REPÚBLICA DEL PERÚ

GOBIERNO REGIONAL PIURA

RESOLUCIÓN GERENCIAL REGIONAL Nº028-2021/GOBIERNO REGIONAL PIURA-GRDE

Piura, 28 OCT 2021

**VISTOS:** El Memorando Nº 153-2021/GOB.REG.PIU-420040 de fecha 13 de setiembre de 2021; Hoja de Registro y Control Nº 19698 de fecha 23 de setiembre de 2021; y el Informe N° 943-2021/GRP-460000 de fecha 04 de octubre de 2021.

**CONSIDERANDO:**

Que, con fecha 23 de marzo de 2021, Jorge Eduardo Leigh Huamán, representante legal de CA&LE GAMING SAC operador del Restaurant "NEBUK" solicita a la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo la Categorización y Calificación de Restaurante cinco (5) Tenedores Turístico;

Que, con Oficio Nº 043-2021/GOB.REG.PIU-420040-420940 de fecha 30 de abril de 2021, (notificado con fecha 30 de abril de 2021, vía correo electrónico) el Director Regional de Comercio Exterior y Turismo dio repuesta a la solicitud de Restaurant "NEBUK" declarando su IMPROCEDENCIA señalando lo siguiente: "En ese contexto, como se aprecia de la Copias de dicha Acta de inspección en su poder (Nº 183 de fecha 25.04.2021), se aprecia una serie de carencias que detallo a continuación: *"a)No cuenta con los DOS (02) INGRESOS; en el que solo Un Ingreso debe ser de uso exclusivo de los comensales, y que es usado por el personal de servicio. b) No cuenta con Comedor para el personal que se encuentra dentro del Ambiente de Productos Secos y Limpieza. c) Los vestuarios no existen, esta actividad se realiza en sus Servicios higiénicos, en el cual se encuentran los casilleros del Personal. d) No cuenta con el ambiente de Almacén de frio e) No cuentan con el ambiente de Cava de vinos: Habitación de vinos, como es el caso Obligatorio, espacio o ambiente climatizado y empleado para el almacenamiento. f) No cuenta al menos con Rampas para acceso a personas con discapacidad, que se disponen según Ley 29973 y su reglamento. En cuanto a las condiciones mínimas de personal. No se ha acreditado (por el CV) Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español del personal de atención al cliente (mozo, azafata, maitre, barman, etc). No se encontró personal de limpieza permanente se servicios higiénicos de uso público: lo cual es obligatorio. No se determina quien hace de Chef; o no cuenta con Jefe de Cocina (…) No se ha demostrado, lo referente a recursos gastronómicos (…);*

Que, con fecha 21 de mayo de 2021, Jorge Eduardo Leigh Huamán, representante legal de CA&LE GAMING SAC operador del Restaurant "NEBUK" interpone Recurso de Reconsideración contra el Oficio Nº 043-2021/GOB.REG.PIU-420040-420940 de fecha 30 de abril de 2021;

Que, con Oficio Nº 057-2021/GOB.REG.PIU-420040-420940 de fecha 14 de junio de 2021, (notificado con fecha 16 de junio de 2021, vía correo electrónico) el Director Regional de Comercio Exterior y Turismo declara IMPROCEDENTE el Recurso de Reconsideración contra el Oficio Nº 043-2021/GOB.REG.PIU-420040-420940 de fecha 30 de abril de 2021, señalando lo siguiente: "*En cuanto a su Recurso de Reconsideración, el cual se fundamenta mayormente en los documentos emitidos por la Sra. Verónica Reyes Solano (VRS) Informe N" 005/2021-VRS y el Acta de Inspección del 26.05.2021, en las cuales ciertamente, indica "SI CUMPLE ", pero para efectos de la evaluación y/o elaboración del Informe Nº 028-2021-GOB.REG.PIU42OO4H20940-PBV; no sólo se centra en lo que DICE EL ACTA, si no al sentido amplio del Concepto del Requisito, y que estos cumplan su objetivo por lo que en la mayoría de los Ítems observados, NO EXISTEN LA INFORMACION SUFICIENTE, para que el evaluador, con apego a lay, concluya sin alejarse de la realidad, en estricto cumplimiento de sus funciones. Por ello, no se llega a demostrar, que al menos se cumpla mínimamente los requisitos, conforme están expuestos y detallados en el Informe Nº 022-2021-PBV; Así tenemos, como caso relevante lo referido a LOS INGRESOS ( para usuarios y Personal de Servicio); se advierte de su impugnación, que lo sigue INCUMPLIENDO; y que con mayor claridad se aprecia ahora, adicionándose, según Plano, Fotos; lo referido e IMPLEMENTACION de Rampa Movible, y el acondicionamiento de UNA MESA, refleja que "El*

Piura, 28 OCT 2021

*Ingreso" para el personal de Servicio; -en el que por su ubicación-, al conducirse al Restaurante (2da. Planta) transitarán y se encontrarán con los USUARIOS en un tramo de la escalera, por lo que es la única que conduce al salón Comedor del Restaurant, al margen de lo que ya implica el acondicionar UNA MESA para usuarios en el Primer Piso ( compartiéndose con otro negocio), lo que agravaría, aún más el incumplimiento de requisitos. En ese contexto, su Recurso de Reconsideración, no llega a demostrar, por su representada CA & LE GAMING S.A.C. y de nombre Comercial: Restaurante NEBUK; que las Observaciones han sido superadas, subsanadas, de manera que; al no cumplir con los requisitos mínimos que exige la Normatividad Sectorial, para la Clase y Categoría que nos solicita (…)";*

