



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

ESTUDIO DE LA CADENA DE VALOR Y FORMACIÓN DE PRECIOS DEL JUREL FRESCO

Diciembre 2012



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE



Observatorio
de Precios de los
Alimentos



Realizado por





ÍNDICE DE CONTENIDOS

1. Introducción

- 1.1. Consideraciones generales y particulares del estudio
- 1.2. Metodología de trabajo

2. Estructura de costes y precios

- 2.1. Esquema de la estructura de costes y precios
- 2.2. Análisis de la estructura de costes y precios

Anexos

- I. Metodología
- II. Fuentes
- III. Descripción de las principales actividades y conceptos de coste



1. Introducción

1.1. Consideraciones generales y particulares del estudio

1.2. Metodología de trabajo

2. Estructura de costes y precios

2.1. Esquema de la estructura de costes y precios

2.2. Análisis de la estructura de costes y precios

Anexos

I. Metodología

II. Fuentes

III. Descripción de las principales actividades y conceptos de coste

1.- INTRODUCCIÓN

1.1.- Consideraciones generales y particulares del estudio

Consideraciones generales:

EL PRESENTE ESTUDIO SE ENMARCA DENTRO DE LAS ACTUACIONES QUE ESTÁ LLEVANDO A CABO EL MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE (MAGRAMA) PARA APORTAR INFORMACIÓN SOBRE LA CADENA DE VALOR Y FORMACIÓN DE PRECIOS DE LOS PRODUCTOS FRESCOS NO TRANSFORMADOS

- **Se trata de un estudio descriptivo que persigue profundizar en el conocimiento** sobre la cadena de valor del jurel fresco (*Trachurus trachurus*) para contribuir a la transparencia del mercado, así como detectar posibles ineficiencias de la cadena de valor.
- A tal fin, **la actualización del estudio del jurel analiza las configuraciones principales de la cadena de valor** identificadas en el estudio de la campaña 2010, y estudia el **proceso de formación de precios** a lo largo de la misma a través de la construcción de la nueva estructura de precios, a partir de los **datos de costes, beneficios y precios actualizados para la nueva campaña.**
- **No se trata de realizar un estudio estadístico sobre ingresos, costes y beneficios** de los distintos agentes que operan a lo largo de la cadena, ni un análisis detallado del sector.
- A través de este estudio **se persigue fomentar la colaboración del sector en la mejora continua del mismo**, mediante un análisis conjunto sobre los costes en los que se incurre a lo largo de la cadena y que impactan sobre el precio final al consumidor.
- El estudio actualizado permitirá **extraer las principales conclusiones** sobre la formación del precio del jurel fresco para la nueva campaña, en su formato de venta como pescado fresco, con llegada como pieza entera (no fileteada ni en porciones) hasta el punto de venta.

El objetivo general del estudio es analizar la cadena de valor y la formación del precio del jurel fresco con el fin de contribuir a la transparencia del mercado y detectar posibles ineficiencias



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

1.- INTRODUCCIÓN

1.1.- Consideraciones generales y particulares del estudio

Consideraciones particulares:

- La actualización del estudio sobre la “**Cadena de valor y formación de precios del jurel fresco**” para la **campaña 2010** se ha elaborado en el marco de actividades establecido en el **Observatorio de Precios de los Alimentos del MAGRAMA**, de acuerdo con las especificaciones técnicas y operativas fijadas en el mismo y siguiendo la metodología de investigación y análisis que se detalla más adelante.
- La actualización se centra, al igual que en el estudio base, en:
 - **Especie Jurel común (*Trachurus trachurus*)**.
 - **Producto fresco**, descargado en lonja española.
 - **Entera hasta el punto de venta**, entendiéndolo por ello que no se haya fileteado o troceado en ningún modo. En este sentido, si se considera el jurel eviscerado.
- El **período de análisis de tendencias de precios** para los eslabones de la cadena de valor está comprendido entre los meses de **enero y diciembre de 2010**.
- La **metodología de actualización** se basa en las **cadena de valor iniciales o de la “campaña base”**, a cuyos costes y precios se les aplica unos **coeficientes de actualización** calculados a partir de entrevista y encuestas realizadas a los distintos agentes intervinientes en la cadena de valor a nivel nacional y complementadas con información estadística oficial.



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

1.- INTRODUCCIÓN

1.2.- Metodología de trabajo



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

LA METODOLOGÍA DE ACTUALIZACIÓN DEL ESTUDIO SE BASA EN LA OBTENCIÓN DE DATOS DIRECTOS DE UNA MUESTRA DE AGENTES QUE OPERAN EN LAS DISTINTAS FASES DE LA CADENA O ESLABONES, SU CONTRASTE CON LA INFORMACIÓN DE FUENTES SECUNDARIAS Y SU POSTERIOR VALIDACIÓN CON LAS PRINCIPALES ASOCIACIONES DEL SECTOR

FASE DE ACTUALIZACIÓN DE DATOS

- Se ha utilizado como fuente principal para la obtención de los datos sobre costes y precios, las entrevistas y encuestas realizadas a los agentes que participan en las distintas fases del sector y a sus asociaciones, complementadas con información estadística oficial.
- En la búsqueda de información se han seleccionado agentes con unas líneas de actividad y unos volúmenes de negocio representativos que cubran un amplio rango de actividades y de interacciones con otros agentes del sector.
- **Cálculo de los coeficientes de actualización** con los que se actualizan los conceptos de costes y precios de las cadenas de valor.

