



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL  
DE TRUJILLO

## **ORDENANZA MUNICIPAL N° 014-2012-MPT**

### **EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE TRUJILLO**

#### **POR CUANTO:**

El Concejo de la Municipalidad Provincial de Trujillo, en Sesión Ordinaria de fecha 18 de Abril del 2012, y;

#### **CONSIDERANDO:**

Que, la Constitución Política del Perú en el artículo 195°, inciso 8, establece que los Gobiernos Locales son competentes para desarrollar y regular actividades y/o servicios en materia de turismo conforme a Ley;

Que, la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972, establece en su artículo 80 inc. 3.2 que es función de las Municipalidades regular y controlar el aseo, higiene y salubridad en los establecimientos comerciales, industriales, viviendas, escuelas, piscinas, playas y otros lugares públicos locales;

Que, de acuerdo a lo establecido en el artículo 82°, inc. 15 de la Ley Orgánica de Municipalidades, estas tienen como función, fomentar el turismo sostenible y regular los servicios destinados a ese fin, en cooperación con las entidades competentes;

Que, dentro de un mercado creciente y competitivo, es necesario que las condiciones del mercado beneficien a las entidades prestadoras de servicios turísticos, logrando diferenciarlas y tornándolas mejor elegibles para un consumidor turístico informado y exigente;

Que, la implementación de una estrategia sostenible y orientada hacia una mejor prestación de los servicios turísticos, beneficiaría la calidad de la oferta de éstos; constituyéndose en una ventaja competitiva que lograría incrementar la demanda de éstos servicios así como la permanencia de los turistas en la Provincia de Trujillo;

Que, según el Reglamento de Organización y Funciones de la Sub Gerencia de Turismo de la Gerencia de Desarrollo Económico Local de la Municipalidad Provincial de Trujillo, aprobado el 7 de septiembre del 2007, es propósito de esta Sub Gerencia promover y supervisar la calidad de los servicios turísticos y el cumplimiento de los estándares exigidos a los prestatarios de los mismos;

Por lo que de conformidad con lo establecido en los artículos 9° numeral 9), artículo 39° y 40° de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley N° 27972 y con el voto unánime de los señores regidores aprobó la siguiente:

### **ORDENANZA QUE NORMA LA CALIFICACIÓN CON EL "SELLO MUNICIPAL A LA CALIDAD TURÍSTICA" A LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE, RESTAURANTES Y AGENCIAS DE VIAJES Y TURISMO Y NEGOCIOS AFINES**

#### **OBJETIVO:**

**ARTÍCULO 1.-** La Municipalidad Provincial de Trujillo a través de la presente norma busca certificar la calidad de los servicios que prestan las personas naturales o jurídicas que desarrollan en forma exclusiva servicios turísticos a través de establecimientos de Hospedaje, Restaurantes, Agencias de Viajes y Turismo y negocios afines, con el otorgamiento del Sello Municipal a la Calidad Turística a fin de mejorar la calidad de la oferta que brindan dichos establecimientos, garantizando al consumidor turístico que el producto y/o servicio que reciban, cumpla con estándares de calidad establecidos.

## **ÁMBITO DE APLICACIÓN:**

**ARTÍCULO 2.-** El ámbito de aplicación de la presente Ordenanza es la Provincia de Trujillo, siendo aplicable a toda entidad prestadora de servicios turísticos que solicite el otorgamiento del Sello Municipal a la Calidad Turística dentro de ésta jurisdicción.

**ARTÍCULO 3.-** Para los efectos de la presente ordenanza se entiende por:

**3.1. Sello Municipal a la Calidad Turística:** Se define como una certificación de calidad que se otorga a las empresas prestadoras de servicios turísticos que cumplen con todos los requisitos establecidos en la presente norma y las disposiciones complementarias que se requieran para su aplicación. Asimismo, entiéndase que la certificación es la forma de garantizar la conformidad del producto y/o servicio a la normatividad establecida. El Sello Municipal a la Calidad Turística se materializa en un certificado. El certificado es un documento emitido conforme a las reglas de un procedimiento, que indica con un nivel suficiente de confianza, que un producto, proceso o servicio debidamente identificado, cumple requisitos o parámetros establecidos conforme a la normatividad especificada.

