



de Comas DR. NICOLÁS OCTAVIO KUSUNOKI FUERO, a la Ciudad de Montreal - Canadá, para participar, en representación de la Municipalidad Distrital de Comas; en el proceso de Planificación Estratégica que el CSI realizará con sus ONGs socios del Perú, República Dominicana, Haití, Malí, para los fines expuestos en la parte considerativa del presente Acuerdo; el mismo que se llevará a cabo del 10 al 19 de junio de 2011.

**Artículo Segundo.-** ENCARGAR, del 10 al 19 de junio de 2011, el despacho de Alcaldía al Teniente Alcalde, DON ROMEL MAURO GUTIÉRREZ BADILLO, mientras dure la ausencia del señor Alcalde, con las facultades y atribuciones inherentes a dicho cargo.

**Artículo Tercero.-** ENCARGAR, a la Gerencia de Administración y Finanzas, a través de la Sub Gerencia de Tesorería, cubrir los gastos de pasaje aéreo (ida y vuelta), el impuesto respectivo y la publicación correspondiente.

**Artículo Cuarto.-** Dentro de los quince días calendarios siguientes, de efectuado el viaje, el Alcalde de la Municipalidad Distrital de Comas, DR. NICOLÁS OCTAVIO KUSUNOKI FUERO presentará ante el Concejo Municipal un informe de las acciones realizadas durante el viaje autorizado.

**Artículo Quinto.-** ENCARGAR a la Gerencia Municipal, a la Gerencia de Planificación y Presupuesto, a la Gerencia de Administración y Finanzas y a la Oficina de Secretaría General el fiel cumplimiento del presente Acuerdo de Concejo.

Dado en el Palacio Municipal a los dieciséis días del mes de mayo del dos mil once.

NICOLÁS OCTAVIO KUSUNOKI FUERO  
Alcalde

641430-1

## MUNICIPALIDAD DE MIRAFLORES

### Regulan la calidad de las actividades comerciales, profesionales y de servicios en el distrito de Miraflores

#### ORDENANZA N° 348/MM

Miraflores, 16 de mayo de 2011

EL ALCALDE DE MIRAFLORES;

POR CUANTO:

El Concejo de Miraflores, en Sesión Ordinaria de la fecha;

CONSIDERANDO:

Que, conforme con lo establecido en el artículo 194 de la Constitución Política del Perú, las municipalidades provinciales y distritales son órganos de gobierno local con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia;

Que, de igual modo, según el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, la autonomía que la Constitución Política del Perú establece para las municipalidades radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, de acuerdo al artículo 79, numeral 3.6., de la Ley N° 27972, las municipalidades distritales, en materia de organización del espacio físico y uso del suelo, tienen como función específica exclusiva normar, regular y otorgar autorizaciones, derechos y licencias;

Que, según el artículo 9, numeral 8, del mismo cuerpo normativo, son atribuciones del Concejo Municipal, entre otras, aprobar, modificar o derogar las ordenanzas y dejar sin efecto los acuerdos;

Que, mediante Ordenanza N° 920, publicada el 30 de marzo de 2006, la Municipalidad Metropolitana de Lima aprobó el reajuste integral de la zonificación de los usos del suelo del distrito de Miraflores, la cual en su

Tercera Disposición Transitoria establece la facultad de la Municipalidad de Miraflores para formular y aprobar las Normas sobre Estándares de Calidad y el Cuadro de Niveles Operacionales para la localización de Actividades Urbanas en el distrito;

Que, posteriormente la Municipalidad Metropolitana de Lima, con fecha 29 de abril de 2007, expidió la Ordenanza N° 1012, que aprueba el Índice de Usos para la Ubicación de Actividades Urbanas del distrito de Miraflores;

Que, en virtud a las ordenanzas metropolitanas antes citadas, con fecha 27 de setiembre de 2007, la Municipalidad de Miraflores expidió la Ordenanza N° 270-MM, la cual aprobó los Estándares de Calidad y los Niveles Operacionales para la Localización de Actividades Urbanas en el distrito de Miraflores y los Requisitos Mínimos Edificatorios;

Que, en la actualidad, atendiendo a la realidad del distrito se considera necesario elevar los estándares de calidad y niveles operacionales, con la finalidad de brindar mejores servicios a nuestra comunidad y a los usuarios del distrito;

Que, en virtud a ello, la presente Ordenanza se orienta a promover el concepto de "clústeres" a fin de concentrar y promover en determinadas zonas o ejes el desarrollo de actividades productivas específicas, lo cual generará exclusividad y ventajas competitivas en el mercado;

Estando a lo expuesto y en uso de las facultades contenidas en el artículo 9, numeral 8, y artículo 40 de la Ley Orgánica de Municipalidades, Ley N° 27972, el Concejo por UNANIMIDAD, y con dispensa del trámite de aprobación del acta, aprobó la siguiente:

#### ORDENANZA QUE REGULA LA CALIDAD DE LAS ACTIVIDADES COMERCIALES, PROFESIONALES Y DE SERVICIOS EN EL DISTRITO DE MIRAFLORES

#### ESQUEMA DE CONTENIDO

#### TÍTULO I

#### GENERALIDADES

- Artículo 1.- OBJETO
- Artículo 2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN
- Artículo 3.- PRINCIPIOS APLICABLES
- Artículo 4.- DEFINICIONES

#### TÍTULO II

#### NIVELES OPERACIONALES Y ESTÁNDARES DE CALIDAD

#### CAPÍTULO I

#### NIVELES OPERACIONALES Y ESTÁNDARES DE CALIDAD GENERALES

- Artículo 5.- DE LA INFRAESTRUCTURA
- Artículo 6.- DE LAS INSTALACIONES DEL MOBILIARIO
- Artículo 7.- DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES
- Artículo 8.- DE LOS PRODUCTOS DE VENTA
- Artículo 9.- DE LA SEGURIDAD E HIGIENE
- Artículo 10.- DE LOS ESTACIONAMIENTOS
- Artículo 11.- DE LAS CONDICIONES ESPECIALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS
- Artículo 12.- DE LA PROTECCIÓN DE LA RESIDENCIALIDAD

#### CAPÍTULO II

#### NIVELES OPERACIONALES Y ESTÁNDARES DE CALIDAD ESPECÍFICOS

- Artículo 14.- NIVELES OPERACIONALES Y ESTÁNDARES DE CALIDAD ESPECÍFICOS

#### TÍTULO III

#### INFRACCIONES, SANCIONES, FISCALIZACIÓN, RESPONSABILIDAD Y REVOCATORIA

#### CAPÍTULO I

#### DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

- Artículo 15.- INFRACCIONES
- Artículo 16.- SANCIONES APLICABLES

**CAPÍTULO II  
DE LA FISCALIZACIÓN Y RESPONSABILIDAD**

Artículo 17.- DE LA FISCALIZACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DE LA PRESENTE ORDENANZA

Artículo 18.- DE LA RESPONSABILIDAD

**CAPÍTULO III  
DE LA REVOCATORIA**

Artículo 19.- REVOCATORIA DE LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO

**DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS Y FINALES****DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS****DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS MODIFICATORIAS Y DEROGATORIAS****TÍTULO I****GENERALIDADES****Artículo 1.- OBJETO**

Es objeto de la presente Ordenanza elevar los estándares de calidad de las actividades comerciales, profesionales y de servicio, a fin de brindar una mejor atención a los vecinos y usuarios de Miraflores, promoviendo el desarrollo y crecimiento económico y comercial organizado en el distrito.

