

EMPRESA PÚBLICA METROPOLITANA DE GESTIÓN DE DESTINO TURÍSTICO -QUITO TURISMO- FICHA TÉCNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.	
ANEXO G REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS – PLAZAS DE COMIDAS	
No.	CONDICIONES MÍNIMAS
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.
6	Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.
7	Tener acceso universal al 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. Elementos no caducados algodón hidrófilo, tira adhesiva-curita, tijeras, linterna, tela adhesiva, agua oxigenadas, guantes de látex, desinfectante, sobres de gasa estéril, gasa en rollo, gasa para quemaduras, suero fisiológico/vendas elásticas, mascarillas, manual de primeros auxilios.
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.
16	Debe contar con una política interna que al menos contenga lo siguiente:
	a. Normas de funcionamiento de 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 compartimiento 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.