MODELO DE INTEGRACIÓN DE DATOS Y CALIBRACIÓN DEL MODELO

- Recogida la información, se incluye en el **modelo de integración de datos** los costes obtenidos para el producto objeto de estudio, y se identifican los valores máximos y mínimos de las horquillas para cada una de las partidas de costes recogidas.
- A la salida de cada etapa **se construyen las horquillas de precios** a partir de los intervalos de costes obtenidos y del margen neto suministrados por los agentes.
- **Se calibra** el modelo de integración mediante información de fuentes secundarias, contrastando los rangos de precios y los costes máximos y mínimos.

FASE DE VALIDACIÓN Y ELABORACIÓN DE INFORMES

- Se efectúa una **validación** con las asociaciones representativas del sector de cada una de las etapas, para asegurar que el estudio contemple la diversidad del sector. Este proceso se hace a través de los miembros del Pleno del Observatorio de Precios de los Alimentos.
- Se elabora el **informe final**, resultado de las fases anteriormente descritas y se procede a la comunicación del estudio.



1. Introducción

- 1.1. Consideraciones generales y particulares del estudio
- 1.2. Metodología de trabajo

2. Estructura de costes y precios

- 2.1. Esquema de la estructura de costes y precios
- 2.2. Análisis de la estructura de costes y precios

Anexos

- I. Metodología
- II. Fuentes
- III. Descripción de las principales actividades y conceptos de coste

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

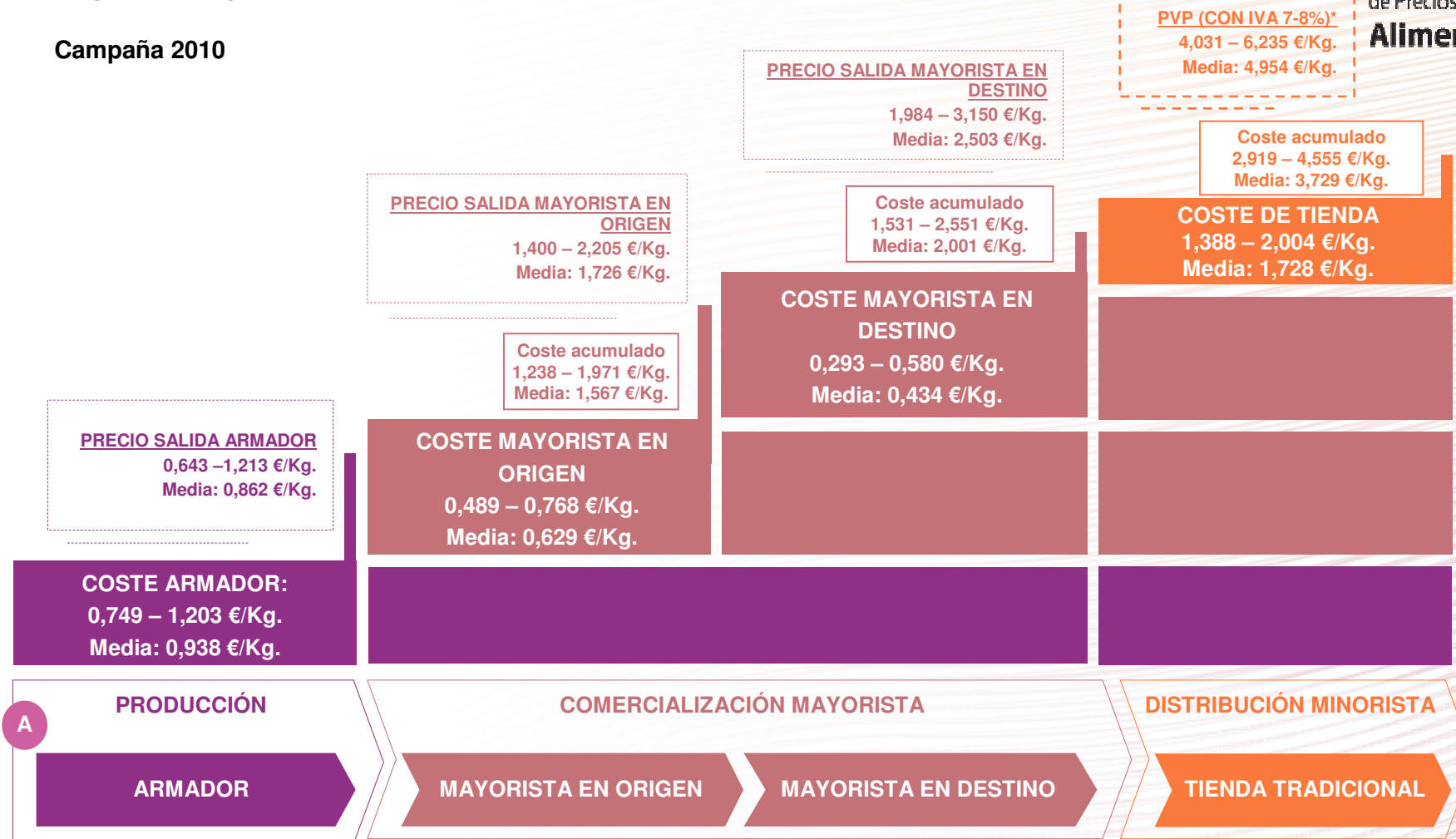
2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

Configuración especializada:

Campaña 2010



Observatorio
de Precios de los
Alimentos



* A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.

El conjunto de todos los costes producidos en la cadena de valor especializada durante el 2010 supuso en torno al 33% del precio final del jurel fresco (IVA incluido).

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

CONFIGURACIÓN ESPECIALIZADA

Horquillas de costes €/Kg.

El PVP sin IVA del jurel fresco supone un aumento del 434% en relación al precio de salida del armador.

Datos Campaña 2010

Porcentaje de la etapa en la formación del PVP sin IVA

19%

Precio salida armador

0,643 – 1,213 €/Kg.
Media: 0,862 €/Kg.