Que, con fecha 08 de julio de 2021, Jorge Eduardo Leigh Huamán, representante legal de CA&LE GAMING SAC operador del Restaurant "NEBUK" , en adelante el administrado, interpone Recurso de Apelación contra el Oficio Nº 057-2021/GOB.REG.PIU-420040-420940 de fecha 14 de junio de 2021, señalando principalmente lo siguiente: *" 1.1 El Oficio se basa en el Informe Nº 028-2021/GOB.REG.PIU-420040-420940-PBV, que contradice y niega abiertamente lo establecido en el de Inspección Nº 183 (e incluso la contundencia evidente de las fotos tomadas durante dicha Inspección que forman parte integrante de la misma), en adelante el Acta, y también contradice al Informe Nº 005-2021/GOB.REG.PIU-420040-420940-VRS (…) 1.2 (…) el presente procedimiento iniciado por nosotros, es una solicitud de Calificación y de Categorización como Restaurante Turístico Cinco (5) Tenedores de nuestro Restaurante NEBUK, que se rige exclusivamente de acuerdo al REGLAMENTO PARA I.A CATEGORIZACION Y CLASIFICACION TURÍSTICA DE RESTAURANTES, D.S. Nº 11-2019-MINCETUR,(…)por ello el Informe cae en abierta contradicción y desconocimiento del Reglamento y de la Ley, sin motivación alguna y con solo apreciaciones personales subjetivas, contrarias a lo que explícitamente establecen las normas. 1.3 (…) estamos obligados a cumplir con las Condiciones Mínimas del Anexo V; en lo referente a la Calificación de Restaurante Turístico en el Artículo 3 señala que además debemos cumplir con las disposiciones del Capítulo IV del Reglamento: ESTA ES LA UNICA OBLIGACION QUE IMPONE EL REGLAMENTO PARA LA CALIFICACION COMO RESTAURANTE TURISTICO. El Reglamento establece Condiciones Mínimas objetivas que no admiten interpretación o apreciación personal subjetiva alguna, ya que son requisitos de verificación inmediata en cuanto a Infraestructura, Equipamiento, a Servicios y a Personal. (…) 1.5 El Informe es notablemente contradictorio ilegal, cuando no aplica, desconoce e incumple el Artículo 9 (…) 1.6 Conforme lo dice el Reglamento, la visita al restaurante es para verificar el cumplimiento de las Condiciones Mínimas, es decir es mandatorio y obligatorio establecer durante la visita a nuestro Restaurante NEBUK si se cumple con las Condiciones Mínimas del Anexo V del Reglamento, lo que está acreditado en el Acta: NO ES EL INFORME EL QUE VERIFICA EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES MINIMAS ES LA VISITA AL RESTAURANTE Y EL ACTA LAS QUE VERIFICAN DICHO CUMIPLIMIENTO DE CONDICIONES MINIMAS DE ACUERDO AL PROCEDIMIENTO LEGAL (…)1.7 El Informe es ilegal y contradictorio, cuando pretende cuestionar y subrogarse en "reemplazar a la visita y al Acta, otorgándose un efecto retroactivo que no tiene conforme al Reglamento y al Procedimiento Legal(…) EL INFORME NO PUEDE ALTERAR LOS RESULTADOS DE LA VERIFICACION DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES MINIMAS. Resulta insólito que el Informe y el Oficio señalen que el Acta de Inspección del 26.04.21 efectivamente indica SI CUMPLE en los ítems observados lo cual CONFIRMA que se ha cumplido con la etapa de Verificación de Cumplimiento de Condiciones Mínimas, de acuerdo con el procedimiento Legal establecido en el Artículo 9 del Reglamento, por lo que el Informe y el Oficio están incurriendo en un grave incumplimiento del Reglamento y del procedimiento Legal";*

Que, con Memorando Nº 153-2021/GOB.REG.PIU-420040 de fecha 13 de setiembre de 2021, mediante el cual la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo deriva a la Sub Gerencia Regional de Normas y Supervisión de la Gerencia Regional de Desarrollo Económico el recurso de apelación

interpuesto por Jorge Eduardo Leigh Huamán, representante legal de CA&LE GAMING SAC operador del Restaurant "NEBUK";

Que, con Hoja de Registro y Control Nº 19698 de fecha 23 de setiembre de 2021, mediante el cual ingresa el escrito presentado por Jorge Eduardo Leigh Huamán, representante legal de CA&LE GAMING SAC operador del Restaurant "NEBUK" sobre "Constancia de Ingles" a fin de ser incorporada en su Recurso de Apelación;

Que, el Recurso de Apelación se encuentra regulado en el artículo 220 del TUO de la Ley N° 27444, aprobado con Decreto Supremo N° 004-2019-JUS el cual establece que: "*El recurso de apelación se interpondrá cuando la impugnación se sustente en diferente interpretación de las pruebas producidas o cuando se trate de cuestiones de puro derecho, debiendo dirigirse a la misma autoridad que expidió el acto que se impugna para que eleve lo actuado al superior jerárquico*"; siendo su plazo de interposición **de quince (15) días perentorios de notificado el acto administrativo**, de conformidad a lo dispuesto en el numeral 218.2 del artículo 218 del cuerpo normativo antes descrito. Verificándose que el recurso ha sido interpuesto dentro del plazo legal, esto es el 08 de julio de 2021, mientras que el Oficio Nº 057-2021/GOB.REG.PIU-420040-420940 de fecha 14 de junio de 2021, fue notificado con fecha 16 de junio de 2021, vía correo electrónico, conforme se aprecia de la copia del cargo de notificación que obra en el expediente administrativo;

Que, en el recurso de apelación, el administrado argumenta que el Oficio materia de impugnación contradice y niega abiertamente lo establecido en el Acta de Inspección Nº 183, desconociendo lo regulado en el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, aprobado con Decreto Supremo Nº 011-2019-MINCETUR, y además carece de motivación basado en apreciaciones subjetivas solicitando su nulidad;