**3.2. Agencia de Viajes y Turismo:** Persona natural o jurídica que se dedica en forma exclusiva al ejercicio de actividades de coordinación, mediación, producción, promoción, consultoría, organización y venta (prestación) de servicios turísticos, pudiendo utilizar medios propios o contratados para la prestación de los mismos. (D.S. 026-2004-MINCETUR).

**3.2.1. Clases de Agencias de Viajes y Turismo:** Modalidad por la cual la Agencia de Viajes y Turismo presta sus servicios y se desarrollan según la siguiente clasificación no excluyente prevista en el D.S. N° 026-2004-MINCETUR:

- a) Agencia de Viajes y Turismo Minorista: Aquella que vende directamente al turista pasajes y/o servicios turísticos no organizados; comercializa el producto de los Operadores de Turismo y de las Agencias de Viajes y Turismo Mayoristas. La Agencia de Viajes y Turismo Minorista no puede ofrecer sus productos a otras Agencias de Viajes y Turismo.
- b) Operador de Turismo: Aquél que proyecta, elabora, diseña, organiza y opera sus productos y servicios dentro del territorio nacional, para ser ofrecidos y vendidos a través de las Agencias de Viajes y Turismo Mayoristas y Agencias de Viajes y Turismo Minoristas, pudiendo también ofrecerlos y venderlos directamente al turista.
- c) Agencia de Viajes y Turismo Mayorista: Aquella que proyecta, elabora y organiza todo tipo de servicios turísticos y viajes para ser ofrecidos a otras Agencias de Viajes y Turismo, no pudiendo ofrecer ni vender sus productos directamente al turista.

**3.3. Categoría de Establecimientos de Hospedaje:** Rango en estrellas establecido por el Reglamento de Establecimientos de Hospedaje, a fin de diferenciar dentro de cada clase de establecimientos de hospedaje, las condiciones de funcionamiento y servicios que éstos deben ofrecer. Solo se categorizan los establecimientos de hospedaje de la clase de hotel (1 a 5 estrellas), Apart – Hotel (3 a 5 estrellas), Hostal (1 a 3 estrellas) y Resort (3 a 5 estrellas).

**3.4. Categoría de Restaurantes:** Clasificación basada en varios conceptos: instalaciones, servicios, menú, etc.; siendo el servicio de los camareros en las mesas uno de los criterios más valorados. Puede ser de cinco (5), cuatro (4), tres (3), dos (2) o un (1) Tenedor. (D. S. N° 025-2004-MINCETUR).

**3.5. Establecimientos de Hospedaje:** Lugar destinado a prestar habitualmente servicio de alojamiento no permanente, para que sus huéspedes pernocten en el local con la posibilidad de incluir otros servicios complementarios, a condición del pago de una contraprestación previamente establecida en las tarifas del establecimiento.

**3.6. Inspector:** Servidor público autorizado por la Municipalidad Provincial de Trujillo para desarrollar las acciones de verificación y supervisión previstas en la presente Ordenanza.

**3.7. Negocios Afines:** Considérese en este rubro a los establecimientos tales como: juguerías, cafeterías, salones de té, menús, bares y otros similares.

**3.8. Personal calificado:** Persona que cuenta con formación, capacitación y/o experiencia demostrada para atender, asesorar y orientar a los turistas que soliciten la prestación de servicios de Agencia de Viajes, Hoteles, Restaurantes y afines.

