



ORDENANZA MUNICIPAL N° 009-2022-MPCP

Pucallpa, 25 de febrero de 2022.

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO

POR CUANTO:

El Concejo Municipal de la Provincia de Coronel Portillo, en Sesión Ordinaria n.º 003-2022 de fecha 09 de febrero de 2022, adoptó el Acuerdo n.º 040-2022, contenido en el Expediente Interno n.º 25882-2020; y,

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 194º de la Constitución Política del Perú establece que las municipalidades son órganos de gobierno local que gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia; dicha autonomía radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico, lo cual es concordante con el Artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley n.º 27972;

Que, de acuerdo a lo establecido en el artículo 82º, inciso 15 de la Ley Orgánica de Municipalidades - Ley n.º 27972, indica: **"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 estos servicios, así como la permanencia de los turistas en la provincia de Coronel Portillo;

Que, según el artículo 93º numeral 9) del Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, aprobado por Ordenanza Municipal n.º 001-2012-MPCP de fecha 01 de febrero de 2012, es propósito de la Sub Gerencia de Desarrollo Económico a través de la Oficina de Turismo y Artesanía, promover y supervisar la calidad de los servicios turísticos y el cumplimiento de los estándares exigidos a los prestatarios de los mismos;

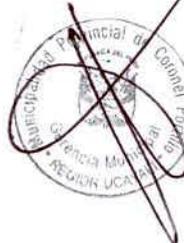
Que, mediante **Ordenanza Municipal n.º 005-2014-MPCP de fecha 10 de febrero de 2014**, se creó la Ordenanza Municipal que norma la calificación con el Sello Municipal a la calidad turística a los establecimientos de hospedaje, restaurantes y agencias de viajes y turismo y negocios afines en la Provincia de Coronel Portillo, cuya objeto es buscar 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;

Que, mediante **Informe n.º 058-2020-MPCP-GM-GDSE-SGDE de fecha 23 de setiembre de 2020**, el Sub Gerente de Desarrollo Social y Económico, el Sub Gerente de Desarrollo Económico, CPC Diego Berti Panduro Ruiz, solicita a la Gerencia de Desarrollo Social y Económico, la modificación de la Ordenanza Municipal n.º 005-2014-MPCP - Ordenanza Municipal, 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 en la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, toda vez que las normas aplicadas a la referida ordenanza ya han sido derogadas;

Que, mediante Informe Legal n.º 665-2021-MPCP-GM-GAJ de fecha 22 de julio de 2021, la Gerencia de Asesoría Jurídica concluye, que resulta **procedente aprobar la modificación de los artículos 2º, 3º, 5º, y 6º de la Ordenanza Municipal n.º 005-2014-MPCP - Ordenanza Municipal, que Norma la Calificación con el Sello Municipal a la Calidad Turística a los Establecimientos de Hospedaje, Restaurantes, Agencias de Viajes y Turismo y Negocios Afines en la Provincia de Coronel Portillo**, en observancia del D.S. n.º 001-2015-MINCETUR y D.S. n.º 011-2019-MINCETUR y D.S. n.º 005-2020-MINCETUR;

Que, mediante Dictamen n.º 001-2022-MPCP-CR-CSECTASel de fecha 27 de enero de 2021, la Comisión de Salud, Educación, Cultura, turismo, Asuntos Sociales e Indígenas y la Comisión de Asuntos Legales Y Administrativos, dictaminan aprobar lo descrito en el considerando anterior;

Que, mediante Informe n.º 024-2022-MPCP-ALC-GSG.01 de fecha 10 de febrero de 2022, la Gerencia de Secretaría General comunica que mediante Acuerdo n.º 040-2022 del Acta de Sesión Ordinaria n.º 003-



2022 de fecha 09 de febrero de 2022, por mayoría de votos del número legal de los miembros del Concejo Municipal, se acordó aprobar la ordenanza antes descrita en el octavo considerando;

Que, el numeral 8) del artículo 9° de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley n.° 27972, expresa que corresponde al concejo municipal: **"Aprobar, modificar o derogar ordenanzas y dejar sin efecto los acuerdos"**. El artículo 40° preceptúa: **"Las Ordenanzas de las Municipalidades Provinciales y Distritales, en materia de su competencia, son las normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal, por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación administrativa y supervisión de los servicios públicos y las materias en las que la Municipalidad tiene competencia normativa. Mediante ordenanzas se crean, modifican, suprimen o exoneran, los arbitrios, tasas, licencias, derechos y contribuciones, dentro de los límites establecidos por ley (...)"**.

