

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CALLAO

**UNIDAD DE POSGRADO DE LA FACULTAD DE
INGENIERÍA MECÁNICA Y DE ENERGÍA**



**“SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE
MANTENIMIENTO Y SU INFLUENCIA EN
LA CALIDAD DEL SERVICIO EN
RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA
DEL SECTOR DE RETAIL EN LIMA
METROPOLITANA”**

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE
MAESTRO EN GERENCIA DEL MANTENIMIENTO**

FELIPE ISRAEL HEROS CHAVEZ

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Felipe Israel Heros Chavez".

Felipe Israel Heros Chavez

Callao, 2019

PERÚ

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Pablo Mamani Calla".

Msc. Pablo Mamani Calla

“SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE
MANTENIMIENTO PARA LA CALIDAD DEL
SERVICIO EN RESTAURANTES DE COMIDA
RÁPIDA DEL SECTOR DE RETAIL EN LIMA
METROPOLITANA”

HOJA DE REFERENCIA DEL JURADO Y APROBACIÓN

MIEMBROS DEL JURADO:

Mg. Arturo Percey Gamarra Chinchay	Presidente
Mg. Vladimiro Contreras Tito	Secretario
Dr. Oscar Tacza Casallo	Vocal
Mg. Juan carlos Huaman Alfaro	Vocal

ASESOR MG. PABLO MAMANI CALLA

N° de libro de acta de sustentación: -----

N° de acta de sustentación: -----

Fecha de aprobación de la tesis: jueves 19 de diciembre del 2019

DEDICATORIA

A mi madre con mucho amor y cariño le dedico todo mi esfuerzo y trabajo puesto para la realización de esta tesis.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradecer a mi señora madre que me ha ayudado y apoyado en todo momento.

A todos mis amigos y futuros colegas que me ayudaron de una manera desinteresada, gracias infinitas por toda su ayuda y buena voluntad.

A la Universidad Nacional del Callao por ser la sede de todo el conocimiento adquirido en estos años.

INDICE

INDICE

TABLAS DE CONTENIDO

TABLA DE IMAGENES

TABLA DE GRAFICOS

RESUMEN

RESUMO

INTRODUCCIÓN

I	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA _____	11
1.1	Descripción de la realidad problemática _____	11
1.2	Formulación del problema. _____	12
1.3	Objetivos. _____	12
1.4	Limitantes de la investigación. _____	13
II	MARCO TEÓRICO _____	14
2.1	Antecedentes. _____	14
2.1.1	Gestión integral de mantenimiento _____	24
2.1.2	Calidad de servicio _____	25
2.1.3	Restaurantes de comida rápida _____	26
2.1.4	Sector Retail en Lima Metropolitana _____	26
2.2	Bases teóricas _____	27
2.3	Conceptual _____	35
2.4	Definiciones de términos básicos _____	36
III	HIPÓTESIS Y VARIABLES _____	38
3.1	Hipótesis _____	38

3.2	Definición conceptual de variables	38
3.2.1	Operacionalización de variables	39
IV	DISEÑO METODOLÓGICO	40
4.1	Tipo y diseño de investigación	40
4.2	Método de investigación	40
4.3	Población y muestra	40
4.4	Lugar de Estudio y periodo desarrollado.	41
4.5	Técnicas e instrumentos para la recolección de datos de la información.	41
4.6	Análisis y procesamientos de datos	43
V	RESULTADOS	46
5.1	Resultados descriptivos	46
5.1.1	Análisis causa - raíz.	48
5.1.2	Gestión de los recursos humanos en mantenimiento	49
5.1.3	Capacitación del personal técnico	58
5.1.4	Gestión de Repuestos	61
5.2	Resultados inferenciales	64
5.2.1	Contraste de Hipotesis	64
VI	DISCUSIÓN DE RESULTADOS	71
6.1.	Contrastación y demostración de la hipótesis con los resultados	71
6.2.	Contrastación de resultados con otros estudios similares	71
6.3.	Responsabilidad ética de acuerdo a los reglamentos vigentes	72
	CONCLUSIONES	73
	RECOMENDACIONES	74

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	75
Bibliografía	75
ANEXOS	78
<input type="checkbox"/> Matriz de consistencia	78
<input type="checkbox"/> Consentimiento informado	79
<input type="checkbox"/> Norma Técnica Sanitaria N°142-MINDA/2018/DIGESA	80
<input type="checkbox"/> Ficha de análisis de puesto de trabajo	100

TABLAS DE CONTENIDO

TABLA 1 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	39
TABLA 2 ORDENES DE TRABAJO Y MTTR 2016.....	46
TABLA 3 RESUMEN TOTAL OT, MTTR Y EJECUCIÓN DE OT.....	47
TABLA 4 PRUEBA DE NORMALIDAD NO PARAMÉTRICA	64
TABLA 5 PRUEBA DE WILCOXON GENERACIÓN DE OT	66
TABLA 6 PRUEBA DE WILCOXON TIEMPO MEDIO DE REPARACION	68
TABLA 7 PRUEBA DE WILCOXON OT EJECUTADAS.....	70

TABLA DE IMAGENES

FIGURA 1 DIAGRAMA DE ISHIKAWA	28
FIGURA 2 DIAGRAMA DE PARETO.....	30
FIGURA 3 FICHA DE REGISTRO DE DATOS	42
FIGURA 4 DIAGRAMA DE ISHIKAWA	48
FIGURA 5 CICLO DE GESTIÓN DE RECURSO HUMANOS.....	50
FIGURA 6 FORMATO DE PUESTO DE TRABAJO.....	52
FIGURA 7 ORGANIGRAMA PROPUESTO EN BASE A LAS NECESIDADES	53
FIGURA 8 CRONOGRAMA DE CAPACIÓN DEL PERSONAL TÉCNICO.....	58
FIGURA 9 CICLO DE CAPACITACIÓN	59
FIGURA 10 CRONOGRAMA IMPLEMENTACIÓN GESTIÓN DE REPUESTOS	61
FIGURA 11 CICLO DE GESTIÓN DE REPUESTOS	62

TABLA DE GRAFICOS

GRÁFICO 1 COMPARATIVO MENSUAL 2016 VS 2018	43
GRÁFICO 2 COMPARATIVO PORCENTAJE EJECUCIÓN ORDENES DE TRABAJO 2016 VS 2018.....	44
GRÁFICO 3 GRÁFICO MTTR 2016 VS 2018.....	45

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo fundamental optimizar el sistema de gestión integral de mantenimiento para la calidad del servicio brindado como área de soporte para restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana, para mejorar la calidad del servicio se abarcaron las siguientes acciones en la gestión integral de mantenimiento, se realizó un análisis mediante el diagrama de ISHIKAWA (Causa-Efecto) del estado inicial del sistema de gestión integral de mantenimiento donde se identificaron los procesos para su optimización como: gestión de repuestos aplicando el diagramas de PARETO y obtener los repuestos críticos necesario en almacén, capacitación del personal de mantenimiento para brindar un mejor servicio por parte del área de mantenimiento, por último se reestructura el área de mantenimiento, elaboración de organigrama y proponer un perfil adecuado para los puestos a implementar para una correcta gestión del mantenimiento y así cumplir con los objetivos de la presente investigación los cuales son: reducir el tiempo de atención de las ordenes de mantenimiento reduciendo, reducir la generación de la ordenes de trabajo y aumentar el indicador de ejecución de órdenes de trabajo, los resultados obtenidos y la influencia en los indicadores de mantenimiento fueron óptimos como: la ejecución de órdenes de trabajo que en el 2016 fue de 83.12% la cual mejoro a un 93.32% en el 2018, además se redujo las 18349 de órdenes de trabajo generadas en el 2016 a 14729 órdenes de trabajo generadas en el 2018 y se logró reducir el tiempo de reparación la que en el 2016 fue de 2.87 días promedio por orden de trabajo a 1.47 días promedio en el 2018. La presente investigación se enmarco dentro de la línea de investigación de Gerencia de Mantenimiento, concluyendo con los objetivos brindando una mejora calidad de servicio a los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana.

Palabras claves: gestión, mantenimiento, calidad, procesos.

RESUMO

O objetivo principal deste trabalho de pesquisa foi otimizar o sistema de gestão de manutenção integral para a qualidade do serviço prestado como área de apoio para restaurantes fast food no setor de varejo na região metropolitana de Lima, para melhorar a qualidade do serviço, as seguintes ações foram coberto na gestão de manutenção abrangente, foi realizada uma análise usando o diagrama ISHIKAWA (causa-efeito) do estado inicial do sistema de gestão de manutenção abrangente, onde os processos de otimização foram identificados, tais como: gestão de peças de reposição aplicando os diagramas PARETO e Obter as peças de reposição críticas necessárias no almoxarifado, treinamento do pessoal de manutenção para melhor atendimento da área de manutenção, finalmente a área de manutenção é reestruturada, elaboração de um organograma e proposta de perfil adequado para as posições a serem implementadas para uma manutenção correta gestão e, portanto, cumprir c Os objetivos desta pesquisa são: reduzir o tempo de atenção das ordens de manutenção reduzindo, reduzindo a geração de ordens de serviço e aumentando o indicador de execução da ordem de serviço, os resultados obtidos e a influência nos indicadores de Manutenção foram ótimos tais como: a execução de ordens de serviço, que em 2016 foram de 83,12%, que melhorou para 93,32% em 2018, e as 18.349 ordens de serviço geradas em 2016 foram reduzidas para 14.729 ordens de serviço. geradas em 2018 e foi possível reduzir o tempo de reparação, que em 2016 foi de 2,87 dias médios por ordem de serviço para 1,47 dias médios em 2018. Esta investigação enquadrou-se na linha de pesquisa Gestão de Manutenção, concluindo com os objetivos de proporcionar uma melhoria da qualidade do serviço a restaurantes de fast food no setor de varejo na região metropolitana de Lima.

Palavras-chave: gestão, manutenção, qualidade, processos.

INTRODUCCIÓN

El primer capítulo abarcará la problemática del sistema de gestión integral de mantenimiento en restaurantes de comida rápida, donde se manifiesta a nivel mundial el crecimiento del sector retail y a nivel nacional, el objetivo de la investigación es determinar la influencia del sistema de gestión integral de mantenimiento en la calidad del servicio que brinda a los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana, por esta razón en el segundo capítulo se indica que usaremos herramientas de calidad como el análisis Causa-Efecto (ISHIKAWA) para identificar las principales causas y que procesos son los que afectan al sistema de gestión integral de mantenimiento y así mismo se expondrán investigaciones internacionales y nacionales cuyas conclusiones aportan información importante para nuestras mejoras de procesos para de igual forma obtener resultados positivos en la presente investigación, la solución de estas problemáticas las cuales surgen para mejorar ciertos procesos como la gestión de recursos humanos, gestión de repuestos y la capacitación del personal técnico, así el área de mantenimiento como área de soporte brinde un servicio de calidad y posterior se refleje en la calidad del servicio que brinda a sus cliente.

En el tercer capítulo se plantean las hipótesis las cuales se ponen a prueba y en el cuarto capítulo se indica que la investigación es de método hipotético deductivo, de la observación de fenómenos particulares llegamos a conclusiones generales, se explica la fuente de datos y el análisis de estos, dentro del quinto capítulo se presentan las propuestas de mejora en los procesos como la de reestructurar el organigrama con los puestos y sus perfiles adecuados, posterior a esto en el capítulo también se explica que se capacitará al personal técnico de mantenimiento y esta influenciará al sistema de gestión integral de mantenimiento en el tiempo medio para reparar las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana, en el capítulo también nos explica cómo se implementó la gestión de repuestos donde mediante el uso del diagrama

de Pareto se determinen los repuestos críticos y así influenciar al sistema de gestión integral de mantenimiento en la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana.

Y por último en el sexto capítulo se indican los resultados y se discute las conclusiones obtenidas con otras investigaciones, como parte de las conclusiones obtenidas fue el incremento de los indicadores en 10%, reduciendo los tiempos de atención en 1.4 Días y reduciendo la generación de órdenes de trabajo en 3620 entre el 2016 y el 2018.

I PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 Descripción de la realidad problemática

En 2017, los retailers americanos han abierto más de 1300 establecimientos de venta minorista. Cuando agregas los restaurantes a esta cifra el número sube a cuatro mil aperturas con más de cinco mil aperturas planeadas para 2018. (Liza, 2018), el cierre de estos locales es por no ser sostenibles en el tiempo en sus áreas de soporte una de esas es mantenimiento y no poder tolerar el crecimiento de este sector.

Dentro del desarrollo del Perú está el sector retail y dentro de este se analizaron los restaurantes, “La actividad de Restaurantes en el país registró un crecimiento de 5,14% impulsada por el avance de la mayoría de sus componentes. Según nivel de desagregación, el grupo Otras actividades de servicio de comidas creció 15,99% debido al avance de los Concesionarios de alimentos; le siguieron Suministro de comidas por encargo con 12,11%, Servicio de bebidas con 6,55% y Restaurantes con 2,16.” (INEI, 2014)

Ante el crecimiento del sector retail en el Perú, no será capaz de darse abasto para brindar una calidad de servicio óptima para los restaurantes de comida rápida, recurriendo a gastos en mantenimiento no presupuestados los cuales influyen de forma negativa a los restaurantes de comida rápida en lima metropolitana.

Se plantea optimizar la gestión integral de mantenimiento mediante la identificación de procesos y mejoras en ellos para una correcta sinergia y reducir los tiempos de atención, generación de órdenes de trabajo y tener un cumplimiento de órdenes de trabajo acorde a los objetivos de la empresa.

1.2 Formulación del problema.

Problema General.

¿Cómo influye el sistema de gestión integral de mantenimiento en la calidad del servicio en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana?

Problemas Específicos.

- 1) ¿Cómo influye el sistema de gestión integral de mantenimiento en la generación de ordenes de trabajo de mantenimiento en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana?
- 2) ¿Cómo influye el sistema de gestión integral de mantenimiento en el tiempo medio de ejecución de las reparaciones especificadas en las ordenes de trabajo?
- 3) ¿Cómo el ciclo de gestión de repuestos y la capacitación de recursos humanos se relacionan con el sistema de gestión integral de mantenimiento?

1.3 Objetivos.

Objetivo general.

Determinar la influencia del sistema de gestión integral de mantenimiento en la calidad del servicio en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana

Objetivos específicos.

- 1) Determinar la influencia del sistema de gestión integral de mantenimiento en la generación de las ordenes de trabajo de mantenimiento en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana

- 2) Determinar la influencia del sistema de gestión integral de mantenimiento en el tiempo medio de ejecución de las reparaciones especificadas en las ordenes de trabajo
- 3) Determinar como el ciclo de gestión de repuestos y la capacitación de recursos humanos se relacionan con el sistema de gestión integral de mantenimiento.

1.4 Limitantes de la investigación.

- Teórica.

Una de las limitantes en la presente investigación fue la falta de información sobre el sector retail en otras investigaciones, donde la mayoría de investigación son propuesta de planes de mantenimiento en la presente investigación fue en la mejora de proceso dentro de la gestión de mantenimiento.

- Temporal.

una limitante en el tiempo fue la migración del almacenamiento de información de un formato llenado a mano paso a un portal vía WEB donde se registraban las ordenes de trabajo y luego debían ser consolidadas para su posterior análisis, las registradas a mano demoraran en ser regularizadas en el portal web.

- Espacio.

Una de las limitaciones fue la cantidad de locales a nivel nacional más de 300 en el 2016, por eso se consideraron los 265 restaurantes de comida rápida solo de Lima Metropolitana, se obviarán los nuevo y las remodelaciones por tener inicios del uso de mantenimiento diferentes, tampoco se consideran los cierres de restaurantes durante el análisis.

II MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes.

2.1.1. Internacionales

Mendoza, (2016), en su tesis titulada Diseño de un sistema de gestión de mantenimiento industrial. Cuyo objetivo general fue demostrar con argumentos tecno-científicos que la estrategia funcional propuesta soportada por un software como sistema de información, permitirá hacer más eficiente y flexible la gestión y operación del mantenimiento al adaptarlo a las necesidades de mejora continua de la industria farmoquímica, asimismo empleo la siguiente metodología hipotético deductivo, por lo que llego a las siguientes conclusiones:

- Los sistemas diseñados internamente adaptan las necesidades operativas a requerimientos particulares de los que penden beneficios que, aunque parezcan pequeños ofrecen seguridad en el accionar, ahorro de tiempo, permiten la comunicación efectiva y la comunicación en tiempo real para todos los involucrados.
- Asimismo, esta propuesta permite controlar los indicadores de mantenimiento más importantes, a fin de medir el aprovechamiento de los recursos y de esta forma tomar acciones en caso de que se detecte cualquier desviación en su utilización.
- Los sistemas y procesos se están convirtiendo en sistemas y procesos estándares y globalizados; sin embargo, éstos no siempre pueden garantizar su máximo aprovechamiento, si no son implementados correctamente. Esta propuesta también permite que el usuario tenga esto en mente durante el proceso de diseño, el de implementación y durante la operación diaria del sistema.

, el antecedente nos ayudó en apreciar el uso el uso de estrategias de mantenimiento, indicadores y el uso de herramientas de gestión para mejor los procesos necesarios a favor del tipo de servicio que brinda y sus necesidades, el uso de ERP's y otros softwares de desarrollo propio de las

empresas son de gran aporte ya que su aplicación se puede adaptar fácilmente a las necesidades del área que lo solicite en este caso de mantenimiento en su sistema de gestión integral para restaurantes de comida rápida.

Ortiz, (2014), en su tesis titulada Sistema de control de gestión para la gerencia de mantenimiento de la empresa AEROSERVICIO S.A. Cuyo objetivo general fue proponer y diseñar un modelo de control de gestión aplicable a la empresa Aeroservicio S.A., asimismo empleo la siguiente metodología hipotético deductivo, por lo que llego a las siguientes conclusiones:

- Es una empresa que tiene muchos aspectos o áreas donde el control de gestión puede aportar para hacer de ella una empresa moderna, eficiente, más rentable y principalmente en que todos sus integrantes estén alineados con la estrategia de la empresa.
- El trabajo efectuado permite identificar las amenazas que acechan a la empresa lo que entrega alternativas para potenciar las fortalezas y aprovechar las oportunidades ampliando el margen de seguridad de la empresa en su desarrollo a mediano y largo plazo.
- Se propusieron y desarrollaron diversas herramientas de gestión, que, de ser consideradas por el nivel directivo, le darían a la empresa una ventaja comparativa sobre similares empresas de la industria aeronáutica nacional. Razón por la cual se demuestra la importancia de llevar a cabo su implementación en la empresa.

, el antecedente nos ayudó en comprender el uso de herramientas de gestión dando ventaja a otras empresas con el mismo tipo de servicio, el uso de estas herramientas se usó en las fortalezas del área de mantenimiento en función al objetivo común con la empresa, en nuestro caso con el servicio brindado por el área de mantenimiento a los restaurantes de comida rápida de Lima Metropolitana.

Martínez, (2008), en su tesis titulad Control Y Mejora Del Proceso De Impresión De Litografía En Una Imprenta. Cuyo objetivo general fue desarrollar un sistema de variables en el proceso de impresión de litografía con el fin de mejorar la calidad del producto y disminuir los costos de producción, asimismo empleo la siguiente metodología hipotético deductivo, por lo que llego a las siguientes conclusiones:

- La aplicación de cada herramienta de calidad dentro del proceso de impresión contribuyó en la mejora del proceso y por consiguiente en la disminución de los costos de no calidad, ayudando a la compañía a reducir paulatinamente sus devoluciones y permitiendo ser más competitiva en el mercado y recuperar su imagen ante los clientes.
- Con el uso de herramientas de calidad como el diagrama de Pareto, diagrama causa- efecto y cuadros comparativos se pudo clasificar los inconvenientes que tiene la compañía, así como los motivos de las devoluciones, permitiendo que se trabaje sobre los verdaderos problemas, sin gastar recursos materiales y humanos en aquellos que no representan valor económico para la empresa, como por ejemplo las devoluciones por motivo de materia prima.

, el antecedente nos ayudó en identificar herramientas de calidad como el diagrama de Pareto y diagrama de causa- efecto como principales para la mejora de los procesos y disminución de los cosos, los cuales serán usados en la presente investigación, el uso de índices de comparación logro detectar factores que influenciaban en el proceso a corregir, el uso de indicadores podría ser una herramienta necesaria dentro de la gestión de mantenimiento integral en los restaurantes de comida rápida.

García, (2015), en su tesis titulad Modelo De Gestión De Mantenimiento Para Incrementar La Calidad En El Servicio En El Departamento De Alta Tensión De Stc Metro De La Ciudad De México. Cuyo objetivo general fue Diseñar un Modelo de Gestión de Mantenimiento para incrementar la Calidad en el servicio en el Departamento de Alta Tensión del Sistema de

Transporte Colectivo Metro de la ciudad de México, asimismo empleo la siguiente metodología hipotético deductivo, por lo que llego a las siguientes

Conclusión:

- El desarrollo de nuevas tecnologías y la aplicación de mejores prácticas, permite a las organizaciones industriales mejorar la calidad y competitividad mediante la creación de estructuras de alto desempeño en todos los ámbitos del negocio, asegurando su desarrollo dentro de las perspectivas más importantes que afectan los elementos clave de éxito.
- Con este estudio, se pretende establecer el inicio del proceso de mejora continua y mejores prácticas que se han venido llevando a cabo en los diferentes sectores industriales con la finalidad de dar respuesta a los crecientes niveles de competencia entre las organizaciones. Todas ellas preocupadas por establecer y operar con los más altos estándares de calidad y a los medios para alcanzarla.
- En la actualidad, la gerencia de mantenimiento organiza y aplica técnicas de gestión de los procesos relativos a la planificación, ejecución y control de las actividades para lograr que éstas se lleven a cabo dentro de los estándares. Al considerar el mantenimiento como un conjunto de programas proyectos, son aplicables a los principios de la gerencia de proyectos en su totalidad. Los modelos de mantenimiento desarrollados hasta la fecha, son compatibles con el modelo de gestión propuesto, ya que se enfocan a la proactividad, manejo del riesgo, y minimización de costos, que son elementos inherentes a la gerencia de proyectos. Estos servirán de apoyo a la planificación.
- Los elementos clave de éxito del mantenimiento son la calidad, la disponibilidad, la fiabilidad y el desempeño; los cuales se logran mediante la aplicación de herramientas y técnicas que indiquen qué hacer y cómo hacerlo en el mínimo tiempo (mantenibilidad), que se

inicie lo antes posible (soportabilidad), al mínimo costo y con la calidad que aseguren la operación confiable de los equipos. Es decir, si se selecciona el trabajo de mantenimiento requerido adecuado, y se ejecuta como un proyecto exitoso, se asegura en consecuencia la disponibilidad y la eficacia. Los aspectos comunes entre los diferentes enfoques de gestión son los siguientes:

- Mantienen los mismos objetivos: calidad, disponibilidad y eficacia como factores de éxito.
 - Hacen uso de las mismas herramientas y técnicas para analizar causas y efectos, gestión de riesgo, planificación, control, entre otros.
 - El recurso humano es el factor más influyente en el éxito de la gestión.
 - El activo físico es un elemento de productividad integrado al negocio.
 - La función de mantenimiento es determinante en la calidad y competitividad de la empresa.
 - La planificación y ejecución de actividades se enfocan según la condición del riesgo y la criticidad.
 - Existe un alto nivel de flexibilidad de las políticas de mantenimiento de acuerdo con las estrategias del negocio.
 - Los esfuerzos se planifican y ejecutan considerando como parámetros clave el costo del tiempo y la calidad.
 - La mejora continua forma parte de los principios de la metodología.
- Tomando en cuenta el estudio de los indicadores propuestos, podemos decir que la implementación de las filosofías y herramientas de gestión, han repercutido de manera favorable en la realización de las actividades de mantenimiento del Departamento de Alta Tensión. De la misma manera, y con el empeño de todos los

trabajadores, cada vez podemos seguir adoptándolas para brindarle un mejor servicio al público usuario.

- Por otra parte, se evidenciaron fallas en la comunicación que afectan en el cumplimiento de las asignaciones, lineamientos estratégicos y metas establecidas por la organización. Es por eso que se procedió a la adecuación de los diagramas de flujo, ya que mediante el conocimiento de este instrumento, se pueden visualizar e identificar los puntos de mejora en el control y asignación de los recursos, secuencia de actividades, competencias y responsabilidades que mediante la divulgación, se podrán obtener mejoras en la realización y desempeño de las actividades, complementado con el conocimiento de los objetivos y metas del Departamento como puntos medulares de orientación a lo que se debe hacer.
- Durante la evaluación y participación del personal de supervisión, se destacó la importancia y el impacto que tienen las decisiones administrativas, operativas y financieras que tienen la incorporación de los indicadores de gestión. Todo lo anterior, y además las acciones proactivas de mantenimiento, repercuten directamente con la mejora en la gestión en el Departamento y, por consiguiente, en la calidad del servicio que se le brinda al público usuario.
- Se pudo identificar que, de 15 personas, el 60% (9 personas) conocen los objetivos y metas del Departamento; el 40% restante (6 personas), considera que la falta de fluidez en la comunicación afecta el conocimiento adecuado de los mismos. Esto, aunque tratan de cumplir con el desempeño de las asignaciones que van relacionadas con los objetivos y metas del Departamento. Consideran que se deben difundir mejor los cronogramas de proyectos de mantenimiento, que es la herramienta donde se representan cronológicamente la planificación de las actividades. En diversas ocasiones, la información no es manejada a través de los canales regulares de la estructura jerárquica, por lo tanto, existen

deficiencia a la hora de tomar decisiones, al resolver conflictos internos, fallas en el control de las ordenes de trabajo por desconocimiento y en el seguimiento de las actividades al personal operativo.

- En relación al uso y manejo de software por parte de los supervisores y coordinadores (15 personas), en un 60% de los casos (9 personas) no tiene conocimientos y habilidades con los sistemas de almacenamiento y gestión de la información. En este sentido, la existencia de software con el que cuenta el Departamento de Alta Tensión es Word, Excel, PowerPoint, Project, y AutoCAD; por lo tanto, es necesaria la implementación de un plan de familiarización y capacitación de estas herramientas computacionales complementadas con la elaboración y utilización de formatos. De esta forma, se obtendría un mejor manejo, control y disposición de la información entre el personal involucrado.
- El modelo de mantenimiento propuesto es el resultado de una comparación evaluativa entre dos conceptos de gerencia que, en la práctica, tienen un mismo marco organizacional fundamentado en bases similares, pero que formalmente se les considera antagónicos: la gerencia de proyectos y la gerencia de mantenimiento. Para maximizar la utilización de los recursos en el logro de los objetivos organizacionales, se está evolucionando hacia nuevos estilos de gerencia donde se hace énfasis en los elementos críticos que aseguran el éxito.

, el antecedente nos ayudó en el uso de nuevas tecnologías y la aplicación de mejores prácticas, las cuales le permitieron mejorar la calidad de servicio, otro punto que menciona es el uso eficiente de los recursos para desarrollar actividades y así mejorar la gestión de mantenimiento en un departamento de alta tensión. Establece procesos de mejora continua y mejores prácticas ante el crecimiento y competencia entre las organizaciones, otro factor que menciona es el tiempo (mantenibilidad) a

un costo reducido gracias a las herramientas de calidad y técnicas necesarias para la mejora de los procesos que intervienen en el mantenimiento, su aplicación se asemeja al de los restaurantes de comida rápida sobre todo al crecimiento y competitividad del sector retail en Lima Metropolitana,

Vizcaíno (2016), en su tesis titulada Desarrollo de un plan modelo de mantenimiento para el funcionamiento adecuado de los equipos eléctricos y mecánicos de un edificio de oficinas en la ciudad de Cuenca. Cuyo objetivo general fue El objetivo general del presente trabajo, está enfocado en: Desarrollar un plan modelo de mantenimiento aplicable a equipos eléctricos y mecánicos de un edificio de oficinas en la ciudad de Cuenca para su adecuado funcionamiento, asimismo empleo la siguiente metodología hipotético deductivo, por lo que llego a las siguientes conclusiones:

- Se logró establecer un modelo para la planificación, que consta de cuatro criterios principales: inventario jerárquico, análisis de criticidad, plan de mantenimiento y, control y mejora de la planificación del mantenimiento. Cada uno de estos criterios consta de subcriterios que ayudan a especificar el criterio padre al que pertenecen. Para la validación del modelo propuesto, se aplicó cada criterio al edificio de oficinas denominado “edificio de la gerencia general”, verificándose que cada criterio y subcriterio es aplicable a los equipos eléctricos y mecánicos encontrados en el edificio.
- Se desarrolló el plan modelo básico de mantenimiento, para los equipos eléctricos y mecánicos encontrados en el edificio en estudio. El desarrollo del plan se logró a través de la aplicación del modelo para la planificación del mantenimiento de edificios públicos, que la autora propone en este trabajo, el empleo del banco de tareas del software SisMAC y la consulta a especialistas en el área de mantenimiento.

, el antecedente nos ayudó en priorizar los cuatro criterios principales que se mencionan: inventario jerárquico, análisis de criticidad, plan de mantenimiento y control de la planificación de mantenimiento, siendo estos procesos a optimizar en todo sistema de gestión integral de mantenimiento, el desarrollo de planes para equipos eléctricos y mecánicos encontrados en edificios es aplicable en restaurantes de comida rápida al compartir ciertas condiciones siendo lugares donde conviven personas.

2.1.2. Nacionales

Miranda, (2013), en su tesis titulada Mejoramiento De La Gestión De Mantenimiento De Los Equipos Médicos En El Hospital San José Del Callao. Cuyo objetivo general fue Desarrollar un procedimiento de mantenimiento preventivo orientado a disminuir o eliminar el riesgo y contribuir al mejoramiento de la gestión de mantenimiento de equipos médicos en el Hospital San José del Callao, asimismo empleo la siguiente metodología hipotético deductivo, por lo que llegó a las siguientes conclusiones:

- La actualización del inventario físico - funcional se hizo con el fin de verificar que los equipos médicos hospitalarios estaban en condiciones de operatividad y rectificarlos datos (códigos, nivel de riesgo y nombre del equipo) eran o no los correctos además se agregaron nuevos datos tales como tipo de manual información de carácter técnico - económico al personal de mantenimiento de la institución.
- La gestión de mantenimiento orientado a riesgo sirvió para establecer u organizar los equipos médicos y/u hospitalarios que serán incluidos en el inventario para el mantenimiento, equipos médicos y/u hospitalarios que serán atendidos durante el mantenimiento planificado del entorno y equipos atenderán únicamente en mantenimiento correctivo.

- Se rediseño un formato de orden de trabajo de mantenimiento OTM teniendo en cuenta las recomendaciones del técnico de la institución, con el fin de llevar un control y registro de las acciones correctivas y preventivas efectuadas en los equipos médicos en el Hospital San José del Callao.

, el antecedentes nos ayudó en que el uso de estrategias de mantenimiento como el inventario de activo o protocolos de inspección como menciona (MIRANDA ORTIZ, 2013), son de gran ayuda para el control y seguimiento de las actividades mantenimiento, otra herramienta es la orden de trabajo en la cual podemos registrar a detalle las actividades realizadas en la ejecución de las órdenes de mantenimiento.

Villacrés, (2016), en su tesis titulad Diseño E Implementación De Un Plan De Mantenimiento Preventivo En La Empresa Cineplanet S.A. Cuyo objetivo general fue Desarrollar una metodología de planeamiento y control de costos de mantenimiento de los equipos, que permita a la empresa tomar mejores decisiones, asimismo empleo la siguiente metodología hipotético deductivo, por lo que llego a las siguientes conclusiones:

- La implementación de un plan de mantenimiento preventivo en la empresa Cineplanet S.A. consiguió mejorar la gestión del mantenimiento generando orden y coordinación en los trabajos programados mes a mes teniendo un cumplimiento superior al 95% de lo programado, tal cual lo solicita el cliente interno revisando el presupuesto en base a las ventas.
- Tras la realizaron círculos de calidad en donde se establecieron feedback de trabajos pendientes y mejoras que realizar, los propios técnicos de mantenimiento fueron los encargados de liderar estas supervisiones, además de tener una hoja de ruta de inspecciones con los cuales visaron labores hechas, estos se re}402ejaeroenn la disminución en solicitudes de atención respecto a inicios de año.

- Se realizaron capacitaciones a los operadores de los equipos críticos, el técnico de mantenimiento junto con el coordinador participó en estas charlas teniendo como objetivo la preservación del activo, se logró disminuir las solicitudes de correcciones en los equipos críticos de complejos a nivel nacional en 17%. También se enseñó el uso de los equipos de limpieza, pero no se obtuvo las repuestas esperadas, los trabajos de albañilería, carpintería y vidriería bajaron mínimamente debido a los golpes y falta de cuidado en las aperturas del cine.

, el antecedente nos ayudó en el uso de ratios indicadores de ejecución de mantenimiento, indicadores de costos, la identificación de equipos críticos y la capacitación del personal de mantenimiento genera grandes cambios dentro de la gestión integral de mantenimiento, la posibilidad de optimizar otros sistemas está en identificar los procesos con oportunidad de mejora.

2.1.1 Gestión integral de mantenimiento

La gestión es administrar los recursos disponibles con el fin de cumplir con los objetivos de lo que se desee gestionar, al decir integral es porque no solo debemos ver la parte mantener los equipos operativos con un mínimo número de fallas, si no que involucra a la parte de los recursos humanos, empresas que brindan servicios especializados, velar por que el costo del mantenimiento sea el más adecuado para la empresa que se trabaje y sobre todo el gestionar los procesos internos y se engranen de tal forma que el mantenimiento fluya por las áreas involucradas sin ninguna pérdida de tiempo innecesaria.

También se involucra la planificación de tareas, donde se asignan recursos como, por ejemplo:

- Personal calificado
- Materiales
- Herramientas

- Accesorios de seguridad

Y por último se tiene el control de la gestión y de todos los procesos que la integran para un óptimo mantenimiento, este control se debe llevar en cuadro de indicadores donde podamos medir la gestión integral de mantenimiento con el fin de mejorar la calidad del servicio brindado a las empresas en este caso del sector retail en Lima Metropolitana.

2.1.2 Calidad de servicio

Dentro de los restaurantes de comida rápida en Lima Metropolitana existe varios factores que se deben cumplir:

- Calidad en los alimentos
- Calidad sanitaria
- Calidad en saneamiento
- Calidad del personal
- Calidad ambiental
- Calidad en mantenimiento
- Calidad Visual

Teniendo en cuenta estos factores podemos decir que la calidad de servicio dentro de las actividades del mantenimiento no solo en equipos de producción en este caso de cocina si no que se abarca a todos los demás sistemas que forman partes de procesos previos a la entrega del producto final.

La experiencia y la satisfacción de los consumidores es parte de la calidad de servicio brindado por el restaurante, el tiempo de atención es muy importante como parte del servicio brindado por el sistema de gestión integral de mantenimiento, esto genera un rechazo al consumo del bien brindado, entonces al reducir el tiempo porque hay equipos que se encuentran correctamente operativos la sensación de confort incrementará, a esto se refiere la calidad del servicio que brinda el sistema de gestión integral de mantenimiento.

2.1.3 Restaurantes de comida rápida

Los restaurantes de comida rápida nacen de la necesidad de reducir el tiempo en conseguir los alimentos finales, la sencillez de su obtención es lo que lo hace popular en el mundo.

En nuestro caso de investigación Lima Metropolitana se están considerando marcas las cuales no se mencionan en la investigación, pero se ubican en todo el Perú y otros países, siendo cadenas de interés para su estudio y posibles mejoras dentro de su gestión integral de mantenimiento.

Los equipos que usan estos restaurantes de comida rápida son de las mismas marcas y características similares las cuales hacen que se puedan comprar entre sí, además comparten la misma misión y visión.

Misión

Brindar la mejor experiencia entre los restaurantes de comida rápida del sector retail en lima metropolitana

Visión

Ser la marca más significativa entre los restaurantes de comida rápida del sector retail en lima metropolitana

2.1.4 Sector Retail en Lima Metropolitana

Hablar del sector Retail como tal es muy amplio ya que abarca todo tipo de negocio de consumo masivo a minoristas, dentro de ellos tenemos las ventas por departamento donde encontramos ropa, electrodomésticos, juguetes, muebles, etc. La variedad es amplia y además los ahora más conocidos centros comerciales donde agrupan estos lugares de venta por departamento y otros como es nuestro caso de investigación los restaurantes de comida rápida.

Los restaurantes de comida rápida han tenido un crecimiento significativo estos últimos años tanto así que hay marcas internacionales que siguen viendo al Perú como posibles puntos de negocio, las 3 marcas en mención tienen ya varios años dentro del mercado nacional siendo consideradas muy representativas de la comida rápida en Lima Metropolitana.

2.2 Bases teóricas

En la actualidad existe la necesidad de lograr procesos de calidad en la producción de los restaurantes de comida rápida que conviven en el sector retail. Debido a esto, se plantea en este trabajo de investigación una solución a los problemas que afectan de manera cotidiana al desenvolvimiento de una empresa con las siguientes características:

- Consumo masivo de productos finales al por menor, esto se refiere a que se compone de parámetros propios del sector, equipos particulares del servicio, piezas de importación, etc.
- El mantenimiento que se realizara es el correctivo y preventivo, con una estructura deficiente que no brinda soluciones rápidas y eficientes.
- Existe un sistema de colección de información del mantenimiento, pero no es aprovechado en su totalidad.

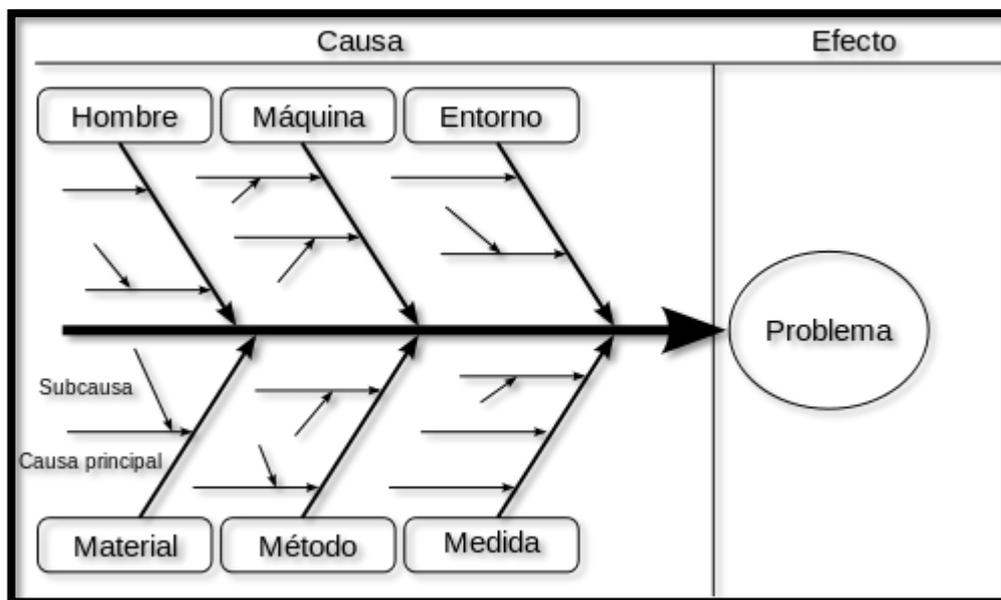
A continuación, se mencionarán los aspectos teóricos necesarios para la optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento:

- Diagrama de ISHIKAWA

Herramienta de calidad para determinar el origen de los problemas dentro de los procesos, "El Diagrama de Ishikawa o Diagrama de Causa Efecto (conocido también como Diagrama de Espina de Pescado dada su estructura) consiste en una representación gráfica que permite visualizar las causas que explican un determinado problema, lo cual la convierte en

una herramienta de la Gestión de la Calidad ampliamente utilizada dado que orienta la toma de decisiones al abordar las bases que determinan un desempeño deficiente.” (Operaciones, 2017), determinamos su uso por la eficacia y sencillez de darnos una idea hacia donde atacar y mejorar los procesos.

Figura 1
DIAGRAMA DE ISHIKAWA



Fuente: <https://www.gestiondeoperaciones.net/wp-content/uploads/2014/12/diagrama-causa-efecto.png>

Su utilidad como herramienta de calidad dentro de los procesos permite identificar las principales causas, corregirla y solucionar los problemas optimizando los procesos analizados. (Operaciones, 2017)

- Diagrama de PARETO

Esta herramienta de calidad nos permite identificar la acumulación de actividades más importantes dentro de un grupo de datos, su fácil interpretación nos ayuda a darle prioridad y actuar según corresponda

dentro de los procesos a optimizar, tenemos ciertos rangos a considerar, del 0 al 80% donde esta agrupado la mayor participación de datos y más influyentes dentro del proceso, entre el 80% al 95% el segundo grupo de datos donde se encuentran los casos intermedio y futuras acciones a optimizar y el último caso de 95% a 100% donde se abarca el resto de los casos de muy bajo impacto durante el análisis.