**3.9. Personal Especializado:** Personal profesional con estudios en Turismo, Hotelería y Restaurantes.

**3.10. Restaurante:** Establecimiento o comercio en el cual se provee a los clientes con un servicio alimenticio de diverso tipo. Un restaurante (o restaurant como también puede conocerse) es un espacio público ya que cualquier persona puede acceder a él. Sin embargo, no es una entidad de bien público ya que el servicio de alimentación se otorga a los clientes a cambio de un pago y no gratuitamente.

**3.11. Turismo interno:** El realizado dentro del territorio nacional por turistas domiciliados en el país.

**3.12. Turismo receptor:** El realizado dentro del territorio nacional por turistas domiciliados en el exterior.

#### **COMPETENCIA:**

**ARTÍCULO 4.-** La Municipalidad Provincial de Trujillo a través de la Sub Gerencia de Turismo, con el visto bueno de la Gerencia de Desarrollo Económico Local otorgará el Sello Municipal a la Calidad Turística, a las entidades prestadoras de servicios turísticos que desarrollen sus actividades en Establecimientos de Hospedaje, Restaurantes y Agencias de Viajes y Turismo y negocios afines que voluntariamente lo soliciten y/o se hagan acreedores previa evaluación de la calidad de sus servicios y sus instalaciones por parte del personal especializado con el que cuenta la Sub Gerencia de Turismo de la Municipalidad Provincial de Trujillo.

#### **CONDICIONES GENERALES DE SERVICIO:**

**ARTÍCULO 5.-** Los titulares de los establecimientos de Hospedaje, Restaurantes y Agencias de Viajes y Turismo y negocios afines o similares que requieran obtener el Sello Municipal a la Calidad Turística deberán, obligatoriamente, cumplir lo dispuesto por los D.S 029-2004 MINCETUR, D.S 025-2004-MINCETUR, D.S 026 -2004-MINCETUR y cumplir las siguientes condiciones generales de servicio e infraestructura:

##### **5.1. DE LA EMPRESA:**

**5.1.1.** Contar con Certificado vigente de Clasificación y Categorización expedido por la Gerencia Regional de Comercio Exterior, Turismo y Artesanía de La Libertad.

**5.1.2.** Contar con la Licencia Municipal de funcionamiento vigente.

**5.1.3.** Contar con Registro Único de Contribuyentes (RUC).

**5.1.4.** Contar con la misión y visión de la entidad.

**5.1.5.** Contar con certificado municipal de entidad saludable de ser el caso.

**5.1.6.** Contar con certificado municipal de Defensa Civil y/o del Sistema Nacional de Defensa Civil vigente según el caso.

##### **5.2. DEL PERSONAL:**

**5.2.1.** Mantener el personal calificado a que se refiere el D.S 029-2004-MINCETUR, D.S 025-2004-MINCETUR y D.S 026-2004-MINCETUR.

**5.2.2.** Contar con personal capacitado en la realización de sus labores y en manipulación de alimentos de ser el caso.

**5.2.3.** Exhibir carnet o fotochek para hacer fácil su identificación.

**5.2.4.** Tener buen dominio del software operativo de la empresa, si fuera el caso. (adjuntar certificado).

**5.2.5.** Contar con un mínimo del 10% del personal capacitado en primeros auxilios.

**5.2.6.** El personal debe contar con capacitación en buenas prácticas y en el ámbito turístico (adjuntar certificado).

**5.2.7.** El personal debe contar con carnet sanitario de ser el caso.

### **5.3. DEL EQUIPAMIENTO:**

**5.3.1.** No usar materiales tóxicos y/o nocivos para el medio ambiente.

**5.3.2.** Contar con teléfono y computadora.

**5.3.3.** Contar con instalaciones y ambientes adecuados para su personal, conforme al artículo 29º del D.S N° 029-2004-MINCETUR.

**5.3.4.** Contar con mobiliario confortable y en buenas condiciones para su uso.

**5.3.5.** Contar con depósitos para residuos orgánicos e inorgánicos, de ser el caso.

**5.3.6.** Contar con señalización adecuada en caso de emergencias.

**5.3.7.** Contar con extintores en buen estado y vigentes.

**5.3.8.** Contar con iluminación adecuada en cada uno de sus ambientes.

**5.3.9.** Contar con rampas para garantizar el acceso y desplazamiento de personas con discapacidad, si tuviera más de un nivel.

