



1. El objeto contenido en el Reto de comida, supondrá una dificultad por la cuestión de la cantidad, o por cuestión del tiempo que se dispone para ingerirla, pero nunca por la falta de calidad de los alimentos presentados o porque la combinación de los mismos resulte de algún modo desagradable en términos generales.
2. Para que la comida sea considerada un reto debe contener una cantidad o un producto medible previamente establecido y anunciado, y debe existir una recompensa para el comensal que consiga ingerir el reto con las condiciones acordadas y anunciadas por el restaurante.
3. Cualquier reto tiene unas normas, que son establecidas por el restaurante que oferta el reto y que deben ser cumplidas para obtener la recompensa que ofrecen.
4. No se considera retos de comida aquellos que se organicen por particulares o por cualquier tipo de asociación que no constituya un establecimiento de hostelería legalmente establecido y que cumpla con toda la normativa aplicable a un establecimiento de hostelería.
5. El objeto del Reto puede ser cualquiera en función de la especialidad del restaurante y depende de la creatividad de la cocina del restaurante, y ha de servir para promocionar otros productos contenidos en el menú. Las más populares son las hamburguesas, pero la base de datos puede incluir otras variedades como burritos, pizzas, bocadillos u otras especialidades gastronómicas.

