

RESOLUCION Nro. 172

EL DIRECTOR EJECUTIVO DE LA CORPORACION ECUATORIANA  
DE TURISMO

CONSIDERANDO:

- Que es deber de la Dirección Ejecutiva de la Corporación Ecuatoriana de Turismo, normar y expedir las regulaciones que sean necesarias para la Clasificación, Registro, Funcionamiento y Control de las actividades turísticas:
- Que la Cuarta Disposición Transitoria del Reglamento para la aplicación de la Ley de Turismo, publicado en el Registro Oficial No. 292, de 11 de octubre de 1989, faculta a los Organismos y funcionarios de la CETUR, dentro de sus competencias y de conformidad con la Legislación vigente, disponer administrativamente lo pertinente, de tal manera que la Corporación tenga un normal funcionamiento.
- Que es propósito de la Dirección Ejecutiva de la Corporación Ecuatoriana de Turismo, hasta cuando se dicten las regulaciones necesarias, agilizar la atención al público dentro de los niveles de eficiencia y eficacia en el trámite de solicitudes, legalización y documentos.

En uso de sus atribuciones:

RESUELVE:

DICTAR el siguiente INSTRUCTIVO para que los Departamentos de Registro y Control de Actividades Turísticas de la Corporación Ecuatoriana de Turismo, a partir de la presente fecha procedan a ejecutar las normas y disposiciones siguientes:

1. En cumplimiento a la Segunda Disposición Transitoria del Reglamento General para la aplicación de la Ley de Turismo, publicado en el Registro Oficial No. 292 de 11 de octubre de 1989, los establecimientos y empresas turísticas, registrados en la Corporación Ecuatoriana de Turismo, con el mismo Número y Categoría asignada, quedan exentos de un nuevo pago por este concepto.
2. Los Departamentos de Registro y Control de Actividades Turísticas de la Corporación Ecuatoriana de Turismo, dispondrán el estudio de evaluación de los nuevos establecimientos y empresas turísticas estableciendo a la vez la clasificación respectiva para determinar la categoría correspondiente de los tipos y subtipos de las diferentes actividades turísticas, en base a las normas y servicios que a continuación se indica, hasta cuando esta Corporación dicte los reglamentos pertinentes:

## ALOJAMIENTO:

Los Hoteles, en atención a las instalaciones y servicios que presten se clasificarán en las categorías de cinco, cuatro, tres, dos y una estrella dorada, que corresponde a Lujo, Primera, Segunda, Tercera y Cuarta Categoría, respectivamente.

2.1. Los Hoteles de Cinco Estrellas (LUJO), contarán con un mínimo de 30 habitaciones, ofreciendo además de alojamiento el de Comidas y Bebidas, y los siguientes servicios:

- a. Servicios de recepción y conserjería que estarán atendidos por personal experto y distinto para cada uno de estos servicios.

El Jefe de Recepción y el Primer Conserje conocerán además del español, dos idiomas de los cuales uno deberá ser el inglés, los demás Recepcionistas y Conserjes, incluso los que presten servicios durante la noche, hablarán el idioma inglés además del español.

El portero de exterior, los ascensoristas, los mozos de equipajes, botones y mensajeros, dependerán de la Conserjería.

- b. Servicios de Pisos para el mantenimiento de las habitaciones, así como su limpieza y preparación que estará a cargo de una ama de llaves, auxiliada por las camareras por cada doce habitaciones.

- c. El servicio de habitaciones (Room Service), deberá tener personal encargado de atender los pedidos de los huéspedes durante las 24 horas del día tanto de comidas como de bebidas.

El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones estará atendido por un Mayordomo, auxiliado por los camareros y ayudantes necesarios.

El Mayordomo o Jefe de Room Service deberá conocer además del español el idioma inglés

- d. Servicio de Comedor que estará atendido por el "Maitre" o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario según la capacidad del establecimiento, cuidando que las estaciones del comedor no excedan de cuatro mesas. Los Jefes de Comedor deberán conocer además del español el idioma inglés.

Se ofrecerá una carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos de cocina ecuatoriana.

La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio.

En todo el caso el menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre cinco o más especialidades dentro de cada grupo de platos.

- e. El servicio telefónico en el que existirá una central de por lo menos 10 líneas atendidas permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz; los encargados de servicio deberán conocer además del español el idioma inglés.

- f. Servicio de Lavandería y Planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del establecimiento.

Esta dependencia deberá contar con lavadoras automáticas con capacidad mínima de una libra por habitación.

- g. Servicio Médico, debidamente atendido por un médico y un enfermero, éste último atenderá permanentemente. Estos servicios se prestarán con cargo al cliente que los requiera.

En los hoteles de la Sierra será conveniente la existencia de algunas máscaras y equipos de oxígeno.

- 2.2. Los Hoteles de Cuatro Estrellas (PRIMERA CATEGORIA), deberán contar con los siguientes servicios:

- a. Servicio de Recepción-Conserjería, permanentemente atendidos por personal experto.

El Jefe de Recepción y el Capitán de botones conocerán además del idioma español, otro idioma preferentemente el inglés. El Capitán de Botones, así como los Ascensoristas, los Mozos de Equipajes, Botones y Mensajeros, dependerán de la Recepción.

- b. Servicio de Pisos para el mantenimiento de las habitaciones, así como para su limpieza y preparación, que estará a cargo de una Ama de Llaves, auxiliada por las Camareras de Pisos, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento, debiendo existir como mínimo una Camarera por cada catorce habitaciones.

