

**ACTA RESOLUTIVA DE LA SESIÓN ORDINARIA DE LA
COMISIÓN DE DESARROLLO ECONÓMICO, PRODUCTIVIDAD,
COMPETITIVIDAD Y ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA
28 DE AGOSTO DE 2017**

En el Distrito Metropolitano de Quito, a los veinte y ocho días del mes de mayo del año dos mil diecisiete, siendo las 10h40, se instalan en sesión ordinaria en la sala de sesiones No. 4 de la Secretaría General del Concejo Metropolitano de Quito, las concejales miembros de la comisión: Ing. Anabel Hermosa y Dra. Renata Moreno, quien preside la sesión.

Además, se registra la presencia de los siguientes funcionarios: Abg. Jenny Sierra, funcionaria de la Procuraduría Metropolitana; Dr. Mauro Mendoza, Gerente General de la Empresa Pública Metropolitana de Rastro, Abg. Paola Ramón, funcionaria de la Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad; Ing. Andrea Cerón, Secretaria Técnica del Consejo Metropolitano de Responsabilidad Social; Abg. Cristina Arteaga, funcionaria del despacho de la Concejala Anabel Hermosa; Dr. Luis Santiana, funcionario del Despacho de la Concejala Carla Cevallos; Ing. Diego Calderón, funcionario del despacho de la Concejala Renata Moreno.

Secretaría constata que existe el quórum legal y reglamentario y da lectura del orden día, el mismo que es aprobado sin ninguna observación.

ORDEN DEL DÍA:

1. **Conocimiento y resolución de las actas de las sesiones realizadas el 23 de noviembre y 7 de diciembre de 2016; y, 1 de febrero y 29 de mayo de 2017.**

Las actas de las sesiones realizadas el 23 de noviembre y 7 de diciembre de 2016 son aprobadas sin ninguna observación.

Las actas del 1 de febrero y 29 de mayo de 2017 quedan pendientes de ser aprobadas.

2. **Presentación por parte de la Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad, del Modelo de Gestión, tipo de LUAE y procedimientos a seguir para el funcionamiento de las Plazas Gastronómicas denominadas "Food Parks".**

Ing. Natalia Espinosa, funcionaria de la Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad: Realiza la presentación del informe técnico de la Secretaría en referencia, detallando los siguientes aspectos:

- Antecedentes.
- Modelos de gestión de las Plazas Gastronómicas o "Food Parks".
- Otros beneficios del Modelo de Gestión.
- Modelo de Regulación y Control para establecimientos tipo Food Parks en el D.M.Q.
- Catastro Turístico.
- Sobre la regulación y el control de actividades turísticas.
- Normativa aplicable para las verificaciones de los Food Parks.
- Regulación actividad turística.
- Actividades realizadas para la implementación de regulación.
- Sigüientes pasos municipales para la implementación de regulación.

(La presentación se adjunta al acta como anexo 1).

Concejala Renata Moreno: Expresa su felicitación por el trabajo que se ha realizado para sacar adelante este proyecto de una manera ordenada.

Concejala Anabel Hermosa: Solicita se haga llegar el procedimiento que se ha adoptado para este modelo de gestión.

La Comisión avoca conocimiento del informe presentado y **resuelve:**

Solicitar a la Dirección Metropolitana de Servicios Ciudadanos, remita un informe respecto del estado actual de los "Food Trucks" en el espacio público; cuáles son los procedimientos que se han adoptado para el funcionamiento de los mismos; y, cuántos permisos se han entregado y cuántos faltan por entregar.

3. Varios.

No hay temas que tratar en este punto.

Siendo las 11h20, y al haberse agotado los puntos del orden del día, se clausura la sesión. Firman para constancia de lo actuado, la señora Presidenta de la Comisión, y el señor Secretario General del Concejo Metropolitano de Quito.

Dra. Renata Moreno
Presidenta de la Comisión de
Desarrollo Económico, Productividad,
Competitividad y Economía Popular
y Solidaria

Abg. Diego Cevallos Salgado
Secretario General del Concejo
Metropolitano de Quito

Pamela A.

