

DOCUMENTACIÓN NECESARIA

Restaurantes y Bares

QUALITUR

GRUPO A **NORMATIVA EXIGIBLE**

A1. LICENCIA DE OPERACIÓN DEL MITUR

A2. PERMISO SANITARIO DEL MISPAS

A3. PÓLIZA DE SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL

★ **NORMATIVA APLICABLE**

A5. COPIA DE CERTIFICADO EN SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

GRUPO B **PROCESOS ADMINISTRATIVOS**

B2. PROTOCOLO CASOS DE FUERZA MAYOR

★ **GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS**

B3. ORGANIGRAMA

B4. MANUAL DE DESCRIPCIONES DE PUESTOS Y MANUAL DE OPERACIONES

B5. CONTRATO DE TRABAJO

B6. DESCRIPCIÓN DE PUESTO

B8. ACTA DE REUNIÓN ANUAL Y MINUTA

B10. PROCEDIMIENTO EN CASOS DE EMERGENCIAS Y ACCIDENTES DE CLIENTES

B11. LISTA DE FORMACIÓN DE CADA UNO DE LOS EMPLEADOS Y PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUA

GRUPO C **SERVICIO DE CLIENTE**

C4. PROCEDIMIENTO Y REPORTE DE OBJETOS PERDIDOS

C6. GUIÓN DE INTERACCIÓN CON LOS CLIENTES, LOS CUALES INCLUYAN NORMAS DE CORTESÍA

C7. RECETAS ESTANDARIZADAS

C8. PROCEDIMIENTO PARA RECOGER LA SATISFACCIÓN DEL CLIENTE (DE FORMA DIGITAL)

C9. ENCUESTA/CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN DEL CLIENTE (DE FORMA DIGITAL)

C10. PROCEDIMIENTO PARA QUEJAS Y SUGERENCIAS Y FORMULARIO DE QUEJAS Y SUGERENCIAS DEL CLIENTE (DE FORMA DIGITAL)

★ **MENUS/CARTAS DE PLATOS Y/O BEBIDAS**

C24. MENÚS PLATOS Y /O CARTAS DE BEBIDAS

★ **OPERACIÓN DE LA COCINA**

C30. HÁBITOS DE LIMPIEZA EN LA COCINA E INSTRUCCIONES SOBRE VESTUARIO Y UNIFORMIDAD

C31. HÁBITOS DE COCINA COMUNES

OPERACION DEL BAR

C35. PROCEDIMIENTO DE TRABAJO EN BARRA

GRUPO D **INFRAESTRUCTURA Y EQUIPOS**

D1. PLAN DE LIMPIEZA

D2. PLAN DE LIMPIEZA ESPECÍFICO DE LA COCINA

D4. CONTROL DE REPARACIÓN DE AVERÍAS

★ **INFRAESTRUCTURA**

D26. REGISTRO DE LIMPIEZA DE CAMPANA

D28. REGISTRO DE TEMPERATURAS DE NEVERAS, CONGELADORES Y CUARTOS FRÍOS

★ **EQUIPOS**

D34. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS

