

REGLAMENTO TURÍSTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Acuerdo Ministerial No. 2018 053

Dr. Enrique Ponce de León Román

MINISTRO DE TURISMO

Considerando:

Que, el artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador reconoce y garantiza el derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos;

Que, el artículo 52 de la Constitución de la República del Ecuador, señala que las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características;

Que, de conformidad con el Art. 82 de la Constitución Política del Ecuador "*el Derecho a la Seguridad Jurídica se fundamenta en el respeto a la Constitución y en la existencia de normas jurídicas previas, claras, públicas y aplicadas por las autoridades competentes*"; de modo que si como consecuencia de una actividad de control se realiza una verificación, inspección o similares, los requerimientos de la autoridad no cambien por causa de cambio de autoridad o inspector;

Que, el Art. 226 de la norma up supra en concordancia con el Principio de Legalidad señala que "*las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley. Tendrán el deber de coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en la Constitución*";

Que, de conformidad con el Art. 227 de la Constitución "*la administración pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de*

eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación”;

Que, el artículo 281 de la Constitución de la República del Ecuador, establece que: *“La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente.”;*

Que, el numeral 13 del artículo 281 de la Constitución de la República del Ecuador señala como responsabilidad del Estado el: *“Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud (...)”;*

Que, en el literal b) del artículo 5 de la Ley de Turismo publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 733 de 27 de diciembre de 2002, se reconoce al servicio de alimentos y bebidas como actividad turística;

Que, el numeral 1 del artículo 15 de la Ley de Turismo, reconoce al Ministerio de Turismo, como el organismo rector de la modalidad turística ecuatoriana, quien tendrá entre otras la siguiente atribución: *“1. Preparar las normas técnicas y de calidad por actividad que regirán en todo el territorio nacional”;*

Que, el artículo 16 de la ley anteriormente citada prescribe: *“Será de competencia privativa del Ministerio de Turismo, en coordinación con los organismos seccionales, la regulación a nivel nacional, la planificación, promoción internacional, facilitación, información estadística y control del turismo, así como el control de las actividades turísticas, en los términos de esta Ley”;*

Que, el artículo 19 de este mismo instrumento normativo, contempla que el Ministerio de Turismo establecerá privativamente las categorías oficiales para cada actividad vinculada al turismo, mismas que deberán sujetarse a las normas de uso internacional, para lo cual expedirá las normas técnicas correspondientes;

Que, el literal a) del artículo 43 del Reglamento General a la Ley de Turismo define a la actividad de alimentos y bebidas de la siguiente manera: *“Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento”*;

Que, el artículo 44 del Reglamento General a la Ley de Turismo establece: *“Sin perjuicio de las normas de carácter general contenidas en este reglamento, sobre la base de las definiciones contenidas en este capítulo, únicamente el Ministerio de Turismo de forma privativa, a través de acuerdo ministerial, expedirá las normas técnicas y reglamentarias que sean requeridas con el objeto de establecer las particularidades y la clasificación de las actividades de turismo definidas en este reglamento y sus respectivas modalidades. La potestad asignada en este artículo es intransferible. Las entidades del régimen seccional autónomo o dependiente no expedirán normas técnicas, ni de calidad sobre actividades o establecimientos turísticos, no definirán actividades o modalidades turísticas ni establecerán sujetos pasivos o responsables sin que sean establecidos por el Ministerio de Turismo”*;

Que, la Disposición Transitoria Primera del Reglamento General a la Ley de Turismo, dispone que: *“Las normas técnicas y reglamentos especiales por actividad y por modalidad que se han determinado en este Reglamento con el objeto de regular la actividad turística a nivel nacional serán formuladas, consultadas y expedidas, por el Ministerio de Turismo, a través de Acuerdo Ministerial,(...)”*;

Que, mediante Decreto Ejecutivo No. 8 de 24 de mayo de 2017, el Presidente Constitucional de la República del Ecuador, señor Lic. Lenin Moreno Garcés, nombró como Titular del Ministerio de Turismo, al señor Doctor Enrique Ponce de León Román;

Que, corresponde al Ministerio de Turismo la defensa de los derechos del usuario de servicios turísticos en los términos que señala la Constitución y la Ley de Turismo;

Que, el turismo ha sido declarado por el Gobierno Nacional como una política de Estado, encaminada a la consecución del Buen Vivir a través de la generación de empleo, cadenas productivas, divisas, redistribución de riqueza e inclusión social;

Que, a partir de la emisión del Reglamento General a la Ley de Turismo, no se ha promulgado el Acuerdo Ministerial para regular la actividad de alimentos y bebidas, motivo por el cual es indispensable expedir el presente instrumento legal;

Que, es necesario expedir una normativa que ofrezca mecanismos de mejoramiento y esclarecimiento de los servicios de alimentos y bebidas, para lo cual, el Ministerio de Turismo ha basado sus políticas públicas en sólidos pilares de calidad y seguridad, que garanticen el bienestar del turista, con el objeto de consolidar al Ecuador como potencia turística;

Que, la calidad es una prioridad en la política pública del Ministerio de Turismo, que se debe ver reflejada en la prestación de actividades, modalidades y servicios turísticos; y,

En ejercicio de las facultades que le confieren los artículos 151 y 154 numeral 1 de la Constitución de la República del Ecuador, el artículo 15 de la Ley de Turismo; y, el artículo 17 del Estatuto del Régimen Jurídico Administrativo de la Función Ejecutiva.

ACUERDA:

Expedir el siguiente

REGLAMENTO TURÍSTICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

TÍTULO I PRELIMINAR

CAPÍTULO I DEL OBJETO Y ÁMBITO

Art. 1.- Objeto.- El objeto del presente reglamento es regular, clasificar, categorizar, controlar y establecer los requisitos para el ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional.

Art. 2.- Ámbito de Aplicación.- Las disposiciones del presente reglamento son de aplicación y observancia obligatoria para quienes se dediquen al ejercicio de la actividad turística de alimentos y bebidas a nivel nacional excepción de la provincia de Galápagos

Igualmente están sometidos a las disposiciones de este reglamento las entidades públicas nacionales o locales, sus autoridades o funcionarios de turismo, instituciones de seguridad, Gobiernos Autónomos Descentralizados y todos a quienes compete el control del ejercicio de esta actividad.

Art. 3.-Exclusión.- Quedan excluidos del ámbito de aplicación del presente reglamento, por no tener la consideración de servicio turístico de alimentos y bebidas los siguientes:

1. Aquellos, cualquiera que sea su titularidad, que consistan en el suministro de comida o bebida con carácter gratuito o asistencial.
2. Los que consistan en servir comidas o bebidas a colectivos particulares excluyendo al público en general, tales como comedores universitarios

escolares o de empresa, que no se encuentren bajo la figura de concesión, arriendo o tercerizada.

3. Los prestadores de servicios a través de máquinas expendedoras, ventas ambulantes, delicatessen, cines, panaderías, kioscos y covachas.

Art. 4.- Definiciones.- Para la aplicación del presente reglamento se deberán observar las siguientes definiciones:

1. **Alimento preparado:** Producto elaborado, semi elaborado o crudo, destinado al consumo humano que requiera o no mantenerse caliente, refrigerado o congelado, y se expende de forma directa al público para su consumo inmediato.
2. **Ambulante:** Persona Física o natural, emprendedor, quien para sí mismo o con dependencia o asociación con un tercero, prepara y expende alimentos frescos, procesados o semi procesados en la vía pública o en cualquier lugar que no sea fijo o permanente.
3. **Barra:** Área dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas en las que se expenden y sirven bebidas alcohólicas y no alcohólicas, y se puede consumir alimentos.
4. **Botiquín de primeros auxilios:** Lugar o compartimento que contiene suministros médicos básicos, necesarios e indispensables para brindar los primeros auxilios o tratar dolencias comunes a una persona. Deberá contener al menos los siguientes elementos no caducados: algodón hidrófilo, tira adhesiva sanitaria (curitas), tijeras, linterna, tela adhesiva antialérgica, agua oxigenada, guantes de látex, desinfectante, sobres de gasa estéril, gasa en rollo, gasas para quemaduras, suero fisiológico, vendas elásticas, mascarillas, manual de primeros auxilios.

5. **Categoría única:** Se considera una excepción a los requisitos de categorización en la cual no se aplica el sistema de puntuación. Esta categoría se utilizará para establecimientos móviles, plazas de comida
6. **Comida rápida:** Modalidad en la que toda la oferta de alimentos y bebidas se encuentra lista para su consumo o requiere de un tiempo reducido de terminación, y donde lo habitual es que la toma de comanda, facturación y la retirada del pedido por el consumidor se realicen en el mostrador.
7. **Contaminación:** Introducción o presencia de cualquier peligro biológico, químico o físico, en el alimento, o en el medio alimentario.
8. **Contaminación cruzada:** Es la introducción involuntaria de un agente físico, biológico, químico por: corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos contaminados, circulación de personal, contacto directo o indirecto con alimentos crudos, entre otros aspectos; que puedan comprometer la higiene o inocuidad del alimento.
9. **Consumidor:** Toda persona natural o jurídica que como destinatario final adquiera, utilice o disfrute bienes o servicios, o bien reciba oferta para ello.
10. **Desinfección:** Es el tratamiento físico o químico aplicado a instrumentos y superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de reducir los microorganismos indeseables a niveles aceptables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente a la calidad e inocuidad del alimento.
11. **Establecimiento turístico de alimentos y bebidas:** Son los establecimientos permanentes, estacionales y/o móviles donde se elaboran, expenden comidas preparadas y/o bebidas para el consumo y que cumplan con los parámetros determinados en el presente reglamento y que se encuentran registrados ante la Autoridad Nacional de Turismo.

