

<b>ANEXO A. ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SEGÚN EL TIPO DE COCINA(CUISINE)</b>		
<b>TIPO DE COCINA</b>		<b>OTROS</b>
Africana	Griega	Cocina andina
Alemana	Guatemalteca	Cocina patrimonial
Americana	Hawaiana	Comida rápida
Argentina	India	Frutas y vegetales
Asiática	Indonesia	Mariscos
Australiana	Italiana	Mediterránea
Brasileira	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	

<b>ANEXO B. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – CAFETERÍAS</b>			
<b>No.</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
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 señalar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.		
<b>Contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:</b>			
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 <b>Nota:</b> 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.		

<b>ANEXO B1. REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA CAFETERÍAS</b>				
<b>Nº</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>SI /NO CUMPLE</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>TIPO DE REQUISITO</b>
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

<b>ANEXO C. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – BARES</b>			
<b>Nº</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>
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.		
<b>Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos y bebidas:</b>			
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		

<b>ANEXO C.1 REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA BARES</b>				
<b>No.</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>Si/ No cumple</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>TIPO DE REQUISITO</b>
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

<b>ANEXO D. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – RESTAURANTES</b>			
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.		
	<b>Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:</b>		
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.		
	<b>Nota:</b> 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		

<b>ANEXO D.1. REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA RESTAURANTES</b>				
<b>No.</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>SI /NO CUMPLE</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>TIPO DE REQUISITO</b>
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 somelier 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 señalar las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras según las disposiciones de la autoridad competente.		
	<b>Contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación:</b>		
	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.		
5	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**

<b>No.</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>Si/ No cumple</b>	<b>PUNTAJE</b>	<b>TIPO DE REQUISITO</b>
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

<b>REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS</b>			
<b>No.</b>	<b>REQUISITOS ESTABLECIMIENTOS MÓVILES</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>No Cumple</b>
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.		
	<b>Debe contar con el siguiente equipamiento en las áreas de producción:</b>		
15	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		

<b>ANEXO G. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS</b>			
<b>Nº</b>	<b>REQUISITOS PLAZAS DE COMIDA (ÁREAS COMUNES)</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
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	<b>Debe contar con una política interna que al menos contenga lo siguiente:</b>		
	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.		

<b>ANEXO H. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS</b>			
<b>Nº</b>	<b>REQUISITOS SERVICIO DE CATERING</b>	<b>CUMPLE</b>	<b>NO CUMPLE</b>
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.		
<b>Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos:</b>			
16	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.		

24	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o bacterias 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		