300	Grs	0,0	7,2	2,4	4,8	7,2	0,0	14,4	0,0	0,0	4,8	4,8	0,0	3,80	4,40	1,30	-0,75	118
WAFER STDA	22	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,7	0,0	8,0	6,7	0,0	0,0	1,78	3,23	0,82	-0,65	55

ANEXO 16 TABAS DE COMPRAS A TECNOQUIMICAS DURANTE EL 2005

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
ABRASIVO B.B. 2X1 BAÑO	1 Und	1	24	24	0	0	0	0	0	24	24	0	0	0	96
ABRASIVO B.B. ANTIBACT.		1	0	0	0	0	24	0	0	6	0	0	0	0	30
ABRASIVO BON BRIL 2X1	1 Und	1	24	24	0	0	24	0	0	24	24	36	0	0	156
ABRASIVO BON BRIL 3X2	1 Und	1	24	24	0	0	24	0	0	24	24	0	0	0	120
ABRASIVO BON BRIL X 12		12	3	0	0	0	2	3	0	0	1	1	0	0	10
ABRASIVO FURIA X 12	12 Und	12	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	12	0	24
ALAMBRE FURIA X 18	18 Und	24	0	0	10	0	0	0	0	5	0	0	0	0	15
ALAMBRE SUJETADOR B.B. X 3		1	0	24	0	0	24	24	0	0	12	0	0	0	84
ALCOHOL GOBY 350	350 CC	12	0	0	25	0	0	0	0	0	10	0	0	0	35
ALCOHOL GOBY 700	700 CC	6	0	0	5	0	5	0	0	0	0	0	0	0	10
BONBRIL BORRADOR MAGICO	2 Und	1	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	12
CINTA COLBON 48MM x 30M	6 Und	6	0	0	28	0	0	0	0	0	0	0	17	0	45
CLOROX COJIN	100 CC	120	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
CLOROX DESENGRASANTE 0450	450 CC	24	0	0	0	0	2	3	0	0	0	0	0	0	5
CLOROX DESENGRASANTE 1000	1000 CC	12	0	0	0	0	4	3	0	0	0	0	0	0	7
CLOROX FLORAL 0500	500 CC	24	0	0	2	3	0	0	0	2	3	2	0	2	14
CLOROX FLORAL 1000	1000 CC	12	0	0	2	0	3	0	0	1	2	2	0	2	12
CLOROX FLORAL 2000	2000 CC	6	3	0	0	0	2	0	0	0	2	0	0	0	7
CLOROX FLORAL 3800	3800 CC	4	0	0	2	0	0	0	0	4	2	0	0	2	10
CLOROX LAVANDA 1000	1000 CC	12	0	0	2	0	0	0	0	2	2	2	0	0	8
CLOROX LAVANDA 2000	2000 CC	6	3	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	5
CLOROX LAVANDA 3800	3800 CC	4	0	0	2	0	0	0	0	4	2	0	0	0	8
CLOROX LIMON 0500	500 CC	24	0	0	2	3	0	0	0	1	3	0	0	0	9
CLOROX LIMON 1000	1000 CC	12	0	0	2	0	3	0	0	1	2	2	0	0	10
CLOROX LIMON 2000	2000 CC	6	3	0	0	0	3	0	0	0	2	0	0	0	8
CLOROX LIMON 3800	3800 CC	4	0	0	0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	6
CLOROX MENTA FRESCA 0500	500 CC	24	0	0	2	3	3	0	0	0	2	0	0	0	10
CLOROX MENTA FRESCA 1000	1000 CC	12	0	0	0	0	3	0	0	2	2	2	0	0	9
CLOROX MENTA FRESCA 2000	2000 CC	6	0	0	0	0	3	0	0	0	2	0	0	0	5
CLOROX MENTA FRESCA 3800	3800 CC	4	0	0	2	0	0	0	0	4	2	0	0	0	8

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
CLOROX PARAISO TROPICAL 1000	1000	CC	12	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4
CLOROX PARAISO TROPICAL 3800	3800	CC	4	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
CLOROX PARAISO TROPICAL X 2000	2000	CC	6	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
CLOROX REGULAR 0500	500	CC	24	0	0	2	3	0	3	0	0	3	2	0	2	15
CLOROX REGULAR 1000	1000	CC	12	0	0	2	0	0	0	0	2	2	0	0	0	6
CLOROX REGULAR 2000	2000	CC	6	0	0	2	0	0	0	0	2	2	0	0	2	8
CLOROX REGULAR 3800	3800	CC	4	0	0	2	0	0	0	0	4	2	0	0	0	8
COLORX ROPA COLOR X 450	450	CC	24	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
COMCEL TARJETA AMIGO 10000			10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	20
COMCEL TARJETA AMIGO 20000			10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
CONTENT EXTRA L	6	Pñ	6	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
CONTENT EXTRA M	8	Pñ	6	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
CREMA # 4 MEDICADA X 30	30	Grs	1	0	6	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	24
CREMA # 4 MEDICADA X 60	60	Grs	1	0	6	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	24
CREMA # 4 X 020	20	Grs	1	0	0	0	30	0	0	0	24	0	20	0	24	98
CREMA # 4 X 050	50	Grs	1	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
CREMA # 4 X 110 + 20	110	Grs	1	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36
CURITAS	100	Und	1	0	0	0	0	0	50	0	0	0	50	0	0	100
DOBLEUSO BOM BRIL	12	Und	12	3	0	0	0	3	2	0	1	3	0	0	0	12
DOBLEUSO BOM BRIL 2x1	1		1	24	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
ESPONJA B.B. INDIV.			36	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	3
ESPONJILLA B.B. X 06	6	Und	72	0	2	0	0	1	0	0	1	0	1	0	0	5
ESPONJILLA B.B. X 12	12	Und	36	0	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	4
ESPONJILLA FURIA	12	Und	36	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
IBUPROFENO 800	800	Mg	50	0	0	0	0	0	100	0	10	0	0	0	0	110
IBUPROFENO MK P 12 LL13 400	400	Mg	100	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	24
IBUPROFENO MK P 12 LL13 600	600	Mg	50	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	24
INOXIDABLE B.B. X 1			1	0	36	0	0	12	24	0	0	0	0	0	0	72
INOXIDABLE B.B. X 2			1	0	36	0	0	12	24	0	0	0	0	0	0	72
LIMP MULTIUSOS BOMBRIL X 500	500	CC	24	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
LIMP MULTIUSOS BOMBRIL X 900	900	CC	12	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
LIMPIDO BLANCA PRIMAVERA 0450	450	CC	24	0	0	3	3	7	0	0	0	2	0	0	0	15

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
LIMPIDO BLANCA PRIMAVERA 1000	1000	CC	12	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4
LIMPIDO BLANCA PRIMAVERA 1800	1800	CC	6	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4
LIMPIDO BLANCA PRIMAVERA 3800	3800	CC	4	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4
LIMPIDO FLORAL 0450	450	CC	24	0	0	3	3	5	0	0	0	2	0	0	5	18
LIMPIDO FLORAL 1000	1000	CC	12	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	6
LIMPIDO FLORAL 1800	1800	CC	6	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4
LIMPIDO FLORAL 3800	3800	CC	4	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4
LIMPIDO LIMON 0450	450	CC	24	0	0	3	3	7	0	0	0	2	0	0	0	15
LIMPIDO LIMON 1000	1000	CC	12	3	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	7
LIMPIDO LIMON 1800	1800	CC	6	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4
LIMPIDO LIMON 3800	3800	CC	4	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4
LIMPIDO MENTA BLANCA 0450	450	CC	24	0	0	3	3	7	0	0	0	2	0	0	0	15
LIMPIDO MENTA BLANCA 1000	1000	CC	12	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4
LIMPIDO MENTA BLANCA 1800	1800	CC	6	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4
LIMPIDO MENTA BLANCA 3800	3800	CC	4	0	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4
LIMPIDO REGULAR 0450	450	CC	24	0	0	3	0	4	0	0	0	2	10	0	0	19
LIMPIDO REGULAR 1000	1000	CC	12	0	0	2	0	0	0	0	2	2	0	0	0	6
LIMPIDO REGULAR 1800	1800	CC	6	0	0	0	0	0	0	0	2	2	2	0	0	6
LIMPIDO REGULAR 3800	3800	CC	4	0	0	0	0	0	0	0	4	2	0	0	0	6
MAGNESIA MK 120	120	CC	1	0	0	108	0	0	0	0	72	108	0	0	0	288
MAGNESIA MK 360	360	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	12
MALLA MULTIUSO BON BRIL X2	1	Und	1	24	24	0	0	12	24	0	60	0	24	0	0	168
MULTIESPONJA B.B.	1	Und	36	1	1	0	0	0	1	0	1	0	1	1	0	6
NORAVER GRIPA GTS PAÑAL			1	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	12
PAÑITOS HUM. ALOE VERA ELIP.	80	Pñ	1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12
PAÑITOS HUM. WINNY ALOE VERA 60	60	Pñ	24	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
PAÑITOS HUM. WINNY ALOE VERA 80	80	Pñ	12	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
PAÑITOS HUM. WINNY ALOE VERA R.	60	Pñ	1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12
PAÑITOS HUM. WINNY LANOLINA 60	60	Pñ	24	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
PAÑITOS HUM. WINNY LANOLINA 80	80	Pñ	12	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
PANITOS HUM. WINNY LANOLINA ELIP	80	Pñ	1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12
PANITOS HUM. WINNY LANOLINA REP	60	Pñ	1	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
PAÑO ASORB. B.B.	1 Und	1	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
PAÑO ASORB. B.B. ANTIBACT.		1	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
PAÑO MULTIUSO B.B. X 1		1	0	6	0	0	24	0	0	6	0	12	0	0	48
PAÑO MULTIUSO B.B. X 2		1	0	6	0	0	24	0	0	6	0	12	0	0	48
PINESOL X 444	444 CC	24	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
PINESOL X 828	828 CC	12	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
PODEROSA B.B. 2X1	1	1	24	24	0	0	24	0	0	24	0	12	0	0	108
SAL DE FRUTAS + BON FIEST	25 Sb	1	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0	108
SAL DE FRUTAS + NORA GRIP	25	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	0	180
SAL DE FRUTAS ORG AH 400	8 Sb	144	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
SALVA UÑAS B.B. X 1	1 Und	1	24	24	0	0	0	0	0	24	0	12	24	0	108
SALVA UÑAS B.B. X 3		1	0	36	0	0	0	0	0	24	0	0	36	0	96
VELTY BARRERAS GRANDE 060	60 Pñ	4	0	0	0	0	5	0	0	3	2	1	3	0	14
VELTY BARRERAS GRANDE 100	100 Pñ	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
VELTY BARRERAS GRANDE 30 X 6	30 Pñ	6	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
VELTY BARRERAS GRANDE 30 X 8	30 Pñ	8	0	0	0	0	5	0	0	3	0	0	0	0	8
VELTY BARRERAS MEDIANO 010	10 Pñ	12	0	5	5	0	5	4	0	5	3	2	5	0	34
VELTY BARRERAS MEDIANO 030	30 Pñ	8	0	0	0	0	10	0	0	5	3	0	5	5	28
VELTY BARRERAS MEDIANO 060	60 Pñ	4	0	0	3	0	5	0	0	5	3	1	5	0	22
VELTY BARRERAS MEDIANO 100	100 Pñ	2	0	0	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	4
VELTY BARRERAS PEQ.	60 Pñ	4	0	0	0	0	0	0	0	1	4	1	2	2	10
VELTY SIEMPRESECO GRANDE 08	8 Pñ	12	0	0	0	25	0	0	0	0	10	0	0	0	35
VELTY SIEMPRESECO GRANDE 30 X 6	30 Pñ	6	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
VELTY SIEMPRESECO GRANDE 30 X 8	30 Pñ	8	0	0	0	0	15	0	0	2	5	0	3	0	25
VELTY SIEMPRESECO MEDIANO 10	10 Pñ	12	0	15	20	0	0	0	0	15	5	0	10	0	65
VELTY SIEMPRESECO MEDIANO 30	30 Pñ	8	0	10	0	0	15	0	0	5	5	0	5	5	45
VITAMINA C MK CEREZA	500 Mg	100	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
VITAMINA C MK MANDARINA	500 Mg	100	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	2	5
VITAMINA C MK NARANJA	500 Mg	100	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	2	5
VITAMINA C MK NARANJA 1G E	10 Tb	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
VITAMINA C MK TUTI-FRUTI 1G E	10 Tb	1	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
VITAMINA C MK TUTTI FRUTI	500 Mg	100	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	2	5

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 1 10	10	Pñ	18	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 1 18	18	Pñ	12	0	3	0	0	0	0	1	2	0	0	0	6
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 2	16	Pñ	12	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	4
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 3 10	10	Pñ	18	0	0	0	0	0	0	3	2	0	0	0	5
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 3 30	30	Pñ	8	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 3 IND	30	Pñ	8	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 4 10	10	Pñ	18	3	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	7
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 4 30	30	Pñ	8	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	4
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 0	30	Pñ	12	0	0	4	0	0	0	0	2	0	0	0	6
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 1	18	Pñ	12	0	0	0	3	0	0	1	2	0	0	0	6
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 1 X 10	10	Und	18	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 2	16	Pñ	12	0	0	0	3	0	0	1	2	0	0	0	6
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 3	10	Pñ	18	0	5	0	0	0	0	0	3	0	0	0	8
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 3 X 28	28	Pñ	8	0	0	0	3	0	0	1	3	0	0	0	7
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 4	10	Pñ	18	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 4 INDIV	30	Pñ	8	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 6	20	Pñ	8	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
WINNY ULTRATRIN SEC ET 1 X 10	10	Pñ	18	0	0	0	5	0	0	2	5	0	4	0	16
WINNY ULTRATRIN SEC ET 1 X 30	30	Pñ	8	0	0	0	0	0	0	5	0	0	4	3	12
WINNY ULTRATRIN SEC ET 3 INDIV.	30	Pñ	8	0	0	5	0	5	0	0	4	0	0	5	19
WINNY ULTRATRIN SEC ET 3 X 10	10	Pñ	18	0	0	0	5	0	0	3	0	0	2	0	10
WINNY ULTRATRIN SEC ET 3 X 26	26	Und	8	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	10
WINNY ULTRATRIN SEC ET 3 X 30	30	Pñ	8	0	0	0	10	0	0	5	0	0	0	5	20
WINNY ULTRATRIN SEC ET 4 INDIV.	30	Pñ	8	0	0	8	0	5	0	0	0	0	0	0	13
WINNY ULTRATRIN SEC ET 4 X 10	10	Pñ	18	0	0	2	0	3	0	3	2	0	0	0	10
WINNY ULTRATRIN SEC ET 4 X 30	30	Pñ	8	0	0	5	0	5	0	0	2	0	3	0	15
WINNY ULTRATRIN SEC ET 5 X 30	30	Pñ	8	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
WINNY ULTRATRIN SEC ET 5 INDIV.	30	Pñ	8	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
YODORA ANTI FRESH SURT. 2X1	60	Grs	1	0	12	72	0	0	0	0	0	0	0	0	84
YODORA ANTI POWER SURT. 2X1	32	Grs	1	0	0	54	0	0	0	0	0	0	0	0	54
YODORA CLASICO 60+TALCO 60			1	0	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	90
YODORA CLASICO 2X1	32	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	90

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS	
YODORA CLASICO X 60+32	60	Grs	1	0	0	76	0	54	0	0	36	0	0	54	0	220
YODORA GEL FRESH SURT.	85	Grs	12	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24
YODORA GEL ACTIVE SURT.	50	Grs	12	0	0	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	24
YODORA TALCO 120+60			1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	48	72
YODORA TUBO X 12	12	Grs	1	0	0	0	1440	0	2304	0	0	2304	0	2880	5760	14688
YODORA TUBO X 25	25	Grs	24	0	36	0	144	0	0	0	0	0	0	0	0	180

ANEXO 17 DEMANDA DIARIA MENSUAL, PROMEDIO Y Q SUGERIDA CON I=0 PARA TECNOQUIMICAS

PEDIDO CADA 30 DIAS
 TIEMPO DE LLEGADA 4 DIAS
 NIVEL DE SERVICIO 95 %

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
ABRASIVO B.B. 2X1 BAÑO	1	Und	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,27	0,39	1,02	-0,75	9
ABRASIVO B.B. ANTIBACT.			0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,23	0,54	-0,20	3
ABRASIVO BON BRIL 2X1	1	Und	0,8	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,8	1,2	0,0	0,0	0,43	0,47	1,40	-0,75	14
ABRASIVO BON BRIL 3X2	1	Und	0,8	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,33	0,41	1,21	-0,75	11
ABRASIVO BON BRIL X 12			1,2	0,0	0,0	0,0	0,8	1,2	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	0,0	0,33	0,48	1,05	-0,75	11
ABRASIVO FURIA X 12	12	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,80	1,87	0,64	-0,40	26
ALAMBRE FURIA X 18	18	Und	0,0	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,00	2,49	0,60	-0,35	33
ALAMBRE SUJETADOR B.B. X 3			0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,23	0,36	0,97	-0,75	8
ALCOHOL GOBY 350	350	CC	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	1,17	3,01	0,58	-0,30	39
ALCOHOL GOBY 700	700	CC	0,0	0,0	1,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,39	0,64	-0,40	6
BONBRIL BORRADOR MAGICO	2	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
CINTA COLBON 48MM x 30M	6	Und	0,0	0,0	5,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,4	0,0	0,75	1,81	0,62	-0,35	25
CLOROX COJIN	100	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	1,15	0,43	-0,05	11
CLOROX DESENGRASANTE 0450	450	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,80	0,63	-0,35	11
CLOROX DESENGRASANTE 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,23	0,55	0,63	-0,40	8
CLOROX FLORAL 0500	500	CC	0,0	0,0	1,6	2,4	0,0	0,0	0,0	1,6	2,4	1,6	0,0	1,6	0,93	1,01	1,38	-0,75	31
CLOROX FLORAL 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,8	0,0	1,2	0,0	0,0	0,4	0,8	0,8	0,0	0,8	0,40	0,45	1,33	-0,75	13
CLOROX FLORAL 2000	2000	CC	0,6	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,12	0,22	0,81	-0,65	4
CLOROX FLORAL 3800	3800	CC	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,3	0,0	0,0	0,3	0,11	0,18	0,93	-0,75	4
CLOROX LAVANDA 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,8	0,0	0,0	0,27	0,39	1,02	-0,75	9
CLOROX LAVANDA 2000	2000	CC	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,08	0,20	0,63	-0,35	3
CLOROX LAVANDA 3800	3800	CC	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,3	0,0	0,0	0,0	0,09	0,17	0,77	-0,55	3
CLOROX LIMON 0500	500	CC	0,0	0,0	1,6	2,4	0,0	0,0	0,0	0,8	2,4	0,0	0,0	0,0	0,60	0,97	0,93	-0,75	20
CLOROX LIMON 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,8	0,0	1,2	0,0	0,0	0,4	0,8	0,8	0,0	0,0	0,33	0,45	1,12	-0,75	11
CLOROX LIMON 2000	2000	CC	0,6	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,13	0,25	0,81	-0,65	4
CLOROX LIMON 3800	3800	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,3	0,0	0,0	0,0	0,07	0,17	0,60	-0,35	2
CLOROX MENTA FRESCA 0500	500	CC	0,0	0,0	1,6	2,4	2,4	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,67	1,01	0,99	-0,75	22
CLOROX MENTA FRESCA 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,8	0,8	0,8	0,0	0,0	0,30	0,46	0,99	-0,75	10
CLOROX MENTA FRESCA 2000	2000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,08	0,20	0,63	-0,35	3
CLOROX MENTA FRESCA 3800	3800	CC	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,3	0,0	0,0	0,0	0,09	0,17	0,77	-0,55	3

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
CLOROX PARAISO TROPICAL 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,64	-0,40	4
CLOROX PARAISO TROPICAL 3800	3800	CC	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,43	-0,05	1
CLOROX PARAISO TROPICAL X 2000	2000	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
CLOROX REGULAR 0500	500	CC	0,0	0,0	1,6	2,4	0,0	2,4	0,0	0,0	2,4	1,6	0,0	1,6	1,00	1,09	1,38	-0,75	33
CLOROX REGULAR 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,20	0,36	0,83	-0,65	7
CLOROX REGULAR 2000	2000	CC	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	0,0	0,4	0,13	0,20	1,02	-0,75	4
CLOROX REGULAR 3800	3800	CC	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,3	0,0	0,0	0,0	0,09	0,17	0,77	-0,55	3
COLORX ROPA COLOR X 450	450	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,20	0,69	0,43	-0,05	7
COMCEL TARJETA AMIGO 10000			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,7	0,0	0,0	0,56	1,92	0,43	-0,05	19
COMCEL TARJETA AMIGO 20000			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,06	0,19	0,43	-0,05	2
CONTENT EXTRA L	6	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,43	-0,05	1
CONTENT EXTRA M	8	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,43	-0,05	1
CREMA # 4 MEDICADA X 30	30	Grs	0,0	0,2	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,18	0,56	-0,25	2
CREMA # 4 MEDICADA X 60	60	Grs	0,0	0,2	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,18	0,56	-0,25	2
CREMA # 4 X 020	20	Grs	0,0	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,7	0,0	0,8	0,27	0,41	1,00	-0,75	9
CREMA # 4 X 050	50	Grs	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,43	-0,05	3
CREMA # 4 X 110 + 20	110	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,43	-0,05	3
CURITAS	100	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,7	0,0	0,0	0,0	1,7	0,0	0,0	0,28	0,65	0,64	-0,40	9
DOBLEUSO BOM BRIL	12	Und	1,2	0,0	0,0	0,0	1,2	0,8	0,0	0,4	1,2	0,0	0,0	0,0	0,40	0,54	1,11	-0,75	13
DOBLEUSO BOM BRIL 2x1	1		0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,64	-0,40	4
ESPONJA B.B. INDIV.			0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,30	0,54	0,83	-0,65	10
ESPONJILLA B.B. X 06	6	Und	0,0	4,8	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	2,4	0,0	2,4	0,0	0,0	1,00	1,60	0,93	-0,75	33
ESPONJILLA B.B. X 12	12	Und	0,0	2,4	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,40	0,78	0,77	-0,55	13
ESPONJILLA FURIA	12	Und	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,69	0,43	-0,05	7
IBUPROFENO 800	800	Mg	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	166,7	0,0	16,7	0,0	0,0	0,0	0,0	15,28	47,92	0,48	-0,10	515
IBUPROFENO MK P 12 LL13 400	400	Mg	0,0	0,0	0,0	80,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,67	23,09	0,43	-0,05	226
IBUPROFENO MK P 12 LL13 600	600	Mg	0,0	0,0	0,0	40,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,33	11,55	0,43	-0,05	113
INOXIDABLE B.B. X 1			0,0	1,2	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,40	0,75	-0,55	7
INOXIDABLE B.B. X 2			0,0	1,2	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,40	0,75	-0,55	7
LIMP MULTIUSOS BOMBRIL X 500	500	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,43	-0,05	2
LIMP MULTIUSOS BOMBRIL X 900	900	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
LIMPIDO BLANCA PRIMAVERA 0450	450	CC	0,0	0,0	2,4	2,4	5,6	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	1,00	1,74	0,86	-0,70	33
LIMPIDO BLANCA PRIMAVERA 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,64	-0,40	4
LIMPIDO BLANCA PRIMAVERA 1800	1800	CC	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,07	0,16	0,64	-0,40	2
LIMPIDO BLANCA PRIMAVERA 3800	3800	CC	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,04	0,10	0,64	-0,40	1
LIMPIDO FLORAL 0450	450	CC	0,0	0,0	2,4	2,4	4,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	4,0	1,20	1,62	1,11	-0,75	40

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
LIMPIDO FLORAL 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,20	0,36	0,83	-0,65	7
LIMPIDO FLORAL 1800	1800	CC	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,07	0,16	0,64	-0,40	2
LIMPIDO FLORAL 3800	3800	CC	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,04	0,10	0,64	-0,40	1
LIMPIDO LIMON 0450	450	CC	0,0	0,0	2,4	2,4	5,6	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	1,00	1,74	0,86	-0,70	33
LIMPIDO LIMON 1000	1000	CC	1,2	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,23	0,43	0,81	-0,65	8
LIMPIDO LIMON 1800	1800	CC	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,07	0,16	0,64	-0,40	2
LIMPIDO LIMON 3800	3800	CC	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,04	0,10	0,64	-0,40	1
LIMPIDO MENTA BLANCA 0450	450	CC	0,0	0,0	2,4	2,4	5,6	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	1,00	1,74	0,86	-0,70	33
LIMPIDO MENTA BLANCA 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,64	-0,40	4
LIMPIDO MENTA BLANCA 1800	1800	CC	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,07	0,16	0,64	-0,40	2
LIMPIDO MENTA BLANCA 3800	3800	CC	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,04	0,10	0,64	-0,40	1
LIMPIDO REGULAR 0450	450	CC	0,0	0,0	2,4	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	1,6	8,0	0,0	0,0	1,27	2,40	0,79	-0,65	42
LIMPIDO REGULAR 1000	1000	CC	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,20	0,36	0,83	-0,65	7
LIMPIDO REGULAR 1800	1800	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,4	0,0	0,0	0,10	0,18	0,83	-0,65	3
LIMPIDO REGULAR 3800	3800	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,3	0,0	0,0	0,0	0,07	0,17	0,60	-0,35	2
MAGNESIA MK 120	120	CC	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	3,6	0,0	0,0	0,0	0,80	1,48	0,81	-0,65	26
MAGNESIA MK 360	360	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
MALLA MULTIUSO BON BRIL X2	1	Und	0,8	0,8	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	2,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,47	0,61	1,15	-0,75	15
MULTIESPONJA B.B.	1	Und	1,2	1,2	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	1,2	0,0	1,2	1,2	0,0	0,60	0,63	1,44	-0,75	20
NORAVER GRIPA GTS PANAL			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
PAÑITOS HUM. ALOE VERA ELIP.	80	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
PAÑITOS HUM. WINNY ALOE VERA 60	60	Pñ	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,43	-0,05	2
PAÑITOS HUM. WINNY ALOE VERA 80	80	Pñ	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
PAÑITOS HUM. WINNY ALOE VERA R.	60	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
PAÑITOS HUM. WINNY LANOLINA 60	60	Pñ	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,43	-0,05	2
PAÑITOS HUM. WINNY LANOLINA 80	80	Pñ	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
PAÑITOS HUM. WINNY LANOLINA ELIP	80	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
PAÑITOS HUM. WINNY LANOLINA REP	60	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
PAÑO ASORB. B.B.	1	Und	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,43	-0,05	1
PAÑO ASORB. B.B. ANTIBACT.			0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,43	-0,05	1
PAÑO MULTIUSO B.B. X 1			0,0	0,2	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,2	0,0	0,4	0,0	0,0	0,13	0,25	0,81	-0,65	4
PAÑO MULTIUSO B.B. X 2			0,0	0,2	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,2	0,0	0,4	0,0	0,0	0,13	0,25	0,81	-0,65	4
PINESOL X 444	444	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,43	-0,05	2
PINESOL X 828	828	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,43	-0,05	1
PODEROSA B.B. 2X1	1		0,8	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,4	0,0	0,0	0,30	0,39	1,17	-0,75	10
SAL DE FRUTAS + BON FIEST	25	Sb	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,30	1,04	0,43	-0,05	10

DESCRIPCIÓN		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q	
SAL DE FRUTAS + NORA GRIP	25		0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	0,0	0,50	1,73	0,43	-0,05	17
SAL DE FRUTAS ORG AH 400	8	Sb	48,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,00	13,86	0,43	-0,05	135
SALVA UÑAS B.B. X 1	1	Und	0,8	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,4	0,8	0,0	0,30	0,39	1,17	-0,75	10
SALVA UÑAS B.B. X 3			0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	1,2	0,0	0,27	0,49	0,81	-0,65	9
VELTY BARRERAS GRANDE 060	60	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,4	0,3	0,1	0,4	0,0	0,16	0,23	1,03	-0,75	5
VELTY BARRERAS GRANDE 100	100	Pñ	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,01	0,04	0,43	-0,05	0
VELTY BARRERAS GRANDE 30 X 6	30	Pñ	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,43	-0,05	5
VELTY BARRERAS GRANDE 30 X 8	30	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,18	0,43	0,62	-0,35	6
VELTY BARRERAS MEDIANO 010	10	Pñ	0,0	2,0	2,0	0,0	2,0	1,6	0,0	2,0	1,2	0,8	2,0	0,0	1,13	0,92	1,86	-0,75	38
VELTY BARRERAS MEDIANO 030	30	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	0,0	0,0	1,3	0,8	0,0	1,3	1,3	0,62	0,88	1,07	-0,75	20
VELTY BARRERAS MEDIANO 060	60	Pñ	0,0	0,0	0,4	0,0	0,7	0,0	0,0	0,7	0,4	0,1	0,7	0,0	0,24	0,29	1,25	-0,75	8
VELTY BARRERAS MEDIANO 100	100	Pñ	0,0	0,0	0,1	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,05	0,64	-0,40	1
VELTY BARRERAS PEQ.	60	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,5	0,1	0,3	0,3	0,11	0,17	0,99	-0,75	4
VELTY SIEMPRESECO GRANDE 08	8	Pñ	0,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	1,17	3,01	0,58	-0,30	39
VELTY SIEMPRESECO GRANDE 30 X 6	30	Pñ	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,43	-0,05	5
VELTY SIEMPRESECO GRANDE 30 X 8	30	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,5	1,3	0,0	0,8	0,0	0,56	1,17	0,71	-0,55	18
VELTY SIEMPRESECO MEDIANO 10	10	Pñ	0,0	6,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,0	2,0	0,0	4,0	0,0	2,17	3,01	1,08	-0,75	71
VELTY SIEMPRESECO MEDIANO 30	30	Pñ	0,0	2,7	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	1,3	1,3	0,0	1,3	1,3	1,00	1,29	1,17	-0,75	33
VITAMINA C MK CEREZA	500	Mg	0,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,83	2,89	0,43	-0,05	28
VITAMINA C MK MANDARINA	500	Mg	0,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,7	1,39	3,32	0,63	-0,35	46
VITAMINA C MK NARANJA	500	Mg	0,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,7	1,39	3,32	0,63	-0,35	46
VITAMINA C MK NARANJA 1G E	10	Tb	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,43	-0,05	1
VITAMINA C MK TUTI-FRUTI 1G E	10	Tb	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,43	-0,05	1
VITAMINA C MK TUTTI FRUTI	500	Mg	0,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,7	1,39	3,32	0,63	-0,35	46	
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 1 10	10	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0	0,15	0,52	0,43	-0,05	5
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 1 18	18	Pñ	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,0	0,0	0,20	0,40	0,75	-0,55	7
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 2	16	Pñ	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,64	-0,40	4
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 3 10	10	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	1,2	0,0	0,0	0,0	0,25	0,60	0,63	-0,35	8
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 3 30	30	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,11	0,38	0,43	-0,05	4
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 3 IND	30	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,11	0,38	0,43	-0,05	4
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 4 10	10	Pñ	1,8	1,2	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,35	0,65	0,81	-0,65	11
WINNY ULTRATRIN ACTIVE FIT ET 4 30	30	Pñ	0,0	0,5	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,09	0,21	0,64	-0,40	3
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 0	30	Pñ	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,20	0,50	0,60	-0,35	7
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 1	18	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,0	0,0	0,20	0,40	0,75	-0,55	7
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 1 X 10	10	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,43	-0,05	3
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 2	16	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,4	0,8	0,0	0,0	0,0	0,20	0,40	0,75	-0,55	7

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 3	10	Pñ	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0	0,40	0,97	0,62	-0,35	13
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 3 X 28	28	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,3	0,8	0,0	0,0	0,0	0,16	0,31	0,75	-0,55	5
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 4	10	Pñ	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,43	-0,05	3
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 4 INDIV	30	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,15	0,43	-0,05	2
WINNY ULTRATRIN GOLD ET 6	20	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,08	0,43	-0,05	1
WINNY ULTRATRIN SEC ET 1 X 10	10	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	1,2	3,0	0,0	2,4	0,0	0,80	1,26	0,95	-0,75	26
WINNY ULTRATRIN SEC ET 1 X 30	30	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	1,1	0,8	0,27	0,50	0,81	-0,65	9
WINNY ULTRATRIN SEC ET 3 INDIV.	30	Pñ	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	1,1	0,0	0,0	1,3	0,42	0,63	1,01	-0,75	14
WINNY ULTRATRIN SEC ET 3 X 10	10	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	1,8	0,0	0,0	1,2	0,0	0,50	0,99	0,76	-0,55	16
WINNY ULTRATRIN SEC ET 3 X 26	26	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	0,0	0,0	0,0	0,22	0,77	0,43	-0,05	8
WINNY ULTRATRIN SEC ET 3 X 30	30	Pñ	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	1,3	0,44	0,87	0,77	-0,55	15
WINNY ULTRATRIN SEC ET 4 INDIV.	30	Pñ	0,0	0,0	2,1	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,29	0,70	0,62	-0,35	10
WINNY ULTRATRIN SEC ET 4 X 10	10	Pñ	0,0	0,0	1,2	0,0	1,8	0,0	0,0	1,8	1,2	0,0	0,0	0,0	0,50	0,76	0,99	-0,75	16
WINNY ULTRATRIN SEC ET 4 X 30	30	Pñ	0,0	0,0	1,3	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,8	0,0	0,33	0,53	0,93	-0,75	11
WINNY ULTRATRIN SEC ET 5 X 30	30	Pñ	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,15	0,43	-0,05	2
WINNY ULTRATRIN SEC ET 5 INDIV.	30	Pñ	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,15	0,43	-0,05	2
YODORA ANTI FRESH SURT. 2X1	60	Grs	0,0	0,4	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,23	0,69	0,51	-0,15	8
YODORA ANTI POWER SURT. 2X1	32	Grs	0,0	0,0	1,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,15	0,52	0,43	-0,05	5
YODORA CLASICO 60+TALCO 60			0,0	0,0	3,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,25	0,87	0,43	-0,05	8
YODORA CLASICO 2X1	32	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,0	0,25	0,87	0,43	-0,05	8
YODORA CLASICO X 60+32	60	Grs	0,0	0,0	2,5	0,0	1,8	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	1,8	0,0	0,61	0,95	0,97	-0,75	20
YODORA GEL FRESH SURT.	85	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,80	2,77	0,43	-0,05	27
YODORA GEL ACTIVE SURT.	50	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,80	2,77	0,43	-0,05	27
YODORA TALCO 120+60			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	1,6	0,20	0,50	0,60	-0,35	7
YODORA TUBO X 12	12	Grs	0,0	0,0	0,0	48,0	0,0	76,8	0,0	0,0	76,8	0,0	96,0	192,0	40,80	60,46	1,01	-0,75	1342
YODORA TUBO X 25	25	Grs	0,0	28,8	0,0	115,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	12,00	33,54	0,54	-0,20	401	

ANEXO 18 TABAS DE COMPRAS A SURTIRAPIDO DURANTE EL 2005

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
ACOND. DOVE THERAPY SURT. X 250	250	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	12	0	36	0	12	60
ACOND. DOVE THERAPY SURT. X 400	400	CC	1	24	0	0	0	0	18	0	18	0	12	0	36	108
ACONDIC. SEDAL X 020 SURT.	20	CC	20	0	0	0	0	0	0	12	0	24	0	0	0	36
ACONDIC. SEDAL X 200 SURT.	200	CC	1	24	120	0	0	120	0	48	12	0	60	36	36	456
ACONDIC. SEDAL X 400 SURT.	400	CC	1	0	48	0	12	36	36	48	12	0	24	96	0	312
ANGEL FACE				12	0	0	0	12	0	0	0	12	12	0	36	84
BARRIGON AZUL	450	Grs	1	60	360	0	300	0	0	0	0	120	0	0	180	1020
CLARANT B3 NORMAL A GRASA	50	Grs	1	12	12	0	12	0	12	0	0	0	24	0	0	72
CREMA DENTAL CLOSE UP ROJA X 050	50	CC	1	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36
CREMA DENTAL CLOSE UP ROJA X 130	130	CC	1	0	36	0	0	0	36	0	0	0	36	0	36	144
CREMA HIDRATANTE SEDAL STDO	450	Grs	1	0	42	0	23	0	25	36	0	0	0	0	18	144
CREMA LIQUIDA DOVE X 200 PIEL SECA	200	CC	1	0	6	0	3	0	0	0	0	3	12	0	0	24
CREMA LIQUIDA DOVE X 200 PIEL SENS.	200	CC	1	0	24	0	9	0	12	0	12	12	12	0	0	81
CREMA PEINAR DOVE	200	CC	1	0	0	0	0	0	3	6	0	0	0	0	12	21
CREMA PEINAR HIDRALOE	10	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	24	1	0	0	25
CREMA PEINAR HIDRALOE SURT.	80	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	12
CREMA PEINAR SEDAL ANTI. SURT.	300	CC	1	48	168	0	84	96	0	116	36	132	36	120	96	932
CREMA PONDS BIOHIDRAT. SURT. X 30	30	Grs	1	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6
CREMA PONDS BIOHIDRAT. SURT. X 50	50	Grs	1	0	18	0	12	0	18	0	0	6	6	12	12	84
CREMA PONDS C	45	Grs	1	24	6	0	6	0	12	0	0	6	0	6	12	72
CREMA PONDS REJUVENESS	50	Grs	1	0	18	0	6	0	6	0	0	12	12	6	12	72
CRESOPINOL X 500	500	CC	1	0	24	0	24	0	0	0	24	0	24	0	24	120
CRESOPINOL X 850	850	CC	1	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	72
DESOD. AXE AEROSOL X 090	90	CC	1	0	12	0	18	24	0	0	0	0	0	0	0	54
DESOD. AXE AEROSOL X 160	160	CC	1	12	60	0	42	48	0	168	0	24	0	32	0	386
DESOD. AXE BARRA SURT	50	Grs	1	12	0	0	0	0	0	12	12	16	0	24	24	100
DESOD. REXONA 2 UN GTS 2	12	Grs	1	0	24	0	12	0	0	0	0	48	0	0	0	84
DESOD. REXONA AEROSOL 2 UN GTS	175	CC	1	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18
DESOD. REXONA AEROSOL SURT X 060	60	Grs	1	60	36	0	48	60	0	36	0	12	0	54	24	330
DESOD. REXONA AEROSOL SURT X 175	175	CC	1	43	45	0	48	35	0	42	0	30	0	48	24	315
DESOD. REXONA BARRA 2 UN GTS	50	Grs	1	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
DESOD. REXONA BARRA STDO	50	Grs	1	42	54	0	42	42	0	48	12	48	0	60	36	384
DESOD. REXONA IONIC	12	Grs	1	0	24	0	12	0	48	0	36	0	0	48	0	168
DESOD. REXONA ROLLON SURT.	53	Grs	1	48	96	0	42	42	0	48	12	96	0	132	36	552

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
DUOPACK BABY DOVE	75 Grs	1	0	0	0	12	0	0	24	0	0	24	0	0	60
DUOPACK DOVE FIRMING	100 Grs	1	0	12	0	36	0	36	72	0	0	48	0	0	204
DUOPACK ELEFANTE VETEADO	450 Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	300	0	0	360	660
HIDRAT. S/ENJ DOVE	215 CC	1	12	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	18
JABON BRISA	300 Grs	1	100	0	0	500	0	0	0	0	0	125	125	375	1225
JABON COCO	200 Grs	1	0	50	0	0	0	50	0	0	0	0	0	75	175
JABON COCO 2 X 300 GTS 200	300 Grs	1	0	86	0	36	0	24	24	0	48	0	150	36	404
JABON COCO BEBE.	300 Grs	1	0	75	0	0	0	100	25	0	0	0	100	75	375
JABON LIQUIDO COCO VARELA	450 CC	1	0	0	0	0	0	6	12	0	0	0	0	0	18
JABON LUX DISPL 12 X 13	150 Grs	1	0	0	0	0	0	0	24	0	36	0	144	0	204
JABON LUX SPLASH ENERGIZANTE STDO	150 Grs	1	0	960	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	960
LE SANCY BLANCO	160 Grs	1	24	72	0	216	0	216	0	0	144	0	48	216	936
MASC. REC. DOVE ESSENTAL	250 CC	1	6	0	0	0	0	3	6	0	0	0	0	0	15
MASCARILLA REEST. DOVE	250 CC	1	6	0	0	0	0	3	6	0	0	6	0	12	33
MIMOSIN STDO X 0500	500 CC	1	0	36	0	24	0	24	24	24	24	0	48	72	276
MIMOSIN STDO X 1000	1000 CC	1	24	36	0	24	0	24	12	12	12	48	0	24	216
OF KOT LIB ULTRAFINA X10 U 6X7	10 Und	1	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	18
OF. 6 DISCRETE X 10 GTS 1	10 Und	1	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	36
OF. 6 K LIB NORMAL X 10 GTS 1	10 Und	1	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	18
P. HIG. SCOTT PLUS JUMBO 2 EN 1 X 01	1 Und	1	0	96	0	96	0	96	0	0	120	0	0	720	1128
P. HIG. SCOTT PLUS JUMBO 2 EN 1 X 04	4 Und	1	0	148	0	36	0	48	0	0	48	0	0	0	280
P. HIG. SCOTT PLUS JUMBO 2 EN 1 X 12	12 Und	1	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32
P. HIG. SCOTT PLUS MEGA 3 EN 1 X 01	1 Und	1	0	96	0	96	0	96	0	0	120	0	0	480	888
P. HIG. SCOTT PLUS MEGA 3 EN 1 X 04	4 Und	1	0	148	0	0	0	48	0	0	48	0	0	0	244
P. HIG. SCOTT PLUS MEGA 3 EN 1 X 12	12 Und	1	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32
PAÑAL HUGGIES ACTIVE SEC MED. 12	12 Und	1	0	0	0	0	0	36	0	0	0	0	0	0	36
PAÑAL HUGGIES ACTIVE SEC MED. 17	17 Und	1	0	0	0	0	0	19	0	0	0	0	0	0	19
PAÑAL HUGGIES ACTIVE SEC PEQ. 12	12 Und	1	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	18
PAÑAL HUGGIES NAT. CARE E 4 X 14	14 Und	1	0	0	0	0	0	24	0	0	0	0	0	0	24
PAÑAL HUGGIES NAT. CARE E 5 X 12	12 Und	1	0	0	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	14
PAÑAL HUGGIES NAT. CARE RN X 20	20 Und	1	0	0	0	0	0	20	0	0	20	0	0	0	40
PAÑAL KIMBIES GR.	40 Und	1	0	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	12
PAÑAL KIMBIES MED.	10 Und	1	0	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0	0	18
PAÑAL SEQUITOS GRANDE X 08	8 Und	1	0	0	0	0	0	72	0	0	24	0	0	0	96
PAÑAL SEQUITOS GRANDE X 34	34 Und	1	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	0	12
PAÑAL SEQUITOS MEDIANO X 10	10 Und	1	0	0	0	0	0	72	0	0	24	0	0	0	96

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
PAÑAL SEQUITOS MEDIANO X 30	30	Und	1	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	16
PROT. KOTEX DAYS MICRO	30	Und	1	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
PROT. KOTEX LIGHT DUO FIT	100	Und	1	0	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24
PROT. KOTEX LIGHTD	120	Und	1	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
PROT. KOTEX LIGHTD DECO BOX	50	Und	1	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	48
PROT. KOTEX LIGHTD SENSITIVE	100	Und	1	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
PURO ESENCIA FRUTAS	250	Grs	1	125	0	0	0	0	250	0	0	0	0	0	375
PURO ESENCIA FRUTAS X 3	250	Grs	1	0	0	0	0	40	100	0	0	0	0	0	140
PURO FUERZA AZUL X 250	250	Grs	1	250	2500	0	1250	0	0	0	0	0	2000	0	6000
PURO FUERZA AZUL X 350	350	Grs	1	125	0	0	0	250	0	0	0	0	0	125	500
PURO NATURAL	250	Grs	1	125	0	0	0	125	0	0	0	0	0	0	250
PURO SUPER LIMON	250	Grs	1	0	0	0	0	125	0	0	0	0	0	0	125
RAMA CULINARIA	250	Grs	1	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36
RAMA CULINARIA DISP X 4	125	Grs	1	0	60	0	40	0	40	0	40	0	0	120	300
RAMA LIGHT X 250	250	Grs	1	0	40	0	24	0	40	0	40	0	40	0	184
RAMA LIGHT X 500	500	Grs	1	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	0	48
RAMA VASO SAL X 250	250	Grs	1	0	120	0	80	0	80	0	80	80	0	0	440
RAMA VASO SAL X 500	500	Grs	1	0	48	0	24	0	48	0	48	0	0	0	168
RAMA VASO VITAL	250	Grs	1	0	14	0	24	0	40	0	48	0	40	0	166
REXONA ENERGISING STDO	150	Grs	1	0	960	0	0	0	0	0	336	0	672	0	1968
SHAMP. DOVE THERAPY SURT. X 250	250	CC	1	0	0	0	0	0	0	12	0	36	0	36	84
SHAMP. DOVE THERAPY SURT. X 400	400	CC	1	24	0	0	0	18	0	18	0	36	0	24	120
SHAMP. SEDAL X 010 STDO	10	CC	1	0	24	0	30	0	24	24	0	48	0	0	150
SHAMP. SEDAL X 020 STDO	20	CC	1	0	48	0	24	0	48	0	12	0	0	0	132
SHAMP. SEDAL X 200 CONTROL STDO	200	CC	1	36	132	0	72	24	60	72	0	48	120	48	672
SHAMP. SEDAL X 200 STDO	200	CC	1	36	300	0	132	240	60	84	0	48	96	84	1200
SHAMP. SEDAL X 350 VERANO SURTIDO	350	CC	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	108	24	132
SHAMP. SEDAL X 400 CONTROL STDO	400	CC	1	12	96	0	48	0	60	48	0	24	50	60	398
SHAMP. SEDAL X 400 SURT.	400	CC	1	48	240	0	36	72	36	120	24	24	60	168	930
TALCO REXONA EFFICIENT AEROSOL	107	Grs	1	0	6	0	6	0	12	0	0	12	0	0	36
TALCO REXONA EFFICIENT X 060	60	Grs	1	0	72	0	0	0	36	36	72	0	0	72	288
TALCO REXONA EFFICIENT X 100	100	Grs	1	0	36	0	0	0	36	36	0	36	0	72	216
TALCO REXONA EFFICIENT X 200	200	Grs	1	0	24	0	0	0	0	0	0	24	24	24	96
TFK LIB ULTRA FINA EXTR SUA	40	Und	1	0	0	0	40	0	0	0	48	0	0	0	88
TINTE SEDAL RUBIO ULTRA CLARO			1	0	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	31
TK ULTRA PROT ULTRA FINA TELA	10	Und	1	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
TRIPACK LESANCY SURT.	160	Grs	1	0	0	0	48	0	0	48	0	0	0	0	0	96
VASENOL X 100 PIEL SECA	100	CC	1	0	6	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	18
VASENOL X 200 GTS JABON REX	200	CC	1	0	0	0	0	0	6	12	0	0	0	0	0	18
VASENOL X 200 PIEL SECA	200	CC	1	0	6	0	9	0	6	24	0	24	0	30	0	99

ANEXO 19 DEMANDA DIARIA MENSUAL, PROMEDIO Y Q SUGERIDA CON I=0 PARA SURTIRAPIDO

PEDIDO CADA 15 DIAS
 TIEMPO DE LLEGADA 3 DIAS
 NIVEL DE SERVICIO 95 %

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
ACOND. DOVE THERAPY SURT. X 250	250	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	1,2	0,0	0,4	0,17	0,36	0,35	0,15	3
ACOND. DOVE THERAPY SURT. X 400	400	CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,6	0,0	0,4	0,0	1,2	0,30	0,41	0,54	-0,25	5
ACONDIC. SEDAL X 020 SURT.	20	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	2,00	4,97	0,30	0,25	37
ACONDIC. SEDAL X 200 SURT.	200	CC	0,8	4,0	0,0	0,0	4,0	0,0	1,6	0,4	0,0	2,0	1,2	1,2	1,27	1,45	0,66	-0,40	22
ACONDIC. SEDAL X 400 SURT.	400	CC	0,0	1,6	0,0	0,4	1,2	1,2	1,6	0,4	0,0	0,8	3,2	0,0	0,87	0,96	0,68	-0,40	15
ANGEL FACE			0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,0	1,2	0,23	0,36	0,49	-0,15	4
BARRIGON AZUL	450	Grs	2,0	12,0	0,0	10,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	6,0	2,83	4,30	0,49	-0,15	50
CLARANT B3 NORMAL A GRASA	50	Grs	0,4	0,4	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,20	0,27	0,56	-0,25	4
CREMA DENTAL CLOSE UP ROJA X 050	50	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
CREMA DENTAL CLOSE UP ROJA X 130	130	CC	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	1,2	0,40	0,59	0,51	-0,20	7
CREMA HIDRATANTE SEDAL STDO	450	Grs	0,0	1,4	0,0	0,8	0,0	0,8	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,40	0,53	0,56	-0,25	7
CREMA LIQUIDA DOVE X 200 PIEL SECA	200	CC	0,0	0,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0	0,07	0,12	0,41	0,00	1
CREMA LIQUIDA DOVE X 200 PIEL SENS.	200	CC	0,0	0,8	0,0	0,3	0,0	0,4	0,0	0,4	0,4	0,4	0,0	0,0	0,23	0,26	0,64	-0,40	4
CREMA PEINAR DOVE	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,06	0,12	0,35	0,10	1
CREMA PEINAR HIDRALOE	10	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,23	0,45	1
CREMA PEINAR HIDRALOE SURT.	80	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
CREMA PEINAR SEDAL ANTI. SURT.	300	CC	1,6	5,6	0,0	2,8	3,2	0,0	3,9	1,2	4,4	1,2	4,0	3,2	2,59	1,78	1,09	-0,75	45
CREMA PONDS BIOHIDRAT. SURT. X 30	30	Grs	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,22	0,45	0
CREMA PONDS BIOHIDRAT. SURT. X 50	50	Grs	0,0	0,6	0,0	0,4	0,0	0,6	0,0	0,0	0,2	0,2	0,4	0,4	0,23	0,24	0,73	-0,55	4
CREMA PONDS C	45	Grs	0,8	0,2	0,0	0,2	0,0	0,4	0,0	0,0	0,2	0,0	0,2	0,4	0,20	0,24	0,62	-0,35	4
CREMA PONDS REJUVENESS	50	Grs	0,0	0,6	0,0	0,2	0,0	0,2	0,0	0,0	0,4	0,4	0,2	0,4	0,20	0,21	0,72	-0,55	3
CRESOPINOL X 500	500	CC	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,8	0,33	0,41	0,61	-0,35	6
CRESOPINOL X 850	850	CC	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,4	0,0	0,4	0,20	0,21	0,72	-0,55	3
DESOD. AXE AEROSOL X 090	90	CC	0,0	0,4	0,0	0,6	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,15	0,28	0,40	0,05	3
DESOD. AXE AEROSOL X 160	160	CC	0,4	2,0	0,0	1,4	1,6	0,0	5,6	0,0	0,8	0,0	1,1	0,0	1,07	1,60	0,50	-0,15	19
DESOD. AXE BARRA SURT	50	Grs	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,4	0,5	0,0	0,8	0,8	0,28	0,32	0,65	-0,40	5
DESOD. REXONA 2 UN GTS 2	12	Grs	0,0	0,8	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,23	0,50	0,35	0,10	4
DESOD. REXONA AEROSOL 2 UN GTS	175	CC	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,17	0,22	0,45	1
DESOD. REXONA AEROSOL SURT X 060	60	Grs	2,0	1,2	0,0	1,6	2,0	0,0	1,2	0,0	0,4	0,0	1,8	0,8	0,92	0,82	0,84	-0,65	16
DESOD. REXONA AEROSOL SURT X 175	175	CC	1,4	1,5	0,0	1,6	1,2	0,0	1,4	0,0	1,0	0,0	1,6	0,8	0,88	0,69	0,95	-0,75	15

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
DESOD. REXONA BARRA 2 UN GTS	50	Grs	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
DESOD. REXONA BARRA STDO	50	Grs	1,4	1,8	0,0	1,4	1,4	0,0	1,6	0,4	1,6	0,0	2,0	1,2	1,07	0,75	1,07	-0,75	19
DESOD. REXONA IONIC	12	Grs	0,0	0,8	0,0	0,4	0,0	1,6	0,0	1,2	0,0	0,0	1,6	0,0	0,47	0,66	0,53	-0,20	8
DESOD. REXONA ROLLON SURT.	53	Grs	1,6	3,2	0,0	1,4	1,4	0,0	1,6	0,4	3,2	0,0	4,4	1,2	1,53	1,42	0,81	-0,65	27
DUOPACK BABY DOVE	75	Grs	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,17	0,32	0,39	0,05	3
DUOPACK DOVE FIRMING	100	Grs	0,0	0,4	0,0	1,2	0,0	1,2	2,4	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,57	0,83	0,51	-0,20	10
DUOPACK ELEFANTE VETEADO	450	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,0	0,0	0,0	12,0	1,83	4,30	0,32	0,20	34
HIDRAT. S/ENJ DOVE	215	CC	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,12	0,30	0,25	1
JABON BRISA	300	Grs	3,3	0,0	0,0	16,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2	4,2	12,5	3,40	5,57	0,46	-0,10	61
JABON COCO	200	Grs	0,0	1,7	0,0	0,0	0,0	1,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,5	0,49	0,90	0,40	0,00	9
JABON COCO 2 X 300 GTS 200	300	Grs	0,0	2,9	0,0	1,2	0,0	0,8	0,8	0,0	1,6	0,0	5,0	1,2	1,12	1,50	0,56	-0,25	20
JABON COCO BEBE.	300	Grs	0,0	2,5	0,0	0,0	0,0	3,3	0,8	0,0	0,0	0,0	3,3	2,5	1,04	1,43	0,55	-0,25	18
JABON LIQUIDO COCO VARELA	450	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,12	0,30	0,25	1
JABON LUX DISPL 12 X 13	150	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	1,2	0,0	4,8	0,0	0,57	1,39	0,31	0,25	11
JABON LUX SPLASH ENERGIZANTE STDO	150	Grs	0,0	32,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,67	9,24	0,22	0,45	52
LE SANCY BLANCO	160	Grs	0,8	2,4	0,0	7,2	0,0	7,2	0,0	0,0	4,8	0,0	1,6	7,2	2,60	3,11	0,63	-0,35	46
MASC. REC. DOVE ESSENTAL	250	CC	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,08	0,39	0,05	1
MASCARILLA REEST. DOVE	250	CC	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,2	0,0	0,4	0,09	0,13	0,52	-0,20	2
MIMOSIN STDO X 0500	500	CC	0,0	1,2	0,0	0,8	0,0	0,8	0,8	0,8	0,8	0,0	1,6	2,4	0,77	0,73	0,78	-0,65	13
MIMOSIN STDO X 1000	1000	CC	0,8	1,2	0,0	0,8	0,0	0,8	0,4	0,4	0,4	1,6	0,0	0,8	0,60	0,50	0,90	-0,75	10
OF KOT LIB ULTRAFINA X10 U 6X7	10	Und	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,17	0,22	0,45	1
OF. 6 DISCRETE X 10 GTS 1	10	Und	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
OF. 6 K LIB NORMAL X 10 GTS 1	10	Und	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,17	0,22	0,45	1
P. HIG. SCOTT PLUS JUMBO 2 EN 1 X 01	1	Und	0,0	3,2	0,0	3,2	0,0	3,2	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	24,0	3,13	6,77	0,35	0,15	57
P. HIG. SCOTT PLUS JUMBO 2 EN 1 X 04	4	Und	0,0	4,9	0,0	1,2	0,0	1,6	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,78	1,47	0,40	0,05	14
P. HIG. SCOTT PLUS JUMBO 2 EN 1 X 12	12	Und	0,0	1,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,09	0,31	0,22	0,45	2
P. HIG. SCOTT PLUS MEGA 3 EN 1 X 01	1	Und	0,0	3,2	0,0	3,2	0,0	3,2	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	16,0	2,47	4,57	0,40	0,00	44
P. HIG. SCOTT PLUS MEGA 3 EN 1 X 04	4	Und	0,0	4,9	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,68	1,48	0,34	0,15	12
P. HIG. SCOTT PLUS MEGA 3 EN 1 X 12	12	Und	0,0	1,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,09	0,31	0,22	0,45	2
PAÑAL HUGGIES ACTIVE SEC MED. 12	12	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
PAÑAL HUGGIES ACTIVE SEC MED. 17	17	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,18	0,22	0,45	1
PAÑAL HUGGIES ACTIVE SEC PEQ. 12	12	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,17	0,22	0,45	1
PAÑAL HUGGIES NAT. CARE E 4 X 14	14	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
PAÑAL HUGGIES NAT. CARE E 5 X 12	12	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,13	0,22	0,45	1
PAÑAL HUGGIES NAT. CARE RN X 20	20	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,7	0,0	0,0	0,0	0,11	0,26	0,32	0,20	2
PAÑAL KIMBIES GR.	40	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1

DESCRIPCIÓN		ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
PAÑAL KIMBIES MED.	10 Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,0	0,0	0,05	0,17	0,22	0,45	1
PAÑAL SEQUITOS GRANDE X 08	8 Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,27	0,71	0,28	0,30	5
PAÑAL SEQUITOS GRANDE X 34	34 Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
PAÑAL SEQUITOS MEDIANO X 10	10 Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,27	0,71	0,28	0,30	5
PAÑAL SEQUITOS MEDIANO X 30	30 Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,15	0,22	0,45	1
PROT. KOTEX DAYS MICRO	30 Und	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
PROT. KOTEX LIGHT DUO FIT	100 Und	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,22	0,45	1
PROT. KOTEX LIGHTD	120 Und	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
PROT. KOTEX LIGHTD DECO BOX	50 Und	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,22	0,45	3
PROT. KOTEX LIGHTD SENSITIVE	100 Und	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,03	0,12	0,22	0,45	1
PURO ESENCIA FRUTAS	250 Grs	4,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,04	2,59	0,30	0,25	19
PURO ESENCIA FRUTAS X 3	250 Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,3	3,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,39	1,00	0,29	0,25	7
PURO FUERZA AZUL X 250	250 Grs	8,3	83,3	0,0	41,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	66,7	0,0	16,67	29,94	0,42	0,00	300
PURO FUERZA AZUL X 350	350 Grs	4,2	0,0	0,0	0,0	0,0	8,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2	1,39	2,71	0,38	0,05	25
PURO NATURAL	250 Grs	4,2	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,69	1,62	0,32	0,20	13
PURO SUPER LIMON	250 Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,35	1,20	0,22	0,45	7
RAMA CULINARIA	250 Grs	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,35	0,22	0,45	2
RAMA CULINARIA DISP X 4	125 Grs	0,0	2,0	0,0	1,3	0,0	0,0	1,3	0,0	1,3	0,0	0,0	4,0	0,83	1,24	0,50	-0,15	15
RAMA LIGHT X 250	250 Grs	0,0	1,3	0,0	0,8	0,0	0,0	1,3	0,0	1,3	0,0	1,3	0,0	0,51	0,65	0,59	-0,30	9
RAMA LIGHT X 500	500 Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,13	0,31	0,32	0,20	2
RAMA VASO SAL X 250	250 Grs	0,0	4,0	0,0	2,7	0,0	0,0	2,7	0,0	2,7	2,7	0,0	0,0	1,22	1,55	0,59	-0,30	22
RAMA VASO SAL X 500	500 Grs	0,0	1,6	0,0	0,8	0,0	0,0	1,6	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,47	0,72	0,49	-0,15	8
RAMA VASO VITAL	250 Grs	0,0	0,5	0,0	0,8	0,0	0,0	1,3	0,0	1,6	0,0	1,3	0,0	0,46	0,63	0,55	-0,25	8
REXONA ENERGISING STDO	150 Grs	0,0	32,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	11,2	0,0	22,4	0,0	5,47	10,84	0,38	0,05	99
SHAMP. DOVE THERAPY SURT. X 250	250 CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	1,2	0,0	1,2	0,23	0,47	0,38	0,05	4
SHAMP. DOVE THERAPY SURT. X 400	400 CC	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,6	0,0	1,2	0,0	0,8	0,33	0,44	0,57	-0,30	6
SHAMP. SEDAL X 010 STDO	10 CC	0,0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,8	0,8	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,42	0,56	0,56	-0,25	7
SHAMP. SEDAL X 020 STDO	20 CC	0,0	1,6	0,0	0,8	0,0	0,0	1,6	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,37	0,63	0,44	-0,05	7
SHAMP. SEDAL X 200 CONTROL STDO	200 CC	1,2	4,4	0,0	2,4	0,8	2,0	2,4	0,0	1,6	4,0	1,6	2,0	1,87	1,36	1,03	-0,75	33
SHAMP. SEDAL X 200 STDO	200 CC	1,2	10,0	0,0	4,4	8,0	2,0	2,8	0,0	1,6	3,2	2,8	4,0	3,33	3,01	0,83	-0,65	58
SHAMP. SEDAL X 350 VERANO SURTIDO	350 CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	0,8	0,37	1,04	0,26	0,35	7
SHAMP. SEDAL X 400 CONTROL STDO	400 CC	0,4	3,2	0,0	1,6	0,0	2,0	1,6	0,0	0,8	1,7	2,0	0,0	1,11	1,06	0,79	-0,65	19
SHAMP. SEDAL X 400 SURT.	400 CC	1,6	8,0	0,0	1,2	2,4	1,2	4,0	0,8	0,8	2,0	5,6	3,4	2,58	2,32	0,83	-0,65	45
TALCO REXONA EFFICIENT AEROSOL	107 Grs	0,0	0,2	0,0	0,2	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,10	0,16	0,47	-0,10	2
TALCO REXONA EFFICIENT X 060	60 Grs	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	1,2	1,2	2,4	0,0	0,0	2,4	0,0	0,80	1,07	0,56	-0,25	14
TALCO REXONA EFFICIENT X 100	100 Grs	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	1,2	1,2	0,0	1,2	0,0	2,4	0,0	0,60	0,81	0,56	-0,25	11

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
TALCO REXONA EFFICIENT X 200	200	Grs	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,8	0,8	0,27	0,39	0,51	-0,20	5
TFK LIB ULTRA FINA EXTR SUA	40	Und	0,0	0,0	0,0	1,3	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,24	0,57	0,32	0,20	5
TINTE SEDAL RUBIO ULTRA CLARO			0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,09	0,30	0,22	0,45	2
TK ULTRA PROT ULTRA FINA TELA	10	Und	0,0	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,01	0,03	0,22	0,45	0
TRIPACK LESANCY SURT.	160	Grs	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,32	0,20	5
VASENOL X 100 PIEL SECA	100	CC	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,05	0,12	0,30	0,25	1
VASENOL X 200 GTS JABON REX	200	CC	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,05	0,12	0,30	0,25	1
VASENOL X 200 PIEL SECA	200	CC	0,0	0,2	0,0	0,3	0,0	0,2	0,8	0,0	0,8	0,0	1,0	0,0	0,28	0,37	0,55	-0,25	5

ANEXO 20 TABAS DE COMPRAS A DIST LUIS FCO DURAN DURANTE EL 2005

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
AS 0125	125	Grs	96	0	5	0	0	10	0	5	0	0	0	0	0	20
AS 0250	250	Grs	48	0	0	0	2	2	0	5	0	0	0	0	0	9
AS 0500	500	Grs	40	0	5	0	0	5	5	10	0	0	2	0	0	27
AS 1000	1000	Grs	20	0	5	0	5	3	5	10	7	0	5	0	0	40
AS FLORAL 0125	125	Grs	96	65	0	0	120	30	50	0	0	30	30	0	0	325
AS FLORAL 0250	250	Grs	48	10	0	0	5	10	5	5	5	0	10	0	0	50
AS FLORAL 0500	500	Grs	40	15	5	0	40	15	0	15	15	24	30	0	0	159
AS FLORAL 1000	1000	Grs	20	25	10	0	25	15	15	10	5	24	25	0	0	154
AS FLORAL 5000	5000	Grs	4	10	0	0	3	5	0	3	2	1	0	0	0	24
AS LIMON 0125	125	Grs	96	20	0	0	0	20	0	0	0	0	0	0	0	40
AS LIMON 0250	250	Grs	48	5	0	0	5	5	0	0	3	12	3	0	0	33
AS LIMON 0500	500	Grs	40	15	0	0	0	5	0	0	5	10	5	0	0	40
AS LIMON 1000	1000	Grs	20	25	0	0	0	10	5	10	5	2	5	0	0	62
AS LIMON 5000	5000	Grs	4	8	0	0	0	3	2	3	0	1	3	0	0	20
DERSA AZUL X 3	250	Grs	16	0	0	0	0	0	0	5	0	10	0	0	0	15
DERSA BLANCO X 3	250	Grs	16	3	0	0	0	0	0	5	3	0	5	0	0	16
DERSA COCO X 3	200	Grs	16	3	0	0	0	0	2	3	0	0	0	0	0	8
DORADO 075 DISP	75	Grs	12	0	0	0	0	0	0	0	24	0	24	0	0	48
DORADO DISP	150	Grs	12	0	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12
DORADO FRESH DISP	150	Grs	12	24	12	0	24	0	24	0	24	0	24	0	0	132
DORADO X 3	150	Grs	16	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
DORADO X 3 FRESH	150	Grs	16	3	1	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	8
ESPONJILLA TOP P 6 LL 8			32	0	10	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	20
ESPONJILLA TOP X 03	3	Und	72	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
ESPONJILLA TOP X 06	6	Und	36	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
KIT DERSA SURT			6	10	5	0	20	10	30	45	10	0	0	0	0	130
MAQUITOP 0500	500	Grs	24	2	0	0	3	0	2	0	0	0	0	0	0	7
MAQUITOP 1000	1000	Grs	12	0	0	0	5	3	1	5	0	0	3	0	0	17
MAQUITOP 5000	5000	Grs	3	2	0	0	2	0	1	0	0	1	0	0	0	6
REY AZUL	300	Grs	25	0	0	0	50	0	15	0	10	0	10	0	0	85
REY AZUL X 3			16	10	10	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	25
SUPERCAN 1.5			10	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2
TOP FLORAL 0125	125	Grs	96	0	10	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	15
TOP FLORAL 0250	250	Grs	48	0	3	0	2	0	0	0	0	0	3	0	0	8

