



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

POR CUANTO: La Resolución Presidencial 4 del 10 de febrero de 2014, aprueba el Reglamento Orgánico de este Organismo, el cual en su capítulo IV, sección segunda, artículo 20.3, entre las atribuciones y obligaciones específicas del Ministro, establece la de “aprobar las normas, regulaciones y los procedimientos necesarios para los servicios gastronómicos, que incluye la alimentación pública y social y los servicios personales y técnicos comerciales y de uso doméstico, así como exigir por la calidad de estos”.

POR CUANTO: La Resolución 118 del 10 de julio de 1996, de este Organismo, puso en vigor el Reglamento para la determinación, fijación, modificación y control de la categoría de servicio de los establecimientos gastronómicos subordinados a los consejos de la Administración provinciales y del municipio especial Isla de la Juventud.

POR CUANTO: La Resolución 36 del 11 de marzo de 1998, emitida por la entonces titular de este Organismo, autoriza la aplicación del “Reglamento para la determinación, fijación, modificación y control de la categoría de servicio de los establecimientos gastronómicos” a los organismos de la Administración Central del Estado.

POR CUANTO: La Resolución 139 del 29 de octubre de 2019, dictada por quien resuelve aprueba el “Clasificador Tipológico de Establecimientos Comerciales de la Red Minorista”.

POR CUANTO: La Instrucción 1 del 11 de marzo de 2008, emitida por la Directora de Gastronomía de este Organismo, establece la aplicación del expediente de servicio de las unidades gastronómicas.

POR CUANTO: El 14 de mayo de 2018, el Presidente de las academias Iberoamericana y Española de Gastronomía, hizo entrega oficial del Título de Capital Iberoamericana de la Coctelería Cubana, y el 18 de octubre de 2019, el Consejo Nacional de Patrimonio Cultural declaró la cocina cubana como patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación.

POR CUANTO: A partir del Perfeccionamiento del Comercio Minorista y el reordenamiento de la gastronomía, en función de una calidad superior, mayor autonomía y eficiencia en la gestión de la actividad gastronómica, resulta necesario actualizar las exigencias para el otorgamiento de las categorías en los establecimientos, de acuerdo a la actividad en que resulten clasificados.

POR TANTO: En el ejercicio de las facultades que me están conferidas en el inciso d), del Artículo 145 de la Constitución de la República de Cuba:

RESUELVO

PRIMERO: Aprobar el siguiente

REGLAMENTO PARA LA CATEGORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

CAPÍTULO I GENERALIDADES



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

Artículo 1. La presente Resolución establece los objetivos de la clasificación por categoría, las características, niveles de aprobación, la identificación, la modificación y vigencia de las categorías, la solicitud de categorización, la composición y regulaciones sobre las comisiones evaluadoras, las funciones de las direcciones estatales de Comercio, los parámetros generales de la categorización, el Certificado y el Registro de Categorización, y el control de la categorización de los establecimientos.

Artículo 2.1. La presente Resolución resulta de aplicación a los restaurantes, cafeterías con comida y de alimentos ligeros, bares, centros nocturnos y cabaret, del sector estatal, subordinados a los órganos locales del Poder Popular.

2. Quedan exentos de la aplicación de lo que en la presente se establece, los comedores, cocinas comedor, cocinas centralizadas, merenderos, puntos de venta y centros de elaboración.

Artículo 3. Las categorías que se establecen para los establecimientos gastronómicos relacionados en el artículo 2.1, son primera (I), segunda (II) y tercera (III).

Artículo 4. Los objetivos de la clasificación por categoría para los establecimientos gastronómicos, son los siguientes:

- a) Ordenar la red gastronómica de acuerdo con las características socio-económicas de cada territorio y el clasificador tipológico y determinar la calidad del servicio que debe prestarse en cada tipo de establecimiento;
 - b) establecer la categoría en que pueden ser clasificados los diferentes establecimientos gastronómicos;
 - c) definir los requisitos que cada establecimiento debe cumplir para ostentar una categoría;
 - d) lograr la adecuada estructura de la red y su control en cada territorio y la aplicación de la política de precios aprobada;
 - e) proporcionar un adecuado balance en la conformación de la estructura por categorías de la red;
 - f) incentivar la incorporación a la red gastronómica de ofertas de platos de la cocina criolla y coctelería cubana y regional, en salvaguarda de la condición de Patrimonio Cultural de la Nación; y
- contribuir a la protección del consumidor.

CAPÍTULO II DE LA CATEGORIZACIÓN

Sección primera Disposiciones generales

Artículo 5. Los establecimientos gastronómicos de subordinación local, para lograr mayor efectividad en los procesos, son categorizados de acuerdo a lo establecido en este Reglamento.

Artículo 6. El proceso de categorización es un acto institucional que se ejecuta de forma gratuita.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

Artículo 7. Para que el establecimiento obtenga la primera (I) categoría, es indispensable que cumpla los requisitos establecidos para las categorías que la preceden.

Sección segunda De las categorías y sus características

Artículo 8. Los establecimientos de primera (I) categoría constituyen la red gastronómica, que se caracteriza por la alta calidad, complejidad de las preparaciones con ofertas novedosas y servicios de excelencia.

Artículo 9. Los establecimientos de segunda (II) categoría constituyen la red gastronómica, que se caracteriza por la calidad del servicio, elaboraciones de comidas y bebidas de mediana complejidad y acorde con la especialidad del establecimiento, donde se ofrecen combinaciones de platos opcionales.

Artículo 10. Los establecimientos de tercera (III) categoría constituyen la red gastronómica, que se caracteriza por servicios simples, variedad de elaboraciones y ofertas de mínima complejidad.

Sección tercera Sobre la solicitud de categorización y niveles de aprobación

Artículo 11.1. Las empresas presentan a las direcciones estatales de Comercio de los territorios y las direcciones de Comercio de Artemisa y Mayabeque, en lo adelante "direcciones estatales de Comercio", la relación de los establecimientos a categorizar, de acuerdo con el modelo que se establece en el Anexo I, "Solicitud de Categorización del establecimiento" que se adjunta a la presente y forma parte integrante de la misma.

2. De conjunto con la solicitud, se presenta un expediente que contiene los documentos siguientes:

- a) Solicitud de la clasificación por categoría;
- b) evaluación del propio establecimiento sobre el cumplimiento de los requisitos para la categoría, según la Guía de Categorización;
- c) aval de cumplimiento de las regulaciones ambientales vigentes que emite el Ministerio de Ciencia Tecnología y Medio Ambiente;
- d) certificado de Nivel de Seguridad contra Incendio de la Agencia de Protección Contra Incendios;
- e) licencia sanitaria emitida por la Dirección de Higiene y Epidemiología;
- f) certificado de Seguridad y Protección, de acuerdo con lo establecido por el Ministerio del Interior;
- g) caracterización de los servicios que se brindan, en correspondencia con la categoría a solicitar;
- h) certificado del Registro Central Comercial actualizado;
- i) certificado de categorización de almacén; y
- j) expediente de Servicios.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

Artículo 12. En el caso de la primera (I) categoría, el Grupo Verificador realiza la evaluación y la Comisión Nacional de Categorización de este Organismo, el otorgamiento de esta.

