



Sin Vigencia

## REGLAMENTO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y DIVERSIONES

REGLAMENTO, aprobado el 7 de agosto del 2001

Publicado en La Gaceta Diario Oficial N°. 203 del 25 de octubre del 2001

### EL CONSEJO DIRECTIVO DEL INSTITUTO NICARAGÜENSE DE TURISMO

En uso de las Facultades que le confiere la Ley No. 298, "Ley Creadora del Instituto Nicaragüense de Turismo", publicada en "La Gaceta", Diario Oficial No. 149 de fecha once de Agosto de mil novecientos noventa y ocho,

#### CONSIDERANDO

1. Que el turismo se ha convertido en una actividad económica importante del país, siendo necesario regular el funcionamiento de los prestadores de servicios turísticos, de manera a garantizar los derechos del consumidor turístico en este tipo de relaciones.
2. Que al Instituto Nicaragüense de Turismo, le corresponde tipificar, clasificar, registrar, inspeccionar y autorizar el funcionamiento de las empresas de restaurantes, cafeterías, bares, centros nocturnos, casinos o salas de juegos y similares.

Ha Dictado

El siguiente Decreto de:

## REGLAMENTO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y DIVERSIONES

### CAPÍTULO I

#### DISPOSICIONES GENERALES

**Artículo 1.-** El presente Reglamento tiene por objeto regular el funcionamiento de las Empresas de Alimentos, Bebidas y Diversiones.

**Artículo 2.-** Son Empresas de Servicios de Alimentos, Bebidas y Diversiones, aquellas que tengan la titularidad o la administración de instalaciones que en forma permanente brindan un servicio de alimentos, bebidas y diversiones, dirigido a turistas nacionales y extranjeros, en restaurantes, bares, mesones turísticos, discotecas, clubes nocturnos y casinos, que demuestren su carácter y vínculo primordial con el turismo y que estén clasificadas dentro de las categorías previstas en la presente normativa.

**Artículo 3.-** Toda Empresa de Servicios de Alimentos, Bebidas y Diversiones para entrar a operar deberá contar con el Título - Licencia otorgado por el Instituto Nicaragüense de Turismo y estar inscrita en el Registro Nacional de Turismo que al efecto lleva esa entidad.

### CAPÍTULO II

#### DE LOS TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS

**Artículo 4.-** Las Empresas de Servicios de Alimentos, Bebidas y Diversiones se clasificarán según las siguientes categorías:

- a) Restaurantes, con o sin Bares;
- b) Mesones;
- c) Discotecas y Clubes Nocturnos;
- d) Casinos y otras salas de juego.

**Artículo 5.- De los Restaurantes:** Comprenden aquellos establecimientos que disponen de cocina y servicio de comedor que ofrecen comidas y bebidas para ser consumidas por el público en el mismo establecimiento, mediante un

precio.

Se reputarán como Bares, aquellos establecimientos que disponen de barra y servicio de mesa que ofrecen al público, bebidas acompañadas o no, de bocadillos para ser consumidos en el mismo establecimiento, a cambio de un precio.

**Artículo 6.- De los Mesones:** Comprenden aquellas instalaciones que ofrecen un servicio de alimentos y bebidas, a cambio de una tarifa económica, que se caracterizan por una cocina tradicional o regional de calidad, y por una excelente armonización arquitectónica y decorativa interior y exterior con el entorno en que se encuentran.

**Artículo 7.- De las Discotecas y Clubes Nocturnos:** Corresponden a aquellos establecimientos que ofrecen presentaciones artísticas o culturales, además del servicio de bebidas y alimentación, mediante el pago de un precio.

**Artículo 8.- De los Casinos:** Corresponde a los establecimientos en los que se practiquen juegos de mesa en el que se utilice naipes, dados o ruletas y que admita apuestas del público, cuyo resultado dependa del azar, así como otros juegos, incluyendo las maquinas tragamonedas. Se regirán conforme la ley de la materia.

