Núm. 3551 11:00 A.M.
Fecha: 14 / dic / 87
Aprobado: Héctor Luis Acevedo
Secretario de Estado
Por: Secretario Auxiliar de Estado I.D.T.

REGLAMENTO

DE

MESONES GASTRONOMICOS

Preámbulo

La Compañía de Turismo de Puerto Rico, creada al amparo de la Ley Núm. 10 de 18 de junio de 1970, según enmendada (23 L.P.R.A. 671 et seq.), tiene la encomienda de promover, desarrollar y mejorar la industria turística:

- Fomentando la calidad y la justa y razonable remuneración de los productos en el tráfico turístico;
- Propulsando el mantenimiento de las debidas condiciones higiénicas y de salubridad en las facilidades turísticas y otras relacionadas con la industria;
- Estimulando la conservación de las bellezas naturales y de la salud ambiental, y
- Mejorando los servicios de hoteles y restaurantes, incluyendo las normas de seguridad, el expedienteo de reclamaciones y demás facilidades de atención y alojamiento.

La Compañía de Turismo tiene la responsabilidad de expedir certificados acreditando que los hoteles, restaurantes y otras facilidades y actividades turísticas, en lo que respecta a aspectos tales como la calidad de los servicios, las facilidades físicas, las condiciones higiénicas y de salubridad y la garantía y protección del público que a ellos concurra, cumplen con los requisitos impuestos por ley y/o reglamentos adoptados bajo la autoridad de ley.

Artículo I - Título

Este Reglamento se conocerá como el Reglamento de Mesones Gastronómicos.

Artículo III - Propósito

El propósito de este Reglamento es establecer el Programa de Mesones Gastronómicos para desarrollar y mejorar las facilidades gastronómicas del País, estableciendo una red de restaurantes fuera de la zona metropolitana de San Juan, endosados por la Compañía de Turismo, que se destaquen por la excelencia del servicio y la calidad óptima de la comida, el ambiente y otros atributos que los distinguen entre otros restaurantes y que sirven de estímulo para la superación en el campo de la gastronomía. No están excluídos de este Programa los establecimientos que se encuentran en la ruralía de los pueblos que comprenden la zona metropolitana de San Juan.

Los Mesones Gastronómicos servirán de complemento a otros atractivos turísticos en las áreas que estén ubicados fomentando el crecimiento del turismo, a nivel local, nacional e internacional.

Artículo IV - Definiciones

Para fines de este Reglamento las siguientes palabras tendrán los significados que se indican a continuación:

A. Mesón Gastronómico - será aquel restaurante que, luego de reunir los requisitos establecidos en este Reglamento, la Compañía endose para pertenecer al Programa de Mesones Gastronómicos dentro de una de las siguientes clasificaciones:

(1) Servicio completo - comprenderá aquellos mesones los cuales por sus facilidades físicas, equipo y personal disponible provean al cliente o comensal un conjunto de cubiertos, vajilla, mantel de tela y otros utensilios para el servicio de café y/o bebidas en un ambiente formal.

(2) Servicio casual - comprenderá aquellos mesones los

B. Compañía - será la Compañía de Turismo de Puerto Rico.

C. Director - será el Director Ejecutivo de la Compañía de Turismo de Puerto Rico.

D. Programa - será el Programa de Mesones Gastronómicos.

E. Mesón - significará Mesón Gastronómico.

F. Gastronomía - es el arte de comer bien.

G. Zona Metropolitana de San Juan - comprenderá para propósitos de este Reglamento las áreas urbanas de San Juan clasificadas como tales por la Junta de Planificación que incluye los siguientes pueblos: San Juan, Guaynabo, Bayamón, Cataño, Trujillo Alto y Carolina.

Artículo V - Requisitos de Admisión al Programa

Los Mesones Gastronómicos deberán cumplir en todo momento con los siguientes requisitos:

A. Requisito Legal

(1) Los propietarios y administradores del Mesón deben ser personas que han cumplido y cumplen con las leyes del Estado Libre Asociado de Puerto Rico y de los Estados Unidos de América. Del propietario ser una entidad jurídica, ésta debe haber sido registrada en el Departamento de Estado y cumplir con la Ley de Corporaciones de Puerto Rico.

