

NORMA TÉCNICA NTS-TS SECTORIAL COLOMBIANA 004

2008-04-17

ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS Y BARES. REQUISITOS DE SOSTENIBILIDAD



Libertad y Orden

Ministerio de Comercio,
Industria y Turismo
Viceministerio de Turismo



Universidad
Externado
de Colombia

Facultad de Administración de
Empresas Turísticas y Hoteleras

E: GASTRONOMIC ESTABLISHMENTS AND BARS.
SUSTAINABILITY REQUIREMENTS

CORRESPONDENCIA:

DESCRIPTORES: sistema de gestión para la
sostenibilidad; política de
sostenibilidad; requisitos ambientales;
requisitos; socioculturales; requisitos
económicos.

I.C.S.: 03.080.30

Editada por Universidad Externado de Colombia, Facultad de Administración de
Empresas Turísticas y Hoteleras, calle 12 No. 1 - 17 este bloque D cuarto piso.
Tel: 00571 3 41 79 95 ext: 14 11 ó 1402. Correo electrónico: turinves@externado.edu.co

Prohibida su reproducción

PRÓLOGO

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, cumpliendo con lo establecido en el artículo 69 de la Ley 300 de 1996, promueve la creación de Unidades Sectoriales para cada uno de los subsectores del turismo, las cuales forman parte del Sistema Nacional de Normalización, Certificación y Metrología.

El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, ICONTEC, es el organismo nacional de normalización, según el Decreto 2269 de 1993 del Ministerio de Desarrollo Económico, hoy Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, quien delegó el proceso de elaboración de normas técnicas a cada sector que lo requiera y determine sus necesidades.

Con el fin de atender una demanda turística cada vez más exigente y mejor informada y atender las necesidades de mejoramiento de la calidad de la oferta turística, bajo un enfoque de turismo sostenible, se ha detectado la necesidad de promover instrumentos que fomenten el uso de prácticas que permitan lograr el equilibrio entre el uso eficaz de las potencialidades estéticas, recreativas, científicas, culturales y naturales y la garantía de que se puedan proporcionar iguales o superiores beneficios a las generaciones futuras.

En este orden de ideas, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en conjunto con la Facultad de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras de la Universidad Externado de Colombia han unido esfuerzos para conformar la Unidad Sectorial de Normalización en sostenibilidad turística, con el fin de proponer normas que promuevan prácticas sostenibles.

La misión primordial de esta Unidad Sectorial de Normalización es la adopción y difusión de las normas técnicas en el ámbito de la sostenibilidad para la gestión de destinos turísticos de Colombia y prestadores de servicios turísticos.

La elaboración de la presente norma fue llevada a cabo por el Comité Técnico de Sostenibilidad para establecimientos gastronómicos y bares, integrado por representantes de restaurantes, bares, delegados del Gobierno, la academia, usuarios y asesores que garantizaron la participación y la planeación efectiva de la norma.

Esta norma está sujeta a ser actualizada permanentemente, con el objeto que responda en todo momento a las necesidades y exigencias actuales.

A continuación se relacionan las organizaciones y entidades que colaboraron en el estudio de esta norma, a través de su participación en el Comité Técnico de Sostenibilidad para establecimientos gastronómicos y bares.

ACADEMIA COLOMBIANA DE GASTRONOMÍA	LIBERTADORES HOTEL ESTELAR LA FONTANA
ASOCIACIÓN NACIONAL DE BARES -ASOBARES-	MINISTERIO DE AMBIENTE, VIVIENDA Y DESARROLLO TERRITORIAL -MERCADOS VERDES-
ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA -ACODRÉS-	MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO -VICEMINISTERIO DE TURISMO-
COLOMBIA ECOTURISTICA	RESTAURANTE EL LANGOSTINO
CREPES Y WAFFLES	
FUNDACIÓN OBRA ABIERTA	
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA LOS	

RESTAURANTE MATÍZ
RESTAURANTE PEZ CARIBE

UNIVERSIDAD EXTERNADO DE COLOMBIA

Además de las anteriores, en Consulta Pública el Proyecto se puso a consideración de las siguientes empresas:

SOCORRO	BLUES BAR
12 GOTAS	BOGOTA BEER COMPANY
201 BAR	BOGOTA BEER COMPANY 4
25 ROCKER	BOGOTA BEER COMPANY 5
ABBOTT Y COSTELLO	BOGOTA BEER COMPANY ANDINO
ACCENTE	BOGOTA BEER COMPANY HQ
AFRICAFAE	BONGO BONG REGGAE BAR
AGUA	BULEBAR
AGUAPANELAS	BULLITAS DEL CALLEJON
ALCALA DISCO BAR	CABAN CAFE BAR
ALCATRAZ CLUB	CAFE BAR ETNITEO
ALCOHOL STORE	CAFE BAR MOMENTOS
ALPEN HAUS	CAFE BLOSSOM
ALTTO	CAFE BOHEMIA
AMANECERES	CAFE DE MONO NUNEZ
AMATISTA	CAFÉ ESCOBAR ROSAS
ANDRES CARNE DE RES	CAFE EXORESSO
ANGAR	CAFE INTERNET DONDE OSCAR
APOLO'S MEN	CAFE SHALA
ARCANGEL GOURMET BAR	CAFE TOSTION
ARKANTOS	CAFE Y CREPES LTDA.
AROMA Y CAFE	CAFFE ESPRESSO
ATLANTIS VIDEO BAR	CIGARRERIA MANHATTAN K V D
B BAR	CAMALEON
BAHIA	CAMEO
BAJA CROSSOVER	CAMINITOS DEL VALLE
BAR AÑORANZA	CANDELARIO BAR
BAR BE	CANTARES 60S Y 70S
BAR CANDELA	CANTERBURY CAFE BAR
BAR SOL	CAOZ 75
BAR TIENDA ETHALEY	CLASSIC
BAR-ATO	COCOBONGO
BAROCHO	COCONUTS PARADISE
BARRA BAR	COFFEE & DREAMS Y MOULIN BLUE
BARTAÑAN CROSS OVER	COMES STUDIO
BARZA	COMPOSTELA
BÁSICO, COCINA & BAR	CRABS- CENTRO DE ROCK, ARTE Y
BATICANO	BLUES
BBAR	DECIBELES BAR
BECABA LTDA.	DESTROYER ROCKAFE VIDEO BAR
BECKER BAR	DISCOVER
BEER HOUSE	DOLL BAR
BILLARES MIXTOS PLAZA	DON JUAN
BILONGO	EBRIOS CAFE BAR
BISHOJO	EJE RECORDS BAR
BIU CLUB	EL ANONIMO