Se puede considerar una criticidad a cada rango de porcentaje de la siguiente manera:

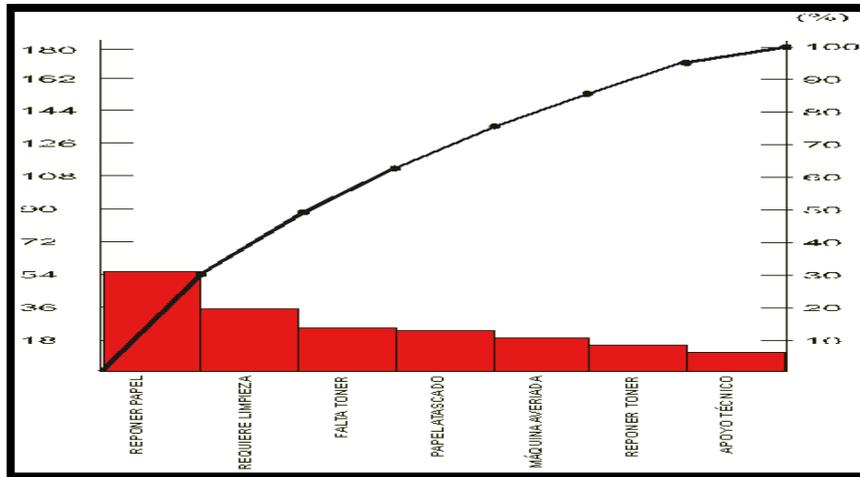
- 0-80% clase A,
- 80-95% clase B
- 95-100% clases C

“El Diagrama de Pareto constituye un sencillo y gráfico método de análisis que permite discriminar entre las causas más importantes de un problema (los pocos y vitales), y las que lo son menos (los muchos y triviales).

Las ventajas del Diagrama de Pareto pueden resumirse en:

- Permite centrarse en los aspectos cuya mejora tendrá más impacto, optimizando por tanto los esfuerzos.
- Proporciona una visión simple y rápida de la importancia relativa de los problemas.
- Ayuda a evitar que se empeoren algunas causas al tratar de solucionar otras y ser resueltas.
- Su visión gráfica del análisis es fácil de comprender y estimula al equipo para continuar con la mejora.” (Aiteco, 2018)

Figura 2
DIAGRAMA DE PARETO



Fuente: <https://www.aiteco.com/wp-content/uploads/2016/06/pareto1.gif>

- Desempeño de la Gestión de mantenimiento

El desempeño como tal es el medir lo ejecutado y lo invertido dentro de los procesos, para el caso de mantenimiento lo relacionamos al costo de las ordenes de mantenimiento, este asocia materiales, servicio de terceros y el costo de mano de obra del personal propio.

A mayor sea el beneficio al comparar los costos de las Ordenes de trabajo similares, se puede decir que hay una mejor eficiencia dentro la gestión de mantenimiento.

“El desempeño de la gestión de mantenimiento se basa en actuar sobre todos los aspectos de importancia para el óptimo funcionamiento de la empresa. El departamento de mantenimiento no debe limitarse solamente a la reparación de las instalaciones, sino también debe pilotear los costos de mantenimiento, recursos humanos y almacenes a fin de desarrollar una óptima gestión de mantenimiento.” (Torres, 2005)

“Controlando sólo los costos directos del mantenimiento no se puede observar el impacto del mantenimiento sobre toda la organización.”

(Avingenieria.net, 2016)

- Implementación de la gestión en mantenimiento

En toda empresa se debe tener identificados la misión y visión, todas las áreas deben estar enfocadas al mismo objetivo, la implementación de gestión de mantenimiento debe contemplar los aspectos mencionadas y lograr cumplirlos a cabalidad mediante estrategias y/o planes de acción durante su implementación.

“La implementación del sistema de gestión integral de mantenimiento, tiene como primera fase definir un plan directriz de actuación. Este plan debe establecer la descripción de las diferentes etapas que se llevaran a cabo para la implementación definitiva de la gestión de mantenimiento, que deberá guardar coherencia con el plan estratégico de la empresa.” (Torres, 2005)

- Análisis de la situación

Toda empresa en este caso los restaurantes de comida rápida del sector Retail en Lima Metropolitana tienen diferentes situaciones con problemáticas asociadas a su tipo de negocio, sin embargo, su análisis debe ser medido de la misma forma para obtener los procesos en común a optimizar.

Evaluar la necesidad y recolectar la información necesaria para ejecutar un plan de acción, “Para la elaboración del plan es necesario realizar un análisis de la situación de la empresa y de su entorno, las características de funcionamiento y los recursos con que cuenta. En esta etapa descubrimos que es lo que realmente estamos haciendo y como lo estamos desarrollando. Nos interesa conocer cuáles son las instalaciones de la

empresa, sus características particulares, el estado de situación del almacén de repuestos y sus recursos, como así también los recursos humanos.” (Torres, 2005)

- El cuadro de indicadores

Toda empresa necesita medir su avance y sus logros, la más cocida son los indicadores de cumplimientos, pero estos se pueden segmentar en diversos factores como, por ejemplo:

- Meses
- Año
- Lugar
- Tipo de falla
- Mantenimiento correctivo
- Mantenimiento preventivo
- Agrupación
- Zona territorial
- Responsable
- Costos
- MTTR
- MTBF
- Etc.

Es muy amplia la gama de divisiones en la cual podemos presentar los indicadores, el tablero de control nos permitirá medir y controlar los principales indicadores para su mejora de las áreas que no acompañen con los objetivos de la empresa.

Herramienta donde se integran todos los indicadores necesarios para un óptimo control de la gestión de mantenimiento, “El tablero de control es la exposición dinámica del diagnóstico del servicio de mantenimiento. Es un

conjunto de informaciones seleccionadas y ordenadas que caracterizan el estado y evolución del servicio de mantenimiento. De allí que el tablero de control es el producto final de un sistema integrado de información para el control de gestión, su función es informar a la dirección, a través de ratios, la marcha de la gestión, el grado de cumplimientos de lo subjetivos estratégicos, tácticos y operativos” (Torres, 2005)

- Gestión de repuestos

La mejora de este proceso dentro del sistema integral de gestión es crucial debido a la importación de los repuestos críticos a los equipos exclusivos de los restaurantes de comida rápida.

La forma más eficaz de controlar los repuestos es mediante un análisis de criticidad o ABC. “Generalmente el departamento de compras es el encargado de gestionar el almacén que suministra elementos a distintos sectores. Bajo el punto de vista de este departamento, se intentará tener un almacén con el mínimo valor posible, en tanto que el departamento de mantenimiento le interesará tener un almacén completo con todas sus piezas y repuestos para realizar las distintas actividades de mantenimiento que pudiera surgir, esto traerá aparejado contar con un stock elevado, surgiendo así una oposición de intereses entre los distintos sectores de una misma empresa

Para gestionar el almacén con eficiencia tenemos que tener presente los siguientes criterios:

- Tener un mínimo de stock sin movilizar el almacén.
- Fijar un valor máximo de rotura de los stocks.”

(Torres, 2005)

- Especialidades Necesarias

Las especialidades básicas de mantenimiento son: mecánica y eléctrica. “Tenemos que analizar en el caso concreto, conforme al tipo de instalación, qué tipo de especialistas nos conviene tener. Algunas veces puede ocurrir que por el tipo de trabajo no se justifique tener alguna de las especialidades, en este caso nos enfrentamos a dos opciones: capacitar a nuestro personal en la especialidad faltante o contratar la especialidad temporalmente utilizando las empresas de servicios. Con el personal que no se encuentra lo suficientemente capacitado conviene capacitarlo y hacerlo polivalente, esto exige un esfuerzo en la formación, que deberá ir orientada a aspectos generales de las otras especialidades y posteriormente, a los detalles de las reparaciones típicas que deberá afrontar.” (Torres, 2005)

- Confiabilidad

Para los resultados de las encuestas sobre la calidad del servicio y algunas características del sistema de gestión integral de mantenimiento en los restaurantes de comida rápida en Lima Metropolitana se tomará el Coeficiente de alfa de Cronbach para tener la seguridad que los resultados sean confiables. “Coeficiente de alfa de Cronbach, requiere de una sola aplicación del instrumento y produce valores que varían entre 0 y 1.” (ESPINOZA MONTES, 2010)

- Norma Técnica Sanitaria N°142-MINDA/2018/DIGESA

En el 2018 se actualizó la norma sanitaria N°142 para el funcionamiento de restaurantes y servicios a fines:

- Principio de Higiene.
- Buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Programa de Higiene Saneamiento.
- Registro de información.
- Certificación sanitaria.

El cual se anexa al final de la presente investigación.

- Retail

Retail o también conocido como comercio minorista, siendo el sector de empresas que comercializan productos o servicios finales a grandes cantidades de consumidores o clientes.

“En el negocio del retail o venta al detalle se pueden incluir todas las tiendas o locales comerciales que habitualmente se encuentran en cualquier ciudad o población con venta directa al público. Sin embargo, su uso se halla más bien ligado a las grandes cadenas de locales comerciales.

El ejemplo más común del retail lo constituyen:

- Los supermercados.
- Las tiendas departamentales
- Tiendas para el mejoramiento del hogar
- Farmacias
- Tiendas de venta de indumentaria y moda
- Librerías
- Entre muchos otros negocios.

También está muy relacionado con las cadenas de franquicias, centrales de compras y hay hasta quienes consideran el comercio online dentro de este grupo, a lo cual ahora han denominado e-retail.” (Retail, 2018)

2.3 Conceptual

Sistema de Gestión integral de mantenimiento

Un Sistema Integrado de Gestión (SIG) aúna distintas disciplinas de un modo conjunto. Esto simplifica la comunicación los distintos sistemas de gestión e incrementa su utilidad. Para las empresas significa una mejora notable tanto en la calidad de sus outputs que quiere decir la calidad del servicio brindado con su cliente interno, siendo el área de mantenimiento y su sistema de gestión integral la que debe brindar un servicio de calidad a

los restaurantes de comida rápida de lima metropolitana y pueda operar de forma óptima y así pueda brindar un servicio de calidad a sus consumidores.

Calidad de servicio

Toda organización o departamento, ya produzca bienes o servicios, acompaña la entrega de unos u otros con un conjunto de prestaciones accesorias agregadas a la principal. La calidad de servicio supone el ajuste de estas prestaciones accesorias a las necesidades, expectativas y deseos del cliente. En la presente investigación nos referimos a la calidad del servicio brindado por el área de mantenimiento y su sistema gestión integral para con los restaurantes de comida rápida de Lima Metropolitana.

Indicadores de calidad de servicio

La necesidad de cumplir con la misión y visión de la empresa es controlable mediante ratios y estos nos llevan al uso de estrategias de mantenimiento e incluso elaborar sus propias filosofías de mantenimiento. Un ejemplo de ello puede ser disminuir el gasto de agua, para ello se pueden realizar controles de calidad de contadores, y fontanería, tras los cuales se conseguirá llegar al objetivo marcado. En la presente investigación los indicadores de calidad son:

- Cantidad de ordenes de trabajo
- Tiempo de reparación
- Ejecución de ordenes de trabajo

2.4 Definiciones de términos básicos

- Calidad. -Conjunto de propiedades inherentes a una cosa que permite caracterizarla y valorarla como el servicio brindado por el sistema integral de gestión de mantenimiento.
- Diagrama. -Representación gráfica de las variaciones de un fenómeno, nos ayuda a analizar su comportamiento.

- Gestión. - Gestión es asumir y llevar a cabo las responsabilidades sobre un proceso (es decir, sobre un conjunto de actividades), esto puede ser empresarial o persona.
- Integral. -Que comprende todos los aspectos o todas las partes necesarias para estar completo.
- Mantenimiento. -Mantener la operatividad de la producción con un mínimo de fallas o nulas.
- MTTR. -El "Tiempo Medio Para Reparar" (MTTR) es el tiempo promedio que toma reparar algo después de una falla.
- Optimización. -Mejorar procesos involucrados hasta el punto donde se considere haya una mejora en un sistema.
- Proceso. -conjunto de fases coordinadas para obtener un fin en común.
- Restaurante. -Establecimiento donde se brinda el servicio de preparar comida y servirlas para su consumo.
- Retail. –sector especializado por empresas en la comercialización masiva de productos o servicios ofrecido a una gran variedad de clientes.
- Servicio. -Entregable de un trabajo realizado por una persona.
- Sistema. -Conjunto ordenado de normas y procedimientos que regulan el funcionamiento de un grupo o colectividad.

III HIPÓTESIS Y VARIABLES

3.1 Hipótesis

Hipótesis General.

El sistema de gestión integral de mantenimiento influye significativamente en la calidad del servicio en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana.

Hipótesis Específicas.

- 1) El sistema de gestión integral de mantenimiento influye significativamente en la generación de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana
- 2) El sistema de gestión integral de mantenimiento influye significativamente en el tiempo medio de las reparaciones específicas de las ordenes de trabajo.
- 3) El ciclo de gestión de repuestos se relaciona positivamente con el sistema de gestión integral de mantenimiento.

3.2 Definición conceptual de variables

- Variable Independiente: Sistema de gestión integral de mantenimiento, “Es necesario definir políticas, formas de actuación, es necesario definir objetivos y valorar su cumplimiento, e identificar oportunidades de mejora”. (GARCIA GARRIDO, 2003)
- Variable Dependiente: La calidad de servicio, “Cuando hablamos de Calidad en el servicio que presta un restaurante nos referimos a la satisfacción que provoca en el cliente el conjunto de alimentos y servicios disfrutados (decoración, confort, etc.) en relación al dinero pagado”. (GARCIA GARRIDO, 2003)

3.2.1 Operacionalización de variables

Tabla 1
OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Variable	Dimensiones	Indicadores	Instrumento
Independiente	1) Gestión de repuestos	<ul style="list-style-type: none"> • KPI de ordenes de trabajo generadas • MTTR • KPI de ejecución de ordenes de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> • Observación
Sistema de Gestión Integral de Mantenimiento	2) Capacitación del personal		
	3) Estructura del área de mantenimiento en la organización		
Dependiente	1) Generación de ordenes de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> • N° de ordenes de trabajo generadas • Días de reparación • N° de ordenes de trabajo ejecutadas 	<ul style="list-style-type: none"> • Registro de inspecciones • Reporte diario de operador
Calidad de Servicio	2) Tiempo de atención de las ordenes de trabajo.		
	3) Ejecución de las ordenes de trabajo.		

Fuente: elaboración propia

IV DISEÑO METODOLÓGICO

4.1 Tipo y diseño de investigación

- La investigación es de **Tipo Practica**, parte de la experiencia del investigador o del grupo, realiza la observación de un hecho o fenómeno, para comprobar una propuesta específica, o analizar un problema que requiere solución, por otro lado (ESPINOZA MONTES, 2010) nos dice que “La investigación experimental busca optimizar las variables para maximizar los resultados”
- El diseño de la presente investigación es **Pre-Experimental**, (ESPINOZA MONTES, 2010) “Nos muestra lo que se debe y no debe hacer”, nuestro análisis en la presente investigación será con una sola muestra la cual solo modificaremos la variable independiente y se verá lo que se debe y no se debe a hacer para llegar a los resultados requeridos.

4.2 Método de investigación

La investigación es de método **hipotético deductivo**, de la observación de fenómenos particulares llegamos a conclusiones generales que se podrán aplicar a los diversos sistemas de gestión integral de mantenimiento de los restaurantes de comida rápida en Lima Metropolitana.

4.3 Población y muestra

- La población son los **265 restaurantes** de comida rápida de Lima Metropolitana.
- La muestra se obtuvo del cálculo de muestra de poblaciones finitas mediante la siguiente fórmula:

$$n = \frac{Nz^2 p q}{d^2(N-1) + Z^2 p q}$$

Donde:

N = total de la población (265)

Z = 1.96 (si la seguridad es del 95%)

P =50%

q =50%

d = precisión 5%-10%.

reemplazando

$$n = \frac{265 \times 1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}{0.10^2 (265 - 1) + 1.96^2 \times 0.5 \times 0.5}$$

Obteniendo 70.688 redondeando a una muestra de 71 restaurantes

4.4 Lugar de Estudio y periodo desarrollado.

La presente investigación de baso en Lima Metropolitana y la data es la obtenida de la gestión integral de mantenimiento entre los periodos de enero 2016 a diciembre 2018 en restaurante de comida rápida.

4.5 Técnicas e instrumentos para la recolección de datos de la información.

Se procedió a usar la técnica Documental, siendo para para mantenimiento:

a) **Registro de órdenes de trabajo**

b) **Ficha de registro de datos**

la fuente es por llamadas y/o correos electrónicos de los restaurantes en estudio y son almacenados en una base de datos digital para su fácil revisión y análisis.

Figura 3

FICHA DE REGISTRO DE DATOS

Orden	StatUsu	Texto breve	GP	PtoTrbRes	AMa	Priorid	AÑO	MES	DIA	ZONA	CUENTA	Y
105733	FINA	revisión del equipo de música hemos probado el equi	ZSG	RAUL RAMOS	COR	2-Alta	2016	2	17	ZONA 2	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
146556	FINA	Parlantes del Salón no suenan	ZSG	VICTOR VICENTE LEIVA LORA	COR	2-Alta	2016	12	10	ZONA 3	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
146632	FINA	Sistema de música en panel de configuración no proce	ZSG	VICTOR VICENTE LEIVA LORA	COR	2-Alta	2016	12	11	ZONA 1	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
147184	FINA	2 televisores en el salon que no estan funcionando sal	ZSG	VICTOR VICENTE LEIVA LORA	COR	2-Alta	2016	12	15	ZONA 3	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
148260	FINA	el equipó de música que no emite sonido en el salón,	ZSG	VICTOR VICENTE LEIVA LORA	COR	2-Alta	2016	12	24	ZONA 2	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
149183	FINA	el equipo de música no está funcionando se ve prendi	ZSG	VICTOR VICENTE LEIVA LORA	COR	2-Alta	2016	12	31	ZONA 2	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
154531	FINA	el equipo de sonido ya que prende pero no emite son	ZSG	VICTOR VICENTE LEIVA LORA	COR	2-Alta	2017	2	2	ZONA 1	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
154705	FINA	Equipo DVD no esta funcionando.	ZSG	VICTOR VICENTE LEIVA LORA	COR	2-Alta	2017	2	4	ZONA 2	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
154728	FINA	Equipo de sonido de la tienda no esta operativo.	ZSG	VICTOR VICENTE LEIVA LORA	COR	2-Alta	2017	2	4	ZONA 3	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
156039	FINA	Se requiere la instalación del DVD, necesita cable AUC	ZSG	VICTOR VICENTE LEIVA LORA	COR	2-Alta	2017	2	13	ZONA 1	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
156204	FINA	el equipo de sonido, este no emite sonido en la zona	ZSG	VICTOR VICENTE LEIVA LORA	COR	2-Alta	2017	2	14	ZONA 4	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
157917	FINA	PROBLEMAS CON EL EQUIPO DE SONIDO, NO RECONOCI	ZSG	VICTOR VICENTE LEIVA LORA	COR	2-Alta	2017	2	23	ZONA 4	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
158621	FINA	revisión de los equipos de sonidos ya que no estan e	ZSG	VICTOR VICENTE LEIVA LORA	COR	2-Alta	2017	2	27	ZONA 2	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
210251	FINA	No está funcionando equipo de música del Salon	ZSG	JULIO CARBAJAL	COR	2-Alta	2017	12	11	ZONA 3	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
210890	FINA	El sistema de audio esta presentando problemas, el n	ZSG	JULIO CARBAJAL	COR	2-Alta	2017	12	14	ZONA 3	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
106981	FINA	tapa del parlante se a desprendido	ZSG	RAUL RAMOS	EME	2-Alta	2016	2	24	ZONA 4	C_EQUIPO AUDIO Y VIDEO(S)	
40069260	FINA	40069260 PH001INDECI TABLEROS ELECTRICOS	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	11	ZONA 2	INDECI	
40069261	FINA	40069261 PH001INDECI MEJORAS ELECTRICAS	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	11	ZONA 2	INDECI	
40069262	FINA	40069262 PH015INDECI MEJORAS ELECTRICAS	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	11	ZONA 2	INDECI	
40069268	FINA	40069268 CH010INDECI CORRECTIVO TABLEROS	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	11	ZONA 2	INDECI	
40069269	FINA	40069269 CH010INDECI TABLEROS ELECTRICOS	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	11	ZONA 2	INDECI	
40069270	FINA	40069270 CH010INDECI MEJORAS DE SEGURID	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	11	ZONA 2	INDECI	
40069271	FINA	40069271 CH010INDECI MEJORAS ELECTRICAS	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	11	ZONA 2	INDECI	
40069272	PDTE	INDECI	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	11	ZONA 2	INDECI	
40070425	FINA	40070425 CH004INDECI MEJORAS ELECTRICAS	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	18	ZONA 2	INDECI	
40070426	FINA	40070426 CH004INDECI MEJORAS ELECTRICAS	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	18	ZONA 2	INDECI	
40070428	FINA	40070428 CH004INDECI MEJORAS ELECTRICAS	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	18	ZONA 2	INDECI	
40070433	FINA	40070433 PH042INDECI MEJORAS ELECTRICAS	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	18	ZONA 4	INDECI	
40070438	FINA	40070438 CH010MEJORA INSTALACION ELECTRI	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	18	ZONA 2	INDECI	
40070654	FINA	40070654 CH004MEJORA DE ESTRUCTURAS PARE	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	19	ZONA 2	INDECI	
40070655	FINA	40070655 CH004RETIRO DE CHATARRA Y LIMPI	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	19	ZONA 2	INDECI	
40070656	FINA	40070656 CH004MEJORA DE ESTRUC. RAMP A, B	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	19	ZONA 2	INDECI	
40070667	FINA	40070667 PH015IMPLEMENTACION DE DUCTERIA	ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	19	ZONA 2	INDECI	
40070668	FINA	40070668 PH015MEJORA DE ESTRUCTUAS MET (ZSG	RRAMOS00	EME	2-Alta	2018	12	19	ZONA 2	INDECI	

Fuente: Elaboración propia

La “Ficha de registro” no es más que un consolidad de características que tiene cada orden de trabajo, por ejemplo:

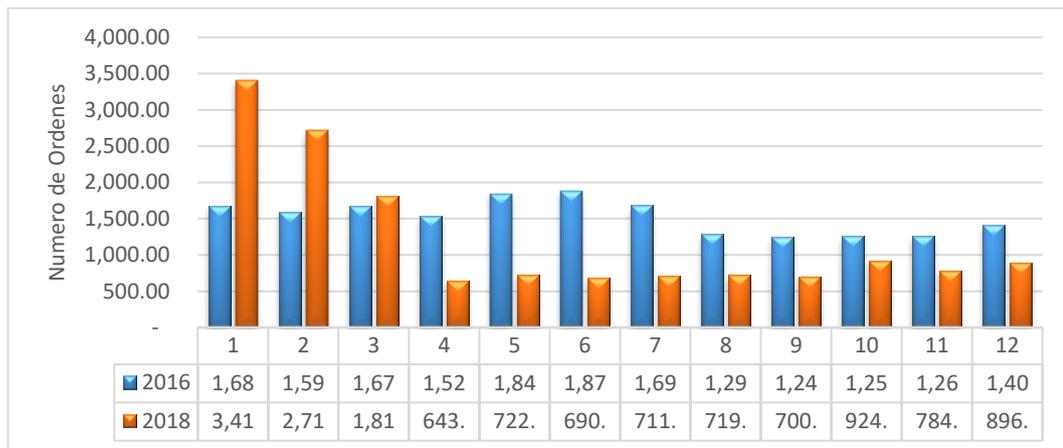
- Fecha de registro
- Fecha de ejecución
- Tipo de falla
- Responsable de la ejecución
- Descripción
- Nombre del restaurante

4.6 Análisis y procesamientos de datos

El comparativo mensual revela la disminución de la generación de órdenes y trabajo entre el 2016 y el 2018

Gráfico 1

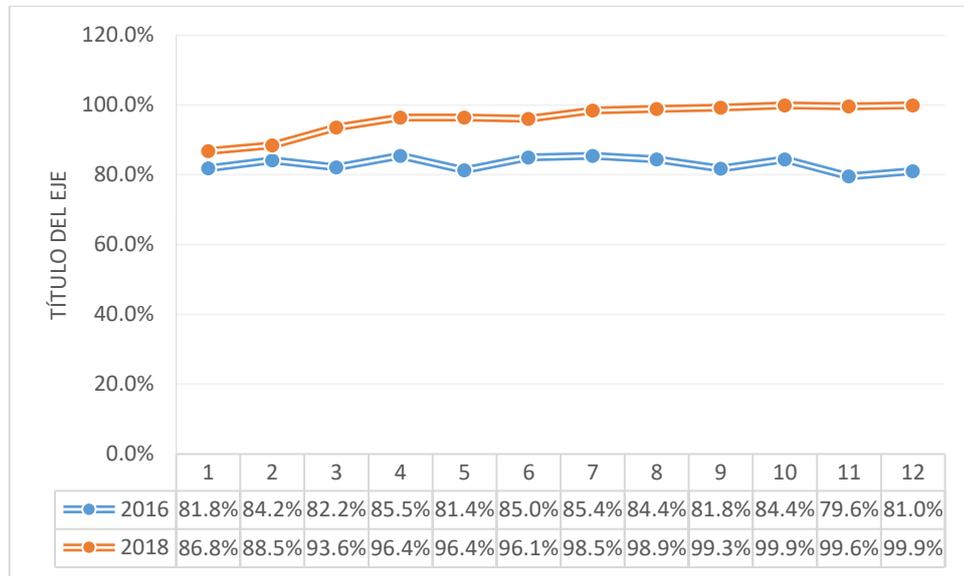
COMPARATIVO MENSUAL 2016 VS 2018



Fuente: Elaboración propia

Así mismo se realizó el análisis de mes a mes y la ejecución de las ordenes de trabajo 2016 contra el 2018 y se aprecia la tendencia al 100 por ciento,

Gráfico 2
COMPARATIVO PORCENTAJE EJECUCIÓN ORDENES DE TRABAJO
2016 VS 2018

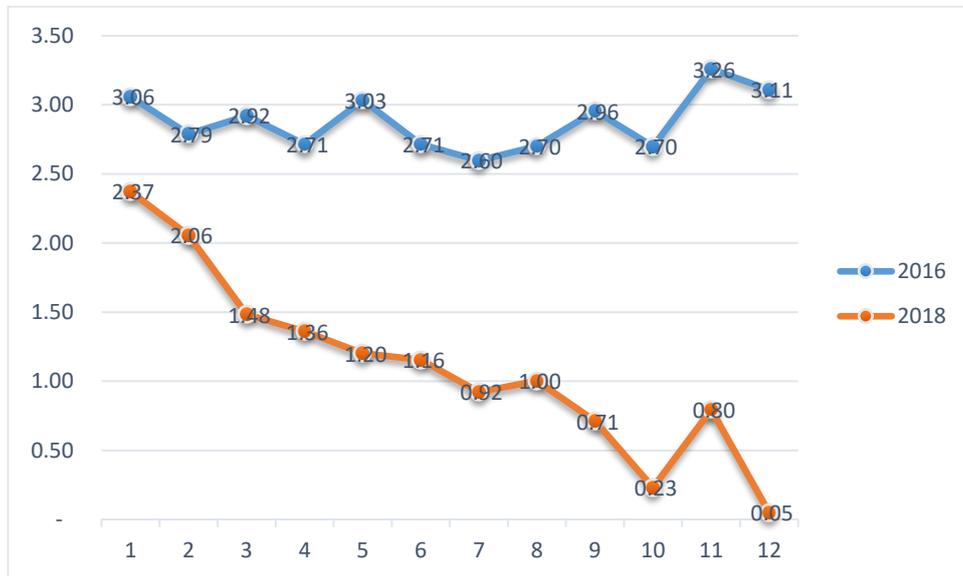


Fuente: Elaboración propia

Otro análisis que se realizó es el tiempo medio de atención mes a mes, mientras la brecha sea más amplia indicara que nuestros tiempos están mejorando

Gráfico 3

GRÁFICO MTTR 2016 VS 2018



Fuente: Elaboración propia

Las mejoras de procesos entre capacitación y recursos humanos influyen de manera directa al tiempo medio de atención de las ordenes de trabajo, al finalizar el año se logro reducir el tiempo de ejecución de las ordenes de trabajo hasta en minutos, gracias a las capacitaciones recibida por los técnicos de mantenimiento.

V RESULTADOS

5.1 Resultados descriptivos

La optimización de la gestión de mantenimiento se logró paulatinamente con la mejora de cada proceso, en la siguiente tabla se muestra el estado inicial, antes de la optimización de los procesos, el tiempo de atención de las Ordenes de trabajo promedio era 2.9 días, siendo un valor muy elevado para tener una buena calidad de servicio hacia los restaurantes como área de mantenimiento

Tabla 2
ORDENES DE TRABAJO Y MTTR 2016

Etiquetas de fila	Suma de TOTAL	Promedio de MTTR Días
1	1758	3.10182025
2	1691	2.863985807
3	1739	2.966072455
4	1610	2.69689441
5	1921	3.054659032
6	1959	2.735579377
7	1791	2.643774428
8	1357	2.719970523
9	1304	2.982361963
10	1333	2.735933983
11	1332	3.286036036
12	1502	3.167776298
Total general	19297	2.908224076

Fuente: Elaboración propia

Como observación adicional fue la cantidad de órdenes de trabajo generadas en el 2016, era evidente que habían procesos por mejorar, reducir estas órdenes y reducir el tiempo de reparación (MTTR).

La mejora dentro de la gestión de los recursos humanos fue al definir los puestos y tener un organigrama donde se balanceo la carga laboral y así cada jefatura velar por sus objetivos asignados.

La implementación de la gestión de repuestos ayudó en ordenar el almacén el cual carecía de una nomenclatura para reordenar los repuestos que se retiraban del almacén y carecía de la criticidad de repuestos.

Se implementó un cuadro de indicadores con el que se establecieron los parámetros para medir los objetivos del área y de la empresa, solo se mostraron los más relevantes como, por ejemplo:

- Órdenes de trabajo atendidas
- Tiempo de atención (MTTR)

Al final se logró cerrar el año 2018 con un 92.7%, el incremento del 2.7% en 2 años de gestión es considerable, teniendo en cuenta que solo sabiendo administrar los recursos y mejorar procesos podemos lograr estos resultados óptimos dentro de la gestión integral de mantenimiento.

Tabla 3
RESUMEN TOTAL OT, MTTR Y EJECUCIÓN DE OT

Etiquetas de fila	Suma de TOTAL	Promedio de MTTR Días	Suma de %
2016	19297	2.91	90.23%
2017	18318	2.74	91.47%
2018	16618	1.45	92.75%
Total general	54233	2.40	91.42%

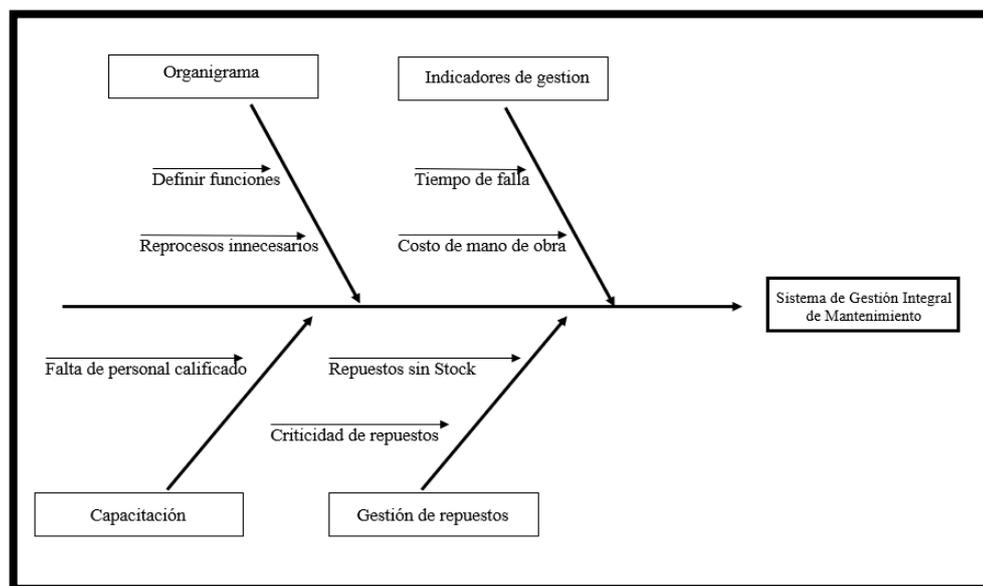
Fuente: elaboración Propia

Como se puede apreciar se obtuvieron las optimizaciones deseadas mediante las mejoras en los procesos indicados.

5.1.1 Análisis causa - raíz.

Con los resultados obtenidos del primero año en análisis procedimos a elaborar un diagrama de ISHIKAWA para analizar los factores que influyen en el inadecuado sistema de gestión integral de mantenimiento de las empresas del sector retail en Lima Metropolitana

Figura 4
DIAGRAMA DE ISHIKAWA



Fuente: Elaboración propia

No se consideró el mantenimiento preventivo ya que es planificado y debe ejecutar con terceros, en el caso de los correctivos si interviene el personal técnico, la supervisión de las jefaturas y el uso de repuestos es más amplio. Se obtuvo 3 causas principales:

- Estructura del área (Organigrama)
- Capacitación
- Gestión de repuestos

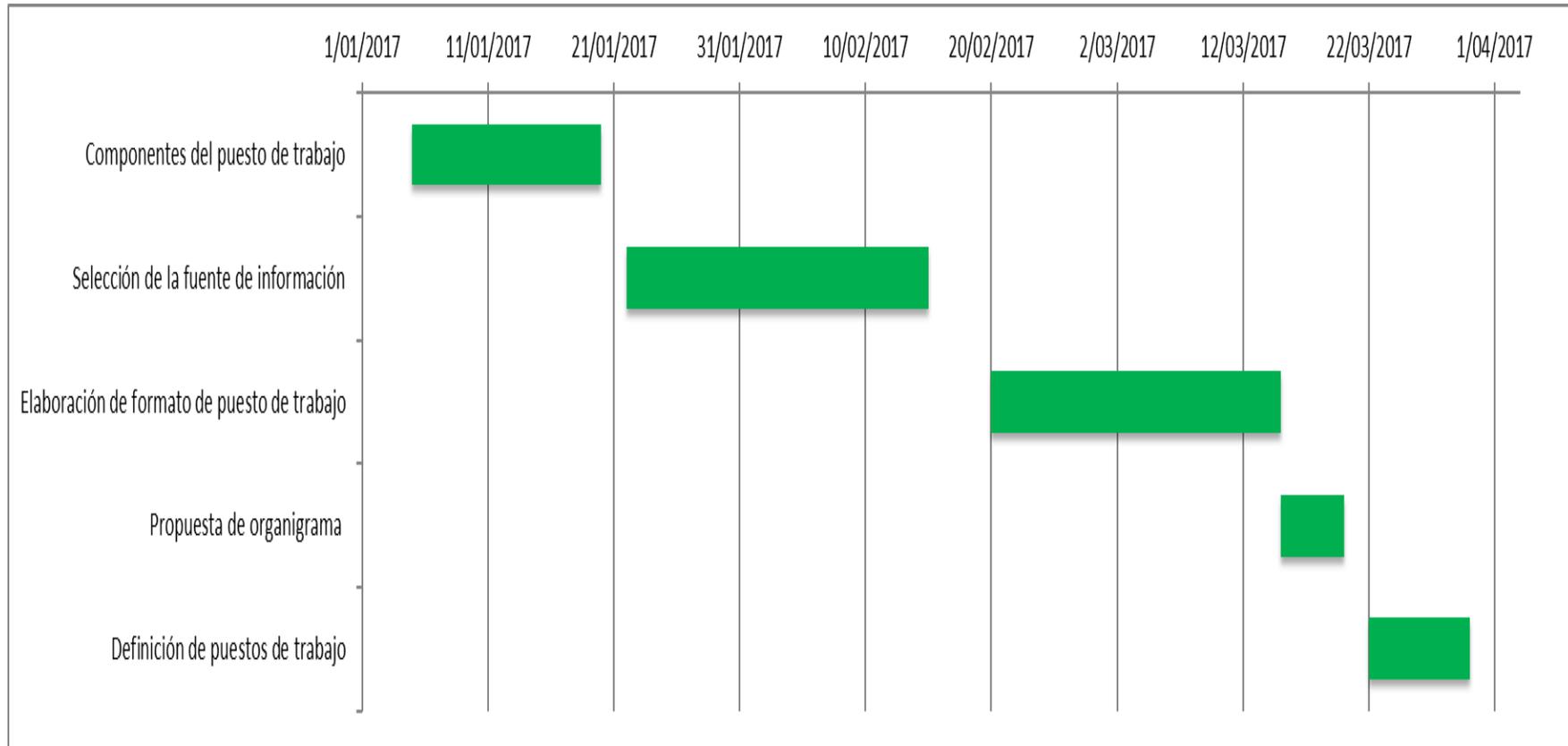
Se procedió a implementar estrategias de mantenimiento como:

- Gestión de los recursos humanos en mantenimiento
- Gestión de repuestos
- Optimización de la Gestión de Recursos Humanos

5.1.2 Gestión de los recursos humanos en mantenimiento

En la presente investigación al dar inicio con la gestión de recurso humanos la carga laboral no estaba balanceada generando una molestia en el clima laboral, este dato se obtuvo de entrevistas que realizo el área de recurso humanos al personal de mantenimiento.

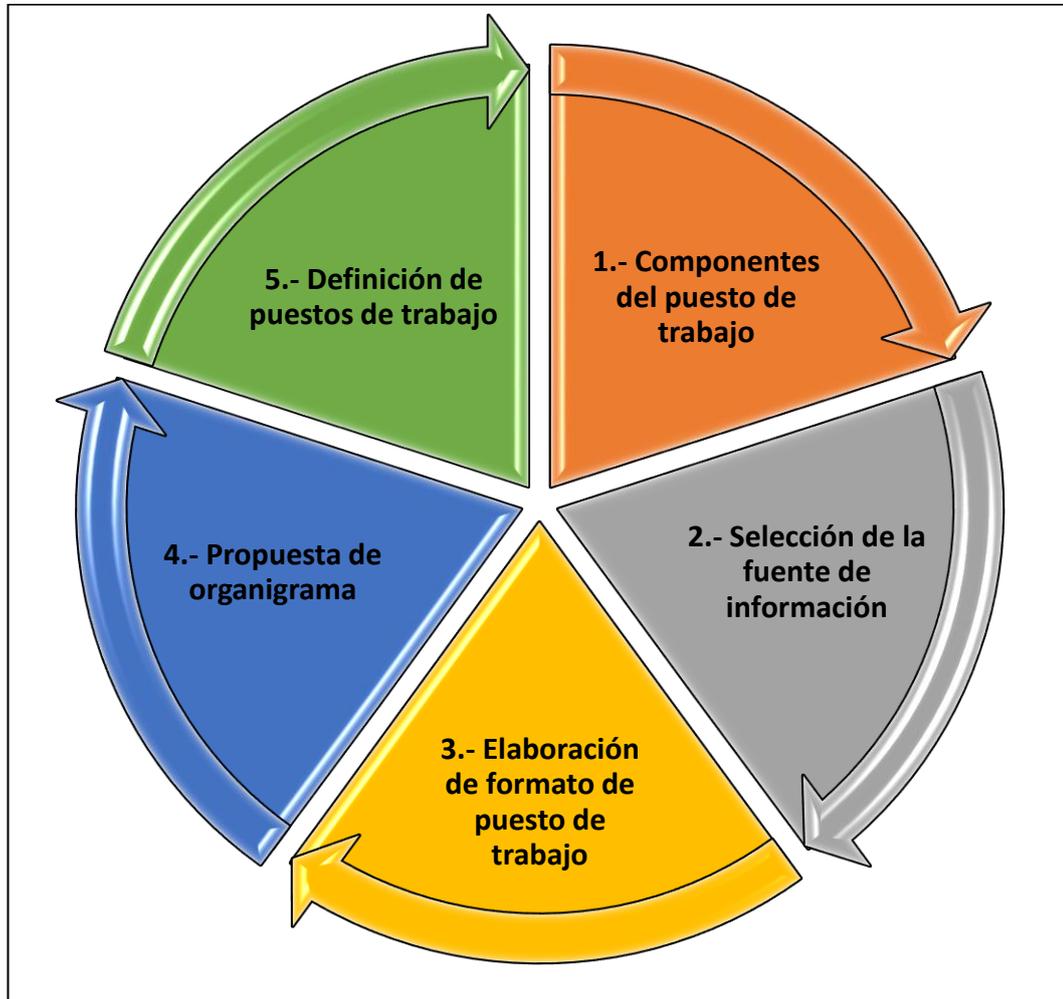
Figura 5
 CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA GESTIÓN DE RECURSO HUMANOS



Fuente: elaboración propia

Figura 6

CICLO DE GESTIÓN DE RECURSO HUMANOS



Fuente: Elaboración propia

Para mejorar la gestión de los recursos humanos se inició con la elaboración de los puestos de trabajo y posterior reestructuración del organigrama del área.

Componentes del puesto de trabajo, cada puesto de trabajo se compone básicamente de tres elementos principales:

- Tareas: son las funciones básicas, que componen el “día a día” del trabajador.

- Obligaciones: son los conjuntos de tareas que constituyen actividades completas relevantes o significativas.
- Responsabilidades: son los conjuntos de obligaciones que describen e identifican la razón de ser del propio trabajo.

Selección de la fuente de información, los métodos más comunes de fuente de información son los siguientes:

- Entrevistas. La persona que realiza la entrevista normalmente es un integrante del departamento de recursos humanos, obteniendo de manera directa la información, ya que requiere hacerle las preguntas al ocupante del puesto y muchas veces, a su jefe inmediato también.
- Observación. En este caso, el analista se ha tenido que documentar antes acerca del puesto de trabajo y se basa en observar al ocupante del puesto, a la vez que registra sus características.
- Cuestionarios. El trabajador de un puesto específico, contesta una serie de preguntas acerca de sus habilidades, conocimientos, obligaciones, responsabilidades, etc.
- Diarios bitácoras. La empresa manda a determinados empleados llevar un registro de manera regular acerca de sus tareas diarias y la cantidad de tiempo que le dedica. Este método suele durar temporadas largas.
- Grupos de expertos. Proceso similar al de la entrevista, pero las personas que participan son un grupo de especialistas de los puestos de trabajo a analizar. Se suele utilizar para la descripción de puestos de trabajo nuevos.