Que, en el presente caso la controversia a dilucidar versará en verificar si el procedimiento administrativo para el Otorgamiento del Certificado para Categorización como Restaurante de Cinco Tenedores y la Calificación como "Restaurante Turístico" fue conforme a ley;

Que, la Ley Nº 29408, Ley General de Turismo, establece en su artículo 27, que el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo reglamenta en cada caso, a través de Decretos Supremos, los requisitos, obligaciones y responsabilidades específicas que deben cumplir los prestadores de servicios turísticos, dentro de los cuales, de conformidad con el Anexo 1 de dicha Ley, se encuentra los prestadores que brindan el servicio turístico de restaurantes;

Que, así, mediante Decreto Supremo Nº 011-2019-MINCETUR se aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, en adelante Reglamento, el cual señala lo siguiente:

> "***Artículo 3.- Categorización y la calificación. 3.1*** *La persona titular del restaurante puede solicitar al órgano competente, de manera voluntaria, su categorización de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, debiendo cumplir para tal efecto con las condiciones mínimas de infraestructura, equipamiento, servicio y personal, establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V del presente reglamento, según corresponda. 3.2 La persona titular del restaurante tiene la facultad de solicitar al órgano competente, de manera voluntaria, la calificación de "Restaurante Turístico", de manera simultánea o posterior a la categorización, debiendo cumplir para tal efecto, además de las condiciones mínimas a las que se refiere el numeral anterior, con las disposiciones contenidas en el Capítulo IV del presente reglamento.*

Piura, 28 OCT 2021

*(...)*

***Artículo 7.- Categorización de restaurantes*** *7.1 La persona titular del restaurante que opte voluntariamente por obtener la categoría de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, de manera previa al inicio de sus actividades, debe estar inscrita en el Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.) y solicitar al órgano competente la expedición del certificado respectivo, para lo cual debe cumplir con las condiciones mínimas establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V del presente reglamento, según corresponda. 7.2 El formato del certificado es aprobado por el Viceministerio de Turismo.*

***Artículo 8.- Solicitud para la obtención del certificado****. La persona titular del restaurante que opte por solicitar el certificado, debe presentar ante el órgano competente una solicitud consignando la información señalada en el artículo 124 de del TUO de la Ley N° 27444, así como el número de recibo y la fecha de pago del derecho de trámite.*

***Artículo 9.- Procedimiento para el otorgamiento del certificado.*** *9.1 Recibida la solicitud, el personal del órgano competente realiza una visita al restaurante, a efectos de verificar el cumplimiento de las condiciones mínimas exigidas para la categoría solicitada, cuyos resultados deben ser objeto de un informe técnico fundamentado. 9.2 El plazo máximo para la atención de la solicitud y expedición del certificado, es de treinta (30) días hábiles. 9.3 El certificado tiene vigencia indeterminada, siempre que el restaurante mantenga el cumplimiento de las condiciones mínimas que sustentaron su expedición.*

*(...)*

***Artículo 12.- Calificación de "Restaurante Turístico".*** *La calificación de "Restaurante Turístico", puede ser solicitada en forma simultánea a la solicitud de categorización, o en fecha posterior. Para tal efecto se debe acreditar que el restaurante cumple con alguna de las condiciones siguientes:* ***a)*** *Se ubique en una zona de calificación especial otorgada por el Sector Cultura.* ***b)*** *Se ubique en un área natural protegida por el Estado.* ***c)*** *Se ubique en un inmueble declarado Patrimonio Cultural de la Nación que permita brindar el servicio de restaurante.* ***d)*** *Se dedique principalmente a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del Perú en forma permanente, que incluya especialidades, platos y bebidas típicas.* ***e)*** *Desarrolle tendencias gastronómicas de vanguardia y/o que en la preparación de los alimentos procure el rescate de técnicas culinarias ancestrales del Perú.* ***f)*** *Difunda muestras culturales del Perú de manera permanente, como parte de la decoración del restaurante o en una sala especialmente acondicionada para tal fin.* ***g)*** *Ofrezca espectáculos de folclore nacional por lo menos dos veces a la semana en forma regular.*

***(...)***

***Artículo 14.- Solicitud de calificación de "Restaurante Turístico"*** *14.1 Cuando la persona titular del restaurante solicite la calificación de "Restaurante Turístico" de manera simultánea a la categorización, debe expresarlo en la solicitud a que se refiere el artículo 8 e indicar el cumplimiento de al menos una de las condiciones establecidas en el artículo 12 del presente reglamento. (...)*

***Artículo 15.- Procedimiento para la obtención del certificado con la calificación de "Restaurante Turístico".*** *15.1 Recibida la solicitud señalada en el artículo anterior, el personal del órgano competente realiza una visita al restaurante, a efectos de verificar el cumplimiento de al menos una de las condiciones exigidas en el artículo 12 del presente reglamento, para cuyo efecto puede realizar las siguientes acciones:* ***a)*** *Solicitar el documento emitido por la entidad competente, que dé cuenta de la ubicación del restaurante en una zona de calificación especial otorgada por el Sector Cultura, en un área natural protegida por el Estado o en un inmueble*

