

**NORMA RAMAL No. 20
MODIFICADA**

**INDICACIONES RAMALES PARA LA ORGANIZACIÓN DE LA CONTABILIDAD Y EL CONTROL
INTERNO EN LAS ENTIDADES QUE PRESTAN SERVICIOS GASTRONÓMICOS.**

MODIFICADA EN OCTUBRE DEL 2002

LA ACTIVIDAD DE COMEDORES OBREROS EN LAS EMPRESAS ESTATALES

Las empresas estatales realizan actividad gastronómica de comedor y cafetería para satisfacer las necesidades alimentarias de sus trabajadores sin que la misma se realice con fines lucrativos por lo que presenta características especiales:

En la Resolución Económica del V Congreso del Partido Comunista de Cuba se establecieron los principios que deben regir la actividad de los comedores obreros en los centros de trabajo, los cuales se regirán por el principio de cubrir sus costos con el cobro a los comensales a precios asequibles por la vía de una mayor eficiencia, sin perseguir ganancias.

En esta tarea, que también implica el mejoramiento del servicio que se brinda a través de los mismos, así como una oferta más variada de acuerdo con los recursos disponibles, se debe trabajar de común acuerdo con las Secciones Sindicales para buscar los precios, que, a la vez de ser asequibles a las posibilidades económicas de los trabajadores, garanticen la costeabilidad de los comedores.

Para garantizar esta costeabilidad se deben confeccionar Fichas de Costo de los diferentes platos a elaborar. Estas fichas se deben basar en el “Manual de Normas de Comedor Obrero”.

PLANIFICACION DE LA ACTIVIDAD DEL COMEDOR

Para realizar la Planificación se debe partir de los comensales. Un comensal es una unidad de medida que equivale a un usuario que almuerza y come durante los 365 días del año. Para llegar a esta unidad de medida se toma en consideración el número de personas que requieren el servicio del comedor (usuarios) y el régimen de trabajo o permanencia en el centro que ofrece los servicios de alimentación.

A partir de los comensales y con el fin de determinar la demanda anual de alimentos se le aplican las normas de consumo establecidas, denominadas “Normas del Período Especial” que se han publicado en las Instrucciones Metodológicas de elaboración del Plan Anual para las actividades del consumo social.

Actualmente nuevo balance de alimentos de mayo del 2009, para los comedores obreros.

COSTOS Y PRECIOS DEL COMEDOR

Los precios para la compra de productos para la actividad de comedor y cafetería deben ser los oficiales o precios de convenio que no impliquen subsidios. (Lineamiento # 69 Aprobado en el 6to Congreso del PCC).

La Administración, conjuntamente con la Sección Sindical fijarán los precios a que se venderán los platos que se oferten a los trabajadores en los comedores y cafeterías. (Según Resoluciones V-58/98 y V-27/99)

Al fijarse dichos precios se tendrá en cuentas que al menos cubran los costos totales de venta no destinándose Subsidios del Presupuesto del Estado para el comedor obrero. No obstante se pueden fijar precios inferiores al costo de los platos básicos, siempre que se cubra la diferencia con precios superiores para otros platos.

Estos precios que se acuerden entre la Administración y el Sindicato, deben ser redondeados y sólo se aplicarán a las ventas a sus trabajadores y los mismos se revisarán periódicamente.

Los listados de los precios acordados tendrán como base las Fichas de Costo elaboradas al efecto, serán registrados en Actas firmadas por ambas partes(Administración y Sección sindical), las cuales contendrán el número de la norma de elaboración aprobada, la descripción del plato, la ración a servir y su precio, conservándose mientras estén vigentes, pues pueden ser objeto de inspecciones.

Los gastos que se tienen en cuenta en las Fichas de Costo serán:

✚ Gastos fijos referidos a los trabajadores directamente vinculados al comedor:

- **Salario**
- **Descanso retribuido**
- **Contribución a la Seguridad Social**
- **Subsidios Pagados**
- **Impuesto por la Utilización de la Fuerza de Trabajo**

✚ Gastos Semi variables:

- El combustible o la energía que se utiliza para cocinar**
- El detergente para fregar y limpieza del comedor.**

+ Gastos variables:

- Los alimentos y demás componentes de los platos.