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
TOP FLORAL 0500	500	Grs	24	8	5	0	5	0	0	0	0	0	5	0	0	23
TOP FLORAL 1000	1000	Grs	12	5	5	0	5	0	0	5	3	5	0	0	0	28
TOP FLORAL 2000	2000	Grs	6	3	0	0	0	0	3	3	0	0	2	0	0	11
TOP FLORAL 5000	5000	Grs	3	3	2	0	2	0	0	1	2	0	0	0	0	10
TOP LAVANDA 0125	125	Grs	96	0	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	10
TOP LAVANDA 0250	250	Grs	48	1	2	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	7
TOP LAVANDA 0500	500	Grs	24	2	5	0	2	0	5	5	0	0	0	0	0	19
TOP LAVANDA 1000	1000	Grs	12	5	5	0	5	3	0	5	7	0	0	0	0	30
TOP LAVANDA 2000	2000	Grs	6	1	2	0	0	0	3	0	2	0	0	0	0	8
TOP LAVANDA 5000	5000	Grs	3	2	2	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	8
TOP LIMON 0125	125	Grs	96	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	5
TOP LIMON 0250	250	Grs	48	1	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	4
TOP LIMON 0500	500	Grs	24	3	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	8
TOP LIMON 1000	1000	Grs	12	5	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	15
TOP LIMON 2000	2000	Grs	6	2	2	0	0	0	1	0	2	0	0	0	0	7
TOP LIMON 5000	5000	Grs	3	2	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	6

ANEXO 21 DEMANDA DIARIA MENSUAL, PROMEDIO Y Q SUGERIDA CON I=0 PARA DIST LUIS FCO DURAN

PEDIDO CADA 21 DIAS
 TIEMPO DE LLEGADA 5 DIAS
 NIVEL DE SERVICIO 95 %

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
AS 0125	125	Grs	0,0	16,0	0,0	0,0	32,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	5,33	10,42	0,54	-0,25	136
AS 0250	250	Grs	0,0	0,0	0,0	3,2	3,2	0,0	8,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,20	2,47	0,51	-0,20	31
AS 0500	500	Grs	0,0	6,7	0,0	0,0	6,7	6,7	13,3	0,0	0,0	2,7	0,0	0,0	3,00	4,37	0,72	-0,55	76
AS 1000	1000	Grs	0,0	3,3	0,0	3,3	2,0	3,3	6,7	4,7	0,0	3,3	0,0	0,0	2,22	2,24	1,04	-0,75	56
AS FLORAL 0125	125	Grs	208,0	0,0	0,0	384,0	96,0	160,0	0,0	0,0	96,0	96,0	0,0	0,0	86,67	118,26	0,77	-0,60	2182
AS FLORAL 0250	250	Grs	16,0	0,0	0,0	8,0	16,0	8,0	8,0	8,0	0,0	16,0	0,0	0,0	6,67	6,68	1,05	-0,75	168
AS FLORAL 0500	500	Grs	20,0	6,7	0,0	53,3	20,0	0,0	20,0	20,0	32,0	40,0	0,0	0,0	17,67	17,50	1,06	-0,75	446
AS FLORAL 1000	1000	Grs	16,7	6,7	0,0	16,7	10,0	10,0	6,7	3,3	16,0	16,7	0,0	0,0	8,56	6,82	1,32	-0,75	217
AS FLORAL 5000	5000	Grs	1,3	0,0	0,0	0,4	0,7	0,0	0,4	0,3	0,1	0,0	0,0	0,0	0,27	0,40	0,70	-0,40	7
AS LIMON 0125	125	Grs	64,0	0,0	0,0	0,0	64,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	10,67	24,91	0,45	-0,05	276
AS LIMON 0250	250	Grs	8,0	0,0	0,0	8,0	8,0	0,0	0,0	4,8	19,2	4,8	0,0	0,0	4,40	5,83	0,79	-0,65	111
AS LIMON 0500	500	Grs	20,0	0,0	0,0	0,0	6,7	0,0	0,0	6,7	13,3	6,7	0,0	0,0	4,44	6,56	0,71	-0,55	112
AS LIMON 1000	1000	Grs	16,7	0,0	0,0	0,0	6,7	3,3	6,7	3,3	1,3	3,3	0,0	0,0	3,44	4,86	0,74	-0,55	87
AS LIMON 5000	5000	Grs	1,1	0,0	0,0	0,0	0,4	0,3	0,4	0,0	0,1	0,4	0,0	0,0	0,22	0,32	0,73	-0,55	6
DERSA AZUL X 3	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	0,0	5,3	0,0	0,0	0,0	0,67	1,66	0,42	0,00	17
DERSA BLANCO X 3	250	Grs	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,7	1,6	0,0	2,7	0,0	0,0	0,71	1,10	0,68	-0,40	18
DERSA COCO X 3	200	Grs	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	1,1	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,36	0,66	0,57	-0,30	9
DORADO 075 DISP	75	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	9,6	0,0	9,6	0,0	0,0	1,60	3,74	0,45	-0,05	41
DORADO DISP	150	Grs	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,40	1,39	0,30	0,25	11
DORADO FRESH DISP	150	Grs	9,6	4,8	0,0	9,6	0,0	9,6	0,0	9,6	0,0	9,6	0,0	0,0	4,40	4,78	0,97	-0,75	111
DORADO X 3	150	Grs	0,0	0,5	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,04	0,15	0,30	0,25	1
DORADO X 3 FRESH	150	Grs	1,6	0,5	0,0	1,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,1	0,0	0,0	0,36	0,57	0,65	-0,40	9
ESPONJILLA TOP P 6 LL 8			0,0	10,7	0,0	0,0	5,3	0,0	0,0	0,0	5,3	0,0	0,0	0,0	1,78	3,47	0,54	-0,25	45
ESPONJILLA TOP X 03	3	Und	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,40	1,39	0,30	0,25	11
ESPONJILLA TOP X 06	6	Und	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,69	0,30	0,25	5
KIT DERSA SURT			2,0	1,0	0,0	4,0	2,0	6,0	9,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,17	2,86	0,80	-0,65	54
MAQUITOP 0500	500	Grs	1,6	0,0	0,0	2,4	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,47	0,87	0,57	-0,25	12
MAQUITOP 1000	1000	Grs	0,0	0,0	0,0	2,0	1,2	0,4	2,0	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	0,57	0,81	0,74	-0,55	14
MAQUITOP 5000	5000	Grs	0,2	0,0	0,0	0,2	0,0	0,1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0	0,0	0,05	0,08	0,66	-0,40	1
REY AZUL	300	Grs	0,0	0,0	0,0	41,7	0,0	12,5	0,0	8,3	0,0	8,3	0,0	0,0	5,90	12,11	0,51	-0,20	151

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
REY AZUL X 3			5,3	5,3	0,0	0,0	0,0	2,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,11	2,11	0,55	-0,25	28
SUPERCAN 1.5			0,0	0,0	0,0	0,3	0,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,06	0,13	0,45	-0,05	1
TOP FLORAL 0125	125	Grs	0,0	32,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,00	9,95	0,42	0,00	104
TOP FLORAL 0250	250	Grs	0,0	4,8	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	1,07	1,97	0,57	-0,30	27
TOP FLORAL 0500	500	Grs	6,4	4,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	1,53	2,35	0,69	-0,40	39
TOP FLORAL 1000	1000	Grs	2,0	2,0	0,0	2,0	0,0	0,0	2,0	1,2	2,0	0,0	0,0	0,0	0,93	1,00	0,98	-0,75	24
TOP FLORAL 2000	2000	Grs	0,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,6	0,6	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	0,18	0,28	0,70	-0,40	5
TOP FLORAL 5000	5000	Grs	0,3	0,2	0,0	0,2	0,0	0,0	0,1	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,11	0,79	-0,65	2
TOP LAVANDA 0125	125	Grs	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,67	6,23	0,45	-0,05	69
TOP LAVANDA 0250	250	Grs	1,6	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	3,2	0,0	0,0	0,93	1,44	0,68	-0,40	24
TOP LAVANDA 0500	500	Grs	1,6	4,0	0,0	1,6	0,0	4,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,27	1,75	0,76	-0,55	32
TOP LAVANDA 1000	1000	Grs	2,0	2,0	0,0	2,0	1,2	0,0	2,0	2,8	0,0	0,0	0,0	0,0	1,00	1,10	0,96	-0,75	25
TOP LAVANDA 2000	2000	Grs	0,2	0,4	0,0	0,0	0,0	0,6	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,21	0,65	-0,40	3
TOP LAVANDA 5000	5000	Grs	0,2	0,2	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,10	0,71	-0,55	2
TOP LIMON 0125	125	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,33	4,62	0,30	0,25	36
TOP LIMON 0250	250	Grs	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,53	1,42	0,39	0,05	14
TOP LIMON 0500	500	Grs	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,53	1,29	0,43	-0,05	14
TOP LIMON 1000	1000	Grs	2,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,50	0,90	0,58	-0,30	13
TOP LIMON 2000	2000	Grs	0,4	0,4	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,12	0,18	0,68	-0,40	3
TOP LIMON 5000	5000	Grs	0,2	0,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,05	0,09	0,58	-0,30	1

ANEXO 22 TABAS DE COMPRAS A MAICITO DURANTE EL 2005

DESCRIPCIÓN			U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
4 UNID. PASTAS+ INDIV.	250	Grs	48	0	0	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15
ABLANDA CARNES	92	Grs	1	0	0	36	0	0	48	0	0	0	0	0	0	84
ACHIOTE	24	Und	96	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2
AJO MOLIDO	60	Grs	1	0	48	0	0	0	96	0	0	0	0	0	0	144
AJO TIGRE	50	Und	50	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2
arepa nieve x 1000g	1000	Grs	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	20
arepa nieve x 500g	500	Grs	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	30	0	60
BICARBONATO	60	Grs	1	0	48	72	0	0	96	0	0	0	0	0	0	216
CANELA ASTILLA	11	Grs	1	0	90	450	0	0	120	0	300	0	300	150	0	1410
CLAVO PEPA	11	Grs	1	0	50	100	0	0	250	0	0	0	0	0	0	400
COLOR	60	Grs	24	5	0	5	0	0	8	0	0	2	2	0	0	22
COLOR TIGRE	50	Und	50	10	0	10	5	10	10	0	7	0	10	5	0	67
COMINO MOLIDO	24	Und	96	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	4
COMINO TIGRE	50	Und	50	5	0	5	0	0	5	0	10	0	0	0	0	25
conchas doria	125	Grs	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5
CONCHAS DORIA	250	Und	48	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	1	0	4
COPOS AVENA PROMASA	250	Grs	12	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
CURRY	20	Grs	1	0	0	12	0	0	96	0	24	0	0	0	0	132
fideo doria	125	Grs	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	75	0	0	75
fideo doria	250	Grs	48	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3	2	0	8
GUARGUERON	250	Grs	48	0	0	0	0	0	2	0	2	0	0	3	0	7
HARINA AVENA PROMASA	250	Grs	12	0	0	2	0	0	5	0	0	0	0	0	0	7
HARINA PAN MAIZ ARROZ	1000	Grs	20	20	0	15	30	0	0	0	0	0	0	0	0	65
HARINA PAN PERLADA 0500	500	Grs	24	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
HARINA PAN PERLADA 1000	1000	Grs	20	50	50	50	0	50	30	0	0	0	0	0	0	230
lasagna x 500	500	Grs	1	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6
LASAGÑA	250	Grs	24	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
LAUREL	37	Grs	1	0	0	48	0	0	48	0	0	0	0	0	0	96
LETRICAS NIÑO	250	Grs	48	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
macarron doria	125	Grs	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	20
MACARRON DORIA	250	Grs	48	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
MARGARINA MAVESA X 125	4	Und	20	2	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
MARGARINA MAVESA X 250	250	Grs	24	3	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13
MARGARINA MAVESA X 500	500	Grs	12	3	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10

DESCRIPCIÓN		U/E	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	COMPRAS
MAVESITO	100	Grs	30	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
MAYONESA TORRE ORO X 175	175	Grs	12	15	20	5	0	0	0	0	0	0	0	0	40
MAYONESA TORRE ORO X 445	445	Grs	12	5	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	12
MAYONESA TORRE ORO X 910	910	Grs	6	5	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	12
NUEZ MOZCADA	24	Und	1	0	24	48	0	0	0	0	0	0	0	0	72
OREGANO	10	Grs	1	0	0	12	0	0	96	0	0	0	0	0	108
PASTA DE AJO	200	Grs	1	0	0	0	0	12	0	24	0	0	0	0	36
PICOLINO DORIA SURT.	250	Grs	48	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8
PIMIENTA MOLIDA	24	Und	1	0	48	0	0	72	0	0	0	0	0	0	120
PIMIENTA TIGRE	50	Und	50	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	0	5
PROMASA BLANCA PLASTICA 0500	500	Grs	24	20	50	50	100	0	87	0	0	0	0	0	307
PROMASA BLANCA PLASTICA 1000	1000	Grs	20	20	50	50	0	50	180	0	0	0	0	0	350
SALSA DE AJI	100	Grs	1	0	0	0	0	12	0	24	0	0	0	0	36
salsa inglesa	170	Grs	24	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
SALSINA	24	Und	96	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2
SARDINA MARGARITA EN ACEITE	170	Grs	48	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
SARDINA MARGARITA EN TOMATE	170	Grs	48	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
SPAGUETTI DORIA X 250	250	Grs	48	0	0	0	0	5	0	3	3	3	3	0	17
SPAGUETTI MULTICOLORES	250	Grs	48	0	0	0	0	3	0	0	2	2	0	0	7
TOMILLO	20	Grs	1	0	0	48	0	0	0	0	0	0	0	0	48
TORNILLOS DORIA MULTICOLORES	250	Grs	48	0	0	0	0	3	0	0	1	1	0	0	5
TRICOMPLETO	60	Grs	1	0	48	0	0	96	0	0	96	0	0	0	240
tricompleto x 36 x12			12	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5



ANEXO 23 DEMANDA DIARIA MENSUAL, PROMEDIO Y Q SUGERIDA CON I=0 PARA MAICITO

PEDIDO CADA 30 DIAS
 TIEMPO DE LLEGADA 1 DIAS
 NIVEL DE SERVICIO 95 %

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
4 UNID. PASTAS+ INDIV.	250	Grs	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,00	6,93	0,43	-0,05	62
ABLANDA CARNES	92	Grs	0,0	0,0	1,2	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,23	0,55	0,63	-0,40	7
ACHIOTE	24	Und	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,53	1,25	0,64	-0,40	16
AJO MOLIDO	60	Grs	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,40	0,99	0,60	-0,35	12
AJO TIGRE	50	Und	1,7	0,0	0,0	1,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,28	0,65	0,64	-0,40	8
arepa nieve x 1000g	1000	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	13,3	0,0	0,0	1,11	3,85	0,43	-0,05	34
arepa nieve x 500g	500	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	24,0	24,0	0,0	4,00	9,34	0,64	-0,40	120
BICARBONATO	60	Grs	0,0	1,6	2,4	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,60	1,14	0,79	-0,65	18
CANELA ASTILLA	11	Grs	0,0	3,0	15,0	0,0	0,0	4,0	0,0	10,0	0,0	10,0	5,0	0,0	3,92	5,14	1,14	-0,75	118
CLAVO PEPA	11	Grs	0,0	1,7	3,3	0,0	0,0	8,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,11	2,50	0,67	-0,40	33
COLOR	60	Grs	4,0	0,0	4,0	0,0	0,0	6,4	0,0	0,0	1,6	1,6	0,0	0,0	1,47	2,18	1,01	-0,75	44
COLOR TIGRE	50	Und	16,7	0,0	16,7	8,3	16,7	16,7	0,0	11,7	0,0	16,7	8,3	0,0	9,31	7,54	1,85	-0,75	283
COMINO MOLIDO	24	Und	0,0	3,2	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	6,4	0,0	0,0	1,07	2,08	0,77	-0,55	32
COMINO TIGRE	50	Und	8,3	0,0	8,3	0,0	0,0	8,3	0,0	16,7	0,0	0,0	0,0	0,0	3,47	5,57	0,93	-0,75	103
conchas doria	125	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	16,0	0,0	0,0	1,33	4,62	0,43	-0,05	41
CONCHAS DORIA	250	Und	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,53	1,42	0,56	-0,25	16
COPOS AVENA PROMASA	250	Grs	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,43	-0,05	2
CURRY	20	Grs	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	3,2	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,37	0,93	0,59	-0,30	11
fideo doria	125	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	240,0	0,0	0,0	20,00	69,28	0,43	-0,05	617
fideo doria	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	4,8	3,2	0,0	1,07	1,97	0,81	-0,65	32
GUARGUERON	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	3,2	0,0	0,0	4,8	0,0	0,93	1,73	0,81	-0,65	28
HARINA AVENA PROMASA	250	Grs	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,23	0,60	0,58	-0,30	7
HARINA PAN MAIZ ARROZ	1000	Grs	13,3	0,0	10,0	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,61	6,88	0,79	-0,65	107
HARINA PAN PERLADA 0500	500	Grs	0,0	0,0	24,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,00	6,93	0,43	-0,05	62
HARINA PAN PERLADA 1000	1000	Grs	33,3	33,3	33,3	0,0	33,3	20,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	12,78	16,20	1,18	-0,75	384
lasagna x 500	500	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,2	0,0	0,0	0,0	0,02	0,06	0,43	-0,05	1
LASAGÑA	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,43	-0,05	2
LAUREL	37	Grs	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,62	0,64	-0,40	8
LETRICAS NIÑO	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,27	0,92	0,43	-0,05	8
macarron doria	125	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	64,0	0,0	0,0	5,33	18,48	0,43	-0,05	164

DESCRIPCIÓN			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	D	σ	E(z)	Z	Q
MACARRON DORIA	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,40	1,39	0,43	-0,05	12
MARGARINA MAVESA X 125	4	Und	1,3	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,28	0,66	0,63	-0,35	8
MARGARINA MAVESA X 250	250	Grs	2,4	4,0	4,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,87	1,62	0,80	-0,65	26
MARGARINA MAVESA X 500	500	Grs	1,2	1,6	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,61	0,82	-0,65	10
MAVESITO	100	Grs	0,0	0,0	1,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,08	0,29	0,43	-0,05	3
MAYONESA TORRE ORO X 175	175	Grs	6,0	8,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,33	2,74	0,73	-0,55	40
MAYONESA TORRE ORO X 445	445	Grs	2,0	2,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,40	0,78	0,77	-0,55	12
MAYONESA TORRE ORO X 910	910	Grs	1,0	1,0	0,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,39	0,77	-0,55	6
NUEZ MOZCADA	24	Und	0,0	0,8	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,20	0,50	0,60	-0,35	6
OREGANO	10	Grs	0,0	0,0	0,4	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,30	0,92	0,49	-0,15	9
PASTA DE AJO	200	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,60	-0,35	3
PICOLINO DORIA SURT.	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	12,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,07	3,70	0,43	-0,05	33
PIMIENTA MOLIDA	24	Und	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	2,4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,33	0,80	0,63	-0,35	10
PIMIENTA TIGRE	50	Und	1,7	0,0	0,0	1,7	0,0	0,0	0,0	1,7	0,0	1,7	1,7	0,0	0,69	0,86	1,21	-0,75	21
PROMASA BLANCA PLASTICA 0500	500	Grs	16,0	40,0	40,0	80,0	0,0	69,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	20,47	29,65	1,04	-0,75	612
PROMASA BLANCA PLASTICA 1000	1000	Grs	13,3	33,3	33,3	0,0	33,3	120,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	19,44	34,87	0,84	-0,65	580
SALSA DE AJI	100	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,4	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,10	0,25	0,60	-0,35	3
salsa inglesa	170	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,07	0,23	0,43	-0,05	2
SALSINA	24	Und	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,53	1,25	0,64	-0,40	16
SARDINA MARGARITA EN ACEITE	170	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,43	-0,05	4
SARDINA MARGARITA EN TOMATE	170	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,43	-0,05	4
SPAGUETTI DORIA X 250	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	8,0	0,0	4,8	4,8	4,8	4,8	0,0	2,27	2,93	1,16	-0,75	68
SPAGUETTI MULTICOLORES	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	3,2	3,2	0,0	0,0	0,93	1,73	0,81	-0,65	28
TOMILLO	20	Grs	0,0	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,13	0,46	0,43	-0,05	4
TORNILLOS DORIA MULTICOLORES	250	Grs	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,8	0,0	0,0	1,6	1,6	0,0	0,0	0,67	1,44	0,69	-0,40	20
TRICOMPLETO	60	Grs	0,0	1,6	0,0	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	3,2	0,0	0,0	0,0	0,67	1,27	0,79	-0,65	20
tricompleto x 36 x12			0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,0	0,0	0,0	0,0	0,17	0,58	0,43	-0,05	5

ANEXO 24. PROCEDIMIENTO CONTABLE

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO CONTABLE	CÓDIGO: CT001	HOJA 1 de 2	
OBJETIVO: Recopilar, organizar y utilizar toda la información necesaria para la contabilidad de la empresa			
ALCANCE: Se aplica a toda las áreas de la empresa			
PERIODICIDAD: Diario			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Procedimiento de ventas Procedimiento de cartera Procedimiento de pagos Procedimiento de compras a proveedores tipo A, B y C. Procedimiento de compras a proveedores tipo D. Procedimiento de recepción de mercancías Procedimiento de despacho de mercancías Procedimiento de conteo periódico Procedimiento de devolución y cambios			
RESPONSABLE(ES): Auxiliar Contable			
ENTRADAS Nota Crédito Factura de venta Factura de compra Recibos Facturas de cobro	SALIDAS Informes contables		
ACTIVIDADES: Recolectar los documentos pertinentes Ingresar los datos necesarios al programa de contabilidad Archivar los documentos de soporte Elaborar los informes periódicos			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Ninguno			
INDICADORES: Ninguno			
PARAMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Ninguno		
RECURSOS: Computador.			
OBSERVACIONES Actualmente el contador tiene un programa de su autoría para el manejo de la contabilidad.			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez Alejandra Ramírez	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005

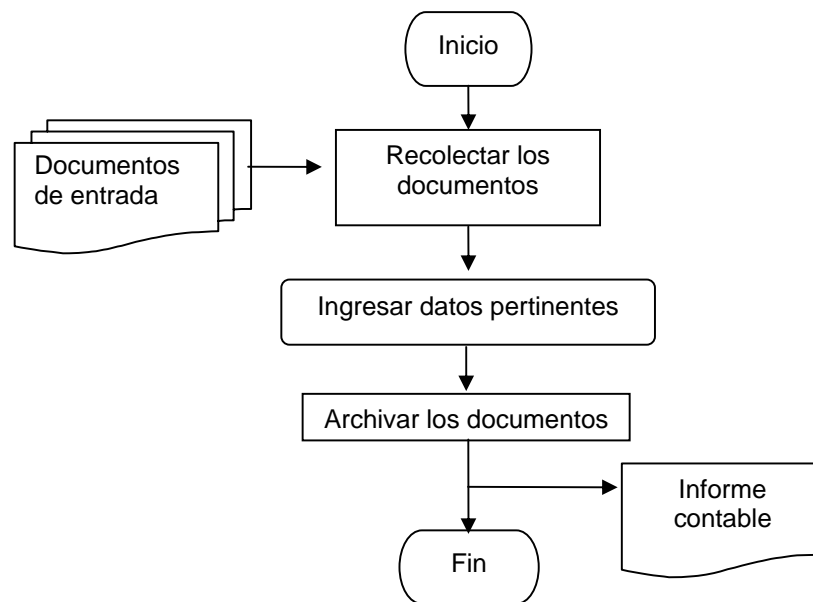


NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:
PROCEDIMIENTO CONTABLE

CÓDIGO:
CT001

HOJA 2 de 2

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez
Alejandra Ramírez R

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005

ANEXO 25. PROCEDIMIENTO DE PAGOS

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE PAGOS	CÓDIGO: PA001	HOJA 1 de 2	
OBJETIVO: Saldar las cuentas por pagar pendientes con los proveedores			
ALCANCE: Se aplica a todos los proveedores			
PERIODICIDAD: Diario			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Procedimiento de compras a proveedores tipo A, B y C. Procedimiento de compras a proveedores tipo D.			
RESPONSABLE(ES): Secretaria			
ENTRADAS Factura de compra	SALIDAS Comprobante de egreso		
ACTIVIDADES: Buscar la factura mas antigua que se le adeude al proveedor Realizar los descuentos necesarios por conceptos como notas crédito o retenciones. Realizar el pago en efectivo o cheque según este estipulado con cada proveedor Firmar el comprobante de egreso			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Ninguno			
INDICADORES: Ninguno)			
PARAMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Ninguno		
RECURSOS: Papelería			
OBSERVACIONES Ninguna			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005

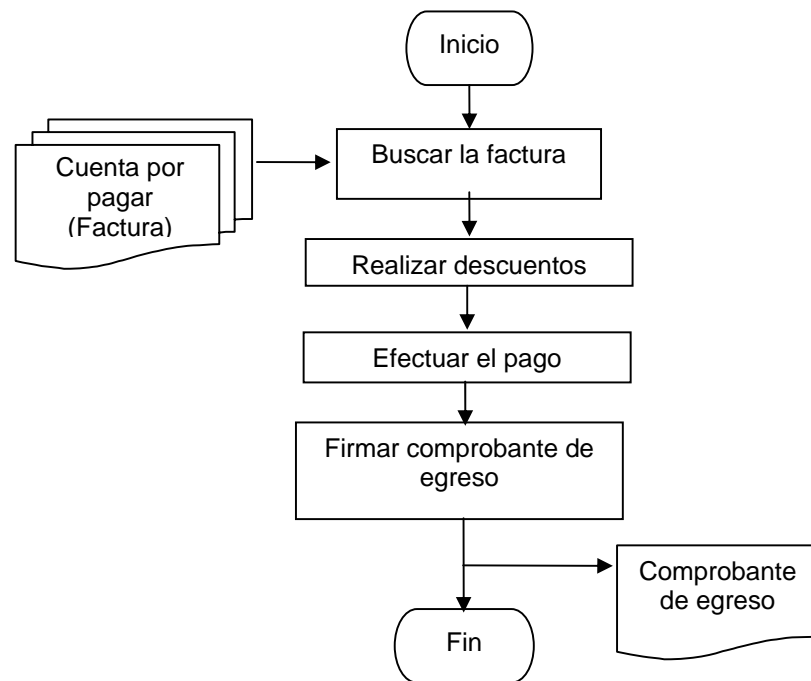


NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:
PROCEDIMIENTO DE PAGOS

CÓDIGO:
PA001

HOJA 2 de 2

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez
Alejandra Ramírez R

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R

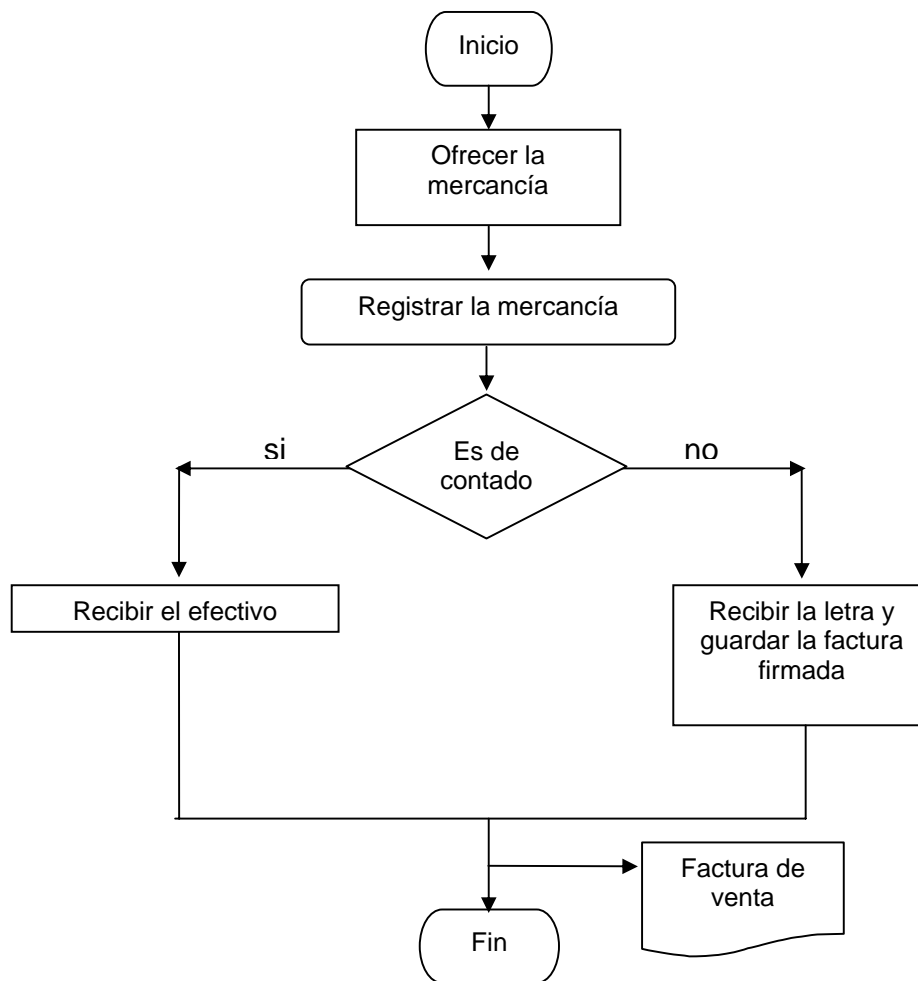
APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005

ANEXO 26. PROCEDIMIENTO DE VENTA

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE VENTAS	CÓDIGO: VE001	HOJA 1 de 2	
OBJETIVO: Vender mercancía			
ALCANCE: Se aplica a toda las áreas de la empresa			
PERIODICIDAD: Diario			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Procedimiento de marcación de producto y surtido			
RESPONSABLE(ES): Auxiliar Contable			
ENTRADAS Ninguna	SALIDAS Factura de venta		
ACTIVIDADES: Ofrecer la mercancía (por visita directa o por exhibición) Registrar la mercancía escogida por el cliente Elaborar la factura de venta Recibir el dinero, cheque o si es a crédito la letra firmada y la factura firmada.			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimiento de despacho de mercancía			
INDICADORES: Ninguno			
PARAMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Ninguno		
RECURSOS: Papelería Registradora			
OBSERVACIONES			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez
Alejandra Ramírez R

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005

ANEXO 27. PROCEDIMIENTO DE MARCACIÓN DE PRODUCTO Y SURTIDO

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO	
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE MARCACIÓN DE PRODUCTO Y SURTIDO	CÓDIGO: SU001	HOJA 1 de 2
OBJETIVO: Abastecer las sedes con productos		
ALCANCE: Se aplica a todos los autoservicios		
PERIODICIDAD: Diario		
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Procedimiento de liquidación de precios Procedimiento de recepción de mercancía		
RESPONSABLE(ES): Auxiliares de los autoservicios		
ENTRADAS Listas de precios	SALIDAS Informes contables	
ACTIVIDADES: Solicitar la mercancía Tiquetear el producto con el precio según la lista de precios Colocar los productos en los anaqueles		
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimiento de venta		
INDICADORES: Ninguno		
PARAMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Ninguno	
RECURSOS: Tiqueteadoras.		
OBSERVACIONES		
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.
		FECHA: Noviembre 2005

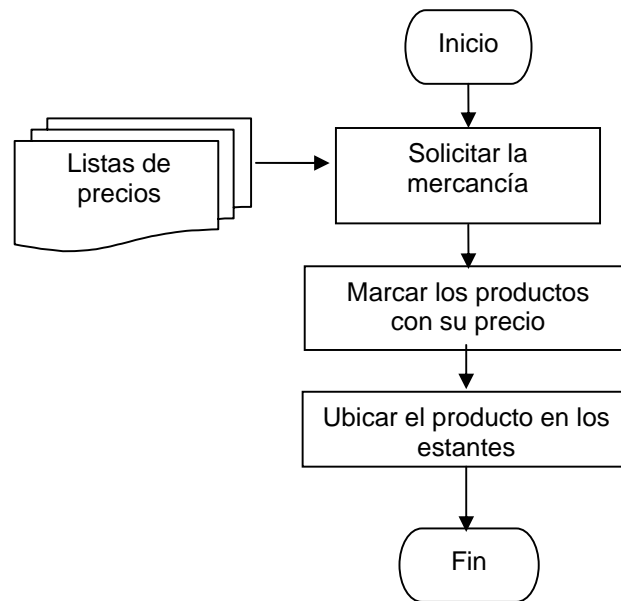


NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:
**PROCEDIMIENTO DE MARCACION DE PRODUCTO Y
SURTIDO**

CÓDIGO:
SU001

HOJA 2 de 2

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez
Alejandra Ramírez R

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Noviembre 2005

ANEXO 28. PROCEDIMIENTO DE CARTERA

	UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER ESCUELA DE ESTUDIOS INDUSTRIALES Y EMPRESARIALES PROYECTO DE GRADO		
NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO: PROCEDIMIENTO DE CARTERA	CÓDIGO: CA001	HOJA 1 de 2	
OBJETIVO: Recaudar la cuentas por cobrar a los clientes morosos			
ALCANCE: Se aplica a todos los clientes que se encuentren en mora			
PERIODICIDAD: Diario			
PROCEDIMIENTO(S) PROVEEDOR(ES): Procedimiento de ventas Procedimiento de despacho de mercancías			
RESPONSABLE(ES): Secretaria			
ENTRADAS Factura de venta	SALIDAS Recibo de caja		
ACTIVIDADES: Alistar las facturas a cobrar Visitar a los clientes Entregar el reporte de recaudos			
PROCEDIMIENTO(S) CLIENTE(S): Procedimiento contable			
INDICADORES: Ninguno			
PARAMETROS DE CONTROL Ninguno	DOCUMENTOS Ninguno		
RECURSOS: Ninguno			
OBSERVACIONES			
ELABORÓ: Pedro Andrés Pérez Alejandra Ramírez R	REVISÓ: Ing. Hernán Pabón R	APROBÓ: Yolanda Espinosa H. Mariano I. Pérez V.	FECHA: Noviembre 2005

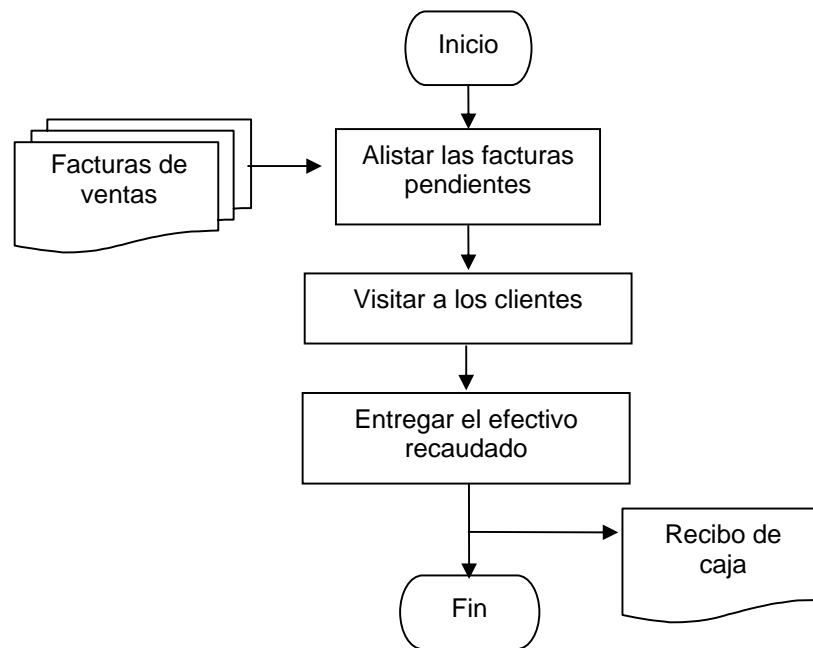


NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:
PROCEDIMIENTO DE CARTERA

CÓDIGO:
CA001

HOJA 2 de 2

DIAGRAMA DE FLUJO



ELABORÓ:
Pedro Andrés Pérez
Alejandra Ramírez R

REVISÓ:
Ing. Hernán Pabón R

APROBÓ:
Yolanda Espinosa H.
Mariano I. Pérez V.

FECHA:
Diciembre 2005

ANEXO 29 PLANO BODEGA PRINCIPAL

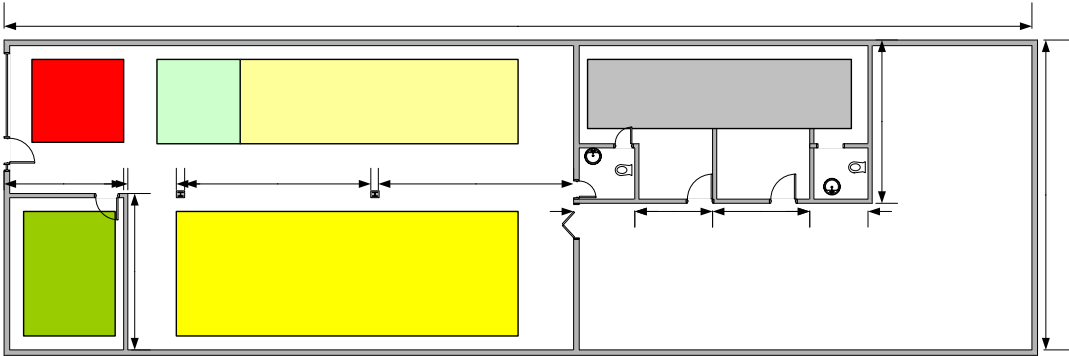
Dirección: Calle 5 # 12 - 68



- Recepción de mercancía
- Aseo Hogar (Jabones, detergentes)
- Abarrotes (Aceite, enlatados)
- Abarrotes (Azúcar, arroz, harinas)
- Galletería y dulcería
- Aseo Personal (Jabones, Shampoo)
- Bodega de Depósito

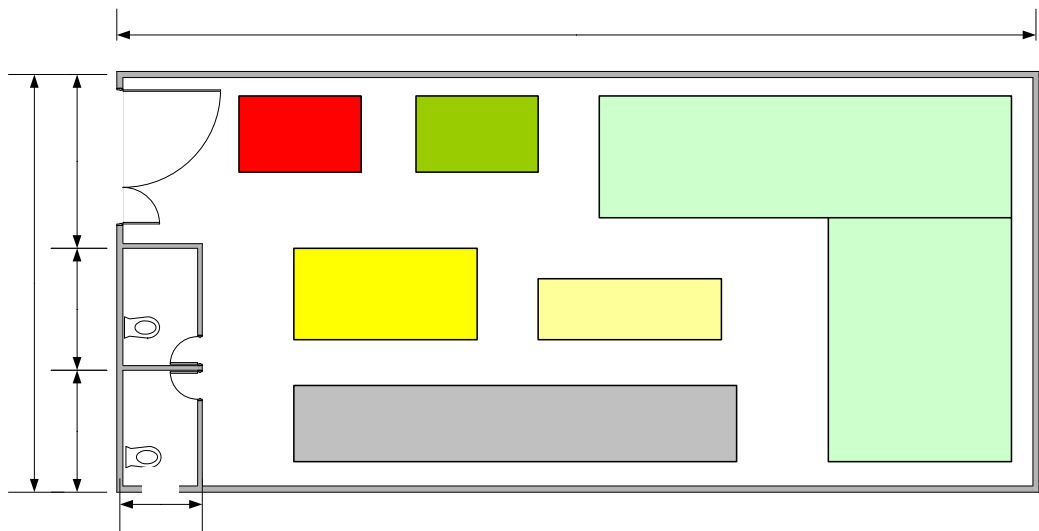
ANEXO 30 PLANO BODEGA LA 13

Dirección: Carrera 13 # 5 - 79



ANEXO 31 PLANO BODEGA LA 15

Dirección: Carrera 15 # 5 - 40



ANEXO 32 CATÁLOGO DE PRODUCTOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AB	ABARROTÉS
ABAC	ACEITES
ABACAN	ANDALUZ
ABACAN0250	ACEITE ANDALUZ X 250
ABACAN0500	ACEITE ANDALUZ X 500
ABACAN1000	ACEITE ANDALUZ X 1000
ABACAN3000	ACEITE ANDALUZ X 3000
ABACBU	BUCARO
ABACBU0125	ACEITE BUCARO X 125
ABACBU0250	ACEITE BUCARO X 250
ABACBU0500	ACEITE BUCARO X 500
ABACBU1000	ACEITE BUCARO X 1000
ABACBU3000	ACEITE BUCARO X 3000
ABACGI	GIRASOLI
ABACGI0500	ACEITE GIRASOLI X 500
ABACGI1000	ACEITE GIRASOLI X 1000
ABACGI3000	ACEITE GIRASOLI X 3000
ABACGI5000	ACEITE GIRASOLI X 5000
ABACGO	GIRASOL DE ORO
ABACGO0500	ACEITE GIRASOL DE ORO X 500
ABACGU	GOURMET
ABACGU0500	ACEITE GOURMET X 500
ABACGU1000	ACEITE GOURMET X 1000
ABACGU3000	ACEITE GOURMET X 3000
ABACGU5000	ACEITE GOURMET X 5000
ABACGUCA10	ACEITE DE CANOLA GOURMET X 1000 OMEG 3 6
ABACGUCA15	ACEITE DE CANOLA GOURMET X 3000 OMEG 3 6
ABACGULI10	ACEITE GOURMET LIGHT X 1000
ABACGULI12	ACEITE GOURMET LIGHT X 2000
ABACGULI15	ACEITE GOURMET LIGHT X 3000

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABACLM	LA MUÑECA
ABACLM0250	ACEITE LA MUÑECA X 250
ABACLM0500	ACEITE LA MUÑECA X 500
ABACLM1000	ACEITE LA MUÑECA X 1000
ABACLM3000	ACEITE LA MUÑECA X 3000
ABACLO	LORD
ABACLO1000	ACEITE LORD X 1000
ABACOC	OLEOCALI
ABACOC0250	ACEITE OLEOCALI X 250
ABACOC0500	ACEITE OLEOCALI X 500
ABACOC1000	ACEITE OLEOCALI X 1000
ABACOC3000	ACEITE OLEOCALI X 3000
ABACOC5000	ACEITE OLEOCALI X 5000
ABACOCGI10	ACEITE GIRASOL OLEOCALI X 1000
ABACOCGI20	ACEITE GIRASOL OLEOCALI X 3000
ABACOL	OLIOSOYA
ABACOL0250	ACEITE OLIOSOYA X 250
ABACOL0500	ACEITE OLIOSOYA X 500
ABACOL1000	ACEITE OLIOSOYA X 1000
ABACOL2000	ACEITE OLIOSOYA X 2000
ABACOL3000	ACEITE OLIOSOYA X 3000
ABACOL5000	ACEITE OLIOSOYA X 5000
ABACOV	OLIVA SUBLIME
ABACOV0140	ACEITE DE OLIVA SUBLIME X 140
ABACOV0500	ACEITE DE OLIVA SUBLIME X 500
ABACOV1000	ACEITE DE OLIVA SUBLIME X 1000
ABACPR	PREMIER
ABACPR0500	ACEITE PREMIER X 500
ABACPR1000	ACEITE PREMIER X 1000
ABACPR2000	ACEITE PREMIER X 2000

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABACPR3000	ACEITE PREMIER X 3000
ABACPRCA10	ACEITE DE CANOLA PREMIER X 1000
ABACPRCA20	ACEITE DE CANOLA PREMIER X 3000
ABACPRL10	ACEITE PREMIER LIGHT X 1000
ABACPRL15	ACEITE PREMIER LIGHT X 2000
ABACPRL20	ACEITE PREMIER LIGHT X 3000
ABACRI	RIQUISIMO
ABACRI0250	ACEITE RIQUISIMO X 250
ABACRI0500	ACEITE RIQUISIMO X 500
ABACRI1000	ACEITE RIQUISIMO X 1000
ABACRI3000	ACEITE RIQUISIMO X 3000
ABACSA	SARITA
ABACSA0450	ACEITE SARITA X 450
ABACSA1000	ACEITE SARITA X 900
ABACSS	SOYSABOR
ABACSS0250	ACEITE SOYSABOR X 250
ABACSS0500	ACEITE SOYSABOR X 500
ABACSS1000	ACEITE SOYSABOR X 1000
ABACSS3000	ACEITE SOYSABOR X 3000
ABACVI	VIVI
ABACVI0250	ACEITE VIVI X 250
ABACVI0500	ACEITE VIVI X 500
ABACVI1000	ACEITE VIVI X 1000
ABACVI3000	ACEITE VIVI X 3000
ABACZE	ZETA
ABACZE0250	ACEITE ZETA X 250
ABACZE0500	ACEITE ZETA X 500
ABACZE1000	ACEITE ZETA X 1000
ABACZE3000	ACEITE ZETA X 3000
ABAM	AROMATICAS
ABAMHI	HINDU
ABAMHIARAL	AROMATICA HINDU DE ALBAHACA X 20

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABAMHIARAN	AROMATICA HINDU DE ANIS X 20
ABAMHIARCA	AROMATICA HINDU DE CANELA X 20
ABAMHIARCI	AROMATICA HINDU DE CIDRON X 20
ABAMHIARHI	AROMATICA HINDU DE HIERBABUENA X 20
ABAMHIARLI	AROMATICA HINDU DE LIMONCILLO X 20
ABAMHIARMA	AROMATICA HINDU DE MANZANILLA X 20
ABAMHIARTO	AROMATICA HINDU DE TORONJIL X 20
ABAMHITE12	TE HINDU ORIGINAL X 12 BOLSITAS
ABAMHITE25	TE HINDU ORIGINAL X 25 BOLSITAS
ABAMHITE50	TE HINDU ORIGINAL X 50 BOLSITAS
ABAMHITEDU	TE HINDU CON DURAZNO X 20 BOLSITAS
ABAMHITEFR	TE HINDU CON FRESA X 20 BOLSITAS
ABAMHITELI	TE HINDU CON LIMON X 20 BOLSITAS
ABAMHITEMA	TE HINDU CON MANDARINA X 20 BOLSITAS
ABAMHITESU	TE HINDU 4 SABORES SURTIDOS X 20 BOLSITAS
ABAR	ARROZ
ABARCN	CONTINENTAL
ABARCN0500	ARROZ CONTINENTAL X 500 G
ABARCO	COALCESAR
ABARCO0500	ARROZ COALCESAR X 500 G
ABARCO2500	ARROZ COALCESAR X 2,5 KG
ABARCO5000	ARROZ COALCESAR X 5 KG
ABARCOA10K	ARROZ COALCESAR X 10 KG
ABARDI	DIANA
ABARDI0250	ARROZ DIANA X 250 G
ABARDI0500	ARROZ DIANA X 500 G
ABARDI1000	ARROZ DIANA X 1 KG
ABARDI2500	ARROZ DIANA X 2,5 KG
ABARDI5000	ARROZ DIANA X 5 KG
ABARDIA10K	ARROZ DIANA X 10 KG
ABARES	EL SOL
ABARES0250	ARROZ EXCELSO EL SOL X 250 G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABARES0500	ARROZ EXCELSO EL SOL X 500 G
ABARES2500	ARROZ EXCELSO EL SOL X 2,5 KG
ABARES5000	ARROZ EXCELSO EL SOL X 5 KG
ABARESA10K	ARROZ EXCELSO EL SOL X 10 KG
ABARESA50K	ARROZ EXCELSO EL SOL X 50K
ABARFL	FLOR HUILA
ABARFL0000	ARROZ FLOR HUILA PLATINO
ABARFL0011	ARROZ SUPER FLOR HUILA PARBOLIZADO
ABARFL0250	ARROZ FLOR HUILA X 250 G
ABARFL0500	ARROZ FLOR HUILA X 500 G
ABARFL1000	ARROZ FLOR HUILA X 1 KG
ABARFL2500	ARROZ FLOR HUILA X 2,5 KG
ABARFLA10K	ARROZ FLOR HUILA X 10 KG
ABARLF	LA FLORESTA
ABARLF0250	ARROZ LA FLORESTA X 250 G
ABARRO	ROA
ABARRO0000	ARROZ ROA CON CHAMPIÑONES
ABARRO0001	ARROZ ROA PAELLA
ABARRO0002	ARROZ ROA POLLO Y VERDURAS
ABARRO0003	ARROZ ROA COCO
ABARRO0004	ARROZ ROA ORIENTAL
ABARRO0005	ARROZ ROA MARINERO
ABARRO0006	ARROZ ROA MEXICANO
ABARRO0250	ARROZ ROA X 250 G
ABARRO0500	ARROZ ROA X 500 G
ABARRO1000	ARROZ ROA X 1 KG
ABARRO2500	ARROZ ROA X 2,5 KG
ABARRO5000	ARROZ ROA X 5 KG
ABARSU	SUELTO
ABARSU0500	ARROZ SUELTO X 500G
ABAT	ATUNES Y SARDINAS
ABATBU	BUEN GUSTO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABATBUST05	SARDINA BUENGUSTO TOMATE X 125G
ABATCA	CARABELA
ABATCALA01	ATUN LOMITOS EN AGUA CARABELA X 110G
ABATCALC01	ATUN LOMITOS EN ACEITE CARABELA X 170G
ABATIS	ISABEL
ABATISLA01	ATUN LOMITOS EN AGUA ISABEL X 184G
ABATISLC00	ATUN LOMITOS EN ACEITE ISABEL X 175G
ABATISLO01	ATUN LOMITOS EN OLIVA ISABEL X 160G
ABATISSC05	SARDINAS EN ACEITE ISABEL X 425G
ABATISST05	SARDINAS EN TOMATE ISABEL X 425G
ABATLA	LA ESPAÑOLA
ABATLARC01	ATUN RALLADO EN ACEITE LA ESPAÑ X 170G
ABATLE	LEVAMAR
ABATLELC01	ATUN LOMITOS EN ACEITE LEVAMAR X 170G
ABATLS	LA SOBERANA
ABATLSAC01	ATUN LOMITOS ACEITE LA SOBERANA X 170G
ABATMA	MARGARITA
ABATMASP00	SARDINAS PICANTES MARGARITA X 170 G
ABATMAST00	SARDINAS EN TOMATE MARGARITA X 170 G
ABATMB	MAR BRAVO
ABATMBST05	SARDINAS EN TOMATE MAR BRAVO X 425G
ABATRC	ROBINSON CRUSOE
ABATRCAB01	ALMEJAS BLANCAS RC X 115G
ABATRCBB01	BERBERECHOS DEL PACIFICO RC X 110 G
ABATRCBM01	BROCHETAS DE MARISCOS PICANTE RC X 110 G
ABATRCCL01	CREMA DE LANGOSTA RC X 425 G
ABATRCM01	CARACOLES DEL MAR RC X 110 G
ABATRCSS01	CREMA DE SALMON RC X 425 G
ABATRCMA01	MEJILLONES AHUMADOS EN ACEITE RC X 70 G
ABATRCME01	MEJILLONES EN ESCABECHE RC X 70 G
ABATRCSA01	SALMON AHUMADO RC X 150 G
ABATRO	ROSSIMAR

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABATROST05	SARDINAS EN TOMATE ROSSIMAR X 425G
ABATTR	TRES REYES
ABATTRTC01	ATUN TROCITOS EN ACEITE TR X 170G
ABATVA	VAN CAMPS
ABATVALA01	ATUN LOMITOS EN AGUA VAN CAMPS X 184G
ABATVALC01	ATUN LOMITOS EN ACEITE VAN CAMPS X 184G
ABATVALPA3	LOMITOS VANCAMPS PREMIUM AGUA 3 X 80G
ABATVALPC3	LOMITOS VANCAMPS PREMIUM ACEITE 3 X 80
ABATVALPO3	LOMITOS VANCAMPS PREMIUM OLIVA 3 X 80
ABATVALV02	ATUN LOMITOS VANCAMPS VEGETALES 2 X 150G
ABATVARC01	ATUN RALLADO EN ACEITE VAN CAMPS X 175G
ABATVASC05	SARDINA VANCAMPS ACEITE X 425G
ABATVI	VIKINGOS
ABATVILA00	ATUN LOMITOS EN AGUA VIKINGOS X 184G
ABATVILC00	ATUN LOMITOS EN ACEITE VIKINGOS X 184G
ABATVIRC00	ATUN RALLADO EN ACEITE VIKINGOS X 170G
ABAV	AVENAS
ABAVDO	DON PANCHO
ABAVDOHO29	AVENA DON PANCHO HOJUELAS X 290G GTS 40G
ABAVDOHO60	AVENA DON PANCHO HOJUELAS X 600G GTS 100G
ABAVDOMO30	AVENA DON PANCHO MOLIDA X 300G GTS 50G
ABAVDOMO60	AVENA DON PANCHO MOLIDA X 600G GTS 100G
ABAVFA	FABANNI
ABAVFAHO25	AVENA FABANNI HOJUELAS X 250G
ABAVFAMO25	AVENA FABANNI MOLIDA X 250G
ABAVFO	FORTIAVENA
ABAVFOHO25	FORTIAVENA HOJUELAS X 250G
ABAVFOMO25	FORTIAVENA MOLIDA X 250G
ABAVFR	FRESCAVENA
ABAVFRFT40	FRESCAVENA FRESA TARR X 400G GTS SQUEZEH
ABAVFRVT40	FRESCAVENA VAIN TARR X 400G GTS SQUEZER

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABAVMI	MILLERS
ABAVMIHO20	AVENA HOJUELAS EXTRAFINA MILLERS X 200G
ABAVMIHO35	AVENA HOJUELAS EXTRAFINA MILLERS X 350G
ABAVMIIC20	AVENA INST CANELA MILLERS X 200G
ABAVMIIC35	AVENA INST CANELA MILLERS X 350G
ABAVMIIF20	AVENA INST FRESA MILLERS X 200G
ABAVMIIF35	AVENA INST FRESA MILLERS X 350G
ABAVMIIM20	AVENA INST MELOCOTON MILLERS X 200G
ABAVMIIM35	AVENA INST MELOCOTON MILLERS X 350G
ABAVMIIV20	AVENA INST VAINILLA MILLERS X 200G
ABAVMIIV35	AVENA INST VAINILLA MILLERS X 350G
ABAVMIMO20	AVENA MOLIDA FORTIF MILLERS X 200G
ABAVMIMO35	AVENA MOLIDA FORTIF MILLERS X 350G
ABAVPR	PROMASA
ABAVPRHO25	AVENA HOJUELAS PROMASA X 250G
ABAVPRMO25	AVENA MOLIDA PROMASA X 250G
ABAVQU	QUAKER
ABAVQUHO18	AVENA HOJUELAS QUAKER X 180G DP
ABAVQUHO36	AVENA HOJUELAS QUAKER X 350G TARRO
ABAVQUHO70	AVENA HOJUELAS QUAKER X 700G TARRO
ABAVQUINME	AVENA INST MELOCOTON QUAKER X 180G
ABAVQUINMO	AVENA INST MORA QUAKER X 180G
ABAVQUMO18	AVENA MOLIDA QUAKER X 180G DP
ABAVQUMO35	AVENA MOLIDA QUAKER X 350G DP
ABAVQUMO36	AVENA MOLIDA QUAKER X 350G TARRO
ABAVQUMO70	AVENA MOLIDA QUAKER X 700G TARRO
ABAVSS	SUSALUD
ABAVSSSOAV	SOYA-AVENA SUSLAUD X 500G
ABAVSU	SUELTA
ABAVSU0500	AVENA SUELTA X 500G
ABAVVI	VITAVENA
ABAVVICANE	VITAVENA CANELA X 250G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABAVVICHOC	VITAVENA CHOCOLATE X 250G
ABAVVIFRES	VITAVENA FRESA X 250G
ABAVVIHO25	VITAVENA HOJUELAS X 250G
ABAVVIHO50	VITAVENA HOJUELAS X 500G
ABAVVIVAIN	VITAVENA VAINILLA X 250G
ABAZ	AZUCAR
ABAZIN	INCAUCA
ABAZINBL85	AZUCAR INCAUCA LIGHT X 850G
ABAZINML45	AZUCAR INCAUCA MORENA LIGHT X 454G
ABAZINML85	AZUCAR INCAUCA MORENA LIGHT X 850G
ABAZMA	MANUELITA
ABAZMASOBR	AZUCAR MANUELITA 200 SOBRES X 5G
ABAZPU	PULVERIZADA
ABAZPUIT50	AZUCAR PULVERIZADA ITALO X 500G
ABAZRI	RIOPAILA
ABAZRI0500	AZUCAR BLANCA RIOPAILA X 500G
ABAZRI1001	AZUCAR MORENA RIOPAILA X 1 KG
ABAZRI2500	AZUCAR BLANCA RIOPAILA X 2,5 KG
ABAZRI2501	AZUCAR MORENA RIOPAILA X 2,5 KG
ABAZSU	SUELTA
ABAZSURIOP	AZUCAR BLANCA RIOPAILA X 50 KG
ABBC	BEBIDAS ACHOCOLATADAS
ABBCCM	CHOCOMILLERS
ABBCCM0201	CHOCOMILLERS CON MINIMASMELOS X 200G
ABBCCM0300	CHOCOMILLERS X 300G DP
ABBCCM0301	CHOCOMILLERS CON MINIMASMELOS X 300G
ABBCCR	CHOCORAP
ABBCCR0200	CHOCORAP X 200G DP
ABBCCR0300	CHOCORAP X 300G TARRO
ABBCCCH	CHOCOLISTO
ABBCCCH0025	CHOCOLISTO X 25G SOBRE
ABBCCCH0200	CHOCOLISTO X 200G DP

