

**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 D REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS -
RESTAURANTES**

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 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.)
8	Contenedores de desperdicios con tapa.
9	Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos y bebidas:
	a. Dispensador de jabón con este elemento disponible.
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con toallas disponibles.
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.
10	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento
11	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni elementos oxidados), deben ser de material de fácil limpieza.
12	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. No deben estar en contacto con el piso.
13	Contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.
14	Debe contar con baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente
15	Contar con menú de alimentos y/o carta de bebidas física en buen estado, o digital, que indique el precio final de cada producto incluido impuestos, para el consumidor.
16	Personal de servicio debidamente uniformado.
17	Personal que manipula alimentos y bebidas debidamente uniformado.
18	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, sobros de gasa estéril, gasa en rollo, gasa para quemaduras, suero fisiológico/vendas elásticas, mascarillas, manual de primeros auxilios.
19	Registro diario de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.
20	Exhibir los horarios de atención del establecimiento en un lugar visible al consumidor.
21	Bodega(s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.
22	Vajilla, cubiertos y cristalería en buenas condiciones (no rotas, no despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).
23	Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.
24	Debe exhibir en un lugar visible al consumidor el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.
25	Focos y lámparas de techo debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.
26	Suministro continuo de energía eléctrica.
27	El personal de servicio conoce el detalle del contenido de la carta.
28	El personal de cocina conoce el detalle de la preparación de los platos que ofrece el establecimiento.
29	Cuenta con letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento.
30	Registro de limpieza diario por áreas del establecimiento.