

### **Ficha para pre-selección**

<b>Nombre del establecimiento gastronómico</b>	
<b>Razón social y CUIT</b>	
<b>Dirección</b>	
<b>Teléfono</b>	
<b>Página Web</b>	
<b>Correo electrónico de Gerencia o persona a cargo</b>	

**1- ¿Cumple con toda normativa y legislación de aplicación en su jurisdicción?**

<b>SI / NO</b>	
<b>En caso negativo, por favor detalle cuáles se encuentran pendientes o en proceso</b>	

**2- ¿Cuenta con un salón con mesas para la atención al comensal?**

<b>SI / NO</b>	
----------------	--

**3- ¿Cuenta con sanitarios para los clientes?**

<b>SI / NO</b>	
----------------	--

**4- ¿Cuentan con al menos dos platos típicos de los identificados en el marco de la elaboración del Plan CocinAR – Cocina Argentina?**

<b>SI / NO</b>	
<b>En caso afirmativo, por favor detalle cuáles (*)</b>	

(\*) Ver la Matriz de Alimentos y Cocinas de su provincia para dar respuesta.

**5- ¿Emplea materias primas que hayan sido identificadas en el marco de la elaboración del Plan CocinAR – Cocina Argentina como representativas de su territorio?**

<b>SI / NO</b>	
<b>En caso afirmativo, por favor detalle cuáles (*)</b>	

(\*) Ver la Matriz de alimentos y cocinas de su provincia para dar respuesta.

**6- ¿Han realizado alguna capacitación vinculada a Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos?**

<b>SI / NO</b>	
<b>En caso afirmativo, por favor detalle cuándo se realizó aprox.</b>	