

CATEGORIA RESTAURANTES NO LICENCIATARIOS

La Municipalidad Distrital de Machupicchu, a través de la Subgerencia de Turismo y Desarrollo Económico, mediante el PROYECTO FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS TURISTICOS EN MACHUPICCHU PUEBLO Y COMUNIDADES, organiza el “CONCURSO DE SERVICIOS TURÍSTICOS, ARTESANALES, GASTRONÓMICOS Y AGROINDUSTRIALES”- PUEBLOS QUE ABRAZAN, cuyo objetivo es promover la mejora continua de la prestación de servicios turísticos (hoteles y restaurantes) y contribuir en la mejora de los productos artesanales, gastronómicos y agroindustriales.

I. LUGAR DE INSCRIPCION Y CRONOGRAMA

- **LUGAR DE INSCRIPCION:** Oficina del Proyecto Fortalecimiento de las Capacidades para la Prestación de Servicios Turísticos, ubicado en el parque infantil Av. Imperio de los Incas (DEMUNA). La inscripción es **GRATUITA**. En horarios de oficina.
- **PUBLICACION BASES** 16 de Mayo del 2023.
- **ETAPA DE INSCRIPCION** 16 de mayo al 23 de junio del 2023.
- **ETAPA DE PRESELECCION** 26 al 30 de junio del 2023 (según Orden de inscripción)
- **ETAPA DE CALIFICACION SEMIFINALISTAS** 04 al 05 de Julio del 2023 (según número de Inscritos)
- **PUBLICACION DE RESULTADOS** 06 de Julio del 2023.
- **PREMIACIÓN** 07 de Julio del 2023.

II. REQUISITOS

Son requisitos de inscripción:

- ✓ Copia de DNI, con residencia en el distrito de Machupicchu.
- ✓ Ficha de registro con nombre y datos del restaurante.
- ✓ Copia de la Licencia de Funcionamiento.
- ✓ Descripción del plato a concursar consignando: ingredientes, valor nutricional, proceso de elaboración y técnicas, obligatorio

III. ESCENARIO DE CALIFICACION

El escenario será cada restaurante previamente inscrito.

IV. PARTICIPANTES

- En esta **CATEGORIA RESTAURANTES NO LICENCIATARIOS**, participaran todos los prestadores del servicio de restaurantes del Distrito de Machupicchu.
- Los participantes solo pueden inscribirse en una categoría del “CONCURSO DE SERVICIOS TURISTICOS, ARTESANALES, GASTRONÓMICOS Y AGROINDUSTRIALES”, caso contrario serán descalificados automáticamente de todas las categorías.

V. JURADO CALIFICADOR

- El Jurado Calificador estará integrado por 02 chef profesionales y 01 representante del Proyecto Fortalecimiento de las Capacidades para la Prestación de Servicios Turísticos designado por la Comisión Organizadora.
- Los Jurados califican a los participantes de acuerdo a los criterios establecidos en la presente.
- La decisión de los Jurados es incuestionable, inapelable y autónoma.

VI. ETAPA DE PRESELECCION

- En caso el número de participantes supere la cantidad de 10, se realizará una etapa de preselección, la cual estará a cargo del equipo técnico del PROYECTO MARCA MACHUPICCHU y profesionales externos que harán una revisión previa y solo los 10 participantes que alcancen mayor puntaje pasaran a la etapa de calificación.

VII. DE LA PRESENTACION Y CALIFICACION

La intervención de la calificación será INOPINADA en los horarios establecidos:

- Entre las 09:00 horas a las 19:00 horas los días 04 al 05 de julio del 2023.
- El establecimiento participante deberá de contar con su personal de planta al momento de la evaluación del jurado.
- El comité organizador le asignara un número de participante acorde al número de inscripción con la finalidad de poder identificar el día de la evaluación.
- El participante deberá de contar con 03 cubiertos y 03 vasos con agua al momento de la evaluación del jurado.
- El Jurado Calificador pasara a evaluar a los participantes en una sola oportunidad, a la hora indicada de inicio y ejecución programada.