**Artículo 2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN**

La presente Ordenanza rige en todo el ámbito jurisdiccional del distrito de Miraflores.

**Artículo 3.- PRINCIPIOS APLICABLES**

Son de aplicación a las disposiciones reguladas en la presente Ordenanza, los principios contemplados en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, y demás principios generales del Derecho Administrativo.

**Artículo 4.- DEFINICIONES**

Para efectos de la presente Ordenanza se establecen las siguientes definiciones:

**a. AFORO.-** Cantidad máxima de personas que puede albergar un establecimiento.

**b. ÁREA TECHADA.-** Es la suma de las superficies de las edificaciones techadas. Se calcula sumando la proyección de los límites de la poligonal que encierra cada piso, descontando los ductos. No forman parte del área techada, las cisternas, los tanques de agua, los espacios para la instalación de equipos donde no ingresen personas, los aleros desde la cara externa de los muros exteriores cuando tienen como fin la protección de la lluvia, las cornisas, balcones y jardinerías descubiertas y las cubiertas de vidrio u otro material transparente cuando cubran patios interiores.

Los espacios a doble o mayor altura se calculan en el nivel del techo colindante más bajo. Para el cálculo del requerimiento de estacionamientos no se incluye el área de servicios higiénicos, cocinas, escaleras, áreas de circulación, guardianías, almacenes, depósitos, estacionamientos vehiculares internos y salas de reunión de trabajo.

**c. ÁREA DE COMEDOR.-** Espacio del establecimiento destinado a la colocación de mesas y sillas con el fin de consumir alimentos. Incluye el área del retiro y/o de la vía pública cuando dicho establecimiento cuenta con autorización para su uso comercial.

**d. CAFETERIA.-** Establecimiento construido para este propósito donde se expenden y consumen alimentos con un sistema simplificado de servicio, que no incluye preparación de comidas en el local, sólo servicio de café, bebidas no alcohólicas, sándwiches y bocaditos ligeros (los últimos no preparados en el local). Sus instalaciones sólo pueden contar con plancha freidora, lavadero, refrigeradora, horno microondas y campana recirculante con o sin ducto. Su infraestructura no requiere ambiente ni equipo de cocina. Debe contar con un área de mesas o barra con asientos, un baño para el público y otro para el personal como mínimo. Su funcionamiento estará sujeto

a las normas sanitarias vigentes y a las demás normas técnicas aplicables.

**e. CASAS DE HUÉSPEDES DE ALTO ESTÁNDAR.-** Unidades de vivienda unifamiliares localizadas en la zona graficada para dicho propósito en el Plano de Niveles Operacionales y Estándares de Calidad Específicos, que como Anexo N°1 forma parte integrante de la presente Ordenanza, cuya ubicación es compatible con la zonificación de acuerdo al Índice de Usos aprobado por la Ordenanza N° 1012, en las cuales a cambio de una contraprestación se brindan servicios de alojamiento.

En ellas, deberán mantenerse los ambientes de estar, comedor, cocina y acondicionar ambientes para custodia de valores, guardarropa, custodia de equipaje, recepción y conserjería. Igualmente, se deberá contar con equipos para generación de energía eléctrica en casos de emergencia.

Los estacionamientos serán los existentes en la vivienda.

Se autorizarán las obras de remodelación requeridas para cumplir con los estándares de la presente definición. No se autorizarán obras de ampliación ni de modificación de fachadas.

Las habitaciones deberán ser individuales, dobles o triples, pero en ningún caso múltiples. Todas las habitaciones deberán contar con baño privado, aire acondicionado frío, calefacción, agua fría y caliente (no se aceptarán sistemas activados por el huésped), detectores de humo, alarma contra incendios y extintores, tensión 110 y 220 v., frigobar, televisor a colores con cable y teléfono con comunicación nacional e internacional.

Dentro de este giro se autoriza la implementación y funcionamiento de áreas de venta de artesanías, souvenirs y joyerías.

Los servicios complementarios que puedan ofrecer a sus clientes las Casas de Huéspedes tales como áreas de lavado y planchado de ropa, cocina, cafetería, áreas de comedor, áreas de venta, etc. no podrán tener acceso directo desde la vía pública.

En general el horario de funcionamiento es durante las veinticuatro (24) horas.

Sólo se autoriza la colocación de anuncios con letras recortadas.

**f. COMIDAS RÁPIDAS.-** Este tipo de establecimiento está dirigido a un estilo de alimentación donde el alimento se prepara y sirve para consumir rápidamente en establecimientos especializados. Se caracteriza por la ausencia de servicio de mesa y el hecho que la comida se sirva sin cubierto, la comida es entregada al instante o luego de un breve lapso de tiempo. Los alimentos pueden ser consumidos en el local o entregados para llevar de forma higiénica.

**g. CLÚSTERES.-** Concentración de empresas o actividades relacionadas entre sí por un mercado o producto, en una zona geográfica definida, de modo de conformar en sí misma un polo de conocimiento especializado con ventajas competitivas.

**h. ESTÁNDARES DE CALIDAD.-** Es el conjunto de normas y requerimientos mínimos que determinan los parámetros de uniformidad para el funcionamiento de los establecimientos que desarrollan actividades económicas en la jurisdicción.

**i. LETRAS RECORTADAS.-** Anuncios constituidos por letras, números o símbolos independientes entre sí, que se adosan una por una a los paramentos del predio.

**j. NIVELES OPERACIONALES.-** Son los parámetros máximos permisibles para el desarrollo de actividades urbanas, cuya vulneración podría representar afectación de derechos de terceros.

**k. EDIFICIOS DE OFICINAS CORPORATIVAS.-** Los edificios de oficinas corporativas también llamados Centros Empresariales son aquellas edificaciones de por lo menos siete (7) pisos de altura, donde una o más empresas realizan labores administrativas de cualquier actividad económica, tales como funciones de tipo gerencial, secretarial, de contabilidad, asesoría, programación o digitación, etc., debiendo contar con una recepción en el primer piso en donde se identifique a las personas que ingresan, así como una administración encargada del mantenimiento, seguridad y organización del edificio.

No comprenden actividades de capacitación, almacenes o depósitos de mercadería, venta directa al público ni despacho de mercadería. Las actividades se realizarán a puerta cerrada y utilizando sólo equipamiento y mobiliario de oficina, con excepción del primer piso donde se podrá brindar atención al público.



I. **PREDIO**.- Unidad independiente, pueden ser lotes, terrenos, viviendas, departamentos, locales, oficinas, tiendas o cualquier tipo de unidades identificables registralmente o catastralmente.

m. **TRAPECIO CENTRAL DE MIRAFLORES**.- Zona delimitada por la Av. Ricardo Palma (cuadras 1 a 4 ambos frentes), Paseo de la República (cuadras 55 a 58 lado par), Av. 28 de Julio (cuadras 1 a 8 ambos frentes), Av. Oscar R. Benavides (Diagonal), incluyendo Calle San Ramón y Figari (Calle de las Pizzas ambos frentes), Malecón Balta (cuadras 5 y 6 ambos frentes). (Ver Plano de Niveles Operacionales y Estándares de Calidad Específicos).