### CAPÍTULO III

#### DE LA CLASIFICACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS Y LAS INSPECCIONES

**Artículo 9.-** Los Restaurantes se clasificarán en categorías identificadas de **uno a cinco tenedores**. En el caso de los Centros de Diversión nocturna de **una a tres copas**, de conformidad con el grado de cumplimiento de las condiciones y requisitos contenidos en los Manuales de cada tipo de establecimiento. Los Manuales formarán parte integral del presente Reglamento con las correspondientes modificaciones que se reputarán como anexos.

**Artículo 10.-** Los Manuales utilizados para la categorización de los establecimientos objeto de este Reglamento, serán los siguientes:

1. Manual para Restaurantes.
2. Manual para Mesones.
3. Manual para Centros de Diversión Nocturna.

Los Manuales se regirán por tres parámetros generales referidos a:

- a) Planta física
- b) Documentación para evaluación de la calidad, y
- c) Realización de la Encuesta al turista.

**Artículo 11.-** Los parámetros mínimos que se utilizarán para categorizar los establecimientos en cuanto a la planta física, medirán las condiciones de orden físico - sanitario del inmueble, evaluando el personal en la atención al cliente y las facilidades existentes para que puedan ejecutar sus labores.

Dentro de estas condiciones se evaluarán la preparación higiénica de los alimentos, su almacenaje, bebidas, los servicios permanentes, los servicios temporales como el autoservicio, banquetes, servicio a domicilio y servicio móvil. Asimismo, se considerarán las medidas mínimas que garanticen la seguridad para los usuarios, el tratamiento y evacuación de aguas residuales y de basura, el control de la fauna nociva y las facilidades para personas con capacidad física restringida.

**Artículo 12.-** La evaluación con relación a la documentación para la calidad estará dirigida a los objetivos, políticas, controles y documentación que tienen las empresas de alimentación, bebidas y centros de diversión nocturna, para alcanzar los niveles de calidad e higiene que se impongan como meta.

La documentación para la calidad está referida al servicio, los reportes de mantenimiento, el control de personal, de uso administrativo, de alimentos y bebidas así como los formularios de reservaciones y facturas.

**Artículo 13.-** El parámetro de encuesta al turista medirá el nivel de satisfacción de los usuarios en los servicios brindados.

**Artículo 14.-** El Instituto Nicaragüense de Turismo, deberá llevar a cabo un plan de inspecciones técnico un hotel ... (texto ilegible en Gaceta original... los requisitos de las instalaciones y de los equipamientos, el buen estado de funcionamiento y mantenimiento de los mismos, exigidos en las normas previstas de los manuales aprobados por tipo de establecimiento.

**Artículo 15.-** La inspección técnica a cada establecimiento se llevará a cabo, como mínimo, una vez al año, y ésta deberá ser notificada previamente al interesado. Sin embargo, anualmente se podrán realizar tantas visitas sorpresas como se considere necesario. La inspección se realizará en presencia de la persona que tiene la titularidad o administración de la empresa de hospedaría o de quien ésta autorice.

**Artículo 16.-** De cada inspección realizada, se levantará un informe que contendrá las obras y mejoras a efectuar por el establecimiento, el cual se notificará al interesado quien tendrá un plazo de treinta días hábiles para acatar las observaciones respectivas.

Este plazo podrá extenderse de común acuerdo con el instituto Nicaragüense de Turismo, y según un programa de ejecución de las mejoras aportado por el interesado.

## **CAPÍTULO IV**

### **DE LOS PRECIOS**

**Artículo 17.-** Las empresas objeto de la presente regulación, fijarán los precios de los alimentos y bebidas que son ofrecidos, y los notificarán al Instituto Nicaragüense de Turismo, antes del veinte de Noviembre de cada año, entendiéndose que estos precios podrán modificarse sin previa comunicación a esta institución si varían dentro de un margen máximo de treinta (30%) por ciento de los estipulados, por razones de costo de insumos, tipo de cambio o costos fijos del restaurante.

