

**Documentos usuales
del comercio y el turismo
internacional**

- El documento de oferta
- La factura pro forma
- La factura comercial
- El pedido
- El albarán
- El recibo

El documento de oferta

- Es un documento elaborado por el exportador-vendedor en el que se sintetizan las condiciones en las que estaría dispuesto a concluir las negociaciones de una operación.
- Es una forma de introducción en la relación negociadora con potenciales o reales interesados en los productos que ofrece el vendedor-exportador.
- En este documento se reflejan las condiciones de venta y los mejores precios.
- La oferta puede partir a iniciativa del exportador-vendedor.
- La oferta debe ser clara y precisa.
- Puede ir acompañada de catálogos y folletos.

Tipologías de factura

- Factura comercial (o f. de compra o simplemente factura)
- Copia de f.
- Duplicado de f.
- F. pro forma
- F. consular
- F. rectificativa
- F. recapitulativa
- F. electrónica

Incoterm (*international commercial terms*): se trata de normas acerca de las condiciones de entrega y de porte de las mercancías. Sirven para repartir la responsabilidad y el coste de las transacciones comerciales internacionales entre vendedor y comprador.

La factura pro forma

- Es un documento provisional emitido por el vendedor-exportador y es un anticipo de la factura definitiva, pero no debe confundirse con ésta.
- Da una información clara, precisa y confirmada de la operación, cuya oferta se ha realizado previamente y sirve de confirmación de las condiciones por parte del vendedor.
- En caso de que no se hubiera producido la oferta previamente, suple al documento de oferta para que el comprador tenga conocimiento de las condiciones de venta y el precio final de la operación comercial.
- Sirve en muchos casos como plataforma de inicio de las gestiones de pagos anticipados.
- Factura pro forma debe constar en el encabezamiento del documento.
- No debe estar firmada para evitar equívocos con la factura comercial definitiva.

La factura comercial

- Es el documento contable definitivo que emite el vendedor-exportador una vez confirmada y realizada la operación de venta, por medio del cual solicita el pago al comprador importador del valor del importe de las mercancías y servicios suministrados.
- Es el comprobante de la operación y compromete al comprador a satisfacer el importe de las mercancías en las condiciones acordadas y que se especifican en el documento.
- El contenido es idéntico al de la factura pro forma, añadiendo alguna información complementaria.
- Debe estar firmada.

[Introduzca el logotipo o nombre de su empresa]

[Introduzca la dirección de su empresa]
[Introduzca el CP y la ciudad]
[Introduzca su número de teléfono]
[Introduzca su número de fax]

[Introduzca ciudad y fecha]

Estimado/a Sr/a:

Adjunto nos complacemos en volver a enviarle nuestra factura nº por los conceptos en ella indicados.

Agradecemos el pago de dicha factura con la mayor brevedad posible ya que en caso contrario nos veremos obligados a clasificar su expediente como moroso con los costes por pago de intereses que dicha calificación conlleva.

Sin otro particular, aprovechamos la ocasión para saludarle.

Muy atentamente,

[Introduzca nombre de su empresa y firme debajo]

[Introduzca su nombre]

FACTURA COMERCIAL

Exportador/ <i>Exporter:</i>		Código de IVA <i>Our VAT:</i>	
		Nº Factura/ <i>Invoice No.</i>	Fecha/ <i>Date:</i>
Comprador/ <i>Buyer:</i> IVA / <i>VAT:</i>		Referencia del comprador <i>Buyer's references:</i>	
Destinatario/ <i>Consignee:</i> IVA / <i>VAT:</i>		Condiciones de entrega y pago <i>Terms of delivery and payment:</i>	
Marcas y Números: <i>Marks & Numbers</i>	País de origen de las mercancías/ <i>Country of origin of goods</i>	País de destino final <i>Country of final destination</i>	Medio de transporte <i>Means of transport</i>
	Lugar de carga <i>Place of Loading</i>	Lugar de descarga <i>Place of Discharge</i>	Nº bultos y calse <i>No. of packages and type</i>
	Peso Bruto Total (kg.) <i>Total Gross Wt (kg)</i>	Peso Neto Total (kg.) <i>Total Net Wt (kg)</i>	Volumen Total (m ³) <i>Total Cube (m³)</i>
Descripción de Mercancías/ <i>Description of goods</i>		Precio <i>Unit Price</i>	Importe <i>Amount</i>
		Total Factura/ <i>Total invoice:</i>	

Firma/*Signature:*

El pedido

- Es una relación detallada de las mercancías que el cliente o comprador solicita al vendedor o proveedor.
- En el pedido se especifican las características de las mercancías (concepto, cantidad, calidad, precio, etc.) y las condiciones que han sido previamente acordadas para la venta (forma de pago, plazos, entrega, etc.)
- Generalmente del impreso del pedido se hacen varias copias; estas son para el cliente, para el proveedor, almacén, etc.
- Las empresas realizan el pedido con un programa de gestión de bases de datos.