En la presente investigación nos dimos soporte del área de recurso humanos y ellos elaboraron entrevistas al personal de mantenimiento y así poder definir tareas, obligaciones y responsabilidades.

Se elaboro el siguiente formato donde se definen las tareas de cada puesto de trabajo en base a las necesidades se obtendrá los requisitos para cada uno.

Figura 7

FORMATO DE PUESTO DE TRABAJO

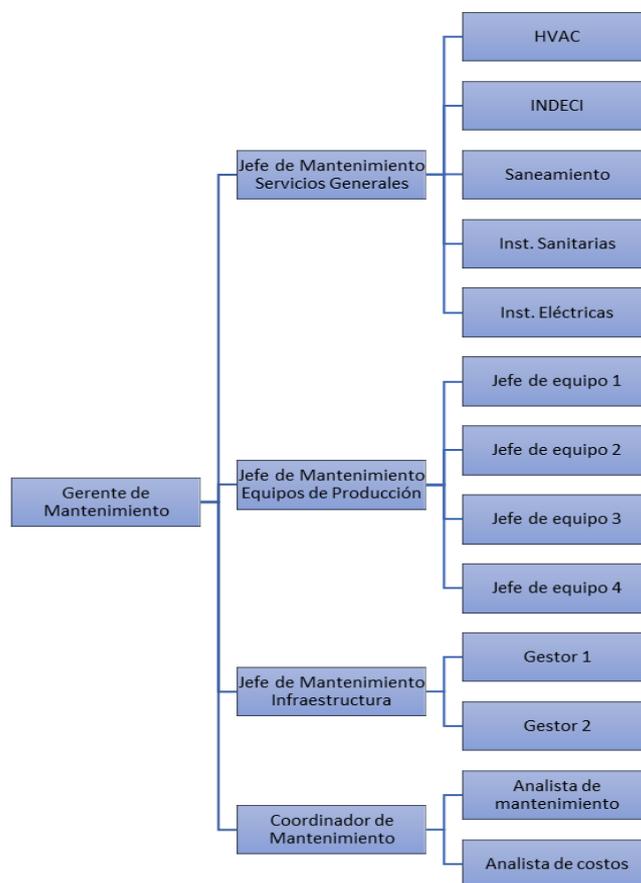
Título o Nombre del Puesto	
Conexión con otros Cargos	
Personal a Cargo	Indicar número y descripción del puesto de las personas que se supervisan
Supervisión del cargo	Indicar número y descripción del puesto de las personas a las que se reporte
Relación con otras áreas	Indique con qué estamentos de la organización se relaciona para que las funciones de este cargo sean exitosas, detallando el nivel de dependencia y relación).
Responsabilidades del cargo	
Tareas principales	% Tiempo Laboral que ocupan
Tarea secundaria	% Tiempo Laboral que ocupan
Requisitos	
Nivel Educativo:	
Título profesional:	
Cursos de perfeccionamiento y conocimientos adicionales	

Fuente: Elaboración propia

El formato debe ser solicitado por el área de mantenimiento, el área de recurso humanos debe tener esta información completa para futuros puestos y /o necesidades que se presentasen ante el crecimiento

Como parte final tenemos el organigrama propuesto y detallamos los puestos de trabajo con sus respectivos perfiles basados en el análisis previo.

Figura 8
ORGANIGRAMA PROPUESTO EN BASE A LAS NECESIDADES



Fuente: Elaboración propia

Se definieron los puestos de trabajo:

- Gerente de Mantenimiento
 - ✓ Asegurar los objetivos estratégicos de la empresa en el área de mantenimiento.
 - ✓ Elaborar el presupuesto de mantenimiento y oportunidades de mejora.
 - ✓ Definir las políticas generales del área de mantenimiento.
 - ✓ El perfil del puesto es el siguiente:
 - Ingeniero Industrial, Mecánico, Eléctrico o Electrónico.
 - Experiencia (más de 10 años).
 - Formación económica específica (Maestría MBA)
 - Conocimiento de técnicas de mantenimiento (Total Productive Maintenance), RCM (Reliability Centered Maintenance), Calidad Total, 5S, etc.
 - No es necesario que tenga un conocimiento específico de los equipos con los que trabaja, pues su papel es más gestión que técnico.

- Jefe de Mantenimiento
 - ✓ Gestiona el mantenimiento desde el punto de vista técnico (cuando no existe gerente de Mantenimiento, también lo hace desde el punto de vista económico).
 - ✓ Se encarga de asignar los recursos necesarios para la ejecución de las ordenes de mantenimiento.
 - ✓ Resuelve los problemas que surgen durante los trabajos.
 - ✓ Comprueba que las programaciones se cumplen, resolviendo los inconvenientes que puedan aparecer.
 - ✓ Se implica personalmente en las emergencias que se puedan presentar.

- ✓ El perfil ideal de la persona que ocupa este puesto es el siguiente:
 - técnico con gran experiencia, con titulación (ingeniero).
 - Debe poseer formación específica en los equipos que componen la planta. Es conveniente que hable al menos inglés por si tuviera que comunicarse con el servicio técnico de algún equipo de importación, debe tener una alta formación en seguridad, pues el área de mantenimiento es un área de riesgo dentro de la empresa.
 - Si la empresa posee un Sistema de Aseguramiento de la Calidad (ISO9000, etc.) debe poseer conocimientos específicos de esa área.

- Jefes de Equipo
 - ✓ El Jefe de Mantenimiento puede no ser suficiente para poder controlar todas las actividades de mantenimiento que se realizan. Es conveniente crear una estructura, con encargados, jefes de equipo, etc., que se ocupen del personal de mantenimiento, de solucionar los problemas técnicos que pueda tener el personal al realizar los trabajos, y de proporcionar al personal directo los materiales y los medios técnicos que precise.
 - ✓ El perfil más adecuado para este puesto es el de personal con experiencia en la realización directa de los trabajos, con iniciativa, dotes de mando y con gran capacidad de organización.

- Supervisores de mantenimiento
 - ✓ Es un Ingeniero/Técnico responsable de estudiar cada una de las averías, incidentes, funcionamientos anómalos, etc., que se puedan producir en la planta. Su misión es estudiar cada uno de

esos casos para identificar las causas que lo produjeron y como se pueden evitar en el futuro. Sus propuestas pueden ser, bien una modificación de la instalación, cuando se encuentren problemas de diseño o formas de optimizar este, bien un cambio en el Plan de Mantenimiento (de forma que se contemple la realización de alguna tarea que evitaría la repetición del incidente) o bien la modificación de una pauta del personal de producción.

- Analista de mantenimiento
 - ✓ Es la persona responsable de planificar el mantenimiento programado, de acuerdo a las tareas indicadas en el Plan de Mantenimiento, a las modificaciones y los añadidos que le comunica el Jefe de Mantenimiento, y a las indicaciones del Responsable de Oficina Técnica de Mantenimiento.
 - ✓ Controlar y Analizar los reportes KPI'S
 - ✓ Puede asignar los recursos humanos para la realización de las tareas, si tiene conocimientos para ello, o seguir las indicaciones del Jefe de Mantenimiento o Encargado sobre esta asignación.
 - ✓ Es el responsable de realizar las compras de materiales, repuestos, consumibles, etc. que se necesiten en la planta.
 - ✓ El perfil del planificador es el de una persona que conoce en profundidad las técnicas de programación, como los diagramas de Gantt o los diagramas de Pert, ya sea de forma manual o mediante la ayuda de herramientas informáticas específicas.

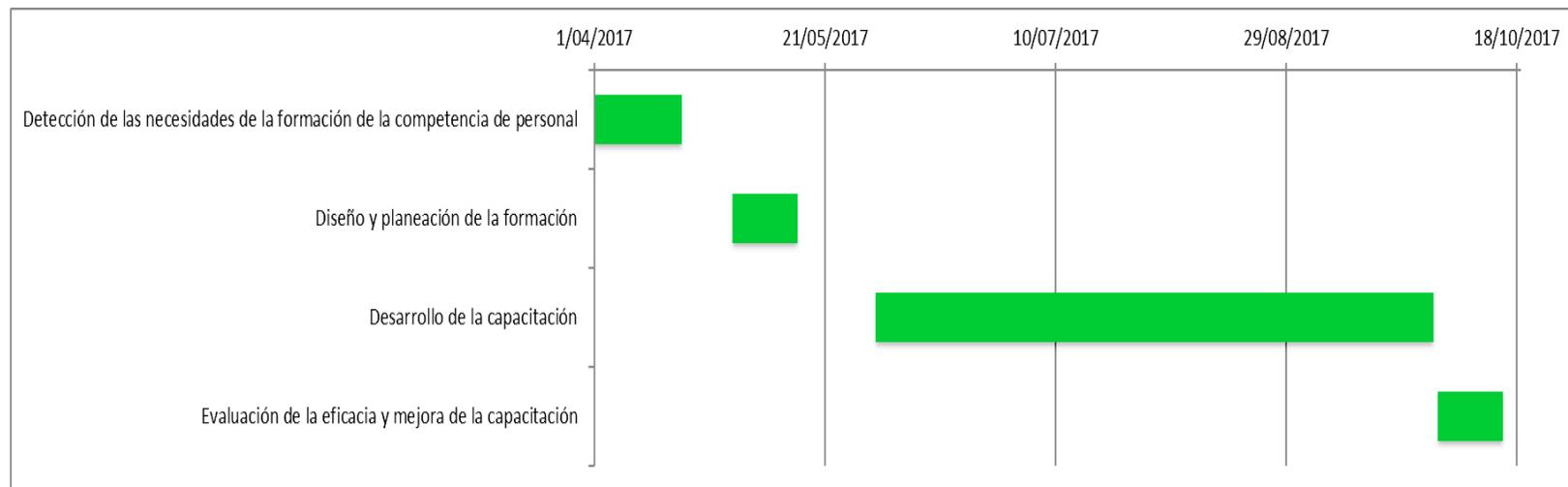
- Analista de costos
 - ✓ Revisión de los ingresos, costos y gastos.
 - ✓ Planificar el direccionamiento de los centros de costos.

- ✓ Elaboración de análisis económicos financieros de rentabilidad, costeo, presupuestos por unidad de negocios.
 - ✓ Responsable de acopiar y procesar información, bajo lineamientos e instrucciones de su superior inmediato para la adecuada elaboración del presupuesto de la organización.
 - ✓ Prestar apoyo en cuanto a la función de control de la ejecución presupuestaria, llevando los registros establecidos, procesando y analizando información, así como en otras tareas o funciones que le señale su inmediato superior.
- Asistentes
 - ✓ Es la persona encargada de realizar tareas rutinarias de bajo nivel propias de personal de oficina, como redactar cartas, archivar documentación, enviar y recibir faxes, recibir llamadas telefónicas, etc.
 - ✓ El perfil es de un administrativo que conozca la herramienta informática con la que tiene que trabajar, con buena resistencia a la fatiga (existen test específicos para evaluar este punto)

5.1.3 Capacitación del personal técnico

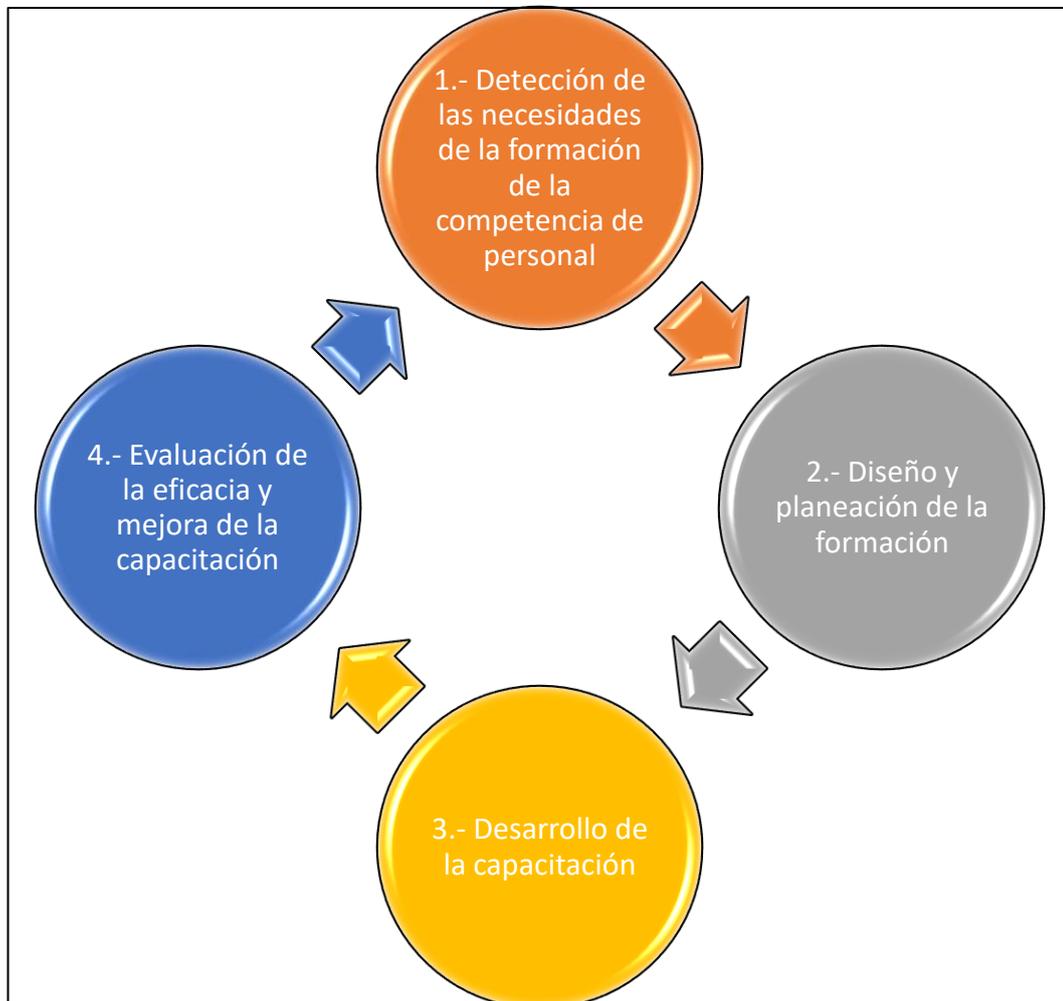
Uno de los principales problemas que tienen las empresas del sector retail en Lima Metropolitana dentro de la ejecución del mantenimiento de sus equipos es la falta de capacitación de su personal técnico, lo cual ocasiona una elevada cantidad de horas para dar solución a las fallas de los equipos de producción.

Figura 9
CRONOGRAMA DE CAPACIÓN DEL PERSONAL TÉCNICO



Fuente: Elaboración propia

Figura 10
CICLO DE CAPACITACIÓN



Fuente: Elaboración propia

Para lograr una óptima capacitación seguiremos los siguientes pasos:

- a. Identificamos las diferentes necesidades para el desempeño del cargo y mejorar su productividad.
 - Se determinó esta cantidad ya que debido a la cantidad de ordenes de trabajo y a la utilización de maquinaria en las distintas zonas de Lima Metropolitana.
 - Teniendo en cuenta que el periodo de la propuesta donde el 80% del personal técnico asistirá dejando sus funciones

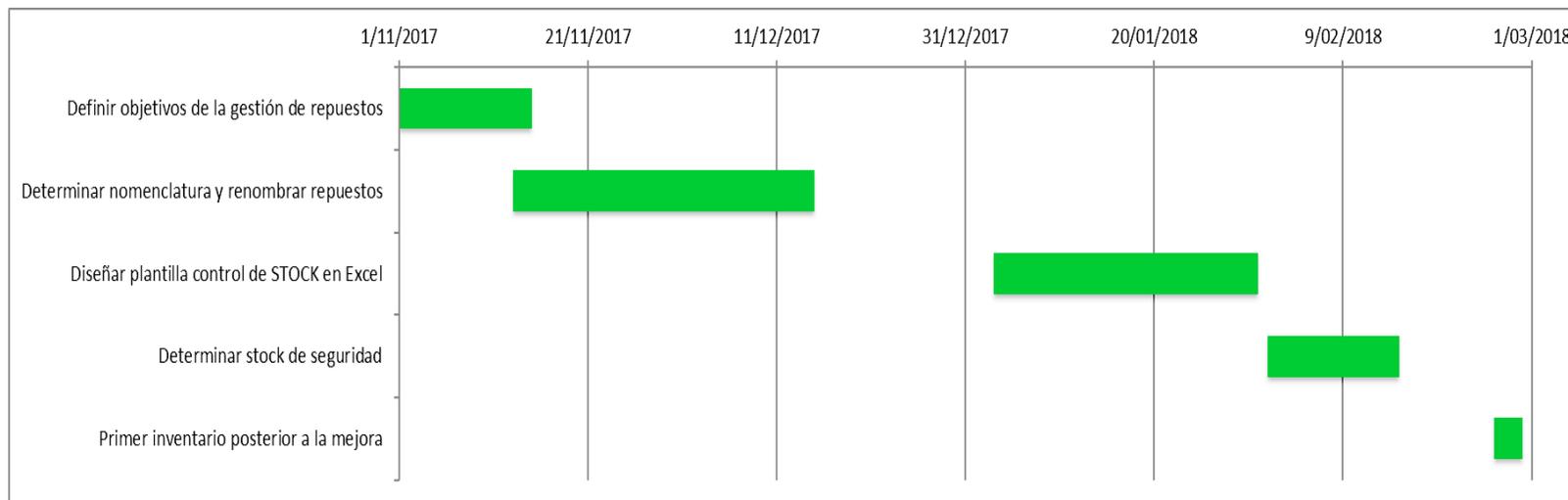
laborales por días completos presentando costos en los que se incurriría contratando a terceros durante los días de capacitación.

- b. Los materiales que puedan ser usados en la capacitación deben tener una explicación clara y específica.
 - Como parte de la gestión del área de compras, deben solicitar capacitaciones constantes para el personal técnico, las capacitaciones serán solicitadas a los representantes de las marcas usadas en los equipos de producción como parte de una retroalimentación del correcto mantenimiento y cambio de repuestos de sus equipos.
- c. Se realiza una evaluación del proceso de capacitación, como sus fallas y fortalezas, con el fin de mejorar el proceso y mantener los diferentes estándares que exige el cargo.
 - Con esta propuesta se optaría por capacitar al 80% de técnicos, con la finalidad de lograr una mayor flexibilidad en los casos en los que se llevan varios mantenimientos en simultáneo.
 - Los operadores deben ser parte del sistema de mantenimiento de su equipo para obtener la mayor disponibilidad y un buen rendimiento en producción.
- d. Recordar que se debe realizar un seguimiento constante en áreas que los requieran, tanto como una evaluación de manera que el proceso sea pertinente.
- e. Por último, se determina si el proceso muestra resultados de otra manera hacemos algo mal.

5.1.4 Gestión de Repuestos

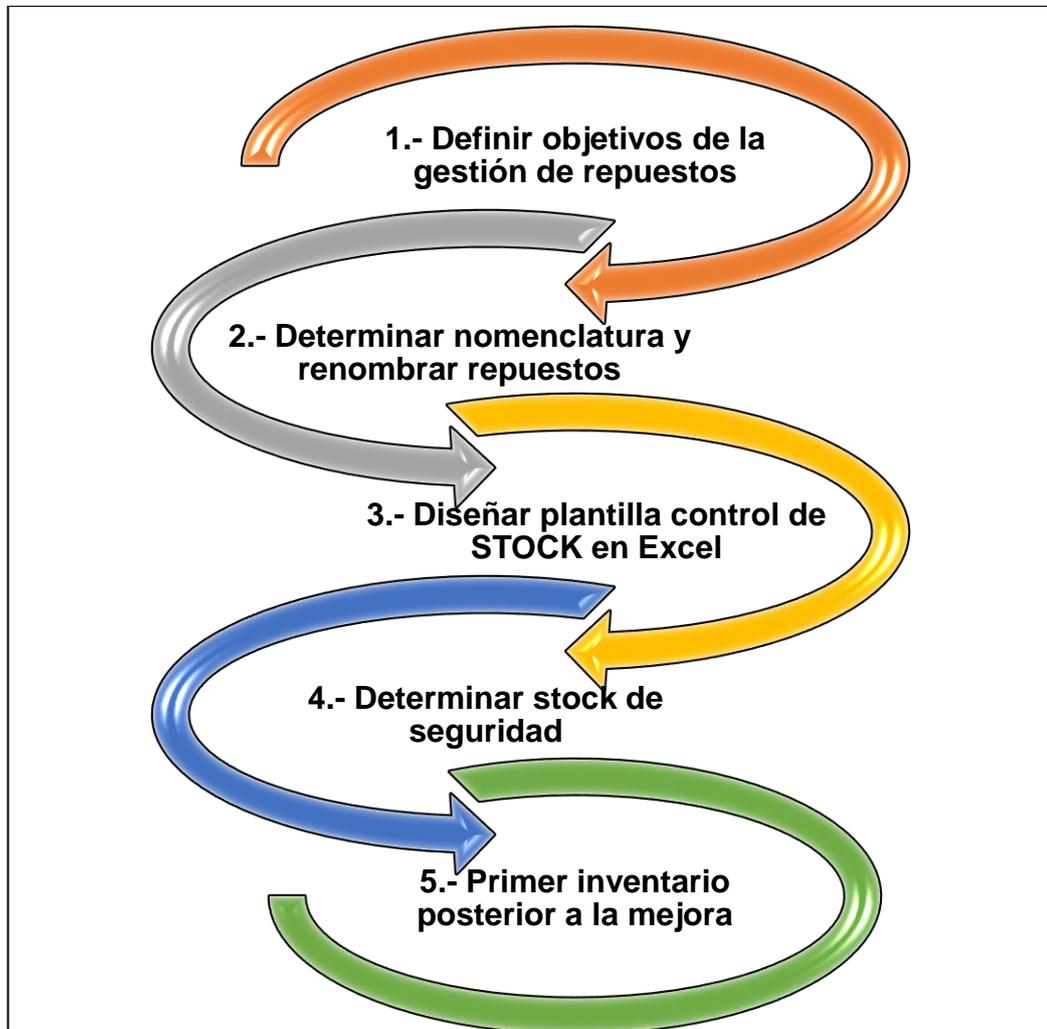
Antes de dar inicio a la implementación de gestión de repuestos se solicitó información de los movimientos de repuestos del almacén al área de logística, adicionalmente se elaboró un cronograma de las actividades principales para una correcta gestión de repuestos.

Figura 11
CRONOGRAMA IMPLEMENTACIÓN GESTIÓN DE REPUESTOS



Fuente: Elaboración propia

Figura 12
CICLO DE GESTIÓN DE REPUESTOS



Fuente: Elaboración propia

Como primer paso para una óptima gestión de repuestos debemos primero definir los objetivos y fijarlos:

- Determinar la necesidad de Stock en el almacén
- reducir el tiempo de importación (Lead Time) mediante envíos aéreos
- reducir costos mediante envíos marítimos

En coordinación con el área de compras solicitamos su soporte ante la necesidad del área de mantenimiento:

- ✓ Búsqueda de proveedores
- ✓ Repuestos alternativos
- ✓ Dealers nacionales

Como segundo paso dentro de la gestión de repuestos debemos de etiquetar correctamente cada artículo

Desde el punto de vista de compra, podemos dividir el material en 3 tipos:

- ✓ Pieza estándar.
- ✓ Pieza específica del fabricante
- ✓ Pieza específica a medida

Se procedió a identificar los repuestos mediante una nomenclatura básica "Part Number" + "Marca abreviada 3 letras" + "Breve descripción", la cual nos ayudó a generar una trazabilidad de los movimientos de los repuestos.

Como tercer paso se va a utilizar un software de control de stocks, este puede ser diseñado en una plantilla de Excel hasta un elaborado software de paga, en nuestro caso se procedió con el uso de Excel para los cálculos.

Aspectos que se consideraron al seleccionar los repuestos:

- ✓ Criticidad del equipo
- ✓ Consumo (rotación anual)
- ✓ Plazo de aprovisionamiento (Lead Time)
- ✓ Coste de pieza

Determinar stock de seguridad

Como cuarto paso debemos conservar un stock de seguridad el cual es calculado de la rotación de los repuestos.

De los datos obtenidos pudimos determinar que repuestos debemos tener en stock, así como el Stock mínimo o punto de quiebre.

El último paso a seguir es realiza inventarios manuales periódicos, estos podrían ser semanales, mensuales trimestrales etc. Esto dependerá del tamaño del almacén que tengamos, en nuestro caso se acordó un inventario mensual.

Al tener una gestión de repuestos el MTTR se reduce considerablemente generado una reducción en el gasto por mano de obra, otro aspecto importante de la implementación de la gestión de repuestos fue el no tener que pagar sobrecostos por repuestos de difícil acceso.

5.2 Resultados inferenciales

5.2.1 Contraste de Hipótesis

Mediante el SPSS se realiza la prueba de normalidad para muestra no paramétricas, en la siguiente tabla observamos que la distribución es normal.

Tabla 4

PRUEBA DE NORMALIDAD NO PARAMÉTRICA

Prueba de Kolmogorov-Smirnov para una muestra							
		MTTR2016	MTTR2018	OTEjecutada s2016	OTEjecutada s2018	OTGeneradas016	OTGeneradas2018
N		8	8	8	8	8	8
Parámetros normales ^{a,b}	Media	2,8650	1,3488	,8362	,9375	2293,63	1841,13
	Dev. Desviación	,33526	,44095	,03204	,02712	2228,562	1898,675
Máximas diferencias extremas	Absoluto	,186	,439	,229	,359	,298	,225
	Positivo	,186	,284	,202	,359	,298	,225
	Negativo	-,173	-,439	-,229	-,259	-,232	-,211
Estadístico de prueba		,186	,439	,229	,359	,298	,225
Sig. asintótica(bilateral)		,200 ^{e,d}	,000 ^c	,200 ^{e,d}	,003 ^c	,036 ^c	,200 ^{e,d}

a. La distribución de prueba es normal.
b. Se calcula a partir de datos.
c. Corrección de significación de Lilliefors.
d. Esto es un límite inferior de la significación verdadera.

Fuente: Elaboración propia

Como observamos la prueba distribución de prueba es normal

Hipótesis:

El sistema de gestión integral de mantenimiento influye significativamente en la generación de las ordenes de trabajo atendidas de mantenimiento en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana

- H1= Existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en las ordenes de trabajo atendidas de mantenimiento en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana.
- H0= No existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en las ordenes de trabajo atendidas de mantenimiento en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana.

Regla de decisión

- Para $\text{Sig.} < \alpha$, entonces se rechaza H0
- Para $\text{Sig.} > \alpha$, entonces no se rechaza H0

Se realizará la prueba no paramétrica de Wilcoxon para comparar el rango medio de 2 muestras relacionadas y determinar si existe diferencia entre ellas

Tabla 5
PRUEBA DE WILCOXON GENERACIÓN DE OT

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Prueba	Sig.	Decisión
1	La mediana de las diferencias entre OTGeneradas2016 y OTGeneradas2018 es igual a 0.	Prueba de rangos con signo de Wilcoxon para muestras relacionadas	,017	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran significaciones asintóticas. El nivel de significación es de ,05.

Fuente: Elaboración propia

Se observa que Sig. = 0 < 0.05 entonces se rechaza H0

Entonces concluimos que:

Existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en las ordenes de trabajo atendidas de mantenimiento en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana.

Quedando aprobada la hipótesis.

Hipótesis:

El sistema de gestión integral de mantenimiento influye significativamente en el tiempo medio de la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana.

- H1= Existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en el tiempo medio de la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana.
- H0= No existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en el tiempo medio de la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana.

Regla de decisión

- Para Sig.<alfa, entonces se rechaza H0
- Para Sig.>alfa, entonces no se rechaza H0

Se realizará la prueba no paramétrica de Wilcoxon para comprar el rango medio de 2 muestras relacionadas y determinar si existe diferencia entre ellas

Tabla 6
PRUEBA DE WILCOXON TIEMPO MEDIO DE REPARACION

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Prueba	Sig.	Decisión
1	La mediana de las diferencias entre MTTR2016 y MTTR2018 es igual a 0.	Prueba de rangos con signo de Wilcoxon para muestras relacionadas	,012	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran significaciones asintóticas. El nivel de significación es de ,05.

Fuente: Elaboración propia

Se observa que $\text{Sig.} = 0 < 0.05$ entonces se rechaza H_0

Entonces concluimos que:

Existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en el tiempo medio de la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana.

Quedando aprobada la hipótesis.

Hipótesis:

El sistema de gestión integral de mantenimiento influye significativamente en la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana.

- H1= Existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana.
- H0= No existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana.

Regla de decisión

- Para $\text{Sig.} < \alpha$, entonces se rechaza H0
- Para $\text{Sig.} > \alpha$, entonces no se rechaza H0

Se realizará la prueba no paramétrica de Wilcoxon para comparar el rango medio de 2 muestras relacionadas y determinar si existe diferencia entre ellas

Tabla 7

PRUEBA DE WILCOXON OT EJECUTADAS

Resumen de prueba de hipótesis				
	Hipótesis nula	Prueba	Sig.	Decisión
1	La mediana de las diferencias entre OTEjcutadas2016 y OTEjcutadas2018 es igual a 0.	Prueba de rangos con signo de Wilcoxon para muestras relacionadas	,011	Rechazar la hipótesis nula.

Se muestran significaciones asintóticas. El nivel de significación es de ,05.

Fuente: Elaboración propia

Se observa que Sig. = 0.011 < 0.05 entonces se rechaza H0

Entonces concluimos que:

Existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana.

Quedando aprobada la hipótesis.

VI DISCUSIÓN DE RESULTADOS

6.1. Contrastación y demostración de la hipótesis con los resultados

Se logró mejorar el tiempo de reparación de las ordenes de trabajo generadas por los restaurantes, la influencia que genera la gestión integral de mantenimiento para la calidad del servicio que brinda los restaurantes es muy significativo y de resultados óptimos

Implementar un organigrama acorde a las funciones y elaborar los perfiles adecuados influye de manera óptima con los indicadores del sistema de gestión integral de mantenimiento

Mejorar la gestión de respuestas con un flujo adecuados, nomenclatura de los materiales para su fácil ubicación y mantener un stock adecuado sin quiebres y son sobre stock, influye de manera positiva con los indicadores del sistema de gestión integral de mantenimiento

Al capacitar al personal de mantenimiento, dándoles el conocimiento necesario como herramienta de trabajo, influye de manera óptima con los indicadores del sistema de gestión integral de mantenimiento

6.2. Contrastación de resultados con otros estudios similares

Como resultado de la presente investigación se logró optimizar los indicadores mantenimiento, reducir las atenciones correctivas gracias a la capacitación del personal, en la investigación de **VILLACREZ ESPINOZA, Richard Giancarlo. Diseño E Implementación De Un Plan De Mantenimiento Preventivo En La Empresa Cineplanet S.A.** obtiene los mismos resultados, la capacitación de personal redujo un 16% las actividades correctivas.

Concluimos que la capacitación del personal es indispensable dentro de la gestión de mantenimiento, la mejora en indicadores o reducción de órdenes de trabajo correctivas está influenciado directamente con las capacidades del personal de mantenimiento.

En el caso de los repuestos dentro de los mantenimiento correctivos y preventivos, en la investigación de **VISCAINO CUZCO, Mayra Alexandra. Desarrollo de un plan modelo de mantenimiento para el funcionamiento adecuado de los equipos eléctricos y mecánicos de un edificio de oficinas en la ciudad de Cuenca.** Concluye con la identificación, rotación y criticidad de los repuestos es de suma importancia dentro de la gestión de mantenimiento, el tiempo que se emplea a este proceso debe ser el mínimo posible,

Los repuestos necesarios para darle solución a los mantenimientos correctivos que son posibles de detener la producción son repuestos críticos que no deben faltar en nuestro almacén, así mismo los repuestos que no generar paradas, pero si genera demoras en los procesos y que son de mayor rotación deben estar correctamente identificados, otro aspecto que coincidimos es en la nomenclatura de los repuestos, dentro de esta podemos indicar una ubicación, un tipo de repuesto, el número de parte, etc. La ayuda que esto brinda es para poder identificar entre la gran variedad de repuestos que usan los equipos y el tiempo de reparación sea mínima generado menos perdidas para la empresa y mejorando sobre todo los indicadores de la gestión integral de mantenimiento.

6.3. Responsabilidad ética de acuerdo a los reglamentos vigentes

Doy fe de que los resultados obtenidos y el uso de la data es de mi total responsabilidad.

CONCLUSIONES

- El sistema de gestión integral de mantenimiento influye en la calidad del servicio en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana incrementando los indicadores en 10%, reduciendo los tiempos de atención en 1.4 Días y reduciendo la generación de órdenes de trabajo en 3620.
- La influencia en la generación de las ordenes de trabajo de mantenimiento, en el año 2016 se tuvo 18349 órdenes de trabajo que se logró reducir en 3620 órdenes de trabajo en el 2018 con 14729 al fin de año en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana.
- El tiempo medio de ejecución de las ordenes de trabajo se logró reducir en 1.4 días siendo en el 2016 2.87 días promedio y para el 2018 fue 1.47 días promedio en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana,
- La relación entre la gestión de repuesto y la capacitación de recurso humanos no lleva a mejorar lo indicadores del sistema de gestión integral de mantenimiento y así brindar un servicio de calidad para los restaurantes de comida rápida.

RECOMENDACIONES

- Un sistema de gestión integral de mantenimiento debe ser sostenible en el tiempo, independiente del crecimiento de su sector, siempre se tendrá como optimizar los procesos o enlazarlos para mejorar la calidad del servicio brindado se recomienda realizar las mejoras por separado no todos a la vez.
- Los organigramas son importantes en toda empresa, en el caso de un área como mantenimiento no es la excepción, definir puesto y elaborar perfiles acordes a las necesidades va a generar resultados óptimos en cuanto a la gestión del área donde requiera, se recomienda que las entrevistas para definir
- Una gestión de repuestos es aplicable en varias áreas de una organización desde el área de abastecimiento hasta el área de mantenimiento, como sistema integral de mantenimiento es recomendable tener una trazabilidad de los materiales que se compran, almacenan y usan, no generar sobre stock ni quiebres de stock que perjudiquen la calidad del servicio que brinda.
- El personal capacitado es la mejor opción en cuanto lograr objetivos positivos, el conocimiento es la mejor herramienta que podemos tener en todo sistema integral de gestión, reduce el tiempo y da mayor calidad al servicio brindado por el área de mantenimiento, se recomienda actualizar las capacitaciones una vez al año para el personal que es nuevo y reforzar al personal con más años de experiencia

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografía

Aiteco. 2018. Aiteco.com. [Online] 2018. [Cited: 20 Setiembre 2018.] <https://www.aiteco.com/diagrama-de-pareto/>.

Avingenieria.net. 2016. avingenieria.net. [Online] 2 MAyo 2016. [Cited: 25 Setiembre 2017.] <http://www.avingenieria.net/single-post/2016/05/02/Gesti%C3%B3n-del-Mantenimiento-Una-lista-de-indicadores-o-un-sistema-de-indicadores-de-gesti%C3%B3n>.

CHAU LAM, Joanna Elida. 2010. *Gestión Del Mantenimiento De Equipos En Proyectos De Movimiento De Tierras*. Universidad nacional de ingeniería. Peru : s.n., 2010. Tesis Maestro en gestion y administracion de la contruccion.

ESPINOZA MONTES, Ciro. 2010. Metodología de investigación tecnológica. [book auth.] Ciro Montes Espinoza. *Metodología de investigación tecnológica*. Huancayo : s.n., 2010.

GARCIA ESPARZA, Cesar David. 2015. *Modelo De Gestión De Mantenimiento Para Incrementar La Calidad En El Servicio En El Departamento De Alta Tensión De Stc Metro De La Ciudad De México*. Instituto Politécnico Nacional. México : s.n., 2015. Tesis magister en ingeniería industrial.

GARCIA GARRIDO, Santiago. 2003. ORGANIZACION Y GESTION INTEGRAL DE MANTENIMIENTO. [book auth.] Santiago García Garrido. España : Díaz de Santos, S. A., 2003.

INEI. 2014. INEI. *INEI.GOB.PE*. [Online] 18 Setiembre 2014. [Cited: 25 Setiembre 2017.] <https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/negocios-de-restaurantes-aumentaron-en-514-7750/>.

Liza, Jorge. 2018. INMOBILIARE. [Online] Lizan Retail Advisors, 12 febrero 2018. [Cited: 2 Octubre 2019.] <https://inmobiliare.com/industria-retail-en-2018-a-nivel-mundial-un-sector-dinamico-y-vibrante/>.

MARTINEZ HINOJOSA, Maria Lorena. 2008. *Control Y Mejora Del Proceso De Impresión De Litografía En Una Imprenta.* Escuela Superior Politécnica Del Litoral. Ecuador : s.n., 2008. Tesis Magister en administracion de la produccion.

MENDOZA GARCIA, Mónica. 2016. *DISEÑO DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE MANTENIMIENTO INDUSTRIAL.* Unidad Profesional Interdisciplinaria de Ingeniería y Ciencias Administrativas. México : s.n., 2016. Tesis Magister en ingenieria industrial.

MIRANDA ORTIZ, Lucas Hector. 2013. *Mejoramiento De La Gestión De Mantenimiento De Los Equipos Médicos En El Hospital San José Del Callao.* Universidad Nacional del Callao. Callao : s.n., 2013. Tesis Gerencia de mantenimiento.

Operaciones, Gestion de. 2017. Gestion de Operaciones. [Online] 3 Marzo 2017. [Cited: 25 Setiembre 2017.] <https://www.gestiondeoperaciones.net/gestion-de-calidad/que-es-el-diagrama-de-ishikawa-o-diagrama-de-causa-efecto/>.

ORTIZ ORTIZ, Jose Manuel. 2014. *Sistema de control de gestión para la gerencia de mantenimiento de la empresa AEROSERVICIO S.A.* Universidad de Chile. Chile : s.n., 2014. Tesis Magister en Control de Gestión.

Retail, Perú. 2018. peru-retail.com. *peru-retail.com.* [Online] 29 Junio 2018. [Cited: 29 01 2019.] <https://www.peru-retail.com/que-es-retail/>.

Torres, Leandro Daniel. 2005. *Mantenimiento, sus implementación y gestión.* Argentina : Universitas, 2005. ISBN: 987-9406-81-8.

VILLACREZ ESPINOZA, Richard Giancarlo. 2016. *Diseño E Implementación De Un Plan De Mantenimiento Preventivo En La Empresa Cineplanet S.A.* universidad Nacional del Callao. Peru : s.n., 2016. Tesis MAestria en Gerencia del Mantenimiento.

VISCAINO CUZCO, Mayra Alexandra. 2016. *Desarrollo de un plan modelo de mantenimiento para el funcionamiento adecuado de los equipos*

eléctricos y mecánicos de un edificio de oficinas en la ciudad de cuenca.
Ecuador : s.n., 2016. Tesis Magister gestion de mantenimiento industrial.

ANEXOS

• Matriz de consistencia

“SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE MANTENIMIENTO PARA LA CALIDAD DEL SERVICIO EN RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA DEL SECTOR RETAIL EN LIMA METROPOLITANA”

PROBLEMA	OBJETIVOS	JUSTIFICACION	HIPÓTESIS	VARIABLE	METODOLOGÍA
<p>Problema General</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Cómo influye el sistema de gestión integral de mantenimiento en la calidad del servicio en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana? <p>Problemas Específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Cómo influye el sistema de gestión integral de mantenimiento en la generación de ordenes de trabajo de mantenimiento en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana? ¿Cómo influye el sistema de gestión integral de mantenimiento en el tiempo medio para reparar las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana? ¿Cómo influye el sistema de gestión integral de mantenimiento en la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana? 	<p>Objetivo general</p> <ul style="list-style-type: none"> Determinar la influencia del sistema de gestión integral de mantenimiento en la calidad del servicio en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana <p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> Determinar la influencia del sistema de gestión integral de mantenimiento en la generación de las ordenes de trabajo de mantenimiento en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana Determinar la influencia del sistema de gestión integral de mantenimiento en el tiempo medio de reparación de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana Determinar la influencia del sistema de gestión integral de mantenimiento en la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida del sector retail en Lima Metropolitana. 	<p>•Justificación Económica</p> <p>Si un sistema de gestión integral del mantenimiento de las empresas del sector retail en Lima Metropolitana optimiza sus principales procedimientos de mantenimiento mejorando el tiempo de servicio, permitirá al personal del área de mantenimiento reducir los costos de operación</p> <p>•Justificación Social</p> <p>La interacción con los equipos propios del área de producción, permitirá la necesidad de capacitación por parte de los trabajadores del área de mantenimiento</p> <p>•Justificación Tecnológica</p> <p>La investigación se realiza por la necesidad que tiene las empresas por contar con un procedimiento de mantenimiento adecuado, esto nos lleva a implementar nuevos indicadores de mantenimiento</p>	<p>Hipótesis General.</p> <ul style="list-style-type: none"> Existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en las ordenes de trabajo atendidas de mantenimiento en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana <p>Hipótesis Específica.</p> <ul style="list-style-type: none"> Existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en el tiempo medio de la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana. Existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana. Existe una optimización del sistema de gestión integral de mantenimiento en la ejecución de las ordenes de trabajo en los restaurantes de comida rápida sector retail en Lima Metropolitana. 	<p>Variable Independiente</p> <p>Sistema de gestión integral del mantenimiento</p> <p>Indicador</p> <ul style="list-style-type: none"> •N° de ordenes de trabajo •Días •N° de ordenes de trabajo ejecutadas <p>Dimensiones</p> <ul style="list-style-type: none"> •Gestión de repuestos •Capacitación del personal •Estructura del área de mantenimiento <p>Variable Dependiente</p> <p>La Calidad de servicio.</p> <p>Indicador</p> <ul style="list-style-type: none"> •N° de ordenes de trabajo •Días •N° de ordenes de trabajo ejecutadas <p>Dimensiones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Generación de ordenes de trabajo •Tiempo de atención de las ordenes de trabajo. •Ejecución de las ordenes de trabajo. 	<p>Tipo de investigación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experimental <p>Diseño de la investigación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pre Experimental. <p>Población y muestra</p> <ul style="list-style-type: none"> • La población y muestra son los 300 restaurantes de comida rápida de Lima Metropolitana <p>Técnicas e instrumentos de recolección de datos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Software de mantenimiento. <p>Plan de análisis estadístico de datos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estado inicial de la calidad de servicio mediante el uso del Diagrama de ISHIKAWA dentro de la gestión integral de mantenimiento. • Ejecución de las estrategias de mantenimiento idóneas en los procesos a mejorar dentro de la gestión integral de mantenimiento.