B. Aspecto Físico

(1) Los Mesones deberán radicar en un área en Puerto Rico fuera de la zona metropolitana de San Juan y deben tener como parte integrante una serie de atractivos naturales y/o artificiales que estén actualmente desarrollados o que tengan un potencial de desarrollo turístico, tales como playas, lagos, bahías, lugares históricos, parajes de gran belleza natural y

(3) Contará la facilidad con un área de estacionamiento conforme a los requisitos de la Junta de Planificación de Puerto Rico y las agencias concernidas.

(4) Los accesos, jardines, estacionamiento y zonas exteriores de uso común, se mantendrán atractivos, limpios y dispondrán de suficiente iluminación.

(5) Toda instalación de rótulos deberá cumplir con la aprobación de la Compañía y de la Administración de Reglamentos y Permisos (ARPE) y cualquier otra agencia del gobierno que tenga inherencia sobre la reglamentación de rótulos y estética.

(6) El salón comedor presentará un ambiente agradable familiar con elementos de decoración de buen gusto dentro de un marco de higiene y limpieza óptima.

(7) En caso de proveerse servicio de bebidas en barra o "lounge", el mismo deberá estar físicamente separado del área del comedor principal y mantendrá los elementos de buen gusto e higiene requeridos en toda la facilidad.

(8) Tendrá servicios sanitarios separados tanto para las damas como para los caballeros, de acuerdo a las normas establecidas por las agencias gubernamentales concernidas.

Se exigirá el siguiente equipo: inodoro, lavamanos, espejo, sistema de vapor u otro higiénico para el secado de las manos, jabón, iluminación adecuada, ventilación apropiada o extractor, zafacón de fácil limpieza, anaquel de papel sanitario, urinal (en caballeros) y cualquier otro equipo o material higiénico necesario. En los baños de empleados deberán colocar un letrero indicando que todos los empleados deberán lavarse las manos luego de utilizar las facilidades, siguiendo la reglamentación del Departamento de Salud.

sucio. Las ventanas y puertas que no dan acceso al comedor, deberán estar protegidas por telas metálicas.

(10) La cocina tendrá como mínimo el siguiente equipo: horno, estufa, nevera con área separada para carnes y mariscos, nevera para guardar productos lácteos, congelador y mesa para descongelamiento de alimentos, extintores, extractores, zafacones con bolsa. La cocina deberá tener ventilación e iluminación adecuada.

(11) Todas las neveras y congeladores estarán en buen estado de funcionamiento. Las parrillas deberán ser de aluminio, acero o metal inoxidable.

(12) Deberá tener un método adecuado para lavar todo el servicio de comida usado para servir alimentos, utilizando agua caliente y aquellos detergentes que aseguren, tanto al cliente como al empleado, utensilios limpios de gérmenes.

(13) Los almacenes del Mesón estarán provistos de tablillas y anaqueles, los cuales elevarán por lo menos seis pulgadas (6") sobre el nivel del piso. Deberá proveerse, además, un lugar inaccesible a sabandijas y animales para almacenar aquellos alimentos que no están en envases metálicos o de cristal.

(14) Dispondrá de un área específica para los desperdicios sólidos, proveyendo zafacones o cajas de metal con tapas, fácil para su limpieza y mantenimiento. Dichos zafacones o depósitos deberán estar ubicados de manera que no afecte de forma negativa la estética del Mesón.

(15) La eliminación de las aguas residuales tendrá lugar a través de la red de alcantarillado público, y de no existir ésta, mediante un sistema eficaz ajustado a las normas

con los sistemas y técnicas que ofrezcan garantías suficientes de buen funcionamiento y seguridad y se revisarán periódicamente por personal competente. Las instalaciones de maquinaria y equipo se efectuarán de tal modo que se eviten los ruidos y vibraciones.

(17) Deberá tener extintores de fuego y salidas de emergencia debidamente rotuladas, además de cualquier otro requisito exigido por el Departamento de Bomberos de Puerto Rico.