(-0,106) – 0,010
(-0,168) – (-0,043)
0,063 – 0,104
0,119 – 0,216
0,061 – 0,083
0,340 – 0,380
0,025 – 0,030
0,309 – 0,433

Beneficio neto armador ((-8,82%)
Otros Ingresos o subvenciones
Otros Costes
Amortizaciones
Tasas, licencias y cánones
Personal
Hielo
Suministros

PRODUCCIÓN

COMERCIALIZACIÓN MAYORISTA

DISTRIBUCIÓN MINORISTA

Nota: La metodología del estudio no contempla la inclusión de las ayudas de la PPC desacopladas de la producción pesquera, ni de otras ayudas o subvenciones no ligadas a la producción, percibidas por los agentes del resto de etapas de la cadena. El objetivo del estudio es analizar la formación del precio del producto, para detectar posibles ineficiencias en la cadena de valor, sin entrar en el análisis de las rentas percibidas por los agentes intervinientes en la misma.

17%

Precio salida mayorista en destino

1,984 – 3,150 €/Kg.
Media: 2,503 €/Kg.

19%

Precio salida mayorista en origen

1,400 – 2,205 €/Kg.
Media: 1,726 €/Kg.

0,268 – 0,224
0,018 – 0,133
0,168 – 0,196
0,022 – 0,030
0,035 – 0,066
0,139 – 0,184
0,006 – 0,010
0,101 – 0,149

Beneficio neto mayorista en origen (13,62%)
Otros costes
Transporte
Amortizaciones
Tasas, licencias y cánones
Personal
Hielo
Suministros

Porcentaje beneficio medio, obtenido a partir de los datos medios indicados en la pág. anterior.

45%

PVP sin IVA

3,750 – 5,800 €/Kg.
Media: 4,608 €/Kg.

PVP con IVA (7-8%)

4,031 – 6,235 €/Kg.
Media: 4,954 €/Kg.

0,378 – 0,646
0,055 – 0,177
0,023 – 0,050
0,161 – 0,166
0,079 – 0,130
0,083 – 0,110
0,030 – 0,108
0,792 – 0,941
0,044 – 0,058
0,094 – 0,199
0,027 – 0,065

Beneficio neto detallista (8,18%)
Otros costes
Envases, papel y bolsas
Mermas
Transporte
Amortizaciones
Tasas, licencias y cánones
Personal
Hielo
Costes generales
Coste instalaciones y local



Observatorio de Precios de los Alimentos

El beneficio neto se extrae de la diferencia entre el precio de salida y el sumatorio de costes del eslabón, incluido precio de adquisición.

La horquilla representa el valor máximo y mínimo entre los que se mueve el concepto.

Los costes están desagregados por partidas y su montante total aparece calculado en la pág. anterior.

El precio de salida medio no es una media de los valores máx. y mín. de la horquilla, sino la media de todos los valores analizados.

A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.

Tipo de coste por etapas

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

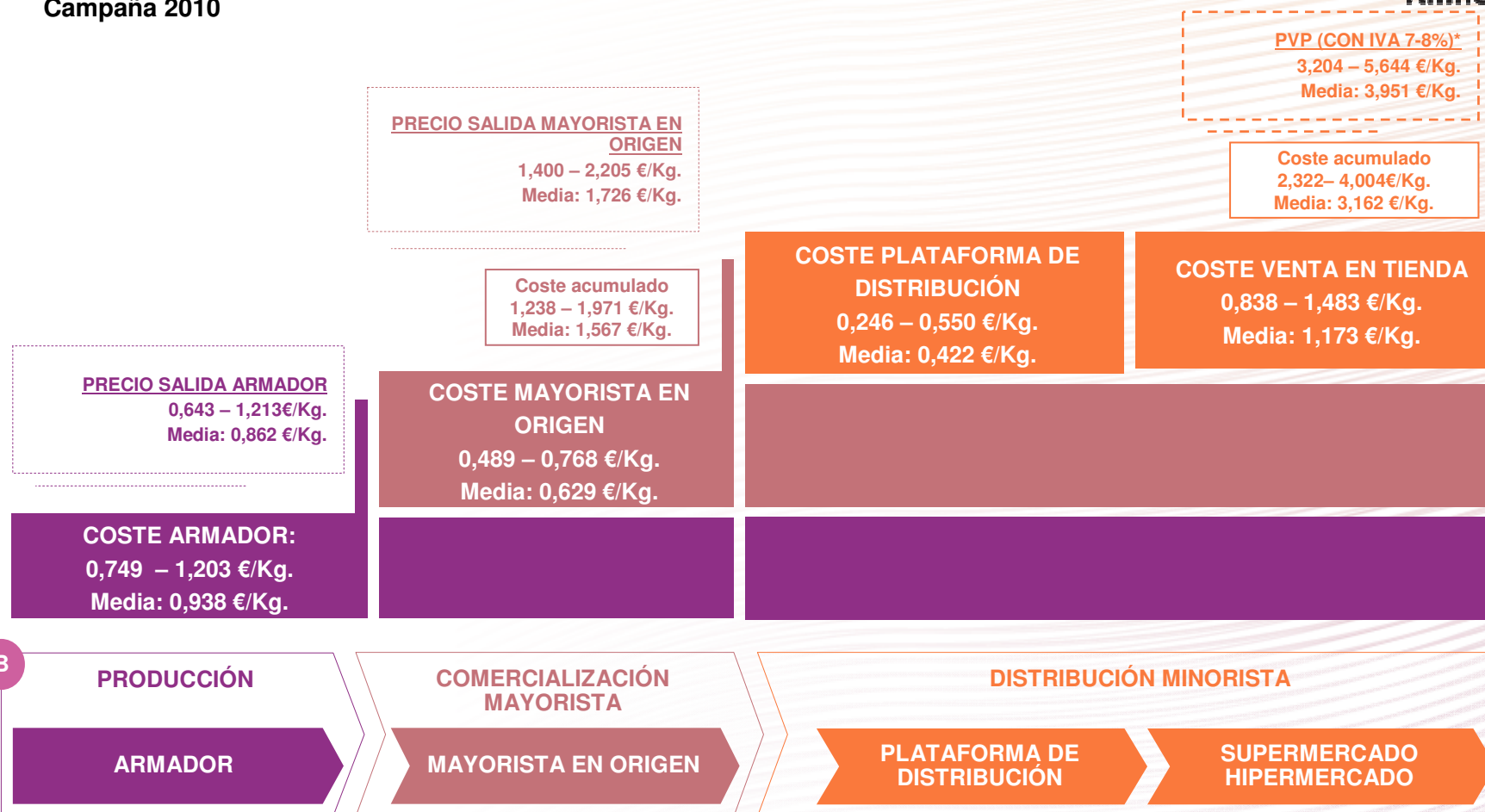
2.1.- Esquemas de la estructura de costes y precios