- c. Servicio de Habitaciones (Room Service), para atender los pedidos de comidas y bebidas a las habitaciones de manera permanente. Este servicio deberá ser atendido por personas especializadas bajo las órdenes del Mayordomo o Jefe de Room Service, quien deberá tener conocimiento del idioma inglés, además de hablar español.

- d. Servicio de Comedor que estará atendido por un Maitre o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario, según la capacidad del establecimiento, con estaciones de seis mesas

como máximo. Los Jefes de Comedor a más de conocer el español deberá tener por lo menos conocimientos básicos del idioma inglés.

Se ofrecerá una carta con variedad de platos de cocina internacional y otros típicos de cocina ecuatoriana. La carta de vinos será amplia y contendrá marcas de reconocido prestigio.

En todo caso el menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre cuatro o más especialidades dentro de cada grupo de platos.

- e. Servicio Telefónico, existirá una central con por lo menos cinco líneas atendida permanentemente por personal experto y eficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz. Los encargados de este servicio deberán conocer además del español el idioma inglés.
- f. Servicio de Lavandería y Planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del establecimiento. Esta dependencia deberá tener una batería de lavado con una capacidad mínima de una libra por habitación.
- g. Servicio Médico debidamente atendido por un Médico o Enfermero, este último atenderá permanentemente. Estos servicios se prestarán con cargo al cliente que los requiera. En los hoteles de la Sierra será conveniente la existencia de algunas máscaras y equipos de oxígeno.

2.3. Los Hoteles de Tres Estrellas (SEGUNDA CATEGORIA), deberán contar con los siguientes servicios:

- a. Servicio de Recepción—Conserjería, permanentemente atendido por personal experto. El Jefe de Recepción conocerá los idiomas español e inglés. Los demás Recepcionistas y Capitán de Botones, los Ascensoristas, los Mozos de Equipajes y los Botones o Mensajeros dependerán de la Recepción.
- b. Servicios de Pisos para mantenimiento de las habitaciones así como para su limpieza y preparación, que estará a cargo de una Ama de Llaves ayudada por las Camareras de Pisos; el número de Camareras dependerá de la capacidad del establecimiento, debiendo existir al menos una Camarera por cada diez y seis habitaciones.
- c. Servicio de Comedor que estará atendido por el Maitre o Jefe de Comedor y asistido por el personal necesario, según la capacidad del establecimiento, con estaciones de ocho mesas como máximo.

Los Jefes de Comedor además de conocer el idioma español tendrán conocimientos básicos del inglés. El menú del hotel

permitirá al cliente la elección entre tres o más especialidades dentro de cada grupo de platos.

El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido, de no existir el personal específicamente destinado a tal efecto, por el del comedor.

- d. Servicio telefónico. Existirá una central con por lo menos dos líneas, atendida permanentemente por personal experto y suficiente para facilitar un servicio rápido y eficaz. Los encargados de este servicio deberán hablar el español y tener además conocimientos del inglés.
- e. Servicio de Lavandería y Planchado para la ropa de los huéspedes y de la lencería del establecimiento. Este servicio podrá ser propio del establecimiento o contratado.
- f. Botiquín de primeros auxilios:

2.4. Los Hoteles de dos estrellas (TERCERA CATEGORIA), deberán contar con los siguientes servicios:

- a. Servicio de Recepción, permanentemente atendido por personal capacitado. Los Botones o Mensajeros dependerán de la Recepción.
- b. Servicio de Pisos para el mantenimiento de las habitaciones, así como para su limpieza que será atendido por Camareras, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento, debiendo existir al menos una Camarera por cada diez y ocho habitaciones.
- c. Servicio de Comedor que estará atendido por el personal necesario según la capacidad del establecimiento, con estaciones de diez mesas como máximo.

El menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre por lo menos dos especialidades dentro de cada grupo de platos.

El servicio de comidas y bebidas a las habitaciones será atendido por el personal de comedor.

- d. Servicio telefónico. Existirá una central con por lo menos dos líneas, atendida permanentemente, pudiendo ocuparse de este cometido la Recepción.
- e. Servicio de Lavandería y Planchado para la ropa de los huéspedes y la lencería del establecimiento. Este servicio podrá ser propio del establecimiento o contratado.
- f. Botiquín de primeros auxilios.

2.5. Los Hoteles de Una Estrella (CUARTA CATEGORIA), deberán contar con los siguientes servicios:

- a. Servicio de Recepción, permanentemente atendido, dentro de lo posible, por personal capacitado. Los Botones o Mensajeros dependerán de la Recepción.
- b. Servicio de Pisos para el mantenimiento de las habitaciones, así como para su limpieza, que será atendido por Camareras, cuyo número dependerá de la capacidad del establecimiento, debiendo existir al menos una Camarera por cada diez y ocho habitaciones.
- c. Servicio de Comedor atendido por el personal necesario según la capacidad del establecimiento.

El menú del hotel deberá permitir al cliente la elección entre por lo menos una especialidad dentro de cada grupo de platos.

El servicio de comidas y bebidas en las habitaciones será atendido por el personal de comedor.

- d. Teléfono público.
- e. Botiquín de primeros auxilios.

2.6. Los Hoteles Residencias, deberán reunir las mismas condiciones exigidas para los Hoteles de su categoría, excepto en lo referente a los servicios de comedor, cocina y Room Service. En atención a las instalaciones y servicios que presten se clasificarán en las categorías cuatro, tres, dos o una estrella, correspondiente a primera, segunda, tercera y cuarta categorías, respectivamente (mínimo 30 habitaciones).

