

## Memorando Nro. MT-DRC-2018-0361-M

Quito, 09 de noviembre de 2018

**PARA:** Srta. Ing. Carla Ximena Bravo Ríos  
**Directora de Procesos, Servicios y Gestión del Cambio**

**ASUNTO:** Solicitud de Revisión Diseño Funcional de Alimentos y Bebidas - Cliente externo y solicitud de directrices

De mi consideración:

En atención al memorando MT-DPSGC-2018-0106-M, donde se solicita la revisión y aprobación el Diseño Funcional para la Regulación de Actividades Turísticas para Registro, Reclasificación, Recategorización, Actualización, Reingreso y Baja de Establecimientos Turísticos - Módulo Alimentos y Bebidas - Cliente Externo, y adicionalmente se remita la directriz respecto a inquietudes del Reglamento de Alimentos y Bebidas, me permito informar lo siguiente:

En relación al Diseño Funcional una vez revisado por el equipo técnico, me permito adjuntar el documento con observaciones para ser considerada y una vez corregida, proceder con la aprobación del documento. En cuanto a las inquietudes presentadas en el Reglamento de Alimentos y Bebidas a continuación me permito remitir el cuadro con las respectivas respuestas a cada una de las inquietudes presentadas:

Artículo	Requerimiento directriz	Respuesta
Artículo 3, literal 3: <i>“Quedan excluidos del ámbito de aplicación del presente reglamento, por no tener la consideración de servicio turístico de alimentos y bebidas los siguientes: (1/4) Los prestadores de servicios a través de máquinas expendedoras, ventas ambulantes, delicatessen, cines, panaderías, kioscos y covachas”</i>	¿Los establecimientos considerados como “covachas” deben obtener el Registro de Turismo? De ser así, ¿el Ministerio de Turismo extenderá a una “covacha” un Certificado de Registro con clasificación “bar”?	En el Art. 3, determina que esta denominación de establecimiento(covacha) no ingresará como una tipología en el reglamento de alimentos y bebidas, sin embargo en la disposición vigésima novena se aclara que si estas infraestructuras llegan a cumplir los requisitos de bares podrán ser registrados como turísticos únicamente con la tipología de bar
<b>Art. 7.- Derechos y obligaciones de los prestadores de servicios de alimentos y bebidas.-</b> Los prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas gozarán de los siguientes derechos y obligaciones: g) Exhibir la placa de identificación del establecimiento turístico otorgado por la Autoridad Nacional de Turismo donde constará la tipología y clasificación del establecimiento, la cual va expuesta en un lugar visible al público en general;	Especificar los parámetros y procedimientos, para que el Ministerio de Turismo, a través del sistema de registro SIETE, otorgue la placa a los Establecimientos y éstos puedan exhibirla.	En el manual de aplicación se especifica que la impresión de la placa será por cuenta del prestador de servicios.  Además de esto la Dirección de Marca está realizando un manual con los parámetros que deben manejar los establecimientos para la impresión de la misma.

Memorando Nro. MT-DRC-2018-0361-M

Quito, 09 de noviembre de 2018

<p><b>Artículo 8, literal f), señala como requisito:</b>  <i>Certificado de informe de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo otorgado por el Gobierno Autónomo Descentralizado. Para el caso de los establecimientos móviles se sujetarán a lo establecido por el Gobierno Autónomo Descentralizado competente, de ser el caso.</i></p>	<p>El certificado de compatibilidad positiva o favorable de uso de suelo para establecimientos móviles es opcional?, Si es así, ¿se debe especificar como requisito opcional y no como Obligatorio en el sistema?</p>	<p>No es opcional, de igual manera deben obtenerlo, esta consideración se la estableció en el Reglamento ya que en algunos GAD como el de Quito y Guayaquil está prohibido que este tipo de establecimientos deambulen por las calles, y esto es sujeto a un permiso especial por un tiempo determinado y en una zona específica para su oferta de servicios.</p>
<p>La disposición general vigésima sexta dice:  <i>“La Autoridad Nacional de Turismo o el Gobierno Autónomo Descentralizado competente podrá de oficio, previo informe técnico motivado, declarar como no turístico al establecimiento de alimentos y bebidas (1/4)”</i></p>	<p>Indicar si para extender certificados no turísticos el usuario puede (o no) solicitar este documento a través del sistema; si no puede, se debe especificar si el certificado no turístico se extiende producto de los operativos de control; o, después de la inspección de la solicitud de registro. Además, especificar qué pasaría posterior al plazo si un establecimiento no cumple: Sanción o no turístico?</p>	<p>El certificado de “No reúne condiciones” (cambia por No turísticos) se extiende producto de los operativos de control después de la inspección física del establecimiento.                       Si el establecimiento es considerado turístico y no cumple después del plazo otorgado para mejoras procede a la sanción.</p>
<p>En el artículo 19, establece que: <i>“Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas para obtener una categoría, de acuerdo a su clasificación, deberán alcanzar un mínimo de 40 cuarenta puntos (1/4)”</i></p>	<p>Los establecimientos móviles, plazas de comida y servicio de catering, no tienen sistema de puntuación. ¿Cómo procedemos en el sistema con estos establecimientos si el reglamento establece un mínimo de 40 puntos?</p>	<p>Art. 23.- Requisitos categoría única.- Los establecimientos cuya clasificación es establecimiento móvil, plazas de comida y servicio de catering serán categorizados como categoría única, una vez cumplan con todos los requerimientos establecidos en los Anexos F-G-H, caso contrario después de cumplido con el plazo de mejoras se procederá con las sanciones correspondientes.</p>

