

Tema. Análisis de los principales componentes del coste del producto o servicio hotelero

Costes asociados a los materiales y consumos

Criterios formales y no formales de valoración de existencias

Tema. Análisis de los principales componentes del coste asociado a la mano de obra

Costes asociados a la mano de obra

Tema Otros costes relevantes

Costes asociados al activo fijo

Otros costes: suministros, servicios exteriores, etc.

Los costes de oportunidad

Aproximación conceptual

De forma genérica podemos definir las existencias como aquellos bienes que posee la empresa destinados a la comercialización o transformación. En la mayoría de empresas la inversión en este concepto es notablemente significativa lo que exige una correcta valoración, control y gestión.

Elemento clave en la determinación del beneficio, necesidad de una correcta valoración

$$\text{Existencias Iniciales} + \text{Compras} = \text{Existencias Finales} + \text{Salidas}$$

$$\text{Consumo} = \text{Compras} +/- \text{Variación de Existencias (EI-EF)}$$

Movimiento de Inventario Ejemplo: Economato del Hotel, producto Jamón Ibérico Superior de Bellota

Fecha	Concepto	Precio Unitario	Cantidad
1-01-20xx	Exist.Iniciales	100 €	500,0Kg
15-04-20xx	Compras	105 €	100,0Kg
7-08-20xx	Ventas	127 €	300,0Kg
12-09-20xx	Compras	110 €	250,0Kg
19-10-20xx	Ventas	135 €	300,0Kg
22-11-20xx	Compras	120 €	400,0Kg
20-12-20xx	Ventas	139 €	300,0Kg

¿Cuánto es el beneficio bruto que ha generado el producto?

¿Cuál es el margen promedio que se le ha ganado a la mercancía?

¿Cuál es el valor de las existencias finales?

Clasificación y tipologías de las existencias

ESQUEMA DE CLASIFICACION DE LAS EXISTENCIAS

Elementos de Compra/Venta

Elementos que se destinan a la venta sin ser sometidos a ninguna clase de transformación.

30 Comerciales
326 Embalajes
327 Envases

Elementos de Consumo

Bienes para consumo interno no relacionados con los productos objeto de la empresa.

321 Combustibles
322 Repuestos
325 Materiales Diversos
328 Material de Oficina

Elementos Componentes

Son elementos fundamentales de caracter directo con el proceso de producción.

31 Materias Primas
320 Elementos y Conjuntos Incorporables

Elementos Productos

Son los elementos obtenidos del proceso productivo desarrollado por la empresa

33 Productos en Curso
34 Productos Semiterminados
35 Productos Terminados
36 Subproductos, Residuos, etc..

30. COMERCIALES

31. MATERIAS PRIMAS

32. OTROS APROVISIONAMIENTOS

33. PRODUCTOS EN CURSO

34. PRODUCTOS SEMITERMINADOS

35. PRODUCTOS TERMINADOS

36. SUBPRODUCTOS, RESIDUOS Y MATERIALES RECUPERADOS

39. DETERIORO DE VALOR DE LAS EXISTENCIAS

Economato – almacenes

Ejemplo hostelería

Productos perecederos

Productos no perecederos

Bebidas.. Vinos.. Licores ...

Menaje y cristalería

Repuestos...

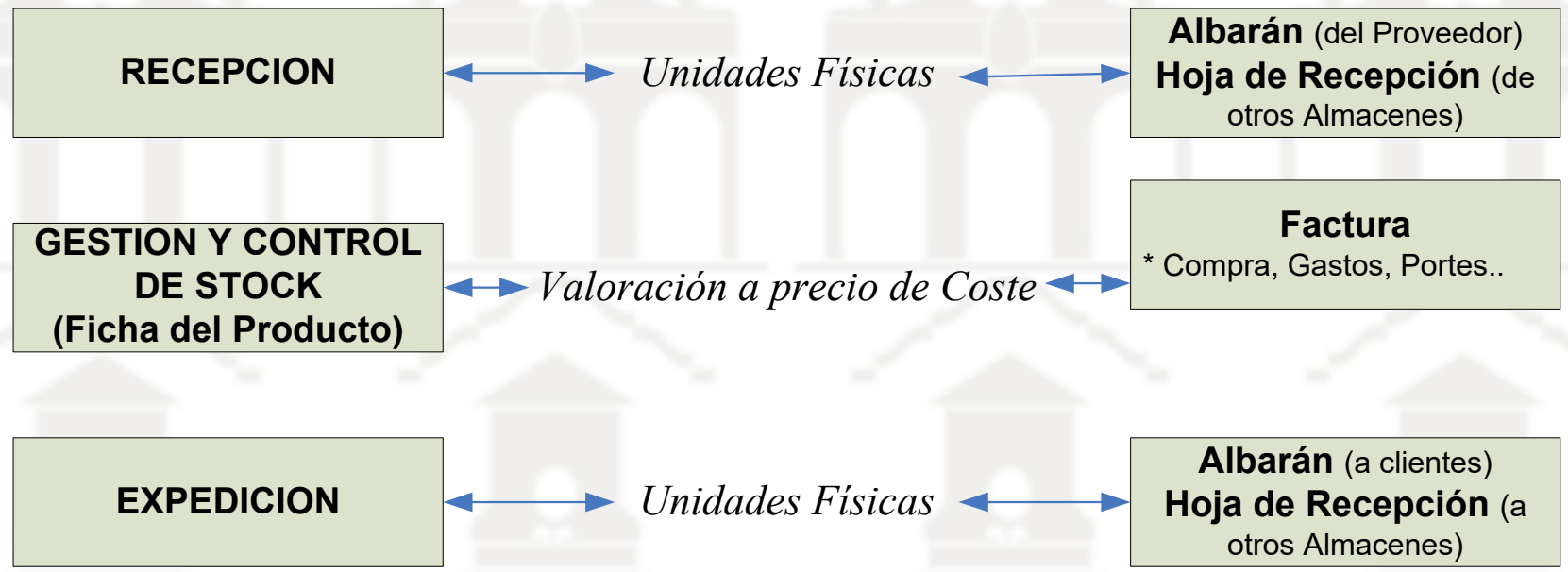
Almacén de productos de limpieza..