12. Enganchador, Jaladores o Flayeros: Persona (s) que se dedica a comercializar y promocionar de forma invasiva y abusiva los servicios de un establecimiento de alimentos y bebidas en espacios públicos.

13. Manipulación de alimentos: Todas las operaciones realizadas por el manipulador de alimentos como recepción de ingredientes, selección, elaboración, preparación, cocción, presentación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, servicio, comercialización y consumo de alimentos y bebidas.

14. Principio PEPS (Primero en entrar – Primero en salir): Consiste en un método de evaluación de inventarios, que se refiere a la rotación de productos almacenados cuyas siglas significan "primero en entrar, primero en salir". Este principio se aplica con el fin de evitar que los productos o artículos permanezcan en almacenamiento por periodos largos, sin ser utilizados o consumidos.

15. Principio PCPS (Primero en caducar – Primero en salir): Consiste en un método de evaluación de inventarios, que se refiere a la rotación de productos almacenados cuyas siglas significan "próximo en caducar, primero en salir". Este principio se aplica con el fin de consumir o distribuir los productos, seleccionando primero los que se encuentran cercanos a caducarse.

16. Menú: Instrumento de comunicación y venta de alimentos y bebidas, listado de los platos que constituyen la oferta gastronómica de un establecimiento al consumidor.

CAPÍTULO II DERECHOS Y OBLIGACIONES

Art. 5.- Derechos del usuario o consumidor.- Los usuarios del establecimiento turístico de alimentos y bebidas tendrán los siguientes derechos:

- a) Recibir los servicios acordes en naturaleza y calidad a la clasificación y categoría otorgada;
- b) Ser informados de forma clara y precisa sobre la oferta de alimentos y bebidas y los precios de acuerdo a lo determinado en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor;
- c) Recibir el servicio conforme lo ofertado por el establecimiento;
- d) Recibir la factura correspondiente por el servicio de alimentos y bebidas;
- e) Tener a su disposición instalaciones y equipamiento en buen estado, con una correcta higiene, sin signos de deterioro, accesibles para todas las personas y en correcto funcionamiento; y,
- f) Comunicar las quejas al establecimiento de alimentos y bebidas, a través del libro de reclamos.

Art. 6.- Obligaciones del usuario o consumidor.- Los usuarios del establecimiento turístico de alimentos y bebidas tendrán las siguientes obligaciones:

- a) Cancelar el valor del servicio recibido;
- b) Denunciar por los canales establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo o los Gobiernos Autónomos Descentralizados; municipales o metropolitanos las irregularidades identificadas en los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas; y,
- c) Cumplir con las normas y políticas del establecimiento;
- d) Respetar, cuidar y dar buen uso a las instalaciones del establecimiento.

Art. 7.- Derechos y obligaciones de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas.- Los prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas gozarán de los siguientes derechos y obligaciones:

- a) Percibir el pago por los servicios ofertados;
- b) Acceder a los incentivos y beneficios establecidos en la normativa vigente;
- c) Determinar y comunicar políticas de cobro y tarifas para la prestación de sus servicios;
- d) Contar con el Registro de Turismo y Licencia Única Anual de Funcionamiento;
- e) Contar con el libro de reclamos conforme a lo determinado en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor;
- f) Exhibir en un lugar visible el Registro de Turismo y la Licencia Única Anual de Funcionamiento;
- g) Exhibir la placa de identificación del establecimiento turístico otorgado por la Autoridad Nacional de Turismo donde constará la tipología y clasificación del establecimiento, la cual va expuesta en un lugar visible al público en general;
- h) Respetar y cumplir los lineamientos establecidos para alimentación y otras normas, determinadas por la Autoridad Sanitaria Nacional o quién ejerza sus funciones;
- i) Contar con por lo menos el 50% del personal que acredite su capacitación, formación profesional o que posea certificación de competencias laborales para ofertar el servicio de alimentos y bebidas;
- j) Mostrar el listado de precios en un lugar visible para el usuario;
- k) Determinar el precio final de los alimentos o bebidas dentro del menú pudiendo estar o no desglosado en el precio final;
- l) Mantener la vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina en estados óptimos de limpieza y desinfección, sin roturas o rayaduras;
- m) Cumplir con lo establecido en el presente reglamento y demás normativa aplicable al sector;
- n) Denunciar ante la autoridad competente, mediante los canales establecidos para el efecto, a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas que no cuenten con los permisos pertinentes;

- o) Mantener las instalaciones, infraestructura, mobiliario, insumos y equipamiento del establecimiento en condiciones de limpieza y funcionamiento;
- p) Utilizar mecanismos de desinfección para las instalaciones e implementos de cocina;
- q) Diferenciar al personal que se encuentra en entrenamiento;
- r) Garantizar la no acumulación de olores dentro del establecimiento;
- s) Cumplir con los servicios ofrecidos al consumidor;
- t) Otorgar información veraz del establecimiento al consumidor;
- u) Podrán solicitar la salida del cliente cuando contravenga las normas básica de convivencia y la normativa correspondiente; sin perjuicio que el cliente mantenga la obligación de pago por su consumo;
- v) Cumplir con los tributos o impuestos según lo dispuesto en la normativa pertinente; y,
- w) Comunicará la Autoridad Nacional de Turismo o Gobiernos Autónomos Descentralizados, la transferencia de dominio y/o modificación de la información con la que fue registrado el establecimiento dentro de los treinta días de producida.

TÍTULO II

DEL REGISTRO Y LICENCIA ÚNICA DE FUNCIONAMIENTO

CAPÍTULO I

DEL REGISTRO

Art. 8.- Requisitos para obtención de registro.- Las personas naturales o jurídicas que se registren como prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Personas Jurídicas, escritura de constitución y de existir último aumento de capital y reforma de estatutos, debidamente inscritas en el Registro Mercantil;
- b) Detalle de inventario valorado de activos fijos de la persona natural o

- jurídica, para el ejercicio de la actividad comercial; o, el balance presentado a la Superintendencia, si tuviere, y que contenga los activos de su establecimiento a registrar;
- c) Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE), para persona natural o jurídica, según corresponda;
 - d) Pago del 1x1000 sobre el valor de los activos fijos, en los formatos y procedimientos establecidos por a la Autoridad Nacional de Turismo para personas naturales y jurídicas;
 - e) Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso; y,
 - f) Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.

No se exigirá al usuario los documentos físicos cuando estos puedan ser obtenidos en línea o interoperados a través de la plataforma digital que establezca para el efecto la Autoridad Nacional de Turismo.

Art. 9.- Del procedimiento de registro e inspección de un establecimiento turístico de alimentos y bebidas.- El procedimiento para el registro e inspección de los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas deberá ser el siguiente:

1. La Autoridad Nacional de Turismo contará con una herramienta digital de uso obligatorio en la que se receptorán y gestionarán las solicitudes para obtención de registro, reclasificación, recategorización, reingreso o inhabilitación de establecimientos turísticos de alimentos y bebidas, enlistará el cumplimiento de requisitos para la clasificación y categorización;

2. La Autoridad Nacional de Turismo realizará inspecciones a los establecimientos para validar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el marco legal vigente a partir de la solicitud realizada por el usuario. Al finalizar la inspección, se suscribirán 2 ejemplares del acta respectiva entre el funcionario de la Autoridad Nacional de Turismo y un representante del establecimiento, la cual servirá como constancia de la diligencia realizada. Una copia de esta acta será entregada al establecimiento; y,
3. En caso de que los resultados de la inspección, determinen que el establecimiento cumple con el marco legal vigente se notificará al usuario el procedimiento para receptor el pago de la contribución 1x1000 y posterior, y una vez cancelado se emitirá el registro de turismo. Si el establecimiento no consignó información veraz al registrarse, la Autoridad Nacional de Turismo, seguirá los procesos administrativos establecidos en la normativa vigente.

Art. 10.- Re categorización o reclasificación.- En caso de reclasificación y/o re categorización del establecimiento, este proceso deberá realizarlo en el sistema digital establecido por la Autoridad Nacional de Turismo.

Para el caso de re categorización o re clasificación, el establecimiento realizará el proceso a través del sistema digital, y la Autoridad Nacional de Turismo deberá realizar una inspección al establecimiento en un plazo no mayor a 30 días, donde verificará el nivel de cumplimiento por parte del establecimiento.

Una vez que el establecimiento alcance el nivel de cumplimiento requerido y la validación de los requisitos, la Autoridad Nacional de Turismo le otorgará la nueva clasificación y/o categoría. Esto no conllevará un nuevo número de registro.

Art. 11.- Plazos.- En caso de que los resultados de la inspección, determinen que el establecimiento no cumple el porcentaje establecido para esa clasificación y categoría, se otorgará un plazo de hasta 30 días a partir del

siguiente día de la inspección realizada para temas de servicio y por temas de infraestructura hasta 60 días a partir del siguiente día de la inspección.

CAPÍTULO II

LICENCIA ÚNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO

Art.12.- Procedimiento de obtención.- El procedimiento de obtención de la Licencia Única Anual de Funcionamiento, será realizado de acuerdo al procedimiento establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado.