Configuración organizada:

Campaña 2010



Observatorio
de Precios de los
Alimentos



* A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.

El conjunto de todos los costes producidos en la cadena de valor organizada durante el 2010 supuso en torno al 25% del precio final del jurel fresco (IVA incluido).

2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

2.1.- Esquema de la estructura de costes y precios

CONFIGURACIÓN ORGANIZADA

Horquillas de costes €/Kg.

Datos Campaña 2010

El PVP sin IVA del jurel fresco supone un aumento del 326% en relación al precio de salida del armador.

Porcentaje de la etapa en la formación del PVP sin IVA

23%

Precio salida armador

0,643 – 1,213 €/Kg.
Media: 0,862 €/Kg.

(-0,106) – 0,010	Beneficio neto armador (-8,82%)
(-0,168) – (-0,043)	Otros Ingresos o subvenciones
0,063 – 0,104	Otros Costes
0,119 – 0,216	Amortizaciones
0,061 – 0,083	Tasas, licencias y cánones
0,340 – 0,380	Personal
0,025 – 0,030	Hielo
0,309 – 0,433	Suministros

PRODUCCIÓN

COMERCIALIZACIÓN MAYORISTA

DISTRIBUCIÓN MINORISTA

Precio salida mayorista en origen

1,400 – 2,205 €/Kg.
Media: 1,726 €/Kg.

24%

0,268 – 0,224	Beneficio neto mayorista en origen (13,62%)
0,018 – 0,133	Otros costes
0,168 – 0,196	Transporte
0,022 – 0,030	Amortizaciones
0,035 – 0,066	Tasas, licencias y cánones
0,139 – 0,184	Personal
0,006 – 0,010	Hielo
0,101 – 0,149	Suministros

Porcentaje beneficio medio, obtenido a partir de los datos medios indicados en la pág. anterior.

0,496 – 1,012
0,084 – 0,105
0,126 – 0,222
0,037 – 0,070
0,012 – 0,060
0,414 – 0,739
0,055 – 0,132
0,110 – 0,155
0,188 – 0,377
0,058 – 0,173

53%
PVP sin IVA
2,980 – 5,250 €/Kg.
Media: 3,675 €/Kg.

PVP con IVA (7-8%)
3,204 – 5,644 €/Kg.
Media: 3,951 €/Kg.

Beneficio neto supermercado/ hipermercado (9,63%)
Otros costes
Mermas
Amortizaciones
Tasas, licencias y cánones
Personal
Hielo
Suministros
Transporte a tienda
Costes Operativa Plataforma

El beneficio neto se extrae de la diferencia entre el precio de salida y el sumatorio de costes del eslabón, incluido precio de adquisición.

La horquilla representa el valor máximo y mínimo entre los que se mueve el concepto.

Los costes están desagregados por partidas y su montante total aparece calculado en la pág. anterior.

El precio de salida medio no es una media de los valores máx. y mín. de la horquilla, sino la media de todos los valores analizados.

A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.