Artículo 13. En el caso de la segunda (II) y tercera (III) categorías, la Comisión Evaluadora de cada territorio, realiza la evaluación y otorgamiento de estas.

Artículo 14. De no haber obtenido el establecimiento la categoría solicitada, la entidad evaluada elabora un plan de medidas para eliminar los señalamientos realizados por la Comisión Evaluadora y dispone de un período de seis (6) meses para solicitar y someterse a una nueva evaluación.

Sección cuarta

De las funciones de las direcciones estatales de Comercio

Artículo 15. Las direcciones estatales de Comercio son las coordinadoras del proceso de categorización en los territorios y cumplen lo siguiente:

- a) Remiten a las comisiones evaluadoras de los territorios y a la Dirección de Regulación de Mercado y Mercadotecnia de este Organismo, los expedientes de los establecimientos a categorizar, según corresponda; en tal sentido se elaboran los cronogramas de evaluación y otorgamiento de las categorías;
- b) confirman la realización del trabajo de categorización de la segunda (II) y tercera (III) categorías a la entidad planificada, con diez (10) días de antelación a la fecha acordada; y
- c) emiten los certificados de categorización de la segunda (II) y tercera (III) categorías a los diez (10) días hábiles posteriores a la evaluación.

Artículo 16. Una vez concluido el proceso de categorización en cada establecimiento, las empresas, en coordinación con la representación sindical correspondiente, informan a los trabajadores la categoría obtenida para el establecimiento y explican las razones que así lo determinan.

Sección quinta

De la Comisión Evaluadora

Artículo 17.1. La Comisión Evaluadora de cada territorio, cuenta con siete (7) miembros y se preside por el Director de la Dirección Estatal de Comercio.

2. La composición de la Comisión Evaluadora, es definida a propuesta de la Administración Provincial y la Intendencia del municipio especial Isla de la Juventud, con miembros de las direcciones estatales de Comercio y las estructuras provinciales que atienden los servicios gastronómicos, a los que se subordinan.

Artículo 18. Las direcciones estatales de Comercio envían a la Dirección de Gastronomía de este Organismo, la relación de los miembros de la Comisión Evaluadora de cada territorio, acompañada del currículum.

Sección sexta

De los parámetros generales de la categorización

Artículo 19. De acuerdo con las características socioeconómicas de cada territorio, el clasificador tipológico y la calidad del servicio, que debe prestarse en cada uno de los establecimientos, para la clasificación por categorías, se tienen en cuenta los parámetros generales siguientes:



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

- a) En cuanto al servicio, se tiene en cuenta la complejidad de la oferta, la preparación y presentación de los platos y las bebidas, y las características del servicio que brinde el establecimiento;
- b) en cuanto al soporte físico, se contempla el nivel técnico del personal, las condiciones del inmueble, el equipamiento, el mobiliario, la vajilla, la lencería, y otras características técnico-materiales del establecimiento;
- c) en cuanto al personal de contacto, se valora la comunicación personal-cliente; el aspecto del personal y las habilidades profesionales en el desarrollo del trabajo; y
- d) en cuanto al entorno, se refiere a las características ambientales, el confort, la decoración y otros elementos que realzan la imagen del establecimiento.

Sección séptima De los elementos a evaluar

Artículo 20.1. Para la determinación y otorgamiento de las categorías, se establecen para todos los establecimientos, los elementos siguientes:

- a) Ubicación y accesibilidad;
- b) estado de conservación y cuidado del establecimiento;
- c) comunicación;
- d) elementos tangibles del servicio;
- e) condiciones higiénico-sanitarias;
- f) profesionalidad; y
- g) seguridad.

2. Los elementos anteriormente enunciados, se describen en el Anexo II “Requisitos a evaluar para la Determinación y Otorgamiento de la Categoría”, que se adjunta a la presente y forma parte integrante de la misma.

Sección octava Sobre el Certificado de Categorización

Artículo 21.1. El Certificado de Categorización entregado tiene una vigencia de tres (3) años y su modelo se establece en el Anexo III “Certificado de Categorización” el cual se adjunta a la presente y forma parte integrante de la misma.

2. La Comisión Evaluadora retira el certificado cuando varíe la referida categoría.

Sección novena Sobre la identificación de la categoría de los establecimientos

Artículo 22. La identificación de la categoría de los establecimientos se realiza según identificador instituido por este Organismo.

Artículo 23. Las empresas municipales de Comercio o unidades empresariales de base, según corresponda, garantizan la identificación de los establecimientos que se les subordinan.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

CAPITULO III DE LA MODIFICACIÓN Y VIGENCIA DE LAS CATEGORÍAS

Artículo 24. Las empresas que administran establecimientos categorizados, ante modificaciones de las condiciones que dieron lugar al otorgamiento de la misma, están obligadas a solicitar el otorgamiento de una nueva categoría.

Artículo 25.1. El período máximo de vigencia de una categoría es de tres (3) años; y su actualización puede dar origen a:

- a) Mantener la categoría;
- b) aumentar la categoría;
- c) disminuir la categoría; y
- d) perder la categoría.

2. En dicha actualización, los establecimientos que según la evaluación realizada, hayan perdido requisitos establecidos para la categoría, cuentan con un plazo de hasta seis (6) meses, para ser sometido a una nueva evaluación para el otorgamiento de la categoría.

Artículo 26. Los establecimientos que una vez categorizados, en segunda (II) y tercera (III) categorías, opten por la categoría superior, disponen de un término de hasta seis (6) meses, para someterse a una nueva evaluación.

Artículo 27. Los establecimientos de nueva construcción o inversión capital, entran en proceso de categorización una vez culminada la ejecución; en tal sentido se planifica durante su ejecución la categoría a ostentar, según exigencias de la inversión.

Artículo 28. Los establecimientos que una vez evaluados, no alcancen categoría alguna, cuentan con un período de dos (2) años para cumplir los requisitos establecidos al menos para la tercera (III) categoría; transcurrido este período se cierran y se proponen para cambiar su uso y destino.

CAPITULO IV DEL CONTROL DE LA CATEGORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS.

Artículo 29.1. Las direcciones estatales de Comercio, ejercen el control de la categorización a través de la actualización del Registro de Categorización según Anexo IV "Registro de Categorización" que se adjunta a la presente y forma parte integrante de la misma, donde se asientan los establecimientos que han obtenido la categoría y los miembros de las comisiones evaluadoras.

2. De igual forma, informan y concilian en los primeros cinco (5) días hábiles posteriores a cada trimestre, a la Dirección de Gastronomía de este Organismo, las acciones de categorización realizadas, de acuerdo con lo establecido en el Anexo V "Acciones de categorización" el cual se adjunta a la presente y forma parte integrante de la misma y la relación de cada Comisión Evaluadora.