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABBCCCH0300	CHOCOLISTO X 300G TARRO
ABBCCCH030C	CHOCOLISTO CON CHIPS X 300G
ABBCCCH032V	CHOCOLISTO X 300G + 200G + VASO
ABBCMI	MILO
ABBCMI0025	MILO X 25G SOBRE
ABBCMI0200	MILO X 200G TARRO
ABBCMI0400	MILO X 400G TARRO
ABBCMI1000	MILO X 1000G TARRO
ABBCNE	NESQUIK
ABBCNE0200	NESQUICK X 200G
ABBCNE0400	NESQUIK X 400G TARRO
ABBCNE0900	NESQUICK X 900G
ABBCNEF400	NESQUIK FRESA X 400G
ABBCNEV400	NESQUIK VAINILLA X 400G
ABBCNU	NUCITA
ABBCNU0200	NUCITA EN POLVO X 200G
ABBCTA	TACO
ABBCTA0200	TACO X 200G
ABBCTU	TURBOJET
ABBCTU0300	TURBO JET X 300G
ABBO	BOCADILLOS Y PANELITAS
ABBODI	DIANITA
ABBODIPA01	PANELITAS DIANITA X 380G
ABBODT	DULCES TATY
ABBODTPA00	PANELITAS DE LECHE
ABBOEP	EL PERRITO
ABBOEPBO01	BOCADILLO FINO EL PERIITO X 1000G
ABBOEV	EL VENADO
ABBOEVLO01	LONJA VELEÑA EL VENADO X 350G
ABBOEVLO02	LONJA RELLENA EL VENADO X 400G
ABBOEVMA01	MANJAR DE LECHE EL VENADO X 750G
ABBOEVPA01	PANELITAS EL VENADO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABBOEVVE01	VELEÑO EL VENADO X 1100G
ABBOLG	LA GUAYABERA
ABBOLGBO01	BOCADILLOS LA GUAYABERA TARRO X 33
ABBOLGBO02	BOCADILLOS LA GUAYABERA TARRO X 50
ABBOLGBO03	BOCADILLOS LA GUAYABERA TARRO X 100
ABBOMR	MUNDO RARO
ABBOVE	VELEÑA DE BOCADILLOS
ABBOVEBO01	BOCADILLOS VELEÑA DE BOCADILLOS
ABCA	CAFE
ABCAAR	AROMA
ABCAARG085	CAFE AROMA GRANULADO X 85G
ABCAARG170	CAFE AROMA GRANULADO X 170G JARRA
ABCAARP050	CAFE AROMA EN POLVO X 50G
ABCAARP085	CAFE AROMA EN POLVO X 85G
ABCAARP170	CAFE AROMA EN POLVO X 170G JARRA
ABCABA	BASTIYA
ABCABAG085	CAFE BASTIYA X 85G
ABCABAG170	CAFE BASTIYA X 170G
ABCACL	COLOSAL
ABCACLC050	CAFE COLOSAL X 50G
ABCACLC125	CAFE COLOSAL X 125G
ABCACLC250	CAFE COLOSAL X 250G
ABCACLC500	CAFE COLOSAL X 500G
ABCACLC SOB	CAFE COLOSAL SOBRE X 50G
ABCACO	COLCAFE
ABCACOC050	COLCAFE CLASICO X 50G
ABCACOC085	COLCAFE CLASICO X 85G
ABCACOC170	COLCAFE CLASICO X 170G
ABCACOC500	COLCAFE CLASICO X 500G
ABCACOCO CR	COLCAFE COFFEE CREM X 290G
ABCACOC SOB	COLCAFE CLASICO SOBRE X 1,5G DISP
ABCACOCTIR	COLCAFE CLASICO TIRILLAS X 10G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCACOD050	COLCAFE DESCAFEINADO X 50G
ABCACOD100	COLCAFE DESCAFEINADO X 100G
ABCACOD200	COLCAFE DESCAFEINADO X 200G
ABCACOG050	COLCAFE GRANULADO X 50G
ABCACOG085	COLCAFE GRANULADO X 85G
ABCACOG170	COLCAFE GRANULADO X 170G
ABCACOL100	COLCAFE LIOFILIZADO X 100G
ABCACON100	COLCAFE NEUTRALIZADO X 100G
ABCACOT380	COLCAFE TODO EN 1 X 380G
ABCACOV050	COLCAFE VAINILLA X 50G
ABCACR	CRISOL
ABCACRC125	CAFE CRISOL X 125G
ABCACRC250	CAFE CRISOL X 250G
ABCACRC500	CAFE CRISOL X 500G
ABCACRCSOB	CAFE CRISOL SOBRE X 50G
ABCADI	DIAMANTE
ABCADI0125	CAFE DIAMANTE X 125G
ABCADI0500	CAFE DIAMANTE X 500G
ABCADO	DOLCA
ABCADO0085	CAFE DOLCA X 85G
ABCADO0170	CAFE DOLCA X 170G
ABCADV	DON VALLE
ABCADV0050	CAFE DON VALLE X 50G
ABCADV0250	CAFE DON VALLE X 250G
ABCADV0500	CAFE DON VALLE X 500G
ABCALA	LA BASTILLA
ABCALAC SOB	CAFE LA BASTILLA X 50G PAPELETA
ABCALAD500	CAFE LA BASTILLA DESCAFEINADO X 500G
ABCALU	LUKAFE
ABCALUC125	LUKAFE CLASICO X 125G
ABCALUC250	LUKAFE CLASICO X 250G
ABCALUC500	LUKAFE CLASICO X 500G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCALUI125	LUKAFE INTENSO X 125G
ABCALUI250	LUKAFE INTENSO X 250G
ABCALUI500	LUKAFE INTENSO X 500G
ABCANE	NESCAFE
ABCANEL375	NESCAFE CON LECHE X 375G
ABCANEL900	NESCAFE CON LECHE X 900G
ABCANET050	NESCAFE TRADICION X 50G
ABCANET085	NESCAFE TRADICION X 85G
ABCANET170	NESCAFE TRADICION X 170G
ABCANW	NEW COLONY
ABCANW0085	CAFE NEW COLONY SIN CAFEINA X 85G
ABCASE	SELLO ROJO
ABCASE0125	CAFE SELLO ROJO X 125G
ABCASE0250	CAFE SELLO ROJO X 250G
ABCASE0500	CAFE SELLO ROJO X 500G
ABCASECSOB	CAFE SELLO ROJO X 50G PAPELETA
ABCD	COLADAS Y MAIZENAS
ABCDDE	DELMAIZ
ABCDDE0090	DELMAIZ X 90G
ABCDFA	FABANNI
ABCDFAAR20	FABANNI CREMARROZ AREQUIPE X 200G
ABCDFAFR20	FABANNI CREMARROZ FRESA X 200G
ABCDFANA20	FABANNI CREMARROZ NATURAL X 200G
ABCDFO	FORTIPLATANO
ABCDFOCA10	FORTIPLATANO CANELA X 100G
ABCDFOCA20	FORTIPLATANO CANELA X 200G
ABCDFOFR20	FORTIPLATANO FRAMBUESA X 200G
ABCDFOLC10	FORTIPLATANO LECHE CONDENSADA X 100G
ABCDFOLC20	FORTIPLATANO LECHE CONDENSADA X 200G
ABCDFONA10	FORTIPLATANO NATURAL X 100G
ABCDFONA20	FORTIPLATANO NATURAL X 200G
ABCDFOVA10	FORTIPLATANO VAINILLA X 100G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCDFOVA20	FORTIPLATANO VAINILLA X 200G
ABCDMA	MAIZENA
ABCDMACA03	MAIZENA COLADA AREQUIPE X 30G
ABCDMACF03	MAIZENA COLADA FRESA X 30G
ABCDMACV03	MAIZENA COLADA VAINILLA X 30G
ABCDMATR09	MAIZENA TRADICIONAL X 90G
ABCDMATR38	MAIZENA TRADICIONAL X 380G
ABCDMATR72	MAIZENA TRADICIONAL X 720G
ABCDNU	NUTRIPLATANO
ABCDNU0200	NUTRIPLATANO X 200G
ABCDPO	POLLY
ABCDPOFR25	POLLY FRESA X 250G
ABCDPONA25	POLLY NATURAL X 250G
ABCDPU	PURIPLATANO
ABCDPUN200	PURIPLATANO NATURAL X 200G
ABCDRI	RIKOPLATANO
ABCDRICA00	RIKOPLATANO CANELA X 90G
ABCDRILC00	RIKOPLATANO LECHE CONDENSADA X 90G
ABCDRINA00	RIKOPLATANO NATURAL X 90G
ABCDRIVA00	RIKOPLATANO VAINILLA X 90G
ABCDVI	VITADELI
ABCDVIFR25	VITADELI FRESA X 250G
ABCDVIFR50	VITADELI FRESA X 500G
ABCDVINA25	VITADELI NATURAL X 250G
ABCDVINA50	VITADELI NATURAL X 500G
ABCDVIVA25	VITADELI VAINILLA X 250G
ABCDVIVA50	VITADELI VAINILLA X 500G
ABCE	CEREALES PARA DESAYUNO
ABCEKE	KELLOGS
ABCEKEAB03	ALL BRAN DE KELLOGS X 300G
ABCEKEAB05	ALL BRAN FLAKES DE KELLOGS X 310G
ABCEKECF05	CORN FLAKES DE KELLOGS X 200G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCEKECF10	CORN FLAKES DE KELLOGGS X 500G
ABCEKECH05	CHOCO KRISPIS DE KELLOGGS X 320G
ABCEKECH10	CHOCO KRISPIS DE KELLOGGS X 550G
ABCEKEFL05	FROOT LOOPS DE KELLOGGS X 230G
ABCEKEGR05	GRANOLA DE KELLOGGS X 275G
ABCEKEMU04	MUSLI COSECHA ROJA DE KELLOGGS X 300G
ABCEKEMU05	MUSLI MANZANA DE KELLOGGS X 300G
ABCEKEMU06	MUSLI MELOCOTON DE KELLOGGS X 300G
ABCEKESK05	SPECIAL K DE KELLOGGS X 200G
ABCEKEVA00	VARIEDADES DE KELLOGGS X 6 CAJITAS
ABCEKEZU05	ZUCARITAS DE KELLOGGS X 300G
ABCEKEZU10	ZUCARITAS DE KELLOGGS X 420G
ABCEKEZU15	CHOCO ZUCARITAS DE KELLOGGS X 300G
ABCEKEZU20	ZUCARITAS AREQUIPE DE KELLOGGS X 300G
ABCENE	NESTLE
ABCENECO05	CORN FLAKES DE NESTLE X 200G
ABCENECO10	CORN FLAKES DE NESTLE X 500G
ABCENECH05	CHOCAPIC DE NESTLE X 250G
ABCENECH10	CHOCAPIC DE NESTLE X 500G
ABCENEFI05	FITNESS DE NESTLE X 260G
ABCENEFI10	FITNESS DE NESTLE X 590G
ABCENEGO05	GOLD DE NESTLE X 330G
ABCENEMI05	CEREAL MILO DE NESTLE X 250G
ABCENEMI10	CEREAL MILO DE NESTLE X 500G
ABCENENE05	CEREAL NESQUIK DE NESTLE X 280G
ABCENETR05	TRIX DE NESTLE X 230G
ABCENETR10	TRIX DE NESTLE X 480G
ABCENEZU05	ZUCOSOS DE NESTLE X 330G
ABCENEZU10	ZUCOSOS DE NESTLE X 530G
ABCESU	SUSALUD
ABCETR	TROPICAL FRUITS
ABCETRCOMA	GRANOLA COCO MANI TF X 250G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCETRFRLI	GRANOLA FRUTAS LIGHT TF X 250G
ABCEVI	VITARRICO
ABCEVIAF05	ANILLOS FRUTADOS DE VITARRICO X 200G
ABCEVICC05	CHIKY CHOCOS DE VITARRICO X 250G
ABCEVICH05	CHOCO FLUPIS DE VITARRICO X 250G
ABCEVIGRCO	GRANOLA COCO VITARRICO X 200G
ABCEVIGRCP	GRANOLA COCO VITARRICO X 400G
ABCEVIGRDI	GRANOLA DIETETICA VITARRICO X 500G
ABCEVIGRVA	GRANOLA VAINILLA VITARRICO X 250G
ABCEVISR05	SUCA RICOS DE VITARRICO X 250G
ABCF	CEREAL INFANTIL
ABCFA	BABY QUAKER
ABCFBACARR	BABY QUAKER ARROZ X 200G CAJA
ABCFBACTRB	BABY QUAKER TRES CER BANANO X 200G CAJA
ABCFBACTRD	BABY QUAKER TRES CEREALES X 450G TARRO
ABCFBACTRE	BABY QUAKER TRES CEREALES X 200G CAJA
ABCFBACTRM	BABY QUAKER TRES CER MANZANA X 200G CAJA
ABCFNE	NESTLE
ABCFNEAB03	CEREAL INF NESTLE AVENA BANANO X 300G
ABCFNEAM01	CEREAL INF NESTLE AVENA MIEL X 250G
ABCFNEAM05	CEREAL INF NESTLE AVENA MIEL X 500G
ABCFNEAR01	CEREAL INF NESTLE ARROZ X 250G
ABCFNEMA01	CEREAL INF NESTLE MAIZ X 250G
ABCFNEMA05	CEREAL INF NESTLE MAIZ X 500G
ABCFNETC01	CEREAL INF NESTLE TRES CEREALES X 250G
ABCFNETC05	CEREAL INF NESTLE TRES CEREALES X 500G
ABCFNETM01	CEREAL INF NESTLE TRIGO MIEL X 250G
ABCFNETM05	CEREAL INF NESTLE TRIGO MIEL X 500G
ABCFNETZ01	CEREAL INF NESTLE TRIGO MANZANA X 250G
ABCI	CIGARRILLOS Y TABACOS
ABCIBE	BELMONT
ABCIBE10LI	BELMONT LIGHTS X 10

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCIBE20LI	BELMONT LIGHTS X 20
ABCIBECX10	BELMONT X 10
ABCIBECX20	BELMONT X 20
ABCIBO	BOSTON
ABCIBOCX10	BOSTON X 10
ABCIBOCX20	BOSTON X 20
ABCIBOLI10	BOSTON LIGHT X 10
ABCIBOLI20	BOSTON LIGHT X 20
ABCICA	CARIBE
ABCICACX20	CARIBE X 20
ABCICO	CONTINENTAL
ABCICOCX20	CIGARRILLO CONTINENTAL SUAVE X 20
ABCIGR	GREEN
ABCIGRCX10	GREEN X 10
ABCIGRCX20	GREEN X 20
ABCIKO	KOOL
ABCIKO10LI	KOOL LIGHT X 10
ABCIKO20LI	KOOL LIGHT X 20
ABCIMO	MONTERO
ABCIMOCX20	MONTERO X 20
ABCIPK	POKER
ABCIPKSX20	POKER SUAVE X 20
ABCIPR	PREMIER
ABCIPRPA10	PREMIER AZUL X 10
ABCIPRPA20	PREMIER AZUL X 20
ABCIPRPR20	PREMIER ROJO X 20
ABCISP	SPORT
ABCISPSX20	SPORT SUAVE X 20
ABCIST	STARLITE
ABCISTSX20	STARLITE SUAVE X 20
ABCITA	TABACO
ABCITAANIL	TABACO ANILLADO LA VALLENATA X 25T

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCITACALI	TABACO CALILLA LA VALLENATA X 25T
ABCITACORR	TABACO CORRIENTE LA VALLENATA X 50T
ABCITAVIUD	TABACO VIUDITA LA VALLENATA X 25T
ABCL	CALDOS DE GALLINA Y CARNE
ABCLDO	DOÑA GALLINA
ABCLDOX48P	CALDO DOÑA GALLINA X 48 CAJA
ABCLDOX48Q	CALDO DOÑA GALLINA X 48 POTE
ABCLMA	MAGGI
ABCLMARI48	CALDO MAGGI RICOLOR X 48P CAJA
ABCLMARI49	CALDO MAGGI RICOLOR X 48P TARRO
ABCLMAX48P	CALDO MAGGI X 48P
ABCLRI	RICOSTILLA
ABCLRIX60P	RICOSTILLA X 60P
ABCO	CONDIMENTOS
ABCOAS	AS
ABCOASABL1	ABLANDADOR DE CARNES EL AS X 20G
ABCOASAJI1	AJI EL AS X 26G
ABCOASAJ01	AJO EL AS X 26G
ABCOASAJ02	AJO EL AS X 60G
ABCOASBIC1	BICARBONATO EL AS X 60G
ABCOASCLV1	CLAVO DE OLOR EL AS X 9G
ABCOASCOE1	COLOR EXTRA EL AS X 26G
ABCOASCOEX	COLOR EXTRA EL AS X 60G
ABCOASCOMP	CONDIMENTO COMPLETO EL AS X 60G
ABCOASCURR	CURRY EL AS X 60G
ABCOASLAUR	LAUREL EL AS X 10G
ABCOASORE1	OREGANO PURO EL AS X 10G
ABCOASPIME	PIMENTON EL AS X 26G
ABCOASTOM1	TOMILLO PURO EL AS X 10G
ABCOCO	CORRIENTES
ABCOCOALUM	ALUMBRE
ABCOES	EL SABROSO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCOESABLA	ABLANDA CARNES EL SABROSO
ABCOESADOB	ADOBO COMPLETO EL SABROSO
ABCOESAJO0	AJO EL SABROSO
ABCOESALME	ALMENDRAS EL SABROSO
ABCOESANIE	ANIS ESTRELLADO EL SABROSO
ABCOESANIS	ANIS EN POLVO EL SABROSO
ABCOESAZAF	AZAFRAN EL SABROSO
ABCOESAZLE	AZUCAR LECHE EL SABROSO
ABCOESAZUL	AZUL ROPA EL SABROSO
ABCOESBICA	BICARBONATO EL SABROSO
ABCOESCANA	CANELA ASTILLA EL SABROSO
ABCOESCANM	CANELA MOLIDA EL SABROSO
ABCOESCIRU	CIRUELAS EL SABROSO
ABCOESCLAV	CLAVO EL SABROSO
ABCOESCOLO	COLOR EL SABROSO
ABCOESCOMI	COMINOS EL SABROSO
ABCOESCURR	CURRY EL SABROSO
ABCOESFRUT	FRUTA CRISTALIZADA EL SABROSO
ABCOESLAUR	LAUREL EL SABROSO
ABCOESLINA	LINAZA EL SABROSO
ABCOESMANZ	MANZANILLA EL SABROSO
ABCOESNUEC	NUECES EL SABROSO
ABCOESNUEM	NUEZ MOSCADA EL SABROSO
ABCOESOREG	OREGANO EL SABROSO
ABCOESPIMG	PIMIENTA GUAYAVITA EL SABROSO
ABCOESPIMI	PIMIENTA EL SABROSO
ABCOESPOLV	POLVO DE HORNEAR EL SABROSO
ABCOESSALN	SAL NITRO EL SABROSO
ABCOESTOMI	TOMILLO EL SABROSO
ABCOFO	DEL FOGON
ABCOFOCOLO	COLOR DEL FOGON X 50 SOBRES
ABCOFOCOMI	COMINO DEL FOGON X 50 SOBRES

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCOFOSOBR	TRIFOGON X 24 SOBRES
ABCOGS	GUIJAR
ABCOGSANIE	ANIS ESTRELLADO GUIJAR
ABCOGSANIG	ANIS EN GRANO GUIJAR
ABCOGSAZLE	AZUCAR DE LECHE GUIJAR
ABCOGSCANA	CANELA ASTILLADA GUIJAR
ABCOGSCANM	CANELA MOLIDO GUIJAR
ABCOGSCCLAV	CLAVO DE OLOR GUIJAR
ABCOGSCOEN	COMINO ENTERO GUIJAR
ABCOGSCOMO	COMINO MOLIDO GUIJAR
ABCOGSCURR	CURRI GUIJAR
ABCOGSLAUR	LAUREL GUIJAR
ABCOGSLINA	LINAZA GUIJAR
ABCOGSMANZ	MANZANILLA GUIJAR
ABCOGSNUMP	NUEZ MOSCADA EN POLVO GUIJAR
ABCOGSNUPE	NUEZ MOSCADA PEPA GUIJAR
ABCOGSOREG	OREGANO GUIJAR
ABCOGSPIMP	PIMIENTA PICANTE GUIJAR
ABCOGSSACO	SALSITA COLOR GUIJAR
ABCOGSSALN	SAL DE NITRO GUIJAR
ABCOGSTOMI	TOMILLO GUIJAR
ABCOGU	GUISAMAC
ABCOGUSAMA	GUISAMAC X 20G
ABCORE	REY
ABCOREABLA	ABLANDA CARNES EL REY X 92G
ABCOREAJOS	AJO EL REY X 60G
ABCOREBICA	BICARBONATO EL REY X 50G
ABCORECANA	CANELA ASTILLA EL REY X 11G
ABCORECLAV	CLAVO EL REY X 9G
ABCORECOLR	COLOR EL REY X 60G
ABCORECOMI	COMINO PURO EL REY X 60G
ABCORECURR	CURRY EL REY X 20G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCORELAUR	LAUREL EL REY X 37G
ABCOREOREP	OREGANO PURO EL REY X 10G
ABCOREPIMI	PIMIENTA EL REY
ABCORESALS	SALSINA EL REY X 60G
ABCORETOMI	TOMILLO PURO EL REY X 20G
ABCORETRIC	TRICOMPLETO EL REY X 60G
ABCOSA	SASONED
ABCOSACOMI	COMINO SASONED X 50 SOBRES
ABCOSATRIS	TRISASON SASONED X 20G
ABCOTI	TIGRE
ABCOTIAJO5	AJO EL TIGRE X 50 SOBRES
ABCOTICOLO	ACHIOTE EL TIGRE X 50 SOBRES
ABCOTICOMI	COMINO EL TIGRE X 50 SOBRES
ABCOTIPIMI	PIMIENTA EL TIGRE X 50 SOBRES
ABCR	CREMAS Y SOPAS
ABCRKN	KNORR
ABCRMA	MAGGI
ABCRMACPO3	CREMA DEL DIA POLLO MAGGI X 80G
ABCRMAGCP1	CREMA GOURMET CHAMPIÑONES MAGGI X 36G
ABCRMAGCP3	CREMA GOURMET CHAMPIÑONES MAGGI X 72G
ABCRMAGCH1	CREMA GOURMET CHOCLO MAGGI X 34G
ABCRMAGCH3	CREMA GOURMET CHOCLO MAGGI X 68G
ABCRMAGMA3	SOPA GOURMET MARINERA MAGGI X 70G
ABCRMAGMI3	SOPA GOURMET MINISTRONE MAGGI X 84G
ABCRMAGPC1	CREMA GOURMET POLLO CHAMP MAGGI X 37G
ABCRMAGPC3	CREMA GOURMET POLLO CHAMP MAGGI X 75G
ABCRMAGPO1	CREMA GOURMET POLLO X 38G
ABCRMAGPO3	CREMA GOURMET POLLO MAGGI X 76G
ABCRMAGTO3	CREMA GOURMET TOMATE MAGGI X 76G
ABCRMASAJ3	SOPA DEL DIA AJIACO MAGGI X 100G
ABCV	CONSERVAS Y ENCURTIDOS
ABCVAL	ALFA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCVALCE01	CEREZAS ALFA X 125G
ABCVALCE03	CEREZAS ALFA X 250G
ABCVALCE05	CEREZAS ALFA X 500G
ABCVALCHE3	CHAMPIÑONES ENTEROS ALFA X 280G
ABCVALCHE5	CHAMPIÑONES ENTEROS ALFA X 500G
ABCVALCHT3	CHAMPIÑONES TAJADOS ALFA X 280G
ABCVALPIR3	PIÑA RODAJAS ALFA X 600G
ABCVBO	DEL BOSQUE
ABCVBOBRE3	BREVAS DEL BOSQUE X 500G
ABCVCA	CAMPO VERDE
ABCVCAAC03	ACEITUNAS RELLENAS CAMPO VERDE X 125G
ABCVCAAP01	ALCAPARRAS CAMPO VERDE X60G
ABCVCAAP03	ALCAPARRAS CAMPO VERDE X 125G
ABCVDP	DPASCUALI
ABCVDPDUR3	DURAZNO MITADES DP X 820G
ABCVDR	DREI BERGS
ABCVDRDUR5	DURAZNOS DREI BERGS X 1000G
ABCVKA	KANY
ABCVKAAC05	ACEITUNA MANZ PEPA KANY X 500G
ABCVKAAP01	ALCAPARRAS KANY X 125G
ABCVKAAP03	ALCAPARRAS KANY X 250G
ABCVKAAP05	ALCAPARRAS KANY X 500G
ABCVKACO01	CEBOLLITAS OCAÑERAS KANY X 250G
ABCVKACO03	CEBOLLITAS OCAÑERAS KANY X 500G
ABCVKACO05	CEBOLLITAS OCAÑERAS KANY X 750G
ABCVKACO07	CEBOLLITAS OCAÑERAS KANY X 1000G
ABCVLC	LA CONSTANCIA
ABCVLCBRE3	DULCE DE BREVAS LA CONSTANCIA X 600G
ABCVLCGUA3	DULCE DE GUAYABA LA CONSTANCIA X 600G
ABCVMA	MAXI FRUTS
ABCVMADUR3	DURAZNOS MAXI FRUTS X 500G
ABCVSE	SETAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCVSEGR01	CHAMPIÑONES A LA GRIEGA SETAS X 210G
ABCVSEGR03	CHAMPIÑONES A LA GRIEGA SETAS X 400G
ABCVSEVI01	CHAMPIÑONES AL VINO SETAS X 210G
ABCVSEVI03	CHAMPIÑONES AL VINO SETAS X 400G
ABCVSJ	SAN JORGE
ABCVSJDUR5	DURAZNOS EN MITADES SJ X 850G
ABCH	CHOCOLATES
ABCHCE	CHOCOEXPRESS
ABCHCECA20	CHOCOEXPRESS BAJO EN GRASA X 200G DP
ABCHCECA40	CHOCOEXPRES BAJO EN GRASA X 400G TARRO
ABCHCESA30	CHOCOEXPRESS SIN AZUCAR X 300G TARRO
ABCHCK	CHOKER
ABCHCKAM25	CHOKER AZUCAR MORENA X 250G
ABCHCKAM50	CHOKER AZUCAR MORENA X 500G
ABCHCL	CHOCOLINE
ABCHCLCC05	CHOCOLINE CLAVOS CANELA X 125G BARRA
ABCHCLMA25	CHOCOLINE MANDARINA X 250G
ABCHCLTR05	CHOCOLINE TRAD X 125G BARRA
ABCHCLTR25	CHOCOLINE TRADICIONAL X 250G
ABCHCO	CORONA
ABCHCO0250	COCOA SUPERIOR CORONA X 250G
ABHCOTR01	CHOCOLATE CORONA TRAD X 25G PASTILLA
ABHCOTR05	CHOCOLATE CORONA TRAD X 50G PASTILLA X2
ABHCOTR25	CHOCOLATE CORONA TRAD X 250G
ABHCOTR50	CHOCOLATE CORONA TRAD X 500G
ABCHCS	COLOSAL
ABCHCSTR01	CHOCOLATE COLOSAL TRAD X 25G PASTILLA
ABCHCSTR25	CHOCOLATE COLOSAL TRAD X 250G
ABCHLU	LUKER
ABCHLUPA25	CHOC LUKER PANELA X 250G
ABCHLUPA50	CHOC LUKER PANELA X 500G
ABCHNA	NACIONAL

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABCHNAAZ50	CHOC NACIONAL AZUCAR X 500G
ABCHNAPA25	CHOC NACIONAL PANELA X 250G
ABCHNAPA50	CHOC NACIONAL PANELA X 500G
ABCHSO	SOL
ABCHSOSA20	COCOA SOL SIN AZUCAR X 200G
ABEN	ENLATADOS
ABENBL	BLONY
ABENBLSAV3	SALCHICHA VIENA BLONY X 130G
ABENDC	DEL CAMPO
ABENDCAR30	ARVEJA DEL CAMPO X 300G
ABENRO	RONDA
ABENROCD03	CARNE DE DIABLO RONDA X 100G
ABENROCS03	CARNE EN SALSA RONDA X 180G
ABENROJA03	JAMONADA RONDA X 170G
ABENROPS03	POLLO EN SALSA RONDA X 180G
ABENROSAF3	SALCHICHA FRANKFURT RONDA X 360G
ABENROSAV3	SALCHICHA VIENA RONDA X 150G
ABENROSPV3	SALCHICHA RONDA POLLO T.VIENA X 150G
ABENROTE36	TAMAL ESPECIAL RONDA X 360G
ABENROTP36	TAMAL PAISA RONDA X 360G
ABENROTT36	TAMAL TOLIMENSE RONDA X 360G
ABENSJ	SAN JORGE
ABENSJMA30	MAIZ TIERNO SJ X 300G
ABENZE	ZENU
ABENZEAB05	ALBONDIGAS ZENU X 440G
ABENZEAR03	ARVEJAS ZENU X 300G
ABENZEAR05	ARVEJA ZENU X 580G
ABENZEAZ03	ARVEJA CON ZANAHORIA ZENU X 300G
ABENZEAZ05	ARVEJA CON ZANAHORIA ZENU X 580G
ABENZECA03	CARNE DE DIABLO ZENU X 80G
ABENZEEN03	ENSALADA CON VEGETALES ZENU X 300G
ABENZEEN05	ENSALADA CON VEGETALES ZENU X 580G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABENZEJA03	JAMONETA ZENU X 180G
ABENZEJA05	JAMONETA ZENU X 370G
ABENZELT05	LENTEJA CON TOCINETA ZENU X 440G
ABENZEPB18	POLLO PEPIN-PIMEN BROST X 180G
ABENZESAB3	SALCHICHA BROST ZENU X 150G
ABENZESAE3	SALCHICHA TIPO VIENA ESP ZENU X 150G
ABENZESAF5	SALCHICHA TIPO FRANKFURT ZENU X 380G
ABENZESAV3	SALCHICHA TIPO VIENA ZENU X 150G
ABENZESSA2	SALCHICHA ZENU AGRIDULCE X 160G
ABENZESSB2	SALCHICHA ZENU BBQ X 160G
ABENZESSM2	SALCHICHA ZENU MIEL MOSTAZA X 160G
ABES	ESENCIAS
ABESEF	EL FORTIN
ABESEFNARA	ESSENCIA EL FORTIN NARANJA X 500CC
ABESEFSALP	ESSENCIA EL FORTIN SALPICON X 500CC
ABESEFUVAS	ESSENCIA EL FORTIN UVA X 500CC
ABESJU	JUNIOR
ABESJUVAIN	ESENCIAS JUNIOR X 370CC
ABESJUVAIO	ESENCIAS JUNIOR X 500CC
ABESLE	LEVAPAN
ABESLEBANA	ESENCIA LEVAPAN BANANO X 60CC
ABESLECANE	ESENCIA LEVAPAN CANELA X 60CC
ABESLECARA	ESENCIA LEVAPAN CAMELO X 60CC
ABESLECOCO	ESENCIA LEVAPAN COCO X 60CC
ABESRE	REGIO
ABESREAREQ	ESENCIA REGIO AREQUIPE X 500CC
ABESREBANA	ESENCIA REGIO BANANO
ABESRECOCO	ESENCIA REGIO COCO X 500CC
ABESRECHIC	ESENCIA REGIO CHICLE
ABESREFRES	ESENCIA REGIO FRESA X 500CC
ABESREKOLA	ESENCIA REGIO KOLA X 500CC
ABESRELIMO	ESENCIA REGIO LIMON X 500CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABESREMANT	ESENCIA REGIO MANTECADO
ABESRENARA	ESENCIA REGIO NARANJA
ABESREROPA	ESENCIA REGIO RON/PASAS X 500CC
ABESRESALP	ESENCIA REGIO SALPICON X 500CC
ABESREUVAS	ESENCIA REGIO UVA X 500CC
ABESREVAIN	ESENCIA REGIO VAINILLA
ABESRO	ROYAL
ABESROCOCO	ESENCIA ROYAL COCO X 62CC
ABFR	FRESCOS EN POLVO
ABFRCL	CLIGHT
ABFRCLDF01	CLIGHT DUO FRESA-MANGO X 9G
ABFRCLDN01	CLIGHT DUO NARANJA-PIÑA X 9G
ABFRCLFR01	CLIGHT FRESA X 10G
ABFRCLMA01	CLIGHT MANDARINA X 10G
ABFRCLMO01	CLIGHT MORA X 10G
ABFRCLMY01	CLIGHT MARACUYA X 10G
ABFRCLMZ01	CLIGHT MANZANA X 8G
ABFRFR	FRUTIÑO
ABFRFRBANA	FRESCO FRUTIÑO BANANO-NARANJA
ABFRFRFRES	FRESCO FRUTIÑO FRESA
ABFRFRLIMO	FRESCO FRUTIÑO LIMONADA
ABFRFRLULO	FRESCO FRUTIÑO LULO
ABFRFRMAND	FRESCO FRUTIÑO MANDARINA
ABFRFRMANG	FRESCO FRUTIÑO MANGO
ABFRFRMARA	FRESCO FRUTIÑO MARACUYA
ABFRFRMORA	FRESCO FRUTIÑO MORA
ABFRFRNARA	FRESCO FRUTIÑO NARANJA
ABFRFRPINA	FRESCO FRUTIÑO PIÑA-NARANJA
ABFRFRSALP	FRESCO FRUTIÑO SALPICON
ABFRFRUVAS	FRESCO FRUTIÑO UVA
ABFRRO	ROYAL
ABFRROFRA1	FRESCO ROYAL FRAMBUESA X 20G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABFRROFRE1	FRESCO ROYAL FRESA X 20G
ABFRROMOR1	FRESCO ROYAL MORA X 20G
ABFRRONAR1	FRESCO ROYAL NARANJA X 20G
ABFRROSAL1	FRESCO ROYAL SALPICON X 20G
ABFRROUVA1	FRESCO ROYAL UVA X 20G
ABFRTA	TANG
ABFRTAM066	TANG MARACUYA X 660G
ABFRTAN003	TANG NARANJA X 30G
ABFRYA	NARANYA
ABFRYADUR1	DURAZNOYA X 60G
ABFRYALUL1	LULOYA X 60G
ABFRYAMOR1	MORAYA X 60G
ABFRYANAR1	NARANYA X 60G
ABFRYATRO1	TROPICALYA X 60G
ABFRZU	ZUMM
ABFRZUF004	ZUMM FRESA X 45G
ABFRZUF040	ZUMM FRESA X 405G
ABFRZUL004	ZUMM LIMON X 45G
ABFRZUN004	ZUMM NARANJA X 45G
ABFRZUN013	ZUMM NARANJA X 135G
ABFRZUN027	ZUMM NARANJA X 270G
ABFRZUN040	ZUMM NARANJA X 405G
ABFRZUS013	ZUMM SALPICON X 135G
ABFRZUS027	ZUMM SALPICON X 270G
ABGE	GELATINAS Y FLANES
ABGEFR	FRUTIÑO
ABGEFRCERE	GELATINA FRUTIÑO CEREZA
ABGEFRFRAN	GELATINA FRUTIÑO FRAM
ABGEFRFRES	GELATINA FRUTIÑO FRESA
ABGEFRLIMO	GELATINA FRUTIÑO LIMON
ABGEFRMANG	GELATINA FRUTIÑO MANGO
ABGEFRMORA	GELATINA FRUTIÑO MORA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABGEFRNAPI	GELATINA FRUTIÑO NARANJA PIÑA
ABGEFRNARA	GELATINA FRUTIÑO NARANJA
ABGEFRPIÑA	GELATINA FRUTIÑO PIÑA
ABGEFRSINS	GELATINA FRUTIÑO SIN SABOR
ABGEFRUVAS	GELATINA FRUTIÑO UVA
ABGEGE	GELHADA
ABGEGEFFRE	FLAN GELHADA FRESA
ABGEGEFLEC	FLAN GELHADA LECHE
ABGEGEFPIÑ	FLAN GELHADA PIÑA
ABGEGEGCER	GELATINA GELHADA CEREZA
ABGEGEGDUR	GELATINA GELHADA DURAZNO
ABGEGEGFRA	GELATINA GELHADA FRAMBUESA
ABGEGEGFRE	GELATINA GELHADA FRESA
ABGEGEGLIM	GELATINA GELHADA LIMON
ABGEGEGMAN	GELATINA GELHADA MANZANA
ABGEGEGMOR	GELATINA GELHADA MORA
ABGEGEGNAR	GELATINA GELHADA NARANJA
ABGEGEGPIÑ	GELATINA GELHADA PIÑA
ABGEGEGSAL	GELATINA GELHADA SALPICON
ABGEGEGSIN	GELATINA GELHADA SIN SABOR
ABGEGELFRE	GELATINA GELHADA LIGHT FRESA
ABGEGELMOR	GELATINA GELHADA LIGHT MORA
ABGEGELLIM	GELATINA GELHADA LIGHT LIMON
ABGEGEPCAR	PUDIN GELHADA CARAMELO
ABGEGEPCOC	PUDIN GELHADA COCO
ABGEGEVVAI	PUDIN GELHADA VAINILLA
ABGEGG	GELAGURT
ABGEGGCERE	GELAGURT CEREZA
ABGEGGFRES	GELAGURT FRESA
ABGEGGMAND	GELAGURT MANDARINA
ABGEGGMELO	GELAGURT MELOCOTON
ABGEGGMORA	GELAGURT MORA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABGERO	ROYAL
ABGEROCERE	GELATINA ROYAL CEREZA
ABGEROFRAM	GELATINA ROYAL FRAMBUESA
ABGEROFRES	GELATINA ROYAL FRESA
ABGEROLIMO	GELATINA ROYAL LIMON
ABGEROMANZ	GELATINA ROYAL MANZANA
ABGEROMORA	GELATINA ROYAL MORA
ABGERONARA	GELATINA ROYAL NARANJA
ABGEROPIÑA	GELATINA ROYAL PIÑA
ABGEROSINS	GELATINA ROYAL SIN SABOR
ABGEROUVAS	GELATINA ROYAL UVA
ABGESA	SAROMA
ABGESAFRES	GELATINA SAROMA FRESA X 80G
ABGESANARA	GELATINA SAROMA NARANJA X 80G
ABGESAPIÑA	GELATINA SAROMA PIÑA X 80G
ABGESAUVAS	GELATINA SAROMA UVA X 80G
ABHA	HARINAS
ABHAAA	AREPAREPA
ABHAAAB050	AREPAREPA MAIZ BLANCO X 500G
ABHAAAB100	AREPAREPA MAIZ BLANCO X 1000G
ABHAAAM050	AREPAREPA MAIZ AMARILLO X 500G
ABHAAAM100	AREPAREPA MAIZ AMARILLO X 1000G
ABHAAR	AREPASAN
ABHAAR0500	AREPASAN X 500G
ABHAAR1000	AREPASAN X 1000G
ABHACA	CANDOR
ABHACAA050	AREPAS CANDOR X 500G
ABHACAA100	AREPAS CANDOR X 1000G
ABHACAT050	HARINA DE TRIGO CANDOR X 500G
ABHACO	CORONA
ABHACOT050	HARINA DE TRIGO CORONA X 500G
ABHACR	CARVE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABHACR0165	CARVE X 165G CAJA
ABHACR0200	CARVE X 200G BOLSA
ABHACR0330	CARVE X 330G
ABHACH	CHUCUREÑA
ABHACH7G01	CHUCUREÑA 7 GRANOS PEQUEÑA
ABHACH7G03	CHUCUREÑA 7 GRANOS X 250G
ABHACH7G05	CHUCUREÑA 7 GRANOS X 500G
ABHADA	DOÑA AREPA
ABHADA1000	DOÑA AREPA X 1000
ABHAHP	HARINA PAN
ABHAHP1000	HARINA PAN X 1000
ABHAHP1100	HARINA PAN X 1100
ABHAHPMARO	HARINA PAN MAIZ ARROZ X 1000G
ABHALN	LA NIEVE
ABHALNA050	AREPA NIEVE X 500G
ABHALNA100	AREPA NIEVE X 1000G
ABHALNT050	HARINA DE TRIGO LA NIEVE X 500G
ABHALS	LA SOBERANA
ABHALS0500	HARINA DE MAIZ LA SOBERANA X 500G
ABHAMA	MASAPAN
ABHAMA0500	MASAPAN X 500G
ABHAMA1000	MASAPAN X 1000
ABHAPR	PROMASA
ABHAPRR055	PROMASA ROJA X 550G
ABHAPRR110	PROMASA ROJA X 1100G
ABHAQU	QUAKER
ABHAQUA050	AREPARINA QUAKER X 500G
ABHARB	ROBINSON
ABHARB1000	HARINA ROBINSON CTE X1000
ABHARBEX50	HARINA DE TRIGO EXTRAPARDO X 50K
ABHARBL100	HARINA ROBINSON LEUD X 1000
ABHARBL500	HARINA ROBINSON LEUD X500

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABHARBX500	HARINA ROBINSON CT X500
ABHARI	RICAMASA
ABHARIB110	RICAMASA MAIZ BLANCO X 1100G
ABHASU	SUELTA
ABHASUT050	HARINA DE TRIGO X 500
ABHU	HUEVOS
ABHUCO	CODORNIZ
ABHUGA	GALLINA
ABLE	LEVADURAS
ABLELE	LEVAPAN
ABLELESOBR	LEVADURA LEVAPAN SOBRE
ABLELETARR	LEVADURA LEVAPAN TARRO
ABLP	LECHE EN POLVO
ABLPCO	COLANTA
ABLPCOD400	LECHE POLVO DESCREMADA COLANTA X400G
ABLPCOE200	LECHE POLVO ENTERA COLANTA X 200G
ABLPCOE400	LECHE POLVO ENTERA COLANTA X 400G
ABLPCOI400	LECHE POLVO INFANTIL COLANTA X 400G
ABLPCOL400	LECHE POLVO DESLACTOSADA COLANTA X 400G
ABLPCD	DOÑA CHEPITA
ABLPCDS025	LECHE DE SOYA DOÑA CHEPITA X 250G
ABLPER	EL RODEO
ABLPER0200	LECHE EN POLVO EL RODEO X 200G
ABLPER0380	LECHE EN POLVO EL RODEO X 380G
ABLPER0900	LECHE EN POLVO EL RODEO X 900G
ABLPERL380	LECHE EN POLVO EL RODEO LIGHT X 380G
ABLPFR	FRESKALECHE
ABLPFR0025	LECHE EN POLVO FRESKALECHE X 25G
ABLPFR0200	LECHE EN POLVO FRESKALECHE X 200G
ABLPFR0400	LECHE EN POLVO FRESKALECHE X 400G
ABLPFR0900	LECHE EN POLVO FRESKALECHE X 900G
ABLPKL	KLIM

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABLPKLBE03	LECHE KLIM ENTERA X 380G BOLSA
ABLPKLTE03	LECHE KLIM ENTERA X 400G TARRO
ABLPKLTE05	LECHE KLIM ENTERA X 1000G TARRO
ABLPKLTE07	LECHE KLIM ENTERA X 2000G TARRO
ABLPKLTE13	LECHE KLIM ENTERA INST X 400G
ABLPKLTE15	LECHE KLIM ENTERA INST X 900G
ABLPKLTE17	LECHE KLIM ENTERA INST X 1700G
ABLPKLTH03	LECHE KLIM HI-CALCIUM X 400G TARRO
ABLPKLTH05	LECHE KLIM HI-CALCIUM X 900G TARRO
ABLPKLTL03	LECHE KLIM LITE LINE X 400G TARRO
ABLPKLTR01	LECHE KLIM 1+ X 200G BOLSA
ABLPKLTR03	LECHE KLIM 1+ X 400G TARRO
ABLPKLTR05	LECHE KLIM 1+ X 900G TARRO
ABLPKLTR07	LECHE KLIM 1+ X 1700G TARRO
ABLPKLTT03	LECHE KLIM 3+ X 400G TARRO
ABLPKLTT05	LECHE KLIM 3+ X 900G TARRO
ABLPLS	LA SUPERIOR
ABLPLSSM03	LECHE DE SOYA MIEL LS X 250G
ABLPLSSN03	LECHE DE SOYA LS X 250G
ABLPVI	VITARRICO
ABLPVISO25	LECHE DE SOYA VITARRICO X 250G
ABME	MERMELADAS
ABMECA	CALIFORNIA
ABMECAFRE2	MERMELADA CALIFORNIA FRESA X 220G
ABMECAMOR2	MERMELADA CALIFORNIA MORA X 220G
ABMECANAR2	MERMELADA CALIFORNIA NARANJA X 220G
ABMECAPER2	MERMELADA CALIFORNIA PERA X 220G
ABMELC	LA CONSTANCIA
ABMELCFRE1	MERMELADA FRESA LC X 200G
ABMELCMAR1	MERMELADA MARACUYA LC X 200G
ABMELCMOR1	MERMELADA MORA LC X 200G GTS 50G
ABMELCNAR1	MERMELADA NARANJA LC X 200G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABMELCPIÑ1	MERMELADA PIÑA LC X 200G GTS 50G
ABMESJ	SAN JORGE
ABMESJDDUR	MERMELADA SJ DURAZNO X 200G DP
ABMESJDFRE	MERMELADA SJ FRESA X 200G
ABMESJDMAR	MERMELADA SJ MARACUYA X 200G DP
ABMESJDMAZ	MERMELADA SJ MANZANA X 200G DP
ABMESJDMOR	MERMELADA SJ MORA X 200G DP
ABMESJDNAR	MERMELADA SJ NARANJA X 200G DP
ABMESJDPIÑ	MERMELADA SJ PIÑA X 200G DP
ABMESJMORA	MERMELADA SAN JORGE MORA X 310
ABMESJNARA	MERMELADA SAN JORGE MANZANA X 310
ABMESJPERA	MERMELADA SAN JORGE PERA 310G
ABMN	MANTEQUILLAS Y MARGARINAS
ABMNCA	CAMPI
ABMNCAL250	MARGARINA CAMPI LIGTH X 250
ABMNCAM125	MARGARINA CAMPI X 125G
ABMNCAS250	CAMPI CON SAL X 250G
ABMNCO	COLANTA
ABMNCOM012	MANTEQUILLA COLANTA X 125G
ABMNCOM025	MANTEQUILLA COLANTA X 250G
ABMNFR	FRESKALECHE
ABMNFORS125	MANTEQUILLA FRESKALECHE X 125G
ABMNFORS250	MANTEQUILLA FRESKALECHE X 250G
ABMNLL	LOS LIRIOS
ABMNLLM180	MARGARINA LOS LIRIOS X 180G
ABMNLLM500	MARGARINA LOS LIRIOS X 500G
ABMNMA	MAVESA
ABMNMAM125	MARGARINA MAVESA X 125G
ABMNMAM500	MARGARINA MAVESA X 500G
ABMNMAMKIL	MARGARINA MAVESA X 1000G
ABMNNA	NATURA
ABMNNA0200	MANTEQUILLA NATURA X 200G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABMNNAM125	MARGARINA NATURA X 125G
ABMNPC	PRACTICS
ABMNPC0200	MANTEQUILLA PRACTIS X 200G
ABMNPR	PREMIER
ABMNPR0250	MANTEQUILLA PREMIER X 250G
ABMNPR0500	MANTEQUILLA PREMIER X 500G
ABMNPRL250	MANTEQUILLA PREMIER LIGHT X 250G
ABMNPRL500	MANTEQUILLA PREMIER LIGHT X 500G
ABMNRA	RAMA
ABMNRAB250	RAMA BAJA EN SAL X 250G
ABMNRAB500	RAMA BAJA EN SAL X 500G
ABMNRAL250	RAMA LIGHT X 250G
ABMNRAL500	RAMA LIGHT X 500G
ABMNRAM125	MARGARINA RAMA X 125G
ABMNRAS250	RAMA CON SAL X 250G
ABMNRAS500	RAMA CON SAL X 500G
ABMNRRAV250	RAMA VITAL X 250G
ABMNSA	SABRINA
ABMNSAM125	MARGARINA SABRINA X 125G
ABMT	MANTECAS
ABMTBU	BUCARO
ABMTBUPESA	MANTECA BUCARO 40*125
ABMTFR	FRITURA
ABMTFT	FRITURA
ABMTFT1000	MANTECA FRITURA X 1000G
ABMTFT2000	MANTECA FRITURA X2000G
ABMTFT3000	MANTECA FRITURA X 3000G
ABMTFTX500	MANTECA FRITURA X 500G
ABMTLE	LEFRIT
ABMTLG	LA GUSTADORA
ABMTRO	ROSABLANCA
ABMZ	MEZCLAS LISTAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABMZAU	AUNT JEMIMA
ABMZAUPL06	PANCAKES Y WAFFLES AJ CON LECHE X 600G
ABMZAUPO06	PANCAKES Y CREPES AJ ORIGINAL X 600G
ABMZAUS003	SYRUP ORIGINAL AJ X 355CC
ABMZBA	BATICREMA Y BATILADO
ABMZBACREM	BATICREMA X 50G
ABMZBALARE	BATILADO AREQUIPE X 82G
ABMZBALFRE	BATILADO FRESA X 82G
ABMZBALMOR	BATILADO MORA X 82G
ABMZBALVAI	BATILADO VAINILLA X 82G
ABMZDO	DON MAGOLO
ABMZDOMP25	MAZAMORRA PAISA DON MAGOLO X 250G
ABMZFA	FABANNI
ABMZFAM400	MASATO FABANNI X 400G
ABMZMA	MAIZENA
ABMZMAB350	BUÑUELOS MAIZENA X 350G
ABMZMANA30	NATILLA MAIZENA AREQUIPE X 300G
ABMZMANN34	NATILLA MAIZENA NATURAL X 340G
ABMZQU	QUAKER
ABMZQUTCOC	TORTA QUAKER COCO X 500G
ABMZQUTCHO	TORTA QUAKER CHOCOLATE X 500G
ABMZQUTNAR	TORTA QUAKER NARANJA X 500G
ABMZQUTVAI	TORTA QUAKER VAINILLA X 500G
ABMZRO	ROYAL
ABMZROMFRE	MALTEADA ROYAL FRESA X 100G
ABMZROMVAI	MALTEADA ROYAL VAINILLA X 100G
ABMZROPCHO	PUDIN ROYAL 5M CHOCOLATE X 65G
ABMZSU	SUMAIZ
ABMZSUB350	BUÑUELOS SUMAIZ X 350G
ABMZSUNN34	NATILLA SUMAIZ NATURAL X 340G
ABPA	PASTAS
ABPABU	BUENA MESA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABPABUE012	ESPAGUETI BUENA MESA X 120G
ABPADI	DINO
ABPADIC009	PASTA DINO X 90G
ABPADIE009	ESPAGUETI DINO 90G
ABPADO	DORIA
ABPADOC125	CONCHAS DORIA X 125G
ABPADOC250	CONCHAS DORIA X 250G
ABPADOF125	FIDEOS DORIA X 125G
ABPADOF300	FIDEOS DORIA P250 LL 300G
ABPADOL250	LASAGNA DORIA X 250G
ABPADOL500	LASAGNA DORIA X 500G
ABPADOM125	MACARRON DORIA X 125G
ABPADOR250	RIGATONI DORIA X 250G
ABPADOS125	SPAGUETTI DORIA X 125G
ABPADOS300	SPAGUETTI DORIA P250 LL 300G
ABPADOSM25	SPAGUETTI MULTICOLOR DORIA X 250G
ABPADOTM25	TORNILLOS MULTICOLOR DORIA X 250G
ABPAGA	GAVASSA
ABPAGAC250	CARACOLES GAVASSA X 250G
ABPAGACA25	CABELLOS DE ANGEL GAVASSA X 250G
ABPAGACO25	CONCHA GAVASSA X 250G
ABPAGAD250	CODOS GAVASSA X 250G
ABPAGAF250	FIDEOS GAVASSA X 250G
ABPAGAM250	MACARRON CORTO GAVASSA X 250G
ABPAGAO250	CORBATAS GAVASSA X 250G
ABPAGASG25	SPAGUETTI GRUESO GAVASSA X 250G
ABPAGATO25	TORNILLOS GAVASSA X 250G
ABPALM	LA MUÑECA
ABPAPI	PICCOLINO
ABPH	POLVO HORNEAR
ABPHLE	LEVAPAN
ABPHLESOBR	POLVO HORNEAR LEVAPAN SOBRE X 20G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABPHLETARR	POLVO HORNEAR LEVAPAN TARRO X 80G
ABPHRO	ROYAL
ABPHROSOBR	POLVO DE HORNEAR ROYAL SOBRE X 20G
ABPN	PANELAS
ABPNCA	CASCOMULA
ABPNCACAMU	PANELA CASCOMULA
ABPNCU	CUADRADA
ABPNCUGDE0	PANELA CUADRADA GRANDE
ABPNCUPEQ0	PANELA CUADRADA PEQUEÑA
ABPNEM	EMPACADA
ABPNEMO500	PANELA EMPACADA DE LIBRA
ABPU	PURINA
ABPUCA	CAT CHOW
ABPUCACM50	CAT CHOW COUNTRY MIX X 500G
ABPUCADM50	CAT CHOW DELI MIX X 500
ABPUCO	CONEJINA
ABPUCO1000	CONEJINA X 1K
ABPUDO	DOG CHOW
ABPUDOAM02	DOG CHOW ADULTOS MED Y GDES X 2KG
ABPUDOAP02	DOG CHOW ADULTOS PEQUEÑOS X 2KG
ABPUDOCM02	DOG CHOW CACHORROS MED Y GDES X 2KG
ABPUDOCP02	DOG CHOW CACHOROS PEQUEÑOS X 2KG
ABPUGA	GATSY
ABPUGAC500	GATSY CARNE X 500
ABPUGAP500	GATSY PESCADO X 500
ABPUKA	KANINA
ABPUKAC008	KANINA CARNE X 800G
ABPUKAC015	KANINA CARNE X 1.5KG
ABPULA	LADRINA
ABPULACA01	LADRINA CARNE Y ARROZ X 1KG
ABPULACA02	LADRINA CARNE Y ARROZ X 2K
ABPULACL01	LADRINA CACHORROS LECHE X 1KG

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABPULACH01	LADRINA CARNE Y HUESO X 1K
ABPULACH02	LADRINA CARNE Y HUESO X 2K
ABPULAMU01	LADRINA MULTISABORES X 1K
ABPUPU	PUPPY CHOW
ABPUPUOC02	PUPPY CHOW ORIGINAL CACHORROS X 2KG
ABPUSA	SABUESO
ABPUSAAD1K	SABUESO 22 ADULTO X 1K
ABPUSACA1K	SABUESO 28 CACHORRO X 1K
ABPUVI	VITAPOLLO
ABPUVIC01K	VITAPOLLO X 1KG
ABSA	SALSAS
ABSAAJ	AJIBASCO
ABSAAJNF05	SALSA NEGRA AJIBASCO X 155CC
ABSACA	CALIFORNIA
ABSACAAF05	AJI PICANTE CALIFORNIA X 165G
ABSACATF03	SALSA TOMATE CALIFORNIA X 200G
ABSACATF05	SALSA TOMATE CALIFORNIA X 250G
ABSACATF10	SALSA TOMATE CALIFORNIA X 400G
ABSACATF15	SALSA TOMATE CALIFORNIA X 650G
ABSACO	COLMANS
ABSACOCF03	SALSA CONDIMENTADA COLMANS X 160CC
ABSACOCF05	SALSA CHINA COLMANS X 160CC
ABSACOIF05	SALSA INGLESA COLMANS X 160CC
ABSACOMF05	MOSTAZA COLMANS X 200G
ABSACOOF05	SALSA ORIENTAL COLMANS X 160CC
ABSACR	CORTIJO
ABSACRMD20	MAYONESA CORTIJO X 1000G DP
ABSACRTD05	SALSA TOMATE CORTIJO X 200G DP
ABSACRTD20	SALSA TOMATE CORTIJO X 1000G DP
ABSAER	EL REY
ABSAERAF05	AJI EL REY X 100G
ABSAERIF05	SALSA INGLESA EL REY X 170G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABSAERPD05	PASTA DE AJO EL REY X 200G DP
ABSAFR	FRUCO
ABSAFRAF05	AJI FRUCO X 170G
ABSAFRBF05	BARBECUE FRUCO X 290G
ABSAFRCF05	SALSA PARA CARNES FRUCO X 175G
ABSAFRCF10	SALSA PARA CARNES FRUCO X 285G
ABSAFRHF05	SALSA CHINA FRUCO X 170G
ABSAFRIF05	SALSA INGLESA FRUCO X 170G
ABSAFRMD01	MAYONESA FRUCO X 50G AH40 DP
ABSAFRMD05	MAYONESA FRUCO X 200G DP
ABSAFRMD10	MAYONESA FRUCO X 400G DP
ABSAFRMF05	MAYONESA FRUCO X 120G FRASCO
ABSAFRMF10	MAYONESA FRUCO X 230G FRASCO
ABSAFRMF15	MAYONESA FRUCO X 460G FRASCO
ABSAFRNF05	SALSA NEGRITA FRUCO X 185G
ABSAFRPD05	PASTA TOMATE FRUCO X 200G DP
ABSAFRRD05	SALSA ROSADA FRUCO X 180G DP
ABSAFRTD02	SALSA TOMATE FRUCO X 50G + CALDO DP
ABSAFRTD05	SALSA TOMATE FRUCO X 200G DP
ABSAFRTD10	SALSA TOMATE FRUCO X 400G DP
ABSAFRTF05	SALSA TOMATE FRUCO X 250G
ABSAFRTF10	SALSA TOMATE FRUCO X 400G
ABSAFRTF15	SALSA TOMATE FRUCO X 650G
ABSAFRXD05	MAYOMOSTAZA FRUCO X 180G DP
ABSAFRZD05	MOSTAZA FRUCO X 200G DP
ABSAHE	HEINZ
ABSAHEIF05	SALSA INGLESA HEINZ X 150CC
ABSAHL	HELLMANZ
ABSAJU	JUNIOR
ABSAJUAF05	AJI PICANTE JUNIOR X 110CC
ABSAJUAF10	AJI PICANTE JUNIOR X 370G
ABSAJUCF05	SALSA PARA CARNES JUNIOR X 180CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABSAJUNF05	SALSA NEGRA JUNIOR X 110CC
ABSALC	LA CONSTANCIA
ABSALCAF05	AJI PICANTE LC X 100G
ABSALCAF20	SALSA BRAVA LC X 320G
ABSALCDF05	ADEREZO LC X 350G
ABSALCIF05	SALSA INGLESA LC X 175G
ABSALCMD01	MAYONESA LC X 50G DP
ABSALCMD05	MAYONESA LC X 200G DP
ABSALCMD10	MAYONESA LC X 380G DP
ABSALCNF05	SALSA NEGRA LC X 110G
ABSALCRD01	SALSA ROSADA LC X 50G DP
ABSALCRD05	SALSA ROSADA LC X 200G DP
ABSALCSF05	SALSA SOYA LC X 180G
ABSALCTD01	SALSA TOMATE LC X 50G DP
ABSALCTD05	SALSA TOMATE LC X 200G DP
ABSALCTD10	SALSA TOMATE LC P300 LL400 DP
ABSALCTD15	SALSA TOMATE LC X 600G DP
ABSALCUD05	SALSA TARTARA LC X 200G DP
ABSALCZD05	MOSTAZA LC X 200G DP
ABSALCHF05	SALSA CHINA LC X 180G
ABSAPO	POMPEYA
ABSAPOTF15	SALSA TOMATE POMPEYA X 1000G
ABSAPOZF15	MOSTAZA POMPEYA X 1000G
ABSAPOZF25	MOSTAZA POMPEYA X 4300G
ABSASJ	SAN JORGE
ABSASJAF03	AJI PIQUETASCO SJ X 60CC
ABSASJAF05	SALSA AJI SJ X 155CC
ABSASJBD05	BAR BQ SJ X 200G DP
ABSASJIF05	SALSA INGLESA SJ X 155CC
ABSASJMD01	MAYONESA SJ X 50G AH40 DP
ABSASJMD07	MAYONESA SJ P 200 LL 300 DP
ABSASJMD10	MAYONESA SJ X 380G DP

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABSASJMD13	MAYONESA SJ P380 LL 500G DP
ABSASJMD15	MAYONESA SJ X 600G DP
ABSASJRD05	SALSA ROSADA SJ X 200G DP
ABSASJRD10	SALSA ROSADA SJ X 380G DP
ABSASJTD01	SALSA TOMATE SJ X 50G AH40 DP
ABSASJTD05	SALSA TOMATE SJ X 200G DP
ABSASJTD10	SALSA TOMATE SJ X 400G DP
ABSASJTD13	SALSA TOMATE SJ P 400 LL 500 DP
ABSASJXD05	MOSTAMIX SJ X 200G DP
ABSASJZF05	MOSTAZA SJ X 130G
ABSASO	CALIFORNIA
ABSATO	TORRE DE ORO
ABSATOMF05	MAYONESA LA TORRE X 175G
ABSATOMF10	MAYONESA LA TORRE X 445G
ABSATOMF15	MAYONESA LA TORRE X 910G
ABSL	SAL
ABSLDO	DOÑA BLANCA
ABSLDO0454	SAL DOÑA BLANCA X 454G
ABSLNA	NATUSAL
ABSLNA0500	NATUSAL X 500G
ABSLNAS125	NATUSAL SALERO X 125G
ABSLPR	PRODESAL
ABSLPR0454	SAL PRODESAL X 454G
ABSLRE	REFISAL
ABSLRE0500	REFISAL X 500G
ABSLRE1000	REFISAL X 1000G
ABSLREPA72	REFISAL PARRILLERA X 720G
ABSLRETV10	REFISAL SALERO VERDE X 100G
ABSU	SUPLEMENTOS VITAMINICOS
ABSUKO	KOLA GRANULADA
ABSUKOF013	KOLA GRANULADA FRESA X 135G
ABSUKOF033	KOLA GRANULADA FRESA X 330G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ABSUKOF100	KOLA GRANULADA FRESA X 1000G
ABSUKOT003	KOLA GRANULADA JGB TRADICIONAL X 30G
ABSUKOT013	KOLA GRANULADA TRADICIONAL X 135G
ABSUKOT033	KOLA GRANULADA TRADICIONAL X 330G
ABSUKOT100	KOLA GRANULADA TRADICIONAL X 1000G
ABSUKOV013	KOLA GRANULADA VAINILLA X 135G
ABSUKOV033	KOLA GRANULADA VAINILLA X 330G
ABSUKOV100	KOLA GRANULADA VAINILLA X 1000G
ABSUSC	SCOTT
ABSUSCC180	EMULSION SCOTT CEREZA X 180CC
ABSUSCF200	EMULSION SCOTT FRESA P180 LL 200CC
ABSUSCN180	EMULSION SCOTT NARANJA X 180CC
ABSUSCT180	EMULSION SCOTT TRADICIONAL X 180CC
ABSUSCT360	EMULSION SCOTT TRADICIONAL X 360CC
ABVI	VINAGRES
ABVICO	COLMANS
ABVICOBL05	VINAGRE BLANCO COLMANS X 500CC
ABVIJU	JUNIOR
ABVIKA	KANNY
ABVIKABL05	VINAGRE BLANCO KANNY X 500CC
ABVILC	LA CONSTANCIA
ABVILCFR05	VINAGRE DE FRUTAS LC X 500CC
ABVISJ	SAN JORGE
ABVISJBL03	VINAGRE BLANCO SJ X 250CC
ABVISJBL05	VINAGRE BLANCO SJ X 500CC
ABVISJFR03	VINAGRE DE FRUTAS SJ X 250G
ABVISJFR05	VINAGRE DE FRUTAS SJ X 500CC
AC	ACCESORIOS PARA EL HOGAR
ACBM	BOMBILLOS
ACBMEL	ELECTRA
ACBMELC060	BOMBILLO ELECTRA X 60W
ACBMELC100	BOMBILLO ELECTRA CLARO X 100W

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ACBMOS	OSRAM
ACBMOSC100	BOMBILLO OSRAM CLARO X 100W
ACBMPH	PHILIPS
ACBMPHEC75	LAMPARA ECOTONE 75W
ACBMPHLC27	BOMBILLO PHILIPS TWISTER X 110W
ACBMSY	SYLVANIA
ACBMSY0200	BOMBILLO SYLVANIA X 200W
ACBMTO	TOPLUZ
ACBMTO0100	BOMBILLO ESMERIL TOPLUZ X 100W
ACBMTOV025	BOMBILLO VERDE TOPLUZ X 25W
ACBMVA	VARTA
ACBMVALINT	BOMBILLO LINTERNA VARTA
ACBO	BOLSAS(PLST-PAPEL-ALUMI)
ACBOCO	CORRIENTE
ACBOCOAG02	BOLSA DE AGARRADERA X 2K
ACBOCOAG03	BOLSA DE AGARRADERA X 3K
ACBOCOAG05	BOLSA DE AGARRADERA X 5K
ACBOCOAG10	BOLSA DE AGARRADERA X 10K
ACBOCOAG20	BOLSA DE AGARRADERA X 20K
ACBOCOAG25	BOLSA AGARRADERA X 25K
ACBOCOBN10	BOLSA BASURA NEGRA X 10
ACBOCOTRBO	BOLSA TRANSPARENTE BOLIS
ACBOCOTRHI	BOLSA TRANSPARENTE HIELO
ACBOCOTRKI	BOLSA TRANSPARENTE DE KILO
ACBOCOTRLI	BOLSA TRANSPARENTE DE LIBRA
ACBOCOTRME	BOLSA TRANSPARENTE DE MEDIA
ACBOPA	PATOJITO
ACBOPAAMAR	BOLSA BASURA PATOJITO AMARILLA
ACBOPAAZUL	BOLSA BASURA PATOJITO AZUL
ACBOPABEIG	BOLSA BASURA PATOJITO BEIGE
ACBOPAVERD	BOLSA BASURA PATOJITO VERDE
ACBOZI	ZIPLOC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ACBOZIHE20	BOLSA HERMETICA ZIPLOC X 20B
ACBOZIHE25	BOLSA HERMETICA ZIPLOC X 25B
ACCA	CABUYA
ACCACI	CIPLAS
ACCACIMU12	CABUYA 12 MULTIUSO CIPLAS x 200G
ACCO	COCINA Y HOGAR
ACCOCO	CORRIENTE
ACCOCOCO01	COLADOR PEQUEÑO
ACCOCOCT14	CALDERO N14 TROPICAL 36CM
ACCOCOEM02	EMBUDO N2
ACCOCOGA02	GANCHOS AUTOADHESIVOS X 2U
ACCOCOGA12	GANCHOS AUTOADHESIVOS X 12U
ACCOCOJC04	SET CAFE MUGS X 4 PREMIER
ACCOCOPR12	PINZAS DE ROPA X 12
ACCOCOUC05	UTENSILIOS DE COCINA DECOPROTECTOR 6P
ACCOCR	CORONA
ACCOCRMO05	MOLINO CORONA
ACCOCRVA04	VAJILLA CORONA SAN JUAN 4 PUESTOS
ACCOCRVA14	VAJILLA CORONA NATURA 4 PUESTOS
ACCOCRVA24	VAJILLA CORONA SUPER O 4 PUESTOS
ACCOCRVA34	VAJILLA CORONA PAMPLONA X 4 PUESTOS
ACCOCRVA44	VAJILLA CORONA CATALINA X 4 PUESTOS
ACCOCS	CRISTAR
ACCOCSJV05	JUEGO VASOS-JARRA CRISTAR 7 PIEZAS
ACCOCSVBN6	VASO CRISTAR NAUTICO 100Z X 6
ACCOCSVHD2	VASO CRISTAR HERRADURA DEC 8OZ
ACCOCSVHD5	VASO CRISTAR HERRADURA DEC AV 11.3OZ
ACCOCSVO06	VASO CRISTAR VIDRIO ONDAS X 6V
ACCOCSVSM6	VASO CRISTAR MADEIRA 12OZ X 6
ACCOFE	FERMAR
ACCOFEPI05	PINZA INOXIDABLE FERMAR
ACCOFU	FULLER

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ACCOFUCB59	CEPILLO BRILLA OLLAS FULLER R4759
ACCOFUCB60	CEPILLO BRILLA OLLAS FULLER R4760
ACCOFUEM30	EMBUDO FULLER R30
ACCOFULB19	LAVABOTELLAS FULLER REF 191
ACCOGU	GUERRERO
ACCOGUCF18	CALDERO GUERRERO X 18CM #2 CON TAPA
ACCOII	INCA-INOX
ACCOIJC12	JUEGO CUBIERTOS II X 12U MONTECARLO
ACCOIIRAYM	RAYADOR MULTIUSOS II
ACCOIM	IMUSA
ACCOIMC020	CALDERO IMUSA 20CM
ACCOIMC022	CALDERO IMUSA 22CM
ACCOIMC026	CALDERO IMUSA 26CM
ACCOIMJO05	JUEGO OLLAS TAPA AZUL IMUSA X 3P
ACCOIMS024	SARTEN IMUSA 24CM CON TAPA
ACCOIMSAGR	SALSERO GRANDE IMUSA
ACCOIMSAP	SALSERO PEQUEÑO IMUSA 0.2L
ACCOMA	MATELSA
ACCOMAP005	PALILLERO MATELSA
ACCOMAS005	SALERO MATELSA
ACCOMASABA	SALSERA BARRIL 300CC
ACCOMASE05	SERVILLETERO CRISTAL MATELSA
ACCONO	NORTH
ACCONOOR24	OLLA RECTA DECORADA NORTH N24
ACCONP	NOVEDADES PLASTICAS
ACCONPCO13	COLADOR NP N13
ACCONPCO17	COLADOR NP N17
ACCONPCO21	COLADOR NP N21
ACCONPMM05	MATA MOSCAS NP
ACCONPPA05	PATACONERA NP
ACCONPPC03	PORTACOMIDAS NP X 3U
ACCONPTT05	TABLA TAJADORA PICADORA NP