Que, por las consideraciones antes expuestas y en uso de las facultades conferidas en el artículo 9° numeral 8) de la Ley n.° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, el Concejo Municipal de la Provincia de Coronel Portillo, mediante Acuerdo n.° 040-2022, adoptado en Sesión Ordinaria n.° 003-2022, por mayoría de votos de sus miembros aprobó la siguiente ordenanza:

ORDENANZA MUNICIPAL QUE MODIFICA LOS ARTÍCULOS 2°, 3°, 5° Y 6° DE LA ORDENANZA MUNICIPAL N° 005-2014-MPCP ORDENANZA MUNICIPAL QUE NORMA LA CALIFICACIÓN CON EL "SELLO MUNICIPAL A LA CALIDAD TURÍSTICA" A LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE, RESTAURANTES, AGENCIAS DE VIAJES Y TURISMO Y NEGOCIOS AFINES EN LA PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO.

ARTÍCULO PRIMERO. - MODIFICAR los artículos 2°, 3°, 5°, y 6° de la Ordenanza Municipal N° 005-2014-MPCP – Ordenanza Municipal que norma la calificación con el Sello Municipal a la Calidad Turística a los establecimientos de Hospedaje, restaurantes, agencias de viajes y turismo y negocios afines en la Provincia de Coronel Portillo, quedando redactado de la siguiente manera:

"ÁMBITO DE APLICACIÓN:

ARTÍCULO 2.- El ámbito de aplicación de la presente Ordenanza es la provincia de Coronel Portillo, siendo aplicable a toda entidad prestadora de servicios turísticos que solicite el otorgamiento del Sello Municipal a la Calidad Turística dentro de esta 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. Establecimientos de Hospedaje: Lugar destinado a prestar habitualmente servicio de alojamiento no permanente, para que sus huéspedes permanecen 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. Los establecimientos de hospedaje que opten por no clasificarse y/o categorizarse, deberán cumplir con los requisitos señalados en el presente Reglamento.

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, Apart – Hotel y Hostal. (D.S. N° 001-2015-MINCETUR).

3.4. 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.

3.5. Categoría de Restaurantes: 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 (D.S. N° 011-2019-MINCETUR).

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

3.7. Agencia de Viajes y Turismo: Persona natural o jurídica que realiza actividades de organización, mediación, coordinación, promoción, asesoría, venta y operación de servicios turísticos, de acuerdo a su clasificación, pudiendo utilizar medios propios o contratados para la prestación de los mismos. (D.S. N° 005-2020-MINCETUR).

3.7.1. Clases de Agencias de Viajes y Turismo: Forma bajo la cual la agencia de viajes y turismo desarrolla sus funciones, de acuerdo a lo establecido en el artículo 6 del presente Reglamento. (D.S. N° 005-2020-MINCETUR).

- a) **Mayorista:** Agencia de viajes y turismo que proyecta, elabora, diseña, contrata y organiza todo tipo de servicios turísticos, paquetes turísticos y viajes para ser ofrecidos por otras agencias de viajes y turismo, no pudiendo ofrecerlos ni venderlos directamente al turista.
- b) **Minorista:** Agencia de viajes y turismo que ofrece y vende directamente al turista paquetes turísticos organizados. También puede ofrecer y vender directamente al turista servicios turísticos no organizados. No opera los servicios turísticos organizados.
- c) **Operador de Turismo:** Agencia de viajes y turismo que proyecta, elabora, diseña, contrata, organiza y opera programas y servicios turísticos dentro del territorio nacional, para ser ofrecidos y vendidos a



través de las agencias de viajes y turismo del Perú y el extranjero, pudiendo también ofrecerlos y venderlos directamente al turista.

3.8. Inspector: Servidor público autorizado por la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo, para desarrollar las acciones de verificación y supervisión previstas en el presente Reglamento.

3.9. Personal calificado: Persona que cuenta con formación, capacitación y/o experiencia acreditada mediante un constancia o certificado expedido por entidades públicas, de acuerdo a la función desempeñada o privadas, para prestar servicios en un Establecimientos de Hospedaje, Restaurantes, Agencia de Viajes y Turismo y negocios afines.