## TÍTULO II

### NIVELES OPERACIONALES Y ESTÁNDARES DE CALIDAD

#### CAPÍTULO I

### NIVELES OPERACIONALES Y ESTÁNDARES DE CALIDAD GENERALES

#### Artículo 5.- DE LA INFRAESTRUCTURA

a. Los establecimientos deberán estar debidamente acondicionados, equipados y en buen estado de conservación según el tipo de actividad comercial que desarrollen.

b. Todos los establecimientos que realicen obras nuevas, remodelaciones y/o ampliaciones en su interior deberán realizarlas con la respectiva Licencia de Edificación, lo cual deberá acreditarse dentro del proceso de otorgamiento de Licencia de Funcionamiento.

c. Los establecimientos comerciales, profesionales y de servicios deberán contar con medios de acceso, escaleras y pasadizos, así como elementos de prevención y protección contra incendios, siniestros y accidentes de acuerdo a las disposiciones de Defensa Civil vigentes sobre la materia.

d. Los establecimientos deberán mantener en buen estado la fachada frontal, lateral y posterior. En caso de ubicarse en los ejes y/o sectores urbanos graficados en el Anexo N° 1 de la presente Ordenanza, deberán respetar los colores indicados en la Carta de Colores que como Anexo N° 2 forman parte de la misma.

e. Los elementos fijos y móviles que conforman el establecimiento tales como muros, puertas, ventanas, rejas, avisos, luminarias, etc.; deberán encontrarse en buen estado de conservación y mantenimiento (acabado y pintura), acorde con la unidad volumétrica de la edificación, incluyendo paredes frontales, laterales y/o muros medianeros, en texturas y colores que guarden armonía con el entorno urbano. Ningún elemento de la fachada (puertas, rejas, mamparas, ventanas) podrá invadir el espacio público. Las rejas, puertas y ventanas deben estar libres de anuncios, pizarras, productos de venta u otros objetos.

#### Artículo 6.- DE LAS INSTALACIONES

a. Las edificaciones comerciales, profesionales y de servicios deberán cumplir con las condiciones mínimas de iluminación y ventilación reguladas en la Norma A.010 del Reglamento Nacional de Edificaciones, debiendo de ser el caso, contar con los equipos necesarios para proporcionar confort a sus clientes. En caso que el establecimiento no cuente con iluminación y/o ventilación directa suficiente, deberá contar con los equipos auxiliares necesarios que aseguren el correcto funcionamiento del local.

b. Las áreas húmedas y de servicios (cocina y servicios higiénicos) deberán estar equipados con aparatos y accesorios completos de calidad. Sus muros deberán estar totalmente revestidos, según sea el caso, de acero inoxidable y/o cerámico según corresponda. Es obligatorio que los establecimientos de expendio de comida cuenten con trampas de grasa que separe su eliminación del resto de residuos, así como extractores de humo y olores.

#### Artículo 7.- DEL MOBILIARIO

a. El mobiliario deberá estar acorde con el tipo de giro autorizado por la Municipalidad. Los elementos de exhibición como escaparates, vitrinas, mostradores, etc., deberán ser de buena calidad y estar en óptimas

condiciones de conservación y limpieza, no debiendo presentar rajaduras ni bordes filosos.

b. Los restaurantes, fuentes de soda, bares, cafeterías y afines a los que se les permite, conforme a la normatividad vigente, el uso de retiro municipal y/o de la vía pública, deberán utilizar exclusivamente mobiliario y equipo de calidad. Queda prohibido el uso de sillas y mesas apilables de plástico, así como publicidad comercial en las mismas.

c. Los toldos, marquesinas, sombrillas u otros elementos de protección o de publicidad externa deberán ser autorizados por el área competente de la Municipalidad.

Si los establecimientos cuentan con la respectiva autorización para la colocación de los elementos antes mencionados, éstos deberán conservarse limpios y en buen estado. En caso contrario, se procederá a aplicar las sanciones correspondientes de acuerdo a lo establecido en el artículo 16 de la presente Ordenanza.

d. Aquellos establecimientos que usen el retiro y/o la vía pública como extensión comercial, deberán respetar las disposiciones señaladas en las Ordenanzas sobre la materia.

#### Artículo 8.- DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

a. Los establecimientos comerciales con afluencia de público, deberán cumplir con las normas para el acceso, tránsito y circulación de las personas con discapacidad dentro del local, así como con las disposiciones de Defensa Civil. Es obligatorio exhibir en lugar visible, tanto exterior como interior, la señalización que indique el aforo máximo del local, así como la ubicación de los equipos de emergencia y de la (s) salida (s) de emergencia del establecimiento.

b. Los establecimientos como discotecas, bares, restaurantes, cafeterías, fuentes de soda, etc., deberán cumplir con las disposiciones establecidas por el Decreto Supremo N° 001-2011-SA que modifica el Reglamento de la Ley N° 28705, Ley General para la Prevención y Control de Riesgos del Consumo del Tabaco y normas conexas.

c. Los establecimientos comerciales, profesionales y de servicios deberán respetar los decibeles de ruidos establecidos en la Ordenanza N° 168-MM, debiendo de contar para el caso de bares, pubs, discotecas, locales de espectáculos, restaurantes con espectáculo, restaurantes con acompañamiento musical y gimnasios con el debido acondicionamiento acústico, refrendado por un profesional especialista en la materia, lo cual será verificado por la Subgerencia de Planificación Ambiental.

d. Los establecimientos con afluencia de público deberán disponer de la cantidad de estacionamientos requeridos de acuerdo al artículo 11 de la Ordenanza N° 342-MM, a fin de brindar comodidad a sus usuarios y evitar molestias al vecindario con los vehículos.

e. Los establecimientos ubicados en los ejes y sectores urbanos graficados en el Plano de Niveles Operacionales y Estándares de Calidad Específicos, que como Anexo N° 1 forma parte de la presente Ordenanza, deberán colocar Cámaras de Video Vigilancia dentro de los mismos, a fin de garantizar la seguridad de los usuarios.

f. El giro restaurante implica la elaboración de alimentos, entendiéndose menús, platos a la carta, piqueos para ser servidos dentro de local y para reparto a domicilio.

g. El giro cafetería, fuente de soda o sanguchería es aquel que implica preparaciones menores como sándwiches, empanadas, dulces, entremeses o similares, para lo cual no se necesita contar con mayor infraestructura en el área de preparación. Sólo requerirá de plancha freidora y aparatos electrodomésticos como microondas, cafetera, sanguchera y tostadora. Los alimentos pueden ser elaborados en otro lugar y servidos dentro del local. No se permitirá la venta de platos a la carta o menús.

h. Los establecimientos de comidas rápidas al paso sólo podrán comercializar productos elaborados para llevar, dado que no cuentan con área de comedor.

i. Los establecimientos que cuenten con licencia para la venta de licor, están obligados a cumplir con las disposiciones sobre la prohibición de venta a menores de edad y con los horarios de venta regulados por las Leyes y Ordenanzas vigentes sobre la materia.

j. Aquellos establecimientos que además del giro principal pretendan desarrollar espectáculos in vivo, deberán señalarlo expresamente en su solicitud de Licencia de Funcionamiento, a fin de verificar que cuenten con el espacio suficiente para la ubicación de los artistas,

así como con las condiciones técnicas y acústicas para funcionar.

k. Los bares, pubs, restaurantes, cafés o similares no podrán contar con pistas de baile, toda vez, que dicho giro sólo permite el consumo de alimentos y bebidas.

l. Los restaurantes, cafeterías, fuente de soda, etc., que deseen expedir licor por copas, sólo como acompañamiento de las comidas, deberán señalarlo expresamente en su solicitud de Licencia de Funcionamiento. Si del desarrollo de la actividad se determina el consumo excesivo de licor, se aplicarán las sanciones correspondientes por cambio o ampliación de giro, establecidas en el Régimen de Aplicación de Sanciones.

