

PROYECTO DE 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 como "Restaurante Turístico"; y las funciones de los órganos competentes en dicha materia.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación

El presente reglamento es de aplicación para la Municipalidad Metropolitana de Lima, los Gobiernos Regionales y por los titulares de restaurantes que soliciten u ostenten la categorización y la calificación de restaurante turístico, según corresponda.

Artículo 3.- Categorización y la calificación

- 3.1 Los titulares de restaurantes pueden solicitar al órgano competente 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 N° 1, 2, 3, 4, y 5 del presente Reglamento, según corresponda.
- 3.2 Los titulares de restaurantes tienen la facultad de solicitar al órgano competente la calificación de "Restaurante Turístico", de manera simultánea o posterior a la categorización, debiendo cumplir para tal efecto, además de las condiciones mínimas a 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:** Es la persona encargada de atender a los usuarios en el bar.
- e) **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.
- f) **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.
- g) **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.

- h) **Certificado:** Documento que da cuenta de la categoría y en su caso de la calificación "Restaurante turístico".
- i) **Chef:** Es la persona encargada de comandar y/o dirigir la cocina, siendo su presencia obligatoria en los restaurantes de cuatro (4) y cinco (5) tenedores. En caso de ausencia, sus funciones son asumidas por el jefe de cocina.
- j) **Cocina central:** Estructura implementada para elaborar alimentos y bebidas, con la capacidad de poder distribuirlos a más de un restaurante.
- k) **Cocinero:** Persona que se encarga de elaborar y manipular los alimentos en la cocina.
- l) **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.
- m) **Espectáculos de folclore:** Conjunto de bailes típicos de una o varias regiones del Perú, que ofrece el restaurante calificado como turístico por lo menos dos veces a la semana en forma regular.
- n) **Jefe de cocina:** Es la persona que dirige la cocina y se responsabiliza de su buen funcionamiento. Puede desempeñar la función del chef, durante su ausencia.
- o) **Maitre:** Es la persona encargada de supervisar el servicio y funcionamiento del comedor, de recibir y atender a los clientes, así como de cuidar la buena presentación de los platos.
- p) **Mozo:** Es la persona responsable de atender a los clientes en un comedor u otras áreas destinadas al servicio de alimentos y bebidas.
- q) **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 turístico permanentemente. No se considera muestra cultural a afiches decorativos.
- r) **Recepción:** Ambiente diferenciado del área de comedor, en el que se gestionan las reservas y se recibe a los usuarios.
- s) **Recursos gastronómicos:** Conjunto de alimentos y bebidas tradicionales, propios de una o varias regiones del Perú, que ofrece el restaurante calificado como turístico como su principal oferta gastronómica.
- t) **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.
- u) **Titular de restaurante:** Persona natural o jurídica que ofrece la prestación del servicio, es el responsable y conductor del restaurante.
- v) **Usuario:** Persona que concurre al restaurante para consumir comidas y bebidas expandidas en el mismo local.



4.2 Referencias:

- a) **Ley N° 29408 y su Reglamento:** Se entiende que está referida a la Ley N° 29408, Ley General de Turismo y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 003-2010-MINCETUR.
- b) **Ley N° 28868 y su Reglamento:** Se entiende que ésta 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; así como su Reglamento.
- c) **MINCETUR:** Se entiende que está referido al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
 - d) **TUO de la Ley N° 27444:** Se entiende que está referido al Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444- Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 006-2017-JUS.