EL BALCON RUMBA Y MAS RUMBA
EL BOHEMIO
EL BULIN
EL CHANGO CAFE BAR
EL MONJE
EL NOVENO BAR
EL PARQUEADERO CAFE
EL PARRANDON
EL PECHICHE
EL POTRO
EL QUE BAR
EL REY LAGARTO
EL SALTO DEL ANGEL
EL SITIO
EL TIMBALERO
EL TORO AZUL
EL VIEJO ALMACEN BTA
ENIGMA
ESTIGMA
EVOLUCION X
FLAVORROOM
FONDA PAISA LA GRAN NOCHE
FONDA PAISA LOS MELLIZOS
FORUM CAFE
FULL 80'S
FULL 80'S BOGOTA LTDA.
GALERIA CAFE BAR
GASOLINA
GASOLINA DISCO BAR
GAVANNA
GNOVEVA BAR LTDA.
GUADALUPE
HAIGNEDD CAFE AND RESTAURANT
HARD ROCK CAFE
HECHIZO CAFE BAR
HENRY PATAKONG
HERRADURA BAR
HIERBABUENA
HOT AND COLD
HOUSTON
HUGUS RESTAURANTE BAR
HUMUS BAR
IBIZA
ICARO CAFE
IN VITRO CAFE BAR
INBISS AND KAFFEE BEIUNS
INDIGO BAR
INVERSIONES CANOPUL
JARU'S CIGARRERIA
JR AUDIO
JUANCHITO BAR BTÁ
JUANCHITO VIP

K.A. BAR SOCIEDAD ADIS
KAABA CAFE BAR
KAOBA PARADISE
KEA
KIBUTS
KUMBARAZ BAR CLUB
LA ACADEMIA IN
LA BARANDA
LA BARRACA RESTAURANTE
LA CASA DE LA CERVEZA
LA CASA DEL EQUICO
LA CORRALEJA
LA HERRADURA
LA JUNTA
LA LEYENDA
LA MODELO
LA NUEVA TRASTIENDA CAFE BAR
LA PLAZA
LA PLAZOLETA
LA POLA ROSA
LA ROCHELA
LA RUANA
LA SANTA BAR
LA TEA CAFE BAR
LA TOMA CAFÉ
LA VIÑA DEL COUNTRY
LA ZONA CH-CHIRULA SALSA BAR
LA ZOTEA
LATIMBA
LAZARO CAFE GALERIA
LEONA BAR
LICORERA ALCATRAZ
LICORERA ATLANTA
LICORERA CANEY
LICORERA STIGMA
LIMON Y MENTA
LOLA
LOLA BAR
LOLA PALUZA
LUNABAR RESTAURANTE
LUNADAS TERTULIAS
LUPE CANTINA
MAI LIROL DARLIN
MAITE
MAMMAS
MARIA MULATA
MASAY MUSIC BAR CAFE
MIGUEL ANGEL GIANNINI
MONASTERIO
MUSEO DEL TEQUILA
NATURAL 2
NICK HAVANA

NIGROMANTICO CAFFE BAR
NOCHE LATINA
NODO BAR
ORANGE BAR
OVEJO CAFE BAR
OZY PUB
PADLOCK COFFE BAR
PALCO 93
PALO SANTO
PALOS DE CAFE
PALOS DE MOGUER
PAPIROS CLOCK
PARKING SOLUTIONS
PARRANDON VALLENATO
PEGATEYA.COM
PERPETUA CAFE ARTE
PICCOLO MONDO -CAFE BAR
PINOCHO
PIQUETEADERO LA FINCA
PLATAFORMA BAR KARAOKE
PODER VALLENATO
POSTIGO CAFE
PRIME
PRIVE
PUNTA SUR
PUNTO G
QUEENS BAR
RAMON ANTIGUA
RESA - K BAR
RESTAURANTE ARTEMZA Y VENTA DE
LICORES
RESTAURANTE BAR EL NAUFRAGO
RESTAURANTE BAR EL REY MIDAS
RESTAURANTE CAFE BAR APOSENTOS
RESTAURANTE CAFE LOS PORTICOS
RESTAURANTE MARRANITOS
RESTAURANTE SON Y RITMO PARA UN
SONERO
REVOLUTION BAR
RINCON DE LA 80
ROCCO
ROCK CITY
RODAS
ROXY-GOGO
RUMBA EXTREMA
RUMBALAND TIERRA DE RUMBA
SAFARI CLUB
SALMA CAFE BAR
SALON CAFE BOHEMIA