C. Servicio

(1) Los dueños o administradores deberán poner especial cuidado en que el trato a los clientes por parte del personal sea amable y cortés; en que el servicio se preste con la mayor rapidez y eficacia y deberán proveerle al comensal el disfrute de un lugar tranquilo y pacífico.

(2) No se discriminará injustificadamente en el libre acceso al Mesón; disponiéndose, sin limitar, que la embriaguez habitual, conducta inmoral, falta de salubridad e higiene y actos contra la convivencia y orden público serán causas justificadas para negar la entrada al restaurante.

(3) El Mesón deberá presentar facturas a sus usuarios para ser pagadas por éstos y en dichas facturas deberán especificarse los diversos servicios prestados y el cargo correspondiente a cada uno de ellos, sin que sea permitido consignar tales conceptos con fórmulas ambiguas o englobadas bajo un epígrafe genérico que no detalle los servicios de referencia.

(4) Los menús se redactarán en español e inglés con una presentación atractiva e incluirán los precios de los diferentes platos y bebidas ofrecidos en el mismo. Los menús deberán estar protegidos por una carpeta plástica o de otro material resistente y de fácil limpieza. No se permitirán borrones, ni

(6) Todo Mesón deberá mantener visible y accesible al público los permisos, patentes y demás documentos aplicables requeridos por ley y/o reglamento, además de la siguiente información:

a. Nombre del Mesón
b. Dirección
c. Nombre del dueño y/o administrador
d. Número de teléfono
e. Menú y precios
f. Horario
g. Número de días abierto al público
h. Tarjetas de crédito aceptadas
i. Cualquier otra información pertinente que solicite la Compañía

(7) Los Mesones del Programa se comprometen a adquirir y mantener un libro de comentarios de los usuarios, debidamente foliado y ubicado por los inspectores de esta Compañía en un lugar prominente, al cual tendrán acceso los inspectores durante sus inspecciones periódicas, cuyos comentarios servirán para corregir deficiencias señaladas y para mencionar elogios y recomendaciones que puedan servir de base a los esfuerzos publicitarios. En el menú se informará a los comensales la existencia de este libro.

(8) Todo empleado usará uniforme, mantendrá un alto grado de limpieza personal y observará las prácticas adecuadas en su trabajo.

(9) Los Mesones del Programa se comprometen a participar de los cursos de adiestramiento que se ofrezcan a los dueños y personal de dichos restaurantes.

(12) Todo Mesón deberá contar con una lista de hospitales y de médicos que puedan ser localizados con relativa facilidad en casos de emergencia.

(13) Los Mesones deberán suplir información sobre los sitios de interés del área donde se encuentran.

(14) Los utensilios, cubiertos, vajilla y cristalería deberán estar limpios, adecuados, de un mismo modelo y sin daño alguno.

(15) En los mesones de servicio completo los manteles serán de tela. Si por la ubicación del Mesón u otras circunstancias se justifica, podrán ser de material sintético parecido a tela. Los manteles de uno u otro material estarán limpios, planchados y sin perforaciones.

D. Comidas

(1) Deberá mantener una óptima calidad en la confección, presentación y sabor de la comida.

(2) Toda persona que se emplee en la preparación o servicio de comida o bebida, deberá obtener anualmente un certificado expedido por el Departamento de Salud.

(3) Los empleados que trabajen en la cocina o en las faenas de preparación, cocción, manipulación y servicio de alimentos o que laboran con los mismos, usarán gorros, redecillas o cualquier otro método adecuado para cubrir el cabello, para evitar que el mismo caiga en los alimentos. Tampoco fumará o usará tabaco en ninguna de sus formas, ni prendas, joyas o accesorios ya que pueden desprenderse y caer en los alimentos.

(4) En la preparación de las comidas se utilizarán alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación y de acuerdo a las normas establecidas por el Departamento de Salud.

permita la contaminación u olores entre sí. Todo alimento perecedero (incluyendo pastelería rellena con crema) se mantendrá a una temperatura de acuerdo al Reglamento del Departamento de Salud.