VIII. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- El puntaje será expresado en números enteros, para el efecto serán considerados los siguientes criterios:

CRITERIOS DE EVALUACION	
DOCUMENTOS DEL ESTABLECIMIENTO	PUNTAJE MÁXIMO
Exhibe la licencia de funcionamiento, certificados u otros documentos del establecimiento	5
Subtotal	5
ATENCION AL CLIENTE Y PRESTACION DEL SERVICIO	PUNTAJE MÁXIMO
Presentación del personal y recibimiento de comensales en el establecimiento	5
El personal de atención a los comensales conoce la carta del restaurante	5
Existe variedad en opciones del menú para los comensales	5
Ambientes del establecimiento en adecuadas condiciones e higiene	5



Uso adecuado de inmobiliario, vajilla, cristalería, cubiertos y otros en buen estado de conservación e higiene	5
Manejo y gestión de reclamos y quejas	5
Varias opciones de pago	5
Correctas condiciones de seguridad y salud en el trabajo.	5
Equipos, utensilios e indumentaria adecuada para la prestación del servicio.	5
Subtotal	45 pts.
COMIDA	PUNTAJE MÁXIMO
Empleo de insumos de buena calidad	5
Uso de ingredientes de las comunidades	5
Buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM)	5
Presentación del plato (originalidad, armonía otros)	5
Presentación de la mesa (área de comedor)	5
Aplicación de técnicas gastronómicas	5
Sabor, Aroma y Textura	5
Proporción adecuada de los alimentos ofrecidos	5
Subtotal	40 pts.
PARTICIPACIÓN EN LOS TALLERES DE CAPACITACIÓN 2023	PUNTAJE MÁXIMO
Capacitación en atención al cliente hoteles y restaurantes (29 de Marzo)	5
Especialidad en establecimientos de hospedaje y restaurantes (30 de Marzo)	5
Capacitación en Gestión de servicio y experiencia al cliente (11 al 14 de abril)	5
Capacitación en limpieza e higiene para hoteles y restaurantes (24 de abril)	5
Capacitación en seguridad y salud en el trabajo para hoteles y restaurantes (24 de abril)	5
Subtotal	25 pts.
PUNTAJE TOTAL	115 PTS

- El criterio participación en los talleres de capacitación del 2023 será contrastado con las listas de asistencia para la obtención del puntaje.
- Concluida la evaluación de los Jurados Calificadores, se dará a conocer el puntaje obtenido.



IX. PREMIOS

- Los premios serán un estímulo para reconocer la adecuada prestación de servicios turísticos, los cuales se detallan a continuación:
- Los premios para **Categoría Restaurantes No Licenciarios** serán:
 - ✓ **PRIMER PUESTO** **Experiencia turística en Lima para 2 personas**
 - ✓ **SEGUNDO PUESTO** **Experiencia turística en Cusco para 2 personas**
- En caso de empate para la premiación se definirá por sorteo, en presencia de la comisión organizadora y de los concursantes involucrados.

X. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- No se admitirán acciones y actividades absurdas y perturbadoras de cualquier procedencia.
- Cualquier aspecto no contemplado o circunstancia imprevista, será absuelto por la comisión organizadora.

LA COMISIÓN.



ANEXO 1:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS DEL REPRESENTANTE/POSTULANTE	
DNI N°:	
NOMBRE COMERCIAL	
RAZÓN SOCIAL	NÚMERO DE RUC
DIRECCIÓN:	
TELÉFONOS FIJO:	CEL:
CORREO ELECTRÓNICO:	
CATEGORÍA:	
<u>Ingredientes y/o Insumos</u>	
<u>Preparación</u>	
<u>Reseña del plato</u>	

.....
FIRMA