CAPÍTULO II ÓRGANO COMPETENTE

Artículo 5.- Órgano Competente

Los órganos competentes 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 de categorización a los restaurantes que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en los Anexos N°1, 2, 3, 4, y 5 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 de restaurantes que cuenten con certificado de categorización y en su caso de calificación turística, 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.
- g) Resolver los recursos administrativos de reconsideración que se interpongan contra los actos administrativos originados por la aplicación del presente reglamento.
- h) Ejecutar las operaciones de estadística sectorial de alcance regional que sean necesarias, las cuales deben ser autorizadas por el ente rector del Sistema Estadístico Nacional.
- i) Elaborar y difundir las estadísticas oficiales de alcance regional sobre restaurantes categorizados y calificados, según corresponda, observando las disposiciones del ente rector del Sistema Estadístico Nacional.
- j) Remitir a la Dirección General de Investigación y Estudios sobre Turismo y Artesanía del MINCETUR, o a la que haga sus veces, los resultados estadísticos sobre restaurantes categorizados y calificados, según corresponda.
- k) Difundir las disposiciones del presente reglamento, así como otras normas aplicables a los restaurantes categorizados y calificados, según corresponda, en coordinación y con el apoyo de los Gobiernos Locales y las asociaciones representativas del Sector Turismo.
- l) 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.
- m) Impulsar el desarrollo de actividades, programas y proyectos orientados a promover la competitividad y calidad en la prestación del servicio de restaurantes categorizados y calificados, según corresponda, considerando los objetivos y estrategias establecidas por el MINCETUR, a través del Plan Nacional de Calidad Turística - CALTUR, en coordinación con las asociaciones representativas nacionales, regionales y los Gobiernos Locales.
 - n) Promover la suscripción de compromisos o códigos de conducta, por parte de los titulares de restaurantes categorizados y calificados, dentro del marco de responsabilidad social empresarial, a fin de apoyar las acciones destinadas a prevenir la explotación sexual de niños, niñas y adolescentes, en el ámbito de turismo.
 - o) Promover la aplicación de programas y proyectos orientados a la implementación de la certificación de competencias laborales, de conformidad con el marco legal vigente.
 - p) Coordinar con otras instituciones públicas o privadas las acciones necesarias para el cumplimiento del presente Reglamento.
 - q) Ejercer las demás atribuciones que establece el presente reglamento y las disposiciones legales vigentes.

CAPÍTULO III CATEGORIZACION DE RESTAURANTES

Artículo 7.- Categorización de restaurantes

7.1 Los titulares de restaurantes que requieran obtener la categorización de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, de manera previa al inicio de sus actividades, deben estar inscritos en el Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.) y solicitar al órgano competente el certificado de categorización respectivo, para lo cual deben cumplir con las condiciones mínimas establecidas en los Anexos N° 1, 2, 3, 4 y 5 del presente Reglamento, según corresponda.

7.2 El formato del certificado será aprobado por el MINCETUR.

Artículo 8.- Solicitud para la obtención del certificado

8.1 El titular de restaurante que opte por solicitar el certificado de categorización, debe presentar ante el órgano competente una solicitud consignando la información señalada en el artículo 122 del TUO de la Ley N° 27444, así como el número de recibo y la fecha de pago del derecho de trámite.

8.2 El titular que opte por solicitar la aplicación de una de las excepciones establecidas en el artículo 10 del presente Reglamento, debe de indicarlo de manera expresa en la solicitud.

Artículo 9.- Procedimiento para la obtención del certificado de categorización

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 a los restaurantes que funcionen en inmuebles declarados patrimonio cultural de la nación o que se ubiquen en zonas con calificación especial del Sector Cultura; o que funcionen en áreas naturales protegidas, calificadas como tales por el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas – SERNANP, para cuyo efecto el titular de restaurante debe adjuntar a su solicitud de categorización, un informe previo de la entidad competente según el caso, que declare la imposibilidad física y/o técnica de cumplir con la o las condiciones mínimas referidas.

Si no se cuenta con el informe referido, se denegará de plano la solicitud de certificado de categorización.

- 10.2 Cuando el solicitante en forma previa a la presentación de la solicitud de certificado de categorización, verifique que no cumple con una o algunas de las condiciones mínimas de infraestructura y equipamiento; y no se encuentre en la posibilidad de aplicar alguna de las excepciones señaladas en el numeral 10.1, 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 de certificado de categorización, adjuntando un informe técnico emitido por un arquitecto o ingeniero civil colegiado que justifique y sustente las razones que impiden el cumplimiento de las citadas condiciones.

Esta excepción resulta aplicable para los restaurantes edificados 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 restaurantes, adecuadas para prestar servicio en cualquier categoría, y que no estén en la posibilidad de aplicar alguna de las excepciones señaladas en el numeral 10.1.

Los restaurantes que soliciten la aplicación de la excepción establecida en el presente numeral deben 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 de categorización vigente, expedido por el órgano competente.
- 11.2 La razón social o nombre comercial de los restaurantes no debe hacer referencia a las categorías reguladas en el presente reglamento, si no se cuenta con el certificado de categoría respectivo.