Tipo de coste por etapas



Observatorio de Precios de los Alimentos

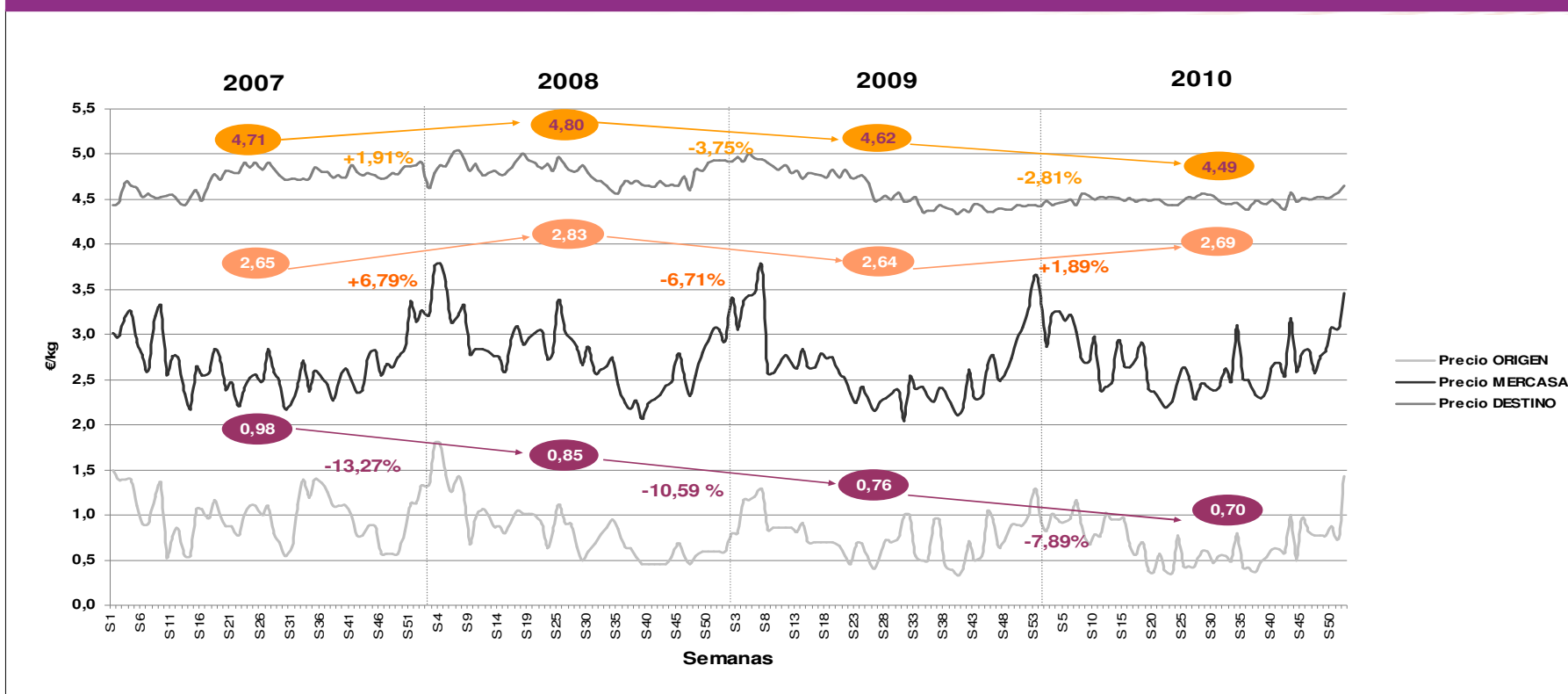
2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

2.2.- Análisis de la estructura de costes y precios



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

Evolución del precio del Jurel (2007-2010)



- El comportamiento de los precios en destino y mayorista siguen una tendencia parecida, salvo en el año 2010, aunque las fluctuaciones del mayorista en destino son mucho mayores.. Los valores máximos del precio del jurel se alcanzan al principio y final de cada año y los más bajo en los meses centrales.
- Durante toda la serie se ha producido una **caída progresiva de los precios medios en origen**, mientras que los precios en mayoristas y en destino se han mantenido más estables.

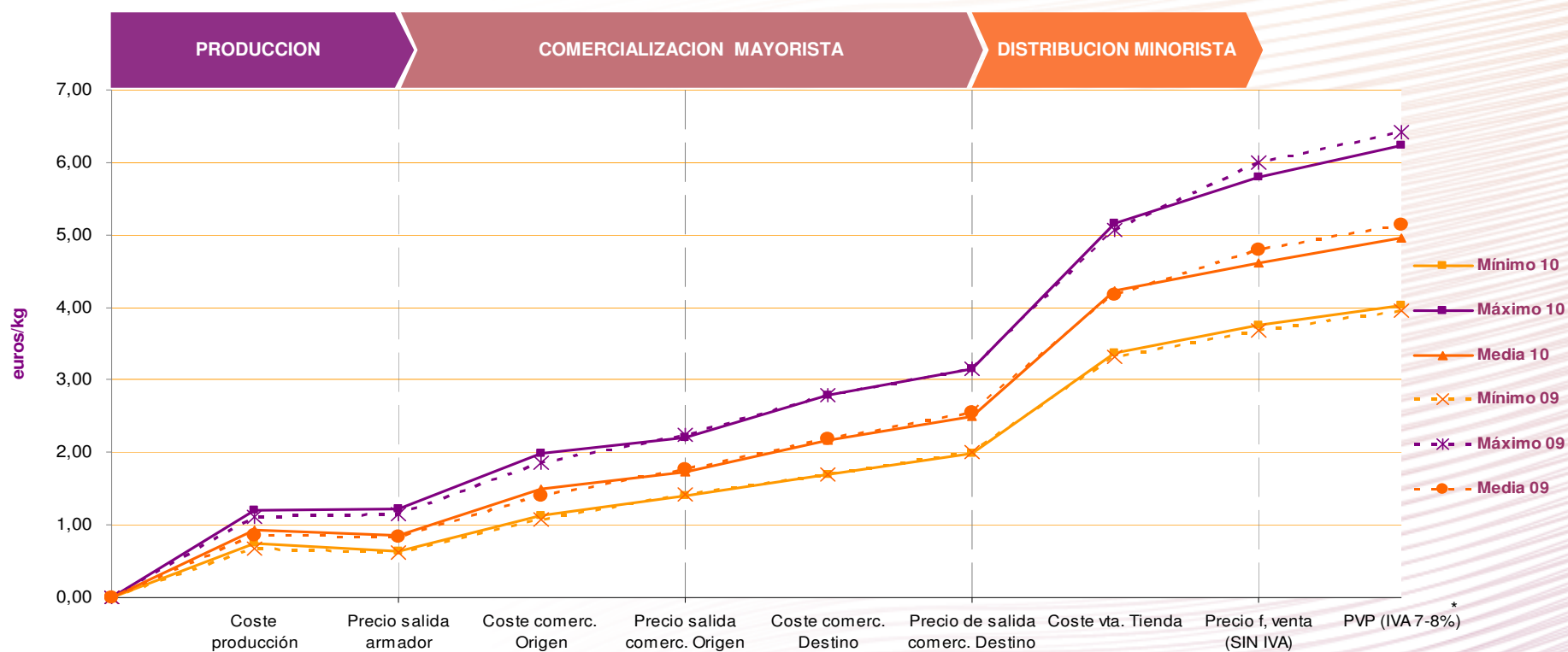
2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

2.2.- Análisis de la estructura de costes y precios



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

CADENA DE VALOR ESPECIALIZADA DEL JUREL FRESCO. COSTES Y PRECIOS ACUMULADOS
COMPARATIVA CAMPAÑA 2009 - 2010



* A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.