Los requisitos para obtener la Licencia Única Anual de Funcionamiento, distintos al del Registro de Turismo serán los siguientes:

1. Registro de Turismo otorgado por la Autoridad Nacional de Turismo;
2. Certificado de encontrarse al día en las contribuciones establecidas por la Autoridad Nacional de Turismo; y,
3. Los requisitos que cada Gobierno Autónomo Descentralizado, considere para la emisión de la Licencia Única Anual de Funcionamiento, que deberá ser realizado mediante ordenanza.

Una vez obtenida la Licencia Única Anual de Funcionamiento, el establecimiento deberá exhibirla.

CAPÍTULO III

DE LAS INSPECCIONES

Art. 13.- De las inspecciones y control.- La Autoridad Nacional de Turismo o los Gobiernos Autónomos Descentralizados en cualquier momento podrán realizar inspecciones para verificar y/o controlar el cumplimiento de los requisitos de este reglamento a los establecimientos turísticos de alimentos  bebidas. 

TÍTULO III
DE LA CLASIFICACIÓN, REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN Y SISTEMA
DE PUNTUACIÓN

CAPÍTULO I
CLASIFICACIÓN

Art. 14.- De su clasificación.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán en:

- a) Cafetería
- b) Bar
- c) Restaurante
- d) Discoteca
- e) Establecimiento móvil
- f) Plazas de comida
- g) Servicio de Catering

a) Cafetería: Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos de elaboración rápida o precocinada, pudiendo ser fríos y/o calientes que requieran poca preparación, así como el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

b) Bar: Establecimiento donde se consumen bebidas alcohólicas y no alcohólicas, alimentos ligeros como bocaditos, picadas, sándwich, entre otros similares, cuya estructura debe tener una barra o mostrador donde se servirán las bebidas y todo aquello que ordenen los consumidores, para el consumo dentro del establecimiento. No podrá contar con área de baile.

c) Restaurante: Establecimiento donde se elaboran y/o expenden alimentos preparados. En estos establecimientos se puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas. También podrá ofertar servicios de cafetería y, dependiendo de la categoría, podrá disponer de servicio de autoservicio.

Esta tipología incluye los establecimientos con especialidad de comida rápida.

- d) **Discoteca:** Establecimiento para escuchar música grabada y/o en vivo, bailar y consumir bebidas alcohólicas y no alcohólicas, que cuenta con pista de baile.
- e) **Establecimiento móvil:** Establecimiento donde se elaboran, expenden y/o sirven alimentos preparados, pudiendo ser fríos y/o calientes y bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Este tipo de establecimiento se caracteriza por prestar servicios itinerantes de alimentos y bebidas.

Para el expendio de bebidas alcohólicas en establecimientos móviles que se encuentren en la vía pública deberán solicitar al Gobierno Autónomo Descentralizado competente la autorización correspondiente.

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas que ostenten esta clasificación, obtendrán la categoría única, siempre que cumplan con los requisitos determinados en el (Anexo F), que es parte integrante del presente reglamento. El establecimiento móvil deberá acogerse a lo que el Gobierno Autónomo Descentralizado metropolitano o municipal competente, determine para el efecto. Previo a la obtención de Registro de Turismo el establecimiento móvil deberá comprobar que cumple con la normativa local pertinente y cuente con el permiso de uso de suelo.

En el caso, en que el establecimiento móvil requiera de un sitio fijo para parquear su vehículo, el Gobierno Autónomo Descentralizado metropolitano o municipal competente, determinará el mecanismo pertinente.

Para efectos de aplicación del presente reglamento, los establecimientos de alimentos y bebidas que se encuentren en las plazas de comida, serán considerados igualmente como establecimientos móviles, por lo que se regularán bajo los requisitos establecidos en el (Anexo F).

- f) **Plazas de comida:** Son consideradas como los sitios que agrupan diversos establecimientos turísticos de alimentos y bebidas y que no se encuentran dentro de un centro comercial. Para la regulación y control de estas plazas de comida se tomará en cuenta el cumplimiento obligatorio de los requisitos determinados en el (Anexo G) que es parte integrante del presente reglamento, mismos que deberán ser aplicables en las áreas comunes de las plazas.

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas que ostenten esta clasificación, obtendrán la categoría única, asimismo, cada uno de los establecimientos que conforman la plaza de comida obtendrá su Registro de Turismo como establecimiento móvil.

- g) **Servicio de Catering:** Es la prestación externa del suministro de comida preparada y puede abastecer de todo lo necesario para la organización de cualquier evento, banquete, fiesta o similares; y, es en general la prestación de servicios de preparación de comidas para ser vendidas o servidas en puntos de consumo separados del lugar donde se elaboran (no comprende el servicio a domicilio de un restaurante, cafetería o establecimiento de alojamiento).

En el servicio puede o no incluir bebida, la mantelería, los cubiertos, el servicio de cocineros, meseros y personal de limpieza posterior al evento.

Cuando el servicio de catering sea prestado por un establecimiento de alojamiento o de alimentos y bebidas, con registro y licencia de funcionamiento vigente, no se requiere de otro registro o licencia, ni pago adicional.



Art. 15.- Según el tipo de servicio.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas clasificados como cafetería, bar y restaurante, deberán informar, a través del sistema establecido por la Autoridad Nacional de Turismo, el tipo de servicio que brindan de acuerdo a lo siguiente:

- a) Menú
- b) Autoservicio
- c) Buffet
- d) Menú fijo
- e) Servicio a domicilio
- f) Servicio al auto

En caso de que los establecimientos encajen dentro de dos o más tipos de servicio, deberán informar, a través del sistema determinado por la Autoridad Nacional de Turismo, todos los tipos de servicio que ofrecen.

- a) A la Carta:** Utiliza como instrumento de comunicación y venta de la oferta de alimentos y bebidas, un listado de platos, a través del cual el consumidor hace su elección para seleccionar lo que va a consumir. El personal de servicio es el encargado de ejecutar la atención al consumidor a la mesa.
- b) Autoservicio:** Servicio cuya característica es la de presentar los alimentos en mostradores específicos, desde donde el consumidor se sirve asimismo de manera directa. En algunos casos, no hay personal de servicio.
- c) Buffet:** Servicio cuya característica es la de presentar los alimentos en mostradores específicos, donde los alimentos son servidos por personal especializado a los consumidores, quienes deben acercarse a la zona donde se encuentren los mostradores de los alimentos, para luego dirigirse a sus mesas respectivas a consumirlos. El personal de servicio está encargado de retirar la vajilla utilizada y en algunos casos, sirve las bebidas y postres.

d) Menú fijo: Los alimentos se ofrecen a través de una lista de platos en una oferta rígida que usualmente esta exhibida en el mostrador directamente al consumidor, con un precio fijo, que ofrece pocas posibilidades de cambio.

e) Servicio a domicilio: Servicio cuya característica principal es realizar el pedido a través de diferentes medios sea vía telefónica o internet. A través de la cual el consumidor recibe su orden en el lugar al que fue señalado o la retira directamente en el establecimiento.

f) Servicio al auto: Los establecimientos ofertan y expenden los alimentos al consumidor sin la necesidad de salir del vehículo que se traslada.

El cambio, ampliación o disminución del tipo o tipos de servicio que se ofrece deberá ser informado a la autoridad nacional de turismo y no significará un cambio de registro.

La información proporcionada en este anexo será con fines informativos, y no determinará la categoría del establecimiento

Art. 16.- Según el tipo de cocina.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas clasificados como cafetería, bar, restaurante establecimiento móvil y servicio de catering deberán informar, a través del sistema determinado por la Autoridad Nacional de Turismo, el tipo de cocina que estos ofrezcan a sus usuarios de acuerdo a lo establecido en el (Anexo A) de este reglamento.

La información proporcionada en este anexo será con fines informativos, no determinará la categoría del establecimiento.

CAPÍTULO II

REQUISITOS OBLIGATORIOS Y DE CATEGORIZACIÓN

Art. 17.- Requisitos obligatorios.- Son los requisitos mínimos que deben cumplir de forma obligatoria los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas a nivel nacional a excepción de la provincia de Galápagos, sea cual fuere su clasificación y/o categoría.

Los requisitos obligatorios estarán contenidos en los anexos B-C-D-E-F-G-H que son parte integrante del presente reglamento.

En caso de que el establecimiento no cumpla con estos requisitos dentro de los plazos establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo, no podrá registrarse y se procederá con el proceso administrativo conforme a la normativa vigente.

Art. 18.- Categorización.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se categorizarán mediante un sistema de puntuación, obtenida de acuerdo al cumplimiento de requisitos establecidos en este reglamento.

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas se clasificarán de la siguiente manera:

- a) Las cafeterías se categorizarán en: (2) dos tazas y (1) una taza, siendo (2) dos tazas la mayor categoría y (1) una taza la menor categoría;
- b) Los restaurantes se categorizarán en: (5) cinco, (4) cuatro, (3) tres, (2) dos y (1) un tenedor, siendo (5) cinco tenedores la mayor categoría y un (1) tenedor la menor categoría;
- c) Los bares y discotecas se categorizarán en: (3) tres, (2) dos y (1) una copa siendo (3) tres copas la mayor categoría y (1) una copa la menor categoría;
y,
- d) Los establecimientos móviles, plazas de comida y servicio de catering se categorizarán como categoría única.

