|  |
| --- |
| **Anexo N°6: CARTILLA PARA BARES, CAFETERÍAS Y AFINES – AUTODIAGNÓSTICO** |
| En la fecha señalada en la parte inferior, el establecimiento participó en la fase de autodiagnóstico para la obtención del Distintivo de Calidad Turística. |
| **DATOS DE LA EMPRESA** |
| **Razón social:** |  | **RUC:** |  |
| **Nombre comercial:** |  |
| **Dirección:** |  | **Distrito:** |  |
| **Provincia:** |  | **Región:** |  |
| **E-mail:** |  | **Teléfono:** |  |
| **Página web:** |  | **Celular:** |  |
| **Facebook:** |  |
| **Aforo:** |  | **Giro Comercial**:  |  |
| **Horario de atención:** |  | **N° de trabajadores** | **Femenino:** |  |
| **Realiza reservas:** |  | **Masculino:** |  |
| **Ha firmado la declaración jurada contra la ESNNA:**  | **SI ( ) NO ( )** |
| **DATOS DE CONTACTO** |
| **Nombre y Apellidos:**  |
| **Cargo:** |
| IMPORTANTE: La calificación es "SÍ" si cumple el aspecto a verificar completamente, "NO" si no cumple, "Parcialmente" cumple parcialmente el aspecto a verificar y "NA" si no aplica el aspecto a verificar al establecimiento. |
| **ASPECTOS A VERIFICAR** | **CUMPLE SI/NO/PARC./NA** | **DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES EJECUTADAS** |
| **1** | **Buenas prácticas ambientales - ODS N°13.- Acción por el clima** |
| 1.1 | Ha desarrollado proyectos de buenas prácticas sostenibles que demuestran la reducción de su huella de carbono, implementando acciones referentes a: i) Gestión de residuos sólidos, ii) Gestión de la energía,iii) Protección del paisaje, iv) Gestión de aguas residuales, v) Uso del agua responsable.Los proyectos deben identificar el problema ambiental que buscan resolver, y evidenciar los impactos positivos; destacando prácticas innovadoras, sostenibles y replicables ejecutadas por la empresa. |  |  |
|  1.2 | Cuenta con una constancia de inscripción en el programa de reciclaje municipal del distrito de Miraflores, o, en su defecto con un contrato de servicio para el acondicionamiento, gestión o valorización de sus residuos sólidos aprovechables, con una empresa operadora debidamente inscrita en el registro del Ministerio del Ambiente. |  |  |
| 1.3 | Cuenta con una constancia o certificado, o, en su defecto con un contrato de servicio de recolección y gestión de los aceites de frituras o similares, emitido por una empresa operadora debidamente inscrita en el registro autoritativo del Ministerio del Ambiente. |  |  |
| 1.4 | Cumple con la Ordenanza N°511/MM, que Promueve la Reducción del Plástico y Tecnopor en el Distrito de Miraflores. |  |  |
| 1.5 | Realiza otras acciones en el marco de las buenas prácticas medioambientales sostenibles, describirlas en un anexo a esta cartilla. |  |  |
| 1.6 | Cumple las obligaciones establecidas en la legislación ambiental en el marco del Plan Anual de Evaluación y Fiscalización del Distrito de Miraflores vigente. |  |  |
| **2** | **Capacitación del capital humano - ODS N°8: Trabajo decente y crecimiento económico.** |  |  |
|  2.1. | Ha realizado o dado las facilidades para que personal de su empresa se capacite durante el presente año. |  |  |
| **3** | **Estándar de Manejo Higiénico, Buenas Prácticas Higiénico y Sanitarias - ODS N°03.- Salud y Bienestar** |  |  |
| 3.1. | Cuenta con una certificación de Principios Generales de Higiene – PGH  |  |  |
| 3.2 | Garantiza que sus instalaciones cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias, incluyendo el mantenimiento adecuado de las griferías, cocina, equipos de frío y baños. |  |  |
| 3.3 | Cuenta con un manual de procesos para la manipulación de alimentos, limpieza y desinfección de todos los ambientes del establecimiento |  |  |
| 3.4 | Cuenta con certificados que garanticen lo siguiente:- Ausencia de plagas (roedores, moscas, cucarachas y hormigas, etc.).- Alimentos correctamente rotulados (nombre, fecha, RS de ser necesario).- Aspecto limpio del aceite utilizado, color ligeramente amarillo y sin olor rancio (25% máximo compuestos polares).- Alimentos refrigerados y congelados a temperatura adecuada. |  |  |
| 3.5 | Cuenta con medidas de control que prohíben el consumo y venta de alcohol a menores de edad. |  |  |
| 3.6 | Cuenta con un Certificado de Saneamiento ambiental y ficha técnica. |  |  |
| 3.7 | Cuenta con un Certificado de mantenimiento y operatividad de campanas y ductos. |  |  |
| 3.8 | Cuenta con un certificado de mantenimiento de reservorios de agua. |  |  |