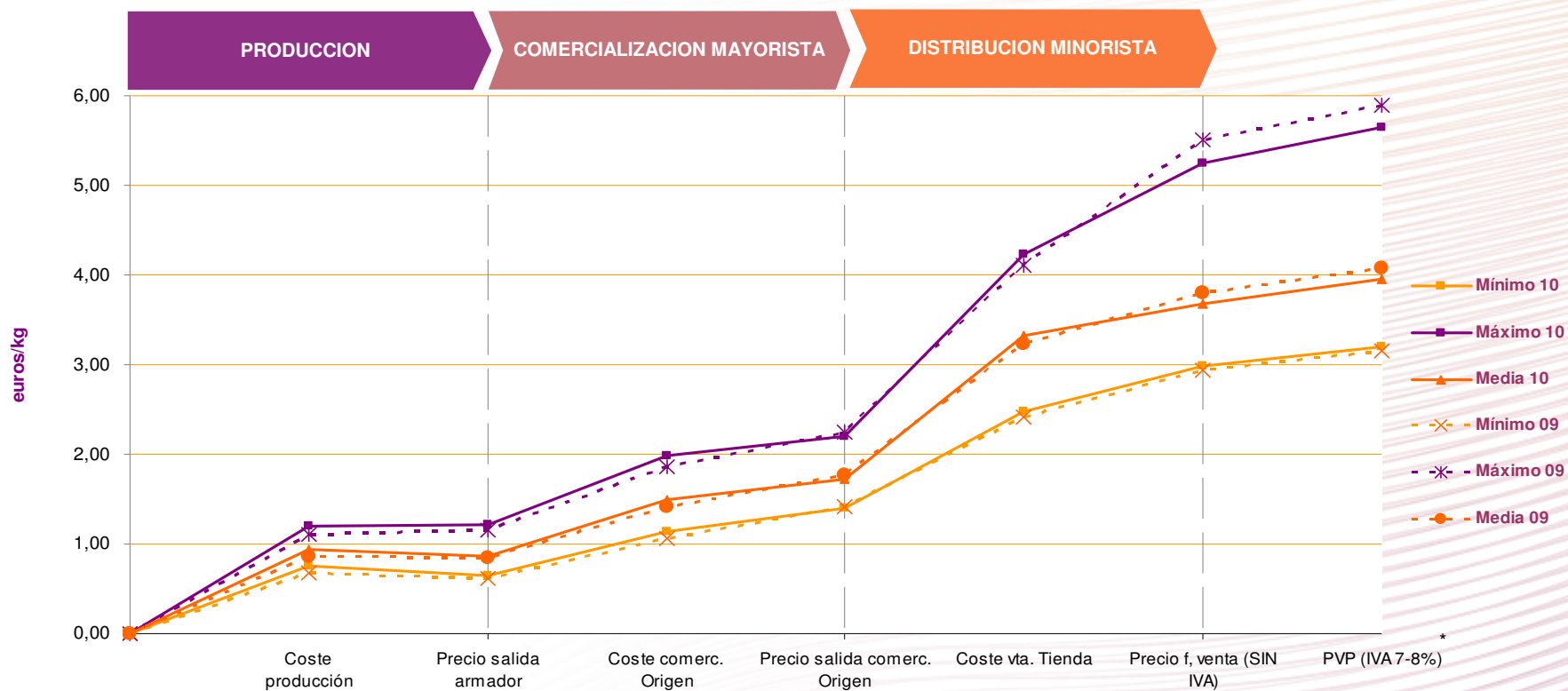
2.- ESTRUCTURA DE COSTES Y PRECIOS

2.2.- Análisis de la estructura de costes y precios



Observatorio
de Precios de los
Alimentos

CADENA DE VALOR ORGANIZADA DEL JUREL FRESCO. COSTES Y PRECIOS ACUMULADOS
COMPARATIVA CAMPAÑA 2009 - 2010



* A partir del 1 de julio de 2010 el IVA para el pescado fresco pasó a ser del 8%.



1. Introducción

- 1.1. Consideraciones generales y particulares del estudio
- 1.2. Metodología de trabajo

2. Estructura de costes y precios

- 2.1. Esquema de la estructura de costes y precios
- 2.2. Análisis de la estructura de costes y precios

Anexos

- I. Metodología
- II. Fuentes
- III. Descripción de las principales actividades y conceptos de coste



Hipótesis de cálculo:

Mermas

- El concepto de mermas utilizado en el estudio se refiere a las **pérdidas** generadas por los **productos no vendidos** por motivo de caducidad, mal estado, calidad-frescura, así como las **ocasionadas por el eviscerado** en el eslabón producción.
- Asimismo, también se tiene en cuenta el **proceso de progresivo secado del pescado fresco**, con cierta relevancia en el caso de la venta final, al estar el pescado expuesto.
- El cálculo de las mermas se ha realizado **a partir de la información facilitada por los distintos agentes** y su coste se ha incluido como un gasto más del establecimiento que soporta las mismas, **en el caso de que ese eslabón lo haya cuantificado.**