SALOON BAR
SAMBA
SAN ANGEL
SAN ESTEBAN BAR
SAN FERMIN
SAN LIBARDO
SAN ROQUE
SAN SEBASTIAN RESTAURANTE BAR
SANTO ANGEL CAFE - BAR
SCIROCCO BAR
SEDE VALLENATA
SHAA BAR DE OXIGENO
SHANDE
SOHO
SOKA
SON Y ACORDEON
SOUTH SIDE
SPA TROPICAL CAFE BAR
SQUANILE SALSA Y SABOR
STAFF MUSIC
STATIC ROCK BAR
STONES
SUEÑOS BAR
SUNRISE
SURIKATA
TAKUBA RESTAURANTE BAR
TAKUBA TERRAZA BAR
TEKILA BAR
TERRAGONA CAFE BAR
THE BEER BLOCK
THE BLUE DRAGON PUB
THE BLUE FOUNT
THEATRON
TIERRADENTRO
TRAFALGAR BAR
TRECE 83
TREFFEN
TRESOR BAR
TRIP GASTRO PUB
TROPICAL COCKTAILS
URBAR
VIEJO CALDAS
VIEJOTECA EL PARAISO
WOODSTOCK HARD ROCK CAFE
YAJÉ LOUNGE
ZARABANDA
ZARABANDA TERRZA BAR
ZOKALO CAFE BAR

ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS

1492 RESTAURANTE LATINO
A COMER SE DIJO
ACADEMIA GAST. DEL VALLE
ACODRES - BOGOTÁ
ACODRES - SAN ANDRES ISLAS
ACODRES - "ATLANTICO BARRANQUILLA"
ACODRES - "BOYACÁ TUNJA"
ACODRES - "MAGDALENA SANTA MARTA"
ACODRES - "META VILLAVICENCIO"
ACODRES - "NACIONAL BOGOTÁ"
ACODRES - "NARIÑO PASTO"
ACODRES - "NORTE DE SANTANDER CÚCUTA"
ACODRES - "QUINDIO ARMENIA"
ACODRES - "SANTANDER BUCARAMANGA"
ACODRES - "VALLE DEL CAUCA CALI"
ALIMENTOS Y BEBIDAS GOURMET
ALKARABAR
ANDRES CARNE DE RES
ARCHIE'S (PIÑESCO LTDA.)
ARCHIE'S
AREPIPO
ASIA DE CUBA
AUTOSERVICIO TODO CHULETAS
AVESCO S.A.
AZAO'S
AZURRO RISTORANTE CAFFE
BAMBU
BARAKA
BASILIO KLONIS Y CIA S.A.
BOGOTA BEER COMPANY
BRASA BRASIL
BRASIKKA
C.B.C
CAFÉ BAR ATLANTIC BLUE
CAFÉ DEL SOL
CAFÉ LATINO LOUNGE
CAFÉ MULATO
CAFÉ NARIÑO SUBLIME
CAFÉ PALO ALTO
CAFÉ SHAMUA
CAFETERIA DE EMPLEADOS CARREFOUR
CALI VIEJO
CARBON DE PALO LTDA.
CARNE Y MADURO
CARPACCIO
CASA BRAVA
CASA CANELA
CASA EXTERNADISTA
CASA SAN ISIDRO
CASA SAN ISIDRO
CASA VIEJA
CBC
CHECKERS
CHICCO DE COLOMBIA
CIDELAH E.U.
CLAROSCURO
CLOWNS DELI
COLORES PARRILLA Y BAR
COMFAMILIAR DEL ATLÁNTICO
COSTILLITAS
CREDENCIAL
CREPES & WAFFLES
CREPES Y WAFLES
CROUNCHY
CUBICHE
DANZASHI S.A.
DELIMARIA MARIA PLACE ALTA COCINA
DINERS CLUB
DISTRIMAS
D'LUCCA
DOÑA SARA
EL BOLICHE
EL BUQUE
EL CORRAL
EL GALEON
EL GRAN HIPOPOTAMO
EL LANGOSTINO
EL OLIVAR
EL POLLO CONTENTO
EL PORTAL DE LA ANTIGUA
EL PORTICO
EL RANCHO ARGENTINO
EL RANCHO DE JONAS
EL REFUGIO DEL PEÑON
EL TEATRO MAGICO DEL SABOR
EL TORITO
EMBAJADA TOLIMENSE
EMPANADAS LA CASONA
ESC. GASTR. DE OCCIDENTE
ESTA ES UNA PANADERIA
ESTAMPA DEL CHALAN
ESTANCIA CHICA
EVENTOS ARCOIRIS
FARO EL SOLAR
FELIX
FLORIST. Y BANQUET.SAUDADE
FONDA PAISA CABECERA
FRACTALES LTDA
FRIGODISTRICARNES LTDA
FRITANGA GOURMET

FRUTOS DEL EDEN
FUNDACION DIAZ GRANADOS
GALERIA KAFÉ
GASTRONORM
GATO NEGRO
GIL Y BOHORQUEZ LTDA.
GIUSEPPE VERDY
GOSTINOS
GRAN MESÓN RODIZZIO
GRANADA FARO
GRUPO COMERCIO/SAGAL LTDA.
HACIENDA LA MARGARITA
HACIENDA PIPINTA
HACIENDA VILLA LORENA
HAMBURGEUSAS JUAN K
HAMBURGUESAS EL CORRAL
HARD ROCK CAFÉ
HATO GRANDE
HIELO Y FUEGO S.A.
HORELSA "HOTEL BACATA"
HOSTERIA SAN GABRIEL
HOTEL PLAZA VERSALLES
HOTEL SAN FRANCISCO
HOTEL SEXTA AVENIDA S.A
HOUSTONS SIA LTDA
IL POMODORO
INES FARAH PRO. ALIMENTICIOS
INVERSIONES BUITRAGO
INVERSIONES IBEROCARIBE
INVERSIONES MACARQUI S.A.
INVERSIONES RESCOL S.A.
INVERSIONES SANTA BARBARA
ISO AMBIENTAL
KA RESTAURANTE BAR
KALAMARES PARRILLA Y BAR
KATA LTDA ANT FRIDAY
KHALIFA
LA ANTORCHA
LA BARRA DE LA PAELLA
LA BRASERIA
LA CASA DE LA PAELLA
LA CASA DEL POLLO
LA CIGALE
LA ENREDADERA
LA ESTACION DEL CHEF
LA FOGATA
LA FRAGATA NORTE LTDA. 1
LA GRAN CHULETA
LA GRAN PAELLA
LA GUACA (ARMENIA HOTEL)
LA HAMBURGUESERIA
LA JOROBA DEL CAMELLO