Los precios del día serán comunicados a los usuarios previamente o colocados en un lugar visible, y son los que deben cobrarse.

Los precios tienen la consideración de globales. En todo caso, debe indicarse que si el Impuesto General al Valor (IGV) está incluido o si se cobrará independiente. Se prohíbe incluir montos correspondientes a propina.

**Artículo 18.-** La empresa deberá entregar una factura que exprese claramente los servicios prestados y el monto cobrado por ellos, desglosados por conceptos. Dicha factura deberá cumplir con todos los requisitos tributarios y fiscales.

## **CAPÍTULO V**

### **DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS USUARIOS Y DEL EMPRESARIO**

**Artículo 19.-** Los usuarios de los establecimientos de alimentos, bebidas y diversión, tendrán los siguientes derechos:

- a) A recibir los servicios acordes, en naturaleza y calidad con la categoría que ostenta el establecimiento,
- b) A ser informados previamente de los precios de los alimentos y bebidas ofrecidas por el establecimiento,
- c) A formular quejas y reclamos.

**Artículo 20.-** El usuario estará sujeto al cumplimiento de las siguientes obligaciones:

- a) Satisfacer el precio de los servicios facturados,
- b) Observar las normas usuales de urbanidad, higiene y convivencia.

**Artículo 21.-** La empresa será responsable por lo siguiente:

- a) Conservar las instalaciones y ofrecer los servicios, al menos con la calidad que fue tenida en cuenta para concederles las autorizaciones turísticas pertinentes y la categoría obtenida,
- b) Exhibir en lugar visible, el menú con sus precios incluyendo los impuestos correspondientes, por concepto de los servicios de alimentación, bebidas y diversión,
- c) Garantizar las medidas mínimas de seguridad en el establecimiento.
- d) Preparar las comidas y bebidas, utilizando alimentos e ingredientes en perfecto estado de conservación,
- e) Presentar cada plato de conformidad con la categoría del establecimiento,
- f) Atender la clientela con amabilidad, rapidez y eficiencia,

- g) Contar con personal incluido el de cocina, debidamente presentado y capacitado,
- h) Mantener en perfecta limpieza el establecimiento, mobiliario y equipo, así como en perfecto funcionamiento los servicios sanitarios,
- i) En caso de recibirse moneda extranjera como contraparte de pago, y sin perjuicio de lo que dispongan las leyes sobre la materia, deberá informarse al usuario, previamente, el tipo de cambio al que se toma dicha moneda,
- j) De tomar las medidas necesarias para evitar que residuos, olores, ruidos u otras situaciones molestas, incomoden a los espacios públicos y vecinos.
- k) Exhibir el horario de servicio al público y manifestar en forma expresa los casos en los que el establecimiento se reserva el derecho de admisión, sin que se haga discriminación alguna por razones de sexo, religión, raza o por cualquier otra razón de índole personal o social.
- l) Cumplir con lo dispuesto en la legislación vigente, el presente Reglamento y demás normas y disposiciones que regulen su funcionamiento.
- m) Control de plagas macro y microbiológicas con criterios de sustentabilidad.

**Artículo 22.-** La publicidad por cualquier medio de comunicación que efectúen las Empresas contempladas en este reglamento, acerca de los servicios y precios que ofrezcan, su ubicación y otras características deberán ajustarse a la realidad y no pueden inducir a error o a confusión.

**Artículo 23.-** Se prohíbe fumar en lugares públicos; no obstante en los salones y zonas de uso común se reservará la parte más próxima a las ventanas para la ubicación de los usuarios no fumadores. Con esta finalidad se señalarán debidamente las áreas reservadas para los no fumadores.