Piura, 28 OCT 2021

*declarado Patrimonio Cultural de la Nación, cuando corresponda.* ***b) Solicitar la carta de platos y bebidas, y en el caso de restaurante cuatro o cinco tenedores también la carta de licores y/o vinos, a fin de verificar que el restaurante se dedica a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del Perú o desarrolla tendencias gastronómicas de vanguardia y/o que en la preparación de los alimentos procura el rescate de técnicas culinarias ancestrales del Perú; según sea el caso. c)*** *Solicitar información al personal encargado de la preparación de los alimentos y bebidas, acerca de los insumos a utilizar, así como las técnicas a implementar, a fin de verificar que el restaurante se dedica a la explotación de recursos gastronómicos de alguna o varias regiones del Perú o desarrolla tendencias gastronómicas de vanguardia y/o que en la preparación de los alimentos procura el rescate de técnicas culinarias ancestrales del Perú; según sea el caso.* ***d)*** *Verificar que el restaurante difunda cerámicas, esculturas, artesanías, pinturas, trajes típicos u otras muestras afines, representativas de la cultura del Perú, de manera permanente, como parte de la decoración del restaurante; o en su defecto cuente con una sala especialmente acondicionada para tal fin.* ***e)*** *Verificar que el restaurante cuenta con un espacio destinado a brindar espectáculos de folclore nacional, así como solicitar la programación de los espectáculos a ofrecer y/o una copia del contrato de prestación de tales servicios. 15.2 El plazo máximo para la atención de la solicitud de certificado con la calificación de "Restaurante Turístico", es de treinta (30) días hábiles. 15.3 El certificado con la calificación de "Restaurante Turístico", tiene vigencia indeterminada, siempre que el restaurante mantenga además del cumplimiento de las condiciones de infraestructura, equipamiento, servicio y personal que sustentaron su expedición, el cumplimiento de alguna de las condiciones exigidas en el artículo 12 del presente reglamento";*

Que, el Anexo V del Reglamento señala como Condiciones mínimas para obtener la Categoría de Restaurante Cinco Tenedores las siguientes: "A. Condiciones mínimas de infraestructura. B. Condiciones mínimas de equipamiento. C. Condiciones mínimas de servicio. D. Condiciones mínimas de personal", especificándose en cada uno su contenido;

Que, de acuerdo a lo establecido en el artículo 9 del Reglamento el procedimiento de evaluación previa para el otorgamiento del Certificado se exige lo siguiente: (i) realizar una **visita al restaurante a efectos de verificar el cumplimiento de las condiciones mínimas exigidas** para la categoría solicitada y (ii) un **informe técnico fundamentado**;

Que, durante el procedimiento administrativo para el otorgamiento del Certificado la Inspectora de DIRECETUR PIURA, emitió el Acta de Inspección Nº 0000183 y el Informe Nº 005-2021-GOB.REG.PIURA-420040-420940-VRS, ambos de fecha 26 de abril de 2021;

Que, posteriormente, el Especialista de Turismo II, Abog. CPC. Pablo Bayona Vilela emite el Informe Nº 022-2021-GOB.REG.PIU-420040-420940-PBV de fecha 28 de abril de 2021;

Que, según aprecia esta Gerencia Regional, en el referido procedimiento se acredita que se realizó la visita al Restaurante y además se emitió un informe técnico por el área correspondiente;

Que, ahora bien, en el Informe Nº 022-2021-GOB.REG.PIU-420040-420940-PBV de fecha 28 de abril de 2021, se indica textualmente lo siguiente: *"(...)* ***1.4*** *La recurrente, solicita se le Otorgue dicha Clase y Categoría, pese a existir un Pronunciamiento Oficial sobre un trámite idéntico, igual (Expediente Nº 2020) que ya se le ha dado por DENEGADA la Clase y Categoría de Restaurante Turístico de Cinco tenedores, sustentado y motivado, en su INCUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS MÍNIMOS EXIGIDOS*

Piura, 28 OCT 2021

*en el Reglamento de restaurantes, estando en el periodo de su derecho de impugnación en la Vía Judicial, que de efectuarlo, se anularla el presente tramite. (...)* ***2.3*** *Por la coyuntura de la Actual Pandemia COVID 2019; se ha dispuesto vía Resolución Directoral Regional , que la inspección al Local de la Recurrente, la realice PERSONAL NO VULNERABIE A LA PANDEMIA, por lo que a partir del Informe N' 005-2021-GOB.REG.PIU-420040-420940-VRS cuyo fundamento es el ACTA DE INSPECCIÓN Nº 0183-2021 del 26 ABR2021; se retoma el trámite respectivo, el mismo que bajo los Principios Administrativos de Presunción de VERDAD y Fiscalizaciones posteriores, el suscrito - informante DETERMINARÁ el resultado del presente Trámite Administrativo.* ***2.4*** *No obstante la administrada, se encuentra inscrita en nuestro Directorio solo como RESTAURANTE (es decir sin clase y Categoría) ha cumplido con presentar -la misma documentación-( Licencia Municipal de Funcionamiento, Certificado de inspección Técnica, de Seguridad de Edificaciones con la cual PRETENDERÍA demostrar que cuenta con los requisitos mínimos para OSTENTAR CLASE Y CÁTEGORÍA DE RESTAURANTE TURISTÍCO DE CINCO TENEDORES, habiendo presentado al momento de la inspección, DIVERSA INFORMACION, EN LA QUE COMPRENDE los exigidos en el Reglamento de Restaurantes, excepto el recibo de Pago.* ***III CONCLUSIONES*** *3.1 Según Acta de inspección Nº 000183-2021; al momento de la inspección (26.04.21) la Empresa inspeccionada, presentó los siguientes Documentos: a) Protocolo Sanitario de Operación ante el covid-19 del Restaurante " NEBUK" en 19 folios, la misma que NO ESTA FIRMADO. b) CV de Maryuri Palacios Camacho: Encargada de Recepción en 17 folios. c) CV de Peter Michael Carpio Enríquez: Cocinero en 32 folios. d) CV de Fredy Alejandro Sánchez: Barman en 9 folios. e) CV de Milagros Arroyo Zeta: Azafata en 2 folios. f) Gráfico de Sistema de Ventilación y Fotografía sobre el salón comedor en 2 folios, firmado por Ing. Civil. 3.2 Siendo que la INSPECCIÓN DE SUPERVISIÓN, FISCALIZACIÓN (Nº Acta 000183-2021 del 26 ABR.2021), de la información y/o documentación presentada la misma que arroja que el administrado empresa jurídica CA & LE GAMING SAC y de nombre comercial: Restaurant NEBUK, (...)* ***INCUMPLE VARIOS REQUISITOS COMO SIGUE****:* ***3.2.1*** *No cuenta con los DOS (02) INGRESOS; en el que solo Un Ingreso debe ser de uso exclusivo de los comensales, y que es usado por el personal de servicio.* ***3.2.2*** *No cuenta con Comedor para el personal que se encuentra dentro del Ambiente de Productos Secos y Limpieza.* ***3.2.3*** *Los vestuarios no existen, esta actividad se realiza en sus Servicios higiénicos, en el cual se encuentran los casilleros del Personal.* ***3.2.4*** *No cuenta con el ambiente de Almacén de frio.****3.2.5*** *No cuentan con el ambiente de Cava de vinos: Habitación de vinos, como es el caso Obligatorio, espacio o ambiente climatizado y empleado para el almacenamiento.****3.2.6*** *No cuenta al menos con Rampas para acceso a personas con discapacidad, que se disponen según Ley 29973 y su reglamento.****3.2.7 En cuanto a las condiciones mínimas de personal.*** *-No se ha acreditado (por el CV) Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español del personal de atención al cliente (mozo, azafata, maitre, barman, etc). -No se encontró personal de limpieza permanente de servicios higiénicos de uso público: lo cual es obligatorio. -No cuenta con Chef, o no cuenta con Jefe de Cocina o no cuenta con maitre. -No se ha demostrado, lo referente a recursos gastronómicos: Conjunto de alimentos y bebidas tradicionales, propios de una o varias regiones del Perú, que ofrece el restaurante calificado como "Restaurante Turístico"* ***como su principal oferta gastronómica en forma permanente (...)";***