E. Otros Requisitos

(1) Posterior a la admisión al Programa, los Mesones quedarán sujetos a las exigencias de este Reglamento y a inspecciones adicionales por la Compañía. Estas inspecciones se llevarán a cabo por funcionarios autorizados de la Compañía cuantas veces sea necesario a discreción de ésta. Dichos funcionarios deberán tener libre entrada y acceso al Mesón durante las horas laborables. Se requerirá una reinspección y nueva aprobación de cualquier restaurante que dejare de funcionar por más de treinta (30) días.

(2) Los restaurantes que se encuentran dentro de una facilidad hotelera de no más de cincuenta (50) habitaciones podrán pertenecer al Programa siempre y cuando toda la referida facilidad cumpla con la inspección de la Compañía.

(3) Los Mesones Gastronómicos, aprobados como tal, deberán exhibir un rótulo distintivo diseñado para ese fin por la Compañía, el cual deberán fijar en un sitio prominente en el exterior del restaurante.

(4) Los Mesones se obligan a cuidar y mantener en condiciones óptimas el rótulo distintivo del Programa tal y como fuera suministrado por la Compañía.

(5) Los Mesones aceptados al Programa se ajustarán a las recomendaciones de los inspectores y técnicos de la Compañía para mantenerse dentro de los beneficios de este Programa, reservándose la Compañía el derecho a retirarles el endoso y el

utilizarán en los programas de publicidad y divulgación del Programa tanto en Puerto Rico como en el exterior para beneficio de los Mesones incluidos.

(7) Todo Mesón admitido al Programa deberá tener vigente, con compañías endosadas por el Comisionado de Seguros de Puerto Rico, un seguro de responsabilidad pública con un límite combinado no menor de quinientos mil dólares ($500,000.00). Esta póliza debe incluir a la Compañía como asegurada y a la vez contener un endoso de relevo de responsabilidad pública a favor de ésta. Dicha póliza contendrá una cláusula disponiendo que en caso de cancelación, la compañía aseguradora notificará de esta eventualidad a esta Compañía por correo certificado con acuse de recibo con diez (10) días de antelación a la fecha de la proyectada cancelación.

El Mesón se compromete, además, a mantener vigente todas las pólizas que sean requeridas por ley, tales como las del Fondo del Seguro del Estado y demás seguros análogos.

Artículo VI - Beneficios del Programa

A cambio del fiel cumplimiento de los requisitos aquí establecidos, los restaurantes acogidos al Programa recibirán los siguientes beneficios de parte de la Compañía:

A. Reconocimiento de la buena calidad de la comida, servicio y ambiente, mediante la expedición de un Galardón del Buen Comer como certificación de que el Mesón promueve las mejores manifestaciones del arte gastronómico. El Mesón se compromete a fijar este certificado en un lugar prominente en su interior.

B. Identificación del restaurante como un Mesón Gastronómico mediante rótulo que se colocará en un sitio prominente en el exterior del mismo determinado por la Compañía de Turismo en

incumplir total o parcialmente cualquiera de los requisitos aquí establecidos, siguiendo el procedimiento especificado en este Reglamento.

C. Asesoramiento, orientación, señalamientos y sugerencias en términos de los arreglos que la Compañía estime necesarios y convenientes en cuanto a las áreas de decoración, paisajismo y otros para el mejoramiento de las facilidades; entendiéndose que la Compañía no proveerá el personal, ni los materiales, ni mano de obra necesaria para efectuar las mejoras sugeridas.

D. Adiestramientos al personal y a la gerencia de los restaurantes acogidos al Programa en forma grupal, en aquellas áreas que necesiten corregirse y dentro de los programas que la Compañía estime necesarios y convenientes para el mejoramiento de las facilidades; entendiéndose que los adiestramientos se ofrecerán siempre y cuando haya recursos disponibles en la Compañía y ésta determine la necesidad y conveniencia de ofrecerlos.

E. Distinción de los Mesones acogidos al Programa mediante la revista QUE PASA.

F. Divulgación tanto en Puerto Rico como en el exterior, mediante artículos y comunicados de prensa.

G. Cooperación para tramitar interagencialmente asuntos que afecten la operación del Mesón.

H. Divulgación de los reconocimientos de los integrantes del Programa para intercambio de experiencias profesionales para beneficio de los mismos.

I. Propiciar reuniones periódicas de los integrantes del Programa para intercambio de experiencias profesionales para beneficio de los mismos.

