

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO “QUITO TURISMO”
FICHA TÉCNICA DISCOTECAS

Requisitos obligatorios para Discotecas.		3 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	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
SERVICIOS BÁSICOS		
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
MANIPULACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS		
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
HIGIENE DE MANIPULADORES DE BEBIDAS Y ALIMENTOS		
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.	A
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.	A
INFRAESTRUCTURA		
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	Todo servicio higiénico considerando la reglamentación emitida por la autoridad competente, cuenta con los siguientes elementos base como parte de la infraestructura. Los servicios higiénicos deberán contar con los siguientes elementos básicos como: - Inodoro con asiento y tapa. - Lavamanos. - Urinario. (baterías sanitarias para hombres)	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

EQUIPAMIENTO		
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
SERVICIOS		
54	El establecimiento ofrece a sus clientes información sobre su oferta de bebidas y snacks, con el detalle de precios, incluyendo los impuestos. La Carta y/o rótulo de la oferta de alimentos es legible y en buen estado.	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.	A
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
ADMINISTRATIVO		
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