Otros...

La función de almacén

Funciones de Almacén

Funciones Administrativas Contables



El control y gestión del almacén en las empresas de hostelería según el modelo USALI

Como estudiaremos con mayor profundidad en otro tema, el sistema contable USALI - *Uniform System of Accounts for the Lodging Industry* (*Sistema Uniforme de Cuentas para la Industria Hotelera*) es una propuesta de sistema de información para el sector hotelero que contiene una serie de normas y criterios de valoración contable y de reportes tipo relacionado con el sector hotelero y cuyo objetivo principal es la elaboración y presentación de información contable de forma estandarizada, con especial énfasis en los resultados de las diversas unidades de producción que componen el hotel y como apoyo a la toma de decisiones.

En este sentido y respecto a la gestión y control de existencias el modelo USALI presenta una serie de criterios a seguir y que se presentan en el siguiente esquema.

- La organización de los inventarios y criterio de valoración
- Tipologías de alancén existentes
- Tipos de aprovisionamientos
- Clasificación y codificación de los productos

El control y gestión del almacén según USALI

Ubicación de los productos

Organización

- Perecederos
- No perecederos
- Otros productos

→ Método Fifo

Tipos de almacén en un establecimiento hotelero

Tipología

- Almacén central
- Almacenes secundarios
- Almacenes independientes
- Almacenes especializados
- Ficticios y otros..

Tipos de aprovisionamientos

Aprovisionamientos

- Aprovisionamiento interno (traspaso)
- Aprovisionamiento externos (compras)
- Salidas al exterior

Unidades de medida y criterios de clasificación

Clasificación

- Kilos o litros
- Latas
- Botellas
- Cajas
- Unidades y otros

- Grupos
- Familias
- Subfamilias
- Artículos

Familia:
01 = Comida.
02 = Bebida.
03 = Golf.
04 = SPA.
Etc.

01 01 0075

Subfamilia:
Carnes, pescados, etc.

Artículo

Plan ABC de Control de Almacén

	A	B	C
Relevancia en Unidades	10%	30%	60%
Relevancia Económica	70%	25%	5%
Control	Registro Detallado Control Permanente	Registro Detallado o por Familias Mensual Estimado	Por Familias o Estimación Anual

Cada gama de productos requiere una atención distinta

Tipos de inventario: Periódico, permanente o cíclico

- *Inventario Periódico*
- *Inventario Permanente*
- *Inventario Permanente con control periódico*

El tratamiento de las diferencias de inventario

Merms: Fenómenos físico-químicos que alteran la cantidad de lo almacenado, como la evaporización de los líquidos o el arrastre eólico de los artículos en forma de polvo almacenado al aire libre.

Roturas: Destrucción de artículos almacenados por negligencia de los operarios, por almacenamientos defectuosos o voluntarios.

Hurtos: Desaparición inadvertida de objetos del almacén con ánimo de lucro. Pueden ser internos, del propio personal, o externos, transportistas, clientes, etc..

Obsolescencia: Depreciación técnica que impide el uso de lo almacenado, bien como material para ser fabricado, bien como producto para ser vendido. Si es recuperable, deberá pasar por un proceso de reciclaje para ser técnicamente válido.

Caducidad: Una especificación de la obsolescencia en el sentido de que lo almacenado no es útil por haber superado la vida máxima permitida (fármacos, por ejemplo).

