

GACETA OFICIAL

DE LA REPÚBLICA DE CUBA

MINISTERIO DE JUSTICIA

Información en este número

Gaceta Oficial No. 1 Ordinaria de 6 de enero de 2021

CONSEJO DE MINISTROS

Decreto 28/2020 Del Modelo de Gestión Estatal de la Unidad
Gastronómica de Subordinación Local (GOC-2021-01-01)

MINISTERIOS

Ministerio del Comercio Interior

Resolución 166/2020 Regulaciones para el Funcionamiento
de la Unidad Gastronómica de Subordinación Local (GOC-2021-02-01)

Ministerio de Finanzas y Precios

Resolución 421/2020 (GOC-2021-03-01)

GACETA OFICIAL

DE LA REPÚBLICA DE CUBA

MINISTERIO DE JUSTICIA

EDICIÓN ORDINARIA LA HABANA, MIÉRCOLES 6 DE ENERO DE 2021 AÑO CXIX

Sitio Web: <http://www.gacetaoficial.gob.cu/>—Calle Zanja No. 352 esquina a Escobar, Centro Habana

Teléfonos: 7878-4435 y 7870-0576

Número 1

Página 1

CONSEJO DE MINISTROS

GOC-2021-01-01

MANUEL MARRERO CRUZ, Primer Ministro

HAGO SABER: Que el Consejo de Ministros ha considerado lo siguiente:

POR CUANTO: Las medidas para el perfeccionamiento del comercio minorista de subordinación local implican una transformación en su modelo de gestión estatal en las unidades gastronómicas, con el objetivo de colocarlas en condiciones similares, de las formas no estatales de gestión.

POR CUANTO: Ordenar esta actividad, incluye la aplicación consecuente de la política de cuadros, transformar los recursos humanos, flexibilizar el funcionamiento de las administraciones de las unidades gastronómicas, diseñar un mecanismo comercial y financiero para adquirir directamente los aseguramientos e insumos y delegar a su director las facultades que le permitan autonomía y responsabilidad en su gestión.

POR TANTO: El Consejo de Ministros, en el ejercicio de las facultades que le han sido conferidas por el inciso o), del Artículo 137, de la Constitución de la República de Cuba, dicta el siguiente:

DECRETO 28

DEL MODELO DE GESTIÓN ESTATAL DE LA UNIDAD GASTRONÓMICA DE SUBORDINACIÓN LOCAL

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. El presente Decreto tiene por objeto aprobar un modelo de gestión estatal para las unidades gastronómicas de subordinación local, como unidades empresariales de base con características especiales, en lo adelante la unidad gastronómica.

Artículo 2. Lo dispuesto en este Decreto resulta aplicable a las unidades gastronómicas que se determinen en el proceso de perfeccionamiento del comercio minorista de subordinación local.

CAPÍTULO II

DE LA UNIDAD GASTRONÓMICA

Artículo 3. La unidad gastronómica constituye un modelo de gestión estatal para la producción de bienes y prestación de servicios, es gestionada con autonomía comercial,

económica y financiera, cubre sus gastos con sus ingresos, genera utilidades y se subordina a la empresa a la que está integrada.

Artículo 4. La unidad gastronómica está conformada por uno o más establecimientos gastronómicos, en correspondencia con las características e intereses del territorio, y tiene las peculiaridades siguientes:

- a) Presta servicios gastronómicos a personas naturales y jurídicas;
- b) responde por los inventarios de mercancías para la venta, insumos, útiles y activos fijos tangibles que compra;
- c) cumple con los aportes al presupuesto del Estado y reserva recursos para su propio desarrollo y beneficio;
- d) gestiona sus finanzas y aporta a la empresa para financiar los gastos de la oficina central y las obligaciones pendientes de liquidar por esta;
- e) realiza pagos en efectivo a personas naturales y formas de gestión no estatal de conformidad con lo establecido por el Banco Central de Cuba;
- f) responde por las obligaciones que le son inherentes con sus recursos financieros;
- g) cumple los encargos estatales que defina el Consejo de la Administración Municipal correspondiente, y otros en situaciones excepcionales;
- h) es materialmente responsable por los daños y perjuicios que ocasione a terceros y en consecuencia está obligada a restituirlos, repararlos o indemnizarlos, según corresponda; y
- i) hace uso de bienes que son propiedad de sus trabajadores, los que se ponen a disposición de la unidad en calidad de arrendamiento o comodato, mediante la suscripción de los contratos correspondientes.