Que, del contenido del Acta de Inspección Nº 0000183 y del Informe Nº 005-2021-GOB.REG.PIURA-420040-420940-VRS ambos de fecha 26 de abril de 2021, emitidos por la Inspectora de DIRECETUR PIURA, sobre los requisitos que según señala el Informe Nº 022-2021-GOB.REG.PIU-420040-420940-PBV de fecha 28 de abril de 2021, no cumple la administrada, se indica textualmente lo siguiente:

Piura, 28 OCT 2021

A.-CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA

| | |
|---|---|
| **Ingreso** | |
| Ingreso principal y de servicio. El ingreso principal debe ser independiente del ingreso de servicio. | Cuenta con un ingreso principal que va directo al segundo piso donde se encuentra el Restaurante y otra puerta directa a otro ambiente que tiene una puerta lateral que anexa con las escaleras. |
| **Cava de vinos** | |
| Obligatoria | Marca Electrolux capacidad para ocho botellas (8) |
| **Comedor** | |
| Ubicado en zona de fácil acceso a la cocina que permita una comunicación rápida y Funcional. | CUMPLE |
| Paredes, pisos y techos en buen estado de conservación,mantenimiento e higiene | CUMPLE |
| Contar con sistemas de ventilación e iluminación. | 05 ventiladores |
| **Para el Personal** | |
| Comedor, vestuario y servicios higiénicos para el personal | Cuenta con comedor, servicio higiénico con ducha y es usado como vestuario. Hay seis casilleros. |
| Ambientes iluminados, ventilados y en buen estado de conservación, mantenimiento e higiene | El servicio higiénico cumple |
| Ubicados fuera del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo al área de cocina o al almacén, pero dentro del restaurante. Contarán con agua fría y caliente | Al costado del almacén, cuentan con agua fría y caliente. |
| Contar con casilleros independientes dependiendo del número de empleados | 06 casilleros dentro del baño del personal. |
| **Almacén de frío y Almacenes de productos secos** | |
| Limpios y ventilados al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegidos contra el ingreso de roedores, insectos, otros animales. Asimismo, debe contar con sumideros que permitan una rápida y fácil limpieza. Diferenciado por espacios exclusivos para productos secos y otro para fríos. | Ambiente para productos secos 1.18x80 crn. con puerta de madera y los productos fríos los almacenan en una congeladora y refrigeradora ubicadas en la cocina. |

Que, asimismo, en el Informe Nº 005-2021-GOB.REG.PIURA-420040-420940-VRS de fecha 26 de abril de 2021, se indica textualmente lo siguiente:

Piura, 28 OCT 2021

*"**2.4**.- Referente al punto: D.- CONDICIONES MÍNIMAS DE PERSONAL se me hizo entrega de cuatro curriculum vitae de las personas que están trabajando ya que me manifestó el sr. Montejo que por la emergencia sanitaria están atendiendo de lunes a viernes en horario de 1:00 p.m a 5:00 p.m.*
*El personal es: Recepción, Azafata, Barman y Cocinero, los cuales sugiero hacerlos llegar al sr. Pablo Bayona Vilela - Inspector del Equipo de Fiscalización para su evaluación correspondiente.*
***2.5**.- El Establecimiento de Restaurante NEBUK" **no cuenta con acceso** para personas con discapacidad.*
***2.6**.- También se alcanzará la documentación que se me ha entregado como el Protocolo Sanitario de operación Ante el COVID-19 Restaurante NEBUK, Informe Técnico sobre sistema de ventilación Restaurante NEBUK".*
***III RECOMENDACIÓN**:*
*Conforme a los fundamentos expuestos y de conformidad con la Actas de Inspección N° 0000183 de fecha 26 de abril del 2021 se sugiere que la solicitud de la empresa* CA&LE GAMING SAC Restaurant "NEBUK" (...), *deberá ser evaluada por el sr. pablo Bayona Vilela Inspector del Equipo de Fiscalización para definir si procede o no a lo solicitado";*

Que, ahora bien, en atención a lo argumentado por el administrado se revisará si durante el procedimiento administrativo para el Otorgamiento del Certificado, éste cumplió con las condiciones mínimas establecidas en el Anexo V para Obtener la Categoría de Restaurante Cinco Tenedores conforme al Acta de Inspección y al Informe Técnico fundamentando;

Que, en cuanto a las condiciones mínimas de INFRAESTRUCTURA, tenemos:

- Respecto a la condición denominada: "Ingreso" el Anexo V del Reglamento textualmente señala: Ingreso principal y de servicio. **El ingreso principal debe ser <u>independiente</u> del ingreso de servicio**.