3.10. Personal Especializado: Personal profesional con estudios en turismo, hotelería y restaurantes. (...).

"CONDICIONES GENERALES DE SERVICIO:

ARTÍCULO 5.- Los titulares de los Establecimientos de Hospedaje, Restaurantes, Agencias de Viajes y Turismo y Negocios Afines que requieran obtener el Sello Municipal a la Calidad Turística deberán obligatoriamente, cumplir lo dispuesto por los D.S. N°001-2015-MINCETUR, D.S. N°011-2019-MINCETUR, D.S. N° 005-2020-MINCETUR y cumplir las siguientes condiciones y/o requisitos generales y mínimos de personal, infraestructura, equipamiento y servicios:

5.1. DE LA EMPRESA:

- Contar con Certificado vigente de Clasificación y Categorización expedido por la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de Ucayali.
- Contar con la Licencia Municipal de Funcionamiento vigente.
- Contar con Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Contar con la misión y visión de la entidad.
- Contar con certificado municipal de entidad saludable de ser el caso.
- Contar con certificado municipal de Defensa Civil y/o del Sistema Nacional de Defensa Civil vigente según el caso.

5.2. DEL PERSONAL:

- Mantener el personal calificado a que se refiere el D.S. N°001-2015-MINCETUR, D.S. N° 011-2019-MINCETUR y D.S. N° 005-2020-MINCETUR.
- Contar con personal capacitado en la realización de sus labores y en manipulación de alimentos de ser el caso.
- Exhibir carnet o fotocheck para hacer fácil su identificación.
- Tener buen dominio del software operativo de la empresa, si fuera el caso. (Adjuntar certificado).
- Contar con un mínimo del 10% del personal capacitado en primeros auxilios.
- El personal debe contar con capacitación en buenas prácticas y en el ámbito turístico (adjuntar certificado).
- El personal debe contar con carnet sanitario, de ser el caso.

5.3. DEL EQUIPAMIENTO:

- No usar materiales tóxicos y/o nocivos para el medio ambiente.
- Contar con teléfono y computadora.
- Contar con infraestructura y equipamientos adecuados para su personal, conforme al artículo 24° del D.S. N°001-2015-MINCETUR.
- Contar con depósitos para residuos orgánicos e inorgánicos, de ser el caso.
- Contar con señalización adecuada en caso de emergencias.
- Contar con extintores en buen estado y vigentes.
- Contar con rampas para garantizar el acceso y desplazamiento de personas con discapacidad, si tuviera más de un nivel.
- Contar con un área de recepción.
- Contar con ventilación natural o artificial.
- Contar con buzón de sugerencias y libro del visitante en caso de hospedajes para medir la satisfacción de la clientela por el servicio prestado.
- Contar con el Libro de Reclamaciones autorizado por INDECOPI según reglamento del Decreto Supremo N° 011-2011-PCM y con la señal en un lugar visible que indique la existencia del mencionado Libro.
- Contar con botiquín para primeros auxilios, debidamente equipado con medicamento vigente.
- Contar con servicios higiénicos revestidos de material impermeable.
- Contar por lo menos con un ascensor si se trata de un establecimiento de cuatro (4) o más plantas.

5.4. DE LA IMAGEN:

- La publicidad exterior que exhibe el local contará con la autorización de la Sub Gerencia de Licencias y Comercialización.
- Las paredes exteriores e interiores del establecimiento deberán estar pintadas y limpias.

5.5. DEL SERVICIO:

- Aceptar por lo menos una tarjeta de crédito y una de débito.
- Publicar las tarifas de sus servicios en lugar visible, de ser el caso.
- Fomentar el turismo local, regional y nacional mediante material publicitario elaborado por el mismo establecimiento, de ser el caso.

CONDICIONES 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 (Anexos N° 1, 2, 3 y 4)

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

DE PERSONAL:

- Contar con personal calificado.
- Contar con personal uniformado las 24 horas.

DE INFRAESTRUCTURA:

- Deberán con los requisitos señalados en el artículo 5 de la Norma Técnica A.30 "Hospedaje" del Numeral III. 1 Arquitectura, del Título III Edificaciones, del Reglamento Nacional de Edificaciones – RNE.

DE EQUIPAMIENTO:

- Contar con teléfono de uso público, el mismo que puede ser el teléfono fijo de recepción, celular, dependiendo la zona y para uso exclusivo del huésped.
- Contar con un botiquín de primeros auxilios, según las especificaciones técnicas del Ministerio de Salud.
- Contar con sistemas que permitan tener agua fría y caliente las veinticuatro (24) horas del día, el cual no deberá ser activado por el huésped.

Los Hoteles (3.4.5 estrellas), Apart-Hotel (3.4.5 estrellas) y Hostales (3 estrellas) también deberán:

- Contar con internet.
- Televisor (Obligatorio).

Los Hoteles (4.5 estrellas) y Apart-Hotel (3.4.5 estrellas) también deberán:

- Contar con frigo bar.

Los Hoteles y Apart-Hotel de las categorías 3, 4 y 5 estrellas también deberán:

- Contar con custodia de valores (individual en la habitación o caja fuerte común).
- Contar con teléfono de comunicación nacional e internacional.

