

Que, mediante Resolución Ministerial N° 0283-2019-MINAGRI se aprobó la lista sectorial de documentos de Política Nacional bajo la rectoría o conducción del Ministerio de Agricultura y Riego, referidas a: i) Política Nacional Agraria, ii) Política y Estrategia Nacional de Recursos Hídricos, iii) Política Nacional Forestal y de Fauna Silvestre, iv) Estrategia Nacional de Agricultura Familiar 2015-2021 y v) Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013 – 2021; a través de su artículo 2, dispuso integrar en los documentos de política nacional, la Estrategia Nacional de Desarrollo de Camélidos; los lineamientos de Política y Estrategia Nacional de Riego 2015-2025; el Plan Nacional de Desarrollo Ganadero 2017-2027, la Estrategia Nacional para reducir el Tráfico Ilegal de Fauna Silvestre en el Perú 2017-2027 y su Plan de Acción 2017-2022; el Plan AGRO JOVEN; el Plan de Prevención y/o Mitigación por los efectos adversos del Fenómeno del Niño para el Sector Agrario, período 2012-2021; el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015 – 2021 y la Estrategia de la Plataforma de Servicios Agrarios del Sector Agricultura y Riego (hasta el 2021);

Que, igualmente, por Resolución Ministerial N° 0360-2019-MINAGRI, se formaliza el proceso de desarrollo de las etapas y pasos de elaboración de la Políticas Nacionales del Ministerio de Agricultura y Riego, y se crea el Grupo de Trabajo de naturaleza temporal, para desarrollar el proceso de actualización de las políticas nacionales del Sector Agricultura y Riego, con el objetivo de que se coordine de manera concertada la participación de los actores durante el proceso para el desarrollo de las etapas y pasos de elaboración de las Políticas Nacionales del Sector Agricultura y Riego;

Que, mediante Memorando N° 0284-2019-MINAGRI-DVPA/DGPA-DIPNA, la Dirección General de Políticas Agrarias, en relación al artículo 2 de la Resolución Ministerial N° 0283-2019-MINAGRI, manifiesta la necesidad de precisar la vigencia de los instrumentos de planificación o gestión que no formen parte del listado sectorial de documentos de política nacional bajo rectoría o conducción del Ministerio de Agricultura y Riego aprobado;

Que, mediante el Informe N° 193-2019-MINAGRI-SG/OGPP-OPLA, acompañado al Memorando de Vistos, la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto ha acogido la propuesta de la Dirección General de Políticas Agrarias señalada en el considerando anterior; e igualmente, propone la modificación del artículo 3 y del segundo párrafo del artículo 4 de la Resolución Ministerial N° 0360-2019-MINAGRI, en el primer caso, porque incluye en el Grupo de Trabajo a oficinas de asesoramiento y de apoyo que no realizarán participación permanente, y en el segundo, porque no considera la participación de entidades públicas y privadas; razón por la que propone la nueva conformación del Grupo de Trabajo;

De conformidad con la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; el Decreto Legislativo N° 997, modificado por la Ley N° 30048, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Agricultura y Riego; su Reglamento de Organización y Funciones aprobado por Decreto Supremo N° 008-2014-MINAGRI, y sus modificatorias;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Precisar para todos sus efectos que los instrumentos de planificación y gestión señalados en el artículo 2 de la Resolución Ministerial N° 0283-2019-MINAGRI, y otros de rectoría o conducción del Sector Agrario mantienen su vigencia en tanto no culmine el proceso de actualización de las Políticas Nacionales del Sector Agricultura y Riego, conforme al marco normativo vigente. En cuanto, a las políticas que se encuentren en proceso de elaboración o por elaborar, deberán adecuarse a lo establecido en el Reglamento que regula las Políticas Nacionales, aprobado por Decreto Supremo N° 029-2018-PCM y a la Guía de Políticas Nacionales aprobada por el Centro Nacional de Planeamiento Estratégico - CEPLAN.

Artículo 2.- Modificar el artículo 3 y el segundo párrafo del artículo 4 de la Resolución Ministerial N° 0360-2019-MINAGRI, en los términos siguientes:

“Artículo 3.- Conformación del Grupo de Trabajo:

El Grupo de Trabajo está conformado de la siguiente manera:

a) Ministro(a) de Agricultura y Riego o su representante quien asumirá la Presidencia.

b) Viceministro(a) de Políticas Agrarias o su representante.

c) Viceministro(a) de Desarrollo e Infraestructura Agraria y Riego o su representante.

d) Director(a) General de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto o su representante, quien ejerce la Secretaría Técnica.

e) Director(a) de la Oficina de Planeamiento de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto o su representante.

f) Director(a) General de la Dirección General de Políticas Agrarias o su representante.

g) Director(a) General de la Dirección General de Seguimiento y Evaluación de Políticas o su representante.

h) Director(a) General de la Dirección General de Articulación Intergubernamental o su representante o su representante.

i) Director(a) General de la Dirección General de Agrícola o su representante.

j) Director(a) General de la Dirección General de Ganadería o su representante.

k) Director(a) General de la Dirección General de Saneamiento de la Propiedad Agraria y Catastro Rural o su representante.

l) Director(a) General de la Dirección General de Asuntos Ambientales Agrarios o su representante.

m) Director(a) General de la Dirección General de Infraestructura Agraria y Riego o su representante.

Los miembros integrantes del Grupo de Trabajo acreditarán a su representante mediante comunicación escrita a el/la Secretario/a Técnico/a del Grupo de Trabajo, en un plazo de tres (03) días hábiles, contados a partir del día hábil siguiente de la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial El Peruano.”

“Artículo 4.-

(...)

Para el desarrollo de sus funciones, el Grupo de Trabajo convocará a través de la Secretaría Técnica, según las políticas a tratar, la participación, colaboración, opinión y aportes de los Órganos de Asesoramiento, de Apoyo, de Línea, los Programas, los Proyectos Especiales, Organismos Públicos Adscritos y las Unidades Ejecutoras del Sector Agricultura, así como de entidades públicas y/o privadas, los gobiernos regionales y/o locales a través de un representante técnico debidamente acreditado mediante comunicación escrita, a fin de que coadyuven al desarrollo y cumplimiento del objetivo del grupo de trabajo; asimismo, podrá solicitar el acompañamiento del Centro Nacional de Planeamiento Estratégico (CEPLAN), en los casos que se requiera su participación”.

Artículo 3.- Notificar la presente Resolución Ministerial a los miembros del Grupo de Trabajo; y, disponer su publicación en el Portal Institucional del Ministerio de Agricultura y Riego (www.gob.pe/minagri) y en el Portal del Estado Peruano (www.peru.gob.pe), el mismo día de su publicación en el diario oficial El Peruano.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JORGE LUIS MONTENEGRO CHAVESTA
Ministro de Agricultura y Riego

1830139-1

COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO

Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes

DECRETO SUPREMO
N° 011-2019-MINCETUR

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, señala que el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo – MINCETUR, es el ente rector en materia de comercio exterior y turismo, y tiene entre sus funciones, establecer el marco normativo para el desarrollo de las actividades turísticas, supervisando el cumplimiento de la normatividad emitida en el ámbito de su competencia;

Que, la Ley N° 29408, Ley General de Turismo, establece en su artículo 27, que el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo reglamenta en cada caso, a través de Decretos Supremos, los requisitos, obligaciones y responsabilidades específicas que deben cumplir los prestadores de servicios turísticos, dentro de los cuales, de conformidad con el Anexo 1 de dicha Ley, se encuentra los prestadores que brindan el servicio turístico de restaurantes;

Que, la Ley N° 30802, Ley que establece condiciones para el ingreso de niñas, niños y adolescentes a establecimientos de hospedaje a fin de garantizar su protección e integridad, establece en su Segunda Disposición Complementaria Final, que los representantes de los prestadores de servicios turísticos, obligatoriamente deberán firmar el Código de Conducta contra la Explotación Sexual de Niñas, Niños y Adolescentes (ESNNA) en el ámbito de turismo;

Que, mediante el Decreto Supremo N° 025-2004-MINCETUR se aprobó el Reglamento de Restaurantes, el mismo que contiene disposiciones para la categorización, calificación, operación y supervisión del funcionamiento de los restaurantes; así como las funciones de los órganos competentes en dicha materia;

Que, desde la expedición del Reglamento de Restaurante se han producido cambios en la legislación relativa a la simplificación administrativa, motivo por el cual surge la necesidad de adecuar el referido reglamento a la nueva normativa, especialmente a la contenida en el Texto Único Ordenado (TULO) de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS; el Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa; y el Decreto Legislativo N° 1310, Decreto Legislativo que aprueba medidas adicionales de simplificación administrativa y establece el Análisis de Calidad Regulatoria de las disposiciones normativas de alcance general, que establezcan procedimientos administrativos;

Que, en consecuencia, es preciso aprobar un Reglamento que se adecúe a las normas antes mencionadas en el considerando anterior, con la finalidad de promover las actividades turísticas y el desarrollo turístico del país;

De conformidad con el numeral 8 del artículo 118 de la Constitución Política del Perú; la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; la Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo; la Ley N° 29408, Ley General de Turismo y el Reglamento de Organización y Funciones del MINCETUR, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2002;

DECRETA:

Artículo 1.- Aprobación del Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes

Apruébese el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, que consta de ocho (8) capítulos, veintinueve (29) artículos, veinticuatro (24) disposiciones complementarias finales, cuatro (4) disposiciones complementarias transitorias y seis (6) anexos.