  En el Acta de Inspección se ha señalado que: "*cuenta con un ingreso principal que va directo al segundo piso, consta de 18 escalones y barandas de fierro de aluminio al lado izquierdo. Asimismo, consta de una puerta ancha de rejas negras que tiene en el interior una puerta levadiza negra que va directo a otro ambiente en el primer piso, ingresando al lado izquierdo se ubica una puerta de color plomo que conecta a las escaleras de la entrada principal, la cual es usada como ingreso de servicios".*

  En consecuencia, por norma se exige que el ingreso principal sea independiente del ingreso del servicio; sin embargo, de la verificación se tiene que si bien se usa una puerta como ingreso de servicio ésta se conecta con las escaleras de la entrada principal, no cumpliéndose por tanto con la independencia en el ingreso de servicio, lo que ha sido indicado como incumplimiento en el Informe N° 022-2021-GOB.REG.PIU-420040-420940-PBV de fecha 28 de abril de 202; por lo tanto, el administrado no acredita cumplir con la referida condición.

- Respecto a la condición denominada: "Cava de Vinos", el Anexo V del Reglamento textualmente señala como Obligatorio, así el artículo 4, literal i) del Reglamento lo define así: "*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.*

En el Acta de Inspección se ha señalado: Marca Electrolux capacidad para ocho botellas (8); sin embargo, conforme a lo establecido en el Reglamento cava de vino es una habitación, espacio o ambiente y no un sólo equipo; ello teniendo en cuenta que por normativa se indican otros requisitos en caso de que el sistema de almacenamiento de vinos conste de equipos, lo que se indicó como incumplimiento en el Informe Nº 022-2021-GOB.REG.PIU-420040-420940-PBV de fecha 28 de abril de 202; por lo tanto, ésta condición tampoco acredita cumplir el administrado.

- Respecto a la condición denominada: "Para el Personal", el Anexo V del Reglamento textualmente señala: Comedor, vestuario y servicios higiénicos para el personal.

  En el Acta de Inspección se ha señalado que cuenta con comedor, servicio higiénico con ducha y es usado como vestuario y hay seis casilleros; en consecuencia, la Inspectora de DIRECETUR Piura verificó que el servicio higiénico es usado también como vestuario, sin embrago el Anexo V señala como condición mínima para el personal además de los servicios higiénicos el vestuario, entendiéndose que por norma se han precisado dos (02) ambientes diferentes, lo que se indicó como incumplimiento en el Informe Nº 022-2021-GOB.REG.PIU-420040-420940-PBV de fecha 28 de abril de 202; por lo tanto, está condición no es cumplida por el administrado.

- Respecto a la condición denominada: "Almacén de frío y Almacenes de productos secos", el Anexo V del Reglamento textualmente señala: Limpios y ventilados al que no puedan acceder personas ajenas al servicio y protegidos contra el ingreso de roedores, insectos, otros animales. Asimismo, debe contar con sumideros que permitan una rápida y fácil limpieza. Diferenciado por espacios exclusivos para productos secos y otro para fríos.

  Por su parte, el artículo 4, literal a), define al Almacén de Frío como el espacio donde se almacenan alimentos perecibles que requieren condiciones de refrigeración o congelación, a fin de mantener una adecuada preservación. Asimismo, el literal l), define a la cocina central como la estructura implementada para elaborar alimentos y bebidas, con la capacidad de poder distribuirlos a más de un restaurante.

  En el Acta de Inspección se ha señalado: Ambiente para productos secos 1.18x80 crn. con puerta de madera y los productos fríos los almacenan en una congeladora y refrigeradora ubicadas en la cocina.

  Como puede observarse la norma define al almacén de frio como un espacio donde se almacenen los alimentos perecibles y no define como tal a una congeladora o una refrigeradora; lo que se indicó como incumplimiento en el Informe Nº 022-2021-GOB.REG.PIU-420040-420940-PBV de fecha 28 de abril de 202; por lo tanto, esta condición no ha sido cumplida por el administrado.

Que, en cuanto a las condiciones mínimas de PERSONAL cabe precisar que en el Acta de Inspección se señaló textualmente: *"(…) que debido al estado de emergencia Sanitaria, el sr. Montejo manifestó que se viene atendiendo de lunes a viernes en horario de 1:00 p.m. a 5:00 p.m., por lo que solo se esta contando con cuatro colaboradores y se me hizo entrega de los curriculum vitae de: (i) Srta.*

Piura, 28 OCT 2021

*Jessica Maryuri Palacios Camacho: Recepción. (ii) Srta Mercedes de los Milagros Arroyo Zeta: Azafata. (iii) Fredy Alejandro Sánchez Riofrio: Barman y (iv) Peter Michael Carpio Enríquez: Cocinero";*

Que, del contenido del Informe Nº 005-2021-GOB.REG.PIURA-420040-420940-VRS de fecha 26 de abril de 2021, la Inspectora DIRECETUR Piura recomienda hacerlos llegar al sr. Pablo Bayona Vilela - Inspector del Equipo de Fiscalización para su evaluación correspondiente.