CAPÍTULO III

DE LAS FUNCIONES DE LA UNIDAD GASTRONÓMICA Y FACULTADES DE SU DIRECTOR SECCIÓN PRIMERA

Funciones de la unidad gastronómica

Artículo 5. La unidad gastronómica tiene las funciones siguientes:

- a) Operar cuentas bancarias;
- b) acceder al crédito bancario;
- c) garantizar una eficiente gestión de los contratos económicos y de financiamiento;
- d) formar precios y tarifas minoristas de los productos y servicios que comercializa, según la oferta y la demanda, sin subsidios y garantiza que cubran los costos, gastos y obligaciones tributarias que correspondan;
- e) garantizar el pago de salario a sus trabajadores y la distribución de las utilidades, de conformidad con la legislación vigente;
- f) llevar la contabilidad de sus operaciones a partir de las Normas Cubanas de Información Financiera;
- g) emitir estados financieros, según la legislación vigente, para analizar sus resultados e informar a su empresa, y a efectos fiscales; y
- h) ejecutar los tributos correspondientes a ese nivel, incluido el Impuesto sobre las utilidades, para lo cual actualiza su situación fiscal en el Registro de Contribuyentes de la Oficina Nacional de Administración Tributaria del municipio donde radica.

SECCIÓN SEGUNDA

Facultades del director de la unidad gastronómica

Artículo 6. El director de la unidad gastronómica tiene, entre otras, las facultades siguientes:

1. Aplicar las medidas que garanticen el cumplimiento de las normas jurídicas y las disposiciones, reglamentos y sistemas establecidos para los servicios gastronómicos;
2. aprobar, previa consulta con la organización sindical y los trabajadores de la unidad:
 - a) La estructura y plantilla de la unidad;
 - b) el sistema de pago y su reglamento;
 - c) el plan y presupuesto del año, mes y trimestre;
 - d) el plan de ingresos y gastos y su desglose mensual;
 - e) el uso y destino de los ingresos diarios;
 - f) la distribución de utilidades; y
 - g) el Convenio Colectivo de Trabajo.
3. abrir y operar cuentas bancarias, cumpliendo las disposiciones vigentes en la materia;
4. firmar contratos de financiamiento y solicitar créditos al Banco;
5. firmar contratos económicos con los proveedores de bienes y servicios, en nombre y representación de la empresa a la que se integra, para la adquisición de los productos, en entidades estatales, formas no estatales de gestión y personas naturales;
6. representar a la empresa en los procesos judiciales por incumplimiento de contratos económicos suscritos por este a nombre de aquella;
7. aprobar las normas técnicas y el expediente de servicios;
8. aprobar precios y tarifas minoristas de los productos y servicios que comercializa;
9. aprobar los estados financieros a entregar a la empresa; y
10. aplicar la responsabilidad material y disciplinaria que corresponda por los daños o perjuicios que se causen por los trabajadores de la unidad, de conformidad con la legislación vigente.

CAPÍTULO IV

**DE LAS RELACIONES DE LA EMPRESA
CON LA UNIDAD GASTRONÓMICA**

Artículo 7. El director de la empresa nombra al director de la unidad gastronómica, en correspondencia con los resultados de la Comisión Evaluadora y le notifica mediante resolución sus facultades.

Artículo 8.1. El director de la empresa, al nombrar al director de la unidad gastronómica realiza, entre otras, las acciones siguientes:

- a) Comunicar mediante documento legal a la sucursal bancaria, la Dirección Municipal de Finanzas y Precios, y a la Oficina Nacional de Administración Tributaria, la aprobación de la unidad gastronómica, el nombramiento del director y las facultades otorgadas a este;
- b) comunicar a sus proveedores de bienes y servicios la aprobación de la unidad gastronómica y la facultad otorgada a su director para firmar contratos y certificar los planes, que incluyen los aseguramientos;
- c) efectuar inventario general a las existencias en la unidad gastronómica, cotejar los saldos con el registro en la contabilidad, determinar las diferencias y proceder, según lo establecido en la legislación vigente;