DISPOSICIONES ESPECIALES

PRIMERA: Los recursos por categoría y rendimientos se establecen en el Anexo VI "De los Recursos por Categoría y sus Rendimientos", que se adjunta a la presente y forma parte integrante de la misma.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

SEGUNDA: La Dirección de Gastronomía de este Organismo, queda encargada de emitir las guías de categorización, que establecen por cada tipo de establecimiento, cómo se evalúan los requisitos anteriormente referidos.

TERCERA: Los establecimientos minoristas con independencia de la actividad y la categoría otorgada, cumplen con la Norma Ramal 20 "Indicaciones Ramales para la Organización de la Contabilidad y el control interno en las Entidades que prestan servicios gastronómicos", de este Organismo.

CUARTA: La Dirección de Regulación de Mercadotecnia de este Organismo, propone el procedimiento para el otorgamiento de la primera (I) categoría de los establecimientos gastronómicos, y la composición y el funcionamiento de la Comisión Nacional de Categorización del Órgano Central.

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA: Facultar a los directores de la Dirección General de Servicios y Gastronomía, de este Organismo, para que dicten las disposiciones complementarias que resulten necesarias para el cumplimiento de lo que por la presente se establece.

SEGUNDA: El Reglamento para la determinación, fijación, modificación y control de la categoría de servicio de los establecimientos gastronómicos, aprobado mediante la Resolución 118 del 10 de julio de 1996, dictada en este Organismo, se aplica exclusivamente a los establecimientos gastronómicos subordinados a los organismos de la Administración Central del Estado.

DÉSE CUENTA a los ministros del Interior, Trabajo y Seguridad Social, Finanzas y Precios, Salud Pública y Ciencia, Tecnología y Medio Ambiente, y a los gobernadores provinciales y al Intendente del municipio especial Isla de la Juventud.

COMUNÍQUESE a los viceministros, directores generales, directores y jefes de departamentos del Órgano Central, al Director del Registro Central Comercial, a los directores de los grupos empresariales de Comercio, de las empresas provinciales de Comercio de Artemisa y Mayabeque, y la empresa municipal de Comercio de la Isla de la Juventud, al Director de la Unión de Empresas de Comercio y Gastronomía de La Habana, así como a los directores de las direcciones estatales de Comercio de los territorios y las direcciones de Comercio de Artemisa, Mayabeque, y al Presidente de la Federación de Asociaciones Culinarias de la República de Cuba.

ARCHÍVESE el original en la Dirección Jurídica de este Organismo.

DADA en La Habana, a los 10 días del mes de julio de 2020.

Betsy Díaz Velázquez
Ministra del Comercio Interior



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

ANEXO I
SOLICITUD DE CATEGORIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Ministerio del Comercio Interior	SOLICITUD DE CATEGORIZACIÓN			
Establecimiento		Empresa o UEB:		
Nombre del Jefe de la entidad solicitante:		Fecha de la solicitud:		
Dirección:				
Municipio:			Provincia:	
Teléfono:		E-mail:		
Clasificación por tipo:		Actividad que desarrolla:		
Nombre del establecimiento	Fecha propuesta Para la categorización	Categoría solicitada		
		I	II	III

Firma del Administrador del Establecimiento:



RESOLUCIÓN 74 de 2020

ANEXO II
REQUISITOS A EVALUAR PARA LA DETERMINACIÓN
Y OTORGAMIENTO DE LA CATEGORÍA

1. La ubicación y accesibilidad

1.1 La ubicación y accesibilidad, como requisito general a evaluar para la determinación y otorgamiento de la categoría en los establecimientos, contiene el entorno socio-económico, localización, exteriores del establecimiento y acceso, señalización, áreas verdes, estacionamiento, entrada al restaurante, vestíbulo o sala de espera, iluminación y facilidades para personas con discapacidad.

2. Respecto al entorno socio-económico y natural se cumple lo siguiente:

- a) El entorno se mantiene limpio y bien cuidado;
- b) el establecimiento en general se encuentra en buen estado, en armonía con el resto del conjunto en el que se encuentre situado y su diseño está integrado al ambiente arquitectónico y natural del lugar; y
- c) posee el logotipo que identifica el establecimiento, según Manual de Identidad instituido.

3. Respecto a la localización, se cumple que los establecimientos tienen una fácil localización, con una infraestructura adecuada que permita el acceso al establecimiento desde la autopista, carretera, calle o vía principal.

4. Respecto a los exteriores del establecimiento y acceso, se cumple que el factor estético y las posibilidades de mantenimiento se corresponden con el diseño y las características de los servicios.

5. Respecto a la señalización, se cumple lo siguiente:

- a) Poseen un sistema de señalización propio en correspondencia con el Manual de Identidad instituido; y
- b) en el exterior del establecimiento, mediante una señal, se refleja nombre del lugar, los horarios de los servicios, la especialidad y categoría del establecimiento.

6. Respecto a las áreas verdes, estas se mantienen cuidadas y reflejan una imagen positiva, en correspondencia con el diseño del establecimiento.

7. Respecto al estacionamiento, se cumple lo siguiente:

- a) Las que dispongan de área o zona de estacionamiento en lugares cercanos al establecimiento, este puede ser o no para el uso exclusivo de los clientes; y
- b) garantiza condiciones de accesibilidad, iluminación, señalización y seguridad del estacionamiento, según las características y ubicación del establecimiento.

8. Respecto a la entrada, la entrada principal se encuentra iluminada y señalizada, y la entrada de acceso de los abastecimientos es independiente a la de los clientes para evitar violaciones de la marcha hacia delante; cuando ello no sea posible, el abastecimiento se realiza en horarios diferentes al del servicio.



RESOLUCIÓN 74 de 2020

9. Respecto al vestíbulo o sala de espera, se cumple que está dotado de muebles, plantas ornamentales, ceniceros correctamente ubicados y otros elementos de ambientación que se consideren.

10. Respecto a las facilidades para personas con discapacidades, donde las condiciones estructurales lo permitan, están acondicionadas para personas con discapacidades la entrada al establecimiento y parte de las instalaciones están acondicionadas para personas con discapacidades.

2. El estado de conservación y cuidado del establecimiento

2.1 El estado de conservación y cuidado del establecimiento como requisito a evaluar para la determinación y otorgamiento de la categoría, contiene la fachada, características y valores arquitectónicos, histórico-culturales y naturales; y condiciones de calidad y diseño.

2. Respecto a la fachada del establecimiento se cumple que se encuentra en buen estado de conservación y limpieza y en la noche, el establecimiento queda iluminado, lo que lo hace resaltar entre los de su alrededor o en el paisaje, si se encuentra aislado.

3. Respecto a las características y valores arquitectónicos, históricos-culturales y naturales, el establecimiento se encuentra en buen estado de conservación y restauración, con independencia de diseño, antigüedad o estilo arquitectónico.