**5.3.10.** Contar con un área de recepción.

**5.3.11.** Contar con ventilación natural o artificial.

**5.3.12.** Contar con buzón de sugerencias y libro del visitante en caso de hospedajes para medir la satisfacción de la clientela por el servicio prestado.

**5.3.13.** Contar con el Libro de Reclamaciones autorizado por INDECOPI según reglamento del Decreto Supremo 011-2011-PCM y con la señal en un lugar visible que indique la existencia del mencionado Libro.

**5.3.14.** Contar con botiquín para primeros auxilios, debidamente equipado con medicamento vigente.

**5.3.15.** Contar con servicios higiénicos revestidos de material impermeable.

**5.3.16.** Contar por lo menos con un ascensor si se trata de un establecimiento de cinco (5) o más plantas.

### **5.4. DE LA IMAGEN:**

**5.4.1.** La publicidad exterior que exhibe el local contará con la autorización de la Sub Gerencia de Licencias y Comercialización.

**5.4.2.** Las paredes exteriores e interiores del establecimiento deberán estar pintadas y limpias, conforme al artículo 29º del D.S N° 029-2004-MINCETUR.

#### **5.5. DEL SERVICIO:**

**5.5.1.** Aceptar por lo menos una tarjeta de crédito y una de débito.

**5.5.2.** Publicar las tarifas de sus servicios en lugar visible, de ser el caso.

**5.5.3.** Fomentar la conciencia turística mediante la exhibición de un Decálogo de Buenas Prácticas para el turista.

**5.5.4.** Fomentar el turismo local, regional y nacional mediante material publicitario elaborado por el mismo establecimiento.

#### **CONDICIONES ESPECÍFICAS MÍNIMAS DEL SERVICIO SEGÚN CLASE DEL ESTABLECIMIENTO:**

**ARTÍCULO 6.-** Los titulares de los establecimientos de Hospedaje, Restaurantes y Agencias de Viajes y Turismo, negocios afines o similares que requieran obtener el Sello Municipal a la Calidad Turística, deberán obligatoriamente cumplir las siguientes especificaciones mínimas del servicio según clase del establecimiento:

##### **6.1. ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE:**

Los establecimientos de Hospedaje deberán cumplir obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- a) Contar con las condiciones generales del servicio e infraestructura establecidos en el artículo 5º de esta misma Ordenanza.
- b) Contar con punto de venta de profilácticos
- c) Contar con cartel que prohíbe fumar.
- d) Contar con dispensario de toallas higiénicas.
- e) Contar con carritos de limpieza o similares.
- f) Contar con un almacén ordenado y dividido por secciones
- g) Contar con tarifario de sus servicios.
- h) Contar con carteles, distintivos, anuncios, documentos e información de exposición pública obligatoria.
- i) Presentar buenas condiciones de funcionamiento y limpieza en el local, instalaciones, mobiliario, menajes y enseres.

Los Establecimientos de Hospedaje de 4 y 5 estrellas deberán:

- Contar con servicio de Internet a disposición del público.
- Entregar folletos informativos sobre los recursos y servicios turísticos de la localidad.
- Contar por lo menos con una persona que maneje otro idioma distinto al nativo.

Los establecimientos de Hospedaje de 3, 4 y 5 estrellas, deberán contar con personal uniformado.

### **6.1.1. DE LAS HABITACIONES:**

- 6.1.1.1.** El número de habitaciones será de seis como mínimo.
- 6.1.1.2.** Los colchones de las camas deberán contar con su respectivo protector.
- 6.1.1.3.** Contar con pie de cama.
- 6.1.1.4.** Contar con luces indirectas.
- 6.1.1.5.** Contar con reglamento interno.
- 6.1.1.6.** Contar con televisor a color y con control remoto.