A N E X O 1



Modelo de Gestión de Plazas Gastronómicas o “Food Parks”

Comisión de Desarrollo Económico
MDMQ

07 de Agosto de 2017

SDPC-Quito Turismo

Antecedentes

La Comisión de Desarrollo Económico, Productividad, Competitividad y Economía Popular y Solidaria, en vista del crecimiento desmedido de Plazas Gastronómicas en la ciudad de Quito, inició una serie de reuniones de trabajo con instancias metropolitanas para definir la normativa a aplicar para su adecuada regulación y control

Antecedentes

Se realizaron **9 reuniones** entre marzo y abril de 2017

Participaron:

- Desarrollo Productivo y Competitividad;
- Territorio, Hábitat y Vivienda;
- General de Seguridad y Gobernabilidad;
- Movilidad;
- Ambiente;
- Coordinación Territorial y Participación Ciudadana;
- Agencia Metropolitana de Control;
- Cuerpo de Bomberos de Quito;
- EPMGDT -Quito Turismo;
- Dirección Metropolitana de Servicios Ciudadanos.

ALCALDÍA DE QUITO. SUBDIRECCIÓN DE PLANEACIÓN Y DESARROLLO ECONÓMICO

¿Otros beneficios del Modelo de Gestión?

- Cumple con la Normativa nacional y municipal de Turismo para el Giro de Negocio de Restaurantes.
- Promueve la asociatividad colaborativa, responsabilidad conjunta.
- Promueve el emprendimiento al facilitar los trámites
- Facilita la implementación de controles para el Municipio
- Implementación inmediata, no requiere expedición de normas nuevas
- Asegura la calidad de los servicios en toda la plaza.
- Mayor seguridad para los clientes.

Modelo de Regulación y Control para establecimientos tipo FOODPARKS en el DMQ

Presentación Quito Turismo

11 julio 2017.



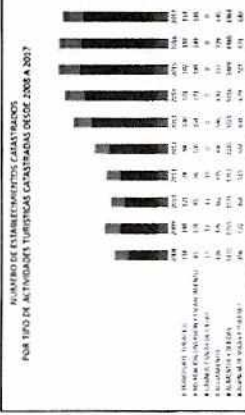
Modelo de Regulación y Control para establecimientos tipo FOODPARKS en el DMQ



- 29 plazas identificadas a agosto 2017
- Del levantamiento original (34), actualmente 9 cerradas



Catastro turístico en el DMQ




El 68% del catastro está compuesto por A&B




Sobre la regulación y el control de actividades turísticas

- ✓ Los establecimientos turísticos que se encuentren en las Zonas Especiales Turísticas de La Mariscal y Centro Histórico, deberán cumplir con la Reglas técnicas Aprobada en la Resolución de Alcaldía No. A012, además de la normativa nacional
- ✓ Los establecimientos turísticos que se encuentren fuera de las Zonas Especiales Turísticas, deberán cumplir con los anexos técnicos de la Ordenanza Metropolitana 125, y normativa turística emitida por el Ministerio de Turismo.

TURISMO 

Sobre la regulación y el control de actividades turísticas en Zonas Especiales Turísticas


- ✓ El 24 de abril de 2012, fue sancionada la Ordenanza Metropolitana 236, que Creación de las Zonas Especiales Turísticas de La Mariscal y Centro Histórico y establece los instrumentos de regulación, control y promoción del desarrollo de la actividad turística en el Distrito Metropolitano de Quito.

TURISMO 

La normativa aplicable para las verificaciones de los Food Parks


- ✓ Ley de Turismo;
- ✓ Reglamento General a la Aplicación de la Ley de Turismo;
- ✓ Reglamento General de Actividad Turísticas;
- ✓ Reglamento de sustitutivo para el control y funcionamiento de servicios higiénicos y baños sanitarios en los establecimientos turísticos;

Además se refirió a la Ordenanza de Alcaldía No. A012, emitida por el Concejo Municipal de Quito, que establece los instrumentos de regulación, control y promoción del desarrollo de la actividad turística en el Distrito Metropolitano de Quito, Resolución de Alcaldía A012 (Reglas técnicas).