2.7. Los Hoteles Apartamentos además de reunir las mismas condiciones exigidas para los Hoteles de su categoría, excepto en lo relativo a los servicios de comedor, cocina y Room Service, deberán sujetarse a las siguientes disposiciones (mínimo 30 apartamentos).

- a. Funcionar en edificios instalados para prestar esta clase de servicios.
- b. La tarifa por alojamiento en estos establecimientos pueden cobrarse por meses, semanas o días.
- c. En la tarifa por alojamiento estará incluida la limpieza, una vez al día del apartamento, sus instalaciones y enseres, excluidos los de cocina; y,
- d. Se clasificarán en atención a las habitaciones y servicios que presten en las categorías: cuatro, tres, dos y una estrella, que corresponden a primera, segunda, tercera y cuarta categorías, respectivamente.

## HOSTALES – HOSTALES RESIDENCIA Y PENSIONES:

- 2.8 Las Hostales y Pensiones, en atención a las instalaciones y servicios que presten se clasificarán en las categorías de tres, dos y una estrella que corresponden a primera, segunda y tercera categoría, respectivamente.
- Hostales y Hostales Residencia de 12 a 29 habitaciones
  - Pensiones de 6 a 11 habitaciones.
- 2.9. Las Hostales y Pensiones de tres estrellas (PRIMERA CATEGORIA), deberán contar con los siguientes servicios:
- a. Servicio de Recepción, permanente atendido por personal capacitado. El Recepcionista además de conocer el idioma español tendrá conocimientos básicos de inglés. Los Botones y/o mensajeros dependerán de la Recepción.
  - b. Servicio de Pisos para el mantenimiento de las habitaciones, así como para su limpieza y preparación, el mismo que estará a cargo de Camareras cuyo número guardará relación con la capacidad del establecimiento, una Camarera por cada diez y seis habitaciones, debiendo contar por lo menos con una Camarera, cuando la capacidad sea inferior a diez y seis habitaciones.
  - c. Servicios de Comedor: El menú deberá permitir al cliente la elección entre tres o más especialidades de cada grupo de platos.
  - d. Servicio telefónico, a través de una central atendida permanentemente, pudiendo ocuparse de este servicio al personal de Recepción.
  - e. Servicio de Lavandería y Planchado que podrá ser propio del establecimiento o contratado.
  - f. Botiquín de primeros auxilios.
- 2.10 Las Hostales y Pensiones de dos estrellas (SEGUNDA CATEGORIA), deberán contar con los siguientes servicios:
- a. Servicio de Recepción que deberá estar convenientemente atendido por personal que al mismo tiempo se ocupará del servicio telefónico.
  - b. Servicio de Pisos para el mantenimiento de las habitaciones, así como para su limpieza y preparación, el mismo que estará a cargo de Camareras cuyo número guardará relación directa con la capacidad del establecimiento. Una camarera por cada diez y

ocho habitaciones como mínimo, debiendo contar por lo menos con una Camarera cuando la capacidad sea inferior a diez y ocho habitaciones

- c. Servicio de Comedor. Este servicio deberá permitir a los clientes sustituir uno de los platos que compongan el menú por el que a tal efecto deberá ofrecer el establecimiento en cada comida.
- d. Servicio de Lavandería y Planchado que podrá ser propio del establecimiento o contratado.
- e. Teléfono público en Recepción.
- f. Botiquín de primeros auxilios.

2.11 Las Hostales y Pensiones de una estrella (TERCERA CATEGORIA) deberán contar con los siguientes servicios:

- a. Personal necesario para atender debidamente los servicios de Recepción, de Habitaciones y de Comedor.
- b. Teléfono público en Recepción.
- c. Botiquín de primeros auxilios.

2.12 Las Hostales-Residencias deberán reunir las mismas condiciones exigidas para las Hostales de su categoría, excepto en lo referente a los servicios de comedor y cocina.

#### HOSTERIAS, REFUGIOS, MOTELES Y CABAÑAS:

2.13 Las Hosterías, Refugios, Moteles y Cabañas, en atención a las instalaciones y servicios que presten se clasificarán en las categorías de tres, dos y una estrella que corresponden a primera, segunda y tercera categoría, respectivamente.

- Hosterías mínimo 6 habitaciones
- Refugios, mínimo 6 habitaciones
- Moteles, mínimo 6 habitaciones.
- Cabañas, mínimo 6 habitaciones

2.14 Las Hosterías, Refugios, Moteles y Cabañas de tres estrellas (PRIMERA CATEGORIA), deberán contar con los siguientes servicios:

- a. Servicio de Recepción las 24 horas del día, atendido por personal capacitado que conocerá además del español el

idioma inglés. Existirá un Mozo de Equipaje o Mensajero que dependerá de la Recepción.