CAUSAS Y TIPOS

Normales y extraordinarias

Caso Propuesto Economato y Bodega Hotel Resina

Ecuación básica de inventarios y estimación de consumos y márgenes básicos

EXISTENCIAS INICIALES + COMPRAS = EXISTENCIAS FINALES + CONSUMOS (VTAS AL COSTE) +/- Δ Inventarios

	Caso 1		Caso 2		Caso 3	
	Sin diferencias de inventarios		Con diferencias de inventario Diferencia		Con Diferencias de Inventarios Normales y Extraordinarias	
	Enunciado	Solucion	Enunciado	Solucion	Enunciado	Solucion
Existencias Iniciales	100,00 €		100,00 €		100,00 €	
Compras Netas	500,00 €		500,00 €		500,00 €	
Existencias Finales	350,00 €		275,00 €		150,00 €	
Consumos/ Vtas al coste	250,00 €		250,00 €		250,00 €	
Diferencias de Inventarios:	0,00 €	0%	75,00 €	30%	200,00 €	80%
	No hay dife. Inventarios		Dif. de Inver. Normal		Dif. Normal y Extraordinarias	
Normales hasta el: 60%		0,00 €		75,00 €		150,00 €
Extraordinarios el resto 40%		0,00 €		0,00 €		50,00 €
Consumos del Periodo Ajustado	250,00 €		325,00 €		400,00 €	
Ventas Netas o Ingresos por Vtas	1.250,00 €	Margen 1.000,00 €	1.250,00 €	Margen 925,00 €	1.250,00 €	Margen 850,00 €
Margen sobre el coste.....		400,0%		284,6%		212,5%
Margen sobre ventas.....		80,0%		74,0%		68,0%

Si la diferencia de inventario es $\leq 60\%$ sobre el consumo entonces son normales, en caso contrario el resto que sobrepasa se considera extraordinaria

Determinación del valor de entrada en almacén

Coste Total de
Compra =

Costes
Directos de
Compras +

Costes
Indirectos de
Compras

Valor de Entrada de la Mercancía en Almacén

Coste de Compra
(Precio Neto de Compra)

Importe Bruto de la Factura

- Descuentos por Volumen de Pedido.
Fuera de Factura (609) Rappels por Compras

- Descuentos por Incumplimiento de Condiciones
Fuera de Factura (608) Devoluciones de Compras y Operaciones Similares

- Descuentos por Compras Pronto Pago
Fuera de Factura (606) Descuento sobre Compras por Pronto Pago

Impuestos asociados al Producto No Recuperables

¿rappels final de años?
Esimación

+

Coste de Adquisición
(Suplidos)

Suplidos Comunes
p.e Aduanas, Seguros, Transportes, etc. Prorratio

+

Coste de Almacenamiento
(Coste de disponibilidad)

Discusión Doctrinal
¿ Costes de Almacenamiento?
¿ Costes de Inspección y liquidación?
¿ Coste de etiquetaje?
¿ Coste del Dpto. de Compras?

Caso Propuesto 19_20 Tienda 24h&365

Datos de la Empresa

Distribuc. Canal Horeca Canarias
 Polígono Industrial Molinos nave 45
 Santa Cruz de Tenerife 38071
 Telf: 922-23658 Fax: 45554
 CIF: B-365899965

Datos de la Factura

Nº Factura A/5455 Serie de la Factura A
 Fecha 12/2/20XX Nº de cliente 458
 Pedido 5545 Vencimiento 14/3/20XX
 Forma de Pago 30 días vista pagaré

Datos del Cliente

Cliente **Hotel Star Canary** Código del cliente 45554
 Dirección Calle San Juan, nº 34 Población Los Cristianos - Adeje - Tenerife CP:38650
 CIF B-56987545 Telf 922-125445 Fax: 455445

Ref.	Cantidad	Descripción	Tipo IVA	Dto	Precio Unidad	Total
254	200	Souvenir	21,00%	10,00%	5,50 €/ud	990,00
125	500	Agua y refrescos	10,00%	15,00%	0,47 €/ud	199,75

Otros Descuentos		Base Imponible				
		Tipo IVA1	Tipo IVA2	Tipo IVA3		
Dto. Com.Volu	10,00%	99,00	19,98	0,00	Subtotal1	1.189,75
Dto. Pron.Pago	5,00%	44,55	8,99	0,00	Total Bruto	1.189,75
Base IVA/IGIC		846,45	170,79	0,00	Dto. Comercial	118,98
IVA/IGIC		173	17,1	0	Dto. Financiero	53,54
					Igic Repercutido	194,83
					Total Factura	1.212,07

Condiciones de pago

30 días vistas Nuestro Pagaré nº 34234
 Suplidos a cargo del comprador
 contrando la agencia el comprador

Conforme el cliente

Sello y firma

Estos costes comunes de suplidos se distribuyen en función del importe neto lineal de compra de cada tipo de producto (Precio- dtos lineal)

Se pide:

- Determinar el coste de compra y valor unitario de la entrada de la mercancía en el almacén, si la empresa está sometida al IVA-IGIC
- Establecer el PVP (precio de venta al público) si nuestro margen medio sobre el coste es del 300 %

