

este aspecto es si realmente se ha logrado una disminución de los costos y el incremento de la eficiencia; al analizar la siguiente ecuación se demuestra la relación directamente proporcional entre el costo material y el precio de la gastronomía:

$$Pg = \frac{-I Tu + Gi + Cm}{-I Tig}$$

Donde Cm = Costo Material.

Gi = Coeficiente de Gastos Indirectos.

Gft = Gastos de fuerza de trabajo.

Tu = Tasa de utilidad.

Tig = Tasa de impuesto a la gastronomía.

El factor en el cual se sustentan la mayor cantidad de las violaciones es en la determinación del Costo Material influenciado por:

- Variación de los precios de facturación de los proveedores.
- Cambios tecnológicos en la confección de los platos que se elaboran.
- Insuficiencia de los Departamentos de Servicios para exigir los reales rendimientos de los productos cárnicos.
- Violaciones de los ingresos al comercializar un plato y reportar la venta de otros con la consecuente afectación económica para el estado.
- Un evidente grado de improvisación por parte de las administraciones en la elaboración de los platos, al uti-

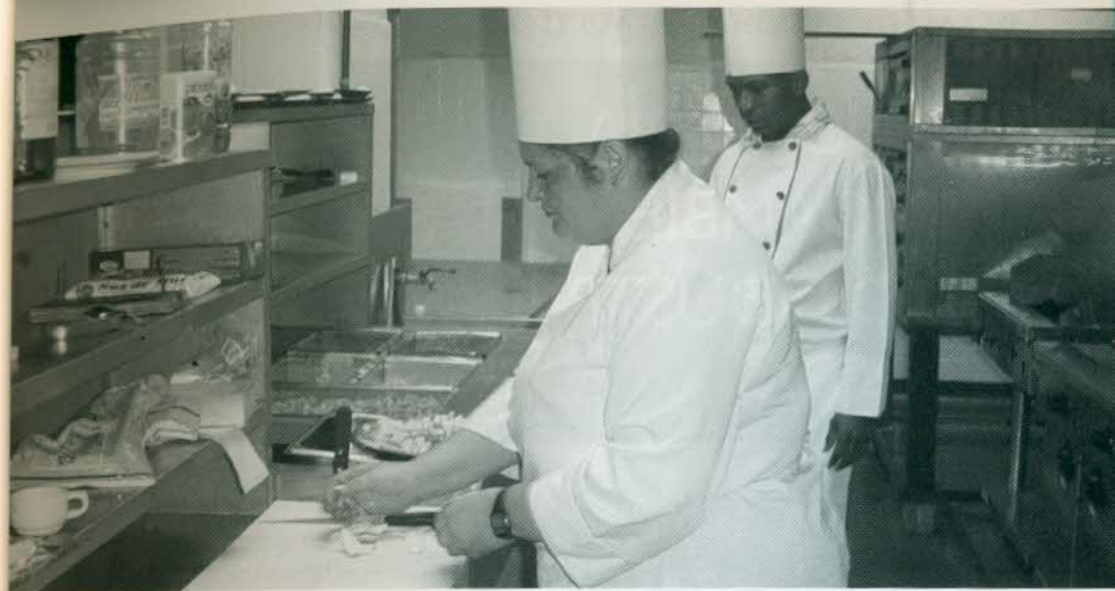
lizar componentes en la preparación que no aparecen en las recetas, debido al escaso abastecimiento motivado por la necesidad de brindar oferta; afectando la calidad y por ende el precio de venta

Un lineamiento de política de precios para la gastronomía estatal que se mantiene en la I-36/01, es que el sector estatal tiene que vender a precios inferiores a los otros sectores de propiedad, actualmente se observa a los establecimientos de la gastronomía estatal comercializando productos a precios iguales a los de otros sectores de propiedad e incluso con menos gramaje, por ejemplo el pan con jamón a \$10.00. A los efectos del control estos precios no son legales, pero escapan de la fiscalización rigurosa por el desconocimiento del personal dedicado a la comprobación económica de los precios.

Propuestas de medidas económicas a aplicar a las entidades infractoras

El aporte al Presupuesto del Estado de las cantidades determinadas por cobros indebidos, a precios no autorizados superiores a los establecidos legalmente es un elemento importante para dar debido tratamiento a las infracciones, se propone:

- El precio de la oferta fue formado por el mecanismo de la I-36/01; se propone aplicarle un 10%, al importe total de los ingresos obtenidos producto de las ventas realizadas en los últimos seis meses anteriores a la inspección.
- El precio de la oferta fue formado por el mecanismo de prefinanciamiento en MLC, en donde la



convertibilidad es un elemento indispensable a tener en cuenta, proponemos aplicarle un 10% de los ingresos obtenidos por la venta del o los platos objeto de la violación durante los tres meses últimos a la inspección.

CONCLUSIONES

- Se han expuesto un grupo de aspectos que técnicamente sustentan las Bases Metodológicas para lograr un procedimiento de Inspección Compleja actualizado, que tiene en cuenta la formación y aprobación de precios independiente al mecanismo de formación empleado.
- Se integra un aspecto que influyen en el nivel de ingresos, como es la revisión del aprovechamiento de los recursos materiales, en función del costo material.

RECOMENDACIONES

- Realizar una inspección compleja de gastronomía con apoyo de un auditor, con el objetivo de verificar aque-

llas violaciones del subsistema de precios que repercutan en la contabilidad de las empresa de comercio y gastronomía.

- Tener en cuenta los resultados de las inspecciones complejas en las empresas de comercio y gastronomía así como el control interno en materia de precios, para otorgar la certificación de la contabilidad y para que la entidad pueda entrar en el perfeccionamiento empresarial.

Bibliografía

- Resolución Conjunta No. 2 MINCIN – MFP.
- Legislación de precios vigente.
- Informe COSO.
- Resolución No. 26/91 del MINCIN.