| **4** | **Formalización en los servicios turísticos** |  |  |
| **4.1** | **Condiciones mínimas de infraestructura:** |  |
| 4.1.1. | Las instalaciones y acabados de todos los ambientes se encuentran en buenas condiciones de conservación e higiene. |  |  |
| 4.1.2. | El ingreso principal del establecimiento cuenta con accesos para personas con discapacidad. |  |  |
| 4.1.3. | Baños para comensales:- Están iluminados y en buen estado de conservación e higiene.- Cuentan con sistema de ventilación natural o artificial que elimina olores hacia el exterior del establecimiento.- Equipados con inodoro, urinario, lavatorio. |  |  |
| 4.1.4. | Comedor o área de barra:- Las paredes, pisos y techos están en buen estado de conservación.- Cuenta con sistemas adecuados de ventilación e iluminación. |  |  |
| 4.1.5. | Cocina:- Cuenta con sistema de ventilación natural o artificial que evita la propagación de olores hacia la zona de comedor o área de barra dentro del establecimiento. |  |  |
| 4.1.6. | Instalaciones para el personal:-El establecimiento cuenta con vestidores y baños sólo para el personal de atención. |  |  |
| **4.2** | **Condiciones mínimas de equipamiento** |  |
| 4.2.1. | Todo el mobiliario y los elementos decorativos se encuentran en buen estado de conservación. |  |  |
| 4.2.2. | Comedor o barra:- El mobiliario es resistente y se encuentra en buen estado de conservación e higiene.- La distribución de mesas y mobiliario facilita la libre circulación de los comensales.- Las mesas tiene una superficie que permiten una fácil limpieza y desinfección.– Las servilletas están en buen estado, con adecuada conservación e higiene.- Los equipos de exhibición, como vitrinas refrigeradoras, ubicadas en el comedor o barra, están en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene, y se destina exclusivamente al almacenamiento de alimentos. |  |  |
| 4.2.3. | Cocina-Todo el mobiliario está en buen estado de conservación e higiene.- Cuenta con una campana extractora de acero inoxidable para la extracción continua de humos y vahos.- Los lavaderos son de acero inoxidable o de otro material resistente y liso.- Los tachos de basura tienen tapa oscilante o similar, que evita el contacto con las manos, y cuentan con bolsas de plástico para facilitar la recolección de residuos.- Cuenta con dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel para la desinfección de manos, así como papel toalla para el secado. |  |  |
| 4.2.4. | Servicios higiénicos para comensales:-Están equipados con dispensadores con jabón líquido o similar.-Están provistos permanentemente de papel higiénico.-Los tachos de basura tiene tapa y son de material resistente al lavado continuo, tienen bolsas de plástico para facilitar la recolección de residuos.- Los medios para secarse las manos incluyen toallas desechables o secadores automáticos.- Las puertas son lisas y fáciles de limpiar. |  |  |
| 4.2.5. | Almacenamiento de equiposEl mobiliario para almacenamiento está limpio, ventilado y accesible solo para el personal autorizado, protegido contra el ingreso de roedores y animales. |  |  |
| 4.2.6. | Condiciones mínimas de servicio-La carta de platos está disponible preferentemente en español e inglés.- Se puede visualizar la carta de platos mediante un código QR.-El establecimiento cuenta con un programa de seguridad preventivo y correctivo para la protección de los comensales, que incluye un listado de contactos de emergencia como ambulancias, bomberos, defensa civil y Policía Nacional del Perú. |  |  |
| 4.3. | **Condiciones mínimas de personal** |  |
| 4.3.1 | Para atención en el comedor o barra-El mozo/mesera/barman está permanentemente uniformado, preferentemente con dominio de dos idiomas.-El uniforme del mozo/mesera/barman debe estar limpio, sin manchas ni roturas. |  |  |
| 4.3.2 | En la cocina-El cocinero está correctamente uniformado.-El uniforme del cocinero debe estar limpio, sin manchas ni roturas. |  |  |
| 4.4 | **Otros** |  |  |
| 4.4.1 | Se encuentra registrado en el Directorio de Prestadores de servicios Turísticos del MINCETUR |  |  |
| 4.4.2 | Dispone de una carta en la que se especifican los platos que contienen alérgenos, opciones veganas y vegetarianas. |  |  |
| 4.4.3 | Cuenta con un botiquín de primeros auxilios operativo. |  |  |
| **FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA** |
| **Nombres y Apellidos:** |
| **DNI:****Fecha:**  |