**SI LA EMPRESA NO ESTA SOMETIDA AL IVA - IGIC (NO DECLARA)
 ENTONCES IVA - IGIC MAYOR IMPORTE DE LA COMPRA - FORMA PARTE DEL COSTE
 SI LA EMPRESA ESTA SOMETIDA AL IVA - IGIC (DECLARA EL IVA- IGIC)
 ENOTCNES NO TIENE EN CUENTA EL IMPORTE DEL IVA O IGIC**

Otros costes asociados a la compra (Datos Informativos) Suplidos de Factura

	Base	IVA-IGIC	Total	RESUMEN	
Transportes	75,00	4,50%	3,38	78,38	Total Compras 1.269,75
Aduana	0,00		0,00	0,00	Dto. Comercial 118,98
Seguro	5,00	4,50%	0,23	5,23	Dto. Financiero 53,54
Total	80,00		3,60	83,60	IVA Soportado 198,43

Todos estos gastos se han pagado al contado mediante cheque nº 458 de CAIXA

Factura SOLUCION

Datos de la Empresa

Distribuc. Canal Horeca Canarias
 Polígono Industrial Molinos nave 45
 Santa Cruz de Tenerife 38071
 Telf: 922-23658 Fax: 45554
 CIF: B-365899965

Datos de la Factura

Nº Factura A/5455 Serie de la Factura A
 Fecha 12/2/20XX Nº de cliente 458
 Pedido 5545 Vencimiento 14/3/20XX
 Forma de Pago 30 días vista pagaré

Datos del Cliente

Cliente **Hotel Star Canary** Código del cliente 45554
 Direccion Calle San Juan, nº 34 Poblacion Los Cristianos - Adeje - Tenerife CP:38650
 CIF B-56987545 Telf 922-125445 Fax: 455445

Ref.	Cantidad	Descripción	Tipo IVA	Dto	Precio Unidad	Total
254	200	Souvenir	21,00%	10,00%	5,50 €/ud	990,00
125	500	Agua y refrescos	10,00%	15,00%	0,47 €/ud	199,75

Otros Descuentos		Base Imponible				
		Tipo IVA1	Tipo IVA2	Tipo IVA3		
Dto. Com.Volu	10,00%	99,00	19,98	0,00	Subtotal1	1.189,75
Dto. Pron.Pago	5,00%	44,55	8,99	0,00	Total Bruto	1.189,75
	Base IVA/IGIC	846,45	170,79	0,00	Dto. Comercial	118,98
	IVA/IGIC	178	17,1	0	Dto. Financiero	53,54
					Igic Repercutido	194,83
					Total Factura	1.212,07

Condiciones de pago

30 día vistas Nuestro Pagaré nº 34234
 Suplidos a cargo del comprador
 contrando la agencia el comprador

Conforme el cliente

Sello y firma

Otros costes asociados a la compra (Datos Informativos) Suplidos de Factura

	Base	IVA-IGIC	Total	RESUMEN
Transportes	75,00	4,50%	3,38	78,38 Total Compras 1.269,75
Aduana	0,00		0,00	0,00 Dto. Comercial 118,98
Seguro	5,00	4,50%	0,23	5,23 Dto. Financiero 53,54
Total	80,00		3,60	83,60 IVA Soportado 198,43

Todos estos gastos se han pagado al contado mediante cheque nº 458 de CAIXA

Valor de entrada de la mercancía en Almacén Caso 1 Sometida al IVA-IGIC DECLARA EL IGIC

	Cantidad	Importe Fac	Impor-Dtos	Suplidos	Cost.Unit:	Margen Comer.	PVPunitario
Souvenir	200	990,00	846,45	66,57	4,57	300,00%	18,26
Agua y refresc	500	199,75	170,79	13,43	0,37	300,00%	1,47
Total	700	1.190	1.017,24	80,00			
Total Coste de Compras				1.097,24			

Valor de entrada de la mercancía en Almacén Caso 2 No Sometida al IVA-IGIC NO DECLARA EL IGIC

	Cantidad	Importe Fac	Impor-Dtos	Suplidos	Cost.Unit:	Margen Comer.	PVPunitario
Souvenir	200	990,00	1.024,20	70,64	5,47	300,00%	21,90
Agua y refresc	500	199,75	187,86	12,96	0,40	300,00%	1,61
Total	700	1.189,75	1.212,07	83,60			
Total Coste de Compras				1.295,67			

Ecuación fundamental de los inventarios periódicos.