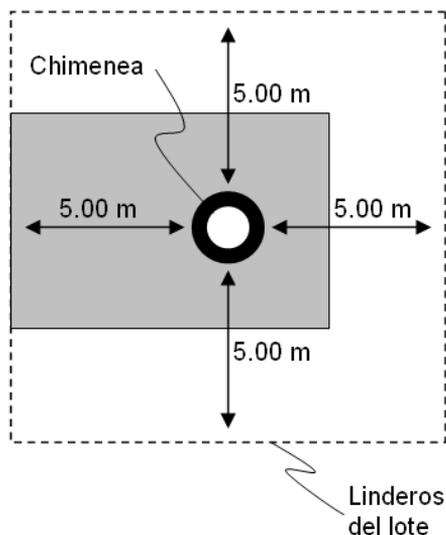
m. Los restaurantes (chifas, cebicherías, pollerías, pizzerías, venta de comida rápida, etc.) deberán contar con un área mínima de comedor de 30.00 m<sup>2</sup>, separada del área de cocina y servicios higiénicos, a fin de brindar un buen servicio al cliente.

n. Los locales de expendio de comida, panaderías y establecimientos de hospedaje donde existan equipos que generen humos y olores molestos tales como cocinas, hornos, planchas, freidoras o similares, deberán contar con un sistema de extracción con ducto o chimenea de desfogue de humos, gases, vapores y partículas dotada de filtros de retención de grasas y sólidos en suspensión.

o. Los conductos o chimeneas deberán tener como mínimo una altura de 2.00 metros sobre el nivel del último piso o de la azotea del edificio donde se ubica el local.

p. Los conductos o chimeneas deberán guardar una distancia mínima de 5.00 metros de todos los linderos del lote donde se ubiquen. Su diseño y acabados deberán guardar armonía con la fachada del predio donde se ubique y con el entorno urbano. Ver gráfico N° 1.

**Gráfico N° 1**



q. Todos los establecimientos de venta de alimentos tienen la obligación de poner en conocimiento del público los precios del producto, lo cual podrá realizarse a través de folletos y/o cartas colocadas sobre pedestales. No se permitirá la colocación de pizarras fuera del local o con registro visual desde la vía pública, con el fin de evitar la contaminación visual.

r. Los establecimientos y los empleados que laboran en ellos, deberán cumplir con las medidas de higiene y salubridad correspondientes. La Subgerencia de Comercialización remitirá la relación de establecimientos con Licencia de Funcionamiento para expendio de alimentos a la Subgerencia de Salud y Bienestar Social, para que realice las acciones de control correspondientes.

s. Los responsables de los establecimientos no deberán permitir que sus empleados realicen actos de discriminación de ningún tipo (racial, social, religiosa, sexual, económica), bajo apercibimiento de la aplicación de sanciones por parte de la autoridad correspondiente.

#### **Artículo 9.- DE LOS PRODUCTOS DE VENTA**

Los productos y bienes de venta deberán estar correctamente clasificados, empaquetados y debidamente

ordenados en estantes, anaqueles, vitrinas, etc. No se permitirá la colocación de mercadería o productos de venta en el piso, en montículos sobre mesas o bandejas de forma desordenada, ni en forma tal que obstruyan el libre tránsito de los clientes.

#### **Artículo 10.- DE LA SEGURIDAD E HIGIENE**

a. Los empleados de los establecimientos comerciales deberán estar correcta y pulcramente uniformados. Asimismo, deberán portar en un lugar visible el respectivo fotocheck de tal forma que el cliente pueda identificar rápidamente a la persona que lo está atendiendo.

b. Para el caso de locales de expendio de alimentos, éstos deberán contar con paredes, pisos, así como implementos y utensilios de cocina en buen estado de conservación y limpieza. El equipamiento de la cocina tiene que ser de acero inoxidable (mesa de trabajo, campana o ductos, cocina industrial). Asimismo, deberá contar con estantes para el almacenamiento de los productos.

c. El mobiliario, vajilla y utensilios (platos, cubiertos, vasos, jarras, etc.) deberán ser de buena calidad y deberán ser presentados a los usuarios en óptimas condiciones de mantenimiento y limpieza.

d. Los establecimientos deberán evitar la acumulación de grasa en paredes, pisos, equipos y utensilios.

e. Los servicios higiénicos deberán estar en perfecto estado de limpieza, para lo cual deberán contar con servicio de agua permanente, así como facilitar a los usuarios los materiales de higiene necesarios para su uso.

f. Todos los locales públicos de reunión, alimentación y hospedaje deberán fumigar sus locales. Dicha fumigación deberá ser realizada por empresas especialistas debidamente acreditadas cuantas veces sea necesario a fin de estar libres de plagas, insectos, roedores, etc. Es obligatorio que cada local cuente como mínimo con el correspondiente certificado de fumigación semestral vigente.

#### **Artículo 11.- DE LOS ESTACIONAMIENTOS**

Los establecimientos comerciales, profesionales y de servicios deberán cumplir con las siguientes disposiciones respecto a los estacionamientos:

a. Para desarrollar actividades comerciales, profesionales o de servicios los establecimientos deberán cubrir dentro del lote con el número de estacionamientos requeridos en el artículo 11 de la Ordenanza N° 342-MM.

b. Cuando se solicite una Licencia de funcionamiento para desarrollar actividades comerciales, profesionales o de servicios en una edificación inscrita registralmente como unidad vivienda, se deberán acreditar los estacionamientos correspondientes al giro solicitado según lo establecido en el artículo 11 de la Ordenanza N° 342-MM, dentro del lote.

c. A fin de preservar el patrimonio arquitectónico existente en el distrito, por excepción a los establecimientos comerciales, profesionales y de servicios ubicados en el Trapecio Central, que cuenten con Licencia de Funcionamiento pre existente y que no hayan realizado ampliaciones o remodelaciones, no se les exigirá cumplir con el número de estacionamientos requeridos por el artículo 11 de la Ordenanza N° 342-MM.

d. En el caso que los establecimientos comerciales, profesionales y de servicios ubicados en el Trapecio Central realicen remodelaciones o ampliaciones sin incremento del aforo, sólo se les exigirá los estacionamientos existentes.

e. En el caso que los establecimientos comerciales, profesionales y de servicios ubicados en el Trapecio Central realicen ampliaciones o remodelaciones que involucren incremento del aforo o del área techada, deberán cumplir con el número de estacionamientos requerido por el referido artículo 11 de la Ordenanza N° 342-MM, en lo que corresponde exclusivamente a dicho incremento, dentro del lote.