Art. 19.- Requisitos de categorización.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas para obtener una categoría, de acuerdo a su clasificación, deberán alcanzar un mínimo de 40 cuarenta puntos; caso contrario tendrán el plazo determinado según el artículo 11 para alcanzar el puntaje mínimo, de lo contrario no obtendrán el registro turístico. Los requisitos de categorización se encuentran detallados en los Anexos que son parte integrante de este reglamento, conforme a lo siguiente:

- | | |
|------------------------------------------|-----------|
| a) Requisitos para cafeterías | Anexo B.1 |
| b) Requisitos para bares | Anexo C.1 |
| c) Requisitos para restaurantes | Anexo D.1 |
| d) Requisitos para discotecas | Anexo E.1 |
| e) Requisitos para establecimiento móvil | Anexo F. |
| f) Requisitos para plazas de comida | Anexo G. |
| g) Requisitos para servicio de Catering | Anexo H |

CAPÍTULO III

SISTEMA DE PUNTUACIÓN

Art. 20.- Del sistema de puntuación.- Cada establecimiento turístico de alimentos y bebidas es categorizado con requisitos que son ponderados, para determinar su categorización de acuerdo al presente reglamento.

Art. 21.- Del puntaje para categorización.- Los requisitos establecidos para cada clasificación, están identificados mediante un puntaje de acuerdo al tipo de requisito, considerando los siguientes parámetros:

- ✓ Requisitos de buenas prácticas 6 puntos
- ✓ Requisitos de servicios 4 puntos
- ✓ Requisitos de infraestructura 2 puntos

Art. 22.- Fórmula de cálculo.- Para obtener el nivel de cumplimiento requerido por cada categoría se aplicará la siguiente fórmula de cálculo:

$$\frac{\text{Puntaje obtenido} \times 100}{\text{Puntaje total}} = \frac{\text{Puntaje de cumplimiento}}{\text{Categoría}}$$

Dónde:

Puntaje Obtenido.- Sumatoria del total de puntos obtenidos, respecto a los requisitos establecidos en los Anexos del presente reglamento.

Puntaje Total.- Total de puntos posibles que un establecimiento puede obtener respecto a los requisitos establecidos en los anexos del presente reglamento.

En caso que el puntaje obtenido de la categoría contenga números decimales superiores a cinco décimas, se considerará el porcentaje inmediato superior.

a) Para cafeterías.

Establecimientos	Nivel de puntaje requerido
Categoría 2 tazas	Mayor o igual a 71 puntos
Categoría 1 taza	Entre 40 y 70 puntos

b) Para restaurantes

Establecimientos	Nivel de cumplimiento requerido
Categoría 5 tenedores	Mayor o igual a 91 puntos
Categoría 4 tenedores	Entre 81 y 90 puntos
Categoría 3 tenedores	Entre 80 y 71 puntos
Categoría 2 tenedores	Entre 70 y 61 puntos
Categoría 1 tenedor	Entre 60 y 40 puntos

c) Para bares o discotecas

Establecimientos	Nivel de cumplimiento requerido
Categoría 3 copas	Mayor o igual a 81 puntos
Categoría 2 copas	Entre 71y 80 puntos
Categoría 1 copa	Entre 70 y 40 puntos

Art 23.- Requisitos categoría única.- Los establecimientos cuya clasificación es establecimiento móvil, plazas de comida y servicio de catering serán categorizados como categoría única, mediante el cumplimiento de los requisitos obligatorios establecidos en los (Anexos F-G-H) conforme a lo establecido en este reglamento.

TÍTULO IV DE LA COMERCIALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN

Art. 24.- Prohibición sobre comercialización.- Se prohíbe a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas ofertar, a través de cualquier medio de información, servicios o infraestructura que no correspondan a su clasificación o categorización. Es decir, las clasificaciones o categorías no podrán ser utilizadas para engañar o inducir a confusión al público respecto de la calidad del servicio brindado.

En caso de que se compruebe este hecho, se aplicarán las sanciones determinadas en la normativa vigente, sin perjuicio de las sanciones que se establecen en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor.

Art. 25.- Impedimentos.- Los establecimientos de alimentos y bebidas no podrán desarrollar actividades de intermediación u operación turística directamente, solo a través de agencias de servicios turísticos legalmente registradas; además, no podrán ofrecer otros servicios turísticos como transporte, guianza turística o alojamiento.

Los establecimientos de alimentos y bebidas que no obtengan el registro de turismo no podrán funcionar ni comercializarse como establecimientos turísticos, ni tampoco utilizar los identificativos o similares que otorga el Autoridad Nacional de Turismo que conlleven a confusión al público en general.

La Autoridad Nacional de Turismo se reserva el derecho de iniciar procesos administrativos a los establecimientos que incumplan con estos impedimentos, sin perjuicio de lo que se establece en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor.

Art. 26.- Placa de identificación.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán contar con una placa donde consta la clasificación y

categoría, de acuerdo a las especificaciones técnicas que la Autoridad Nacional de Turismo determine. Dicha placa deberá estar exhibida en un lugar visible al público.

La placa de identificación deberá contar con un código QR, donde constarán los datos generales del establecimiento turístico para efectos de control de la Autoridad Nacional de Turismo.

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas colocarán obligatoriamente la placa en el plazo máximo de un mes, posterior a la obtención del Registro de Turismo.

En los establecimientos de alojamiento es potestativa la identificación de sus servicios complementarios de alimentos y bebidas. En el evento de que quieran utilizar estos signos distintivos se deberá guardar las características relacionadas con el tamaño, la identificación de la clase y la categoría.

En el caso de establecimientos de alojamiento que cuenten con restaurantes o cafeterías o establecimientos complementarios de alimentos y bebidas, que se encuentren bajo concesión, arriendo, asociación o cualquier otra figura, la placa de identificación será la que le corresponda de acuerdo a este Reglamento y deberá ser exhibida.

En los centros históricos o casas patrimoniales se deberán cumplir con las especificaciones dispuestas por los Gobiernos Autónomos Descentralizados metropolitanos o municipales, pero las características relacionadas con el tamaño, la identificación de la clase y categoría deberán ser las señaladas en este Reglamento.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA.- Subsidiariedad para todo lo que no se encuentre expresamente establecido en este Reglamento, se deberá aplicar las disposiciones de la Ley de Turismo, su Reglamento general de Aplicación, el Reglamento de Actividades turísticas, el Reglamento de Alojamiento, el Código de Ética

Mundial para el turismo y las disposiciones de los demás reglamentos y normas aplicables

SEGUNDA.- Se reconoce absoluta discrecionalidad en las tarifas para el servicio de alimentos y bebidas de conformidad a lo previsto en la Ley de Turismo.

TERCERA.- En el caso de conflicto o debate sobre la interpretación y aplicación de distintas normas se aplicarán las reglas siguientes:

1. Las disposiciones de este Reglamento prevalecerán en caso de conflicto con las de cualquier otro reglamento especial de Turismo;
2. Las disposiciones de la Ley de Turismo y otras leyes especializadas sobre materia turística prevalecerán sobre las normas de este Reglamento;
3. Las disposiciones de este reglamento prevalecerán sobre aquellas que regulan materias distintas a las de Turismo;
4. Las disposiciones sobre normas de Seguridad, derechos de usuarios, vías de reclamo y en general las que confieren derechos a la administración o a los usuarios prevalecerán en caso de conflicto sobre las disposiciones de este Reglamento;
5. Las disposiciones de este reglamento prevalecerán en caso de conflicto sobre las normas ordenanzas, con excepción de las relativas a uso de suelo, seguridad, ambiente y sanidad;
6. Las disposiciones de este reglamento prevalecerán en caso de conflicto sobre cualquier estipulación de contratos expresos o tácitos o documentos privados; y,
7. Las disposiciones supranacionales legalmente reconocidas por el Ecuador prevalecerán sobre las disposiciones de este reglamento, únicamente en caso de conflicto entre las mismas.

CUARTA.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán observar las demás normas específicas y relativas al sector, dar pleno cumplimiento del presente reglamento y demás cuerpos legales.

QUINTA.- Se prohíbe a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas la venta de bebidas alcohólicas a personas menores de edad, en concordancia a lo establecido en el artículo 396 del Código Orgánico Integral Penal.

SEXTA.- La Autoridad Nacional de Turismo o el Gobierno Autónomo Descentralizado podrán realizar en cualquier momento, sin notificación previa, inspecciones a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas, con el objetivo de verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente reglamento. Las mencionadas inspecciones se realizarán en presencia del propietario, representante legal, administrador, empleado o encargado del establecimiento en el momento de la visita.

SÉPTIMA.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas que ofrezcan modalidades de aventura dentro de sus linderos, serán considerados como un servicio complementario, los cuales no requerirán una nueva licencia, sin perjuicio de cumplir con lo establecido en el Reglamento de Operación Turística de Aventura.

OCTAVA.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas que expendan bebidas alcohólicas en sus instalaciones, podrán ser inspeccionados por el Ministerio del Interior, previa coordinación con la Autoridad Nacional de Turismo y/o Gobiernos Autónomos Descentralizados metropolitanos y municipales en el ámbito de sus competencias.

NOVENA.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas ubicados dentro del sistema nacional de áreas protegidas deberán cumplir, además de las disposiciones del presente reglamento, con la normativa establecida por la Autoridad Ambiental Nacional.

DÉCIMA.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán cumplir con la normativa vigente que la Autoridad Sanitaria Nacional emita para el efecto. Además, deberá cumplir con las normas sobre accesibilidad de las

personas al medio físico, normas arquitectónicas y de seguridad y cumplir con la normativa para la regulación y control de tabaco.

