



CATEGORÍAS SEGÚN PUNTAJE	
Oro	De 49 a 50 puntos
Plata	De 47 a 48 puntos
Bronce	De 45 a 46 puntos

2. FORMATO DE CATEGORIZACIÓN DE RESTAURANTES			
	ASPECTOS A VERIFICAR	PUNTAJE PARCIAL	PUNTAJE MÁXIMO POR INDICADOR
I	ADMINISTRACIÓN DE LA EMPRESA	13	
1.1	DIRECCIÓN Y LIDERAZGO	7	
1	Concepto del establecimiento	1	
2	Copia de la Licencia de funcionamiento	1	
3	Copia de la Licencia sanitaria	1	
4	Mapa de ubicación del local o funcionamiento del servicio	1	
5	Copia de la carta de menú incluyendo fotos de presentación del plato	1	
6	Copia de la nota de venta de ingredientes peruanos (últimos tres meses)	1	
7	Fotografías del frontis y del interior del restaurante	1	
1.2	PROVEEDORES E INGREDIENTES	6	
1	Proveedores	1	
2	Información actualizada de servicios, productos y precios	1	
3	El proveedor garantiza alimentos de buena calidad y su stock	2	
4	Se garantiza la cadena de temperatura	2	
II	IDENTIDAD CULTURAL	18	
2.1	Decoración y ambientación en general		
1	Uso de símbolos peruanos, manteniendo la armonía en el ambiente		
2.2	Ingredientes peruanos (marcar sólo uno)	6	
1	Utiliza ingredientes típicos de la cocina peruana (ajíes, limones, zapallos, etc.) en alrededor 75% - 80% de los platos del menú	1	
2	Utiliza ingredientes típicos de la cocina peruana (ajíes, limones, zapallos, etc.) en alrededor 81% - 90% de los platos del menú	3	
3	Utiliza ingredientes típicos de la cocina peruana (ajíes, limones, zapallos, etc.) en alrededor 91% - 100% de los platos del menú	6	

2.3	Decoración y armonía en general	6	
1	Utiliza productos peruanos (quesos, chicha, pisco, etc.) entre el 75% - 80% del menú	1	
2	Utiliza productos peruanos (quesos, chicha, pisco, etc.) entre el 81% - 90% del menú	3	
3	Utiliza productos peruanos (quesos, chicha, pisco, etc.) entre el 91% - 100% del menú	6	
2.4	Métodos y técnicas de origen peruano en el menú.	6	
1	Utiliza técnicas culinarias peruanas en alrededor 75% y 80% del menú	1	
2	Utiliza técnicas culinarias peruanas en alrededor 81% y 90% del menú	3	
3	Utiliza técnicas culinarias peruanas en alrededor 91% y 100% del menú	6	
III	OPERACIÓN	19	
3.1	Tiempo de operación del restaurante	1	
1	Más de seis meses		
3.2	Carta - Menú	4	
1	Evidencia de platos peruanos entre el 75% y 80% del menú	1	
2	Evidencia de platos peruanos entre el 81% y 90% del menú	3	
3	Evidencia de platos peruanos entre el 91% y 100% del menú	4	
3.3	Pericia en cocina peruana (marcar sólo uno)	4	
1	Acreditación por estudios y/o experiencia \geq 6 meses en cocina peruana	2	
2	Acreditación por estudios y/o experiencia \geq 1 año en cocina peruana	3	
3	Acreditación por estudios y/o experiencia \geq 2 años en cocina peruana	4	
3.4	Emprendimiento gastronómico (marcar sólo uno)	3	
1	Food truck, negocio ambulatorio	1	
2	Salón, bar, etc.	2	
3	Restaurante	3	
3.5	Tipo de restaurante	7	
1	Restaurante Menú	1	
2	Restaurante Familiar	2	
3	Restaurante de Primera Categoría	7	
	PUNTAJE TOTAL	50	