• Consentimiento informado

Consentimiento Informado de Participación en Proyecto de Investigación

Dirigido a: David Benjamin Paiva Neyra

Mediante la presente, se le solicita su autorización para participar de estudios enmarcados en el Proyecto de investigación "OPTIMIZACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE MANTENIMIENTO DE LAS EMPRESAS DEL SECTOR RETAIL EN LIMA METROPOLITANA", presentado como TESIS PARA OPTAR POR EL GRADO ACADEMICO DE MAESTRO EN GERENCIA DEL MANTENIMIENTO.

Dicho Proyecto tiene como objetivo(s) principal(es) Determinar en qué medida la optimización del sistema de gestión integral del mantenimiento influye en la rentabilidad de las empresas del sector retail en Lima metropolitana. En función de lo anterior es pertinente su participación en el estudio, por lo que mediante la presente, se le solicita su consentimiento informado.

Los alcances y resultados esperados de esta investigación son La optimización del sistema de gestión integral del mantenimiento. Además, su participación en este estudio no implica ningún riesgo de daño físico ni psicológico para usted, y se tomarán todas las medidas que sean necesarias para garantizar la **salud e integridad física y psíquica** de quienes participen del estudio

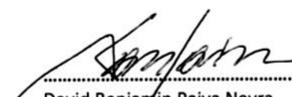
Todos los datos que se recojan, serán estrictamente **anónimos y de carácter privados**. Además, los datos entregados serán absolutamente **confidenciales** y sólo se usarán para los fines científicos de la investigación. El responsable de esto, en calidad de **custodio de los datos**, será el Investigador Responsable del proyecto, quien tomará todas las medidas necesarias para cautelar el adecuado tratamiento de los datos.

El investigador Responsable del proyecto asegura la **total cobertura de costos** del estudio, por lo que su participación no significará gasto alguno. Por otra parte, la participación en este estudio **no involucra pago o beneficio económico** alguno.

Si presenta dudas sobre este proyecto o sobre su participación en él, puede hacer preguntas en cualquier momento de la ejecución del mismo. Igualmente, puede retirarse de la investigación en cualquier momento, sin que esto represente perjuicio. Es importante que usted considere que su participación en este estudio es **completamente libre y voluntaria**, y que tiene derecho a negarse a participar o a suspender y dejar inconclusa su participación cuando así lo desee, sin tener que dar explicaciones ni sufrir consecuencia alguna por tal decisión.

Desde ya le agradecemos su participación.


.....
Felipe Israel Heros Chavez
Investigador Responsable


.....
David Benjamin Paiva Neyra
Gerente de Mantenimiento

• Norma Técnica Sanitaria N°142-MINDA/2018/DIGESA

MINISTERIO DE SALUD

No. 822 - 2018 / MINSU

REPUBLICA DEL PERU



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

ALFREDO LEÓN LÓPEZ
Pediatra de la Escuela Superior de Medicina

Resolución Ministerial

Lima, 07 de SEPTIEMBRE del 2018

Visto, el Expediente N° 16-069335-003, que contiene la Nota Informativa N° 144-2018-DG/DIGESA y el Informe N° 004208-2018-DCEA/DIGESA, de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria;

CONSIDERANDO:



M. Calle

Que, los numerales I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, señalan que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo. La protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;



G. SANTERAC

Que, el subnumeral 1.1 del numeral 1 del artículo 83 de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, establece que son funciones específicas exclusivas de las municipalidades provinciales regular las normas respecto del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, en concordancia con las normas de la materia; y, el subnumeral 3.1 del numeral 3 del referido artículo contempla como función específica exclusiva de las municipalidades distritales, controlar el cumplimiento de las normas de higiene y ordenamiento del acopio, distribución, almacenamiento y comercialización de alimentos y bebidas, a nivel distrital, en concordancia con las normas provinciales;



P. MONTES

Que, el artículo 20 del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos establece que el control y vigilancia del transporte de alimentos, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos, con excepción de los establecimientos dedicados a su fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, están a cargo de los Gobiernos Locales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades;



J. MORALES C.

Que, el numeral 4) del artículo 3 del Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud dispone como ámbito de competencia del Ministerio de Salud, la salud ambiental e inocuidad alimentaria;

Que, el artículo 4 de la precitada Ley dispone que el Sector Salud está conformado por el Ministerio de Salud, como organismo rector, las entidades adscritas a él y aquellas instituciones públicas y privadas de nivel nacional, regional y local, y personas naturales que realizan actividades vinculadas a las competencias establecidas en dicha Ley, y que tienen impacto directo o indirecto en la salud, individual o colectiva;

Que, los literales a) y b) del artículo 5 de la citada Ley señalan que son funciones rectoras del Ministerio de Salud formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial de Promoción de la Salud, Prevención de Enfermedades, Recuperación y Rehabilitación en Salud, bajo su competencia, aplicable a todos los niveles de gobierno; así como dictar normas y lineamientos técnicos para la adecuada ejecución y supervisión de las políticas nacionales y sectoriales, entre otros;

Que, el artículo 78 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, dispone que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria es el órgano de línea dependiente del Viceministerio de Salud Pública, que constituye la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia y supervigilancia en materia de Inocuidad Alimentaria, la cual comprende: i) los alimentos, y bebidas destinadas al consumo humano; y, ii) aditivos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas;



Que, mediante Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, se aprueba la "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines", la que fue modificada por la Resolución Ministerial N° 965-2014/MINSA;



Que, mediante los documentos del visto la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria ha sustentado la necesidad de actualizar la precitada norma, por lo que ha propuesto la aprobación de la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines, cuya finalidad es contribuir a proteger la salud de la población, estableciendo condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines;

Estando a lo propuesto por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria;



Que, mediante Informe N° 331-2018-OGAJ/MINSA, la Oficina General de Asesoría Jurídica ha emitido su pronunciamiento;

Con el visado del Director General de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, del Director General de la Oficina General de Asesoría Jurídica y de la Viceministra de Salud Pública;



De conformidad con lo establecido en el Decreto Legislativo N° 1161, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y en el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado por los Decretos Supremos N°s 011-2017-SA y 032-2017-SA;



Resolución Ministerial

Lima, 07. de SEPTIEMBRE. del 2018

SE RESUELVE:



Artículo 1.- Aprobar la NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines", la misma que forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.



Artículo 2.- Derogar la Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA, que aprueba la "Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines", así como su modificatoria, aprobada por Resolución Ministerial N° 965-2014/MINSA.

Artículo 3.- Encargar a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la Secretaría General, la publicación de la presente Resolución Ministerial en el portal institucional del Ministerio de Salud.

Regístrese, comuníquese y publíquese.



P. MONTES



A. BORALES C.

SILVIA ESTER PESSAH ELJAY
Ministra de Salud



ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

AI PRINCIPAL, LUCIA LÓPEZ
Fodolario de la salud nacional - minsa

NTS N° 142 -Minsa/2018/DIGESA
NORMA SANITARIA PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

1. FINALIDAD

Contribuir a proteger la salud de la población, estableciendo condiciones sanitarias que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

2. OBJETIVO

Establecer los principios generales de higiene que deben cumplir los restaurantes y servicios afines.

3. AMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma Sanitaria es de aplicación obligatoria a nivel nacional y comprende a las personas naturales y jurídicas, públicas y privadas que intervienen en las diferentes fases de la cadena alimentaria en los restaurantes y servicios afines, incluyendo a los consumidores.

En la presente Norma Sanitaria cuando se hace referencia a "establecimiento(s)" se refiere a los "restaurantes y servicios afines".

4. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo N° 1161 Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprobó el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprobó el Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 461- 2007/MINSA, que aprobó la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprobó la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"
- Resolución Ministerial N° 222-2009/MINSA, que aprobó la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitaria de alimentos y bebidas de consumo humano".



5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. DEFINICIONES OPERATIVAS

Para fines de aplicación de la presente norma sanitaria se consideran las siguientes definiciones:

- **Agua segura:** Agua sin riesgo para el consumo humano.

NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES



- **Alimento de alto riesgo:** Todo alimento que, por su naturaleza, composición, factores asociados a su conservación, forma de preparación, pueden tener mayor posibilidad de contener peligros dañinos para la salud de los consumidores.
- **Alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado):** Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de éstos, para obtener alimentos destinados al consumo humano.
- **Alimento elaborado:** Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.
- **Alimento apto:** Un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la Autoridad Competente.
- **Autoridad de Salud:** Es el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria (DIGESA) en el nivel nacional, y a través de las Direcciones de Salud o la que haga sus veces en el ámbito de Lima Metropolitana; en el nivel regional, la Dirección Regional de Salud (DIRESA), Gerencia Regional de Salud (GERESA) o la que haga sus veces en el Gobierno Regional.
- **Autoridad Sanitaria Municipal:** Es el Gobierno Local a través de las municipalidades.
- **Brote de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA):** Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículo del agente causal de la misma.
- **Cadena alimentaria en el restaurante o servicio afín:** Fases o etapas que abarcan los alimentos desde la adquisición hasta el consumo final.
- **Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de éstos.
- **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y, es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.
- **Desinfección de alimentos:** Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.
- **División en el tiempo:** Separación de las operaciones aplicadas a los alimentos en tiempos diferentes y secuenciales con el propósito de evitar la contaminación cruzada.
- **Documentada/o:** Contar con evidencia escrita verificable, en las que se precisen las acciones implementadas (registros, manuales, guías, afiches, entre otras).
- **Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA):** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.
- **Factores de riesgo:** Son aquellos elementos o situaciones en las etapas u operaciones con los alimentos a lo largo de la cadena alimentaria del restaurante o servicio afín, que generan mayor probabilidad de una contaminación cruzada o

NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

desarrollo microbiano, si no se observa una práctica, se aplica una medida o un procedimiento técnico que lo prevenga, lo reduzca o controle.

- **Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.
- **Inspección sanitaria:** Es el examen de los alimentos, instalaciones y procesos que realiza la Autoridad Sanitaria en el marco de la vigilancia sanitaria, para verificar si se cumplen los requisitos especificados en la normativa sanitaria, puede incluir controles sanitarios a los alimentos y superficies, con el fin de comprobar si éstos se ajustan a los requisitos establecidos en las normas sanitarias.
- **Inspector sanitario:** Es el personal autorizado que cumple los requisitos establecidos por la autoridad competente, con responsabilidad para llevar a cabo labores de inspección sanitaria, auditoría y toma de muestras, entre otras actividades establecidas en la legislación sanitaria vigente para la vigilancia y control de alimentos.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otro material objetable.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios para la manipulación de alimentos y superficies en contacto con alimentos y que, por tanto, no represente riesgo de contaminar los alimentos.
- **Medida de seguridad:** Es toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, dispuesta por la Autoridad Sanitaria, con el propósito de evitar el uso o consumo de alimentos con indicios o confirmados como no aptos para el consumo humano.
- **Modalidades de servicio:**
 - **A la carta/Menú:** Modalidad en la cual las preparaciones se efectúan al momento o se encuentran parcialmente preparadas y el servicio se ofrece en mesa o para llevar.
 - **Autoservicio:** Modalidad que permite al comensal servirse los alimentos por sí mismo o mediante un manipulador que sirve las raciones a la elección del comensal.
 - **A domicilio:** Modalidad de servicio que transporta las preparaciones directamente hacia los consumidores.
- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- **Principios Generales de Higiene (PGH):** Conjunto de medidas esenciales de higiene, aplicables a lo largo de la cadena alimentaria, a fin de lograr que los alimentos sean inocuos para el consumo humano. Considera la aplicación de procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM) y de procedimientos de Higiene y Saneamiento (PHS).
- **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM):** Conjunto de procedimientos aplicados en la cadena alimentaria del restaurante o servicio afín, destinadas a asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. El Programa de BPM es formulado en forma escrita, manteniendo los registros para su aplicación, seguimiento y verificación.
- **Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos,



NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

suciedad, grasa, otras materias objetables así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe y residuos sólidos) y para la prevención y control de plagas. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

- **Proveedor:** Toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquiera otra entidad, de derecho público o privado, que con o sin fines de lucro suministra directa o indirectamente, en alguna de las fases de la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos y piensos.
- **Rastreabilidad/rastreo de los productos:** Es la capacidad para establecer el desplazamiento que ha seguido un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.¹
- **Restaurante:** Establecimiento que se dedica a la elaboración de alimentos preparados culinariamente destinados al consumo final inmediato para cualquier modalidad de servicio.
- **Riesgo:** Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en un alimento.
- **Servicios afines:** Servicios que preparan y expenden alimentos, tales como cafeterías, pizzerías, confiterías, pastelerías, salones de té, salones de reposterías, salones de comidas al paso, salones de comidas rápidas, fuentes de soda, bares, entre otros. También se incluyen los servicios de restaurantes y servicios afines de hoteles, clubes y similares.
- **Temperaturas de seguridad:** Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser: inferiores a 5°C (refrigeración y congelación) y mayores a 60°C (hervido, cocción, horneado, otros).
- **Vigilancia sanitaria de alimentos:** Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la autoridad competente, a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de la cadena alimentaria.



5.2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

5.2.1. Ubicación y estructura física:

Los restaurantes y servicios afines deben ser de uso exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexiones con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos.

Los restaurantes y servicios afines deben asegurar que su ubicación no represente un riesgo de contaminación cruzada para los alimentos que elaboran. Los terrenos que hayan sido rellenos sanitarios, basurales, cementerios, pantanos o que están expuestos a inundaciones frecuentes no pueden ser destinados a la construcción de establecimientos de alimentos.

Los establecimientos deben establecer medidas o barreras eficaces de protección contra fuentes de contaminación externa (plagas, generación de polvo, humos, gases, malos olores, aguas servidas, animales silvestres, entre otros factores de riesgo de contaminación), lo que debe ser demostrado objetivamente y verificado en la vigilancia sanitaria que realice la autoridad competente.

La estructura física en general debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene; y, los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se

¹ (Codex Alimentarius-CAC/IGL 60-2006).

NTS N° 12 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, de superficies lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos.

Los restaurantes y servicios afines deben contar con un procedimiento adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso de elaboración de alimentos, que debe limpiarse periódicamente de la grasa impregnada, a fin de no constituir riesgo de contaminación cruzada, ni de contaminación al ambiente.

Los estilos de los establecimientos pueden ser de libre elección siempre que se mantenga el control sobre los factores de riesgo de contaminación cruzada.

5.2.2 Ambientes:

El establecimiento debe disponer de espacio suficiente para realizar todas las operaciones con los alimentos, en concordancia con su carga de producción.

No se mantendrán en ningún ambiente del establecimiento donde se manipule alimentos, materiales, ni equipos u otros objetos en desuso o inservibles como cartones, cajas, costalillos, ropa, zapatos, botellas u otros que puedan contaminar los alimentos y propicien la proliferación de insectos y roedores.

La distribución de los ambientes debe permitir un flujo de trabajo ordenado y secuencial, evitando riesgos de contaminación cruzada.

Los ambientes o áreas donde se realizan operaciones con alimentos deben tener:

- Pisos, paredes, techos, ventanas y puertas de material de fácil limpieza y desinfección, mantenerse limpios y en buen estado de conservación. La unión entre piso y paredes de los ambientes de proceso y almacén debe ser redondeado para facilitar la limpieza y evitar la acumulación de suciedad.
- Pasadizos que permitan el tránsito fluido del personal y de equipos.
- Ventilación que impida la acumulación de humedad en los ambientes de almacén y aquellos indicados en el PHS.
- Iluminación natural, artificial o ambas, que permita visualizar con claridad las áreas de trabajo y las operaciones que se realizan a fin de que sean ejecutadas de manera higiénica, evitando que se generen sombras, colores falseados, reflejos o encandilamientos. Debe tener todas las luminarias protegidas de manera efectiva a fin de que los alimentos no se contaminen en caso de rotura. Las características específicas de iluminación que precisen los ambientes o áreas se indicarán en los documentos que sustenten los PGH.

5.2.3 Abastecimiento de agua:

El establecimiento debe garantizar que el agua que utiliza es segura o inocua para el consumo humano y la provisión de agua debe ser suficiente para todas las actividades que realiza, debiendo mantener un nivel de cloro residual mínimo de 0.5 ppm en el punto de consumo.

El sistema de distribución y almacenamiento de agua debe estar en perfecto estado de conservación e higiene, protegido de tal manera que se impida la contaminación del agua.

La higiene (limpieza y desinfección) de tanques, cisternas y reservorios debe ser periódica de tal manera de conservar el agua inocua para el consumo humano. Para el caso de red de distribución, la higiene debe ser realizada por un servicio autorizado por la autoridad competente. Las especificaciones, periodicidad y controles deben estar asentados y documentados en el PHS del establecimiento.



5.2.4 Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos:

Las aguas residuales deben disponerse de forma sanitaria, considerando instalar trampas de grasa y evitar la eliminación por el desagüe de aceites usados; asegurando mantener los puntos de evacuación protegidas contra vectores, reflujos y rebose.

El recojo de aceites usados debe ser realizado por las municipalidades o empresas especializadas, de no contar con el servicio deben implementarlo.

En los ambientes donde se procesan alimentos, la basura, incluida la vajilla desechada durante las operaciones diarias, deben disponerse en recipientes en buen estado de conservación e higiene, con capacidad suficiente para la actividad, que cuente con un procedimiento que ofrezca una barrera que evite la contaminación.

El acopio de los residuos sólidos debe ser en contenedores destinados exclusivamente para tal fin, que cuenten con tapa o con un método que garantice su aislamiento, éstos deben ser en número o capacidad suficiente a la demanda y en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento y estar ubicados en un ambiente específico, totalmente independiente y separado de los ambientes donde se realizan operaciones con alimentos; manteniéndose cerrados cuando no se utilizan a fin de evitar la proliferación de insectos, roedores y reducir el riesgo de contaminación cruzada.

5.2.5 Servicios higiénicos y vestuarios:

Los servicios higiénicos y vestuarios deben mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación que facilite su uso. Esta área no tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

Los servicios higiénicos tanto para el personal como para el público deben estar diseñados de manera que se garantice la eliminación de las aguas residuales y no tenga acceso directo al área de cocina o al comedor. El número de servicios higiénicos deben estar en correspondencia a la demanda de los comensales de manera tal que se garantice su operatividad y condiciones higiénico sanitarias.

Los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección; y, mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Los lavatorios deben estar provistos de dispensadores de jabón, medios higiénicos individuales para el secado de las manos y evitar la presencia de residuos sanitarios en el piso (papel higiénico, papel toalla, entre otros).

El ambiente para fines de vestuario del personal debe contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto. No podrán utilizarse como vestuarios los ambientes o áreas donde se manipulen o almacenen alimentos.

En estos ambientes deben colocarse mensajes instructivos para su uso correcto, incluyendo la práctica del lavado correcto de las manos, según indicaciones del Ministerio de Salud.

5.2.6 Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente de elaboración:

Debe contarse con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provisto de agua potable, dispensadores de jabón, medios higiénicos individuales para el secado de manos, así como mensajes instructivos para el correcto lavado de manos. De no tener esta facilidad, se puede utilizar el lavadero de uso común, evitando la contaminación cruzada.

De ninguna manera se utilizan los lavaderos de alimentos para higiene personal (lavado de dientes, de manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, entre otros).



6. DISPOSICIONES ESPECIFICAS:

6.1. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE (PGH)

Los restaurantes y servicios afines deben aplicar los Principios Generales de Higiene - PGH, que comprende el programa de buenas prácticas de manipulación y el programa de higiene y saneamiento, los que deben plasmarse en documentos físicos o virtuales que demuestren su aplicación y verificación a través de controles, los cuales deben estar a disposición del inspector durante la vigilancia sanitaria.

6.2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (BPM)

El establecimiento llevará un programa de BPM de conformidad con las características propias de la actividad que realiza, considerando como mínimo los aspectos establecidos en la presente Norma Sanitaria.

En el programa de BPM se detallan los puntos de control relacionados a los factores de riesgo que corresponden a la actividad del establecimiento.

El programa debe ser aplicado por el personal que interviene en las operaciones con alimentos según la actividad que realiza.

6.2.1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los alimentos desde la adquisición de las materias primas e insumos en general, hasta su distribución o servido al consumidor, deben seguir un flujo de trabajo ordenado y consecutivo, incluyendo a los manipuladores que intervienen, de modo tal que no generen riesgos de contaminación cruzada.

a) Recepción de materias primas e insumos en general:

El área de recepción de materias primas e insumos en general debe estar protegida.

La iluminación debe permitir una adecuada manipulación e inspección de los productos.

Es responsabilidad del establecimiento que los alimentos que recibe (materias primas, ingredientes, productos industrializados, entre otros) cumplan con las características relacionadas a la calidad sanitaria cuyas generalidades se indican en el Anexo 1 de la presente Norma Sanitaria.

Las especificaciones detalladas para cada uno de los alimentos o grupos de alimentos deben consignarse en el programa de BPM.

Se llevan registros de proveedores y de la procedencia de las materias primas e insumos en general que permita realizar la rastreabilidad con fines sanitarios.

Para los alimentos que requieren mantener cadena de frío, se realizan los controles para asegurar dicha condición sanitaria y se establecen los procedimientos de recepción en el programa de BPM.

b) Almacenamiento de materias primas e insumos en general:

El almacenamiento de materias primas e insumos en general que intervienen en la elaboración de los alimentos deben cumplir con las siguientes condiciones sanitarias generales:

- Almacenarse en ambientes en buen estado de conservación e higiene, los cuales deben estar separados de las áreas de preparación a fin de minimizar



NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

los riesgos de contaminación cruzada.

- Almacenarse en sus envases originales. Si se requiere o vienen fraccionados, utilizar envases de uso exclusivo para tal fin, protegido e identificado con rótulo que incluya el tipo de producto y la fecha de vencimiento.
- Mantener una correcta identificación de los alimentos que ingresan al almacén con las fechas de ingreso y vencimiento visibles a fin de aplicar una correcta rotación del inventario "primero en entrar, primero en salir" (PEPS) o "primero en vencer, primero en salir" (PVPS).
- Estar dispuestos en orden y separados del piso, paredes y techo con espacios que permitan la circulación de aire, la higiene y la inspección sanitaria.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto o material que no estén relacionados y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, entre otros. No deben mantenerse en el establecimiento, productos alimenticios con fechas de caducidad vencidas.
- Mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieren. Las temperaturas deben estar bajo control y los registros de su verificación consignados en el programa de BPM. Los equipos de frío deben tener un programa de mantenimiento preventivo y limpieza que asegure su adecuado funcionamiento.
- Los alimentos refrigerados deben mantenerse a temperaturas de 4°C a 1°C y los congelados deben mantenerse a una temperatura menor o igual a -18°C.



c) Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos:

El procesamiento de alimentos crudos incluye operaciones tales como: Recorte, despiece, lavado de vísceras, descamado y eviscerado de pescado, lavado y pelado de vegetales, descongelado, entre otros, no deben implicar riesgo de contaminación cruzada para los alimentos de consumo final, sea directamente por los alimentos crudos o indirectamente por los manipuladores o utensilios y superficies en contacto con ellos.

El procesamiento de hortalizas y frutas, especialmente de consumo directo, debe realizarse en forma separada del procesamiento de carnes y pescados, usando utensilios exclusivos.

Las hortalizas y frutas se deberán someter a un proceso de lavado y desinfección cuando sean de consumo directo.

En esta área de preparación previa o de procesamiento de crudos se genera gran cantidad de residuos sólidos orgánicos que deben disponerse en recipientes acorde al volumen que se genera, evitando su presencia en el piso, debiendo ser retirados debidamente tapados sin pasar por las áreas de preparación intermedia y final cuando se esté procesando alimentos.

Los alimentos crudos congelados que no necesitan de un procesamiento previo pueden pasar directamente al área intermedia. Los trozos de carne, pescado o aves, entre otros, que deben ser descongelados antes de pasar al área intermedia para su cocción, deben descongelarse completamente en refrigeración evitando la contaminación cruzada por goteo o por contacto hacia otros alimentos.

Pueden ser descongelados en agua segura, protegidos, evitando el contacto con el agua o cualquier otro método que no comprometa la inocuidad del producto. Un alimento descongelado no puede ser congelado nuevamente, se descongela para su completa preparación.

d) Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos:

El procesamiento de cocidos se realiza en un área o etapa de preparación intermedia o de cocción, pudiendo aplicar división en tiempo.

Las carnes de aves y de cerdos deben estar bien cocidas en el centro de las piezas. La temperatura mínima en el músculo profundo en contacto con el hueso (pechuga, muslo) debe ser por encima de los 80°C para minimizar el riesgo por *Salmonella spp.* Los rellenos de carne cocidos también deben alcanzar esta temperatura o mayores y servirse o refrigerarse de inmediato.

Las preparaciones que por su naturaleza o a solicitud del comensal, contemplan carnes a media cocción, crudas o marinadas, entre otras, deben ser preparadas para el consumo inmediato asegurando que proceden de establecimientos de producción y de procesamiento primario con control sanitario, como plantas de faenamiento sanitariamente autorizadas.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben calentarse a más de 180°C y durante su reutilización deben filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado de las frituras anteriores. Cuando los cambios de color, olor, turbidez, sabor, entre otros, den indicios de un recalentamiento excesivo o quemado deben desecharse.

Con fines de control de la calidad de los aceites y grasas reutilizadas en la elaboración de frituras, se consideran como no aptos para el consumo humano, cuando contienen más del 25% de compuestos polares, debiendo desecharse.



P. MONTES

e) Elaboración final:

El procesamiento final para servido se realiza en área o etapa seguida de la intermedia, evitando riesgos de contaminación cruzada procedente de cualquier otra área o ambiente. Los ambientes que correspondan a esta área deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene, al igual que los materiales, equipos y utensilios.

Las tablas de picar y cuchillos deben ser diferentes para alimentos crudos, alimentos cocidos y listos para el consumo, para prevenir el riesgo de contaminación cruzada.

En los equipos de frío ubicados en esta área, los alimentos crudos y cocidos o listos para el consumo deben disponerse en forma ordenada para prevenir la contaminación cruzada.

Para aquellos alimentos que requieran una manipulación directa, previa al consumo inmediato (maki, pelado y cortado de frutas/verduras, entre otros), se debe utilizar guantes de primer uso.

6.2.2. BPM EN EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS:

El servido de los alimentos requiere una manipulación higiénica rigurosa, teniendo en consideración como mínimo lo siguiente:

- La vajilla, cubiertos y vasos deben estar en buen estado de conservación e higiene.
- El hielo debe ser de agua segura para el consumo humano, mantenerse en recipientes cerrados en buen estado de conservación e higiene, no manipularse directamente con las manos.
- Los alimentos sin envoltura no deben servirse directamente con las manos.

NTS N°142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

Los productos complementarios a las preparaciones de los alimentos, como azúcar, especias, salsas, productos en polvo, entre otros, deben dispensarse en recipientes higienizados o cambiados en cada servido, siendo preferible el uso de productos envasados comercialmente o dispensados en descartables.

- Para cualquiera de las modalidades de servido o expendio, sean alimentos que se preparan de inmediato o con preparación parcial previa, no deben quedar expuestos al ambiente por más de dos (2) horas, a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada y crecimiento de microorganismos toxigénicos.
- Los alimentos destinados al autoservicio deben estar protegidos de la contaminación por el comensal o personal que sirve (cabellos, saliva, ropa, entre otros).
- Los alimentos destinados al servicio a domicilio deben transportarse protegidos de la contaminación del ambiente.
- Las bebidas se servirán en sus envases originales, en vasos de primer uso (descartable) o de material no descartable limpio e íntegro. Los equipos surtidores o dispensadores se mantendrán en buen estado de conservación e higiene.
- Los complementos que entran en contacto con las bebidas (adornos, incluidas frutas, sorbetes, otros) deben ser de primer uso y desechados inmediatamente de ser utilizados.
- Las bebidas envasadas comercialmente que se sirvan o utilicen para la elaboración de mezclas y cocteles deben cumplir con la normativa sanitaria que les aplica como alimentos industrializados y el establecimiento debe cumplir con las restricciones o advertencias para su consumo.
- El área destinada al bar debe contar con un lavadero provisto de agua segura y que esté conectado a la red de desagüe, caso contrario la higiene de utensilios e insumos debe realizarse en el área de cocina o aquella acondicionada para tal fin.



6.2.3. ATENCIÓN AL CONSUMIDOR:

El área de atención al consumidor, según las modalidades del servicio, debe tener su mobiliario y mantelería en buen estado de conservación e higiene.

Si la modalidad del servicio lo requiere, se colocarán recipientes para basura que se mantendrán en buen estado de conservación e higiene, no permitiendo que los residuos rebasen su capacidad.

Se promoverá la higiene de manos de los comensales como medida sanitaria, a través de mensajes educativos y medios para la higiene de manos, por lo menos en los servicios higiénicos. Asimismo, siempre que sea posible, debe facilitarse el lavado de manos mediante módulos en las áreas de atención al público.

Si un consumidor comunica ser hipersensible o alérgico a algún alimento, se informará al área de cocina para que se apliquen las prácticas que eviten su uso o transferencia a las preparaciones a servir (Anexo 2).

En el marco de minimizar los riesgos de hipertensión arterial en la población y a fin de fomentar las decisiones libres e informadas de los consumidores, sólo se servirá o dispensará sal en mesa en saleros, o en todo lo que haga sus veces, si el consumidor lo solicita en forma expresa.

6.3. MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal que realiza las operaciones vinculadas a la preparación, elaboración y servido de alimentos debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:

6.3.1 SALUD

No presentar signos vinculados con ETA, tales como procesos diarreicos, ictericia, vómitos, procesos respiratorios, dolor de garganta, fiebre o tener heridas infectadas o abiertas, infecciones cutáneas, en oídos, ojos o nariz.

Los manipuladores deben comunicar oportunamente a su empleador cuando padezcan cualquiera de estas señales, a fin de no tener contacto con los alimentos y ser sometidos a examen médico.

El empleador tendrá la responsabilidad de que sus manipuladores de alimentos sean sometidos a exámenes médicos vinculados a las ETAs, por lo menos cada seis (6) meses, estando estos documentos (certificados médicos) disponibles para la vigilancia sanitaria que realice la autoridad competente.

6.3.2 HIGIENE

Mantener una rigurosa higiene personal, el cabello limpio y recogido, no llevar artículos de uso personal (aretes, collares, "piercing", pulseras, reloj, celular, llaves, lapiceros, entre otros).

Mantener las manos limpias con uñas cortas y sin esmalte.
No fumar ni comer durante las operaciones con alimentos.

6.3.3 VESTIMENTA

La vestimenta (gorro, mandil, calzado, otros) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal.

La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, debiendo el personal del área de cocina utilizar preferentemente colores claros.

6.3.4 CAPACITACIÓN SANITARIA

La capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos es obligatoria y responsabilidad del empleador, podrá ser brindada por personal competente de las municipalidades, entidades privadas o personas naturales capacitadas en temas sanitarios de alimentos.

Los programas de capacitación deben ser desarrollados en función de las necesidades de cada establecimiento, que permita la aplicación de los PGH.

6.4. PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

Los establecimientos deben contar en forma documentada con un PHS detallado, de conformidad con las características propias de la actividad que realiza, considerando como mínimo los procedimientos de limpieza y desinfección de ambientes, instalaciones, equipos, mobiliarios de cocina, utensilios, superficies de trabajo, prevención y control de plagas, entre otros, con el propósito de minimizar los riesgos de contaminación cruzada hacia los alimentos.

Asimismo, debe considerar los puntos de control a ser verificados con los registros de dichas verificaciones.

Los productos de limpieza y desinfección a ser utilizados deben contar con registro sanitario de la autoridad competente.



NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

6.4.1. Prácticas de limpieza y desinfección:

Las superficies de trabajo, los equipos y utensilios en contacto con alimentos deben estar en buen estado de conservación e higiene.

Durante las actividades en el área de producción, los alimentos, líquidos u otros desperdicios que caen al piso deben recogerse y desecharse de inmediato, a fin de no generar riesgo de contaminación.

Los equipos y utensilios deben acondicionarse en lugares específicos, debidamente protegidos para evitar su contaminación posterior al lavado y desinfección.

Los equipos y utensilios deben ser de material de uso alimentario, diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza, así como su desinfección, no deben transferir olores ni contaminación a los alimentos, deben ser resistentes a la corrosión y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

La superficie de mesas, mostradores, estanterías, exhibidores y similares, deben ser lisas y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

El PHS debe considerar un programa de renovación y mantenimiento de equipos y utensilios que asegure el buen funcionamiento y condición sanitaria de los mismos.

Los equipos deben ser desmontados para su lavado y desinfección en la frecuencia y procedimiento indicada en el documento PHS.



6.4.2. Prevención y control de vectores:

El PHS debe contemplar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos.

Las medidas preventivas y de control deben estar descritas, documentadas y supervisadas en su cumplimiento dentro del PHS.

Queda expresamente prohibida la presencia de cualquier animal en cualquier área donde se manipulan directa o indirectamente alimentos, que impliquen riesgo de contaminación cruzada.

Las medidas preventivas están destinadas a evitar el ingreso de insectos, roedores u otras plagas al establecimiento, especialmente a los ambientes de procesamiento, son medidas preventivas la eliminación de cualquier foco de contaminación que atraiga plagas al establecimiento así como una correcta disposición y eliminación de residuos sólidos.

Las medidas de control están destinadas a la erradicación de plagas. Los métodos de control deben aplicarse de forma inmediata cuando exista evidencias de su presencia. La aplicación de rodenticidas e insecticidas para el control de vectores debe ser realizada por personal técnico capacitado o servicios autorizados por el Ministerio de Salud. Los productos utilizados para el control deben estar autorizados.

Los productos químicos y biológicos deben guardarse bajo estrictas medidas de seguridad, de tal modo de prevenir cualquier posibilidad de contaminación cruzada hacia los alimentos.

6.5. BROTE DE ETA

El responsable legal del establecimiento ante la ocurrencia de un brote de ETA en su local, tiene la obligación de dar aviso inmediato al establecimiento de salud más cercano, o a la Autoridad de Salud de nivel nacional, regional o local de la jurisdicción donde se

NTS N° 142- Minsa/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

ubica el restaurante o servicio afín.

Se debe mantener el listado de alimentos servidos dentro de las veinticuatro (24) horas inmediatas previas a la ocurrencia del brote y, de ser posible, mantener en refrigeración bien identificados una porción de los alimentos potencialmente peligrosos que se sirvieron (no de los platos servidos a los clientes).

Se consideran alimentos potencialmente peligrosos (la lista no tiene carácter taxativo):

- Preparaciones con ingredientes de origen animal, crudos o no tratados térmicamente como mayonesas, salsas de queso, aves de corral en todas las variedades de preparaciones.
- Granos, cereales y derivados cocidos que se dejan sin refrigerar para su uso en diversas preparaciones, como arroz chaufa, tallarines cocidos, arroces cocinados, entre otras.
- Hortalizas y frutas crudas como ensaladas frescas, brotes de semillas crudas o sin procesar, ensaladas de frutas, o fruta pelada y trozada.
- Preparaciones con alto grado de manipulación como sanguches, bocaditos, bolitas de causa, canapés, entre otros.

6.6. REGISTRO DE LA INFORMACIÓN

La información que genera el establecimiento con respecto a la aplicación de los PGH, en particular de los controles que se realizan para verificar la eficacia de los programas de BPM y de PHS, debe estar registrada en forma ordenada, que permita orientar la toma de decisiones para las mejoras de los programas, debiendo estar disponible a solicitud de la autoridad sanitaria competente durante la vigilancia sanitaria.

Para la verificación de dichos controles deberá tomarse como referencia la normativa sanitaria vigente o en su defecto el *Codex Alimentarius*.



6.7. DE LA CERTIFICACION SANITARIA

Los restaurantes y servicios afines deben aplicar los Principios Generales de Higiene (PGH), sustentados en los programas de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) y los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS), lo que debe evidenciarse en los documentos que contengan los procedimientos con los detalles propios de cada establecimiento.

Las municipalidades podrán emitir la certificación sanitaria de PGH de un establecimiento, la cual se mantendrá con un plazo de vigencia de un (1) año, siempre que a la vigilancia sanitaria mantenga las mismas condiciones por las cuales le fue otorgada. Asimismo, pueden reconocer la certificación emitida por otras entidades públicas o privadas que la otorguen.

Las municipalidades implementarán lo necesario, considerando plazos adecuados y progresivos, para el cumplimiento de la certificación sanitaria.

Todo establecimiento con certificación sanitaria de PGH queda igualmente sujeto a vigilancia sanitaria por parte de la Municipalidad.

6.8. DE LA VIGILANCIA SANITARIA

Los restaurantes y servicios afines están sujetos a la vigilancia sanitaria por parte de la autoridad municipal según jurisdicción. Esta vigilancia puede responder entre otros a una fiscalización del cumplimiento de la presente norma sanitaria, a una vigilancia post certificación de PGH, a un proceso de rastreabilidad por alerta sanitaria, en atención a quejas, reclamos, a operativos con el Ministerio Público, a eventos epidemiológicos, así como ante eventos por situaciones de riesgo para la salud de los consumidores.

NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

La vigilancia sanitaria debe ser realizada por inspectores sanitarios oficiales, idóneos, capacitados en temas sanitarios de alimentos y debidamente identificados. El propietario o encargado del establecimiento permitirá el ingreso de los inspectores para la ejecución de la inspección, el acceso a la información relacionada a la vigilancia sanitaria, para la toma de muestras de ser el caso, así como para la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad que fueran necesarias.

Los inspectores sanitarios deben cumplir con lo dispuesto sobre las condiciones de higiene, de vestimenta, llevar sólo artículos necesarios para la inspección sanitaria, que se exige para los manipuladores de alimentos, para realizar la inspección a las instalaciones donde se preparan los alimentos a fin de no generar contaminación cruzada.

Toda acción de vigilancia implica el levantamiento del Acta correspondiente y se entregará una copia al representante o responsable del establecimiento al finalizar la inspección. La negación de firmar el Acta no la invalida, hecho del cual se dejará constancia en la misma.

6.9. DE LA PARTICIPACIÓN DE LAS DIFERENTES INSTANCIAS

6.9.1. De la DIGESA

La DIGESA elaborará y validará la ficha de inspección sanitaria de restaurantes y servicios afines, como referencia para la vigilancia sanitaria por parte de los gobiernos locales en un plazo de sesenta (60) días calendarios posteriores a la entrada en vigencia de la Norma Sanitaria.

6.9.2. De la Autoridad Sanitaria Municipal

Le corresponde realizar la certificación sanitaria de los Principios Generales de Higiene (PGH), tomando en cuenta lo señalado en el numeral 10 de la presente Norma Sanitaria, socializar la misma, contar con personal inspector sanitario de alimentos capacitado, establecer las ordenanzas municipales necesarias para la aplicación de lo dispuesto en la mencionada Norma Sanitaria

6.9.3. De los consumidores

Le corresponde observar la higiene de manos antes de servirse los alimentos y observar las indicaciones y recomendaciones para la conservación de los alimentos en las modalidades de servicio "a domicilio".



7. RESPONSABILIDADES

7.1. NIVEL NACIONAL

El Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, es responsable de la difusión hasta el nivel regional de la presente Norma Sanitaria, así como de brindar la asistencia técnica correspondiente, realizar la supervigilancia de las municipalidades en su responsabilidad de hacerla cumplir.

7.2. NIVEL REGIONAL

La DIRESA/ GERESA o la que haga sus veces, es responsable de la difusión de la presente Norma Sanitaria en su jurisdicción, así como de brindar la asistencia técnica a las municipalidades para su implementación correspondiente, y supervisar su cumplimiento.

NTS N° 142 - MINSA/DIGESA-V.01
NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

7.3. NIVEL LOCAL

7.3.1. De la Autoridad Sanitaria Municipal

Es responsable de difundir y hacer cumplir la presente Norma Sanitaria en su ámbito de competencia.



7.3.2. Del restaurante o servicio afín

El propietario del establecimiento, así como el administrador o el que haga sus veces, tiene la responsabilidad de cumplir con lo dispuesto en la presente Norma Sanitaria.

7.3.3. De los consumidores

El consumidor es responsable de cumplir y de colaborar en el cumplimiento con lo dispuesto en la presente Norma Sanitaria en lo que le corresponda.

