

**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	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alimentos y bebidas.		
2	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos.		
3	Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).		
4	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad turística de alimentos y bebidas.		
5	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.		
7	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.		
8	Contenedores de desperdicios con tapa.		
9	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 las toallas disponibles.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
10	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
11	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. Del piso. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni elementos oxidados), deben ser de material de fácil limpieza.		
12	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. No deben estar en contacto con el piso.		
13	Contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.		
14	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.		
15	Contar con menú de alimentos y/o carta de bebidas física en buen estado, o digital, que indique el precio final de cada producto incluido impuestos, para el consumidor.		
16	Personal de servicio correctamente uniformado (con el uniforme limpio y en buen estado), cabello recogido, uñas limpias cortas y sin barniz, sin joyas, ni pulseras, adornos o bisutería.		
17	Personal que manipula alimentos correctamente uniformado (uniforme de cocina: delantal, camisa o camiseta, gorra o toca, zapatos antideslizantes); uñas limpias cortas y sin barniz, cabello recogido, barba cubierta, sin joyas.		
18	Botiquín de primeros auxilios con contenido básico no caducado, según lo establecido en este Reglamento.		
19	Registro de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		
20	Registro diario de limpieza por áreas del establecimiento.		
21	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.		
22	Bodega(s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		

23	Vajilla, cubiertos y cristalería en buenas condiciones (no rotas, no despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).		
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 debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		
27	Contar con suministro continuo de energía eléctrica.		
28	El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.		
29	El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.		
30	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	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alimentos y bebidas.		
2	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos.		
3	Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).		
4	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad turística de alimentos y bebidas.		
5	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.		
7	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.		
8	Contenedores de desperdicios con tapa.		
9	Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos y bebidas:		
	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con toallas disponibles.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
10	Contar con el suministro de agua permanente en el establecimiento.		
11	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni elementos oxidados), deben ser de material de fácil limpieza.		
12	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. No deben estar en contacto con el piso.		
13	Contar con sumideros en áreas de preparación.		
14	Contar con suministro de energía eléctrica en el establecimiento.		
15	Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.		
16	Contar con menú de alimentos y/o carta de bebidas física en buen estado, o digital, que indique el precio final de cada producto incluido impuestos, para el consumidor.		
17	Botiquín de primeros auxilios con contenido básico no caducado, según lo establecido en este Reglamento.		
18	Exhibir los horarios de atención del establecimiento en un lugar visible al consumidor.		
19	Contar con bodega(s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
20	Vajilla, cubiertos y cristalería en buenas condiciones (no rotas, no despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).		
21	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.		
22	Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
23	Exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		
24	Contar con un sistema de video vigilancia – CCTV – operativo.		

25	Focos y lámparas de techo debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		
26	Zona específica de barra para licores		
27	Registro diario de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		
28	Personal de servicio debidamente uniformado		
29	Cuenta con personal de seguridad debidamente identificado.		
30	Personal que manipula alimentos y bebidas debidamente uniformado		
31	Registro de limpieza por áreas del establecimiento		

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 <u>aguardientes</u> .		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 <u>establecimiento</u> .		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 <u>lenguas</u> .		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 <u>servicio de taxi</u> .		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 y/o dinero electrónico).		4	Servicio
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	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alimentos y bebidas		
2	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos		
3	Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)		
4	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad turística de alimentos y bebidas		
5	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.		
7	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.		
8	Contenedores de desperdicios con tapa.		
9	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 toallas disponibles.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
10	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
11	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni elementos oxidados), deben ser de material de fácil limpieza.		
12	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. No deben estar en contacto con el piso.		
13	Debe contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.		
14	Debe contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.		
15	Contar con menú de alimentos y/o carta de bebidas física en buen estado, o digital, que indique el precio final de cada producto incluido impuestos, para el consumidor.		
16	Personal de servicio debidamente uniformado.		
17	Personal que manipula alimentos y bebidas debidamente uniformado.		
18	Botiquín de primeros auxilios con contenido básico no caducado, según lo establecido en este Reglamento.		
19	Registro diario de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		
20	Exhibir los horarios de atención del establecimiento en un lugar visible al consumidor.		
21	Bodega(s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
22	Vajilla, cubiertos y cristalería en buenas condiciones (no rotas, no despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).		
23	Debe contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
24	Debe exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		

25	Focos y lámparas de techo debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		
26	Suministro continuo de energía eléctrica.		
27	El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.		
28	El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.		
29	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.		
30	Registro de limpieza diario por áreas del establecimiento.		