En los casos que el área de producción de alimentos sea fuera del sitio de la prestación del servicio, los establecimientos deberán cumplir con la normativa en dicha área, así como, lo correspondiente a transporte de alimentos.

DÉCIMA PRIMERA.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán sujetarse a la normativa pertinente respecto al funcionamiento de los servicios higiénicos y baterías sanitarias en los establecimientos turísticos a nivel nacional.

En el caso de establecimientos turísticos de alimentos y bebidas móviles, estarán exentos de este requisito.

DÉCIMA SEGUNDA.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas podrán usar el logo de la Autoridad Nacional de Turismo, y/o las campañas nacionales o locales vigente a ese momento en cualquiera de sus herramientas de promoción, conforme lo establecido en el manual de aplicación

Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán colocar en cualquiera herramienta de promoción o difusión el código QR determinado en la placa de identificación donde constarán los datos generales del establecimiento turístico.

DÉCIMA TERCERA.- Los Gobiernos Autónomos Descentralizados y las autoridades pertinentes deberán observar la clasificación y categorías establecidas en este Reglamento, para la gestión de la actividad desde el ámbito de sus competencias.

DÉCIMA CUARTA.- Se prohíbe a los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas contratar, contar o aceptar a personas naturales o jurídicas que realicen actividades de intermediación de servicios turísticos de manera

informal (enganchadores, jaladores o flayeros), el incumplimiento de esta disposición será sancionada conforme a la Ley de Turismo.

DÉCIMA QUINTA.-Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas, principalmente aquellos que ostenten la clasificación de bares, discotecas y plazas de comida (que realicen presentaciones musicales o artísticas en vivo), deberán obtener un certificado o informe de los decibeles permitidos por la autoridad competente.

DÉCIMA SEXTA.-Se considera un establecimiento turístico de alimentos y bebidas nuevo, aquel que hasta la fecha de publicación del presente Reglamento en el Registro Oficial, no se encuentra registrado ante la Autoridad Nacional de Turismo, sin perjuicio de las responsabilidades tributarias que haya adquirido con anterioridad.

DÉCIMA SÉPTIMA.-Los nuevos establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el presente Reglamento, a partir de su publicación en el Registro Oficial.

DÉCIMA OCTAVA.-Los establecimientos de alojamiento turístico que, como parte de sus servicios complementarios, cuenten con establecimientos turísticos de alimentos y bebidas conforme lo establecido en el presente Reglamento, serán considerados como una unidad íntegra de negocios para el desarrollo de sus actividades, deberán obtener un solo Registro de Turismo y cumplir con la normativa establecida para cada una de las actividades.

Los establecimientos de alojamiento turístico deberán informar a la Autoridad Nacional de Turismo las categorías de los diferentes servicios complementarios de alimentos y bebidas con que cuentan.

Los establecimientos de alojamiento turístico podrán colocar la placa identificativa en cada uno de los establecimientos de alimentos y bebidas si lo consideran pertinente.



En el caso de que en las instalaciones de un establecimiento de alojamiento funcione un establecimiento de alimentos y bebidas de distinto titular o propietario, por arriendo, concesión o cualquier otra figura, dicho titular y establecimiento de alimentos y bebidas deberán obligatoriamente obtener su propio Registro y Licencia Única Anual de Funcionamiento de conformidad con las normas pertinentes.

En este caso el establecimiento de alimentos y bebidas podrá tener otra categoría distinta del establecimiento de alojamiento y por lo tanto deberá exhibir la placa con la categoría que le corresponda y cumplir los requisitos de este Reglamento.

DÉCIMA NOVENA.- En caso de que los resultados de una inspección, determinen que el establecimiento no cumple con el porcentaje establecido para esa categoría, se otorgará un plazo de hasta 60 días a partir del siguiente día de la inspección realizada, para que el establecimiento pueda dar cumplimiento con requisitos de infraestructura, y un plazo de hasta 30 días a partir del siguiente día de la inspección realizada para dar cumplimiento con requisitos de servicios.

VIGÉSIMA.- Para establecimientos turísticos de alimentos y bebidas que funcionen en edificaciones patrimoniales se estará a lo dispuesto en el presente Reglamento, en tanto y en cuanto no contravenga a la normativa específica para la declaración de bienes patrimoniales.

VIGÉSIMA PRIMERA.- Prohíbese el uso y consumo de carne y elementos constitutivos de especies de fauna silvestre en establecimientos turísticos de alimentos y bebidas; a excepción de aquellos provenientes de medios de conservación ex situ legalmente establecidos y autorizados para este fin, por la Autoridad Ambiental Nacional. El incumplimiento de lo dispuesto en la presente norma será sancionado vía administrativa sin perjuicio de las acciones penales y/o civiles que dieran lugar.

VIGÉSIMA SEGUNDA.- Si un establecimiento de alimentos y bebidas o una de sus sucursales o franquicias hayan obtenido el Registro de Turismo los demás establecimientos pertenecientes a estos locales deberán obtener obligatoriamente el Registro de Turismo, conforme a la normativa pertinente para cada caso y cumplir con lo establecido en el presente Reglamento.

VIGÉSIMATERCERA.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán Considerar las normas de medio ambiente y permitir solo uso de vajilla biodegradables y evitar el uso de plástico

VIGÉSIMA CUARTA.- Una vez vencido el plazo señalado en la disposición transitoria segunda del presente cuerpo normativo, los establecimientos que no cumplan los requisitos entrarán en proceso de sanción conforme a lo establecido en la Ley de Turismo.

VIGÉSIMA QUINTA.- Los incentivos estarán sujetos a lo dispuesto en la Ley.

VIGÉSIMA SEXTA.- La Autoridad Nacional de Turismo o el Gobierno Autónomo Descentralizado competente podrá de oficio, previo informe técnico motivado, declarar como no turístico al establecimiento de alimentos y bebidas tomando en cuenta condiciones de buenas prácticas de manipulación, ubicación, servicio e infraestructura.

VIGÉSIMA SÉPTIMA.- El propietario o representante legal, previo a la obtención del Registro de Turismo, deberá obtener el certificado de manejo de bebidas alcohólicas otorgado por el Ministerio de Turismo a través de la Dirección de Capacitación y Calidad Técnica.

VIGÉSIMA OCTAVA.- Se reconoce la denuncia pública de la oferta de servicios de alimentos y bebidas que no cumpla con lo establecido en el presente Reglamento y demás normativa aplicable, para el efecto la Autoridad Nacional de Turismo y los GAD Municipales y metropolitanos deberán actuar de oficio, y habilitar las necesidades para recibir y dar trámite a las denuncias hasta su conclusión.



VIGÉSIMA NOVENA.- Los establecimientos considerados como covachas y/o bohíos que cumplan con los requisitos de Bar determinados en este Reglamento deberán obtener el Registro de Turismo.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA.- La Autoridad Nacional de Turismo, desarrollará en un plazo no mayor de 4 meses el sistema informático que permitirá el registro y categorización de los establecimientos, hasta ello se realizará la aplicación del presente reglamento de acuerdo a lo que determine la Autoridad Nacional de Turismo. Se deberá garantizar que esta información se incluya en el sistema, cuando este ya se encuentre en funcionamiento.

SEGUNDA.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas existentes tendrán un plazo de 6 meses a partir de la implementación del sistema informático, para cumplir con las disposiciones establecidas en este instrumento. Los cambios en la clasificación y categoría deberán ser contemplados en todos los espacios en los que se identifique y publicite al establecimiento.

TERCERA.- Deléguese a la Subsecretaría de Regulación y Control para que en el plazo de 3 meses a partir de la publicación en el Registro Oficial, realice y expida un manual de aplicación de este reglamento.

CUARTA.- Dispóngase a la Subsecretaría de Promoción de la Autoridad Nacional de Turismo, para que en el plazo de 10 días a partir de la publicación del presente reglamento en el Registro Oficial, diseñe la tipografía que se utilizará para el sistema de categorización. Además determinará los lineamientos y características de la placa e impresión de las categorías establecidas en el presente Reglamento.

QUINTA.- Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán contar con personal con título profesional (Licenciado en Gastronomía), certificación de cualificaciones o competencias laborales, priorizando en las áreas relacionadas con cocina, de forma progresiva de acuerdo a lo siguiente:

Clasificación	Primer año	Segundo año	Tercer año
Establecimientos turísticos de alimentos y bebidas (40%)	5%	15%	20%

Como se evidencia en el cuadro los establecimientos de alimentos y bebidas deberán cumplir con el 5% de trabajadores de nómina certificados en el primer año, en el segundo año deberán cumplir con el 5% del primer año más el 15% del segundo, y para el tercero deberán cumplir con el 20% de los dos primeros años más el 20% del tercer año, cumpliendo con el 40% del total de su personal de nómina certificado.

Los porcentajes se calculan sobre los trabajadores permanentes, sin incluir eventuales o temporales.

Para los establecimientos que ostenten la clasificación de bar y/o discoteca, deberán contar con al menos el 40% del personal cualificado en manejo de bebidas alcohólicas, del porcentaje establecido en el cuadro antes señalado.

Cuando el porcentaje resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, el establecimiento deberá contar con al menos un empleado que cuente con título profesional, certificación de cualificaciones o competencias laborales.

SEXTA.- La Autoridad Nacional de Turismo en conjunto con el Ministerio del Interior en un plazo no mayor a 30 días realizará la diferenciación de los nombres en las tipologías utilizadas en este Reglamento, para lo cual suscribirán los acuerdos interministeriales de ser el caso.

