

Concepto N° 683
12-10-2016
Consejo Técnico de la Contaduría Pública

Bogotá, D.C.

Señora

LIZETH JOHANNA RAMÍREZ

lizet_johanna26@hotmail.com

Asunto: Consulta

Destino: Externo

Origen: 10

REFERENCIA:

Fecha de Radicado	05 de septiembre de 2015
Entidad de Origen	Consejo Técnico de la Contaduría Pública
N° de Radicación CTCP	2016-683- CONSULTA
Tema	Costos de terminación y venta

El Consejo Técnico de la Contaduría Pública (CTCP) en su carácter de Organismo de Normalización Técnica, de Normas de Contabilidad, de Información Financiera y de Aseguramiento de la Información, de acuerdo con lo dispuesto en el Decreto Único 2420 de 2015, modificado por el Decreto 2496 de 2015, el cual faculta al CTCP para resolver las inquietudes que se formulen en desarrollo de la adecuada aplicación de los marcos técnicos normativos, de las normas de información financiera y de aseguramiento de la información; y el numeral 3 del Artículo 33 de la Ley 43 de 1990, que señala como una de sus funciones el de servir de órgano asesor y consultor del Estado y de los particulares en todos los aspectos técnicos relacionados con el desarrollo y el ejercicio de la profesión, procede a dar respuesta a una consulta en los siguientes términos.

CONSULTA (TEXTUAL)

"Soy asistente contable y en mi proceso laboral me han surgido varias dudas unas de ellas es,

En la compañía donde trabajamos es grupo 2 y deseo saber si los meseros y el personal que sirven la comida en un restaurante deben ser tomados como costos de terminación y venta de platos y comidas en un restaurante."

CONSIDERACIONES Y RESPUESTA

Dentro del carácter ya indicado, las respuestas del CTCP son de naturaleza general y abstracta, dado que su misión no consiste en resolver problemas específicos que correspondan a un caso particular.

Un restaurante, aunque venda productos tangibles, se considera un prestador de servicios, entre otras, por las siguientes razones:

- Los productos se preparan de manera inmediata a su solicitud por el cliente;
- Los insumos son en buena parte perecederos;
- La mano de obra constituye un costo muy significativo, pero no ligada solamente al costo de preparación de los alimentos, sino al conjunto, incluyendo la prestación del servicio.

Considerando lo anterior, aunque para efectos de la gestión debe realizarse un costeo apropiado de los productos, para efectos contables, estas entidades suelen dividir su actividad en dos grupos principales: alimentos y bebidas.

En este orden de ideas, los inventarios en los restaurantes no suelen incluir productos en proceso ni productos terminados en la actividad de alimentos, dado que la inmediatez de la producción no hace práctico tener esta clasificación del inventario, aunque para el costeo se utilice un sistema de órdenes, que son las tomadas por los meseros a los clientes.

En consecuencia, aunque eventualmente pueda aplicarse un manejo de contabilidad de costos para inventarios, lo típico es registrar los inventarios que no se vayan a consumir de inmediato y los demás insumos llevarlos directamente a gastos. Igual sucede con la mano de obra, que suele llevarse directamente a resultados, así como los costos indirectos.

En cuanto a las bebidas, se llevan a inventarios y se causa el costo de ventas al venderse, aunque se pueden efectuar traslados a alimentos o venderse por porciones, por ejemplo en el caso de los cocteles. Por consiguiente, para las bebidas sí se aplica plenamente el concepto de valor realizable incluido en párrafo 19 de la Sección 13 de la NIIF para las PYMES:

“Los párrafos 27.2 a 27.4 requieren que una entidad evalúe al final de cada período sobre el que se informa si los inventarios están deteriorados, es decir, si el importe en libros no es totalmente recuperable (por ejemplo, por daños, obsolescencia o precios de venta decrecientes). Si una partida (o grupos de partidas) de inventario está deteriorada esos párrafos requieren que la entidad mida el inventario a su precio de venta menos los costos de terminación y venta y que reconozca una pérdida por deterioro de valor. Los mencionados párrafos requieren también, en algunas circunstancias, la reversión del deterioro anterior.”

En consecuencia, el restaurante reconoce los costos, tanto directos como indirectos, relacionados con el personal (cocineros, meseros, entre otros) en su contabilidad de costos, llevándolos directamente a resultados, a menos que sea practicable y material llevarlos a inventarios.

En los términos anteriores se absuelve la consulta, indicando que para hacerlo, este organismo se ciñó a la información presentada por el consultante y los efectos de este escrito son los previstos por el artículo 28 de la Ley 1755 de 2015, los conceptos emitidos por las autoridades como respuestas a peticiones realizadas en ejercicio del derecho a formular consultas no serán de obligatorio cumplimiento o ejecución.

Cordialmente,

DANIEL SARMIENTO PAVAS

Consejero del Consejo Técnico de la Contaduría Pública