



pleja de Gastronomía, mediante la cual el controlador logre abarcar todo el subsistema de precios de una Empresa con actividad gastronómica, independiente al método de formación de precios empleado.

Regulaciones vigentes que tributan a la formación y aprobación de los precios de la gastronomía estatal

a) Instrucción No.36/2001, establece un procedimiento único que permite calcular los precios de gastronomía, acorde a los principios fundamentales contenidos en la Resolución No. 21/99; centralizando la facultad de aprobación de dichos precios en los Consejos de Administración de las Asambleas Municipales del Poder Popular.

b) Resolución No.403/01 del Ministerio de Finanzas y Precios, establece el método para la formación de los precios de gastronomía en moneda libremente convertible para los platos elaborados total o parcialmente con materias primas provenientes de las UBA.

c) Resolución No.75/97 del Ministerio de Finanzas y Precios faculta al MINCIN a formar y fijar precios minoristas y las tarifas a la población mediante asignaciones financieras.

d) Resolución No. V- 170/97 del Ministerio de Finanzas y Precios. Autoriza al MINCIN a formar y fijar los precios minoristas de los minirestaurantes de la OEE, aplicando la tasa se cam-

bio y partiendo del precios en moneda nacional.

e) Resolución No. 113/97 del MINCIN, establece que la cadena de minirestaurantes «Doña Yulla» comercialice sus ofertas tanto en moneda nacional como en divisas, atendiendo al cambio oficial en cada territorio de Cadena SA.

f) Resolución No. 147/98 del MINCIN, establece el procedimiento para la formación, fijación y/o modificación de los precios minoristas para la OEE.

Características de la inspección compleja

El desarrollo de este tipo de inspección a principios de los años 90 hacía un exhaustivo análisis de los expedientes de formación de precios y de toda su documentación, profundizando en las cartas técnicas que dan sustento a las normas de consumo.

¿En que consiste la inspección estatal de precios en la actividad de gastronomía en moneda nacional?

La inspección y control estatal de la actividad de alimentación pública (gastronomía) consiste en la fiscalización del cumplimiento, en los establecimientos de las empresas gastronómicas y de comercio, de los métodos de formación, aprobación y control de precios, aprobados oficialmente, y las disposiciones establecidas sobre esta actividad.

La inspección de gastronomía puede clasificarse como simple o compleja. Esta clasificación está en dependencia de

que exista la posibilidad de cuantificar los ingresos indebidos por los establecimientos con motivo de las violaciones cometidas y disponer sus ingresos al Presupuesto del Estado.

Existe el falso criterio de que la inspección de precios minoristas es una foto del instante en que se efectúa la comprobación, en donde se pesa, o se mide la norma de un determinado producto comparándose con lo oficialmente establecido, en realidad es mucho más que eso, en este aspecto influye el nivel técnico y profesional del personal que realiza la comprobación que verificará con la mayor efectividad posible el soporte documental para demostrar las violaciones y los posibles aportes al presupuesto. Estas inspecciones de gastronomía compleja se asemejan a las mayoristas; las diferencias se cuantifican y se van anotando en las hojas de trabajo habilitadas, siendo el periodo a inspeccionar nunca menor de tres meses, pudiendo ampliarse a criterio del inspector.

La inspección estatal en la actividad gastronómica en cuanto a los precios minoristas tiene los objetivos siguientes:

- Verificar los sistemas de Control Interno de las empresas de comercio y gastronomía en la formación y aplicación correcta de los precios.

- Comprobar el cumplimiento de las disposiciones jurídicas vigentes relacionadas con la formación y aprobación de precios en los establecimientos.