4. Respecto a las condiciones de calidad y diseño, se cumple lo siguiente:

- a) Los equipos, mobiliario, lencería, insumos, accesorios, útiles, instrumentos, áreas y departamentos están en perfecto estado para garantizar una utilización intensiva, y forman un conjunto armonioso y coherente;
- b) la decoración es alegórica a la especialidad de ofertas;
- c) los que cuentan con ambientación musical pueden utilizar música mecánica, viva y de pequeños formatos que armonice con el estilo y las características del establecimiento;
- d) la ventilación artificial o mecánica, garantiza un clima favorable y un ambiente acogedor; y
- e) los locales y todos sus elementos de ambientación se mantienen en óptimas condiciones de funcionamiento, higiene y presentación;
- f) la ventilación es artificial y garantiza un clima favorable;
- g) la oferta cuenta con preparaciones de comidas y bebidas de calidad, son variadas y complejas, según la especialidad del establecimiento y demuestra creatividad en la presentación de las ofertas;
- h) se brindan diferentes combinaciones de platos;
- i) la carta tiene un diseño elegante con gran variedad de platos con especialidades descritas;
- j) los ingredientes son frescos y de primera calidad, y brindan platos de estación;



RESOLUCIÓN 74 de 2020

- k) cuentan con servicio de bar, con equipamiento y utensilios complejos con un surtido amplio de licores y vinos que combina restauración ligera y bebidas alcohólicas
- l) sus áreas generales y particulares para el salón-comedor, cocina, bar y otras son sencillas;
- m) en los establecimientos donde dispongan del servicio de bar la oferta presenta coctelería nacional como requisito indispensable y obligatorio; y
- n) garantiza una estructura de ofertas con una variación de platos opcionales, consistentes en combinaciones de cárnicos, vegetales, viandas, frutas, arroces, u otras variantes.

3. La Comunicación

3.1 La Comunicación como requisito a evaluar para la determinación y otorgamiento de la categoría, contiene la introducción al comercio electrónico, teléfonos, música y carta menú.

2. Respecto a la introducción del comercio electrónico, se realizan acciones comerciales y servicios de forma electrónica, y utilizan plataforma y diferentes formatos electrónicos, para la promoción o divulgación de las ofertas, los que relacionan: variedad, cantidad, precio de venta, accesibilidad y garantía para adquirir la oferta seleccionada, según formas de pago aprobada para la instalación que presta el servicio y divulgación del sistema de reservaciones y su compensación.

3. Respecto a los teléfonos, los establecimientos disponen de teléfono interno para garantizar la comunicación con el exterior.

4. Respecto a la música, pueden tener sistemas de música indirecta o sistemas de audio y música viva en correspondencia con el diseño del servicio y las características del establecimiento, de acuerdo con los niveles sonoros ambientales máximos permisibles.

5. Respecto a Cartas, se cumple lo siguiente:

- a) Se confeccionan con materiales de calidad superior, en dos idiomas;
- b) existe carta de desayunos cuando se brinden estos servicios;
- c) se diseñan en correspondencia con el Manual de Identidad instituido;
- d) se mantienen en óptimas condiciones de conservación;
- e) se confeccionan con materiales de calidad, con letra clara y legible; y
- f) existen tantas como sea necesario para brindar un servicio rápido y eficiente y ofrecen la posibilidad de una variada oferta.



RESOLUCIÓN 74 de 2020

4. Elementos tangibles del servicio

4.1 Los elementos tangibles del servicio, como requisito a evaluar para la determinación y otorgamiento de la categoría, contiene servicio gastronómico, servicio de desayuno, dotación de áreas gastronómicas, ventilación y climatización, iluminación interior, señalización interior, ascensores, electricidad, alumbrado y energía eléctrica, sistema de insonorización, abastecimiento de agua, abastecimiento de gas, saneamiento financiero, abastecimiento, soporte de abastecimiento, convertibilidad de los renglones de mayor incidencia, área de fumadores, salón comedor, cocina, almacenamiento, mantenimiento general, bar, ambientación y mobiliario, instalaciones y equipos, vajilla, cristalería, y cubertería y mantelería.

2. La prestación del Servicio Gastronómico, como requisito a evaluar para la determinación y otorgamiento de la categoría a los establecimientos, contiene en sí tipos y modalidades de los servicios.

3. Los tipos y modalidades se brindan de forma profesional, con la calidad y de acuerdo a la complejidad que cada uno requiera, aplican la modalidad de servicios sistema de reservación y servicios para llevar y garantizan el empaque de lo solicitado por el cliente.

4. Respecto al Servicio de desayuno, en aquellos establecimientos donde se ofrezca este servicio se ofrece desayunos en mesa o tipo buffet con menús alternativos, que incluye cafés o infusiones, zumos y bollería, croissants, entre otros.

5. Respecto a la oferta gastronómica se cumple que la complejidad de la misma está acorde con la especialidad.

6. La amplitud de la oferta cumple la estructura de un menú completo y tiene como mínimo:

- a) Aperitivos;
- b) consomé, sopas, cremas o potajes;
- c) platos principales;
- d) platos fríos;
- e) vegetales o guarnición;
- f) ensaladas;
- g) postres; y
- h) infusiones.

7. El diseño de la oferta incluye de los treinta (30) platos emblemáticos de la cocina cubana, los diez (10) cocteles clásicos cubanos y otros de la coctelería internacional.

8. Respecto a la dotación de áreas gastronómicas, se cumple lo siguiente:

- a) Cuenta con mesas y asientos, mantelería y servilletas de tela, elemento decorativo en mesas, saleros y pimenteros, cubertería, cristalería, vajilla, portavasos y revolvedores personalizados;
- b) posee ambientación musical grabada o en vivo;



RESOLUCIÓN 74 de 2020

- c) cuenta con carta o lista de precios en idiomas español e inglés ubicada en lugar visible para el cliente; y
- d) poseen elementos de ambientación integrados coherentemente al área del salón comedor.

9. Respecto a la Ventilación y Climatización, en todas las categorías se cumple lo siguiente:

- a) Los equipos de climatización cumplen las regulaciones específicas establecidas en la legislación vigente en cuanto a los gases refrigerantes;
- b) pueden usar equipos de climatizaciones centrales o individuales y cualquier sistema usado se encuentra en perfecto estado de funcionamiento;
- c) se considera temperatura adecuada o de confort cuando no se sienta ni frío ni calor, la temperatura entre veintiuno (21) y veintitrés grados Celsius (23 ° C); y
- d) en aquellos establecimientos dispuestos en locales cerrados se dispone de un adecuado sistema de ventilación y extracción que no permita que el ambiente se contamine con olores fuertes.

10. Respecto a la Iluminación Interior, se cumple lo siguiente:

- a) Usan iluminación artificial general o focalizada cuando sea necesario;
- b) la iluminación es la adecuada, está integrada a la ambientación del lugar, facilita el ahorro de electricidad y mejora el confort del mismo; y
- c) se evitan iluminaciones que modifiquen sensiblemente los colores de los alimentos o puedan causar molestias a los clientes, antes, durante o después del servicio.

11. Respecto a la Señalización interior, en todas las categorías se cumple que las señalizaciones caracterizan el establecimiento, están ubicadas en lugares visibles, lo suficientemente iluminadas para orientar e informar al cliente.

12. Respecto a los ascensores, se cumple para la extracción de basuras y desperdicios, se realiza en horarios donde no se brinde servicios al cliente.

13. Respecto a la electricidad, se cumple que disponen de energía eléctrica con variedad en las fuentes de alimentación, según las necesidades del establecimiento en función del servicio.

14. Respecto al alumbrado y energía eléctrica de emergencia, en todas las categorías se cumple que disponen un sistema de suministro de energía eléctrica de emergencia para alimentar las instalaciones y alumbrados básicos, lámparas recargables, grupo electrógenos o plantas eléctricas.

15. Respecto al Sistema de insonorización, se cumple que disponen de un sistema de insonorización que los aisle de los ruidos, tanto interiores como exteriores.

16. Respecto al abastecimiento de agua, se cumple lo siguiente:

- a) Disponen de suministro de agua corriente a temperatura ambiente las veinticuatro (24) horas;



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

- b) garantizan que toda el agua sea potable, incluida la que se usa para hacer el hielo;
 - c) cuentan con depósitos de agua según necesidad y capacidad de trabajo, cisternas y otros; y
 - d) realizan el tratamiento de las aguas potables, según lo establecido por el órgano competente.
17. Respecto al abastecimiento de gas, se cumple lo siguiente:
- a) Disponen de un suministro de combustible sea de balón o no, en correspondencia con la capacidad de cocción, la cantidad de horas productivas y consumo de gas previsto para la instalación; y
 - b) los balones o balas de gas se disponen, de forma que no afecten la imagen y que cumplan con las medidas de seguridad vigentes.
18. Respecto al saneamiento financiero, se cumple que las cuentas bancarias y financieras se operan por las unidades básicas o **empresas**, en cumplimiento de la legislación vigente.
19. Respecto a los abastecimientos, en el expediente de servicio, se cumple lo siguiente:
- a) Se relacionan los productos que recibe la red de establecimientos de la gastronomía, según las categorías que ostenta, y la convertibilidad de estos.
 - b) se fijan ofertas de referencia a partir de los balances de aseguramientos;
 - c) los recursos que se entregan responden a la especialidad de sus ofertas, confort y precios; y
 - d) la logística de distribución de los abastecimientos recibidos, está en función de las ofertas, categoría y precios de venta.
20. Respecto al soporte de abastecimientos, se evalúa si se adquieren los abastecimientos de distintas fuentes, las materias primas para la elaboración de los alimentos tengan la calidad requerida y estas son:
- a) El balance alimentario de cada territorio, según lo establecido en el consumo social;
 - b) los productos financiados;
 - c) la autogestión, según lo establecido en las disposiciones jurídicas emitidas por este Organismo;
 - d) las producciones de los centros de elaboración de la gastronomía; y
 - e) las producciones territoriales.
21. Respecto a la convertibilidad de los renglones de mayor incidencia en el balance alimentario, se evalúa el aprovechamiento que resulta de la transformación de los recursos, al aplicar destinos culinarios, con un mayor rendimiento de los mismos, así como el impacto de las mismas en el plan de circulación mercantil y en respuesta a la demanda de la población.



RESOLUCIÓN 74 de 2020

22. Respecto al área de fumadores, se cumple que el área de fumadores está bien equipada, señalizada y acondicionada al respecto.

23. Respecto al salón comedor cuentan con una superficie adecuada para brindar un servicio eficiente, cómodo y seguro de acuerdo a la complejidad y categoría del mismo; y se usan mesas redondas, cuadradas y rectangulares para aprovechar correctamente los espacios con prioridad al flujo constante y lógico del proceso de trabajo.

24. La cocina, como requisito a evaluar para la determinación y otorgamiento en todas las categorías a los establecimientos, se cumple lo siguiente:

- a) La cocina, según diseño, cuenta con las áreas de despacho, pantry y caja chequera;
- b) si el establecimiento está dentro de una instalación de alojamiento, cuenta con área para el servicio de habitaciones conformada por zona de recepción y pedido, zona para los carros y zona para la monta de los carros;
- c) la preparación, presentación y servicio de comidas se realiza según lo establecido en la documentación técnica utilizada;
- d) la distribución interna y la capacidad de la cocina es proporcional a la cantidad de plazas en el área de restauración y cuenta con la distribución siguiente: área fría, área caliente, áreas de preparación, área de panadería y dulcería, según diseño, área de fregado;
- e) el equipamiento y batería de cocina responde a las complejidades de la carta y a las exigencias y necesidades del servicio, y garantiza la temperatura adecuada de los alimentos;
- f) los medios de fregado-lavado de vajilla y cristalería se ajustan a las rotaciones;
- g) la ubicación de las instalaciones y equipos no interfieren el flujo de trabajo de la cocina;
- h) la cocina cuenta con todas las condiciones para cumplir con el principio de marcha hacia adelante y brindar un servicio de calidad;
- i) la distribución favorece el flujo de producción y garantiza que el servicio se brinde de forma eficiente;
- j) las áreas destinadas a la preparación o elaboración de alimentos ocupan espacios independientes;
- k) está dotada de buena iluminación, una adecuada ventilación;
- l) existen los medios de medición adecuados para cada área de trabajo verificados y aptos para su uso por la autoridad metrológica competente;
- m) la cocina, sus equipos, útiles, enseres, batería de cocina, están limpios y son funcionales con el propósito de brindar un servicio en buenas condiciones sanitarias, rápido e ininterrumpido;



RESOLUCIÓN 74 de 2020

- n) las instalaciones técnicas de la cocina se mantienen en adecuadas condiciones de funcionamiento;
- o) la cocina se ubica preferentemente en el mismo piso del salón comedor;
- p) tienen una comunicación rápida y funcional mediante un servicio de calidad;
- q) la capacidad de cocción, así como la capacidad de refrigeración se ajusta y da respuesta a los niveles de ocupación y oferta, así como a la complejidad de las elaboraciones y preparaciones;
- r) ubican trampas de grasa en las áreas que lo requieran;
- s) poseen plan de higienización general;
- t) se garantizan los medios y medidas de protección al trabajador;
- u) cada área tiene acceso limitado, así como sistemas y condiciones para su cumplimiento;
- v) las materias primas y los desperdicios tienen flujos adecuados, lo cual impide cruzamientos o contaminación; y
- w) tienen una ubicación definida para la documentación imprescindible como las cartas técnicas y otros.

25. El Almacenamiento como requisito a evaluar para la determinación y otorgamiento de la categoría a los establecimientos, para todas las categorías cumple con lo establecido por este organismo para la categorización de los almacenes y sus niveles.