**Artículo 24.-** Las empresas contempladas en este reglamento que expendan bebidas alcohólicas, así como los casinos y demás salas de juego, deberán restringir el ingreso de menores de edad a sus establecimientos. Asimismo, deberán respetar los horarios de funcionamiento autorizados por las entidades competentes y cumplir con las disposiciones contenidas en los Decretos No. 163 y 165 y su Reglamento No. 215.

## **CAPÍTULO VI**

### **DE LAS SANCIONES**

**Artículo 25.-** Sin perjuicio de las disposiciones en materia sanitaria, “Ley Creadora del Instituto Nicaragüense de Turismo”, (Ley No. 298) y “Ley de Incentivos Para la Industria Turística de la República de Nicaragua” (Ley No. 306) y sus respectivos Reglamentos, a las empresas objeto de Irregularización por medio de este Reglamento, les será aplicable el régimen de infracciones y sanciones, establecido en el Reglamento de las Empresas y Actividades Turísticas.

**Artículo 26.-** Para tal efecto de aplicación de las sanciones, se entenderá que el incumplimiento a las obligaciones contempladas en los artículos 19 y 22 incisos b), e), f), i), j) y k) de este reglamento, será considerado como falta leve.

**Artículo 27.-** El incumplimiento a las obligaciones previstas en los incisos a), c), d), g), y h) del artículo 22 y de las establecidas en los artículos 18, 23 y 25 de este reglamento, se considerará falta grave.

**Artículo 28.-** Cuando el Instituto Nicaragüense de Turismo tenga indicios de algún incumplimiento a las regulaciones contenidas en esta reglamentación, dará traslado de los cargos al propietario o representante legal de la empresa para que dentro de cinco días hábiles siguientes, más el término de la distancia en su caso, haga conocer su contestación, acompañando las pruebas pertinentes, si quisiere.

Verificado el incumplimiento, corresponderá a la Presidencia Ejecutiva del INTUR decidir la sanción correspondiente mediante resolución motivada, de acuerdo con el presente Reglamento y demás disposiciones legales vigentes. En caso contrario archivará las diligencias sin más trámite.

### **Disposiciones Finales**

**Artículo 29.-** Toda multa que se imponga deberá pagarse de conformidad a lo establecido en la Ley No. 298 “Ley Creadora del Instituto Nicaragüense de Turismo”, y demás Reglamentos que le sean aplicables.

**Artículo 30.-** En materia de recursos propiamente, serán aplicables las disposiciones contenidas en el Reglamento de Empresas y Actividades Turísticas.

**Artículo 31.-** Cualquier reforma o modificación de los Manuales referidos en el arto. 10 del presente Reglamento podrá realizarse por una Comisión Especial integrada por: **a) El Director de Estrategia y Desarrollo; b) El Director de Asuntos Jurídicos; c) El Director de Empresas y Actividades Turísticas; y d) El Secretario General.** Las reformas o modificaciones deberán ser ratificadas y refrendadas por el Presidente Ejecutivo del Instituto Nicaragüense de Turismo.

**Artículo 32.-** Las presentes disposiciones son complementarias de la Ley No. 298 “Ley Creadora del Instituto Nicaragüense de Turismo” y Decreto No. 64-98 “Reglamento de la Ley Creadora del Instituto Nicaragüense de Turismo”

**Artículo 33.-** El presente Reglamento entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en “La Gaceta, Diario Oficial”.

El presente Reglamento fue aprobado en la 21 sesión ordinaria del Consejo Directivo del Instituto Nicaragüense de Turismo, celebrada en la ciudad de Managua, el día 30 de julio del año dos mil uno.

Dado en la ciudad de Managua, a los 7 días del mes de Agosto del año dos mil uno.- **AUSBERTO NARVAEZ ARGÜELLO**, PRESIDENTE DEL CONSEJO DIRECTIVO.- INSTITUTO NICARAGÜENSE DE TURISMO. ANTE MI: **DR. ALFREDO FERRETI LUGO**, SECRETARIO DEL CONSEJO DIRECTIVO