Tercer Suplemento del Registro Oficial No.631 , 2 de Febrero 2022

Normativa: Vigente

Última Reforma: Tercer Suplemento del Registro Oficial 631, 02-II-2022

ACUERDO No. 2021-033
(EXPÍDESE EL REGLAMENTO TURÍSTICO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA PROVINCIA DE GALÁPAGOS)

NIELS ANTHONEZ OLSEN PEET
MINISTRO DE TURISMO

CONSIDERANDO

Que, el numeral 2 del artículo 66 de la Constitución de la República, reconoce y garantiza a las personas: "(…) 2. El derecho a una vida digna, que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, vivienda, saneamiento ambiental, educación, trabajo, empleo, descanso y ocio, cultura física, vestido, seguridad social y otros servicios sociales necesarios (…)";

Que, de conformidad con el artículo 82 de la Carta Magna el derecho a la seguridad jurídica se fundamenta en el respeto a la Constitución y en la existencia de normas jurídicas previas, claras, públicas y aplicadas por las autoridades competentes;

Que, el artículo 154 de la Constitución, establece: "(…) A las ministras y ministros de Estado, además de las atribuciones establecidas en la ley, les corresponde: 1. Ejercer la rectoría de las políticas públicas del área a su cargo y expedir los acuerdos y resoluciones administrativas que requiera su gestión (…)";

Que, de conformidad con el artículo 226 de la norma supra las instituciones del Estado, sus organismos, dependencias, las servidoras o servidores públicos y las personas que actúen en virtud de una potestad estatal ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley (**...**).;

Que, La Carta Magna de la República determina en el primer inciso del artículo 258 que "La provincia de Galápagos tendrá un gobierno de régimen especial. Su planificación y desarrollo se organizará en función de un estricto apego a los principios de conservación del patrimonio natural del Estado y del buen vivir, de conformidad con lo que la ley determine. (…) ";

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

Que, según lo dispuesto en el literal b) del artículo 5 de la Ley de Turismo, publicada en el Suplemento del Registro Oficial Nro. 733 de 27 de diciembre 2002; se considera actividad turística al servicio de alimentos y bebidas;

Que, el artículo 15 de la Ley supra, reconoce al Ministerio de Turismo como el organismo rector de la actividad turística ecuatoriana, estableciendo como una de sus atribuciones, la siguiente: "1. Preparar las normas técnicas y de calidad por actividad que regirán en todo el territorio nacional (**...**) ";

Que, el artículo 16 de la Ley de Turismo prescribe: "Será de competencia privativa del Ministerio de Turismo, en coordinación con los organismos seccionales, la regulación a nivel nacional, la planificación, promoción internacional, facilitación, información estadística y control del turismo, así como el control de las actividades turísticas, en los términos de esta Ley ";

Que, el artículo 19 del cuerpo legal pre citado, dispone que el Ministerio de Turismo establecerá privativamente las categorías oficiales para cada actividad vinculada al turismo, mismas que deberán sujetarse a las normas de uso internacional, para lo cual expedirá las normas técnicas correspondientes;

Que, el literal b) del artículo 43 del Reglamento General de Aplicación de la Ley de Turismo define a la actividad de alimentos y bebidas de la siguiente manera: "Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, podrán prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento ";

Que, el artículo 44 del Reglamento ut supra establece: "Sin perjuicio de las normas de carácter general contenidas en este reglamento, sobre la base de las definiciones contenidas en este capítulo, únicamente el Ministerio de Turismo de forma privativa, a través de acuerdo ministerial, expedirá las normas técnicas y reglamentarias que sean requeridas con el objeto de establecer las particularidades y la clasificación de las actividades de turismo definidas en este reglamento y sus respectivas modalidades. La potestad asignada en este artículo es intransferible. Las entidades del régimen seccional autónomo o dependiente no expedirán normas técnicas, ni de calidad sobre actividades o establecimientos turísticos, no definirán actividades o modalidades turísticas ni establecerán sujetos pasivos o responsables sin que sean establecidos por el Ministerio de Turismo";

Que, mediante Decreto Ejecutivo Nro. 20 de 24 de mayo de 2021, el Presidente Constitucional de la República, Sr. Guillermo Lasso Mendoza, designó como Ministro de Turismo al Sr. Niels Anthonez Olsen Peet;

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

Que, Mediante Memorando Nro. MT-VT-2021-0190-M, de 16 de diciembre de 2021, la señora Viceministra de Turismo, puso a consideración del Ministro de Turismo, el proyecto de Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas para la provincia de Galápagos, al que se adjuntó el informe de sustento pertinente;

Que, es necesario contar con una normativa actualizada para la actividad turística del servicio de alimentos y bebidas en la provincia de Galápagos, con lineamientos claros que fortalezcan la actividad y garanticen el servicio al usuario; y,

En ejercicio de las facultades que le confiere el artículo 154 numeral 1 de la Constitución de la República del Ecuador, el artículo 15 de la Ley de Turismo,

ACUERDA:

Expedir el Reglamento Turístico de Servicios de alimentos y bebidas para la provincia de Galápagos

Título I
PRELIMINAR

Capítulo I
DEL OBJETO Y ÁMBITO

Art. 1.- Objeto. - El objeto del presente Reglamento es regular, clasificar, categorizar, controlar y establecer los requisitos que deben cumplir los establecimientos que ejerzan la actividad turística de servicio de alimentos y bebidas en la provincia de Galápagos.

Art. 2.- Ámbito de Aplicación. - Las disposiciones del presente Reglamento son de aplicación y observancia obligatoria para quienes se dediquen al ejercicio de la actividad turística del servicio de alimentos y bebidas en la provincia de Galápagos.

Igualmente están sometidos a las disposiciones de este Reglamento las entidades públicas nacionales o locales, sus autoridades o servidores de turismo, instituciones de seguridad, gobiernos autónomos descentralizados y todos a quienes competa el control del ejercicio de esta actividad en el ámbito de sus respectivas competencias.

Art. 3.- Exclusión. - Quedan excluidos del ámbito de aplicación del presente Reglamento, por no tener la consideración de servicio turístico de servicio de alimentos y bebidas, aquellos establecimientos que no se encuentren clasificados dentro del presente instrumento.

Art. 4.- Definiciones. - Para la aplicación del presente Reglamento se deberán observar las siguientes definiciones:

1. Alimento preparado. - Producto elaborado, semielaborado o crudo, destinado al consumo humano que requiera o no mantenerse caliente, refrigerado o congelado, y se

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

expende de forma directa al público para su consumo inmediato.

2. Barra de licores. - Área dentro de un establecimiento de servicio de alimentos y bebidas, compuesta por un mostrador, en el cual se expenden y sirven bebidas alcohólicas, no alcohólicas y alimentos.