El pedido

EURALÚMINA, S.A
Murillo, 64
65003 SEVILLA

30 de septiembre de 2007

PLOMESTAL, S.A
La Herrera, 23
74004 VITTORIA

Muy señores nuestros:

Les rogamos que se sirvan tomar nota del pedido que a continuación pasamos a detallar:

CANTIDAD	ESPECIFICACIÓN	PRECIO UNIT
200 Kg.	Plomo puro en láminas de 0.05 mm.	6.30
100 Kg.	Plomo puro en láminas de 0.08 mm.	7.15

El plazo de entrega tendrá como fecha tope el día 15 de Octubre de 2007; el envío se hará por ferrocarril para entregar en ésta; los portes, como siempre, serán por cuenta de ustedes; el pago se realizará por medio de transferencia.

En espera de sus noticias, les saludamos atentamente.

EURALÚMINA, S.A
Jefe de compras

El albarán

- Acredita la entrega de un pedido puesto que es la nota de entrega que acompaña el envío de las mercancías en el momento en que el cliente recibe el pedido.
- Sirve al comprador para comparar con el pedido, a efectos de controlar si es la mercadería solicitada y para controlar las mercaderías que recibe con la posterior facturación.
- El receptor de la mercancía debe firmarlo y enviar un duplicado para dar constancia de que la ha recibido correctamente y para mostrar su conformidad con el mismo.
- Sirve al vendedor para dar constancia de haber entregado la mercadería que el comprador solicitó.

El recibo

- Es un documento por el que el comprador declara que ha recibido una cantidad de dinero u otra cosa.
- En el recibo siempre debe aparecer la cantidad recibida y la causa por la cual se hace el recibo.



ANEJO 6

MODELO DE RECIBO

Importe (1):.....

He recibido de (2):.....

.....

La cantidad de (3):.....

.....

Por la compra de (4):.....

.....

Para el Convenio de Cooperación al Desarrollo, código:denominado (5):

.....

En, a de de 200

(Poner firma)

Nombre (6):.....

Número de identificación (7):.....

-
- (1): Poner el importe abonado en número y en la moneda local.
 - (2): Poner el nombre y apellidos de la persona que ha comprado el material o la mercancía de que se trate: deberá ser una persona responsable del Convenio o alguien autorizado por éste.
 - (3): Poner el importe abonado en letra (debe coincidir con el (1)).
 - (4): Describir sucintamente el material o la mercancía adquirida, Cantidad adquirida y descripción de la misma.
 - (5): Escribir nombre abreviado del Convenio de Cooperación al Desarrollo.
 - (6) Escribir el nombre y apellidos del suministrador a quien se adquiere la mercancía.
 - (7): Escribir el número del documento de identificación del suministrador o el número de identificación fiscal si lo tuviera.

Prácticas / Preguntas

Escriba una carta de pedido con los siguientes datos:

- Supermercados “El Esmero”. c/ Alcalá, 12, Torrejón de Ardoz (Madrid), hace un pedido de 200 cajas de botellas de aceite de oliva (0.4 grados de acidez máxima), a
- Aceitera EL OLIVAR, Polígono San Crisanto, Apartado 5.761 de Jaén.
- Plazo de entrega: 2 semanas.
- Forma de pago: al contado.
- Observaciones: enviar por Transportes Acebedo (portes pagados).

- Es una relación detallada de las mercancías que el cliente o comprador solicita al vendedor o proveedor.

- Es un documento provisional emitido por el vendedor-exportador y es un anticipo de la factura definitiva, pero no debe confundirse con ésta.

- Es un documento por el que el comprador declara que ha recibido una cantidad de dinero u otra cosa.

- Es el documento contable definitivo que emite el vendedor-exportador una vez confirmada y realizada la operación de venta, por medio del cual solicita el pago al comprador importador del valor del importe de las mercancías y servicios suministrados

- En este documento se reflejan las condiciones de venta y los mejores precios.

- Acredita la entrega de un pedido puesto que es la nota de entrega que acompaña el envío de las mercancías en el momento en que el cliente recibe el pedido.

Oferta

Destellos del Báltico

SALIDAS DOMINGOS

DESDE MADRID Y BARCELONA

royal
vacaciones

Precio final
desde

1200€

(Tasas incluidas)

Itinerario Previsto:

Día 1.- Madrid ó Barcelona / Vilnius

Salida en vuelo regular con destino a Vilnius, vía un punto europeo. Llegada y traslado al hotel. Alojamiento.