Artículo 2.- Aprobación de Formatos

Autorícese al Viceministerio de Turismo a aprobar los formatos señalados en el presente Reglamento.

Artículo 3.- Derogación

Deróguese el Reglamento de Restaurantes, aprobado por Decreto Supremo N° 025-2004-MINCETUR, así como sus modificatorias.

Artículo 4.- Vigencia

El presente Decreto Supremo entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".

Artículo 5.- Refrendo

El presente Decreto Supremo es refrendado por el Ministro de Comercio Exterior y Turismo.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los veintidós días del mes de noviembre del año dos mil diecinueve.

MARTÍN ALBERTO VIZCARRA CORNEJO
Presidente de la República

EDGAR M. VÁSQUEZ VELA
Ministro de Comercio Exterior y Turismo

REGLAMENTO PARA LA CATEGORIZACIÓN Y LA CALIFICACIÓN TURÍSTICA DE RESTAURANTES**CAPÍTULO I****DISPOSICIONES GENERALES****Artículo 1.- Objeto**

El presente reglamento tiene por objeto establecer las disposiciones administrativas que regulan la categorización de los restaurantes, así como su calificación de "Restaurante Turístico"; y las funciones del órgano competente en dicha materia.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

El presente reglamento es de aplicación para la Municipalidad Metropolitana de Lima, los gobiernos regionales y la persona titular del restaurante que solicite u ostente la categorización y la calificación de "Restaurante Turístico", según corresponda.

Artículo 3.- Categorización y la calificación

3.1 La persona titular del restaurante puede solicitar al órgano competente, de manera voluntaria, su categorización de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, debiendo cumplir para tal efecto con las condiciones mínimas de infraestructura, equipamiento, servicio y personal, establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V del presente reglamento, según corresponda.

3.2 La persona titular del restaurante tiene la facultad de solicitar al órgano competente, de manera voluntaria, la calificación de "Restaurante Turístico", de manera simultánea o posterior a la categorización, debiendo cumplir para tal efecto, además de las condiciones mínimas a las que se refiere el numeral anterior, con las disposiciones contenidas en el Capítulo IV del presente reglamento.

Artículo 4.- Definiciones y referencias

Para los efectos del presente reglamento, se tiene en consideración las siguientes definiciones y referencias:

4.1 Definiciones:

a) Almacén de Frío: Espacio donde se almacenan alimentos perecibles que requieren condiciones de refrigeración o congelación, a fin de mantener una adecuada preservación.

b) Almacén de Productos Secos: Espacio donde se almacenan alimentos no perecibles debidamente rotulados, teniendo en cuenta la vida útil del producto.

c) Bar: Ambiente del restaurante, caracterizado por contar con una barra o mostrador, destinado al servicio de bebidas de diversa índole y otros.

d) Barman: Persona encargada de atender a los usuarios en el bar.

e) Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas: Conjunto de prácticas adecuadas cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

f) Buen estado: Aquellos elementos que se conservan en buenas condiciones y continúan siendo funcionales.

g) Calificación: Identificación de “Restaurante Turístico” que ostenta el restaurante de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, por las condiciones particulares de su ubicación, recursos gastronómicos que ofrece, tendencia gastronómica que desarrolla y servicios complementarios brindados, entre otras.

h) Categoría: Rango uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, a fin de diferenciar las condiciones mínimas de infraestructura, equipamiento, servicio y personal que ofrecen los restaurantes.

i) Cava de vinos: Habitación, espacio o ambiente climatizado y empleado para el almacenamiento de vinos. Cumple con los siguientes requisitos: luz tenue, ausencia de vibraciones y temperatura entre 5 °C y 18 °C. Estos requisitos deben ser cumplidos en caso que el sistema de almacenamiento de vinos conste de equipos.

j) Certificado: Documento que da cuenta de la categoría y en su caso de la calificación de “Restaurante turístico”.

k) Chef: Persona encargada de comandar y/o dirigir la cocina, siendo su presencia obligatoria en el restaurante de cuatro (4) y cinco (5) tenedores. En caso de ausencia, sus funciones son asumidas por el jefe de cocina.

l) Cocina central: Estructura implementada para elaborar alimentos y bebidas, con la capacidad de poder distribuirlos a más de un restaurante.

m) Cocinero o cocinera: Persona que se encarga de elaborar y manipular los alimentos en la cocina.

n) Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados: Directorio publicado por el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, que comprende a los prestadores de servicios que realizan actividades turísticas que son materia de calificación, clasificación, categorización, certificación o cualquier otro proceso de evaluación similar a cargo del órgano competente en materia turística.

o) Espectáculos de folclore: Conjunto de bailes típicos de una o varias regiones del Perú, que ofrece el restaurante calificado como “Restaurante Turístico” por lo menos dos veces a la semana en forma regular.

p) Jefe de cocina: Persona que dirige la cocina y se responsabiliza de su buen funcionamiento. Puede desempeñar la función del chef, durante su ausencia.

q) Maitre: Persona encargada de supervisar el servicio y funcionamiento del comedor, de recibir y atender a los usuarios, así como de cuidar la buena presentación de los platos.

r) Mozo o azafata: Persona responsable de atender a los usuarios en un comedor u otras áreas destinadas al servicio de alimentos y bebidas.

s) Muestras culturales: Conjunto de cerámicas, esculturas, artesanías, pinturas, trajes típicos u otras muestras afines, representativas de la cultura del Perú, que difunde el restaurante calificado como “Restaurante Turístico” permanentemente. No se considera muestra cultural a afiches decorativos.

t) Persona titular del restaurante: Persona natural o jurídica que ofrece la prestación del servicio, es la responsable y conductor del restaurante.

u) Recepción: Ambiente diferenciado del área de comedor, en el que se gestionan las reservas y se recibe a los usuarios.

v) Recursos gastronómicos: Conjunto de alimentos y bebidas tradicionales, propios de una o varias regiones del Perú, que ofrece el restaurante calificado como “Restaurante Turístico” como su principal oferta gastronómica en forma permanente.

w) Restaurante: Establecimiento que expende comidas y bebidas al público, preparadas en el mismo local, producida por terceros y/o a través de cocinas centrales, cumpliendo con lo establecido en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines aprobada por el Ministerio de Salud.

x) Técnicas culinarias ancestrales: Forma de preparar y cocinar los alimentos considerando los aspectos técnicos, históricos y/o culinarios de las culturas prehispánicas del Perú; las cuales son empleadas y acreditadas por el restaurante calificado como “Restaurante Turístico”. Deben formar parte de la oferta gastronómica en forma permanente.

y) Tendencias gastronómicas de vanguardia: Ideas o corrientes gastronómicas que se orientan hacia una forma innovadora de preparar y cocinar los alimentos, así como por la particularidad de los ingredientes y productos utilizados; las cuales son empleadas y acreditadas por el restaurante calificado como “Restaurante Turístico”. Deben formar parte de la oferta gastronómica en forma permanente.

z) Usuario: Persona que concurre al restaurante para consumir comidas y bebidas expandidas en el mismo local.