26. Respecto al mantenimiento general se cumple lo siguiente:

- a) Cuentan con un plan de mantenimiento periódico para evitar el deterioro de las áreas internas y de la instalación en general;
- b) mantienen en buen estado técnico las instalaciones eléctricas y sus dispositivos de seguridad;
- c) garantizan un mantenimiento general preventivo y planificado de las instalaciones, los equipos, el mobiliario, entre otros, cuenten con las condiciones óptimas, estén debidamente señalizados y en un estado de funcionamiento adecuado, de tal forma que permitan un servicio de calidad sin interrupciones ni deterioros; y
- d) tienen un diseño estructural donde se encuentran correctamente ubicados las taquillas y baños de los trabajadores.

27. Respecto al bar, si existe se cumplen los requisitos establecidos en la Guía de Categorización para esta actividad.

28. Respecto al diseño de ambientación y mobiliario, se cumple que está en correspondencia con la categoría del establecimiento y con el diseño, las características y la imagen que del mismo se requiera.



RESOLUCIÓN 74 de 2020

29. Respecto a las instalaciones y equipos, se cumple lo siguiente:

- a) Son apropiados para una utilización intensiva y funcional;
- b) se conservan en condiciones perfectas de mantenimiento, higiene, presentación y funcionan correctamente;
- c) están acordes con las complejidades del servicio según la categoría;
- d) disponen del cronograma anual de mantenimiento a equipos, instalación y la reposición de insumos, debidamente certificado por la instancia superior; y
- e) cumplen en la gestión administrativa, con el mantenimiento y control adecuado para su mantenimiento y conservación.

30. Respecto a la vajilla, cristalería, cubertería y mantelería, se cumple lo siguiente:

- a) Cuentan con las cantidades necesarias, según la dotación requerida y forman un conjunto coherente con el resto de los elementos del diseño;
- b) son los apropiados para una utilización intensiva y funcional;
- c) se mantienen en buen estado de presentación e higiene y están acordes con las complejidades del servicio en cada categoría; y
- d) cuentan con las cantidades necesarias para su explotación y su reposición permanente.

5. Las condiciones higiénico-sanitarias

5.1 Las condiciones higiénico-sanitarias como requisito a evaluar para la determinación y otorgamiento de la categoría a los establecimientos, incluye la higiene ambiental, que a su vez contiene basuras y desperdicios y control de vectores, instalaciones para el personal y servicios sanitarios.

2. Respecto a la higienización se cumple lo siguiente:

- a) Cumplen con las regulaciones vigentes relativas a las medidas higiénico-sanitarias establecidas por la autoridad sanitaria competente;
- b) El establecimiento dispone de las mejores condiciones de limpieza e higiene en sus áreas, tanto para el cliente como para el personal;
- c) la selección, almacenamiento, preelaboración, elaboración y cocción de las materias primas y alimentos en general, que incluye el propio servicio se realizan en las mejores y más adecuadas condiciones higiénico-sanitarias;
- d) presentan una correcta higiene de los equipos y enseres de cocina;
- e) las instalaciones disponen de asignación periódica de materiales de limpieza aseo y desinfección como jabón, cloro, desinfectante, desincrustante y detergentes en distintos formatos; y el personal se entrena y capacita con ese fin;
- f) en las áreas de preparación especificar los requerimientos para una correcta higiene en las áreas de Legumier, Carnicería, Lunch;
- g) tienen tarjas enchapadas, desagües con rejillas;



RESOLUCIÓN 74 de 2020

- h) el mantenimiento y cuidado del establecimiento tanto exterior como interior, sus paredes, pisos, techos, los equipos, la ambientación, útiles, insumos, entre otros, garantizan el perfecto estado de uso, conservación, limpieza y desinfección;
 - i) cuentan con sistema de tratamiento de residuales líquidos; y
 - j) las instalaciones sanitarias se mantienen en buen estado de limpieza y funcionamiento.
3. Respecto a la higiene ambiental, se cumple lo siguiente:
- a) Cumplen las regulaciones vigentes relativas a las medidas ambientales establecidas por la autoridad medioambiental competente; y el personal se encuentra entrenado y capacitado con ese fin;
 - b) el entorno donde se encuentra ubicado el establecimiento está exento de fosas desbordadas, aguas contaminadas, olores fuertes, ruidos, desechos sólidos y animales domésticos sueltos; y
 - c) el establecimiento se encuentra exento de filtraciones, debido a descorchamiento en techos, paredes, falta de pintura.
4. Respecto a las basuras y desperdicios, se cumple lo siguiente:
- a) Cuentan con depósitos revestidos interiormente con bolsas desechables y áreas para ubicar la basura y los desperdicios;
 - b) la recogida de la basura y la limpieza de los tanques se realizan diariamente y de manera clasificada;
 - c) establecen convenios con las direcciones municipales o provinciales de comunales según su demarcación para establecer frecuencias diarias para la recogida de los desechos sólidos; y
 - d) disponen del cronograma de fumigación periódica del establecimiento.
5. Respecto al Control de Vectores y Animales Nocivos, se cumple lo siguiente:
- a) Poseen una eficaz protección y control de insectos, vectores y animales nocivos en las áreas del establecimiento, que incluye las áreas exteriores;
 - b) no existen evidencias ni presencia de vectores o animales nocivos en el área de elaboración; y
 - c) establecen convenios con la autoridad higiénico-sanitaria competente para garantizar el control de vectores y la higiene ambiental en los establecimientos.
6. Respecto a las instalaciones para el personal, para todas las categorías se cumple lo siguiente:
- a) Disponen de una oficina para la administración con fácil acceso para el cliente; y
 - b) la circulación del personal de servicios no interfiere con la de los clientes.



RESOLUCIÓN 74 de 2020

7. Respecto a los servicios sanitarios públicos para todas las categorías se cumple lo siguiente:

- a) Los baños o aseos están bien iluminados y debidamente señalizados, en correcto estado de funcionamiento;
- b) se mantienen con un olor agradable y una limpieza total y absoluta; y
- c) están dotados con inodoros con tapas, urinarios, lavamanos y espejos con iluminación sobre éstos, jabón, papel higiénico en portarrollos, cestos para papeles con tapa.

6. La profesionalidad

6.1 La profesionalidad como requisito a evaluar para la determinación y otorgamiento de la categoría a los establecimientos, incluye calificación y formación técnica profesional e idoneidad idiomas, vestuario, requisitos médicos, comportamiento, personal y.

2. Respecto a la calificación y formación técnica profesional e idoneidad, el personal cumple lo siguiente:

- a) El personal que trabaja en el establecimiento es idóneo, demostrado en la práctica diaria;
- b) cuenta con una calificación y formación técnica–profesional que se corresponda con las exigencias de los servicios que se ofrecen; y
- c) domina las reglas de cortesía y buen trato, las habilidades manipulativas y las técnicas de ventas más adecuadas según sea el caso.