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ACCOOS	OSTER
ACCOOSLI05	LICUADORA OSTER 450-21
ACCOPI	PINTO
ACCOPIGE04	GANCHO PARA ESCOBAS PINTO X 4G
ACCOPIGG06	GANCHO GIRATORIO PINTO X 6U
ACCOPLIC1	LIMPIA CRISTAL PINTO
ACCOPL	PLASTI HOGAR
ACCOPLAJAR	ATOMIZADOR JARDINERIA PLASTI HOGAR
ACCOPLAMIN	ATOMIZADOR MINI PLASTI HOGAR
ACCOPLAMUL	ATOMIZADOR PLASTIHOGAR MULTIUSOS
ACCOPLJ025	JARRA 1,5L PLASTI HOGAR CON COLADOR
ACCOPLJ050	JARRA MAXI PLASTI HOGAR CON COLADOR
ACCOPLT250	TERMO BOTILIT PLASTI HOGAR 250CC
ACCOPLT500	TERMO BOTILIT PLASTI HOGAR 500CC
ACCOPLTT03	TERMO TINTERO PLASTI HOGAR
ACCOTR	TROMOPLAS
ACCOTRC013	COLADOR TROMOPLAS N13
ACCOTRC021	COLADOR TROMOPLAS N21
ACCOTRCD01	COLADOR DECORADO TROMOPLAS N1
ACCOTRCD02	COLADOR DECORADO TROMOPLAS N2
ACCOTRCD03	COLADOR DECORADO TROMOPLAS N3
ACCOTRVARA	VACINILLA RANA TROMOPLAS
ACCOUN	UNIVERSAL
ACCOUNOP05	OLLA PRESION UNIVERSAL 4L
ACCOUNOP10	OLLA PRESION UNIVERSAL NOVA 6L
ACCOVA	VANYPLAS
ACCOVAC005	CUCHARON VANYPLAS
ACCOVACR05	CUCHARON VANYPLAS ROJO
ACCOVAE3E1	EXPRIMIDOR 3EN1 VANYPLAS
ACCOVAEM05	ESCURRIDOR CON MANGO VANYPLAS
ACCOVAES05	ESCURRIDOR VANYPLAS
ACCOVAGA10	GANCHO ECONOMICO VANIASEO X 10U

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ACCOVAP005	PORTACUBIERTOS VANYPLAS N5
ACCOVARP05	RAYATODO PIRAMIDE VANYPLAS
ACCOVATD10	TERMO DECORADO VANYPLAS X 1L
ACCOVATE05	TAZON EXPRIMIDOR VANYPLAS
ACCOVATL10	TERMO LISO VANYPLAS X 1L
ACDE	DESECHABLES
ACDEBA	BAR
ACDEBAV001	VASO DESECH. BAR 1,5 OZ X 50U
ACDEBAV002	VASO DESECH. BAR 2,5 OZ X 50U
ACDEBAV007	VASO DESECH. BAR 7 OZ X 50U
ACDEBAV010	VASO DESECH. BAR 10 OZ X 50U
ACDEBAV012	VASO DESECH. BAR 12 OZ X 50U
ACDECO	CORRIENTE
ACDECOM001	MEZCLADORES X 1000U
ACDECOMA05	MOLDE ALUMINIO
ACDECOPI03	PORTACOMIDAS ICOPOR PEQUEÑO
ACDECOPI05	PORTACOMIDAS ICOPOR MEDIANO
ACDECOPI07	PORTACOMIDAS ICOPOR SOPA
ACDECOPI09	PLATO LLANO ICOPOR MEDIANO
ACDEDA	DARNEL
ACDEDAPN12	PLATOS DES. DARNEL NEGROS X 12
ACDEDO	DOMINGO
ACDEDOPM20	PLATO MEDIANO DOMINGO X 20U
ACDEDOPP20	PLATO PEQUEÑO DOMINGO X 20U
ACDEDOTM25	TENEDOR MEDIANO DOMINGO X 25U
ACDEDOVC50	VASO CAFETERO DOMINGO X 50U
ACDEDOVT07	VASO TRANSPARENTE DOMINGO 7 OZ X 50U
ACDELL	LOS LLANOS
ACDELLV007	VASO DESECH. LOS LLANOS 7 OZ X 100U
ACDELLV016	VASO DESECH. LOS LLANOS 16 OZ X 50U
ACDETR	TROFORMAS
ACDETRBC25	BASES CAFETERAS TROFORMAS X 25U

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ACDETU	TUC
ACDETUV003	VASO DESECH. TUC 3,5 OZ X 50U
ACDETUV007	VASO DESECH. TUC 7 OZ X 50U
ACDETUV009	VASO DESECH. TUC 9 OZ X 50U
ACDETUV010	VASO DESECH. TUC 10 OZ X 50U
ACFO	FOSFOROS Y ENCENDEDORES
ACFORE	REFUEGOS
ACFOREF020	FOSFOROS REFUEGOS X 20C
ACFOSU	SUELTO
ACFOSUENCL	ENCENDEDORES CLICLA
ACFOSUFOTR	CAJA DE FOSFOROS
ACFOTI	EL TIZON
ACFOTIF020	FOSFOROS EL TIZON X 20C
ACFOTM	TRES MONEDAS
ACFOTMF020	FOSFOROS TRES MONEDAS X 20C
ACFOTMF182	FOSFOROS TRES MONEDAS 2 X 180F
ACLI	LINTERNAS
ACLIVA	VARTA
ACLIVARE00	LINTERNA VARTA REFLEX
ACLIVAVI00	LINTERNA VARTA VIGIA
ACPA	PAPEL ALUMINIO
ACPAPL	PLASTIFILMS
ACPAPLTR20	PAPEL TRANSPARENTE PLASTIFILMS X 20M
ACPAPLTR30	PAPEL TRANSPARENTE PLASTIFILMS X 30M
ACPARE	REYNOLDS
ACPAREAL08	PAPEL ALUMINIO REYNOLDS P8 LL 10
ACPAREAL11	PAPEL ALUMINIO REYNOLDS P8 LL 10M
ACPAREAL16	PAPEL ALUMINIO REYNOLDS X 16M
ACPAREAL17	PAPEL ALUMINIO REYNOLDS P 16 LL 20
ACPAREAL40	PAPEL ALUMINIO REYNOLDS X 40M
ACPARERP13	PAPEL ALUMINIO REYNOLDS X 13M RTO
ACPI	PITILLOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ACPIBS	BUEN SABOR
ACPIBSP100	PITILLO PLASTICO BS X 100
ACPL	PILAS
ACPLEN	ENERGIZER
ACPLRA	RAYOVAC
ACPLRAA0AA	PILAS ALCALINAS RAYOVAC AA X 2P
ACPLRAAAAA	PILAS ALCALINAS RAYOVAC AAA X 2P
ACPLSO	SONY
ACPLSOA0AA	PILA SONY ALCALINA AA X 2P
ACPLSOSUAA	PILAS SONY SUPER AA X 2P
ACPLSOSUGR	PILA SONY SUPER GRANDE X 2P
ACPLVA	VARTA
ACPLVAA09V	PILA VARTA ALKALINA 9V
ACPLVAA0AA	PILA VARTA ALKALINA AA X 2P
ACPLVAAAAA	PILA ALKALINA VARTA AAA X 2P
ACPLVARTLA	REPUESTO LASER VARTA
ACPLVAS0AA	PILA VARTA SUPER AA X 2P
ACPLVASCME	PILA VARTA MEDIANA X 2P
ACPLVASGRA	PILA VARTA SUPER GRANDE
ACPO	PALILLOS Y PALOS DE MADERA
ACPOCO	CORRIENTES
ACPOCOPA01	PALOS DE PALETA X 100U
ACPOCOPA05	PALOS DE PALETA X 1000U
ACPOFI	FIGARO
ACPOFI0025	PALILLOS FIGARO 25G
ACPOPI	PALOS DE PINCHOS
ACPOPI2510	PINCHOS N25 X 100U
ACPORC	ROYAL CLUB
ACPORCRE20	PALILLOS REDONDOS RC X 20G
ACPORCRE30	PALILLOS REDONDOS ESTRALARGOS RC X 30G
ACSE	SERVILLETAS Y TOALLAS DE COCINA
ACSEFA	FAMILIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ACSEFACA10	SERVILLETA FAMILIA CAFETERIA X 100
ACSEFACU10	SERVILLETA FAMILIA CUADRADA X 100
ACSEFADE10	SERVILLETA FAMILIA DECORADA X 100
ACSEFAP150	SERVILLETA FAMILIA PARTIDA X 150
ACSEFAP200	SERVILLETA FAMILIA PARTIDAS X 200
ACSEFAP400	SERVILLETA FAMILIA PARTIDAS X 400
ACSEFASU01	SOPORTE TOALLAS ULTRA FAMILIA X 1
ACSEFATB01	TOALLA COCINA FAMILIA BCA X 1R
ACSEFATB02	TOALLA COCINA FAMILIA BCA X 2R
ACSEFATB03	TOALLA COCINA FAMILIA BCA X 3R
ACSEFATD01	TOALLA COCINA FAMILIA DECORADA X 1R
ACSEFATD02	TOALLA COCINA FAMILIA DECORADA X 2R
ACSEFATD31	TOALLA FAMILIA DECORADA 3EN1 X 1R
ACSEFATL21	TOALLA COCINA FAMILIA LAVABLE 2EN1 X 1R
ACSEFV	FAVORITA
ACSEFVX150	SERVILLETAS FAVORITA X 150
ACSEFVX200	SERVILLETA FAVORITA X 200
ACSEFVX320	SERVILLETA FAVORITA X 320
ACSEPR	PRACTI SEC
ACSEPR02E1	PRACTI SEC 2EN1 X 1R
ACSEPR03E1	PRACTI SEC 3EN1 X 1R
ACSEPR03X2	PRACTI SEC 3X2
ACSEPRM005	PRACTI SEC MAXI PACK
ACSESC	SCOTT
ACSESC115	TOALLAS MANO SCOTT INSTITUCIONAL X 150
ACSESU	SUPER SUPLEX
ACSESUD100	SERVILLETAS SS DISEÑOS X 100
ACSESUM100	SERVILLETAS SS MESA X 100
ACSESUP100	SERVILLETAS SS PASABOCAS X 100
ACVA	VALDES Y PONCHERAS
ACVAES	ESTRA
ACVAESP01	PAPELERA DE PEDAL ESTRA N1

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ACVAGU	GUERRERO
ACVAGUVA10	VALDE GUERRERO X 10L
ACVAGUVA13	VALDE GUERRERO X 13L
ACVAGUVAPE	VALDE GUERRERO PEQUEÑO
ACVAIM	IMUSA
ACVAIMCR05	CESTO ROPA IMUSA MEDIANO
ACVANP	NOVEDADES PLASTICAS
ACVANPFAGR	PONCHERA NP FANTASIA PLASTICA
ACVAVA	VANYPLAS
ACVAVAP002	PAPELERA NO 2 VANYPLAS
ACVAVAPTU1	PAPELERA TULIPAN VANYPLAS AZUL
ACVAVAPTU2	PEPELETA TULIPAN VANYPLAS ROJA
ACVAVAPTU3	PAPELERA TULIPAN VANYPLAS VERDE
ACVAVAPV06	PAPELERA VAIVEN N6 ROJA
ACVAVATA03	TANQUE VANYPLAS NO 3 AZUL
ACVAVATA15	TAZON VANYPLAS NO 15 DECORADO
ACVAVAVA02	VALDE VANYPLAS NO 2
ACVE	VELAS Y VELADORAS
ACVELV	LA VIRGEN
ACVELVAZPA	VELADORA LA VIRGEN AZUFRADO PASCUAL
ACVELVCIPA	CIRIO PASCUAL LA VIRGEN
ACVELVRE01	VELADORA LA VIRGEN REF 1
ACVELVRE03	VELADORA LA VIRGEN REF 3
ACVELVRE04	VELADORA LA VIRGEN REF 4
ACVELVRE06	VELADORA LA VIRGEN REF 6
ACVELVRE07	VELADORA LA VIRGEN REF 7
ACVELVRE08	VELADORA LA VIRGEN REF 8
ACVELVRE10	VELADORA LA VIRGEN REF 10
ACVELVVAME	VELADORA LA VIRGEN VASO MEDIANO
ACVESJ	SAN JORGE
ACVESJCO10	VELAS DE COLORES SAN JORGE X 10
ACVESJRE00	VELADORA SAN JORGE REF 0

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
ACVESJRE02	VELADORA SAN JORGE REF 2
ACVESJRE04	VELADORA SAN JORGE REF 4
ACVESJRE10	VELADORA SAN JORGE REF 10
ACVESJRE12	VELADORA SAN JORGE REF 12
ACVESM	SAN MARTIN
ACVESMRE04	VELADORA SAN MARTIN REF 4
ACVESMRE11	VELADORA SAN MARTIN REF 11
AH	ASEO HOGAR
AHAM	AMBIENTADORES
AHAMFU	FULLER
AHAMFUD030	AMBIENT DISCO FULLER X 30G
AHAMGI	AMBIENTADOR PASTA GIRASOL
AHAMGIFRES	AMBIENTADOR PASTA GIRASOL FRESA
AHAMGIFRUT	AMBIENTADOR PASTA GIRASOL FRUTAL
AHAMGIROSA	AMBIENTADOR PASTA GIRASOL ROSAS
AHAMGL	GLADE
AHAMGL21CA	GLADE 2EN1 CAMPO X 400CC
AHAMGL21ME	GLADE 2EN1 MELOCOTON X 400CC
AHAMGLADBR	GLADE AUTO DEOSMILE BREEZE X 1U
AHAMGLARAF	GLADE AROMATIK RTO AIRE FRESCO X 2
AHAMGLARBC	GLADE AROMATIK RTO BRISA CAMP X 2U
AHAMGLASAC	GLADE AUTO SPORT ACQUA
AHAMGLCA40	GLADE CARICIA DE ALGODON X 400CC
AHAMGLCB40	GLADE CARICIAS DE BEBE X 400CC
AHAMGLPRCA	GLADE PLUGINS RTO CAMPO
AHAMGLPRLA	GLADE PLUGINS RTO LAVANDA X 4
AHAMGLPRVA	GLADE PLUGINS RTO VAINILLA X 4
AHAMGLTRFL	GLADE TOQUE RTO FLORAL
AHAMGLTRLA	GLADE TOQUE RTO LAVANDA
AHAMGLTRPO	GLADE TOQUE RTO POTPOURRI
AHAMJU	JULIAO
AHAMJUTCE1	AMBIENT SPRAY JULIAO CEREZA X 50CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHAMJUTCH1	AMBIENT SPRAY JULIAO CHICLE X 50CC
AHAMJUTFL1	AMBIENT SPRAY JULIAO FLORAL X 50CC
AHAMJUTFR1	AMBIENT SPRAY JULIAO FRESA X 50CC
AHAMJUTLA1	AMBIENT SPRAY JULIAO LAVANDA X 50CC
AHAMJUTLI1	AMBIENT SPRAY JULIAO LIMON X 50CC
AHAMJUTMA1	AMBIENT SPRAY JULIAO MANDARINA X 50CC
AHAMJUTMZ1	AMBIENT SPRAY JULIAO MANZANA X 50CC
AHAMJUTPI1	AMBIENT SPRAY JULIAO PINO X 50CC
AHAMJUTPN1	AMBIENT SPRAY JULIAO PIÑA X 50CC
AHAMJUTUV1	AMBIENT SPRAY JULIAO UVA X 50CC
AHAMJUTVA1	AMBIENT SPRAY JULIAO VAINILLA X 50CC
AHAMWI	WIZARD
AHAMWIDGFC	AMBIENT DISCO GEL CITRICA WIZARD
AHBA	BLANQUEADORES
AHBAAJ	AJAX
AHBAAJB050	BLANQ AJAX BICARB-CITRICO X 500CC
AHBAAJB180	BLANQ AJAX BICARB-CITRICO X 1800CC
AHBAAJK180	BLANQ AJAX LAVANDA X 1800CC
AHBAAJK183	BLANQ AJAX LAVANDA X 1800CC GTS 300
AHBAAJL180	BLANQ AJAX LIMON X 1800CC GTS 300
AHBAAJL181	BLANQ AJAX LIMON X 1800CC
AHBAAJL380	BLANQ AJAX LIMON X 3800CC
AHBAAJM180	BLANQ AJAX MANZANA X 1800CC GTS 300
AHBAAJM181	BLANQ AJAX MANZANA X 1800CC
AHBAAJT010	BLANQ AJAX TRADICIONAL X 100CC
AHBAAJT050	BLANQ AJAX TRADICIONAL X 500CC
AHBAAJT100	BLANQ AJAX TRADICIONAL X 900CC
AHBAAJT180	BLANQ AJAX TRADICIONAL X 1800CC GTS 300
AHBAAJT181	BLANQ AJAX TRADICIONAL X 1800CC
AHBAAJT380	BLANQ AJAX TRADICIONAL X 3800CC AH 20%
AHBAAJT381	BLANQ AJAX TRADICIONAL X 3800CC
AHBABA	BLANCOX

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHBABAC100	BLANCOX TORONJA CITRUS P900 LL 1000CC
AHBABAC200	BLANCOX TORONJA CITRUS X 2000CC
AHBABAF050	BLANCOX FLORAL X 500CC
AHBABAF110	BLANCOX FLORAL X 1100CC
AHBABAI050	BLANCOX LIMON X 500CC
AHBABAI100	BLANCOX LIMON P900 LL1000CC
AHBABAI381	BLANCOX LIMON X 3800CC GTS LAVALOZA 250G
AHBABAL050	BLANCOX LAVANDA X 500CC
AHBABAL100	BLANCOX LAVANDA JARRA X 1000CC
AHBABAL110	BLANCOX LAVANDA P1000 LL 1100CC
AHBABAT050	BLANCOX TRADICIONAL X 500CC
AHBABAT100	BLANCOX TRADICIONAL JARRA X 1000CC
AHBABO	BOMBRIL
AHBABOA050	BLANQ BONBRIL MULTI-ANTIBAC X 500CC
AHBABOA090	BLANQ BONBRIL MULTI-ANTIBAC X 900CC
AHBACC	CLOROCOLOR
AHBACC1000	CLOROCOLOR X 1000CC
AHBACL	CLOROX
AHBACLB100	CLOROX BEBE X 1000CC
AHBACLD045	CLOROX DESENGRASANTE X 450CC
AHBACLD100	CLOROX DESENGRASANTE X 1000CC
AHBACLF050	CLOROX FLORAL X 500CC
AHBACLF100	CLOROX FLORAL X 1000CC
AHBACLF200	CLOROX FLORAL X 2000CC
AHBACLF380	CLOROX FLORAL X 3800CC
AHBACLG050	CLOROX FRESCURA LIMON X 500CC
AHBACLG100	CLOROX FRESCURA LIMON X 1000CC
AHBACLG200	CLOROX FRESCURA LIMON X 2000CC
AHBACLG380	CLOROX FRESCURA LIMON X 3800CC
AHBACLM050	CLOROX MENTA FRESCA X 500CC
AHBACLM100	CLOROX MENTA FRESCA X 1000CC
AHBACLM200	CLOROX MENTA FRESCA X 2000CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHBACLM380	CLOROX MENTA FRESCA X 3800CC
AHBACLO050	CLOROX ORIGINAL X 500CC
AHBACLO100	CLOROX ORIGINAL X 1000CC
AHBACLO200	CLOROX ORIGINAL X 2000CC
AHBACLO380	CLOROX ORIGINAL X 3800CC
AHBACLP100	CLOROX PARAISO TROPICAL X 1000CC
AHBACLP200	CLOROX PARAISO TROPICAL X 2000CC
AHBACLL100	CLOROX LAVANDA X 1000CC
AHBACLL200	CLOROX LAVANDA X 2000CC
AHBACLL380	CLOROX LAVANDA X 3800CC
AHBAHI	HIPOCLOR
AHBAHIT046	HIPOCLOR TRADICIONAL X 460CC
AHBALI	LIMPIDO
AHBALIB045	LIMPIDO BLANCA PRIMAVERA X 450CC
AHBALIB100	LIMPIDO BLANCA PRIMAVERA X 1000CC
AHBALIB180	LIMPIDO BLANCA PRIMAVERA X 1800CC
AHBALIB380	LIMPIDO BLANCA PRIMAVERA X 3800CC
AHBALIF045	LIMPIDO FLORAL X 450CC
AHBALIF100	LIMPIDO FLORAL X 1000CC
AHBALIF180	LIMPIDO FLORAL X 1800CC
AHBALIF380	LIMPIDO FLORAL X 3800CC
AHBALIL045	LIMPIDO LIMON X 450CC
AHBALIL100	LIMPIDO LIMON X 1000CC
AHBALIL180	LIMPIDO LIMON X 1800CC
AHBALIM045	LIMPIDO MENTA BLANCA X 450CC
AHBALIM100	LIMPIDO MENTA BLANCA X 1000CC
AHBALIM180	LIMPIDO MENTA BLANCA X 1800CC
AHBALIM380	LIMPIDO MENTA BLANCA X 3800CC
AHBALIT045	LIMPIDO TRADICIONAL X 450CC
AHBALIT100	LIMPIDO TRADICIONAL X 1000CC
AHBALIT180	LIMPIDO TRADICIONAL X 1800CC
AHBALIT380	LIMPIDO TRADICIONAL X 3800CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHBAYE	YES
AHBAYEI050	BLANQ YES LIMON X 500CC
AHBAYEI100	BLANQ YES LIMON X 1000CC
AHBAYEI180	BLANQ YES LIMON X 1800CC
AHBAYEJ050	BLANQ YES JARDINES X 500CC
AHBAYEJ101	BLANQ YES JARDINES P1000 LL 1150CC
AHBAYEJ180	BLANQ YES JARDINES X 1800CC
AHBAYEJ220	BLANQ YES JARDINES P1800 LL2200
AHBAYEL050	BLANQ YES LAVANDA X 500CC
AHBAYEL100	BLANQ YES LAVANDA X 1000CC
AHBAYEL180	BLANQ YES LAVANDA X 1800CC
AHBAYEL220	BLANQ YES LIMON P1800 LL 2200
AHBAYET050	BLANQ YES TRADICIONAL X 500CC
AHBAYET100	BLANQ YES TRADICIONAL X 1000CC
AHBAYET180	BLANQ YES TRADICIONAL X 1800CC
AHBAYET220	BLANQ YES TRADICIONAL P1800 LL 2200
AHBE	BETUN
AHBEBU	BUFALO
AHBEBUAMG3	BETUN BUFALO AMARILLO X 36G
AHBEBULMA3	BETUN BUFALO LIQUIDO MARRON X 60CC
AHBEBUMAG3	BETUN BUFALO MARRON X 36G
AHBEBUNTG3	BETUN BUFALO NEUTRO X 36G
AHBEBUPMA7	BETUN PROFESIONAL BUFALO MARRON X 110G
AHBEBUROG3	BETUN BUFALO ROJO X 36G
AHBECH	CHERRY
AHBECHLBL3	BETUN CHERRY LIQUIDO S.BLANCO X 60CC
AHBECHLMA3	BETUN CHERRY LIQUIDO MARRON X 60CC
AHBECHLNE3	BETUN CHERRY LIQUIDO NEGRO X 60CC
AHBECHMAG1	BETUN CHERRY MARRON X 12G
AHBECHMAG3	BETUN CHERRY MARRON X 30G
AHBECHMAG4	BETUN CHERRY MARRON X 70G
AHBECHMAG6	BETUN CHERRY MARRON X 110G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHBECHNEG1	BETUN CHERRY NEGRO X 12G
AHBECHNEG3	BETUN CHERRY NEGRO X 30G
AHBECHNEG4	BETUN CHERRY NEGRO X 65G
AHBECHNEG6	BETUN CHERRY NEGRO X 100G
AHBECHROG3	BETUN CHERRY ROJO X 32G
AHBEGR	GRIFFIN
AHBEGRCBL3	GRIFFIN CREMA BLANCO X 25G
AHBEGRCBL7	GRIFFIN CREMA BLANCO X 70G
AHBEGRLBL3	GRIFFIN LIQUIDO BLANCO X 60CC
AHBR	BRILLOS Y ESPONJAS
AHBRBO	BONBRIL
AHBRBOAB05	ABRASIVO BAÑO BONBRIL 2X1
AHBRBOAR05	ABRASIVO REGULAR BONBRIL X 1
AHBRBOAR07	ABRASIVO REGULAR BONBRIL X 2X1
AHBRBOBM05	BORRADOR MAGICO BONBRIL X 2
AHBRBOES06	ESPONJILLA BONBRIL X 6
AHBRBOME05	MULTIESPONJA BONBRIL X 1
AHBRBOSU05	SALVA UÑAS BONBRIL X 1
AHBRBOSU07	SALVA UÑAS BONBRIL X 3
AHBRCO	CORRIENTE
AHBRCOBG05	BRILLO GRUESO FURIA X 1
AHBRCOBG06	BRILLO GRUESO FURIA X 12
AHBRCOBO05	BRILLA OLLA SSS
AHBRCOED05	ESPONJA DOBLE USO PEQUEÑO
AHBRCOEM03	ESPONJA MALLA PEQUEÑO
AHBRCOEM05	ESPONJA MALLA GRANDE
AHBRCOSA03	SABRA RUSTICO
AHBRCOSA05	SABRA CORRIENTE
AHBRCOSA07	SABRA GRUESO
AHBRES	ESPONYA
AHBRESES05	ESPONJILLA ESPONYA X 12
AHBRET	ETERNA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHBRETDU02	ESPONJA DOBLE USO ETERNA X 2
AHBRETEE02	ESPONJILLA ESPIRAL ETERNA X 2
AHBRETMC02	MALLA COLORES ETERNA X 2
AHBRETSA02	SABRA ETERNA X 1
AHBRFU	FULLER
AHBRFUEP05	ESPONJILLA PLASTICA FULLER X 2
AHBRME	MELVIC
AHBRMEED05	ESPONJA DOBLE USO MELVIC P1 LL2
AHBRMEEM05	ESPONJA MALLA MELVIC X 6
AHBRMEFU05	FIBRA ULTRA MELVIC P1 LL2
AHBRPI	PINTO
AHBRPIEM05	ESPONJA MULTIUSOS ARCOIRIS PINTO X 1
AHBRPIES05	ESPONJA MULTIUSO DORADA-PLATEADA X 1
AHBRPISU05	SALVA UÑAS PINTO X 2
AHBRSC	SCOTCH-BRITE
AHBRSCCO05	COCINA SCOTCH-BRITE X 2
AHBRSCLM01	LA MAQUINA SCOTCH-BRITE X 1
AHBRTO	TOP
AHBRTOEP06	ESPONJILLON TOP X 6 GTS 2
AHBRTOES12	ESPONJILLA TOP X 12
AHCE	CEPILLOS
AHCECO	CORRIENTE
AHCECOBE03	CEPILLO BETUN PEQUEÑO
AHCECOBE05	CEPILLO BETUN GRANDE
AHCECOPL03	CEPILLO PLANCHA
AHCECOSA03	CEPILLO SANITARIO CORRIENTE
AHCEFU	FULLER
AHCEFUBE03	CEPILLO EMBETUNAR FULLER N3
AHCEFULA03	CEPILLO PARA LAVAR ROPA FULLER
AHCEFUSAB1	CEPILLO SANITARIO CON BASE FULLER
AHCEVA	VANYPLAS
AHCEVALA03	CEPILLO PARA LAVAR ROPA VANYPLAS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHCO	CREOLINAS
AHCOCI	CITRONELA
AHCOC10250	ACEITE CITRONELA DELICIAS X 250CC
AHCOCR	CREOLINA
AHCOCR0120	CREOLINA X 120CC
AHCOCR0235	CREOLINA X 235CC
AHCOCR0475	CREOLINA X 475CC
AHCOFA	FACASTA
AHCOFA0120	ESPECIFICO FACASTA X 120CC
AHCOFA0235	ESPECIFICO FACASTA X 235CC
AHCOFA0475	ESPECIFICO FACASTA X 475CC
AHCR	CERAS
AHCRBU	BUFALO
AHCRBU40	CERA EMULSIONADA BUFALO X 400CC
AHCRBUVA28	CERA AMARILLA BUFALO VAINILLA X 280CC
AHCRCF	CERA FINA
AHCRCFAM38	CERA FINA AMARILLA X 380CC
AHCRFU	FULLER
AHCRFUF100	CERA AUTOBR FLORES PRIMAVERA X 1000CC
AHCRJD	JDD
AHCRJDO050	CERA ORIGINAL JDD X 500CC
AHCRJDO100	CERA ORIGINAL JDD X 1000CC
AHCRMA	MANSION
AHCRMACE33	CERA MANSION COJIN ESCARLATA X 330
AHCRMAL200	CERA MANSION LUSTRAMUEB LAVANDA X 200CC
AHCRMAL750	CERA MANSION LAVANDA AUTOBR X 750CC
AHCRMAM200	CERA MANSION MADERA LUSTRAMUEB X 200CC
AHCRMAR750	CERA MANSION ROJA AUTOBR X 750CC
AHCRMAT400	CERA MANSION TRADICIONAL X 400CC
AHCRMAT800	CERA MANSION TRADICIONAL X 800CC
AHCRMB	MARBELLA
AHCRMBAM40	CERA AMARILLA MARBELLA X 400CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHCRPR	PRIDE
AHCRPRL220	CERA PRIDE CREMA LIMON X 220CC
AHCH	CHUPAS
AHCHCO	CORRIENTES
AHCHCO0001	CHUPAS COLORES CORRIENTES
AHDE	DETERGENTES EN POLVO
AHDE12	123
AHDE12F012	DETERGENTE 123 FLORAL X 125G
AHDE12F025	DETERGENTE 123 FLORAL X 250G
AHDE12F050	DETERGENTE 123 FLORAL X 500G
AHDE12F100	DETERGENTE 123 FLORAL X 1000G
AHDE12F300	DETERGENTE 123 FLORAL X 3000G
AHDE12L012	DETERGENTE 123 LIMON X 125G
AHDE12L050	DETERGENTE 123 LIMON X 500G
AHDE12L100	DETERGENTE 123 LIMON X 1000G
AHDE12L300	DETERGENTE 123 LIMON X 3000G
AHDEAR	ARIEL
AHDEAR0120	ARIEL X 120G
AHDEAR0500	ARIEL X 500G
AHDEAR1000	ARIEL X 1000G
AHDEAR1500	ARIEL X 1500G GTS 250G
AHDEAR3000	ARIEL X 3000G
AHDEAR4000	ARIEL X 4000G GTS 800G
AHDEARB022	ARIEL BLANQUEADOR X 225G
AHDEARB045	ARIEL BLANQUEADOR X 450G
AHDEARB090	ARIEL BLANQUEADOR X 900G
AHDEARB270	ARIEL BLANQUEADOR X 2700G
AHDEARP012	ARIEL PUREZA SILVESTRE X 120G
AHDEARP050	ARIEL PUREZA SILVESTRE X 500G
AHDEARP100	ARIEL PUREZA SILVESTRE X 1000G
AHDEARP203	ARIEL PUREZA SILVESTRE X 2000 GTS 300
AHDEARP300	ARIEL PUREZA SILVESTRE X 3000G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHDEARS010	ARIEL SUAVIZANTE X 108G
AHDEARS022	ARIEL SUAVIZANTE X 225G
AHDEARS045	ARIEL SUAVIZANTE X 450G
AHDEARS090	ARIEL SUAVIZANTE X 900G
AHDEARS135	ARIEL SUAVIZANTE X 1350G GTS 225G
AHDEARS270	ARIEL SUAVIZANTE X 2700G
AHDEARS360	ARIEL SUAVIZANTE X 3600G GTS 700
AHDEAS	AS
AHDEAS0125	DETERGENTE AS X 125G
AHDEAS0500	DETERGENTE AS X 500G
AHDEAS1000	DETERGENTE AS X 1000G
AHDEASF012	DETERGENTE AS FLORAL X 125G
AHDEASF025	DETERGENTE AS FLORAL X 250G
AHDEASF050	DETERGENTE AS FLORAL X 500G
AHDEASF100	DETERGENTE AS FLORAL X 1000G
AHDEASF500	DETERGENTE AS FLORAL X 5000G
AHDEASL012	DETERGENTE AS LIMON X 125G
AHDEASL025	DETERGENTE AS LIMON X 250G
AHDEASL050	DETERGENTE AS LIMON X 500G
AHDEBO	BOLD
AHDEBO0120	BOLD X 120G
AHDEBO0250	BOLD X 250G
AHDEBOB050	BOLD BRISA VERANO X 500G
AHDEBOB120	BOLD BRISA VERANO X 1200G GTS 200
AHDEBOF025	BOLD FRESCA CARICIA X 250G
AHDEBOF050	BOLD FRESCA CARICIA X 500G
AHDEBOF100	BOLD FRESCA CARICIA X 1000G
AHDEBOF350	BOLD FRECA CARICIA X 3500G GTS 500
AHDEFA	FAB
AHDEFAA100	FAB ANTIBACTERIAL X 1000G
AHDEFAC025	FAB FANTASIA CITRICA X 250G
AHDEFAC100	FAB FANTASIA CITRICA X 1000G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHDEFAD100	FAB DURAZNO X 1000G
AHDEFAD300	FAB DURAZNO X 3000G
AHDEFAF012	FAB FLORAL X 125G
AHDEFAF015	FAB FLORAL X 150G GTS 25G
AHDEFAF025	FAB FLORAL X 250G
AHDEFAF050	FAB FLORAL X 500G
AHDEFAF100	FAB FLORAL X 1000G
AHDEFAF125	FAB FLORAL X 1250G GTS 250G
AHDEFAF300	FAB FLORAL X 3000G
AHDEFAF500	FAB FLORAL X 5000G
AHDEFAL012	FAB LIMON X 125G
AHDEFAL025	FAB LIMON X 250G
AHDEFAL050	FAB LIMON X 500G
AHDEFAL100	FAB LIMON X 1000G
AHDEFAL125	FAB LIMON X 1250G GTS 250
AHDEFAL300	FAB LIMON X 3000G
AHDEFAL500	FAB LIMON X 5000G
AHDEFAM050	FAB MANZANA X 500G
AHDEFAM100	FAB MANZANA X 1000G
AHDEFAM300	FAB MANZANA X 3000G
AHDELA	LAVOMATIC
AHDELAF025	LAVOMATIC FLORAL X 250G
AHDELAF050	LAVOMATIC FLORAL X 500G
AHDELAF100	LAVOMATIC FLORAL X 1000G
AHDELAF300	LAVOMATIC FLORAL X 3000G
AHDELAF500	LAVOMATIC FLORAL X 5000G
AHDELJ	LA JOYA
AHDELJL012	DETERGENTE LA JOYA LIMON X 125G
AHDELJL050	DETERGENTE LA JOYA LIMON X 500G
AHDELJL100	DETERGENTE LA JOYA LIMON X 1000G
AHDEOR	ORIGINAL
AHDEORL050	ORIGINAL LIMON X 500G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHDEORL100	ORIGINAL LIMON X 1000G
AHDERI	RINDEX
AHDERI0120	RINDEX X 120G
AHDERI0250	RINDEX X 250G
AHDERI0550	RINDEX X 550G GTS 50G
AHDERI1100	RINDEX X 1100G GTS 100G
AHDERIL012	RINDEX LIMON X 120G
AHDERIL025	RINDEX LIMON X 250G
AHDERIL050	RINDEX LIMON X 500G
AHDERIL055	RINDEX LIMON X 550G GTS 50
AHDERIL110	RINDEX LIMON X 1100G GTS 100
AHDETO	TOP
AHDETOF012	TOP FLORAL X 125G
AHDETOF025	TOP FLORAL X 250G
AHDETOF050	TOP FLORAL X 500G
AHDETOF200	TOP FLORAL X 2000G
AHDETOL012	TOP LIMON X 125G
AHDETOL025	TOP LIMON X 250G
AHDETOL050	TOP LIMON X 500G
AHDETOL100	TOP LIMON X 1000G
AHDETM050	MAQUI TOP X 500G
AHDETM100	MAQUI TOP X 1000G
AHDETOV012	TOP LAVANDA X 125G
AHDETOV025	TOP LAVANDA X 250G
AHDETOV050	TOP LAVANDA X 500G
AHDETOV100	TOP LAVANDA X 1000G
AHDETOV200	TOP LAVANDA X 2000G
AHES	ESCOBAS
AHESCO	CORRIENTES
AHESCODF05	ESCOBA DALIAFLEX
AHESCODS05	ESCOBA DALIASUPREMA
AHESCOESCO	ESCOBON CORRIENTE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHESCOPAHE	ESCOBA DE PAJA HECHIZADA
AHESOPARU	ESCOBA DE PAJA RUSTICA
AHESFU	FULLER
AHESFUC230	CEPILLO FULLER R 230
AHESFUP516	ESCOBA PEQUEÑA FULLER R 516
AHESFUR000	RASTRILLO FULLER GRANDE
AHESFUS337	ESCOBA FULLER SUAVE R 337
AHESPI	PINTO
AHESPIAGUA	ESCOBA AGUAMARINA PINTO
AHESPIFANT	ESCOBA FANTASIA PINTO
AHESPIORQU	ESCOBA ORQUIDEA PINTO
AHESVA	VANYPLAS
AHESVAREIN	ESCOBA REINA VANYPLAS
AHGU	GUANTES
AHGUET	ETERNA
AHGUETDA07	GUANTE DOMESTICO ANTIBAC ETERNA 7
AHGUETDM07	GUANTE DOMESTICO MEJORADO ETERNA 7
AHGUETDU07	GUANTE DURALON ETERNA 7
AHGUETGS05	GUANTE ESPONJA ETERNA
AHGUETM7ME	GUANTE MULTITAREA ETERNA 7 1/2
AHGUETM800	GUANTE MULTITAREA ETERNA 8
AHGUETM8ME	GUANTE MULTITAREA ETERNA 8 1/2
AHGUETSA07	GUANTE SUPER RESIST AMARILLO ETERNA 7
AHGUETSA09	GUANTE SUPER RESIST AMARILLO ETERNA 9
AHGUETSI07	GUANTE SEMI-INDUSTRIAL ETERNA 7
AHGUETSN09	GUANTE SUPER RESIST NEGRO ETERNA 9
AHGUFU	FULLER
AHGUFU07ME	GUANTE DOMESTICO FULLER 7 1/2
AHGUFU0800	GUANTE DOMESTICO FULLER 8
AHGUFU08ME	GUANTE DOMESTICO 8 1/2
AHJA	JABONES EN BARRA
AHJAAZ	AZULIN

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHJAAZ0200	JABON AZULIN X 200G
AHJABA	BARRIGON
AHJABALI45	BARRIGON LIMON X 450G
AHJABR	BRISA
AHJABR0300	JABON BRISA GLICERINA X 300
AHJABRA250	JABON BRISA ALOE VERA X 250G
AHJACO	COCO VARELA
AHJACOB300	JABON COCO VARELA BEBE X 300G
AHJACOT300	JABON COCO VARELA TRAD X 300G
AHJADE	DERSA
AHJADEAP25	JABON DERSA AZUL PURO X 250G
AHJADEAP35	JABON DERSA AZUL PURO X 350G
AHJADECO20	JABON COCO VARELA X 200G
AHJADECO23	JABON DERSA COCO X 3 X 200G
AHJADEEB25	JABON DERSA EXTRA BLANCO X 250G
AHJADEEB28	JABON DERSA EXTRA BLANCO X 3 X 250G
AHJAEL	ELEFANTE
AHJAELL450	JABON ELEFANTE LIMON X 450G
AHJAELL452	JABON ELEFANTE LIMON X 2 X 450G
AHJAER	EL REY
AHJAER0300	JABON EL REY X 300G
AHJAER0303	JABON EL REY X 3 X 300G
AHJAET	EL TIGRE
AHJAETV500	JABON VETEADO EL TIGRE X 500G
AHJAJFA	FAMA
AHJAJFAA250	JABON FAMA AZUL X 250G
AHJAJFAB250	JABON FAMA BLANCO X 250G
AHJAJFAL250	JABON FAMA LIMON X 250G
AHJAJFB	FAB
AHJAJFBF250	JABON FAB BARRA FLORAL X 250G
AHJAJFBF350	JABON FAB BARRA FLORAL X 350G
AHJAJFBL250	JABON FAB BARRA LIMON X 250G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHJAFBL350	JABON FAB BARRA LIMON X 350G
AHJAJI	JIRAFAS
AHJAJIEL25	JABON JIRAFAS ESPECIAL LIMON X 250G
AHJAJIR300	JABON JIRAFAS ROMBO X 300G
AHJAJISR30	JABON JIRAFAS SUPER ROMBO X 300G
AHJAJN	JINES
AHJAJN0300	JABON JINES X 300G
AHJAJN0303	JABON JINES X 3 X 300G
AHJAOR	ORO
AHJAOR0200	JABON ORO CORRIENTE X 200G
AHJAORB250	JABON ORO BLANCO X 250G
AHJAORPA25	JABON ORO PREMIUM AZUL X 250G
AHJAORS200	JABON SUPER ORO X 200G
AHJAPU	PURO
AHJAPUAV25	JABON PURO AVANCE X 250G
AHJAPUAZ25	JABON PURO AZUL X 250G
AHJAPUAZ75	JABON PURO AZUL X 3 X 250G
AHJAPUFR25	JABON PURO FRUTAS X 250G
AHJAPULI25	JABON PURO LIMON X 250G
AHJASU	SUPREMO
AHJASUL250	JABON SUPREMO X 250G
AHJASUL350	JABON SUPREMO X 350G
AHJAUN	UNICO
AHJAUN0250	JABON UNICO CORRIENTE X 250G
AHJAUNPL30	JABON UNICO PLUS LIMON X 300G
AHJAUNPV25	JABON UNICO PLUS LAVANDA X 250G
AHJAVE	VEL ROSITA
AHJAVE0200	JABON VEL ROSITA X 200G
AHJAVE0300	JABON VEL ROSITA X 300G
AHJAVE0303	JABON VEL ROSITA X 3U X 300G
AHLA	LAVAPLATOS
AHLAAX	AXION

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHLAAXB025	AXION BICARBONATO X 250G
AHLAAXB050	AXION BICARBONATO X 500G
AHLAAXB400	AXION LIMON BARRA X 400G RTO
AHLAAXD150	AXION LIMON DISCO X 150
AHLAAXL012	AXION LIMON X 125G
AHLAAXL025	AXION LIMON X 250G
AHLAAXL050	AXION LIMON X 500G
AHLAAXL052	AXION LIMON 2 X 500G AH 20%
AHLAAXL125	AXION LIMON X 1000G + 250G
AHLAAXLA40	AXION LIQUIDO ARMONIA BOT. X 400CC
AHLAAXLB80	AXION LIQUIDO BICARBONATO X 800CC
AHLAAXLF80	AXION LIQUIDO MAR FRESCO X 800CC
AHLAAXLM40	AXION LIQUIDO MANZANA X 400CC
AHLAAXLM80	AXION LIQUIDO MANZANA X 800CC
AHLAAXLL07	AXION LIQUIDO LIMON X 75G
AHLAAXM050	AXION MANZANA X 500G
AHLAAXV050	AXION SHINE MENTA X 500G
AHLAAXV052	AXION BRILLO X 2 X 500G AH 20%
AHLADX	DEX
AHLADXL250	LAVALOZA DEX LIMON X 250G
AHLADXL500	LAVALOZA DEX LIMON X 500CC
AHLALA	LAVA
AHLALAR025	LAVA ROSADO X 250G
AHLALAR050	LAVA ROSADO X 500G
AHLALAR120	LAVA ROSADO P1000 LL 1200G
AHLAME	MEC
AHLAMEB150	BRILLAOLLAS MEC X 150G
AHLATR	TRAS
AHLATRL150	LAVAPLATOS TRAS LIMON X 150G
AHLATRL400	LAVAPLATOS TRAS LIMON X 400G
AHLATRL402	LAVAPLATOS TRAS LIMON 2 X 400G AH 15%
AHLI	LIMPIADORES Y DESINFECTANTES

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHLIAJ	AJAX
AHLIAJA015	LIMPIADOR AJAX ANTIGERMENES X 150CC
AHLIAJA040	LIMPIADOR AJAX ANTIGERMENES X 400CC
AHLIAJA075	LIMPIADOR AJAX ANTIGERMENES X 750CC
AHLIAJE100	LIMPIADOR AJAX EXPEL X 1000CC
AHLIAJFC01	AJAX FF FLORES DEL CAMPO X 150CC
AHLIAJFC10	AJAX FF FLORES CAMPO X 1000CC
AHLIAJFC12	AJAX FF DEL CAMPO X 1000CC GTS 250
AHLIAJFE10	AJAX FF ENERGIA FLORAL X 1000CC
AHLIAJFE12	AJAX FF ENERGIA FLORAL X 1000 GTS 250
AHLIAJFM12	AJAX FF JARDIN MANZ X 1000 GTS 250
AHLIAJFP10	AJAX FF FLORES PROVENZA X 1000CC
AHLIAJFR10	AJAX FF ROCIO PRIMAVERA X 100CC
AHLIAJFS10	AJAX FF FLORES DEL SOL X 1000CC
AHLIAJG100	LIMPIADOR AJAX GEL MULTIUSO X 1000CC
AHLIAJM050	LIMPIADOR AJAX MICROEMULSION X 500CC
AHLIAJPL50	LIMPIADOR POLVO AJAX LIMON X 500G
AHLIAJPM50	LIMPIADOR POLVO MANZANAS X 500G
AHLIBF	BON FRESH
AHLIBFB850	LIMPIADOR BON FRESH BEBE X 850CC
AHLIBFF850	LIMPIADOR BON FRESH X 850CC
AHLIBFL850	LIMPIADOR BON FRESH LAVANDA X 850CC
AHLICO	COMPLETO
AHLICOL100	COMPLETO LAVANDA X 1000CC
AHLICR	CRESO PINOL
AHLICRP050	CRESO PINOL X 500CC
AHLICRP085	CRESO PINOL X 850CC AH 10%
AHLICRP086	CRESO PINOL X 850CC
AHLICRP300	CRESO PINOL X 3000CC
AHLIEA	EASY-OFF
AHLIEAL800	EASY-OFF LIQUIDO LIMON X 800CC
AHLIEAN800	EASY-OFF LIQUIDO NARANAJA X 800CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHLIFA	FABULOSO
AHLIFABE02	FABULOSO BEBE X 150CC
AHLIFABE05	FABULOSO BEBE X 500CC
AHLIFABE10	FABULOSO BEBE X 1000CC PE
AHLIFAEN05	FABULOSO ENERGIA NARANJA X 500CC
AHLIFAEN10	FABULOSO ENERG NARANJA X 1000CC GTS 250
AHLIFAF02	FABULOSO FLORAL X 150CC
AHLIFAF05	FABULOSO FLORAL X 500CC
AHLIFAF10	FABULOSO FLORAL X 1000CC PE
AHLIFAF20	FABULOSO FLORAL X 2000CC
AHLIFALA01	FABULOSO LAVANDA X 100CC SOBRE
AHLIFALA02	FABULOSO LAVANDA X 150CC
AHLIFALA05	FABULOSO LAVANDA X 500CC
AHLIFALA10	FABULOSO LAVANDA X 1000CC PE
AHLIFALA20	FABULOSO LAVANDA X 2000CC
AHLIFALA50	FABULOSO LAVANDA X 5000CC
AHLIFALC10	FABULOSO LAVANDA CITR X 1000CC GTS 250
AHLIFAPF05	FABULOSO PASION FRUTAS X 500CC
AHLIFAPF10	FABULOSO PASION FRUTAS X 1000CC
AHLIHA	HARPIC
AHLIHAL500	HARPIC LAVANDA X 500CC
AHLIHALI10	HARPIC LIMPIAMATIC WC X 100CC
AHLIHAM500	HARPIC MARINA X 500CC
AHLIHAP500	HARPIC PINO X 500CC
AHLIHAPA45	HARPIC PASTILLA AZUL X 45G
AHLILB	LBD
AHLILB0500	LBD X 500CC
AHLILB0850	LBD X 850CC
AHLIPA	PATO PURIFIC
AHLIPAN500	PATO PURIFIC NATURAL X 500CC
AHLIPAP500	PATO PURIFIC PINO X 500CC
AHLIPAPA48	PATO PURIFIC PASTILLA AZUL X 48G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHLIPAPV48	PATO PURIFIC PASTILLA VERDE X 48G
AHLIPP	PIF-PAF
AHLIPPP400	PIF-PAF POTPOURRI X 400G
AHLIPS	PINE-SOL
AHLIPS0444	PINE-SOL ANTIBACTERIAL X 444CC
AHLIPS0828	PINE-SOL ANTIBACTERIAL X 828CC
AHLISA	SANPIC
AHLISAF015	SANPIC FLORAL X 150CC
AHLISAF500	SANPIC FLORAL X 500
AHLISAL015	SANPIC LAVANDA X 150CC
AHLISAL500	SANPIC LAVANDA X 500
AHLITP	TAPPIZ
AHLITPF400	TAPPIZ FLORAL X 400G
AHLITPL400	TAPPIZ LAVANDA X 400G
AHLIVI	VIDRIOX
AHLIVI0443	VIDRIOX X 440 + RPTO X 300
AHLIYA	LIMPIAYA
AHLIYAC080	LIMPIAYA CANELINA X 800CC
AHLIYAL075	LIMPIAYA LAVANDA X 750CC
AHLIYAL100	LIMPIAYA LAVANDA X 1000CC
AHLIYAN075	LIMPIAYA NORDICO X 750CC
AHLIYAN100	LIMPIAYA NORDICO X 1000CC
AHLIYAP040	LIMPIAYA PINO X 400CC
AHLIZI	ZIP
AHLIZIL360	ZIP LIMPIAVIDRIOS X 360CC
AHLIZILL36	ZIP LIMPIAVIDRIOS LIMON X 370CC
AHPS	PAÑOS Y LIMPIONES
AHPSBO	BONBRIL
AHPSBOPA05	PAÑO ABSORVENTE BONBRIL X 1
AHPSBOPM05	PAÑO MULTIUSOS BONBRIL X 1
AHPSET	ETERNA
AHPSETLA05	LIMPION ABSORBENTE ETERNA X 1

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHPSETMU05	PAÑO MULTIUSOS ANTIBAC ETERNA X 1
AHRE	RECOGEDORES
AHRECO	CORRIENTES
AHRECO0000	RECOGEDOR COLORES CORRIENTES
AHREPI	PINTO
AHREPIRECO	RECOGEDOR DE BASURA PINTO
AHREPIRECR	RECOGEDOR DE BASURA CON CAUCHO PINTO
AHSU	SUAVIZANTES
AHSUCO	COCOVARELA
AHSUCO0450	SUAVIZANTE COCO VARELA X 450CC
AHSUFU	FULLSOFT
AHSUFU1000	FULLSOFT X 1000CC
AHSUMI	MIMOSIN
AHSUMIB050	MIMOSIN CARICIA BEBE X 500CC
AHSUMIB100	MIMOSIN CARICIA BEBE X 1000CC
AHSUMID050	MIMOSIN DURAZNO X 500CC
AHSUMID100	MIMOSIN DURAZNO X 1000CC
AHSUMIF050	MIMOSIN FLORAL X 500CC
AHSUMIV050	MIMOSIN VIOLETA X 500CC
AHSUSO	SOFLAN
AHSUSOC100	SOFLAN CARICIA SEDA X 1000CC
AHSUSOD100	SOFLAN DURAZNO X 1000CC
AHSUSOL050	SOFLAN LAVANDA X 500CC
AHSUSOL100	SOFLAN LAVANDA X 1000CC
AHSUSOL120	SOFLAN LAVANDA X 1000CC AH 20%
AHSUSOL190	SOFLAN LAVANDA X 1900CC
AHSUSOM050	SOFLAN MANZANA X 500CC
AHSUSOM100	SOFLAN MANZANA X 1000CC
AHSUSOM102	SOFLAN MANZANA X 1000CC AH20%
AHSUSOM190	SOFLAN MANZANA X 1900CC
AHSUSOO050	SOFLAN COLORES OSCUROS X 500CC
AHSUSOO100	SOFLAN COLORES OSCUROS X 1000CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHSUSOP007	SOFLAN PRIMAVERA X 75CC
AHSUSOP020	SOFLAN PRIMAVERA X 200CC
AHSUSOP050	SOFLAN PRIMAVERA X 500CC
AHSUSOP100	SOFLAN PRIMAVERA X 1000CC
AHSUSOP190	SOFLAN PRIMAVERAL X 1900CC
AHSUVE	VEL ROSITA
AHSUVE0070	VEL ROSITA LIQUIDO TRAD X 70CC
AHSUVE0500	VEL ROSITA LIQUIDO TRAD X 500CC
AHSUVE1000	VEL ROSITA LIQUIDO TRAD X 1000CC
AHSUVEC050	VEL ROSITA COLORES OSC X 500CC AH 20%
AHSUVEC100	VEL ROSITA COLORES OSC X 1000CC
AHTI	TINTES DE ROPA
AHTIIR	IRIS
AHTIIRAZ09	TINTE IRIS AZUL OSCURO X 9G
AHTIIRCB15	TINTE IRIS CAOBA X 15G
AHTIIRNE09	TINTE IRIS NEGRO X 9G
AHTILU	LUMINEX
AHTILUSO14	TINTE LUMINEX SOBRE X 14G
AHTILUVE12	TINTE LUMINEX VERDE X 12G
AHTILUVI12	TINTE LUMINEX VIOLETA X 12G
AHTIMA	MAGICO
AHTIMAAZ09	TINTE MAGICO AZUL OSCURO X 9G
AHTIMACA09	TINTE MAGICO CAFE X 9G
AHTR	TRAPEROS
AHTRCO	CORRIENTE
AHTRCOMA20	MECHA TRAPERO ALGODON 20
AHTRCOMA24	MECHA TRAPERO ALGODON 24
AHTRCOMA28	MECHA TRAPERO ALGODON 28
AHTRCOMA50	MECHA TRAPERO ALGODON 500
AHTRCOMA95	MECHA TRAPERO ALGODON 1000
AHTRCOMH05	MECHA TRAPERO HILO 500
AHTRCOMH10	MECHA TRAPERO HILO 1000

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHTRCOMT28	MECHA TRAPERO TIRAS DE TELA 28
AHTRCOPT00	PALO TRAPERO CORRIENTE
AHTRCOTACP	TRAPERO ALGODON CON PALO
AHTRFU	FULLER
AHTRFUPT60	PORTATRAPERO FULLER R060
AHTRPI	PINTO
AHTRPIT103	TRAPERO PINTO REF T1003
AHTRPIT105	TRAPERO PINTO REF T1005
AHVA	VAR SOL Y ACIDO MURIATICO
AHVABF	BON FRESH
AHVABFV050	VAR SOL BON FRESH X 500CC
AHVABFV080	VAR SOL BON FRESH X 800CC
AHVADE	DELICIAS
AHVADEV040	VAR SOL DELICIAS X 400CC
AHVADEVE50	VAR SOL ECOLOGICO DELICIAS X 500CC
AHVADEVE85	VAR SOL ECOLOGICO DELICIAS X 850CC
AHVAEA	EASY-OFF
AHVAEALP27	LIMPIADOR PARRILLAS EASY-OFFX 275G
AHVAJD	JDD
AHVAJDV050	VAR SOL JDD X 500CC
AHVAJU	JULIAO
AHVAJUA460	AMONIAO LIQUIDO JULIAO X 460CC
AHVAPI	PISOL
AHVAPIA050	ACIDO MURIATICO PISOL X 500CC
AHVE	VENENOS
AHVEAQ	AQUATORI
AHVEAQ0502	AQUATORI X 500CC +AQ X 250
AHVEBA	BAYGON
AHVEBAL230	BAYGON LIQUIDO X 230
AHVEBAL233	BAYGON LIQUIDO X 230CC X 3U + ATOMIZ
AHVEBAL475	BAYGON LIQUIDO X 475CC
AHVEBASC20	BAYGON SPRAY CUCARACHAS X 200CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHVEBASC40	BAYGON SPRAY CUCARACHAS X 400CC
AHVEBASZ20	BAYGON SPRAY ZANCUDOS X 200CC
AHVEBASZ40	BAYGON SPRAY ZANCUDOS X 400CC
AHVECO	COOPERS
AHVECO0120	INSECT COOPERS X 120CC
AHVECO0237	INSECT COOPERS X 235CC AH \$700
AHVECO0470	INSECT COOPERS X 470CC AH \$1200
AHVECO0471	INSECT COOPERS SPRAY X 470CC AH 1200
AHVEDE	DETIL
AHVEDEL230	DETIL LIQUIDO X 230CC
AHVEDEL231	DETIL LIQUIDO X 230 CON ATOMIZADOR
AHVEDEL320	DETIL LIQUIDO X 320CC
AHVEDEL475	DETIL LIQUIDO X 475
AHVEDEL476	DETIL LIQUIDO X 475 CON ATOMIZADOR
AHVEDEL950	DETIL LIQUIDO X 950CC
AHVEDEPZ15	PASTILLAS DETIL X 15
AHVEDR	DIABLO ROJO
AHVEDR0350	DIABLO ROJO X 350G
AHVEGO	GOMIN
AHVEGOCO11	GOMIN COLA X 110G
AHVEHK	HORMIKILL
AHVEHK0200	HOMIKILL X 200G
AHVEKA	KATORI
AHVEKA0010	KATORI X 10 ESPIRALES
AHVERA	RAID
AHVERAAZ40	RAID ZANCUDOS Y MOSCAS AZUL X 400
AHVERACJ25	RAID CASA Y JARDIN SPRAY X 250CC
AHVERACJ40	RAID CASA Y JARDIN SPRAY X 400
AHVERADA25	RAID DOBLE ACCION SPRAY X 250CC
AHVERADA40	RAID DOBLE ACCION SPRAY X 400CC
AHVERAGO25	RAID GOLD SPRAY X 250
AHVERAGO27	RAID GOLD SPRAY X 270CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
AHVERAGO40	RAID GOLD SPRAY X 400CC
AHVERAMA25	RAID MAX SPRAY X 250CC
AHVERAMA40	RAID MAX SPRAY X 400
AHVERAMA51	RAID MAX SPRAY X 512CC GTS 28%
AHVERAPZ12	PASTILLAS RAID X 12
AHVERAPZ24	RAID PASTILLAS X 24
AHVERAPZ45	PASTILLAS RAID X 45
AP	ASEO PERSONAL
APAC	ACONDICIONADORES
APACCA	CAPIBELL
APACCAEM47	AC CAPIBELL EMBRION PATO X 470CC
APACDO	DOVE
APACDOES25	AC DOVE ESSENTIAL CARE X 250CC
APACDOES40	AC DOVE ESSENTIAL CARE X 400CC
APACDONO40	AC DOVE NORMAL X 400CC
APACDOH25	AC DOVE THERAPY X 250CC
APACDOH40	AC DOVE THERAPY X 400CC
APACEL	ELVIVE
APACELAQ30	AC ELVIVE ANTI-QUIEBRES X 300CC
APACELCO20	AC ELVIVE COLOR X 200CC
APACELHY30	AC ELVIVE HYDRA-MAX X 300CC
APACKO	KONZIL
APACKOLI20	AC KONZIL LISO X 200CC
APACKORI10	AC KONZIL RIZADO X 100CC
APACKORI20	AC KONZIL RIZADO X 200CC
APACKORI40	AC KONZIL RIZADO X 400CC
APACKOSE20	AC KONZIL SECO X 200CC
APACKOSE40	AC KONZIL SECO X 400CC
APACKOSE42	AC KONZIL SECO X 400CC + SH X 200CC
APACKOSE45	AC KONZIL SECO X 400CC + AC X 100CC
APACKOTI40	AC KONZIL TINTURADO X 400CC
APACPA	PALMOLIVE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APACPACN20	AC PALMOLIVE CONTROL NATURAL X 200CC
APACPACN40	AC PALMOLIVE CONTROL NATURAL X 400CC
APACPALN40	AC PALMOLIVE LISS NATURAL X 400CC
APACPALU40	AC PALMOLIVE LUMINOSIDAD X 400CC
APACPARN40	AC PALMOLIVE RESISTENCIA X 400CC
APACPN	PANTENE
APACPNCC20	AC PANTENE CUIDADO CLASICO X 200CC
APACPNCC40	AC PANTENE CUIDADO CLASICO X 400CC
APACPNCR40	AC PANTENE COLOR RADIANTE X 400CC
APACPNFC20	AC PANTENE FRIZZ CONTROL X 200CC
APACPNHI20	AC PANTENE HIDRAT REVIT X 200CC
APACPNHI40	AC PANTENE HIDRAT REVIT X 400CC PE
APACPNLE20	AC PANTENE LISO EXTREMO X 200CC
APACPNLE40	AC PANTENE LISO EXTREMO X 400CC
APACPNRI20	AC PANTENE RIZOS DEFINIDOS X 200CC
APACPNRI40	AC PANTENE RIZOS DEFINIDOS X 400CC
APACPNVF20	AC PANTENE VOLUMEN Y FUERZA X 200CC
APACPNVF40	AC PANTENE VOLUMEN Y FUERZA X 400CC
APACPP	PERT PLUS
APACPPHI20	AC PERT PLUS HIDRATANTE X 200CC
APACPPHI38	AC PERT PLUS HIDRATANTE X 384CC
APACPPSA38	AC PERT PLUS SABILA X 384CC
APACPPVE38	AC PERT PLUS VITAMINA E X 384CC
APACSA	SAVITAL
APACSANS11	AC SAVITAL NYS X 110CC
APACSANS17	AC SAVITAL NYS X 170CC
APACSANS35	AC SAVITAL NYS X 350CC
APACSE	SEDAL
APACSEA200	AC SEDAL ANTISPONGE X 200CC
APACSEA400	AC SEDAL ANTISPONGE X 400CC
APACSEAD20	AC SEDAL ADN X 200CC
APACSEAD40	AC SEDAL ADN X 400CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APACSEC020	AC SEDAL CERAMIDAS SACHET GTS 10CC
APACSEC200	AC SEDAL CERAMIDAS X 200CC
APACSEC400	AC SEDAL CERAMIDAS X 400CC
APACSECI35	AC SEDAL CASTAÑOS INTENSOS X 350CC
APACSEG200	AC SEDAL GUARANA X 200CC
APACSEG400	AC SEDAL GUARANA X 400CC
APACSEH200	AC SEDAL HIDRALOE X 200CC
APACSEH400	AC SEDAL HIDRALOE X 400CC
APACSEL200	AC SEDAL LISSAGE X 200CC
APACSEL400	AC SEDAL LISSAGE X 400CC
APACSEM200	AC SEDAL MIEL Y TRIGO X 200CC
APACSEM400	AC SEDAL MIEL Y TRIGO X 400CC
APACSERR35	AC SEDAL RUBIOS RADIANTES X 350CC
APACSERV35	AC SEDAL ROJOS VIBRANTES X 350CC
APACSEV200	AC SEDAL COLOR VITAL X 200CC
APACSEV400	AC SEDAL COLOR VITAL X 400CC
APACVI	VITANE
APACVISE30	AC VITANE SECOS X 300CC
APACHS	HEAD & SHOULDERS
APACHSEV38	AC H&S EXTRA VOLUMEN X 384CC
APCC	CREMAS PARA CARA Y CUERPO
APCCDO	DOVE
APCCDONO20	CREMA DOVE PIEL NORMAL X 200CC
APCCDOSE20	CREMA DOVE PIEL SECA X 200CC
APCCDOSN20	CREMA DOVE PIEL SENSIBLE X 200CC
APCCLU	LUBRIDERM
APCCLUAN10	LUBRIDERM ANTIEDAD X 100CC
APCCLUAV12	LUBRIDERM AVENA X 120CC
APCCLUAV20	LUBRIDERM AVENA X 200CC
APCCLUCO12	LUBRIDERM CONCENTRADA X 120CC
APCCLUCO24	LUBRIDERM CONCENTRADA X 240CC
APCCLUNU12	LUBRIDERM NUTRITIVA X 120CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APCCLUNU24	LUBRIDERM NUTRITIVA X 240CC
APCCLUPS12	LUBRIDERM PIEL SENSIBLE X 120CC
APCCLUPS24	LUBRIDERM PIEL SENSIBLE X 240CC
APCCLUSP12	LUBRIDERM SIN PERFUME X 120CC
APCCLUUV12	LUBRIDERM UV-15 X 120CC
APCCLUUV20	LUBRIDERM UV-15 X 200CC
APCCLUUV25	LUBRIDERM UV-15 X 240CC AH 1000
APCCNE	NEKO
APCCNEG045	GRANULOS NEKO CUTIS GRASO X 45CC
APCCNEM045	GRANULOS NEKO CUTIS MIXTO X 45CC
APCCPO	PONDS
APCCPO0045	CREMA PONDS ORIGINAL X 45G
APCCPOB050	CREMA PONDS BIOHIDRATANTE X 50G
APCCPOH050	CREMA PONDS HIDRATANTE X 50G
APCCPOR050	CREMA PONDS REJUVENESS X 50G
APCCPS	PURE SILK
APCCPS0240	CREAM PURE SILK X 240CC
APCCVA	VASENOL
APCCVACA20	VASENOL CAMOMILA Y AA X 200CC
APCCVAER20	VASENOL EXTREMA RESEQUEDAD X 200CC
APCCVAHN20	VASENOL HIDRO-NUTRITIVA X 200CC
APCCVAMU20	VASENOL MANOS Y UÑAS X 200CC
APCCVAPR20	VASENOL PROTECCION SOLAR X 200CC
APCCVAPS10	VASENOL PIEL SECA X 100CC
APCE	CEPILLO DENTAL
APCECO	COLGATE
APCECOCDSU	CEPILLO COLGATE CLASSIC DELUX SUAVE
APCECOCDSV	CEPILLO COLGATE CLASSIC DELUX SUAVE X 2
APCECOPJSU	CEPILLO COLGATE PLUS JOVEN SUAVE
APCECOPTFI	CEPILLO COLGATE PLUS TWISTER FIRME
APCECOPTGC	CEP COLGATE PLUS TWISTER GTS CREMA X 50
APCECOPTSU	CEPILLO COLGATE PLUS TWISTER SUAVE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APCECOPTSV	CEPILLO COLGATE PLUS TWISTER SUAVE X 2
APCECOPUEX	CEPILLO COLGATE PREMIER ULTRA EXTRASUAVE
APCECOPUME	CEPILLO COLGATE PREMIER ULTRA MEDIO
APCECOZFME	CEPILLO COLGATE ZIGZAG FLEXIBLE MEDIO
APCECOZFSU	CEPILLO COLGATE ZIGZAG FLEXIBLE SUAVE
APCEFL	FLUO CARDENT
APCEFLCDAS	CEPILLO FC CABEZA DIAMANTE ADULTO SUAVE
APCEFLCDNS	CEPILLO FC CABEZA DIAMANTE NIÑOS SUAVE
APCEFLFLAD	CEPILLO FLUO CARDENT FLEXIBLE ADULTOS
APCEFLFLNI	CEPILLO FLUO CARDENT FLEXIBLE NIÑOS
APCEFLFZAD	CEPILLO FC ULTRAFLEX ZIGZAG ADULTO
APCEFLPGCR	CEPILLO FC PLUS GTS CREMA X 25CC
APCEPR	PRO
APCEPR300M	CEPILLO PRO MEDIANO R-300
APCEPR415S	CEPILLO PRO NIÑOS SUAVE R-415
APCEPR900M	CEPILLO PRO MEDIANO R-900
APCR	CREMAS DENTALES
APRCO	COLGATE
APRCO0025	COLGATE MFP X 25CC
APRCO0050	COLGATE MFP X 50CC
APRCO0051	COLGATE MFP X 50CC + CEP ULTRA
APRCO0075	COLGATE MFP X 75CC
APRCO0100	COLGATE MFP X 100CC
APRCOBB07	COLGATE JUNIOR BARBIE X 75CC
APRCOBI10	COLGATE BICARBONATO X 100CC
APRCODF10	COLGATE DOBLE FRESCURA X 100CC
APRCOFR10	COLGATE FRESCURA CONF XRED X 100CC
APRCOFV10	COLGATE FRESCURA CONF X 100CC
APRCOHB10	COLGATE HERBAL BLANQUEADORA X 100CC
APRCOMA10	COLGATE MAXFRESH COOL X 75CC
APRCOMR10	COLGATE MAXFRESH X 75CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APRCOMV10	COLGATE MAXFRESH CLEAN X 75CC
APRCOSE07	COLGATE SENSITIVE X 75CC
APRCOTA10	COLGATE TRIPLE ACCION X 100CC
APRCOTA13	COLGATE TRIPLE ACCION P2 LL3 X 100CC
APRCOTF07	COLGATE TOTAL FRESH X 75CC
APRCOTF72	COLGATE TOTAL FRESH 2 X 75CC AH 25%
APRCOTW07	COLGATE TOTAL WHITENING X 75CC
APRCOWH10	COLGATE WHITENING X 100CC
APRCU	CLOSE UP
APRCUR130	CLOSE UP RED X 130G
APCRFL	FLUOCARDENT
APCRFL0025	FLUOCARDENT X 25CC
APCRFL0050	FLUOCARDENT X 50CC
APCRFL0075	FLUOCARDENT X 75CC
APCRFL0105	FLUOCARDENT X 100CC + CEP ULTRA
APCRFLF050	FLUOCARDENT FRESCURA X 50CC
APCRFLF075	FLUOCARDENT FRESCURA X 75CC
APCRFLN050	FLUOCARDENT NIÑOS X 50CC
APCRFLT025	FLUOCARDENT TRIPLEACCION X 25CC
APCRFLT050	FLUOCARDENT TRIPLEACCION X 50CC
APCRFLT105	FLUOCARDENT TA X 100CC + CEP ULTRA 3M
APCRFLT151	FLUOCARDENT TRIPLEACCION P100 LL 150CC
APCRKO	KOLYNOS
APCRKO0072	KOLYNOS P 50 LL 75CC
APCRKO0155	KOLYNOS P 100 LL 150CC
APCRKOT092	KOLYNOS TRIPLE FRESC P 60 LL 90CC
APCRKOT093	KOLYNOS TRIPLE FRESC 3 X 90CC GTS 1
APDE	DESODORANTES
APDEAR	ARDEN FOR MEN
APDEARBO52	DESOD AFM BARRA ORIGINAL 2 X 50G
APDEAX	AXE
APDEAXACO3	DESOD AXE CONVICTION X 90G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APDEAXACO5	DESOD AXE CONVICTION X 160CC
APDEAXAEN5	DESOD AXE ENYGMATA X 160CC
APDEAXAFU3	DESOD AXE FUSION X 90G
APDEAXAFU5	DESOD AXE FUSION X 160CC
APDEAXAMA5	DESOD AXE MARINE X 160CC
APDEAXATO3	DESOD AXE TOUCH X 90G
APDEAXATO5	DESOD AXE TOUCH X 160CC
APDEAXAUN3	DESOD AXE UNLIMITED X 90G
APDEAXAUN5	DESOD AXE UNLIMITED X 160CC
APDEAXBCO5	DESOD AXE BARRA CONVICTION X 50G
APDEAXBTO5	DESOD AXE BARRA TOUCH X 50G
APDEAXBUN5	DESOD AXE BAARA UNLIMITED X 50G
APDEAZ	AZZARO
APDEAZAH19	DESOD AZZARO AEROSOL HOMBRE 2 X 190CC
APDEBA	BALANCE
APDEBAGAC5	DESOD BALANCE GEL ACTIVA X 60G
APDEBAGMO5	DESOD BALANCE GEL MODERNA X 60G
APDECA	CARESSE
APDECABE60	DESOD CARESSE BARRA EXTRASECO X 60G
APDECABI45	DESOD CARESSE BARRA INVIS X 45G DCTO 20%
APDECACO10	DESOD CARESSE CREMA ORIGINAL X 105G
APDECP	CAPIBELL
APDECPRH90	DESOD CAPIBELL ROLLON HOMBRE X 90G
APDECPRM90	DESOD CAPIBELL ROLLON MUJER X 90G
APDEEA	ELIZABETH ARDEN
APDEEABO47	DESOD EA BARRA ORIGINAL 2 X 45G
APDEEAGO52	DESOD EA GEL ORIGINAL 2 X 50G
APDEGI	GILLETTE SERIES
APDEGIBCS5	DESOD GILLETTE BARRA COOL SURF X 51G
APDEGIBPF5	DESOD GILLETTE BARRA PURE FROST X 51G
APDEGIGCW5	DESOD GILLETTE GEL COOL WAVE X 85G
APDEHO	HOM