NTS N° 142- Minsa/DIGESA-V.01
 NORMA SANITARIA PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

ANEXO 1

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD SANITARIA E INFORMACIÓN DE LA ETIQUETA A CONSIDERAR EN LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS

TIPO DE ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD SANITARIA
<p>PERECIBLES</p>	<p>Los alimentos de origen animal: leche, carnes (pescados, aves, vacuno, ovino u otro animal de abasto) deben adquirirse en lugares formales que garanticen su procedencia y condiciones de expendio (refrigeración/congelación). En cuanto a los huevos estos deben presentar su cascara íntegra sin rajaduras y de ser posible indicar fecha de vencimiento. Deben conservar la cadena de frío durante la adquisición, transporte y recepción, almacenamiento y procesamiento.</p>
	<p>Frutas y hortalizas, éstas deben estar frescas y no presentar signos de deterioro, deben estar limpias, sin insectos, ni señales de abono.</p>
<p>NO PERECIBLES Y/O INDUSTRIALIZADOS</p>	<p>Cereales y frutos secos, que no presente olores a humedad ni rancidez, si son productos industrializados deben contar con la autorización por la autoridad competente y consignarse en la etiqueta cuya información debe estar de acuerdo a la normativa vigente.</p> <p>Los empaques, envases o envolturas deben garantizar la inocuidad del alimento que contienen, por lo que no deben presentar abolladuras, presencia de óxido (latas), ni aberturas.</p>



ANEXO 2

RELACIÓN DE ALIMENTOS QUE CAUSAN HIPERSENSIBILIDAD (ALERGÉNICOS)²



- Cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos.
- Crustáceos y sus productos; por ejemplo, camarones, langostinos, cangrejos y productos e estos.
- Huevos y productos de los huevos.
- Pescado y productos pesqueros.
- Maní, soja y sus productos.
- Leche y productos lácteos (incluida lactosa).
- Nueces de árboles y sus productos derivados.
- Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más. (verificar en los alimentos pre envasados a ser utilizados en la preparación).

² NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS -CODEX STAN 1-1985 (Enmienda 2010)
http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCODEX%252FBSTAN%252F1-1985%252FCXS_001s.pdf

- **Ficha de análisis de puesto de trabajo**

FICHA DE ANÁLISIS DE PUESTO DE TRABAJO

A.- IDENTIFICACIÓN Y LOCALIZACIÓN		
Datos de la Empresa		
Nombre:		
Dirección:		
Teléfonos:	Fax:	E-mail:
Giro de la Empresa:		
Persona de Contacto:	Cargo:	
Observaciones:		

B.- ANÁLISIS DEL PUESTO DE TRABAJO		
Datos del Puesto		
Denominación del Puesto:		
Departamento/Sección:		
Horario de Trabajo		
Nº de Horas:	Horario:	Turno:
Formación y Experiencia Exigida		
Titulación:		
Conocimientos Técnicos Específicos:		
Formación Complementaria:		

Análisis de Tareas		
Descripción General de la Función o Funciones Principales del Puesto:		
Descripción Detallada de las Tareas		
Periódicas:		
¿Qué hace?	¿Cómo lo hace?	% Tiempo
Ocasionales:		
¿Qué hace?	¿Cómo lo hace?	% Tiempo

C.- CONDICIONES DE TRABAJO			
Recursos Materiales			
Maquinaria y/o Equipo	Herramientas	Materiales	EPI
Condiciones Ambientales		Observaciones	
Iluminación			
Frio			
Calor			
Ruido			
Humedad			
Temperatura			
Ambiente			
Factores de Riesgo		Observaciones	
Maquinaria			
Alturas			
Esfuerzos			
Movilidad			
Posición			
Tensión/Ansiedad/Estrés			
Manipulación			
Responsabilidad		Observaciones	
Maquinaria y/o Equipo			
Herramientas			
Materiales			

Procesos		
Calidad		
Seguridad		
Personas		
Otros		
Relaciones de Trabajo		Observaciones
Trabajo Individual		
Trabajo Grupal		
Trabajo con Otros		

Fecha: _____

Analista Ocupacional

Ficha 1 Análisis Ocupacional

• DATA DE RESTAURANTES DE LIMA METROPOLITANA 2016

Etiquetas de fila	MITR	2016		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12			
		1	TOTAL	2	MITR	TOTAL																			
BK																									
BK-001 MONTERRICO		4.88	8.00	3.33	6.00	1.00	5.00	2.15	13.00	1.83	6.00	3.53	15.00	2.88	8.00	2.17	6.00	3.73	15.00	2.07	14.00	3.75	8.00	3.25	8.00
BK-002 LARCO		2.33	6.00	4.50	12.00	2.71	7.00	2.50	8.00	1.56	9.00	8.20	5.00	3.43	7.00	2.22	9.00	1.29	7.00	2.91	11.00	3.63	8.00	1.86	14.00
BK-004 LA MARINA		1.13	8.00	3.33	6.00	1.60	5.00	1.90	10.00	2.50	12.00	0.50	4.00	0.71	7.00	1.50	2.00	3.69	16.00	2.76	17.00	2.44	9.00	3.89	9.00
BK-007 PEZET		0.50	2.00	0.33	3.00	4.25	4.00	1.00	0.50	2.00	2.50	4.00	2.40	5.00	6.75	4.00	1.50	4.00	0.50	4.00	5.50	4.00	3.83	6.00	6.00
BK-008 LA MOLINA		1.00	1.00			3.00	3.00	2.17	6.00	2.20	5.00	2.25	4.00	6.50	4.00	3.00	6.00	2.13	8.00	-	2.00	2.11	9.00	2.78	9.00
BK-010 JOCKEY PLAZA				5.00	3.00	3.00	1.00	-	3.00	-	1.00	2.00	2.00	1.00	1.00	1.67	3.00	0.33	3.00	1.33	3.00	0.50	4.00	4.67	3.00
BK-012 SA GA		-	2.00	1.22	9.00	1.00	3.00	1.67	6.00	3.00	2.00	3.00	3.00	2.80	10.00	0.50	2.00	-	2.00	5.60	5.00	5.00	3.00	3.43	7.00
BK-014 RP PRIMAVERA		0.50	2.00	2.33	3.00	6.00	2.00	2.56	9.00	2.20	5.00	1.75	4.00		7.00	2.00	2.00	1.00	2.17	6.00	4.75	4.00	2.17	6.00	6.00
BK-015 LARCOMAR		0.67	3.00	1.00	3.00	5.33	3.00	-	1.00	1.00	5.00	4.00	4.00	2.50	4.00	3.50	10.00	1.00	4.00	0.50	4.00	1.00	2.00	7.00	3.00
BK-017 MEGAPLAZA		2.83	6.00	2.67	6.00	6.83	6.00	1.80	10.00	1.00	6.00	-	1.00	2.71	7.00	5.00	3.00	0.50	2.00	1.50	2.00	7.67	3.00	3.14	7.00
BK-018 PLAZA LIMA SUR		1.25	4.00	0.50	2.00	7.40	5.00	3.00	4.00	2.75	8.00	7.60	5.00	8.67	3.00	0.67	6.00	3.67	3.00	0.67	3.00	0.50	2.00	4.25	4.00
BK-023 KIOSCO SAN MIGUEL		7.00	2.00	1.00	1.00								1.00	1.00	1.00	-	3.00	12.50	2.00	1.00	2.00	2.00	1.00	3.00	3.00
BK-024 RP CENTRO CIVICO		1.50	2.00	4.50	4.00	1.00	2.00	1.00	1.00	4.00	4.00	3.00	3.00	2.00	5.00	3.27	11.00	3.00	6.00	1.33	3.00	9.00	1.00	1.25	4.00
BK-026 OP MARSANO		-	3.00	1.00	1.00	-	1.00	5.50	2.00	1.00	1.00	8.17	6.00	6.50	4.00	1.00	7.00	-	1.00	0.33	3.00	2.20	10.00	3.00	3.00
BK-028 KIOSCO OP MARSANO																									
BK-035 KIOSCO CENTRO CIVICO																									
BK-039 REPSOL CAMACHO		5.67	3.00	4.50	6.00	3.17	6.00	4.50	4.00	2.14	7.00	1.89	9.00	1.13	8.00	0.33	3.00	7.80	5.00	4.27	11.00	2.83	6.00	2.50	4.00
BK-040 ROYAL PLAZA		1.00	4.00	2.67	3.00	0.50	2.00	0.50	4.00	1.25	4.00	6.50	4.00					0.25	4.00	0.33	3.00	2.00	4.00	4.50	4.00
BK-041 KIOSCO RP PRIMAVERA				1.00	1.00																				
BK-044 KIOSCO MEGAPLAZA		-	1.00	0.50	2.00	-	1.00			7.00	1.00	14.00	1.00	-	1.00	8.00	1.00	3.33	3.00	-	2.00	6.00	2.00	4.00	1.00
BK-045 KIOSCO TOTTUS JOCKEY		1.00	1.00	5.00	1.00	1.00	1.00																		
BK-046 KIOSCO ROYAL PLAZA																									
BK-048 LA MERCED		0.50	2.00	4.00	2.00	1.86	7.00	0.83	6.00	0.57	7.00	6.20	10.00	2.67	3.00	3.50	4.00	5.37	27.00	2.60	10.00	2.33	12.00	2.25	8.00
BK-049 CAVENECIA		2.14	7.00	3.60	5.00	2.08	12.00	4.67	3.00	2.38	8.00	3.43	7.00	3.14	7.00	1.25	4.00	2.00	8.00	5.43	7.00	2.90	10.00	3.25	4.00
BK-050 OP ATOCONGO		1.00	2.00	1.00	1.00	-	2.00																		
BK-051 AVENTURA SANTA ANITA		1.50	2.00	2.00	6.00	3.00	2.20	5.00	3.00	4.00	5.25	4.00	2.13	8.00	0.67	3.00	2.00	3.00	0.33	3.00	2.00	6.00	10.00	2.00	2.00
BK-053 KIOSCO OP ATOCONGO				2.00	2.00	1.00	1.00																		
BK-054 LA RAMBLA				4.67	3.00	6.50	4.00	1.00	2.00	4.33	3.00														
BK-055 KIOSCO LA RAMBLA		-	1.00																						
BK-057 REPSOL PRECURSORES		8.00	1.00	7.25	8.00	-	2.00	4.29	7.00	1.67	6.00	1.56	9.00	2.83	6.00	2.20	5.00	1.33	3.00	0.75	12.00	7.00	8.00	0.43	7.00
BK-058 PLAZA LIMA NORTE		1.80	5.00	4.33	6.00	-	1.00			1.50	2.00	2.00	1.00			4.50	4.00	2.40	5.00	6.00	5.00	5.50	2.00	1.00	4.00
BK-059 BREA Y PARIÑAS		1.17	6.00	0.67	3.00	0.25	0.40	0.40	5.00	2.21	14.00	3.50	6.00	2.00	2.00	0.25	4.00	0.67	3.00	6.00	5.00	6.00	6.14	7.00	9.00
BK-061 KIOSCO PLAZA LIMA NORTE		7.00	1.00	5.00	1.00	-	1.00																		
BK-064 RP SALAVERRY		1.00	1.00	-	1.00	-	1.00	3.80	5.00	-	4.00	-	1.00	7.00	1.00	1.00	1.00	5.00	1.00	4.00	2.00	5.00	2.00	-	1.00
BK-065 KIOSCO PLAZA LIMA SUR					3.00	1.00	1.00			0.67	3.00	-	2.00												
BK-066 LA RAMBLA BRASIL				0.50	4.00	-	1.00	1.00	5.00	1.25	4.00	2.00													
BK-067 LA RAMBLA BRASIL KIOSCO																									
CH																									
CH-001 JOCKEY PLAZA		7.17	12.00	4.29	7.00	3.18	17.00	2.89	9.00	3.27	22.00	2.83	12.00	5.14	21.00	4.14	7.00	4.41	27.00	2.08	13.00	4.71	14.00	2.73	22.00
CH-002 OVALO GUTIERREZ		1.00	4.00	2.25	4.00	0.38	8.00	4.50	22.00	1.67	12.00	3.24	21.00	1.86	7.00	1.67	15.00	3.25	8.00	1.38	8.00	4.57	14.00	3.80	10.00
CH-003 SAN MIGUEL		5.00	13.00	3.00	7.00	3.76	17.00	3.20	10.00	1.13	8.00	3.38	21.00	1.71	7.00	5.00	5.00	7.40	10.00	1.42	12.00	2.75	12.00	5.14	14.00
CH-004 TAIPEI		3.93	15.00	2.22	9.00	1.72	18.00	2.11	9.00	4.50	24.00	0.29	7.00	2.40	10.00	4.20	10.00	3.88	8.00	2.07	15.00	5.75	24.00	5.67	9.00
CH-005 MONTOR		4.29	7.00	4.33	15.00	4.30	10.00	3.92	12.00	3.11	18.00	1.10	10.00	3.71	17.00	2.33	9.00	1.67	9.00	2.56	18.00	4.73	15.00	3.29	17.00
CH-006 LARCOMAR		5.52	23.00	2.08	13.00	1.90	10.00	2.80	5.00	4.25	20.00	4.07	15.00	3.08	13.00	3.00	13.00	2.14	14.00	4.13	8.00	-	2.00	3.00	2.00
CH-007 MEGAPLAZA		4.08	12.00	3.70	10.00	6.86	7.00	3.50	10.00	5.00	9.00	2.11	9.00	1.20	5.00										
CH-009 CHACARILLA		4.56	9.00	3.82	11.00	4.18	17.00	3.93	14.00	4.40	20.00	2.70	10.00	4.60	5.00	1.08	13.00	1.33	9.00	4.40	10.00	4.82	11.00	4.33	12.00
CH-010 PARDO		2.10	10.00	5.86	14.00	5.39	18.00	3.50	6.00	3.50	10.00	0.75	4.00	1.47	17.00	5.73	11.00	4.60	15.00	3.50	12.00	3.83	6.00	3.33	9.00
CH-012 AVENTURA SANTA ANITA		2.40	5.00	1.60	5.00	2.73	11.00	3.80	10.00	4.87	15.00	1.18	11.00	1.20	10.00	2.09	11.00	3.00	6.00	2.67	6.00	1.85	13.00	1.36	11.00
CH-013 LA RAMBLA		2.22	9.00	4.79	14.00	5.57	37.00	2.71	14.00	3.66	29.00	1.50	20.00	4.00	30.00	1.90	10.00	1.91	22.00	1.86	7.00	4.81	16.00	5.60	15.00
CH-015 RP CENTRO CIVICO		6.47	17.00	0.86	7.00	5.11	9.00	4.54	13.00	5.68	19.00	4.10	10.00	3.25	12.00	5.19	16.00	4.14	14.00	3.41	17.00	5.50	14.00	3.85	13.00
CH-017 DOS DE MAYO		4.55	11.00	1.00	3.00	2.11	9.00	0.71	7.00	5.10	10.00	6.00	3.00	0.55	11.00	2.13	8.00	0.92	11.00	0.40	10.00				

KF-010 LA RAMBLA RE	3.45	11.00	6.22	9.00	3.20	10.00	1.80	5.00	4.67	6.00	2.20	5.00	2.54	13.00	2.75	8.00	1.83	6.00	3.40	15.00	4.00	8.00	3.92	13.00
KF-011 SAN MIGUEL	4.53	19.00	1.96	26.00	3.00	20.00	2.00	14.00	3.67	12.00	3.88	8.00	1.55	11.00	1.17	6.00	9.33	6.00	2.57	7.00	8.00	3.00	1.20	5.00
KF-014 LA MOLINA	2.42	12.00	1.40	5.00	5.73	26.00	3.80	5.00	4.90	21.00	1.25	4.00	2.55	20.00	2.60	10.00	1.93	14.00	1.63	8.00	7.07	14.00	3.89	19.00
KF-015 JIRON DE LA UNION	2.91	11.00	3.30	10.00	5.20	5.00	0.75	16.00	2.16	25.00	1.78	9.00	4.14	14.00	1.71	7.00	-	1.00	1.36	11.00	2.11	9.00	1.67	9.00
KF-017 PRIMAVERA	3.17	6.00	2.00	8.00	2.38	8.00	0.63	16.00	2.50	12.00	1.23	26.00	2.73	15.00	2.10	10.00	2.50	14.00	1.10	10.00	1.40	5.00	1.06	16.00
KF-018 JOCKEY PLAZA	4.13	8.00	1.50	8.00	3.50	12.00	1.33	3.00	0.63	8.00	1.50	12.00	0.46	13.00	1.57	7.00	0.33	6.00	0.91	11.00	5.00	6.00	2.42	12.00
KF-019 CANADA	3.70	10.00	3.40	5.00	5.00	8.00	0.75	4.00	6.92	13.00	3.20	10.00	1.75	4.00	0.40	5.00	2.50	4.00	2.33	3.00	0.60	5.00	4.18	17.00
KF-020 SUCRE	1.38	13.00	2.67	3.00	4.00	10.00	2.88	8.00	3.89	9.00	4.21	14.00	2.00	12.00	2.57	7.00	2.83	6.00	2.50	8.00	4.00	4.00	3.67	9.00
KF-021 ARMENDARIZ	2.75	8.00	3.86	7.00	4.80	15.00	2.50	6.00	3.50	10.00	2.88	8.00	1.10	10.00	2.92	13.00	4.35	23.00	2.67	12.00	2.78	9.00	2.59	17.00
KF-022 SANTA ANITA	4.73	11.00	2.00	9.00	5.00	10.00	3.25	16.00	3.80	5.00	1.64	22.00	3.78	9.00	1.22	9.00	3.00	6.00	-	-	4.75	8.00	4.00	7.00
KF-023 SANTA BEATRIZ	1.33	6.00	2.80	5.00	3.11	9.00	2.50	2.00	1.00	1.67	3.00	6.33	3.00	2.25	4.00	2.17	6.00	6.00	3.00	-	1.00	1.57	7.00	7.00
KF-024 SAGA	2.45	11.00	6.18	22.00	3.88	8.00	4.67	9.00	1.33	9.00	4.00	5.00	0.33	3.00	4.20	5.00	8.00	3.00	0.67	3.00	4.20	5.00	1.80	5.00
KF-025 LARCOMAR	2.86	7.00	4.50	8.00	0.33	6.00	-	2.00	2.00	2.18	11.00	0.75	8.00	5.13	8.00	5.00	3.00	3.33	6.00	0.25	4.00	2.75	4.00	4.00
KF-026 RP PRIMAVERA	1.83	6.00	4.50	6.00	6.20	5.00	3.83	6.00	1.67	3.00	1.76	17.00	3.18	8.00	3.60	5.00	1.80	5.00	2.50	2.00	0.86	7.00	4.00	12.00
KF-028 ROYAL PLAZA	2.08	12.00	2.55	11.00	4.39	18.00	3.13	8.00	1.60	10.00	1.87	15.00	3.17	6.00	0.50	4.00	2.00	8.00	2.92	12.00	3.50	6.00	2.87	15.00
KF-029 MEGAPLAZA EX	3.14	14.00	2.07	15.00	3.93	15.00	4.20	10.00	1.42	12.00	-	4.00	1.38	11.00	8.50	2.00	2.11	9.00	1.43	7.00	1.57	7.00	2.73	11.00
KF-030 MEGAPLAZA RE	5.54	13.00	3.82	22.00	1.79	14.00	2.60	10.00	2.00	3.00	3.80	5.00	0.30	10.00	2.11	9.00	4.43	7.00	1.50	2.00	3.13	8.00	4.70	10.00
KF-031 CANEPA	1.67	6.00	2.71	17.00	3.40	5.00	0.67	6.00	-	7.33	3.00	1.57	7.00	0.20	5.00	0.43	7.00	-	4.00	3.67	3.00	3.50	2.00	2.00
KF-033 LA MARINA	2.22	9.00	2.20	5.00	2.18	11.00	3.62	13.00	1.20	5.00	2.70	10.00	3.20	10.00	3.80	5.00	2.29	7.00	2.50	8.00	3.08	13.00	0.83	6.00
KF-034 CHORRILLOS	2.07	15.00	0.20	5.00	3.18	11.00	2.25	16.00	2.94	16.00	1.53	15.00	0.67	9.00	2.30	10.00	0.75	12.00	3.36	11.00	1.09	11.00	4.50	8.00
KF-035 PLAZA LIMA SUR	2.94	16.00	4.20	20.00	5.13	8.00	2.20	5.00	4.83	18.00	4.59	17.00	2.67	9.00	1.79	14.00	2.50	16.00	6.00	5.00	2.09	11.00	3.53	15.00
KF-037 TAIPEI	1.43	14.00	3.75	8.00	1.13	8.00	1.00	5.00	3.42	12.00	3.44	16.00	2.07	15.00	1.33	12.00	2.38	13.00	3.00	14.00	0.27	11.00	4.43	7.00
KF-038 SAN LUIS	2.00	4.00	0.33	6.00	4.08	13.00	0.83	6.00	2.14	14.00	1.14	14.00	1.00	9.00	4.50	8.00	1.29	7.00	2.69	13.00	1.60	5.00	4.27	11.00
KF-039 FAUCETT	2.85	13.00	0.64	11.00	2.84	19.00	7.00	4.00	1.67	6.00	3.43	7.00	1.85	13.00	6.00	3.00	2.00	4.00	4.00	3.00	5.40	5.00	1.20	10.00
KF-040 COMAS	2.40	5.00	0.75	4.00	1.75	8.00	2.14	7.00	3.57	7.00	2.50	4.00	6.67	3.00	4.14	7.00	0.50	4.00	1.20	10.00	1.25	4.00	0.50	4.00
KF-042 TELLO	4.08	12.00	1.59	7.00	1.75	5.00	1.78	9.00	2.75	4.00	2.80	10.00	3.11	9.00	0.50	4.00	9.33	3.00	5.00	4.00	2.33	3.00	6.78	13.00
KF-043 SODIMAC	3.60	5.00	2.00	1.00	1.00	2.00	3.67	6.00	3.86	7.00	4.00	8.00	1.33	3.00	6.00	5.00	-	-	2.55	11.00	1.83	6.00	1.00	5.00
KF-045 PEZET	5.67	3.00	0.82	11.00	2.20	5.00	0.33	3.00	2.90	10.00	0.71	7.00	1.75	16.00	1.63	8.00	2.67	3.00	1.50	2.00	2.00	7.00	0.80	5.00
KF-046 SAN JUAN	4.39	18.00	2.27	15.00	1.00	1.00	4.33	9.00	5.10	29.00	4.00	16.00	5.00	24.00	3.00	17.00	2.91	23.00	2.62	13.00	6.50	12.00	3.41	17.00
KF-050 ATOCNIGO	3.03	31.00	2.00	12.00	1.78	9.00	5.78	9.00	6.59	17.00	5.44	18.00	3.50	12.00	4.23	13.00	2.33	9.00	2.67	6.00	4.88	8.00	2.87	15.00
KF-051 TOMAS VALLE	3.00	12.00	1.17	6.00	3.67	15.00	3.17	6.00	1.88	16.00	2.20	5.00	0.50	10.00	2.20	10.00	3.86	7.00	2.22	9.00	0.43	7.00	1.78	9.00
KF-052 HABICH	4.07	29.00	2.53	15.00	3.18	11.00	2.89	18.00	1.79	14.00	4.19	27.00	1.36	11.00	1.00	17.00	2.67	9.00	3.57	7.00	2.43	14.00	1.43	7.00
KF-053 SURQUILLO	2.50	18.00	0.54	13.00	3.71	14.00	3.00	4.00	0.80	10.00	0.86	7.00	1.00	7.00	5.75	4.00	0.33	3.00	2.63	8.00	3.93	15.00	3.00	11.00
KF-056 RP CENTRO CIVICO	4.00	15.00	3.50	16.00	4.50	6.00	0.50	6.00	1.31	13.00	3.43	14.00	5.81	16.00	2.80	10.00	3.21	19.00	2.67	6.00	3.38	8.00	1.20	5.00
KF-058 MINKA CALLAO	5.82	11.00	0.44	9.00	1.29	7.00	0.50	4.00	4.25	8.00	2.56	9.00	2.00	13.00	4.00	4.00	2.20	5.00	0.57	7.00	-	-	-	-
KF-059 CONTISUYO	3.25	8.00	3.50	18.00	3.50	10.00	4.00	7.00	3.67	3.00	1.27	11.00	0.33	3.00	5.10	10.00	2.50	2.00	2.15	13.00	2.25	8.00	0.40	5.00
KF-060 OP MARSANO	2.08	13.00	5.25	12.00	4.33	9.00	4.42	12.00	2.88	8.00	4.77	13.00	4.43	7.00	1.40	5.00	4.63	8.00	2.11	9.00	2.20	5.00	1.86	14.00
KF-062 METRO BREÑA	3.36	11.00	0.80	5.00	3.50	10.00	11.50	2.00	4.57	7.00	3.67	3.00	3.80	5.00	1.44	9.00	1.00	4.00	0.40	5.00	2.50	6.00	1.00	3.00
KF-066 REPUBLICA DOMINICANA	4.27	15.00	2.00	9.00	2.14	21.00	1.57	14.00	1.50	6.00	4.80	45.00	1.00	7.00	2.17	6.00	2.77	13.00	-	2.00	3.25	8.00	1.83	6.00
KF-068 LINCE	1.75	16.00	4.00	5.00	1.20	5.00	2.67	9.00	4.17	6.00	1.75	8.00	2.50	15.00	4.00	2.00	4.11	9.00	4.50	6.00	5.00	1.00	8.00	2.00
KF-069 BOLIVAR	5.33	15.00	1.14	7.00	2.05	20.00	2.50	2.00	2.00	5.00	3.17	6.00	2.00	6.00	2.00	3.00	3.50	4.00	0.50	2.00	3.71	7.00	3.44	9.00
KF-070 UNIVERSITARIA	4.36	14.00	0.57	7.00	1.90	10.00	3.00	6.00	4.00	7.00	3.93	14.00	6.50	8.00	2.58	12.00	4.67	9.00	5.00	4.00	2.60	5.00	6.50	2.00
KF-072 CAVENEGIA	8.67	3.00	5.67	6.00	5.25	12.00	3.58	12.00	4.38	13.00	3.00	6.00	3.25	20.00	1.22	9.00	4.30	10.00	2.75	8.00	1.00	22.00	0.57	7.00
KF-073 EL AGUSTINO	15.00	1.00	1.78	9.00	3.00	3.00	-	6.00	3.00	1.80	10.00	0.33	6.00	1.00	3.00	4.83	6.00	1.33	3.00	3.57	7.00	0.67	6.00	6.00
KF-075 PLAZA LIMA NORTE	2.15	20.00	4.78	18.00	5.47	17.00	1.00	6.00	6.75	12.00	1.94	16.00	2.40	5.00	4.20	5.00	1.33	3.00	3.14	7.00	7.63	16.00	-	2.00
KF-076 AVENTURA BELLAVISTA	3.70	10.00	2.29	7.00	1.00	5.00	0.83	6.00	5.67	3.00	4.00	10.00	1.50	4.00	3.67	3.00	3.67	3.00	1.89	9.00	8.20	5.00	2.60	10.00
KF-079 VILLA EL SALVADOR	5.75	8.00	2.63	8.00	2.50	4.00	3.57	7.00	0.58	12.00	2.18	11.00	2.00	5.00	3.17	6.00	9.60	5.00	2.00	7.00	1.00	5.00	3.00	3.00
KF-080 RP PBO	1.40	5.00	1.50	6.00	3.50	8.00	6.50	2.00	5.00	5.00	3.58	12.00	2.17	6.00	9.50	4.00	2.50	6.00	0.17	6.00	3.40	5.00	2.75	8.00
KF-082 AVENTURA SANTA ANITA	3.33	6.00	2.50	8.00	4.75	8.00	0.67	6.00	1.58	12.00	1.57	7.00	0.33	6.00	2.20	5.00	0.14	7.00	3.80	5.00	3.83	6.00	7.75	4.00
KF-083 PETIT THOUARS	4.70	20.00	3.88	16.00	1.42	12.00	2.75	4.00	4.29	7.00	3.11	18.00	2.60	5.00	2.00	9.00	3.50	6.00	2.20	5.00	4.75	4.00	1.80	5.00
KF-085 TOMASAL	2.67	9.00	1.89	9.00	1.53	15.00	3.28	18.00	2.35	17.00	1.00	5.00	2.00	10.00	-	5.00	1.86	7.00	3.00	10.00	1.80	5.00	3.50	12.00
KF-086 CHIMU	6.00	6.00	5.33	9.00	3.48	21.00	3.33	3.00	4.67	24.00	1.14	7.00	3.53	19.00	2.93	15.00	4.73	11.00	3.83					

PB-003 DIAGONAL	1.00	8.00			3.31	13.00	-	2.00	1.33	3.00	1.20	5.00	4.40	5.00	2.17	6.00	1.00	1.00	0.25	4.00	1.80	5.00	3.43	7.00	
PB-004 JOCKEY PLAZA	2.33	3.00	2.67	3.00	1.14	7.00	1.33	6.00	2.86	7.00	4.17	6.00	1.50	4.00	8.50	6.00	4.20	5.00	2.50	2.00	2.00	3.00	8.75	4.00	
PB-005 OF MARSANO	1.50	2.00	4.00	3.00	1.00	2.00				10.00	1.00	1.25	4.00	-	1.00	1.33	3.00	0.67	3.00	3.63	8.00	4.00	3.00	6.67	3.00
PB-006 RP PRIMAVERA			0.67	3.00	1.75	8.00	3.55	11.00	2.44	9.00	1.86	7.00	1.33	3.00	2.29	7.00	3.00	5.00	2.38	8.00	5.22	9.00	6.75	4.00	
PB-007 EL POLO	5.67	3.00	1.00	1.00	0.75	4.00	3.71	7.00	1.20	5.00		3.17	6.00	1.33	3.00	1.25	4.00	3.00	3.67	3.00	1.00	1.00	2.00		
PB-008 RP CENTRO CIVICO	5.33	3.00	1.50	2.00			0.80	5.00	-	2.00	8.00	2.00	4.00	2.00	2.00	7.00	0.67	3.00	5.50	4.00	-	1.00	1.50	2.00	
PB-009 MEGAPLAZA	2.00	6.00	3.50	2.00	2.00	8.00	-	3.00	-	3.00	-	1.00	1.00	2.00	1.75	4.00	3.33	3.00				6.00	2.00		
PB-011 AVENTURA SANTA ANITA			1.00	1.00	10.33	3.00	2.14	7.00	2.00	1.00	1.33	3.00	3.50	4.00	3.00	5.00	1.00	7.00	2.67	3.00	2.50	4.00	2.00	4.00	
PB-013 LA RAMBLA	1.00	1.00	-	1.00	4.50	4.00	2.75	4.00	2.33	8.00	4.50	2.00	1.50	2.00	2.20	5.00	7.50	2.00	1.50	4.00	6.00	1.00	1.50	2.00	
PB-015 PLAZA LIMA NORTE	-	9.00	0.50	2.00	2.43	7.00	2.57	7.00	2.92	12.00	8.50	4.00	1.33	9.00	1.75	4.00	7.25	4.00	2.00	2.00	9.00	2.00	0.80	5.00	
PB-017 LARCOMAR	1.80	5.00	3.00	9.00	0.80	5.00	-	3.00	0.75	4.00	2.22	9.00	0.57	7.00	0.67	3.00	8.00	2.00	6.00	7.00	-	1.00	5.67	3.00	
PB-018 BREA Y PARIÑAS			-	1.00	2.00	2.00	1.40	5.00	2.67	3.00	1.80	5.00	6.50	2.00	1.40	5.00	3.00	2.00	14.00	1.00	1.40	5.00	7.67	6.00	
PB-019 RP SALAVERRY			1.33	3.00	2.50	4.00	3.67	3.00	1.00	3.00	2.43	7.00	1.00	1.00	3.80	5.00	2.50	2.00	4.00	5.00	1.00	2.00	2.33	3.00	
PB-021 LAP																				5.00	2.00	-	1.00	2.00	2.00
PB-023 SAN MIGUEL								1.00	2.50	4.00			0.50	2.00	1.00	2.00	2.00	2.00					2.00	8.50	4.00
PD																									
PD-001 PEDRO VENTURO	3.78	9.00	4.00	1.00	2.86	7.00	1.50	2.00	2.92	12.00	1.88	8.00	0.40	5.00			1.33	3.00	12.00	1.00	0.50	4.00	1.25	4.00	
PD-002 CRUCETAS	3.40	5.00	2.50	6.00	1.00	3.00	2.00	4.00	-	1.00	1.20	5.00	0.60	5.00			1.00	2.50	2.00	3.67	3.00	2.57	7.00	-	1.00
PD-003 CONTISUYO	1.14	7.00	3.38	8.00	2.60	5.00	0.63	8.00	8.00	7.00	4.42	12.00	2.42	12.00	-		2.00	6.50	4.00	5.33	3.00	2.14	7.00	5.00	2.00
PD-004 PRIMAVERA	4.00	4.00	1.67	6.00			3.25	4.00	1.67	9.00	1.00	5.00	5.67	3.00	2.00	1.00	0.50	2.00	2.60	5.00	2.00	1.00	2.14	7.00	
PD-005 LARCO	2.00	5.00	2.29	7.00	2.00	3.00	4.89	9.00	6.75	4.00	0.33	3.00	1.00	4.00	1.50	4.00	1.50	6.00	1.75	4.00	5.00	3.00	0.75	4.00	
PD-006 AVIACION	0.50	2.00	8.00	7.00	2.00	1.00	5.25	4.00	6.00	2.00	1.00	6.00	0.40	5.00	1.50	4.00	1.50	6.00	1.00	4.00	1.00	4.00	1.00		
PD-008 FAUCETT	-	1.00	3.00	2.00	4.33	3.00	-	1.00	2.50	4.00	3.00	2.00	3.50	10.00			-	1.00	0.50	2.00	-	1.00	11.00	1.00	
PD-009 CAMACHO	2.63	8.00	0.50	2.00	5.00	4.00	2.14	7.00	2.00	13.00	2.83	6.00	1.57	7.00	1.33	3.00	2.00	1.00	3.00	2.00	2.50	4.00	1.71	7.00	
PD-010 JUAN DE ALLAGA	2.80	5.00	2.86	7.00	5.14	7.00	0.80	5.00	0.50	4.00	3.20	5.00	0.50	2.00	3.00	0.67	3.00	1.50	4.00	5.57	7.00	1.20	5.00		
PD-011 UNIVERSITARIA	2.00	4.00	1.40	5.00	1.00	1.00	3.00	1.00	3.75	4.00	3.50	2.00	4.33	3.00	9.25	4.00	-	2.00	1.00	5.00	1.00	8.00	1.00		
PD-012 ARAMBURU	4.00	4.00	1.43	7.00	5.67	3.00	1.40	5.00	2.83	6.00	1.00	2.00	1.50	2.00	1.00	1.00	0.33	3.00			2.17	6.00	2.00	1.00	
PD-013 BOLIVAR	0.40	5.00	3.43	7.00			3.33	6.00	4.67	3.00	1.00	3.00	0.60	5.00	0.67	3.00	3.67	3.00	1.00	2.00	2.67	3.00	5.00	1.00	
PD-014 LA MERCED	1.00	1.00	0.20	5.00	1.50	6.00	1.50	4.00	1.67	3.00	1.25	4.00	3.00	2.00			2.25	4.00	-	1.00		0.50	2.00		
PD-016 SAN LUIS	2.33	6.00	3.00	4.00	4.00	1.00	0.50	4.00	1.33	3.00	-	2.00	1.00	1.00	2.60	5.00	-	2.00	-	2.00			3.67	3.00	
PD-018 TOTTUS GUIPÜR	1.33	3.00	4.25	4.00	2.20	5.00	0.67	3.00	3.60	5.00	8.50	2.00	8.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	-	1.00	-		3.83	6.00	
PD-019 TOTTUS HUAYLAS	-	1.00	1.78	9.00			1.50	2.00		1.00	0.25	4.00	3.67	3.00	2.00	1.00	0.50	2.00	0.50	2.00	1.00	1.00	9.00	1.00	
PD-020 ANTUNEZ DE MAYOLO	1.17	6.00	2.25	4.00	-	1.00	1.25	4.00	0.33	3.00	-	1.00	9.00	1.00	2.00	1.00	-	1.00	2.00	3.00					
PD-021 DOS DE MAYO	4.00	5.00	1.20	5.00	3.57	7.00	2.17	6.00	2.20	5.00	0.50	2.00	1.63	8.00	5.50	2.00	-	1.00	7.50	2.00	7.50	6.00	2.00	3.00	
PD-022 AREQUIPA 1300	1.14	7.00	-	2.00	3.60	5.00	-	2.00	3.33	3.00	0.40	5.00	3.86	7.00	0.33	3.00	5.50	2.00	-	2.00	3.50	4.00	-	1.00	
PD-023 OP MODASA	2.00	5.00	1.00	2.00	3.80	5.00	3.50	2.00	0.25	4.00	4.00	2.00	1.67	3.00	3.00	1.00	1.00	1.00	5.50	2.00					
PD-024 MOLICENTRO TOTTUS																							0.50	2.00	
PH																									
PH-001 ESPINAR	3.50	4.00	0.57	7.00	1.67	3.00	-	1.00	1.33	9.00	5.20	10.00	3.60	5.00	0.50	4.00				2.00	1.43	7.00	-	1.00	
PH-002 BENAVIDES	5.15	13.00	3.58	12.00	2.00	4.00	-	1.00	3.31	13.00	2.18	11.00	1.91	11.00	5.33	3.00	2.20	5.00	-	2.00	2.75	8.00	2.00	7.00	
PH-003 CAMACHO	1.20	5.00	2.00	7.00	3.67	6.00	4.00	3.00	1.17	6.00				1.00	5.67	3.00	2.00	4.00	-	1.00	3.60	5.00	5.67	3.00	
PH-004 LA RAMBLA ACDR	4.00	12.00	6.63	8.00	3.57	7.00	2.13	8.00	3.14	7.00	2.33	6.00	4.44	18.00	1.00	3.00	2.50	2.00	2.50	4.00	5.38	8.00	4.75	4.00	
PH-005 LIMA	1.38	8.00	2.62	13.00	1.67	6.00	0.33	3.00	2.00	7.00	3.00	13.00	0.63	8.00	0.75	4.00	3.75	4.00	7.60	5.00	1.40	5.00	1.00	7.00	
PH-006 SAN MIGUEL	2.30	10.00	3.29	7.00	2.21	14.00	1.44	9.00	2.21	14.00	4.13	8.00	1.07	15.00	7.00	2.00	2.00	2.00	3.63	8.00	4.83	6.00	0.67	3.00	
PH-007 SAN ISIDRO	4.00	3.00	0.25	4.00	1.50	4.00	1.25	4.00	0.25	4.00	0.25	4.00	2.50	2.00	4.50	2.00	7.50	2.00	1.50	2.00	4.33	3.00	4.88	8.00	
PH-009 LA MOLINA	2.29	7.00	3.00	4.00	5.27	11.00	2.00	12.00	1.57	7.00	4.33	12.00	1.83	6.00	2.67	3.00	2.67	6.00	0.86	7.00	3.20	5.00	1.00	6.00	
PH-012 CANADA	4.38	8.00	1.75	8.00	1.40	5.00	3.50	6.00	3.22	9.00	1.22	9.00	3.50	4.00	1.25	4.00	5.33	3.00	1.56	9.00	2.20	5.00	6.20	5.00	
PH-013 SUCRE	3.43	7.00	5.33	3.00	4.33	9.00	2.40	5.00	1.60	5.00	5.11	9.00	2.25	8.00	-	1.00	1.00	2.00	3.00	3.00	2.50	6.00			
PH-014 JOCKEY PLAZA EX	1.00	2.00	-	3.00	3.00	1.17	6.00	6.00	3.00	2.20	5.00	-	1.00	1.00	4.00			0.50	2.00	3.67	3.00	2.83	6.00		
PH-015 ARMENDARIZ	1.00	1.00	2.31	13.00	4.50	2.00	0.40	5.00	2.67	3.00	10.00	1.00	1.00	3.00	3.00	6.00	-	1.00	-	2.00	2.14	7.00	1.20	5.00	
PH-016 JOCKEY PLAZA RE	1.00	4.00	-	1.00	2.18	11.00	1.50	2.00	4.40	5.00	1.27	11.00	4.50	2.00	2.56	9.00	0.64	11.00	2.00	4.00	3.56	9.00	5.80	5.00	
PH-017 SANTA ANITA	0.40	5.00	0.50	2.00	4.00	0.50	2.00	2.80	5.00	1.92	12.00	2.88	16.00	2.20	5.00	2.60	5.00	2.17	6.00	1.71	7.00	1.33	3.00		
PH-018 SAGA	3.83	6.00	2.89	9.00	0.67	3.00	1.67	3.00		2.50	2.00	1.00	8.00	5.00	2.00	3.00	2.00	1.00	3.00	6.67	3.00	5.80	5.00		
PH-019 LARCO	3.00	4.00	1.00	10.00	0.71	7.00	3.67	3.00	3.50	6.00	3.80	10.00	3.60	6.00	0.67	3.00	2.00	1.00	1.00	2.00	1.00	2.80	5.00		
PH-020 RP PRIMAVERA	1.00	2.00	5.00	3.00	2.00	1.00	4.60	5.00	5.00	2.00	1.00							2.50	2.00			6.00	3.00		
PH-021 LARCOMAR	2.80	5.00	0.33	3.00	0.25	4.00	0.50	2.00	1.00	4.00	0.20	5.00	4.50	4.00			0.80	5.00	0.67	6.00	3.00	2.00	-	1.00	
PH-023 MEGAPLAZA EX	1.67	3.00	4.00	6.00	4.75	8.00	13.00	1.00	2.00	6.00	0.50	2.00	1.67	9.00	6.75	4.00	1.00	1.00	-	1.00	2.71				

