

**Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.**

**ANEXO D1. REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN**

No.	REQUISITOS	TIPO DE REQUISITO	PUNTAJE
1	Cuenta con entrada de consumidores independiente de la del personal de servicio.	Infraestructura	2
2	Cuenta con vestíbulo o sala de espera, independiente del comedor de restaurante.	Infraestructura	2
3	Cuenta con zona específica para bar.	Infraestructura	2
4	Cuenta con vestuarios y servicios higiénicos independientes para el personal de servicio. Este lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio.	Infraestructura	2
5	Cuenta con un proceso de almacenamiento e identificación de productos o utiliza el manejo de alimentos mediante principio PEPS Y PCPS.	BPM	6
6	Cuenta con un plan de registro de temperaturas.	BPM	6
7	Cuenta con sistemas de purificación de agua en áreas de preparación de alimentos.	BPM	6
8	En el área de producción, cuenta al menos con un lavadero exclusivamente paramanos y otro para vajilla y menaje de cocina.	BPM	6
9	Cuenta con certificado de BPM HACCPP por una empresa calificada.	BPM	6
10	Cuenta con área de pescadería.	BPM	6
11	Cuenta con área de carnicería.	BPM	6
12	Cuenta con un área de panadería o pastelería.	BPM	6
13	Cuenta con área separada de cocina caliente y cocina fría.	BPM	6
14	Cuenta con cámaras de refrigeración.	BPM	6
15	Cuenta con cámaras de congelación.	BPM	6
16	Debe contar con instrumentos de control de acidez del aceite. Respetando los parámetros del ARCSA en relación al uso del aceite.	BPM	6
17	Cuenta con un plan maestro de limpieza.	BPM	6
18	Cuenta con guardarropa y/o percheros para los consumidores.	Servicio	4
19	Cuenta con calefacción y/o aire acondicionado en área de comedor.	Servicio	4
20	Cuenta con menú en idioma extranjero.	Servicio	4
21	Cuenta con menú de vinos nacionales e importados, vinos espumosos, licores, aguardientes y cervezas.	Servicio	4
22	Cuenta con cava de vinos.	Servicio	4
23	Cuenta con un jefe de comedor con conocimientos de un idioma extranjero.	Servicio	4
24	Cuenta con somelier o persona con capacidad de explicar el menú de vinos y licores.	Servicio	4
25	Cuenta con parqueadero, propio o contratado, y/o servicio de valet parking.	Servicio	4
26	Cuenta con mecanismos informativos que contengan advertencias de alimentos que generen intolerancias o alergias.	Servicio	4
27	Cuenta con servicios de reserva de mesa.	Servicio	4
28	Cuenta con anfitrión para recepción de consumidores.	Servicio	4
29	Cuenta con una póliza de responsabilidad civil.	Servicio	4
30	Cuenta con un instrumento para que los consumidores puedan valorar la satisfacción del servicio prestado.	Servicio	4
31	Cuenta con un listado de compañías de taxis de la zonas y/o aplicaciones móviles para otorgar	Servicio	4
32	Cuenta con personal de seguridad capacitado y certificado debidamente identificado.	Servicio	4
33	Los baños de hombres y mujeres cuentan con cambiadores para bebés en los dos géneros.	Servicio	4
34	Cuentan con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.	Servicio	4
35	Cuenta con un 10% mínimo del personal que acredita el nivel A2 (nivel básico) de conocimiento en un idioma extranjero de acuerdo al Marco Común Europeo para las lenguas.	Servicio	4
36	Cuenta con un sistema computarizado de facturación.	Servicio	4
37	Cuenta con fuentes de abastecimientos alternativo de energía eléctrica en caso de necesitarlo.	Servicio	4
38	Cuenta con un Licenciado en Gastronomía debidamente reconocido por la autoridad competente.	Servicio	4
39	Cuenta con facilidades de pago electrónico (transferencia, PayPal, tarjeta de débito/ crédito y/o dinero electrónico).	Servicio	4
40	Las áreas de servicio cuentan con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo del aire y la no acumulación de olores.	Servicio	4
41	Cuenta con vestíbulo o sala de espera, en el cual podrá instalarse un bar independiente del comedor restaurante.	Servicio	4
*Fórmula de Categorización: Puntaje Obtenido x 100 / Puntaje Total		Puntaje total = 182	

**Restaurantes**

Establecimientos	Nivel de cumplimiento requerido
Categoría 5 tenedores	Mayor o igual a 91 %
Categoría 4 tenedores	Entre 81% y 90%
Categoría 3 tenedores	Entre 80% y 71%
Categoría 2 tenedores	Entre 70% y 61%
Categoría 1 tenedor	Entre 60% y 40%