DISPOSICIÓN REFORMATORIA.-

UNICA.- Dentro del Acuerdo Ministerial 2018-037 de 13 de junio del 2018, refórmese la Disposición Transitoria Tercera por el siguiente texto:

“Encárguese a la Dirección de Tecnologías de la Información de la autoridad nacional de turismo, para que en el plazo de 9 meses, a partir de la publicación de este Acuerdo Ministerial en Registro Oficial, desarrolle el módulo para los Gobiernos Autónomos Descentralizados Municipales y Metropolitanos para el uso del catastro nacional turístico en el Sistema Integrado de Información Turística para las actividades que se encuentre en funcionalidad dentro del mismo.”

DISPOSICIONES DEROGATORIAS

ÚNICA.- Deróguese la Resolución N° 172, con fecha 24 de noviembre de 1989, emitida por la Corporación Ecuatoriana de Turismo.

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA.- Para fines de regulación y control de los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas, serán parte integrante de este reglamento 12 anexos referentes a los requisitos de categorización, que deberán ser cumplidos a cabalidad por los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas y los funcionarios que realicen el control de los mismos conforme a las disposiciones establecidas en este Reglamento.

SEGUNDA.- El incumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente Reglamento será sancionado conforme a la Ley de Turismo.

TERCERA.- El presente Reglamento entrará en vigencia a partir de su publicación en el Registro Oficial.

Dado en la ciudad de Quito, D.M., a los... **17 SEP 2018**



Dr. Enrique Ponce de León Román
MINISTRO DE TURISMO

**ANEXO A. ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
SEGÚN EL TIPO DE COCINA(CUISINE)**

TIPO DE COCINA		OTROS
Africana	Griega	Cocina andina
Alemana	Guatemalteca	Cocina patrimonial
Americana	Hawaiana	Comida rápida
Argentina	India	Frutas y vegetales
Asiática	Indonesia	Mariscos
Australiana	Italiana	Mediterránea
Brasilera	Japonesa	Novoandina
Chilena	Kosher	Panadería, pastelería y repostería
China	Mexicana	Parrilladas
Colombiana	Pakistaní	Pizza
Coreana	Peruana	Vegetariana
Costa Rica	Polinésica	Otro (especifique)
Cubana	Portuguesa	
Dominicana	Puertorriqueña	
Ecuatoriana	Rusa	
Escandinava	Thai	
Española	Venezolana	
Filipina	Vietnamita	

ANEXO B. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – CAFETERÍAS

No.	REQUISITOS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Tener acceso universal el establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes contar con ayudas técnicas o servicio personalizado que haya aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente.		
2	Contar con manejo de desperdicios en contenedores con tapa, identificados por tipo de desperdicio.		
3	Contar con iluminación de emergencia.		
4	Identificar y señalizar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.		
	Contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:		
5	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
6	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
7	Contar con alarma de incendios y/o detector de humo.		
8	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, no oxidadas), deben ser de material de fácil limpieza.		
9	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso.		
10	Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en el establecimiento de acuerdo a los establecido por la autoridad competente		
11	Contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.		
12	Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente Nota: se exceptúa para los centros comerciales y/o edificaciones que compartan baños que a su vez cumplan con el marco legal.		
13	Contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio con impuestos, exhibidos al público y legibles.		
14	Contar con personal uniformado de servicio: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas.		
15	Personal que manipula alimentos: no uso de joyas, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas, uniforme limpio y sin maquillaje.		

16	El personal del establecimiento debe usar protector para el cabello.		
17	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		
18	Contar con registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		
19	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento turístico		
20	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.		
21	Contar con bodega(s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
22	Contar con vajilla, cubiertos y cristalería en óptimas condiciones (que no estén rotas, despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).		
23	Contar con un registro documental de control de plagas.		
24	Contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).		
25	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias y protegidas contra ingreso de plagas.		
26	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico actualizado que le habilita poder trabajar en dicha actividad, conforme a lo requerido por la autoridad competente.		
27	Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
28	Exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		
29	Focos y lámparas de techo deben aislarse con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		
30	Las superficies donde se preparan los alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables, resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera y cerámica.		
31	Contar con salida(s) de emergencia identificadas y habilitadas.		
32	Contar con suministro continuo de energía eléctrica.		
33	Contar con una política interna en la cual se mencione el horario de atención a proveedores y que no interfiera con la hora de alto tránsito de los clientes.		
34	El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.		
35	El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.		
36	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.		

ANEXO B1. REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA CAFETERÍAS				
Nº	REQUISITOS	SI /NO CUMPLE	PUNTAJE	TIPO DE REQUISITO
1	Cuenta con entrada de consumidores independiente de la del personal de servicio.		2	Infraestructura
2	Cuenta con calefacción y/o aire acondicionado en área de comedor.		4	Servicio
3	Cuenta con menú en idioma extranjero.		4	Servicio
4	Cuenta con jefe de comedor con conocimientos de un idioma extranjero.		4	Servicio
5	Cuenta con parqueadero, propio o contratado, y/o servicio de valet parking.		4	Servicio
6	Cuenta con mecanismos informativos que contengan advertencias de alimentos que generan intolerancias o alergias.		4	Servicio
7	Cuenta con un instrumento para que los consumidores puedan valorar la satisfacción del servicio prestado.		4	Servicio
8	Cuenta con baños de hombres y mujeres con cambiadores para bebés en los dos géneros.		4	Servicio
9	Contar con cámaras de seguridad integradas al ECU 911		2	Infraestructura
10	Cuenta con un 10% mínimo del personal que acredita el nivel A2 (nivel básico) de conocimiento de un idioma extranjero de acuerdo al Marco Común Europeo para las lenguas.		4	Servicio
11	Cuenta con vestuarios y servicios higiénicos independientes para personal de servicio. Este lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio.		2	Infraestructura
12	Cuenta con sistema computarizado de facturación.		4	Servicio
13	Cuenta con un proceso de almacenamiento e identificación de productos o utiliza el manejo de alimentos mediante el principio PEPS y PCPS.		6	BPM
14	Cuenta con sistemas de purificación de agua en áreas de preparación de alimentos.		6	BPM
15	En el área de producción, cuenta al menos con un lavadero exclusivamente para manos y otro para vajilla y menaje de cocina.		6	BPM
16	Cuenta con un barista con título profesional debidamente reconocido por la autoridad competente.		4	Servicio
17	Cuenta con certificación de BPM o HACCP por una empresa calificada.		6	BPM
18	Cuenta con un plan de limpieza.		6	BPM

19	Las áreas de producción del establecimiento deben contar con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores.	2	Infraestructura
20	Cuenta con facilidades de pago electrónico (transferencia, pay pal, tarjeta de débito/ crédito y/o dinero electrónico).	4	Servicio
21	Cuenta con un listado de compañías de taxis de la zona y/o aplicaciones móviles para otorgar el servicio de taxi.	4	Servicio
22	Cuenta con un plan de registro de temperaturas.	6	BPM
23	Cuenta con vestíbulo o sala de espera	2	Infraestructura
24	Cuenta con servicio de reserva de mesa	4	Servicio

ANEXO C. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - BARES			
Nº	REQUISITOS	Cumple	No cumple
1	Tener acceso universal el establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes contar con ayudas técnicas o servicio personalizado que haya aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente.		
2	Contar con manejo de desperdicios en contenedores con tapa, identificados por tipo de desperdicio.		
3	Contar con sistema de iluminación de emergencia.		
4	Identificar y señalizar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.		
Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos y bebidas:			
5	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
6	Contar con el suministro de agua permanente en el establecimiento.		
7	Contar con alarma de incendios y/o detector de humo.		
8	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, no oxidadas), deben ser de material de fácil limpieza.		
9	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso.		

10	Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en el establecimiento.		
11	Contar con sumideros en áreas de preparación.		
12	Contar con suministro de energía eléctrica en el establecimiento.		
13	Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.		
14	Contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio con impuestos, exhibidos al público y legibles.		
15	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		
16	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.		
17	Contar con bodega (s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza, menaje y licores, separada del área de preparación de alimentos y bebidas.		
18	Contar con vajilla, cubiertos y cristalería en óptimas condiciones (que no estén rotas, despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).		
19	Contar con un registro documental de control de plagas.		
20	Las áreas del establecimiento deben contar con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores.		
21	Contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).		
22	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias y protegidas contra ingreso de plagas.		
23	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico actualizado que le habilita poder trabajar en dicha actividad, conforme a lo requerido por la autoridad competente.		
24	Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
25	Exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		
26	Focos y lámparas de techo deben aislarse con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		
27	Contar con un plan de contingencia aprobado por la Autoridad Nacional en Gestión de Riesgos o la unidad respectiva de cada Gobierno Autónomo Descentralizado competente.		
28	Las superficies donde se preparan los alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables, resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera y cerámica.		
29	Contar con un área específica de bar / cafetería.		
30	Contar con salidas de emergencia identificadas y habilitadas.		
31	Contar con cámaras de seguridad interconectadas con el ECU 911.		
32	Los pisos del área de producción deben ser de un material de fácil limpieza, antideslizantes y lavables (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).		
33	Mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		
34	Contar con personal uniformado de servicio: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, sin pintura de uñas.		