3. Botiquín de primeros auxilios. - Lugar o compartimento que contiene suministros médicos básicos, necesarios e indispensables para brindar los primeros auxilios o tratar dolencias comunes a una persona. Deberá contener al menos los siguientes elementos no caducados: algodón hidrófilo, tira adhesiva sanitaria (curitas), tijeras, linterna, tela adhesiva antialérgica, agua oxigenada, guantes de látex, desinfectante, alcohol antiséptico, sobres de gasa estéril, gasa en rollo, gasas para quemaduras, suero fisiológico, vendas elásticas, mascarillas y manual de primeros auxilios.

4. Categoría única. - Es una categoría de excepción, en la cual no se aplica el sistema de puntuación, derivado de los requisitos de categorización. Esta categoría se utilizará para Bares, Discotecas, Cafeterías y Plazas de comida.

5. Contaminación. - Introducción o presencia de cualquier peligro biológico, químico o físico, en el alimento o en el medio alimentario.

6. Contaminación cruzada. - Es la introducción involuntaria de un agente físico, biológico o químico por: corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos contaminados, circulación de personal, contacto directo o indirecto con alimentos crudos, entre otros aspectos, que puedan comprometer la higiene o inocuidad del alimento.

7. Consumidor. - Toda persona natural o jurídica que como destinatario final adquiera, utilice o disfrute bienes o servicios, o bien reciba oferta para ello.

8. Desinfección. - Es el tratamiento físico o químico aplicado a instrumentos y superficies limpias en contacto con el alimento, con el fin de reducir los microorganismos indeseables a niveles aceptables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente a la calidad e inocuidad del alimento.

9. Enganchador. - Persona que se dedica a comercializar y promocionar de forma invasiva los servicios de un establecimiento de servicio de alimentos y bebidas en espacios públicos. Estas personas también podrán ser llamadas flayeros, jaladores, promotores informales, entre otros.

10. Establecimiento turístico de servicio de alimentos y bebidas.- Son los establecimientos permanentes, estacionales, donde se elaboran y expenden comidas preparadas y/o bebidas para el consumo; que cumplan con los parámetros determinados en el presente Reglamento y que se encuentran registrados ante la Autoridad Nacional de

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

Turismo.

11. Espacio físico independiente.- Se considera espacio físico independiente a un área determinada dentro de un inmueble con características físicas y de construcción que dividan un espacio de otro y que puede ser habilitada para el desarrollo de una de las clasificaciones determinadas en el presente reglamento en cumplimiento de los requisitos establecidos para cada clasificación. Para cada establecimiento que funcione en un espacio independiente se requerirá la obtención de un Registro de Turismo.

Los espacios físicos independientes no podrán compartir equipamiento cuando se trate de más de un registro en el mismo inmueble.

Entre espacios físicos independientes se podrán utilizar áreas comunales como: acceso principal, pasillos o corredores, escaleras en caso de que el inmueble tenga más de una planta, patios o jardines.

La obtención de cada registro estará sujeto a las disposiciones de este reglamento y demás normativa aplicable a las autoridades competentes.

12. Manipulación de alimentos. - Todas las operaciones realizadas por el personal del establecimiento, como recepción de ingredientes, selección, elaboración, preparación, cocción, presentación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, servicio y comercialización de servicio de alimentos y bebidas.

13. Menú. - Instrumento informativo de servicio de alimentos y bebidas, que contiene la oferta gastronómica valorada de un establecimiento y se encuentra a disposición del consumidor.

14. Principio PCPS. - Consiste en un método de evaluación de inventarios, que se refiere a la rotación de productos almacenados cuyas siglas significan "Primero en Caducar - Primero en Salir". Este principio se aplica con el fin de consumir o distribuir los productos, seleccionando primero los que se encuentran cercanos a caducarse.

15. Principio PEPS. - Consiste en un método de evaluación de inventarios, que se refiere a la rotación de productos almacenados cuyas siglas significan "Primero en Entrar -Primero en Salir". Este principio se aplica con el fin de evitar que los productos o artículos permanezcan en almacenamiento por períodos largos, sin ser utilizados o consumidos.

16. Tipo de cocina. - Propuesta u oferta de comida con el cual se identifica el establecimiento de servicio de alimentos y bebidas como: cocina ecuatoriana, mediterránea, vegetariana, oriental, etc.

Capítulo II
DERECHOS Y OBLIGACIONES

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

Art. 5.- Derechos del consumidor. - Los consumidores del servicio turístico de servicio de alimentos y bebidas tendrán los siguientes derechos:

a) Recibir los servicios acordes a la clasificación y categoría otorgadas al establecimiento, conforme a su oferta y publicidad;
b) Ser informados de forma clara, precisa y veraz sobre la oferta de servicio de alimentos y bebidas y los precios, de acuerdo a lo determinado en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor;
c) Recibir la factura correspondiente por el servicio del establecimiento de alimentos y bebidas;
d) Tener a su disposición instalaciones y equipamiento en buen estado, con una correcta higiene y limpieza, sin signos de deterioro, accesibles para todas las personas y en correcto funcionamiento; y,
e) Comunicar las quejas al establecimiento de servicio de alimentos y bebidas, a través del libro de reclamos, de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor y su Reglamento.

Art. 6.- Obligaciones del consumidor. - Los consumidores del servicio turístico de servicio de alimentos y bebidas tendrán las siguientes obligaciones:

a) Pagar el valor del servicio recibido y los impuestos de Ley;
b) Cumplir con las normas y políticas del establecimiento;
c) Respetar, cuidar y dar buen uso a las instalaciones del establecimiento; y,
d) Denunciar por los canales establecidos por la Autoridad Nacional de Turismo o los gobiernos autónomos descentralizados municipales las irregularidades identificadas en los establecimientos turísticos de servicio de alimentos y bebidas.

Art. 7.- Derechos y obligaciones de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas.- Los prestadores de servicios turísticos de servicio de alimentos y bebidas tendrán los siguientes derechos y obligaciones:

a) Percibir el pago por los servicios prestados;
b) Acceder a los incentivos y beneficios establecidos en la normativa vigente;
c) Determinar y comunicar políticas de cobro y tarifas para la prestación de sus servicios;
d) Contar con el Registro de Turismo y Licencia Única Anual de Funcionamiento;
e) Contar con el libro de reclamos conforme a lo determinado en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor y su Reglamento;
f) Exhibir en un lugar visible para el consumidor el Registro de Turismo y la Licencia Única Anual de Funcionamiento;
g) Respetar y cumplir los lineamientos establecidos para alimentación y otras normas, determinadas por la Autoridad Sanitaria Nacional o quien ejerza sus funciones;
h) Contar con por lo menos el 40% del personal que acredite su formación profesional o certificación de competencias laborales o capacitación para ofertar el servicio de alimentos y bebidas;
i) Mostrar el listado de precios en un lugar visible o accesible para el consumidor;