- b. Central Telefónica para llamadas locales e interprovinciales en los lugares donde hubiere este servicio y para comunicación con las habitaciones. Este servicio podrá estar atendido por el mismo personal de Recepción.
  - c. En los Refugios y Moteles, servicio de cafetería las 24 horas del día.
  - d. Botiquín de primeros auxilios.
- 2.15 Las Hosterías, Refugios, Moteles y Cabañas de dos estrellas (SEGUNDA CATEGORIA), deberán contar con los siguientes servicios:
- a. Servicio de Recepción las 24 horas del día atendido por personal calificado. Existirá un Mozo de equipaje o Mensajero que dependerá de la Recepción.
  - b. Central de teléfono para llamadas locales e interprovinciales, en los lugares donde hubiere este servicio, y para comunicación con las habitaciones. Este servicio estará atendido por el personal de Recepción.
  - c. En los Moteles, servicio de cafetería las 24 horas del día.
  - d. Botiquín de primeros auxilios.
- 2.16 Las Hosterías, Refugios, Moteles y Cabañas de una estrella (TERCERA CATEGORIA), deberán contar con los siguientes servicios:
- a. Servicio de Recepción atendido las 24 horas del día por personal capacitado. Existirá un Mozo de Equipajes y Mensajero que dependerá de la Recepción.
  - b. Teléfono público en Recepción.
  - c. En los Moteles, servicio de cafetería las 24 horas del día.
  - d. Botiquín de primeros auxilios.
- 2.17 Las Hosterías, Moteles, Refugios y Cabañas, cualquiera sea su categoría deberán disponer además de servicios comunes de comedor y pisos y en los Refugios de oxígeno y personal adiestrado para administrarlo.

#### PARADORES:

- 2.18 Los Paradores por ser de propiedad del Estado deberán reunir las condiciones que para cada caso la CETUR las designe, el administrador de éstos deberá cumplirlas estrictamente.
- 2.19 LOS ALBERGUES (de 6 a 11 habitaciones), deberán cumplir con los mismos requisitos, de las Hosterías, Refugios, Moteles y Cabañas, según su categoría.

#### ESTABLECIMIENTOS NO HOTELEROS:

- 2.20 Los Alojamientos a los que se refiere esta Sección, cualquiera sea su categoría, deberán reunir, como mínimo las siguientes condiciones:
- a. Personal de servicio. Existirá un vigilante con residencia en la propia edificación o en sus inmediaciones, quien asumirá, en el caso de no existir Recepción las funciones que se determinan en el literal siguiente:
  - b. Aquellos bloques o conjuntos de alojamiento que sean administrados en su totalidad o en 10 o más de sus unidades por una misma Empresa y los de tres estrellas, deberán tener además servicio de Recepción que constituirá el centro de relación con los clientes para efectos administrativos, asistenciales y de información. Estará debidamente atendido por personal capacitado al que corresponderá llevar el registro de entrada de clientes: cerciorarse de su identidad, recibir y guardar la correspondencia de los clientes hasta su entrega, atender las llamadas telefónicas, custodiar las llaves de los alojamientos, resolver o tramitar las reclamaciones de los clientes relativas al buen funcionamiento, conservación y limpieza, adoptando las medidas que sean pertinentes. En esta dependencia estará el Libro Oficial de Reclamaciones.  
  
Cuando se trate de la administración de un bloque o conjunto integrado por menos de diez alojamientos y estén clasificados como de dos o una estrella, el vigilante al que se refiere el literal a) del presente numeral, podrá asumir la responsabilidad del Recepcionista.
  - c. Servicio Telefónico. Existirá un teléfono en un lugar que permita su utilización a los clientes a toda hora.
  - d. Servicio de Lavandería y Limpieza de las habitaciones que prestará la Empresa directamente o por contrato con otra Empresa.
  - e. En todas las habitaciones o conjuntos de alojamiento las instalaciones sanitarias y eléctricas, cualquiera sea el sistema de funcionamiento, deberá reunir las condiciones técnicas

exigidas por los Organismos Competentes evitando en todo caso ruidos y vibraciones

- f. Existirán aparatos extinguidores contra incendios.
- 2.21 Los alojamientos turísticos comprendidos en esta sección se clasificarán en atención a sus instalaciones y servicios, en las categorías de tres, dos y una estrella que corresponden a Primera, Segunda y Tercera Categoría, respectivamente.
- 2.22 Los Apartamentos Turísticos deberán contar con los siguientes servicios de acuerdo a su categoría:
- a. Categoría de tres estrellas (PRIMERA CATEGORIA):
- Recepción atendida por personal uniformado.
  - Mozo de equipajes, mensajero o botones.
  - Salón social debidamente amoblado y decorado, salvo que el vestíbulo, por su capacidad y características esté acondicionado para este fin.
  - Central de teléfonos, atendido permanentemente.
  - Colector de basura en cada planta.
  - Estacionamiento de vehículos para uso exclusivo de los clientes.
  - Servicio de Bar, Restaurante o Cafetería a los alojamientos a petición de los clientes.
  - Botiquín de primeros auxilios.
- b. Categoría de dos estrellas (SEGUNDA CATEGORIA)
- Recepción atendida por personal uniformado
  - Mozo equipajes
  - Sala de espera
  - Central telefónica atendida permanentemente
  - Estacionamiento de vehículos para uso exclusivo de los clientes.
  - Botiquín de primeros auxilios

c. Categoría de una estrella (TERCERA CATEGORIA)

- Recepción
- Teléfono público en un lugar que permita la utilización a los clientes a cualquiera hora
- Botiquin de primeros auxilios.

