



## RESTAURANTE

Hoy es: 05/04/2005

Menú del día:	9,00 €
Refresco extra:	1,00 €
Postre extra:	3,00 €
Café:	1,00 €

(Incluye primer plato, segundo plato, agua, vino, pan y postre)

### MESA 1

1º Servicio	
Comensales	4
Menús	4
Refrescos	2
Postre	2
Café	4
Total	48,00 €
I.V.A.	7,68 €
Factura:	55,68 €

### MESA 2

1º Servicio	
Comensales	6
Menús	6
Refrescos	4
Postre	2
Café	6
Total	70,00 €
I.V.A.	11,20 €
Factura:	81,20 €

### MESA 3

1º Servicio	
Comensales	2
Menús	2
Refrescos	2
Postre	2
Café	2
Total	28,00 €
I.V.A.	4,48 €
Factura:	32,48 €

### MESA 4

1º Servicio	
Comensales	3
Menús	3
Refrescos	1
Postre	1
Café	3
Total	34,00 €
I.V.A.	5,44 €
Factura:	39,44 €

### MESA 5

1º Servicio	
Comensales	8
Menús	8
Refrescos	4
Postre	2
Café	8
Total	90,00 €
I.V.A.	14,40 €
Factura:	104,40 €

### MESA 6

1º Servicio	
Comensales	2
Menús	2
Refrescos	1
Postre	0
Café	2
Total	21,00 €
I.V.A.	3,36 €
Factura:	24,36 €

### MESA 7

1º Servicio	
Comensales	1
Menús	1
Refrescos	0
Postre	0
Café	1
Total	10,00 €
I.V.A.	1,60 €
Factura:	11,60 €

### MESA 8

1º Servicio	
Comensales	3
Menús	3
Refrescos	0
Postre	0
Café	0
Total	27,00 €
I.V.A.	4,32 €
Factura:	31,32 €

### MESA 9

1º Servicio	
Comensales	1
Menús	1
Refrescos	1
Postre	0
Café	0
Total	10,00 €
I.V.A.	1,60 €
Factura:	11,60 €

### MESA 10

1º Servicio	
Comensales	3
Menús	3
Refrescos	1
Postre	1
Café	3
Total	34,00 €
I.V.A.	5,44 €
Factura:	39,44 €

### MESA 11

1º Servicio	
Comensales	8
Menús	8
Refrescos	4
Postre	2
Café	8
Total	90,00 €
I.V.A.	14,40 €
Factura:	104,40 €

### MESA 12

1º Servicio	
Comensales	2
Menús	2
Refrescos	1
Postre	0
Café	2
Total	21,00 €
I.V.A.	3,36 €
Factura:	24,36 €

Total Base Imponible:

483,00 €

Total IVA

77,28 €

Total Facturado

560,28 €

# INSTRUCCIONES

- 1.- Los márgenes para la Hoja 1 serán de 1cm para el superior-inferior-izquierdo y derecho. El nonbre para la hoja será Restaurante.
- 2.- Combinar las celdas A1:C2. Tipo de letra Times New Roman a 16 puntos, negrita y borde
- 3.- Introducir los datos propios del menú del día, refrescos, fecha, etc. Aplicarlos formatos adecuados: negritas, bordes, alineaciones, etc.
- 4.- Insertar la imagen y reducir su tamaño.
- 5.- Ajustar el ancho de la columna que incluye los precios del menú, refresco extra, café....
- 6.- Introducir los datos de la MESA 1, excepto las operaciones. Aplicar formatos correspondientes.
- 7.- **Total:** Menú del día \* Menús + Refrescos \* Refresco extra + Postre \* Postre extra + Café \* Café. ¿Es necesario fijar determinados valores? ¿Por qué?
- 8.- **I.V.A.:**  $16\% * \text{Total}$ .
- 9.- **Factura:** Total + IVA
- 10.- Copiar la información contenida en la tabla MESA 1 a la derecha de ésta. Modificar los datos correspondientes para convertir la tabla en la MESA 2. ¿Es necesario repetir las operaciones del Total - IVA y Factura? ¿Por qué?
- 11.- Dar a la columna situada a la derecha de la MESA 2 la misma anchura que la situada a la derecha de la MESA 1
- 12.- Copiar los datos de la MESA 2 y adaptarlos a los de la MESA 3.
- 13.- Seleccionar las tablas que contienen los datos de las MESA 1 - MESA 2 - MESA 3 y copiarlas debajo. Adaptar los datos a los de las mesas 4 - 5 - 6. ¿Es necesario modificar las operaciones?
- 14.- Repetir la operación para el resto de las mesas de la Hoja Restaurante.
- 15.- **Total Base Imponible:** Suma de cada uno de los totales por mesa.
- 16.- **IVA:**  $16\% * \text{Base imponible}$ .
- 17.- **Total Factura:** Total base imponible + IVA.