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

j) Determinar el precio final de los alimentos o bebidas dentro del menú, pudiendo estar desglosado en el valor final los impuestos, y servicios que correspondan;
k) Mantener la vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina en estado óptimo de limpieza y desinfección, sin roturas o rayaduras;
l) Mantener las instalaciones, infraestructura, mobiliario, insumos y equipamiento del establecimiento en óptimas condiciones de limpieza y funcionamiento;
m) Utilizar mecanismos de desinfección para las instalaciones e implementos de cocina;
n) Diferenciar al personal que se encuentra en entrenamiento;
o) Evitar la acumulación de olores y desechos dentro del establecimiento;
p) Cumplir con los servicios ofrecidos al consumidor;
q) Otorgar información veraz del establecimiento al consumidor;
r) Podrán solicitar la salida del cliente cuando contravenga las normas básicas de convivencia y la normativa correspondiente, sin perjuicio de la obligación de pago del cliente por el consumo realizado;
s) Comunicar a la Autoridad Nacional de Turismo o gobiernos autónomos descentralizados municipales, la transferencia de dominio y/o modificación de la información con la que fue registrado el establecimiento dentro de los treinta días de producida;
t) En el menú del establecimiento se deberá indicar al consumidor que este debe comunicar sobre cualquier tipo de alergia o restricción al momento de ordenar su pedido; y,
u) Cumplir con lo establecido en el presente Reglamento y demás normativa aplicable a la actividad turística.

Título II
REGISTRO DE TURISMO Y LICENCIA ÚNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO

Capítulo I
DEL REGISTRO

Art. 8.- Requisitos para obtención de registro. - Para la obtención del Registro de Turismo, los prestadores de servicios de alimentos y bebidas, sean personas naturales o jurídicas, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) Contar con el Registro Único de Contribuyentes (RUC) o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE) o aquel que sea determinado por la autoridad competente, con la actividad de servicios de alimentos y bebidas, para persona natural o jurídica, según corresponda;
b) Para el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la sociedad mercantil aprobado por la entidad pública correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo profesional de la actividad turística respectiva;
c) En caso de personas jurídicas, el nombramiento vigente del o los representantes legales, debidamente inscrito ante la autoridad correspondiente;
d) Certificado de Informe de compatibilidad de uso de suelo otorgado por el gobierno autónomo descentralizado municipal, o documento equivalente que habilite ejercer el

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

servicio de alimentos y bebidas en el predio indicado; y,
e) Documento que acredite la situación legal del local, si es arrendado, cedido, propio o bajo cualquier figura permitida por la ley.
f) Los demás que sean requeridos por el Ministerio de Turismo en el ámbito de sus competencias de acuerdo a la normativa vigente.

No se exigirá al prestador del servicio de alimentos y bebidas los documentos físicos cuando estos puedan ser obtenidos en línea por la Autoridad Nacional de Turismo o por el gobierno autónomo descentralizado que cuente con la atribución para otorgar el Registro de Turismo.

En un mismo espacio físico destinado al funcionamiento de un establecimiento de servicio de alimentos y bebidas no podrá realizarse más de una de las clasificaciones determinadas en este reglamento, por tanto, el prestador de servicios deberá obtener un solo registro de turismo de acuerdo a la clasificación que este determine.

Durante la inspección se validará el cumplimiento de la normativa y la verificación del anexo que corresponda de acuerdo a la clasificación seleccionada por el prestador de servicios turísticos.

En caso de que el prestador de servicios resuelva realizar más de una actividad de servicio de alimentos y bebidas de distinta clasificación en un mismo inmueble, este deberá contar con espacios físicos independientes de acuerdo a la definición determinada en el presente reglamento. Para este fin deberá obtener un registro individual para cada clasificación, sin perjuicio del cumplimiento de las regulaciones y obligaciones establecidas por otras autoridades en materia de seguridad, salubridad, control, uso de suelo, entre otros de acuerdo a la normativa vigente.

El prestador de servicios que cuente con espacios físicos independientes en un mismo inmueble y correspondan a la misma clasificación no tendrá obligación de obtener más de un registro.
Art. 9.- Del procedimiento de registro e inspección de un establecimiento turístico de servicio de alimentos y bebidas.- El procedimiento para el registro e inspección de los establecimientos turísticos de servicio de alimentos y bebidas será el siguiente:

1. La Autoridad Nacional de Turismo contará con una herramienta digital de uso obligatorio en la que se receptarán y gestionarán las solicitudes para obtención del registro, reclasificación, recategorización, actualización, inactivación o reingreso de los establecimientos turísticos de servicio de alimentos y bebidas en el Catastro Turístico Nacional;
2. Para el registro, la persona interesada deberá seguir los pasos de la herramienta digital establecida por la Autoridad Nacional de Turismo, conforme los requisitos contemplados en el presente Reglamento. Al finalizar el proceso, el sistema emitirá el certificado de

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

registro del establecimiento;
3. Posterior al registro, la Autoridad Nacional de Turismo o el gobierno autónomo descentralizado municipal que cuente con la facultad de control descentralizada, realizará inspecciones de verificación y/o control a los establecimientos turísticos de servicio de alimentos y bebidas respecto al cumplimiento del presente Reglamento. Al finalizar la inspección, como constancia de la diligencia realizada, se suscribirán dos ejemplares del acta respectiva, que serán suscritos por el funcionario que ejerce el control y un representante del establecimiento. Una copia del acta será entregada al representante del establecimiento que la suscribe;
4. En caso que los resultados de la inspección determinen que el establecimiento turístico no consignó información veraz al registrarse o que no mostró o evidenció la presentación de documentos o bienes requeridos para el registro, la Autoridad Nacional de Turismo o el gobierno autónomo descentralizado municipal que efectúa el control, seguirá el proceso administrativo sancionador establecido en la normativa vigente, sin perjuicio de que se apliquen los procesos de reclasificación, recategorización, actualización o inactivación del Registro de Turismo, según corresponda.

Art. 10.- Recategorización y/o reclasificación.- En caso de reclasificación y/o recategorización del establecimiento, estos procesos deberán ser realizados por el prestador del servicio de alimentos y bebidas en el sistema digital establecido por la Autoridad Nacional de Turismo.

La Autoridad Nacional de Turismo deberá realizar una inspección presencial o virtual al establecimiento dentro del término de 30 días contados a partir de la notificación del otorgamiento la nueva clasificación y/o categoría, en la que verificará el nivel de cumplimiento por parte del establecimiento.

Art. 11.- Incumplimiento de requisitos.- Si de los resultados de la inspección se determina que el establecimiento de servicio de alimentos y bebidas no cumple con uno o varios de los requisitos dispuestos para cada clasificación y categoría, se le concederá un término de hasta 30 días contados a partir del día siguiente a la inspección realizada para que subsane la causa por la cual no pudo cumplir los requisitos. En caso de que el incumplimiento corresponda a infraestructura, se concederá un término de hasta 60 días contados a partir del día siguiente a la inspección.

Transcurridos los términos señalados en el inciso anterior, la Autoridad Nacional de Turismo o el gobierno autónomo descentralizado municipal que cuente con la facultad de control descentralizada para revisar y conceder la clasificación y categoría, verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente Reglamento, caso contrario, aplicará las sanciones que correspondan.