La depreciación de los Activos Fijos Tangibles (Medios Básicos) referida al comedor se contabilizará en los costos de la entidad y no en los del comedor.

+ Con vistas a lograr la costeabilidad del comedor se pueden realizar ofertas especiales a precios diferenciados que contribuyan a cubrir los gastos del comedor, también se podrán realizar con motivo de determinadas fechas actividades recreativas con los trabajadores de la entidad. En ambos casos los precios que se fijen serán aprobados de mutuo acuerdo entre la Administración y el Sindicato. Si por algún motivo y con la aprobación correspondiente se hicieran consumos de alimentos que por razones especiales no fueran objeto de cobro, dichos gastos serán cargados a la cuenta de Gastos Generales y de Administración y nunca como gastos del comedor.

+ Como indicador fundamental para la actividad del comedor se establece el COSTO POR PESO DE INGRESO del comedor obrero, que resulta de dividir los gastos de comedor y cafetería entre los ingresos por los mismos conceptos.

+ Este indicador debe ser menor que un peso y no debe presentar un margen de ganancia muy amplio.

CONTABILIZACION

En la Carta Circular No.1/2000 del Ministerio de Finanzas y Precios se establece que en las cuentas de Otros Gastos y de Otros Ingresos deben establecerse obligatoriamente subcuentas específicas de “Comedores y Cafeterías”.

Estas cuentas y Subcuentas se deben nominalizar en el Estado de Resultado según establece la propia Circular.

Para los Gastos de Comedor y Cafetería se establece la Cuenta de Otros Gastos y la cuenta 950 Otros Ingresos para los ingresos de esta actividad. Ambas tendrán al Subcuenta Comedores y Cafeterías.

La depreciación de los medios básicos del comedor se llevará a la cuenta de Gastos de Circulación.

SISTEMA DE CONTROL ESTABLECIDOS PARA LOS COMEDORES

1.-La venta de las raciones, el cobro, la preparación de la liquidación y el planeamiento de los platos a elaborar corresponde efectuarse por un área independiente a la de Contabilidad.

2.-La venta debe estar sustentada por un documento

(SCO-01 Vale de Consumo de Comedor) que permita:

- **Amparar el cobro de las raciones que se vendan**
- **Propiciar el cálculo de las raciones a elaborar de cada plato contenido en el menú**
- **Facilitar la determinación de las raciones vendidas**

Este documento debe tener como mínimo los siguientes datos:

- **Nombre de la entidad y del comedor**
- **Fecha en que se expide**
- **Denominación del plato que se oferta**
- **Importe de cada plato solicitado**
- **Importe total de los platos vendidos**
- **Número de folio que le corresponda**

Este modelo se expide en original y copia, original para el usuario y la copia para el Cajero.

3.-Está establecido que los talonarios debidamente foliados de los Vale de Consumo de Comedor se entreguen por el área de Contabilidad a la persona designada para su venta mediante un documento denominado Entrega de Vales de Consumo de Comedor (CO-1) **que contenga los siguientes datos:**

- **Nombre de la entidad**
- **Fecha de entrega**
- **Nombre y apellidos del que realiza la entrega**
- **Numeración consecutiva que abarque los que se entregan**
- **Nombre, apellidos y firma del receptor.**

4.-El efectivo recaudado en el área de venta se remite diariamente al Cajero mediante un documento denominado Liquidación de Efectivo por Ventas de Comedor (CO-2) de liquidación de efectivo al que se acompañarán las copias de los Vales de Consumo de Comedor.