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 expedición del certificado de categoría, o en fecha posterior a la de expedición del referido certificado. Para tal efecto se debe acreditar que el restaurante cumple con alguna de las condiciones siguientes:

- a) Se ubique en zonas de calificación especial otorgada por el Sector Cultura.
- b) Se ubique en áreas naturales protegidas por Estado.
- c) Se ubique en inmuebles declarados patrimonio cultural de la nación.
- d) Se dedique principalmente a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del país.
- 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”

Los restaurantes de cinco (5) tenedores que cuenten con la calificación de “Restaurante Turístico”, deben garantizar la atención de por lo menos cuarenta (40) usuarios en forma simultánea.

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

14.1 Cuando el titular de 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 y acreditar el cumplimiento de al menos una de las condiciones establecidas en el artículo 12 del presente Reglamento.

14.2 Cuando el titular de restaurante solicite la calificación de “Restaurante Turístico”, con fecha posterior a la expedición del certificado de categorización, debe presentar ante el órgano competente una solicitud consignando la información señalada en el artículo 122 del TUO de la Ley N° 27444, en la cual deberá 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.

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 de categorización 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.- Calificación de “Restaurante Turístico en el certificado de categorización

- 16.1 Cuando el titular del restaurante solicite la calificación en forma simultánea a la categorización, la calificación de “Restaurante Turístico” constará en el certificado de categorización respectivo, según formato aprobado por el MINCETUR.
- 16.2 Cuando el titular de restaurante solicite la calificación de “Restaurante Turístico”, con fecha posterior a la expedición del certificado de categorización, se emitirá 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 podrá efectuarse si se cuenta con el correspondiente certificado de categorización vigente, que incluya dicha calificación.
- 17.2 La razón social o nombre comercial de los restaurantes no debe hacer referencia a la calificación de “Restaurante Turístico” o la denominación de “Turístico”, en tanto no se cuente con el certificado que incluya la calificación correspondiente
- 17.3 Los restaurantes categorizados y calificados, según corresponda, pueden mostrar en un lugar visible en el exterior del establecimiento, la placa indicativa que dé cuenta de la categorización y calificación otorgada por el órgano competente. Dicha placa deberá cumplir con la forma y características establecidas en el Anexo N° 6.

Artículo 18.- Alcance de la categorización y la calificación

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



CAPÍTULO V CAMBIO DEL TITULAR DE RESTAURANTE

Artículo 19.- Cambio del titular

- 19.1 En caso de cambio de titular, el restaurante mantiene la categorización, y cuando corresponda la calificación de “Restaurante Turístico”, otorgadas por el órgano competente.
- 19.2 Si el nuevo 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 adjuntando una declaración jurada dando cuenta del cambio de titular, según el formato aprobado por el MINCETUR.

Artículo 20.- Expedición del certificado a nombre del nuevo 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, expedirá el certificado a nombre del nuevo titular.
- 20.3 El nuevo certificado referirá 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 Los restaurantes que cuenten con el certificado de categorización, deben 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 Los servicios higiénicos deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene permanentemente.
- 21.4 El incumplimiento de las disposiciones del presente artículo está sujeto a las sanciones administrativas que correspondan.

Artículo 22.- Ampliaciones o modificaciones de infraestructura

Las ampliaciones o modificaciones de infraestructura de los restaurantes que cuenten con el certificado de categorización, deben cumplir con las condiciones mínimas establecidas.

Las ampliaciones o modificaciones de infraestructura deben ser comunicadas al órgano competente en un plazo no mayor de quince (15) días calendario posterior a su implementación.

Artículo 23.- Obligaciones de los titulares de restaurantes

Los titulares de restaurantes que cuenten con el certificado de categorización, durante la prestación de sus servicios, deben cumplir las obligaciones contenidas en la Ley N° 29408 y su Reglamento, las normas de seguridad, salubridad y todas aquellas de carácter general aprobadas por autoridad competente que regulen la operación del restaurante.

Artículo 24.- Suspensión o culminación de actividades

- 24.1 En el caso de suspensión o culminación de actividades, el titular de restaurante que cuenten con el certificado de categorización, debe comunicar este hecho al órgano competente, por escrito, en un plazo no mayor de quince (15) días calendario contado 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 aproximado de su duración.

- 24.2 La suspensión de actividades, implica la suspensión de todos los derechos conexos correspondientes a su categoría y, en su caso, a su calificación.
- 24.3 En el caso del cese de suspensión de actividades, los titulares de restaurante deben 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.