PH-042 OP MARSANO	1.00	3.00	4.50	2.00	4.00	5.00	0.33	3.00	5.50	6.00			5.25	4.00	0.33	3.00	0.50	2.00	-	3.00	1.50	2.00	3.67	6.00		
PH-049 PARQUE AGUSTINO	7.50	2.00	11.00	1.00			1.00	1.00		1.00	9.00	1.00	2.67	3.00									3.00			
PH-053 AVENTURA SANTA ANITA EX	8.00	2.00	0.50	2.00	2.67	3.00	0.67	3.00	2.75	8.00	0.67	3.00	1.33	3.00				2.00	2.00	1.00	1.00	10.00	1.00	3.00	2.00	
PH-054 AVENTURA SANTA ANITA AC			3.29	7.00	2.20	5.00	7.00	10.00	5.00	3.00	2.50	2.00	2.17	6.00	-	2.00							4.78	9.00	3.00	
PH-055 LA RAMBLA EX	4.80	5.00	3.00	1.00			5.50	2.00	7.00	2.00	2.00	2.00	1.00	2.00	0.50	2.00				2.50	4.00	12.00	1.00			
PH-057 AVENTURA BELLAVISTA	3.40	5.00	3.50	2.00	3.00	6.00	3.50	4.00	3.67	3.00	1.00	1.00	3.29	7.00				2.00	1.00	4.00	4.00	7.00	2.00	0.67	6.00	
PH-058 PLAZA LIMA NORTE	6.67	3.00	2.50	4.00			1.50	2.00	1.17	6.00	2.17	6.00	5.00	2.00						1.00	3.67	3.00	5.00	1.00	12.00	1.00
PH-064 RP SALAVERRY	1.00	1.00	-	1.00	4.33	3.00	1.00	4.00	5.60	5.00	-	1.00	3.00	1.00	7.00	3.00	7.00	2.00	1.00	1.00	1.00	-	1.00	-	2.00	
PH-066 MALL DEL SUR							2.67	3.00	3.75	4.00	-	3.00	-	2.00	8.50	2.00	-	1.00				-	1.00	-	1.00	
SB																										
SB-001 OVALO	2.50	2.00	2.17	6.00	3.25	4.00	0.33	3.00	2.00	6.00	2.90	10.00	1.10	10.00	0.80	5.00	1.40	5.00	1.33	3.00	0.75	4.00	2.88	8.00		
SB-002 JOCKEY PLAZA	-	1.00	3.20	5.00	2.13	15.00	4.50	4.00	1.00	3.00	2.84	19.00	2.36	11.00	1.62	13.00	1.00	4.00	0.75	8.00	2.25	4.00	7.00	2.00		
SB-003 POLO	1.33	3.00	1.75	4.00	2.20	10.00	0.80	5.00	3.33	6.00	2.25	8.00	3.80	5.00	1.80	5.00	-	3.00	4.80	5.00	2.40	5.00	1.33	9.00		
SB-004 COUNTRY	3.80	5.00	-	1.00	0.17	6.00	0.27	11.00	1.56	9.00	1.73	11.00	2.20	5.00	0.25	4.00	0.57	7.00	2.88	8.00	0.50	2.00	0.78	9.00		
SB-005 LA MOLINA	6.00	1.00	3.00	2.00	1.43	7.00	2.00	6.00	0.67	9.00	1.67	9.00	1.60	10.00	1.00	4.00	-	1.00	0.40	5.00	2.89	9.00	1.40	5.00		
SB-006 BEGONIAS	5.25	4.00	2.29	14.00	1.00	3.00	1.86	7.00	2.50	2.00	2.73	15.00	5.40	5.00	-	3.00	-	1.00	1.00	1.00	2.25	4.00	5.20	5.00		
SB-007 LARCOMAR	1.00	3.00	2.60	5.00	3.50	4.00	4.50	4.00	3.47	15.00	1.67	9.00	2.79	14.00	1.33	9.00	3.00	5.00	0.80	5.00	-	2.00	4.67	3.00		
SB-009 BENAVIDES	3.70	10.00	4.17	6.00	0.67	6.00	2.80	10.00	2.00	13.00	3.44	9.00	-	1.00	2.63	8.00	3.00	2.00	4.25	4.00	1.00	2.00	-	2.00		
SB-010 CONQUISTADORES	1.17	6.00	2.00	4.00	0.25	4.00	1.80	5.00	2.82	11.00	2.29	7.00	1.75	4.00	2.25	8.00	1.00	1.00	8.00	1.00	7.50	2.00	5.00	5.00		
SB-011 PARQUE SUR	1.00	10.00	1.50	10.00	2.67	12.00	1.50	4.00	2.80	5.00	3.93	14.00	0.33	9.00	0.80	5.00	7.00	2.00	-	2.00	3.40	5.00	2.00	3.00		
SB-012 TAIPEI	3.29	7.00	6.00	2.00	2.57	7.00	-	2.00	2.50	6.00	2.50	6.00	2.67	9.00	3.75	4.00	-	3.00	4.00	5.00	5.00	3.00	1.50	4.00		
SB-013 CHACARILLA	1.50	6.00	3.83	6.00	2.67	6.00	1.33	6.00	3.71	7.00	0.40	5.00	2.29	7.00	4.75	8.00	2.67	3.00	1.00	1.00	0.50	4.00	1.25	4.00		
SB-014 MORELLI	1.00	1.00	0.86	7.00	4.40	5.00	3.20	5.00	1.67	6.00	2.00	4.00	3.78	9.00	1.00	1.00	2.25	4.00	4.00	1.00	2.60	5.00	1.75	4.00		
SB-015 DIAGONAL	1.88	8.00	1.29	7.00	1.00	7.00	4.20	5.00	4.18	11.00	0.17	6.00	2.13	8.00	1.80	5.00	1.00	1.00	3.00	2.00	6.00	1.00	3.00	1.00		
SB-016 MONTOR	3.50	4.00	1.50	8.00	3.50	6.00	1.78	9.00	0.46	13.00	1.56	9.00	3.00	7.00	2.80	5.00	0.33	3.00	2.25	4.00	0.67	3.00	4.75	4.00		
SB-017 LA MARINA	1.00	5.00	5.83	6.00	4.00	5.00	0.80	5.00	-	2.00	3.57	7.00	1.50	6.00	-	1.00	-	2.00	2.00	1.00	2.50	2.00	4.00	2.00		
SB-019 UPC	6.80	10.00	2.67	3.00	1.00	4.00	1.00	1.00	14.00	1.00	3.00	6.00	2.17	6.00	-	2.00	5.00	2.00	13.00	1.00						
SB-020 AEROPUERTO	1.60	5.00	5.00	7.00	1.17	6.00	0.75	8.00	4.50	2.00	3.00	8.00	1.00	2.00	5.33	6.00	3.67	3.00	4.20	5.00	2.00	1.00	2.00	6.00		
SB-021 DASSO	3.25	4.00	1.00	5.00			3.11	9.00	0.50	4.00	1.33	6.00	2.33	3.00	0.50	4.00	0.50	8.00	-	1.00	1.25	4.00	2.00	7.00		
SB-023 PLAZA SAN MIGUEL	2.22	9.00	3.22	9.00	3.75	8.00	1.50	8.00	2.38	13.00	3.36	11.00	1.71	7.00	2.14	7.00	4.00	1.00	3.83	6.00	2.25	4.00	2.75	4.00		
SB-025 AVENTURA BELLAVISTA	2.67	6.00	6.38	8.00	2.57	7.00	1.60	5.00	2.33	3.00	1.00	3.00	1.40	5.00	1.67	3.00	2.00	4.00	1.33	3.00		1.75	4.00			
SB-026 MEGAPLAZA	3.71	14.00	4.57	7.00	1.50	10.00	3.63	8.00	3.00	10.00	1.00	2.00	-	3.00	0.60	5.00	1.67	3.00	8.00	3.00	2.40	5.00	4.20	5.00		
SB-027 LAS FLORES	-	2.00	0.17	6.00	5.00	2.00	3.75	4.00	8.00	4.00	2.50	2.00	-	1.00	1.33	3.00	2.00	2.00	2.00	4.00	2.00	-	2.00	2.00		
SB-028 CENTRO CIVICO	1.33	6.00	2.50	8.00	4.00	5.00	0.67	3.00	2.17	6.00	2.60	5.00	5.60	5.00	3.80	5.00	13.00	2.00	-	2.00	3.50	2.00	0.25	4.00		
SB-029 OP MARSANO	1.47	15.00	2.43	7.00	2.00	1.00	1.67	6.00	0.43	7.00	0.63	8.00	2.25	4.00	3.50	2.00	8.67	6.00	1.50	2.00	3.00	4.00	3.50	4.00		
SB-030 SUCRE	3.86	14.00	1.67	6.00	5.50	6.00	1.80	10.00	3.40	5.00	2.45	11.00	3.80	5.00	1.71	7.00		4.00	5.00	1.25	4.00	1.67	6.00			
SB-033 BEGONIAS 2	1.00	6.00	1.22	9.00	13.00	1.00	3.50	4.00	1.92	13.00	4.00	6.00	5.00	4.00	4.00	6.00	-	1.00	3.00	2.00	9.50	2.00	0.50	2.00		
SB-034 RP PRIMAVERA	2.00	2.00	-	2.00	1.43	7.00	1.60	5.00	8.00	5.00	2.50	2.00	6.00	3.00	0.50	2.00	-	3.00	8.00	2.00			3.00	1.00		
SB-036 VELASCO ASTETE	2.38	8.00	0.60	5.00	1.25	4.00	6.00	5.00	2.25	8.00	1.50	6.00	-	1.00	-	1.00	1.40	5.00	0.33	3.00	0.50	2.00	0.50	2.00		
SB-037 ISIL BENAVIDES	0.50	4.00	3.33	3.00	2.40	5.00	-	3.00	2.20	5.00		2.00	2.00	3.33	3.00					2.40	5.00					
SB-038 JUAN DE ALIAGA	0.33	3.00	2.33	3.00	2.00	4.00	0.40	5.00	0.56	9.00	3.13	8.00	2.75	4.00	3.00	3.00	1.33	3.00	1.50	2.00						
SB-039 PEDRO DE OSMA	3.86	7.00	2.14	7.00	0.80	5.00	1.20	5.00	2.20	5.00	3.00	5.00	2.25	8.00	2.70	10.00	5.33	3.00	5.25	4.00	1.50	2.00	3.20	5.00		
SB-040 CASA LEURO	3.67	6.00	1.80	5.00			8.00	3.60	5.00	2.44	9.00	0.33	9.00	1.40	10.00	2.33	6.00	4.00	0.60	5.00	15.00	1.00	7.50	2.00		
SB-042 REAL ONCE	0.50	2.00	0.25	4.00	2.57	7.00	2.60	5.00	5.20	10.00	2.89	9.00	4.00	3.00	-	2.00			2.33	3.00	1.00	1.00	0.33	3.00		
SB-044 PLAZA LIMA SUR	1.44	9.00	1.20	5.00	4.43	7.00	2.17	6.00	1.25	8.00	3.00	12.00	2.80	10.00	3.38	8.00	3.33	3.00			-	2.00	2.00	5.00		
SB-045 PARDO	8.00	1.00	5.50	4.00	0.33	9.00	0.14	7.00	3.22	9.00	1.83	12.00	3.29	7.00	2.20	5.00	2.33	6.00	1.00	1.00	4.00	2.00				
SB-046 PLAZA LIMA NORTE	4.22	9.00	2.17	6.00	1.00	5.00	3.25	4.00	1.20	5.00	2.44	9.00	3.62	13.00	2.67	3.00				6.75	4.00	3.50	4.00			
SB-047 MARRIOTT	1.00	2.00	-	1.00	3.20	5.00	6.00	4.00	0.50	2.00	0.43	7.00	4.50	6.00	1.00	3.00	0.25	4.00	-	1.00	-	1.00	8.00	3.00		
SB-048 AVENTURA SANTA ANITA	4.50	2.00	1.33	3.00	0.83	6.00	1.00	6.00	6.25	8.00	0.00	7.00	0.78	9.00	5.00	3.00	1.00	2.00	-	3.00	5.00	2.00	0.50	2.00		
SB-050 SAN BORJA NORTE	3.33	3.00	1.25	4.00	5.33	3.00	1.67	3.00	5.60	5.00	0.83	6.00	4.00	2.00	1.00	2.00	0.25	4.00	1.00	2.00			3.50	2.00		
SB-052 AVIACION	0.75	4.00	8.00	2.00	0.75	4.00	1.17	6.00	5.00	2.00	6.00	5.00	4.00	2.00	-	1.00	-	1.00	1.00	14.00	1.00	-	2.00			
SB-053 STRIP AURORA	5.00	2.00	-	2.00	2.33	3.00	0.60	5.00	2.00	3.00	1.75	4.00	2.00	1.00	1.00	5.00			4.50	2.00	-	1.00	0.50	2.00		
SB-055 LA RAMBLA	5.00	2.00	4.17	6.00	2.38	8.00		2.00	2.50	2.00	1.00	3.00	0.80	5.00	4.60	5.00			1.00	1.00	2.00	2.00	5.67	3.00		
SB-057 CASA WELSCHE	4.56	9.00	3.63	8.00	3.70	10.00	0.50	2.00	3.50	2.00	2.00	4.00	3.83	6.00	3.20	5.00	5.33	3.00	3.40	5.00	2.80	5.00	1.00	1.00		
SB-058 GREEN BUILDING	1.00	1.00	2.50	4.00	-	1.00	2.57	7.00	6.00	7.00	2.30	10.00	0.33	3.00	0.33	6.00			0.50	2.00	6.67	3.00	1.60	5.00		
SB-059 CAMARA DE COMERCIO	-	6.00	1.00	3.00	1.88	8.00	1.70	10.00	0.89																	

SB-073 RP SALAVERRY	3.22	9.00	2.56	9.00	3.18	11.00	1.86	7.00	2.00	8.00	0.20	10.00	1.00	1.00	2.50	4.00	-	1.50	2.00	0.50	2.00	3.00	2.00		
SB-074 LOPEZ DE AYALA	8.00	4.00	2.86	7.00	2.50	4.00	3.33	3.00	1.00	1.00	0.75	4.00	5.00	2.00	5.40	5.00	-	1.60	5.00	3.00	3.00	2.00	-	1.00	
SB-075 CASTILLA	-	1.00	-	1.00	0.75	4.00	10.00	3.00	-	2.00	1.75	8.00	0.50	4.00	1.50	2.00	2.75	4.00	1.33	3.00	1.00	1.00	3.40	5.00	
SB-077 CAMINOS DEL INCA	0.50	2.00	3.25	4.00	0.57	7.00	6.40	5.00	4.33	6.00	-	2.17	6.00	3.67	3.00	-	-	-	1.00	-	-	-	-	1.33	3.00
SB-078 RAMBLA BRASIL	5.00	1.00	-	-	4.67	3.00	-	1.00	2.00	2.00	1.75	4.00	0.75	4.00	1.00	2.00	-	4.67	3.00	-	-	-	-	1.00	1.00
SB-079 LARCO CON TARATA	1.00	2.00	6.00	2.00	-	-	1.50	6.00	1.83	6.00	1.00	2.00	1.25	4.00	5.00	1.00	1.00	1.00	3.00	1.00	6.00	1.00	6.00	1.00	3.00
SB-080 MALL SUR	-	-	-	-	-	-	-	1.00	0.33	3.00	0.67	3.00	1.50	4.00	1.00	2.00	-	-	-	0.67	3.00	4.33	3.00	-	
SB-081 U LIMA	-	-	-	-	-	-	-	6.00	5.00	4.00	2.67	3.00	6.67	3.00	0.33	3.00	-	11.00	1.00	-	-	-	-	5.50	2.00
SB-082 GARCON	-	-	3.00	1.00	1.20	5.00	0.33	6.00	5.00	4.00	2.67	3.00	6.67	3.00	0.33	3.00	-	-	-	2.00	0.50	2.00	1.50	2.00	
SB-083 MOLICENTRO TOTTUS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11.00	1.00	-	2.00	-	2.00	-	-	-	1.50	2.00
SB-084 MEGA PLAZA II	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11.00	1.00	15.00	1.00	-	2.00	
SB-085 UPC SAN ISIDRO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.00	-	1.00	

• DATA DE RESTAURANTES DE LIMA METROPOLITANA 2017

Etiquetas de fila	2017																								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL												
	MITR		TOTAL		MITR		TOTAL		MITR		TOTAL		MITR		TOTAL		MITR		TOTAL		MITR		TOTAL		
BK																									
BK-001 MONTERRICO	2.83	6.00	1.50	8.00	0.67	3.00	2.00	9.00	3.13	8.00	1.80	15.00	3.78	9.00	3.30	10.00	2.75	8.00	6.73	11.00	0.25	4.00	3.70	10.00	
BK-002 LARCO	1.00	10.00	4.00	9.00	3.10	10.00	5.50	2.00	2.43	7.00	1.33	9.00	1.33	12.00	5.00	5.00	1.09	11.00	1.33	9.00	4.00	5.00	3.75	12.00	
BK-004 LA MARINA	3.67	12.00	3.00	12.00	2.17	6.00	2.38	8.00	2.00	9.00	4.23	13.00	4.00	7.00	2.78	8.00	2.92	12.00	3.09	11.00	2.00	10.00	2.83	12.00	
BK-007 PEZET	1.79	14.00	6.13	8.00	4.50	6.00	0.80	5.00	1.11	9.00	2.60	5.00	5.00	3.00	0.90	10.00	1.56	9.00	4.00	1.00	6.33	6.00	4.17	6.00	
BK-008 LA MOLINA	2.00	1.00	-	0.25	4.00	1.43	7.00	2.00	4.00	1.80	5.00	4.60	5.00	1.33	6.00	3.00	7.00	3.25	4.00	0.50	2.00	6.00	3.00	3.00	
BK-010 JOCKEY PLAZA	1.00	5.00	0.20	5.00	-	4.00	-	1.00	2.83	6.00	0.67	6.00	3.33	3.00	7.00	1.00	2.00	1.00	9.25	4.00	3.60	5.00	2.50	4.00	
BK-012 SA GA	1.63	8.00	6.25	4.00	1.00	3.00	-	2.00	4.40	5.00	5.20	5.00	2.00	1.00	8.50	2.00	8.40	5.00	2.00	1.00	5.43	7.00	0.83	6.00	
BK-014 RP PRIMAVERA	2.00	6.00	1.67	6.00	0.33	3.00	3.00	3.00	4.14	14.00	1.33	3.00	-	2.00	4.67	3.00	6.00	1.00	6.00	5.00	4.43	7.00	1.00	4.00	
BK-015 LARCOMAR	2.00	2.00	7.50	2.00	1.00	4.00	3.00	1.00	2.67	6.00	3.33	3.00	-	1.00	3.00	1.00	2.00	2.00	1.00	1.00	2.75	4.00	0.50	2.00	
BK-017 MEGAPLAZA	-	3.00	0.33	3.00	1.57	7.00	1.63	8.00	1.46	13.00	3.25	4.00	0.86	7.00	5.20	5.00	0.33	3.00	3.11	9.00	0.50	2.00	0.40	5.00	
BK-018 PLAZA LIMA SUR	3.00	2.00	4.00	1.00	2.50	8.00	3.67	3.00	3.00	1.00	4.75	4.00	4.60	5.00	3.00	3.25	4.00	2.75	4.00	2.75	4.00	6.50	6.00	4.00	
BK-023 KIOSCO SAN MIGUEL	0.50	2.00	-	-	1.00	-	1.00	6.33	3.00	-	-	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	-	-	-	-	2.00	-	-	2.00	
BK-024 RP CENTRO CIVICO	1.43	7.00	1.00	3.00	4.83	6.00	1.67	6.00	0.67	3.00	1.00	4.00	0.33	3.00	6.00	4.00	2.20	5.00	2.50	8.00	3.00	8.00	2.67	3.00	
BK-026 OP MARSANO	0.50	8.00	1.00	11.00	1.00	11.00	1.00	0.67	3.00	2.50	2.00	1.00	5.00	2.33	3.00	7.00	1.00	3.50	6.00	3.60	5.00	0.88	8.00	10.00	1.00
BK-028 KIOSCO OP MARSANO	2.50	2.00	-	-	1.00	2.00	1.00	4.00	1.00	8.00	1.00	-	-	-	1.00	-	-	-	1.25	4.00	12.00	-	-	1.00	
BK-035 KIOSCO CENTRO CIVICO	-	1.00	0.50	2.00	0.50	2.00	2.67	3.00	1.75	4.00	1.00	2.00	3.00	13.00	3.00	3.00	5.67	9.00	8.00	3.00	4.00	10.00	5.20	5.00	
BK-039 REPSOL CAMACHO	3.67	6.00	3.67	3.00	3.75	4.00	1.50	2.00	3.50	4.00	-	0.67	3.00	4.00	3.00	2.33	6.00	-	3.50	2.00	-	-	4.00		
BK-040 ROYAL PLAZA	1.00	1.00	4.00	1.00	1.00	0.33	3.00	-	-	1.00	-	2.00	-	-	-	-	-	8.00	2.00	0.25	4.00	0.67	3.00		
BK-041 KIOSCO RP PRIMAVERA	1.00	1.00	-	-	1.00	-	1.00	2.00	1.00	-	1.00	-	-	-	-	-	-	2.00	2.00	-	-	-	-		
BK-044 KIOSCO MEGAPLAZA	1.00	1.00	-	-	1.00	-	1.00	2.00	1.00	-	1.00	-	-	-	-	-	-	8.00	2.00	0.25	4.00	0.67	3.00		
BK-045 KIOSCO TOTTUS JOCKEY	1.00	1.00	-	-	1.00	-	1.00	2.00	1.00	1.00	1.00	-	-	-	-	-	-	2.00	2.00	-	-	-	-		
BK-046 KIOSCO ROYAL PLAZA	14.00	1.00	0.50	6.00	1.09	11.00	3.45	11.00	3.84	19.00	3.91	11.00	6.86	7.00	4.95	19.00	4.88	8.00	4.50	4.00	3.40	10.00	1.00	9.00	
BK-048 LA MERED	2.50	10.00	2.50	12.00	2.00	8.00	0.57	7.00	6.25	4.00	6.33	6.00	1.17	6.00	3.57	7.00	3.17	6.00	1.40	5.00	3.00	10.00	4.14	7.00	
BK-049 CAVENECIA	0.50	2.00	1.00	1.00	3.33	3.00	-	1.33	3.00	4.50	4.00	-	0.67	3.00	1.00	3.00	0.80	5.00	1.50	4.00	2.00	1.00	2.00	1.00	
BK-050 OP ATOCONGO	2.20	5.00	1.75	4.00	2.00	1.00	2.56	9.00	2.00	4.00	2.75	8.00	5.75	4.00	3.00	4.00	-	2.00	4.80	5.00	3.00	7.00	-	7.00	
BK-051 AVENTURA SANTA ANITA	0.25	4.00	2.50	2.00	3.00	4.00	-	2.00	-	2.60	5.00	4.80	5.00	2.33	6.00	2.50	2.00	6.40	5.00	2.78	9.00	4.00	3.00		
BK-053 KIOSCO OP ATOCONGO	1.00	1.00	-	-	1.00	-	1.00	-	1.00	6.00	2.00	-	-	-	-	-	-	6.50	2.00	-	-	-	-		
BK-054 LA RAMBLA	2.58	12.00	-	-	1.29	7.00	-	-	1.80	5.00	4.00	6.00	4.00	1.83	6.00	1.67	6.00	3.89	9.00	2.33	3.00	0.33	3.00		
BK-055 KIOSCO LA RAMBLA	10.00	3.00	2.00	5.00	5.75	4.00	1.71	7.00	3.33	6.00	0.50	2.00	-	2.00	4.40	5.00	0.80	5.00	8.67	6.00	1.83	6.00	3.25	4.00	
BK-057 REPSOL PRECIOSOS	2.00	4.00	3.33	3.00	1.00	2.00	3.15	13.00	2.10	10.00	4.50	6.00	2.89	9.00	5.17	6.00	0.73	11.00	4.64	11.00	3.00	5.00	3.08	12.00	
BK-058 PLAZA LIMA NORTE	3.00	2.00	7.00	2.00	2.00	1.00	4.00	2.00	1.50	2.00	0.33	3.00	-	2.00	-	1.00	2.50	2.00	1.00	2.00	1.00	7.50	2.00		
BK-059 BREA Y PARIÑAS	2.62	13.00	3.27	11.00	2.67	9.00	3.50	6.00	1.67	3.00	0.83	6.00	3.43	7.00	3.67	9.00	3.00	0.25	4.00	0.67	3.00	2.60	4.00		
BK-061 KIOSCO PLAZA LIMA NORTE	3.14	7.00	2.40	5.00	-	1.00	0.50	2.00	0.50	4.00	2.67	3.00	3.63	8.00	0.80	5.00	0.50	2.00	0.33	3.00	0.67	3.00	1.83	6.00	
BK-066 LA RAMBLA BRASIL	-	1.00	2.00	1.00	5.00	1.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
BK-067 LA RAMBLA BRASIL KIOSCO																									
CH																									
CH-001 JOCKEY PLAZA	2.00	7.00	1.86	7.00	3.27	11.00	2.50	12.00	2.65	20.00	1.22	9.00	6.00	9.00	1.88	8.00	4.14	7.00	2.95	19.00	3.87	15.00	4.71	14.00	
CH-002 OVALO GUTIERREZ	0.50	2.00	1.40	5.00	3.25	4.00	4.44	16.00	2.15	13.00	1.73	11.00	1.94	16.00	2.77	13.00	4.83	24.00	1.73	11.00	3.43	7.00	3.50	20.00	
CH-008 SAN MIGUEL	2.00	10.00	3.38	8.00	2.53	19.00	2.29	14.00	1.94	18.00	3.82	28.00	4.23	22.00	2.76	17.00	2.41	22.00	2.83	29.00	2.26	27.00	1.75	8.00	
CH-004 TAIPEI	2.36	14.00	2.80	5.00	2.47	17.00	3.35	20.00	2.73	22.00	1.42	12.00	2.29	17.00	1.42	19.00	2.10	10.00	5.67	12.00	3.77	31.00	2.90	10.00	
CH-005 MONITOR	2.86	7.00	1.33	3.00	1.67	3.00	9.00	1.00	0.67	3.00	2.92	13.00	3.75	12.00	6.47	17.00	4.25	24.00	4.85	13.00	4.69	13.00	3.69	16.00	
CH-006 LARCOMAR	2.64	11.00	3.00	5.00	0.40	5.00	1.50	12.00	1.80	15.00	2.00	7.00	5.00	7.00	0.57	7.00	2.00	6.00	7.06	17.00	2.38	16.00	4.55	20.00	
CH-007 MEGAPLAZA	1.33	9.00	1.50	4.00	0.44	9.00	2.50	12.00	1.88	8.00	3.14	7.00	2.00	3.00	2.00	7.00	3.80	5.00	2.86	7.00	2.60	10.00	1.00	1.00	
CH-009 CHACARILLA	2.00	4.00	2.67	3.00	2.75	8.00	-	2.00	1.46	13.00	2.12	17.00	4.80	5.00	2.00	5.00	3.29	7.00	3.82	17.00	2.86	7.00	3.56	18.00	
CH-010 PARD0	2.80	5.00	3.00	4.00	1.70	10.00	2.40	5.00	3.17	6.00	1.56	9.00	2.33	9.00	2.70	10.00	5.33	3.00	3.20	10.00	4.00	7.00	8.67	3.00	
CH-012 AVENTURA SANTA ANITA	4.40	5.00	4.63	8.00	4.83	6.00	4.00	2.00	2.58	12.00	1.25	4.00	1.50	2.00	2.13	16.00	3.42	12.00	5.60	5.00	5.25	16.00	1.67	3.00	
CH-013 LA RAMBLA	1.71	14.00	1.08	13.00	3.56	9.00	2.33	12.00	2.00	4.00	1.50	6.00	5.25	12.00	2.65	17.00	2.64	14.00	6.48	25.00	1.14	14.00	5.44	16.00	
CH-015 RP CENTRO CIVICO	2.43	7.00	1.60	5.00	4.00	4.00	3.25	8.00	3.27	11.00	5.00	6.00	3.42	19.00	4.43	7.00	5.92	12.00	4.63	8.00	4.86	14.00	4.39	18.00	
CH-017 DOS DE MAYO	2.40	5.00	2.60	10.00	2.33	12.00	0.29	7.00	2.38	13.00	2.67	6.00	1.21	14.00	2.40	5.00	2.64	11.00	4.00	4.00	5.20	10.00	2.20	15.00	
CH-020 LIMA PLAZA NORTE	1.58	12.00	4.00	9.00	1.00	7.00	1.00	6.00	2.70	10.00	5.20	5.00	2.20	5.00	2.50	10.00	1.17	6.00	-	2.00	5.25	4.00	0.43	7.00	
CH-021 MALL SUR	5.50																								

KF-010 LA RAMBLA RE	2.00	9.00	2.50	6.00	3.20	5.00	1.80	10.00	5.20	10.00	5.50	16.00	4.20	5.00	1.67	6.00	2.13	16.00	3.00	2.00	3.57	14.00	5.73	11.00
KF-011 SAN MIGUEL	1.00	6.00	4.83	12.00	0.25	4.00	1.86	14.00	4.28	18.00	1.00	4.00	1.93	14.00	1.94	17.00	7.13	8.00	3.07	14.00	3.75	12.00	2.89	18.00
KF-014 LA MOLINA	6.00	4.00	-	-	1.00	9.00	5.75	4.00	0.75	4.00	5.33	3.00	3.20	10.00	1.25	8.00	3.20	5.00	4.50	8.00	1.25	4.00	2.67	6.00
KF-015 JIRON DE LA UNION	3.17	12.00	8.25	4.00	1.93	15.00	2.81	21.00	3.29	7.00	3.69	16.00	5.56	16.00	1.27	11.00	2.39	18.00	3.50	8.00	2.44	9.00	2.38	13.00
KF-017 PRIMAVERA	0.67	6.00	2.40	5.00	3.42	12.00	3.60	15.00	1.65	17.00	2.65	17.00	0.92	13.00	1.44	16.00	3.22	9.00	2.31	16.00	3.11	19.00	3.64	11.00
KF-018 JOCKEY PLAZA	0.80	5.00	0.20	5.00	2.86	7.00	2.43	7.00	1.33	3.00	3.45	11.00	11.67	3.00	3.57	7.00	5.11	9.00	1.38	8.00	5.00	8.00	3.80	10.00
KF-019 CANADA	2.29	7.00	1.86	7.00	3.25	12.00	1.50	10.00	2.55	11.00	3.21	14.00	7.88	16.00	1.50	12.00	7.83	6.00	6.00	3.00	4.27	11.00	1.71	7.00
KF-020 SUCRE	2.09	11.00	4.00	3.00	3.20	10.00	3.09	11.00	1.20	5.00	1.00	10.00	1.00	1.00	1.00	2.00	7.00	2.61	18.00	2.36	11.00	0.60	10.00	
KF-021 ARMENDARIZ	2.33	6.00	0.50	2.00	4.15	13.00	4.50	2.00	2.80	5.00	1.38	8.00	3.71	7.00	2.06	18.00	3.86	14.00	4.07	15.00	1.50	8.00	1.43	7.00
KF-022 SANTA ANITA	0.40	5.00	3.00	4.00	1.30	10.00	1.77	13.00	1.88	16.00	3.21	14.00	5.86	14.00	2.78	9.00	4.00	11.00	2.45	11.00	3.53	17.00	5.33	3.00
KF-023 SANTA BEATRIZ	0.75	4.00	1.00	3.00	-	2.00	2.50	4.00	1.80	5.00	1.83	6.00	1.33	3.00	7.50	6.00	5.50	4.00	3.00	12.00	4.00	2.00	2.00	5.00
KF-024 SAGA	1.75	4.00	1.67	6.00	3.00	8.00	3.80	5.00	2.93	15.00	3.50	10.00	6.83	6.00	3.86	7.00	5.13	8.00	0.75	4.00	2.17	6.00	2.57	7.00
KF-025 LARCOMAR	0.86	7.00	11.00	1.00	-	1.00	6.00	3.00	6.00	3.00	6.00	5.00	0.25	4.00	-	2.00	4.17	6.00	1.14	7.00	3.29	7.00	0.75	4.00
KF-026 RP PRIMAVERA	2.71	17.00	1.09	11.00	0.55	11.00	4.20	15.00	2.64	11.00	1.40	10.00	0.50	4.00	1.36	11.00	1.67	3.00	3.00	4.00	5.67	6.00	4.33	3.00
KF-028 ROYAL PLAZA	1.00	3.00	1.50	4.00	1.50	6.00	0.67	6.00	0.33	3.00	1.78	9.00	0.71	7.00	0.67	3.00	5.50	8.00	8.50	4.00	-	4.00	3.67	6.00
KF-029 MEGAPLAZA EX	3.00	9.00	2.90	10.00	3.55	11.00	-	1.00	2.17	12.00	1.18	17.00	0.75	8.00	4.27	11.00	2.46	13.00	3.57	14.00	3.42	12.00	0.50	20.00
KF-030 MEGAPLAZA RE	1.93	15.00	2.63	8.00	4.88	16.00	5.31	16.00	1.31	16.00	0.86	7.00	0.79	14.00	2.13	8.00	1.78	9.00	4.76	17.00	3.00	2.00	4.09	11.00
KF-031 CANEPA	2.25	8.00	3.00	7.00	4.33	3.00	3.50	6.00	2.33	12.00	5.00	8.00	0.86	7.00	5.50	6.00	4.43	7.00	1.67	3.00	4.75	8.00	1.86	7.00
KF-033 LA MARINA	0.75	4.00	3.83	12.00	3.14	7.00	2.63	8.00	1.70	10.00	3.67	12.00	1.00	6.00	1.43	7.00	5.14	7.00	3.23	13.00	3.00	9.00	2.47	17.00
KF-034 CHORRILLOS	3.43	7.00	0.92	12.00	3.71	17.00	3.15	13.00	2.62	13.00	1.33	9.00	1.67	12.00	4.13	8.00	3.79	14.00	3.10	10.00	5.08	13.00	2.64	14.00
KF-035 PLAZA LIMA SUR	2.00	4.00	1.25	4.00	3.60	15.00	3.27	11.00	3.38	13.00	3.92	12.00	2.74	19.00	2.36	11.00	3.00	8.00	3.70	10.00	2.94	16.00	2.36	11.00
KF-037 TAIPEI	5.29	7.00	4.54	13.00	5.29	7.00	2.41	17.00	2.40	20.00	5.07	15.00	3.06	18.00	4.21	14.00	3.15	13.00	3.71	7.00	3.33	15.00	2.33	9.00
KF-038 SAN LUIS	0.50	4.00	-	-	0.60	5.00	6.00	3.00	-	1.00	4.38	8.00	-	1.00	-	1.57	7.00	3.50	6.00	1.00	2.00	1.67	3.00	7.00
KF-039 FAUCETT	1.33	6.00	3.25	4.00	5.53	15.00	0.93	14.00	0.80	10.00	2.56	9.00	3.00	3.00	4.33	6.00	2.69	13.00	4.50	8.00	5.33	6.00	0.75	4.00
KF-040 COMAS	2.33	3.00	2.00	3.00	3.00	5.00	2.17	6.00	1.00	2.00	1.00	2.00	2.00	3.00	1.73	11.00	2.33	3.00	9.00	1.00	2.00	4.00	0.50	2.00
KF-042 TELLO	1.75	4.00	2.63	8.00	-	5.00	-	5.00	-	1.00	4.63	8.00	4.00	1.00	1.00	5.00	5.00	3.00	6.14	7.00	0.50	6.00	1.00	4.00
KF-043 SODIMAC	-	2.00	1.00	3.00	4.00	3.00	4.00	1.00	3.00	7.00	2.60	10.00	9.00	1.00	1.33	3.00	2.54	13.00	5.00	3.00	4.21	19.00	3.88	8.00
KF-045 PEZET	2.86	7.00	0.67	3.00	2.00	9.00	1.00	16.00	3.86	7.00	0.60	10.00	2.20	15.00	5.00	7.00	1.33	6.00	4.33	9.00	3.00	18.00	0.50	4.00
KF-046 SAN JUAN	2.58	12.00	3.21	14.00	1.44	16.00	3.16	19.00	3.18	22.00	1.95	21.00	4.60	15.00	3.08	13.00	0.50	2.00	4.54	26.00	3.11	19.00	1.58	12.00
KF-050 ATOCNIGO	2.50	10.00	2.86	7.00	4.69	16.00	2.20	5.00	1.33	9.00	1.00	6.00	1.67	3.00	3.71	7.00	1.33	9.00	6.00	2.00	3.75	4.00	-	1.00
KF-051 TOMAS VALLE	2.64	22.00	3.47	19.00	1.68	22.00	2.33	24.00	3.82	11.00	3.00	11.00	2.30	20.00	2.27	22.00	6.19	32.00	2.56	9.00	5.47	17.00	1.91	11.00
KF-052 HABICH	2.00	14.00	2.57	12.00	2.58	12.00	3.57	21.00	2.82	11.00	5.29	7.00	3.05	20.00	2.00	21.00	3.23	13.00	3.45	11.00	3.31	16.00	1.75	12.00
KF-053 SURQUILLO	1.88	8.00	4.00	7.00	1.89	9.00	2.43	7.00	1.89	19.00	1.67	6.00	5.50	4.00	3.00	11.00	2.10	10.00	6.60	5.00	1.50	14.00	3.00	18.00
KF-056 RP CENTRO CIVICO	1.50	10.00	4.75	4.00	3.40	15.00	2.24	17.00	2.00	6.00	3.07	15.00	3.29	14.00	3.86	7.00	1.90	10.00	4.00	7.00	3.79	14.00	2.45	11.00
KF-058 MINCA CALLAO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.89	9.00	3.08	13.00	0.20	5.00	-	1.00	0.75	4.00	1.91	11.00
KF-059 CONTISUYO	1.00	1.00	2.20	5.00	6.29	7.00	0.71	7.00	2.71	7.00	0.60	5.00	6.38	8.00	2.43	14.00	3.78	9.00	1.50	6.00	6.00	4.00	0.60	5.00
KF-060 OP MARSANO	5.00	2.00	0.67	3.00	7.20	5.00	3.91	11.00	5.00	5.00	4.00	10.00	1.00	2.00	3.60	5.00	0.75	4.00	0.50	2.00	0.89	9.00	1.50	4.00
KF-062 METRO BREÑA	1.50	4.00	-	1.00	1.36	11.00	2.00	6.00	3.11	9.00	1.89	9.00	1.80	5.00	1.33	3.00	1.40	5.00	1.43	7.00	1.00	3.00	2.00	3.00
KF-066 REPUBLICA DOMINICANA	0.67	3.00	4.50	6.00	2.00	10.00	3.71	14.00	1.14	7.00	1.80	5.00	2.00	8.00	2.58	12.00	3.38	8.00	1.88	17.00	1.33	6.00	0.71	7.00
KF-068 LINCE	1.86	7.00	0.67	3.00	3.50	8.00	2.43	7.00	2.36	11.00	6.00	4.00	0.38	8.00	2.50	8.00	4.78	9.00	3.00	9.00	2.00	6.00	4.63	8.00
KF-069 BOLIVAR	2.33	3.00	4.50	2.00	1.20	5.00	0.83	6.00	0.75	12.00	5.33	6.00	0.33	12.00	1.18	11.00	3.90	20.00	3.67	3.00	0.25	4.00	-	5.00
KF-070 UNIVERSITARIA	0.57	7.00	-	2.00	0.80	10.00	1.00	4.00	3.09	11.00	1.57	7.00	3.53	15.00	2.60	5.00	2.78	9.00	2.71	7.00	1.07	15.00	2.13	8.00
KF-072 CAÑAVECIA	0.71	7.00	3.67	3.00	2.00	11.00	2.80	5.00	4.33	6.00	3.78	9.00	2.00	5.00	3.00	9.00	2.56	9.00	5.08	13.00	2.20	20.00	4.60	5.00
KF-073 EL AGUSTINO	-	-	1.25	4.00	-	-	3.67	6.00	2.00	1.00	-	-	-	-	3.00	1.00	8.67	3.00	5.67	6.00	1.00	2.00	-	-
KF-075 PLAZA LIMA NORTE	6.40	25.00	3.62	13.00	1.48	25.00	1.00	9.00	3.00	20.00	4.67	3.00	3.09	11.00	4.25	4.00	2.29	7.00	3.93	14.00	1.00	1.00	1.17	6.00
KF-076 AVENTURA BELLAVISTA	4.00	9.00	0.25	4.00	-	6.00	2.29	7.00	1.80	10.00	1.00	7.00	2.10	10.00	3.25	12.00	2.50	8.00	4.56	9.00	1.83	12.00	3.86	7.00
KF-079 VILLA EL SALVADOR	6.90	10.00	3.14	7.00	2.44	9.00	8.50	2.00	5.22	9.00	0.80	5.00	3.33	3.00	2.57	7.00	5.00	7.00	6.11	9.00	7.25	4.00	3.33	9.00
KF-080 RP PRO	0.80	5.00	2.86	7.00	4.33	6.00	1.40	10.00	0.40	5.00	6.00	1.00	0.50	2.00	4.86	7.00	6.50	4.00	11.00	1.00	3.00	2.00	0.50	2.00
KF-082 AVENTURA SANTA ANITA	2.50	6.00	3.14	7.00	2.70	10.00	4.61	18.00	1.46	13.00	3.60	5.00	4.20	10.00	6.50	4.00	5.29	7.00	3.88	8.00	6.40	5.00	0.50	4.00
KF-083 PETIT THOUARS	2.00	3.00	3.75	4.00	6.00	1.00	3.00	1.00	2.62	13.00	3.83	6.00	4.88	17.00	2.18	11.00	4.20	15.00	0.50	2.00	3.15	20.00	0.67	9.00
KF-085 TOMASAL	2.17	6.00	0.83	6.00	2.86	7.00	2.64	11.00	4.28	18.00	3.67	12.00	0.33	3.00	0.86	7.00	1.83	6.00	6.00	13.00	4.24	21.00	4.00	13.00
KF-086 CHIMU	1.33	6.00	2.25	4.00	0.33	3.00	5.00	2.00	2.00	4.43	7.00	0.60	10.00	0.93	14.00	4.25	8.00	4.50	12.00	1.20	5.00	3.40	10.00	10.00
KF-087 MICHAELA BASTIDAS	5.88	8.00	4.00	12.00	2.57	7.00																		