Precios de salida de las etapas

- **La horquilla de precios de entrada y salida de cada etapa se ha obtenido a través de la información facilitada en las encuestas a los agentes de los distintos eslabones implicados.** Tal y como se ha indicado, esta información ha sido además contrastada con diversas fuentes secundarias (MAGRAMA, MINECO, etc.).
- A la hora de identificar los precios correspondientes **se ha tenido especial cuidado en diferenciar claramente el producto sujeto a análisis, el jurel fresco, respecto de otros productos.**

Beneficio neto

- El **beneficio neto ha sido obtenido** únicamente a través de la **información facilitada durante las entrevistas a los agentes.**
- En el caso de los **armadores, el beneficio neto se ha calculado restando al precio de salida los costes de la captura del jurel.**
- En el caso del resto de eslabones, **el beneficio se ha obtenido tras restar al precio de salida tanto el coste de adquisición del producto como los costes generados** para la comercialización del mismo.

Precio final del producto

- El precio final del producto para las dos configuraciones se refiere al **precio €/kg del jurel.**



Ámbito	Fuente
Agentes y configuraciones de la cadena de valor	Estudio de la cadena de valor del jurel fresco. Abril 2011. Observatorio de Precios de los Alimentos del MAGRAMA. http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-alimentacion/Jurel_CPV_tcm7-183098.pdf
Estructura de costes y precios	MINISTERIO DE FOMENTO: "Encuesta Permanente de Transporte de Mercancías por Carretera". http://www.fomento.gob.es/MFOM/LANG_CASTELLANO/ESTADISTICAS_Y_PUBLICACIONES/INFORMACION_ESTADISTICA/Transporte/EPTMC/EPTMC_Publicacion/defaultEPTMC2010.htm
	MINETUR: Precios y tarifas de energía- petróleo. http://www.minetur.gob.es/energia/petroleo/Precios/Informes/InformesMensuales/Paginas/IndexInformesMensuales.aspx
	INE: "Índice de precios industriales" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft05/p051&file=inebase&L=0
	INE: "Índice de precios sector servicios" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=%2Ft37%2Fp182&file=inebase&L=0
	INE: "Índices de Precios al Consumo" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=/t25/p138&file=inebase&L=0
	INE: "Encuesta trimestral coste laboral" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?L=0&type=pcaxis&path=/t22/p187&file=inebase
	INE "Encuesta trimestral del coste laboral" http://www.ine.es/jaxi/menu.do?type=pcaxis&path=/t25/p138&file=inebase&L=0
	MAGRAMA: "Precios semanales origen-destino" http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-alimentacion/observatorio-precios/
	MERCASA: "Información sobre precios y mercados" http://www.mercasa.es/productos/precios_mercados_mayoristas
	MINECO: "Precios y márgenes comerciales" http://www.comercio.mineco.gob.es/es-ES/comercio-interior/Precios-y-Margenes-Comerciales/Paginas/default.aspx
	MINISTERIO DE FOMENTO: Sociedad Pública del Alquiler http://www.spaviv.es/estadisticas/estadisticas_precios_2010.php
	CNE: "Resultados del mercado de producción de energía eléctrica 2010" http://www.cne.es/cne/contenido.jsp?id_nodo=422&&&keyword=&auditoria=F

**PRODUCCIÓN**

- La estructura de costes empleada para el eslabón producción se explica a continuación:
 - **Suministros:** en este ámbito se han considerado todos los suministros y productos consumibles (material de oficina, cajas, utensilios para el desempeño de ciertas actividades, etc.) debe añadirse además el coste del combustible del barco. Asimismo, también se han considerado otros elementos relacionados directamente con su actividad como la carnaza (p.ej.: en el caso de pesca de caña o pincho) o los alimentos (cuando se realiza pesca de altura).
 - **Hielo:** debido a las características del producto, que necesita hielo en todos los agentes y en todas las fases por las que pasa el producto, se ha considerado conveniente mantener por separado el coste de este suministro.
 - **Coste de personal:** se tienen en cuenta tanto el salario como los costes asociados a éste (incluyendo la seguridad social).
 - **Coste de tasas, licencias y cánones:** se ha incluido el pago de la pertenencia a cofradía, cuota de descarga en el puerto, uso de lonja, etc.
 - **Coste de amortizaciones:** en este coste se computa la amortización debida a la maquinaria, el barco o las instalaciones en propiedad de la empresa para el desarrollo de su trabajo.
 - **Otros costes:** en este concepto se incluyen, entre otros, gastos relativos a alquileres de instalaciones, reparaciones y conservación del barco o la maquinaria empleada, gastos financieros, seguros, publicidad, etc.
 - **Ingresos o subvenciones:** este concepto engloba el importe de las subvenciones o ayudas recibidas.



MAYORISTA EN ORIGEN

- A continuación se detalla la estructura de costes utilizada en el caso de los mayoristas en origen:
 - **Suministros:** en este concepto se han considerado todos los suministros y productos consumibles (material de oficina, cajas, etiquetas, utensilios para el desempeño de ciertas actividades, etc.).
 - **Hielo:** debido a las características del producto, que necesita hielo en todos los agentes y en todas las fases por las que pasa el producto para su conservación, se ha considerado conveniente mantener por separado el coste de este suministro.
 - **Personal:** se tienen en cuenta tanto el salario como los costes asociados a éste (incluyendo la seguridad social).
 - **Coste de tasas, licencias y cánones:** se ha incluido el pago del uso de lonja principalmente, así como otras tasas por su actividad (p.ej.: sobre el volumen de compra).
 - **Coste de amortizaciones:** en este coste se computa la amortización debida a la maquinaria o las instalaciones en propiedad de la empresa para el desarrollo de su trabajo.
 - **Otros costes:** en este concepto se incluyen, entre otros, gastos relativos a alquileres de instalaciones, reparaciones y conservación de las instalaciones o la maquinaria empleada, gastos financieros, seguros, publicidad, etc.
 - **Transporte:** se ha incluido en este eslabón el coste del transporte de la mercancía hasta el comprador (mayorista en destino, plataforma de distribución), puesto que este es el caso más habitual. No obstante, debe tenerse en cuenta que en ocasiones esta actividad la realiza el comprador de la mercancía. También se incluye el coste de transporte desde la lonja hasta los departamentos del mayorista, en caso de que no tuvieran una cámara en aquella.