TURISMO 

Regulación de la Actividad Turística Restaurante/ Food Park

- ✓ El Food Park en su conjunto es considerada un solo establecimiento de alimentos y bebidas.
- ✓ Su tipología deberá ser de Restaurante y cumplir con las normativas vigentes aplicables para este tipo de actividad turística.
- ✓ Cada uno de los "containers, kioscos y demás edificaciones dentro de Food Parks" será considerado como unidades Productoras de Alimentos UPAS y son parte integrante del Restaurante

TURISMO 

**Regulación de la Actividad Turística
LUAE y Registro Turístico**

3.- Verificación

3.- Quito Turismo: verificará el cumplimiento de la normativa vigente, es decir, las Reglas Técnicas de acuerdo a la actividad constatada en la visita al establecimiento. Se levantan los siguientes documentos:

- Hoja de Planta.
- Ficha Técnica
- Acta de Verificación/Conformidad/Advertencia/Infracción/Obstrucción.

Resolución: Quito Turismo, mediante sus inspectores de verificación de acuerdo al formato de actuación dictaminado por el usuario. Si el establecimiento no cumple con los requisitos de la normativa, se levantará el acta de infracción.

**Regulación de la Actividad Turística
LUAE y Registro Turístico**

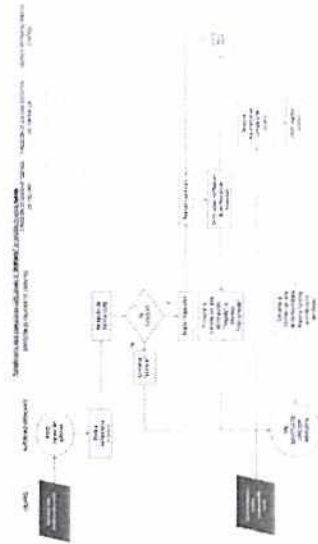
4.- Aprobación

4.- Usuario/Quito Turismo: Una vez que el usuario cumple con las normas técnicas y los requisitos documentales, Quito Turismo contestará con la aprobación de componente de turismo para LUAE y emitirá el Registro Turístico.

5.- Quito Turismo: para trámites sin componente o negados por otro componente. Quito Turismo enviará una comunicación a la Dir. Tributaria para la generación de la Tasa de Turismo (LUAF)

6.- Autoridad Otorgante (Adm Zonal): Cobra la tasa de Turismo y emite la LUAE.

Flujograma Quito Turismo. LUAE



Socialización de regulación Restaurantes /Foodparks

CRONOGRAMA DE SOCIALIZACION FOOD PARK DMQ		Jueves 26	Jueves 27	viernes 28	Jueves 31
08:00-10:30	LUAE	miércoles 26	Jueves 27	viernes 28	Jueves 31
	CCEE SALA A	La J. Aburrupa	Tumbayá El Patio	Plaza Central CP.	Containers P. República Gastropoli Nuevo emprendimiento (A. Ayala)
	CCEE SALA B	Acosta	Inca Beer Garden Cumbayá	Riobay (Pradera)	Circus FR Don Tumbador
	CCEE SALA A	Santa Plaza UID Bambuco	Compañeros P. Cumbayá	Plaza FQ. Plaza UID	Módica Plaza
	CCEE SALA B	San Vito Park Bella Plaza	Quito Beer Garden Quito FF. Calica	Boño Park	

Actividades realizadas para implementación de regulación Restaurantes /Foodparks

Dirigido a	Fecha
✓ Administraciones zonales	11 de julio de 2017
✓ Presentación en Mesa de trabajo. Liderada C. Renata Moreno	13 de julio de 2017
✓ Reunión de trabajo LUAE (SDPC-Quito-Turismo, LUAE- Bomberos)	21 de julio de 2017
✓ Socialización a Food Parks	26 -31 de julio de 2017
✓ Agentes de Ventanillas universales	24 y 25 de julio de 2017
✓ Asesoría in situ a FoodParks	1ra semana de agosto.