f. Los establecimientos comerciales, profesionales y de servicios ubicados en las demás zonas del distrito, que realicen remodelaciones o ampliaciones deberán cubrir dentro del lote el número de estacionamientos requerido; excepto cuando estén en funcionamiento, con Licencia de Funcionamiento vigente y cuando las remodelaciones o ampliaciones no involucren incremento del aforo, caso en el cual sólo se exigirá acreditar los estacionamientos con los cuales se otorgó la referida Licencia de Funcionamiento.

g. A los establecimientos comerciales, profesionales o de servicios que cuenten con Declaratoria de Edificación o con Cambio de Uso, inscritos en Registros Públicos sin



carga por el uso o por los estacionamientos, no se les exigirá acreditar más estacionamientos que los correspondientes a su inscripción registral, siempre y cuando no se modifique la fábrica inscrita.

h. Para el caso de modificaciones de giro, los establecimientos deberán acreditar la cantidad de estacionamientos requeridos para el nuevo giro, según lo establecido en el artículo 11 de la Ordenanza N° 342-MM, siempre y cuando el nuevo giro involucre mayor cantidad de estacionamientos.

i. En ningún caso se permitirá la presentación de contratos de alquiler de estacionamientos para subsanar el déficit de los mismos, salvo para el caso señalado en el inciso f del presente artículo.

#### Artículo 12.- DE LAS CONDICIONES ESPECIALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Los establecimientos comerciales, profesionales y de servicios no podrán desarrollar actividades, en los siguientes casos:

a. Cuando el predio se ubique en zona donde el uso no es compatible.

b. Cuando el predio se encuentre inscrito catastralmente como garaje.

c. Cuando se trate de áreas de estacionamiento que constituyan la dotación reglamentaria en edificios de oficinas y/o viviendas.

d. Cuando en el predio se hayan realizado obras de ampliación y/o modificaciones no regularizadas o sin Licencia de Edificación.

e. Cuando el predio haya sido inscrito en Registros Públicos con cargas por el uso, por déficit de estacionamientos, por construcciones antirreglamentarias en el retiro o en el jardín de aislamiento.

f. Cuando no cumpla con el requerimiento de estacionamientos dentro del lote, salvo los casos de excepción establecidos en el artículo 11 de la Ordenanza 342-MM.

De conformidad con el artículo 3 de la Ordenanza N° 1012, entiéndase que las actividades comerciales, profesionales y de servicios en los predios ubicados en Zonificación Residencial, donde el giro ya no sea compatible, pero que cuenten con Licencia de Funcionamiento vigente, podrán continuar desarrollándose hasta que la edificación sea demolida o se produzca el cese de la Licencia de Funcionamiento.

Excepcionalmente sólo se otorgará una nueva Licencia de Funcionamiento en dichos predios para los giros de servicios profesionales y/o oficinas administrativas, por una sola vez adicional, siempre y cuando acrediten que en el predio se han desarrollado actividades comerciales, profesionales o de servicios con Licencia de Funcionamiento hasta por lo menos un (1) año antes de iniciado el trámite de la nueva licencia.

Si antes de la vigencia de la presente norma, el interesado ya se acogió a la excepción regulada anteriormente por el artículo 25 de la Ordenanza N° 270-MM, se entenderá por agotado el derecho, no procediendo el otorgamiento de una nueva licencia.

En los casos de excepción citados en el párrafo anterior, no se autorizarán ampliaciones de área techada,

ni modificaciones de las características arquitectónicas actuales de los predios. Los establecimientos deberán adecuarse a lo regulado en la presente Ordenanza.

#### Artículo 13.- DE LA PROTECCIÓN DE LA RESIDENCIALIDAD

Además de lo regulado en el presente Título, los establecimientos comerciales, profesionales y de servicios deberán considerar lo siguiente:

a. En los predios ubicados en zonas residenciales en los cuales existan giros compatibles de acuerdo al Índice de Usos vigente, que estén inscritos en Registros Públicos con uso residencial, se deberá mantener la tipología arquitectónica y la inscripción catastral de uso residencial con la cual fue aprobado e inscrito el proyecto arquitectónico. En consecuencia, no se podrán eliminar los ambientes obligatorios de cocina y baños completos del predio. Esta disposición no es aplicable a predios con zonificación residencial ubicados en vías de carácter metropolitano y en la Av. Vasco Núñez de Balboa.

b. Las edificaciones inscritas catastralmente como establecimientos comerciales, profesionales y de servicios ubicadas en Zonificación No Conforme, no podrán obtener Licencia de Edificación para ampliación del uso comercial, profesional o de servicios. Tampoco se les permitirá el cambio o modificación de uso por otro también considerado como Uso No Conforme.

c. En el caso de solicitudes de Licencia de Edificación para ampliación de predios ubicados en Zonificación Conforme, que posean inscripción catastral como local comercial, profesional o de servicios, inscritos con carga por déficit de estacionamientos, se exigirá que el proyecto de ampliación de obra presentado solucione dentro del lote los estacionamientos reglamentarios, según el área ampliada, calculados de acuerdo a lo establecido en el artículo 11 de la Ordenanza N° 342-MM.

### CAPÍTULO II

#### NIVELES OPERACIONALES Y ESTÁNDARES DE CALIDAD ESPECÍFICOS

#### Artículo 14.- NIVELES OPERACIONALES Y ESTÁNDARES DE CALIDAD ESPECÍFICOS

Los Niveles Operacionales Específicos se encuentran regulados de acuerdo al eje vial o sector donde se desarrollan actividades comerciales, profesionales y/o de servicios específicos, que por su importancia en el desarrollo turístico, comercial y empresarial requieren de un tratamiento especial, conforme se ha dispuesto en el Anexo N° 1, el cual forma parte integrante de la presente Ordenanza.

Los niveles operacionales específicos regulados en el presente dispositivo municipal, están dirigidos a promover y/o consolidar "clústeres", es decir a concentrar en determinadas zonas o ejes claramente definidos el desarrollo de actividades productivas específicas, conformando polos de mercados especializados lo cual generará exclusividad y ventajas competitivas en el desarrollo de dichas actividades.

Los Niveles Operacionales y Estándares de Calidad Específicos se detallan en el cuadro que se muestra a continuación:

#### CUADRO DE NIVELES OPERACIONALES Y ESTÁNDARES DE CALIDAD ESPECÍFICOS

GIRO	CATEGORÍA	ESTACIONAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO	TIPO DE ANUNCIO	COLOR DE LA FACHADA	CLAVE CROMÁTICA
HOTELES	LOS HOTELES DEBERÁN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS PARA HOTELES 5 ESTRELLAS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO N° 1 DEL REGLAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE APROBADO POR EL DECRETO SUPREMO N° 029-2004-MINCETUR	30% DEL NÚMERO TOTAL DE HABITACIONES, UBICADOS DENTRO DEL LOTE	LETRAS RECORTADAS	SEGÚN CARTA DE COLORES APROBADA POR LA PRESENTE ORDENANZA	1
	LOS HOTELES DEBERÁN CUMPLIR POR LO MENOS CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS PARA HOTELES 3 ESTRELLAS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO N° 1 DEL REGLAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE APROBADO POR EL DECRETO SUPREMO N° 029-2004-MINCETUR	PARA EL CASO DE OBRA NUEVA: 30% DEL NÚMERO TOTAL DE HABITACIONES, UBICADOS DENTRO DEL LOTE	LETRAS RECORTADAS	SEGÚN CARTA DE COLORES APROBADA POR LA PRESENTE ORDENANZA	2
		PARA EL CASO DE REMODELACIONES O AMPLIACIONES QUE INVOLUCREN INCREMENTO DEL AFORO: 30% DEL NÚMERO TOTAL DE HABITACIONES AMPLIADAS, UBICADOS DENTRO DEL LOTE			
		PARA EL CASO DE REMODELACIONES O AMPLIACIONES SIN INCREMENTO DEL AFORO: LOS EXISTENTES			