Los establecimientos de Hospedaje de 3, 4 y 5 estrellas deberán contar además con televisores con servicio de cable en todas sus habitaciones y en la recepción.

### **6.1.2. DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA HUÉSPEDES:**

- 6.1.2.1.** Proporcionar jabón y toallas.
- 6.1.2.2.** Contar con desodorante ambiental.

Los Establecimientos de Hospedaje de 4 y 5 estrellas también deberán:

- Contar con secadora de pelo.
- Dispensar jabón y champú.
- Brindar toallas para cuerpo, cara y manos.

### **6.2. RESTAURANTES:**

Los establecimientos de Restaurantes deberán cumplir obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- a) Contar con certificado de limpieza y desinfecciones del local, así como el certificado de desratización del mismo, expedido por la Sub Gerencia Municipal de Salud o una empresa privada calificada.
- b) Contar con instalaciones y ambientes adecuados para su personal. (con finalidad de vestidores).
- c) Contar con un almacén ordenado y dividido por secciones, de ser el caso.
- d) Contar con servicios higiénicos para el personal.
- e) Contar con carteles, distintivos, anuncios, documentos e información de exposición pública obligatoria.
- f) Presentar buenas condiciones de funcionamiento y limpieza en el local, instalaciones, mobiliario, menajes y enseres.

Los restaurantes de las categorías 3, 4 y 5 tenedores también deberán:

- Contar por lo menos con una persona que domine otro idioma distinto al nativo.

Los restaurantes de las categorías 1, 2, 3, 4 y 5 tenedores también deberán:

- Presentar la carta o menú con los ingredientes que contiene cada plato e incluir fotografías de los platos ofrecidos.
- Contar con personal uniformado.
- Contar con certificado de categorización.

Los restaurantes calificados como turísticos, adicionalmente a los requisitos anteriores, deberán contar con categorización cuatro (4) o cinco (5) tenedores y cumplir como mínimo con una (1) de las siguientes condiciones:

- Que se ubiquen en inmuebles declarados Patrimonio Cultural de la Nación.
- Se dediquen principalmente a la explotación de recursos gastronómicos de la Región La Libertad.
- Cuenten con salas que difundan muestras culturales de la Provincia de Trujillo y de La Región La Libertad (pictóricas, artesanales, fotográficas y afines en forma permanente).
- Ofrezcan espectáculos de folklore regional.

#### **6.2.1. DE LA COCINA:**

**6.2.1.1.** Contar con personal que utilice guantes, gorro y mandil, y no portar accesorios de bisutería y/o alhajas a la hora de la manipulación de alimentos.

**6.2.1.2.** Contar con personal para limpieza y orden de los utensilios de cocina, vajilla y cristalería.

**6.2.1.3.** Contar con paredes revestidas de material impermeable.

**6.2.1.4.** Contar con un área de lavado y una ubicación definida para la vajilla, cristalería y cubertería sucia y limpia.

**6.2.1.5.** Contar con lavaderos de acero inoxidable, loza vitrificada o similar, en buen estado de conservación e higiene.

**6.2.1.6.** Contar con equipos de refrigeración que garanticen la buena conservación de los insumos.

**6.2.1.7.** Contar con recipientes con tapa para guardar los alimentos sólidos.

**6.2.1.8.** Contar con utensilios y aparatos en buen estado, sin grietas ni rajaduras.

**6.2.1.9.** Contar con estanterías, mesas y mostradores de superficie lisa, no absorbentes y lavables.

**6.2.1.10.** Utilizar, de preferencia, productos locales como insumos alimenticios.

**6.2.1.11.** Contar con depósitos con tapa, para desechos orgánicos e inorgánicos cumpliendo con normas sanitarias y de seguridad, ubicados en zonas apropiadas.