PB-003	DIAGONAL	2.43	7.00	0.50	4.00	1.50	4.00	1.40	10.00	2.50	8.00	2.67	9.00	1.33	3.00	3.67	6.00	1.63	8.00	3.50	8.00	4.33	3.00	2.67	3.00		
PB-004	JOCKEY PLAZA	-	1.00	1.00	3.00	1.25	12.00	0.50	2.00	1.33	3.00	3.13	8.00	4.75	4.00	3.60	5.00	1.00	3.00	2.20	5.00	4.00	12.00	3.17	6.00		
PB-005	OP MARSANO	-	1.00	0.67	3.00	4.00	1.00	9.00	1.00	4.80	5.00	1.60	5.00	5.00	5.00	5.00	1.00	4.00	-	1.00	2.83	12.00	1.50	4.00			
PB-006	RP PRIMAVERA	1.00	1.00	2.20	5.00	-	1.00	1.00	1.00	2.00	2.00	3.40	5.00	3.25	4.00	9.00	2.00	3.80	5.00	2.80	5.00	1.00	4.00	4.00	3.00		
PB-007	EL POLO	1.50	2.00	2.83	6.00	1.00	2.00	-	1.00	8.00	1.00	3.29	7.00	-	-	3.67	3.00	1.00	1.00	2.00	1.00	2.00	1.00	1.00	1.00		
PB-008	RP CENTRO CIVICO	5.00	2.00	3.75	4.00	2.50	6.00	3.67	6.00	2.29	7.00	3.50	2.00	5.00	2.00	5.00	2.00	2.67	3.00	2.50	6.00	1.00	4.00	3.00	2.00		
PB-009	MEGAPLAZA	2.50	4.00	1.50	2.00	1.33	9.00	1.00	4.00	0.50	2.00	0.78	9.00	6.00	1.00	1.33	3.00	0.10	10.00	1.00	5.00	0.80	5.00	0.80	5.00		
PB-011	AVENTURA SANTA ANITA	0.50	4.00	2.00	1.00	2.00	2.00	-	2.00	3.00	2.00	3.33	3.00	7.50	2.00	2.00	2.00	3.00	3.00	2.00	1.00	1.50	2.00	-	1.00		
PB-013	LA RAMBLA	0.25	4.00	2.00	1.00	4.67	3.00	3.60	5.00	1.00	2.00	-	-	3.00	2.00	0.67	3.00	2.29	7.00	1.75	4.00	1.50	4.00	3.20	5.00		
PB-015	PLAZA LIMA NORTE	0.13	8.00	6.00	4.00	1.33	9.00	3.00	4.00	2.25	4.00	2.00	1.00	0.67	3.00	2.00	1.00	-	-	0.67	6.00	2.00	2.00	4.00	2.00		
PB-017	LARCOMAR	-	1.00	-	-	-	-	3.50	2.00	3.50	2.00	1.00	1.00	-	-	0.67	3.00	1.00	1.00	-	-	-	-	-	1.00	1.00	
PB-018	BREA Y PARIÑAS	-	-	-	4.00	1.00	3.00	2.00	-	1.00	3.00	3.00	2.00	3.50	4.00	2.00	1.00	0.75	4.00	4.00	5.00	2.67	6.00	4.50	2.00		
PB-019	RP SALAVERRY	1.00	4.00	0.25	4.00	0.50	0.50	-	2.00	3.75	4.00	1.40	15.00	1.67	6.00	1.00	7.00	2.70	10.00	4.83	6.00	2.00	10.00	2.50	2.00		
PB-021	LAP	3.00	3.00	2.00	1.00	5.00	2.00	1.00	1.00	1.40	5.00	1.00	1.00	4.50	2.00	3.86	7.00	3.60	5.00	1.00	2.00	4.50	2.00	4.75	4.00		
PB-023	SAN MIGUEL	2.83	6.00	3.00	2.00	4.20	5.00	2.33	3.00	2.00	1.00	2.33	3.00	4.50	4.00	-	4.00	2.33	3.00	3.25	4.00	1.00	5.00	1.40	5.00		
PD																											
PD-001	PEDRO VENTURO	2.00	9.00	0.67	3.00	-	5.00	-	3.00	3.33	3.00	2.00	2.00	-	1.00	2.14	7.00	0.40	5.00	6.50	2.00	3.83	6.00	4.25	4.00		
PD-002	CRUCETAS	1.00	8.00	4.29	7.00	1.60	10.00	3.00	6.00	4.88	8.00	1.60	5.00	4.67	6.00	6.00	4.00	1.75	4.00	1.67	3.00	0.20	5.00	3.00	3.00		
PD-003	CONTISUYO	1.33	3.00	1.00	2.00	3.46	13.00	2.00	6.00	1.00	-	-	-	2.67	3.00	8.00	2.00	1.00	1.00	5.50	8.00	4.00	4.00	0.20	5.00		
PD-004	PRIMAVERA	4.50	4.00	2.20	5.00	4.00	8.00	2.00	5.00	2.20	5.00	1.00	4.00	4.20	5.00	3.17	6.00	3.67	6.00	2.00	6.00	5.78	9.00	3.23	13.00		
PD-005	LARCO	2.40	5.00	-	-	0.83	6.00	1.00	3.00	8.00	1.00	1.33	3.00	3.00	1.00	4.83	6.00	-	1.00	13.00	1.00	1.83	6.00	1.00	3.00		
PD-006	AVIACION	2.00	5.00	9.00	3.00	6.00	2.00	0.50	8.00	1.00	6.00	4.00	5.00	-	3.00	5.00	10.00	1.33	6.00	1.80	5.00	4.63	8.00	4.75	4.00		
PD-008	FAUCETT	0.50	2.00	4.00	2.00	6.20	5.00	0.25	4.00	2.50	4.00	-	-	3.00	10.00	2.00	4.50	2.00	-	2.00	-	1.00	-	1.00	0.50	4.00	
PD-009	CAMACHO	1.75	4.00	-	1.00	2.25	4.00	0.33	3.00	-	-	5.00	7.00	5.67	3.00	5.00	10.00	6.60	5.00	4.25	4.00	1.00	1.00	1.56	9.00		
PD-010	JUAN DE ALIAGA	0.33	3.00	3.00	3.00	6.33	3.00	0.17	6.00	1.40	5.00	3.00	1.00	3.38	8.00	3.00	4.00	5.00	1.00	2.50	2.00	0.50	2.00	4.00	2.00		
PD-011	UNIVERSITARIA	4.29	7.00	2.50	14.00	9.50	8.00	3.83	6.00	1.50	4.00	2.60	5.00	1.50	4.00	2.40	5.00	4.00	7.00	2.11	9.00	2.00	9.00	2.00	3.00		
PD-012	ARAMBURU	1.75	4.00	2.00	3.00	5.00	2.00	2.33	3.00	1.20	5.00	2.88	8.00	8.25	4.00	3.40	10.00	2.50	2.00	4.45	11.00	-	-	6.25	4.00		
PD-013	BOLIVAR	5.00	5.00	-	-	7.67	3.00	1.00	3.00	1.50	4.00	1.00	-	-	3.00	0.67	3.00	-	-	4.83	6.00	0.88	8.00	6.14	7.00		
PD-014	LA MERCED	1.33	6.00	1.67	3.00	2.00	2.00	2.25	4.00	1.33	6.00	1.67	6.00	0.33	3.00	2.67	9.00	-	1.00	-	2.00	7.00	4.00	1.13	8.00		
PD-016	SAN LUIS	3.00	2.00	-	-	0.40	5.00	5.75	4.00	2.80	5.00	1.00	1.00	1.75	4.00	12.00	1.00	-	-	-	-	3.50	4.00	1.67	3.00		
PD-018	TOTTUS GUIFOR	-	1.00	2.00	1.00	-	1.00	1.00	15.00	1.00	-	-	1.00	2.50	2.00	8.00	1.00	-	-	1.00	2.00	3.50	2.00	-	2.00		
PD-019	TOTTUS HUAYLAS	4.67	3.00	2.00	5.00	2.00	7.00	2.50	6.00	-	1.00	1.00	-	-	0.50	4.00	-	-	1.00	4.00	2.00	4.00	2.00	1.60	5.00		
PD-020	ANTUNEZ DE MAYOLO	4.00	2.00	3.00	3.00	3.17	6.00	-	1.00	1.00	1.00	3.17	6.00	7.00	2.00	3.00	1.00	3.25	4.00	3.10	10.00	2.00	2.00	1.00	3.00		
PD-021	DOS DE MAYO	3.00	4.00	4.00	1.00	2.75	4.00	-	1.25	4.00	1.00	1.00	9.50	2.00	2.75	4.00	2.50	2.00	5.00	4.00	2.50	2.00	1.50	4.00	5.00		
PD-022	AREQUIPA 1300	1.50	4.00	7.33	3.00	0.40	5.00	2.40	5.00	-	1.00	3.50	4.00	3.00	7.00	6.33	3.00	3.57	7.00	3.00	2.00	1.00	1.00	3.40	5.00		
PD-023	OP MODASA	-	1.00	1.00	1.00	-	1.00	-	2.00	0.75	4.00	1.50	2.00	1.25	4.00	4.00	2.00	-	1.00	0.50	2.00	10.00	1.00	2.50	4.00		
PD-024	MOLICENTRO TOTTUS	-	-	4.00	2.00	1.67	3.00	-	1.00	-	-	-	-	-	1.00	3.33	3.00	4.00	2.00	-	1.00	-	2.00	9.00	1.00		
PH																											
PH-001	ESPINAR	2.00	3.00	3.00	1.00	1.43	7.00	0.33	3.00	6.00	3.00	0.50	8.00	-	4.00	3.75	4.00	-	2.60	5.00	1.33	3.00	1.00	2.00	2.00		
PH-002	BENAVIDES	2.44	9.00	2.00	11.00	2.93	14.00	1.29	7.00	4.43	14.00	3.60	5.00	-	13.00	4.50	8.00	8.00	2.50	16.00	2.60	10.00	1.75	8.00	2.25	4.00	
PH-003	CAMACHO	0.25	4.00	1.00	3.00	1.50	4.00	0.80	5.00	-	-	3.25	4.00	5.00	3.00	0.80	5.00	0.75	4.00	2.40	5.00	2.00	3.00	3.00	9.00		
PH-004	LA RAMBLA ACDR	3.38	8.00	2.75	8.00	1.89	9.00	2.00	8.00	3.43	7.00	2.00	2.00	10.20	5.00	4.33	6.00	0.60	5.00	3.73	11.00	3.67	6.00	3.67	6.00		
PH-005	LIMA	1.00	2.00	2.33	3.00	3.70	10.00	-	5.00	2.44	9.00	3.42	12.00	2.33	6.00	1.71	7.00	2.00	2.00	1.20	5.00	3.29	7.00	1.75	8.00		
PH-006	SAN MIGUEL	0.33	6.00	0.50	2.00	2.20	10.00	2.78	9.00	6.75	4.00	4.50	6.00	2.19	16.00	1.33	3.00	7.60	5.00	1.17	6.00	3.17	6.00	0.20	5.00		
PH-007	SAN ISIDRO	3.00	2.00	2.25	4.00	0.63	8.00	0.75	4.00	1.00	2.00	1.67	9.00	0.67	6.00	5.80	10.00	1.67	3.00	1.00	4.00	2.00	1.00	1.20	5.00		
PH-009	LA MOLINA	-	1.00	-	2.00	2.80	5.00	-	2.00	2.56	9.00	4.40	5.00	7.00	1.00	2.50	6.00	3.94	17.00	2.00	6.00	4.56	9.00	4.55	11.00		
PH-012	CANADA	0.33	3.00	1.00	1.00	1.17	6.00	0.29	7.00	5.00	6.00	0.33	3.00	3.50	6.00	1.83	6.00	6.50	4.00	5.70	10.00	3.71	7.00	-	2.00		
PH-013	SUCRE	2.75	4.00	1.20	5.00	2.33	6.00	1.75	4.00	0.80	5.00	2.07	14.00	-	-	-	1.00	2.13	8.00	3.00	4.00	4.50	2.00	3.33	3.00		
PH-014	JOCKEY PLAZA EX	0.25	4.00	2.60	5.00	1.00	-	-	1.00	0.50	2.00	-	-	-	-	3.00	6.00	5.50	4.00	4.60	5.00	3.00	1.00	3.83	6.00		
PH-015	ARMENDARIZ	1.75	4.00	1.00	1.00	3.80	5.00	1.00	1.00	4.00	3.00	0.50	2.00	7.50	2.00	0.25	4.00	3.50	2.00	2.25	4.00	3.00	2.00	0.50	4.00		
PH-016	JOCKEY PLAZA RE	3.80	5.00	4.50	2.00	1.40	5.00	1.00	2.00	-	-	1.50	6.00	3.14	7.00	4.33	9.00	3.00	4.00	6.75	4.00	0.25	4.00	5.50	10.00		
PH-017	SANTA ANITA	1.20	5.00	1.00	4.00	1.56	9.00	0.25	4.00	2.20	5.00	4.33	15.00	0.50	4.00	-	1.00	5.67	3.00	7.75	4.00	1.17	6.00	6.50	2.00		
PH-018	SAGA	1.00	4.00	-	1.00	6.00	3.00	1.50	2.00	4.71	7.00	1.00	2.00	-	1.00	2.00	4.00	1.00	1.00	5.00	2.00	2.20	5.00	1.00	6.00		
PH-019	LARCO	4.00	1.00	0.10	10.00	2.29	7.00	4.67	3.00	1.00	3.00	1.63	8.00	1.00	6.00	2.33	3.00	2.43	7.00	3.50	2.00	0.50	2.00	3.22	9.00		
PH-020	RP PRIMAVERA	2.50	2.00	1.67	3.00	0.67	3.00	1.50	2.00	-	-	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	3.00	1.00	1.00	4.00	1.00	5.00	4.00	1.00	6.00		
PH-02																											

PH-042 OP MARSANO	-	1.00	1.50	4.00	3.00	1.00	0.50	2.00	1.50	2.00	1.89	9.00	7.00	2.00	0.50	2.00	7.50	2.00	2.00	3.00	3.25	4.00	4.83	6.00
PH-049 PARQUE AGUSTINO	-	1.33	3.00	1.00	1.33	3.00	1.00	1.00	1.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00
PH-053 AVENTURA SANTA ANITA EX	1.33	3.00	1.00	1.00	7.33	3.00	2.00	1.00	0.33	3.00	5.25	4.00	4.00	2.00	3.00	3.00	4.00	1.00	-	1.00	3.75	4.00	-	
PH-054 AVENTURA SANTA ANITA AC	1.00	1.00	3.33	3.00	1.33	3.00	2.00	2.00	6.17	6.00	1.50	2.00	2.67	3.00	2.00	3.00	6.00	2.00	1.00	1.00	6.50	2.00	2.00	
PH-055 LA RAMBLA EX	1.00	2.00	4.83	6.00	6.50	2.00	1.20	5.00	-	1.00	4.20	5.00	8.00	2.00	3.60	5.00	4.50	2.00	13.00	1.00	1.00	1.00	1.00	
PH-057 AVENTURA BELLAVISTA	-	-	-	-	3.60	5.00	-	1.00	2.00	1.00	-	-	-	2.00	-	-	1.50	2.00	-	1.00	-	-	1.00	
PH-058 PLAZA LIMA NORTE	2.80	5.00	-	-	2.00	3.00	1.67	3.00	8.50	2.00	12.00	1.00	-	-	6.60	5.00	-	-	1.00	1.00	0.50	2.00	1.00	
PH-064 RP SALAVERRY	-	-	2.00	2.00	3.00	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	0.33	3.00	-	-	-	-	2.00	-	-	1.00	1.60	5.00	10.00	
PH-066 MALL DEL SUR	4.00	4.00	-	1.00	3.50	2.00	5.00	5.00	1.50	2.00	0.33	3.00	-	-	1.00	9.00	1.00	-	2.00	1.00	2.50	6.00	-	
SB																								
SB-001 OVALO	0.75	4.00	0.50	2.00	0.50	4.00	1.27	11.00	1.80	10.00	0.33	3.00	2.20	5.00	0.13	8.00	3.13	8.00	1.14	7.00	1.50	4.00	0.75	4.00
SB-002 JOCKEY PLAZA	0.20	5.00	1.43	7.00	3.17	6.00	-	1.00	4.20	5.00	-	1.50	8.00	3.60	10.00	3.50	4.00	-	3.00	4.43	7.00	3.00	5.00	
SB-003 POLO	0.60	5.00	2.38	8.00	2.14	7.00	2.71	7.00	1.25	4.00	0.50	4.00	1.90	10.00	0.33	9.00	2.14	7.00	2.71	14.00	-	1.00	2.75	4.00
SB-004 COUNTRY	0.20	5.00	0.75	4.00	0.43	7.00	0.55	11.00	1.60	5.00	2.00	4.00	2.08	12.00	0.40	5.00	1.40	5.00	-	4.00	1.00	4.00	1.67	6.00
SB-005 LA MOLINA	0.25	4.00	-	-	1.00	1.00	3.00	2.00	2.00	3.00	1.33	3.00	1.00	1.00	0.50	2.00	2.00	2.00	1.50	2.00	6.00	2.00	2.25	4.00
SB-006 BEGONIAS	3.00	3.00	1.33	6.00	2.17	6.00	2.09	11.00	2.60	5.00	2.40	5.00	-	-	1.57	7.00	4.57	14.00	0.71	7.00	-	2.00	1.67	6.00
SB-007 LARCOMAR	4.75	4.00	2.50	2.00	4.33	3.00	-	2.00	-	2.00	1.17	6.00	9.00	1.00	2.00	2.00	2.50	2.00	1.50	2.00	0.50	4.00	5.00	2.00
SB-009 BENAVIDES	1.33	3.00	0.75	4.00	3.75	4.00	1.00	2.00	1.89	9.00	1.43	7.00	1.71	7.00	1.64	11.00	0.89	9.00	1.00	1.00	4.00	3.00	1.00	1.00
SB-010 CONQUISTADORES	1.00	1.00	-	1.00	3.00	1.00	4.50	2.00	1.43	7.00	1.50	2.00	4.60	5.00	2.67	3.00	3.00	3.00	4.00	2.00	-	1.00	1.67	3.00
SB-011 PARQUE SUR	-	1.00	2.17	6.00	2.11	9.00	2.40	5.00	1.00	3.00	1.67	9.00	-	-	4.50	6.00	0.63	8.00	2.75	4.00	1.00	8.00	2.56	9.00
SB-012 TAIPEI	-	2.00	-	2.00	3.33	3.00	0.50	2.00	0.80	5.00	0.43	7.00	1.50	4.00	0.50	6.00	-	1.00	1.17	6.00	2.57	7.00	0.80	5.00
SB-013 CHACARILLA	3.00	5.00	2.00	1.00	0.62	13.00	1.13	8.00	0.20	10.00	2.50	4.00	4.08	12.00	3.57	7.00	3.25	8.00	3.86	7.00	2.00	3.00	1.00	5.00
SB-014 MORELLI	1.67	3.00	0.50	2.00	0.25	4.00	-	1.00	0.71	7.00	-	2.00	1.20	5.00	1.50	2.00	0.50	2.00	4.25	4.00	1.33	3.00	3.00	5.00
SB-015 DIAGONAL	-	1.00	-	-	2.00	0.50	2.00	-	-	1.00	2.00	3.00	5.00	2.00	2.50	2.00	2.50	2.00	0.67	3.00	3.00	1.00	1.25	8.00
SB-016 MONTOR	-	1.00	1.00	1.00	1.33	3.00	0.33	3.00	1.00	2.00	2.20	5.00	3.33	6.00	4.60	5.00	5.20	5.00	2.00	3.00	0.67	3.00	3.43	7.00
SB-017 LA MARINA	2.00	2.00	2.00	2.00	2.07	2.00	1.40	5.00	0.43	7.00	1.33	6.00	-	1.00	4.43	7.00	1.00	6.00	0.75	4.00	1.71	7.00	-	1.00
SB-019 UPC	1.75	4.00	1.50	2.00	3.33	3.00	-	1.00	2.00	3.00	3.00	3.00	1.00	2.50	2.00	3.00	1.00	4.33	3.00	0.50	2.00	-	-	-
SB-020 AEROPUERTO	3.14	7.00	-	2.00	3.17	6.00	-	3.00	0.25	8.00	0.78	9.00	1.44	9.00	1.30	10.00	0.67	3.00	2.67	3.00	6.00	6.00	1.17	6.00
SB-021 DASSO	1.00	1.00	0.50	2.00	0.60	5.00	0.33	3.00	0.50	2.00	1.13	8.00	0.50	2.00	4.80	5.00	1.00	6.00	3.50	2.00	1.00	1.00	0.17	6.00
SB-023 PLAZA SAN MIGUEL	2.20	5.00	1.50	4.00	1.33	6.00	1.83	6.00	1.00	2.00	2.17	6.00	3.67	3.00	1.50	12.00	0.78	9.00	1.00	5.00	1.38	8.00	2.33	3.00
SB-025 AVENTURA BELLAVISTA	1.00	2.00	-	-	1.60	5.00	1.25	8.00	4.50	2.00	2.00	3.00	2.50	4.00	2.89	9.00	2.40	5.00	-	0.75	4.00	2.00	5.00	-
SB-026 MEGAPLAZA	4.50	2.00	-	2.00	0.60	5.00	3.00	6.00	1.50	6.00	2.00	4.00	1.00	5.00	1.63	8.00	2.67	3.00	2.20	5.00	2.25	4.00	2.33	9.00
SB-027 LAS FLORES	-	2.00	-	1.00	-	1.00	0.50	4.00	-	1.00	0.25	4.00	7.00	4.00	0.80	5.00	1.00	1.00	0.83	6.00	2.55	11.00	-	-
SB-028 CENTRO CIVICO	0.75	4.00	-	1.00	2.00	9.00	-	4.00	0.50	2.00	1.00	6.00	0.40	5.00	2.00	6.00	2.00	2.00	3.14	7.00	0.14	7.00	3.00	2.00
SB-029 OP MARSANO	-	-	-	2.00	-	2.00	-	-	-	1.00	2.40	5.00	4.40	5.00	2.00	6.00	4.38	8.00	3.25	4.00	2.33	3.00	1.50	2.00
SB-030 SUCRE	5.00	2.00	-	2.00	0.63	8.00	1.00	5.00	3.00	1.00	2.58	12.00	1.13	8.00	1.00	2.00	0.50	2.00	3.29	7.00	1.60	5.00	2.00	3.00
SB-033 BEGONIAS 2	-	1.00	2.50	4.00	6.00	1.00	-	3.00	1.50	10.00	-	1.00	-	1.50	4.00	1.67	9.00	2.50	10.00	3.00	6.00	1.11	9.00	-
SB-034 RP PRIMAVERA	1.00	1.00	-	-	8.00	2.00	-	1.00	4.00	1.00	1.67	3.00	2.50	2.00	-	2.00	-	-	5.67	3.00	-	1.00	1.00	3.00
SB-036 VELASCO ASTETE	0.50	2.00	-	1.00	3.67	3.00	3.00	1.00	2.60	10.00	1.00	2.00	2.33	6.00	2.43	7.00	0.67	3.00	4.75	4.00	7.00	3.00	3.13	8.00
SB-037 ISIL BENAVIDES	3.00	1.00	-	-	2.00	-	-	1.00	3.00	3.00	2.00	3.00	-	-	-	1.00	-	-	9.00	1.00	3.33	3.00	3.00	1.00
SB-038 JUAN DE ALIAGA	0.50	2.00	-	-	2.00	1.00	-	2.00	1.00	1.00	3.00	1.50	4.00	-	-	2.00	3.00	-	-	0.67	3.00	0.75	4.00	-
SB-039 PEDRO DE OSMA	1.71	7.00	2.00	3.00	3.00	8.00	0.50	2.00	4.14	7.00	2.33	9.00	0.83	6.00	0.86	7.00	1.00	1.80	5.00	4.00	1.00	1.50	2.00	-
SB-040 CASA LEURO	-	1.00	-	1.00	-	1.00	4.00	1.00	-	4.00	-	1.00	1.00	2.00	1.00	1.00	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	2.00	4.00	4.00
SB-042 REALONCE	2.00	1.00	-	-	0.33	3.00	-	-	2.33	3.00	1.00	1.00	-	-	1.00	-	2.00	5.00	1.00	-	0.25	4.00	1.00	2.00
SB-044 PLAZA LIMA SUR	-	2.00	-	-	0.70	10.00	3.75	4.00	5.67	3.00	-	1.00	4.60	5.00	2.38	8.00	5.00	1.00	1.00	3.00	3.50	2.00	-	-
SB-045 PARD0	-	-	1.00	1.00	1.00	2.00	1.67	3.00	4.50	2.00	1.33	3.00	0.17	6.00	-	-	0.50	2.00	-	0.50	2.00	8.00	1.00	-
SB-046 PLAZA LIMA NORTE	-	1.00	-	-	2.60	5.00	3.00	6.00	0.20	10.00	1.00	7.00	0.25	4.00	0.82	11.00	-	2.00	1.00	4.00	2.75	4.00	3.71	7.00
SB-047 MARRIOTT	0.50	2.00	-	-	5.00	2.00	-	1.00	2.00	0.33	3.00	-	-	4.00	2.00	-	-	6.00	1.00	1.00	2.00	5.67	3.00	-
SB-048 AVENTURA SANTA ANITA	3.20	5.00	1.50	2.00	1.67	6.00	-	2.67	3.00	2.00	1.00	2.40	5.00	2.00	6.00	2.00	1.00	4.00	5.00	4.50	2.00	1.67	6.00	
SB-050 SAN BORJA NORTE	7.00	1.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	-	2.00	1.00	3.00	2.80	5.00	0.67	3.00	-	-	7.25	4.00	-
SB-052 AVIACION	-	-	-	-	3.00	1.00	1.00	4.00	5.00	1.00	-	2.00	6.00	-	-	-	1.00	0.50	2.00	3.00	6.00	-	-	-
SB-053 STRIP AURORA	0.50	2.00	-	-	-	1.00	-	1.00	1.00	-	-	1.00	4.00	2.00	-	1.00	-	1.00	0.33	3.00	-	-	-	1.00
SB-055 LA RAMBLA	1.00	1.00	-	1.00	-	2.60	5.00	4.00	3.33	3.00	3.67	3.00	4.60	5.00	1.20	5.00	1.25	4.00	2.50	2.00	3.50	2.00	5.00	2.00
SB-057 CASA WELSCHE	-	2.00	3.00	1.00	1.00	8.00	9.50	-	1.00	3.00	2.00	2.60	5.00	2.00	6.00	3.27	11.00	0.29	7.00	1.00	3.00	2.00	5.00	-
SB-058 GREEN BUILDING	-	-	4.50	2.00	2.50	2.00	-	1.00	1.20	5.00	-	4.00	-	-	2.00	1.50	6.00	-	-	0.71	7.00	3.00	1.00	-
SB-059 CAMARA DE COMERCIO	0.50	2.00	-	-	2.00	-	-	1.00	-	1.00	3.00	3.00	4.00	2.00	4.50	2.00	5.00	3.00	1.00	3.00	3.75	4.00	0.50	2.00
SB-061 CRONOS	-	1.00	-	-	1.00	2.00	1.00	5.00	-	1.00	1.00	1.00	2.44	9.00	-	4.00	2.50	2.00	-	1.00				

SB-073 RP SALAVERRY	0.67	3.00	-	1.00	2.33	3.00	-	1.00	1.00	3.00	-	2.00	1.00	3.00		1.00	4.00	0.33	3.00	1.50	2.00	-	1.00	
SB-074 LOPEZ DE AYALA	0.25	4.00	5.50	2.00	-	1.00	-					1.00	1.00	0.50	2.00		2.67	3.00	4.00	3.00	2.00	1.00	3.75	4.00
SB-075 CASTILLA	-	1.00	2.00	2.00	-	4.00	1.75	4.00	0.67	3.00	1.00	3.00	0.50	2.00	1.30	5.00	1.00	4.00	-	1.00	2.00	4.00	1.33	3.00
SB-077 CAMINOS DEL INCA	3.71	7.00				1.00		2.00	1.00	1.00	4.00	3.00	0.75	4.00	2.25	4.00	2.20	5.00	1.00	2.00	-	1.00	-	1.00
SB-078 RAMBLA BRASIL	2.00	2.00	7.00	1.00	0.25	4.00	0.33	3.00	2.00	2.00	-	2.00	1.00	3.00	1.00	2.00	2.50	2.00				4.50	2.00	
SB-079 LARCO CON TARATA	7.00	1.00	2.00	1.00	3.33	3.00	2.00	1.00	5.00	1.00		-	2.00	-	1.00	2.11	9.00	7.00	1.00	3.00	3.00	1.57	7.00	
SB-080 MALLSUR	-		3.00	3.00			-	2.00	2.40	5.00	3.00	2.00	0.33	3.00	1.50	4.00	2.25	4.00	2.80	5.00	0.50	2.00		
SB-081 U LIMA	3.00	1.00			-	1.00	1.00	1.00			0.50	2.00	3.00	2.00		1.50	2.00	2.00	1.00		4.00			
SB-082 GARZON	-				-	1.00	0.50	4.00	3.00	1.00	5.00	3.00	-	1.00	10.00	1.00	2.00	2.00	1.17	6.00	3.50	4.00	1.00	4.00
SB-083 MOLICENTRO TOTTUS	1.50	2.00					-	2.00			1.00	1.00							-		1.00	0.50	2.00	3.00
SB-084 MEGA PLAZA II			-	1.00	0.50	2.00	-	1.00	-	4.00	-	4.00	0.33	3.00	0.50	2.00			0.50	2.00	1.00	1.00	0.67	3.00
SB-085 UPC SAN ISIDRO											-	2.00	5.33	3.00		4.00	2.00	2.50	2.00		0.50	2.00		
SB-087 LA BOLICHERA					-	1.00				-	2.00	4.33	3.00	2.00	3.00	2.00	7.00	1.00	3.00	5.00	3.00	1.00	6.00	1.00

DATA DE RESTAURANTES DE LIMA METROPOLITANA 2018

Etiquetas de fila	2018																								
	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		
BK	1	2	TOTAL	1	2	TOTAL	1	2	TOTAL	1	2	TOTAL	1	2	TOTAL	1	2	TOTAL	1	2	TOTAL	1	2	TOTAL	
BK-001 MONTERRICO	2.68	19.00	2.00	14.00	2.50	12.00	2.18	6.00	0.72	5.00	2.00	3.00	-	8.00	-	3.00	-	3.00	-	6.00	0.19	7.00	-	3.00	
BK-002 LARCO	3.87	15.00	1.84	19.00	1.73	11.00	8.40	1.00	-	2.00	-	1.00	3.00	1.00	-	3.00	-	2.00	-	1.00	-	3.00	-	4.00	
BK-004 LA MARINA	2.00	28.00	2.70	23.00	0.43	7.00	-	4.00	1.37	3.00	-	5.00	1.25	4.00	-	3.00	-	2.00	-	9.00	-	3.00	-	5.00	
BK-007 PEZET	0.68	19.00	2.38	21.00	1.75	8.00	0.40	5.00	-	4.00	-	3.00	-	4.00	-	4.00	-	2.00	-	2.00	-	1.00	-	2.00	
BK-008 LA MOLINA	2.00	6.00	2.38	8.00	1.75	8.00	-	0.80	5.00	5.67	3.00	-	2.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00	4.00	1.00	-	2.00	4.00	
BK-010 JOCKEY PLAZA	4.33	9.00	0.80	5.00	0.95	2.00	1.10	1.00	-	1.00	1.67	3.00	-	1.15	2.00	2.50	1.00	0.70	1.00	-	3.00	2.65	2.00	-	
BK-012 SAGA	2.83	12.00	3.75	4.00	7.33	3.00	2.65	2.00	1.70	1.00	2.33	4.00	-	1.15	2.00	2.50	1.00	0.70	1.00	-	3.00	2.65	2.00	-	
BK-014 RP PRIMAVERA	1.50	8.00	3.18	11.00	1.33	9.00	-	2.00	7.50	1.00	-	3.00	-	3.17	3.00	2.10	1.00	-	3.00	-	3.00	-	4.00	4.00	
BK-015 LARCOMAR	2.00	3.00	1.22	9.00	0.28	4.00	8.10	1.00	2.10	1.00	2.05	2.00	-	4.05	2.00	1.00	4.00	-	3.00	-	6.00	-	1.00	-	
BK-017 MEGAPLAZA	2.17	18.00	2.73	11.00	-	2.00	1.03	4.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.00	
BK-018 PLAZA LIMA SUR	3.80	5.00	1.25	8.00	3.00	6.00	-	1.80	4.00	-	1.00	-	1.00	1.00	2.50	3.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00	-	2.00	
BK-024 RP CENTRO CIVICO	1.57	14.00	1.60	5.00	0.68	4.00	3.45	2.00	4.15	2.00	1.03	4.00	-	1.00	1.33	3.00	0.40	5.00	-	1.00	3.00	1.00	-	2.00	
BK-026 OP MARSANO	0.80	5.00	0.71	7.00	0.20	5.00	-	2.00	0.35	2.00	2.90	1.00	-	1.00	-	3.00	1.00	0.20	2.00	0.17	3.00	-	2.00	2.00	
BK-028 KIOSCO OP MARSANO	-	1.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.00	
BK-035 KIOSCO CENTRO CIVICO	1.00	3.00	0.50	4.00	2.00	1.00	-	-	-	-	-	-	-	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00	-	
BK-039 REPSOL CAMACHO	3.44	18.00	0.40	10.00	1.67	6.00	-	3.30	2.00	0.83	6.00	-	5.00	2.00	2.00	-	2.00	-	3.00	2.50	2.00	-	3.00	3.00	
BK-040 ROYAL PLAZA	2.67	6.00	0.33	9.00	1.00	5.00	0.42	5.00	-	-	-	-	-	2.00	-	5.00	-	-	-	1.00	-	-	-	1.00	
BK-041 KIOSCO RP PRIMAVERA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.00	
BK-044 KIOSCO MEGAPLAZA	1.50	6.00	-	-	4.00	1.00	-	-	-	-	-	-	-	1.00	-	-	-	-	1.00	-	-	-	-	1.00	
BK-045 KIOSCO TOTUS JOCKEY	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.00	
BK-048 LA MERCED	3.09	23.00	2.67	9.00	3.86	7.00	-	4.00	1.04	5.00	1.55	2.00	3.50	2.00	-	1.00	-	1.00	-	4.00	-	5.00	-	4.00	
BK-049 CAVENECIA	1.59	17.00	3.71	7.00	1.13	8.00	-	2.00	0.90	3.00	3.15	2.00	-	5.00	-	1.00	-	2.00	-	2.00	4.20	2.00	-	6.00	
BK-050 OP ATOCONGO	3.67	3.00	3.00	1.00	1.00	3.00	-	1.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
BK-051 AVENTURA SANTA ANITA	0.50	2.00	3.09	11.00	-	1.00	3.10	1.00	-	-	-	-	1.00	1.00	2.00	-	-	-	1.00	-	7.00	-	2.00	-	
BK-053 KIOSCO OP ATOCONGO	-	-	-	-	0.67	3.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
BK-054 LA RAMBLA	0.57	7.00	5.25	4.00	2.70	11.00	0.40	5.00	-	1.00	2.00	3.00	6.00	2.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4.00	
BK-055 KIOSCO LA RAMBLA	-	-	0.50	2.00	5.00	3.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.00	
BK-057 REPSOL PRECURSORES	2.40	10.00	3.20	5.00	0.43	7.00	-	-	1.00	-	1.00	-	4.00	0.75	4.00	-	2.00	-	4.00	-	1.00	-	1.00	-	6.00
BK-058 PLAZA LIMA NORTE	3.00	3.00	3.44	9.00	-	1.00	-	2.00	-	2.00	4.05	2.00	-	1.00	1.25	4.00	2.25	2.00	-	3.00	-	6.00	-	4.00	
BK-059 BREA Y PARIÑAS	3.21	19.00	2.60	5.00	5.00	3.00	-	3.00	2.05	2.00	1.64	7.00	3.03	3.00	-	-	-	5.00	-	6.00	0.64	7.00	-	4.00	
BK-061 KIOSCO PLAZA LIMA NORTE	1.33	6.00	-	-	2.00	1.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.00	
BK-064 RP SALAVERRY	3.60	10.00	0.90	10.00	-	3.00	-	1.00	1.03	4.00	-	1.00	-	2.00	2.25	2.00	2.17	3.00	-	2.00	1.00	1.00	-	1.00	
BK-065 KIOSCO PLAZA LIMA SUR	-	-	12.00	1.00	-	-	-	0.20	1.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.00	
BK-066 LA RAMBLA BRASIL	2.67	9.00	3.89	9.00	1.50	2.00	1.10	2.00	-	1.00	1.67	3.00	-	2.00	0.52	5.00	3.00	1.00	-	3.00	1.75	2.00	-	3.00	
BK-067 LA RAMBLA BRASIL KIOSCO	-	1.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.00	
CH																									
CH-001 JOCKEY PLAZA	2.58	19.00	1.18	22.00	1.43	16.00	0.28	4.00	-	2.00	-	1.00	-	3.00	0.33	3.00	-	8.00	0.40	10.00	-	5.00	-	4.00	
CH-002 OVALO GUTIERREZ	3.93	15.00	1.03	29.00	1.73	22.00	-	3.00	-	4.00	-	8.00	-	3.00	0.88	8.00	-	3.00	-	7.00	0.60	3.00	-	2.00	
CH-003 SAN MIGUEL	3.71	17.00	3.41	22.00	2.60	10.00	1.80	4.00	-	4.00	-	3.00	-	5.00	0.22	9.00	-	3.00	-	4.00	-	9.00	-	5.00	
CH-004 TAIPEI	1.65	20.00	3.25	20.00	1.11	9.00	-	2.00	-	4.00	1.10	1.00	-	4.00	-	3.00	-	6.00	-	6.00	1.00	3.00	-	10.00	
CH-005 MONITOR	2.31	29.00	2.06	16.00	2.42	24.00	1.83	6.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	0.75	4.00	1.13	4.00	0.31	13.00	1.33	3.00	-	7.00	
CH-006 LARCOMAR	2.32	41.00	2.62	21.00	0.69	13.00	-	1.00	-	3.00	-	6.00	-	8.00	-	4.00	0.30	5.00	-	3.00	-	2.00	-	9.00	
CH-007 MEGAPLAZA	0.57	14.00	2.00	14.00	0.50	2.00	-	1.00	-	1.00	1.20	3.00	-	1.00	-	4.00	-	5.00	-	4.00	0.55	4.00	-	5.00	
CH-009 CHACARILLA	2.31	29.00	3.94	18.00	1.50	10.00	0.04	5.00	-	5.00	-	3.00	-	1.00	0.50	4.00	-	2.00	0.33	6.00	-	3.00	-	7.00	
CH-010 PARDON	2.14	22.00	2.56	16.00	1.47	17.00	-	3.00	-	2.00	-	5.00	-	4.00	-	0.29	11.00	-	7.00	-	6.00	-	-	6.00	
CH-012 AVENTURA SANTA ANITA	4.22	18.00	5.83	6.00	1.25	4.00	-	2.00	-	4.00	-	0.50	6.00	-	1.00	-	4.00	-	3.00	-	4.00	-	1.00	1.00	
CH-013 LA RAMBLA	5.22	18.00	6.36	14.00	0.80	5.00	0.63	4.00	0.85	8.00	0.46	12.00	0.65	4.00	0.20	5.00	0.33	9.00	-	5.00	-	3.00	-	10.00	
CH-015 RP CENTRO CIVICO	1.20	15.00	2.00	16.00	0.13	8.00	-	1.77	3.00	-	3.00	1.75	2.00	1.20	1.00	-	2.00	-	1.00	1.10	3.00	-	3.00		
CH-017 DOS DE MAYO	3.10	20.00	2.40	15.00	1.00	15.00	-	1.00	-	4.00	-	4.00	-	2.00	-	3.00	-	2.00	-	5.00	-	8.00	-	3.00	
CH-020 LIMA PLAZA NORTE	2.50	10.00	2.82	11.00	3.25	4.00	-	-	-	1.00	-	8.00	-	2.00	1.33	3.00	-	4.00	-	4.00	-	3.00	-	4.00	
CH-021 MALL SUR	2.28	18.00	2.53	17.00	4.86	7.00	2.84	8.00	1.42	5.00	0.05	11.00	0.50	5.00	0.50	8.00	0.33	6.00	-	8.00	0.75	4.00	-	5.00	
CH-022 OP MARSANO	2.46	13.00	1.27	11.00	2.44	9.00	1.44	5.00	1.10	2.00	0.51	8.00	-	2.00	-	5.00	0.50	2.00	-	8.00	-	5.00	-	1.00	
KF																									
KF-003 AVIACION	2.00	14.00	1.75	12.00	0.38	8.00																			

