En la empresa **FABRITEX** el Taller de Embalaje y Etiquetado ha soportado un total de costes indirectos de 10.560€ en el mes 2. Durante ese tiempo ha trabajado un total de 3.040 horas para envasar la siguiente producción: 1.000 camisas, 2.500 pantalones; 650 faldas; 800 vestidos y 2.000 abrigos.

Por los partes de trabajo se sabe que el tiempo medio dedicado en envasar y etiquetar cada tipo de producto ha sido el siguiente:

Camisa: 0.3h/unidad

Pantalón: 0.5h/unidad

Falda: 0.2h/unidad

Vestido: 0.7h/unidad

Abrigo: 0.4h/unidad

TRABAJO A REALIZAR Valorar el coste a incluir en cada tipo de producto aplicando las siguientes variables:

a) la producción total

b) las horas de trabajo del centro.

La empresa **«CATERING»** se dedica a elaborar y vender menús completos para grandes colectividades (líneas aéreas, comedores de empresas, etc.). Su proceso productivo se desarrolla en dos fases encomendadas a dos departamentos distintos según el siguiente flujograma:

MENUS COMPLETOS

FASE II

ALIMENTOS PRECOCINADOS

MMPP

FASE I

Catering tiene implantado un sistema para el cálculo y control de costes basado en centros de responsabilidad. La valoración de los productos se basa en la asignación a coste completo industrial. El período de cálculo de costes y resultados es el mes, y a 31/10/X2 presenta la siguiente información:

**Datos sobre el inmovilizado**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  Inmovilizado  | Coste Adquisición (€)  | Vida útil  |
| Terrenos y bienes naturales  | 100.000  |  |
| Construcciones  | 432.000  | 40 años  |
| Maquinaria fase I  | 120.000  | 10 años  |
| Maquinaria fase II  | 60.000  | 10 años  |
| Elementos de transporte  | 180.000  | 5 años  |

**Datos sobre las existencias iniciales:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conceptos  | Cantidad  | Valor (€)  |
| Géneros no perecederos  | 500 kg  | 4.950  |
| Bandejas retornables  | 10.000 uds  | 15.000  |
| Alimentos precocinados  | 3.000 kg  | 52.500  |

**Datos sobre las compras del mes:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conceptos  | Cantidad  | Valor (€)  |
| Compras géneros perecederos  | 5.250 kg  | 53.550  |
| Compras géneros no perecederos  | 3.000 kg  | 36.000  |
| Compras de otros aprovisionamientos (1)  | 800 paquetes  | 8.000  |
| Devoluciones de compras géneros perecederos  | 250 kg  | -2.550  |

(1) platos, vasos y cubiertos desechables

**Datos sobre los gastos corrientes del mes:**

|  |  |
| --- | --- |
| Conceptos  | Valor (€)  |
| Primas de seguros  | 300  |
| Suministros  | 3.000  |
| Otros servicios  | 500  |
| Sueldos y salarios  | 64.500  |
| Seguridad Social a cargo de la empresa  | 15.400  |
| Publicidad  | 1.000  |

**Datos sobre los ingresos del mes:**

|  |  |
| --- | --- |
| Conceptos  | Valor (€)  |
| Descuentos sobre ventas por pronto pago  | 10.000  |
| Ventas de menús preparados  | 252.000  |
| Ingresos por arrendamientos  | 4.000  |

**Datos referentes a la ocupación del edificio**

El edificio donde se ubica la empresa tiene tres plantas (sótano, baja y superior) de 1.000 m2 cada una.

La planta sótano está destinada a un almacén y un garaje que ocupan la misma superficie cada uno. En la planta baja se realiza todo el proceso industrial. La Fase I ocupa 800 m2 y la Fase II ocupa 200 m2.

En la planta superior está la Dirección y la Administración general.

**Datos referentes a la plantilla de personal**

Durante el mes de octubre la composición y coste de la plantilla de personal para CATERING fue la siguiente:

|  |  |
| --- | --- |
| Plantilla  | coste total (€)  |
| Director general  | 6.000  |
| Director comercial  | 4.000  |
| Personal Fase I  | 24.180  |
| Personal Fase II  | 19.170  |
| Almacén  | 3.550  |
| Conductores - repartidores  | 12.000  |
| Administrativos  | 8.000  |
| Personal de limpieza  | 3.000  |
| Total  | 79.900  |

**Datos referentes al proceso productivo**

En la sección **Fase I** los alimentos son precocinados y conservados en un congelador industrial. Para ser más eficientes, cada día se elabora un solo tipo de alimento, comprando, precocinando y congelando los productos de temporada para aprovechar los mejores precios de cada momento.

En la **Fase II** se descongelan los platos precocinados conforme a las peticiones de los clientes y se finaliza la cocción. El alimento cocinado se coloca en bandejas retornables por raciones individuales junto a un pack de platos, vasos y cubiertos desechables. El menú completo es distribuido a diario por la propia empresa.

Por la naturaleza del proceso, no hay existencias de productos en curso en ninguna de las dos fases ni de productos terminados. Pero sí es habitual la existencia de grandes cantidades de alimentos precocinados congelados.

**Producción del mes en Fase I**

Se han utilizado 4.990 kg de géneros perecederos. Se han desechado 10 kgs por no estar en las condiciones idóneas. Esta proporción de desechos se considera normal, y se imputa como coste de los consumos.

Se han utilizado también 2.500 Kg. de géneros no perecederos.

Se han obtenido solamente 6.000 Kg. de alimentos precocinados, ya que en el proceso de cocción es habitual que se produzca una merma de peso importante.

**Producción del mes en Fase II**

Se descongelaron 5.000 Kg. de alimentos precocinados, obteniendo 6.000 menús completos.

Todos los platos, vasos y cubiertos comprados se utilizaron y son considerados costes de esta segunda fase.

**Distribución y ventas del mes**

Para la distribución de los menús completos, la empresa utiliza unas furgonetas isotermo cuyo uso es muy regular a lo largo del año. El menú se distribuye dentro de unas bandejas retornables que tienen un deterioro muy frecuente considerando el valor de las unidades inservibles como coste mensual de distribución. Durante el mes de octubre se han vendido 6.000 menús completos y se han deteriorado 1.000 bandejas, lo que entra dentro de lo habitual.

**Otros datos complementarios**

La empresa utiliza el método de coste medio ponderado para la valoración de los inventarios.

Los costes del almacén se imputan a los consumos, repartiendo su importe entre géneros perecederos y no perecederos en función de los Kg. consumidos de cada uno (incluyendo los Kg. desechados).

Los costes por suministros y otros servicios se consideran como gasto general y no se distribuyen entre los centros ya que su cuantía no es relevante.

La prima de seguros cubre una responsabilidad similar por los incidentes en toda la empresa y se considera un coste a distribuir en proporción a los espacios ocupados por cada centro.

Para la comercialización de los productos se utiliza una partida mensual de publicidad que se asigna al área de distribución.

Los costes originados por el mantenimiento del garaje se tratan como costes de período, en consecuencia se repercuten a la cuenta de resultados junto con los costes de administración y generales. De la superficie del garaje, 100 m2 están ocupados por las furgonetas de reparto, otros 100 m2 están reservados para los vehículos del personal de la empresa, y el resto es alquilado a terceros (a los que corresponden los ingresos por arrendamientos).

**TRABAJO A REALIZAR**

1. Definición de los centros de coste que conviene establecer y determinación de los costes de cada uno.

2. Valoración de la producción obtenida en cada fase del proceso y determinación de los costes unitarios.

3. Presentación de la cuenta de resultados funcional del período.