GIRO	CATEGORÍA	ESTACIONAMIENTO MÍNIMO REQUERIDO	TIPO DE ANUNCIO	COLOR DE LA FACHADA	CLAVE CROMÁTICA
CASAS DE HUÉSPEDES	LAS CASAS DE HUÉSPEDES DE ALTO ESTANDAR DEBERÁN CUMPLIR CON LAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS SEÑALADAS EN EL ARTÍCULO 4 DE LA PRESENTE ORDENANZA	LOS EXISTENTES	LETRAS RECORTADAS	SEGÚN CARTA DE COLORES APROBADA POR LA PRESENTE ORDENANZA	3
RESTAURANTES Y AFINES	LOS RESTAURANTES DEBERÁN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS PARA RESTAURANTES 5 TENEDORES ESTABLECIDOS EN EL ANEXO N° 5 DEL REGLAMENTO DE RESTAURANTES APROBADO POR EL DECRETO SUPREMO N° 025-2004-MINCETUR	1 ESTACIONAMIENTO POR CADA 16.00 M2 DE ÁREA DE COMEDOR (1) UBICADOS DENTRO DEL LOTE	LETRAS RECORTADAS	SEGÚN CARTA DE COLORES APROBADA POR LA PRESENTE ORDENANZA	4
	LOS RESTAURANTES DEBERÁN CUMPLIR POR LO MENOS CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS PARA RESTAURANTES 3 TENEDORES ESTABLECIDOS EN EL ANEXO N° 3 DEL REGLAMENTO DE RESTAURANTES APROBADO POR EL DECRETO SUPREMO N° 025-2004-MINCETUR	PARA EL CASO DE OBRA NUEVA : 1 ESTACIONAMIENTO POR CADA 16.00 M2 DE ÁREA DE COMEDOR (1) UBICADOS DENTRO DEL LOTE	LETRAS RECORTADAS	SEGÚN CARTA DE COLORES APROBADA POR LA PRESENTE ORDENANZA	2
		PARA EL CASO DE REMODELACIONES O AMPLIACIONES QUE INVOLUCREN INCREMENTO DEL AFORO: 1 ESTACIONAMIENTO POR CADA 16.00 M2 DEL ÁREA AMPLIADA DE COMEDOR (1), UBICADOS DENTRO DEL LOTE			
CAFETERÍAS FUENTES DE SODA HELADERÍAS JUGUERÍAS Y AFINES	ESTOS GIROS DEBERÁN CUMPLIR POR LO MENOS CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS PARA RESTAURANTES 2 TENEDORES CONSIDERANDO LO EXIGIDO PARA EL ÁREA DE COCINA DE APLICACIÓN OBLIGATORIA PARA LA ZONA DE EXPENDIO DE COMIDA. ADICIONALMENTE DEBERÁN CONSIDERARSE OBLIGATORIAMENTE SERVICIOS HIGIÉNICOS PARA PERSONAL, SISTEMA DE TELEMÚSICA Y EQUIPOS DE VENTILACIÓN	PARA EL CASO DE OBRA NUEVA : 1 ESTACIONAMIENTO POR CADA 16 M2 DE AREA DE COMEDOR (1) UBICADOS DENTRO DEL LOTE	LETRAS RECORTADAS	SEGÚN CARTA DE COLORES APROBADA POR LA PRESENTE ORDENANZA	2
		PARA EL CASO DE REMODELACIONES O AMPLIACIONES QUE INVOLUCREN INCREMENTO DEL AFORO: 1 ESTACIONAMIENTO POR CADA 16.00 M2 DEL ÁREA AMPLIADA DE COMEDOR (1), UBICADOS DENTRO DEL LOTE			
		PARA EL CASO DE REMODELACIONES O AMPLIACIONES SIN INCREMENTO DEL AFORO: LOS EXISTENTES			
OFICINAS	LOS EDIFICIOS DE OFICINAS CORPORATIVAS DEBERÁN CUMPLIR CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS A QUE SE HACE REFERENCIA EN ARTÍCULO 4 DE LA PRESENTE ORDENANZA	1 ESTACIONAMIENTO POR CADA 40.00 M2 DE ÁREA TECHADA (2) UBICADOS DENTRO DEL LOTE	LETRAS RECORTADAS	SEGÚN CARTA DE COLORES APROBADA POR LA PRESENTE ORDENANZA	5

- (1) PARA EL CÁLCULO DEL REQUERIMIENTO DE ESTACIONAMIENTOS NO SE INCLUYE EL ÁREA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS, COCINAS, ESCALERAS, ÁREAS DE CIRCULACIÓN, GUARDIANÍAS, ALMACENES, DEPÓSITOS, ESTACIONAMIENTOS VEHICULARES INTERNOS Y SALAS DE REUNIÓN DE TRABAJO.
- (2) INCLUYE EL ÁREA DEL RETIRO Y DE LA VÍA PÚBLICA CUANDO SE TIENE AUTORIZACIÓN PARA SU USO COMERCIAL.
- (3) LOS HOTELES QUE NO SE ENCUENTREN UBICADOS EN LOS EJES VIALES O SECTORES URBANOS GRAFICADOS EN EL PRESENTE PLANO DEBERÁN CUMPLIR POR LO MENOS CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS PARA HOTELES 2 ESTRELLAS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO N° 1 DEL REGLAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE APROBADO POR EL DECRETO SUPREMO N° 029-2004-MINCETUR.
- (4) LOS RESTAURANTES QUE NO SE ENCUENTREN UBICADOS EN LOS EJES VIALES O SECTORES URBANOS GRAFICADOS EN EL PRESENTE PLANO DEBERÁN CUMPLIR POR LO MENOS CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS PARA RESTAURANTES 2 TENEDORES ESTABLECIDOS EN EL ANEXO N° 2 DEL REGLAMENTO DE RESTAURANTES APROBADO POR EL DECRETO SUPREMO N° 025-2004-MINCETUR. CUANDO ESTOS ESTABLECIMIENTOS CUMPLAN SÓLO CON LOS REQUISITOS MÍNIMOS PARA RESTAURANTES 2 TENEDORES SOLO PODRÁN ATENDER EN HORARIO LIMITADO Y SIN VENTA DE LICOR.
- (5) LOS GIROS SEÑALADOS EN EL PRESENTE CUADRO UBICADOS EN LOS EJES VIALES O SECTORES URBANOS GRAFICADOS EN EL PRESENTE PLANO DEBERÁN CONTAR CON CÁMARAS DE SEGURIDAD.