#### **6.2.2. DEL COMEDOR:**

**6.2.2.1.** Contar con personal que preste atención y cuidado en la presentación y decoración de sus platos.

**6.2.2.2.** Tener mobiliario confortable y en buenas condiciones para su uso.

**6.2.2.3.** Contar con iluminación adecuada en cada uno de sus ambientes.

**6.2.2.4.** Contar con una estación de apoyo para el servicio.

#### **6.2.3. DE LOS SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA EL PÚBLICO:**

**6.2.3.1.** Ofrecer servicios higiénicos independientes para damas y caballeros.

**6.2.3.2.** Contar con paredes revestidas de material impermeable.

**6.2.3.3.** Contar con dispensario de toallas higiénicas.

**6.2.3.4.** Contar con desodorante ambiental.

**6.2.3.5.** Contar con papelería.

**6.2.3.6.** Proporcionar jabón líquido o en barra.

### **6.3 AGENCIAS DE VIAJES Y TURISMO:**

Las entidades prestadoras de servicios turísticos de Agencias de Viajes y Turismo deberán cumplir obligatoriamente con los siguientes requisitos:

- a) Contar con personal calificado para la atención al público (persona con formación o capacitación y/o experiencia demostrada para atender, asesorar y orientar a los turistas que soliciten la prestación de servicios de agencia de viajes, debidamente acreditada por la entidad.
- b) Contar con personal guía de turismo debidamente acreditado y observando lo dispuesto en el D.S. N° 003-2000-ITINCI.- Reglamento de Guías de Turismo Acreditados.
- c) Manejar de manera eficiente las herramientas de internet y los sistemas globales de reservas de ser el caso.
- d) Contar con personal debidamente uniformado (señalando la denominación, razón social y/o nombre comercial de la empresa) según lo determine la empresa para la cual presta servicios mientras desempeña sus labores.
- e) Contar con el equipamiento mínimo para la prestación de sus servicios, de acuerdo a Ley.
- f) Contar con página web de la empresa.

### **DE LA OBTENCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN:**

**ARTÍCULO 7.-** Para obtener el Sello Municipal a la Calidad Turística los solicitantes deberán cumplir con todos los requisitos señalados en la presente norma, así como los exigidos por el procedimiento establecido en el TUPA de la Municipalidad Provincial de Trujillo, según sea el caso. Los negocios afines o similares se adecuarán a la presente Ordenanza en lo que fuera aplicable.

**7.1.-** Las entidades prestadoras de servicios turísticos contempladas en esta Ordenanza tendrán que acreditar haber participado en capacitaciones de buenas prácticas según el rubro que les corresponda, dichas capacitaciones podrán ser dadas por las dependencias públicas o empresas privadas.

### **PLACA INDICATIVA:**

**ARTÍCULO 8.-** Las entidades prestadoras de servicios turísticos que obtengan el Sello Municipal a la Calidad Turística deberán mostrar en lugar visible de su establecimiento, la placa indicativa que lo califica como tal. El calificativo otorgado podrá ser utilizado en la publicidad del establecimiento, durante la vigencia a que se refiere el artículo 9 de la presente Ordenanza.

### **VIGENCIA:**

**ARTÍCULO 9.-** La vigencia de la certificación será de un año calendario a partir de su otorgamiento, salvo la excepción prevista en el artículo 10 respecto al retiro de la placa indicativa. Para renovar el sello, previa solicitud, se deberá cumplir con el total de los requisitos señalados en la presente Ordenanza.

## **SUPERVISIÓN:**

**ARTÍCULO 10.-** La Municipalidad Provincial de Trujillo a través de la Sub Gerencia de Turismo establecerá y aplicará los mecanismos de control necesarios para supervisar, de oficio o inopinadamente, a los establecimientos de Hospedaje, Restaurantes y Agencias de Viajes y negocios afines calificados con el Sello Municipal a la Calidad Turística en el cumplimiento de los requisitos señalados en la presente ordenanza.