2.23 En este tipo de establecimientos, además de alojamiento comprenderá los siguientes servicios:

- a El suministro de agua permanente
- b El suministro de energía eléctrica
- c El suministro en su caso de combustible para el funcionamiento de la cocina, calentador de agua y calefacción.
- d. El alojamiento con su respectivo menaje, en debidas condiciones de limpieza.
- e El derecho a utilizar los siguientes servicios comunes
  - Piscinas
  - Hamacas, toldos, sillas, columpios y mobiliario propio de las piscinas y jardines.
  - Parques infantiles y sus instalaciones
  - Estacionamiento para vehículos

### CAMPAMENTOS DE TURISMO (CAMPINGS)

Los campamentos de turismo se sujetarán a las disposiciones previstas en la Ley de Turismo, su Reglamento General y en el presente Reglamento excepto los campamentos instalados por Corporaciones, Organismos Públicos y Entidades Privadas para uso exclusivo de sus miembros o asociados que no persigan fin de lucro, los cuales únicamente estarán obligados a comunicar con anticipación su apertura a la CETUR, acompañando una memoria descriptiva de sus características.

2.24 Los campamentos de turismo se clasificarán en atención a sus instalaciones y servicios que presente en las Categorías de tres, dos y una estrella, que corresponden a Primera, Segunda y Tercera Categoría, respectivamente.

2.25 Los campamentos de tres estrellas deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

Contar con los servicios que se detallan a continuación:

- a. De Recepción
- b. De prestación de Asistencia Médica. Este servicio de ser utilizado será con cargo al cliente, debiendo existir en todo caso el servicio permanente de un enfermero titulado y botiquín de primeros auxilios.
- c. Telefónico con algún aparato en cabina aislada
- d. De lavandería, administrado directamente por la Empresa.
- e. De vigilancia diurna y nocturna
- f. De recolección de basura, dos veces al día.
- g. De custodia de valores en caja fuerte
- h. De recogida y entrega diaria de correspondencia en Recepción.
- i. De venta de víveres y artículos de uso frecuente para los campistas, así como periódicos y revistas.

Contar con el siguiente personal:

Un Gerente o Administrador, un Recepcionista con conocimientos del idioma inglés, Guardianes en número suficiente para la debida vigilancia del campamento, y personal encargado del mantenimiento y limpieza. Todo el personal, excepto el Gerente o Administrador deberán estar debidamente uniformado.

2.26 Los campamentos de dos estrellas deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

- a. De Recepción
- b. De prestación de Asistencia Médica, este servicio de ser utilizado será con cargo al cliente. Botiquín de primeros auxilios.
- c. Telefónico, con algún aparato en cabina aislada.
- d. De vigilancia diurna y nocturna
- e. De recolección de basura, dos veces al día.
- f. De custodia de valores en caja fuerte
- g. De recogida y entrega diaria de correspondencia en Recepción

- h. De venta de víveres y artículos de uso frecuente para los campistas, así como periódicos y revistas.

Contar con el siguiente personal:

Un recepcionista capacitado, guardianes en número suficiente para la debida vigilancia del campamento y personal encargado de la limpieza y mantenimiento. Todo el personal llevará su correspondiente distintivo.

- 2.27 Los campamentos de una estrella deberán reunir las siguientes condiciones mínimas:

Contar con los servicios que se detallan a continuación:

- a. De Recepción
- b. De asistencia médica con cargo al cliente, debiendo existir un botiquín de primeros auxilios.
- c. Telefónico, con algún aparato en cabina aislada.
- d. De vigilancia diurna y nocturna
- e. De recolección de basura, dos veces al día.
- f. De custodia de valores en caja fuerte
- g. De recepción y entrega diaria de correspondencia en Recepción
- h. De venta de víveres y artículos de uso frecuente para los campistas.

Contar con el siguiente personal:

Un recepcionista capacitado, guardianes en número suficiente para la debida vigilancia del campamento y personal encargado de la limpieza y mantenimiento. Todo el personal llevará su correspondiente distintivo.

#### CIUDADES VACACIONALES:

- 2.28 Las ciudades vacacionales estarán sujetas a las disposiciones previstas en la Ley de Turismo y su Reglamento General, excluyéndose únicamente las "Ciudades Vacacionales" instaladas con fines de asistencia social y sin ánimo de lucro, por Corporaciones u Organismos Públicos, las cuales únicamente estarán obligadas a comunicar con anticipación su apertura a la Corporación Ecuatoriana de Turismo, acompañando una Memoria descriptiva de sus características, capacidad en plazas, situación, superficie total, instalaciones, servicios y régimen de funcionamiento.
- 2.29 Las "Ciudades de Vacaciones" se clasificarán en atención a la calidad de sus instalaciones y servicios que ofrezcan, en las categorías Primera, Segunda y Tercera.

2.30 Para que un establecimiento sea considerado "Ciudad de Vacaciones", deberá prestar como mínimo los siguientes servicios:

a. De hospedaje y complementarios:

- Servicio de Recepción
- Servicio de Mantenimiento y Limpieza diaria de los alojamientos
- Servicio de Comedor
- Servicio telefónico
- Servicio de lavandería y planchado
- Servicio de Asistencia médica
- Servicio de venta de "souvenirs" y artículos de uso frecuente, así como revistas y periódicos.
- Servicio de vigilancia durante el día y la noche de todo el recinto del establecimiento.

b. Servicios de carácter deportivo:

- Se facilitará a los clientes los artículos necesarios para la práctica de deportes, previo abono del precio que en su caso corresponda.
- En las playas o piscinas existirá el servicio de salvamento.

## ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS Y BEBIDAS

### 2.31 RESTAURANTES DE LUJO

#### INSTALACIONES:

- a. Entradas. Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio y mercaderías.
- b. Vestíbulo. Con guardarropa, teléfono y servicios higiénicos, independientes para hombres y mujeres. En el vestíbulo podrá instalarse un Bar.
- c. Comedor. Superficie, capacidad y categoría adecuada al servicio.
- d. Cocina. Con elementos acordes a su capacidad, office, almacén, cámaras frigoríficas y cuartos fríos para carnes,

pescados y verduras, mesa caliente, fregaderos, extracción de humos y olores.

- e. Mobiliario. Alfombras, lámparas, tapicería, vajilla, cristalería, mantelería y servilletas de tela acorde a la categoría.
- f. Aire acondicionado y/o calefacción.
- g. Ascensor. Si el establecimiento estuviese situado en planta cuarta o superior de un edificio.
- h. Escalera de servicio. Si el establecimiento tuviese más de una planta interior.
- i. Dependencias del Personal de Servicio. Comedor, vestuarios, servicios higiénicos independientes para personal masculino y femenino.

#### SERVICIOS:

- a. Carta de Platos. Un primer grupo de entradas, con diez variedades y cuatro sopas o cremas.

Un segundo grupo de verduras, huevos y fideos con cinco variedades.

Un tercer grupo de pescados con cinco variedades.

Un cuarto grupo de carnes y aves con cinco variedades.

Un quinto grupo de postres, compuesto de dulces, helados, quesos y frutas con cinco variedades.

- b. Carta de vinos. Con cinco variedades para cada grupo de vinos blancos, rosados, tintos, licores, whiskies, coñacs y champagnes. Así como aguas, cervezas, colas, refrescos, café e infusiones.

El servicio se harán de fuente o plato, utilizándose mesas auxiliares o guerdones, rechauds o infernillos y cubre fuentes o cubre platos para la salida de platos de la cocina al restaurante.

#### PERSONAL:

- a. Un Maitre o jefe de comedor con conocimientos del idioma inglés.
- b. Personal suficiente y uniformado, con estaciones de cuatro mesas por salomero.

## 2.32 RESTAURANTES DE PRIMERA CATEGORIA:

- a. Entradas. Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicios y mercancías.
- b. Vestibulo. Con guardarropa, teléfono y servicios higiénicos independientes para hombres y mujeres.
- c. Comedor. Con superficie adecuada al servicio, capacidad y categoría.
- d. Cocina. Con elementos acordes a su capacidad, office, almacenes, cámaras frigoríficas, cuartos frios para carnes, pescado y verduras, mesa caliente, fregaderos, extractores de humos y olores.
- e. Mobiliario. Alfombras, lámparas, tapicería, vajilla, cristalería, mantelería y servilletas de tela acorde a la categoría.
- f. Aire acondicionado y/o calefacción.
- g. Ascensor. Si el establecimiento está situado en planta superior a la cuarta del edificio.
- h. Escaleras de Servicio. Si el establecimiento tuviera más de una planta.
- i. Dependencias del Personal de Servicio. Comedor, vestuarios, servicios higiénicos independientes para personal masculino y femenino.

## SERVICIOS:

- a. Carta de Platos. Un primer grupo de entradas con variedades y tres sopas o cremas.  
  
Un segundo grupo de verduras, huevos y fideos con cuatro variedades.  
  
Un tercer grupo de pescados con cuatro variedades.  
  
Un cuarto grupo de carnes y aves con cuatro variedades.  
  
Un quinto grupo de postres, compuesto de dulces, helados, quesos y frutas con cuatro variedades.
- b. Carta de vinos. Con cuatro variedades para cada grupo de vinos blancos, rosados y tintos, licores, whiskies, coñacs, champagnes. Así como aguas, cervezas, colas, refrescos, café e infusiones.

**PERSONAL:**

- a. Un Maitre o Jefe de Comedor con conocimiento del idioma inglés.
- b. Personal suficiente y uniformado, con estaciones de seis mesas por salonero.

2,33 **RESTAURANTE DE SEGUNDA CATEGORIA:**

**INSTALACIONES:**

- a. Entradas. Una sola entrada para los clientes y personal de servicio y mercancías.
- b. Teléfono, servicios higiénicos independientes para hombres y mujeres.
- c. Sala comedor. Con superficie adecuada al servicio, capacidad y categoría.
- d. Cocina. Con elementos acordes a su capacidad, frigoríficos, fregaderos, almacenes y extractor de humos.
- e. Mobiliario. Decoración, vajilla, cubertería, cristalería, mantelería y servilletas acordes a su categoría.

Dependencias del Personas de Servicio, Servicios Higiénicos.

**SERVICIOS:**

- a. Carta de Platos. Un primer grupo de entradas con cinco variedades y dos sopas.  
Un segundo grupo de verduras, huevos y fideos tres variedades  
Un tercer grupo de pescados con tres variedades.  
Un cuarto grupo de carnes y aves con tres variedades  
Un quinto grupo de postres, compuestos de dulces, helados, quesos y frutas con tres variedades.
- b. Carta de vinos, con tres variedades para cada grupo de vinos blancos, rosados y tintos, licores whiskies, coñacs, champanes Colas, aguas, refrescos, cervezas, café e infusiones.

**PERSONAL:**

- a. Personal suficiente y uniformado, con estaciones de ocho mesas por saloneo.