35	Personal que manipula alimentos: no uso de joyas, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas, uniforme limpio y sin maquillaje.		
36	Cuenta con personal de seguridad capacitado y certificado debidamente identificado.		
37	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento turístico		

ANEXO C.1 REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA BARES

No.	REQUISITOS	Si/ No cumple	PUNTAJE	TIPO DE REQUISITO
1	Cuenta con entrada de clientes independiente de la del personal de servicio.		2	Infraestructura
2	Cuenta con calefacción y/o aire acondicionado en área de servicio.		4	Servicio
3	Cuenta con vestuarios y servicios higiénicos independientes para personal de servicio. Este lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio.		2	Infraestructura
4	Cuenta con menú en idioma extranjero.		4	Servicio
5	Cuenta con menú de vinos nacionales e importados, vinos espumosos, licores, cervezas y aguardientes.		4	Servicio
6	Cuenta con parqueadero, propio o contratado, y/o servicio de valet parking.		4	Servicio
7	Cuenta con servicio de reserva de mesa.		4	Servicio
8	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.		4	Servicio
9	Cuenta con un 10% mínimo del personal que acredita el nivel A2 (nivel básico) de conocimiento de un idioma extranjero de acuerdo al Marco Común Europeo para las lenguas.		4	Servicio
10	Cuenta con un plan de registro de temperaturas en equipos de congelación y refrigeración.		6	BPM
11	Cuenta con sistemas de purificación de agua en áreas de preparación de alimentos y/o bebidas.		6	BPM
12	Cuenta con fuentes de abastecimiento alternativo de energía eléctrica en caso de necesitarlo.		4	Servicio
13	Cuenta con un listado de compañías de taxis de la zona y/o aplicaciones móviles para otorgar el servicio de taxi.		4	Servicio
14	Cuenta con sistema de facturación.		4	Servicio
15	Cuenta con carta de alimentos		4	Servicio
16	Cuenta con área específica para presentaciones en vivo.		4	Servicio
17	Cuenta con una póliza de responsabilidad civil.		4	Servicio
18	Cuenta con plan de limpieza.		6	BPM
19	Contar con facilidades de pago electrónico (transferencia, pay pal, tarjeta de débito/ crédito)		4	Servicio

	y/o dinero electrónico).			
20	Contar con aislamiento acústico que garantice la insonorización a los estándares permitidos		2	Infraestructura
21	Cuenta con área de fumadores		4	Servicio

ANEXO D. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - RESTAURANTES

No.	REQUISITOS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Tener acceso universal el establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes contar con ayudas técnicas o servicio personalizado que haya aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente.		
2	Contar con manejo de desperdicios en contenedores con tapa, identificados por tipo de desperdicio.		
3	Contar con sistema de iluminación de emergencia.		
4	Identificar y señalar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.		
	Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:		
5	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
6	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
7	Debe contar con alarma de incendios y/o detector de humo.		
8	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, no oxidadas), deben ser de material de fácil limpieza.		
9	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso.		
10	Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en el establecimiento.		
11	Debe contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.		
12	Debe contar con un equipo que garantice la extracción de humos y olores de la zona de cocción.		
12	Debe contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.		
	Nota: se exceptúa para los establecimientos que compartan baños		
14	Contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio con impuestos, exhibidos al público y legibles.		

15	Contar con personal uniformado de servicio: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas.		
16	Personal que manipula alimentos: no uso de joyas, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas, uniforme limpio y sin maquillaje.		
17	El personal del establecimiento debe usar protector para el cabello.		
18	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		
19	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		
20	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.		
21	Debe contar con bodega (s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
22	Debe contar con vajilla, cubiertos y cristalería en óptimas condiciones (que no estén rotas, despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).		
23	Contar con un registro documental de control de plagas.		
24	Debe contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).		
25	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias, y protegidas contra ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.		
26	Deben contar con trampa de grasa en el área de producción y área de lavado de vajilla.		
27	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico actualizado que le habilita poder trabajar en dicha actividad, conforme a lo requerido por la autoridad competente.		
28	Debe contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
29	Debe exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		
30	Focos y lámparas de techo en áreas de producción deben aislarse con protectores en caso de rotura.		
31	Las superficies donde se preparan los alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables, resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera y cerámica.		
32	Contar con salida(s) de emergencia identificadas y habilitadas.		
33	Debe contar con suministro continuo de energía eléctrica.		
34	Contar con una política interna en la cual se mencione el horario de atención a proveedores y que no interfiera con la hora de alto tránsito de los clientes.		
35	El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.		
36	El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.		
37	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.		
38	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento turístico		

ANEXO D.1. REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA RESTAURANTES				
No.	REQUISITOS	SI /NO CUMPLE	PUNTAJE	TIPO DE REQUISITO
1	Cuenta con entrada de consumidores independiente de la del personal de servicio.		2	Infraestructura
2	Cuenta con guardarropa y/o percheros para los consumidores.		4	Servicio
3	Cuenta con vestíbulo o sala de espera, independiente del comedor del restaurante.		2	Infraestructura
4	Cuenta con zona específica para bar.		2	Infraestructura
5	Cuenta con calefacción y/o aire acondicionado en área de comedor.		4	Servicio
6	Cuenta con menú en idioma extranjero.		4	Servicio
7	Cuenta con menú de vinos nacionales e importados, vinos espumosos, licores, aguardientes y cervezas.		4	Servicio
8	Cuenta con cava de vinos.		4	Servicio
9	Cuenta con jefe de comedor con conocimientos de un idioma extranjero.		4	Servicio
10	Cuenta con somellier o persona con capacidad de explicar el menú de vinos y licores.		4	Servicio
11	Cuenta con parqueadero, propio o contratado, y/o servicio de valet parking.		4	Servicio
12	Cuenta con mecanismos informativos que contengan advertencias de alimentos que generan intolerancias o alergias.		4	Servicio
13	Cuenta con servicio de reserva de mesa.		4	Servicio
14	Cuenta con anfitrión para recepción de consumidores.		4	Servicio
15	Cuenta con una póliza de responsabilidad civil.		4	Servicio
16	Cuenta con un instrumento para que los consumidores puedan valorar la satisfacción del servicio prestado.		4	Servicio
17	Cuenta con un listado de compañías de taxis de la zona y/o aplicaciones móviles para otorgar el servicio de taxi.		4	Servicio
18	Cuenta con personal de seguridad capacitado y certificado debidamente identificado.		4	Servicio
19	Los baños de hombres y mujeres cuentan con cambiadores para bebés en los dos géneros.		4	Servicio
20	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.		4	Servicio
21	Cuenta con un 10% mínimo del personal que acredita el nivel A2 (nivel básico) de conocimiento de un idioma extranjero de acuerdo al Marco Común Europeo para las lenguas.		4	Servicio
22	Cuenta con vestuarios y servicios higiénicos independientes para personal de servicio. Este lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio.		2	Infraestructura
23	Cuenta con sistema computarizado de facturación.		4	Servicio

24	Cuenta con un proceso de almacenamiento e identificación de productos o utiliza el manejo de alimentos mediante el principio PEPS y PCPS.	6	BPM
25	Cuenta con un plan de registro de temperaturas.	6	BPM
26	Cuenta con sistemas de purificación de agua en áreas de preparación de alimentos.	6	BPM
27	Cuenta con fuentes de abastecimiento alternativo de energía eléctrica en caso de necesitarlo.	4	Servicio
28	En el área de producción, cuenta al menos con un lavadero exclusivamente para manos y otro para vajilla y menaje de cocina.	6	BPM
29	Cuenta con un Licenciado en Gastronomía debidamente reconocido por la autoridad competente.	4	Servicio
30	Cuenta con certificación de BPM o HACCP por una empresa calificada.	6	BPM
31	Cuenta con área de pescadería.	6	BPM
32	Cuenta con área de carnicería.	6	BPM
33	Cuenta con área de panadería o pastelería.	6	BPM
34	Cuenta con área separada de cocina caliente y cocina fría.	6	BPM
35	Cuenta con cámaras de refrigeración.	6	BPM
36	Cuenta con cámaras de congelación.	6	BPM
37	Cuenta con facilidades de pago electrónico (transferencia, pay pal, tarjeta de débito/ crédito y/o dinero electrónico).	4	Servicio
38	Debe contar con instrumentos de control de acidez del aceite. Respetando los parámetros del ARCSA en relación de uso del aceite	6	BPM
39	Cuenta con un plan maestro de limpieza.	6	BPM
40	Las áreas de servicio cuentan con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo del aire y la no acumulación de olores.	4	Servicio
41	Cuenta con vestíbulo o sala de espera, en el cual podrá instalarse un bar independiente del comedor del restaurante	4	Servicio

ANEXO E. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS-DISCOTECAS

Nº	REQUISITOS	Cumple	No cumple
1	Tener acceso universal el establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes contar con ayudas técnicas o servicio personalizado que haya aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente.		
2	Contar con manejo de desperdicios en contenedores con tapa, identificados por tipo de desperdicio.		
3	Contar con sistema de iluminación de emergencia.		
4	Identificar y señalizar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.		
Contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación:			
5	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
6	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
7	Contar con alarma de incendios y/o detector de humo.		
8	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, no oxidadas), deben ser de material de fácil limpieza.		
9	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso.		
10	Exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en el establecimiento.		
11	Contar con sumideros en áreas de preparación.		
12	Áreas del establecimiento cuentan con sistemas de ventilación forzada que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores.		
13	Contar con suministro de energía eléctrica en el establecimiento.		
14	Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.		
15	Contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio con impuestos, exhibidos al público y legibles.		
16	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		
17	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.		