Artículo 25.- Actualización de la información para la vigencia del certificado

- 25.1 El titular de restaurante está obligado a comunicar cualquier modificación de las condiciones de infraestructura, equipamiento o servicios que dieron lugar al certificado e información en éste contenida, salvo la categorización otorgada, así como la calificación de "Restaurante Turístico", en un plazo no mayor a quince (15) días calendario, contado a partir de la fecha en la que se produce la modificación.
- 25.2 El órgano competente, de ser el caso, en el plazo de cinco (5) días hábiles, expide un nuevo certificado. El nuevo certificado refiere como pie de página, la fecha de expedición del certificado anterior.
- 25.3 El órgano competente podrá iniciar un procedimiento administrativo sancionador contra el titular del restaurante, si culminada la actividad administrativa de fiscalización, comprueba el cambio de una o más condiciones de infraestructura, equipamiento o servicios que dieron lugar al otorgamiento del certificado, sin que el titular hubiera informado este hecho dentro del plazo establecido en el primer párrafo de este artículo.



CAPÍTULO VII DIRECTORIO NACIONAL DE PRESTADORES DE SERVICIOS TURISTICOS CALIFICADOS

Artículo 26.- Inclusión de restaurantes categorizados y calificados como "Restaurante Turístico" en el Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados.

- 26.1 El Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados, comprende la información de los restaurantes que ostenten el certificado de categorización 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) Número de Licencia de Funcionamiento.
- e) Dirección del restaurante.
- f) Número de certificado
- g) Fecha de expedición del certificado
- h) Categoría.
- i) Calificación de "Restaurante Turístico", de ser el caso.



- j) Condición o condiciones que dieron lugar a la calificación de "Restaurante Turístico", de ser el caso.
- k) Especialidad gastronómica.
- l) Asociación de Turismo a la que pertenece, de ser el caso.
- m) Calificación de calidad, sostenibilidad u otro reconocimiento especial que ostenta con referencia a su período de vigencia, de ser el caso.
- n) Teléfono.
- o) Correo electrónico, de ser el caso
- p) Página web, de ser el caso.

- q) Cuenta en las redes sociales, de ser el caso.
- r) Servicios complementarios, de ser el caso.

26.2 El contenido del Directorio se actualiza mediante la información que los titulares de restaurantes categorizados y calificados como turísticos están obligados a comunicar al órgano competente.

Artículo 27.- 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 28.- Rol de las asociaciones representativas del sector turismo

Las asociaciones representativas del sector turismo de ámbito nacional y regional formalmente constituidas, procurarán promover acciones que faciliten la formalización del servicio de restaurantes; así mismo colaborarán 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 el artículo 31 y siguientes del 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 TEO de la Ley N° 27444, la Ley N° 29408 y su Reglamento, la Ley N° 28868 y su Reglamento.

TERCERA.- Acciones de fiscalización

El órgano competente realizará acciones de fiscalización con o sin previa notificación a los restaurantes categorizados y calificados 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 los artículos 237 al 244 del TEO de la Ley N° 27444.

CUARTA. - Actividades de evaluación y verificación

El órgano competente de conformidad con lo establecido en el artículo 57 del TEO de la Ley N° 27444, podrá tercerizar las actividades de evaluación y verificación del cumplimiento de las condiciones mínimas establecidas, vinculadas a los procedimientos administrativos de categorización y calificación turística de restaurantes, cuando corresponda.

QUINTA. - Cumplimiento de disposiciones regulados 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 de categorización y en su caso de calificación como turísticos. La verificación de su cumplimiento está a cargo de la Autoridad Sanitaria Municipal.

SEXTA. - 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, deben ser cumplidas en forma obligatoria por todos los restaurantes que cuenten con el certificado de categorización y en su caso de calificación como "Restaurante Turístico".

SÉTIMA. – Obligación de denunciar la explotación sexual

Los titulares de establecimientos de restaurantes deben denunciar ante la autoridad competente, todo hecho vinculado con la explotación sexual comercial de niños, niñas y adolescentes y cualquier otro ilícito penal del cual tomen conocimiento en el desarrollo de su actividad.

OCTAVA. - 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.

NOVENA. - Mejora continua

El MINCETUR, el órgano competente y los Gobiernos Locales, en el marco de sus respectivas competencias, podrán establecer acciones que promuevan la mejora continua de la prestación de los servicios turísticos y su distinción en el mercado, de los restaurantes que cuenten con el certificado vigente.