- Respecto a la condición denominada "Para atención en el bar" el Anexo V del Reglamento textualmente señala: Barman. Con experiencia (4) mínima de un año. Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5). Permanentemente uniformado. Uniforme limpio sin manchas ni roturas.

  En el Informe Nº 022-2021-GOB.REG.PIU-420040-420940-PBV de fecha 28 de abril de 2021, se señala textualmente que no se ha acreditado (por el CV) Conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español del personal de atención al cliente (mozo, azafata, maitre, barman, etc).

  Dicho incumplimiento se evidencia, toda vez que es recién con escrito de fecha 23 de setiembre de 2021, ingresado con Hoja de Registro y Control Nº 19698 de fecha 23 de setiembre de 2021, que el administrado presentó a la Gerencia Regional de Desarrollo Económico como "nueva prueba" a su recurso de apelación la Constancia de Ingles- Nivel Intermedio de Fredy Alejandro Sánchez Riofrio expedido por la Universidad Nacional de Piura; por lo que esta condición no ha sido acreditada por el administrado durante la evaluación realizada en el procedimiento administrativo para el otorgamiento del Certificado.

- Respecto a la condición denominada: "Para limpieza permanente de servicios higiénicos de uso público" el Anexo V del Reglamento textualmente señala Obligatorio.

  En el Informe Nº 022-2021-GOB.REG.PIU-420040-420940-PBV de fecha 28 de abril de 2021, se señala textualmente que no se encontró personal de limpieza permanente de servicios higiénicos de uso público.

  Dicho incumplimiento se evidencia, ya que es recién con fecha 19 de mayo de 2021, cuando presenta su Recurso de Reconsideración, que el administrado señala textualmente que " *El Barman también hace las labores de Maitre, el Chef también hace las labores de Jefe de Cocina, la Recepcionista hace labores de Mozo y Limpieza, y la Azafata o Mozo también hace labores de Limpieza, personal que estuvo presente el día de la inspección (Cuatro CV entregados de Cuatro Trabajadores) cumpliendo con la obligación de contar Personal de Limpieza permanente para los Servicios Higiénicos de Uso Público y en general de todo nuestro Restaurante. Adicionalmente a nuestros Trabajadores, también contamos con Prestadores de Servicios eventuales de apoyo de Limpieza, Mantenimiento y Seguridad",* reconociendo así su incumplimiento, pues dicha situación no fue manifestada el día de la verificación por parte de la Inspectora de DIRCETUR Piura ni consignada en Acta.

  Además, se tiene que con escrito de fecha 25 de agosto de 2021, ingresado con Hoja de Registro y Control Nº 17587 de fecha 27 de agosto de 2021, el administrado presentó a la Gerencia Regional de Desarrollo Económico como anexo de su Recurso de Apelación los Certificados y Constancias de: (i) Chef, Jefe de Cocina y Cocinero: Peter Carpio. (ii) Maitre,

Piura, 28 OCT 2021

mozo: Antonio Villalta. (iii) Recepción, Maitre: María Luisa Coronado. (iv) Portería y **Limpieza**: **Egilver Noguera**. (v) Auxiliar: Fredy Sánchez. (vi) Auxiliar 2: Mauricio Hidalgo.

Como puede apreciarse en un primer momento (presentación del recurso de reconsideración) señaló que la recepcionista y la azafata hacen labores de limpieza (lo cual no acredita que cuente con personal de limpieza **permanente**) y por otro lado cuando presentó su Recurso de Apelación indica que la limpieza está a cargo del sr. Egilver Noguera y no por el personal antes indicado; por lo que está condición no ha sido acreditada por el administrado durante la evaluación realizada en el procedimiento administrativo para el otorgamiento del Certificado.

- Respecto a la condición denominada: "En la cocina" el Anexo V del Reglamento textualmente señala: Cocinero o cocinera: con experiencia (4) mínima de tres años y con capacitación en manipulación de alimentos. Chef: con experiencia (4) mínima de tres años y con capacitación en manipulación de alimentos. Jefe de cocina: con experiencia (4) mínima de tres años y con capacitación en manipulación de alimentos. Asimismo, en cuanto a la condición denominada: "Para atención en el comedor": (...) Maitre: con experiencia (4) mínima de un año, con capacitación sobre técnicas de atención al cliente, con conocimiento de al menos un idioma extranjero distinto al español (5)".

El artículo 4 del Reglamento define: "***k) Chef:*** *Persona encargada de comandar y/o dirigir la cocina, siendo su presencia obligatoria en el restaurante de cuatro (4) y cinco (5) tenedores. En caso de ausencia, sus funciones son asumidas por el jefe de cocina.* ***m) Cocinero o cocinera:*** *Persona que se encarga de elaborar y manipular los alimentos en la cocina. (...)* ***p) Jefe de cocina:*** *Persona que dirige la cocina y se responsabiliza de su buen funcionamiento. Puede desempeñar la función del chef, durante su ausencia.* ***q) Maitre:*** *Persona encargada de supervisar el servicio y funcionamiento del comedor, de recibir y atender a los usuarios, así como de cuidar la buena presentación de los platos.*

En el Informe Nº 022-2021-GOB.REG.PIU-420040-420940-PBV de fecha 28 de abril de 2021, se señala textualmente que no cuenta con Chef, Jefe de Cocina o maitre.

Dicho incumplimiento se evidencia, ya que es recién con fecha 19 de mayo de 2021, cuando presenta su Recurso de Reconsideración, que el administrado señala textualmente que "*El Barman también hace las labores de Maitre, el Chef también hace las labores de Jefe de Cocina, la Recepcionista hace labores de Mozo y Limpieza, y la Azafata o Mozo también hace labores de Limpieza, personal que estuvo presente el día de la inspección (Cuatro CV entregados de Cuatro Trabajadores) cumpliendo con la obligación de contar Personal de Limpieza permanente para los Servicios Higiénicos de Uso Público y en general de todo nuestro Restaurante. Adicionalmente a nuestros Trabajadores, también contamos con Prestadores de Servicios eventuales de apoyo de Limpieza, Mantenimiento y Seguridad*", reconociendo así su incumplimiento, pues dicha situación no fue manifestada el día de la verificación por parte de la Inspectora de DIRCETUR Piura ni consignada en Acta.