Existencias Iniciales + Compras = Existencias Finales + Salidas al coste

Consumo = Compras +/- Variación de Existencias (EI-EF)

La correcta valoración de inventarios y cálculo del coste de ventas o las ventas al coste es determinante para calcular los márgenes y resultados fundamentales en especial en las empresas comerciales y de servicios



Márgenes y conceptos relacionados

Entradas y Salidas de Inventario		Importe	Unidades
A	Ingresos por Ventas	120.300 €	900 uds
B	Existencias Iniciales	50.000 €	500 uds
C	Compras Netas	86.000 €	750 uds
D	Existencias Finales (recuento y valoración)	42.000 €	350 uds
E	Salidas o Vtas al Coste (B+C-D) Teóricas	94.000 €	900 uds
F	Diferencia de Inventario Normal	0 €	0 uds
G	Salidas o Vtas al Coste (E+F) Ajustada	94.000 €	900 uds

Márgenes y conceptos relacionados

H	Margen Bruto: (A-G)	26.300 €	29,22 €/Ud
I	PVP medio unitario	133,67 €/Ud	
J	Coste medio de compra unitario	114,67 €/Ud	
K	Coste Medio de Venta unitario	104,44 €/Ud	
L	Margen sobre Coste (H/K)	27,98%	
M	Margen sobre Ingresos (H/I)	21,86%	
N	Coste Vtas/Ingresos	78,14%	

Crterios Formales de Valoración de Inventarios

Los criterios comunes reconocidos por la literatura contable internacional para la valoración de existencias se encuentran:

- Coste Promedio o Coste Medio Ponderado
- El PEPS (FIFO)
- UEPS (LIFO)
- Otros: NIFO – HIFO - Coste Estándar - Método de los Minoristas (NIC 2) - Método de la Utilidad Bruta

Precio Medio Ponderado (PMP)

El método del precio medio ponderado valora todas las existencias de almacén a un único precio, que se determina mediante el cálculo de una media ponderada de las unidades que han entrado y sus respectivos precios.

La aplicación práctica de este modelo se basa en la identificación de cada uno de los bienes existente en los almacenes y su precio de costes, normalmente contando para ello con el apoyo de un sistema informático que calcula el coste medio de todo el periodo y al cierre del ejercicio contable se aplican los costes medios sobre los bienes existentes en los almacenes.

EJEMPLO: Supongamos que un almacén que tiene los siguientes movimientos de bienes todos ellos referente al producto A:

Fecha	Concepto	Precio Unitario	Cantidad
1-01-20xx	Exist.Iniciales	100 €	500,0Kg
15-04-20xx	Compras	105 €	100,0Kg
7-08-20xx	Ventas	127 €	300,0Kg
12-09-20xx	Compras	110 €	250,0Kg
19-10-20xx	Ventas	135 €	300,0Kg
22-11-20xx	Compras	120 €	400,0Kg
20-12-20xx	Ventas	139 €	300,0Kg

**Ficha de Inventario.
Criterio: Precio Medio**

Fecha	Operación	Movimiento			Valoración del almacén		
		Precio Un.	Cantidad	Total	Precio Un.	Cantidad	Total
1-01-20xx	Exist.Iniciales	100,00 €	500,0Kg	50.000,0 €	100,00 €	500,0Kg	50.000,0 €
15-04-20xx	Compras	105,00 €	100,0Kg	10.500,0 €	100,83 €	600,0Kg	60.500,0 €
7-08-20xx	Ventas	100,83 €	300,0Kg	30.250,0 €	100,83 €	300,0Kg	30.250,0 €
12-09-20xx	Compras	110,00 €	250,0Kg	27.500,0 €	105,00 €	550,0Kg	57.750,0 €
19-10-20xx	Ventas	105,00 €	300,0Kg	31.500,0 €	105,00 €	250,0Kg	26.250,0 €
22-11-20xx	Compras	120,00 €	400,0Kg	48.000,0 €	114,23 €	650,0Kg	74.250,0 €
20-12-20xx	Ventas	114,23 €	300,0Kg	34.269,2 €	114,23 €	350,0Kg	39.980,8 €

Determinar para el 1 de septiembre y para el 31/12 el margen bruto total del producto y % margen bruto sobre los ingresos global unitario

01-09-20XX	PMP	31/12/20XX	PMP
Ingresos	38.100,0 €	Ingresos	120.300,0 €
	300,0Ud		900,0Ud
	127,00 €/ud		133,67 €/ud
Costes de Vtas	30.250,0 €	Costes de Vtas	96.019,2 €
	300,0Ud		900,0Ud
	100,83 €/ud		106,69 €/ud
Margen Buto	7.850,0 €	Margen Buto	24.280,8 €
	26,17 €/ud		26,98 €/ud
% MB /Ingresos	20,6%	% MB /Ingresos	20,2%
Inventario Final	300,0 Ud	Inventario Final	350,0 Ud
	30.250,0 €		39.980,8 €
	100,83 €/ud		114,23 €/ud

Ficha de Inventario.