- d) acordar con el director de la unidad gastronómica, las mercancías, útiles e insumos que por interés de esta última serán vendidos y los activos fijos tangibles que le serán entregados;
 - e) facturar los insumos y los útiles a precio de costo y las mercancías para la venta a precio minorista menos un descuento comercial, que registra como una operación de venta mayorista y paga al presupuesto del Estado los impuestos correspondientes;
 - f) definir desde el proceso del Plan el coeficiente que resulta de la relación del presupuesto de gastos de la empresa, sobre el total de las ventas netas de las unidades que la integran, para el cálculo del aporte de la unidad gastronómica a la empresa;
 - g) convenir con el director de la unidad gastronómica, entre otros aspectos los siguientes:
 - 1. El uso del inmueble y de los activos fijos tangibles propiedad de la empresa;
 - 2. el horario de servicios y régimen de trabajo y descanso de los trabajadores;
 - 3. los servicios o actividades que constituyen tradiciones culturales e históricas, en establecimientos emblemáticos;
 - 4. la participación en la formación vocacional, orientación profesional de niños y jóvenes, así como en la educación técnica y profesional de estudiantes del Sistema Nacional de Educación; y
 - 5. la deuda que asume la unidad gastronómica con la empresa para liquidar por esta las obligaciones con proveedores, la Oficina Nacional de Administración Tributaria y el Banco, que incluye la definición del monto y plazos de pago mensual.
2. Para asegurar el permanente cumplimiento de las funciones de la unidad gastronómica, el director de la empresa debe además:
- a) Avalar los proyectos de reparación capital de la unidad gastronómica;
 - b) facturar a la unidad, a precio de venta minorista menos descuento, los productos financiados descentralizados y los productos del centro de elaboración; y
 - c) confeccionar el plan de abastecimiento a partir de los recursos previstos.

Artículo 9. La empresa a la que se subordina la unidad, puede actuar como garante del crédito bancario que esta solicite, si fuese necesario.

DISPOSICIÓN ESPECIAL

ÚNICA: A la unidad gastronómica le son aplicables las disposiciones legales vigentes para el sistema empresarial, siempre que no contradigan lo establecido en el presente Decreto.

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA: Los gobernadores y el Consejo de la Administración del municipio especial de Isla de la Juventud, previa consulta con el Ministro del Comercio Interior, determinan las unidades gastronómicas que pasan al modelo de gestión estatal.

SEGUNDA: El proceso de implantación del modelo de gestión estatal de la unidad gastronómica de subordinación local se realiza de manera gradual, teniendo en cuenta las condiciones económico-financieras y de cuadros de las empresas y sus unidades.

TERCERA: El Ministro de Finanzas y Precios, oído el parecer del Ministro del Comercio Interior, regula los beneficios tributarios que se requieran para estimular el desarrollo de las unidades gastronómicas.

CUARTA: Se faculta a los ministros del Comercio Interior y de Finanzas y Precios para dictar las normas complementarias que sean necesarias con los fines de la mejor aplicación de lo que por el presente Decreto se dispone.

QUINTA: El Ministro del Comercio Interior informa al Consejo de Ministros sobre el funcionamiento de las unidades gastronómicas de subordinación local en el término de un año, contado a partir de la entrada en vigor del presente Decreto.

SEXTA: El presente Decreto entra en vigor a partir de su publicación en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

PUBLÍQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

DADO en el Palacio de la Revolución, en La Habana, a los 11 días del mes de diciembre de 2020. “Año 62 de la Revolución”.

Manuel Marrero Cruz
Primer Ministro

Betsy Díaz Velázquez
Ministra del Comercio Interior

MINISTERIOS

COMERCIO INTERIOR

GOC-2021-02-01

RESOLUCIÓN 166 de 2020

POR CUANTO: El Decreto 28 “Del Modelo de Gestión Estatal de la Unidad Gastronómica de Subordinación Local”, de 11 de diciembre de 2020, aprueba un modelo de gestión estatal para las unidades gastronómicas de subordinación local, como unidades empresariales de base con características especiales, y en su Disposición Final Cuarta faculta a la Ministra del Comercio Interior, para dictar las normas complementarias que sean necesarias, a los fines de la mejor aplicación del mencionado Decreto.

POR CUANTO: Teniendo en cuenta que el modelo de gestión estatal de la unidad gastronómica es creado para la producción de bienes y prestación de servicios, y se gestiona con autonomía comercial, económica y financiera, se hace necesario emitir las regulaciones que le permitan funcionar en tales condiciones.