LA JUGUETERIA
LA MAZORCA
LA NEGRA CARBONERA
LA PUERTA DEL SOL
LA TABLA DE MICHEL
LA TAQUERIA 1 (PEL LTDA.)
LA TASCA DE SEVILLA
LA TINAJA - TINAJEROS
LA VACA ARGENTINA
LA VASCA LTDA.
LAS CUATRO ESTACIONES
LAS DOS PARRILLAS
LE BISTRO DE PARIS
LEÑOS Y CARBON
LEÑOS Y XILVESTRE
LIGHT SPECIAL
LINAS
LOLAVI LTDA - CARAMBOLO
LOLAVI LTDA - LOLA SABOR LATINO
LOMOS PARRILLA
LONDERO'S
LOS ARRIEROS DEL SUR
LOS ASADOS DE SEGUNDO
LUNA LOUNGE
M ASIA LOUNGE
M&N CONFITERIA
MAKRO SUPERMAYORISTAS
MAMÁ ABUELITA
MARCO POLO RESTAURANTE
MATEO PARRILLA
MC DONALDS
MISTER LEE SIA LTDA.
MISTER RIBS SIA LTDA.
MONDONGO Y MUCHO MAS
MUSEO DEL TEQUILA
NENA LELA
NOCHES Y TARDES CALEÑAS
OLIVETO PIZZA (MATIS LIDA)
OMA S.A.
PACIFIC SEA FOOD
PACÍFICO
PAELLADOR TAPAS Y VINOS
PAJARES SALINAS
PALOS DE MOGUER
PANEROLI
PARRILLA EL VIEJO
PASSION
PASTELES & PASTELES
PEC. GUILLERMO BOHORQUEZ
PESQUERA BRISA MARINA
PESQUERA JARAMILLO CENTRO
PESQUERA VILLA DEL MAR

PICCOLO CAFE
PICO E GALLO
PICOLO POMODORO
PIQ. RICO SABOR
PIZZA AL PASO
PLATILLOS VOLADORES
PRIMOS LTDA.
PROVEEMOS
PUERTO SEGURO
PUNTO G
PUNTO RÁPIDO
RAYUELA
RESTAURANTE APOLO
RESTAURANTE FELIX
RESTAURANTE GOSS
RESTAURANTE LOS PANCHOS
RESTAURANTE MI RANCHITO
RESTAURANTE MI VIEJO
RESTAURANTE SAN SEBASTIAN
RINGLETE
RIO DE ENERO LTDA.
RODIZIO DO BRASIL
RODIZZIO
SALTO DEL ANGEL (PAESA).

SALYCOM S.A
SAN BORONDON
SAN TELMO ARGENTINO
SÁNDWICH CUBANO
SANSAI WOK
SEVICHERIA GUAPI
SIMON PARRILLA
SOPAS DE MAMA Y POSTRES DE LA
ABUELA
SURTIDORA DE AVES
T.G.I FRIDAYS
TAISU
TENTENPIE
TIKITACO
TINAJA Y TIZON SIA LTDA.
TIZONES
TORTELLI
TRAMONTI - LTDA.
VENTURA SOPAS Y ENSALADAS
VIA MARIA
WARAH
WELCOM
YANUBA
ZIRUS PIZZA

ICONTEC cuenta con un Centro de Información que pone a disposición de los interesados normas internacionales, regionales y nacionales y otros documentos relacionados.

DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN

CONTENIDO

	Página
1. OBJETO	1
2. DEFINICIONES	1
3. REQUISITOS DE SOSTENIBILIDAD	3
3.1 REQUISITOS LEGALES	3
3.2 SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA SOSTENIBILIDAD.....	3
3.3 REQUISITOS AMBIENTALES	5
3.4 REQUISITOS SOCIO-CULTURALES.....	8
3.5 REQUISITOS ECONÓMICOS	9
3.6 OTROS REQUISITOS COMPLEMENTARIOS.....	9
4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EL OTORGAMIENTO DEL CERTIFICADO DE CALIDAD TURÍSTICA	10

ANEXOS

ANEXO A (Informativo) LEGISLACIÓN GENERAL PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS Y BARES ...	11
ANEXO B (Informativo) LEGISLACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.....	12
ANEXO C (Informativo) LEGISLACIÓN PARA BARES	13
ANEXO D (Informativo)	14

**ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS Y BARES.
REQUISITOS DE SOSTENIBILIDAD**

1. OBJETO

Esta norma especifica los requisitos de sostenibilidad ambiental, sociocultural y económica para los establecimientos gastronómicos y los bares.

NOTA No se incluyen dentro de esta norma cafeterías, heladerías, fruterías, pastelerías, panaderías, cigarrerías, salsamentarias, tiendas de barrio, kioscos, ventas estacionarias permitidas por las administraciones municipales o distritales, billares, casinos de empresas, casas de banquetes no abiertas al público y establecimientos que elaboran y suministran alimentación a empresas, colegios, universidades, bases militares y aeronaves comerciales.

2. DEFINICIONES

Para los propósitos de este documento normativo, se aplican las siguientes definiciones.

2.1 Bar. Establecimiento de comercio que expende bebidas alcohólicas para consumo dentro de sus instalaciones y que brinda entretenimiento.

2.2 Código ético mundial para el turismo. Conjunto amplio de principios cuyo propósito es orientar a los agentes interesados en el desarrollo del turismo: los gobiernos centrales y locales, las comunidades autóctonas, el sector turístico y sus profesionales y los visitantes, tanto internacionales como nacionales.