4.2 Referencias:

a) CALTUR: Se entiende que está referida al Plan Nacional de Calidad Turística del Perú.

b) Código de Conducta contra la ESNNA: Se entiende que está referida al Código de Conducta contra la Explotación Sexual de Niñas, Niños y Adolescentes en el ámbito del turismo para prestadores de servicios turísticos, elaborado por el MINCETUR, cuya suscripción se acredita con la firma de la Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria, aprobada por el MINCETUR.

c) Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria: Se entiende que está referida a la “Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria del Código de Conducta Contra la Explotación Sexual de Niñas, Niños y Adolescentes (ESNNA) en el ámbito del turismo para Prestadores de Servicios Turísticos” aprobada por el MINCETUR.

d) ESNNA: Se entiende que está referida a la explotación sexual de niñas, niños y adolescentes.

e) INDECOPI: Se entiende que está referida al Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual.

f) Ley N° 28868: Se entiende que está referida a la Ley N° 28868, Ley que faculta al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo a tipificar infracciones por vía reglamentaria en materia de prestación de servicios turísticos y la calificación de establecimientos de hospedaje y establece las sanciones aplicables.

g) Ley N° 29408: Se entiende que está referida a la Ley N° 29408, Ley General de Turismo y su modificatoria.

h) Ley N° 30802: Se entiende que está referida a Ley N° 30802, Ley que establece condiciones para el ingreso de niñas, niños y adolescentes a establecimientos de hospedaje a fin de garantizar su protección e integridad.

i) MINCETUR: Se entiende que está referido al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.

j) Reglamento de la Ley N° 28868: Se entiende que está referida al Reglamento de la Ley que faculta al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo a tipificar infracciones por vía reglamentaria en materia de prestación de servicios turísticos y la calificación de establecimientos de hospedaje y establece las sanciones aplicables, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2007-MINCETUR y sus modificatorias.

k) Reglamento de la Ley N° 29408: Se entiende que está referida al Reglamento de la Ley General de Turismo, aprobado por Decreto Supremo N° 003-2010-MINCETUR.

l) TUO de la Ley N° 27444: Se entiende que está referida al Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.

CAPÍTULO II

ÓRGANO COMPETENTE

Artículo 5.- Órgano Competente

El órgano competente para la aplicación del presente reglamento son las Direcciones Regionales de Comercio Exterior y Turismo de los gobiernos regionales o la que haga sus veces, dentro de su circunscripción territorial y ámbito de su competencia administrativa; y, en caso de la Municipalidad Metropolitana de Lima, el órgano que ésta designe para tal efecto.

Artículo 6.- Funciones del órgano competente

Corresponde al órgano competente las siguientes funciones:

a) Expedir el certificado al restaurante que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V del presente reglamento, según corresponda.

b) Aplicar las excepciones establecidas para la categorización de restaurantes.

c) Otorgar la calificación de "Restaurante Turístico".

d) Llevar y mantener actualizada la información del restaurante categorizado y en su caso el que cuente con la calificación de "Restaurante Turístico", en el Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados, utilizando el sistema establecido por el MINCETUR.

e) Efectuar la fiscalización del cumplimiento de las disposiciones del presente reglamento y aplicar las sanciones que correspondan por su incumplimiento.

f) Promover el desarrollo de acciones de fiscalización coordinadas con los gobiernos locales y otras entidades competentes, con el fin de verificar el cumplimiento de las disposiciones del presente reglamento, conforme lo establece el TUO de la Ley N° 27444.

g) Resolver los recursos administrativos de reconsideración que se interpongan contra los actos administrativos originados por la aplicación del presente reglamento.

h) Difundir las disposiciones del presente reglamento, así como otras normas aplicables al restaurante categorizado y calificado, según corresponda, en coordinación y con el apoyo de los gobiernos locales y las asociaciones representativas del Sector Turismo.

i) Coordinar y desarrollar acciones conjuntas con los gobiernos locales para el intercambio de información sobre autorizaciones, permisos y otros que sean necesarios para hacer cumplir las disposiciones del presente reglamento.

j) Impulsar el desarrollo de actividades, programas y proyectos orientados a promover la competitividad y calidad en la prestación del servicio de restaurante categorizado y calificado, según corresponda, considerando los objetivos y estrategias establecidas por el MINCETUR, a través del CALTUR, en coordinación con las asociaciones representativas nacionales, regionales y los gobiernos locales.

k) Hacer entrega del Código de Conducta contra la ESNNA y de la Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria del mencionado Código a la persona titular del restaurante, para su suscripción, en el marco de lo establecido en la Ley N° 30802.

l) Coordinar con otras instituciones públicas o privadas las acciones necesarias para el cumplimiento del presente reglamento.

m) Difundir conjuntamente con las asociaciones representativas del Sector Turismo las ventajas que deriven del proceso de formalización.

n) Promover la aplicación de programas y proyectos orientados a la implementación de la certificación de competencias laborales, de conformidad con el marco legal vigente.

o) Ejercer las demás atribuciones que establece el presente reglamento y las disposiciones legales vigentes.

CAPÍTULO III

CATEGORIZACIÓN DE RESTAURANTES

Artículo 7.- Categorización de restaurantes

7.1 La persona titular del restaurante que opte voluntariamente por obtener la categoría de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, de manera previa al inicio de sus actividades, debe estar inscrita en el Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.) y solicitar al órgano competente la expedición del certificado respectivo, para lo cual debe cumplir con las condiciones mínimas establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V del presente reglamento, según corresponda.

7.2 El formato del certificado es aprobado por el Viceministerio de Turismo.

Artículo 8.- Solicitud para la obtención del certificado

La persona titular del restaurante que opte por solicitar el certificado, debe presentar ante el órgano competente una solicitud consignando la información señalada en el

artículo 124 de del TUO de la Ley N° 27444, así como el número de recibo y la fecha de pago del derecho de trámite.

Artículo 9.- Procedimiento para el otorgamiento del certificado

9.1 Recibida la solicitud, el personal del órgano competente realiza una visita al restaurante, a efectos de verificar el cumplimiento de las condiciones mínimas exigidas para la categoría solicitada, cuyos resultados deben ser objeto de un informe técnico fundamentado.

9.2 El plazo máximo para la atención de la solicitud y expedición del certificado, es de treinta (30) días hábiles.

9.3 El certificado tiene vigencia indeterminada, siempre que el restaurante mantenga el cumplimiento de las condiciones mínimas que sustentaron su expedición.

Artículo 10.- Excepciones aplicables en el procedimiento de categorización

10.1 El órgano competente puede aplicar excepciones al cumplimiento de las condiciones mínimas de infraestructura y equipamiento en el procedimiento de categorización al restaurante que funcione en inmueble declarado patrimonio cultural de la nación o que se ubique en zona con calificación especial del Sector Cultura; o que funcione en un Área Natural Protegida, calificada como tal por el SERNANP, para cuyo efecto la persona titular del restaurante debe indicar en su solicitud para la obtención del certificado, el tipo y número de documento emitido por la entidad competente según el caso, que declare la imposibilidad física y/o técnica de cumplir con la o las condiciones mínimas referidas.

10.2 Cuando el solicitante en forma previa a la presentación de la solicitud de certificado, verifique que no cumple con una o algunas de las condiciones mínimas de infraestructura y/o equipamiento, y no se encuentre en la posibilidad de aplicar alguna de las excepciones señaladas en el numeral 10.1 del presente artículo, puede ser exceptuado por el órgano competente. Para tal efecto, debe presentar a dicho órgano una solicitud de aplicación de excepción, en forma previa a la solicitud para la obtención del certificado, señalando expresamente en forma fehaciente y sustentada las razones técnicas que impiden el cumplimiento de las citadas condiciones.

Cuando la solicitud de excepción corresponda a condiciones mínimas de infraestructura, el solicitante debe adjuntar un informe técnico emitido por un arquitecto o ingeniero civil colegiado, que señale expresamente en forma fehaciente y sustentada las razones por las cuales la implementación de las condiciones mínimas de infraestructura pone en riesgo las condiciones estructurales y de seguridad de la edificación.

Esta excepción resulta aplicable únicamente para el restaurante edificado o en funcionamiento antes de la entrada en vigencia del presente reglamento, así como en el caso de edificaciones no construidas con fines de la prestación del servicio de restaurante, adecuadas para prestar el servicio de restaurante, y que no estén en la posibilidad de aplicar alguna de las excepciones señaladas en el numeral 10.1 del presente artículo.

La persona titular del restaurante que solicite la aplicación de la excepción establecida en el presente numeral debe cumplir en forma obligatoria las disposiciones sobre el funcionamiento, ubicación, instalaciones, equipos, servicios, utensilios, procesos, personal y otros, regulados por el Ministerio de Salud.

Artículo 11.- Derecho a exhibir, promocionar y difundir la categoría

11.1 La exhibición, promoción, difusión de las categorías de uno (1) a cinco (5) tenedores, sólo puede efectuarse si se cuenta con el certificado vigente, expedido por el órgano competente.