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APDEHOAO15	DESOD HOM AEROSOL ORIGINAL X 155CC
APDEHOAO20	DESOD HOM AEROSOL ORIGINAL X 200CC
APDEHOCO10	DESOD HOM CREMA ORIGINAL X 105G DCTO 20%
APDEHOGC90	DESOD HOM GEL CLEAR X 90G
APDEHORO50	DESOD HOM ROLLON ORIGINAL X 50G DCTO 20%
APDEHORO75	DESOD HOM ROLLON ORIGINAL X 75G DCTO 25%
APDELS	LADY SPEED STICK
APDELSBF20	DESOD LSS BARRA FLORAL X 20G
APDELSBF45	DESOD LSS BARRA FLORAL X 45G
APDELSBF47	DESOD LSS BARRA FLORAL 2 X 45G
APDEOB	OBAO
APDEOBRA67	DESOD OBAO ROLLON ANGEL 2 X 65G
APDEOBRB67	DESOD OBAO ROLLON BAMBU 2 X 65G
APDEOBRD67	DESOD OBAO ROLLON DELICADA 2 X 65G
APDEOBRE67	DESOD OBAO ROLLON ENERGIZANTE 2 X 65G
APDEOBRI67	DESOD OBAO ROLLON INTENSA 2 X 65G
APDEOBRM67	DESOD OBAO ROLLON FOR MEN 2 X 65G
APDEOBRP67	DESOD OBAO ROLLON PASSION 2 X 65G
APDERE	REXONA
APDEREACI2	DESOD REXONA CITRUS X 175CC
APDEREACO2	DESOD REXONA COTTON X 175CC
APDEREANE2	DESOD REXONA NEUTRAL X 175CC
APDEREBBA5	DESOD REXONA BARRA BAMBOO X 50G
APDEREBCO5	DESOD REXONA BARRA COTTON X 50G
APDEREBCR5	DESOD REXONA BARRA CREME X 50G
APDEREBNE5	DESOD REXONA BARRA NEUTRAL X 50G
APDERERBA5	DESOD REXONA ROLLON BAMBOO X 50CC
APDERERIC5	DESOD REXONA ROLLON CITRUS X 50CC
APDERERCO5	DESOD REXONA ROLLON COTTON X 50CC
APDERERCR5	DESOD REXONA ROLLON CREME X 50CC
APDERM	REXONA MEN
APDERMASE5	DESOD REXONA MEN SENSI X 175CC + JABON

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APDERMBCO5	DESOD REXONA MEN BARRA COBALT X 50G
APDERMBMA5	DESOD REXONA MEN BARRA MAXIMUS X 50G
APDERMBSE5	DESOD REXONA MEN BARRA SENSITIVE X 50G
APDERMRCO5	DESOD REXONA MEN ROLLON COBALT X 50CC
APDERMRMA5	DESOD REXONA MEN ROLLON MAXIMUS X 50CC
APDERMRSE5	DESOD REXONA MEN ROLLON SENSITIVE X 50CC
APDERT	REXONA TEENS
APDERTAAP5	DESOD REXONA TEENS AIR PETALS X 60G
APDERTACG5	DESOD REXONA TEENS COOL GREEN X 60G
APDERTATE5	DESOD REXONA TEENS TROP ENERGY X 60G
APDERTRAP5	DESOD REXONA TEENS ROLLON AP X 50CC
APDERTRCG5	DESOD REXONA TEENS ROLLON CG X 50CC
APDERTRTE5	DESOD REXONA TEENS ROLLON TE X 50CC
APDESS	SPEED STICK
APDESSAA15	DESOD SS AVALANCHE X 154CC
APDESSAC17	DESOD SS 24/7 COOL FUSION X 175CC
APDESSAF17	DESOD SS 24/7 FRESH RUSH X 175CC
APDESSBC20	DESOD SS BARRA CLASSIC X 20G
APDESSBC50	DESOD SS BARRA CLASSIC X 50G
APDESSBC52	DESOD SS BARRA CLASSIC 2 X 50G
APDESSBS50	DESOD SS BARRA SPORT TALC X 50G
APDESSBS52	DESOD SS BARRA SPORT TALC 2 X 50G
APDESSGA85	DESOD SS GEL AVALANCHE X 85G
APDESSGL85	DESOD SS GEL LIGHTNING X 85G
APDEST	STRIKE
APDESTRO70	DESOS STRIKE ROLLON X 70G
APDEYO	YODORA
APDEYOBA45	DESOD YODORA BARRA ACTIVE X 45G
APDEYOBP45	DESOD YODORA BARRA PF X 45G
APDEYOCC34	DESOD YODORA CREMA CLASICO X 32G 2X1
APDEYOCC61	DESOD YODORA CREMA CLASICO X 60G + 32G
APDEYOCC63	DESOD YODORA CREMA X 60G + TALCO X 60

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APDEYOCF34	DESOD YODORA CREMA FRESH 2 X 32G
APDEYOCF62	DESOD YODORA CREMA FRESH 2 X 60G
APDEYOCP34	DESOD YODORA CREMA PF 2 X 32G
APDEYOCP62	DESOD YODORA CREMA PF 2 X 60G
APDEYOGA50	DESOD YODORA GEL ACTIVE X 50G
APDEYOGF50	DESOD YODORA GEL FLORAL X 50G
APEN	ENJUAGUE BUCAL
APENLI	LISTERINE
APENLI0180	LISTERINE ORIGINAL X 180CC
APENLI0360	LISTERINE ORIGINAL X 360CC
APENLIME02	LISTERINE MENTA FRESCA X 250CC
APENLIME03	LISTERINE MENTA FRESCA X 360CC
APENLIME05	LISTERINE MENTA FRESCA X 500CC
APENLIME10	LISTERINE MENTA FRESCA X 1000CC
APENLIMF01	LISTERINE MENTA FRIA X 180CC
APENLIMF05	LISTERINE MENTA FRIA X 500CC
APENLIMF10	LISTERINE MENTA FRIA X 1000CC
APENLIPC24	LISTERINE PORTABLE COOL MINT X 24
APENLIPF24	LISTERINE PORTABLE FRESH BURST X 24
APENLM	LISTERMINT
APENLMO182	LISTERMINT X 180CC AH 500
APENLMO362	LISTERMINT X 360CC AH 1000
APES	ESPUMA Y GEL DE AFEITAR
APESGI	GILLETTE
APESGIASR2	AFTER SHAVE GS SKIN RENEWAL X 75CC
APESGICME5	CREMA AFEITAR GILLETTE MENTOL X 65G
APESGIEAA2	ESPUMA GS ALOE Y ALANTOINA X 150G
APESGIECS2	ESPUMA GS CLEAN SKIN X 250CC
APESGIEPS2	ESPUMA GS PIEL SENSIBLE X 150G
APESGIEPS5	ESPUMA GS PIEL SENSIBLE X 312G
APESGIGCS2	GEL AFEITAR GS CLEAN SKIN X 200CC
APESGIGMO2	GEL AFEITAR GS MOISTURIZING X 200CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APESGIGSR2	GEL AFEITAR GS SKIN RENEWAL X 200CC
APESGIGSS2	GEL AFEITAR GS SENSITIVE SKIN X 200CC
APESHO	HOM
APESHO0320	ESPUMA HOM X 320G
APESHOC062	CREMA AFEITAR HOM X 60G DCTO 20%
APGE	GELES Y LACAS
APGERE	REDLAC
APGEREG145	GEL REDLAC HUMEDA X 145G
APGEREG260	GEL REDLAC HUMEDA X 260G
APGEST	STYLING
APGESTF302	LACA NS FUERETE X 300CC + RTO X 175CC
APJA	JABONES DE BAÑO
APJACA	CAREY
APJACAAN15	CAREY ANTIBACTERIAL X 150G
APJACAHU15	CAREY HUMECTANTE X 150G
APJACR	CRISTALINO
APJACRAV15	CRISATLINO AVENA X 150G
APJACRBB15	CRISTALINO BABY X 150G
APJACRFR15	CRISTALINO FRESA X 150G
APJACRMA15	CRISTALINO MANZANA X 150G
APJADE	DESEO
APJADECB14	DESEO CONTRA BACTERIA X 140G
APJADECH14	DESEO CHICLE X 140G
APJADENA14	DESEO NATURAL X 14G
APJADEPE42	DESEO PRECIO ESPECIAL 3 X 420G
APJADERM14	DESEO ROSA MOSQUETA X 140G
APJADO	DORADO
APJADO0075	DORADO X 75G
APJADO0100	DORADO X 100G
APJADO0150	DORADO X 150G
APJADOF075	DORADO FRESH X 75G
APJADOF100	DORADO FRESH X 100G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APJADOF150	DORADO FRESH X 150G
APJADV	DOVE
APJADV0102	JABON DOVE ORIGINAL 2 X 100G
APJADVR102	JABON DOVE REAFIRMANTE 2 X 100G
APJALA	LAK
APJALAN15	LAC ANTIBACTERIAL X 150G
APJALAH15	LAK HUMECTA Y SUAVIZA X 150G
APJALS	LE SANCY
APJALSA160	LE SANCY AZUL X 160G
APJALSA480	LE SANCY AZUL 3 X 160G
APJALSB160	LE SANCY BLANCO X 160G
APJALSB480	LE SANCY BLANCO 3 X 160G
APJALSR160	LE SANCY ROSADO X 160G
APJALSR480	LE SANCY ROSADO 3 X 160G
APJALU	LUX
APJALUEX15	LUX EXFOLIACION X 150G
APJALUPE15	LUX PERFECCION X 150G
APJALURO15	LUX ROSA X 150G
APJALUSP15	LUX SPLASH X 150G
APJANE	NEKO
APJANE1083	NEKO 1 X 83G
APJANE2083	NEKO 2 X 83G
APJANEA083	NEKO ALOE X 83G
APJANEBO83	NEKO BLANCO X 83G
APJANEE083	NEKO EXFOLIANTE X 83G
APJANV	NATURALEZA Y VIDA
APJANVHI75	GEL BAÑO NYV HIDRATANTE X 750CC
APJANVNU75	GEL BAÑO NYV NUTRITIVO X 750CC
APJAPA	PALMOLIVE
APJAPAAL10	JABON PALMOLIVE ALMENDRAS X 100G
APJAPAAL15	JABON PALMOLIVE ALOE X 150G
APJAPAC115	JABON PALMOLIVE CITRUS X 150G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APJAPALE15	JABON PALMOLIVE LECHE Y MIEL X 150G
APJAPALS15	JABON PALMOLIVE LECHE SOYA X 150G
APJAPAMA10	JABON PALMOLIVE MANZANILLA X 100G
APJAPAUV15	JABON PALMOLIVE UVA X 150G
APJAPAVI15	PALMOLIVE VITAMINA E X 150G
APJAPAVI18	PALMOLIVE VITAMINA E P2 LL3 X 150G
APJAPI	PIROPO
APJAPIAV13	PIROPO AVENA X 135G
APJAPICB13	PIROPO CONTRA BACTERIAS X 135G
APJAPICO13	PIROPO COSMETICO X 135G
APJAPM	PARAMI
APJAPM0090	PARAMI X 90G
APJAPR	PROTEX
APJAPRAV15	PROTEX AVENA X 150G
APJAPRBA15	PROTEX BALANCE X 150G
APJAPRCR15	PROTEX CREAM X 150G
APJAPRRFR15	PROTEX FRESH X 150G
APJAPRHE15	PROTEX HERBAL X 150G
APJAPRL237	PROTEX LIQUIDO X 237G
APJAPRSC15	PROTEX SUN CARE X 150G
APJAPRSU15	PROTEX SUAVE X 150G
APJAPRUL15	PROTEX ULTRA X 150G
APJARE	REXONA
APJAREEN15	JABON REXONA ENERGISING X 150G
APJAREFR15	JABON REXONA FRESH X 150G
APJAREMC15	JABON REXONA MINERAL CLEAN X 150G
APJAREME15	JABON REXONA MICRO EXFOLIANT X 150G
APJARESE15	JABON REXONA SENSIVE X 150G
APJARETO15	JABON REXONA TONIC X 150G
APJASP	SPREE
APJASPL075	SPREE LIMON X 75G
APJASPL300	SPREE LIMON X 75G P3 LL4

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APJASU	SUITE
APJASU0024	JABON SUITE COSMETICO 24 X 10G
APPA	PAÑUELOS DESECHABLES
APPFA	FAMILIA
APPFA0010	PAÑUELO FAMILIA X 10
APPFA0040	PAÑUELO FAMILIA 4 X 10
APPFA0050	PAÑUELOS FAMILIA DECORADOS X 50
APPFA0060	PAÑUELOS FAMILIA DECORADOS X 60
APPFAM010	PAÑUELO FAMILIA MENTOL X 10
APPFAM040	PAÑUELO FAMILIA MENTOL 4 X 10
APPE	PEINILLAS Y CEPILLOS
APPEVA	VANDUX
APPEVAG010	GANCHOS VANDUX X 100U
APPEVAGJ03	GANCHOS JUMBO VANDUX X 36
APPH	PAPEL HIGIENICO
APPHFA	FAMILIA
APPHFA2101	PH FAMILIA 2EN1 X 1
APPHFA2104	PH FAMILIA 2EN1 X 4
APPHFA2112	PH FAMILIA 2EN1 X 12
APPHFA3101	PH FAMILIA 3EN1 X 1
APPHFA3104	PH FAMILIA 3EN1 X 4
APPHFA3108	PH FAMILIA 3EN1 X 8
APPHFA3112	PH FAMILIA 3EN1 X 12
APPHFACN04	PH FAMILIA CUIDADO NATURAL 3EN1 X 4
APPHFACN08	PH FAMILIA CUIDADO NATURAL X 8
APPHFAE201	PH FAMILIA ECONOMICO 2EN1 X 1
APPHFAE204	PH FAMILIA ECONOMICO 2EN1 X 4
APPHFAEC01	PH FAMILIA ECONOMICO X 1
APPHFAEC04	PH FAMILIA ECONOMICO X 4
APPHFAEC12	PH FAMILIA ECONOMICO X 12
APPHFAMR01	PH FAMILIA MEGA ROLLO X 1
APPHFAMR09	PH FAMILIA MEGA ROLLO X 9

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APPHFANO01	PH FAMILIA NORMAL X 1
APPHFANO04	PH FAMILIA NORMAL X 4
APPHFANO12	PH FAMILIA NORMAL X 12
APPHJO	JOYA
APPHJOB01	PH JOYA DOBLE BLANCO X 1
APPHJOB04	PH JOYA DOBLE BLANCO X 4
APPHJOE201	PH JOYA ECONOMICO 2EN1 X 1
APPHJOE204	PH JOYA ECONOMICO 2EN1 X 4
APPHJOE212	PH JOYA ECONOMICO 2EN1 X 12
APPHJOFA01	PH FAVORITO JOYA X 1
APPHJOFA04	PH FAVORITO JOYA X 4
APPHRO	ROSAL
APPHROC001	PH ROSAL X 1
APPHROC004	PH ROSAL X 4
APPHROC006	PH ROSAL X 6
APPHROC008	PH ROSAL X 8
APPHROC012	PH ROSAL X 12
APPHSC	SCOTT
APPHSC2101	PH SCOTT 2EN1 X 1
APPHSC2104	PH SCOTT 2EN1 X 4
APPHSC2112	PH SCOTT 2EN1 X 12U
APPHSC3101	PH SCOTT 3EN1 X 1
APPHSC3104	PH SCOTT 3EN1 X 4
APPHSU	SUPER SUPLEX
APPHSU2101	PH SUPER SUPLEX 2EN1 X 1
APPHSU2104	PH SUPER SUPLEX 2EN1 X 4
APPHSU2112	PH SUPER SUPLEX 2EN1 X 12
APPHSU3101	PH SUPER SUPLEX 3EN1 X 1
APPHSU3104	PH SUPER SUPLEX 3EN1 X 4
APPHSU3112	PH SUPER SUPLEX 3EN1 X 12
APPHSU4101	PH SUPER SUPLEX 4EN1 X 1
APPHSUNO01	PH SUPER SUPLEX NORMAL X 1

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APPHSUNO12	PH SUPER SUPLEX NORMAL X 12
APPR	PROTECTORES
APPRCA	CAREFREE
APPRCAC100	PD CAREFREE COMBO PACK X 100
APPRCAD120	PD CAREFREE DESODORANTE X 120
APPRCAN015	PD CAREFREE NORMAL X 15
APPRCAN120	PD CAREFREE NORMAL X 120
APPRCAN150	PD CAREFREE NORMAL X 150
APPRKO	KOTEX
APPRKOD100	PD KOTEX DUOFIT X 100
APPRNO	NOSOTRAS
APPRNOFL30	PD NOSOTRAS FLEXIBLES X 30
APPRNOFL60	PD NOSOTRAS FLEXIBLES X 60
APPRNOLA40	PD NOSOTRAS LACTI X 40
APPRNOLR45	PD NOSOTRAS LARGOS X 45
APPRNOMI22	PD NOSOTRAS MICRO X 22
APPRNON015	PD NOSOTRAS NORMAL X 15
APPRNON060	PD NOSOTRAS NORMAL X 60
APPRNON120	PD NOSOTRAS NORMAL X 120
APPRNON150	PD NOSOTRAS DIARIO X 150
APPRNOR015	PD NOSOTRAS RESPIRABLE X 15
APPRNOR120	PD NOSOTRAS RESPIRABLE X 120
APPRNOT015	PD NOSOTRAS TANGA X 15
APPRNOT060	PD NOSOTRAS TANGA X 60
APPRNOT120	PD NOSOTRAS TANGA X 120
APPS	PRESOTOBARBA Y CUCHILLAS DE AFEITAR
APPSGI	GILLETTE
APPSGIMT02	GILLETTE MACH3 TURBO X 2 RPTO
APPSGIMT10	GILLETTE MACH3 TURBO MAQUINA
APPSGIPU05	GILLETTE PRESTOBARBA ULTRAGRIP
APPSGIPW05	GILLETTE PRESTOBARBA WOMEN X 2
APPSGISE03	GILLETTE SENSOR EXCEL X 3 RPTO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APPSGISE10	GILLETTE SENSOR EXCEL MAQUINA
APPSGISW03	GILLETTE SENSOR WOMEN X 3 RPTO
APPSGISW12	GILLETTE SENSOR WOMEN MAQ + 2BROCHAS
APPSMI	MINORA
APPSMIHO03	MINORA HOJILLAS X 3
APPSMIII02	MINORA II PRESTOBARBA
APPSSC	SCHICK
APPSSCEX05	SCHICK PRESTOBARBA EXACTA
APSE	SEDA DENTAL
APSERE	REACH
APSERE0050	SEDA REACH X 50M
APSETE	TEK
APSETE0100	SEDA TEK X 100M
APSH	SHAMPOO
APSHAL	ALERT
APSHALG010	SH ALERT NORMAL A GRASO SACHET
APSHALG200	SH ALERT NORMAL A GRASO X 200CC
APSHALG400	SH ALERT NORMAL A GRASO X 400CC
APSHALH400	SH ALERT HIDRATANTE X 400CC
APSHALS010	SH ALERT NORMAL A SECO SACHET
APSHALS200	SH ALERT NORMAL A SECO X 200CC
APSHALS400	SH ALERT NORMAL A SECO X 400CC
APSHCA	CAPIBELL
APSHCAEM47	SH CAPIBELL EMBRION PATO X 470CC
APSHCAEQ47	SH CAPIBELL EQUINO X 470CC
APSHCAMR43	SH CAPIBELL MANO RES X 430CC
APSHDE	DENOREX
APSHDEFA01	SH DENOREX FORMULA AVANZADA SACHET
APSHDO	DOVE
APSHDOES25	SH DOVE ESSENTIAL CARE X 250CC
APSHDOES40	SH DOVE ESSENTIAL CARE X 400CC
APSHDONO40	SH DOVE NORMAL X 400CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APSHDOTH25	SH DOVE THERAPY X 250CC
APSHDOTH40	SH DOVE THERAPY X 400CC
APSHEL	ELVIVE
APSHELQA35	SH ELVIVE ANTI-QUIEBRES X 350CC
APSHELCO35	SH ELVIVE COLOR X 350CC
APSHELCO40	SH ELVIVE COLOR X 400CC
APSHELHY35	SH ELVIVE HYDRA-MAX X 350CC
APSHELLI35	SH ELVIVE LISS-INTENSE X 350CC
APSHHS	HEAD AND SHOULDER
APSHHS2120	SH H&S 2EN1 X 200CC
APSHHS2140	SH H&S 2EN1 X 400CC
APSHHSAH20	SH H&S ACCION HUMECT X 200CC
APSHHSAH40	SH H&S ACCION HUMECT X 400CC
APSHHSCF40	SH H&S CITRUS FRESH X 400CC
APSHHSLR40	SH H&S LIMPIEZA RENOVAD X 400CC
APSHHSLS20	SH H&S LISO Y SEDOSO X 200CC
APSHHSLS40	SH H&S LISO Y SEDOSO X 400CC
APSHHSMR40	SH H&S MENTHOL REFRESCANTE X 400CC
APSHHSSA20	SH H&S SENSITIVE ALOE X 200CC
APSHHSSA40	SH H&S SENSITIVE ALOE X 400CC
APSHKO	KONZIL
APSHKOLI20	SH KONZIL LISO X 200CC
APSHKOLI45	SH KONZIL LISO X 400CC + AC X 100
APSHKORI20	SH KONZIL RIZADO X 200CC
APSHKORI45	SH KONZIL RIZADO X 400CC + AC X 100CC
APSHKOSE20	SH KONZIL SECO X 200CC
APSHKOSE44	SH KONZIL SECO X 400CC + SH X 100CC
APSHKOTI20	SH KONZIL TINTURADO X 200CC
APSHKOTT02	SH KONZIL TODO TIPO SACHET GTS 10CC
APSHKOTT45	SH KONZIL TODO TIPO X 400CC + AC X 100
APSHNV	NATURALEZA Y VIDA
APSHNVAC30	SH NYV ANTI-CAIDA X 300CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APSHNVCA30	SH NYV CAMOMILA RUBIOS X 300CC
APSHNVHA30	SH NYV HAMAMELIS X 300CC
APSHNVHE30	SH NYV HENNA PELIRROJOS X 300CC
APSHNVHR30	SH NYV HENNA RUBIOS X 300CC
APSHPA	PALMOLIVE
APSHPACI40	SH PALMOLIVE CITRICOS X 400CC
APSHPACN20	SH PALMOLIVE CONTROL NATURAL X 200CC
APSHPACN40	SH PALMOLIVE CONTROL NATURAL X 400CC
APSHPALN40	SH PALMOLIVE LISS NATURAL X 400CC
APSHPALU40	SH PALMOLIVE LUMINOSIDAD X 400CC
APSHPARN01	SH PALMOLIVE RESISTENCIA SACHET
APSHPARN20	SH PALMOLIVE REISTENCIA X 200CC
APSHPN	PANTENE
APSHPNCA40	SH PANTENE CONTROL CAIDA X 400CC
APSHPNCC40	SH PANTENE CUIDADO CLASICO X 400CC
APSHPNCC42	SH PANTENE CUIDADO CLASICO 2EN1 X 400CC
APSHPNCR40	SH PANTENE COLOR RADIANTE X 400CC
APSHPNHI20	SH PANTENE HIDRAT REVIT X 200CC
APSHPNHI40	SH PANTENE HIDRAT REVIT X 400CC
APSHPNHI42	SH PANTENE HIDRAT REVIT 2EN1 X 400CC
APSHPNLE20	SH PANTENE LISO EXTREMO X 200CC
APSHPNLS01	SH PANTENE LISO Y SEDOSO SACHET
APSHPNLS20	SH PANTENE LISO Y SEDOSO X 200CC
APSHPNLS21	SH PANTENE LISO Y SEDOSO 2EN1 X 200CC
APSHPNLS41	SH PANTENE LISO Y SEDOSO 2EN1 X 400CC
APSHPNRI20	SH PANTENE RIZOS DEFINIDOS X 200CC
APSHPNRI40	SH PANTENE RIZOS DEFINIDOS X 400CC
APSHPNVC40	SH PANTENE VOLUMEN Y CUERPO X 400CC
APSHPP	PERT PLUS
APSHPP2140	SH PERT PLUS 2EN1 X 400CC
APSHPPCI20	SH PERT PLUS CITRUS X 200CC
APSHPPCO20	SH PERT PLUS COMPLETO X 200CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APSHPPFR20	SH PERT PLUS FRUTAL X 200CC
APSHPPFR40	SH PERT PLUS FRUTAL X 400CC
APSHPPHI20	SH PERT PLUS HIDRATANTE X 200CC
APSHPPHI40	SH PERT PLUS HIDRATANTE X 400CC
APSHPPSA20	SH PERT PLUS SABILA X 200CC
APSHPPSA40	SH PERT PLUS SABILA X 400CC
APSHPPVE20	SH PERT PLUS VITAMINA E X 200CC
APSHSA	SAVITAL
APSHSACI02	SH SAVITAL CITRUS SACHET
APSHSACI17	SH SAVITAL CITRUS X 170CC
APSHSACI35	SH SAVITAL CITRUS X 350CC
APSHSACI40	SH SAVITAL CITRUS X 400CC
APSHSAHI02	SH SAVITAL HIDRATANTE SACHET
APSHSAHI17	SH SAVITAL HIDRATANTE X 170CC
APSHSAHI40	SH SAVITAL HIDRATANTE X 400CC
APSHSE	SEDAL
APSHSEA010	SH SEDAL ANTISPONGE SACHET
APSHSEA200	SH SEDAL ANTISPONGE X 200CC
APSHSEA203	SH SEDAL ANTISPONGE X 200CC GTS 3 COJIN
APSHSEA400	SH SEDAL ANTISPONGE X 400CC
APSHSEC010	SH SEDAL CERAMIDAS SACHET
APSHSEC080	SH SEDAL CERAMIDAS X 80CC
APSHSEC200	SH SEDAL CERAMIDAS X 200CC
APSHSEC202	SH SEDAL CERAMIDAS X 200CC + AC 200
APSHSEC401	SH SEDAL CERAMIDAS X 400CC + CREM.PEIN.
APSHSEC400	SH SEDAL CERAMIDAS X 400CC
APSHSECI35	SH SEDAL CASTAÑOS INTENSOS X 350CC
APSHSED010	SH SEDAL DUO SACHET
APSHSED020	SH SEDAL DUO SACHET GTS 10CC
APSHSED200	SH SEDAL DUO X 200CC
APSHSED400	SH SEDAL DUO X 400CC
APSHSEG020	SH SEDAL GUARANA SACHET GTS 10CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APSHSEG200	SH SEDAL GUARANA X 200CC
APSHSEG202	SH SEDAL GUARANA X 200CC + AC X 200
APSHSEG400	SH SEDAL GUARANA X 400CC
APSHSEG700	SH SEDAL GUARANA X 700CC
APSHSEH010	SH SEDAL HIDRALOE SACHET
APSHSEH200	SH SEDAL HIDRALOE X 200CC
APSHSEH202	SH SEDAL HIDRALOE X 200CC + AC X 200
APSHSEH400	SH SEDAL HIDRALOE X 400CC
APSHSEH401	SH SEDAL HIDRALOE X 400CC + CREM.PEIN.
APSHSEL010	SH SEDAL LISSAGE SACHET
APSHSEL200	SH SEDAL LISSAGE X 200CC
APSHSEL400	SH SEDAL LISSAGE X 400CC
APSHSEL401	SH SEDAL LISSAGE X 400CC + CREM.PEIN.
APSHSEM200	SH SEDAL MIEL Y TRIGO X 200CC
APSHSEM400	SH SEDAL MIEL Y TRIGO X 400CC
APSHSERR35	SH SEDAL RUBIOS RADIANTES X 350CC
APSHSERV35	SH SEDAL ROJOS VIBRANTES X 350CC
APSHSET200	SH SEDAL CONTROL HUMECT X 200CC
APSHSET400	SH SEDAL CONTROL HUMECT X 400CC
APSHSEV200	SH SEDAL COLOR VITAL X 200CC
APSHSEV400	SH SEDAL COLOR VITAL X 400CC
APSHVI	VITANE
APSHVICC30	SH VITANE CONTROL CASPA X 300CC
APTA	TALCOS
APTAEF	EFFICIENT
APTAEF0060	TALCO EFFICIENT X 60G
APTAEF0206	TALCO EFFICIENT X 200G + 60G
APTAEFA107	TALCO EFFICIENT AEROSOL X 107G
APTALA	LANDER
APTALA0123	TALCO LANDER SPORT 2 X 120G + 60G
APTAME	MEXANA
APTAME0085	TALCO MEXANA X 85G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APTAME0150	TALCO MEXANA X 150G
APTAME0308	TALCO MEXANA X 300G + 85G
APTAMEA240	TALCO MEXANA AEROSOL X 240CC
APTATH	THEMIS
APTATHBR19	TALCO THEMIS B ROSE X 190G
APTAYO	YODORA
APTAYO0060	TALCO YODORA X 60G
APTAYO0126	TALCO YODORA X 120G + 60G
APTI	TINTURAS DE CABELLOS
APTIKO	KOLESTON
APTIKOC50	TINTE KOLESTON CASTAÑO CLARO X 50G
APTINU	NUTRISSE
APTINUEB10	TINTE NUTRISSE EBANO 10
APTINUM021	TINTE NUTRISSE MORA 21
APTIPA	PALETTE
APTIPARP10	TINTE PALETTE RUBIO PLATA CENIZO 10-1
APTISE	SEDAL
APTISECO03	TINTE SEDAL CASTAÑO OSCURO
APTISENE03	TINTE SEDAL NEGRO
APTISERU03	TINTE SEDAL RUBIO ULTRA CLARO
APTO	TOALLAS HIGIENICAS
APTOKO	KOTEX
APTOKONC10	TH KOTEX NORMAL CON ALAS X 10
APTOKONS10	TH KOTEX NORMAL SIN ALAS X 10
APTOKOUC10	TH KOTEX ULTRAFINA CON ALAS X 10
APTONO	NOSOTRAS
APTONOBNR1	TH NOSOTRAS BUENAS NOCHES RAPISEC X 10
APTONOBN1	TH NOSOTRAS BUENAS NOCHES TELA X 10
APTONOBN3	TH NOSOTRAS BN TELA X 10 + PDN LARGO 30
APTONOEPR1	TH NOSOTRAS EXTRA PROTECC RAPISEC X 8
APTONOICT1	TH NOSOTRAS INVISIBLE CLASICA TELA X 10
APTONOINR1	TH NOSOTRAS INVISIBLE RAPIGEL X 10

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APTONOMAT3	TH NOSOTRAS MATERNIDAD TELA X 10
APTONONOR5	TH NOSOTRAS NORMAL RAPISEC X 20
APTONONOT1	TH NOSOTRAS NORMAL TELA X 10
APTONOPCT1	TH NOSOTRAS PLUS CANALGEL TELA X 10
APTONOTAR1	TH NOSOTRAS TANGA RAPISEC X 10
APTONOTAT1	TH NOSOTRAS TANGA TELA X 10
APTONOTCT1	TH NOSOTRAS TANGA CLASICA TELA X 10
APTONOUIR1	TH NOSOTRAS ULTRA INVISIBLE RAPISEC X 10
APTOST	STAYFREE
APTOSTNC10	TH STAYFREE NORMAL CON ALAS X 10
APTOSTNS10	TH STAYFREE NORMAL SIN ALAS X 10
APTR	TRATAMIENTOS Y CREMAS DE PEINAR
APTRCA	CAPIBELL
APTRCALI29	CREMA PEINAR CAPIBELL LISOS X 290CC
APTRDO	DOVE
APTRDOME25	MASCARA DOVE ESSENTIAL CARE X 250CC
APTRDOMT25	MASCARA DOVE THERAPY X 250CC
APTRDOPE21	CREMA PEINAR DOVE ESSENTIAL X 215CC
APTRDOPT20	CREMA PEINAR DOVE THERAPY X 200CC ATOM
APTREL	ELVIVE
APTRELAQ35	TRATAMIENTO ELVIVE ANTI-QUIEBRES X 350G
APTRELCO20	CREMA PEINAR ELVIVE COLOR X 200CC
APTRELCO30	CREMA PEINAR ELVIVE COLOR X 300CC
APTRELCO35	TRATAMIENTO ELVIVE COLOR X 350G
APTRELLI30	CREMA PEINAR ELVIVE LISS X 300CC
APTRELLI35	TRATAMIENTO ELVIVE LISS X 350G
APTRKO	KONZIL
APTRKOLI20	CREMA PEINAR KONZIL LISO X 240CC
APTRKOLI24	CREMA PEINAR KONZIL LISO 2 X 240CC
APTRKOLI43	TRATAMIENTO KONZIL LISO X 430CC
APTRKOSE24	CREMA PEINAR KONZIL SECO 2 X 240CC
APTRKOSE43	TRATAMIENTO KONZIL SECO X 430CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APTRKOTI43	TRATAMIENTO KONZIL TINTURADO X 430CC
APTRKOTT24	CREMA PEINAR KONZIL TODO TIPO 2 X 240CC
APTRLI	LISURA
APTRLINO70	CREMA LISURA NORMAL X 70G
APTRNV	NATURALEZA Y VIDA
APTRNVCA30	MASCARILLA NYV CASTAÑOS X 300CC
APTRNVRO30	MASCARILLA NYV ROJOS X 300CC
APTRNVRU30	MASCARILLA NYV RUBIOS X 300CC
APTRPA	PALMOLIVE
APTRPALN15	CREMA PEINAR PALMOLIVE LISS NATURAL
APTRPARN15	CREMA PEINAR PALMOLIVE RESITENCIA
APTRPN	PANTENE
APTRPNHH40	HIDROCREMA PANTENE HIDRAT X 400CC
APTRPNHL30	HIDROCREMA PANTENE LISO X 300CC
APTRPNHR30	HIDROCREMA PANTENE RIZOS X 300CC
APTRPNHR40	HIDROCREMA PANTENE RIZOS X 400CC
APTRPP	PERT PLUS
APTRPPFR30	CREMA PEINAR PERT PLUS FRUTAL X 300CC
APTRSE	SEDAL
APTRSEA300	CREMA PEINAR SEDAL ANTISPONGE X 300CC
APTRSEA450	TRATAMIENTO SEDAL ANTISPONGE X 450G
APTRSEAD45	TRATAMIENTO SEDAL ADN X 450G
APTRSEC150	CREMA PEINAR SEDAL CERAMIDAS X 150CC
APTRSEC300	CREMA PEINAR SEDAL CERAMIDAS X 300CC
APTRSEC450	TRATAMIENTO SEDAL CERAMIDAS X 450G
APTRSEH010	CREMA PEINAR SEDAL HIDRALOE SACHET
APTRSEH150	CREMA PEINAR SEDAL HIDRALOE X 150CC
APTRSEH300	CREMA PEINAR SEDAL HIDRALOE X 300CC
APTRSEH450	TRATAMIENTO SEDAL HIDRALOE X 450G
APTRSEL150	CREMA PEINAR SEDAL LISSAGE X 150CC
APTRSEL300	CREMA PEINAR SEDAL LISSAGE X 300CC
APTRSEL450	TRATAMIENTO SEDAL LISSAGE X 450G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
APTRSEV450	TRATAMIENTO SEDAL COLOR VITAL X 450G
BB	BEBES
BBAB	ASEO PARA BEBES (BAÑO)
BBABBS	BABY SOFT
BBABBSJM09	JABON BABY SOFT MORA AZUL X 90G
BBABBSSC21	SH BABY SOFT CLASSIC X 200 + SH X 100
BBABBSSC62	SH BABY SOFT CLASSIC X 600 GTS 200
BBABBSSC94	SH BABY SOFT CLASSIC X 900 GTS 400
BBABBSSM21	SH BABY SOFT MANZAN X 200 + SH X 100
BBABBSSM42	SH BABY SOFT MANZAN X 400 + SH X 200
BBABBSSN21	SH BABY SOFT NUTRITIVO X 200 + SH X 100
BBABDR	DROMATIC
BBABDRAA06	ACEITE DROMATIC X 60CC
BBABDRAO10	ACEITE DROMATIC ORIGINAL X 100
BBABJO	JOHNSONS
BBABJOAO10	ACEITE JOHNSONS ORIGINAL X 100
BBABJOBH20	BAÑO L. JOHNSONS HEAD TO TOE X 200
BBABJOB20	BAÑO L. JOHNSONS LAVANDA Y MANZ X 200
BBABJOB20	BAÑO L. JOHNSONS RECONFORTANTE X 200
BBABJOCM40	AC JOHNSONS MANZANILLA X 400CC
BBABJOCO20	AC JOHNSONS ORIGINAL X 200
BBABJOJA10	JABON JOHNSONS AVENA X 100G
BBABJOJA15	JABON JOHNSONS AVENA X 150G
BBABJOJC15	JABON JOHNSONS CREMA X 150
BBABJOJL15	JABON JOHNSONS LAVANDA Y MANZAN X 150
BBABJOJO10	JABON JOHNSONS ORIGINAL X 100G
BBABJOJO15	JABON JOHNSONS ORIGINAL X 150G
BBABJOJP15	JABON JOHNSONS PROT. LECHE X 150G
BBABJOSM75	SH JOHNSONS MANZANILLA X 750
BBABJOSO10	SH JOHNSONS ORIGINAL X 100
BBABJOSO20	SH JOHNSONS ORIGINAL X 200
BBABJOSO75	SH JOHNSONS ORIGINAL X 750

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BBABJOSR20	SH JOHNSONS CABELLO OSCURO X 200
BBABJOSR40	SH JOHNSONS CABELLO OSCURO X 400
BBABJOSZ20	SH JOHNSONS CABELLO RIZADO X 200
BBABJOT020	TALCO JOHNSONS X 200G
BBABJOT040	TALCO JOHNSONS X 400G
BBAL	ALIMENTOS BEBES
BBALHE	HEINZ
BBALHECC11	COMPOTA HEINZ COCTEL FRUTAS X 113G
BBALHECF11	COMPOTA HEINZ FRUTAS TROPICALES X 113G
BBALHECG11	COMPOTA HEINZ GUAYABA X 113G
BBALHECL11	COMPOTA HEINZ MELOCOTON X 113G
BBALHECM11	COMPOTA HEINZ MANZANA X 113G
BBALHECP11	COMPOTA HEINZ PERA X 113G
BBALHECFY1	COMPOTA HEINZ YOGURT FR. MIXTAS X 113G
BBALHECYM1	COMPOTA HEINZ YOGURT MANZANA X 113G
BBALHECYP1	COMPOTA HEINZ YOGURT PERA X 113G
BBALNE	NESTLE
BBALNEA104	NAN 1 X 400G
BBALNEA204	NAN 2 X 400G
BBALNEN104	NESTOGENO 1 X 450G
BBALNEN204	NESTOGENO 2 X 450G
BBALSJ	SAN JORGE
BBALSJC312	COMPOTA SJ 3 X 125G + CUCHARA
BBCP	COPITOS
BBCPJG	JGB
BBCPJGP050	COPITOS JGB X 50U
BBCPJGP100	COPITOS JGB X 100U
BBCPJO	JOHNSONS
BBCPJOC050	COPITOS JOHNSONS CAJA X 50U
BBCPJOC100	COPITOS JOHNSONS CAJA X 100U
BBCCR	CREMAS DE BEBE
BBCRDE	DESITIN

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BBCRDEO028	DESITIN ORIGINAL X 28G
BBCRDEO113	DESITIN ORIGINAL X 113G
BBCRDES057	DESITIN CON ALOE X 57G
BBCRDR	DROMATIC
BBCRDRN035	CREMA DROMATIC NIÑOS X 35G
BBCRDRV008	VASELINA DROMATIC X 8CC
BBCRDRV120	VASELINA DROMATIC X 120CC
BBCRJO	JOHNSONS
BBCRJOAP05	CREMA JOHNSONS ANTIPAÑALITIS X 50G
BBCRJOAP11	CREMA JOHNSONS ANTIPAÑALITIS X 110G
BBCRJOLR20	CREMA LIQ JOHNSONS REHIDRAT X 200CC
BBCRJOV050	VASELINA JOHNSONS X 50G
BBCRJOV100	VASELINA JOHNSONS X 100G
BBCRN4	CREMA N4
BBCRN4A020	CREMA N4 ANTIPAÑALITIS X 20G
BBCRN4A110	CREMA N4 ANTIPAÑALITIS X 110G
BBCRN4A112	CREMA N4 ANTIPAÑALITIS X 110G + 20G
BBCRN4M030	CREMA N4 MEDICADA X 30G
BBCRN4M060	CREMA N4 MEDICADA X 60G
BBCRQU	QUERUBIN
BBCRQUA065	CREMA QUERUBIN ANTIPAÑALITIS X 65G
BBPA	PAÑALES
BBPAHU	HUGGIES
BBPAHUAM10	HUGGIES ACTIVE SEC M X 10
BBPAHUAP12	HUGGIES ACTIVE SEC P X 12
BBPAHUCM30	HUGGIES CLASSIC MEDIANO X 30
BBPAHUCP29	HUGGIES CLASSIC P X 29
BBPAHUKG12	HUGGIES KIMBIES G X 12
BBPAHUKG40	HUGGIES KIMBIES G X 40
BBPAHUKM12	HUGGIES KIMBIES M X 12
BBPAHUKM60	HUGGIES KIMBIES M X 60
BBPAHUKP10	HUGGIES KIMBIES P X 10

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BBPAHUN210	HUGGIES NATURAL CARE ET2 X 10
BBPAHUN216	HUGGIES NATURAL CARE ET2 X 16
BBPAHUN310	HUGGIES NATURAL CARE ET3 X 10
BBPAHUNP18	HUGGIES NATURAL CARE P X 18
BBPAHUNX14	HUGGIES NATURAL CARE XG X 14
BBPAHUNX24	HUGGIES NATURAL CARE XG X 24
BBPAHUNXX2	HUGGIES NATURAL CARE XXG X 12
BBPAHURN20	HUGGIES RECIEN NACIDO X 20
BBPAIN	INDIVIDUALES
BBPAINHCGR	HUGGIES CLASSIC GRANDE
BBPAINHKME	HUGGIES KIMBIES MEDIANO
BBPAKI	KIDDIES
BBPAKIE130	KIDDIES ET1-2 X 30
BBPAKIE330	KIDDIES ET3 X 30
BBPAKIE430	KIDDIES ET4 X 30
BBPAPE	PEQUEÑIN
BBPAPEE130	PEQUEÑIN EXTRACONFORT ET1 X 30
BBPAPEE310	PEQUEÑIN EXTRACONFORT ET3 X 10
BBPAPEE330	PEQUEÑIN EXTRACONFORT ET3 X 30
BBPAPEE360	PEQUEÑIN EXTRACONFORT ET3 X 60
BBPAPEE410	PEQUEÑIN EXTRACONFORT ET4 X 10
BBPAPEE430	PEQUEÑIN EXTRACONFORT ET4 X 30
BBPAPEE510	PEQUEÑIN EXTRACONFORT ET5 X 10
BBPAPEP310	PEQUEÑIN PREMIUM ET3 X 10
BBPAPEP410	PEQUEÑIN PREMIUM ET4 X 10
BBPASE	SEQUITOS
BBPASEG008	SEQUITOS G X 8
BBPASEM010	SEQUITOS M X 10
BBPAVE	VELTY
BBPAVEBG60	VELTY BARRERAS G X 60
BBPAVEBM10	VELTY BARRERAS M X 10
BBPAVEBM30	VELTY BARRERA M X 30

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BBPAVEBM60	VELTY BARRERAS M X 60
BBPAVEBP60	VELTY BARRERAS P X 60
BBPAVESG08	VELTY SIEMPRE SECO G X 8
BBPAVESG30	VELTY SIEMPRE SECO G X 30
BBPAVESM10	VELTY SIEMPRE SECO M X 10
BBPAVESM30	VELTY SIEMPRE SECO M X 30
BBPAWI	WINNY
BBPAWIA110	WINNY ACTIVE FIT ET1 X 10
BBPAWIA118	WINNY ACTIVE FIT ET1 X 18
BBPAWIA216	WINNY ACTIVE FIT ET2 X 16
BBPAWIA310	WINNY ACTIVE FIT ET3 X 10
BBPAWIA430	WINNY ACTIVE FIT ET4 X 30
BBPAWIA510	WINNY ACTIVE FIT ET5 X 10
BBPAWIA522	WINNY ACTIVE FIT ET5 X 22
BBPAWIG110	WINNY GOLD ET1 X 10
BBPAWIG118	WINNY GOLD ET1 X 18
BBPAWIG216	WINNY GOLD ET2 X 16
BBPAWIG310	WINNY GOLD ET3 X 10
BBPAWIG328	WINNY GOLD ET3 X 28
BBPAWIG330	WINNY GOLD ET3 X 30
BBPAWIG410	WINNY GOLD ET4 X 10
BBPAWIG424	WINNY GOLD ET4 X 24
BBPAWIG510	WINNY GOLD ET5 X 10
BBPAWIG522	WINNY GOLD ET5 X 22
BBPAWIG620	WINNY GOLD ET6 X 20
BBPAWIS110	WINNY SEC ET1 X 10
BBPAWIS130	WINNY SEC ET1 X 30
BBPAWIS310	WINNY SEC ET3 X 10
BBPAWIS326	WINNY SEC ET3 X 26
BBPAWIS330	WINNY SEC ET3 X 30
BBPAWIS331	WINNY SEC ET3 X 30 INDV
BBPAWIS406	WINNY SEC ET4-5 X 6

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BBPAWIS410	WINNY SEC ET4 X 10
BBPAWIS430	WINNY SEC ET4 X 30
BBPAWIS530	WINNY SEC ET5 X 30
BBPAWIU360	WINNY ULTRATRIM ET3 X 60
BBPAWIU406	WINNY ULTRATRIM ET4 X 6
BBPAWIU506	WINNY ULTRATRIM ET5 X 6
BBPH	PAÑITOS HUMEDOS
BBPHJO	JOHNSONS
BBPHJOA007	PAÑITOS JOHNSONS ALOE X 70
BBPHPE	PEQUEÑIN
BBPHPEA007	PAÑITOS PEQUEÑIN ALOE X 70
BBPHPEAR05	PAÑITOS PEQUEÑIN ALOE RTO X 50
BBPHPEO007	PAÑITOS PEQUEÑIN ORIGINAL X 70
BBPHPEOR05	PANITOS PEQUEÑIN ORIGINAL RTO X 50
BBPHPETO24	TOALLITAS PEQUEÑIN X 24
BBTE	TETEROS Y CHUPOS
BBTEIM	IMUSA
BBTEIMBD09	BIBERON IMUSA DECORADO X 90Z
BBTEMI	MILKY
BBTEIMBD05	BIBERON MILKY DECORADO X 50Z
BBTEIMBD08	BIBERON MILKY DECORADO X 80Z
BE	BEBIDAS
BEAG	AGUA
BEAGCR	CRISTAL
BEAGCR0300	AGUA CRISTAL X 300CC
BEAGCR5000	AGUA CRISTAL 5L
BEAGCRG600	AGUA CRISTAL CON GAS ENV X 600CC
BEAGMA	MANANTIAL
BEAGMA0600	AGUA MANANTIAL 600CC
BEGA	GASEOSA
BEGACO	COCA COLA
BEGACOC019	COCA COLA RETOR X 192ML

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BEGACOC035	COCA COLA RETOR X 350CC
BEGACOC250	COCA COLA X 2500CC
BEGACOCL35	COCA COLA LIGHT RETOR X 350CC
BEGACOD035	SODA CLAUSEN RETURN X 350CC
BEGACOM019	MANZANA LIFT RETOR X 192CC
BEGACOM035	MANZANA LIFT RETOR X 350CC
BEGACQ019	QUATRO RETOR X 192CC
BEGACQ035	QUATRO RETOR X 350CC
BEGACOR035	CRUSH RETURN X 350CC
BEGACORB25	CRUSH BACANA X 2500CC
BEGACORN25	CRUSH NARANJA X 2500CC
BEGACORU25	CRUSH UVA X 2500CC
BEGACOS035	SPRITE RETOR X 350CC
BEGAPM	PONY MALTA
BEGAPM0185	PONY MALTA RETOR X 185CC
BEGAPM0350	PONY MALTA RETOR X 350CC
BEGAPO	POSTOBON
BEGAPO0250	POSTOBON RETOR X 250CC
BEGAPO0350	POSTOBON RETOR X 350CC
BEGAPOCO30	COLOMBIANA NO RETOR X 300CC
BEGAPOK165	KOLA HIPINTO X 1650CC
BEGAPOK250	KOLA HIPINTO X 2500CC
BEGAPOK312	KOLA HIPINTO X 3125CC
BEGAPOM165	MANZANA POSTOBON X 1650CC
BEGAPOM250	MANZANA POSTOBON X 2500CC
BEGAPOP250	PEPSI X 2500CC
BEGAPOPT30	PEPSI TWIST NO RETOR X 300CC
BEGAPOU250	UVA POSTOBON X 2500CC
BEHI	HIDRATANTES Y REVITALIZANTES
BEHIGA	GATORADE
BEHIGAM473	GATORADE MANDARINA X 473CC
BEHIGAT473	GATORADE TROPICAL X 473CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BEHIMA	MAGIC MAN
BEHIMA0250	MAGIC MAN X 250CC
BEJU	JUGOS
BEJUAL	ALPINA
BEJUALFR20	JUGO ALPINA FRESA X 200C
BEJUALMO20	JUGO ALPINA MORA X 200CC
BEJUALNM23	NECTAR ALPINA MANZANA X 237CC
BEJUALNP20	NECTAR ALPINA PERA X 200CC
BEJUCA	CALIFORNIA
BEJUCAD200	JUGO CALIFORNIA DURAZNO X 200CC
BEJUCAM215	JUGO CALIFORNIA MANZANA X 215CC
BEJUCAM900	JUGO CALIFORNIA MANZANA X 900CC
BEJUCAP200	JUGO CALIFORNIA PERA X 200CC
BEJUCAP900	JUGO CALIFORNIA PERA X 900CC
BEJUCH	COUNTRY HILL
BEJUCHM020	COUNTRY HILL MORA X 200CC
BEJUFR	FRUPPY
BEJUFRFR22	FRUPPY FRESA X 220CC
BEJUFRMA22	FRUPPY MANZANA X 220CC
BEJUFRNA22	FRUPPY NARANJA X 220CC
BEJUFRUV22	FRUPPY UVA X 220CC
BEJUHI	HIT
BEJUHIFT20	JUGO HIT FRUTAS TROPICALES X 200CC
BEJUHIMA23	JUGO HIT MANGO X 237CC
BEJUHIMO20	JUGO HIT MORA X 200CC
BEJUHIMO23	JUGO HIT MORA X 237CC
BEJUHINP23	JUGO HIT NARANJA-PIÑA X 237CC
BEJUMR	MR TEA
BEJUMRD300	MR TEA DURAZNO X 300CC
BEJUPU	PULPY
BEJUPU0160	PULPY X 160CC
BEJUTA	TAMPICO

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
BEJUTA0240	TAMPICO X 240CC
BEJUTA0260	TAMPICO X 260CC
BEJUTA0300	TAMPICO X 300CC
CF	CARNES FRIAS Y CONGELADOS
CFAC	ACOMPÑAMIENTOS
CFACPR	PROCESANDER
CFACPRQ005	AREPAS PROCESANDER QUESO X 5U
CFACPRS005	AREPAS PROCESANDER SANTANDEREANAS X 5U
CFCH	CHORIZOS
CFCHCA	CARFRISAN
CFCHCA0250	CHORIZO CARFRISAN X 250G
CFCHCA0500	CHORIZO CARFRISAN X 500G
CFCHCO	COLANTA
CFCHCOB050	BUTIFARRA COLANTA X 500G
CFCHCOTC30	CHORIZO COLANTA TERNERA COCTEL X 300G
CFCHCOTP50	CHORIZO TERNERA PREMIUM X 500G
CFCHCU	CUNIT
CFCHCUB050	BUTIFARRA CUNIT X 500G
CFCHCUCC07	CHORICHUZO CUNIT X 72G
CFCHCUCC50	CHORICHUZO CUNIT X 500G
CFCHRI	RICA
CFCHRIB025	CHORIZO RICA BRASA X 250G
CFCHRIC010	CHORIZO RICA CAMPESINO X 100G
CFCHRIC050	CHORIZO RICA CAMPESINO X 500G
CFCHRICE50	CHORIZO RICA CAMPESINO ESPECIAL X 500G
CFCHZE	ZENU
CFES	ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS
CFHA	HAMBURGUESA
CFHACA	CARFRISAN
CFHACA0500	HAMBURGUESA CARFRISAN X 500G
CFHACO	COLANTA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CFHACOP050	HAMBURGUESA COLANTA PREMIUM X 500G
CFHACU	CUNIT
CFHACUR500	HAMBURGUESA CUNIT RAPIYA X 500G
CFJA	JAMONES Y TOCINETA
CFJACA	CARFRISAN
CFJACA0250	JAMON CARFRISAN X 250G
CFJACO	COLANTA
CFJACO0250	JAMON COLANTA X 250G
CFJACO0500	JAMON COLANTA X 500G
CFJACU	CUNIT
CFJACUS250	JAMON CUNIT SELECCIONADO X 250G
CFJARI	RICA
CFJARI0100	JAMON RICA 100G
CFJARI0230	JAMON RICA X 230G
CFJARI060	JAMON RICA IDEAL X 600G
CFJARIP025	JAMON RICA POLLO X 250G
CFJARIT015	TOCINETA AHUMADA RICA X 150G
CFJAZE	ZENU
CFJAZEPE23	JAMON ZENU PIETRAN EST. X 230G
CFMO	MORTADELAS
CFMOCA	CARFRISAN
CFMOCA0240	MORTADELA CARFRISAN X 240G
CFMOCO	COLANTA
CFMOCO0250	MORTADELA COLANTA X 250G
CFMOCU	CUNIT
CFMOCUA300	MORTADELA CUNIT AHUMADA X 300G
CFMOCUE500	MORTADELA CUNIT ESTANDAR X 500G
CFMORI	RICA
CFMORI0100	MORTADELA RICA X 100G
CFMORI0250	MORTADELA RICA X 250G
CFMORI0450	MORTADELA RICA X 450G
CFMORIP025	MORTADELA RICA POLLO X 250G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CFMORIP045	MORTADELA RICA POLLO X 450G
CFMOZE	ZENU
CFMOZE0100	MORTADELA ZENU X 100G
CFMOZE0450	MORTADELA ZENU X 450G
CFPE	PESCADOS Y MARISCOS
CFPO	POLLO
CFSA	SALCHICHAS
CFSACA	CARFRISAN
CFSACAM050	SALCHICHA CARFRISAN MANGUERA X 500G
CFSACAM100	SALCHICHA CARFRISAN MANGUERA X 1000G
CFSACAP025	SALCHICHA CARFRISAN MINIPERRO X 250G
CFSACO	COLANTA
CFSACO0250	SALCHICHA COLANTA X 250G
CFSACU	CUNIT
CFSACUMA05	SALCHICHA CUNIT MANGUERA AHUM. X 500G
CFSACUMP10	SALCHICHA CUNIT MANGUERA PORC. X 1000G
CFSARI	RICA
CFSARIB100	SALCHICHA RICA BIG X 1000G
CFSARICP02	SALCHICHA RICA CARRO PERRERO X 2U
CFSARII061	SALCHICHA RICA IDEAL X 611G
CFSARIL002	SALCHICHA RICA LLANERA DUO PACK X 2U
CFSARIL025	SALCHICHA RICA LLANERA X 250G
CFSARIM100	SALCHICHA RICA METRO X 1000G
CFSARIPM25	SALCHICHA RICA POLLO MINI X 250G
CFSARIR003	SALCHICHA RICA RICKY X 3U
CFSARIR025	SALCHICHA RICA RICKY X 250G
CFAZE	ZENU
CFAZEABIP	SALCHICHA AMERICANA BI-PACK X 2
CFAZEIN11	SALCHICHA ZENU INSTITUCIONAL X 1.1KG
CFAZERS01	RANCHERA ZENU SUPER X 120G
CFAZESP45	SALCHICHA ZENU SUPERPERRO X 450G
CFSO	SALCHICHONES

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CFSOCA	CAFRISAN
CFSOCAC050	SALCHICHON CARFRISAN X 500G
CFSOCAC100	SALCHICHON CARFRISAN X 1000G
CFSOCAE050	SALCHICHON CARFRISAN ECONOMICO X 500G
CFSOCAE100	SALCHICHON CARFRISAN ECONOMICO X 1000G
CFSOCAP050	SALCHICHON CARFRISAN X 500G
CFSOCAP075	SALCHICHON CAFRISAN X 750G
CFSOCO	COLANTA
CFSOCO1000	SALCHICHON COLANTA X 1000G
CFSOCOC50	SALCHICHON COLANTA CERVECERO PREM X 500G
CFSOCU	CUNIT
CFSOCUP500	SALCHICHON CERVECERO POLLO CUNIT X 500G
CFSORI	RICA
CFSORI0250	SALCHICHON RICA X 250G
CFSORI0600	SALCHICHON RICA X 600G
CFSORIC500	SALCHICHON RICA CERVECERO X 500G
CFSORIP250	SALCHICHON RICA POLLO X 250G
CFSORIP500	SALCHICHON RICA POLLO X 500G
CFZOZE	ZENU
CFZOZE0010	SALCHICHON ZENU X 100G
CFZOZEC500	SALCHICHON CERVECERO ZENU X 500G
CM	COMESTIBLES
CMMA	MANI
CMMACO	CORRIENTES
CMMACOBA10	BOLA MANI AZUCAR X 100U
CMMAES	LA ESPECIAL
CMMAES0050	MANI LA ESPECIAL X 50G
CMMAES0220	MANI LA ESPECIAL X 220G
CMMAESN050	NUECES LA ESPECIAL X 50G
CMMAESP050	MANI LA ESPECIAL CON PASAS X 50G
CMMAFR	FRITO LAY