### TÍTULO III

## INFRACCIONES, SANCIONES, FISCALIZACIÓN, RESPONSABILIDAD Y REVOCATORIA

### CAPÍTULO I

#### DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

##### Artículo 15.- INFRACCIONES

Son infracciones a la presente norma:

- a. Mantener en mal estado de conservación los elementos fijos y móviles que conforman el establecimiento, tales como: muros, puertas, ventanas, rejas, avisos, luminarias, etc.
- b. Colocar anuncios, pizarras, productos u otros objetos en rejas, puertas y ventanas.
- c. No contar el establecimiento con iluminación y/o ventilación necesaria para brindar confort a sus clientes.
- d. No contar los servicios higiénicos y la cocina con muros revestidos que corten el paso de la humedad.
- e. No contar los establecimientos de expendio de comidas con trampas de grasa, extractores de humo y olores.
- f. Contar con mobiliario (mesas, sillas, escaparates, vitrinas, mostradores) en mal estado de conservación o en condiciones antihigiénicas.
- g. Usar en el retiro o vía pública mesas y sillas apilables, de plástico y/o con publicidad.
- h. Tener toldos, marquesinas, sombrillas u otros elementos de protección o publicidad en mal estado de conservación o higiene.
- i. No contar con acondicionamiento acústico los bares, pubs, discotecas, locales de espectáculos, restaurantes

con espectáculos o acompañamiento musical, gimnasios u otros establecimientos cuyos giros generen ruidos o vibraciones molestas.

j. No contar con los estacionamientos requeridos para su funcionamiento.

k. No cumplir los establecimientos de expendio de comidas con el área mínima de comedor establecida.

l. Colocar pizarras con anuncios de menús fuera del local o con registro visual desde la vía pública.

m. Colocar chimeneas o ductos sin respetar las medidas o distancias establecidas en la presente Ordenanza.

n. Colocar los productos en el piso, en montículos o desordenados sobre mesas o bandejas o ubicados en zonas que obstruyan el libre tránsito.

o. Brindar atención al público con ropas o indumentarias en mal estado de conservación o en condiciones antihigiénicas.

p. Tener el piso, paredes, implementos o utensilios en mal estado de conservación o en condiciones antihigiénicas.

q. Tener los servicios higiénicos en mal estado de conservación o en condiciones antihigiénicas.

r. No pintar las fachadas con los colores establecidos en la carta de colores aprobada por la presente Ordenanza (para los establecimientos que por su ubicación les corresponda).

s. No cumplir con los niveles operacionales y estándares de calidad específicos.

t. No cumplir con los demás estándares de calidad y niveles operacionales aprobados por la presente Ordenanza.

##### Artículo 16.- SANCIONES APLICABLES

Las sanciones aplicables por infracciones a la presente Ordenanza son las siguientes:



Nº	INFRACCIÓN	% UIT	MEDIDAS COMPLEMENTARIAS
02-136	Por mantener en mal estado de conservación los elementos fijos y móviles que conforman el establecimiento, tales como: muros, puertas, ventanas, rejas, avisos, luminarias, etc.	30%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-137	Por colocar anuncios, pizarras, productos u otros objetos en rejas, puertas y ventanas.	30%	RETIRO DE OBJETOS
02-138	Por no contar el establecimiento con iluminación y/o ventilación necesaria para brindar confort a sus clientes.	60%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-139	Por no contar los servicios higiénicos y la cocina con muros revestidos que impidan el paso de la humedad.	60%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-140	Por no contar los establecimientos de expendio de comidas con trampas de grasa, extractores de humo y olores.	60%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-141	Por contar con mobiliario (mesas, sillas, escaparates, vitrinas, mostradores) en mal estado de conservación o en condiciones antihigiénicas	60%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-142	Por usar en el retiro o vía pública mesas y sillas apilables, de plástico y/o con publicidad.	30%	RETIRO DE MOBILIARIO
02-143	Por tener toldos, marquesinas, sombrillas u otros elementos de protección o publicidad en mal estado de conservación o higiene.	60%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-144	Por no contar con acondicionamiento acústico los bares, pubs, discotecas, locales de espectáculos, restaurantes con espectáculos o acompañamiento musical, gimnasios u otros establecimientos cuyos giros generen ruidos o vibraciones molestas.	100%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-145	Por no contar con los estacionamientos requeridos para su funcionamiento.	100%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-146	Por no cumplir los establecimientos de expendio de comidas con el área mínima de comedor establecida.	60%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-147	Por colocar pizarras con anuncios de menús fuera del local o con registro visual desde la vía pública.	30%	RETIRO DE MOBILIARIO
02-148	Por colocar chimeneas o ductos sin respetar las medidas o distancias establecidas en la presente norma.	100%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-149	Por colocar los productos en el piso, en montículos o desordenados sobre mesas o bandejas o ubicados en zonas que obstruyan el libre tránsito.	60%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-150	Por brindar atención al público con ropas o indumentarias en mal estado de conservación o en condiciones antihigiénicas.	30%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-151	Por tener el piso, paredes, implementos o utensilios en mal estado de conservación o en condiciones antihigiénicas.	60%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-152	Por tener los servicios higiénicos en mal estado de conservación o en condiciones antihigiénicas.	60%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-153	Por no pintar las fachadas con los colores establecidos en la carta de colores aprobada por la presente Ordenanza (Para los establecimientos que por su ubicación les corresponda).	30%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)
02-154	Por no cumplir con los estándares de calidad y niveles operacionales específicos aprobados por la presente Ordenanza.	100%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)

Nº	INFRACCIÓN	% UIT	MEDIDAS COMPLEMENTARIAS
02-155	Por no cumplir con los demás estándares de calidad y niveles operacionales aprobados por la presente Ordenanza.	60%	CLAUSURA TRANSITORIA (Días necesarios para que subsanen)

En caso de reincidencia de la infracción o si vencido el plazo de la Clausura Transitoria el titular de la Licencia de Funcionamiento no ha subsanado la observación que motivó la sanción, la Subgerencia de Fiscalización y Control deberá aplicar la sanción de Clausura Definitiva al establecimiento.

## CAPÍTULO II

### DE LA FISCALIZACIÓN Y RESPONSABILIDAD

#### Artículo 17.- DE LA FISCALIZACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS DISPOSICIONES DE LA PRESENTE ORDENANZA

La Subgerencia de Fiscalización y Control, o quien haga sus veces, realizará las labores de fiscalización de los establecimientos comerciales, profesionales y de servicios con el fin de verificar el cumplimiento de las disposiciones establecidas en la presente Ordenanza, debiendo imponer las sanciones a que hubiera lugar en caso de incumplimiento.

#### Artículo 18.- DE LA RESPONSABILIDAD

El titular de la Licencia de Funcionamiento es responsable ante la Municipalidad de Miraflores por las infracciones o el incumplimiento de las disposiciones de la presente Ordenanza.

## CAPÍTULO III DE LA REVOCATORIA

#### Artículo 19.- REVOCATORIA DE LA LICENCIA DE FUNCIONAMIENTO

Se les revocará las Licencias de Funcionamiento otorgadas a aquellos establecimientos comerciales, profesionales o de servicios que hayan sido sancionados con Clausura Definitiva por incumplimiento de los estándares de calidad o niveles operacionales regulados por la presente Ordenanza.