3. Respecto al personal, se cumple lo siguiente:

- a) Cuenta con el personal necesario para asegurar un servicio eficiente, fluido y sin interrupciones, según estudios de carga y capacidad, a partir del número de plazas a atender por el dependiente gastronómico; y
- b) cumplir con la calificación y competencia requeridas para el puesto de trabajo, para lograr una mayor eficiencia y calidad en la realización del mismo.

4. El nivel de conocimiento de los idiomas extranjeros por el personal de contacto, está acorde con el cargo que desempeña y las funciones que realizan.

5. Respecto a los requisitos médicos, el personal cumple lo siguiente:

- a) Se someten a exámenes médicos periódicos y poseen el correspondiente certificado de salud;
- b) se actualiza semestral el certificado del manipulador, en el caso del personal de manipulación de alimentos, de acuerdo con las regulaciones establecidas por la autoridad sanitaria competente; y
- c) ningún miembro del personal padece de enfermedad alguna que pueda contagiar a los clientes, ya sean internos o externos.

6. Respecto al comportamiento, se cumple lo siguiente:

- a) Se corresponde el nivel técnico y profesional con la calidad del servicio que brindan;
- b) el personal domina las normas de conducta y educación formal, es capaz de crear un clima favorable de hospitalidad y de mantener siempre un trato correcto con los clientes.



RESOLUCIÓN 74 de 2020

- c) brindan un servicio de calidad, rápido y eficiente, con pleno dominio de las habilidades técnicas;
- d) se mantienen aseados, con buena presencia física, y con buen aspecto personal; y
- e) no se usan prendas ostentosas, uñas largas ni perfumes con olores fuertes.

7. Respecto al vestuario, se cumple lo siguiente:

- a) El personal hace uso correcto del vestuario y lo mantiene en óptimo estado de limpieza y conservación;
- b) para seleccionar el vestuario se cumple lo establecido en el Manual de Identidad instituido para los establecimientos gastronómicos; y
- c) se respetan para el área de cocina, las disposiciones emitidas por la autoridad culinaria competente.

7. La seguridad

7.1 La seguridad como requisito a evaluar para la determinación y otorgamiento de la categoría a los establecimientos, incluye seguridad y medios de medición.

2. Respecto a la seguridad, se cumple lo siguiente:

- a) Las regulaciones vigentes relativas a las medidas de protección y seguridad establecidas por la autoridad de seguridad y protección competente;
- b) dispone de salida de emergencia, escaleras y otros elementos para la seguridad de los clientes y del personal donde sea aplicable;
- c) las vías de evacuación están definidas, señalizadas y libres de obstáculos y los esquemas lugares visibles y son del dominio de todo el personal;
- d) todo el personal expuesto a peligros aplica las medidas de seguridad correspondientes y usa los equipos y medios de protección adecuados;
- e) están creadas las condiciones para garantizar la seguridad de las materias primas y los alimentos, los recursos materiales, humanos y financieros;
- f) dispone de un sistema de contingencias y los subsistemas que lo conforman, como el de detección y extinción de incendios, se diseñan de acuerdo a las normas y regulaciones vigentes;
- g) cada instalación dispone de puntos de extinción contra incendios equipados con los medios necesarios para hacer frente a cualquier contingencia, así como cumplimentar las normas cubanas de protección contra incendios vigentes, tanto en los requerimientos constructivos como en los de explotación; y
- h) las áreas tienen señalizado el acceso limitado al personal ajeno a las mismas.

3. Respecto a los medios de medición, se cumple lo siguiente:

- a) Garantizan con fiabilidad los volúmenes de productos que se reciben y expenden a la población; y
- b) están aptos para el uso y debidamente certificados por la autoridad competente.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

ANEXO III
CERTIFICADO DE CATEGORIZACIÓN



INFORMACIÓN GERARQUIZADA

← Identificador gráfico

← Tipología

← Categorización

Placa Informativa



ROJO



AZUL



VERDE

Diferenciación por color para cada categoría



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

**ANEXO IV
REGISTRO DE CATEGORIZACIÓN**

No. Registro	Entidad	Establecimiento	Actividad que Desarrolla	Clasificación por Tipo de servicio	Categoría Alcanzada	Fecha de Emisión	Fecha de Caducidad

Presidente de la Comisión Evaluadora:

Miembros:



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

ANEXO V
ACCIONES DE CATEGORIZACIÓN

Provincia:

Empresa:

Fecha: _____

Código	Establecimiento	Trimestre				TOTAL
		Categoría I	Categoría II	Categoría III	Sin Categoría	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
TOTAL						
OBSERVACIONES						

Presidente de la Comisión Evaluadora:

Miembros:

Nota: En las observaciones se fundamenta sobre las unidades sin categorizar y el período en que se concluye esta acción.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

ANEXO VI
DE LOS RECURSOS POR CATEGORÍA Y SUS RENDIMIENTOS

Elementos que se toman como referencia para el cálculo del rendimiento de los productos en la elaboración de ofertas gastronómicas:

1. Aseguramientos, según fuentes.
2. Cartas técnicas, refrendadas en los libros de elaboración de alimentos, tomos de la gastronomía.
3. Normas en bruto y neto de los productos seleccionados.
4. Estructura de las ofertas y precios minoristas.
5. Tomar como referencia los precios minoristas, de los productos que conforman la oferta, en la red de venta minorista de mercancías entre ellos: pollo, salchicha, carne de cerdo, pescados, arroz, frijoles, harina de trigo y harina de maíz.



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

RECURSOS ASIGNADOS POR CATEGORÍAS		Categorías		
P R O D U C T O S	U/M	I	II	III(Popular)
Carne de Res Deshuesada	TM	x	x	
Carne de cerdo en bandas	TM	x	x	x
Pescado congelado		x	x	x
Carnes en Conserva no envasadas herméticamente	TM			x
Vísceras y aprovechamientos comestibles	TM			x
Frijoles	TM	x	x	x
Arroz	TM	x	x	x
Harina de trigo .	TM	x	x	x
Pastas alimenticias	TM	x	x	x
Café Mezclado	TM	x	x	x
Azúcar refino	TM	x	x	x
Azúcar crudo	TM	x	x	x
Yogurt de soya	TM			x
Queso fundido	TM			x
Harina de maíz	TM			x
Huevos	MMU	x	x	x
Mezcla física	TM			x
Helados	Mgls	x	x	x
Queso crema natural	TM	x	x	x
Queso crema Nora	TM	x	x	x
Pasta untable	TM			x
Refresco instantáneo	TM			x
Natilla saborizada	TM			x
Chocole	TM			x
Galletas de sal	TM			x
Galletas finas	TM			x
Caramelos	TM			x
Pan	TM	x	x	x
Dulces de harina	TM			x
Galletas Dulces/Dulces de harina	TM			x
Refresco	Mcjs			x
Bebidas alcohólicas	Mcjs	x	x	x
Vinos nacionales	Mcjs	x	x	x
Cerveza granel	Mcjs			x

Nota: en los helados y los quesos solo se presentan en los postres en la I y II categorías