CAPÍTULO IV

CALIFICACIÓN DE "RESTAURANTE TURÍSTICO"

Artículo 12.- Calificación de "Restaurante Turístico"

La calificación de “Restaurante Turístico”, puede ser solicitada en forma simultánea a la solicitud de categorización, o en fecha posterior. Para tal efecto se debe acreditar que el restaurante cumple con alguna de las condiciones siguientes:

- a) Se ubique en una zona de calificación especial otorgada por el Sector Cultura.
- b) Se ubique en un área natural protegida por el Estado.
- c) Se ubique en un inmueble declarado Patrimonio Cultural de la Nación que permita brindar el servicio de restaurante.
- d) Se dedique principalmente a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del Perú en forma permanente, que incluya especialidades, platos y bebidas típicas.
- e) Desarrolle tendencias gastronómicas de vanguardia y/o que en la preparación de los alimentos procure el rescate de técnicas culinarias ancestrales del Perú.
- f) Difunda muestras culturales del Perú de manera permanente, como parte de la decoración del restaurante o en una sala especialmente acondicionada para tal fin.
- g) Ofrezca espectáculos de folclore nacional por lo menos dos veces a la semana en forma regular.

Artículo 13.- Garantía de atención mínima de restaurante de cinco tenedores calificado como “Restaurante Turístico”

El restaurante de cinco (5) tenedores que cuente con la calificación de “Restaurante Turístico”, debe contar y mantener la infraestructura, equipamiento, servicios y personal para garantizar la atención de por lo menos cuarenta (40) usuarios.

Artículo 14.- Solicitud de calificación de “Restaurante Turístico”

14.1 Cuando la persona titular del restaurante solicite la calificación de “Restaurante Turístico” de manera simultánea a la categorización, debe expresarlo en la solicitud a que se refiere el artículo 8 e indicar el cumplimiento de al menos una de las condiciones establecidas en el artículo 12 del presente reglamento.

14.2 Cuando la persona titular del restaurante solicite la calificación de “Restaurante Turístico”, con fecha posterior a la expedición del certificado, debe presentar ante el órgano competente una solicitud consignando la información señalada en el artículo 124 del TUO de la Ley N° 27444, en la cual debe indicar en detalle, el cumplimiento de al menos una de las condiciones establecidas en el artículo 12 del presente Reglamento, así como el número de recibo y la fecha de pago del derecho de trámite de la solicitud de calificación.

Artículo 15.- Procedimiento para la obtención del certificado con la calificación de “Restaurante Turístico”

15.1 Recibida la solicitud señalada en el artículo anterior, el personal del órgano competente realiza una visita al restaurante, a efectos de verificar el cumplimiento de al menos una de las condiciones exigidas en el artículo 12 del presente reglamento, para cuyo efecto puede realizar las siguientes acciones:

- a) Solicitar el documento emitido por la entidad competente, que dé cuenta de la ubicación del restaurante en una zona de calificación especial otorgada por el Sector Cultura, en un área natural protegida por el Estado o en un inmueble declarado Patrimonio Cultural de la Nación, cuando corresponda.
- b) Solicitar la carta de platos y bebidas, y en el caso de restaurante cuatro o cinco tenedores también la carta de licores y/o vinos, a fin de verificar que el restaurante se dedica a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del Perú o desarrolla tendencias gastronómicas de vanguardia y/o que en la preparación de los alimentos procura el rescate de técnicas culinarias ancestrales del Perú; según sea el caso.
- c) Solicitar información al personal encargado de la preparación de los alimentos y bebidas, acerca de los

insumos a utilizar, así como las técnicas a implementar, a fin de verificar que el restaurante se dedica a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del Perú o desarrolla tendencias gastronómicas de vanguardia y/o que en la preparación de los alimentos procura el rescate de técnicas culinarias ancestrales del Perú; según sea el caso.

d) Verificar que el restaurante difunda cerámicas, esculturas, artesanías, pinturas, trajes típicos u otras muestras afines, representativas de la cultura del Perú, de manera permanente, como parte de la decoración del restaurante; o en su defecto cuente con una sala especialmente acondicionada para tal fin.

e) Verificar que el restaurante cuenta con un espacio destinado a brindar espectáculos de folclore nacional, así como solicitar la programación de los espectáculos a ofrecer y/o una copia del contrato de prestación de tales servicios.

15.2 El plazo máximo para la atención de la solicitud de certificado con la calificación de “Restaurante Turístico”, es de treinta (30) días hábiles.

15.3 El certificado con la calificación de “Restaurante Turístico”, tiene vigencia indeterminada, siempre que el restaurante mantenga además del cumplimiento de las condiciones de infraestructura, equipamiento, servicio y personal que sustentaron su expedición, el cumplimiento de alguna de las condiciones exigidas en el artículo 12 del presente reglamento.

Artículo 16.- Certificado con la calificación de “Restaurante Turístico”

16.1 Cuando la persona titular del restaurante solicite la calificación en forma simultánea a la categorización, la calificación de “Restaurante Turístico” consta en el certificado respectivo, según formato aprobado por el Viceministerio de Turismo.

16.2 Cuando la persona titular del restaurante solicite la calificación de “Restaurante Turístico”, con fecha posterior a la expedición del certificado, se emite un nuevo certificado a efectos de incorporar la calificación.

Artículo 17.- Derecho a exhibir, promocionar, difundir la calificación de “Restaurante Turístico” y placa indicativa

17.1 La exhibición, promoción, difusión de la calificación de “Restaurante Turístico”, sólo puede efectuarse si se cuenta con el correspondiente certificado vigente, que incluya dicha calificación.

17.2 El restaurante categorizado y calificado, según corresponda, debe exhibir, en un lugar visible a la entrada del restaurante, el certificado referido en el literal j) del numeral 4.1 del artículo 4 presente reglamento.

17.3 El restaurante categorizado y calificado, según corresponda, debe exhibir una placa indicativa que dé cuenta de la categorización y calificación otorgada por el órgano competente, la cual debe mostrarse en un lugar visible en el exterior del establecimiento y cumplir con la forma y características establecidas en el Anexo VI del presente reglamento.

Artículo 18.- Alcance de la categorización y la calificación

La categorización y cuando corresponda la calificación de “Restaurante Turístico”, recae sobre la infraestructura, equipamiento y servicios del restaurante, independientemente de la persona titular a cuyo favor se haya otorgado el certificado correspondiente.

CAPÍTULO V

CAMBIO DE LA PERSONA TITULAR DEL RESTAURANTE

Artículo 19.- Cambio de la persona titular

19.1 En caso de cambio de la persona titular, el restaurante mantiene la categorización, y cuando corresponda la calificación de “Restaurante Turístico”, otorgadas por el órgano competente.

19.2 Si la nueva persona titular decide seguir ostentando la categorización y, en su caso, la calificación de "Restaurante Turístico", debe solicitar al órgano competente la emisión del certificado respectivo a su nombre, siempre que cumpla las condiciones que sustentaron la expedición del mismo. Para tal efecto debe presentar una solicitud consignando la información señalada en el artículo 124 del TUO de la Ley N° 27444, adjuntando una declaración jurada dando cuenta del cambio de persona titular, según el formato aprobado por el Viceministerio de Turismo.

Artículo 20.- Expedición del certificado a nombre de la nueva persona titular

20.1 La solicitud presentada conforme a lo establecido en el artículo precedente, es de aprobación automática.

20.2 El órgano competente, en el plazo de cinco (5) días hábiles, expide el certificado a nombre de la nueva persona titular.

20.3 El nuevo certificado refiere como pie de página, el número del certificado anterior, así como la fecha de expedición del mismo.

CAPÍTULO VI

MANTENIMIENTO DE CONDICIONES Y OTRAS OBLIGACIONES DE LOS RESTAURANTES CATEGORIZADOS Y CALIFICADOS

Artículo 21.- Mantenimiento de condiciones de la infraestructura, equipamiento, servicio y personal

21.1 El restaurante que cuente con el certificado, debe mantener las condiciones de infraestructura, equipamiento, servicio y personal que dieron lugar al mismo.

21.2 Adicionalmente, cuando el certificado incluya la calificación de "Restaurante Turístico", debe mantener las condiciones que dieron lugar al otorgamiento de dicha calificación.

21.3 Todas las instalaciones del restaurante deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene permanentemente.

Artículo 22.- Ampliaciones o modificaciones de infraestructura

Las ampliaciones o modificaciones de infraestructura del restaurante que cuente con el certificado, deben cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el presente reglamento; sin perjuicio de las autorizaciones para la edificación y funcionamiento de su establecimiento otorgadas por el gobierno local competente.

Artículo 23.- Obligaciones de la persona titular del restaurante

23.1 La persona titular del restaurante, durante la prestación de sus servicios, debe cumplir las obligaciones contenidas en la Ley N° 29408 y su reglamento, normas de seguridad, salubridad y todas aquellas de carácter general aprobadas por autoridad competente que regulen la operación del restaurante, en lo que le sea aplicable.