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CMMAFR0200	MANI FRITO LAY X 200G
CMMAMA	MANICERO
CMMAMA0025	MANICERO X 25G
CMMAMA0160	MANICERO X 160G
CMMAMM	MANI MOTO
CMMAMM0035	MANI MOTO X 35G
CMMAMM0200	MANI MOTO X 200G
CMMAMMC050	MANI MOTO CHOCOLATE X 50G
CMMAMML035	MANI MOTO LIMON X 35G
CMMASO	SONRICS
CMMASOMM02	MANI MILCHYS X 20G
CMMATR	TROFEO
CMMATR0170	MANI TROFEO X 170G
CMPA	PAN
CMPABI	BIMBO
CMPABITG50	PAN BIMBO TAJADO GRANDE X 500G
CMPABITM50	PAN BIMBO TAJADO MANTEQUILLA X 500G
CMPALA	LA 80
CMPALAB624	PAN LA 80 6 BLANDITO X 240G
CMPALAC306	PAN LA 80 CROISSANT 3 X 63G
CMPALAC919	PAN LA 80 CROISSANT 9 X 190G
CMPALAI626	PAN LA 80 INTEGRAL 6 X 265G
CMPALAMM50	PAN LA 80 MOGOLLA MESTIZA 8 X 500
CMPALAQ023	PAN LA 80 QUESO X 230
CMPALATA55	PAN LA 80 TAJADO AMERICANO X 550G
CMPALATB42	PAN LA 80 TAJADO BLANCO X 420G
CMPALATI44	PAN LA 80 TAJADO INTEGRAL X 440G
CMPALATS29	PAN LA 80 TAJADO SUPER EXTRA X 290G
CMPASE	SERVIPAN
CMPASEA030	SERVIPAN ALIÑADO X 300G
CMPASEB006	SERVIPAN BOLA X6U
CMPASEL023	SERVIPAN DE LECHE X 230G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CMPASEM001	SERVIPAN MOGOLLA X 1U
CMPASEQ002	SERVIPAN DE QUESO PEQUEÑO
CMPASEQ005	SERVIPAN DE QUESO GRANDE
CMPASU	SURTIPAN
CMPASUR006	SURTIPAN ROSCON X 6
CMPO	PONQUES
CMPOBI	BIMBO
CMPOBIBA10	BROWNIE MB AREQUIPE X 100G
CMPOBIBA27	BROWNIE MB AREQUIPE 6 X 270G
CMPOBIBC08	BROWNIE MB CHOCOLATE X 80G
CMPOBIC624	PONQUE BIMBO CASERO 6 X 240G
CMPOBICO40	COCOOSITO BIMBO 2 X 40G
CMPOBIMA50	MANCHITAS MARISELA X 50G
CMPOBIPi80	PINGUINOS MARISELA X 80G
CMPOBIPP50	PIPIOLO MARISELA X 50G
CMPOBIPV40	PONQUECITO BIMBO VAINILLA X 40G
CMPOBISA40	SUBMARINO MARISELA AREQUIPE X 40G
CMPOBISC40	SUBMARINO MARISELA CHOCOLATE X 40G
CMPOBISF35	SUBMARINO MARISELA FRESA X 35G
CMPOLA	LA 80
CMPOLABF58	PONQUE LA 80 BLANCO FYV X 580G
CMPORA	RAMO
CMPORA6150	PONQUE RAMO 6 X 150G
CMPORAGC63	PONQUE GALA COCO X 63G
CMPORAGH63	PONQUE GALA CHOCOLATE X 63G
CMPORAGL63	PONQUE GALA LIMON X 63G
CMPORAGN63	PONQUE GALA NATURAL X 63G
CMPORAGV63	PONQUE GALA VAINILLA X 63G
CMPP	POSTRES PREPARADOS
CMPPAL	ALPINA
CMPPALALFR	ALPINITO FRESA X 90G
CMPPALALME	ALPINITO MELOCOTON X 90G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CMPPALALMO	ALPINITO MORA X 90G
CMPPALAPCE	ALPINETTE CEREZA X 140G
CMPPALAPFR	ALPINETTE FRESA X 140G
CMPPALAPKI	ALPINETTE PASION VERDE X 140G
CMPPALAPME	ALPINETTE MELOCOTON X 140
CMPPALBFVA	BONFLAN VAINILLA X 125G
CMPPALBOFR	GELATINA BOGGY FRESA X 120G
CMPPALTUCO	TUBOGGY COTTON CANDY X 65G
CMPPALTUFR	TUBOGGY FRUTOS ROJOS X 65G
CMPPALTUTU	TUBOGGY TUTTI FRUTTI X 65
CMPPCO	COLANTA
CMPPCOPEFR	PETITO FRESA X 90G
CMPPCOPEME	PETITO MELOCOTON X 90G
CMPPCOPEMO	PETITO MORA X 90G
CMPPCH	CHIFLIS
CMPPCHGF01	GELATINA CHIFLIS FRESA X 120G
CMPPCHGN01	GELATINA CHIFLIS NARANJA X 120G
CMPPGE	GELICREAM
CMPPGE0120	GELATINA GELICREAM X 120G
CMPPGEC120	GELATINA GELICREAM CUBO X 120G
CMSN	PASABOCAS Y SNACKS
CMSNCC	CHIS CHEESE
CMSNCC0038	CHIS CHEESE X 38G
CMSNCL	CHOCLITOS
CMSNCLTT03	CHOCLITOS TWIST TEX-MEX X 31G
CMSNCLL030	CHOCLITOS LIMON X 30G
CMSNCR	CRONCH
CMSNCRM042	MADURITOS X 42G
CMSNCRP042	PLATANITOS CRONCH X 42G
CMSNCT	CHEESE TRIS
CMSNCTC050	CHEESE TRIS X 50G
CMSNCTC100	CHEESE TRIS X 100G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CMSNCTT036	CHEESE TRIS TROCINETA X 36G
CMSNCH	CHEETOS
CMSNCHB020	BOLIQUESO CHEETOS X 20G
CMSNCHB060	BOLIQUESO CHEETOS X 60G
CMSNCHC015	CHEETOS X 15G
CMSNCHC060	CHEETOS MAXI X 60G
CMSNCHT050	TRISSITOS CHEETOS X 50G
CMSNDO	DORITOS
CMSNDOMQ03	DORITOS MEGA QUESO X 35G
CMSNDT	DE TODITO
CMSNDT4050	DE TODITO 4 EN UNO X 50G
CMSNDTB050	DE TODITO BBQ X 50G
CMSNDTN050	DE TODITO NATURAL X 50G
CMSNDTN115	DE TODITO NATURAL X 115G
CMSNGU	GUDIZ
CMSNGU0025	GUDIZ X 25G
CMSNLI	LIZAS
CMSNLINS32	LIZAS NATURAL SALSA X 32.5G
CMSNMA	MARGARITA
CMSNMAB025	PAPA MARGARITA BBQ X 25G
CMSNMACP10	PAPA MARGARITA COLOMBIANAS PB X 100G
CMSNMACS02	PAPA MARGARITA COLOMBIANAS SR X 25G
CMSNMACS10	PAPA MARGARITA COLOMBIANAS SR X 100G
CMSNMAH010	CHICHARRON MARGARITA AMERICANO X 10G
CMSNMAL025	PAPA MARGARITA LIMON X 25G
CMSNMAN025	PAPA MARGARITA NATURAL X 25G
CMSNMAN130	PAPA MARGARITA NATURAL X 130G
CMSNMAN250	PAPA MARGARITA NATURAL X 250G
CMSNMAP025	PAPA MARGARITA POLLO X 25G
CMSNMAP130	PAPA MARGARITA POLLO X 130G
CMSNMAPA03	PALITOS MARGARITA X 30G
CMSNMAR015	ROSQUITAS MARGARITA X 15G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CMSNPL	PLANET POP
CMSNPLCB05	CHICHARON PP BBQ X 50G
CMSNPLCP05	CHICHARON PP PICANTE X 50G
CMSNPLDV10	PALOMITAS PP DULCE VAINILLA X 100G
CMSNPLMB10	PALOMITAS PP MANTEQ BAJO GRASA X 100G
CMSNPLME10	PALOMITAS PP MANTEQ EXTREMO X 100G
CMSNRI	RIZADAS
CMSNRIL030	PAPA RIZADAS LIMON X 30G
CMSNRIL100	PAPA RIZADAS LIMON X 100G
CMSNRIM030	PAPA RIZADAS MAYONESA X 30G
CMSNRIM100	PAPA RIZADAS MAYONESA X 100G
CMSNRIN030	PAPA RIZADAS NATURAL X 30G
CMSNRIP030	PAPA RIZADAS POLLO X 30G
CMSNRIP100	PAPA RIZADAS POLLO X 100G
CMSNRIQ030	PAPA RIZADAS PICANTICAS X 30G
CMSNSN	SNACKY
CMSNSNC010	SNACKY CARAMELO X 10G
CMSNTA	TATOS
CMSNTAQ030	TATOS YUPI QUESO X 30G
CMSNYU	YUPIS
CMSNYU0010	YUPIS X 10G
CMSNYU0050	YUPIS X 50G
CMSNYUB018	BOLITAS QUESO YUPI X 18G
CMSNYUB060	BOLITAS QUESO YUPI X 60G
CMSNYULS12	LONCHI-PACK YUPI X 12 SURTIDOS
CMSNYUP050	YUPIS PICANTICOS X 50G
CMSNYUT040	TOZINETAS FRED X 40G
CO	CONFITERIA
COAL	ALMENDRAS
COALIT	ITALO
COALITF050	ALMENDRA ITALO FRANCESA X 50G
COALITF135	ALMENDRA ITALO FRANCESA X 135G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
COALITF250	ALMENDRA ITALO FRANCESA X 250G
COALITJ135	ALMENDRA ITALO JORDANIA X135G
COALITS250	ALMENDRITAS ITALO SONORA X 250G
COALSO	SONRICS
COALSOFO50	ALMENDRA SONRICS FRANCESA X 50G
COBO	BOMBOMBUNES Y CHUPETAS
COBOAL	ALDOR
COBOALMC48	BONBONES MENTA CHICLE X 48U
COBOALPC48	BONBONES PIÑA COLADA ALDOR X 48U
COBOALPF24	PIN POP FRESA X 24U
COBOALPS24	PIN POP SURTIDO X 24U
COBOALPT24	PIN POP TRIPLEX X 24U
COBOALTA48	TAMARINDO ALDOR X 48U
COBOBO	BON BON BUM
COBOBO0012	BON BON BUM ORIGINAL X 12U
COBOBO0024	BON BON BUM ORIGINAL X 24U
COBOBOFI24	BON BON BUM FRESA INTENSA X 24U
COBOBOM324	BON BON BUM MANGO X3 X 24U
COBOBOMA24	BON BON BUM MARANDINA X 24
COBOBOMO24	BON BON BUM X 24 MORA
COBOBOSU24	BON BON BUM SURTIDO X 24U
COBOBOUF24	BON BON BUM UVA FRESA X 24U
COBOCO	COLOMBINA
COBOCOCY20	COLOMBINETAS YOGURT X 20U
COBOCOCH20	COLOMBINETAS CHOCO MANI PLUS X 20U
COBOCOHL50	CHUPETAS COLOMBINA LECHE X 50U
COBOCOHS50	CHUPETAS COLOMBINA SICODELICA X 50U
COBOCOSC12	CHUPETAS SCOOPY-DOO COLOMBINA X 12U
COBOCOTI25	TIPITIN COLOMBINA X 25U
COBOCP	CHUPI PLUM
COBOCPOF43	OF 2 CHUPI PLUM X 20U + 3U
COBOCPSU20	CHUPI PLUM SURTIDOS X 20U

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
COBOIT	ITALO
COBOITCL24	CHUPETAS ITALO LECHE X 24U
COBOITCO24	CONGOS ITALO X 24U
COBOITKS24	LAKTYS ITALO SURTIDOS X 24U
COBOITLC12	BOMBON LECHE CONDENSADA X 12U
COBOITLC24	BOMBON LECHE CONDENSADA X 24U
COBOITMS24	BOMBONES MONSTER BLOW SURTIDOS X 24U
COBOPI	PIRULITO
COBOPICH24	PIRULITO CHOCOLATE X 24U
COBOPIDA24	PIRULITO DALMATAS X 24U
COBOPIFR24	PIRULITO FRUTICAS X 24U
COBOPIJU12	PIRULITO JURASICO X 12U
COBOPILE24	PIRULITO LECHE X 24
COBOPIMA24	PIRULITO MAGIC X 24U
COBOPIPL24	PIRULITO PINTA LENGUAS X 24
COBOPISU24	PIRULITO SURTIDO X 24U
COBOPL	PLOP
COBOPLBL48	PLOP BLACK X 48U
COCT	CHOCOLATINAS Y CHOCOLATES RELLENOS
COCTAR	ARCOR
COCTARBB48	BON O BON BLANCO X 480G
COCTARBL48	BON O BON ARCOR LECHE X 480G
COCTGO	GOL
COCTGO0028	GOL X 28G
COCTIT	ITALO
COCTITBA09	CHOCO BABY ITALO X 9G
COCTITBO19	BONKISS ITALO 12 X 192G
COCTITBO38	BONKISS ITALO 24 X 384G
COCTITCR03	CRUMY ITALO X 32G
COCTITEA08	ESTUCHE ARABESCOS ITALO X 87G
COCTITEB09	ESTUCHE BABY OSITOS ITALO X 90G
COCTITEC09	ESTUCHE CARICIA ITALO X 90G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
COCTITEE09	ESTUCHE ENAMORADOS ITALO X 90G
COCTITEE14	ESTUCHE ENAMORADOS ITALO X 145G
COCTITEI11	ESTUCHE INSTANTES ITALO X 110G
COCTITEM08	ESTUCHE MOMENTOS ITALO X 87G
COCTITEP14	ESTUCHE PELUCHE ITALO X 145G
COCTITEQ90	ESTUCHE PENSAMIENTO ITALO X 90G
COCTITES09	ESTUCHE SENTIMIENTO ITALO X 90G
COCTITEV09	ESTUCHE VARIEDAD ITALO X 90G
COCTITLL09	CHOC. ITALO LECHE I LOVE X 90G
COCTITME02	MERCI ITALO 2 X 32G
COCTITME09	MERCI ITALO 6 X 96G
COCTITME11	MERCI ITALO 7 X 112G
COCTITME16	MERCI ITALO 10 X 160G
COCTITMI09	MICHOC ITALO 14 X 98G
COCTITMI18	MICHOC ITALO 26 X 182G
COCTITPF07	CHOC. ITALO FRUTA PREMIUM X 72G
COCTITPF09	CHOC. ITALO FRUTA PREMIUM X 90G
COCTITPL09	CHOC. ITALO LICOR PREMIUM X 90G
COCTITQD07	CHOC. ITALO RELLENOS DUR Y FRE X 72G
COCTITRD06	CHOC. RELLENAS ITALO FRE Y DUR X 65G
COCTITRD08	CHOC. RELLENAS ITALO FRE Y DUR X 87G
COCTITRF06	CHOC. RELLENAS ITALO FRUTAS X 65G
COCTITRF11	CHOC. RELLENAS ITALO FRUTAS X 110G
COCTITRL06	CHOC. RELLENAS ITALO LICOR X 65G
COCTITRL09	CHOC. RELLENA ITALO LICOR X 90G
COCTITRL11	CHOC. RELLENAS ITALO LICOR X 110G
COCTITRM09	CHOC. ITALO RELLENA MANZ Y CER X 90G
COCTITSM07	CHOC. ITALO SURTIDOS EROS X 72G
COCTITSR07	CHOC. ITALO SURTIDOS LOVE X 72G
COCTJE	JET
COCTJE0C03	CHOCOLATINA JET CEREZA Y RON X 30G
COCTJE0L01	CHOCOLATINA JET LECHE X 12G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
COCTJE0L03	CHOCOLATINA JET LECHE X 30G
COCTJE0L05	CHOCOLATINA JET LECHE X 50G
COCTJE0N03	CHOCOLATINA JET NARANJA X 30G
COCTJE0T03	CHOCOLATINA JET TURRON X 30G
COCTJE0Y01	CHOCOLATINA JET LECHE Y CALCIO X 12G
COCTJEBL02	CHOCOLATINA JET BLANCA X24G
COCTJECR24	CHOCOLATINA CRUJI JET X 24G
COCTJEJU04	CHOCOLATINA JUMBO JET X 40G
COCTJEJU10	CHOCOLATINA JUMBO JET X 100G
COCTJEJX04	CHOCOLATINA JUMBO XTREME X 40G
COCTJELY05	CHOCOLATINA JET LYNE X 50G
COCTJERM02	ROLLED-WAFER JET X 28G
COCTME	MERCI
COCTMO	MONTBLANC
COCTMOBA06	MONTBLANC BLANCO ALMENDRAS X 60G
COCTNI	NIKOLO
COCTNIG036	NIKOLO CON TROZOS DE GALLETA X 36G
COCTNIM036	NIKOLO RELLENA MANI Y ALMENDRAS X 36G
COCH	CHICLES
COHAD	ADAMS
COHAD0017	CHICLETS ADAMS 12 X 17,4G
COHAD0100	CHICLETS ADAMS X 100U
COHADBA06	BUBBALOO ACILOCO X 60U
COHADBC06	BUBBALOO CEREZA X 60U
COHADBE06	BUBBALOO E FRUTAS X 60U
COHADBN06	BUBBALOO NARANJA S X 60U
COHADSP05	SPARKIES LINEA X 50U
COHAG	A GOGO
COHAGB075	A GOGO BOLA MINIATURA 500 X 750G
COHAGH041	A GOGO HUEVITOS 60 X 414G
COHCO	COLOMBINA
COHCOB010	MINI BUM FRESA X 100U

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
COHCOBC10	MINI BUM COOL X 100U
COHCOBF05	CHICLE BON BON BUM FRESA X 50U
COHCOBS10	MINI BUM SURTIDO X 100U
COHCOPT12	POWER TATTOOS COLOMBINA X 120U
COHCOSA05	SLOT COLOMBINA ACID X 50U
COHCOSP05	SLOT COLOMBINA PINTA LENGUA X 50U
COHCH	CHUBY
COHCHAV10	CHUBY AVENTURA X 100U
COHCHCR03	CHUBY CREAM X 36U
COHCHHO03	CHUBY HOT X 36U
COHCHME05	CHUBY MENTA X 50U
COHCHR	DRAGUS
COHCHRC060	CHUBY MINIATURA DRAGUS 500 X 600G
COHCHSU	SUPER
COHCHSUTR05	TRUKIN SUPER X 50U
COHCHTR	TRIDENT
COHCHTRA008	TRIDENT MORA AZUL X 8,5G
COHCHTRC008	TRIDENT CANELA X 8,5G
COHCHTRM008	TRIDENT MENTA X 8,5G
COHCHTRWF09	TRIDENT WHITE FRESA X 9P
COHCHTRWM09	TRIDENT WHITE MENTA X 9P
COHCHTRWY09	TRIDENT WHITE YERBABUENA X 9P
COHCHTRY008	TRIDENT YERBABUENA X 8,5G
COHTU	TUMIX
COHTU0100	TUMIX X 100U
CODU	DULCES Y CARAMELOS
CODUCO	COLOMBINA
CODUCOCB05	CHOCO BALL COLOMBINA X 50U
CODUCOCD10	COFFEE DELIGHT COLOMBINA X 100U
CODUCOCM10	CHOCO MANI COLOMBINA X 100U
CODUCODC04	DELIGHT COLOMBINA CARAMEL X 40U
CODUCODR04	DELIGHT COLOMBINA CREAM X 40U

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
CODUCOMC10	MAX CHOCO-CREAM COLOMBINA X 100U
CODUCOMF10	MAX FRUTACIDAS COLOMBINA X 100U
CODUCOMO10	MORITAS COLOMBINA X 100U
CODUDR	DRAGUS
CODUDRFB03	FRUNAS BALL X 36U
CODUDRFP10	FRUNAS PLAY X 100U
CODUDRFR04	FRUNAS SURTIDOS X 48U
CODUDRFT42	FRUNAS TROPICAL FRUITS X 420G
CODUIT	ITALO
CODUITCA42	CARAMELO DE CAFE ITALO X 420G
CODUITCB12	CARAMELO BLANDO LECHE ITALO X 100U
CODUITCS10	CONFITES ITALO SURTIDOS X 100U
CODUITGC12	GRAGEA EN COLORES ITALO X 125G
CODUITGC50	GRAGEA EN COLORES ITALO X 500G
CODUITLF10	LACTYS ITALO FRESA X 100U
CODUITLM10	LACTYS ITALO MELOCOTON X 100U
CODUITMS04	MASK SURTIDO ITALO X 48U
CODUITSU08	CARAMELOS SURTIDOS ITALO X 80G
CODUITSU18	CARAMELOS SURTIDOS ITALO X 185G
CODUITSU42	CARAMELOS SURTIDOS ITALO X 420G
CODULA	LA AMERICANA
CODULACS10	COFFEE STAR LA AMERICANA X 100U
CODULAFR10	FRUTAS RELLENAS AMERICANDY X 100U
CODUSU	SUPER
CODUSUBA05	BARRILETE SUPER X 50U
CODUSUBC10	BIANCHI CHOCOLATE SUPER X 100U
CODUSUSC10	SUPERCOCO SUPER X 100U
COGO	GOMAS
COGOFO	FOX
COGOFOMA03	MINI GOMITAS FOX ACIDAS X 35G
COGOIT	ITALO
COGOITCM12	GOMITAS ITALO MORA X 125G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
COGOITCP12	GOMITAS ITALO PIÑA X 125G
COGOITM040	MORITAS ITALO X 40G
COMA	MASMELOS
COMAFO	FOX
COMAFOM035	MINI MASMELOS FOX X 35G
COMAIT	ITALO
COMAIT0050	MASMELOS ITALO X 50G
COMAIT0120	MASMELOS ITALO X 120G
COMAITC024	MASMELOS ITALO RECUBIERTOS X 24U
COMAITC072	MASMELOS ITALO RECUBIERTOS X 72U
COMANE	NESTLE
COMANEBN03	BESO DE NEGRA NESTLE X 32G IND
COMANEBN04	BESO DE NEGRA NESTLE X 32G DISPL
COME	MENTAS
COMEAL	ALDOR
COMEALS010	MENTAS MIST SURTIDOS X 100U
COMECO	COLOMBINA
COMECO0100	MENTA COLOMBINA X 100U
COMECOKR10	MENTA COLOMBINA KOLA ROJA X 100U
COMECOKU10	MENTA COLOMBINA KOLA UVA X 100U
COMECOLN10	MENTA COLOMBINA LIMON NARANJA X 100U
COMECOUM10	MENTA COLOMBINA UVA-MANZANA X 100U
COMEHA	HALLS
COMEHACR09	HALLS CREAMY X 9P
COMEHACH09	HALLS CHERRY X 9U
COMEHAME09	HALLS MENTHO X 9U
COMEHAMO09	HALLS MORA AZUL X 9U
COMEHAOC09	HALLS OCEAN X 9P
COMESU	SUPER
COMESU0100	MENTA SUPER X 100U
COTU	TURRONES
DR	DROGUERIA Y BOTIQUIN

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
DRAH	ALCOHOL
DRAHGE	GEMA
DRAHGE0400	ALCOHOL GEMA X 400CC
DRAHGO	GOBY
DRAHGO0350	ALCOHOL GOBY X 350CC
DRAHGO0700	ALCOHOL GOBY X 700CC
DRAHJG	JGB
DRAHJG0130	ALCOHOL JGB X 130CC
DRAHJG0350	ALCOHOL JGB X 350G
DRAHJG0700	ALCOHOL JGB X 700CC
DRAL	ALGODON
DRALJG	JGB
DRALJG0005	ALGODON JGB X 5G
DRALJG0025	ALGODON JGB X 25G
DRALJG0100	ALGODON JGB X 100G
DRALJGP040	ALGODON JGB POMOS X 40G
DRAN	ANTISEPTICOS
DRANJG	JGB
DRANJGA012	AGUA OXIGENADA JGB X 120CC
DRANJGA050	AGUA OXIGENADA JGB X 500CC
DRANJGDB06	DIOXODIN JGB BUCOFARINGEO X 60CC
DRANJGDS06	DIOXODIN JGB SOLUCION N2 X 60CC
DRANJGDS12	DIOXODIN JGB SOLUCION N2 X 120CC
DRANME	MERTHIOLATE
DRANME0090	MERTHIOLATE X 90CC
DRANMEI090	MERTHIOLATE INCOLORO X 90CC
DRBL	BLOQUEADORES
DRCU	CURITAS
DRCUCB	CURE BAND
DRCUCB0100	CURE BAND VENDITAS X 100U
DRCUCBN050	CURE BAND NIÑOS X 50U + 24
DRLM	LECHE DE MAGNESIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
DRLMMK	MK
DRLMMK0120	LECHE DE MAGNESIA MK X 120CC
DRLMMK0360	LECHE DE MAGNESIA MK X 360CC
DRLMPH	PHILLIPS
DRLMPH0120	LECHE DE MAGNESIA PHILLIPS X 120CC
DRPA	PASTILLAS
DRPAAC	ACETAMINOFEN
DRPAAC0100	ACETAMINOFEN ADULTOS X 100U
DRPAAD	ADVIL
DRPAAD0100	ADVIL X 100U
DRPAADF004	ADVIL FASTGEL X 4U
DRPAADF048	ADVIL FASTGEL X 48U
DRPAAS	ASAWIN
DRPAAS1100	ASAWIN 100MG X 100U
DRPAAS5100	ASAWIN 500MG X 100U
DRPABA	BAYER
DRPABAA110	ASPIRINA NIÑO 100MG X 100P
DRPABAA510	ASPIRINA 500MG X 100P
DRPABAAE05	ASPIRINA EFERVESCENTE 500MG X 50U
DRPABAAF04	ASPIRINA FORTE X 40T
DRPABAB105	BINOTAL 1000 X 50U
DRPABAB505	BINOTAL 500 X 50U
DRPABAK030	ALKA-SELTZER X 30T
DRPABAKD08	ALKA-SELTZER DIGEST X 8U
DRPABU	BUSCAPINA
DRPABU0020	BUSCAPINA X 20U
DRPACO	CONMEL
DRPACO3100	CONMEL 324MG X 100U
DRPADE	DESENFRIOL
DRPADE0048	DESENFRIOL X 48U
DRPADO	DOLEX
DRPADO0100	DOLEX ADULTOS X 100U

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
DRPADOG100	DOLEX GRIPA X 100U
DRPADOGC24	DOLEX GRIPA CALIENTE X 24U
DRPADON100	DOLEX NIÑO X 100U
DRPADR	DRISTAN
DRPADRCN01	DRISTAN CALIENTE NOCHE SOBRE X 18G
DRPADRCN24	DRISTAN CALIENTE NOCHE X 24 SOBRES
DRPADRN096	DRISTANCITO AF X 96U
DRPADRT100	DRISTAN TRIPLE ACCION X 100U
DRPADRU100	DRISTAN ULTRA X 100U
DRPAIB	IBUPROFENO
DRPAIB0032	IBUPROFENO MK X 32U
DRPAIB4100	IBUPROFENO MK 400MG X 100U
DRPAIB6050	IBUPROFENO MK 600MG X 50U
DRPAIB8050	IBUPROFENO MK 800MG X 50U
DRPALU	LUA
DRPALUBO16	SAL BONFIEST LUA X 16U
DRPALUP027	SAL DE FRUTAS LUA X 25U + IBUPROFENO
DRPALUPO26	SAL DE FRUTAS LUA X 25U + NORAGRIP
DRPAMA	MAREOL
DRPAMA0072	MAREOL X 72U
DRPAME	MEJORAL
DRPAME2048	MEJORAL 200 X 48U
DRPAMK	MK
DRPAMKVN10	VITAMINA C MK NARANJA X 10U
DRPAMKVT10	VITAMINA C MK TUTTI-FRUTTI
DRPANE	NEURALGINA
DRPANE0050	NEURALGINA X 50 SOBRES
DRPANI	NIFLAMIN
DRPANI7006	NIFLAMIN PL 7,5MG X 6U
DRPANO	NOXPIRIN
DRPANO0100	NOXPIRIN X 100U
DRPANR	NORAVER

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
DRPANRG018	NORAVER GRIPA X 18U
DRPANV	NOVALGINA
DRPANV5100	NOVALGINA 500MG X 100U
DRPAPH	PHILLIPS
DRPAPH0025	SAL DE FRUTAS PHILLIPS X 25U
DRPAPHP026	SAL DE FRUTAS PHILLIPS X 25U + DOLEX 10
DRPAPO	POSTAN
DRPAPO5100	POSTAN 500MG X 100U
DRPATE	TERRAMICINA
DRPATE0096	TERRAMICINA 250MG X 96U
DRPAVI	VICK
DRPAVIC005	PASTILLAS VICK CEREZA SOBRE X 5U
DRPAVIM005	PASTILLAS VICK MENTOL SOBRE X 5U
DRPR	PRESERVATIVOS
DRRE	REPELENTES Y LOCIONES ANALGESICAS
DRRECA	CALADRYL
DRRECA0100	CALADRYL ORIGINAL X 100CC
DRRECAC100	CALADRYL CLEAR 100CC
DRRECAK042	CALADRYL CREAM FOR KIDS X 42.5G
DRRENO	NOPIKEX
DRRENO0050	REP NOPIKEX X 50G
DRREST	STAY OFF
DRRESTRA05	REP STAY OFF ROLLON ADULTO X 40G GTS 15%
DRRESTRN05	REP STAYOFF NIÑOS ROLLON X 40G GTS 15%
DRUN	UNGUENTOS
DRUNJG	JGB
DRUNJGB019	BRONQUISOL JGB X 19G
DRUNVI	VICK
DRUNVI0012	VICK VAPORUB LATA X 12G
FV	FRUTAS Y VERDURAS
FVFR	FRUTAS
FVFRHA	DE LA HACIENDA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
FVFRHACR01	CIRUELA NAL ROJA
FVFRHAFR01	FRESA HACIENDA
FVFRHAGR01	GRANADILLA HACIENDA
FVFRHALU01	LULO PRIMERA
FVFRHAPA01	PAPAYA HACIENDA
FVFRHATO01	TOMATE DE ARBOL
FVFRHAUV01	UVA ISABELLA HACIENDA
FVVE	VERDURAS
FVVEHA	DE LA HACIENDA
GA	GALLETERIA
GACR	CREMOSAS
GACRBR	BRINKY
GACRBRC012	BRINKY CHOCOLATE 12U X 384G
GACRBRF012	BRINKY FRESA 12U X 384G
GACRBRV012	BRINKY VAINILLA 12U X 384G
GACRBRY012	BRINKY YOGURT MORA 12U X 384G
GACRCA	CANCAN
GACRCAC012	CANCAN CHOCOLATE 12U X 38G
GACRCAF012	CANCAN FRESA 12U X 38G
GACRCAH012	CANCAN CHOCOCREMA 12U X 38G
GACRCAV012	CANCAN VAINILLA 12U X 38G
GACRFE	FESTIVAL
GACRFEC012	FESTIVAL CHOCOLATE 12U X 415G
GACRFEC014	FESTIVAL CHOCOLATE 12U X 484G GTS 2U
GACRFEF012	FESTIVAL FRESA 12U X 415G
GACRFEF014	FESTIVAL FRESA 12U X 484G GTS 2U
GACRFEIF12	FESTIVAL INTENSE FRESA 12U X 415G
GACRFEIU12	FESTIVAL INTENSE UVA 12U X 415G
GACRFEL014	FESTIVAL LIMON 12U X 484G GTS 2U
GACRFEM012	FESTIVAL MORA 12U X 415G
GACRFEV012	FESTIVAL VAINILLA 12U X 415G
GACRFEY012	FESTIVAL MARACUYA 12U X 415G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
GACRRE	RECREO
GACRRE0012	RECREO 12U X 432G
GACRREN192	CHOCO RECREO NIEVE X 192G
GADL	DE LECHE
GADLCO	COLOMBINA
GADLCO0018	GALL DE LECHE COLOMBINA 18U X 270G
GADLRA	RAMO
GADLRA0018	LECHERITAS RAMO 18U X 396G
GADU	DULCES
GADULA	LA AURORA
GADULAFV02	LA AURORA FANTASIA VAINILLA X 200G
GADULALL02	LA AURORA LONCHERA LECHERITA X 200G
GADULAMS02	LA AURORA MINI SURTIDAS X 200G
GADULAPB02	LA AURORA PETIT BEURRE X 200G
GADUNO	NOEL
GADUNOM003	MINI CHIPS NOEL CHOCOLATE X 35G
GADUNOMB03	MINI CHIPS NOEL BROWNIE X 35G
GADUNOMC03	MINI CHIPS NOEL COCO X 35G
GADUOP	OPERA
GADUOPC045	OPERA CHOCOLATE X 45G
GADUOPM045	OPERA MANI X 45G
GADUOPY045	OPERA CHANTILLY X 45G
GAIN	INTEGRAL
GAINNA	NABISCO
GAINNAC923	CLUB SOCIAL INTEGRAL 9U X 234G
GAINNAH019	HONY BRAN MIEL X 192G
GAINNAK025	KRAKER BRAN AFRECHO X 252G
GAINNE	NESTLE
GAINNENI27	NESFIT FIBRA INTEGRAL X 270G
GAINNENM18	NESFIT FIBRA MIEL X 180G
GAINNO	NOEL
GAINNOD002	DUX NOEL INTEGRAL X 27,8G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
GAINNOD925	DUX NOEL INTEGRAL 9U X 250G
GAINNOS002	SALTIN NOEL INTEGRAL X 24G
GAINNOS028	SALTIN NOEL INTEGRAL X 285G
GAINNOS042	SALTIN NOEL INTEGRAL 3T X 420G
GAINNOS921	SALTIN NOEL INTEGRAL 9U X 216G
GAINNOTA16	TOSH AJONJOLI 6U X 168G
GAINNOTF16	TOSH FRUTAS Y CEREALES 6U X 162G
GAINNOTH14	TOSH CHOCOLATE 6U X 144G
GAINNOTM18	TOSH MIEL 6U X 180G
GAINNOTV14	TOSH VAINILLA 6U X 144G
GANA	NAVIDEÑAS
GANANE	NESTLE
GANANED026	DEDITOS NESTLE X 260G
GANANO	NOEL
GANANONBL2	NOCHE BUENA NOEL LATA X 245G
GASA	SALADAS
GASANA	NABISCO
GASANAC923	CLUB SOCIAL NABISCO 9U X 234G
GASANE	NESTLE
GASANEH927	HIT NESTLE 9U X 30G
GASANESM12	SALTINAS NESTLE MANTEQUILLA X 122G
GASANESM34	SALTINA NESTLE MANTEQUILLA X 346G
GASANESM9U	SALTINAS NESTLE 9U X 202G
GASANO	NOEL
GASANOD028	DUCALES NOEL X 285G
GASANOD918	DUCALES NOEL 9U X 189G
GASANOS031	SALTIN NOEL 3T X 315G
GASANOS923	SALTIN NOEL 9U X 234G
GASANOSM38	SALTIN NOEL QUESO Y MANTEQ 3T X 385G
GASANOSQ27	SALTIN NOEL QUESO X 270G
GASANOX925	DUX NOEL 9U X 250G
GAWA	WAFER

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
GAWABO	BOCADELI
GAWABOV242	WAFER BOCADELI VAINILLA 24U X 210G
GAWACO	COLOMBINA
GAWACOBBC8U	BRIDGE CHOCOLATE 8U X 208G
GAWACOBFB8U	BRIDGE FRESA 8U X 208G
GAWACOBL8U	BRIDGE LIMON 8U X 208G
GAWACOBN8U	BRIDGE NARANJA 8U X 208G
GAWACOBV8U	BRIDGE VAINILLA 8U X 208G
GAWACOCV34	WAFER CAPRI VAINILLA 24U X 340G
GAWACON816	WAFER NUCITA 8U X 160G
GAWACOXCC30	WAFER CAPRI XL CHOCOLATE 12U X 309G
GAWACOXF30	WAFER CAPRI XL FRESA 12U X 309G
GAWACOXV30	WAFER CAPRI XL VAINILLA 12U X 309G
GAWAIT	ITALO
GAWAITA008	WAFERS ITALO AREQUIPE X 80G
GAWAITA011	WAFERS ITALO AREQUIPE X 117G
GAWAITA122	WAFERS ITALO AREQUIPE LONCH 12U X 240G
GAWAITA242	WAFERS ITALO AREQUIPE 24U X 240G
GAWAITC008	WAFERS ITALO COCO X 80G
GAWAITC011	WAFERS ITALO COCO X 117G
GAWAITC122	WAFERS ITALO COCO LONCH 12U X 240G
GAWAITF008	WAFERS ITALO FRESA X 80G
GAWAITF122	WAFERS ITALO FRESA LONCH 12U X 240G
GAWAITF242	WAFERS ITALO FRESA 24U X 240G
GAWAITH008	WAFERS ITALO CHOCOLATE X 80G
GAWAITH011	WAFERS ITALO CHOCOLATE X 117G
GAWAITH122	WAFERS ITALO CHOCOLATE LONCH 12U X 240G
GAWAITL008	WAFERS ITALO LIMON X 90G
GAWAITL011	WAFERS ITALO LIMON X 117G
GAWAITMA8U	MEGA WAFERS ITALO AREQUIPE 8U X 208G
GAWAITMF8U	MEGA WAFERS ITALO FRESA 8U X 208G
GAWAITMV8U	MEGA WAFERS ITALO VAINILLA 8U X 208G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
GAWAITN008	WAFERS ITALO NARANJA X 80G
GAWAITN011	WAFERS ITALO NARANJA X 117G
GAWAITN122	WAFERS ITALO NARANJA LONCH 12U X 240G
GAWAITN242	WAFERS ITALO NARANJA 24U X 240G
GAWAITS122	WAFERS ITALO SURTIDO 12U X 240G
GAWAITV008	WAFERS ITALO VAINILLA X 80G
GAWAITV011	WAFERS ITALO VAINILLA X 117G
GAWAITV122	WAFERS ITALO VAINILLA LONCH 12U X 240G
GAWAITV242	WAFERS ITALO VAINILLA 24U X 240G
GAWAJE	JET
GAWAJES010	WAFER JET SURTIDA 10U X 220G
GAWANO	NOEL
GAWANOC184	WAFERS NOEL CHOCOLATE 18U X 490G
GAWANOF025	WAFERS FANTASIA NOEL 18U X 256G
GAWANOV184	WAFERS NOEL VAINILLA 18U X 490G
LA	LACTEOS
LAAR	AREQUIPES
LAARAL	ALPINA
LAARAL0250	AREQUIPE ALPINA X 250G
LAARAL0500	AREQUIPE ALPINA X 500G
LAARCO	COLANTA
LAARCO0250	AREQUIPE COLANTA X 250G
LAARFR	FRESKALECHE
LAARFR0250	AREQUIPE FRESKALECHE X 250G
LAARFR6050	AREQUIPE FRESKALECHE 6U X 50G
LAARLE	LEVAPAN
LAARLE0250	AREQUIPE LEVAPAN X 250G
LACL	CREMA DE LECHE Y LECHERA
LACLAL	ALPINA
LACLALC020	CREMA DE LECHE ALPINA X 200ML
LACLALCF20	CREMA DE LECHE ALPINA FINESSE X 200CC
LACLNE	NESTLE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
LACLNEC006	CREMA DE LECHE NESTLE X 65G
LACLNEC015	CREMA DE LECHE NESTLE X 150G
LACLNEC029	CREMA DE LECHE NESTLE X 295G
LACLNEL010	LECHERA NESTLE X 100G
LACLNEL040	LECHERA NESTLE X 400G
LALE	LECHES LIQUIDAS
LALEAL	ALPINA
LALEALB100	LECHE ALPINA BAJA EN GRASA X 1000CC
LALEALC100	LECHE ALPINA EXTRA CALCIO X 1000CC
LALEALD100	LECHE ALPINA DESCREMADA LIGHT X 1000CC
LALEALE020	LECHE ALPINA ENTERA X 200CC
LALEALE100	LECHE ALPINA ENTERA X 1000C
LALEALF100	LECHE ALPINA FINESSE X 1000CC
LALEALL090	LECHE ALPINA DESLACTOSADA BOLSA X 900CC
LALECO	COLANTA
LALECOE090	LECHE COLANTA ENTERA X 900CC
LALECOTD10	LECHE COLANTA DESCREMADA TP X 1000CC
LALECOTE02	LECHE COLANTA ENTERA TP X 200CC
LALECOTE10	LECHE COLANTA ENTERA TP X 1000CC
LALECOTL10	LECHE COLANTA DESLACTOSADA TP X 1000CC
LALEFR	FRESKALECHE
LALEFR0025	FRESKALECHE X 250CC
LALEFR0050	FRESKALECHE X 500CC
LALEFR0100	FRESKALECHE X 1000CC
LALEFRD090	FRESKALECHE DESLACTOSADA X 900CC
LALEFRL090	FRESKALECHE LIBRE DE GRASA X 900CC
LAQU	QUESOS Y SUEROS
LAQUAL	ALPINA
LAQUALQC20	QUESO CREMA ALPINA X200G
LAQUALQC38	QUESO CREMA ALPINA X 380G
LAQUALQP10	QUESO ALPINA PARMESANO X 100G
LAQUCA	CAÑAVERAL

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
LAQUCAQT24	QUESO TAJADO CAÑAVERAL X 240G
LAQUCO	COLANTA
LAQUCOC040	CREMA AGRIA COLANTA X 400G
LAQUCOQC23	QUESO CREMA COLANTA X 230G
LAQUCOQC40	QUESO CREMA COLANTA X 400G
LAQUCOQF25	QUESO FUNDIDO COLANTA X 250G
LAQUCOQH12	QUESO HOLANDES COLANTA X 120G
LAQUCOQL25	QUESILLO COLANTA X 250G
LAQUCOQM25	QUESO MOZZARELLA COLANTA X 250G
LAQUCOQN47	QUESO NAVIDEÑO COLANTA X 475G
LAQCOS023	SUERO ATOYABUEY COLANTA X 230G
LAQFR	FRESKALECHE
LAQFRQB25	QUESO FRESKALECHE BAJO EN GRASA X 250G
LAQFRQC45	QUESO COSTEÑO FRESKALECHE X 450G
LAQFRQD38	QUESO FRESKALECHE DOBLECREMA X 380G
LAQFRQL38	QUESILLO FRESKALECHE X 380G
LAQFRQM25	QUESO FRESKALECHE MOZZARELLA X 250G
LAQFRQT40	QUESITO FRESKALECHE X 400G
LAQFRSC38	SUERO COSTEÑO FRESKALECHE X 380G
LAQURI	RICA
LAQURIQS24	QUESO SANDWICH RICA X 240G
LAYO	YOGURES Y BEBIDAS LACTEAS
LAYOAL	ALPINA
LAYOALA001	AVENA ALPINA X 200G
LAYOALA002	AVENA ALPINA X 250G
LAYOALAC02	AVENA ALPINA CANELA X 250G
LAYOALAF02	AVENA ALPINA FINESSE X 250G
LAYOALAF10	AVENA ALPINA FINESSE X 1000G
LAYOALALC1	ALPIN CHOCOLATE BOLSA X 200CC
LAYOALALC2	ALPIN CHOCOLATE X 200CC
LAYOALALF1	ALPIN FRESA BOLSA X 200G
LAYOALALF2	ALPIN FRESA X 200CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
LAYOALALV2	ALPIN VAINILLA X 200CC
LAYOALBC17	BON YURT ALPINA CHOCOKRISPIS X 169G
LAYOALBZ17	BON YURT ALPINA ZUCARITAS X 170G
LAYOALC018	FRESCOLADA ALPINA X 180G
LAYOALFF18	FINESSE ALPINA FRESA X 180G
LAYOALFM18	FINESSE ALPINA MELOCOTON X 180G
LAYOALK020	KUMIS ALPINA X 200G
LAYOALOF02	YOGURT ALPINA FRESA X 200G
LAYOALOO02	YOGURT ALPINA MORA X 200G
LAYOALYF01	YOGOYOGO ALPINA FRESA X 150G
LAYOALYF02	YOGOYOGO ALPINA FRESA X 200G
LAYOALYF10	YOGOYOGO ALPINA FRESA X 1000CC
LAYOALYM01	YOGOYOGO ALPINA MELOCOTON X 150G
LAYOALYM02	YOGOYOGO MELOCOTON X 200G
LAYOALYM10	YOGOYOGO ALPINA MELOCOTON X 1000CC
LAYOALYO01	YOGOYOGO ALPINA MORA X 150G
LAYOALYO02	YOGOYOGO ALPINA MORA X 200G
LAYOALYPF1	YOGO PREMIO ALPINA FRESA X 150G
LAYOALYPM1	YOGO PREMIO ALPINA MELOCOTON X 150G
LAYOALYPO1	YOGO PREMIO ALPINA MORA X 150G
LAYOALLF20	LICUADO ALPINA FRESA,BANANO X 200G
LAYOALLM20	LICUADO ALPINA MAR,MEL,MAN X 200G
LAYOCO	COLANTA
LAYOCOFF02	FRESCOLANTA FRESA X 200CC
LAYOCOFV02	FRESCOLANTA VAINILLA X 200CC
LAYOCOK075	KUMIS COLANTA TARRO X 750G
LAYOCOWF07	YOGUR COLANTA FRESA TARRO X 750CC
LAYOCOWM07	YOGUR COLANTA MELOCOTON TARRO X 750G
LAYOCOWM10	YOGUR COLANTA MELOCOTON TARRO X 1000CC
LAYOCOWO07	YOGUR COLANTA MORA TARRO X 750G
LAYOCOWO10	YOGUR COLANTA MORA TARRO X 1000G
LAYOCOYF10	YOGUR COLANTA FRESA BOLSA X 1000CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
LAYOCOYM10	YOGUR COLANTA MELOCOTON BOLSA X 1000CC
LAYOCOYSB1	YOGURT CON CEREALES SB COLANTA X 170G
LAYOCR	CREM HELADO
LAYOCRMF18	MALTEADA CREM HELADO FRESA X 186CC
LAYOCRMV18	MALTEADA CREM HELADO VAINILLA X 186CC
LAYOFR	FRESKALECHE
LAYOFRA020	AVENA FRESKALECHE X 200CC
LAYOFRCA01	YOGURT CON CERAL FL AZUCARADO X 170G
LAYOFRCC01	YOGURT CON CEREAL FL ACHOC X 130G
LAYOFRK020	KUMIS FRESKALECHE X 200G
LAYOFRK075	KUMIS FRESKALECHE X 750G
LAYOFRK175	KUMIS FRESKALECHE X 1750G
LAYOFRKV01	KUMIS FRESKALECHE VAINILLA X 150G
LAYOFRPF01	YOGURCITO PREMIO FL FRESA X 150G
LAYOFRPO01	YOGURCITO PREMIO FL MORA X 150G
LAYOFRYF01	YOGURT FRESKALECHE FRESA X 150G
LAYOFRYF17	YOGURT FRESKALECHE FRESA X 1750G
LAYOFRYFL1	YOGURCITO FRESKALECHE FRESA X 120G
LAYOFRYM01	YOGURT FRESKALECHE MELOCOTON X 150G
LAYOFRYM02	YOGURCITO FRESKALECHE MELOCOTÓN X 200G
LAYOFRYML1	YOGURCOTO FRESKALECHE MELOCOTON X 120G
LAYOFRYO01	YOGURT FRESKALECHE MORA X 150G
LAYOFRYO02	YOGURCITO FRESKALECHE MORA X 200G
LAYOFRYOL1	YOGURCITO FRESKALECHE MORA X 120G
LAYOYO	YOPLAIT
LAYOYOA019	AVENA YOPLAIT X 197G
LAYOYOAL01	AVENA YOPLAIT LIGHT X 197G
LAYOYOBF10	BAT GUR FRESA X 1000G
LAYOYOBM02	BAT GUR MELOCOTON X 200G
LAYOYOYF01	YOGURT YOPLAIT FRESA X 150G
LAYOYOYZ02	YOGURT + ZUCOSOS YOPLAIT X 160G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
LI	LICORES
LIAG	AGUARDIENTES
LIAGAN	ANTIOQUEÑO
LIAGAN0375	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO X 375CC
LIAGAN0750	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO X 750CC
LIAGAN1000	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO X 1000CC
LIAGAN2000	AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO X 2000CC
LIAGCR	CRISTAL
LIAGCR0375	AGUARDIENTE CRISTAL X 375CC
LIAGCR0750	AGUARDIENTE CRISTAL X 750CC
LIAGCRA035	AGUARDIENTE CRISTAL SIN AZUCAR X 375CC
LIAGCRA075	AGUARDIENTE CRISTAL SIN AZUCAR X 750CC
LIAP	APERITIVOS
LIBR	BRANDYS
LIBRDO	DOMECQ
LIBRDO0375	BRANDY DOMEQ X 375CC
LIBRGR	GRAJALES
LIBRGR0375	BRANDY GRAJALES X 375CC
LIBRGR0750	BRANDY GRAJALES X 750CC
LICE	CERVEZA
LICEAG	AGUILA
LICEAG0296	AGUILA X 296CC
LICEHE	HEINEKEN
LICEHE0250	HEINEKEN X 250CC
LICEPO	POLAR
LICEPOI250	POLAR ICE X 250CC
LICH	CHAMPAÑA
LICHAL	ALTEZA
LICHALR075	CHAMPAÑA ALTEZA ROSADA X 750CC
LICHCU	CUPLE
LICHCUB075	CHAMPAÑA CUPLE BLANCA X 750CC
LICHCUR075	CHAMPAÑA CUPLE ROSADA X 750CC

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
LICHVA	VALDIVIESO
LICHVA0750	CHAMPAÑA VALDIVIESO X 750CC
LIRO	RON
LIROCA	CALDAS
LIROCA0375	RON VIEJO DE CALDAS X 375CC
LIROCA0750	RON VIEJO DE CALDAS X 750CC
LIROCA1750	RON VIEJO DE CALDAS X 1750CC
LIROME	MEDELLIN
LIROME0375	RON MEDELLIN X 375CC
LIROME0750	RON MEDELLIN X 750CC
LIROME1000	RON MEDELLIN X 1000CC
LIROME8037	RON MEDELLIN X 375CC
LIROME8075	RON MEDELLIN 8 AÑOS X 750CC
LIVI	VINOS
LIVIBA	BACARLES
LIVIBAM075	VINO BACARLES DE MISA X 750CC
LIVIBAS075	VINO SANSON BACARLES X 750CC
LIVICA	CARIÑOSO
LIVICAD075	VINO CARIÑOSO DURAZNO X 750CC
LIVICAM075	VINO CARIÑOSO MANZANA X 750CC
LIVICP	CAPRI
LIVICPM075	VINO MOSCATO CAPRI X 750CC
LIVICU	CUPLE
LIVICU0750	VINO CUPLE X 750CC
LIVICUM075	VINO CUPLE MANZANA X 750CC
LIVICH	CHERRYTTY
LIVICH075	VINO CHERRYTTY X 750CC
LIVIGR	GRAJALES
LIVIGRD075	VINO GRAJALES DULCE X 750CC
LIVIGRL075	VINO GRAJALES DON LUIS X 750CC
LIVIGRM075	VINO GRAJALES MOSCATEL X 750CC
LIVILF	LOS FRAYLES

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
LIVILFM075	VINO MOSCATEL LOS FRAYLES X 750CC
LIVISA	SANGRIA FIESTA
LIVISA0750	SANGRIA FIESTA X 750CC
LIVISH	SANTA HELENA
LIVISHCS75	VINO S.H. CABERNET SAUVIGNON X750CC
LIVISHCH75	VINO S.H. CHARDONNAY X 750CC
LIWH	WHISKY
LIWHCH	CHIVAS REGAL
LIWHCH1203	CHIVAS REGAL 12 AÑOS X 375CC
LIWHCH1207	CHIVAS REGAL 12 AÑOS X 750CC
LIWHCH1217	CHIVAS REGAL 12 AÑOS X 1750CC
LIWHCH1807	CHIVAS REGAL 18 AÑOS X 750CC
LIWHCH2107	CHIVAS REGAL 21 AÑOS X 700CC
LIWHMI	MILLWOOD
LIWHMIC070	CREMA DE WHISKY MILLWOOD X 700CC
LIWHSO	SOMETHING SPECIAL
LIWHSO0075	SOMETHING SPECIAL X 750CC
PA	PAPELERIA
PACI	CINTA
PACICO	COLBON
PACICO0002	CINTA COLBON 12MM X 2M
PACICO0040	CINTA COLBON 12MM X 40M
PACL	COLBON
PACLCO	COLBON
PACLCO0020	PEGANTE COLBON X 20G
PACO	COLORES Y PLASTILINAS
PACONO	NORMA
PACONOCR16	CREYONES NORMA X 16U
PACU	CUADERNOS Y AGENDAS
PACUEC	EL CID
PACUECAIB8	AGENDA EL CID IMAGENES BROCHE 8M
PACUNO	NORMA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
PACUNOCC05	CUADERNO NORMA CUADROS X 50H
PACUNOCC10	CUADERNO NORMA CUADROS X 100H
PACUNOCD05	CUADERNO NORMA DOBLE RAYA X 50H
PACUNOCD10	CUADERNO NORMA DOBLE RAYA X 100H
PACUNOCR05	CUADERNO NORMA RAYAS X 50H
PACUNOCR10	CUADERNO NORMA RAYAS X 100G
PALA	LAPICES Y LAPICEROS
PALAKI	KILOMETRICO
PALAKIL001	LAPICERO KILOMETRICO
VR	VARIOS
VRCO	COSMETICOS
VRCOMO	MON REVE
VRCOMO0001	MON REVE PROM DELIN + LABIAL + B + E
VRCOMO0003	MON REVE PROM LOCION ETERNAL + DESOD
VRCOMO0006	MON REVE PROM PESTAÑ + SOMBRA + DESOD
VRCOMO0008	MON REVE FRUITY + OBSEQIOS
VRCOMOBSBE	MON REVE BASE SATIN BEIGE X 50G
VRCOMOBSCO	MON REVE BASE SATIN COPACABANA X 50G
VRCOMOBSDE	MON REVE BASE SATON DESERT X 50G
VRCOMOBSA	MON REVE BASE SATIN SAMBA X 50G
VRCOMOBSTA	MON REVE BASE SATIN TANNE X 50G
VRCOMOBSTH	MON REVE BASE SATIN TAHITI X 50G
VRCOMOBT13	MON REVE BASE TP 001 X 35G
VRCOMOBT63	MON REVE BASE TP 006 X 35G
VRCOMOBT93	MON REVE BASE TP 009 X 35G
VRCOMOCB05	MON REVE COLONIA WWW.BLUE X 50ML
VRCOMOCCA5	MON REVE COLORETE COMP APRICOT F X 5G
VRCOMOCCH5	MON REVE COLORETE COMP HAWAI X 5G
VRCOMODBPE	MON REVE DELINEADOR LABIOS PECAN
VRCOMODBPL	MON REVE DELINEADOR LABIOS PLUM
VRCOMODBWI	MON REVE DELINEADOR LABIOS WINW
VRCOMODCMA	MON REVE DELINEADOR CEJAS MAROON

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
VRCOMODEBL	MON REVE DELINEADOR OJOS BLACK
VRCOMODLB4	MON REVE DELINEADOR LIQ MID BLUE X 4G
VRCOMODLM4	MON REVE DELINEADOR LIQ MARFIL X 4G
VRCOMOLCO5	MON REVE LABIAL COCOA X 5G
VRCOMOLDS5	MON REVE LABIAL DARK SALMON
VRCOMOLFF5	MON REVE LABIAL FUSCHIA FLASH X 5G
VRCOMOLMP5	MON REVE MYSTICAL PINK X 5G
VRCOMOLNU5	MON REVE LABIAL NUT X 5G
VRCOMOLPE5	MON REVE LABIAL PINK EXPLOSION X 5G
VRCOMOLPI5	MON REVE LABIAL PURE INNOCENCE X 5G
VRCOMOLRE5	MON REVE LABIAL REBELLION
VRCOMOLRH5	MON REVE LABIAL RED HOT X 5G
VRCOMOLRO5	MON REVE LABIAL ROMANCE X 5G
VRCOMOOC4	MON REVE PROM COLORETE + LABIAL N4
VRCOMOPH02	MON REVE POLVO COMP HAVANE X 17G
VRCOMOPT01	MON REVE POLVO COMP TRANSLUCIDO X 14G
VRCOMOPT02	MON REVE POLVO COMP TRANSLUCIDO X 17G
VRCOMOPTA2	MON REVE POLVO COMP TAHITI X 17G
VRCOMOSIB2	MON REVE SOMBRA IND BROWNIE X 2G
VRCOMOSIC2	MON REVE SOMBRA IND CALM X 2G
VRCOMOSII2	MON REVE SOMBRA IND ILUMINADOR X 2G
VRCOMOSIS2	MON REVE SOMBRA INDIVIDUAL X 2G
VRCOMOWAN1	MON REVE PESTAÑINA AGUA NEGRO X 11G
VRCOPO	PONDS
VRCOPOPA01	PONDS POLVO COMPACTO ARENA X 13G
VRCOPOPC01	PONDS POLVO COMPACTO CANELA X 13G
VRCOPOPM01	PONDS POLVO COMPACTO MORENO X 13G
VRCOTR	TRENDY
VRCOTRBL01	BASE LIQUIDA TRENDY 001 X 30G
VRCOTRBL02	BASE LIQUIDA TRENDY 002 X 30G
VRCOTRBL04	BASE LIQUIDA TRENDY 004 X 30G
VRCOTRBL05	BASE LIQUIDA TRENDY 005 X 30G

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
VRCOTRBL06	BASE LIQUIDA TRENDY 006 X 30G
VRCOTRBL07	BASE LIQUIDA TRENDY 007 X 30G
VRCOTRBL08	BASE LIQUIDA TRENDY 008X 30G
VRCOTRBL09	BASE LIQUIDA TRENDY 009 X 30G
VRCOTRBL10	BASE LIQUIDA TRENDY 010 X 30G
VRCOTRES02	ESMALTE TRENDY 002 X 14CC
VRCOTRES03	ESMALTE TRENDY 003 X 14CC
VRCOTRES05	ESMALTE TRENDY 005 X 14CC
VRCOTRES06	ESMALTE TRENDY 006 X 14CC
VRCOTRES12	ESMALTE TRENDY 012 X 14CC
VRCOTRES16	ESMALTE TRENDY 016 X 14CC
VRCOTRES18	ESMALTE TRENDY 018 X 14CC
VRCOTRES20	ESMALTE TRENDY 020 X 14CC
VRCOTRLL01	LABIAL TRENDY 001 X 5G
VRCOTRLL02	LABIAL TRENDY 002 X 5G
VRCOTRLL04	LABIAL TRENDY 004 X 5G
VRCOTRLL05	LABIAL TRENDY 005 X 5G
VRCOTRLL10	LABIAL TRENDY 010 X 5G
VRCOTRLL11	LABIAL TRENDY 011 X 5G
VRCOTRLL12	LABIAL TRENDY 012 X 5G
VRCOTRLL13	LABIAL TRENDY 013 X 5G
VRCOTRPC04	POLVO COMPACTO TRENDY 004 X 14G
VRCOTRPC10	POLVO COMPACTO TRENDY 010 X 14G
VRCOTRPE02	PESTAÑINA TRENDY 002 X 10G
VRCOTRRC02	RUBOR COMPACTO TRENDY 002 X 6G
VRCOTRRC03	RUBOR COMPACTO TRENDY 003 X 6G
VRCOTRSI01	SOMBRA INDIVIDUAL TRENDY 001 X 2G
VRCOTRSI04	SOMBRA INDIVIDUAL TRENDY 004 X 2G
VRCOTRSI05	SOMBRA INDIVIDUAL TRENDY 005 X 2G
VRCOTRSI11	SOMBRA INDIVIDUAL TRENDY 011 X 2G
VRFE	FERRETERIA
VRHE	HELADOS

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
VRHECR	CREM HELADO
VRHECRAK19	ALOHA KOLA X 198G
VRHECRAX05	ALOHA XANDIA X 50G
VRHECRBTF1	BOCATTO TORTA DE FRESA X 105G
VRHECRBFV9	BOCATTO VAINILLA Y FRESA X 93G
VRHECRCA07	HELADO CASERO X 78G
VRHECRHF05	HELADINO FRESA X 50G
VRHECRHV05	HELADINO VAINILLA X 50G
VRHECRPF06	PLATILLO FRESA X 65G
VRHECRPL07	PALO LOCO X 78G
VRHECRTO06	TORNADO CREM HELADO X 61G
VRMU	MULTIVIDA

ANEXO 33 LECCIÓN DE ADIESTRAMIENTO DE LA SESIÓN 1

CURSO DE INFORMÁTICA BÁSICA I

¿QUÉ ES LA INFORMÁTICA?

"El término informática se forma como contracción de las palabras INFORmación autoMATICA, pudiéndose definir la informática, de una forma general, como tratamiento automático y racional de la información.

Su objetivo es procesar una información de ENTRADA para obtener un resultado FINAL".

HISTORIA

Se dice que el antecesor del computador fue el ábaco, del cual se cree que pudo haber tenido su origen hace cinco mil años y por su funcionalidad fue utilizado hasta mediados del siglo pasado en Oriente Medio y Asia como instrumento de cálculo. En nuestro medio, el ábaco, aún se utiliza en las salas de billar.

- Después del ábaco se hicieron múltiples intentos hasta lograr el computador como hoy lo conocemos.
- **John Napier** (1550-1617) un matemático inventó un dispositivo consistente en unos palillos con números impresos que mediante un ingenioso y complicado mecanismo le permitía realizar operaciones de multiplicación y división.
- **Blaise Pascal** (1.623-1.662), filósofo francés, en 1642 presentó una máquina que sumaba y restaba, ésta funcionaba con 8 ruedas giratorias, dos para los decimales y seis para los enteros y que podía manejar números entre 000.000 01 y 999.999 99.
- **Leibnitz** (1646-1716) en 1672 presentó una máquina que podía, además de sumar y restar, multiplicar, dividir y calcular la raíz cuadrada.
- **Joseph Jacquard** (1.752-1.834) utilizó un mecanismo de tarjetas perforadas para controlar el dibujo formado por los hilos de las telas confeccionadas por una máquina de tejer.
- **Charles Babbage**, matemático e inventor inglés, en 1822 diseñó su máquina diferencial para el cálculo de polinomios, que fue utilizada con éxito para el cálculo de tablas de navegación y artillería. Posteriormente trabajó en el diseño de una máquina de propósito general, que funcionaba con base en mecanismos de entrada y salida, memoria, unidad de control y unidad aritmético-lógica, como los computadores modernos. La máquina no se pudo construir mientras Babbage vivió.
- **Herman Hollerith**, inventó un sistema de computo automático para manipular los datos del censo de Estados Unidos en 1880, su máquina funcionaba con tarjetas perforadas en las que mediante agujeros se representaba el sexo, la edad, la raza etc. Ante las posibilidades comerciales de su máquina Hollerith dejó las oficinas del censo en 1896 para fundar su propia Compañía la Tabulating Machine Company. En 1900 había desarrollado una máquina que podía clasificar 300 tarjetas por minuto, una perforadora de tarjetas y una máquina de cómputo semiautomática. En 1924, fusionó su compañía con otras dos para formar la **Internacional Bussines Machines** hoy mundialmente conocida como IBM.
- El 9 de Abril de 1943, **John Mauchly** y **Lieutenant Herman Goidstine** recibieron aprobación para adelantar un proyecto de construcción de la primera computadora, llamada ENIAC (Electronic Numerical integrator and Computer), aunque el presupuesto inicial fue de 150.000 dólares cuando la máquina estuvo terminada el costo total había sido de 486.804 dólares. En un test de prueba en febrero de 1946 ENIAC resolvió en 2 horas un problema de física nuclear que previamente habría requerido 100 años de trabajo de un hombre. Lo que caracterizaba al ENIAC como a los ordenadores modernos no era simplemente su velocidad de cálculo sino el hecho de que combinando operaciones permitía realizar tareas que antes eran imposibles.

- Entre 1939 y 1944 **Howard Aiken** de la universidad de Harvard en colaboración con IBM desarrolló el Mark 1 también conocido como calculador Automático de Secuencia Controlada. Este podía multiplicar tres números de 8 dígitos en 1 segundo y operaba con números de hasta 23 dígitos.
- En 1946 el matemático húngaro **John Von Neumann** propuso una versión modificada del Eniac a la que le llamó Edvac (Electronic Discrete Variable Automatic Computer) que se construyó en 1952. A diferencia con el ENIAC, esta maquina empleaba aritmética binaria, lo que simplificaba los circuitos electrónicos de cálculo, y trabajaba con programas almacenados
- En 1953 IBM fabricó su primer computador para aplicaciones científicas el 701 y seguidamente 702 y el 705, este último fue un sistema revolucionario, el primero en emplear memorias de núcleos de ferrita. Con esta producción y mediante una adecuada estrategia comercial IBM tomo la delantera en las ventas de tecnología en todo el mundo.

A partir de esta época se siguieron fabricando y comercializando computadores cada vez más sofisticados, evolucionando a tal grado la tecnología de la información, hasta convertirse en lo que es hoy en día.

