

HERRAMIENTA DE VERIFICACIÓN NOTIFICADA (puntuar de 1 a 5)			
Nombre del restaurante:			
Día:		Hora:	
Persona de contacto del restaurante:			
Puntuar de 1 a 5, siendo 1 la mínima y 5 la máxima puntuación. Cuando no proceda se indicará con una "x".			
Acceso y área de exteriores (5/100)			#DIV/0!
1	¿Se ubica en el centro histórico o en un entorno de interés turístico?		
2	¿Es un edificio de arquitectura tradicional poblana o un edificio singular?		
3	¿Es adecuada y útil la señalización al exterior y a la entrada del establecimiento?		
4	¿Es accesible a las personas con alguna discapacidad?		
5	¿Están cuidadas las plantas en macetas y/o zonas ajardinadas?		
6	¿Cuenta con estacionamiento propio o concertado?		
Observaciones:			
Gestión (5/100)			#DIV/0!
7	¿Cuenta con el distintivo H? (solicitar documento comprobatorio)		
8	¿Cuenta con otros distintivos? (solicitar documento comprobatorio)		
Observaciones:			
Ambiente e instalaciones (5/100)			#DIV/0!
9	¿El ambiente general es atractivo y acorde con los valores del programa?		
10	¿La decoración es armónica y acorde con el estilo de establecimiento?		
11	¿Cuenta con una zona de recepción y espera de clientes? (OBMG)		
Observaciones:			
Sala (25/100)			#DIV/0!
12	¿Existe una zona administrativa para centralizar facturación y reservaciones?		
13	¿Es adecuada la iluminación existente?		
14	¿Está el área limpia (suelos, techo y paredes) y ordenada?		
15	¿Está el área bien ventilada?		
16	¿El mobiliario está dispuesto de forma ordenada?		
17	¿La distribución del mobiliario es adecuada para el desarrollo del servicio?		
18	¿Está el mobiliario en buen estado de conservación?		
19	¿Está el mobiliario y la mise en place libre de marcas publicitarias?		
20	¿Dispone de centros de mesa (florales, velas, detalle decorativo) (OBMG)		
21	¿Dispone de hieleras para servicio de vino suficientes, de diseño uniforme y en buen estado de conservación?		
22	¿Dispone de percheros u otros elementos de apoyo para los objetos de los clientes?		
23	¿Dispone de, al menos, una silla para niños por cada 25 plazas de comedor?		
24	¿Es adecuada la mise en place ?		
25	¿La lencería de mesa está en perfecto estado de conservación, limpieza y presentación?		
26	¿Toda la lencería es de tela?		
27	¿Dispone de servilletas de tela de tamaño adecuado (mínimo 40 cm) (OBMG)		
28	¿La vajilla está limpia, sin rayas ni despostilladuras?		
29	¿Es la cristalería de cristal fino y transparente, al menos para el servicio de vinos? (OBMG)		
30	¿La cubertería es de diseño agradable y de rigidez suficiente?		
31	¿Las cartas facilitan toda la información de manera clara?		
32	¿Las cartas son atractivas, uniformes y están en buen estado de conservación?		
33	¿Dispone de cartas en varios idiomas? (al menos español e inglés) (OBMG)		
34	¿Dispone de la adecuada infraestructura para la conservación de los vinos? (OBMG)		

Observaciones:		
Baños (10/100)		#DIV/0!
35	¿Están correctamente señalizados?	
36	¿Están separados para damas y caballeros?	
37	¿Están limpios y correctamente ordenados?	
38	¿Tienen dimensiones acorde con la capacidad del local?	
39	¿Tienen una decoración atractiva?	
40	¿Disponen de amenities (jabón, toallas de papel/secador y cesto de basura)?	
41	¿Están en buen estado de conservación?	
Observaciones:		
Oferta gastronómica (35/100)		#DIV/0!
42	¿La carta incluye cocina poblana-mexicana en al menos el 50% de los platillos y bebidas?	
43	¿Dispone de menú degustación y/o sugerencias del chef? (OBMG)	
44	¿Es variada la oferta gastronómica (8 entradas, 5 primeros y 5 segundos)? (OBMG)	
45	¿Dispone de carta de postres? (OBMG)	
46	¿Dispone de carta de vinos? (OBMG mínimo 25 referencias) (OBTD mínimo 4 referencias)	
47	¿Dispone de servicio de licores y destilados?	
Cocina (15/100)		#DIV/0!
48	¿Cuenta con áreas diferenciadas de almacenamiento, administración, manipulación de alimentos y de desperdicios/basura? (4 áreas = 5; 3 áreas = 4; 2 áreas = 3; 1 área = 2)	
49	¿Los materiales de revestimientos, maquinaria o utensilios son adecuados?	
50	¿El personal de cocina está uniformado y debidamente protegido con reddecilla y/o cofia?	
51	¿Cuenta con acceso independiente para el personal de servicio, recepción de mercancías y evacuación de desperdicios? (OBMG)	
52	¿Cuenta con puertas de cierre automático entre las áreas de cocina y sala?	
53	¿Cuenta con contenedores para desperdicios con tapa de cierre y forrados con bolsa de plástico?	
54	¿Existe un procedimiento de limpieza y mantenimiento de cocina? (solicitar documento comprobatorio)	
Observaciones:		
TOTAL:		#DIV/0!