23.2 Adicionalmente, la persona titular del restaurante debe cumplir las siguientes obligaciones:

a) No promover e impedir la explotación sexual de niñas, niños y adolescentes en su restaurante.

b) Denunciar ante la autoridad competente todo hecho vinculado con la explotación sexual infantil y cualquier otro ilícito penal del cual tomen conocimiento en el desarrollo de su actividad.

c) Suscribir el Código de Conducta contra la ESNNA elaborado por el MINCETUR mediante la Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria.

d) Informar a sus clientes sobre la existencia de las normas que sancionan penalmente las conductas vinculadas a la ESNNA así como las que sancionan el hecho de tener relaciones sexuales con menores de edad, sin perjuicio de otras medidas que puedan adoptar con el mismo fin.

Artículo 24.- Obligación de suscripción del Código de Conducta contra la ESNNA

24.1 La persona titular del restaurante debe suscribir el Código de Conducta contra la ESNNA elaborado por el MINCETUR mediante la Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria.

24.2 El órgano competente debe remitir mediante comunicación escrita dirigida a la persona titular del restaurante, dentro del plazo de cinco (05) días de otorgado el certificado, dos (02) juegos originales del Código de Conducta contra la ESNNA y de la Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria, para su suscripción.

24.3 La persona titular del restaurante, en el plazo de dos (02) días hábiles de recibido los documentos señalados en numeral 24.2 del presente artículo, debe presentar un (01) juego original suscrito ante el órgano competente.

Artículo 25.- Suspensión de actividades

25.1 En el caso de suspensión de actividades, la persona titular del restaurante que cuente con el certificado, debe comunicar este hecho al órgano competente, por escrito, en un plazo no mayor de quince (15) días calendario contados a partir de la fecha de la ocurrencia de la referida suspensión o culminación.

El escrito presentado debe de indicar de manera expresa el o los motivos que originan la suspensión de actividades y el tiempo de su duración, el cual no debe exceder de 90 (noventa) días calendario.

25.2 En el caso de necesidad de ampliación de la suspensión de actividades, la persona titular del restaurante puede solicitarla, por única vez, hasta por 90 (noventa) días calendario adicionales.

25.3 En el caso del cese de suspensión de actividades, la persona titular del restaurante debe comunicar este hecho al órgano competente, por escrito, en un plazo no mayor a quince (15) días calendario, contados a partir de la fecha de ocurrencia del referido cese.

25.4 Una vez culminada la suspensión de actividades, el restaurante debe mantener las condiciones mínimas exigidas para la categorización o calificación de "Restaurante Turístico".

Artículo 26.- Actualización de las condiciones y la información para la vigencia del certificado

26.1 La persona titular del restaurante está obligada a comunicar cualquier modificación de las condiciones de infraestructura, equipamiento o servicios que dieron lugar a la expedición del certificado, así como la información contenida en el mismo, en un plazo no mayor a quince (15) días calendario, contado a partir de la fecha en la que se produce la modificación.

26.2 El órgano competente, de ser el caso, en el plazo de cinco (5) días hábiles, expide un nuevo certificado.

26.3 En caso que la persona titular del restaurante pretenda modificar la categoría y la calificación de "Restaurante Turístico", debe solicitar un nuevo certificado, para cuyo efecto debe cumplir con lo dispuesto en el capítulo III y en el capítulo IV del presente reglamento, según corresponda.

CAPÍTULO VII

DIRECTORIO NACIONAL DE PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS CALIFICADOS

Artículo 27.- Inclusión del restaurante categorizado y calificado como "Restaurante Turístico" en el Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados

27.1 El Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados, comprende la información del restaurante que ostente el certificado y en su caso de calificación de "Restaurante Turístico". Dicho directorio consigna lo siguiente:

- a) Nombre completo, razón social o denominación, según corresponda.
- b) Número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- c) Nombre comercial.
- d) Dirección del restaurante.
- e) Número de certificado.
- f) Fecha de expedición del certificado.
- g) Categoría.
- h) Calificación de "Restaurante Turístico", de ser el caso.
- i) Condición o condiciones que dieron lugar a la calificación de "Restaurante Turístico", de ser el caso.
- j) Especialidad gastronómica.
- k) Asociación de Turismo a la que pertenece, de ser el caso.
- l) Calificación de calidad, sostenibilidad u otro reconocimiento especial que ostenta con referencia a su período de vigencia, de ser el caso.
- m) Teléfono.
- n) Correo electrónico, de ser el caso.
- o) Página web, de ser el caso.
- p) Cuenta en las redes sociales, de ser el caso.
- q) Servicios complementarios, de ser el caso.

27.2 El contenido del Directorio se actualiza mediante la información que la persona titular del restaurante está obligada a comunicar al órgano competente.

Artículo 28.- Difusión del Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados

El Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados, es difundido por el órgano competente y por el MINCETUR, a nivel nacional e internacional, a través de medios adecuados tales como páginas web, aplicaciones móviles, redes sociales, boletines, publicaciones u otros similares.

CAPÍTULO VIII

ASOCIACIONES REPRESENTATIVAS DEL SECTOR TURISMO

Artículo 29.- Rol de las asociaciones representativas del sector turismo

Las asociaciones representativas del sector turismo de ámbito nacional y regional formalmente constituidas, procuran promover acciones que faciliten la formalización del servicio de restaurante; asimismo colaboran con los órganos competentes en el desarrollo de acciones que coadyuven a la aplicación de las disposiciones del presente reglamento, con prioridad de las siguientes:

- a) Difusión de las disposiciones contenidas en el presente reglamento.
- b) Facilitar información relevante para lograr una mayor eficiencia en las acciones de fiscalización y, cuando corresponda, asistir en las mismas en calidad de veedores.
- c) Promocionar la categorización y calificación de restaurantes según corresponda, que cumplan las condiciones mínimas exigidas.
- d) Otras acciones que sean necesarias para la mejor aplicación y cumplimiento del presente reglamento.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA.- Calificación del procedimiento

Todos los procedimientos establecidos en el presente reglamento son de evaluación previa, sujetos a silencio positivo de conformidad con lo establecido en el TUO de la Ley N° 27444, salvo el procedimiento establecido en el artículo 20 que es de aprobación automática.

SEGUNDA.- Aplicación supletoria

En todo lo no establecido en el presente reglamento, resulta aplicable el TUO de la Ley N° 27444, la Ley N° 29408 y su Reglamento, y el Código Civil.

TERCERA.- Acciones de fiscalización

El órgano competente realiza acciones de fiscalización con o sin previa notificación al restaurante categorizado

y calificado como "Restaurante Turístico" cuando corresponda, con el objeto de verificar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente reglamento. Dichas acciones se realizan conforme a las normas establecidas en el TUO de la Ley N° 27444.

CUARTA.- Actividades de evaluación y verificación

El órgano competente de conformidad con lo establecido en el TUO de la Ley N° 27444, puede tercerizar las actividades de evaluación y verificación del cumplimiento de las condiciones mínimas establecidas, vinculadas a los procedimientos administrativos de categorización y calificación de restaurantes, cuando corresponda; así como la actividad fiscalizadora del cumplimiento de las condiciones mínimas establecidas en el presente reglamento.

QUINTA.- Encargo de gestión de la actividad fiscalizadora

El órgano competente, conforme a lo previsto en el TUO de la Ley N° 27444, puede celebrar, por razones de eficacia y economía, convenios de encargos de gestión con los gobiernos locales para realizar la fiscalización del cumplimiento de las condiciones mínimas establecidas en el presente reglamento.

SEXTA.- Solicitud de la calificación de "Restaurante Turístico" del restaurante con certificado de categorización y/o calificación vigente

El restaurante que cuente con el certificado de categorización y/o calificación expedido por el órgano competente vigente, antes de la entrada en vigencia del presente reglamento, solicite la calificación de "Restaurante Turístico", debe cumplir con las disposiciones del Capítulo IV del presente reglamento. El nuevo certificado que expida el órgano competente debe considerar la categorización vigente e incorporar la calificación de "Restaurante Turístico"; debe referir, como pie de página, el número del certificado anterior, así como la fecha de expedición del mismo.

SÉTIMA.- Cumplimiento de disposiciones reguladas por el Ministerio de Salud

Las disposiciones sobre el funcionamiento, ubicación, instalaciones, equipos, servicios, utensilios, procesos, personal y otros, regulados por el Ministerio de Salud, deben ser cumplidas en forma obligatoria por todos los restaurantes que cuenten con el certificado. La verificación de su cumplimiento está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

OCTAVA.- Cumplimiento de disposiciones reguladas por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento

Las disposiciones sobre las condiciones de habitabilidad, funcionalidad, componentes y dotación de servicios, regulados por el Ministerio de Vivienda, Construcción y Saneamiento, establecidas en el Reglamento Nacional de Edificaciones, deben ser cumplidas en forma obligatoria por todos los restaurantes que cuenten con el certificado.