KF-011 SAN MIGUEL	1.54	24.00	3.41	37.00	2.29	7.00	2.26	7.00	1.73	10.00	3.04	9.00	0.73	13.00	-	5.00	0.56	9.00	0.41	15.00	1.00	11.00	-	6.00
KF-014 LA MOLINA	2.28	53.00	2.14	28.00	3.05	22.00	-	8.00	2.25	4.00	0.50	9.00	0.50	8.00	1.00	5.00	-	6.00	-	6.00	0.17	6.00	-	5.00
KF-015 JIRON DE LA UNION	1.15	26.00	1.47	19.00	0.36	11.00	0.53	4.00	2.03	8.00	0.65	2.00	1.50	4.00	2.02	5.00	-	4.00	-	3.00	0.52	9.00	-	6.00
KF-017 PRIMAVERA	1.45	33.00	0.76	17.00	1.18	17.00	0.37	11.00	0.80	5.00	-	3.00	0.33	3.00	1.50	4.00	0.63	8.00	1.37	3.00	1.00	2.00	-	3.00
KF-018 JOCKEY PLAZA	1.80	15.00	1.77	22.00	2.42	25.00	1.81	8.00	0.83	3.00	1.70	1.00	1.95	8.00	1.50	4.00	1.34	5.00	0.29	14.00	0.38	6.00	-	14.00
KF-019 CANADA	2.19	26.00	2.25	12.00	2.00	7.00	0.48	4.00	1.30	3.00	2.25	4.00	-	1.00	1.50	5.00	0.95	11.00	0.05	4.00	-	3.00	-	6.00
KF-020 SUCRE	0.79	24.00	1.72	18.00	1.30	7.00	-	6.00	0.59	8.00	2.70	4.00	0.37	3.00	0.56	8.00	1.00	3.00	0.31	10.00	2.75	2.00	-	3.00
KF-021 ARMENDARIZ	1.38	26.00	1.00	25.00	0.43	7.00	-	2.00	0.64	8.00	0.67	3.00	-	-	-	5.00	-	7.00	-	4.00	0.36	7.00	-	2.00
KF-022 SANTA ANITA	2.10	29.00	2.72	29.00	0.67	12.00	0.32	4.00	1.80	7.00	2.83	3.00	-	5.00	-	3.00	-	8.00	-	17.00	1.00	7.00	-	1.00
KF-023 SANTA BEATRIZ	1.50	10.00	1.33	9.00	5.25	4.00	-	1.00	2.60	1.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
KF-024 SAGA	1.80	5.00	3.50	4.00	0.58	12.00	1.53	3.00	2.13	3.00	-	1.00	-	1.00	4.80	1.00	3.00	1.00	-	3.00	2.47	3.00	-	4.00
KF-025 LARCOCMAR	1.25	8.00	4.07	15.00	1.70	10.00	1.20	6.00	-	2.00	-	-	-	1.00	-	-	-	1.00	0.60	5.00	1.00	1.00	-	2.00
KF-026 RP PRIMAVERA	4.44	9.00	3.67	15.00	2.34	9.00	2.75	4.00	2.50	4.00	2.37	3.00	4.00	1.00	1.07	7.00	-	3.00	-	2.00	2.08	4.00	-	7.00
KF-028 ROYAL PLAZA	3.50	28.00	1.42	12.00	1.44	9.00	2.33	3.00	3.30	2.00	0.75	2.00	1.60	5.00	1.65	2.00	-	4.00	-	1.00	1.94	8.00	-	2.00
KF-029 MEGAPLAZA EX	2.29	41.00	1.91	11.00	1.05	24.00	2.05	8.00	3.81	8.00	6.05	2.00	3.87	3.00	2.61	10.00	0.58	6.00	0.82	11.00	1.17	9.00	-	9.00
KF-030 MEGAPLAZA RE	1.58	38.00	1.06	17.00	1.54	19.00	0.90	4.00	-	2.00	1.50	3.00	1.29	7.00	1.44	8.00	1.02	9.00	0.44	7.00	1.30	5.00	-	9.00
KF-031 CANEPA	2.90	20.00	2.16	19.00	1.42	12.00	2.33	3.00	-	1.00	-	3.00	-	3.00	1.70	1.00	1.00	1.00	-	5.00	2.56	9.00	-	4.00
KF-033 LA MARINA	3.10	21.00	2.75	16.00	1.58	14.00	5.10	1.00	-	4.00	-	3.00	1.88	4.00	-	2.00	-	2.00	-	4.00	0.40	5.00	-	5.00
KF-034 CHORRILLOS	2.79	42.00	1.19	21.00	1.38	8.00	1.37	7.00	0.87	7.00	-	3.00	-	-	-	-	3.00	2.00	1.00	-	0.38	4.00	-	8.00
KF-035 PLAZA LIMA SUR	1.62	21.00	0.95	20.00	2.40	13.00	1.08	8.00	1.67	3.00	0.67	3.00	1.50	1.00	1.50	2.00	1.00	8.00	1.13	4.00	0.50	3.00	-	5.00
KF-037 TAPEI	1.95	37.00	1.28	32.00	0.63	13.00	1.30	5.00	1.20	6.00	0.82	5.00	1.00	3.00	5.00	1.00	-	4.00	0.36	11.00	1.00	6.00	-	9.00
KF-038 SAN LUIS	1.50	16.00	0.93	15.00	0.33	6.00	-	-	-	2.00	-	5.00	-	3.00	-	4.00	-	3.00	-	2.00	-	3.00	-	5.00
KF-039 FAUCETT	0.33	3.00	3.63	8.00	0.33	4.00	1.50	1.00	0.80	5.00	2.20	4.00	6.70	3.00	-	-	-	1.00	-	3.00	-	4.00	-	4.00
KF-040 COMAS	1.76	25.00	1.63	24.00	1.40	8.00	1.87	3.00	-	3.00	4.07	3.00	1.75	2.00	-	2.00	-	2.00	0.85	6.00	-	-	-	2.00
KF-042 TELLO	0.40	15.00	0.33	9.00	2.30	4.00	3.70	1.00	-	1.00	1.95	2.00	1.20	3.00	4.57	3.00	-	3.00	-	3.00	1.77	3.00	1.10	2.00
KF-043 SODIMAC	3.50	14.00	0.92	14.00	0.25	5.00	2.25	2.00	1.70	2.00	-	-	-	-	-	-	-	1.00	-	-	2.23	4.00	-	1.00
KF-045 PEZET	2.68	19.00	1.88	8.00	1.00	8.00	5.70	3.00	2.88	5.00	0.86	5.00	0.54	8.00	1.90	3.00	0.30	5.00	-	4.00	1.20	6.00	-	4.00
KF-046 SAN JUAN	3.60	25.00	0.95	22.00	1.32	20.00	1.28	4.00	0.50	5.00	0.36	7.00	0.25	8.00	0.75	4.00	-	5.00	-	8.00	-	2.00	-	9.00
KF-050 ATOCONGO	4.29	14.00	1.38	8.00	1.00	11.00	-	-	5.03	3.00	1.67	3.00	1.00	2.00	1.20	5.00	2.14	7.00	0.40	5.00	-	1.00	1.03	3.00
KF-051 TOMAS VALLE	2.40	43.00	2.93	27.00	1.90	21.00	-	5.00	-	5.00	2.69	7.00	1.03	4.00	1.00	5.00	1.95	2.00	-	3.00	0.63	8.00	0.23	9.00
KF-052 HABICH	2.61	33.00	1.74	38.00	0.75	13.00	1.25	4.00	2.30	7.00	-	2.00	0.27	13.00	1.82	13.00	0.34	9.00	0.28	5.00	0.68	14.00	0.26	8.00
KF-053 SURQUILLO	2.59	27.00	1.63	24.00	1.53	15.00	1.10	2.00	0.90	7.00	7.35	2.00	-	-	1.55	2.00	0.50	6.00	-	4.00	0.50	5.00	0.32	6.00
KF-056 RP CENTRO CIVICO	2.14	42.00	1.50	10.00	1.00	10.00	2.80	2.00	1.43	6.00	1.28	4.00	-	3.00	1.25	6.00	1.00	1.00	-	-	-	1.00	-	1.00
KF-058 MINKA CALLAO	2.33	12.00	2.25	12.00	2.23	6.00	1.92	6.00	0.30	3.00	1.05	6.00	-	1.00	1.00	3.00	3.37	3.00	-	6.00	1.18	12.00	-	7.00
KF-059 CONTISUYO	5.00	20.00	0.42	12.00	0.43	7.00	0.83	6.00	2.60	3.00	3.28	4.00	-	4.00	1.86	5.00	0.78	4.00	-	8.00	0.38	8.00	-	7.00
KF-060 OP MARSANO	3.36	14.00	1.31	13.00	0.83	6.00	2.90	1.00	3.80	3.00	-	1.00	1.25	2.00	1.55	6.00	-	3.00	-	3.00	1.34	5.00	-	6.00
KF-062 METRO BREÑA	4.30	10.00	3.64	11.00	1.52	6.00	-	1.00	-	2.00	1.10	1.00	1.10	1.00	1.00	2.50	1.00	-	3.00	1.12	5.00	-	1.00	
KF-066 REPUBLICA DOMINICANA	2.95	20.00	3.08	36.00	1.14	16.00	1.10	6.00	3.37	3.00	2.74	5.00	-	5.00	0.17	6.00	0.02	5.00	0.29	17.00	0.33	6.00	-	4.00
KF-068 LINCE	2.45	20.00	3.29	7.00	2.00	7.00	0.95	6.00	2.50	5.00	-	4.00	2.00	0.60	6.00	0.70	5.00	-	4.00	0.75	4.00	-	4.00	
KF-069 BOLIVAR	1.96	27.00	2.38	16.00	2.67	3.00	0.53	4.00	0.37	3.00	0.64	5.00	-	1.00	-	2.00	-	2.00	-	2.00	0.08	6.00	-	5.00
KF-070 UNIVERSITARIA	3.06	17.00	0.20	5.00	0.67	3.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	-	-	3.00	-	3.00	1.17	3.00	0.75	2.00	-	9.00
KF-072 CAVENECIA	5.50	16.00	0.91	11.00	1.15	20.00	0.68	4.00	1.04	5.00	-	1.00	0.89	8.00	1.00	3.00	-	1.00	-	7.00	-	5.00	-	3.00
KF-073 EL AGUSTINO	5.13	23.00	3.24	21.00	2.20	5.00	-	1.00	0.58	6.00	-	4.00	3.00	3.00	2.00	4.00	-	3.00	-	3.00	-	2.00	-	4.00
KF-075 PLAZA LIMA NORTE	3.48	27.00	2.31	13.00	2.55	11.00	1.03	6.00	-	1.00	0.30	5.00	2.31	8.00	0.75	8.00	0.50	5.00	0.46	9.00	0.58	6.00	-	5.00
KF-076 AVENTURA BELLAVISTA	2.05	21.00	0.25	4.00	0.50	6.00	0.35	6.00	-	1.00	-	3.00	4.30	1.00	-	2.00	-	3.00	-	2.00	0.75	2.00	-	1.00
KF-079 VILLA EL SALVADOR	3.55	11.00	1.11	9.00	2.80	5.00	-	1.00	-	1.00	0.14	7.00	0.14	3.00	3.75	2.00	2.50	1.00	-	6.00	-	1.00	-	4.00
KF-080 RP PRO	3.57	14.00	1.40	10.00	0.55	8.00	3.44	5.00	5.50	3.00	3.43	4.00	-	3.00	2.67	3.00	1.40	5.00	-	-	0.30	5.00	-	1.00
KF-082 AVENTURA SANTA ANITA	1.61	18.00	0.38	13.00	1.41	10.00	5.00	1.00	-	5.00	0.90	5.00	2.08	6.00	0.50	8.00	1.17	6.00	-	9.00	0.36	5.00	-	4.00
KF-083 PETIT THOUARS	0.95	20.00	1.67	24.00	0.87	16.00	4.70	2.00	1.80	4.00	0.50	7.00	2.25	2.00	2.25	2.00	1.08	6.00	-	9.00	0.93	4.00	-	7.00
KF-085 TOMASAL	4.45	20.00	1.86	7.00	1.02	11.00	3.73	8.00	0.68	9.00	0.84	5.00	2.33	4.00	0.50	4.00	0.86	7.00	0.70	13.00	-	10.00	-	3.00
KF-086 CHIMU	5.45	22.00	2.00	22.00	2.29	21.00	-	3.00	-	1.00	0.45	10.00	2.00	1.00	0.75	8.00	0.50	6.00	-	10.00	2.00	6.00	-	7.00
KF-087 MICALELA BASTIDAS	2.27	45.00	1.67	39.00	1.39	28.00	1.00	6.00	-	3.00	2.50	3.00	-	5.00	1.80	5.00	0.16	7.00	0.70	5.00	-	2.00	-	4.00
KF-088 LA RAMBLA EX	4.08	13.00	3.40	10.00	1.71	12.00	2.53	3.00	2.00	1.00	1.38	4.00	-	2.00	-	2.00	-	2.00	-	4.00	0.77	3.00	-	1.00
KF-089 ANGELICA GAMARRA	4.33	24.00	3.50	11.00	1.17	3.00	-	3.00	1.37	3.00	-	5.00	-	5.00	-	1.25	2.00	-	2.00	-	1.00	4.00	-	1.00
KF-090 TOTTLUS HUAYLAS	1.88	8.00	0.50	4.00	0.33	3.00	0.78	4.00	5.37	3.00	-	3.00	-	-	-	-	-	-	-	5.00	1.75	2.00	-	1.00
KF-091 BRASIL	2.59	37.00	2.16	19.00	0.15	13.00	1.25	2.00	1.46	7.00	-	2.00	-	4.00	0.13	8.00	1.26	12.00	0.29	7.00	0.47	7.00	-	5.00
KF-093 TOTTLUS LA MARINA																								

PB-004 JOCKEY PLAZA	2.71	14.00	1.00	12.00	2.17	6.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00	-	3.00	-	2.00	-	1.00	-	3.00					
PB-005 OP MARSANO	2.64	11.00	0.50	8.00	1.00	2.00	-	2.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00					
PB-006 RP PRIMAVERA	1.25	4.00	5.67	12.00	0.83	8.00	-	0.18	6.00	0.55	2.00	0.33	3.00	-	2.00	-	2.00	-	3.00						
PB-007 EL POLO	2.00	6.00	4.00	9.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00					
PB-008 RP CENTRO CIVICO	2.00	2.00	2.50	10.00	1.00	4.00	-	-	-	-	-	-	-	-	3.00	-	2.00	-	1.00						
PB-009 MEGAPLAZA	0.93	15.00	2.00	4.00	0.40	5.00	-	3.00	-	1.00	-	-	-	2.00	-	-	-	-	-	-					
PB-011 AVENTURA SANTA ANITA	3.50	4.00	2.67	3.00	1.29	7.00	-	3.00	-	1.00	-	1.00	0.25	2.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00					
PB-013 LA RAMBLA	1.60	5.00	4.14	7.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00					
PB-015 PLAZA LIMA NORTE	0.50	4.00	1.00	5.00	2.00	4.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00					
PB-017 LARCOMAR	1.63	8.00	4.22	9.00	1.00	2.00	-	-	-	-	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00					
PB-018 BREA Y PARIÑAS	1.29	7.00	1.50	6.00	2.71	7.00	-	3.00	-	5.00	-	2.00	-	1.00	-	3.00	-	1.00	-	2.00					
PB-019 RP SALAVERRY	2.23	13.00	4.56	9.00	1.88	8.00	-	-	-	-	-	1.00	-	1.00	-	2.00	-	2.00	-	1.00					
PB-021 LAP	1.88	8.00	1.89	9.00	2.75	4.00	-	-	-	1.00	-	-	-	0.40	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00				
PB-023 SAN MIGUEL	1.67	9.00	1.00	11.00	2.20	5.00	-	2.00	-	3.00	-	3.00	-	1.00	-	3.00	-	4.00	-	4.00					
PD																									
PD-001 PEDRO VENTURO	3.41	17.00	0.13	8.00	3.00	1.00	-	-	2.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00	-	2.00	-	2.00				
PD-002 CRUCETAS	1.75	8.00	0.57	7.00	0.50	6.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00	-	2.00	-	3.00	-	4.00	-	6.00					
PD-003 CONTISUYO	2.06	16.00	0.87	15.00	0.86	7.00	-	2.00	-	6.00	-	1.00	-	3.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00					
PD-004 PRIMAVERA	1.17	12.00	0.14	7.00	0.83	6.00	-	1.00	-	1.00	-	-	-	2.00	-	1.00	-	3.00	-	3.00					
PD-005 LARCO	2.67	9.00	0.50	4.00	0.17	3.00	0.85	2.00	-	-	-	-	-	-	-	0.70	3.00	3.00	1.88	4.00					
PD-006 AVIACIÓN	3.29	7.00	1.50	2.00	2.03	3.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00	-	3.00	-	2.00	-	4.00	-	2.00					
PD-008 FAUCETT	1.30	10.00	0.43	7.00	-	1.00	-	-	3.00	-	-	-	2.00	2.03	3.00	-	-	-	4.00	-	1.00				
PD-009 CAMACHO	0.25	4.00	2.00	4.00	2.75	4.00	-	-	6.00	-	1.00	-	-	4.00	-	5.00	-	3.00	-	7.00					
PD-010 JUAN DE ALIAGA	1.08	13.00	2.25	8.00	0.20	5.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	3.00	-	1.00	-	3.00					
PD-011 UNIVERSITARIA	0.50	6.00	2.14	7.00	0.67	3.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00					
PD-012 ARAMBURU	1.13	15.00	0.67	3.00	0.67	3.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.20	3.00	1.10	2.00	-	5.00				
PD-013 BOLIVAR	3.22	9.00	0.20	5.00	2.53	7.00	1.05	2.00	-	2.00	-	2.00	-	7.00	1.52	6.00	0.33	3.00	0.25	4.00	1.30	1.00	-	3.00	
PD-014 LA MERCED	3.00	13.00	0.20	5.00	0.50	2.00	-	-	2.00	-	-	-	-	2.00	-	3.00	1.00	5.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00	
PD-016 SAN LUIS	1.67	18.00	1.33	3.00	0.40	5.00	-	2.00	-	-	-	1.00	-	4.00	2.00	1.00	-	2.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00	
PD-018 TOTUS GUJPOR	2.80	5.00	0.50	2.00	1.00	1.00	-	-	-	-	-	-	-	1.00	3.50	1.00	-	1.00	-	1.00	-	4.00	-	1.00	
PD-019 TOTUS HUAYLAS	1.09	11.00	1.00	3.00	-	-	-	-	1.00	-	2.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	2.75	2.00	-	4.00	
PD-020 ANTUNEZ DE MAYOLO	1.44	9.00	-	3.00	3.33	3.00	-	2.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3.00	-	2.00	-	5.00		
PD-021 DDS DE MAYO	2.05	19.00	2.67	12.00	-	2.00	-	-	-	3.00	0.50	3.00	-	5.00	-	-	-	-	3.00	-	2.00	-	3.00		
PD-022 AREQUIPA 1300	3.44	16.00	1.83	12.00	2.60	5.00	-	-	-	1.57	3.00	-	1.00	4.30	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00		
PD-023 OP MODASA	4.00	10.00	1.00	6.00	0.67	3.00	-	3.00	-	1.00	-	-	-	-	-	-	-	1.00	-	1.00	-	2.15	2.00	-	3.00
PD-024 MOLICENTRO TOTUS	2.50	4.00	1.50	4.00	-	6.00	-	1.00	-	-	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.30	1.00	-	3.00
PH																									
PH-001 ESPINAR	2.96	25.00	0.45	11.00	2.13	8.00	-	3.00	1.04	5.00	-	2.00	0.14	7.00	-	1.00	-	6.00	-	4.00	0.67	6.00	-	1.00	
PH-002 BENAVIDES	1.00	10.00	1.83	12.00	0.75	8.00	-	4.00	-	4.00	-	1.00	-	4.00	-	5.00	2.00	2.00	-	9.00	-	6.00	-	13.00	
PH-003 CAMACHO	2.09	11.00	0.56	9.00	-	3.00	-	1.00	-	-	-	-	-	2.00	-	3.00	0.40	4.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00	
PH-004 LA RAMBLA ACDR	3.79	14.00	3.25	4.00	0.33	6.00	-	5.00	0.75	4.00	-	1.00	0.30	7.00	1.28	4.00	1.93	3.00	-	1.90	4.00	-	10.00		
PH-005 LIMA	2.40	25.00	1.23	13.00	2.01	10.00	0.10	1.00	1.16	8.00	-	5.00	-	2.00	0.50	2.00	-	3.00	-	2.00	-	6.00	-	4.00	
PH-006 SAN MIGUEL	1.08	12.00	1.06	16.00	3.72	10.00	3.00	1.00	-	2.00	1.68	12.00	1.96	10.00	-	2.00	0.17	6.00	-	6.00	1.50	2.00	-	6.00	
PH-007 SAN ISIDRO	5.00	3.00	2.14	7.00	0.75	8.00	4.50	1.00	1.27	6.00	1.50	2.00	-	3.00	-	-	-	4.00	-	3.00	6.00	1.00	-	3.00	
PH-009 LA MOLINA	1.78	9.00	2.44	16.00	1.33	6.00	-	1.00	-	1.00	-	4.00	-	2.00	-	2.00	-	1.00	-	2.00	-	3.00	-	1.00	
PH-012 CANADA	1.67	15.00	0.80	5.00	1.60	5.00	-	3.00	-	1.00	-	5.00	0.35	2.00	0.05	4.00	-	3.00	-	2.00	0.07	7.00	-	5.00	
PH-013 SUCRE	1.60	10.00	0.54	13.00	0.67	3.00	-	-	-	-	-	1.00	-	7.00	-	3.00	-	-	1.25	6.00	-	1.00	-	8.00	
PH-014 JOCKEY PLAZA EX	1.93	14.00	-	8.00	11.33	3.00	2.70	3.00	-	2.00	-	1.00	-	2.00	-	3.00	-	1.00	-	-	-	-	-	1.00	
PH-015 ARMENDARIZ	1.50	20.00	1.20	5.00	0.50	2.00	1.55	2.00	-	3.00	-	1.00	0.67	3.00	3.00	-	-	-	3.00	-	-	-	5.00	-	1.00
PH-016 JOCKEY PLAZA RE	0.87	15.00	2.96	23.00	0.82	11.00	0.60	9.00	-	5.00	-	1.00	-	5.00	-	6.00	-	2.00	-	5.00	-	1.00	-	4.00	
PH-017 SANTA ANITA	1.29	7.00	1.00	3.00	0.40	5.00	1.05	2.00	1.93	6.00	-	1.00	1.75	4.00	2.83	3.00	0.36	7.00	-	4.00	-	1.00	-	2.00	
PH-018 SAGA	4.86	7.00	3.14	7.00	0.50	2.00	2.50	1.00	0.33	3.00	-	2.70	1.00	-	-	2.50	1.00	-	1.00	-	0.25	2.00	-	2.00	
PH-019 LARCO	3.67	6.00	2.63	16.00	1.00	9.00	1.05	2.00	-	1.00	-	4.00	-	0.67	3.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00	-	2.00		
PH-020 RP PRIMAVERA	-	-	2.50	2.00	-	6.10	1.00	-	1.00	-	1.00	-	-	-	-	2.00	-	2.00	-	-	-	-	-	3.00	
PH-021 LARCOMAR	0.44	9.00	0.40	5.00	-	3.00	6.10	1.00	-	2.00	-	2.00	-	2.00	-	2.00	-	-	-	-	-	-	-	1.00	
PH-023 MEGAPLAZA EX	2.56	9.00	0.60	10.00	0.83	4.00	0.25	2.00	1.05	2.00	-	1.00	0.60	5.00	-	2.00	3.00	2.00	1.08	12.00	1.33	3.00	-	9.00	
PH-024 MEGAPLAZA RE	0.50	6.00	1.88	16.00	0.20	5.00	10.60	1.00	-	3.00	1.67	3.00	0.82	5.00	-	3.00	-	1.00	0.55	2.00	-	-	-	3.00	
PH-025 CANEPA	4.82	11.00	1.00	15.00	0.33	6.00	-	1.00	0.97	3.00	-	-	-	2.00	1.80	1.00	2.73	4.00	-	3.00	1.55	2.00	-	3.00	
PH-026 ROYAL PLAZA	-	6.00	0.10	10.00	-	-	-	-	-	-	-	5.08	6.00	-	1.73	3.00	-	2.00	-	4.00	2.33	3.00	-	2.00	
PH-027 LA MARINA	2.50	28.00	0.60	10.00	1.67	17.00	1.46	5.00	-	2.00	2.33	9.00	1.54	10.00	-	1.00	-	2.00	0.83	3.00	2.05	2.00	-	3.00	
PH-028 CHORRILLOS	2.86	7.00	0.20	5.00	4.83	6.00	-	2.00	-	1.00	3.73	3.00	-	3.00	2.00	2.48	4.00	-	4.00	1.00	2.00	-	3.00		
PH-029 PLAZA LIMA SUR	4.36	14.00	1.43	7.00	1.83	6.00	-	4.10	3.00	8.00	1.00	2.65	2.00	3.75	2.00	2.50	1.00	-	3.00	-	2.00	-	1.00		
PH-033 COMAS	2.27	11.00	1.45	11.00	-	-	-	-	-	2.50	2.00	-	-	-	-	1.00	-	1.00	-	-	-	-	-	-	
PH-037 OP ATOCONGO	4.91	11.00	3.00	5.00	-	1.00	1.67	3.00	-	-	-	1.00	-	1.00	-	5.00	1.00	1.00	3.00	3.10	1.00	-	1.00		
PH-041 RP CENTRO CIVICO	2.12	26.00	2.56	9.00	0.86	9.00	0.30	6.00	-	1.00	1.10	4.00	1.25	6.00	2.00	1.00	0.32	6.00	-	7.00	1.12	5.00	-	4.00	
PH-042 OP MARSANO	2.17	6.00	-	2.00	1.00	2.00	0.80	2.00	-	-	-	1.20	4.00	0.28	5.00	-	1.00	-	-	-	2.10	1.00	-	3.0	

PH-049 PARQUE AGUSTINO	1.67	6.00	1.00	2.00	10.00	1.00	-	4.00	-	1.00	-	-	1.00	5.55	2.00	-	-	3.00	-	-	1.00	-	-	1.00	-	-	1.00	
PH-053 AVENTURA SANTA ANITA EX	1.67	3.00	-	3.00	1.00	2.00	1.55	2.00	-	1.00	0.50	2.00	-	-	3.00	-	-	1.00	-	-	1.00	-	-	1.00	-	-	1.00	
PH-054 AVENTURA SANTA ANITA AC	3.86	7.00	0.67	3.00	1.91	11.00	4.75	2.00	-	1.00	0.50	1.00	0.38	8.00	-	7.00	0.60	11.00	1.32	5.00	-	-	1.00	-	-	1.00		
PH-055 LA RAMBLA EX	3.62	13.00	1.33	3.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.00	-	-	1.00	-	-	2.00	-	-	4.00	
PH-057 AVENTURA BELLAVISTA	4.53	15.00	-	3.00	2.00	2.00	-	-	3.30	2.00	-	-	-	2.50	3.00	-	-	4.00	-	-	2.00	-	-	6.00	-	-	1.00	
PH-058 PLAZA LIMA NORTE	3.33	12.00	1.00	5.00	1.00	2.00	2.50	1.00	-	1.00	-	-	4.00	-	2.00	-	3.00	-	-	2.00	-	-	-	-	-	-	2.00	
PH-064 RP SALAVERRY	1.00	2.00	4.00	4.00	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.00	
PH-066 MALL DEL SUR	1.80	15.00	0.33	3.00	0.25	4.00	3.65	2.00	-	1.00	0.13	4.00	-	-	1.00	-	3.00	1.00	3.00	1.40	5.00	3.50	2.00	-	-	-	-	
SB																												
SB-001 OVALO	1.19	16.00	3.20	5.00	1.38	4.00	1.45	2.00	0.10	3.00	2.12	6.00	0.14	7.00	2.30	5.00	2.10	5.00	0.25	4.00	0.58	8.00	-	-	5.00	-	5.00	
SB-002 JOCKEY PLAZA	2.00	8.00	0.60	5.00	0.80	5.00	2.88	9.00	2.97	6.00	5.97	3.00	-	3.00	4.00	2.00	-	3.00	2.00	2.00	-	-	2.00	-	-	2.00	1.37	3.00
SB-003 POLO	2.33	6.00	1.55	11.00	0.67	12.00	-	2.00	-	4.00	-	4.00	-	1.00	-	1.00	0.50	4.00	-	7.00	0.72	6.00	-	-	3.00	-	-	3.00
SB-004 COUNTRY	0.18	11.00	2.43	7.00	2.00	4.00	-	1.00	1.57	3.00	-	-	-	1.50	2.00	-	1.00	1.80	1.00	-	-	-	-	-	-	-	1.00	
SB-005 LA MOLINA	0.50	4.00	4.63	8.00	0.13	8.00	-	-	1.35	6.00	1.25	2.00	1.00	4.00	-	-	3.00	0.50	5.00	2.10	2.00	2.00	2.00	-	-	2.00	7.00	
SB-006 BEGONIAS	1.22	9.00	0.92	12.00	2.13	8.00	3.20	2.00	-	1.00	1.70	5.00	-	-	-	-	2.00	3.00	1.00	0.25	2.00	-	-	-	-	-	3.00	
SB-007 LARCOMAR	2.50	6.00	0.33	6.00	1.42	12.00	-	-	-	2.00	2.39	8.00	1.63	4.00	1.00	5.00	-	-	3.00	-	-	3.00	-	-	3.00	-	5.00	
SB-009 BENAVIDES	1.69	16.00	2.14	7.00	0.30	10.00	1.87	3.00	1.55	2.00	2.06	5.00	-	-	4.00	-	3.00	3.00	-	-	8.00	1.13	8.00	-	-	4.00	4.00	
SB-010 CONQUISTADORES	3.00	5.00	5.50	2.00	3.20	5.00	1.40	4.00	0.05	2.00	1.60	2.00	2.28	5.00	0.74	5.00	-	1.00	-	2.00	1.88	5.00	-	-	6.00	-	6.00	
SB-011 PARQUE SUR	0.86	7.00	1.27	11.00	1.20	5.00	2.02	5.00	1.01	11.00	2.25	4.00	-	-	-	-	2.00	4.20	2.00	1.10	2.00	-	-	-	-	-	1.00	
SB-012 TAIPEI	1.86	7.00	0.67	3.00	0.25	4.00	2.08	4.00	1.00	4.00	1.55	2.00	-	-	-	-	1.40	5.00	-	4.00	-	3.00	-	-	6.00	-	6.00	
SB-013 CHACARILLA	2.14	7.00	0.67	9.00	0.42	5.00	0.78	4.00	3.37	3.00	0.70	3.00	1.00	2.00	3.50	2.00	-	4.00	1.03	4.00	3.25	2.00	0.89	7.00	-	-	1.00	
SB-014 MORELLI	1.83	12.00	2.80	5.00	1.13	8.00	-	2.00	-	2.00	4.25	2.00	1.13	4.00	0.50	1.00	-	-	-	-	0.26	5.00	-	-	-	-	5.00	
SB-015 DIAGONAL	1.13	8.00	2.56	9.00	2.13	8.00	4.10	2.00	3.05	2.00	-	7.00	0.58	4.00	0.88	8.00	1.50	4.00	-	4.00	-	4.00	-	-	4.00	-	4.00	
SB-016 MONITOR	4.00	7.00	1.75	12.00	0.02	6.00	-	-	3.00	1.00	-	1.00	6.00	1.00	1.00	3.00	1.50	3.00	-	6.00	-	2.00	-	-	3.00	-	3.00	
SB-017 LA MARINA	4.20	5.00	2.82	11.00	0.57	7.00	1.55	2.00	-	-	-	-	-	1.00	-	1.00	0.50	3.00	3.25	2.00	0.70	3.00	1.25	2.00	-	-	2.00	
SB-019 UPC	1.50	2.00	4.00	4.00	-	3.00	1.55	2.00	-	-	-	5.05	2.00	2.00	3.00	1.63	4.00	3.03	4.00	-	4.00	1.05	2.00	-	-	1.00	1.00	
SB-020 AEROPUERTO	0.29	7.00	1.00	10.00	1.20	5.00	2.28	4.00	-	5.00	-	1.00	4.96	5.00	2.26	8.00	1.52	13.00	-	7.00	1.61	8.00	0.70	5.00	-	-	5.00	
SB-021 DASSO	1.43	7.00	0.75	8.00	4.75	2.00	0.36	5.00	2.23	3.00	2.35	2.00	-	-	-	1.67	3.00	0.75	2.00	-	-	-	-	-	-	7.00		
SB-023 PLAZA SAN MIGUEL	2.29	7.00	0.50	8.00	3.43	4.00	1.55	2.00	0.42	6.00	-	1.00	3.03	4.00	3.00	4.00	1.33	3.00	0.52	5.00	1.50	4.00	-	-	9.00	-	9.00	
SB-025 AVENTURA BELLAVISTA	2.60	5.00	3.25	12.00	3.67	3.00	2.20	3.00	-	2.00	2.57	3.00	2.00	7.00	3.37	3.00	2.55	2.00	-	-	1.00	-	-	3.00	-	-	3.00	
SB-026 MEGAPLAZA	2.50	8.00	3.36	11.00	1.40	5.00	3.50	2.00	9.80	2.00	1.00	5.00	2.25	4.00	-	-	3.17	3.00	2.30	2.00	0.80	5.00	-	-	3.00	-	3.00	
SB-027 LAS FLORES	2.17	6.00	-	3.00	0.97	6.00	-	-	3.30	2.00	-	1.00	1.24	5.00	-	-	1.70	2.00	-	2.00	-	5.00	1.30	1.00	-	-	2.00	
SB-028 CENTRO CIVICO	0.82	11.00	0.33	6.00	3.33	3.00	-	-	1.79	7.00	4.60	2.00	1.35	4.00	1.17	7.00	2.27	3.00	-	-	5.00	0.91	8.00	-	-	6.00	-	
SB-029 OP MARSANO	-	2.00	3.00	6.00	1.43	7.00	0.90	3.00	-	1.00	3.90	2.00	1.44	7.00	3.07	3.00	1.70	2.00	0.21	14.00	1.25	6.00	-	-	5.00	-	5.00	
SB-030 SUCRE	5.33	6.00	1.80	5.00	0.60	2.00	-	1.00	2.03	4.00	6.10	1.00	-	3.00	3.50	2.00	-	1.00	0.70	3.00	3.23	4.00	-	-	4.00	-	2.00	
SB-033 BEGONIAS 2	2.31	13.00	0.77	13.00	-	2.00	2.83	3.00	-	3.00	1.88	4.00	-	1.00	2.55	2.00	1.50	5.00	-	2.00	1.67	10.00	2.50	1.00	-	-	1.00	
SB-034 RP PRIMAVERA	-	4.00	6.40	5.00	1.50	2.00	1.55	2.00	2.88	5.00	1.28	4.00	5.50	2.00	-	-	2.00	1.00	-	4.00	1.50	2.00	-	-	2.00	-	1.00	
SB-036 VELASCO ASTETE	1.62	13.00	1.17	6.00	0.22	9.00	1.37	3.00	-	1.00	-	5.00	1.00	2.00	0.80	10.00	0.83	6.00	-	-	-	-	-	-	-	-	2.00	
SB-037 ISIL BENAVIDES	0.33	9.00	1.80	5.00	-	-	2.00	-	1.00	-	2.00	-	1.00	-	2.00	2.50	1.00	-	2.00	-	1.00	3.25	2.00	-	-	4.00	-	
SB-038 JUAN DE ALIAGA	0.50	4.00	1.00	6.00	-	1.00	-	3.00	-	-	-	4.20	1.00	-	2.00	-	2.00	-	2.00	-	2.00	3.50	2.00	-	-	7.00	-	
SB-039 PEDRO DE OSMA	0.75	8.00	1.33	12.00	3.22	5.00	0.50	2.00	1.80	4.00	2.00	2.00	2.25	4.00	0.25	2.00	-	2.00	-	3.00	-	1.00	-	-	3.00	-	3.00	
SB-040 CASA LEURO	7.00	4.00	2.50	6.00	-	6.00	2.10	1.00	-	2.00	-	2.00	-	2.00	1.57	7.00	-	1.00	-	2.00	1.67	3.00	-	-	2.00	-	2.00	
SB-042 REAL ONCE	-	2.00	2.00	5.00	9.20	5.00	2.30	3.00	4.00	2.00	-	-	1.00	3.00	1.00	-	1.00	-	2.00	-	2.00	-	2.00	-	-	2.00	-	2.00
SB-044 PLAZA LIMA SUR	0.78	9.00	3.40	5.00	5.00	3.00	4.10	1.00	-	1.00	1.55	2.00	1.06	5.00	3.50	3.00	1.25	4.00	-	-	3.00	0.88	8.00	-	-	2.00	-	
SB-045 PARDO	2.00	3.00	2.00	4.00	0.44	7.00	2.73	3.00	4.10	4.00	1.00	5.00	2.00	3.00	-	4.00	-	2.00	-	2.00	-	-	-	-	-	-	4.00	
SB-046 PLAZA LIMA NORTE	0.50	6.00	5.00	15.00	3.17	10.00	0.82	5.00	3.28	4.00	4.05	2.00	1.26	5.00	1.00	4.00	3.00	2.00	-	1.00	-	-	-	-	-	-	1.00	
SB-047 MARRIOTT	2.00	5.00	2.45	11.00	-	3.00	-	1.00	-	1.00	0.37	3.00	2.00	1.00	-	-	1.17	3.00	1.50	2.00	2.50	2.00	-	-	2.00	-	2.00	
SB-048 AVENTURA SANTA ANITA	2.30	10.00	3.60	5.00	0.67	3.00	-	2.00	-	1.00	-	1.00	-	2.00	-	3.00	1.50	2.00	-	3.00	-	2.00	-	-	2.00	-	4.00	
SB-050 SAN BORJA NORTE	0.75	4.00	4.80	5.00	1.03	4.00	-	-	6.00	1.00	2.80	2.00	0.87	3.00	-	2.00	5.50	2.00	-	2.00	4.00	1.00	-	-	2.00	-	2.00	
SB-052 AVIACION	4.75	4.00	0.50	2.00	0.25	4.00	2.70	3.00	-	6.00	-	3.00	3.10	1.00	1.33	3.00	-	2.00	-	1.00	-	2.00	-	-	2.00	-	2.00	
SB-053 STRIP AURORA	4.83	6.00	1.00	3.00	3.60	1.00	-	1.00	3.10	1.00	6.20	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	3.00	1.40	5.00	-	-	5.00	
SB-055 LA RAMBLA	4.75	4.00	-	-	-	-	-	1.00	-	3.00	-	4.60	1.00	-	-	-	-	1.00	-	1.00	-	4.30	1.00	-	-	5.00	-	5.00
SB-057 CASA WELSCHE	2.54	13.00	-	4.00	0.67	6.00	5.70	4.00	1.03	9.00	1.10	6.00	2.15	2.00	-	-	1.10	2.00	-	1.00	-	1.00	-	-	1.00	-	1.00	
SB-058 GREEN BUILDING	3.17	6.00	1.14	7.00	0.60	5.00	-	1.00	6.65	2.00	1.17	3.00	2.05	2.00	-	1.00	-	1.00	-	1.00	-	0.90	6.00	-	-	2.00	-	2.00
SB-059 CAMARA DE COMERCIO	-	4.00	1.00	3.00	1.00	1.00	-	-	4.4																			

SB-074 LOPEZ DE AYALA	0.17	6.00	1.00	6.00	-	1.00	-	1.00	2.00	1.00				4.15	2.00	-		1.53	3.00	-	3.00	0.01	10.00	
SB-075 CASTILLA	2.00	2.00	0.50	2.00	1.25	4.00	4.22	5.00			2.40	3.00	3.00	1.00	2.00	2.00	-	1.00	1.33	3.00	-	1.00	-	2.00
SB-077 CAMINOS DEL INCA	1.75	4.00	1.00	2.00	-	1.00	-	1.00							0.40	2.00	1.80	3.00	-	2.00	-	-	-	4.00
SB-078 RAMBLA BRASIL	-	2.00	1.50	4.00	2.25	4.00	2.87	3.00	3.08	9.00	3.56	5.00	6.00	1.00	2.88	4.00	-		7.00	1.00	1.40	3.00	-	1.00
SB-079 LARCO CON TARATA	2.00	4.00	0.63	8.00	0.67	6.00	1.78	4.00	1.33	3.00	2.03	3.00	1.00	2.00	3.00	1.00	-	1.00	-	1.00	2.00	2.00	-	2.00
SB-080 MALLSUR	0.50	2.00	4.00	2.00	3.33	3.00	2.50	1.00	1.25	2.00	1.00	1.00	0.88	4.00	3.00	1.00	3.00	1.00	1.25	2.00	-	-	-	2.00
SB-081 U LIMA	2.00	4.00	3.00	4.00	0.33	3.00	6.80	1.00	3.03	3.00	1.45	4.00	0.68	5.00			-	1.00	-	2.00	-	-	-	2.00
SB-082 GARZON	-	4.00	4.00	3.00	4.33	3.00			-	1.00					4.00	3.00	1.00	-	1.00	-	-	-	-	2.00
SB-083 MOLICENTRO TOTTUS	-		3.00	2.00	1.35	6.00			1.33	3.00	-	2.00			-	4.00	-	4.00	-	2.00	2.00	2.00	-	2.00
SB-084 MEGA PLAZA II	-	1.00	3.25	4.00	6.25	2.00			5.57	3.00	1.25	2.00	2.44	5.00	0.75	2.00	-	2.00	1.25	4.00	-	4.00	1.33	6.00
SB-085 UPC SAN ISIDRO	-	1.00							2.10	1.00	-	2.00					1.50	1.00			0.50	2.00		
SB-087 LA BOLICHERA	1.67	3.00	0.50	2.00	0.50	2.00	3.00	1.00			3.00	1.00	-	1.00			-	1.00						