DÉCIMA. - 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 incumplen los plazos, solicitan requisitos o costos prohibidos o establezcan disposiciones municipales que restringen la construcción, funcionamiento u operación de restaurantes 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.

DÉCIMA PRIMERA. - Infracciones y sanciones

Las infracciones y sanciones relacionadas con las normas de protección al consumidor y represión de conductas anticompetitivas, se someterán 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 serán atendidas y resueltas por el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI.

También serán 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 someterán a lo dispuesto en el Decreto Legislativo N° 1044, que aprueba la Ley de Represión de la Competencia Desleal, por lo que serán atendidas y resueltas por la Comisión de Fiscalización de la Competencia Desleal del INDECOPI.

DÉCIMO SEGUNDA- Disposiciones del Decreto Supremo N° 006-2013-PCM

Los titulares de establecimientos de restaurantes que soliciten el Certificado deberán 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.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS

PRIMERA. - Vigencia indeterminada de los certificados

Los restaurante que cuenten con el certificado de categorización y/o calificación de "restaurante turístico" expedido por el órgano competente, vigente, antes de la entrada en vigencia del presente Reglamento, mantendrán dicha categorización y/o calificación, siempre que mantengan los requisitos de infraestructura, equipamiento, servicio y personal que sustentaron la misma al momento de la expedición del Certificado vigente.

SEGUNDA. - Aplicación normativa

Los restaurantes que se encuentren en funcionamiento a la fecha de promulgación del presente reglamento, que optaron por no categorizarse o calificarse y cumplieron con presentar la declaración jurada ante el órgano competente, se regulan 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 serán 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. - Transferencia de funciones

Las funciones establecidas en el artículo 6 del presente Reglamento serán 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.

QUINTA. - Modificación de TUPAS

De conformidad con el numeral 43.7 del artículo 43 del TUO de la Ley 27444, los Gobiernos Regionales tienen un plazo de treinta (30) días para modificar sus Textos Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) incorporando los procedimientos establecidos en este reglamento.



ANEXO N° 1
CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CLASIFICACIÓN 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 buenas condiciones de conservación e higiene.
Cuenta con un programa de buenas prácticas de manufactura y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
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, ubicados dentro del establecimiento.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
Muros, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil higiene.
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, higiene y funcionamiento.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
Cocina:
Obligatoria.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
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 e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén.



B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, de fácil higiene 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 e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, facilitando la circulación de los comensales, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas 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 funcionamiento, conservación e higiene. Serán de uso exclusivo para alimentos.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, mantenido en buen estado de conservación e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen funcionamiento, conservación y limpieza.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación y limpieza, 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.
Con programa de seguridad preventivo y correctivo para la protección y seguridad de los comensales (2).

(2) El programa de seguridad deberá contar con un listado de contactos de emergencias



médicas, servicio de ambulancia, bomberos, defensa civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

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



ANEXO N° 2
CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CLASIFICACIÓN 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 buenas condiciones de conservación e higiene.
Cuenta con un programa de buenas prácticas de manufactura y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
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, ubicados dentro del establecimiento.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
Muros, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil higiene.
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, higiene y funcionamiento.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
Cocina:
Obligatoria.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
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 e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén.



B. Condiciones mínimas de equipamiento

Generales:
Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, de fácil higiene 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 e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, facilitando la circulación de los comensales, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas 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 funcionamiento, conservación e higiene. Serán de uso exclusivo para alimentos.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, mantenido en buen estado de conservación e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen funcionamiento, conservación y limpieza.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación y limpieza, 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.
Con programa de seguridad preventivo y correctivo para la protección y seguridad de los comensales (2).
(2) El programa de seguridad deberá contar con un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, bomberos, defensa civil, Policía Nacional del Perú, entre otros.

D. Condiciones mínimas de personal

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



ANEXO N° 3
CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CLASIFICACIÓN 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 buenas condiciones de conservación e higiene.
Cuenta con un programa de buenas prácticas de manufactura y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
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, ubicados dentro del establecimiento.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
Muros, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil higiene.
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, higiene y funcionamiento.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
Cocina:
Obligatoria.
Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene.
Piso cubierto con material antideslizante.
Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
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 e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de



cocina o al almacén. 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 higiene. 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, de fácil higiene 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 e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, facilitando la circulación de los comensales, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas 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 funcionamiento, conservación e higiene. Serán de uso exclusivo para alimentos.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, mantenido en buen estado de conservación e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen funcionamiento, conservación y limpieza.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación y limpieza, 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.
Con programa de seguridad preventivo y correctivo para la protección y seguridad de los comensales (2).

