|  |
| --- |
| **Anexo N°5: CARTILLA PARA RESTAURANTE - 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:** |  | **Registro****MINCETUR:** | **SI ( )** | **SI ( ) NO ( ) NO APLICA ( )** |
| **Aforo:** |  |  |  |
| **Horario de atención:** |  | **N° de trabajadores** | **Femenino:** |  |
| **Realiza reservas:** |  | **Masculino:** |  |
| **Ha firmado la declaración jurada contra la ESNNA** | **Si (** | **)** | **No (** | **)** |  |  |  |  |
| **DATOS DE CONTACTO** |
| **Nombres 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 | Cuenta con programas eco amigables de turismo sostenible, utilizando metodologías como: huella hídrica, huella de carbono y huella ecológica. |  |  |
| 1.2 | 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. |  |  |
| 1.3. | 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. |  |  |
| 1.4. | 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. |  |  |
| 1.5. | Cumple con la Ordenanza N°511/MM, que Promueve la Reducción del Plástico y Tecnopor en el Distrito de Miraflores. |  |  |
| 1.6. | Realiza otras acciones en el marco de las buenas prácticas medioambientales sostenibles, describirlas en un anexo a esta cartilla. |  |  |
| 1.7 | 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. | Realiza un análisis de calidad de agua en tanques elevados y/o cisternas de agua. |  |  |
| 3.2 | Cuenta con un certificado de mantenimiento de reservorios de agua.  |  |  |
| 3.3 | Garantiza que sus instalaciones cumplen con las condiciones higiénico-sanitarias, incluyendo el mantenimiento adecuado de las griferías, cocina, equipos de frío y baños. |  |  |
| 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 una certificación de Principios Generales de Higiene – PGH. |  |  |
| 3.6 | Cuenta con un Certificado de Saneamiento ambiental y ficha técnica |  |  |
| 3.7 | Cuenta con una certificación del Programa Restaurante Saludable de la Municipalidad de Miraflores. |  |  |
| 3.8 | Cuenta con un Certificado de mantenimiento y operatividad de campanas y ductos. |  |  |
| 3.9  | Cuenta con un manual de procesos para la manipulación de alimentos, limpieza y desinfección de todos los ambientes del establecimiento |  |  |
| 3.10 | Dispone de una carta en la que se especifican los platos que contienen alérgenos, opciones veganas y vegetarianas. |  |  |
|  |  |
|  | **FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA** |
| **Nombres y Apellidos:** |  |
| **DNI:****Fecha** |  |  |