NOVENA.- Cumplimiento de disposiciones sobre seguridad y accesibilidad para personas con discapacidad

El restaurante debe cumplir con las disposiciones sobre seguridad y accesibilidad para personas con discapacidad contenidas en la Ley General de la Persona con Discapacidad, Ley N° 29973, su reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 002-2014-MIMP, y en el Reglamento Nacional de Edificaciones, aprobado por Decreto Supremo N° 011-2006-VIVIENDA.

DÉCIMA.- Cumplimiento de disposiciones sobre protección al consumidor

El restaurante debe cumplir con las disposiciones referidas al Libro de Reclamaciones, lista de precios y todas aquellas establecidas en el Código de Protección y Defensa del Consumidor. La verificación de su cumplimiento está a cargo del INDECOPI, o de la entidad que haga sus veces.

DÉCIMO PRIMERA.- Cumplimiento de autorizaciones de los gobiernos locales

El otorgamiento del certificado no exige a la persona titular del restaurante a solicitar las autorizaciones para la edificación y funcionamiento de sus establecimientos, otorgadas por el gobierno local competente.

DÉCIMO SEGUNDA.- Cumplimiento de disposiciones sobre intermediación y operación de otros servicios turísticos

El restaurante que pretenda desarrollar actividades de intermediación u operación de otros servicios turísticos, puede constituirse o contratar a una agencia de viajes y turismo; las cuales deben cumplir, en ambos casos, con las disposiciones señaladas en el Reglamento de agencias de viajes y turismo y otras normas aplicables de acuerdo a la naturaleza de los servicios que ofrece, y que esté inscrita en el Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados.

DÉCIMO TERCERA.- Cumplimiento de disposiciones sobre materia ambiental

El restaurante debe cumplir con las disposiciones referidas a materia ambiental aplicable a prestadores de servicios turísticos expedidas por el MINCETUR.

DÉCIMO CUARTA.- Obligación de denunciar la explotación sexual

La persona titular del restaurante debe denunciar ante la autoridad competente, todo hecho vinculado con la explotación sexual de niños, niñas y adolescentes y cualquier otro ilícito penal del cual tomen conocimiento en el desarrollo de su actividad, de acuerdo a lo establecido en la Ley N° 30802.

DÉCIMO QUINTA.- Relaciones de coordinación

Respecto a la aplicación del presente reglamento, el MINCETUR dentro del ejercicio de su autonomía y competencias, mantiene relaciones de coordinación, cooperación y apoyo mutuo, en forma permanente y continua con los gobiernos regionales y locales.

DÉCIMO SEXTA. - Mejora continua en la prestación de los servicios turísticos

El MINCETUR, el órgano competente y los gobiernos locales, en el marco de sus respectivas competencias, pueden establecer acciones que promuevan la mejora continua de la prestación de los servicios turísticos y su distinción en el mercado del restaurante que cuente con el certificado vigente.

DÉCIMO SÉTIMA.- Eliminación de Barreras Burocráticas

El MINCETUR, como ente rector en materia de turismo, está facultado a interponer acciones ante la Comisión de Eliminación de Barreras Burocráticas del INDECOPI, de conformidad con lo previsto en el Decreto Legislativo N° 1256, cuando tome conocimiento de la existencia de casos en que las municipalidades solicitan requisitos o costos prohibidos o establezcan disposiciones municipales que restringen la construcción, funcionamiento u operación del restaurante objeto del presente reglamento, que no se derive del cumplimiento de un mandato previsto en ley o norma con rango de ley o a requerimiento de la autoridad jurisdiccional competente.

DÉCIMO OCTAVA.- Infracciones y sanciones relacionadas con las normas de protección al consumidor, represión de conductas anticompetitivas y de publicidad

Las infracciones y sanciones relacionadas con las normas de protección al consumidor y represión de conductas anticompetitivas, se someten a lo dispuesto en la Ley N° 29571 que aprueba el Código de Protección y Defensa del Consumidor, y Decreto Legislativo N° 1034, Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas, respectivamente, por lo que son atendidas y resueltas por el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI.

También son atendidas y resueltas por dicha entidad, las infracciones y sanciones relacionadas con las normas

que reprimen la competencia desleal entre los agentes económicos que concurren en el mercado.

De igual forma, las infracciones y sanciones relacionadas con las Normas de Publicidad, se someten a lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1044, que aprueba la Ley de Represión de la Competencia Desleal, por lo que son atendidas y resueltas por la Comisión de Fiscalización de la Competencia Desleal del INDECOPI.

DÉCIMO NOVENA.- Acciones en caso de incumplimiento

Cuando el órgano competente verifique el incumplimiento de normas de higiene; salubridad; seguridad; habitabilidad; seguridad y accesibilidad para discapacitados; protección al consumidor; autorizaciones de los gobiernos locales; explotación sexual de niños, niñas y adolescentes; y actividad de explotación de juegos de casino y máquinas tragamonedas; debe comunicarlo a la autoridad competente en cada materia, para el inicio del procedimiento administrativo correspondiente.

VIGÉSIMA.- Disposiciones del Decreto Supremo N° 006-2013-PCM

La persona titular del restaurante que solicite el certificado debe observar las disposiciones del Decreto Supremo N° 006-2013-PCM, que aprueba la relación de autorizaciones sectoriales de las entidades del Poder Ejecutivo, que deben ser exigidas como requisito previo para el otorgamiento de la licencia de funcionamiento, de acuerdo al Texto Único Ordenado de la Ley N° 28976, Ley Marco de Licencia de Funcionamiento y los Formatos de Declaración Jurada, aprobado por Decreto Supremo N° 046-2017-PCM.

VIGÉSIMO PRIMERA.- Obligación de comunicar las acciones efectuadas en el marco de lo dispuesto por la Ley N° 30802

Los órganos competentes deben remitir a la Comisión de Comercio Exterior y Turismo del Congreso de la República, al Ministerio Público y al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, dentro de los primeros quince (15) días del mes de enero de cada año, un informe sobre las acciones efectuadas en sus respectivas regiones en el marco de lo dispuesto por la Ley N° 30802.

VIGÉSIMO SEGUNDA.- Efectos de cancelación de la autorización sectorial

La cancelación de los certificados que den cuenta de la categoría, y en su caso de la calificación de "Restaurante turístico", será comunicada a la Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria, así como a la municipalidad correspondiente para que en un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de recibida la comunicación proceda a la cancelación de la licencia de funcionamiento otorgada, conforme a lo señalado en el artículo 5 de la Ley N° 30802.

VIGÉSIMO TERCERA.- Plazo para la suscripción del Código de Conducta contra la Explotación Sexual de Niñas, Niños y Adolescentes en el ámbito del turismo para prestadores de servicios turísticos

El restaurante que se encuentre operando a la entrada en vigencia del presente reglamento, debe suscribir el Código de Conducta contra la Explotación Sexual de Niñas, Niños y Adolescentes (ESNNA) en el ámbito del turismo para prestadores de servicios turísticos, referido en la Segunda Disposición Complementaria Final de la Ley N° 30802, hasta el 31 de diciembre de 2019, mediante la Declaración Jurada de Suscripción Obligatoria aprobada por el MINCETUR.

VIGÉSIMO CUARTA.- Infracciones y sanciones aplicables

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en un plazo de noventa (90) días posteriores a la entrada en vigencia del presente reglamento, tipifica las infracciones en las que incurra el restaurante por el incumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente reglamento, y establece las sanciones aplicables.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS

PRIMERA.- Vigencia indeterminada de los certificados

El restaurante que cuenten con el certificado de categorización y/o calificación expedido por el órgano competente, antes de la entrada en vigencia del presente reglamento, mantienen dicha categorización y/o calificación, siempre que mantengan las condiciones mínimas de infraestructura, equipamiento, servicio y personal que sustentaron la misma al momento de la expedición del certificado vigente.

SEGUNDA.- Aplicación normativa de la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines

El restaurante que se encuentre en funcionamiento a la fecha de promulgación del presente reglamento, que optó por no categorizarse o calificarse y cumplió con presentar la declaración jurada ante el órgano competente, se regula por las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines expedida por el Ministerio de Salud y demás normas complementarias. La verificación de su cumplimiento está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

TERCERA.- Evaluación de condiciones y procedimientos

Las solicitudes de categorización y calificación en trámite a la dación del presente reglamento son evaluadas de acuerdo a las condiciones y procedimientos establecidos en el Reglamento de Restaurantes aprobado por Decreto Supremo N° 025-2004-MINCETUR o por el presente reglamento, en lo que resulte más conveniente para el administrado.