Liquidación de Efectivo por Ventas de Comedor (CO-2)

Este modelo debe contener los siguientes datos mínimos:

- **Nombre de la entidad y el comedor**

- **Numeración consecutiva que abarcan los tickets vendidos**
- **Detalle del efectivo recaudado que se liquida**
- **Resultado de la comparación del importe vendido según los Vales de Consumo de Comedor con el efectivo recaudado**
- **Nombre y apellido de la persona que liquida**
- **Nombre y apellidos del Cajero**
- **Nombre y apellidos del que contabiliza**
- **Número de orden del documento**

Original del modelo para el área de Contabilidad y la copia para el que liquida.

5.-Corresponde al Jefe del Comedor velar por la aplicación de las normas de consumo per cápita vigentes y se utilicen para la solicitud de víveres al almacén. Así como controlar el movimiento y destino de los platos elaborados, para esto confeccionará el modelo

Control de la Producción de Comedor (CO-3).

Este modelo presenta tres partes. En la primera se detallan los platos a elaborar y contiene:

Descripción del Plato

- **Cantidad de Raciones**
- **Precio de la Ración**
- **Importe (Multiplicación de cantidad por precio)**
- **Importe Total**

En la segunda se detallan los materiales utilizados en la elaboración y contiene los siguientes datos:

- **Raciones a elaborar**
- **Nombre del producto**

- **Unidad de medida**
- **Norma Bruta**
- **Cantidad**
- **Precio**
- **Importe**
- **Importe Total**

Esta parte debe coincidir con la solicitud de materiales al almacén y con el vale de salida emitido por el mismo.

La tercera parte detalla la Producción y la Venta:

- **Plato**
- **Cantidad producida**
- **Sobrante (Cantidad en existencia al final)**
- **Cantidad vendida (Diferencia entre las dos anteriores)**
- **Precio**
- **Importe (Cantidad Vendida por Precio)**
- **Importe Total de la Ventas**

Este importe total de las ventas debe coincidir con la suma de los Vales de Consumo de Comedor y lo liquidado al Cajero.

6.-Corresponde al área de Contabilidad:

- **Verificar la conciliación entre los importes de los platos elaborados, vendidos y cobrados.**
- **Comprobar la secuencia de la numeración de los tickets vendidos y los talonarios entregados.**

7.-Cumplimentar todos los principios establecidos para el Control Interno del Almacén como son las Pruebas Rotativas del 10% mensual, la recepción a ciegas, el cuadro diario, la conciliación de las existencias en los informes de recepción y los vales de salida del almacén y su conciliación con las del submayor o TE, valorado de inventario.

CONTROL DE LA PRODUCCION Y VENTA DE CAFETERIA

Para el control de la venta de las cafeterías se utiliza el modelo Control de la Producción y Venta de Cafetería (CO-4). Este modelo contiene tres partes.

La primera “Productos Elaborados o Comprados”. Ejemplo

Pan con Croqueta	Cantidad	UM	Precio	Importe
Masarreal				
Refresco				

La segunda trata de los materiales utilizados en la elaboración que sirve de justificante a las salidas de materiales que recibió la cafetería.

La tercera son los movimientos de los productos elaborados o comprados, su control de entradas y salidas y las ventas que deben coincidir con la liquidación al Cajero, el cual le entregará un Recibo de Efectivo por ese importe.

LA ACTIVIDAD DE COMEDOR OBRERO EN LAS EMPRESAS GASTRONOMICAS

En las empresas gastronómicas y en los centros porcionadores, de elaboración y UBAs que funcionan de forma independiente y que no realizan ventas directas a la población se cumplirá lo orientado para los comedores obreros ubicados en las empresas estatales.

En las unidades gastronómicas que elaboran comida de empleados se cumplirá lo siguiente:

Los alimentos y platos a ofertar, el gramaje de cada ración y las condiciones de prestación del servicio serán las establecidas en el Manual de Recetas de la alimentación social.

Los alimentos elaborados como comida de empleados se procesarán conjuntamente con las mercancías para elaborar para la oferta a la población, pero no podrán ofertarse productos o platos no autorizados y que no aparezcan en el Manual de Recetas de la Alimentación Social.