Criterio: PEPS-FIFO

Fecha	Operación	Movimiento			Valoración del almacén		
		Precio Un.	Cantidad	Total	Precio Un.	Cantidad	Total
1-01-20xx	Exist.Iniciales	100 €	500,0Kg	50.000,0 €	100 €	500,0Kg	50.000,0 €
					Total		50.000,0 €
15-04-20xx	Compras	105 €	100,0Kg	10.500,0 €	100 €	500,0Kg	50.000,0 €
					105 €	100,0Kg	10.500,0 €
					Total		60.500,0 €
7-08-20xx	Ventas		300,0Kg		100 €	200,0Kg	20.000,0 €
		100 €	300,0Kg		105 €	100,0Kg	10.500,0 €
				30.000,0 €	Total		30.500,0 €
12-09-20xx	Compras	110 €	250,0Kg	27.500,0 €	100 €	200,0Kg	20.000,0 €
					105 €	100,0Kg	10.500,0 €
					110 €	250,0Kg	27.500,0 €
					Total		58.000,0 €
19-10-20xx	Ventas		300,0Kg		110 €	250,0Kg	27.500,0 €
		100 €	200,0Kg				
		105 €	100,0Kg				
				30.500,0 €	Total		27.500,0 €
22-11-20xx	Compras	120 €	400,0Kg	48.000,0 €	110 €	250,0Kg	27.500,0 €
					120 €	400,0Kg	48.000,0 €
					Total		75.500,0 €
20-12-20xx	Ventas		300,0Kg		120 €	350,0Kg	42.000,0 €
		110 €	250,0Kg				
		120 €	50,0Kg				
				33.500,0 €	Total		42.000,0 €

	01-09-20XX	31/12/20XX
Ingresos	FIFO 38.100,0 € 300,0Ud 127,00 €/ud	FIFO 120.300,0 € 900,0Ud 133,67 €/ud
Costes de Vtas	30.000,0 € 300,0Ud 100,00 €/ud	94.000,0 € 900,0Ud 104,44 €/ud
Margen Buto	8.100,0 € 27,00 €/ud	26.300,0 € 29,22 €/ud
% MB /Ingresos	21,3%	21,9%
Inventario Final	300,0 Ud 30.500,0 € 101,67 €/ud	350,0 Ud 42.000,0 € 120,00 €/ud

Ficha de Inventario.

Criterio: UPS-LIFO

Fecha	Operación	Movimiento			Valoración del almacén		
		Precio Un.	Cantidad	Total	Precio Un.	Cantidad	Total
1-01-20xx	Exist.Iniciales	100 €	500,0Kg	50.000,0 €	100 €	500,0Kg	50.000,0 €
					Total		50.000,0 €
15-04-20xx	Compras	105 €	100,0Kg	10.500,0 €	100 €	500,0Kg	50.000,0 €
					105 €	100,0Kg	10.500,0 €
					Total		60.500,0 €
7-08-20xx	Ventas		300,0Kg		100 €	300,0Kg	30.000,0 €
		105 €	100,0Kg				
		100 €	200,0Kg				
				30.500,0 €	Total		30.000,0 €
12-09-20xx	Compras	110 €	250,0Kg	27.500,0 €	100 €	300,0Kg	30.000,0 €
					110 €	250,0Kg	27.500,0 €
					Total		57.500,0 €
19-10-20xx	Ventas		300,0Kg		100 €	250,0Kg	25.000,0 €
		110 €	250,0Kg				
		100 €	50,0Kg				
				32.500,0 €	Total		25.000,0 €
22-11-20xx	Compras	120 €	400,0Kg	48.000,0 €	100 €	250,0Kg	25.000,0 €
					120 €	400,0Kg	48.000,0 €
					Total		73.000,0 €
20-12-20xx	Ventas		300,0Kg		100 €	250,0Kg	25.000,0 €
		120 €	300,0Kg		120 €	100,0Kg	12.000,0 €
				36.000,0 €	Total		37.000,0 €

1-9-20XX	PMP	LIFO	31/12/20XX	PMP	LIFO
Ingresos	38.100,0 € 300,0Ud	38.100,0 € 300,0Ud	Ingresos	120.300,0 € 900,0Ud	120.300,0 € 900,0Ud
	127,00 €/ud	127,00 €/ud		133,67 €/ud	133,67 €/ud
Costes de Vtas	30.250,0 € 300,0Ud	30.500,0 € 300,0Ud	Costes de Vtas	96.019,2 € 900,0Ud	99.000,0 € 900,0Ud
	100,83 €/ud	101,67 €/ud		106,69 €/ud	110,00 €/ud
Margen Buto	7.850,0 € 26,17 €/ud	7.600,0 € 25,33 €/ud	Margen Buto	24.280,8 € 26,98 €/ud	21.300,0 € 23,67 €/ud
% MB /Ingresos	20,6%	19,9%	% MB /Ingresos	20,2%	17,7%
Inventario Final	350,0 Ud 39.980,8 €	350,0 Ud 37.000,0 €	Inventario Final	350,0 Ud 39.980,8 €	350,0 Ud 37.000,0 €
	114,23 €/ud	105,71 €/ud		114,23 €/ud	105,71 €/ud

Resumen...