(Tomado de: Código ético mundial para el turismo, Reunión de la Asamblea General de la OMT, Santiago de Chile, 1999)

2.3 Principios de sostenibilidad. Declaración formal de los valores, derechos básicos y estándares mínimos que un establecimiento gastronómico o el bar se compromete a respetar en la relación con los trabajadores, comunidades y el medio ambiente. Este código enuncia normas mínimas y el compromiso de la empresa de cumplirlas y de exigir su cumplimiento a sus contratistas, subcontratistas, proveedores y concesionarios.

2.4 Aspecto ambiental. Elemento de las actividades, productos o servicios de una organización que puede interactuar con el medioambiente.

2.5 Desarrollo sostenible del turismo. Equilibrio entre los aspectos ambientales, económicos y socioculturales en el desarrollo del turismo para garantizar su sostenibilidad a largo plazo.

El desarrollo sostenible del turismo incluye:

- Dar un uso óptimo a los recursos ambientales que son un elemento fundamental del desarrollo turístico, manteniendo los procesos ecológicos esenciales y ayudando a conservar los recursos naturales y la diversidad biológica.
- Respetar la autenticidad sociocultural de las comunidades anfitrionas, conservar su patrimonio cultural como un todo (arquitectónico) y sus valores tradicionales y contribuir al entendimiento y a la tolerancia intercultural.
- Asegurar unas actividades económicas viables a largo plazo, que reporten a todos los interesados unos beneficios socioculturales bien distribuidos, entre los que se cuenten oportunidades de empleo estable y de obtención de ingresos y servicios sociales para las comunidades anfitrionas, y que contribuyan a la reducción de la pobreza.

(Tomado de: Organización Mundial del Turismo - OMT, 2004).

2.6 Dotación. Asignación de medios necesarios para el funcionamiento de un lugar o servicio.

2.7 Establecimientos gastronómicos. Establecimientos comerciales en cabeza de personas naturales o jurídicas, cuya actividad económica está relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos o bebidas, o ambos, para consumo. También prestan otros servicios complementarios.

(Tomado de: Ley 300 de 1996).

2.8 Impacto ambiental. Cualquier cambio en el medio ambiente ya sea adverso o beneficioso como resultado total o parcial de los aspectos ambientales de una organización

(Tomado de: ISO 14001:2004).

2.9 Impacto socio-cultural. Efecto que produce una determinada acción humana sobre las tradiciones, costumbres y formas de vida de las comunidades y sitios de interés histórico y cultural de una zona o región determinada. Dicho impacto puede ser positivo o negativo.

2.10 Impacto económico. Efecto que produce determinadas acciones humanas sobre las variables y el desarrollo de actividades económicas en un grupo determinado. Estos impactos pueden ser positivos o negativos.

2.11 Medio ambiente. Conjunto de elementos abióticos (energía solar, suelo, agua y aire) y bióticos (organismos vivos) que integran la capa de la tierra llamada biósfera, sustento y hogar de los seres vivos.

2.12 Menaje. Conjunto de muebles, enseres y utensilios, entre otros, de un establecimiento.

2.13 Meta de sostenibilidad. Resultados concretos esperados por el establecimiento gastronómico que tienen su origen en los objetivos ambientales, económicos y socio-culturales que ha establecido la organización dentro de su política de sostenibilidad. Las metas deben ser medibles.

2.14 Patrimonio natural. Conjunto de lugares o zonas naturales estrictamente delimitadas constituidas por formaciones físicas y biológicas o por grupos de esas formaciones que tengan un valor excepcional desde el punto de vista estético, científico o de conservación. Adicionalmente se incluyen las formaciones geológicas y fisiográficas.

Las formaciones geológicas, fisiográficas y las zonas estrictamente delimitadas constituyen el hábitat de especies animal y vegetal.

(Adaptada de la Convención sobre la protección del patrimonio cultural y natural, UNESCO, París, 1972).

2.15 Patrimonio cultural (de la Nación). Está constituido por todos los bienes y valores culturales que son expresión de la nacionalidad colombiana, tales como la tradición, las costumbres y los hábitos, así como el conjunto de bienes inmateriales y materiales, muebles e inmuebles, que poseen un especial interés histórico, artístico, estético, plástico, arquitectónico, urbano, arqueológico, ambiental, ecológico, lingüístico, sonoro, musical, audiovisual, fílmico, científico, testimonial, documental, literario, bibliográfico, museológico, antropológico y las manifestaciones, los productos y las representaciones de la cultura popular.

(Tomado de: Ley 397 de 1997, Congreso de la República de Colombia)

2.16 Política de sostenibilidad. Declaración realizada por el establecimiento gastronómico de sus intenciones y principios, en relación con su desempeño en los aspectos ambientales, socioculturales y económicos. Proporciona el marco para la acción y para el establecimiento de sus objetivos y metas.

2.17 Sistema de gestión para la sostenibilidad. Parte del sistema de gestión general que incluye la estructura de la organización, las actividades de planificación, las responsabilidades, las prácticas, los procedimientos, los procesos y los recursos para desarrollar, implementar, realizar, revisar y mantener la política de sostenibilidad.

NOTA Adaptada de norma NTC-ISO 14001:2004.

2.18 Sostenibilidad. Enfoque de desarrollo que se fundamenta en una visión de largo plazo y en la armonización entre crecimiento económico y conservación. Incluye tres dimensiones como son la social, la económica y la ambiental.

(Tomado de: NTSAV 04).

3. REQUISITOS DE SOSTENIBILIDAD

3.1 REQUISITOS LEGALES

El establecimiento gastronómico o el bar debe:

- a) cumplir la legislación vigente en los aspectos turísticos, ambientales, culturales, económicos, laborales y demás que le sean aplicables, y
- b) hacer seguimiento al cumplimiento de esta legislación.