DE SERVICIOS:

- Deben realizar limpieza diaria de habitaciones y todos los ambientes del establecimiento.
- Brindar el servicio de custodia de equipaje.
- El cambio de sábanas y toallas debe ser regular, el huésped podrá solicitar que no se cambien regularmente de acuerdo a criterios ambientales y otros.
- Deberán mostrar en forma visible tanto en la recepción como en las habitaciones, las tarifas, la hora de inicio y el término del día hotelero y demás condiciones del contrato de hospedaje.
- Contar con un registro de huéspedes.

Los Hoteles y Apart-Hotel (3.4.5 estrellas) también deberán:

- Brindar servicio de lavado y planchado (prestado por el establecimiento o por terceros de ser el caso).
- Brindar servicio de llamadas, mensajes internos y contratación de taxis.
- Contar con botiquín de primeros auxilios (puede ser brindado en el mismo local o a través de terceros. En caso se requiera botiquín, este deberá contar con las especificaciones técnicas del Ministerio de Salud).

Los Hoteles (4.5 estrellas) también deberán:

- Brindar atención en habitación (room service).

6.2. CONDICIONES MÍNIMAS PARA RESTAURANTES (Anexos N° I, II, III, IV, V)

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

DE PERSONAL:

- Para atención en portería:**
 - Servicio de Valet Parking uniformado (en caso el restaurante tenga estacionamiento para usuario).
- Para atención en el comedor:**
 - Mozo o azafata: mínimo con capacitación sobre técnicas de atención al cliente.
 - Mozo o azafata permanentemente uniformados.
 - El uniforme del mozo o azafata debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

En la cocina:

- Cocinero o cocinera: con capacitación en manipulación de alimentos.
- Cocinero o cocinera permanentemente uniformados.
- El uniforme del cocinero o cocinera debe estar limpio, sin manchas ni roturas.

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

- Contar con personal para atención en el bar, vigilancia y capacitación del personal (De acuerdo a los anexos respectivos).

DE INFRAESTRUCTURA:

Generales:

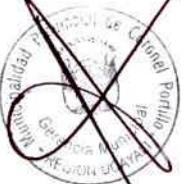
- Instalaciones y acabados de todos los ambientes deben estar en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
- Cuenta con procedimientos para control de plagas y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.

Ingreso:

Ingreso principal.

Servicios Higiénicos Generales para uso de los comensales:

- Independientes para damas y caballeros e identificados, ubicados dentro del establecimiento. Permanentemente limpios.
- Con inodoro, urinario, lavatorio.
- Iluminados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene. Con sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
- Paredes, pisos y techos de materiales que permitan una rápida y fácil limpieza.



- **Ascensor:**
Obligatorios solamente en los casos en que el establecimiento se encuentre ubicado en el cuarto piso o en nivel superior a éste. En buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
 - **Comedor:**
 - a) Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y funcional.
 - b) Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
 - c) Contar con sistemas de ventilación e iluminación.
 - **Cocina:**
 - a) Obligatoria.
 - b) Paredes, pisos y techos revestidos de material impermeable, de rápida y fácil limpieza, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
 - c) Sistema de ventilación natural o artificial que permita la eliminación de olores hacia el exterior del establecimiento.
 - **Para el personal:**
 - a) Vestuario y servicios higiénicos para el personal.
 - b) Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
 - c) Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén pero dentro del restaurante.
- Los restaurantes de las categorías 4 y 5 tenedores también deberán:
- Contar con recepción, ascensor, bar, cava de vinos, almacén de equipos y utensilios de limpieza y mantenimiento, y almacén de frío y almacenes de productos secos (De acuerdo a los anexos respectivos).

DE EQUIPAMIENTO:

- **Generales:**
Todo el mobiliario y los elementos decorativos estarán en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, de fácil limpieza y desinfección; debiendo ser de material resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.
 - **En el comedor:**
 - a) Todo el mobiliario de material resistente en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
 - b) La distribución de mesas y mobiliario debe permitir la libre circulación de los comensales, considerando la capacidad de aforo del restaurante.
 - c) Mesas con superficie que permita su fácil limpieza y desinfección. Además, debe contar con servilletas en buen estado de higiene.
 - d) Vajilla, cristalería y cubiertos en metal, en buen estado de conservación e higiene.
 - e) En caso de contar con equipos para exhibición como vitrinas refrigeradas, ubicadas en el comedor, se mantendrán en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
 - **En la cocina:**
 - a) Todo el mobiliario debe ser de material liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene.
 - b) Campanas extractoras de acero inoxidable en la cocina que permita la extracción de humos y vahos permanentemente, en buen estado de conservación, mantenimiento, higiene y funcionamiento.
 - c) Lavaderos de la cocina deben ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene, con suministro de agua potable circulante y red de desagüe.
 - d) 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.
 - e) 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:**
 - a) Dispensadores con jabón líquido o similar.
 - b) Dotados permanentemente de papel higiénico.
 - c) Tacho de basura con tapa de material resistente al lavado continuo, con bolsas internas de plástico para facilitar la recolección de residuos.
 - d) Medios higiénicos para secarse las manos.
 - e) 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.
- Los restaurantes de las categorías 4 y 5 tenedores también deberán:
- Contar con servicios generales para uso de los comensales (De acuerdo a los anexos respectivos).