Día 2.- Vilnius

Desayuno en el hotel. Visita panorámica de Vilnius . Recorrido en autocar de la ciudad moderna y tour a pie del casco histórico. Durante la visita podremos admirar los edificios Art Nouveau en la Avenida Gedimias y la Sinagoga, centro de la antaño comunidad judía de Vilnius. En nuestro paseo por el magnífico centro histórico, contemplaremos la Catedral de Vilnius con su imponente estampa neoclásica, la iglesia de San Pedro y San Pablo, la iglesia de Santa Ana y la de San Nicolás, la más antigua de Lituania. Son igualmente interesantes las Puertas del Amanecer y la vecina catedral ortodoxa. Tarde libre. Alojamiento.

Día 3.- Vilnius / Kaunas / Siauliai / Rundale / Riga

Desayuno en el hotel. Salida hacia Kaunas, eterna rival de Vilnius, durante la visita podremos admirar el castillo, del siglo XIII, la Plaza del Ayuntamiento y las bellísimas iglesias entre las que destacan la neo bizantina de San Miguel Arcángel, la de la Resurrección con sus magníficas vistas de la ciudad y la Catedral, el mayor edificio gótico de Lituania. Salida hacia Siauliai. Almuerzo. Visita de la "colina de las Cruces" donde los peregrinos acuden a depositar sus cruces y rosarios desde el Siglo XIV. Salida hacia Rundale, visita del Palacio de 1740, rodeado de bellos jardines de estilo francés. Salida hacia Riga. Alojamiento.

Día 4.- Riga

Desayuno en el hotel. Visita del mercado central de Riga, el mayor de los países bálticos y uno de los mayores de Europa. Se trata de una imponente construcción de 5 grandes naves de estilo Art Nouveau en pleno centro de Riga.

Visita panorámica de Riga, situada a orillas del río Daugava, admiraremos sus magníficos edificios así como le Castillo de Riga, el antiguo convento y hospital del Espíritu Santo, la catedral de San Jacobo y la casa de las "cabezas negras". Tarde libre. Alojamiento.

Día 5.- Riga / Sigulda / Turaida / Gutmanis / Parnu / Tallin

Desayuno en el hotel. Salida hacia Sigulda, de camino visita del Parque Nacional del Valle del Gauja, uno de los más bellos parajes de Europa del Norte. Llegada a Sigulda y visita panorámica de esta preciosa ciudad situada en el centro del Valle. Visita del Castillo de Turaida, la iglesia de madera de Vidzeme, el cementerio Livon, las grutas de Gutmanis. Almuerzo. Salida hacia Parnu, conocida como la "capital de verano" de Estonia. Llegada a Tallin. Alojamiento.

Día 6.- Tallin

Desayuno en el hotel. Visita panorámica a la ciudad considerada una de las más bellas de Europa. Admiraremos su casco antiguo medieval, la ciudad vieja, Visita a la Catedral Luterana, la Catedral Ortodoxa y el Castillo de Toompea. Tarde libre. Alojamiento.

Día 7.- Tallin

Desayuno en el hotel. Día libre.

Día 8.- Tallin / Madrid ó Barcelona

Desayuno en el hotel. A la hora prevista traslado al aeropuerto para tomar vuelo de regreso a Madrid ó Barcelona.

EL VIAJE INCLUYE

- Billete de avión línea regular con Lufthansa en clase turista desde Barcelona y Madrid a Vilnius.
- Alojamiento en hoteles de Categoría 4*SUP, en régimen de Alojamiento y desayuno.
- 2 almuerzos
- Guía de habla castellana durante el circuito.
- Traslados de entrada y salida.
- Excursiones y visitas detalladas en el itinerario.
- Tasas y carburante (205 €)



08 MAY 05 OCT	SUPL IND.
1200 €	275 €

World of  TUI

Precios finales por persona en doble, base vuelo regular con Lufthansa, clase W, a Vilnius desde Barcelona o Madrid.

Seguro OPCIONAL de asistencia y gastos de anulación 27€. Condiciones generales según folleto ROYAL VACACIONES VERANO 2011 y en www.royalvacaciones.com No válida para grupos 05/05/2011

Consultas y reservas en su Agencia de Viajes

Condiciones Generales según detalladas en nuestra página Web. www.royalvacaciones.com Organización INTERSPECIALISTS S. L, CICMA 753, CIF B-81001836 C/
Toronga 23 Bajo, 28043 Madrid Telf: 91 300 33 59 / Telf : 93 209 26 50



INICIO
COMO LLEGAR
MAPA DE IRATI
RECORRIDOS
ASCENSIONES

HOTELES
HOSTALES
CASAS RURALES
APARTAMENTOS
CAMPINGS

GASTRONOMIA
RESTAURANTES
SIDRERIAS

NORMATIVA
OFICINAS DE TURISMO
GALERIA DE FOTOS

Nacedero del Urederra



Hemos seleccionado 8 casas rurales para que disfrutes de la Selva de Irati: solo, en pareja, en familia o con los amigos disfruta de la explosión de vida de primavera, la increíble gama de dorados y ocres del otoño, la frescura del río Irati y el embalse de Irabia en verano o la calma y el silencio que duermen bajo el manto de la nieve invernal. Unas botas, una cámara y los sentidos bien alerta serán suficientes para gozar de experiencias inolvidables.