NOTA Véase el Anexo A

3.2 SISTEMA DE GESTIÓN PARA LA SOSTENIBILIDAD

3.2.1 Programa de sostenibilidad

El establecimiento gastronómico o el bar debe:

NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-TS 004

- a) definir y documentar un programa de sostenibilidad, de acuerdo con los aspectos ambientales, socioculturales y económicos generados por sus actividades, productos o servicios;
- b) establecer objetivos y metas alcanzables y cuantificables, los cuales deben ser revisados periódicamente;
- c) tener el programa de sostenibilidad disponible al público;
- d) identificar cuáles de sus productos y servicios pueden tener un impacto significativo sobre la sostenibilidad y realizar una evaluación que permita determinar las prioridades de actuación;
- e) establecer acciones de gestión específicas que promuevan beneficios y minimicen impactos ambientales, socioculturales y económicos negativos. Estas acciones deben incluir y ser consistentes con los objetivos y metas definidos a partir del programa de sostenibilidad, y
- f) definir en las acciones de gestión para la sostenibilidad, como mínimo, los responsables, los recursos, las actividades, plazos e indicadores para su logro y seguimiento.

3.2.2 Monitoreo y seguimiento

El establecimiento gastronómico o el bar debe establecer, implementar y mantener procedimientos documentados para realizar el monitoreo y el seguimiento del programa.

3.2.3 Compras

El establecimiento gastronómico o el bar debe:

- a) identificar los bienes y servicios que adquiere para la prestación de su servicio y definir cuáles de ellos tienen un mayor impacto sobre la sostenibilidad, para establecer criterios de compra que incluyan consideraciones ambientales, socioculturales y económicas, de acuerdo con la disponibilidad del mercado;
- b) informar a los proveedores sobre su programa de gestión para la sostenibilidad.

3.2.4 Autoridad y responsabilidad

- a) La máxima autoridad del establecimiento debe asegurar la implementación y mantenimiento del sistema de gestión para la sostenibilidad.
- b) El establecimiento gastronómico o el bar debe definir la responsabilidad y autoridad de las personas involucradas en el cumplimiento de esta norma.

3.2.5 Información y capacitación

El establecimiento gastronómico o el bar debe:

- a) informar sobre sus programas de sostenibilidad a las empresas o personas naturales, con las cuales tenga relación comercial;

- b) contar con un programa de capacitación dirigido a los empleados y demás personal vinculado, que permita el cumplimiento de esta norma y el mejoramiento de sus competencias. Debe mantener registros de las actividades de capacitación que realice;
- c) Garantizar que el programa de sostenibilidad sea comunicado, entendido y aplicado por los empleados y demás personal vinculado al establecimiento gastronómico o el bar;
- d) informar a sus clientes, empleados, proveedores y a la comunidad sobre los comportamientos ambientales, socioculturales y económicos responsables que tiene en el destino donde dicho establecimiento se ubica, y
- e) diseñar o utilizar la publicidad de los productos y servicios que ofrece, de tal manera que no impacte negativamente el patrimonio natural y cultural.

3.2.6 Documentación

La documentación que debe tener el establecimiento gastronómico o el bar para el cumplimiento de esta norma incluye:

- a) declaraciones documentadas de los objetivos, metas y el programa de sostenibilidad;
- b) los procedimientos documentados requeridos en esta norma (3.2.1, 3.2.3, 3.2.5, 3.2.7 y 3.3.1) y otros que la organización establezca en lo relacionado con la sostenibilidad;
- c) los registros requeridos por esta norma (3.2.5, 3.3.1, 3.3.2, 3.3.3 y 3.3.4), y
- d) los documentos deben ser revisados periódicamente y deben ser actualizados cuando sea necesario.

NOTA 1 Se recomienda llevar un sistema de control de los documentos vigentes.

3.2.7 Mejora continua

El establecimiento gastronómico o el bar deben plantear y ejecutar continuamente acciones y estrategias encaminadas al mantenimiento y mejoramiento de su gestión en el ámbito de la sostenibilidad.

3.3 REQUISITOS AMBIENTALES

3.3.1 Uso eficiente y ahorro de agua

El establecimiento gastronómico o el bar deben:

- a) contar con un programa de ahorro y uso eficiente del agua que establezca el cumplimiento de metas a corto plazo (un año), mediano plazo (tres años), y a largo plazo (más de tres años). El programa debe incluir los responsables, recursos, actividades e indicadores para su logro y seguimiento;
- b) registrar y monitorear el consumo de agua periódicamente;
- c) desarrollar actividades de mantenimiento preventivo periódicamente, para todos los equipos y redes de agua;

- d) contar con la información y las facilidades necesarias para promover que los empleados y clientes ahorren y hagan uso eficiente del agua en el establecimiento, y
- e) utilizar agua potable para el consumo humano y preparación de alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.

3.3.2 Uso eficiente y ahorro de energía

El establecimiento gastronómico o el bar deben:

- a) contar con un programa de ahorro y uso eficiente de energía, que establezca el cumplimiento de metas a corto plazo (un año), mediano plazo (tres años), y a largo plazo (más de tres años). El programa debe incluir los responsables, recursos, actividades e indicadores para su logro y seguimiento;
- b) registrar y monitorear el consumo de energía periódicamente;
- c) desarrollar actividades permanentes de mantenimiento preventivo para todos los equipos e instalaciones. Estos deben inspeccionarse periódicamente por personal competente;
- d) contar con la información y facilidades necesarias para promover que los empleados y clientes ahorren y hagan uso eficiente de la energía en el establecimiento, y
- e) propender y estimular el uso y aprovechamiento de fuentes renovables de energía.