EL COMPUTADOR

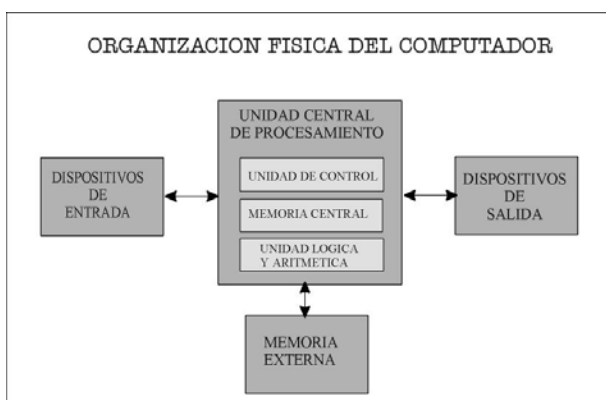


Es una máquina electrónica diseñada para la manipulación y procesamiento de datos, capaz de desarrollar complejas operaciones a gran velocidad. Tareas que manualmente requieren días de trabajo, el computador puede hacerlas en solo fracciones de segundo.

El computador es una máquina de propósito general, lo que significa que se utiliza en diversos campos de la actividad humana, solo por mencionar algunas, las finanzas, la investigación, edición de imágenes, edición de texto, cálculos matemáticos, administración de pequeñas y grandes bases de datos, entre muchos otros.

Para lograr cumplir con sus funciones el computador requiere de dos partes principales, una que es física, tangible, la maquinaria, a la que técnicamente se le llama **hardware** y otra que es intangible, pero que está allí y hace que el computador funcione, está formada por los programas y toda la información, esta se llama **software**. Tanto el Hardware como el Software se clasifican según la función que desempeñan, como se puede apreciar en la gráfica siguiente:

ORGANIZACIÓN FÍSICA DEL COMPUTADOR (HARDWARE)



El computador, habiendo sido diseñado para el procesamiento de datos, su organización es similar a la de cualquier otro **proceso**. Indiferente de lo que se desee procesar, siempre se tendrán tres elementos importantes, la **materia prima**, la transformación que es el **proceso** en sí, y el **producto final**, es decir la materia prima transformada en un nuevo producto. Así, el computador está conformado por dispositivos de entrada, unidad central de procesamiento, dispositivos de salida y adicionalmente memoria externa o dispositivos de almacenamiento.

DISPOSITIVOS DE ENTRADA

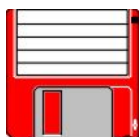
Estos son: teclado, ratón, escáner, micrófono, entre muchos otros, todos ellos permiten entrar datos al sistema. Los datos son transformados en señales eléctricas y almacenados en la memoria central, donde permanecerán disponibles para ser procesados o almacenados en medios de almacenamiento permanente.

UNIDAD CENTRAL DE PROCESAMIENTO

Comúnmente se la conoce como **CPU**, que significa *Central Processing unit*, ésta es quizá la parte más importante del computador, ya que en ella se encuentra la **unidad de control** y la **unidad aritmético-lógica**, las cuales en constante interacción con la **memoria principal** (también conocida como memoria interna) permiten manipular y procesar la información, y controlar los demás dispositivos de la unidad computacional.

MEMORIA EXTERNA

También se la conoce como memoria auxiliar, ésta es la encargada de brindar seguridad a la información almacenada, por cuanto guarda los datos de manera permanente e independiente de que el computador esté en funcionamiento, a diferencia de la memoria interna que solo mantiene la información mientras el equipo esté encendido. Los dispositivos de almacenamiento son discos y cintas principalmente, los discos pueden ser flexibles, duros u ópticos.



Discos flexibles: comúnmente están fabricados en material plástico y tienen la particularidad de que pueden ser introducidos y retirados de la unidad de disco o drive. Estos son muy útiles por cuando son pequeños y fáciles de portar sin embargo su capacidad de almacenamiento es pequeña y su velocidad de acceso es baja. Los discos flexibles más utilizados en el momento son los de 3.5 pulgadas que almacenan 1.44 megabytes.

Los discos flexibles tienen la desventaja que pueden dañarse con facilidad, por ello es importante tener en cuenta algunos cuidados, como son:

1. No doblarlos, ni arquearlos
2. No presionarlos
3. No acercarlos a campos magnéticos

Discos duros: a diferencia de los discos flexibles, estos están hechos generalmente de aluminio, giran a una velocidad 10 veces mayor y su capacidad de almacenamiento es muy grande (40 gigabytes). Un disco duro es un paquete herméticamente cerrado, conformado por varios discos o placas, sus respectivas cabezas de lectura/escritura y la unidad de disco. El disco duro constituye el medio de almacenamiento más importante de un computador, ya que en la actualidad, por los volúmenes de información que se maneja, es muy difícil trabajar sin éste.



CD-ROM: disco compacto de solo lectura. Estos discos forman parte de la nueva tecnología para el almacenamiento de información. Esta tecnología consiste en almacenar la información en forma de pozos y planos microscópicos que se forman en la superficie del disco. Un haz de un pequeño láser en el reproductor de CD-

ROM ilumina la superficie y refleja la información almacenada. Un disco compacto de datos, en la actualidad, almacena 650 y 700 megabytes de información.

DISPOSITIVOS DE SALIDA

Permiten presentar los resultados del procesamiento de datos, son el medio por el cual el computador presenta información a los usuarios. Los más comunes son la pantalla y la impresora.



Pantalla o monitor: exhibe las imágenes que elabora de acuerdo con el programa o proceso que se esté ejecutando, puede ser videos, gráficos, fotografías o texto. Es la salida por defecto donde se presentan los mensajes generados por el computador, como errores, solicitud de datos, etc.

Hay dos grandes clasificaciones de los monitores: los monocromáticos que presentan la información en gama de grises y lo policromáticos o monitores a color que pueden utilizar desde 16 colores hasta colores reales.

Toda pantalla está formada por puntos de luz llamados píxeles que se iluminan para dar forma a las imágenes y a los caracteres. Cuantos más píxeles tenga una pantalla mejor es su resolución, por eso se habla de pantallas de 640 x 480, de 600x800 y de 1280 x 1024, siendo las últimas las de mayor nitidez.



Impresora: fija sobre el papel la información que se tiene en pantalla, en archivo o el resultado de un proceso. La impresión puede ser en negro o en colores según el tipo de impresora que se tenga. Hay tres grupos de impresoras: las de matriz de puntos, las de burbuja y las láser.

EL SOFTWARE

Hasta el momento se ha centrado la atención en la parte física del computador, ahora se presenta la parte intangible, que al igual que la anterior, también está clasificada según la función que realiza. Como se anotó anteriormente, está conformado por toda la información, ya sean instrucciones o datos, que hacen que el computador funcione, sin el concurso de éste el hardware no realizar ninguna función. El software está clasificado en cuatro grupos, según la tarea que realiza.

SISTEMA OPERATIVO

Es un conjunto de programas indispensable para que el computador funcione. Estos se encargan de administrar todos los recursos de la unidad computacional y facilitan la comunicación con el usuario.

El sistema operativo cuenta con programas especializados para diversas tareas, como son la puesta en marcha del equipo, la interpretación de comandos, el manejo de entrada y salida de información a través de los periféricos, acceso a discos, procesamiento de interrupciones, administración de memoria y procesador, entre otros. Algunos sistemas operativos conocidos son Windows, con versiones 95, 98, 2000, Mileniun, NT y XP; DOS; Netware; Unix, Linux, entre otros.

SOFTWARE DE APLICACIÓN

Es un conjunto de programas diferente al software del sistema, éstos se encargan de manipular la información que el usuario necesita procesar, son programas que desarrollan una tarea específica y cuya finalidad es permitirle al usuario realizar su trabajo con facilidad, rapidez, agilidad y precisión. Entre el software de aplicación se tiene varios grupos, como son: procesadores de texto, hoja electrónica, graficadores, bases de datos, agendas, programas de contabilidad, aplicaciones matemáticas, entre otros, algunos ejemplos son: Word, Excel, Access, Corel Draw, FoxPro, etc.

LENGUAJES DE PROGRAMACIÓN

En términos coloquiales, son programas que sirven para crear otros programas. Al igual que el lenguaje natural constan de sintaxis, semántica y vocabulario que el computador puede entender y procesar.

DATOS

Esta categoría está conformada por toda la información que el usuario introduce y procesa en el sistema, por ejemplo la información almacenada en las bases de datos, los textos y gráficos.

SISTEMA OPERATIVO DE WINDOWS

Es un sistema operativo con un interfaz gráfico desarrollado por la empresa Microsoft para computadores compatibles con la familia IBM. Decir que Windows tiene un interfaz gráfico significa

que cuenta con una presentación agradable para el usuario donde cada elemento de información es representado con un símbolo gráfico (icono) que facilita el manejo.

CONCEPTOS BÁSICOS

Algunos conceptos importantes para el trabajo en ambiente Windows son:

Ventanas: área rectangular en la pantalla donde se muestra o se accede a información. Cada aplicación en Windows se abre sobre una ventana diferente.

Ícono: símbolo o pequeño gráfico que representa un programa, un archivo o cualquier otro elemento de información.

Barra de tareas: Franja ubicada en alguna de las orilla de la pantalla donde se encuentra el botón inicio y algunos iconos de aplicaciones instaladas. En esta barra se muestran las ventanas abiertas.

Puntero del mouse: es la figura que representa el mouse. Entre las representaciones gráficas más comunes de punteros se encuentran una punta de flecha, una pequeña mano, una barra vertical (para insertar texto) o un reloj de arena (simbolizando que hay que esperar pues el sistema está realizando alguna operación). El puntero permite seleccionar objetos en la pantalla.

Menú: consiste en un listado de opciones que indican operaciones a realizar o alternativas de selección, por ejemplo, un listado de archivos. Los menús pueden tener dos formas: barra de menú, cuando las opciones están dispuestas en forma horizontal y menú emergente, cuando el menú aparece en cuando se escoge una opción en una barra de menú.

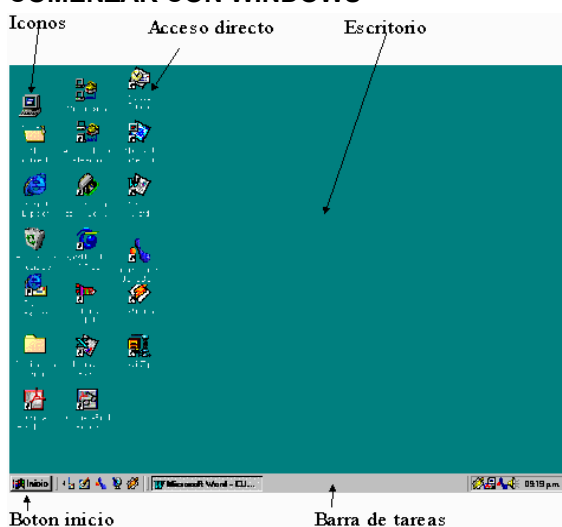
Clic: es el evento de presionar alguno de los botones del mouse.

Doble clic: significa que el botón del mouse se presiona dos veces rápidamente.

Archivo: es un conjunto de datos almacenado en disco de manera estructurada de manera que el computador los puede acceder, ya sea mediante funciones del sistema operativo o mediante programas de aplicación. Hay diversas clases de archivos, las instrucciones que conforman los programas también reposan en un archivo, otros tipos de archivos pueden ser las cartas, bases de datos, gráficos, etc. Todo archivo consta de un nombre y una extensión, el nombre puede ser de hasta 80 caracteres, la extensión de solamente tres, ésta última indica el tipo de archivo que es y el programa con el que puede ser abierto. Por ejemplo, las aplicaciones tienen extensión **.exe**, los trabajos realizados en Word **.doc** y los realizados en Excel **.xls**.

Carpeta: es un archivo especial que tiene la particularidad contener otros archivos. Las carpetas fueron pensadas para organizar la información en el computador, dentro de ellas se puede almacena archivos y otras carpetas.

COMENZAR CON WINDOWS



Dado que Windows es un sistema operativo, para poder ejecutarlo es necesario que esté instalado como tal. El sistema operativo se ejecuta automáticamente al encender el equipo.

Al encender un equipo que tenga el sistema operativo Windows, después de hacer el reconocimiento de recursos y configuración, se cargará el entorno gráfico y aparecerá en pantalla el **Escritorio**.

Se le llama **escritorio** al área en la que se ubican los iconos de uso más frecuente y donde se despliegan las aplicaciones en el momento en que se ejecutan. En el escritorio se encuentra la **Barra de Tareas** y en ella el **Botón Inicio**, estos dos elementos desempeñan una función muy importante en el ambiente Windows.

El **Botón Inicio** da acceso al menú principal de Windows, donde se encuentra entre otras, la opción Programas, ésta permite ejecutar cualquiera de las aplicaciones instaladas en el computador.

La **Barra de Tareas**, en primer lugar, contiene iconos de acceso a diversas aplicaciones como el Internet Explorer, el Escritorio, entre otros, además en ella se verá el nombre de las aplicaciones que se tengan abiertas y nos permitirá navegar a través de ellas.

CERRAR WINDOWS

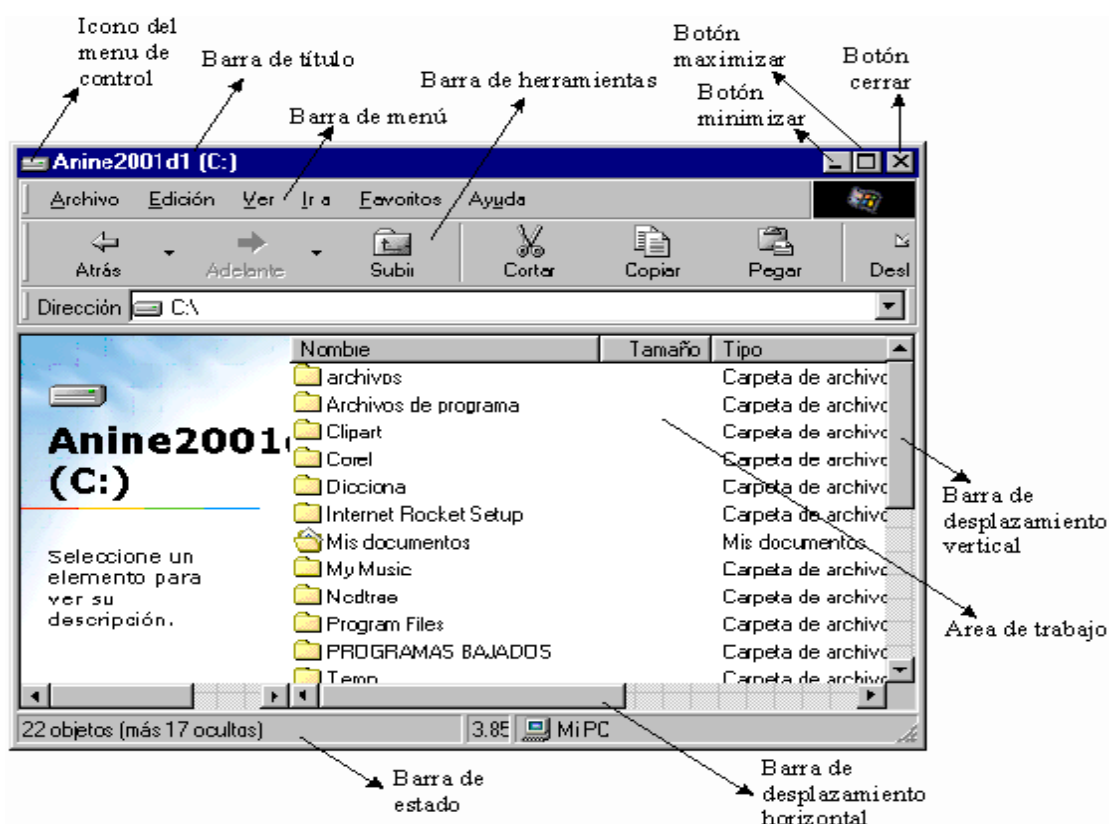
Cuando se trabaja con Windows es conveniente tener presente que antes de apagar el computador es necesario cerrar el Sistema Operativo, para que toda la información que está en memoria sea depositada sobre los discos correspondientes. Igualmente es recomendable que antes de cerrar Windows guarde los documentos y cierre todas las aplicaciones que esté utilizando, aunque al cerrar Windows éste le presentará mensajes de advertencia y le pedirá que guarde los documentos que estén abiertos, se corre menos riesgo de perder información cuando se procede de forma ordenada.

Para cerrar Windows haga clic sobre el botón Inicio, luego seleccione Apagar el Sistema. Tendrá el cuadro de diálogo que se muestra a continuación.

Asegúrese que esté señalada la opción Apagar el sistema y haga clic en Aceptar. Antes de apagar el computador espere que aparezca un mensaje en pantalla indicándole que ya puede apagar el equipo. Si no aparece ningún mensaje, es posible que el computador cuente con fuente electrónica y se apague automáticamente.

MANEJO DE VENTANAS

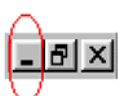
Todas las ventanas de Windows tienen una estructura semejante y se pueden realizar con ellas las mismas operaciones. En el gráfico siguiente se presenta la estructura básica de una ventana.



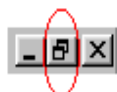
Las operaciones que se pueden realizar sobre ventanas son: abrir, maximizar, minimizar, restaurar, cerrar, mover, cambiar tamaño.

Abrir: una ventana se abre automáticamente cuando se ejecuta una aplicación, cuando se accede a un archivo o documento o cuando se invoca una determinada función en un programa, por ejemplo Guardar o Corregir ortografía. Para ejecutar una aplicación o para abrir un documento se hace doble clic en el icono que lo representa o clic en la opción de menú correspondiente, según el caso.

Maximizar: algunas veces cuando se abre una ventana, esta solo ocupa una parte de la pantalla, por comodidad puede preferirse que la ventana ocupe la totalidad de la pantalla, a este proceso se le llama maximizar y se logra haciendo clic sobre el botón que se encuentra en la parte superior derecha de la ventana.



Minimizar: consiste en ocultar la ventana, generalmente se lo hace cuando se requiere despejar la pantalla o cuando se dejará de utilizar la ventana temporalmente. Igualmente, se hace clic sobre el botón correspondiente. Al minimizar la ventana deja de estar visible, pero se conserva con toda su información, y el nombre de la ventana o del documento que contiene aparece en la Barra de Tareas



Restaurar: consiste en volver la ventana a su tamaño normal y se ejecuta después que la ventana ha sido minimizada o maximizada. Cuando ha sido minimizada, el nombre de la ventana aparece en la barra de tareas, para restaurarla se hace clic sobre él. Cuando ha sido maximizada, el botón maximizar cambia de forma, ya no será un cuadro, sino dos cuadros, como se muestra en la figura.

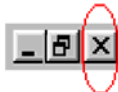
Si la ventana está maximizada, puede observar el cambio en el botón de control, para volver la ventana a su tamaño normal, haga clic en el botón **restaurar**.

Mover: para mover una ventana es necesario que ésta no esté en su máxima amplitud, porque de ser así no habría para donde moverla. Para mover una ventana en la pantalla es suficiente con hacer clic en la barra de título, mantener presionado el botón del mouse y arrastrar en el sentido que se quiere efectuar el movimiento.

Cambiar tamaño: para cambiar el tamaño de una ventana, sin que se llegue a maximizarla o a minimizarla, se lleva el puntero de mouse hacia el borde de la ventana y este cambiará de forma convirtiéndose en una flecha bidireccional, luego se hace clic y se arrastra manteniendo presionado el botón.

Ordenar ventanas en pantalla: el trabajo que realizó anteriormente, ajustar el tamaño y ordenar las ventanas en la pantalla suele ser necesario con frecuencia, por ello Windows cuenta con tres opciones para hacerlo de manera fácil y rápida.

Para tener acceso a las opciones de ordenamiento de ventanas, haga clic con el botón derecho en un lugar despejado de la Barra de Tareas, Obtendrá el menú contextual que se muestra en la gráfica.



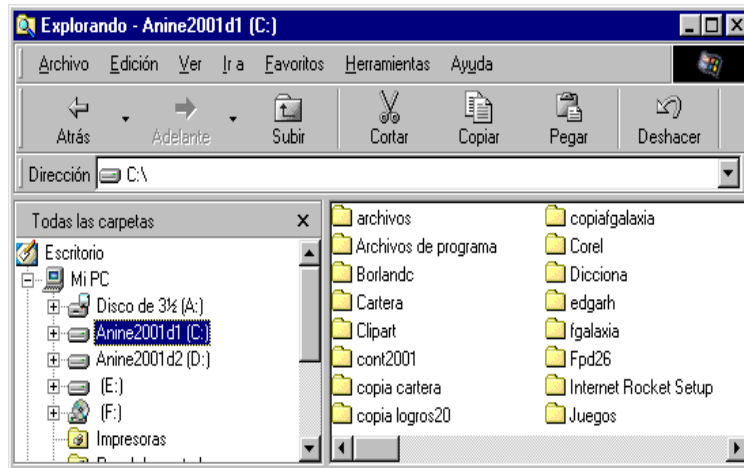
Cerrar: una ventana se cierra cuando se termina la ejecución de la aplicación. Antes de cerrar una ventana es necesario grabar la información, puesto que al cerrarla se liberará el espacio en memoria y los datos que no hayan sido grabados se perderán. Para terminar la el trabajo con una aplicación se hace clic en el botón cerrar.

MANEJO DE DISCOS, CARPETAS Y ARCHIVOS

Windows permite gestionar discos, carpetas y archivos desde diferentes utilidades, sin embargo, las más utilizadas son Mi PC y el Explorador de Windows. En este documento se presentará el manejo estos recursos utilizando el Explorador, una vez que esté familiarizado con el manejo de esta aplicación podrá utilizar Mi Pc sin ninguna dificultad, ya que permiten realizar las mismas tareas.

Cómo abrir el explorador:

Para cargar el explorador haga clic con el botón derecho sobre el botón **Inicio**, se desplegará un pequeño menú contextual, luego seleccione la opción **Explorar**.



Al ejecutarse el explorador, éste abrirá automáticamente la carpeta del Menú Inicio de Windows. Tenga presente que antes de ejecutar cualquier acción deberá ubicarse en el disco y en la carpeta con la que desea trabajar.

En la ventana del explorador se puede apreciar las características de la ventana tal como se describieron anteriormente.

Esta ventana, en particular, está dividida en dos secciones o listas, la lista de la izquierda muestra los

recursos de la unidad computacional, comenzando por el escritorio, discos, carpetas, impresora, conexión a red, mientras que la lista de la derecha muestra el contenido del recurso seleccionado en la izquierda, por ejemplo, si en la izquierda se selecciona la unidad de disco duro C:, en la derecha se mostrará las carpetas y archivo que están almacenadas en este disco. Si en la izquierda se selecciona la carpeta Mis documentos, en la derecha aparecerán el contenido de dicha carpeta, que pueden ser archivos y carpetas.

Abrir discos y carpetas:

Lo primero que se debe tener en cuenta al trabajar con el Explorador es el disco con el que se está trabajando. En la lista de la izquierda se encontrará un icono con la etiqueta Disco de 3½ [A:], este icono se refiere al disco flexible. Antes de hacer clic en este icono para ver el contenido, es necesario verificar que la unidad contiene un disco, en caso contrario, se presentará un error.

Los discos duros se reconocen por el icono y porque entre los paréntesis aparecerá la letra C y/o D, la etiqueta no siempre es la misma, ya que se muestra la etiqueta que se le ha asignado al disco duro. Las unidades de multimedia se designan con las letras que siguen a las de los discos duros y cuentan con su propio icono.

Desplegar una estructura de carpetas

Una carpeta puede contener varias carpetas y cada una de estas a su vez pueden contener otras, de esta manera se crea una estructura de carpetas. Esto se hace para organizar de mejor manera la información. Puede suceder que al momento de explorar su disco no mire todas las carpetas porque la estructura no está desplegada.

Orden de los archivos

El orden en que se muestran los archivos puede facilitar su localización. Para cambiar el orden en que se muestran los archivos en la lista de la izquierda, haga uso del menú Ver y seleccione la opción Organizar iconos. Encontrará que puede ordenar teniendo en cuenta el nombre, el tipo, el tamaño o la fecha.

Creación de carpetas

Para crear una nueva carpeta es necesario tener en cuenta que ésta se creará dentro de la carpeta y unidad de disco que tenga abierta en el momento de crearla.

Para crear una carpeta siga los siguientes pasos:

1. Abra la carpeta en la cual pretende almacenar la nueva carpeta
2. Haga clic en Archivo, en la Barra de Menú
3. Seleccione la opción Nuevo
4. Seleccione la opción Carpeta
5. Escriba el nombre de la carpeta que acaba de crear

Creación de archivos

En general los archivos se crean al trabajar con software de aplicación y guardar los trabajos realizados, por ejemplo, si escribe una carta utilizando Word, al guardar la carta se creará un archivo en la carpeta que seleccione para almacenar dicha carta. Pero también pueden crearse archivos desde el Explorador de Windows, los cuales pueden ser abiertos y editados por las aplicaciones correspondientes según el tipo de archivo que se cree.

Para crear un archivo, también es necesario saber que se creará en la carpeta que esté abierta en el momento de crearlo.

Para crear un archivo siga los siguientes pasos:

1. Haga clic en Archivo en la Barra de menú
2. Haga clic en Nuevo
3. Seleccione el tipo de archivo que desea crear
4. Escriba el nombre del archivo

Seleccionar archivos

Los archivos o carpetas se seleccionan cuando se desea realizar alguna tarea sobre ellos, por ejemplo, copiar, mover o borrar. Para seleccionar un archivo o carpeta, basta con hacer clic sobre el (ella). Para seleccionar todos los archivos de una carpeta puede presionar Ctrl+E, o también hacer clic en Edición y luego en Seleccionar todo.

Para seleccionar varios archivos, puede ir marcando uno a uno haciendo clic sobre ellos mientras mantiene presionada la tecla Ctrl. Para efectos de seleccionar, copiar, mover, Eliminar y Cambiar nombre, los archivos y las carpetas tienen el mismo manejo.

Copiar y mover archivos

Antes de comenzar a practicar es conveniente que haya claridad sobre lo que es copiar y lo que es mover. Se dice que se copia un archivo o una carpeta, cuando teniendo un archivo X en una carpeta C1 se hace un duplicado exactamente igual del archivo X en la carpeta C2, es decir, después de efectuar el proceso de copia se tendrá dos archivos iguales, naturalmente en diferente ubicación, ya que no es posible mantener dos archivos con el mismo nombre en la misma carpeta.

Cuando se mueve un archivo, no hay ninguna reproducción de información, simplemente el archivo pasa de la carpeta C1 a C2. Solo se puede mover archivos entre carpetas que están en el mismo disco. Cuando el archivo pasa de un disco a otro, no se mueve sino que se copia, es decir se mantiene el archivo original y se hace una copia en el otro disco.

Para copiar uno o varios archivos, siga los siguientes pasos:

1. **Seleccione** el o los archivos a copiar
2. Haga clic en **Edición**
3. Haga clic en **Copiar**
4. Abra la carpeta en la cual desea hacer la copia (destino)
5. Haga clic en **Edición**
6. Haga clic en **Pegar**

Puede hacer lo mismo con la siguiente secuencia:

1. **Seleccione** el o los archivos a copiar
2. Haga clic con el **botón derecho** del ratón sobre la selección
3. Del menú contextual seleccione **Copiar**

4. Haga clic con el botón derecho sobre la carpeta destino
5. Del menú contextual seleccione **Pegar**

Para mover uno o varios archivos, siga los siguientes pasos:

1. **Seleccione** el o los archivos a copiar
2. Haga clic en **Edición**
3. Haga clic en **Mover**
4. Abra la carpeta a la cual desea enviar la información (destino)
5. Haga clic en **Edición**
6. Haga clic en **Pegar**

Puede hacer lo mismo con la siguiente secuencia:

1. **Seleccione** el o los archivos a copiar
2. Haga clic con el **botón derecho** del ratón sobre la selección
3. Del menú contextual seleccione **Mover**
4. Haga clic con el botón derecho sobre la carpeta destino
5. Del menú contextual seleccione **Pegar**

Cambiar el nombre a un archivo:

Para cambiar el nombre a un archivo, todo lo que tiene que hacer es hacer clic sobre el archivo con el botón derecho de ratón, del menú contextual seleccionar la opción Cambiar nombre y luego digitar el nuevo nombre del archivo.

Cuando cambiar el nombre del archivo es necesario que tenga en cuenta que los archivos tienen nombre y extensión, ésta última consta de tres caracteres y no debe ser cambiada, a menos que se tenga perfecto conocimiento de las implicaciones de cambiarla, ya que si se cambia la extensión de un archivo, éste no será reconocido por el programa que lo puede editar.

El procedimiento para cambiar nombre a una carpeta es igual, sin embargo las carpetas no tienen extensión, por tanto no hay ningún problema con ellas.

Borrar archivos y carpetas:

En cuanto a borrar archivo o carpetas, la recomendación es que se asegure de que ya no necesita la información que piensa eliminar.

Para borrar un archivo o carpeta es suficiente con seleccionar el archivo o carpeta y luego presionar la tecla **Delete** o **Supr**. También puede hacer clic con el botón derecho sobre el archivo y luego seleccionar **Eliminar**.

Si mantiene activa la papelera de reciclaje, cuando borrar un archivo tendrá una solicitud de confirmación sobre si desea eliminar el archivo o no. Simplemente seleccione el botón **Si**.

ANEXO 34 LECCIÓN DE ADIESTRAMIENTO DE LA SESIÓN 2

CURSO DE INFORMÁTICA BÁSICA II

AYUDA DE MICROSOFT WINDOWS XP

¿Qué es el centro de ayuda y soporte técnico de Microsoft Windows?

El Centro de ayuda y soporte técnico de Microsoft es un cómodo recurso para obtener consejos prácticos, tutoriales y demostraciones que le pueden servir de ayuda para aprender a utilizar Microsoft Windows XP. Utilice la función de búsqueda, el índice o la tabla de contenido para ver todos los recursos de Ayuda de Windows, incluso aquellos que están en Internet.

Además de los recursos de Ayuda, puede aprovechar otros servicios distintos y realizar importantes tareas de soporte técnico, todo desde una sola ubicación.

En Ayuda y soporte técnico, podrá:

- Permitir que otra persona le ayude a través de Internet, con Asistencia remota.
- Mantener su equipo actualizado con las últimas descargas desde Windows Update.
- Saber qué hardware y software es compatible con Windows XP.
- Obtener ayuda en línea de un profesional de soporte técnico mediante Soporte técnico asistido en línea de Microsoft.
- Deshacer cambios en el equipo con Restaurar sistema.
- Utilizar herramientas como Información del sistema para administrar y mantener el equipo.
- Mantenerse al día con la última información de soporte técnico y noticias de Ayuda desde fuentes como Servicios de soporte técnico de Microsoft o el fabricante de su equipo.

Introducción al visor de la Ayuda

Se utiliza para proporcionar la Ayuda específica de ciertos programas y características de Windows XP, como Bloc de notas, Paint y la Barra de idioma.

Puede ajustar el tamaño del visor de la Ayuda u ocultar el panel de exploración si necesita colocar el visor de la Ayuda junto al programa que utiliza. Puede cambiar las fuentes y los colores que se muestran en el panel derecho del visor si necesita que el texto sea más grande o más legible.

Para obtener Ayuda más completa de Windows XP, haga clic en Ayuda y soporte técnico en el menú Inicio. El Centro de ayuda y soporte técnico ofrece temas de Ayuda acerca de todas las características de Windows, un paseo por Windows, artículos de nuevas características importantes, actualizaciones de productos y Asistencia remota.

Para obtener ayuda inmediata en los cuadros de diálogo, puede hacer que se muestre Ayuda emergente acerca de un control o elemento particular. Haga clic en ? en la barra de título del cuadro de diálogo y, a continuación, haga clic en un elemento del cuadro de diálogo.

Obtener Ayuda

El visor de la Ayuda facilita la búsqueda de información acerca de la característica que se utiliza en un momento determinado. Las fichas Contenido, Índice y Buscar muestran información útil que puede imprimir o copiar. Haga clic en un encabezado a continuación para obtener información detallada.

Buscar un tema de Ayuda

Para buscar la información que desea, use una de las tres opciones de exploración del panel izquierdo del visor de la Ayuda:

Ficha Contenido

Para examinar los temas de Ayuda, haga clic en la ficha Contenido. Haga clic en los iconos en forma de libro para que se muestren las entradas de los temas y los libros secundarios.

Haga clic en una entrada de la tabla de contenido para que se muestre el tema correspondiente.

Ficha Índice

Para ver una lista de entradas de índice, haga clic en la ficha Índice y, a continuación, escriba una palabra o desplácese a través de la lista. Los temas suelen estar indizados por más de una entrada.

Haga doble clic en una entrada del índice para que se muestre el tema correspondiente.

Ficha Buscar

Para buscar una palabra o una frase, haga clic en la ficha Buscar, escriba la palabra o la frase y, a continuación, haga clic en Mostrar temas.

Haga doble clic en una entrada con el resultado de la búsqueda para que se muestre el tema correspondiente.

Nota

- Si no puede encontrar la información que necesita, haga clic en Ayuda y soporte técnico en el menú Inicio para buscar otras opciones de Ayuda.

Usar vínculos en los temas de Ayuda

En un tema de Ayuda, puede hacer clic en las palabras subrayadas o en Temas relacionados para ver otra información relacionada con el tema.

- Para ver la definición de un término subrayado, haga clic en el término. Haga clic en la definición para que desaparezca.
- Para abrir un programa, tener acceso a una página Web o a un tema de Ayuda en Internet, o bien para ver otro tema, haga clic en las palabras subrayadas.
- Para que se muestren otros temas que contienen información relacionada, haga clic en Temas relacionados y, a continuación, haga clic en el título del tema que desea. Si sólo hay un tema relacionado, la Ayuda le lleva inmediatamente a ese tema, en vez de mostrar una lista con los títulos de los temas.

Moverse por los temas de Ayuda que ya ha visto

- En la barra de herramientas de la Ayuda, haga clic en Atrás para que se muestre el tema de la Ayuda consultado anteriormente.
- En la barra de herramientas de la Ayuda, haga clic en Adelante para que se muestre el tema siguiente de la Ayuda en una secuencia de temas consultados previamente.

Copiar un tema de Ayuda

1. En el visor de la Ayuda, haga clic con el botón secundario del *mouse* (ratón) en del tema que desea copiar y, a continuación, haga clic en Seleccionar todo.
2. Dentro del tema, vuelva a hacer clic con el botón secundario del *mouse* y, a continuación, haga clic en Copiar.
El tema se copiará en el Portapapeles.
3. Abra el documento en el que desea pegar el tema.
4. Haga clic en el lugar del documento en el que desea que aparezca la información.
5. En el menú Edición, haga clic en Pegar.

Notas

- Si sólo desea copiar parte de un tema, seleccione la parte que desee copiar, haga clic con el botón secundario del *mouse* en la selección y, a continuación, haga clic en Copiar.
- Las palabras que son vínculos a otros temas y los números de los pasos no se copian en el Portapapeles.

Imprimir un tema de Ayuda

- Haga clic con el botón secundario del *mouse* en el tema y, a continuación, haga clic en Imprimir.

Notas

- Para imprimir un tema emergente, haga clic con el botón secundario del *mouse* (ratón) dentro de la ventana emergente y, a continuación, haga clic en Imprimir tema.
- Para imprimir todos los temas de un libro, seleccione el libro en la ficha Contenido. En la barra de herramientas de la Ayuda, haga clic en Opciones, en Imprimir y en Imprimir el título seleccionado y todos los subtemas.

LA CALCULADORA DE WINDOWS

Introducción a la Calculadora

Puede utilizar la Calculadora para realizar las mismas operaciones que normalmente haría con una calculadora de mano. Con la Calculadora puede efectuar operaciones aritméticas básicas, como sumar y restar, así como funciones típicas de una calculadora científica, como el cálculo de logaritmos y factoriales.

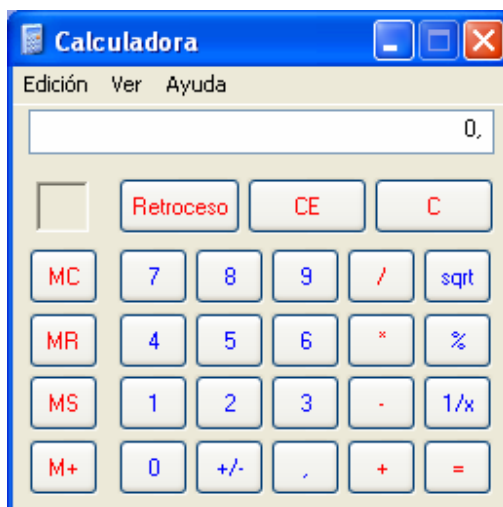
¿Cómo realizar un cálculo sencillo?

Para realizar un cálculo sencillo

1. Escriba el primer número del cálculo.
2. Haga clic en + para sumar, en - para restar, en * para multiplicar o en / para dividir.
3. Escriba el siguiente número del cálculo.
4. Escriba los restantes operadores y números.
5. Haga clic en =.

Nota

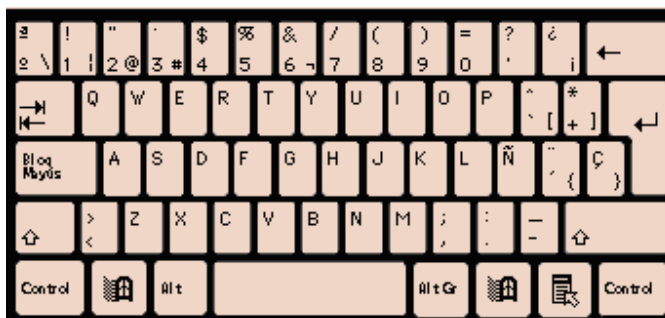
- También puede utilizar el teclado numérico para escribir números y operadores; para ello, presione BLOQ NUM.



LAS PARTES DEL TECLADO

El teclado alfanumérico

Es similar al teclado de la máquina de escribir. Tiene todas las teclas del alfabeto, los diez dígitos decimales y los signos de puntuación y de acentuación.



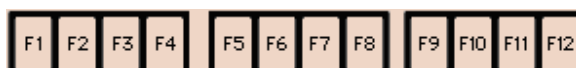
El teclado numérico



Para que funciones el teclado numérico debe estar activada la función "Bloquear teclado numérico". Caso contrario, se debe pulsar la tecla [Bloq Lock] o [Num Lock] para activarlo. Al pulsarla podemos observar que, en la esquina superior derecha del teclado, se encenderá la lucecita con el indicador [Bloq Num] o [Num Lock].

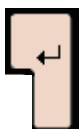
Se parece al teclado de una calculadora y sirve para ingresar rápidamente los datos numéricos y las operaciones matemáticas más comunes: suma, resta, multiplicación y división.

Las teclas de función

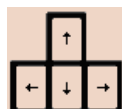


Estas teclas, de F1 a F12, sirven como "atajos" para acceder más rápidamente a determinadas funciones que le asignan los distintos programas. En general, la tecla F1 está asociada a la ayuda que ofrecen los distintos programas, es decir que, pulsándola, se abre la pantalla de ayuda del programa que se esté usando en este momento.

Las teclas de control



Si estamos utilizando un procesador de texto, sirve para terminar un párrafo y pasar a un nuevo renglón. Si estamos ingresando datos, normalmente se usa para confirmar el dato que acabamos de ingresar y pasar al siguiente.



Estas teclas sirven para mover el cursor según la dirección que indica cada flecha.



Sirve para retroceder el cursor hacia la izquierda, borrando simultáneamente los caracteres.



Si estamos escribiendo en minúscula, al presionar esta tecla simultáneamente con una letra, esta última quedará en mayúscula, y viceversa, si estamos escribiendo en mayúscula la letra quedará minúscula.



Es la tecla de tabulación. En un procesador de texto sirve para alinear verticalmente tanto texto como números.



Esta tecla te permite insertar un carácter de manera que todo lo que escribamos a continuación se irá intercalando entre lo que ya tenemos escrito.



Fija el teclado alfabético en mayúscula. al pulsarla podemos observar que, en la esquina superior del teclado, se encenderá la lucecita con el indicador [Blq Mayús] o [Caps Lock]. Mientras es teclado de encuentra fijado en mayúscula, al pulsar la tecla de una letra se pondrá automáticamente en mayúscula. Para desactivarla basta con volverla a pulsar.



La tecla alternar, al igual que la tecla control, se usa para hacer combinaciones y lograr así ejecutar distintas acciones según el programa que estemos usando.



En un procesador de texto, sirve para borrar el carácter ubicado a la derecha del cursor.



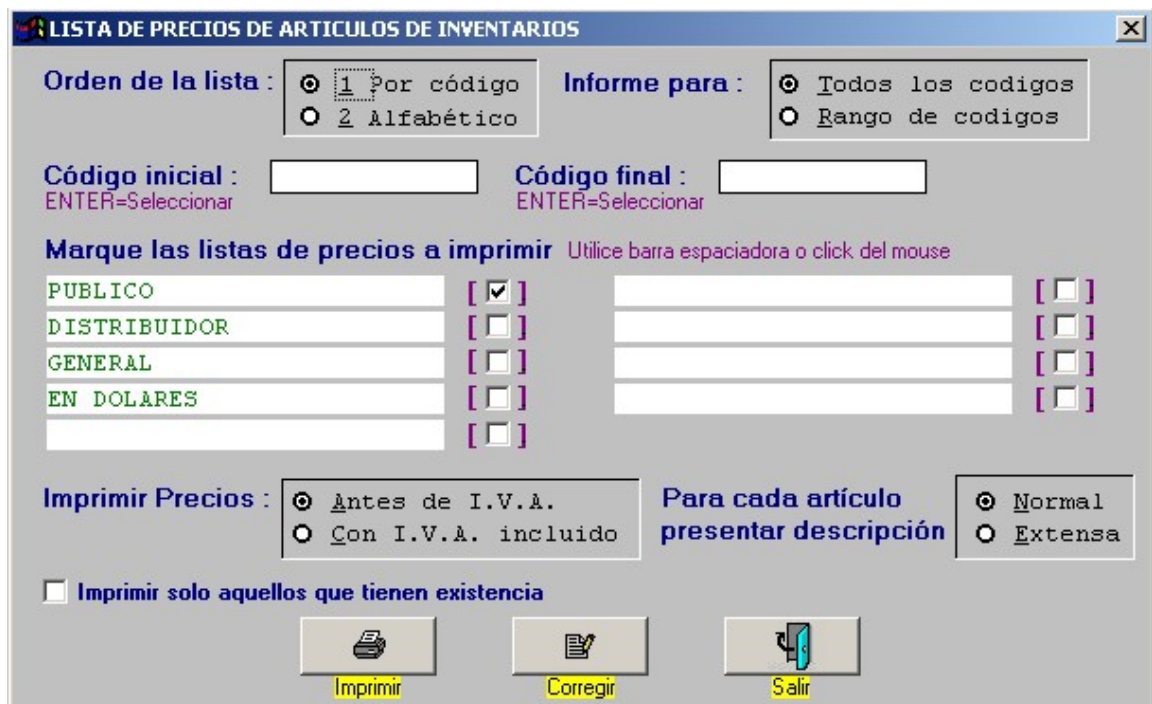
La tecla de control se usa en combinación con otras teclas para activar distintas opciones según el programa que se esté utilizando.

ANEXO 35 MANUAL USUARIO PARA SISTEMA TOTAL - MÓDULO DE FACTURACIÓN

¿CÓMO OBTENER UNA LISTA DE PRECIOS DE ARTÍCULOS DE INVENTARIOS?

Mediante esta opción podrá obtener informes de la lista de precios de sus diferentes artículos clasificados por grupos y subgrupos de inventario.

Para entrar a este módulo seleccione **Lista(s) de precios de artículos**, del módulo **Definición de precios**, el sistema presentará la siguiente pantalla:



En primer lugar, debe definir si desea que el orden en le listado de precios sea establecido por código o alfabético, de igual forma puede imprimir este informe para todos los códigos de inventarios o para un rango de códigos.

Si se va a obtener para un rango de códigos, seleccione con ENTER el código inicial y final del informe, de la lista que aparece. En esta lista, puede buscar un código escribiéndolo y presionando F7 en la columna 'BUSCAR'.

Adicionalmente, puede marcar las listas de precios que desea imprimir en el informe. Marque con un clic del mouse. Si desea desmarcar una lista, hágalo con otro clic del mouse.

Los precios pueden aparecer antes de IVA o con IVA incluido. Seleccione la opción deseada.

Si desea que la lista de precios presente la descripción del artículo con un máximo de 30 caracteres marque la opción Normal o bien si desea visualizar la totalidad de la descripción marque la opción extensa.

La opción imprimir solo aquellos que tienen existencia, corresponde a la impresión de la lista de precios de aquellos artículos que presentan un número igual o superior a uno en las cantidades del inventario.

Presione el botón Imprimir.

Este informe presenta las siguientes columnas:

PAGINA No. : 1
FECHA DE HOY : 1

LISTA DE PRECIOS Con I.V.A. incluido

CODIGO	DESCRIPCION	REFERENCIA	% I.V.A.	PUBLICO	DISTRIBUIDOR
01 COMPUTADORES					
0101 PORTATILES					
010101	TOSHIBA SATELLITE 600		16.00	3,016,000.00	2,958,000.00
010102	SATELLITE PRO		16.00	3,016,000.00	2,958,000.00
010103	SATELLITE PRO PENTIUM II		16.00	3,654,000.00	3,480,000.00
02 COMPUTADORES DE ESCRITORIO					
0202 COMPAQ					
020201	COMPAQ PROSIGNIA 5000		16.00	6,960,000.00	6,612,000.00
020202	COMPAQ PRESARIO PENTIUM II		16.00	8,352,000.00	8,120,000.00
020203	COMPAQ SERVIDOR PROLINE A6000		16.00	8,352,000.00	8,120,000.00
0203 LINEA DE I.B.M. SERVIDORES					
020303	IBM NETFINITY 3000		16.00	8,352,000.00	8,120,000.00
020304	IBM NETFINITY 5000		16.00	8,386,800.00	8,120,000.00
020305	IBM NETFINITY 7000		16.00	8,386,800.00	8,120,000.00
020306	IBM PENTIUM II DE 266 MHZ		16.00	4,060,000.00	4,176,000.00
020307	IBM MINITORRE APTIVANEGR0		16.00	4,176,000.00	4,234,000.00
020308	IBM MINITORRE APTIVAPC 300		16.00	3,364,000.00	3,364,000.00
020309	IBM APTIVA PENTIUM 500 MHZ		16.00	3,712,000.00	2,900,000.00
020310	IBM APTIVA BLANCO		16.00	3,712,000.00	3,712,000.00


El Informe aparece agrupado de acuerdo con los grupos y subgrupos de inventario existentes.

DESEA INGRESAR LOS DATOS DE PEDIDOS PENDIENTES?

Mediante esta opción puede ingresar todos los pedidos ordenados por sus clientes, que harán parte del archivo de pedidos pendientes hasta que sean facturados parcial o totalmente.

Al ingresar a la opción **entrada de pedidos pendientes de órdenes de pedido**, encontrará una pantalla similar a la siguiente:



Para crear una orden de pedido, presione el botón nuevo , esto le ubicará en el capo Pedido Número.

Examinaremos a continuación el significado y utilización de cada uno de los campos de esta pantalla:

Número de Pedido

El sistema llevará un consecutivo de los pedidos de la siguiente manera:

Los primeros dos dígitos corresponden al año activo. Por ejemplo 03 = 2003, 04 = 2004, 05= 2005.

Los siguientes 5 dígitos corresponden al consecutivo como tal. Por ejemplo '00001', '00002', '00003'...

Usted puede modificar esta numeración si lo desea, en cuyo caso, el sistema se adaptará al consecutivo que desee llevar.

NIT / Cédula del Cliente

Existen varias maneras de proporcionar el NIT o cédula del cliente.

1. Digitando el número de identificación directamente. Si este existe en el archivo de terceros, el sistema presentará el nombre, así como la información de destinatario, dirección y ciudad. Si este no existe, el programa le dará la posibilidad de crearlo.

2. Presionando la tecla ENTER. Aparecerá una ventana con los terceros existentes en orden alfabético. Puede utilizar las teclas de flecha para seleccionar el registro deseado. Si desea hacer una búsqueda, escriba en la primera columna la parte inicial del apellido / nombre del tercero y presione F7. Seleccione de esta ventana presionando de nuevo ENTER.

Fecha del pedido

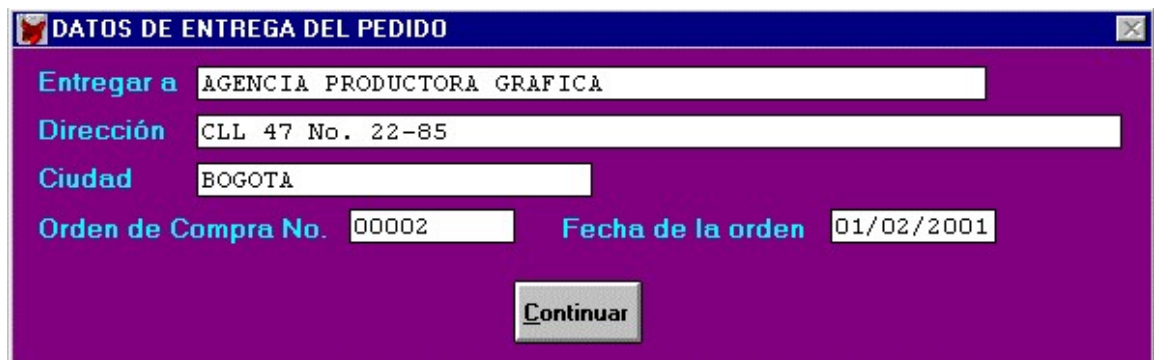
Escriba aquí la fecha del pedido. Esta fecha debe corresponder al período activo.

Fecha de entrega

Este campo es opcional, y corresponde a la fecha tentativa de entrega del pedido.

Datos de entrega

Aparece una pantalla en la que se solicitan los siguientes datos:



Son datos que pueden ser necesarios posteriormente al despachar el pedido.

Orden de Compra No.: Es el número de la orden de compra del cliente. Es opcional.

Fecha de la orden: Es la fecha de la orden de compra. Es opcional.

NIT / Cédula del vendedor

Existen varias maneras de proporcionar el NIT o cédula del vendedor.

1. Digitando el número de identificación directamente. Si este existe en el archivo de terceros, el sistema presentará el nombre del vendedor. Si este no existe, el programa le dará la posibilidad de crearlo, incluyendo si lo desea conceptos comisionables.

2. Presionando la tecla ENTER. Aparecerá una ventana con los vendedores existentes en orden alfabético. Puede utilizar las teclas de flecha para seleccionar el registro deseado. Si desea hacer una búsqueda, escriba la parte inicial del apellido / nombre del vendedor en la primera columna, y presione F7. Seleccione de esta ventana presionando de nuevo ENTER.

Si no desea asignar un vendedor al pedido, escriba '00'.

Editar ítems

Esta opción le remitirá a la tabla de ingreso de ítems para el ingreso de los artículos y / o servicios que se fijaran en el pedido:

Ítem: Es el número consecutivo de los ítems del pedido.

Tipo de ítem: Existen dos tipos de ítems, y su nomenclatura es la siguiente: I = Artículo de inventario. S = Servicio u otro ítem facturable. Escriba entonces 'I' o 'S' en esta columna.

Código: Se refiere al código del artículo o del servicio solicitado. Existen varias maneras de asignar un código:

1.- Digitando el código directamente. Si el código existe, el sistema presentará su descripción en la parte inferior de la pantalla, y Ud. podrá continuar hacia la siguiente columna.

Si es un código nuevo, el sistema le dará la oportunidad de crearlo.

Si el ítem es de servicios ('S'), escriba 'N' para crear un nuevo código.

2.- Presionando ENTER. Aparecerá una ventana con los códigos de inventario o de ítems facturables, y Ud. puede seleccionar el que desee utilizando las teclas de flecha y ENTER de nuevo.

3.- Escribiendo parte del código y presionando ENTER. Así por ejemplo, si un código empieza por 'M', ud. puede escribir la letra 'M' y presionar ENTER. Aparecerá una ventana con los códigos de inventario o de ítems facturables, a partir del más cercano a lo digitado, y ud. puede seleccionar el que desee utilizando las teclas de flecha y ENTER de nuevo.

4.- Utilizando 'F7' para la búsqueda alfabética. Si ud. escribe 'Ctrl' y ENTER, el sistema le preguntará a partir de qué nombre de artículo o ítem desea realizar la búsqueda. Escríbalo y presione ENTER. Aparecerá la ventana de códigos, y ud. puede seleccionar el que desee utilizando las teclas de flecha y ENTER de nuevo.

5.- Buscando el código por su referencia En algunos inventarios es muy importante el manejo de la referencia como forma de identificar rápidamente un artículo o producto. Si este es su caso, Ud. puede buscar cualquier código por su referencia, escribiendo el símbolo 'Ctrl' y la letra 'R' o 'r' y presionando ENTER.

A continuación el programa preguntará la referencia que Ud. desea ubicar. Escríbala y el programa presentará el archivo de artículos ordenado por referencia, con las cantidades correspondientes a cada código. Seleccione el código deseado y presione ENTER.

Asignación del Código de barras: Por otro lado, si en los parámetros de inventario se definió que se iba a trabajar con códigos de barras, el programa hará la siguiente pregunta en cada ítem del documento:

Código de barras: Introduzca el código con el dispositivo de lectura o manualmente, y el sistema presentará el código del artículo, la descripción, el valor unitario, y como cantidad colocará 1 (uno). Esta cantidad puede modificarse si lo desea.

Adicionalmente, si Ud. no dispone del código de barras, puede localizar un artículo de las siguientes maneras:

Presionando ENTER con el campo de Código de barras en blanco

IMPORTANTE : Una vez asignado el código de barras, si el pedido no tiene vendedor, puede pasar al siguiente renglón utilizando la tecla de flecha hacia abajo. Si el pedido tiene vendedor, presione ENTER hasta llegar al campo de concepto comisionable y asignar uno.

Si está ubicado en el campo de código de barras, y no desea asignar más códigos, escriba '00' y presione ENTER. Una vez hecho esto, podrá presionar F10 para salir de la ventana de ítems.

Descripción: La descripción del código queda almacenada en un campo de longitud variable. Puede editarlo seleccionando el botón < Modificar >. Para salir de la ventana de modificación, presione F10. Si no desea modificarlo, seleccione el botón < Continuar >.

Cantidad pedida: Escriba aquí la cantidad que su cliente solicita. Si se trata de un servicio, por ejemplo, puede escribir 1. Si se trata de un artículo, el sistema comparará la cantidad pedida con la cantidad en existencia, y presentará una advertencia en caso de que la primera sea mayor a la segunda.

Cantidad despachada: Este campo se presenta pero no es modificable. Presione ENTER para continuar hacia el campo de precio.

Precio unitario: Puede modificar este valor si lo desea.

Descuento: Se refiere al porcentaje de descuento que se puede aplicar al ítem.

Valor Total: El sistema calcula el valor total del ítem y lo presenta automáticamente.

Al salir de esta ventana el sistema presentará el subtotal del pedido, y Ud. podrá editar los siguientes campos:

Porcentaje de Descuento

Este es un porcentaje de pie de página aplicable al subtotal del pedido. Si se proporciona el sistema calculará su valor. Si Ud. definió un descuento para este cliente en el módulo de 'Tabla de descuentos', el descuento definido aparecerá automáticamente.


I.V.A

Es el porcentaje del impuesto a las ventas. Si se proporciona el sistema calculará su valor. El sistema también calculará automáticamente el valor total del pedido.

Imprimir (NO / SI)

Seleccione la opción deseada para imprimir el pedido.

Esta pantalla utiliza la interfase general, por lo cual su operación es muy sencilla y similar a la de las demás pantallas del sistema.

Presione el botón grabar  para archivar la información del pedido.

ENTRADA DE DATOS DE FACTURAS Y AJUSTES

Este módulo está diseñado para incluir e imprimir la facturación normal de una empresa comercial o industrial. Si está interesado en usar un módulo de facturación con características de punto de venta, diríjase a la opción de 'Facturas Rápidas'.

Mediante la selección de **Entrada de datos de facturas y ajustes** (del módulo **Elaboración de facturas**) podrá ingresar al sistema todas las facturas y ajustes de facturación.

IMPORTANTE:

Si usted elabora facturas en moneda extranjera, o facturas que tomen precios de artículos o servicios en moneda extranjera, lea cuidadosamente la explicación que se presenta al final de este punto. Es importante tener en cuenta que si Ud. tiene autorización para facturar por computador, debe emplear siempre la opción 'SAF

1. Entrada de datos de facturas y ajustes', o la opción 'SAF

2. Facturación Rápida (P.O.S)'. Si no tiene autorización para facturar por computador, sino de manera manual (por talonario pre-impreso), deberá utilizar la opción 'Entrada de datos de facturas y ajustes' o la opción 'Facturación Rápida (P.O.S.)'.

Es posible también que haya solicitado autorización para facturar por computador y para facturar manualmente en ocasiones eventuales. En este caso, deberá utilizar siempre que sea posible las opciones de S.A.F. para facturar.

Solo cuando no sea posible (fallas de luz, computador dañado, etc.), podrá facturar manualmente, amparándose por la debida autorización.

Por otro lado, si desea adelantar información atrasada de su facturación (incluir facturas de meses anteriores), deberá utilizar siempre la opción 'Entrada de datos de facturas y ajustes' o la opción 'Facturación Rápida (P.O.S.)'.

Las opciones de S.A.F. deben utilizarse únicamente para registrar la facturación al día.

Al ingresar a esta opción encontrará una pantalla similar a la siguiente:



Examinaremos a continuación cada uno de los campos componentes de esta pantalla:

Tipo de documento:

El tipo de documento debe corresponder a uno de los tipos definidos en los parámetros iniciales de facturación. Escriba el tipo, o presione ENTER con el campo en blanco para seleccionar de la ventana de tipos definidos el que se requiera.

Número de documento:

Si al haber creado el tipo de documento especificó un número inicial, el sistema llevará en forma automática el consecutivo, y traerá el siguiente número. Si este es el caso, simplemente digite ENTER para continuar.

Si el sistema no está llevando en forma automática el consecutivo, escriba el número a incluir o a editar y presione ENTER.

Para consultar un número cualquiera, presione ENTER con este campo en blanco, y seleccione de la ventana que aparece.

Si se encuentra empleando prefijos en la facturación, el sistema le presentará la pantalla de prefijos para seleccionar y asignará el consecutivo de forma automática de acuerdo al rango establecido en el prefijo.

Fecha :

Documento de:

Se refiere a la clase de documento que se está digitando. Existen dos clases:

I = de Inventario

S = de Servicios u otros ítems facturables.

Esta clasificación es útil para determinar con qué formato imprimir cada clase de documento.

Por ejemplo, podría tener un formato para facturas de inventario, y otro para facturas de servicios. Al clasificar con este campo los documentos, posteriormente, en la opción de 'Impresión de documentos', podrá seleccionar los documentos de una clase específica (I o S) e imprimirlos con el formato correspondiente.

¿Este documento afecta inventarios?

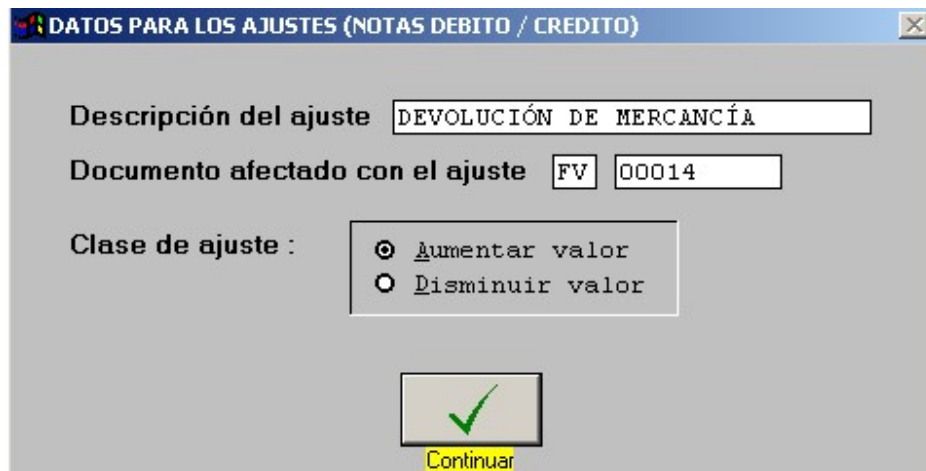
Si la aplicación de inventarios no está instalada, el programa no preguntará este campo, y continuará hacia el siguiente.

Este campo se utiliza cuando, estando instalada la aplicación de inventarios, necesita facturar artículos que no se encuentren físicamente en su bodega. Al colocar 'NO', el sistema le permitirá facturar cualquier cantidad de cualquier artículo, siendo su responsabilidad absoluta el manejo de las existencias de inventario. En este caso NO es responsabilidad del sistema el control de existencias de inventario, ya que se asume que habrá entradas posteriores que justifiquen esta factura.

Al colocar 'SI', el sistema permitirá facturar únicamente de acuerdo a las existencias

Datos solicitados si se está ingresando un ajuste (Nota Débito, Nota Crédito):

Si se encuentra ingresando los datos del ajuste de facturación el sistema presentará las siguiente opciones:



Descripción del ajuste:

Este campo aplica en caso de que ud. esté elaborando un ajuste de facturación. Ejemplos de descripciones son:

'NOTA DEBITO', 'NOTA CRÉDITO', 'DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA', etc.

Documento afectado con el ajuste :

Si está elaborando un ajuste, es posible que este afecte una factura en particular. Escriba en este caso el tipo y número de documento afectado. Por ejemplo : FC 00014.

Si el ajuste no está afectando un documento específico, escriba '00' en el campo de tipo de documento afectado.

Clase de ajuste :

Un ajuste puede tener dos propósitos:

- Aumentar el valor de la facturación
- Disminuir el valor de la facturación

Opciones para elaborar una factura:

Elaborar la factura a partir de:

Existen cuatro opciones para elaborar una factura:

<p>1. Traer los datos de un pedido.</p>	<p>Al seleccionar esta opción el sistema activará en la parte inferior una casilla denominada Pedidos, sobre la cual puede ubicarse y presionar ENTER.</p> <p>Se presentará entonces una pantalla con los clientes sobre los cuales existen documentos de pedidos. Seleccione el cliente.</p> <p>El sistema le permitirá visualizar los pedidos de cada cliente, por medio de una tabla, los pedidos que desea facturar deben ser marcados con asterisco "*" en la primera columna, para salir presione F10.</p> <p>Si desea realizar la facturación a partir de varios pedidos, el sistema presentará una ventana interrogando el sistema de agrupación de los ítems de la factura. Puede seleccionar si la agrupación se realizará por número de pedido o bien por código de artículo o servicio.</p>
<p>2. Traer los datos de una salida de mercancía</p>	<p>En el caso de la elaboración de una factura a partir de un documento de salida, el sistema activará el campo salida del mes. Determine el mes y año en el cual se encuentra la salida a retomar.</p> <p>A continuación el sistema presentará la tabla de clientes que tienen generados documentos de salida en el período especificado. Presione ENTER para seleccionar.</p> <p>Se presentará entonces, la tabla de documentos de salida del cliente indicado, donde debe marcar con asterisco "*" el documento a retomar.</p> <p>Si se seleccionan dos o más documentos de salida el sistema presentará una ventana interrogando el sistema de agrupación de los ítems de la factura. Puede seleccionar si la agrupación se realizará por</p>

	<p>Número de salida o bien por código de artículo o servicio.</p> <p>En la parte inferior derecha de la pantalla encontrará el botón Convertir esta salida en un solo valor para facturar, presionando esta opción será remitido a la pantalla donde debe seleccionar el código de servicio que se va a facturar. Presione continuar. El sistema agrupará la totalidad de los ítems y servicios de la salida en un solo ítem de servicio conservando el valor total de los ítems.</p>
<p>3. Digitar los datos manualmente.</p>	<p>Señalando esta opción se omitirá el procedimiento de retomar documentos generados con anterioridad para la facturación, de esta forma usted podrá ingresar de forma libre los ítems de su factura.</p> <p>Marque la opción manual y presione el botón Continuar.</p>
<p>4. Traer los datos de una Cotización.</p>	<p>Esta opción le permitirá generar el documento de factura a partir de un documento de cotización previamente elaborado.</p> <p>Al marcar la opción cotización se activará en la parte inferior una casilla vacía denominada cotización. Presione ENTER y especifique el cliente. A continuación determine el número de la cotización.</p>

Nit/Cédula Cliente :

Escriba el Nit o Cédula del cliente. Si no lo conoce, presione ENTER con el campo en blanco y aparecerá la ventana de terceros. Para hacer una búsqueda alfabética, escriba la parte inicial del nombre del cliente en la columna 'Buscar' y presione F7. El sistema se posicionará en el registro más cercano a este, y le permitirá seleccionar con ENTER el cliente deseado.