18	Contar con bodega (s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza, menaje, licores, separada del área de preparación de bebidas.		
19	Contar con un registro documental de control de plagas.		
20	Contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).		
21	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias y protegidas contra ingreso de plagas.		
22	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico actualizado que le habilita poder trabajar en dicha actividad, conforme a lo requerido por la autoridad competente.		
23	Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
24	Exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		
25	Focos y lámparas de techo deben aislarse con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		
26	Contar con un Plan de Contingencia aprobado por Secretaria de Gestión de Riesgos o la Unidad respectiva de cada GAD.		
27	El establecimiento debe contar con aislamiento acústico que garantice la insonorización a los estándares permitidos.		
28	Debe contar con salida (s) de emergencia identificadas y habilitadas.		
29	Contar con instalaciones eléctricas aisladas, protegidas y fijas según las disposiciones de la autoridad competente.		
30	Contar con un área específica de bar.		
31	Contar con pista de baile.		
32	Contar con un plan de limpieza.		
33	Contar con cámaras de seguridad interconectadas con el ECU 911.		
34	Cuenta con personal de seguridad capacitado y certificado debidamente identificado.		
35	La oferta de bebidas deberá presentarse mediante menú a sus consumidores, con sus respectivos precios incluido impuestos, misma que deberá detallarse.		
36	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias		
37	Contar con personal uniformado de servicio: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, sin pintura de uñas.		
38	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento turístico		

ANEXO E.1 REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA DISCOTECAS

No.	REQUISITOS	Si/ No cumple	PUNTAJE	TIPO DE REQUISITO
1	Cuenta con entrada de clientes independiente de la del personal de servicio.		2	Infraestructura
2	Cuenta con vestuarios y servicios higiénicos independientes para personal de servicio Este lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio.		2	Infraestructura
3	Cuenta con menú en idioma extranjero.		4	Servicio
4	Cuenta con menú de vinos nacionales e importados, vinos espumosos, licores, cervezas y aguardientes.		4	Servicio
5	Cuenta con parqueadero, propio o contratado, y/o servicio de valet parking.		4	Servicio
6	Cuenta con servicio de reserva de mesa.		4	Servicio
7	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.		4	Servicio
8	Cuenta con un 10% mínimo del personal que acredita el nivel A2 (nivel básico) de conocimiento de un idioma extranjero de acuerdo al Marco Común Europeo para las lenguas.		4	Servicio
9	Cuenta con un plan de limpieza.		6	BPM
10	Cuenta con fuentes de abastecimiento alternativo de energía eléctrica en caso de necesitarlo.		4	Servicio
11	Cuenta con un listado de compañías de taxis de la zona y/o aplicaciones móviles para otorgar el servicio de taxi.		4	Servicio
12	Cuenta con una póliza de responsabilidad civil.		4	Servicio
13	Cuenta con áreas exclusiva para presentaciones en vivo.		4	Servicio
14	Cuenta con área de fumadores		4	Servicio

Handwritten initials and a circled mark.

REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS

No.	REQUISITOS ESTABLECIMIENTOS MÓVILES	CUMPLE	No Cumple
1	Las superficies donde se preparan las bebidas y alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables, resistente a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera y cerámica.		
2	Las superficies de las paredes y techos deben ser lisas y de fácil limpieza, para evitar la acumulación y proliferación de bacterias.		
3	El área interna del establecimiento, cuenta con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permitan el flujo de aire y la no acumulación de olores.		
4	El establecimiento que utilice fuentes de calor (artefactos de cocina, freidoras, asadoras) debe colocar campanas de extracción en funcionamiento.		
5	Debe contar con iluminación artificial.		
6	Focos y lámparas de techo en áreas de producción deben aislarse con protectores en caso de rotura.		
7	El establecimiento cuenta al interior y exterior (si aplica) con manejo desperdicios en contenedores con tapa, de preferencia identificados por tipo de desperdicios.		
8	Contar con un registro documental de control de plagas.		
9	Deben contar con trampa de grasa en el área de producción y área de lavado de vajilla.		
10	Debe contar con instrumentos de control de acidez del aceite. Respetando los parámetros del ARCSA en relación de uso del aceite.		
11	Debe contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).		
12	Debe contar con áreas independientes y cerradas para artículos de limpieza, productos químicos y material inflamable.		
13	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria, de las áreas operativas del establecimiento.		
14	Debe contar con un compartimento para el almacenamiento de artículos del personal, a excepción de establecimientos móviles ubicados en plazas de comida.		
15	Debe contar con el siguiente equipamiento en las áreas de producción:		
	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.		
	c. Dispensador de desinfectante para el personal y consumidor (con este elemento disponible).		
16	El personal del establecimiento debe usar protector para el cabello.		

17	Debe contar con personal uniformado: no uso de joyas, uso de uniforme limpio, uñas cortas y sin pintura.		
18	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico actualizado que le habilita poder trabajar en dicha actividad, conforme a lo requerido por la autoridad competente.		
19	Debe contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		
20	Debe contar con extintor y demás requisitos de seguridad solicitados por la autoridad competente.		
21	Debe contar con menú de alimentos y bebidas que incluya precio con impuestos, y expuestos al público legible		
22	El establecimiento deberá contar al menos con un pozo de lavado, según el giro de negocio. Se recomienda contar con un lavamanos adicional.		
23	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda del establecimiento		

ANEXO G. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS

Nº	REQUISITOS PLAZAS DE COMIDA (ÁREAS COMUNES)	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Tener acceso universal el establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes contar con ayudas técnicas o servicio personalizado que haya aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente.		
2	Debe contar con manejo de desperdicios en contenedores con tapa, de preferencia identificados por tipo de desperdicios.		
3	Debe contar con sistema de iluminación de emergencia.		
4	Debe identificar y señalizar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.		
5	Debe contar con suministro de agua permanente para la plaza.		
6	Debe exhibir en un lugar visible al consumidor el aforo permitido en la plaza.		
7	Debe garantizar el suministro de agua, gas centralizado y luz permanente en los establecimientos.		
8	Debe contar con alarma de incendios y/o detector de humo.		

9	Debe contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente, contar con registro de limpieza de baños.		
10	Debe contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		
11	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria, de las áreas de la plaza.		
12	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.		
13	Debe contar con bodegas y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje de la plaza.		
14	Debe contar con manejo integrado de plagas con la evidencia del cumplimiento con empresas calificadas.		
15	Debe contar con una política interna que al menos contenga lo siguiente:		
	a. Normas de funcionamiento de los establecimientos.		
	b. Control periódico de limpieza de la plaza y de los establecimientos.		
	c. Control periódico de funcionamiento de los equipos de establecimientos para garantizar que se encuentran en funcionamiento.		
	d. Plan anual de capacitación de manipulación de alimentos.		
16	Debe contar con un espacio destinado para el almacenamiento de artículos personales de los empleados de los establecimientos.		
17	Debe exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		
18	Contar con pisos para alta circulación de personas.		
19	Contar con cámaras de seguridad interconectadas con el ECU 911.		

ANEXO H. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS			
Nº	REQUISITOS SERVICIO DE CATERING	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Tener planta de producción.		
2	Contar con un área específica para recepción y sanitización de alimentos.		
3	Contar con Bodegas para almacenamiento de alimentos secos.		
4	Contar con cuartos fríos y/o equipos de refrigeración.		
5	Contar con área específica para la producción de alimentos.		
6	Equipos de mantenimiento térmico para transportar alimentos procesados.		
7	Contar con contenedores de basura con sus respectivas tapas.		
8	Contar con bodega para artículos de limpieza, productos químicos y material inflamable.		
9	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta cuenta con un certificado médico actualizado que le habilita poder trabajar en dicha actividad, conforme a lo requerido por la autoridad competente.		
10	Posee un área específica para el almacenamiento de artículos del personal.		
11	Contar con vehículos propio(s) y/o contratado(s) adecuados para el transporte de los alimentos.		
12	Contar con baños para el personal.		
13	Contar con menaje de cocina.		
14	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, no oxidadas), deben ser de material de fácil limpieza.		
15	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15 cm. del piso, 50 cm. entre hileras y 15 cm. de la pared. No deben estar en contacto con el piso.		
16	Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:		
	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
17	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
18	Debe contar con alarma de incendios y/o detector de humo.		
19	Debe contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.		
20	Debe contar con un equipo que garantice la extracción de humos y olores de la zona de cocción.		
21	Personal que manipula alimentos: no uso de joyas, uñas cortas, limpias, sin pintura de uñas, uniforme limpio y sin maquillaje.		
22	El personal del establecimiento debe usar protector para el cabello.		
23	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		

A

24	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías del personal		
25	Debe contar con bodega (s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
26	Debe contar con vajilla, cubiertos y cristalería en óptimas condiciones (que no estén rotas, despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).		
27	Contar con un registro documental de control de plagas.		
28	Debe contar con pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas antideslizantes).		
29	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias, y protegidas contra ingreso de roedores, animales y personas ajenas al servicio.		
30	Deben contar con trampa de grasa en el área de producción y área de lavado de vajilla.		
31	Debe contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
32	Focos y lámparas de techo en áreas de producción deben aislarse con protectores en caso de rotura.		
33	Las superficies donde se preparan los alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables, resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera y cerámica.		
34	Contar con salida(s) de emergencia identificadas y habilitadas.		
35	Debe contar con suministro continuo de energía eléctrica.		
36	Contar con un registro quincenal de limpieza profunda de la planta de producción		