Una vez cumplidos los plazos indicados y en caso de que el prestador de servicios de alimentos y bebidas no hubiese cumplido con los porcentajes establecidos para la categoría y/o clasificación, sin perjuicio de que se inicien los procesos administrativos que correspondan, la autoridad Nacional de Turismo de oficio determinará la clasificación y

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

categoría que corresponda a dicho establecimiento, hasta que el establecimiento cumpla con el porcentaje referido en la clasificación y categoría a las que postuló.

Capítulo II
LICENCIA ÚNICA ANUAL DE FUNCIONAMIENTO

Art. 12.- Procedimiento de obtención de la Licencia Única Anual de Funcionamiento.- La obtención de la Licencia Única Anual de Funcionamiento se realizará de acuerdo al procedimiento determinado por el gobierno autónomo descentralizado municipal donde se encuentre ubicado el establecimiento turístico.

Los requisitos para obtener la Licencia Única Anual de Funcionamiento serán los siguientes:

1. Registro de Turismo otorgado por la Autoridad Nacional de Turismo;
2. Certificado de encontrarse al día en los pagos de las obligaciones establecidas por la Autoridad Nacional de Turismo; y,
3. Los requisitos que cada gobierno autónomo descentralizado municipal considere para la emisión de la Licencia Única Anual de Funcionamiento, que deberán ser expedidos mediante ordenanza.

Una vez obtenida la Licencia Única Anual de Funcionamiento, el establecimiento deberá exhibirla en un lugar visible o accesible para el consumidor.

Art. 13.- De las inspecciones y control.- La Autoridad Nacional de Turismo o el gobierno autónomo descentralizado municipal que cuente con la facultad de control descentralizada, en cualquier momento podrá realizar inspecciones para verificar y/o controlar el cumplimiento de los requisitos de este Reglamento a los establecimientos turísticos de alimentos bebidas.

Art. 14.- Tipo de servicio. - Los establecimientos turísticos de servicio de alimentos y bebidas clasificados como cafetería, bar y restaurante, deberán informar a través del sistema digital establecido por la Autoridad Nacional de Turismo, el o los tipos de servicio que brindan de acuerdo a lo siguiente:

a) Autoservicio. - Servicio cuya característica es la de presentar los servicios de alimentos y bebidas en mostradores específicos, donde el consumidor se sirve a sí mismo de manera directa. Puede tener o no, personal de servicio.
b) Buffet. - Servicio cuya característica es la de presentar los servicios de alimentos y bebidas en mostradores específicos, donde son servidos a los consumidores por personal especializado. El personal de servicio está encargado de retirar la vajilla utilizada y en algunos casos sirve las bebidas y postres.
c) Servicio a domicilio. - Servicio cuya característica principal es realizar el pedido a través de diferentes medios de comunicación como teléfono o internet, mediante el cual el consumidor recibe su orden en el lugar indicado al establecimiento.}
d) Servicio a la Mesa .- Servicio cuya característica principal es tomar y atender el pedido

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

del cliente, a través de personal del establecimiento. Los servicio de alimentos y bebidas solicitadas se consumen dentro del establecimiento. Todo cambio, ampliación o disminución del tipo o tipos de servicio que se ofrece deberá ser informado a la Autoridad Nacional de Turismo y no significará un cambio de registro.

Los datos sobre el tipo de servicio brindado tendrán carácter meramente informativo y no determinarán la categoría del establecimiento de servicio de alimentos y bebidas.

Art. 15.- Tipo de cocina.- Los establecimientos turísticos de servicio de alimentos y bebidas clasificados como cafetería, bar y restaurante, deberán informar a través del sistema digital determinado por la Autoridad Nacional de Turismo, el tipo de cocina que ofrezcan a sus consumidores como: nacional, internacional, mariscos, vegetariana, entre otras.

Los datos sobre el tipo de cocina ofrecido tendrán carácter meramente informativo y no determinarán la categoría del establecimiento de servicio de alimentos y bebidas.

Capítulo II
REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA CLASIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN

Art. 16.- De su clasificación.- Los establecimientos turísticos de servicio de alimentos y bebidas se clasificarán como:

a) Cafetería: Establecimiento cuyo giro principal de negocio consiste en la elaboración, expendio y/o servicio de alimentos de elaboración rápida o precocida, pudiendo ser fríos y/o calientes. Puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
b) Bar: Establecimiento cuyo giro principal de negocio consiste en el expendio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Puede comercializar alimentos ligeros. Debe tener una barra o mostrador donde se servirán las bebidas y todo aquello que ordenen los consumidores. No podrá contar con área de baile, a menos que cumpla con los requisitos generales obligatorios para discoteca.
c) Restaurante: Establecimiento cuyo giro principal de negocio consiste en la elaboración, expendio y/o servicios de alimentos preparados; puede comercializar bebidas alcohólicas y no alcohólicas; también podrá ofertar servicios de cafetería y contar con una barra de licores.
d) Discoteca: Establecimiento diseñado para escuchar música grabada y/o en vivo, bailar y consumir bebidas alcohólicas y no alcohólicas, que cuenta con pista de baile.
e) Plazas de comida: Son consideradas como los sitios que agrupan diversos establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas que no se encuentran dentro de un centro comercial.

Para la regulación y control de estas plazas de comida se tomará en cuenta el cumplimiento obligatorio de los requisitos determinados en el Anexo B que es parte integrante del presente Reglamento, mismos que deberán ser aplicables en las áreas comunes de las plazas.

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

Art. 17.- Requisitos generales obligatorios.- Son los requisitos mínimos que deben cumplir de forma obligatoria los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas, de acuerdo a su clasificación.

Los requisitos generales obligatorios para cafetería, restaurante, bar y discoteca están contenidos en el Anexo A que es parte integrante del presente Reglamento.

Los requisitos generales obligatorios para plazas de comida están contenidos en el Anexo B que es parte integrante del presente Reglamento.

Los requisitos obligatorios particulares para bares y discotecas están contenidos en el Anexo D que es parte integrante del presente Reglamento.

Para obtener el Registro de Turismo, los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas deberán cumplir con los requisitos generales obligatorios indicados en este artículo y, al menos, con los requisitos de categorización obligatorios establecidos en los Anexos A y C de este Reglamento para el caso de los restaurantes. De no cumplir con estos requisitos mínimos, los establecimientos no podrán registrarse; o, de ser el caso, se aplicará lo dispuesto en el numeral 4 del artículo 9 del presente instrumento.

Art. 18.- Categorización.- Cumplidos los requisitos generales obligatorios, los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas se categorizarán mediante el cumplimiento de los requisitos de categorización obligatorios y el cumplimiento de los requisitos de categorización sujetos a un sistema de puntuación, conforme lo determinado en el siguiente Capítulo del presente Reglamento.

Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas se categorizarán de la siguiente manera:

a) Restaurantes.- Cinco, cuatro, tres, dos y un tenedor. De los cuales cinco (5) tenedores es la categoría más alta y un (1) tenedor es la categoría más baja.
b) Bares, Discotecas, Cafeterías y Plazas de comida.- Categoría única.

Art. 19.- Requisitos de categorización.- En el caso de restaurantes para obtener una categoría base, los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas deberán cumplir con los requisitos generales obligatorios determinados en el artículo 17 del presente Reglamento, y con los requisitos de categorización obligatorios establecidos en el Anexo C.

Para obtener una categoría superior deberán cumplir con el puntaje establecido para cada una de las categorías, conforme a los requisitos de categorización sujetos al sistema de puntuación, los cuales se encuentran detallados en el Anexo C que forma parte de este Reglamento.

Capítulo III
SISTEMA DE PUNTUACIÓN

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

Art. 20.- Sistema de puntuación.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas serán categorizados mediante un sistema de puntuación, de acuerdo al puntaje obtenido por el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo C de categorización, para determinar la categoría conforme a lo dispuesto en el presente Reglamento.

Art. 21.- Puntaje de categorización.- Los requisitos de categorización establecidos en este Reglamento se encuentran puntuados conforme a los siguientes parámetros:

a) Requisitos de buenas prácticas: 3 puntos
b) Requisitos de infraestructura: 3 puntos
c) Requisitos de servicios: 3 puntos

Art. 22.- Fórmula de cálculo.- El cálculo se realizará para cada categoría, los restaurantes para acceder a la categoría base deberán cumplir los requisitos obligatorios. Para acceder a la siguiente categoría deberán cumplir con el 20% de total de puntos para esta clasificación.

Art. 23.- Puntaje por categoría.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas obtendrán su categoría, de acuerdo al siguiente nivel de puntaje requerido:

Para Restaurantes

Categoría	Nivel de cumplimiento requerido
Un (1) tenedor	Cumplimiento de requisitos obligatorios de Anexo A y cumplimiento de requisitos de categorización obligatorios contenidos en el Anexo C.
Dos (2) tenedores	Cumplimiento de requisitos de categorización obligatorios contenidos en el Anexo C y de 19 a 37 puntos de cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo C.
Tres (3) tenedores	Cumplimiento de requisitos de categorización obligatorios contenidos en el Anexo C y de 38 a 55 puntos de cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo C.
Cuatro (4) tenedores	Cumplimiento de requisitos de categorización obligatorios contenidos en el Anexo C y 56 a 73 puntos de cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo C.
Cinco (5) tenedores	Cumplimiento de requisitos de categorización obligatorios contenidos en el Anexo C y 73 puntos en adelante en cumplimiento de los requisitos establecidos en el Anexo C.

Título IV
DEL USO DE LA CATEGORIZACIÓN Y CLASIFICACIÓN PARA LA COMERCIALIZACIÓN DEL SERVICIO

Art. 24.- Autorización de comercialización. - Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas, podrán ofertar a través de cualquier medio de información, de

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

manera única y exclusiva los servicios e infraestructura que corresponda a su categorización y clasificación. Las clasificaciones o categorías no podrán ser utilizadas para engañar o inducir a confusión al público respecto de la característica o particularidades del servicio brindado.

En caso de que se compruebe este hecho, se aplicarán las sanciones determinadas en la normativa vigente, sin perjuicio de las sanciones que se establecen en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor.

Art. 25.- Prohibición e impedimentos.- Los establecimientos de servicios de alimentos y bebidas no podrán desarrollar actividades de intermediación u operación turística; este tipo de actividad y servicio solo lo podrán realizar las agencias de servicios turísticos legalmente registradas. Tampoco podrán prestar otro tipo de servicios turísticos como: transporte, guianza turística o alojamiento, de no contar con la obtención del registro y otros permisos requeridos para cada caso. Los establecimientos de servicios de alimentos y bebidas que no obtengan el registro de turismo no podrán funcionar ni comercializarse como establecimientos turísticos.

La Autoridad Nacional de Turismo se reserva el derecho de iniciar procesos administrativos a los establecimientos que incumplan con este artículo, sin perjuicio de lo establecido en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor.

DISPOSICIONES GENERALES

Primera.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas deberán observar y cumplir las normas específicas relativas al sector y dar pleno cumplimiento del presente Reglamento y demás cuerpos legales.

Segunda.- Se reconoce la absoluta discrecionalidad para la fijación de las tarifas para el servicio de alimentos y bebidas de conformidad a lo previsto en la Ley de Turismo.

Tercera.- En el caso de conflicto sobre la aplicación de distintas normas se aplicarán las siguientes reglas:

1. Las disposiciones de la Ley de Turismo y otras leyes especializadas sobre materia turística prevalecerán sobre las normas de este Reglamento;
2. Las disposiciones de este Reglamento prevalecerán en caso de conflicto con las de cualquier otro reglamento especial de Turismo;
3. Las disposiciones de este Reglamento prevalecerán sobre aquellas que regulan materias distintas a las de Turismo, y que sean de menor jerarquía;
4. Las disposiciones sobre normas de seguridad, derechos de consumidores, vías de reclamo y en general las que confieren derechos a la Administración o a los consumidores prevalecerán en caso de conflicto sobre las disposiciones de este Reglamento;
5. Las disposiciones de este Reglamento prevalecerán sobre las ordenanzas que, en materia turística o temas afines, pretendan regular el funcionamiento y control de los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas. Se exceptúan las ordenanzas relativas a: uso de suelo, seguridad, ambiente y sanidad; y,

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

6. Las disposiciones supranacionales legalmente reconocidas por el Ecuador prevalecerán sobre las disposiciones de este Reglamento, únicamente en caso de conflicto entre las mismas.

Cuarta.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas serán de libre acceso al público. Queda prohibido cualquier tipo de discriminación en la admisión. No obstante, estos establecimientos se reservarán el derecho de no admitir a quienes incumplan las políticas determinadas por cada establecimiento.

Quinta.- Se prohíbe a los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas la venta de bebidas alcohólicas a personas menores de edad, en concordancia a lo establecido en el Código Orgánico Integral Penal.

Sexta.- La Autoridad Nacional de Turismo o los Gobiernos Autónomos Descentralizados municipales que cuentan con la facultad de control descentralizada, podrán realizar en cualquier momento, sin notificación previa, inspecciones a los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas, con el objetivo de verificar el cumplimiento de lo establecido en el presente Reglamento.

Las mencionadas inspecciones se realizarán en presencia del propietario, representante legal, administrador, empleado o encargado del establecimiento en el momento de la visita.

En caso de que la Autoridad Nacional de Turismo o los gobiernos autónomos descentralizados municipales encuentren irregularidades o incumplimiento de lo dispuesto en el presente Reglamento por parte de los prestadores del servicio, iniciarán el procedimiento administrativo sancionador correspondiente, en el ámbito de sus respectivas atribuciones.