Determinar para el 1 de septiembre y para el 31/12 el margen bruto total del producto y % margen bruto sobre los ingresos global unitario por PMP-LIFO-FIFO asi como existencias finales en cada periodo

01-09-20XX	PMP	LIFO	FIFO	31/12/20XX	PMP	LIFO	FIFO
Ingresos	38.100,0 € 300,0Ud	38.100,0 € 300,0Ud	38.100,0 € 300,0Ud	Ingresos	120.300,0 € 900,0Ud	120.300,0 € 900,0Ud	120.300,0 € 900,0Ud
	127,00 €/ud	127,00 €/ud	127,00 €/ud		133,67 €/ud	133,67 €/ud	133,67 €/ud
Costes de Vtas	30.250,0 € 300,0Ud	30.500,0 € 300,0Ud	30.000,0 € 300,0Ud	Costes de Vtas	96.019,2 € 900,0Ud	99.000,0 € 900,0Ud	94.000,0 € 900,0Ud
	100,83 €/ud	101,67 €/ud	100,00 €/ud		106,69 €/ud	110,00 €/ud	104,44 €/ud
Margen Buto	7.850,0 € 26,17 €/ud	7.600,0 € 25,33 €/ud	8.100,0 € 27,00 €/ud	Margen Buto	24.280,8 € 26,98 €/ud	21.300,0 € 23,67 €/ud	26.300,0 € 29,22 €/ud
% MB /Ingresos	20,6%	19,9%	21,3%	% MB /Ingresos	20,2%	17,7%	21,9%
Inventario Final	300,0 Ud 30.250,0 €	300,0 Ud 30.000,0 €	300,0 Ud 30.500,0 €	Inventario Final	350,0 Ud 39.980,8 €	350,0 Ud 37.000,0 €	350,0 Ud 42.000,0 €
	100,83 €/ud	100,00 €/ud	101,67 €/ud		114,23 €/ud	105,71 €/ud	120,00 €/ud

Crterios No Formales de Valoración de Inventarios

Método Minoritas y el de la Utilidad Bruta que han tenido un importante respaldo por los expertos contables por su utilidad especialmente en las empresas del sector comercial y restauración.

Método de los Minoristas, Detallista, de Menudeo o «retailing».

Es utilizado frecuentemente en las empresas de ventas al por menor y restauración, cuando hay un gran número de artículos que rotan velozmente, que tienen márgenes similares y para los cuales es impracticable usar otros métodos de cálculo de costes. Consiste en valorar las existencias, previamente clasificadas por grupos homogéneos de productos, a precios de venta esperados en el mercado (en situaciones normales), deducido el margen de ventas correspondiente.

Es decir, se basa en clasificar las existencias en inventario por grupos de partidas que tienen aproximadamente el mismo porcentaje de margen y en valorarlas al precio de venta al por menor menos un margen medio.

Así, el coste de las existencias se determina deduciendo del precio de venta del artículo en cuestión, un porcentaje apropiado de margen bruto. El porcentaje que se usa debe tener en cuenta la parte de las existencias que se han marcado por debajo de su precio de venta original. Frecuentemente se utiliza un porcentaje medio para cada sección o departamento comercial.”

Ejemplo Método Minorista: La empresa Nueva Moda, SL que presenta la siguiente información referente al periodo N.

Se pide valorar el inventario final de la empresa por el Método Minorista.

Solución Valor del Inventario Final por el Método Minorista.

Información Inicial		
	Valores a Precio de Coste	Valores a Precio de Venta
Inventario Inicial (N)	70.000,00 €	
Compras Netas (N)	30.000,00 €	
Valor de las Compras (PVP)		46.500,00 €
Margen Comercial Bruto		55,0%
Ventas Netas (N)		70.000,00 €

Valor del Inventario Final por el Método Minorista.

	Valores a Precio de Coste	Valores a Precio de Venta
Inventario Inicial (N)	70.000 €	108.500 €
+ Compras Netas (N)	30.000 €	46.500 €
= Mercancía Disponible para la Venta	100.000 €	155.000 €
- Ventas Netas (N)		70.000 €
= Inventario Final a PVP		85.000 €
% del Coste sobre Ingresos (100000/155000)		64,52%
Inventario Final al Coste (85000 x 0,6452)	54.842 €	

Partiendo de los datos iniciales podemos determinar el inventario final valorado a precio de venta como la diferencias entre las ventas netas del periodo y la mercancía disponible para la venta valoradas a precio de venta.

Aplicando el porcentaje sobre el coste al inventario final anterior, obtenemos la valoración de los inventarios a precio de coste.