CASA TULUBIO BORDA



[ver más](#)

CASA TXIKIRRIN



[ver más](#)

CASA MAITETXU



[ver más](#)

CASA ASPILTZ



[ver más](#)

CASA GALTZABARRA



[ver más](#)

CASA PIERRA



[ver más](#)

CASA BURRET



[ver más](#)

CASA MARTINEZKER



[ver más](#)



INICIO

COMO LLEGAR

MAPA DE IRATI

RECORRIDOS

ASCENSIONES

HOTELES

HOSTALES

CASAS RURALES

APARTAMENTOS

CAMPINGS

GASTRONOMIA

RESTAURANTES

SIDRERIAS

NORMATIVA

OFICINAS DE TURISMO

GALERIA DE FOTOS

Nacedero del Urederra



Sidrerías Selva de Irati



De color amarillo pajizo, espumosa, ácida o amarga, sugerente, digestiva? Sidra navarra a ritmo de txotx.

Regálate un festín en la **sidrería Ttakun** situada en la localidad de Espinal.



Inaugurada en 2009, disponemos de un comedor con una zona de asador con parrilla, dos barricas de sidra en la pared, dos chimeneas y una zona de bar. La decoración rústica a base de piedra y madera le hará sentirse como en casa. Ven a conocernos

- Menú de Sidrería

Chorizo a la sidra
Tortilla de bacalao
Lomos de bacalao con piperrada
Chuletón / Cogote de merluza
Queso con membrillo y nueces
30 € / 32 € + IVA

Visite nuestra web >>



[más información](#)



INICIO

COMO LLEGAR

MAPA DE IRATI

RECORRIDOS

ASCENSIONES

HOTELES

HOSTALES

CASAS RURALES

APARTAMENTOS

CAMPINGS

GASTRONOMIA

RESTAURANTES

SIDRERIAS

NORMATIVA

OFICINAS DE TURISMO

GALERIA DE FOTOS

En otoño es tiempo de caza de las *palomas torcaces* que pasan en sus movimientos migratorios por el **Pirineo navarro**. En la zona se practica todavía una ancestral forma de caza con red. Un oteador en lo alto de una atalaya vigila la llegada de las aves y cuando llegan, previo aviso a sus compañeros que están en el suelo, lanza una paleta de madera que simula el vuelo de un ave rapaz. Las palomas, huyendo de esta presunta amenaza, se lanzan al suelo buscando protección entre los árboles cayendo en las redes que les han tendido previamente los cazadores.

Si ha sido cazada con red, al guisar la paloma su calidad es excelente ya que al conservar la sangre se mantienen mucho más tiempo frescas y sabrosas. Se prepara con aceite de oliva o manteca, vinagre o vino tinto, hierbas aromáticas y unas lonchas de tocino para lardear. También con unas onzas de chocolate podemos preparar un delicioso plato de caza.

En la actualidad en el Norte de la Comunidad Foral hay numerosos criaderos de patos que han potenciado la elaboración de múltiples productos derivados de este animal de excelente calidad como el confit, el magret, el foie y el paté

La ternera de Navarra cuenta en la actualidad con una más que merecida *Denominación de Origen* que controla su excelente calidad. También es zona para degustar el exquisito *chuletón de buey* asado a la brasa.

El norte de Navarra y toda la *Selva de Irati* es zona de ríos cuyas truchas siempre han tenido fama justificada. Plato emblemático de la cocina local son las *truchas a la navarra* en el que la loncha de jamón serrano con que se rellenan les brindan un sabor único que hizo decir al gastrónomo Luis Antonio de Vega que "*Navarra ha enseñado al mundo a comer truchas*"

En otoño se puede disfrutar en la zona de las setas de temporada o el delicioso y perseguido "*hongo beltza*"

Postres: en verano las fresas enanas silvestres y las moras. El resto del año *cuajada fresca con miel* muy abundante y de excelente calidad en la zona, y *quesos de Roncal o Idiazábal* elaborados con leche de oveja autóctona y que ya en el siglo XIII estaban documentados y reputados como de óptima calidad. También son muy tradicionales las nueces con membrillo. Para regar el festín, podemos optar por vinos de la zona media de Navarra o, si queremos un producto de la tierra, de la montaña, nada como la recia sidra que se elabora en alguno de sus caseríos

Restaurantes recomendados: Valle de Salazar [Restaurante Galtzabarra >>](#)

Nacedero del Urederra