Los precios serán los establecidos en base a las fichas de costo elaboradas según las Recetas del Manual y en acuerdo con la Sección Sindical, siempre que los ingresos cubran los gastos en que se incurran.

Los alimentos para elaborar la comida de empleados se extraerán del almacén también de acuerdo con dichas Recetas.

Para el control de las raciones elaboradas se utilizará el Control de Mercancías en el Area de Ventas, donde se detallará también la venta al personal de la unidad.

MODELOS UTILIZADOS EN LAS UNIDADES GASTRONOMICAS:

CONTROL DE MERCANCIAS EN ALMACEN (NCG-1)

OBJETIVO: Establecer el control perpetuo del inventario, tanto físico como en valores de las existencias de mercancías para la venta, y otros productos almacenados en los centros gastronómicos autorizados a no cumplimentar el control de inventarios orientados por el Ministerio de Finanzas y Precios.

Se extraen del almacén empleando el Vale de Entrega o Devolución y se asentarán en el Control de Mercancías en el Área de Ventas. Al cierre de cada turno de trabajo se contarán las mismas. Y se le dará solución a los faltantes y sobrantes que se detecten. En el caso que se presenten mercancías descompuestas o vencidas se devolverán al almacén mediante un Vale de Entrega o Devolución y allí se aplicará lo establecido para estos casos.

TARJETA DE ESTIBA (SC-2-14)

Controlar las existencias en unidades solamente, de productos en almacén, mediante el registro del movimiento de entradas, salidas y existencias de los mismos.

DATOS DE USO OBLIGATORIO:

- **Descripción del producto y código del mismo.**
- **Unidad de medida operativa.**
- **Código de la cuenta, subcuentas o análisis en que se contabiliza el producto.**
- **El movimiento de cada producto se detallará:**
- **Entradas:** Cantidades físicas de Traslados Internos, Recepcionado
- **Salidas:** Cantidades físicas por Roturas y Pérdidas, deterioros o mermas, Traslados Emitidos o Salidas al Área de Ventas según modelo de solicitud de productos al almacén con destino a la venta.
- **Inventario o saldo Final:** Resultado de sumar en cantidades físicas al Inventario Inicial las Entradas y restar la Salidas
 - **Fecha de cada operación**
 - **Número del documento que origina el movimiento**

- **Existencia después de cada operación**
- **Firma del dependiente del almacén que efectúa la anotación.**

Este modelo se confecciona diariamente por el administrador de la unidad, uno por las mercancías para elaborar al costo y otro por las listas para la venta o de elaboración ligera a precio de venta y sus importes serán en Pesos y Centavos. El mismo será entregado foliado por el área contable y controlado mediante la firma del que lo recibe en blanco en el control de documentos habilitado al efecto.

REPORTE DE ELABORACION (CONSUMO Y PRODUCCION) (NCG-6). Actualmente utilizado en los comedores para informa el resumen de las elaboraciones diarias.

OBJETIVO: Controlar el consumo de materias primas utilizadas en la elaboración de los platos o productos en los Centros de Elaboración, así como de la producción de los mismos. Este documento se confecciona diariamente por el administrador de la unidad, los importes serán en Pesos y Centavos. El mismo será entregado foliado por el área contable y controlado mediante la firma del que lo recibe y lo emite en el espacio en blanco del documento habilitado al efecto.

Este modelo consta de 2 partes, en la primera se detallan los productos para elaborar, unidad de medida, cantidades en Inventario Inicial, Entradas, Inventario Final que debe salir del conteo físico de lo que quedó al final del día o turno de trabajo, precio e importe.

Entradas: Cantidad física de cada producto recibido en el área de ventas Se detallan los platos o productos elaborados por la norma a servir.

Precio de Venta: Precio de venta unitario de cada producto

Vendido: Cantidad física de cada producto vendido

Importe de lo vendido: Multiplicación de la cantidad física vendida por el Precio de venta.

Segunda parte descripción de efectivo, para su liquidación.