DE SERVICIOS:

- a) Carta de platos.
 - b) Cambio de manteles y servilletas al momento de la partida de cada cliente.
 - c) Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos y bebidas: control de materias primas; recepción, control, almacenamiento y preparación de los alimentos; instalaciones; equipos; vajillas; utensilios; abastecimiento y calidad del agua; disposición de aguas residuales; medidas de saneamiento y manejo de residuos sólidos. Lleva un registro que permite verificar su cumplimiento.
 - d) Cuenta con procedimientos para velar por la seguridad de los comensales, así como los protocolos de comunicación en caso de emergencia y lleva un registro que permite verificar su cumplimiento (Debe incluir un listado de contactos de emergencias).
- Los restaurantes de las categorías 4 y 5 tenedores también deberán:
- Contar con carta de platos que indique los ingredientes de los platos y bebidas que se ofrecen.
 - Contar con carta de licores y/o vinos.



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.

6.3. CONDICIONES MÍNIMAS PARA AGENCIAS DE VIAJES Y TURISMO (Anexo I)

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

DE PERSONAL:

La o las personas que desempeñen la función de brindar atención directa al turista deben cumplir con una de las siguientes condiciones:

- Acreditar experiencia mínima de un (01) año en actividades turísticas y que haya llevado por lo menos un curso de técnicas de atención al cliente, en ambos casos mediante el Certificado o Constancia expedida por entidades públicas o privadas; o
- Acreditar formación académica superior o técnico-productiva en materia de turismo, mediante el Grado o Título emitido por entidades públicas o privadas, según corresponda.

El personal calificado que se dedique a brindar atención directa al turista, debe estar identificado señalando su nombre y cargo, mediante la placa respectiva u otro medio que permita su fácil identificación por los turistas.

DE INFRAESTRUCTURA:

Contar con una oficina administrativa, que debe reunir las siguientes características:

- Local de libre acceso al público para atender al turista.
- Independizada de los locales de negocio colindantes.

DE EQUIPAMIENTO:

La oficina administrativa debe contar con el siguiente equipamiento:

- Equipo de cómputo.
- Conexión a internet y correo electrónico.
- Teléfono.
- Equipo de impresora y escáner".

ARTÍCULO SEGUNDO.- DISPONER que todo lo demás que contiene la Ordenanza Municipal n.º 005-2014-MPCP – Ordenanza Municipal que norma la calificación con el Sello Municipal a la Calidad Turística a los establecimientos de Hospedaje, restaurantes, agencias de viajes y turismo y negocios afines en la Provincia de Coronel Portillo, conservan su valor, legal, literal y jurídico en cuanto no se contrapongan con la presente modificación.

ARTÍCULO TERCERO.- FACULTAR al señor alcalde para que mediante Decreto de Alcaldía se expida las disposiciones que se requieran para la complementación y aplicación de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO CUARTO.- ENCARGAR a la Gerencia de Desarrollo Social y Económico a través de la Sub Gerencia de Desarrollo Económico el cumplimiento de la presente Ordenanza.

ARTÍCULO QUINTO.- ENCARGAR a la Gerencia de Secretaría General la publicación de la presente ordenanza en el diario encargado de los avisos judiciales o en su defecto en el diario de mayor circulación, así como su notificación y distribución.

ARTÍCULO SEXTO.- ENCARGAR a la Oficina de Tecnologías de la Información, la publicación de la presente ordenanza municipal, en el Portal Institucional de la Municipalidad Provincial de Coronel Portillo (<https://www.gob.pe/municoronelportillo>).

ARTÍCULO SÉPTIMO.- La presente Ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación.

REGISTRE, COMUNIQUE, PUBLIQUE y CUMPLE



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE CORONEL PORTILLO

SEGUNDO LEONIDAS PEREZ COLLAZOS
Alcalde Provincial