

tos y empresas de comercio y gastronomía, velando por la más estricta observancia de la legalidad socialista.

- Determinar las causas de las infracciones de las disposiciones legales sobre precios, así como los efectos nocivos que pudieran haberse producido y sus responsables, a fin de que se tomen las medidas correspondientes de acuerdo con la legislación vigente de forma tal que coadyuve al fortalecimiento de la disciplina, así como prevenir la comisión de infracciones o delitos en la formación, aprobación y aplicación de precios en los establecimientos y empresas de comercio y gastronomía.

- Verificar la correcta aplicación de los mecanismos establecidos para el control de los recursos materiales.

ANÁLISIS DE ALGUNAS VIOLACIONES DE PRECIOS

Se consideran infracciones de la disciplina estatal en la formación y aprobación de precios de la gastronomía y de las disposiciones que establecen el control de los recursos materiales en las empresas estatales:

- No cumplir con la función de Control Interno de la disciplina de precios, por parte de los directivos de las Empresas y establecimientos de Comercio y Gastronomía.
- Vender productos con falta de componentes o semielaborados sin el ajuste de precios establecidos, según los casos regulados.
- Ofertar platos, raciones o productos cuya preparación, elaboración y pres-

tación no se correspondan con la especificada en la carta tecnológica (normas de elaboración)

- Ofertar platos, raciones o productos cuyos componentes no se corresponden con las cartas tecnológicas (normas de elaboración) aprobadas por los órganos, organismos y demás entidades a los que les compete.

- Aplicar precios distintos a los oficiales para la categoría correspondiente, no autorizados por el nivel competente. De no estar categorizados, los precios tienen que corresponderse con lo establecido en las disposiciones vigentes para su formación, en el momento de inspección.

- Aplicar precios no aprobados.

- No poseer el listado oficial de precios, con los requisitos mínimos, aprobados por el Consejo de Administración de las Asambleas Municipales del Poder Popular.

- No llevar correctamente los controles establecidos para el aprovechamiento de los recursos materiales.

- No aplicar correctamente las normas de consumo establecidas para la determinación de los costos de los productos elaborados y de los rendimientos normados.

- Vender platos, raciones o productos con pesos distintos a los establecidos oficialmente.

- No tener las cartas tecnológicas de los productos que están ofertando (normas de elaboración que amparan las ofertas de los distintos productos)

- No presentar en la pizarra o carta menú, la categoría del establecimiento, la ración a servir y los precios de los platos que se ofertan, cuando proceda.

- No tener la carta menú (carta de precios), elaborada diariamente, en los casos que requieran, debiendo estar sin borrones o tachaduras.

- Aplicar precios que no se encuentren sustentados por la ficha de costo, Modelo para la formación de precios en la Gastronomía, así como todos los demás elementos que determinan el expediente de precios.

- Comercializar platos cuya utilidad sobre el costo de elaboración excede el 25%.

- Comprar productos por parte de las Unidades Básicas de Abastecimiento (UBA) para la elaboración cuyos precios exceden los precios topados determinados por el grupo SACI (Sistema de Abastecimiento del Comercio Interior) a nivel de empresa.

- Formar y aprobar precios de ofertas que involucren componentes básicos en común y no se correlacionen en cuanto a gramaje y precio.

- No redondear los precios de los productos alimenticios, las bebidas alcohólicas y no alcohólicas de acuerdo a las regulaciones vigentes.

- Cambiar montos de efectivos de MLC en moneda nacional o viceversa a través de la tasa de cambio vigente en CADECA S.A y reportar como ventas realizadas por la unidad gastronómica.

- Vender los productos cuyos precios están fijados centralmente en moneda nacional aplicando la tasa de cambio vigente en CADECA S.A, para reportarlos como ventas en MLC.

- Formar y aprobar precios de ofertas similares en otros mercados que al aplicarle la tasa de cambio vigente en CADECA S.A el precio en MLC resulte comparativamente mayor o me-



nor provocando contracción del mercado interno, lesionando el interés del país en cuanto a las preferencias establecidas en los consumidores.

- Aprobar precios en los que no exista correspondencia entre la ficha de costo y la respectiva aprobación, en los atributos del precio como son el gramaje, descripción, unidad de medidas, etc.

- Reducir el gramaje a servir de un determinado plato en la oferta gastronómica y mantener el mismo precio.

- Aprobar rebajas de precios en moneda nacional de productos cercanos a su fecha de caducidad que se comercializan en divisas y tienen precios mínimos fijados en MLC.

El Control Interno en materia de Precios en la Gastronomía

La evaluación y calificación del con-