Séptima.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas que cuenten en sus instalaciones con paseos en senderos, caminatas, canchas deportivas, juegos infantiles y otros servicios complementarios, no deberán obtener otro registro. Sin perjuicio de lo indicado, deberán informar a los usuarios de los términos y condiciones de uso.

En caso de ofrecer modalidades de aventura, deberán obtener el registro correspondiente y cumplir con los requisitos establecidos en el Reglamento de Operación Turística de Aventura y la normativa que aplique respecto al régimen especial para la provincia de Galápagos.

Octava.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas ubicados dentro del sistema nacional de áreas protegidas o que colinden con las mismas, deberán cumplir, además de las disposiciones del presente Reglamento, con la normativa ambiental establecida por la Autoridad Ambiental Nacional.

Novena.- Los requisitos relativos a instalaciones, personal y otros servicios, exigidos como parte de los servicios complementarios de servicio de alimentos y bebidas de los establecimientos de alojamiento turístico, se pueden cumplir de forma centralizada o con áreas comunes en cocina, áreas de limpieza, baterías sanitarias, vestidores del personal, almacenamiento y otras facilidades.

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

Décima.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas deberán cumplir con la normativa vigente que la Autoridad Sanitaria Nacional emita para el efecto. Además, deberán cumplir con las normas sobre accesibilidad de las personas al medio físico, normas arquitectónicas y de seguridad, así como con la normativa para la regulación y control de tabaco.

En los casos que el área de producción de alimentos sea fuera del sitio de la prestación del servicio, los establecimientos deberán cumplir con la normativa en dicha área, así como también lo correspondiente a transporte de alimentos y su manipulación, y todos los aspectos concernientes a buenas de manufactura.

Décima Primera.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas deberán sujetarse a la normativa pertinente respecto al funcionamiento de los servicios higiénicos y baterías sanitarias en los establecimientos turísticos a nivel nacional.

Décima Segunda.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas registrados por la Autoridad Nacional de Turismo, podrán usar su logo y/o el de las campañas nacionales o locales vigentes en ese momento en cualquiera de sus herramientas de promoción, conforme lo establecido en el manual de aplicación.

Décima Tercera.- Los gobiernos autónomos descentralizados y las autoridades pertinentes deberán observar la clasificación y categorías establecidas en este Reglamento, para la gestión de control, que en el ámbito de sus competencias le corresponda conforme a la ley.

Décima Cuarta.- Se prohíbe a los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas contratar, contar o aceptar enganchadores para la promoción de sus servicios.

El incumplimiento de esta disposición será sancionado por la Autoridad Nacional de Turismo o por los gobiernos autónomos descentralizados que cuentan con la facultad de control, conforme lo determinado en la Ley de Turismo.

Décima Quinta.- Se considera nuevo establecimiento turístico de servicios de alimentos y bebidas, aquel que hasta la fecha de publicación del presente Reglamento en el Registro Oficial, no se encuentra registrado ante la Autoridad Nacional de Turismo, sin perjuicio de las responsabilidades tributarias que haya adquirido con anterioridad.

Décima Sexta.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas que cuenten con Registro de Turismo, deberán actualizar la información de dicho Registro en la plataforma digital que para el efecto dispondrá el Ministerio de Turismo, una vez que esta entre en funcionamiento y dentro del plazo que no podrá ser mayor a 90 días plazo.

Décima Séptima.- Para los efectos de este Reglamento, los establecimientos de alojamiento turístico son considerados como una Unidad Integra de Negocio, es decir que, los servicios complementarios de servicios de alimentos y bebidas, tales como: restaurante, bar, cafetería, entre otros, con que cuenten, deberán cumplir con los requisitos de categorización y clasificación de esta normativa, sin que se requiera de la obtención de otro(s) registro(s) de turismo ni licencia(s) única(s) anual(es) de funcionamiento, adicional(es) a la que tiene como establecimiento de alojamiento turístico.

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

Los establecimientos de alojamiento turístico deberán informar a la Autoridad Nacional de Turismo las clasificaciones y categorías de los diferentes servicios complementarios de servicios de alimentos y bebidas con que cuenten.

En caso de que en las instalaciones de un establecimiento de alojamiento funcione un establecimiento de servicios de alimentos y bebidas de distinto titular o propietario, por arriendo, concesión o cualquier otra figura, dicho titular y establecimiento de servicios de alimentos y bebidas deberán obligatoriamente obtener su propio registro de turismo y licencia única anual de funcionamiento de conformidad con las normas pertinentes.

Décima Octava.- Prohíbase el uso y consumo de especies de flora y fauna silvestre de las áreas protegidas de la Provincia de Galápagos en establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas, que sean declaradas como prohibidas para dicho fin por la Autoridad Ambiental Nacional.

Se exceptúan los productos que puedan ser utilizados fuera de los períodos de veda y aquellos que por consideraciones de carácter ambiental sean establecidos por la autoridad competente.

El incumplimiento de lo dispuesto en la presente norma será sancionado vía administrativa, sin perjuicio de las acciones civiles y/o penales a que dieran lugar.

Décima Novena.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas deberán considerar las normas ambientales y permitir solo uso de vajilla no desechable o vajilla biodegradable y evitar el uso de plástico.

Vigésima Primera.- Los usuarios de servicios de alimentos y bebidas podrán denunciar las ofertas de servicios de alimentos y bebidas que no cumplan con lo establecido en el presente Reglamento y demás normativa aplicable. Para el efecto la Autoridad Nacional de Turismo y/o los gobiernos autónomos descentralizados municipales deberán impulsar de oficio, y prestar todas las facilidades para recibir y dar trámite a las denuncias hasta su conclusión.

Vigésima Segunda.- Los establecimientos de servicios de alimentos y bebidas como restaurantes, cafeterías y bares podrán ofrecer música en vivo sin que esto les autorice a contar con pistas de baile o infraestructura de discoteca. Además, deberán cumplir con los parámetros establecidos por las autoridades competentes tales como: uso de suelo, aforo, insonoridad, seguridad, horarios de expendio de bebidas alcohólicas, y horarios de funcionamiento.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas existentes tendrán un plazo de 12 meses a partir de la publicación del presente Reglamento en el Registro Oficial, para cumplir con las disposiciones establecidas en este instrumento relativas a servicio y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

Para el caso de infraestructura el plazo será de 24 meses siempre y cuando se justifique en el primer año que se ha realizado un avance de al menos el 50% de la infraestructura requerida por la Autoridad, de acuerdo a la planificación presentada por el interesado. Los cambios en la clasificación y categoría deberán ser contemplados en todos los espacios en los que se identifique y publicite al establecimiento.

Una vez vencido el plazo señalado en esta disposición, los establecimientos que no cumplan los requisitos entrarán en proceso de sanción conforme a lo establecido en la Ley de Turismo y su Reglamento.