POR TANTO: En el ejercicio de las atribuciones que me están conferidas en el artículo 145, inciso d) de la Constitución de la República de Cuba,

RESUELVO

ÚNICO: Aprobar las siguientes:

REGULACIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD

GASTRONÓMICA DE SUBORDINACIÓN LOCAL

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. La presente Resolución tiene por objeto, establecer regulaciones para el funcionamiento de las unidades gastronómicas de subordinación local, en lo adelante

unidad gastronómica, constituidas en unidades empresariales de base con características especiales.

Artículo 2. Para iniciar la implementación del modelo de gestión estatal, en la unidad gastronómica deben cumplirse los requisitos siguientes:

- a) Estar clasificada, según el Clasificador Tipológico vigente;
- b) estar categorizada, en correspondencia con el Reglamento para la categorización; y
- c) el director de la unidad debe estar nombrado, de conformidad con la legislación vigente.

CAPÍTULO II

DEL FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD

Artículo 3. Para su funcionamiento y gestión comercial, la unidad gastronómica tiene las funciones complementarias siguientes:

- a) Utilizar la declaración jurada en su relación comercial con las personas naturales;
- b) realizar la compra de productos, materias primas e insumos a los proveedores estatales, a precio de venta minorista menos descuento comercial y los que adquiere por autogestión, a precio por acuerdo;
- c) participar en el proceso de formación de la demanda, concilia sus necesidades con los productores y comercializadores mayoristas, que incluye otros productos no nominalizados en el plan para asegurar servicios tradicionales;
- d) definir la estructura de sus ofertas, confeccionar las normas técnicas y determinar sus rendimientos, en correspondencia con la categoría que ostenta, el Clasificador Tipológico y la especialización definida;
- e) garantizar las ofertas de platos y cocteles emblemáticos de la cocina y la coctelería cubanas, según lo establecido en la legislación vigente sobre el tema;
- f) garantizar la aplicación de diferentes modalidades de servicios, potenciando el servicio personalizado, ofertas para llevar y a domicilio, con personal de la propia unidad o contratado;
- g) diseñar e implementar su sistema de comunicación e identidad corporativa;
- h) asegurar la protección al consumidor, que incluye la compensación a los clientes;
- i) efectuar los cobros y pagos, con prioridad mediante los canales de pago electrónico, sin generar deudas vencidas y cumpliendo las normas y procedimientos establecidos por el Banco Central de Cuba;
- j) reportar diariamente a la empresa las ventas como parte de la Circulación Mercantil Minorista, que están sujetas al pago de impuestos, de conformidad con la legislación vigente.

Artículo 4. La unidad gastronómica conforma el expediente de constitución, con la evidencia del traspaso o compra de todos los bienes, que incluye además:

- a) Los inventarios de mercancías, útiles y activos fijos tangibles, debidamente firmados por las partes;
- b) el acta de responsabilidad material por los recursos y activos fijos tangibles que pertenecen a la empresa, en físico y valor;
- c) el plan de aseguramiento material, firmado por el director de la empresa, según la nomenclatura de productos que corresponde; y
- d) el plan de ingresos y gastos por elementos, anual y mensual.

Artículo 5. La unidad gastronómica cumple con el Manual de Normas y Procedimientos de los Procesos Contables establecido por el Ministerio de Finanzas y Precios y las normas ramales del Ministerio del Comercio Interior, y ejecuta además lo siguiente:

- a) Elaborar y conservar los registros primarios y aperturar los submayores;
- b) utilizar el nomenclador de cuentas de la empresa a la que se subordina;
- c) emitir balance de comprobación de saldo y los estados financieros para analizar los resultados, e informa a la empresa y a la Dirección Municipal de Finanzas y Precios para los efectos fiscales;
- d) entregar a la empresa los formularios estadísticos que correspondan;
- e) registrar las operaciones diariamente, comprobando al final del día las ventas con los depósitos; y
- f) establecer las contrapartidas para el control de las operaciones y los procedimientos de control interno aprobados.

CAPÍTULO III

DE LA GESTIÓN DEL CAPITAL HUMANO

Artículo 6. La contratación de los trabajadores por la unidad se realiza, previa evaluación del cumplimiento de las competencias y requisitos del cargo, de conformidad con la legislación vigente.