Si se trata de un nuevo cliente, escriba su Nit o Cédula. El sistema le preguntará si es un nuevo Nit, y en caso afirmativo, le presentará la pantalla de terceros para crearlo.

A continuación, el sistema solicitará la información del destinatario, la dirección y ciudad.

Nit/Cédula Vendedor:

Escriba el Nit o Cédula del vendedor. Si no desea asignar vendedor al documento, simplemente escriba '00'. Si no conoce la cédula del vendedor, presione ENTER con el campo en blanco y aparecerá la ventana de vendedores.

Para hacer una búsqueda alfabética, escriba la parte inicial del nombre del vendedor en la columna 'Buscar' y presione F7. El sistema se posicionará en el registro más cercano a este, y le permitirá seleccionar con ENTER el vendedor deseado.

Si se trata de un nuevo vendedor, escriba su Nit o Cédula. El sistema le preguntará si es un nuevo vendedor, y en caso afirmativo, le presentará la pantalla de vendedores para crearlo.

Ahora podrá continuar hacia la ventana de movimientos, seleccionando el botón '**Editar ítems**'. Las columnas que aparecen en la ventana de ítems son las siguientes:

Número de ítem:

Este es el número de renglón de la factura, y es numerado automáticamente por el sistema. No es modificable.

Tipo de ítem:

Existen dos tipos de ítems:

-De inventario (I)

-De servicios u otros ítems facturables (S)

Escriba 'I' o 'S' según el caso. Tenga en cuenta que para incluir ítems tipo 'I', usted debe tener la aplicación de inventarios instalada.

Código:

Escriba aquí el código del artículo o ítem facturable. Si no lo conoce puede presionar ENTER, y seleccionar de la ventana que aparece el ítem deseado.

También puede escribir la parte inicial del código y presionar ENTER. El sistema se posicionará en el código más cercano y le presentará la ventana para seleccionar el código que Ud. quiera.

Si desea hacer una búsqueda alfabética del código, con el campo en blanco escriba 'Ctrl' y presione ENTER. El sistema le solicitará el nombre del ítem, lo buscará, y le presentará la ventana de artículos o ítems, con el ítem más cercano al solicitado.

Si presionó ENTER, observará la ventana de artículos, en la que aparecen las cantidades a cada bodega. Para el caso de la bodega 1, se presentarán adicionalmente la cantidad en consignación y la cantidad disponible. (Las entregas y devoluciones de existencias en consignación se manejan siempre desde la bodega 1).

Si desea ubicar un código de inventario por referencia, con el campo en blanco escriba 'CtrlR' o 'Ctrlr'. El sistema le solicitará la referencia del ítem, la buscará, y le presentará la ventana de artículos con el ítem más cercano al solicitado.

Si desea crear un nuevo artículo en inventarios, escriba su código y presione ENTER.

Si no existe el sistema le dará opción de crearlo.

Si desea crear un nuevo ítem facturable o servicio, escriba 'N' y ENTER.

Asignación del Código de barras:

Por otro lado, si en los parámetros de inventario se definió que se iba a trabajar con códigos de barras, y que el orden de entrada de datos sería por código de barras, el programa hará la siguiente pregunta en cada ítem del documento:

Código de barras:

Introduzca el código con el dispositivo de lectura o manualmente, y el sistema presentará el código del artículo, la descripción, el valor unitario, y como cantidad colocará 1 (uno). Esta cantidad puede modificarse si lo desea.

Si este documento tiene un vendedor, el sistema le solicitará el concepto comisionable. Con ENTER puede seleccionar uno.

Si este documento está conectado con CONTAB (tiene interfase contable), el sistema automáticamente asignará las cuentas de inventarios, costo de ventas e ingresos.

Adicionalmente, si Ud. no dispone del código de barras, puede localizar un artículo de las siguientes maneras:

Presionando ENTER con el campo de Código de barras en blanco

IMPORTANTE:

Una vez asignado el código de barras, puede pasar al siguiente renglón utilizando la tecla de flecha hacia abajo.

Si está ubicado en el campo de código de barras, y no desea asignar más códigos, escriba '00' y presione ENTER. Una vez llevado a cabo esto, podrá presionar F10 para salir de la ventana de ítems.

Descripción:

El sistema presenta un cuadro para editar la descripción. Para continuar, simplemente presione ENTER. Para editar el nombre que aparece, seleccione '< Modificar >'.
Número de bodega:

Número de bodega:

Si está facturando un tipo de ítem 'S', el número de bodega siempre será 1. Si está facturando un artículo de inventario, ud. debe proporcionar un número de bodega.

Cantidad:

Si está facturando un tipo de ítem 'S', la cantidad siempre será 1. Si está facturando un artículo de inventario, ud. debe proporcionar la cantidad. El sistema controlará que la cantidad no sea superior a las existencias de inventario.

Precio:

Se refiere al precio unitario. Usted lo puede modificar si lo desea.

El precio será asignado de acuerdo a la lista de precios definida para el cliente al que se le está facturando. Si no se ha definido una lista de precios para este cliente, el sistema tomará la primera lista de precios.

La lista de precios correspondiente aparecerá en la parte superior derecha de la pantalla.

Descuento:

Usted puede otorgar un descuento por ítem de factura si lo desea.

Valor total:

La fórmula aplicada para este cálculo es:

$Cantidad \text{ por Precio unitario} * (1 - \text{Descuento} / 100)$

Concepto comisionable:

Este campo se solicita cuando se ha asignado un vendedor a la factura, y en los parámetros de facturación se especificó el pago de comisiones sobre ventas. Si no desea asignar un código en particular escriba '0' en esta columna. Si escribe ENTER, aparecerá una ventana con los conceptos comisionables del vendedor para seleccionar uno de ellos.

Si escribe 'N' puede crear un nuevo concepto comisionable para el vendedor.

Los campos de cuentas contables se solicitan si en los parámetros de facturación se especificó interfase con CONTAB.

Cuenta de Inventario:

Si está facturando un ítem tipo 'S', escriba '0' en esta columna. Si está facturando un ítem tipo 'I', y llevando un sistema de inventario permanente, escriba la cuenta de inventarios, o selecciónela del plan de cuentas contable.

Si está facturando un ítem tipo 'I', y llevando un sistema de inventario periódico, escriba '0' en esta columna.

Cuenta de Costo de Ventas:

Si está facturando un ítem tipo 'S', escriba '0' en esta columna. Si está facturando un ítem tipo 'I', y llevando un sistema de inventario permanente, escriba la cuenta de costo de ventas, o selecciónela del plan de cuentas contable.

Si está facturando un ítem tipo 'I', y llevando un sistema de inventario periódico, escriba '0' en esta columna.

Cuenta de ingresos:

Escriba la cuenta de ingresos, o selecciónela del plan de cuentas contable.

Para salir de la ventana de movimientos presione F10. Para borrar un ítem, presione F6. Para insertar un nuevo ítem entre otros dos presione Ctrl+I.

Cada 10 ítems el sistema le preguntará si desea adicionar nuevos ítems, y en caso afirmativo adicionará 10 nuevos ítems.

En la parte de totales del documento aparecen los siguientes campos:

Subtotal:

Este es un campo calculado, correspondiente al subtotal del documento.

Descuento:

Se refiere a un porcentaje de descuento de pié de página, aplicable al subtotal del documento. Si en el módulo de tabla de descuentos se le definió un descuento al cliente de este documento, este se presentará automáticamente. El sistema calculará el valor del descuento, y solicitará la cuenta contable si hay interfase con CONTAB.

Retención en la fuente:

Si su empresa es una entidad auto retenedora, o contabiliza la retención en la fuente en las facturas, proporcione el porcentaje correspondiente, de lo contrario escriba 0. El sistema calculará el valor de la retención, y solicitará la cuenta contable si hay interfase con CONTAB.

Si lo desea puede utilizar la combinación de teclas ALT+I para llamar la tabla de conceptos de impuestos. (Vea la explicación sobre ALT+I bajo el campo 'Otros impuestos' más adelante en este mismo tópico).

I.V.A.:

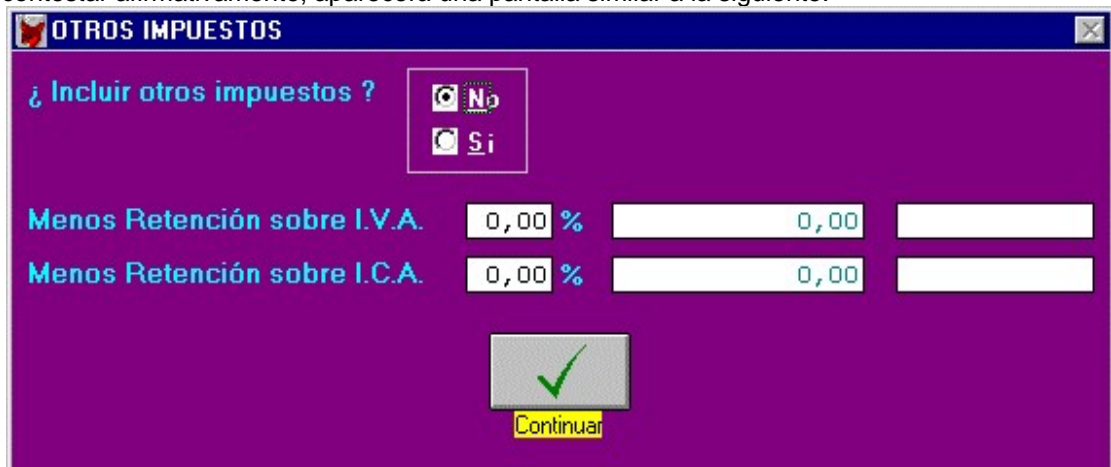
Proporciona el porcentaje de IVA. si lo desea. El sistema calculará el valor del IVA., y solicitará la cuenta contable si hay interfase con CONTAB. De igual forma, el sistema calculará el valor total del documento, y solicitará la cuenta si hay interfase con CONTAB.

Si lo desea puede utilizar la combinación de teclas ALT+I para llamar la tabla de conceptos de impuestos. (Vea la explicación sobre ALT+I bajo el campo 'Otros impuestos' a continuación).

¿Otros impuestos? (S/N) :

Si se van a contabilizar otros impuestos, como retención sobre IVA. o I.C.A., escriba 'S' en este campo. En caso contrario, escriba 'N'.

Al contestar afirmativamente, aparecerá una pantalla similar a la siguiente:



OTROS IMPUESTOS			
¿ Incluir otros impuestos ?	<input type="radio"/> No	<input type="radio"/> Si	
Menos Retención sobre I.V.A.	0,00 %	0,00	
Menos Retención sobre I.C.A.	0,00 %	0,00	
<input type="button" value="Continuar"/>			

Sobre los campos de porcentaje de retención de I.V.A. o de I.C.A., puede escribir el porcentaje correspondiente, o presionar ALT+I para llamar los conceptos de impuestos. Las cuentas correspondientes se solicitarán si hay interfase con CONTAB.

Imprimir :

Seleccione 'NO' o 'SI'. Seleccionando 'SI', el sistema presentará un cuadro con los formatos de facturas existentes, de la cual puede seleccionar uno para imprimir. El sistema viene con tres formatos de factura predefinidos:

FACTURAC: Formato de factura que muestra la contabilización del documento.

FACTURAI: Formato para impresión de facturas de artículos de inventario.

FACTURAS: Formato para impresión de facturas de servicios o ítems facturables.

Adicional a estos, encontrará los formatos de Formas Minerva, diferenciados por su referencia. En la sección de modificación de formatos se explica como adicionar nuevos formatos adaptados a las necesidades de su compañía.

Para imprimir el documento, debe especificar el número de copias, si se va a imprimir en orden de ítems (el orden en que se digito), o en orden de código; Aliste su impresora, y presione una tecla.

Estado:

Un documento puede tener dos estados:

1. Pendiente
2. Aprobado

Los documentos pendientes son aquellos que quedan grabados en el sistema, pero no afectan el inventario, la contabilidad ni los acumulados de facturación. Usted puede dejar un documento pendiente, cuando por ejemplo este requiere de la aprobación de otra persona o de un departamento de la empresa. Para dejar un documento pendiente, simplemente deje en blanco el campo 'Estado'.

Los documentos aprobados son aquellos que afectan de manera automática e inmediata el inventario, la contabilidad y los acumulados de facturación. Para aprobar un documento, escriba 'AP' en el campo 'Estado'. Los documentos aprobados no se pueden volver a modificar, pero se pueden afectar mediante un ajuste, o se pueden anular.

ANEXO 36 MANUAL USUARIO PARA SISTEMA TOTAL - MÓDULO DE FACTURACIÓN RÁPIDA (P.O.S.)

¿CÓMO ELABORAR UNA FACTURACIÓN RÁPIDA?

Este módulo ha sido creado para resolver las necesidades de facturación de las tiendas y almacenes detallistas que requieren de un documento que se pueda elaborar de manera rápida y directa para ventas de mostrador. (P.O.S.)

IMPORTANTE :

Es importante tener en cuenta que si tiene autorización para facturar por computador, debe emplear siempre la opción 'SAF

1. Entrada de datos de facturas y ajustes', o la opción 'SAF

2. Facturación Rápida (P.O.S)'. Si Ud. no tiene autorización para facturar por computador, sino de manera manual (por talonario pre-impreso), deberá utilizar la opción 'Entrada de datos de facturas y ajustes' o la opción 'Facturación Rápida (P.O.S.)'.

Es posible también que haya solicitado autorización para facturar por computador y para facturar manualmente en ocasiones eventuales. En este caso, Ud. deberá utilizar siempre que sea posible las opciones de S.A.F. para facturar.

Solo cuando no sea posible (fallas de luz, computador dañado, etc.), Ud. podrá facturar manualmente, amparándose por la debida autorización.

Por otro lado, si Ud. desea adelantar información atrasada de su facturación (incluir facturas de meses anteriores), deberá utilizar siempre la opción 'Entrada de datos de facturas y ajustes' o la opción 'Facturación Rápida (P.O.S.)'.

Las opciones de S.A.F. deben utilizarse únicamente para registrar la facturación al día.

Para ingresar a esta opción seleccione **Facturación Rápida**, encontrará una pantalla similar a la siguiente:



Algunos de los ítems de facturación rápida han sido pre – establecidos en la parametrización, por lo cual no requieren del ingreso de información. Si desea modificar algunos de los campos predefinidos debe remitirse a Definición de Parámetros en Facturación Normal.

Examinaremos a continuación cada uno de los campos componentes de esta pantalla:

Tipo de documento:

El tipo de documento debe corresponder a uno de los tipos definidos en los parámetros iniciales de facturación. Escriba el tipo, o presione ENTER con el campo en blanco para seleccionar de la ventana de tipos definidos el que se requiera.

Número de documento:

Si al haber creado el tipo de documento ud. especificó un número inicial, el sistema llevará en forma automática el consecutivo, y traerá el siguiente número. Si este es el caso, simplemente digite ENTER para continuar.

Si el sistema no está llevando en forma automática el consecutivo, escriba el número a incluir o a editar y presione ENTER.

Para consultar un número cualquiera, presione ENTER con este campo en blanco, y seleccione de la ventana que aparece.

Fecha :

Escriba la fecha de elaboración del documento.

¿Este documento afecta inventarios?

Si la aplicación de inventarios no está instalada, el programa no preguntará este campo, y continuará hacia el siguiente.

Este campo se utiliza cuando, estando instalada la aplicación de inventarios, Ud. necesita facturar artículos que no se encuentren físicamente en su bodega. Al colocar 'N', el sistema le permitirá facturar cualquier cantidad de cualquier artículo, siendo su responsabilidad absoluta el manejo de las existencias de inventario. En este caso NO es responsabilidad del sistema el control de existencias de inventario, ya que se asume que habrá entradas posteriores que justifiquen esta factura.

Al colocar 'S', el sistema permitirá facturar únicamente de acuerdo a las existencias.

Nit/Cédula Cliente:

Escriba el Nit o Cédula del cliente. Si no lo conoce, presione ENTER con el campo en blanco y aparecerá la ventana de terceros. Para hacer una búsqueda alfabética utilice la tecla F7, y escriba el nombre a buscar. El sistema se posicionará en el registro más cercano a este, y le permitirá seleccionar con ENTER el cliente deseado.

Si se trata de un nuevo cliente, escriba su Nit o Cédula. El sistema le preguntará si es un nuevo Nit, y en caso afirmativo, le presentará la pantalla de terceros para crearlo. Si muchas de sus ventas son de mostrador, es aconsejable que cree un Nit para 'VARIOS', que le permita facturar a cualquier cliente cuyos datos no son importantes en el sistema. P. Ej. Puede crear el NIT '9' para tal efecto.

Nit/Cédula Vendedor:

Escriba el Nit o Cédula del vendedor. Si no desea asignar vendedor al documento, simplemente escriba '00'. Si no conoce la cédula del vendedor, presione ENTER con el campo en blanco y aparecerá la ventana de vendedores.

Para hacer una búsqueda alfabética utilice la tecla F7, y escriba el nombre a buscar. El sistema se posicionará en el registro más cercano a este, y le permitirá seleccionar con ENTER el vendedor deseado.

Si se trata de un nuevo vendedor, escriba su Nit o Cédula. El sistema le preguntará si es un nuevo vendedor, y en caso afirmativo, le presentará la pantalla de vendedores para crearlo.

Ahora podrá continuar hacia la ventana de movimientos, seleccionando el botón '**Editar ítems**'. Las columnas que aparecen en la ventana de ítems son las siguientes:

Número de ítem:

Este es el número de renglón de la factura, y es numerado automáticamente por el sistema.

Tipo de ítem:

Existen dos tipos de ítems:

De inventario (I)

De servicios u otros ítems facturables (S)

Escriba 'I' o 'S' según el caso. Tenga en cuenta que para incluir ítems tipo 'I', ud. debe tener la aplicación de inventarios instalada.

Código:

Escriba aquí el código del artículo o ítem facturable. Si no lo conoce puede presionar ENTER, y seleccionar de la ventana que aparece el ítem deseado.

También puede escribir la parte inicial del código y presionar ENTER. El sistema se posicionará en el código más cercano y le presentará la ventana para seleccionar el código que quiera.

Si desea hacer una búsqueda alfabética del código, con el campo en blanco escriba 'Ctrl' y presione ENTER. El sistema le solicitará el nombre del ítem, lo buscará, y le presentará la ventana de artículos o ítems, con el ítem más cercano al solicitado.

Si Ud. presionó ENTER, observará la ventana de artículos, en la que aparecen las cantidades a cada bodega. Para el caso de la bodega 1, se presentarán adicionalmente la cantidad en consignación y la cantidad disponible. (Las entregas y devoluciones de existencias en consignación se manejan siempre desde la bodega 1).

Si desea ubicar un código de inventario por referencia, con el campo en blanco escriba 'CtrlR' o 'Ctrlr'. El sistema le solicitará la referencia del ítem, la buscará, y le presentará la ventana de artículos con el ítem más cercano al solicitado.

Si desea crear un nuevo artículo en inventarios, escriba su código y presione ENTER.

Si no existe el sistema le dará opción de crearlo.

Si desea crear un nuevo ítem facturable o servicio, escriba 'N' y ENTER.

Asignación del Código de barras:

Por otro lado, si en los parámetros de inventario se definió que se iba a trabajar con códigos de barras, y que el orden de entrada de datos sería por código de barras, el programa hará la siguiente pregunta en cada ítem del documento:

Código de barras:

Introduzca el código con el dispositivo de lectura o manualmente, y el sistema presentará el código del artículo, la descripción, el valor unitario, y como cantidad colocará 1 (uno). Esta cantidad puede modificarse si lo desea.

Si este documento tiene un vendedor, el sistema le solicitará el concepto comisionable. Con ENTER puede seleccionar uno.

Si este documento está conectado con CONTAB (tiene interfase contable), el sistema automáticamente asignará las cuentas de inventarios, costo de ventas e ingresos.

Adicionalmente, si Ud. no dispone del código de barras, puede localizar un artículo de las siguientes maneras:

Presionando ENTER con el campo de Código de barras en blanco

Alfabéticamente : Utilizando 'Ctrl'.

Por Código de artículo: Utilizando 'CtrlC' o 'Ctrlc'.

Por Referencia: Utilizando 'CtrlR' o 'Ctrlr'.

IMPORTANTE :

Una vez asignado el código de barras, puede pasar al siguiente renglón utilizando la tecla de flecha hacia abajo.

Si está ubicado en el campo de código de barras, y no desea asignar más códigos, escriba '00' y presione ENTER. Una vez ejecutado esto, podrá presionar F10 para salir de la ventana de ítems.

Descripción:

El sistema presenta un cuadro para editar la descripción. Para continuar, simplemente presione ENTER. Para editar el nombre que aparece, seleccione ' < Modificar > '.

Número de bodega:

Si está facturando un tipo de ítem 'S', el número de bodega siempre será 1. Si está facturando un artículo de inventario, debe proporcionar un número de bodega.

Cantidad:

Si está facturando un tipo de ítem 'S', la cantidad siempre será 1. Si está facturando un artículo de inventario, debe proporcionar la cantidad. El sistema controlará que la cantidad no sea superior a las existencias de inventario.

Precio:

Se refiere al precio unitario. Ud. lo puede modificar si lo desea.

El precio será asignado de acuerdo a la lista de precios definida para el cliente al que se le está facturando. Si no se ha definido una lista de precios para este cliente, el sistema tomará la primera lista de precios.

La lista de precios correspondiente aparecerá en la parte superior derecha de la pantalla.

Descuento:

Ud. puede otorgar un descuento por ítem de factura si lo desea.

Valor total:

La fórmula aplicada para este cálculo es:

Cantidad por Precio unitario por (1-Descuento/100)

Concepto comisionable:

Este campo se solicita cuando se ha asignado un vendedor a la factura, y en los parámetros de facturación se especificó el pago de comisiones sobre ventas. Si no desea asignar un código en particular escriba '0' en esta columna. Si escribe ENTER, aparecerá una ventana con los conceptos comisionables del vendedor para seleccionar uno de ellos.

Si escribe 'N' puede crear un nuevo concepto comisionable para el vendedor.

Los campos de cuentas contables se solicitan si en los parámetros de facturación se especificó interfase con CONTAB.

Cuenta de Inventario:

Si está facturando un ítem tipo 'S', escriba '0' en esta columna. Si está facturando un ítem tipo 'I', y llevando un sistema de inventario permanente, escriba la cuenta de inventarios, o selecciónela del plan de cuentas contable.

Si está facturando un ítem tipo 'I', y llevando un sistema de inventario periódico, escriba '0' en esta columna.

Cuenta de Costo de Ventas:

Si está facturando un ítem tipo 'S', escriba '0' en esta columna. Si está facturando un ítem tipo 'I', y llevando un sistema de inventario permanente, escriba la cuenta de costo de ventas, o selecciónela del plan de cuentas contable.

Si está facturando un ítem tipo 'I', y llevando un sistema de inventario periódico, escriba '0' en esta columna.

Cuenta de ingresos:

Escriba la cuenta de ingresos, o selecciónela del plan de cuentas contable.

Para salir de la ventana de movimientos presione F10. Para borrar un ítem, presione F6. Para insertar un nuevo ítem entre otros dos presione Ctrl+I.

Cada 10 ítems el sistema le preguntará si desea adicionar nuevos ítems, y en caso afirmativo adicionará 10 nuevos ítems.

En la parte de totales del documento aparecen los siguientes campos:

Subtotal:

Este es un campo calculado, correspondiente al subtotal del documento.

Descuento:

Se refiere a un porcentaje de descuento de pié de página, aplicable al subtotal del documento. Si en el módulo de tabla de descuentos se le definió un descuento al cliente de este documento, este se presentará automáticamente. El sistema calculará el valor del descuento, y solicitará la cuenta contable si hay interfase con CONTAB.

I.V.A.:

Proporciona el porcentaje de I.V.A. si lo desea. El sistema calculará el valor del I.V.A., y solicitará la cuenta contable si hay interfase con CONTAB. De igual forma, el sistema calculará el valor total del documento, y solicitará la cuenta si hay interfase con CONTAB.

Si lo desea puede utilizar la combinación de teclas ALT+I para llamar la tabla de conceptos de impuestos

Vencimiento:

Escriba aquí el número de días de vencimiento de la factura. Si es factura de contado, simplemente deje el campo en '0'.

Imprimir:

Seleccione 'NO' o 'SI'. Seleccionando 'SI', el sistema presentará un cuadro con los formatos de facturas existentes, del cual puede seleccionar uno para imprimir. El sistema viene con tres formatos de factura predefinidos:

FACTURAC : Formato de factura que muestra la contabilización del documento.

FACTURAI : Formato para impresión de facturas de artículos de inventario.

FACTURAS : Formato para impresión de facturas de servicios o ítems facturables.

Adicional a estos, Ud. encontrará los formatos de Formas Minerva, diferenciados por su referencia. En la sección de modificación de formatos se explica como adicionar nuevos formatos adaptados a las necesidades de su compañía.

Para imprimir el documento, ud. debe especificar el número de copias, si se va a imprimir en orden de ítems (el orden en que se digitó), o en orden de código; Prepare su impresora y presione una tecla.

Estado:

Un documento puede tener dos estados:

-Pendiente

-Aprobado

Los documentos pendientes son aquellos que quedan grabados en el sistema, pero no afectan el inventario, la contabilidad ni los acumulados de facturación. Puede dejar un documento pendiente, cuando por ejemplo este requiere de la aprobación de otra persona o de un departamento de la empresa. Para dejar un documento pendiente, simplemente deje en blanco el campo 'Estado'.

Los documentos aprobados son aquellos que afectan de manera automática e inmediata el inventario, la contabilidad y los acumulados de facturación. Para aprobar un documento, escriba 'AP' en el campo 'Estado'. Los documentos aprobados no se pueden volver a modificar, pero se pueden afectar mediante un ajuste, o se pueden anular.

¿ES POSIBLE REALIZAR UNA APROBACIÓN RÁPIDA DE FACTURAS?

Si es posible mediante la opción **Aprobación Rápida de facturas**, le permitirá determinar como aprobado el estado del documento de factura, recuerde que solamente al aprobar un documento estos afectarán las aplicaciones de inventarios, contabilidad y los acumulados de facturación.

Para realizar la aprobación del documento usted debe colocar las letras "AP" en el campo estado en cada una de las facturas. No obstante cuando se habla de un número considerable de facturas puede convertirse en una actividad engorrosa, para lo cual puede emplear la opción aprobación rápida de facturas del botón elaboración de facturas.

Al presionar este botón, usted será remitido a una pantalla similar al siguiente:

1. Determine si desea facturar con o sin SAF macando el recuadro correspondiente. En aquellos casos donde no se encuentra instalado el SAF, la casilla de facturación con SAF no se encontrara habilitada.
2. Visualizará el período actual activo en el sistema total, verifique que corresponda al periodo sobre el cual desea retomar los documentos de facturación para la ejecución de la aprobación rápida. Si el periodo no corresponde, presione el botón NO y remítase a la opción Abrir Período, active el periodo correspondiente.
3. Determine el tipo de documento, digitándolo o bien ubicándose sobre el primer campo y presionando ENTER, el sistema le presentará la lista de documentos de facturación existentes, presione nuevamente ENTER para seleccionar.
4. Marque el recuadro para indicar la ejecución automática de la aprobación de las facturas, es decir indicar el estado como AP en cada una de las facturas incidiendo automáticamente en la afectación de inventarios y contabilidad.
5. Determine si desea aprobar la totalidad de los documentos del periodo activo con la opción todos, o bien, si desea decantar la marca en la aprobación puede indicar documentos seleccionados. Al elegir la opción de documentos seleccionados será remitido a la siguiente pantalla, en la cual se presentará la lista de documentos de facturas del periodo activo, marque con asterisco "*" la columna final los documentos que desea aprobar. Para salir presione F10.
6. Presione el botón SI para confirmar la ejecución del proceso de aprobación.

ANEXO 37. MANUAL USUARIO PARA SISTEMA TOTAL MÓDULO DE INVENTARIOS

TIPOS DE DOCUMENTOS

Pulse el botón **asignar tipos de documento**, de la ventana de definición de parámetros. Este ubicará en la primera casilla correspondiente al documento de traslados. Si conoce el código de tipo de documento dígitelos, pero si no recuerda el código simplemente pulse ENTER, lo que le remitirá a la tabla de tipos de documento, desplácese con la barra de flechas y seleccione el tipo de documento requerido y presione ENTER.



BUSCAR	TIPO	DESCRIPCION
	CT	COMPRAS DE CONTADO
	CZ	COMPROBANTE DE CIERRE-CONTABILIDAD
	DC	DEVOLUCIONES EN COMPRAS
	EN	ENTRADA DE MERCANCIA
	FV	FACTURA DE VENTA (CREDITO)
	NC	NOTA CREDITO Y DEBITO A CLIENTES
	NF	NOTA DE CONTABILIDAD
	NO	COMPROBANTE DE NOMINA
	PC	PEDIDOS DE CLIENTES
	PP	PEDIDOS A PROVEEDORES
	RC	RECIBO DE CAJA
	SA	SALIDA DE MERCANCIA
	TR	TRASLADO DE MERCANCIA

Si los tipos de documento para los inventarios no han sido creados, coloque '00' en estos campos, créelos en la pantalla de tipos de documentos, y retorne a esta pantalla.

Los tipos de documentos requeridos para sus transacciones en sus módulos de inventarios son:

- Traslados entre bodegas
- Entradas
- Salidas
- Ajustes de cantidades y valores o de valores únicamente

Si no desea asignar un tipo de documento, a alguna de estas transacciones, simplemente digite '00'.

¿CÓMO GENERAR DOCUMENTOS DE TRASLADOS DE MERCANCÍA?

El módulo **Documentos de Inventarios** le permite crear estos documentos, seleccionando el botón **Traslados**. Esta opción está implementada para habilitar la entrada de datos e impresión de los traslados de mercancía entre bodegas. Dichos traslados no tienen costo, y por lo tanto no afectan la contabilidad.

Si ha definido únicamente una bodega, no podrá realizar traslados de mercancía, ya que estos se realizan entre bodegas.

Al ingresar a este módulo encontrará una pantalla similar a la siguiente:

Esta pantalla se comporta de acuerdo a los lineamientos de la interfase general, por lo cual no tendrá problema en utilizarla. Para pasar de un campo a otro utilice ENTER o TAB. Si desea devolverse a un

campo anterior utilice (flecha hacia arriba). Si desea salir de la edición de datos, haga clic en 'Salir' en la parte superior derecha de la pantalla.

Examinaremos a continuación el funcionamiento de cada uno de los campos :

Tipo de Documento

Este campo ya viene con el tipo de documento definido en los parámetros de inventario para traslados, y no es modificable.

Número

El número del documento aparecerá automáticamente reflejando el consecutivo, si se definió inicialmente que se iba a llevar un consecutivo. puede aceptarlo con ENTER si se trata de un nuevo documento, o digitar el número deseado. Si desea salir de la entrada de datos del documento, haga clic en 'Salir'.

Fecha

Digite la fecha del documento en formato mes/día/año. La fecha debe corresponder al período que se está trabajando.

Bodega de Origen

Digite el número de la bodega desde la cual se está trasladando la mercancía.

Bodega de Destino

Digite el número de la bodega a la cual se está trasladando la mercancía.

Concepto

Digite el concepto de este documento (Hasta 255 caracteres). Para terminar el concepto presione ENTER.

Editar ítems

Haga clic en este botón para ingresar los datos de los ítems del documento.

Salir sin grabar

Haga clic en este botón para salir del documento sin grabarlo.

Campos de los ítems del documento:

Código

Escriba aquí el código del artículo a trasladar.

Existen varias maneras de asignar el código del artículo a un ítem.

Examinaremos cada una de ellas:

1.- Digitando el código directamente.

Solamente los códigos de detalle (último nivel) pueden tener movimientos. Si Ud. digita correctamente el código que desea asignar, el sistema presentará su nombre en la parte inferior de la pantalla, y pasará al siguiente campo.

2.- Presionando ENTER con el campo de código en blanco.

Al hacer esta operación, el programa presentará todo el archivo de artículos desde el primer código (con las cantidades correspondientes a cada código), y Ud. puede posicionarse con las teclas de flecha o PgDn o PgUp en el código de detalle que desee. Posteriormente presione ENTER, y este código será asignado.

3.- Digitando una parte del código

Si digita un código que no sea de detalle, el programa presentará el archivo de artículos a partir de dicho código (con las cantidades correspondientes a cada código), y podrá seleccionar el código de detalle que desee, y presionar ENTER.

4.- Buscando el código en forma alfabética

Para esto, puede presionar la tecla F7 o escribir el símbolo 'Ctrl' y presionar ENTER en el campo código. A continuación el programa preguntará el Nombre que desea ubicar. Digite el nombre o una parte de este. El programa presentará el archivo de artículos ordenado alfabéticamente a partir del nombre más cercano al que ha digitado (con las cantidades correspondientes a cada código). Seleccione el código deseado y presione ENTER.

5.- Buscando el código por su referencia

En algunos inventarios es muy importante el manejo de la referencia como forma de identificar rápidamente un artículo o producto. Si este es su caso, Ud. puede buscar cualquier código por su referencia, presionando la tecla F9, o escribiendo el símbolo 'Ctrl' y la letra 'R' o 'r' y presionando ENTER.

Por ejemplo : 'CtrlR' o 'Ctrlr'.

A continuación el programa preguntará la referencia que desea ubicar. Escríbala y el programa presentará el archivo de artículos ordenado por referencia, con las cantidades correspondientes a cada código.

Seleccione el código deseado y presione ENTER.

Asignación del Código de barras :

Por otro lado, si en los parámetros de inventario se definió que se iba a trabajar con códigos de barras, el programa hará la siguiente pregunta en cada ítem del documento:

Código de barras :

Introduzca el código con el dispositivo de lectura o manualmente, y el sistema presentará el código del artículo, la descripción, el valor unitario, y como cantidad colocará 1 (uno). Esta cantidad puede modificarse si lo desea.

Adicionalmente, si no dispone del código de barras, puede localizar un artículo de las siguientes maneras:

Presionando ENTER con el campo de Código de barras en blanco

Alfabéticamente : Utilizando F7 o 'Ctrl'.

Por Código de artículo : Utilizando F8 o 'CtrlC' o 'Ctrlc'.

Por Referencia : Utilizando F9 o 'CtrlR' o 'Ctrlr'.

IMPORTANTE: Una vez asignado el código de barras, si no se tiene interfase con CONTAB, puede pasar al siguiente renglón utilizando la tecla de flecha hacia abajo.

Si tiene interfase con CONTAB, presione ENTER hasta llegar a los campos de cuentas para asignar las cuentas correspondientes.

Si está ubicado en el campo de código de barras, y no desea asignar más códigos, escriba '00' y presione ENTER. Una vez hecho esto, podrá presionar F10 para salir de la ventana de ítems.

Descripción

Este campo es presentado automáticamente al digitar el código del artículo.

Cantidad

Escriba aquí la cantidad que se desea trasladar. Si la cantidad es mayor a las existencias del artículo en la bodega de origen, el programa le informará, y no permitirá la digitación. Si ingresó un código cuya cantidad en existencia es cero, digite '0' en cantidad para continuar, y cambiar este código por otro que tenga existencias.

Si desea borrar algún ítem, utilice la tecla F6 o la combinación de teclas Ctrl-T. Aparecerá un pequeño punto a la izquierda del registro, indicando que este asiento está listo para ser borrado. Si estando

marcado un ítem de esta manera, Ud. decide no borrarlo, vuelva a oprimir F6 o Ctrl-T, y el registro será reactivado.

Para terminar la inclusión o edición de los artículos del documento, presione F10.

El programa continuará solicitando los siguientes datos :

Observaciones

Escriba aquí alguna observación de este documento, o ENTER para continuar.

¿ Imprimir ?

Seleccione 'SI' si desea imprimir este documento.

Estado del Documento

Si el documento va a quedar pendiente de aprobación posterior, simplemente presione ENTER. Si el documento se va a aprobar de inmediato, escriba 'AP' y presione ENTER.

Como recomendación, sugerimos que los documentos sean aprobados a medida que se digitan y no posteriormente. De esta manera las cantidades se afectarán en línea, y los archivos de inventario estarán actualizados permanentemente. Los documentos aprobados pueden ser observados o impresos, pero no pueden ser modificados.

Si Ud. desea corregir un error en un documento aprobado, puede anular el documento errado, y generar otro documento con los datos correctos.

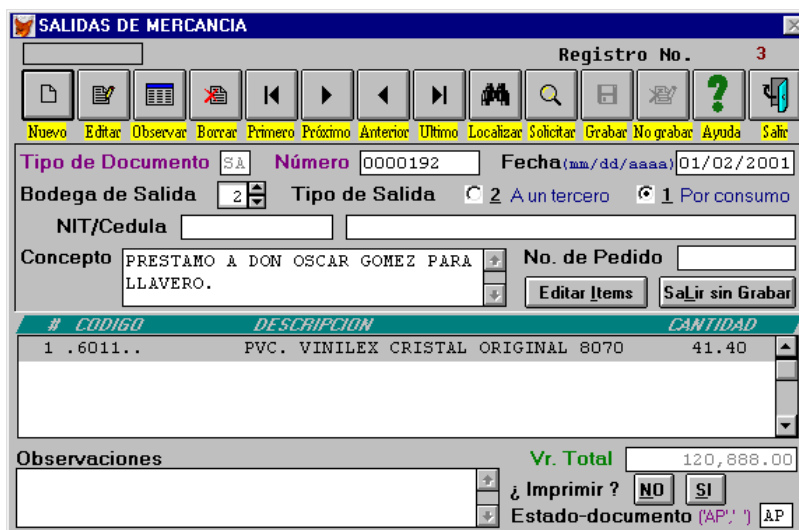
El sistema presentará un cuadro del cual puede seleccionar un formato de traslados para imprimir. El sistema trae predeterminado el formato TRASLADO.TRA. Además, pueden aparecer otros formatos que haya definido con la opción 'Modificación de formatos'. Seleccione el formato deseado. El sistema le pedirá que aliste la impresora, e inmediatamente imprimirá el documento.

Vea también: Salidas, Entradas, Ajustes de cantidades y valores, Ajustes de valores solamente

¿CÓMO GENERAR DOCUMENTOS DE SALIDAS DE MERCANCÍA?

A través del módulo **Salidas**, de **Documentos de Inventarios**. Esta opción está implementada para permitir la entrada de datos e impresión de las salidas de mercancía. Estas salidas, pueden afectar directamente la contabilidad, si tiene instalado el programa CONTAB, y definió tener interfase con este en los parámetros generales.

Al ingresar a este módulo encontrará una pantalla similar a la siguiente:



Esta pantalla se comporta de acuerdo a los lineamientos de la interfase general, por lo cual Ud. no tendrá problema en utilizarla. Para pasar de un campo a otro utilice ENTER o TAB. Si desea devolverse a un campo anterior utilice (flecha hacia arriba). Si desea salir de la edición de datos, haga clic en 'Salir'.

Examinaremos a continuación el funcionamiento de cada uno de los campos:

Tipo de Documento

Este campo ya viene con el tipo de documento definido en los parámetros de inventario para salidas, y no es modificable.

Número

El número del documento aparecerá automáticamente reflejando el consecutivo, si se definió inicialmente que se iba a llevar un consecutivo. Ud. puede aceptarlo con ENTER si se trata de un nuevo documento, o digitar el número deseado. Si desea salir de la entrada de datos del documento, haga clic en 'Salir'.

Fecha

Digite la fecha del documento en formato mes/día/año. La fecha debe corresponder al período que se está trabajando.

Bodega de Salida

Digite el número de la bodega desde la cual está saliendo la mercancía.

Tipo de Salida

Existen dos tipos de salida :

- 1.- *Por consumo*
- 2.- *A un tercero*

Utilice el primer tipo cuando sale un artículo cuyo uso será interno dentro de la empresa, o que se empleará en el departamento de producción para la elaboración de otros productos.

Utilice el segundo tipo cuando está entregando mercancía a una tercera persona.

Nit del tercero

Si la salida es de tipo 2, el sistema solicitará el Nit o cédula de la persona a la que se está entregando la mercancía.

Si es un número de Nit o cédula nueva, escríbalo. El sistema le pedirá confirmación para crearlo, y le mostrará la pantalla completa de creación de terceros.

Si es un Nit ya existente, tiene dos opciones:

- 1.- Escribir el Nit, el programa lo buscará y traerá automáticamente el nombre.
- 2.- Presionar ENTER con el campo en blanco, y el sistema presentará una ventana con los Nits existentes ordenados alfabéticamente. En esta ventana, podrá localizar un nombre específico escribiéndolo en la columna 'BUSCAR', y presionando la tecla F7.

Si no desea asignar un Nit en particular, digite '00' y ENTER.

Número de Pedido

Es opcional, y se refiere al número del pedido (si lo hay) que soporta la entrega de la mercancía.

Concepto

Digite el concepto de este documento (Hasta 255 caracteres). Para terminar el concepto presione ENTER.

Editar ítems

Presionando este botón, podrá editar los ítems del documento.

Salir sin grabar

Utilice este botón para salir sin grabar el documento.

Columnas de los ítems del documento:

Código

Escriba aquí el código del artículo. No será posible incluir el mismo código de artículo en ítems diferentes.

Existen varias maneras de asignar el código del artículo a un ítem.

Examinaremos cada una de ellas:

1.- Digitando el código directamente.

Solamente los códigos de detalle (último nivel) pueden tener movimientos. Si digita correctamente el código que desea asignar, el sistema presentará su nombre en la parte inferior de la pantalla, y pasará al siguiente campo.

2.- Presionando ENTER con el campo de código en blanco.

Al hacer esta operación, el programa presentará todo el archivo de artículos desde el primer código (con las cantidades correspondientes a cada código), y puede posicionarse con las teclas de flecha o PgDn o PgUp en el código de detalle que desee. Posteriormente presione ENTER, y este código será asignado. Si la bodega de la que están saliendo los artículos es la bodega 1, se presentarán adicionalmente la cantidad en consignación y la cantidad disponible. (Las entregas y devoluciones de existencias en consignación se manejan siempre desde la bodega 1).

3.- Digitando una parte del código

Si digita un código que no sea de detalle, el programa presentará el archivo de artículos a partir de dicho código (con las cantidades correspondientes a cada código), y podrá seleccionar el código de detalle que desee, y presionar ENTER.

4.- Buscando el código en forma alfabética.

Para esto, puede presionar la tecla F7 o escribir el símbolo 'Ctrl' y presionar ENTER en el campo código. A continuación el programa preguntará en la parte inferior de la pantalla el Nombre que desea ubicar. Digite el nombre o una parte de este. El programa presentará el archivo de artículos ordenado alfabéticamente a partir del nombre más cercano al que ud. ha digitado (con las cantidades correspondientes a cada código).

Seleccione el código deseado y presione ENTER.

5.- Buscando el código por su referencia

En algunos inventarios es muy importante el manejo de la referencia como forma de identificar rápidamente un artículo o producto. Si este es su caso, puede buscar cualquier código por su referencia, presionando la tecla F9, o escribiendo el símbolo 'Ctrl' y la letra 'R' o 'r' y presionando ENTER.

Por ejemplo : 'CtrlR' o 'Ctrlr'.

A continuación el programa preguntará la referencia que desea ubicar. Escríbala y el programa presentará el archivo de artículos ordenado por referencia, con las cantidades correspondientes a cada código. Seleccione el código deseado y presione ENTER.

Asignación del Código de barras :

Por otro lado, si en los parámetros de inventario se definió que se iba a trabajar con códigos de barras, el programa hará la siguiente pregunta en cada ítem del documento :

Código de barras :

Introduzca el código con el dispositivo de lectura o manualmente, y el sistema presentará el código del artículo, la descripción, el valor unitario, y como cantidad colocará 1 (uno). Esta cantidad puede modificarse si lo desea.

Adicionalmente, si no dispone del código de barras, puede localizar un artículo de las siguientes maneras :

Presionando ENTER con el campo de Código de barras en blanco

Alfabéticamente : Utilizando F7
Por Código de artículo : Utilizando F8
Por Referencia : Utilizando F9

IMPORTANTE: Una vez asignado el código de barras, si no se tiene interfase con CONTAB, puede pasar al siguiente renglón utilizando la tecla de flecha hacia abajo.

Si tiene interfase con CONTAB, presione ENTER hasta llegar a los campos de cuentas para asignar las cuentas correspondientes. Si está ubicado en el campo de código de barras, y no desea asignar más códigos, escriba '00' y presione ENTER. Una vez ejecutado esto, podrá presionar F10 para salir de la ventana de ítems.

Buscando el código por su referencia.

En algunos inventarios es muy importante el manejo de la referencia como forma de identificar rápidamente un artículo o producto. Si este es su caso, puede buscar cualquier código por su referencia, escribiendo el símbolo 'Ctrl y la letra 'R' o 'r' y presionando ENTER.

Por ejemplo : 'CtrlR' o 'Ctrlr'.

A continuación el programa preguntará la referencia que desea ubicar. Escríbala y el programa presentará el archivo de artículos ordenado por referencia, con las cantidades correspondientes a cada código.

Seleccione el código deseado y presione ENTER.

Descripción

Este campo es presentado automáticamente al digitar el código del artículo.

Cantidad

Escriba aquí la cantidad que saldrá del artículo en referencia. Si la cantidad es mayor a las existencias del artículo en la bodega de salida, el programa le informará, y no permitirá la digitación.

Si ingresó un código cuya cantidad en existencia es cero, digite '0' en cantidad para continuar, y cambiar este código por otro que tenga existencias.

Valor unitario

El programa presentará automáticamente el costo unitario promedio del artículo.

Valor total

El programa calculará el valor total del ítem, multiplicando la cantidad por el valor unitario.

Cuenta de inventario

Si la aplicación de inventarios tiene interfase con la de contabilidad, el programa solicitará la cuenta de inventarios.

Si la cuenta que aparece es correcta, simplemente presione ENTER.

Si no lo es, puede dejar este campo en blanco, o digitar parte de la cuenta y presionar ENTER. Aparecerá una ventana con el plan de cuentas, de la cual puede seleccionar una cuenta de movimientos.

Por otro lado, si utiliza asterisco '*' en el campo de cuenta, el programa le traerá la plantilla de cuentas que fue definida para el documento, a partir de la cual también se puede guiar.

Si no desea afectar la contabilidad con este documento, escriba '0' en este campo. Finalmente, puede repetir una cuenta anterior con 'RR'.

Cuenta de contrapartida

Si la aplicación de inventarios tiene interfase con la de contabilidad, el programa solicitará la cuenta de contrapartida para el documento.

Usted puede presionar ENTER con este campo en blanco, o digitar parte de la cuenta y presionar ENTER. Aparecerá una ventana con el plan de cuentas, de la cual puede seleccionar una cuenta de movimientos.

Por otro lado, si utiliza asterisco '*' en el campo de cuenta, el programa le traerá la plantilla de cuentas que fue definida para el documento, a partir de la cual también se puede guiar. Si no desea afectar la contabilidad con este documento, escriba '0' en este campo. Finalmente, puede repetir una cuenta anterior con 'RR'.

Si desea borrar algún ítem, utilice la tecla F6 o la combinación de teclas Ctrl + T. Aparecerá un pequeño punto a la izquierda del registro, indicando que este asiento está listo para ser borrado. Si estando marcado un ítem de esta manera, decide no borrarlo, vuelva a oprimir F6 o Ctrl + T, y el registro será reactivado.

Para terminar la inclusión o edición de los artículos del documento, presione F10. El programa continuará solicitando los siguientes datos :

Observaciones

Escriba aquí alguna observación de este documento, o ENTER para continuar.

¿ Imprimir ?

Seleccione 'SI' si desea imprimir este documento. Aparecerá un cuadro de diálogo del cual puede seleccionar un documento a imprimir.

El sistema trae predeterminados cuatro formatos de salidas:

- SALIDA.SAL Salida mostrando costos de artículos
- SALIDA_C.SAL Salida mostrando contabilización
- SALIDA_P.SAL Salida mostrando precios de artículos
- SALIDA_S.SAL Salida que solo muestra cantidades

Además de estos, pueden aparecer otros formatos que Ud. haya definido en la opción 'Modificación de formatos'.

Seleccione el formato deseado. El sistema le solicitará que aliste la impresora, e inmediatamente imprimirá el documento.

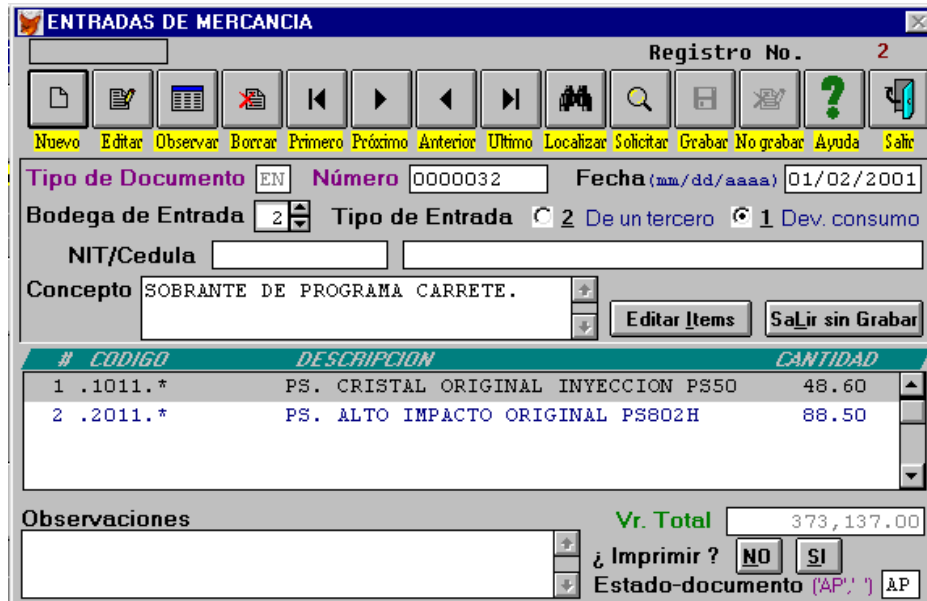
Estado del Documento

Si el documento va a quedar pendiente de aprobación posterior, simplemente presione ENTER. Si el documento se va a aprobar de inmediato, escriba 'AP' y presione ENTER. Como recomendación, sugerimos que los documentos sean aprobados a medida que se digitan y no posteriormente. De esta manera las cantidades se afectarán en línea, y los archivos de inventario estarán actualizados permanentemente. Los documentos aprobados pueden ser observados o impresos, pero no pueden ser modificados. Si desea corregir un error en un documento aprobado, deberá anularlo.

¿CÓMO GENERAR DOCUMENTOS DE ENTRADAS DE MERCANCÍA?

Las entradas pueden documentarse haciendo clic en **Entradas** del módulo **Documentos de Inventarios**. Esta opción está implementada para permitir la entrada de datos e impresión de las entradas de mercancía. Estas entradas, pueden afectar directamente la contabilidad, si tiene instalado el programa CONTAB, y definió tener interfase con este en los parámetros generales.

Al ingresar a este módulo encontrará una pantalla similar a la siguiente:



Esta pantalla se comporta de acuerdo a los lineamientos de la interfase general, por lo cual Ud. no tendrá problema en utilizarla. Para pasar de un campo a otro utilice ENTER o TAB. Si desea devolverse a un campo anterior utilice (fecha hacia arriba). Si desea salir de la edición de datos, haga clic en el botón 'Salir'.

Examinaremos a continuación el funcionamiento de cada uno de los campos:

Tipo de Documento

Este campo ya viene con el tipo de documento definido en los parámetros de inventario para entradas, y no es modificable.

Número

El número del documento aparecerá automáticamente reflejando el consecutivo, si se definió inicialmente que se iba a llevar un consecutivo. Usted puede aceptarlo con ENTER si se trata de un nuevo documento, o digitar el número deseado. Si desea salir de la entrada de datos del documento, haga clic en el botón 'Salir'.

Fecha

Digite la fecha del documento en formato mes/día/año. La fecha debe corresponder al período que se está trabajando.

Bodega de Entrada

Digite el número de la bodega a la cual está entrando la mercancía.

Tipo de Entrada

Existen dos tipos de entrada:

- 1.- Devoluciones de consumo
- 2.- De un tercero

Utilice el primer tipo cuando entra un artículo por devolución de consumo en la empresa. (Por ejemplo: sobrantes de producción en la utilización de un material).

Utilice el segundo tipo cuando está recibiendo mercancía de una tercera persona. (Por ejemplo: un proveedor).

Nit del tercero

Si la entrada es de tipo 2, el sistema solicitará el Nit o cédula de la persona de la que se está recibiendo la mercancía.

Si es un Nit o cédula nueva, escríbalo. El sistema le pedirá confirmación para crearlo, y le mostrará la pantalla completa de creación de terceros.

Si es un Nit ya existente, tiene dos opciones:

- 1.- Escribir el Nit, el programa lo buscará y traerá automáticamente el nombre.
- 2.- Presionar ENTER con el campo en blanco, y el sistema presentará una ventana con los Nits existentes ordenados alfabéticamente. En esta ventana, podrá localizar un nombre específico escribiéndolo en la columna 'BUSCAR', y presionando la tecla F7.

Concepto

Escriba el concepto de este documento (Hasta 255 caracteres). Para terminar el concepto presione ENTER.

Editar ítems

Presionando este botón, podrá editar los ítems del documento.

Salir sin grabar

Utilice este botón para salir sin grabar el documento. Columnas de los ítems del documento :

Código

Digite aquí el código del artículo. Existen varias maneras de asignar el código del artículo a un ítem. Examinaremos cada una de ellas :

1.- Digitando el código directamente.

Solamente los códigos de detalle (último nivel) pueden tener movimientos. Si digita correctamente el código que desea asignar, el sistema presentará su nombre en la parte inferior de la pantalla, y pasará al siguiente campo.

2.- Presionando ENTER con el campo de código en blanco.

Al hacer esta operación, el programa presentará todo el archivo de artículos desde el primer código (con las cantidades correspondientes a cada código), y puede posicionarse con las teclas de flecha o PgDn o PgUp en el código de detalle que desee. Posteriormente presione ENTER, y este código será asignado.

3.- Digitando una parte del código.

Si Ud. digita un código que no sea de detalle, el programa presentará el archivo de artículos a partir de dicho código (con las cantidades correspondientes a cada código), y podrá seleccionar el código de detalle que desee, y presionar ENTER.

4.- Buscando el código en forma alfabética.

Para esto, puede presionar la tecla F7 o escribir el símbolo 'Ctrl' y presionar ENTER en el campo código. A continuación el programa preguntará en la parte central de la pantalla el Nombre que desea ubicar. Digite el nombre o una parte de este. El programa presentará el archivo de artículos ordenado alfabéticamente a partir del nombre más cercano al que ha digitado (con las cantidades correspondientes a cada código). Seleccione el código deseado y presione ENTER.

5.- Buscando el código por su referencia

En algunos inventarios es muy importante el manejo de la referencia como forma de identificar rápidamente un artículo o producto. Si este es su caso, puede buscar cualquier código por su referencia, presionando la tecla F9, o escribiendo el símbolo 'Ctrl' y la letra 'R' o 'r' y presionando ENTER.

A continuación el programa preguntará la referencia que desea ubicar. Escríbala y el programa presentará el archivo de artículos ordenado por referencia, con las cantidades correspondientes a cada código.

Seleccione el código deseado y presione ENTER.

Asignación del Código de barras:

Por otro lado, si en los parámetros de inventario se definió que se iba a trabajar con códigos de barras, el programa hará la siguiente pregunta en cada ítem del documento:

Código de barras:

Introduzca el código con el dispositivo de lectura o manualmente, y el sistema presentará el código del artículo, la descripción, el valor unitario, y como cantidad colocará 1 (uno). Esta cantidad puede modificarse si lo desea.

Adicionalmente, si no dispone del código de barras, puede localizar un artículo de las siguientes maneras :

Presionando ENTER con el campo de Código de barras en blanco

Alfabéticamente : Utilizando F7 o 'Ctrl'.

Por Código de artículo : Utilizando F8 o 'CtrlC' o Ctrlc'.

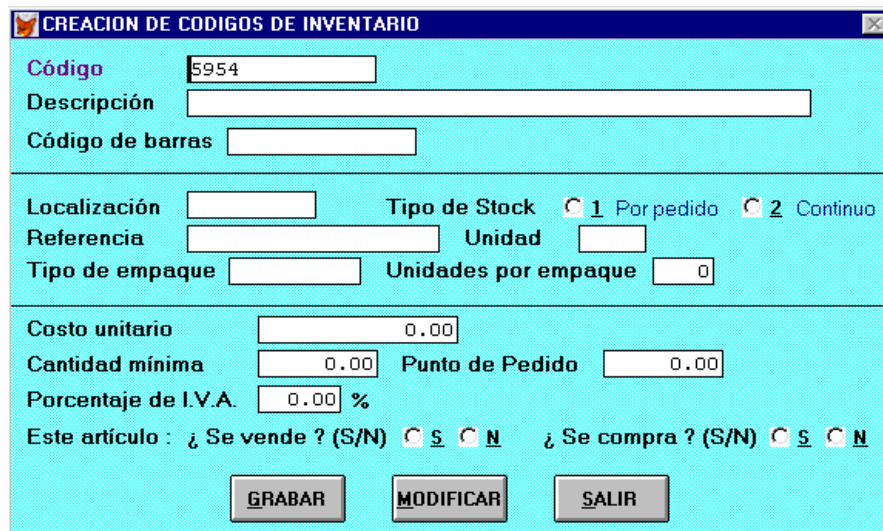
Por Referencia : Utilizando F9 o 'CtrlR' o 'Ctrlr'.

IMPORTANTE: Una vez asignado el código de barras, si no se tiene interfase con CONTAB, puede pasar al siguiente renglón utilizando la tecla de flecha hacia abajo. Si tiene interfase con CONTAB, presione ENTER hasta llegar a los campos de cuentas para asignar las cuentas correspondientes. Si está ubicado en el campo de código de barras, y no desea asignar más códigos, escriba '00' y presione ENTER. Una vez ejecutado esto, podrá presionar F10 para salir de la ventana de ítems.

Creación de un código nuevo :

Desde una entrada de mercancía puede crear grupos o códigos nuevos de inventario. Para crear un grupo o código de inventario, simplemente escríbalo. El programa solicitará confirmación para crear un nuevo código.

Si su respuesta es afirmativa, el programa presentará una pantalla similar a la siguiente :



En esta pantalla Ud. podrá digitar toda la información pertinente para crear un artículo, o grupo de artículos.

Descripción

Este campo es presentado automáticamente al digitar el código del artículo.

Cantidad

Escriba aquí la cantidad que entra del artículo en referencia.

Valor unitario

El programa presentará automáticamente el costo unitario promedio del artículo. Si es un nuevo artículo, el programa traerá un valor de cero, y puede asignar el costo real. Este campo es modificable, y al grabar el documento, afectará el costo promedio del artículo, ponderando las cantidades en existencia al costo anterior, con las cantidades que entran al nuevo costo.

Valor total

El programa calculará el valor total del ítem, multiplicando la cantidad por el valor unitario.

Cuenta de inventario

Si la aplicación de inventarios tiene interfase con la de contabilidad, el programa solicitará la cuenta de inventarios.

Si la cuenta que aparece es correcta, simplemente presione ENTER.

Si no lo es, puede dejar este campo en blanco, o digitar parte de la cuenta y presionar ENTER. Aparecerá una ventana con el plan de cuentas, de la cual puede seleccionar una cuenta de movimientos.

Por otro lado, si utiliza asterisco '*' en el campo de cuenta, el programa le traerá la plantilla de cuentas que fue definida para el documento, a partir de la cual también se puede guiar. Si no desea afectar la contabilidad con este documento, escriba '0' en este campo. Finalmente, puede repetir una cuenta anterior con 'RR'.

Cuenta de contrapartida

Si la aplicación de inventarios tiene interfase con la de contabilidad, el programa solicitará la cuenta de contrapartida para el documento. Puede presionar ENTER con este campo en blanco, o digitar parte de la cuenta y presionar ENTER. Aparecerá una ventana con el plan de cuentas, de la cual puede seleccionar una cuenta de movimientos.

Por otro lado, si utiliza asterisco '*' en el campo de cuenta, el programa le traerá la plantilla de cuentas que fue definida para el documento, a partir de la cual también se puede guiar.

Si no desea afectar la contabilidad con este documento, escriba '0' en este campo. Finalmente, puede repetir una cuenta anterior con 'RR'.

Si desea borrar algún ítem, utilice la tecla F6 o la combinación de teclas Ctrl-T. Aparecerá un pequeño punto a la izquierda del registro, indicando que este asiento está listo para ser borrado. Si estando marcado un ítem de esta manera, decide no borrarlo, vuelva a oprimir F6 o Ctrl-T, y el registro será reactivado.

Para terminar la inclusión o edición de los artículos del documento, presione F10.

El programa continuará solicitando los siguientes datos :

Observaciones

Escriba aquí alguna observación de este documento, o ENTER para continuar.

¿ Imprimir ?

Seleccione 'SI' si desea imprimir este documento.

Aparecerá un cuadro de diálogo del cual puede seleccionar un documento a imprimir. El sistema trae predeterminados tres formatos de entradas:

ENTRADA.ENT Entrada mostrando costos de artículos
ENTRAD_C.ENT Entrada mostrando contabilización
ENTRAD_S.ENT Entrada que solo muestra cantidades

Además de estos, pueden aparecer otros formatos que Ud. haya definido en la opción 'Modificación de formatos'.

Seleccione el formato deseado. El sistema le solicitará que aliste la impresora, e inmediatamente imprimirá el documento.

Estado del Documento

Si el documento va a quedar pendiente de aprobación posterior, simplemente presione ENTER. Si el documento se va a aprobar de inmediato, escriba 'AP' y presione ENTER.

Como recomendación, sugerimos que los documentos sean aprobados a medida que se digitan y no posteriormente. De esta manera las cantidades se afectarán en línea, y los archivos de inventario estarán actualizados permanentemente.

Los documentos aprobados pueden ser observados o impresos, pero no pueden ser modificados. Si desea corregir un error en un documento aprobado, deberá anularlo.

ANEXO 40. FORMATOS PARA LA EVALUACIÓN DE INDICADORES

Formato EI1: Evaluación de indicadores procedimiento CC001



Calle 5 No 12 – 68 Aguachica (Cesar)
Teléfono: (5) 565 95 10
RUT 37. 819. 823 - 6

MES EVALUADO: _____

HOJA ___ DE ___

FECHA	PROVEEDOR	HORA DE CITA	HORA DE LLEGADA	HORA DE CULMINACION	TA	OP FIRMADA	
						SI	NO

Formato EI2: Evaluación de indicadores procedimiento CC002



Calle 5 No 12 – 68 Aguachica (Cesar)
Teléfono: (5) 565 95 10
RUT 37. 819. 823 - 6

MES EVALUADO: _____

HOJA ___ DE ___

PROVEEDOR: _____

FECHA	FACTURA	\$DEVOLUCIONES	\$ COMPRA
		Total Devoluciones	
		Total Compras	
		% D	

Formato EI3: Evaluación de indicadores procedimiento CC003



Calle 5 No 12 – 68 Aguachica (Cesar)
Teléfono: (5) 565 95 10
RUT 37. 819. 823 - 6

MES EVALUADO: _____

HOJA ___ DE ___

PROVEEDOR: _____

FECHA	FACTURA	REFERENCIAS RECIBIDAS	REFERENCIAS ≠ PRECIO	%EPP	REFERENCIAS ≠ DCTO	%EDP

Formato EI8: Evaluación de indicadores procedimiento AL004 y AL005



Calle 5 No 12 – 68 Aguachica (Cesar)
Teléfono: (5) 565 95 10
RUT 37. 819. 823 - 6

MES EVALUADO: _____

HOJA ___ DE ___

FECHA	PRODUCTO	CANT	UBICACIÓN	DAÑO					
				INTERNO		EXTERNO			
				Arrume	Maltrato	Venci- miento	Caracte- rísticas	Error del Proveedor	Otros
TOTAL MERCANCÍA DETERIORADA POR DAÑO INTERNO									
TOTAL MERCANCÍA DETERIORADA POR DAÑO EXTERNO									
TOTAL MERCANCÍA RECIBIDA CONFORME EN EL MES									
								%CMDM	
								%DDR	

Formato EI9: Evaluación de indicadores procedimiento AL005



Calle 5 No 12 – 68 Aguachica (Cesar)
Teléfono: (5) 565 95 10
RUT 37. 819. 823 - 6

PERIODO EVALUADO: DE _____ A _____
PROVEEDOR: _____

HOJA ___ DE ___

FECHA	FACTURA	TOTAL FACTURA	TOTAL RECIBIDO	TOTAL DEVULTO
		TOTAL FACTURADO EN EL PERIODO		
		TOTAL DEVUELTO EN EL PERIODO		
		%DER		