Además, se tiene que con escrito fecha 25 de agosto de 2021, ingresado con Hoja de Registro y Control Nº 17587 de fecha 27 de agosto de 2021, el administrado presentó a la Gerencia Regional de Desarrollo Económico como anexo de su Recurso de Apelación los Certificados y Constancias del siguiente personal: **(i) Chef, Jefe de Cocina y Cocinero: Peter Carpio. (ii)**

GOBIERNO REGIONAL PIURA GERENCIA REGIONAL DE DES. ECONÓMICO GERENTE REGIONAL

GOBIERNO REGIONAL PIURA OFICINA REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN JEFE

GOBIERNO REGIONAL PIURA V° B° OFICINA REGIONAL DE ASESORÍA JURÍDICA JEFE

Piura, 28 OCT 2021

**Maitre,** mozo: **Antonio Villalta**. (iii) Recepción, Maitre: María Luisa Coronado. (iv) Portería y Limpieza: Egilver Noguera. (v) Auxiliar: Fredy Sánchez. (vi) Auxiliar 2: Mauricio Hidalgo.

Como es de observarse es en fecha 19 de mayo de 2021, que el administrado señala que el Cocinero, también es el Chef y el Jefe de Cocina; asimismo, respecto al maitre en un primer momento cuando presentó su recurso de reconsideración indicó que el barman sr. Fredy Alejandro Sánchez Riofrio cumple las labores de maitre, sin embargo cuando presentó su recurso de apelación indica que Antonio Villalta y María Luisa Coronado son maitre, por lo que está condición no ha sido acreditada por el administrado durante la evaluación realizada en el procedimiento administrativo para el otorgamiento del Certificado.

Que, respecto al cumplimiento para la obtención del Certificado con la calificación de "Restaurante Turístico, es preciso señalar que el artículo 3 del Reglamento señala lo siguiente: "***3.1*** *La persona titular del restaurante puede solicitar al órgano competente, de manera voluntaria, su categorización de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, debiendo cumplir para tal efecto con las condiciones mínimas de infraestructura, equipamiento, servicio y personal, establecidas en los Anexos I, II, III, IV y V del presente reglamento, según corresponda.* ***3.2*** *La persona titular del restaurante tiene la facultad de solicitar al órgano competente, de manera voluntaria, la calificación de "Restaurante Turístico", de manera simultánea o posterior a la categorización,* ***debiendo cumplir para tal efecto, además de las condiciones mínimas a las que se refiere el numeral anterior****, con las disposiciones contenidas en el Capítulo IV del presente reglamento";*

Que, por lo expuesto y de acuerdo a norma, al no haberse cumplido con las condiciones mínimas establecidas en el Anexo V del Reglamento, tampoco podría cumplir con los requisitos para la calificación de Restaurante Turístico;

Que, conforme al análisis realizado en el presente informe, esta Gerencia Regional opina que el recurso de apelación presentado por el administrado deviene en **INFUNDADO**;

Con la visación de la Oficina Regional de Administración y la Oficina Regional de Asesoría Jurídica del Gobierno Regional Piura.

En uso de las atribuciones conferidas por la Constitución Política del Perú; Ley N° 27783 Ley de Bases de la Descentralización; Ley N° 27867, Ley Orgánica de los Gobiernos Regionales y sus normas modificatorias; el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, "Ley del Procedimiento Administrativo General"; Resolución Ejecutiva Regional N° 100-2012/GOBIERNO REGIONAL PIURA-PR, de fecha 16 de febrero de 2012, que aprueba la actualización de la Directiva N° 010-2006/GRP-GRPPAT-SGRDI "Desconcentración de Facultades, Competencias y Atribuciones del Titular del Pliego 457 a las dependencias del Gobierno Regional Piura".

**SE RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO.- DECLARAR INFUNDADO** el Recurso administrativo de Apelación interpuesto por **JORGE EDUARDO LEIGH HUAMÁN**, representante legal de CA&LE GAMING SAC, operador del Restaurant "NEBUK contra el Oficio N° 057-2021/GOB.REG.PIU-420040-420940 de fecha 14 de junio de 2021, conforme a las consideraciones expuestas en la presente resolución, dándose por agotada la vía administrativa conforme lo establece el literal b) numeral 228.2 del artículo 228 del TUO de

REPÚBLICA DEL PERÚ

GOBIERNO REGIONAL PIURA

RESOLUCIÓN GERENCIAL REGIONAL N° 028 2021/GOBIERNO REGIONAL PIURA-GRDE

Piura, 28 OCT 2021

la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.

**ARTÍCULO SEGUNDO. – NOTIFICAR** la presente resolución a Jorge Eduardo Leigh Huamán, representante legal de CA&LE GAMING SAC operador del Restaurant "NEBUK", en su domicilio ubicado en Av. Víctor Raúl Haya De La Torre Mz. A Lote 2, A.A.H.H. 5 de Febrero, distrito y provincia de Paita, departamento de Piura. Asimismo, se comunique a la Dirección Regional de Turismo y Comercio Exterior Piura donde se deberán devolver los antecedentes remitidos.

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, CÚMPLASE Y ARCHÍVESE.**

GOBIERNO REGIONAL PIURA
Gerencia Regional de Desarrollo Económico
Dr. PEDRO PEÑA MARAVÍ
Gerente Regional