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, <u>aguardientes y cervezas.</u>		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 <u>servicio prestado.</u>		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 <u>lenguas.</u>		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	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alimentos y bebidas		
2	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos		
3	Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)		
4	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad turística de alimentos y bebidas		
5	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.		
7	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.		
8	Contenedores de desperdicios con tapa		
9	Contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación:		
	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con toallas disponibles.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
10	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
11	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni elementos oxidados), deben ser de material de fácil limpieza.		
12	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. No deben estar en contacto con el piso.		
13	Debe contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.		
14	Sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores.		
15	Contar con suministro de energía eléctrica en el establecimiento.		
16	Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.		
17	Contar con menú de alimentos y/o carta de bebidas física en buen estado, o digital, que indique el precio final de cada producto incluido impuestos, para el consumidor.		
18	Botiquín de primeros auxilios con contenido básico no caducado, según lo establecido en este Reglamento.		
19	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.		
20	Bodega (s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
21	Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
22	Exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		
23	Focos y lámparas de techo deben aislarse con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		

24	Contar con un Plan de Contingencia aprobado por Secretaria de Gestión de Riesgos o la Unidad respectiva de cada GAD.		
25	Zona específica de barra para licores		
26	Pista de baile		
27	Contar con un sistema de video vigilancia – CCTV – operativo		
28	Personal de seguridad correctamente uniformado e identificado		
29	Carta de bebidas física o digital que indique el precio final de cada producto incluido impuestos.		
30	Registro de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		
31	Personal de servicio correctamente uniformado		
32	Registro diario de limpieza por áreas del establecimiento		

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

ANEXO F. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS			
No.	REQUISITOS ESTABLECIMIENTOS MÓVILES	CUMPLE	No Cumple
1	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos.		
2	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad turística de alimentos y bebidas.		
3	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.		
4	Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio		
5	Sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores.		
6	Debe contar con iluminación artificial.		
7	Focos y lámparas de techo debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		
8	Contar con contenedores de desperdicios con tapa.		
9	Bodega(s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
10	Registro diario de limpieza por áreas del establecimiento.		
11	Área y/o compartimento para el almacenamiento de artículos del personal del establecimiento.		
12	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 toallas disponibles.		
	c. Dispensador de desinfectante para el personal y consumidor (con este elemento disponible).		
13	Personal de servicio debidamente uniformado.		
14	Personal que manipula alimentos y bebidas debidamente uniformado.		
15	Botiquín de primeros auxilios con contenido básico no caducado, según lo establecido en este Reglamento.		
16	Contar con menú de alimentos y/o carta de bebidas física en buen estado, o digital, que indique el precio final de cada producto incluido impuestos, para el consumidor.		
17	Al menos un pozo de lavado en área de producción de alimentos.		
18	Registro de limpieza por áreas del establecimiento.		

ANEXO G. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS			
Nº	REQUISITOS PLAZAS DE COMIDA (ÁREAS COMUNES)	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alimentos y bebidas		
2	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos.		
3	Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)		
4	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad turística de alimentos y bebidas		
5	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.		
7	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.		
8	Contenedores de desperdicios con tapa		
9	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
10	Debe garantizar suministro de luz permanente en los establecimientos.		
11	Contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.		
12	Botiquín de primeros auxilios con contenido básico no caducado, según lo establecido en este Reglamento.		
13	Registro diario de limpieza por áreas del establecimiento		
14	Los horarios de atención del establecimiento deben estar exhibidos en un lugar visible al consumidor.		
15	Bodega(s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
	Debe contar con una política interna que al menos contenga lo siguiente:		
16	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.		
17	Área y/o compartimento para el almacenamiento de artículos del personal del establecimiento		
18	Exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.		
19	Contar con un sistema de seguridad en funcionamiento.		

ANEXO H. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS			
Nº	REQUISITOS SERVICIO DE CATERING	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alimentos y bebidas		
2	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos		
3	Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)		
4	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad turística de alimentos y		
5	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.		
7	Tener planta de producción.		
8	Contar con un área específica para recepción y sanitización de alimentos.		
9	Contar con Bodegas para almacenamiento de alimentos secos.		
10	Contar con cuartos fríos y/o equipos de refrigeración.		
11	Contar con área específica para la producción de alimentos.		
12	Equipos de mantenimiento térmico para transportar alimentos procesados.		
13	Contenedores de desperdicios con tapa		
14	Contar con bodega para artículos de limpieza, productos químicos y material inflamable.		
15	Posee un área específica para el almacenamiento de artículos del personal.		
16	Contar con vehículos propio(s) y/o contratado(s) adecuados para el transporte de los alimentos.		
17	Contar con baños para el personal.		
18	Contar con menaje de cocina.		
19	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni elementos oxidados), deben ser de material de fácil limpieza.		
20	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. No deben estar en contacto con el piso.		
21	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.		
22	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento.		
23	Debe contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.		
24	Personal de servicio debidamente uniformado		
25	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este reglamento.		
26	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías del personal		
27	Debe contar con bodega (s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
28	Vajilla, cubiertos y cristalería en buenas condiciones (no rotas, no despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).		
29	Debe contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		
30	Focos y lámparas de techo debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		

31	Debe contar con suministro continuo de energía eléctrica.		
32	Registro de limpieza diaria por áreas del establecimiento.		