Escrito por Equipo de Trabajo Portal Banes
Visto: 3112

El comercio y la gastronomía transita por un proceso de perfeccionamiento empresarial, por la importancia que se le concede este proceso les presentamos información actualizada sobre el tema.

¿Qué es el Perfeccionamiento?

Es un Proceso de mejora continua de la gestión interna de la empresa, desarrollando sistemas organizados, disciplinados, éticos, participativos, eficaces y eficientes, que garanticen mayores aportes económicos y sociales.

El perfeccionamiento del Comercio minorista de subordinación local ha sido diseñado tomando como referencia cuatro Direcciones Principales:

Dirección Principal No 1: Fortalecimiento de la actividad de perfeccionamiento del comercio interno. Objetivo: Avanzar en el fortalecimiento de la actividad del perfeccionamiento del comercio interno

Dirección Principal No 2: Fortalecimiento de la actividad de venta de mercancías. Objetivo: Avanzar en el reordenamiento del comercio mayorista y la logística integral y fortalecer la actividad de venta minorista de mercancías.

Dirección Principal No 3: Fortalecimiento de la actividad de los servicios. Objetivo: Avanzar en el fortalecimiento de la actividad de los servicios gastronómicos, personales y técnicos de uso doméstico y el funcionamiento de las formas no estatales de gestión en el comercio.

Phoca PDF

Dirección principal No 4: Fortalecimiento de las actividades de desarrollo del comercio interno.
Objetivo: Avanzar en el fortalecimiento de las actividades de desarrollo del comercio interno

Los objetivos fundamentales de este proceso se contemplan en el perfeccionamiento estructural y funcional, las medidas de saneamiento financiero, transformaciones económico-financieras, funcionales y estructurales del comercio interior, colocar la empresa municipal de comercio como elemento decisivo del sistema y el saneamiento financiero de las empresas

Las principales ventajas y desventajas se relacionan con el Incremento de las ofertas y la calidad del servicio, contribución al saneamiento financiero,la autogestión de los recursos, garantiza de la independencia financiera, aplicación efectiva de los sistemas de pago, supervisa y controla la protección al consumidor, gestiona y optimiza el capital humano, reconoce y establece como trabajador estatal al “vendedor ambulante” así como otras modalidades de ventas que incentiven la obtención de ingresos, igualdad de condiciones de actividades similares en el sector estatal y no estatal y el empleo de las tecnologías de la informática y la comunicación, en especial las referidas al comercio electrónico.

Principales normas jurídicas del MINCIN para este proceso:

1- Resolución No. 70/2020: Regula la denominación y perfil del cargo,

Requisitos mínimos de calificación formal y competencias laborales de los trabajadores designados como administradores de unidades y establecimientos de gastronomía, venta de mercancías y servicios personales y técnicos comerciales y de uso doméstico.

2- Instrucción No.154/18: Sistema para perfeccionar el trabajo con los funcionarios y trabajadores designados.

3- Resolución No. 139/19: Aprueba el Clasificador Tipológico de establecimientos comerciales de la red minorista. Es aplicable a todas las personas naturales y jurídicas que poseen establecimientos para realizar actividades comerciales y de servicios en el mercado interno.

4- Resolución No. 54/18: Aprueba las indicaciones para la protección al consumidor en el sistema de comercio interno. Están dirigidas a las personas naturales y jurídicas que realizan la actividad de comercio, relacionadas con la venta de mercancías, gastronomía, servicios técnicos, personales y alojamiento. Deroga la Circular No. 7 de 2001.

5- Instrucción 5/19: Aprueba la compensación al consumidor y los tiempos de garantía de los productos y servicios.

Normas específica Para la Gastronomía:

1-Instrucción No. 1/2008 Mincin: Establece la aplicación del expediente de servicio como documento básico de control de los aspectos fundamentales de cada unidad de servicio gastronómico.

2- Instrucción No. 1/2008 Mincin: Establece la aplicación del expediente de servicio como

Phoca PDF

documento básico de control de los aspectos fundamentales de cada unidad de servicio gastronómico.

3- Instrucción No. 1/2008 Mincin: Establece la aplicación del expediente de servicio como documento básico de control de los aspectos fundamentales de cada unidad de servicio gastronómico.

4- Resolución No. 69/19: Actualiza la atención por la Ministra a las organizaciones superiores de dirección empresarial, OSDE. Deroga la Resolución No. 116 de 2016.

1-Resolución No. 112/19: Aprueba tablas de rendimiento de los productos cárnicos, pescados y mariscos y las indicaciones para su uso. Deroga la Resolución No. 96 de 2011.

2- Resolución No. 140/18: Normas para el funcionamiento y control de los bares. Estas regulaciones son aplicables a los establecimientos del sector estatal, cooperativo, privado y mixto, donde se preste el servicio de bar.

3- Instrucción No. 1/18 VMP: Sistema de trabajo para la supervisión y control de la gestión de la comercialización mayorista y minorista hasta el destino final en el Sistema de Comercio Interior.

4- Instrucción No. 8.1.58/ Mincin: Metodología para la Clasificación de los Establecimientos con ofertas de Helados.

5- Instrucción No. 8.0.29/1988 Mincin: “Normas de tolerancias o desviaciones permisibles en los pesos o medidas de los productos que se ofertan en la gastronomía”.

6- Instrucción No.8.1.65/1988 Mincin: Metodología que norma el tipo y uso de los uniformes por los trabajadores en las distintas actividades y categorías de la rama de la gastronomía.

7- Resolución 1/1997 Mincin: Manual de normas higiénico-sanitarias de la gastronomía.

Phoca PDF