

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO "QUITO TURISMO" FICHA TÉCNICA BAR		
Requisitos obligatorios para las todas actividades de alimentos y bebidas BAR		2 COPAS
	AMBIENTALES	
1	Cuenta con certificación emitida por autoridad competente y/o empresa acreditada, de poseer aislamiento acústico en puertas, ventanas, paredes y techos, con el fin de que los niveles de ruido del interior no rebasen los límites permitidos en el exterior, de acuerdo a los horarios y a la zonificación.	A
2	Si posee la infraestructura de cocina deberá contar con campana de extracción de olores y/o filtros de condensación de grasa, filtros de carbón activados, extractores en chimenea y/u otros, con las especificaciones técnicas necesarias que garanticen el control y emisiones gaseosas.	A
	Tiene trampa de grasa y cuenta con registros de mantenimiento a trampas de grasa, para evitar la contaminación de fuentes de agua y suelos.	A
4	El establecimiento que ofrece presentaciones con artistas en vivo, cuenta con certificación emitida por autoridad competente y/o empresa acreditada, de poseer aislamiento acústico, con el fin de que los niveles de ruido del interior no rebasen los límites permitidos de acuerdo a los horarios y a la zonificación. En los casos que aplique, para música o espectáculos al aire libre deberá contar con las autorizaciones pertinentes.	A
5	Los sistemas de amplificación del servicio de ambientación musical y/o del servicio de música y artistas en vivo, (de ser el caso), están colocados y dirigidos al interior del establecimiento. Deberán ceñirse a los procedimientos de la Secretaría de Ambiente para medición de ruido y contar con un certificado de medición. No deberá molestar a los moradores y a otros negocios del sector.	A
6	El establecimiento cuenta con tachos generales orgánicos e inorgánicos como: (papel/cartón), tetra pack, vidrio y plásticos, mismos que son entregados a la red de recolección pública, gestores ambientales autorizados o son depositados en los puntos limpios existentes en la ciudad.	A
7	Los sitios de disposición y almacenamiento intermedio o final de desechos al interior del establecimiento, debe estar ordenado, limpio, no despedir malos olores. El sitio está alejado de las áreas de preparación de alimentos, y de las áreas de atención al público. Debe contar con registros de limpieza.	A
8	Los desechos orgánicos, grasas y aceites usados son entregados a los gestores ambientales autorizados por la autoridad ambiental local.	A
9	Todas las áreas del establecimiento cuentan con iluminación natural y/o artificial que promueven el ahorro energético.	A
10	Ausencia de vectores en el establecimiento. (insectos, moscas y cucarachas entre otros). Se deberá presentar el registro de control de plagas.	A
SERVICIOS BÁSICOS		
11	El establecimiento deberá contar con agua potable y electricidad y contará con un plan de abastecimiento alternativo de agua y electricidad en caso de suspensión del suministro habitual.	A
12	Contará con conexión al alcantarillado o sistema de tratamiento de aguas servidas. Rejillas en pisos, sifones, desagües y tuberías deben estar en buen estado, para la eliminación de aguas servidas.	A
HIGIENE DE MANIPULADORES DE BEBIDAS Y ALIMENTOS		
13	La cocina de los establecimientos deberá contar con agua caliente para el lavado de platos, implementos de cocina	A
14	Ausencia de alimentos con signos de descomposición: con características organolépticas aceptables para su consumo	A
15	Ausencia de productos caducados o alterados. Con registro sanitario en productos procesados. Todos los productos deberán contar con la fecha de elaboración y caducidad.	A