3.3.3 Uso y manipulación de productos

El establecimiento gastronómico o el bar deben:

- a) llevar un registro del consumo de productos e insumos empleados;
- b) definir un programa para la minimización y manejo de los productos químicos;
- c) emplear productos de limpieza que tengan tensioactivos biodegradables o que cumplan con la NTC 5131 u otros criterios ambientales equivalentes;

NOTA Véase el Anexo B

- d) emplear en los equipos de refrigeración, aire acondicionado y sistemas de extinción de incendios, agentes refrigerantes y propelentes autorizados por ley;

NOTA Véase el Anexo A donde se encuentra la resolución que reglamenta el uso de los elementos enunciados anteriormente.

- e) emplear para el servicio de mantenimiento de sistemas, equipos de refrigeración y aire acondicionado, personal certificado como competente en esa labor;
- f) promover el uso de papel con un porcentaje de contenido de material reciclado de acuerdo con la disponibilidad del mercado;
- g) minimizar el consumo de papel en todas las áreas del establecimiento, y

- i) mantener copias actualizadas de las hojas de seguridad de cada uno de los productos químicos empleados, en las cuales debe estar indicada al menos la siguiente información:
- composición del producto, e
 - instrucciones de manejo seguro del producto, transporte, almacenamiento, forma de disposición final y manejo en caso de ingestión, derrame o de emergencia.

La información de las hojas de seguridad debe ser divulgada y estar disponible para consulta del personal relacionado con el manejo de estos productos.

3.3.4 Manejo de residuos

El establecimiento gastronómico o el bar deben establecer, implementar y mantener un programa de manejo integral de residuos que incluya como mínimo:

- a) registrar la cantidad mensual y tipo de residuos que genera;
- b) minimizar, reutilizar, separar, reciclar y disponer adecuadamente de los mismos, y
- c) establecer el manejo de residuos peligrosos, dentro de los cuales debe considerar:
 - aceites y grasas de cocinas,
 - aceites de mantenimiento de maquinaria,
 - baterías,
 - tóner,
 - pinturas, disolventes y sus recipientes,
 - filtros de sistemas de ventilación,
 - agentes refrigerantes de los aires acondicionados y de los sistemas de protección contra incendios,
 - productos químicos, y
 - otros considerados en la legislación vigente.

3.3.5 Manejo de la contaminación atmosférica, auditiva y visual

El establecimiento gastronómico o el bar deben:

- a) identificar las fuentes de contaminación atmosférica, auditiva y visual, resultantes de su actividad y establecer, implementar y mantener un programa para promover el control y la disminución de la contaminación atmosférica, auditiva y visual, y
- b) ofrecer zonas debidamente señalizadas y acondicionadas para fumadores y adelantar acciones para reducir la contaminación del aire en recintos cerrados.

3.3.6 Participación en programas ambientales

El establecimiento gastronómico o el bar deben desarrollar continuamente o participar en programas de mejora ambiental en las zonas aledañas.

3.4 REQUISITOS SOCIO-CULTURALES

3.4.1 Patrimonio cultural

El establecimiento gastronómico o el bar deben:

- a) contar con información acerca de los diferentes atractivos y actividades relacionadas con el patrimonio cultural y natural de la región y promover que sus clientes las visiten;
- b) promover el consumo de bebidas nacionales y regionales;
- c) promover en sus empleados y clientes comportamientos responsables con la comunidad local y con la conservación y buen uso del patrimonio cultural;
- d) participar o brindar apoyo en actividades de conservación o manejo del patrimonio cultural dentro del destino turístico;
- e) apoyar manifestaciones artísticas locales, regionales o nacionales;
- f) cuando utilice manifestaciones artísticas nacionales en la decoración, estas deben ser utilizadas de manera responsable;
- g) informar a los clientes sobre el valor patrimonial arquitectónico de la edificación o del sector dentro del cual se encuentra el establecimiento cuando esté ubicado en un bien inmueble declarado como patrimonio nacional o local y adelantar acciones para la conservación, e
- h) identificar y apoyar las organizaciones o entidades que trabajen y contribuyan con la preservación y conservación del patrimonio cultural.

3.4.2 Apoyo a las comunidades

El establecimiento gastronómico o el bar deben:

- a) apoyar el desarrollo de las comunidades u organizaciones que elaboran productos o prestan servicios, que promueven el uso sostenible de las materias primas utilizadas para su producción y que resalten las características propias de la zona, y
- b) apoyar el desarrollo de actividades folclóricas y artísticas, así como la preservación de las tradiciones, del vestuario y de las costumbres de las comunidades anfitrionas.

3.4.3 Principios de sostenibilidad

El establecimiento gastronómico o el bar deben establecer y practicar principios que manifiesten su compromiso con la sostenibilidad, y divulgarlos a los clientes y empleados.

3.4.4 Manejo de impactos socioculturales

El establecimiento gastronómico o el bar deben minimizar aquellos impactos socioculturales negativos y optimizar aquellos positivos que sus distintas actividades estén generando.

3.5 REQUISITOS ECONÓMICOS

3.5.1 Contratación y generación de empleo

El establecimiento gastronómico o el bar:

- a) debe contratar preferiblemente personas naturales o jurídicas de los destinos en los cuales está ubicado, en condiciones ajustadas a la ley vigente y de acuerdo con la disponibilidad del mercado, y
- b) no debe ejercer discriminación salarial por ningún motivo.

3.5.2 Capacitación de las comunidades locales

El establecimiento gastronómico o el bar deben apoyar el desarrollo de programas de capacitación dirigidos a las personas de los destinos donde se ubican.

3.5.3 Beneficios indirectos

El establecimiento gastronómico o el bar deben demostrar y promover una participación activa en las diferentes actividades sociales, recreativas o benéficas convocadas por organizaciones comunales o empresas locales.