- (2) El programa de seguridad deberá contar con un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, bomberos, 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: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.
Mozo permanentemente uniformado.
El uniforme del mozo debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
En la cocina:
Cocinero: con experiencia (4) mínima de un año y con capacitación en manipulación de alimentos.
Cocinero permanentemente uniformado.
El uniforme del cocinero 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.

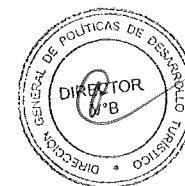


ANEXO N° 4
CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CLASIFICACIÓN DE
RESTAURANTE CUATRO TENEDORES (1)

(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 buenas condiciones de conservación e higiene.
Cuenta con un programa de buenas prácticas de manufactura y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
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, ubicados dentro del establecimiento.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente. No se aceptan sistemas de calentamiento activados por el comensal.
Muros, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil higiene.
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, higiene y funcionamiento.
Bar:
Obligatorio, diferenciado de los ambientes del comedor.
Comedor:
Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
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 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, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
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 e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén. 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 higiene. 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, de fácil higiene 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 e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, facilitando la circulación de los comensales, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
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 funcionamiento, conservación e higiene. Serán de uso exclusivo para alimentos.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, mantenido en buen estado de conservación e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen funcionamiento, conservación y limpieza.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación y limpieza, 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).

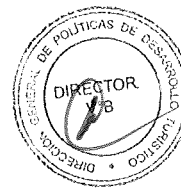
C. Condiciones mínimas de servicio

Carta de platos que indique los ingredientes de los platos y bebidas que se ofrecen. En dos idiomas: inglés y español.
Carta de licores y/o de vinos. En dos idiomas: inglés y español.
Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.
Con programa de seguridad preventivo y correctivo para la protección y seguridad de los comensales (2).

- (2) El programa de seguridad deberá contar con un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, bomberos, 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.
Bilingüe (5).
Permanentemente uniformado.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
Para atención en el comedor:
Mozo: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, bilingüe (5).
Mozo permanentemente uniformado.
El uniforme del mozo debe estar limpio, sin manchas ni roturas.
Para atención en el bar:
Barman.
Con experiencia (4) mínima de un año.
Bilingüe (5).
Permanentemente uniformado.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
En la cocina:



Cocinero: 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 y chef permanentemente uniformados.
El uniforme del cocinero y del chef deben estar limpios, 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 N° 5
CONDICIONES MÍNIMAS PARA OBTENER LA CLASIFICACIÓN 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 buenas condiciones de conservación e higiene.
Cuenta con un programa de buenas prácticas de manufactura y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
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, ubicados dentro del establecimiento.
Con inodoro, urinario, lavatorio.
Iluminados y en buen estado de conservación e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
Con sistema que permita tener agua fría y caliente de manera permanente. No se aceptan sistemas de calentamiento activados por el comensal.
Muros, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil higiene.
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, 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.
Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación e higiene.
Contar con sistemas de ventilación e iluminación, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
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 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, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
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 e higiene.
Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén. 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 higiene. 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, de fácil higiene 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 e higiene.
La distribución de mesas y mobiliario debe ser funcional, facilitando la circulación de los comensales, de acuerdo a la Norma Técnica sobre la materia.
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 funcionamiento, conservación e higiene. Serán de uso exclusivo para alimentos.
En la cocina:
Todo el mobiliario debe ser de material liso, mantenido en buen estado de conservación e higiene.
Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen funcionamiento, conservación y limpieza.
Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación y limpieza, 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. En dos idiomas: inglés y español.
Carta de licores y/o de vinos. En dos idiomas: inglés y español.
Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.
Con programa de seguridad preventivo y correctivo para la protección y seguridad de los comensales (2).

- (2) El programa de seguridad deberá contar con un listado de contactos de emergencias médicas, servicio de ambulancia, bomberos, 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.
Bilingüe (5).
Permanentemente uniformado.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
Para atención en el comedor:
Mozo: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, bilingüe (5).
Maitre: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, bilingüe (5).
Mozo y maitre permanentemente uniformado.
El uniforme del mozo y del maitre deben estar limpios, sin manchas ni roturas.
Para atención en el bar:
Barman.
Con experiencia (4) mínima de un año.