#### 2.34 RESTAURANTES DE TERCERA CATEGORIA:

##### INSTALACIONES:

- a. Entradas. Una sola entrada para los clientes y personal de servicios y mercancías.
- b. Teléfono y servicios higiénicos comunes para hombres y mujeres.
- c. Comedor. Adecuado al servicio, capacidad y categoría.
- d. Cocina. Con elementos acordes a su capacidad, frigoríficos, fregaderos y bodegas.
- e. Mobiliario, decoración, vajilla, cubertería, cristalería y mantelería decorosa y acorde a su categoría.
- f. Dependencias del personal de servicio, servicios higiénicos para el personal.

##### SERVICIOS:

- a. Carta de platos. Un primer grupo de entradas y sopas  
Con cuatro variedades  
Un segundo grupo de huevos y fideos con dos variedades  
Un tercer grupo de pescados con dos variedades.  
Un cuarto grupo de carnes y aves con dos variedades.  
Un quinto grupo de postres con dos variedades.

##### PERSONAL:

- a. El personal en contacto con el público se presentará aseado y limpio y usando prendas apropiadas que le identifique como tal.

#### 2.35 RESTAURANTE DE CUARTA CATEGORIA:

##### INSTALACIONES:

- a. Comedor independiente de la cocina y adecuado al servicio y categoría.

- b. Cocina limpia, decorosa e higiénica.
- c. Servicios higiénicos comunes para la clientela y el personal de servicio.

**SERVICIOS:**

- a. Carta de Platos y Bebidas con una variedad de platos y bebidas.

**PERSONAL:**

- a. El personal en contacto con el cliente, limpio y aseado.

**2.36 RESTAURANTE DE ESPECIALIDADES:**

Les serán aplicados respectivamente para cada una de las categorías, las mismas prescripciones que para los restaurantes de Lujo, Primera, Segunda, Tercera y Cuarta, tomando en consideración solamente en los relacionados con la especialidad del restaurante, en cuanto a cantidad de variedades.

**2.37 CAFETERIAS DE LUJO, PRIMERA, SEGUNDA, TERCERA Y CUARTA CATEGORIAS:**

**INSTALACIONES:**

Serán de aplicación las mismas prescripciones, respectivamente por categorías, que para los restaurantes de lujo, primera, segunda, tercera y cuarta categorías.

**SERVICIOS:**

La carta de platos y bebidas englobará a todos los servicios que presten, tanto platos fríos, calientes, simples o combinados, así como toda clase de bebidas sean o no alcohólicas.

Incluirán los siguientes platos como mínimo por categoría:

- a. Cafeterías de Primera: Seis platos (dos de carne, dos de pescado y dos varios).
- b. Cafeterías de segunda: Cinco platos (dos de carne, dos de pescado y uno varios).
- c. Cafeterías de Tercera: Cuatro platos (dos de carne uno de pescado y uno varios)
- d. Cafeterías de Cuarta: Tres platos (uno de carne, uno de pescado y uno varios).

**PERSONAL:**

- a El personal en contacto con el público se presentará aseado y limpio y usando prendas apropiadas que le identifique como tal.

**2.38 BARES DE PRIMERA, SEGUNDA Y TERCERA CATEGORIAS:**

**INSTALACIONES:**

Serán de aplicación las mismas prescripciones, respectivamente por categorías, como los Restaurantes, solamente con lo relacionado a su tipo.

**SERVICIOS:**

El servicio de bebidas será de toda clase, tanto alcohólicas como no alcohólicas incluyendo como mínimo:

- a. Bares de primera: Cinco variedades de cada grupo de vinos, licores, whiskies y coñacs.
- b. Bares de segunda: Cuatro variedades de cada grupo de vinos, licores, whiskies y coñacs.
- c. Bares de tercera: Tres variedades de cada grupo de vinos, licores, whiskies, coñacs.

**2.39 FUENTES DE SODA, DRIVE IN DE PRIMERA, SEGUNDA Y TERCERA CATEGORIAS:**

**INSTALACIONES:**

Serán de aplicación las mismas prescripciones, respectivamente por categorías, como los Restaurantes, solamente con lo relacionado con su tipo.

Los Drive In deberán cumplir con el requisito de contar con Estacionamiento de vehículos, el que irá en relación con la categoría del establecimiento de acuerdo a los siguientes mínimos:

- a. Drive In de Primera: Diez plazas de autos.
- b. Drive In de Segunda: Ocho plazas de autos.
- c. Drive In de Tercera: Seis plazas de autos.

**SERVICIOS:**

El servicio para las Fuentes de Soda será de comidas rápidas, tales como: sánduches, empanadas, pastas, helados y bebidas no alcohólicas, como: café, infusiones, refrescos, jugos, aguas minerales y cervezas

El servicio para los Drive In será el de comidas y bebidas rápidas indicadas en el inciso anterior, para ser consumidas en vehículos de tránsito.

**PERSONAL:**

El personal en contacto con el público se presentará aseado y limpio usando prendas apropiadas que le identifiquen como tal.

**DISCOTECAS Y SALAS DE BAILE:**

**2.40 DISCOTECAS Y SALAS DE BAILE DE LUJO:**

**INSTALACIONES:** (Locales con Sistema de Insonorización)

- a. Entradas. Entrada para los clientes independientemente de la del personal de servicio y mercancías.
- b. SS.HH. Independientes para hombres y mujeres.
- c. Vestibulo con guardarropa y teléfono.
- d. Salida de emergencia.
- e. Aire acondicionado y/o calefacción.
- f. Mobiliario, alfombras, decoración, vajilla y cristalería de lujo.
- g. Dependencias del personal de servicio vestuarios y SSHH independientes.

