



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Comisión de Promoción del
Perú para la Exportación y
el Turismo—PROMPERÚ

Dirección de las Oficinas Comerciales del
Perú en el Exterior

ANEXO 5

OFICINA COMERCIAL DEL PERÚ EN MÉXICO

FICHA MERCADO PRODUCTO (EQUIPOS DE COCCIÓN Y HORNEADO)

1. Nomenclatura arancelaria

84.17.80.99 (Los demás hornos industriales o de laboratorio, incluidos los incineradores, que no sean eléctricos)

2. Denominación o nombre comercial en el país de destino

Equipos y productos para la industria alimentaria / Equipos de cocción y horneado.

3. Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)

En relación a la misma Fracción Arancelaria 84.17.80.99, la tarifa de la Ley de Impuestos Generales de Importación y Exportación de México, tiene un Arancel Ad Valorem del 15.0% más un 16.0% de Impuesto al Valor Agregado (IVA). Para caso Perú, el arancel aplicable a esta fracción arancelaria es tasa 0% + IVA, según Anexo al Artículo 3.4-A del programa de eliminación arancelaria del Acuerdo de Integración Comercial México-Perú.

<http://www.economia-snci.gob.mx/>

Contar con certificado de denominación de origen para estar bajo el marco de trato arancelario vigente, según Acuerdo de Integración Comercial México-Perú

4. Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)

Respecto a la industria restaurantera mexicana, consultamos los datos del Censo Económico 2019 del Instituto Nacional de Estadística y Geografía de México (INEGI), y muestra que en México operan 635,103 establecimientos dedicados a la preparación de alimentos y bebidas, como: torterías, loncherías, juguerías, taquerías, antojerías, cafeterías, restaurantes de comida rápida, y servicio completo. En su conjunto de establecimientos, representan una industria de 31,755 millones de dólares, es decir el 3.0% del PIB de México. La industria restaurantera se concentra principalmente en siete Estados mexicanos; Jalisco, Puebla, Veracruz, Michoacán, Guanajuato, Estado de México y Ciudad de México.

<https://www.inegi.org.mx/programas/ce/2019/> .

5. Estacionalidad de la producción local

La importación de los productos mantiene una constante durante el año en el mercado mexicano. Sin embargo, en los dos últimos años las importaciones sean apreciado disminuidas, podrá ser variable la sustitución de importación por fabricación local.

**6. Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos / aeropuertos)**

Puerto de Manzanillo, Colima, México.

7. Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena).

México cuenta con asociaciones empresariales que reúnen actores relevantes en la cadena productiva de la industria restaurantera, que puede ser de interés conocerlas para ampliar más la información de mercado:

Asociación Mexicana de Restaurantes, A.C.	https://www.amr.org.mx/
Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados	http://www.canirac.org.mx/canirac/index.php
Asociación Mexicana de Franquicias	https://franquiciasdemexico.org.mx/

Canales:

Productor → Importador directo → Usuario

Productor → Importador → Punto de venta → Usuario

Productor → Importador → Desarrollador → Usuario

Productor → Importador → Punto de venta → Desarrollador → Usuario

8. Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)

Contar con un catálogo de productos, garantizar calidad, precio, servicio y disponibilidad.

9. Presencia de la oferta peruana en el mercado (temporadas, puntos de venta)

En la categoría, la empresa peruana KING WARE ha mostrado interés en incursionar en el mercado mexicano.

10. Actividades de promoción idóneas para promover el producto.

Identificamos tres eventos relevantes para la exposición comercial para acabados para la construcción en México:

Abastur Septiembre, 01 al 04 de 2020 Ciudad de México	https://abastur.com/ABASTUR	Este año 2019, la OCEX México prospecto esta Expo.*
ExpoRestaurantes Octubre, 28 al 30 de 2020 Ciudad de México	https://exporestaurantes.mx/	En el año 2017, la OCEX México prospecto esta Expo.**



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Comisión de Promoción del
Perú para la Exportación y
el Turismo—PROMPERÚ

Dirección de las Oficinas Comerciales del
Perú en el Exterior

*ABASTUR es altamente especializada en el sector HORECA con expositores proporcionalmente igualitarios de empresas locales y extranjeras para productos de equipo, maquinaria, decoración, blancos y servicios TIC. La Expo contempla jornadas de capacitación de primer nivel, concursos de innovación y diversas actividades de networking para generar experiencias satisfactorias a los visitantes. Adicionalmente, Abastur es una buena referencia para aquellas empresas peruanas del sector equipos y maquinarias para el sector hotelero/restauranero que tengan programado una misión de prospección a México, debido a que van a encontrar diversas actividades y herramientas que les ayudaran a vincularse con el mercado y el Expo es una barra de contactos muy nutrida.

**EXPORESTAURANTES es un evento más centrado en suministro de materias primas para el sector HORECA. Sin embargo, proveedores de accesorios y mobiliarios hacen presencia de marca, ya que actores relevantes de la industria visitan la Expo.



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Comisión de Promoción del
Perú para la Exportación y
el Turismo—PROMPERÚ

Dirección de las Oficinas Comerciales del
Perú en el Exterior