**MAYORISTA EN
DESTINO**

- La estructura de costes empleada para el eslabón de mayorista en destino es la siguiente:
 - **Suministros:** en este concepto se han considerado todos los suministros y productos consumibles (luz, teléfono, material de oficina, cajas, etiquetas, utensilios para el desempeño de ciertas actividades, etc.).
 - **Hielo:** debido a las características del producto, que necesita hielo en todos los agentes y en todas las fases por las que pasa el producto para su conservación, se ha considerado conveniente mantener por separado el coste de este suministro.
 - **Personal:** se tienen en cuenta tanto el salario como los costes asociados a éste (incluyendo la seguridad social).
 - **Coste de tasas, licencias y cánones:** entre otras, se recoge la tasa que deben pagar a MERCASA por el uso del espacio en los mercados centrales.
 - **Coste de amortizaciones:** en este coste se computa la amortización debida a la maquinaria o las instalaciones en propiedad de la empresa para el desarrollo de su trabajo.
 - **Mermas:** es el coste total del pescado adquirido que no ha sido vendido debido a diferentes causas (aclarado anteriormente).
 - **Otros costes:** en este concepto se incluyen, entre otros, gastos relativos a alquileres de instalaciones, reparaciones y conservación de las instalaciones o la maquinaria empleada, gastos financieros, seguros, publicidad, etc.

**DISTRIBUCIÓN
MINORISTA
ESPECIALIZADA**

- En este apartado se detallan los costes analizados en el eslabón de venta en tienda tradicional:
 - **Coste de instalaciones y local:** se imputa en esta partida el coste que ha supuesto a la empresa el local, ya bien sea en propiedad o alquiler, más el gasto que haya producido la maquinaria o instalaciones necesarias para el desarrollo de la actividad.
 - **Costes generales:** este concepto engloba los costes anuales derivados de los suministros que se tengan contratados, (luz, teléfono, etc.), excluyéndose los envases y embalajes.
 - **Hielo:** debido a las características del producto, que necesita hielo en todos los agentes y en todas las fases por las que pasa el producto para su conservación, se ha considerado conveniente mantener por separado el coste de este suministro.
 - **Personal:** se tienen en cuenta tanto el salario como los costes asociados a éste (incluyendo la seguridad social).
 - **Tasas, licencias y cánones:** engloba los costes asociados a la actividad, no incluyendo impuesto de sociedades ni IVA.
 - **Coste de amortizaciones:** en este coste se computa la amortización debida a la maquinaria o las instalaciones en propiedad de la empresa para el desarrollo de su trabajo.
 - **Mermas:** esta partida incluye fundamentalmente el producto no vendido y el secado de este por estar expuesto.
 - **Transporte:** en el caso de los detallistas es importante comentar que el minorista es habitualmente quien debe hacerse cargo del de la mercancía desde el mercado central hasta su tienda, por lo que se ha incluido este coste en el agente.
 - **Envases, papel y bolsas:** el coste de este tipo de aprovisionamiento material.
 - **Otros costes:** este concepto incluye los gastos financieros, seguros, publicidad, etc.

**DISTRIBUCIÓN
MINORISTA
ORGANIZADA**

- Esta fase contiene por una parte los costes derivados de las actividades realizadas en las plataformas de distribución de las cadenas y por otra los costes de actividades de los distintos puntos de venta.
 - **Plataformas de distribución:** estos centros logísticos sólo se contemplan en la configuración organizada de la cadena de valor. Los costes incluidos en las mismas son:
 - **Coste Operativa Plataforma:** es el coste de actividad de la plataforma e incluye todos los gastos específicos de esta (personal, amortización y mantenimiento de instalaciones y máquinas, seguros, luz, agua, teléfono, etc.)
 - **Transporte a tienda:** incluye los gastos de transporte y reparto de los pedidos desde la plataforma de distribución hasta las tiendas.
 - **Suministros:** en este concepto se han considerado todos los suministros y productos consumibles en la tienda (luz, teléfono, material de oficina, cajas, etiquetas, utensilios para el desempeño de ciertas actividades, etc.).
 - **Hielo:** debido a las características del producto, que necesita hielo en todos los agentes y en todas las fases por las que pasa el producto para su conservación, se ha considerado conveniente mantener por separado el coste de este suministro.
 - **Personal:** se tienen en cuenta tanto el salario como los costes asociados a éste (incluyendo la seguridad social).
 - **Tasas, licencias y cánones:** engloba los costes asociados a la actividad, no incluyendo impuesto de sociedades ni IVA.
 - **Coste de amortizaciones:** en este coste se computa la amortización debida a la maquinaria o las instalaciones en propiedad de la empresa para el desarrollo de su trabajo.
 - **Mermas:** esta partida incluye fundamentalmente el producto no vendido y el secado de este por estar expuesto.
 - **Otros costes:** este concepto incluye los gastos financieros, seguros, publicidad, etc.



Observatorio
de Precios de los
Alimentos



Realizado por

