

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO “QUITO TURISMO” FICHA TÉCNICA DISCOTECA		
Requisitos obligatorios para Discotecas.		2 COPAS
<b>AMBIENTALES</b>		
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	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
3	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. No deberá molestar a los moradores y a otros negocios del sector.	A
4	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
5	Todas las áreas del establecimiento cuentan con iluminación natural y/o artificial que promueven el ahorro energético.	A
6	No existen vectores en el establecimiento, insectos, moscas y cucarachas entre otros, se deberá presentar el registro de control de plagas.	A
<b>SERVICIOS BÁSICOS</b>		
7	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
8	Contará con conexión al alcantarillado: rejillas, sifones, desagües, tuberías deben estar en buen estado, para la eliminación de aguas servidas.	A
<b>MANIPULACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS</b>		
9	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
10	Alimentos y bebidas deben estar protegidos contra el polvo, sustancias peligrosas, insecticidas, detergentes, desinfectantes debidamente identificados, almacenados y usados en condiciones que eviten posibilidad de contaminación.	A
11	Los productos perecibles deberán ser mantenidos a temperaturas frías para evitar la descomposición de los mismos.	A
12	Las superficies donde se preparan las bebidas y alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables. No se permite el uso de madera u otro material poroso, se recomienda acero inoxidable, mármol o granito u otro material de características similares.	A
13	Las Luminarias que se encuentren en el área de producción de alimentos y bebidas, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas.	A
14	Toda área operativa del establecimiento (baños, cocina, bodegas, áreas de personal, entre otros) debe contar con un registro de limpieza con funciones específicas por área y los horarios de aseo, mismo que estará colocado en una cartelera, con los siguientes datos: Fecha, hora, encargado, observación, y firma del responsable.	A
<b>HIGIENE DE MANIPULADORES DE BEBIDAS Y ALIMENTOS</b>		
15	El personal se encuentra uniformado de acuerdo al concepto del establecimiento, donde se visibiliza el nombre de la persona y nombre comercial del establecimiento.	OPCIONAL
16	El personal de preparación de alimentos debe contar con: Cabello recogido y protección de cabello: malla, champiñón o cofia. El personal de preparación de alimentos debe cumplir con normas de higiene y salud tales como: * Uñas cortas y limpias; * Manos limpias; * Sin joyas o bisutería;	A
17	El personal del establecimiento no presenta enfermedades visibles: de la piel (corte o granos) o del aparato respiratorio (gripe, tos); El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta cuenta con certificados médicos emitidos por una entidad de salud pública o privada.	A
18	Posee un área exclusiva asignada para el cambio de ropa del personal y el almacenamiento de sus artículos personales.	OPCIONAL
<b>INFRAESTRUCTURA</b>		
19	Todas las áreas del establecimiento, sean estas de personal o de clientes, cuentan con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permitan el flujo de aire y la no acumulación de olores.	A
20	Cuenta con un área destinada para uso exclusivo de artistas en vivo, donde no podrá habilitarse ningún otro servicio.	A
21	Todas las áreas internas y externas del establecimiento se encuentran limpias (ordenadas, sin polvo y no emiten malos olores).	A