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

CONVERTIBILIDAD DE LOS RECURSOS DEL BALANCE EN LA GASTRONOMÍA POPULAR. Hoja # 1					
PRODUCTO	U/M	Plan/2020	Rendimiento	Tipo de elaboración	Factor de convertibilidad / U.Medida, en (MCUP)
Carne de res deshuesada	Ton	300,0	276,0	*****	82,3
		75,0	69,0	Palomilla de res grillé	78,4
		75,0	69,0	Ropa vieja	47,7
		75,0	69,0	Vaca frita	90,3
		60,0	55,2	Fricasé de ternera	150,6
		15,0	13,8	Sopa de ternilla	44,6
Carne de cerdo en banda	Ton	27000,0	15556,8	*****	47,1
		8100,0	3240,0	Bistec de cerdo grillé	34,5
		6750,0	3375,0	Masa de cerdo frita	69,0
		5400,0	3629,8	Escalope de cerdo	38,1
		5400,0	4758,6	Fricasé de cerdo	72,8
		1350,0	553,4	Cerdo (lechón) asado	21,2
Pollo	Ton	22000,0	15593,4	*****	46,1
		4400,0	3784,0	Centros de elab. (Asado y ahumado)	51,5
		17600,0	11809,4	Destino gastronómico como:	40,7
		4400,0	3283,8	Pollo frito	36,8
		3520,0	2882,8	Pollo asado	43,1
		3520,0	2298,8	Pollo grillé	61,2
		1760,0	1232,0	Aporreado de pollo	51,7
		1760,0	1232,0	Arroz con pollo	45,2
880,0	880,0	Sopa de pollo(Subpdtos)	6,0		
Carne deshuesada mecánicamente (MDM), destino centros de elaboración (100%)	Ton	5000,0	5000,0	Centros de elaboración, como extensor en conformados, picadillos, fiambrería y embutidos.	48,0
Salchichas	Ton	5000,0	5000,0	*****	85,0
		3500,0	3500,0	Pan con salchicha	70,0
		1500,0	1500,0	Salchicha en salsa	100,0
Perro caliente	Ton	10000,0	10000,0	Pan con perro caliente	111,1
Carne en conservas no envasadas herméticamente	Ton	15000,0	15000,0	*****	20,8
		4500,0	4500,0	Arroz con embutido	12,5
		4500,0	4500,0	Pan con jamonada o mortadella	16,7
		2250,0	2250,0	Picadillo a la habanera	16,7
		2250,0	2250,0	Hamburgues o albondigas en salsa	29,2
		1500,0	1500,0	Stik de jamonada o mortadella	29,2
Pescado congelado	Ton	2000,0	1376,1	*****	32,9
		600,0	250,0	Pescado frito(minuta)	44,5
		600,0	482,6	Pescado asado	39,1
		600,0	443,5	Pescado ahumado	39,1
		200,0	200,0	Caldo, sopa de pescado y croquetas	8,7
Huevos	MMU	80,0	80,0	*****	1687,5
		32,0	32,0	Centro de elaboración	1500,0
		48,0	48,0	Destinos gastronómicos como:	1750,0
		38,4	38,4	Tortilla natural, frito o hervido	1500,0
		9,6	9,6	Huevo guisado	2000,0
Vianda (Boniato referencia)	Ton	10000,0	6219,2	*****	8,4
	Ton	7000,0	4924,5	Hervida	5,4
	Ton	3000,0	1294,6	Frita	6,0



Ministra del Comercio Interior

RESOLUCIÓN 74 de 2020

CONVERTIBILIDAD DE LOS RECURSOS DEL BALANCE EN LA GASTRONOMÍA POPULAR. Hoja # 2					
PRODUCTO	U/M	Plan/2020	Rendimiento	Tipo de elaboración	Factor de convertibilidad / U.Medida, en (MCUP)
Total de frijoles y granos	Ton	8316,0	8316,0	*****	27,5
Total de frijoles negro	Ton	4989,6	4989,6	*****	22,9
		2993,8	2993,8	Potaje	22,7
		1995,8	1995,8	Moros y cristianos	34,8
		2494,8	2494,8	*****	33,2
Frijoles colorado	Ton	1496,9	1496,9	Potajes	36,4
		997,9	997,9	Congrí Oriental	30,0
		831,6	831,6	Potaje	23,4
Chícharos	Ton	831,6	831,6	Potaje	23,4
Arroz	Ton	9177,0	9177,0	*****	12,0
		6423,9	6423,9	Blanco	11,5
		2753,1	2753,1	Combinado	25,0
Harina de trigo	Ton	11288,0	11288,0		20,7
		3386,4	3386,4	Centros de elaboración	12,0
		7337,2	7337,2	Pizzerías	50,0
		564,4	564,4	Insumo gastronómico	0,0
Texturizado de soya	Ton	5000,0	5000,0	Centros de elaboración, como extensor en conformados, picadillos, fiambrería y embutidos.	51,7
Harina de maiz	Ton	5000,0	5000,0	*****	14,9
		1000,0	1000,0	Destino centros de elaboración	17,2
		4000,0	4000,0	Destino gastronómico como:	12,6
		2400,0	2400,0	Harina salada	16,1
		1200,0	1200,0	Tamal en cazuela	9,2
		400,0	400,0	Postre (harina en dulce)	12,5
Pastas Alimenticias	Ton	3995,0	3995,0	*****	46,0
		3595,5	3595,5	Espaguetis a la napolitana	57,5
		399,5	399,5	Ensalada fría	34,4
Refresco instantaneo	Ton	390,0	390,0	Refresco elaborado	17,2
Natilla saborizada	Ton	102,0	102,0	Postre	34,5
Galletas saladas	Ton	45,0	45,0	Raciones	27,2
Galletas dulces	Ton	608,0	608,0	Raciones	20,9
Caramelos duros	Ton	176,0	176,0	Raciones	26,1
Pan	Ton	50000,0	50000,0	Raciones	12,5
Dulces y cakes de harina	Ton	7565,0	7565,0	Raciones	41,7
Galletas dulces (Alim. Hab	Ton	1200,0	1200,0	Raciones	20,9
Café	Ton	470,0	470,0	Infusión	250,0
Helados	Mgal.	11620,0	11620,0	Bola No. 10	100,0
Crema untable	Ton	730,0	730,0	Pan con crema untable	34,5
Mezclas fisica	Ton	120,0	120,0	Batido de frozen	33,3
Yogur de Soya.	Ton	19000,0	19000,0	Bolsa	3,0
Queso crema natural	Ton	560,0	560,0	Pan con queso crema natural	34,5
Queso crema nora	Ton	200,0	200,0	Pan con queso crema nora	34,5
Queso fundido	Ton	7041,0	7041,0	*****	40,9
		1408,2	1408,2	Centro de elaboración	34,5
		5632,8	5632,8	Destino gastronómico como:	43,1
		3943,0	3943,0	Pan con queso fundido	51,7
		1689,8	1689,8	Agrego de pizzas y cremas	34,5