J. Mercadeo bajo identidad colectiva.

de aprobación por la Compañía y de inclusión en las listas oficiales de la misma, no necesariamente se harán acreedores a los beneficios de este Programa de no cumplir con los requisitos establecidos en este Reglamento. La Compañía se reserva el derecho de aceptar y rechazar cualquier solicitud de ingreso al Programa. La solicitud de ingreso deberá acompañarse de copia de las licencias y patentes requeridas por ley para operar restaurantes y de un menú.

B. La Compañía procederá a efectuar una inspección del restaurante candidato para ingreso al Programa. De entender la Compañía, a base de la inspección efectuada, que el restaurante reune los requisitos de excelencia en el servicio, calidad de comida y ambiente establecidos por la Compañía, procederá a así notificárselo, invitando a dicho restaurante a incorporarse al Programa de Mesones Gastronómicos.

C. El dueño u operador del restaurante firmará un contrato con la Compañía acogiéndose al Programa aceptando las condiciones de este Reglamento.

Artículo VIII - Procedimiento de separación del Programa

Tan pronto la Compañía tenga conocimiento de que un Mesón acogido al Programa está incumpliendo total o parcialmente alguna de las disposiciones de este Reglamento, procederá de la siguiente forma:

A. Notificará por escrito al dueño u operador del Mesón afectado la deficiencia encontrada, indicándole el tiempo razonable para su corrección. Dicha notificación será por correo certificado con acuse de recibo.

B. El dueño u operador del Mesón afectado deberá contestar la carta de la Compañía dentro de los próximos quince (15) días

C. Del querellado contestar en desacuerdo a los señalamientos, la Compañía tendrá quince (15) días laborables a partir del recibo de la contestación para señalar una vista administrativa ante un funcionario de ésta.

D. El funcionario que presida la vista someterá su recomendación al Director Ejecutivo de la Compañía, quien aprobará o desaprobará la misma.

E. La decisión del Director será notificada al querellado por correo certificado siendo la misma final y firme para las partes.

F. Una vez separado del Programa, el dueño y/o administrador del Mesón acogido al mismo viene obligado a devolver a la Compañía en buenas condiciones el rótulo y el certificado dentro de los próximos diez (10) días de notificada la decisión del Director Ejecutivo.

G. Si el restaurante no entrega a la Compañía la propiedad antes mencionada dentro del término acordado, se entenderá que rehusa la entrega de la misma, constituyendo su actuación una apropiación ilegal agravada, castigable por el Código Penal vigente.

H. La Compañía procederá de inmediato a instar el proceso judicial correspondiente para que se le aplique al infractor el castigo que conlleva su delito.

I. Una vez eliminado del Programa el restaurante será retirado de todas las listas del mismo y de todos los beneficios mencionados en este Reglamento.

Artículo IX - Separación de cláusulas

A. Si una o parte de alguna de las disposiciones contenidas en este Reglamento resultare nula o declarada ilegal por motivo

B. Todas las demás cláusulas del Reglamento permanecerán inalteradas y en todo vigor.

C. Nada de lo aquí contenido se considerará como una limitación del derecho de las partes a apelar cualquier decisión ante el tribunal o agencia competente.

Artículo X - Enmiendas

Las enmiendas a este Reglamento se efectuarán siguiendo el procedimiento establecido en los Artículos 5 (c) y 8 de la Ley Núm. 10 de 18 de junio de 1970, según enmendada.

Toda enmienda hecha posteriormente a este Reglamento se referirá al Reglamento original.

Artículo XI - Vigencia

Este Reglamento entrará en vigor una vez se cumpla con lo preceptuado en el Artículo 8 de la Ley Núm. 10 de 18 de junio de 1970, según enmendada.

APROBADO POR:

MIGUEL A. DOMENECH
Director Ejecutivo
Compañía de Turismo de Puerto Rico

HECTOR LEDESMA
Presidente
Junta de Directores
Compañía de Turismo de
Puerto Rico

HON. RAFAEL HERNANDEZ COLON
Gobernador de Puerto Rico
La Fortaleza

Promulgado de acuerdo con la ley, hoy 3 de diciembre