3.5.4 Satisfacción del cliente

El establecimiento gastronómico o el bar deben medir y registrar el grado de satisfacción de los clientes en relación con su actividad y aplicar medidas de acuerdo con los resultados obtenidos, en búsqueda de mejorar la satisfacción de los mismos.

3.6 OTROS REQUISITOS COMPLEMENTARIOS

3.6.1 Seguridad

El establecimiento gastronómico o el bar deben garantizar la seguridad de los clientes y empleados en su establecimiento y servicios complementarios.

3.6.2 Planta física, mobiliario y dotación

El establecimiento gastronómico o el bar deben diseñar e implementar un programa de mantenimiento preventivo a su planta física, mobiliario y dotación (menaje).

3.6.3 Accesibilidad

El establecimiento gastronómico o el bar deben ser accesibles, deben contar con accesos y servicios adecuados para discapacitados

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN PARA EL OTORGAMIENTO DEL CERTIFICADO DE CALIDAD TURÍSTICA

El establecimiento gastronómico o el bar deben cumplir con el 100 % de los requerimientos indicados en esta norma.

Si algún requisito no es aplicable al establecimiento gastronómico o el bar, éste debe justificar su exclusión. La exclusión es justificable solamente cuando las características del establecimiento le impidan cumplir con ese requisito.

ANEXO A
(Informativo)

LEGISLACIÓN GENERAL PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS Y BARES

Este anexo presenta un listado de referencia, es decir, el conjunto específico de reglamentaciones, vigentes a la fecha de publicación de esta norma; no se constituye en una lista exhaustiva.

Este listado se incluye con propósitos informativos y no exime a estos establecimientos de la responsabilidad de identificar la reglamentación que le es aplicable.

DECRETO 1036 DEL MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. Por el cual se reglamenta el recaudo y el cobro de la Contribución Parafiscal para la Promoción del Turismo a que se refiere la Ley 1101 de 2006.

DECRETO 1782 DEL MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. Por medio del cual se reglamenta el Impuesto con destino al turismo.

LEY NÚMERO 232 DE 1995. Por medio de la cual se dictan normas para el funcionamiento de los establecimientos comerciales.

LEY 300 DE 1996. Por la cual se expide la Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones.

LEY 1101 DE 2006. Por la cual se modifica la Ley 300 de 1996 – Ley General de Turismo y se dictan otras disposiciones.

RESOLUCIÓN 0236 DE 2005. DEL MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. Por la cual se modifican las tarifas de inscripción y de actualización en el Registro Nacional de Turismo.

RESOLUCIÓN 0348 DE 2007 DEL MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. Por la cual se determinan los sitios de interés turístico de que tratan los numerales 1° y 2° del artículo primero de la Resolución 0347 de 2007.

RESOLUCIÓN 0347 DE 2007 DEL MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. Por la cual se definen los criterios para otorgar la calidad de turístico a los bares y restaurantes contemplados en la Ley 1101 de 2006.

RESOLUCIÓN NÚMERO 1652 DE 2007 DEL MINISTERIO DE AMBIENTE, VIVIENDA Y DESARROLLO TERRITORIAL Y DEL MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. Por la cual se prohíbe la fabricación e importación de equipos y productos que contengan o requieran para su producción u operación las sustancias agotadoras de la capa de ozono listadas en los Anexos A y B del Protocolo de Montreal, y se adoptan otras determinaciones.

ANEXO B
(Informativo)

LEGISLACIÓN PARA ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

LEY 9 DE 1979. Por la cual se dictan medidas sanitarias

DECRETO 3075 DE 1997 DEL MINISTERIO DE SALUD, MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL Y EL MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR. Por el cual se reglamenta la ley 1979 y se dictan otras disposiciones.

ANEXO C
(Informativo)

LEGISLACIÓN PARA BARES

Este anexo presenta un listado de referencia, es decir, el conjunto específico de reglamentaciones, vigentes a la fecha de publicación de esta norma; no se constituye en una lista exhaustiva.

Este listado se incluye con propósitos informativos y no exime a estos establecimientos de la responsabilidad de identificar la reglamentación que le es aplicable.

LEY 140 DE 1194. Por la cual se reglamenta la publicidad exterior visual en el territorio nacional.

RESOLUCION 0627 DE 2006 DEL MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, VIVIENDA Y DESARROLLO TERRITORIAL. Por la cual se establece la norma nacional de emisión de ruido y ruido ambiental.

DECRETO 043 DE 2006 DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Por la cual se dictan disposiciones para prevenir riesgos en los lugares donde se presenten aglomeraciones de público.

LEY 124 DE 1994. Por la cual se prohíbe el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y se dictan otras disposiciones.

DECRETO 909 DE 2001 DE LA ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Por la cual se dictan medidas para la protección de menores de edad en el Distrito Capital de Bogotá.

DECRETO 190 DE 2004 DE LA ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Por medio del cual se compilan las disposiciones contenidas en los Decretos Distritales 619 de 2000 y 469 de 2003.

DECRETO 619 DE 2000 DE LA ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Por el cual se adopta el Plan de Ordenamiento Territorial para Santa Fe de Bogotá, Distrito Capital.

DECRETO 469 DE 2003 DE LA ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Por el cual se revisa el Plan de Ordenamiento Territorial de Bogotá D.C.

DECRETO 921 DE 1997. Por el cual se expide la regulación de bebidas alcohólicas en el espacio público de las zonas en las que su consumo y expendio tiene un fuerte impacto sobre la convivencia.

ANEXO D
(Informativo)

La NTC 5131, Ecoetiquetado para detergentes de limpieza la pueden encontrar en Mercados Verdes del Ministerio de Ambiente.

Para ver la norma, consulte el siguiente enlace:

http://www.minambiente.gov.co/viceministerios/ambiente/mercados_verdes/3%20Sello%20Ambiental/NTC%205131.pdf