CUADRO DE CONSULTA CRITERIOS, INDICADORES Y MEDIOS DE VERIFICACIÓN

- **A.4. Para sub categoría restaurantes turísticos:**

CRITERIO DE EVALUACIÓN	CODIGO	INDICADOR VERIFICABLE	MEDIOS DE VERIFICACION SUGERIDOS
A.4.2. Calidad y atención al cliente	A.4.2.1.	Cuenta con calificación y reseñas de usuarios en Google Maps sobre los servicios del restaurante	Captura de pantalla del perfil del restaurante en Google Maps, donde se visualicen el nombre comercial, la calificación y las ultimas 5 reseñas de usuarios.
	A.4.2.2.	Ha capacitado a su personal en atención al cliente y protocolos de servicio durante el periodo 2025-2026.	Certificados, constancias de capacitación o registros de asistencia que acrediten la participación del personal, con fecha y tema desarrollado.
A.4.3. Gestión y mejora del servicio	A.4.3.1.	Aplica procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria en la preparación y manipulación de alimentos.	Protocolos de higiene, registros de limpieza, controles de temperatura u otros registros de inocuidad.
	A.4.3.2.	Ha implementado mejoras en la atención al cliente o en la organización del servicio durante 2025-2026.	Registros, procedimientos, informes o fotografías fechadas que acrediten las mejoras.
A.4.4.Responsabilidad social y aporte local	A.4.4.1.	Adquiere insumos de productores o proveedores locales, periodo 2025-2026.	Comprobantes de compra, contratos o constancias que acrediten la adquisición de insumos locales.
	A.4.4.2.	Participa en actividades de apoyo social o comunitario, periodo 2025-2026.	Constancias, registros fotográficos fechados o documentos que acrediten la actividad realizada.
A.4. 5. Responsabilidad ambiental	A.4.5.1.	Aplica medidas para reducir el desperdicio de alimentos durante 2025-2026.	Registros de control de insumos, procedimientos o fotografías fechadas.
	A.4.5.2.	Realiza la separación de residuos generados en el restaurante durante 2025-2026.	Fotografías fechadas de contenedores diferenciados, señalización o registros de manejo de residuos.
A.4.6. Innovación y articulación turística	A.4.6.1.	Ha creado o incorporado platos o preparaciones gastronómicas propias durante el periodo 2025-2026.	Cartas, menús, fichas de platos o material promocional fechado.
	A.4.6.2.	Brinda información a sus clientes sobre el origen o valor cultural de los platos que ofrece, periodo 2025-2026.	Carta, menú, fichas descriptivas o material informativo que contenga dicha información.

Nota: El presente cuadro tiene carácter informativo y forma parte integrante de las Bases del Reconocimiento Q'ente 2026. Los crite rios e indicadores establecidos serán utilizados por la Comisión Evaluadora para la calificación de las postulaciones, conforme al sistema de puntuación previsto en las Bases.