Bilingüe (5).
Permanente uniformado.
Uniforme limpio sin manchas ni roturas.
En la cocina:
Cocinero: 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, chef y jefe de cocina permanentemente uniformados.
El uniforme del cocinero, del chef y del jefe de cocina deben estar limpios, 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.

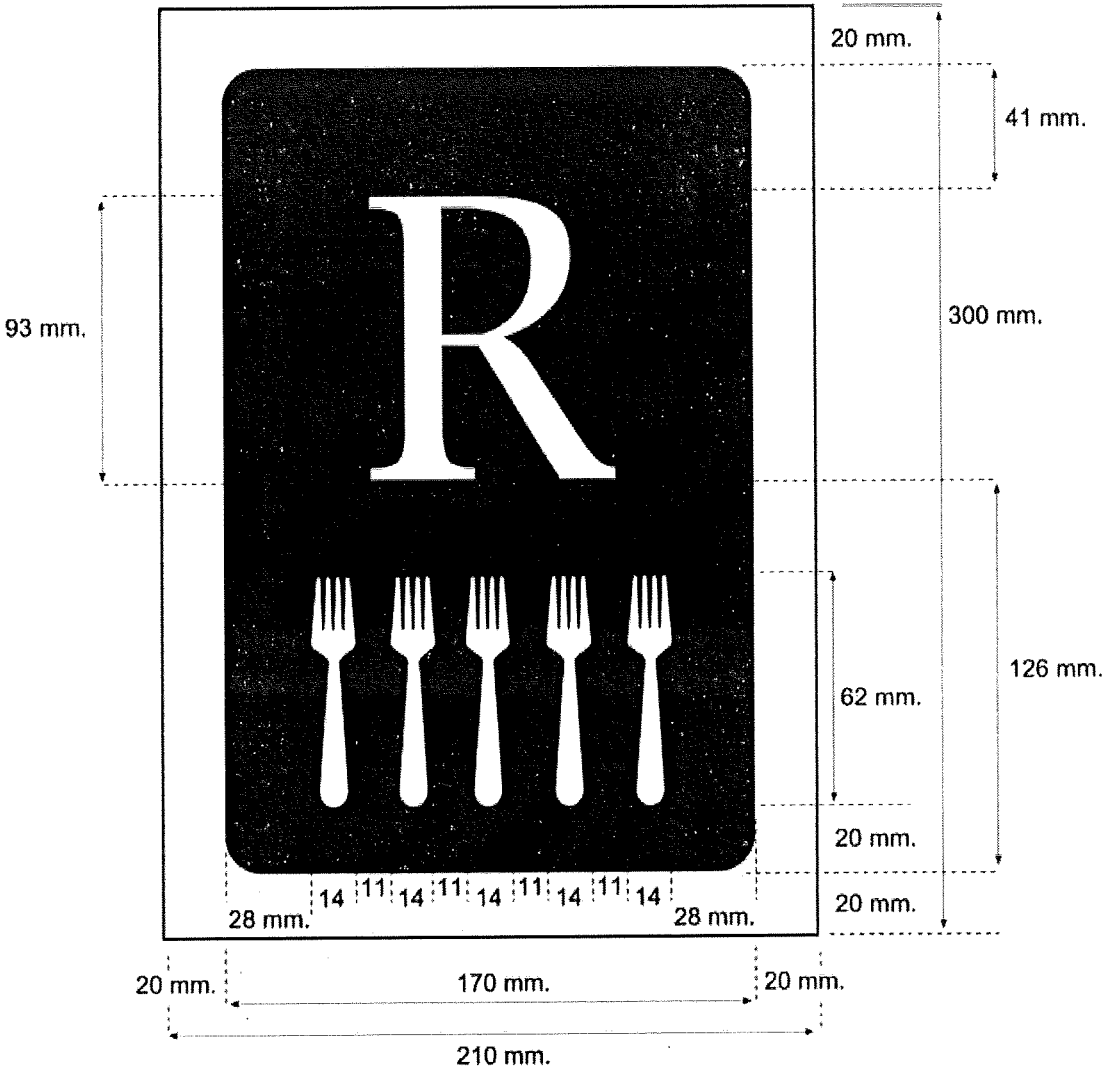
(5) El conocimiento del idioma extranjero será acreditado mediante certificado o constancia que acredite el dominio a nivel intermedio, como mínimo.