22	El tamaño del rótulo comercial externo debe estar en proporción con la superficie de la fachada.	A
23	Los pisos y paredes del establecimiento son limpios, de material liso, sin grietas de fácil limpieza y desinfección, no muestran signos de deterioro ni humedad.	A
24	Los pisos del área de bar y los servicios higiénicos o las baterías sanitarias son antideslizantes y cuentan con un sumidero protegido con rejillas, las paredes deben ser de fácil limpieza y desinfección. (En casas patrimoniales no aplica).	A
25	El acceso a los servicios higiénicos o las baterías sanitarias de los clientes cuenta con infraestructura o sistemas de ambientación que minimizan la sensación de cercanía al baño desde el área de consumo de alimentos y/o bebidas.	A
26	En el caso de que el área de los servicios higiénicos o las baterías sanitarias cuenten con pasillos, estos se encuentran libres de obstáculos y limpios (libres de polvo, y no despiden olores y ordenados).	A
27	Cuenta con un área para artículos de limpieza, productos químicos y material inflamable, la cual se encuentra ventilada y se ubica lejos de áreas calientes o donde se genere fuego y separada del área de alimentos.	A
28	Cuenta con un área para almacenar los alimentos secos y frescos que asegure su conservación.	A
29	El servicio higiénico o batería sanitaria se encuentra independiente del área de preparación de alimentos y bebidas. Totalmente separada y bien rotulada.	A
30	<p>Todo servicio higiénico considerando la reglamentación emitida por la autoridad competente, cuenta con los siguientes elementos base como parte de la infraestructura.</p> <p>Los servicios higiénicos deberán contar con los siguientes elementos básicos como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Inodoro con asiento y tapa.</li> <li>-lavamanos.</li> <li>- Urinario. (baterías sanitarias para hombres)</li> </ul>	A
31	El establecimiento contará con el número suficiente de servicios higiénicos o baterías sanitarias según su aforo y de acuerdo a la normativa vigente.	A
32	Pista de baile claramente diferenciada	A
<b>EQUIPAMIENTO</b>		
33	El estado de conservación del mobiliario del establecimiento no representa ningún peligro para la seguridad y comodidad del usuario.	A
34	El establecimiento que cuente con vajilla, cubiertos y cristalería, no debe tener daños.	A
35	Cuenta con un sistema de refrigeración de productos.	A
36	El área de bar cuenta con dispensador de jabón con este elemento disponible.	A
37	El área de bar cuenta con dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.	A
38	El área de bar cuenta con dispensador de desinfectante con este elemento disponible.	A
39	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con espejo sobre el lavamanos.	A
40	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con basurero con funda tapa.	A
41	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con dispensador de jabón con este elemento disponible.	A
42	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con un sistema de secado de manos (secador automático o dispensador de toallas de mano con este elemento disponible).	A
43	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con dispensador de desinfectante con este elemento disponible.	A
44	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con dispensador de papel higiénico con estos elementos disponibles.	A
45	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con un sistema de aromatización.	A
46	El establecimiento cuenta con facilidades en al menos un servicio higiénico para el uso de personas con discapacidad, por ejemplo: barra de seguridad, interruptores al alcance de personas con discapacidad o sensores de movimiento, facilidades para el lavado de manos.	A
47	Cuenta con letreros que promueven el uso eficiente del agua y la energía del establecimiento tanto en áreas del personal como en áreas de atención al cliente.	A
48	La información de aforo debe estar claramente visible.	A
49	Exhibe los horarios de atención de una manera visible en el establecimiento.	A
50	Exhibe la licencia de funcionamiento, (LUAE) y registro turístico del establecimiento en buen estado, protegida de la suciedad y la humedad.	A
51	El establecimiento no cuenta con publicidad exterior de bebidas alcohólicas ni tabaco.	A
52	Todo establecimiento cerrado está identificado como 100% libre de humo de tabaco, en aplicación del orden jurídico vigente establecido por la autoridad competente.	A
53	En el caso de que el establecimiento cuente con áreas abiertas para fumadores, debe estar adecuadamente aislada y señalizada.	A
<b>SERVICIOS</b>		
54	<p>El establecimiento ofrece a sus clientes información sobre su oferta de bebidas y snacks, con el detalle de precios, incluyendo los impuestos.</p> <p>La Carta y/o rótulo de la oferta de alimentos es legible y en buen estado.</p>	A

55	Cuenta con hojas de reclamaciones, buzón de sugerencias y/o libro de sugerencias con el material disponible para el usuario.	A
56	El establecimiento cuenta con horarios y/o ingresos diferenciados, uno para el cliente y otro para el personal/proveedores.	A
57	Brinda el servicio de guardarropa.	A
58	Sistema de identificación de prendas por cliente y el establecimiento deberá tener dispositivos en las mesas que soporten las carteras y brinden seguridad.	A
59	El establecimiento dispone con al menos una mesa con espacios habilitados para personas con discapacidad física.	A
60	El establecimiento identifica de manera clara las áreas con facilidades para personas con discapacidad y/o su personal está en capacidad de informar sobre ellas.	A
61	Brinda el servicio de internet	A
62	Brinda las facilidades para que el cliente acceda a un servicio de transporte desde el establecimiento de acuerdo a la normativa vigente.	A
63	Brinda alternativas de pago adicionales al efectivo.	opcional
64	Cuenta con sistemas de climatización calor – frío que provocan una permanencia placentera del cliente en el establecimiento. Puede usar calefactores o calentadores a gas centralizado o eléctrico, de igual manera aire acondicionado o sistemas de ventilación.	A
<b>ADMINISTRATIVO</b>		
65	Cuenta con un sistema de identificación y registro diario de los clientes que ingresan al establecimiento (documentado).	A
66	El establecimiento cuenta con un procedimiento escrito, disponible y conocido por los trabajadores para la atención a personas con discapacidad.	A
67	El establecimiento cuenta con personal capacitado para atender a clientes con discapacidad.	A
68	El establecimiento en sus medios de publicidad informa que cuenta con registro turístico y LUAE vigentes.	A