CUARTA.- Órgano competente en Lima Metropolitana

Las funciones establecidas en el artículo 6 del presente reglamento son ejercidas por la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico o la que haga sus veces en el MINCETUR, en Lima Metropolitana, hasta que la Municipalidad Metropolitana de Lima cumpla con los requisitos y procedimientos para la transferencia de funciones en materia de turismo, de conformidad con las normas sobre descentralización vigentes.

ANEXO I

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE UN TENEDOR (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:
Ingreso principal.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.

Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.

Ascensor:

Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Comedor:

Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.

Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Contar con sistemas de ventilación e iluminación.

Cocina:

Obligatoria.

Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.

Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.

Para el personal:

Vestuario y servicios higiénicos para el personal.

Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:

Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.

En el comedor:

Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.

Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.

Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.

En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

En la cocina:

Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos

Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Dispensadores con jabón líquido o similar.

Dotados permanentemente de papel higiénico.

Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
Medios higiénicos para secarse las manos.
Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.
Servicios higiénicos para el personal:
Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).
Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:
Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos.
Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en el comedor:
Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.
Mozo o azafata permanentemente uniformados.
El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
En la cocina:
Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.
Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.
El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

ANEXO II

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE DOS TENEDORES (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:
Ingreso principal.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.
Ascensor:
Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
Cocina:
Obligatoria.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.
Para el personal:
Vestuario y servicios higiénicos para el personal.
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
En el comedor:
Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.
Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.
En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos

Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Dispensadores con jabón líquido o similar.

Dotados permanentemente de papel higiénico.

Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.

Medios higiénicos para secarse las manos.

Las puertas deben ser lisas y de fácil limpieza.

Servicios higiénicos para el personal:

Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).

Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:

Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos.

Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.

Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.

Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en portería:

Servicio de Valet Parking uniformado (3)

Para atención en el comedor:

Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.

Mozo o azafata permanentemente uniformados.

El uniforme del mozo debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

En la cocina:

Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.

Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.

El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

(3) En caso el restaurante tenga estacionamiento para el usuario.

ANEXO III

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE TRES TENEDORES (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas

en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:

Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.

Ingreso:

Ingreso principal.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.

Con inodoro, urinario, lavatorio.

Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.

Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.

Ascensor:

Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Comedor:

Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.

Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Contar con sistemas de ventilación e iluminación.

Cocina:

Obligatoria.

Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Piso cubierto con material antideslizante.

Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.

Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.

Para el personal:

Vestuario y servicios higiénicos para el personal.

Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante. Contarán con agua fría y caliente.

Contar con casilleros independientes dependiendo del número de empleados.

Almacén de frío y Almacenes de productos secos:

Limpios y ventilados al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegidos contra el ingreso de roedores, insectos, otros animales. Asimismo, debe contar con sumideros que permitan una rápida y fácil limpieza. Diferenciado por espacios exclusivos para productos secos y otro para fríos.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:

Sistema de ventilación con el equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento, o en su defecto, con aire acondicionado total.

Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.

Decorado y ambientado de acuerdo al estilo del establecimiento.

En el comedor:

Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.

Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.

Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.

En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

En la cocina:

Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos

Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Dispensadores con jabón líquido o similar.

Dotados permanentemente de papel higiénico.

Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.

Medios higiénicos para secarse las manos.

Las puertas deben ser lisas, de fácil limpieza y deben tener cierre automático.

Servicios higiénicos para el personal:

Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).

Almacenamiento de equipos, utensilios de limpieza y mantenimiento:

Con un mobiliario para su almacenamiento, debidamente rotulado. Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos.

Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.

Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.

Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en portería:

Servicio de Valet Parking uniformado (3).

Para atención en el comedor:

Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.

Mozo o azafata permanentemente uniformados.

El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

En la cocina:

Cocinero o cocinera: con experiencia (4) mínima de un año y con capacitación en manipulación de alimentos.

Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.

El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

(3) En caso el restaurante tenga estacionamiento para el usuario.

(4) La experiencia será acreditada mediante certificado, constancia o declaración jurada suscrita por el propietario, operador, administrador o representante legal del establecimiento.

ANEXO IV

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE CUATRO TENEDORES (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:

Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.

Ingreso:

Ingreso principal y de servicio. El ingreso principal debe ser independiente del ingreso de servicio.

Recepción:

Obligatoria.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.

Con inodoro, urinario, lavatorio.

Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.

Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente. No se aceptan sistemas de calentamiento activados por el comensal.

Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.

Ascensor:

Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Bar:
Obligatorio, diferenciado de los ambientes del comedor.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
Cocina:
Obligatoria.
Ubicada en una zona de fácil acceso al comedor y al área de almacén de frío y almacén de productos secos. Si se ubicara en un nivel diferente al del comedor se deberá establecer una comunicación rápida y funcional, debiendo contar como mínimo con un montacarga.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente.
Piso cubierto con material antideslizante.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.
Para el personal:
Comedor, vestuario y servicios higiénicos para el personal.
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante. Contarán con agua fría y caliente.
Contar con casilleros independientes dependiendo del número de empleados.
Almacén de equipos y utensilios de limpieza y mantenimiento:
Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.
Almacén de frío y Almacenes de productos secos:
Limpios y ventilados al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegidos contra el ingreso de roedores, insectos, otros animales. Asimismo, debe contar con sumideros que permitan una rápida y fácil limpieza. Diferenciado por espacios exclusivos para productos secos y otro para fríos.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Sistema de ventilación con el equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento, o en su defecto, con aire acondicionado total.
Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
Decorado y ambientado de acuerdo al estilo del establecimiento.
En el comedor:
Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con manteles y servilletas de tela en buen estado de conservación e higiene.
Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.

En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento. Serán de uso exclusivo para alimentos.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.
Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos
Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:
Dispensadores con jabón líquido o similar.
Dotados permanentemente de papel higiénico.
Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
Medios higiénicos para secarse las manos.
Las puertas deben ser lisas, de fácil limpieza y deben tener cierre automático.
Servicios higiénicos para el personal:
Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos que indique los ingredientes de los platos y bebidas que se ofrecen.
Carta de licores y/o de vinos.
Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.
Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en portería:
Permanentemente uniformado y con identificación visible.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
Servicio de Valet Parking uniformado (3).
Para atención en la recepción:
Personal con experiencia (4) mínima de un año.
Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Permanentemente uniformado.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
Para atención en el comedor:
Mozo o azafata: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, con conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Mozo o azafata permanentemente uniformados.

El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
Para atención en el bar:
Barman.
Con experiencia (4) mínima de un año.
Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).
Permanentemente uniformado.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
En la cocina:
Cocinero o cocinera: con experiencia (4) mínima de dos años y con capacitación en manipulación de alimentos.
Chef: con experiencia (4) mínima de dos años y con capacitación en manipulación de alimentos.
Cocinero o cocinera y chef permanentemente uniformados.
El uniforme del cocinero o cocinera y del chef debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
Vigilancia y capacitación del personal:
Contar e implementar un programa para el control médico periódico del personal encargado de manipular alimentos (6).
Contar e implementar un programa para vigilar el cumplimiento de condiciones de higiene y hábitos del personal encargado de manipular alimentos (6).
Implementar acciones de capacitación sanitaria semestral para el personal encargado de manipular alimentos (6).
Contar e implementar un programa de higiene y saneamiento que incluya procedimientos de limpieza y desinfección (6).
Contar e implementar un plan de autocontrol sanitario sustentado en las bases del Sistema HACCP a cargo de un Equipo de Autocontrol Sanitario (6).

(3) En caso el restaurante tenga estacionamiento para el usuario.

(4) La experiencia será acreditada mediante certificado, constancia o declaración jurada suscrita por el propietario, operador, administrador o representante legal del establecimiento.

(5) El conocimiento del idioma extranjero será acreditado mediante certificado o constancia que acredite el dominio a nivel intermedio, como mínimo.

(6) Considerando las disposiciones de la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines expedida por el Ministerio de Salud.