**SERVICIOS:**

- a. Lista de bebidas. Con cinco variedades de cada grupo de licores, whiskies, cremas, coñacs, champanes, cervezas, colas, refrescos y cocteles.

**PERSONAL:**

- a. Jefe de Servicios
- b. Barman
- c. Personal uniformado

**2.41 DISCOTECAS Y SALAS DE BAILE DE PRIMERA CATEGORIA**

**INSTALACIONES:** (Locales con sistema de insonorización)

- a. Entradas. Entrada para los clientes independiente de la del personal de servicio.

- b. SS.HH Independientes para hombres y mujeres.
- c. Guardarropa y Teléfono
- d. Salida de emergencia
- e. Aire acondicionado y/o calefacción.
- f. Mobiliario, alfombras, decoración, vajilla, cristalería de primera.
- g. Dependencias del personal de servicio, vestuarios y SS.HH.

**SERVICIOS:**

- a. Lista de Bebidas. Con cuatro variedades de cada grupo de licores, whiskies, cremas, coñacs, champanes, cervezas, colas, refrescos y/o cocteles.

**PERSONAL:**

- a. Barman
- b. Personal uniformado

**2.42 DISCOTECAS Y SALAS DE BAILE DE SEGUNDA CATEGORIA**

**INSTALACIONES:** (*Locales con sistema de insonorización*)

- a. Entrada. Una sola entrada para la clientela y personal de servicio.
- b. SS.HH Independientes para hombres y mujeres.
- c. Teléfono público.
- d. Mobiliario, decoración, vajilla y cristalería de segunda

**SERVICIOS:**

- a. Lista de bebidas. Con tres variedades de cada grupo de licores, whiskies, cremas, coñacs, champanes, colas, cervezas, refrescos y cocteles.

**PERSONAL:**

- a. Personal uniformado.

3 De acuerdo a lo establecido en el numeral 2, proceder al Registro de los nuevos

374

establecimientos y empresas turísticas, de conformidad a la clasificación realizada y categoría propuesta, determinando a la vez la fecha de inicio de operaciones, fecha desde la cual se liquidará las contribuciones que deban pagar éstos por Registro y Licencia Anual de Funcionamiento.

4. Registrar a los nuevos establecimientos y empresas turísticas continuando la secuencia numérica, a partir del último número de inscripción de la que fue Dirección Nacional de Turismo, constante en los respectivos Libros de cada Provincia, anteponiendo la codificación siguiente:

CARCHI	04
IMBABURA	10
PICHINCHA	17
COTOPAXI	05
TUNGURAHUA	18
CHIMBORAZO	03
BOLIVAR	02
PASTAZA	16
NAPO	15
SUCUMBIOS	21
ESMERALDAS	08
AZUAY	01
CAÑAR	03
LOJA	11
MORONA SANTIAGO	14
ZAMORA CHINCHIPE	19
GUAYAS	09
MANABI	13
EL ORO	07
LOS RIOS	12
GALAPAGOS	20

5. Registrar con la categoría propuesta en las evaluaciones efectuadas antes de la presente fecha y que se encuentran pendientes de registro varios establecimientos y empresas turísticas, previa la presentación del Comprobante de Pago conferido por el Ministerio de Finanzas y Crédito Público.

6. Hasta que se publique el Reglamento de Agencias de Viajes y Turismo, registrar a las Agencias de Viajes que tengan informe favorable del Departamento de Asesoría Jurídica, en el que indique que procede el Registro.

Una vez registrado se concederá Licencia Anual de Funcionamiento.

7. Para el cálculo de Registro y Licencia Anual de Funcionamiento de los nuevos establecimientos y empresas turísticas que se registraren a partir de la presente fecha en adelante, se aplicará el porcentaje indicado en el Art 53 y sus numerales del Reglamento General para la Aplicación de la Ley de Turismo, en base al Salario Mínimo Vital Vigente que corresponda a los trabajadores en general del sector privado.

8. Elaborar los Catastros de 1990 y de los años subsiguientes y para el cálculo y

liquidación del valor de Registro y Licencia Anual de Funcionamiento, se aplicará el Salario Mínimo Vital que corresponda a los trabajadores en general del sector privado y que estuviere vigente al 31 de diciembre del año inmediato anterior al otorgamiento de las Licencias Anuales del Funcionamiento.

9. Los Catastros de 1990 y de los años subsiguientes se remitirán a los Departamentos Financieros de esta Corporación, para que éstos procedan a extender el correspondiente recibo de ingreso o Nota de Depósito Bancario a las Cuentas de la CETUR, ya sea por Registro o Licencia Anual de Funcionamiento.
10. Conceder Licencias Anuales de Funcionamiento a los establecimientos y empresas turísticas, previa la presentación del comprobante de Pago del año correspondiente.
11. Eliminar de Catastros a los establecimientos y empresas turísticas que hayan dejado de funcionar, no existan ó hayan cambiado de propietario.
12. Reintegrarlos a Catastros a los establecimientos y empresas turísticas Registradas ó Catastrados en la que fue Dirección Nacional de Turismo ó en la Corporación Ecuatoriana de Turismo, siempre que no hayan cambiado su actividad y que se encontraren funcionando, previa la presentación del Comprobante de Pago por concepto de Licencia Anual de Funcionamiento del año correspondiente.
13. Déjase sin efecto el Instructivo No. 000150, de 24 de octubre de 1989.

COMUNIQUESE:

Dado en Quito, 24 de Noviembre de 1.989

f) Dr. Nelson Robelly Lozada.- Director Ejecutivo de Turismo