## **SANCIONES:**

**ARTÍCULO 11.-** La placa indicativa podrá ser retirada de oficio por la Municipalidad a través de la Sub Gerencia de Turismo cuando:

**11.1.** Las entidades prestadoras de servicios turísticos que incumplan con alguno de los requisitos señalados en la presente ordenanza.

En este supuesto, la placa indicativa podrá ser repuesta cuando se supere la causal que originó el retiro. Sin embargo, si en lapso de tres meses, no se han superado las deficiencias comprobadas, se perderá la calificación otorgada.

**11.2.** Se declare fundada una denuncia, queja o reclamo por no respetar los derechos de los consumidores en un proceso administrativo a cargo del INDECOPI. Este supuesto no solo origina el retiro de la placa, sino también la pérdida de la calificación otorgada.

En los dos supuestos mencionados, deberá transcurrir un mínimo de dos años calendarios para que la entidad prestadora de servicios turísticos pueda acceder a una nueva postulación a fin de hacerse acreedor a la placa indicativa del Sello Municipal a la Calidad Turística.

## **PUBLICIDAD:**

**ARTÍCULO 12.-** La Municipalidad Provincial de Trujillo promocionará por los diferentes medios de prensa, en el material gráfico que edite y/o por el portal web de turismo la relación de las entidades prestadoras de servicios turísticos en establecimientos de Hospedaje, Restaurantes y Agencias de Viajes y negocios afines calificados con el Sello Municipal a la Calidad Turística y recomendará el uso de dichos establecimientos.

### **Disposiciones Transitorias**

**PRIMERA.-** Por primera y única vez, el costo del trámite y la placa correspondiente serán gratuitos, por el plazo comprendido desde la entrada en vigencia de la presente Ordenanza hasta los siguientes 365 días.

**SEGUNDA.-** Incorpórese en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) vigente, el procedimiento 1 denominado "Otorgamiento del Sello Municipal a la Calidad Turística" y su respectivo derecho de trámite establecido en el anexo adjunto, el mismo que forma parte de la presente Ordenanza; procedimiento que estará a cargo de la Sub Gerencia de Turismo.

**TERCERA.-** Las entidades prestadoras de servicios turísticos contempladas en la presente Ordenanza serán sometidas a fiscalización por parte de las áreas de la Municipalidad Provincial de Trujillo involucradas y/o que se encuentren relacionadas al tema de supervisión, infracción y sanción correspondiente a los giros contemplados en la presente, a fin de que emitan el informe técnico correspondiente.

### **DISPOSICIONES FINALES**

**PRIMERA.-** Mediante Decreto de Alcaldía se expedirán las disposiciones que se requieran para la complementación y aplicación de la presente Ordenanza.

**SEGUNDA.-** De conformidad con lo establecido en el artículo 80º inciso 3.2 de la Ley 27972, se precisa que para la aplicación íntegra de la presente Ordenanza en los distritos de la Provincia

de Trujillo, deberán ser ratificados por la Municipalidad Distrital respectiva. Los artículos 5 inc. 5.2.7, inc. 5.3.1, inc. 5.3.5 e inc. 5.3.16; artículo 6 inc. 6.1.2.1, inc. 6.1.2.2, inc.6.2 literales a, b y e; inc. 6.2.1.1, inc. 6.2.1.3, inc. 6.2.1.4, inc. 6.2.1.5, inc. 6.2.1.6, inc. 6.2.1.7, inc. 6.2.1.9, inc. 6.2.1.11; inc. 6.2.3.1, inc. 6.2.3.2, inc. 6.2.3.3, inc. 6.2.3.4, inc. 6.2.3.5, inc. 6.2.3.6 e inc. 6.2.3.7.

**TERCERA.-** La presente Ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación.

**POR TANTO, MANDO SE REGISTRE, COMUNIQUE, PUBLIQUE y CUMPLA**

Dado en Trujillo, a los siete días del mes de mayo del dos mil doce.

**GLORIA MONTENEGRO FIGUEROA**  
**TENIENTE ALCALDESA**