ANEXO V

CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CATEGORÍA DE RESTAURANTE CINCO TENEDORES (1)

(1) El cumplimiento de las condiciones establecidas no exime del cumplimiento de las disposiciones establecidas en la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines y demás normas complementarias expedidas por el Ministerio de Salud. Su verificación está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

A. Condiciones mínimas de infraestructura

Generales:
Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
Ingreso:
Ingreso principal y de servicio. El ingreso principal debe ser independiente del ingreso de servicio.
Recepción:
Obligatoria.
Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente. No se aceptan sistemas de calentamiento activados por el comensal.
Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.
Ascensor:
Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
Bar:
Obligatorio, diferenciado de los ambientes del comedor.
Cava de vinos:
Obligatoria.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
Cocina:
Obligatoria.
Ubicada en una zona de fácil acceso al comedor y al área de almacén de frío y almacén de productos secos. Si se ubicara en un nivel diferente al del comedor se deberá establecer una comunicación rápida y funcional, debiendo contar como mínimo con un montacarga.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente.
Piso cubierto con material antideslizante.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
Contar con sistema de sumideros dentro de la cocina que permitan al agua correr y no se acumulen en el piso.
Para el personal:
Comedor, vestuario y servicios higiénicos para el personal.
Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante. Contarán con agua fría y caliente.
Contar con casilleros independientes dependiendo del número de empleados.
Almacén de equipos y utensilios de limpieza y mantenimiento:
Limpio y ventilado, al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegido contra el ingreso de roedores, animales.
Almacén de frío y Almacenes de productos secos:
Limpios y ventilados al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegidos contra el ingreso de roedores, insectos, otros animales. Asimismo, debe contar con sumideros que permitan una rápida y fácil limpieza. Diferenciado por espacios exclusivos para productos secos y otro para fríos.

B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Sistema de ventilación con el equipo necesario en todas las instalaciones del establecimiento, o en su defecto, con aire acondicionado total.

Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.

Decorado y ambientado de acuerdo al estilo del establecimiento.

En el comedor:

Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.

Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con manteles y servilletas de tela en buen estado de conservación e higiene.

Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.

En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento. Serán de uso exclusivo para alimentos.

En la cocina:

Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.

Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.

Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.

Tacho de basura con tapa oscilante o similar que evite el contacto con las manos, con una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos

Contar con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la fácil desinfección de las manos, así como papel toalla para el secado.

Servicios higiénicos generales para uso de los comensales:

Dispensadores con jabón líquido o similar.

Dotados permanentemente de papel higiénico.

Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.

Medios higiénicos para secarse las manos.

Las puertas deben ser lisas, de fácil limpieza y deben tener cierre automático.

Servicios higiénicos para el personal:

Con dispensadores de jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos (toallas desechables o secadores automáticos de aire).

C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos que indique los ingredientes de los platos y bebidas que se ofrecen.

Carta de licores y/o de vinos.

Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.

Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento. (2)

(2) Debe incluir un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, Cuerpo General de Bombero Voluntarios del Perú, Instituto Nacional de Defensa Civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

Para atención en portería:

Permanentemente uniformado y con identificación visible.

Uniforme limpio sin manchas ni roturas.

Servicio de Valet Parking uniformado (3).

Para atención en la recepción:

Personal con experiencia (4) mínima de dos años.

Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).

Permanentemente uniformado.

Uniforme limpio sin manchas ni roturas.

Para atención en el comedor:

Mozo o azafata: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, con conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).

Maitre: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, con conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).

Mozo o azafata y maitre permanentemente uniformados.

El uniforme del mozo o azafata y del maitre debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

Para atención en el bar:

Barman.

Con experiencia (4) mínima de un año.

Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5).

Permanentemente uniformado.

Uniforme limpio sin manchas ni roturas.

En la cocina:

Cocinero o cocinera: con experiencia (4) mínima de tres años y con capacitación en manipulación de alimentos.

Chef: con experiencia (4) mínima de tres años y con capacitación en manipulación de alimentos.

Jefe de cocina: con experiencia (4) mínima de tres años y con capacitación en manipulación de alimentos.

Cocinero o cocinera, chef y jefe de cocina permanentemente uniformados.

El uniforme del cocinero o cocinera, del chef y del jefe de cocina debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

Para limpieza permanente de servicios higiénicos de uso público:

Obligatorio.

Vigilancia y capacitación del personal:

Contar e implementar un programa para el control médico periódico del personal encargado de manipular alimentos (6).

Contar e implementar un programa para vigilar el cumplimiento de condiciones de higiene y hábitos del personal encargado de manipular alimentos (6).

Implementar por lo menos tres veces al año acciones de capacitación sanitaria para el personal encargado de manipular alimentos (6).

Contar e implementar un programa de higiene y saneamiento que incluya procedimientos de limpieza y desinfección (6).

Contar e implementar un plan de autocontrol sanitario sustentado en las bases del Sistema HACCP a cargo de un Equipo de Autocontrol Sanitario (6).

(3) En caso el restaurante tenga estacionamiento para el usuario.

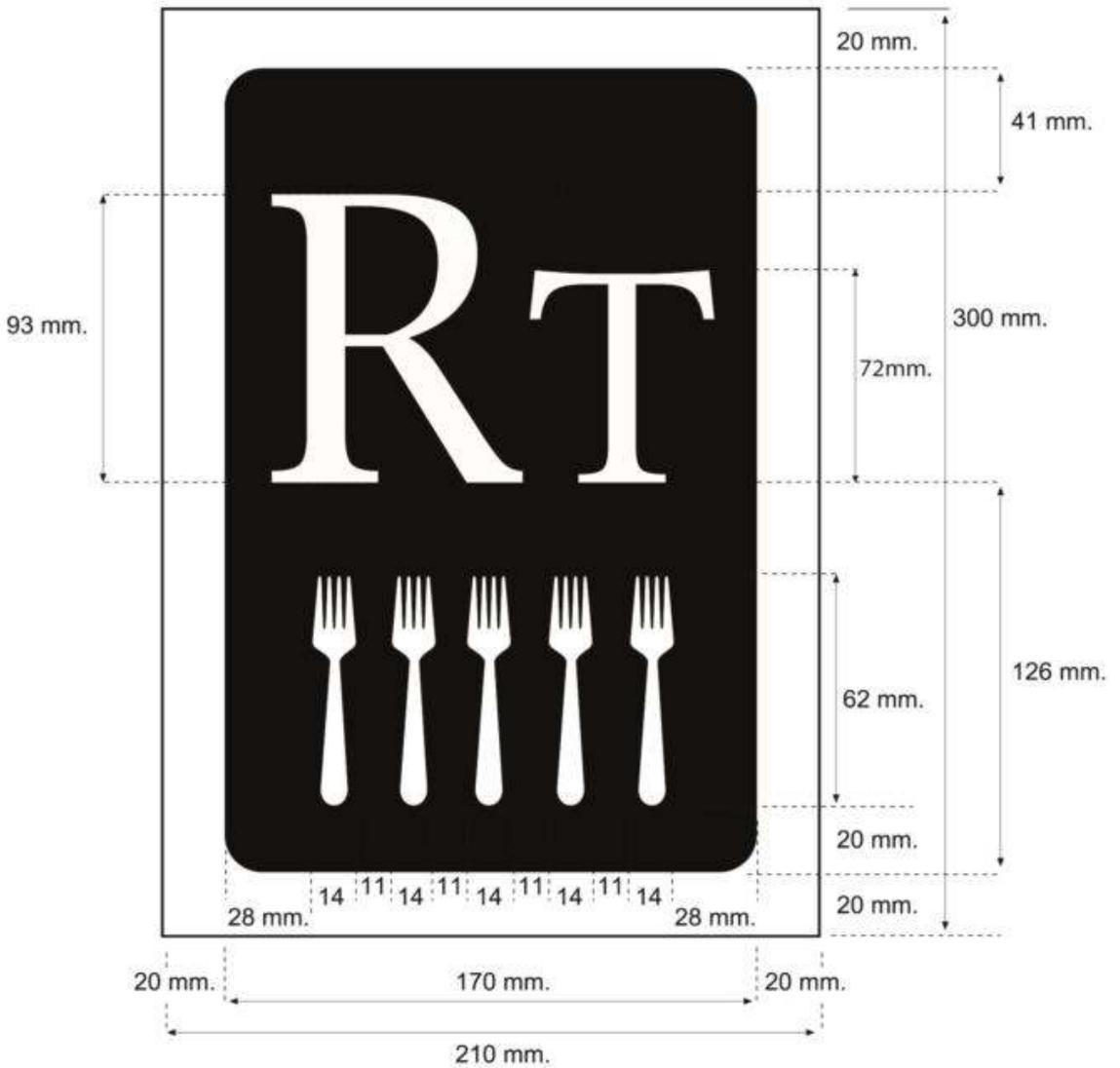
(4) La experiencia será acreditada mediante certificado, constancia o declaración jurada suscrita por el propietario, operador, administrador o representante legal del establecimiento.

(5) El conocimiento del idioma extranjero será acreditado mediante certificado o constancia que acredite el dominio a nivel intermedio, como mínimo.

(6) Considerando las disposiciones de la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines expedida por el Ministerio de Salud.



RESTAURANTE CATEGORIZADO Y CALIFICADO



Formato: 210 mm. x 300 mm.

Colores: blanco, dorado o negro; para letras, tenedores y marco

Tipografía: NewYork

En todos los casos, la ubicación de los tenedores deberá estar centrada

El número de los tenedores debe corresponder a la categoría otorgada.