Artículo 7. Los trabajadores de nueva incorporación a la unidad, tienen derecho a cobrar las utilidades en igualdad de condiciones respecto al resto y proporcionalmente al tiempo trabajado y a su contribución.

Artículo 8. La ejecución de los planes de superación y capacitación de sus trabajadores se asegura, previendo el financiamiento necesario.

Artículo 9. En materia de seguridad y salud en el trabajo, seguridad social, régimen de trabajo y descanso, vacaciones anuales pagadas y régimen disciplinario, se cumple lo establecido en la legislación laboral vigente.

CAPÍTULO IV

DEL SISTEMA DE CONTROL

Artículo 10.1. La unidad gastronómica cumple el sistema de control establecido por la empresa a la cual se integra y establece su propio sistema de control interno, en correspondencia con aquel y de conformidad con la legislación vigente.

2. La unidad gastronómica organiza el funcionamiento de su Comité de Prevención y Control.

Artículo 11. La empresa, en el acompañamiento y control al proceso de implantación del modelo de gestión estatal en la unidad gastronómica, realiza, entre otras, las acciones siguientes:

- a) Comprobar el uso adecuado de las facultades otorgadas a la unidad gastronómica y su director;
- b) chequear el cumplimiento del Manual de Funcionamiento de la unidad gastronómica;
- c) evaluar la calidad del servicio según su categoría, a partir de los parámetros y metodología que se establezcan.

Artículo 12. El director de la unidad gastronómica rinde cuentas al consejo de dirección de la empresa, con la periodicidad que se establezca, teniendo en cuenta los aspectos siguientes:

- a) Funcionamiento integral de la unidad;
- b) indicadores de impacto definidos;

- c) resultados de la evaluación de la calidad del servicio según su categoría, a partir de parámetros y metodología que se establezcan;
- d) comprobación realizada sobre el comportamiento ético moral del director.

Artículo 13. La Dirección Estatal de Comercio y el Grupo Empresarial de Comercio, de conjunto con la empresa, en el acompañamiento y asesoría al proceso de implantación del modelo de gestión estatal en la unidad gastronómica, ejecutan, entre otras, las acciones siguientes:

- a) Comprobar el cumplimiento del plan de control de la empresa a la unidad y la calidad de su realización;
- b) comprobar el cumplimiento del plan de control interno de la unidad gastronómica; y
- c) evaluar los indicadores de impacto definidos.

DESE CUENTA a los gobernadores, al intendente del municipio especial de Isla de la Juventud y al Secretario General del Sindicato Nacional de los Trabajadores del Comercio, la Gastronomía y los Servicios.

PUBLÍQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

ARCHÍVESE en la Dirección Jurídica de este organismo.

DADA en La Habana, a los 23 días del mes de diciembre de 2020.

Betsy Díaz Velázquez
Ministra del Comercio Interior

FINANZAS Y PRECIOS

GOC-2021-03-01

RESOLUCIÓN No. 421/2020

POR CUANTO: La Ley 113 “Del Sistema Tributario”, de 23 de julio de 2012, establece entre otros, los impuestos sobre Utilidades, sobre las Ventas, sobre los Servicios y por la Utilización de la Fuerza de Trabajo, así como la Contribución a la Seguridad Social y en su Disposición Final Segunda, incisos a) y f), faculta al Ministro de Finanzas y Precios, cuando circunstancias económicas y sociales a su juicio así lo aconsejen, para conceder exenciones, bonificaciones totales, parciales, permanentes o temporales y modificar las formas y procedimientos para el cálculo, pago y liquidación de los tributos.

POR CUANTO: La Ley 130 “Del Presupuesto del Estado para el año 2020”, de 20 de diciembre de 2019, dispone en su Artículo 88, gravar con los impuestos sobre las ventas y los servicios la comercialización minorista de bienes y la prestación de servicios en pesos cubanos; y faculta al Ministro de Finanzas y Precios para reglamentar los tipos impositivos de estos tributos y disponer las adecuaciones que se requieran para su gestión y control.

POR CUANTO: El Acuerdo 8301, del Consejo de Ministros, de 26 de enero de 2018, establece las funciones específicas de este Ministerio, relacionadas con dirigir y controlar las políticas financieras, de contabilidad y de costos para todos los sectores de la economía y el sistema de contabilidad gubernamental y la política en materia de formación, fijación y modificación de precios y tarifas.