Segunda.- Los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas deberán contar con personal con título profesional (Licenciado en Gastronomía), o certificación de cualificaciones o competencias laborales, o capacitación con un número no menor a 40 horas, priorizando en las áreas relacionadas con cocina, de forma progresiva desde la publicación del presente reglamento en el Registro Oficial de acuerdo a lo siguiente:

Primer Año 5%.
Segundo Año 15% (que sumado al porcentaje del primer año tendrá un total del 20%)
Tercer Año 20% (que sumado al porcentaje del primer y segundo año tendrá un total del 40%)

Para los establecimientos que ostenten la clasificación de bar y/o discoteca, deberán contar con al menos el 40% del personal cualificado en manejo de bebidas alcohólicas, del porcentaje antes señalado.

Cuando el porcentaje resulte un número entero con parte decimal, sólo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, el establecimiento deberá contar con al menos un empleado profesional, certificado o capacitado para ofertar el servicio de alimentos y bebidas.

Para los casos de capacitación, serán válidos los certificados que acrediten capacitación dentro de los últimos 5 años a la fecha de la verificación.

Tercera.- La Autoridad Nacional de Turismo, a través de la Coordinación General de Planificación y Gestión Estratégica, desarrollará dentro de 120 días contados a partir de la publicación de este reglamento en el Registro Oficial, las herramientas informáticas de uso obligatorio en la que se receptarán y gestionarán las solicitudes para obtención del registro, reclasificación, recategorización, actualización, inactivación o reingreso de los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas en el Catastro Turístico Nacional.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Para fines de regulación y control de los establecimientos turísticos de servicios de alimentos y bebidas, serán parte integrante de este Reglamento los 4 Anexos referentes a los requisitos generales obligatorios y de categorización, que deberán ser

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

cumplidos a cabalidad por tales establecimientos y por los funcionarios que realicen el control de los mismos, conforme a las disposiciones de esta normativa.

Segunda.- El incumplimiento de las disposiciones establecidas en el presente Reglamento dará lugar a las sanciones respectivas de conformidad con lo determinado en la Ley de Turismo y sus Reglamentos.

Tercera.- El presente Acuerdo Ministerial entrará en vigencia a partir de su suscripción electrónica, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial, de lo que se encargará la Coordinación General Jurídica.

Dado y firmado en la ciudad de Quito, D.M.

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

ANEXO A. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA CAFETERÍA, RESTAURANTE, BARES Y DISCOTECAS			
No.	**REQUISITOS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	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).		
2	Contenedores de desperdicios con tapa que permitan la separación de los desechos, sin perjuicio de las disposiciones que sobre la materia sean emitidas por cada GAD.		
3	Iluminación de emergencia		
4	Identificación y señalización de las zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y/o mangueras u otros equipos, según las disposiciones de la autoridad competente.		
5	Áreas de servicio (comedor) cuenta con sistemas de ventilación natural o forzada que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores. Para el caso de bares y discotecas el área de servicio del establecimiento contará con sistema de ventilación forzada.		
6	**Equipamiento en áreas de preparación de servicio de alimentos y bebidas:**		
	a. Dispensador de jabón líquido o de espuma con este elemento disponible.		
	b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible.		
	c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.		
	d. Contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.		

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

	e. Área específica para lavado de manos separada del área de procesamiento de alimentos.		
7	Suministro de agua permanente en el establecimiento.		
8	Alarma de incendios y/o detector de humo		
9	Almacenamiento de alimentos sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm del piso y 50 cm entre hileras. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni material corrosivo), deben ser de fácil limpieza.		
10	Vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina en estado óptimo de limpieza y desinfección sin roturas o rayaduras, sobre estanterías o repisas y a una distancia mínima de 15 cm. del piso y 50 cm. entre hileras. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni material corrosivo), deben ser de fácil limpieza.		
11	**Horario de atención exhibido en un lugar visible para el consumidor.**		
12	Número de emergencia del servicio integrado ECU 911 exhibido en un lugar visible para el consumidor.		
13	Baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente.		
14	Contar con menú de alimentos y/o carta de bebidas física o digital que indique el precio final de cada producto incluido impuestos, que se encuentre en buen estado y disponible para el consumidor.		
15	Personal de servicio correctamente uniformado (con el uniforme limpio y en buen estado), cabello recogido, uñas limpias cortas y sin barniz, sin joyas, ni pulseras, adornos o bisutería.		
16	Personal que manipula alimentos correctamente uniformado (uniforme de cocina: delantal, camisa o camiseta, pantalón, safari, gorra o toca, zapatos antideslizantes); uñas limpias cortas y sin barniz; cabello recogido, barba cubierta, sin joyas y uso de protector de		

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

	cabello para el personal del establecimiento, se excluye del presente requisito al anfitrión y personal de caja o el personal que no tenga contacto con los servicio de alimentos y bebidas del establecimiento.		
17	Botiquín de primeros auxilios con contenido básico no caducado, según lo establecido en este reglamento.		
18	Registro de limpieza diaria de baños y/o baterías sanitarias.		
19	Registro quincenal de limpieza profunda por áreas del establecimiento.		
20	Bodega y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.		
21	Vajilla, cubiertos y cristalería en óptimas condiciones (sin signos de deterioro).		
22	Documentos que evidencien el control de plagas, realizado por una empresa certificada y/o acreditada.		
23	Pisos o elementos antideslizantes en el área de producción (puede aplicar el uso de moquetas o cintas antideslizantes).		
24	Áreas de almacenamiento limpias y protegidas contra ingreso de animales y personas ajenas al servicio.		
25	Paredes, pisos y techos del área de producción sin porosidades.		
26	El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta debe contar con un certificado médico actualizado de una institución pública o privada que le habilite trabajar en dicha actividad, conforme lo requerido por la autoridad competente.		
27	Focos y lámparas de techo debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.		
28	Superficies de preparación de alimentos de fácil limpieza, lavables, inoxidables y resistentes a la corrosión, sin daños evidentes. Está prohibido el uso de madera.		
29	Salida(s) de emergencia identificadas y habilitadas.		
30	Suministro continuo de energía eléctrica.		

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

31	El personal de servicio conoce el detalle del contenido del menú, la preparación y los elementos que componen los platos.		
32	Mecanismos informativos que contengan advertencias de alimentos que generan intolerancias o alergias.		
33	Letreros que promuevan el uso eficiente del agua y energía eléctrica en el establecimiento, ubicados en baños y áreas de preparación de alimentos.		
34	Cuenta con un proceso de almacenamiento e identificación de productos o utiliza el manejo de alimentos mediante el principio PEPS y PCPS.		
35	Trampa de grasa en el área de lavado de vajilla, con excepción de discotecas.		