La Gerencia de Autorización y Control es la competente para revocar las Licencias de Funcionamiento señaladas en el párrafo anterior previo informes de la Subgerencia de Comercialización y de la Subgerencia de Fiscalización y Control.

### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS Y FINALES

**Primera.-** Facúltase al señor Alcalde para que mediante Decreto de Alcaldía establezca las disposiciones complementarias y/o reglamentarias que sean necesarias para la adecuada aplicación de lo dispuesto en la presente Ordenanza.

**Segunda.-** La presente Ordenanza entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".

**Tercera.-** Encargar a la Gerencia de Comunicaciones e Imagen Institucional la publicación del presente dispositivo en el portal institucional de la entidad ([www.miraflores.gob.pe](http://www.miraflores.gob.pe)), así como de los Anexos N°s 1y 2.

### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS

**Unica.-** Los establecimientos que cuenten con Licencia de Funcionamiento deberán adecuarse a las disposiciones de la presente Ordenanza referidas a higiene, limpieza, orden, mobiliario y pintado de fachadas, en un plazo máximo de ciento ochenta (180) días calendario, contados a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano, bajo apercibimiento de aplicar las sanciones establecidas en el artículo 16 de la presente Ordenanza y de dejar sin efecto la Licencia de Funcionamiento, de ser el caso.

**DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS  
MODIFICATORIAS Y DEROGATORIAS**

**Primera.-** Deróguese la Ordenanza N° 270-MM, así como cualquier otra norma municipal que se oponga a lo establecido en la presente Ordenanza.

**segunda.-** Modifíquese el Cuadro de Infracciones y Sanciones Administrativas de la Municipalidad de Miraflores aprobado por la Ordenanza N° 148-MM, modificado por la Ordenanza N° 238-MM y la Ordenanza N° 258-MM; y adiciónese las infracciones codificadas del 02-136 al 02-155 conforme se detalla en el artículo 16 de la presente Ordenanza.

POR TANTO:

Regístrese, comuníquese, publíquese y cúmplase.

JORGE MUÑOZ WELLS  
Alcalde

641593-1

**MUNICIPALIDAD DE SAN LUIS**

**FE DE ERRATAS**

**ANEXO - DECRETO DE ALCALDÍA  
N° 005-2011-MDSL**

Fe de Erratas del Anexo N° 01 del Decreto de Alcaldía N° 005-2011-MDSL, publicado en nuestra edición del día 12 de mayo de 2011.

En la página 442382, en el Cuadro del Cronograma de Actividades, en la columna FECHA, correspondiente al 1° Taller Distrital: Diagnóstico e Identificación de Problemas;

**DICE:**

5 mayo

**DEBE DECIR:**

25 mayo

642188-1

**PROVINCIAS**

**MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE YAUYOS**

**Aprueban Reglamento que regula el  
Proceso del Presupuesto Participativo  
Basado en Resultados - Año Fiscal  
2012 y su Cronograma**

**ORDENANZA MUNICIPAL  
N° 004-2011-MPY**

Yauyos, 13 de mayo de 2011

EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA MUNICIPALIDAD  
PROVINCIAL DE YAUYOS

VISTO:

En Sesión Ordinaria de Concejo Municipal del 12 de Mayo del presente, con aprobación de dispensa del trámite de comisiones; y,

CONSIDERANDO:

Que, según lo establecido por el artículo 194 de la Constitución Política del Estado, modificada por la Ley de

Reforma Constitucional Ley N° 27680 y el artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades Ley N° 27972, las municipalidades provinciales y distritales, son órganos de gobierno local que cuentan con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia.

Que, la Ley N° 27783 - Ley de Bases de la Descentralización, en su Artículo 20° sobre los Presupuestos Institucionales, dispone que los Gobiernos Regionales y los Gobiernos Locales se sustentan y rigen por Presupuestos Participativos Anuales como instrumentos de administración y gestión;

Que, la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, en su Artículo 9°, señala como atribución del Concejo Municipal, aprobar los Planes de Desarrollo Municipal Concertado y el Presupuesto Participativo;

Que, de conformidad con los Artículos 98° y 100° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, el Concejo de Coordinación Local Provincial, es un órgano que tiene como principal función la de coordinar y concertar el Plan de Desarrollo Provincial y el Presupuesto Participativo;

Que, de conformidad a lo establecido en el Artículo N° 53° de la Ley N° 27972, las Municipalidades se rigen por sus Presupuestos Participativos Anuales como instrumento de administración y gestión, los cuales se formulan, aprueban y ejecutan conforme a la Ley de Presupuesto Público y en concordancia con los Planes de Desarrollo Concertado de su jurisdicción;

Que, mediante la Ley N° 28056 – Ley Marco del Presupuesto Participativo, y sus modificatorias, el Decreto Supremo N° 097-2009-EF, el Decreto Supremo N° 142-2009- EF, se establecen las disposiciones y lineamientos que permiten asegurar la efectiva participación de la sociedad civil en el Proceso del Presupuesto Participativo, el cual se desarrolla en armonía con el Plan de Desarrollo Concertado;

Que, mediante Resolución Directoral N° 007-2010-EF/76.01, el Ministerio de Economía y Finanzas aprobó el Instructivo N° 001-2010-EF/76.01 "Instructivo para el Proceso del Presupuesto Participativo Basado en Resultados", como instrumento orientador a fin de que los Gobiernos Regionales y los Gobiernos Locales desarrollen articuladamente los Procesos de Planeamiento del Desarrollo Concertado y el Presupuesto Participativo con un horizonte de mediano plazo;

Que, es facultad del Gobierno Local, conforme a la Ley Orgánica de Municipalidades 27972, Título V, Capítulo I, artículo 73, Inciso 5 en materia de participación vecinal y 6, en materia de servicios sociales locales difundir y promover los derechos de la mujer propiciando espacios para su participación e incorporando la equidad de género;

Que, estando a lo expuesto y en uso de sus facultades conferidas en el Artículo 9° numeral 8 y los Artículos 39° y 40° de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, el pleno del Concejo Municipal por UNANIMIDAD aprobó lo siguiente:

**ORDENANZA MUNICIPAL  
QUE APRUEBA EL REGLAMENTO  
Y CRONOGRAMA PARA EL PROCESO  
DEL PRESUPUESTO PARTICIPATIVO  
PARA EL AÑO FISCAL 2012**

**Artículo Primero.-** APROBAR el Reglamento que regula el Proceso del Presupuesto Participativo Basado en Resultados - Año Fiscal 2012, que consta de 56 artículos y el Anexo 01 (cuadro que establece el cronograma de actividades a desarrollar para el proceso del Presupuesto participativo 2012) que forma parte de la presente Ordenanza.

**Artículo Segundo.-** CONVOCAR Y DAR INICIO al Proceso del Presupuesto Participativo del Distrito y Provincia de Yauyos para el Año Fiscal 2012.

**Artículo Tercero.-** FACULTESE, al Alcalde de la Municipalidad Provincial de Yauyos, para que mediante Decreto de Alcaldía dicte las disposiciones reglamentarias y complementarias para la aplicación de la presente ordenanza.

**Artículo Cuarto.-** DISPÓNGASE, que los asuntos no contemplados en la presente Ordenanza sean resueltos por el Alcalde Municipal, en coordinación con la Gerencia Municipal.