

Cafeterías: Es el establecimiento que cuenta con área de manipulación y preparación de alimentos, conexión interna a agua potable, fregador de tres compartimientos, con agua caliente y conectado a un sistema de tratamiento de aguas residuales, trampa de grasa, energía eléctrica, equipo de refrigeración, equipos eléctricos, estufa eléctrica o estufa a gas autorizada por la oficina de seguridad de los bomberos. Deben cumplir con el manejo adecuado de los desechos sólidos no peligrosos. La manipulación de los alimentos debe cumplir con las normas sanitarias vigentes del Ministerio de Salud.

Este tipo de establecimiento puede ofertar alimentos pre envasados con registro sanitario del Ministerio de Salud o de la Autoridad Panameña de Seguridad Alimentaria (AUPSA), frutas y alimentos preparados en el local o por planta o fábrica que cuente con permiso y certificación del Ministerio de Salud, según la Guía para la oferta de alimentos saludables en kioscos y cafeterías de centros educativos. Debe contar con menús para cada tiempo de comida aprobados por un nutricionista dietista con idoneidad.