Método del Margen Bruto o de la Utilidad Bruta

Este método es una variación del método de los minoristas, utilizando en este caso la información contable como fuente para valorar las existencias. La ventaja de este método en relación con el criterio de minoristas reside en que determina el margen bruto de forma objetiva, en base a las cifras obtenidas de la clasificación funcional de la cuenta de resultados, determinando el consumo (coste de ventas) y el margen bruto real de un periodo

Caso: La empresa "Electrónica de Consumo Asociados, SL" dispone de los siguientes datos contables referentes al ejercicio anterior 0X

Datos Contables Disponibles. Ejercicio 0X

(1) Ventas de Mercaderías	110.500 €	(6) Compras de Mercaderías	96.000 €
(2) Devoluciones de Ventas	4.000 €	(7) Devoluciones de Compras	1.500 €
(3) Rappels por Ventas	5.000 €	(8) Rappels por Compras	4.000 €
(4) Descuentos /Vtas p.p	1.500 €	(9) Descuentos /Compras p.p	500 €
(5) Existencias Iniciales Merc.	10.000 €	(10) Existencias Finales Merc.	30.000 €

Durante el presente Ejercicio 0Y los datos extraídos de los registros contables son:

Datos Contables Disponibles. Ejercicio 0Y

(1) Ventas de Mercaderías	130.000 €	(5) Compras de Mercaderías	89.500 €
(2) Devoluciones de Ventas	3.000 €	(6) Devoluciones de Compras	1.500 €
(3) Rappels por Ventas	5.000 €	(7) Rappels por Compras	6.000 €
(4) Descuentos /Vtas p.p	2.000 €	(8) Descuentos /Compras p.p	2.000 €

Se pide valorar el inventario final de la empresa por el Método Margen Bruto

Solución

En primer lugar vamos a determinar el margen bruto del ejercicio anterior (0X) el cual debe mostrar una estabilidad en el tiempo, como garantía de continuidad

Cálculo del Margen Bruto

	Importe Ejerc. 0X	% Ejerc. 0X
+ Ventas Netas (1-2-3-4)	100.000 €	100,00%
- Coste de Ventas (5+6-7-8-9)	70.000 €	70,00%
= Margen Bruto	30.000 €	30,00%

A continuación, determinamos el inventario final del ejercicio 0Y por diferencia entre las ventas netas y el coste de estas ventas o ventas a precio de coste

Valor del Inventario Final por el Método Margen Bruto.

Ejercicio 0Y	
Exist. Iniciales	30.000 €
+ Compras Netas	80.000 €
= Mercancía Disponible para la venta a precio de coste	110.000 €
Margen Bruto Estimado	30,00%
Coste de Ventas en %	70,00%
Ventas Netas	120.000 €
Coste de Ventas	84.000 €
Inventario Final (Mercancía disponible para la vta - Coste de Ventas)	26.000 €

Caso especial: La gestión de existencias en la hostelería y restauración

Sobre el control de consumos y el relevé de cocina

El **RELEVÉ de cocina** ha jugado y juega un papel fundamental como documento de registro y control del consumo de alimentos y bebidas que se produce en cualquier área de producción como cafetería, piano bar, coctelería, cocina, etc., es decir es el documento típico de registro de partes de consumo.

Este documento clásico del control de alimentos está desapareciendo, ya que muchas empresas cuentan con aplicaciones informáticas que realizan estas funciones de control de inventarios.

Consumo valor cero, (cvc) concepto

En hostelería existen muchas rendijas por donde se escapan cantidades importantes de materia prima y entre los que se encuentra el llamado "consumo valor cero" (CVC) que engloba el gasto de materia prima que tiene nuestra actividad pero que no produce ingresos, es decir, que no se vende y que tiene su origen en diversas causas como son:

- La manutención del personal.
- Las invitaciones a clientes.
- Los accidentes o fallos
- Los platos de "retour", devuelto por el cliente al estar en malas condiciones o equivocación, etc

Para llevar un control de este consumo se registrara estas consumiciones, la autorización y el motivo. Así la cocina llevará entre otros un control de la materia prima utilizada para la comida de personal, a anotará los platos retour que se produzcan y el motivo al igual que cualquier otra incidencia relacionada con consumo valor cero.

De esta forma a la hora de establecer nuestros precios de venta al público, podremos introducir un factor de corrección (% de CVC) incrementado el coste de la materia prima.

Indicador básico: food cost

Comúnmente se acepta que los porcentajes de consumo con los que se debe trabajar para obtener resultados aceptables oscilan entre el 25% y el 35%, en función de las características de cada establecimiento y de su oferta

$$\text{Consumo \%} = \frac{\text{Total consumo (coste alimentos)}}{\text{Total ventas}} \times 100$$

Algunas referencias serían:

- Bar 18 al 25%
- Restaurante 25 al 35%
- Fast Food 18 al 25%
- Cafetería 25 al 30%
- Banquetes 25 al 35%

¿Qué ocurre cuando los costes de materia prima se nos disparan? La primera e inmediata consecuencia será que los beneficios netos disminuyen. Es responsabilidad del jefe de cocina mantener unas buenas cifras de porcentaje en el fungible que se controla mensualmente.