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



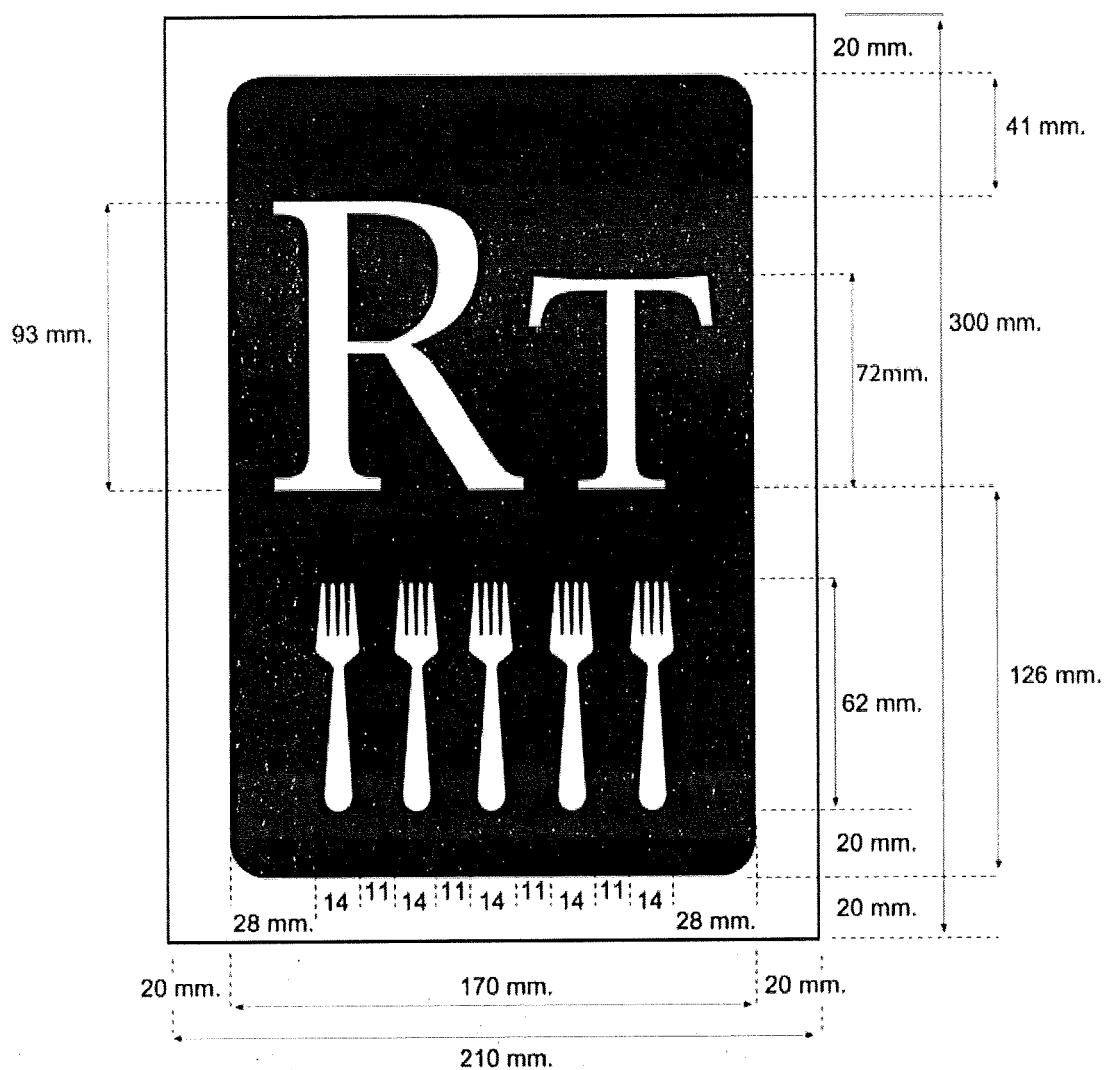
ANEXO N° 6
FORMA Y CARACTERÍSTICAS DE LA PLACA INDICATIVA PARA RESTAURANTES
CATEGORIZADOS Y CALIFICADOS SEGÚN CORRESPONDA

RESTAURANTE CATEGORIZADO



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

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