Memorando Nro. MT-DRC-2018-0361-M

Quito, 09 de noviembre de 2018

<p>En el artículo 26 párrafo 4, señala: “En los establecimientos de alojamiento es potestativa la identificación de sus servicios complementarios de alimentos y bebidas. En el evento de que quieran utilizar estos signos distintivos se deberá guardar las características relacionadas con el tamaño, la identificación de la clase y la categoría (¼). En el caso de establecimientos de alojamiento que cuenten con restaurantes o cafeterías o establecimientos complementarios de alimentos y bebidas, que se encuentren bajo concesión, arriendo, asociación o cualquier otra figura, la placa de identificación será la que le corresponda de acuerdo a este Reglamento y deberá ser exhibida.”</p>	<p>Para los establecimientos de alojamiento que cuenten con servicios complementarios declarados con el mismo titular, no se les otorga registro de alimentos y bebidas, entonces no se les clasifica ni categoriza; por lo tanto, ¿Qué clase y categoría se mostrará en la placa? Y, para los establecimientos de alojamiento que cuenten con servicios complementarios declarados con distinto titular y que obtiene un registro por alimentos y bebidas, es obligatorio exhibir la placa? Por lo tanto es o no requisito “potestativo”?</p>	<p>Para establecimientos de alojamiento que quieran implementar la placa el sistema siete 2v deberá habilitar una opción para el servicio complementario dando la opción que se despliegue las tipologías descritas en el reglamento sin embargo no se otorgará número de registro, el diseño de la placa deberá diseñada por el área correspondiente.  Como esta descrito en el reglamento para establecimientos de alojamiento que tengan los servicios complementarios con otros propietarios tendrán la obligación de tener un registro diferente a la del establecimiento de alojamiento.</p>
<p>La disposición general novena establece: “Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas ubicados dentro del sistema nacional de áreas protegidas deberán cumplir, además de las disposiciones del presente reglamento, con la normativa establecida por la Autoridad Ambiental Nacional”.</p>	<p>¿Cuál sería el procedimiento técnico que deberá seguir el Ministerio de Turismo para comprobar que, el establecimiento ubicado en áreas protegidas, cumple con la normativa del MAE?, ¿Se considera un requisito para el registro, sea de parte del MINTUR o del MAE?</p>	<p>Los establecimientos que se encuentran dentro de Áreas Protegidas pasan primero por el reglamento del MAE para poder realizar actividades turísticas y posteriores a esto se registran en Mintur, el requisito verificable es el contrato entre MAE y el Establecimiento a funcionar en el área protegida.</p>

Memorando Nro. MT-DRC-2018-0361-M

Quito, 09 de noviembre de 2018

<p>El artículo 7 de los <b>derechos y obligaciones de los prestadores de servicios</b>, literal i dice:  <i>“Contar con <b>por lo menos el 50% del personal que acredite su capacitación, formación profesional o que posea certificación de competencias laborales para ofertar el servicio de alimentos y bebidas</b>”</i>                      La disposición transitoria quinta, dice:  <i>“Los establecimientos turísticos de alimentos y bebidas deberán contar con personal con <b>título profesional (Licenciado en Gastronomía)</b>, certificación de cualificaciones o competencias laborales, priorizando en las áreas relacionadas con cocina (¼) los establecimientos de alimentos y bebidas deberán cumplir con el 5% de trabajadores de nómina certificados en el primer año, en el segundo año deberán cumplir con el 5% del primer año más el 15% del segundo, y para el tercero deberán cumplir con el 20% de los dos primeros años más el 20% del tercer año, cumpliendo con el 40% del total de su personal de nómina certificado”</i></p>	<p>El artículo 7 establece como obligación contar con el 50% de personal capacitado; sin embargo la disposición transitoria quinta establece porcentajes prorrateados por años, ¿Cómo podemos la verificación de este requisito en el sistema? (Existe un error en la sumatoria total del porcentaje)                      Además; el artículo 7 no señala que el título profesional sea específicamente Licenciado en Gastronomía, como señala la transitoria. Por lo tanto, ¿Cómo deberían ser aplicados estos dos párrafos, considerando que abordan la obligatoriedad de formación profesional desde un punto de vista distinto?</p>	<p>El artículo 7 de los <b>derechos y obligaciones de los prestadores de servicios</b>, literal i dice:  <i>“Contar con <b>por lo menos el 50% del personal que acredite su capacitación.....()</b> en el porcentaje existe un error y este se corregirá con una fe de erratas.</i>                      La formación profesional para personal que trabaja en cocina es la de Licenciado Gastronómico, sin embargo el demás personal puede cumplir con la capacitación y/o certificación en competencias laborales, por lo que los dos artículos están hablando de lo mismo sino que en uno se especifica la profesionalización.</p>
--	--	---

Particular que pongo en conocimiento para los fines pertinentes.

Atentamente,

**Documento firmado electrónicamente**

Abg. Tammy Elizabeth Carvajal Racines  
**DIRECTORA DE REGISTRO Y CONTROL**

Referencias:

- MT-DPSGC-2018-0106-M

Anexos:

- 1.\_siete\_-\_a&b\_\_memorando\_18102018.pdf  
 - cliente\_externo.pdf

dr