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

ANEXO B. REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA PLAZAS DE COMIDA (ÁREAS COMUNES)			
Nº	**REQUISITOS OBLIGATORIOS**	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
1	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).		
2	Contenedores de desperdicios con tapa que permitan la separación de los desechos.		
3	Sistema de iluminación de emergencia.		
4	Zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y/o mangueras, identificados y señalizados según las disposiciones de la autoridad competente.		
5	Suministro de agua permanente para la plaza.		
6	Alarma de incendios y/o detector de humo.		
7	Baños y/o baterías sanitarias en cumplimiento con el marco legal vigente, contar con un registro de limpieza de baños.		
8	Botiquín de primeros auxilios con contenido básico no caducado, según lo establecido en este reglamento.		
9	Registro de limpieza diaria, de las áreas de la plaza.		
10	Horarios de atención del establecimiento exhibidos en un lugar visible al consumidor.		
11	Bodegas y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje de la plaza.		
12	**Documento que evidencie el control de plagas, realizado por una empresa** o entidad calificada.		
13	Debe contar con una política interna que al menos contenga lo siguiente:		
	a. Normas de funcionamiento de los establecimientos.		
	b. Control periódico de limpieza de la plaza.		
14	Número del servicio integrado de seguridad ECU 911 exhibido en un lugar visible al consumidor.		
15	Presentar el plan de evacuación, contingencia o		

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

	emergencia.		
16	Pisos adecuados para alta circulación de personas.		
17	Cámaras de seguridad en funcionamiento.		
18	Mapa descriptivo de la organización de la plaza que incluya establecimientos, servicios higiénicos, entre otras áreas.		

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

ANEXO C. REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN PARA RESTAURANTES				
No.	**REQUISITOS OBLIGATORIOS**	**CUMPLE**		**NO CUMPLE**
1	Equipo que garantice la extracción de humo y olores en las áreas de producción			
2	Sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo del aire y la no acumulación de olores en las áreas de producción			
REQUISITOS DE CATEGORIZACIÓN				
No.	**REQUISITOS**	**SI /NO CUMPLE**	**PUNTAJE**	**TIPO DE REQUISITO**
1	Registro de temperaturas de equipos de congelación y refrigeración		3	BPM
2	Sistemas de purificación de agua en áreas de preparación de alimentos		3	BPM
3	Área de producción, cuenta al menos con un lavadero exclusivamente para manos y otro para vajilla y menaje de cocina.		3	BPM
4	Certificación de BPM o HACCP por una empresa calificada		3	BPM
5	Área de pescadería		3	BPM
6	Área de carnicería		3	BPM
7	Área de panadería o pastelería		3	BPM
8	Área separada de cocina caliente y cocina fría		3	BPM
9	Equipos de refrigeración		3	BPM
10	Equipos de congelación		3	BPM
11	Instrumentos de control de acidez del aceite; respetando los parámetros del ARCSA en relación de uso del aceite		3	BPM
12	Plan maestro de limpieza		3	BPM
13	Entrada de consumidores independiente de la del personal de servicio		3	Infraestructura

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

14	Vestíbulo o sala de espera, independiente del comedor del restaurante. Se podrá instalar una barra de licores en esta área.		3	Infraestructura
15	Zona específica para barra de licores		3	Infraestructura
16	Cava de vinos		3	Infraestructura
17	Vestuarios y servicios higiénicos independientes para personal de servicio Este lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio.		3	Infraestructura
18	Fuentes de abastecimiento alternativo de energía eléctrica en caso de necesitarlo		3	Infraestructura
19	Guardarropa y/o percheros para los consumidores		3	Servicio
20	Cuenta con menú en idioma extranjero		3	Servicio
21	Carta de vinos nacionales e importados, vinos espumosos, licores, aguardientes, cervezas, y otros bebidas alcohólicas que ofrezca el establecimiento.		3	Servicio
22	Jefe de comedor con conocimientos de un idioma extranjero		3	Servicio
23	Servicio de reserva de mesa		3	Servicio
24	Anfitrión para recepción de consumidores		3	Servicio
25	Póliza de responsabilidad civil (al consumidor) opcional a terceros		3	Servicio
26	Instrumento para que los consumidores puedan valorar la satisfacción del servicio prestado		3	Servicio
27	Cambiadores para bebés		3	Servicio
28	10% mínimo del personal que acredita el nivel A2 (nivel básico) de conocimiento de un idioma extranjero de acuerdo al Marco Común Europeo para las lenguas.		3	Servicio

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

29	Sistema computarizado de facturación		3	Servicio
30	El personal de producción cuenta con título de tercer nivel en Gastronomía o áreas afines debidamente reconocido por la autoridad competente.		3	Servicio
31	Facilidades de pago electrónico		3	Servicio
32	Sommelier o persona con capacidad de explicar el menú de vinos y licores		3	Servicio

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

ANEXO D. REQUISITOS OBLIGATORIOS PARTICULARES PARA BARES Y DISCOTECAS			
No.	**REQUISITOS PARTICULARES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**	**TIPO DE REQUISITO**
1	Para el caso de bares, aislamiento acústico conforme a los estándares permitidos por la autoridad competente.		Infraestructura
2	Para el caso de discotecas, aislamiento acústico, conforme a los estándares permitidos por la autoridad competente.		Infraestructura
3	Sistemas de ventilación natural y/o forzada que permita el flujo del aire y la no acumulación de olores.		Infraestructura
4	Plan de evacuación, emergencia o contingencia.		Servicio
No.	**INSTALACIONES GENERALES**		
1	Plan de limpieza		BPM
2	Sistemas de purificación de agua en áreas de preparación de alimentos y/o bebidas		BPM
3	Aislamiento acústico efectuado por una empresa calificada, conforme a los estándares permitidos por la autoridad competente.		Infraestructura
4	Entrada de consumidores independiente de la del personal de servicio		Infraestructura
5	Calefacción y/o aire acondicionado en área de producción (y área de servicio)		Infraestructura
6	Vestuarios y servicios higiénicos independientes para personal de servicio. Este lugar debe estar iluminado, ventilado y limpio.		Infraestructura

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.

7	Fuentes de abastecimiento alternativo de energía eléctrica en caso de necesitarlo		Infraestructura
8	Área específica para presentaciones en vivo		Infraestructura
9	Cámaras de seguridad en funcionamiento		Infraestructura
10	Área de fumadores		Infraestructura
11	Menú en idioma extranjero		Servicio
12	Carta de vinos nacionales e importados, vinos espumosos, licores, cervezas, aguardientes, u otras bebidas alcohólicas que ofrezca el establecimiento.		Servicio
13	Servicio de reserva de mesa		Servicio
14	10% del personal que acredita mínimo el nivel A2 (nivel básico) de conocimiento de un idioma extranjero de acuerdo al Marco Común Europeo para las lenguas.		Servicio
15	Sistema computarizado de facturación		Servicio
16	Póliza de responsabilidad civil (cliente) y opcional terceros		Servicio
17	Facilidades de pago electrónico		Servicio

FUENTES DE LA PRESENTE EDICIÓN DEL ACUERDO QUE EXPIDE EL REGLAMENTO TURÍSTICO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LA PROVINCIA DE GALÁPAGOS

1.- Acuerdo 2021-033 (Tercer Suplemento del Registro Oficial 631, 02-II-2022).

Todos los derechos reservados. Prohibida su reproducción parcial o total.
Piense en el medio ambiente. Imprima solo de ser necesario.