POR CUANTO: El Decreto 28 “Del Modelo de Gestión Estatal de la Unidad Gastronómica de Subordinación Local”, de 11 de diciembre de 2020, aprueba un modelo de

gestión estatal para las unidades de la gastronomía de subordinación local, como unidades empresariales de base con características especiales, y en su Disposición Final Tercera, establece que el Ministro de Finanzas y Precios, oído el parecer del Ministro del Comercio Interior, regula los beneficios tributarios que se requieran para estimular el desarrollo de estas unidades.

POR CUANTO: Resulta necesario establecer las adecuaciones tributarias, de precios y de relaciones financieras con el Presupuesto del Estado, para el funcionamiento del nuevo modelo de gestión estatal de las unidades de la gastronomía con características especiales.

POR TANTO: En el ejercicio de la atribución que me está conferida en el Artículo 145, inciso d), de la Constitución de la República de Cuba,

RESUELVO

PRIMERO: Las unidades empresariales de base con características especiales, pertenecientes al modelo de gestión estatal para las unidades de la gastronomía de subordinación local, en lo adelante la unidad de gastronomía, está sujeta al pago de los tributos establecidos en la referida Ley 113 “Del Sistema Tributario”, con las adecuaciones que mediante la presente Resolución se establecen.

SEGUNDO: A los efectos del pago del Impuesto sobre Utilidades, la unidad de gastronomía está obligada a su liquidación al cierre de cada año, mediante la presentación de Declaración Jurada; así como a realizar los pagos a cuenta de este tributo de conformidad con lo establecido en la referida Ley 113 “Del Sistema Tributario”, a través de los párrafos 040011 “Impuesto sobre las Utilidades” o 040012 “Impuesto sobre las Utilidades”, del vigente Clasificador de Recursos Financieros del Presupuesto del Estado, en correspondencia con el nivel de subordinación provincial o municipal de la empresa a la que pertenece.

TERCERO: La unidad de gastronomía está obligada a acudir a la Oficina Nacional de Administración Tributaria de su domicilio fiscal para tramitar su inscripción en el Registro de Contribuyentes en el plazo de quince días naturales, contados a partir de la fecha de notificación de su constitución.

CUARTO: Los proveedores estatales que suministren a la unidad de gastronomía, materias primas e insumos, recursos y aseguramientos, establecen los precios de venta aplicando un descuento de hasta un veinte por ciento (20 %) del precio minorista.

De no existir productos iguales en el mercado minorista, se toma como referencia los precios minoristas de productos similares, según prestaciones y calidades equivalentes.

Los productos sin representación de similares en el mercado minorista, se venden a precios por acuerdos entre las partes, siempre que se cubran todos los costos, gastos y tributos que correspondan, sin que generen subsidio.

QUINTO: Cuando el proveedor de una unidad gastronómica sea una forma de gestión no estatal, los precios y tarifas se forman por acuerdo entre las partes.

SEXTO: La unidad de gastronomía dispone de hasta el cincuenta por ciento (50 %) de las utilidades después de impuesto, para la constitución de reservas con los destinos aprobados, en correspondencia con lo dispuesto por el Ministerio de Finanzas y Precios.

SÉPTIMO: La empresa a la que pertenece la unidad de gastronomía, a los efectos de pagar los tributos correspondientes a sus operaciones, actualiza su situación fiscal en el Registro de Contribuyentes, sin considerar las asociadas a la citada unidad gastronómica.

OCTAVO: La empresa a la que pertenece la unidad de gastronomía, confecciona sus estados financieros con las adecuaciones siguientes:

- a) A los efectos fiscales, no incluye la información de las unidades de gastronomía y, los elaboran con los datos de su oficina central y del resto de las unidades que se le subordinan, para su entrega a las direcciones municipales de Finanzas y Precios; y
- b) elabora estados consolidados con la información de todas las unidades que la integran, incluyendo las unidades de gastronomía, para su entrega a la Oficina Nacional de Estadísticas e Información; estos estados financieros no se utilizan a efectos fiscales.

PUBLÍQUESE en la Gaceta Oficial de la República de Cuba.

ARCHÍVESE el original en la Dirección Jurídica de este Ministerio.

DADA en La Habana, a los 29 días del mes de diciembre de 2020.

Meisi Bolaños Weiss
Ministra de Finanzas y Precios