TURISMO **QUITO** QUITO

Siguientes pasos Municipales para implementación de regulación Restaurantes /Foodparks

- Cronograma de visitas a Food Parks, Quito Turismo

Actividad	Fecha
Ingreso de Documentación (FP)	Agosto

- Plan Comunicacional : SDPC
- Guías de buenas prácticas: Video Tutorial y procedimientos (en elaboración.)

TURISMO **QUITO** QUITO

GRACIAS

QUITO

ALCALDÍA

Informe Técnico No. 008-SDPC-2017-DDP

impreso por Alvaro Daniel Maldonado Endara (alvaro.maldonado@quito.gov.ec), 01/09/2017 - 11:16:28

Estado	abierto	Antigüedad	0 m
Prioridad	3 normal	Creado	01/09/2017 - 11:15:55
Cola	CONCEJO METROPOLITANO::Moreno Renata	Creado por	Maldonado Endara Alvaro Daniel
Bloquear	bloqueado	Tiempo contabilizado	0
Identificador del cliente	s/n		
Propietario	hmoreno (Heidi Renata Moreno Caicedo)		

Información del cliente

Nombre: ALVARO
Apellido: MALDONADO ENDARA
Identificador de usuario: ALVARO MALDONADO
Correo: alvaromaldonado@hotmail.com
Teléfono: 3988116

Artículo #1

De: "ALVARO MALDONADO ENDARA" <alvaromaldonado@hotmail.com>
Para: CONCEJO METROPOLITANO::Moreno Renata
Asunto: Informe Técnico No. 008-SDPC-2017-DDP
Creado: 01/09/2017 - 11:15:55 por cliente
Tipo: teléfono
Adjunto: OF.551.PDF (5.4 MBytes)
 Se remite oficio No. SDPC-2017-0551-DDP



OFICIO No. SPDC-2017-0551-DDP
 30 de agosto de 2017

Señora concejala
Renata Moreno Caicedo
 Presidenta de la Comisión de Desarrollo Económico,
 Productividad, Competitividad y Economía Popular y Solidaria
 Presente.-

De mi consideración:

En razón de su petición verbal realizada en la sesión de la Comisión de Desarrollo Económico, Productividad, Competitividad y Economía Popular y Solidaria del día lunes 28 de agosto de 2017, me permito remitir a usted, en calidad de Presidenta de la Comisión, el Informe Técnico No. 008-SDPC-2017-DDP y copia impresa de la presentación de PowerPoint de dicha sesión de la Comisión, con el fin de que sea puesta en conocimiento de los miembros de la Comisión y de los actores clave para la implementación del procedimiento de regulación y control de las plazas gastronómicas o auto denominados "Food Parks" del DMQ.

Me permito también indicar en alcance al Informe Técnico No. 008-SDPC-2017-DDP de 15 de junio de 2017, que entre los meses de expedición de dicho informe y la presente fecha, esta Secretaría ha desarrollado con el apoyo de la Empresa Pública de Gestión de Destino Turístico (Quito Turismo) varias capacitaciones internas del MDMQ y externas con representantes de las plazas gastronómicas, el modelo gestión y procedimientos que deben ser seguidos para el debido cumplimiento de la normativa municipal y nacional en materia turística.


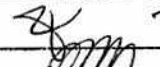
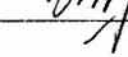
Conforme lo indicado en la presentación de PowerPoint de la más reciente sesión de la Comisión, actualmente se encuentra Quito Turismo desarrollando "asesorías insitu" y levantando actas de advertencia del cumplimiento con normativa turística de ser el caso, habiéndose realizado ya más de 20 visitas.

En ese sentido, me permito poner a su disposición el apoyo de esta Secretaría en caso de requerirse socializaciones adicionales del modelo de gestión aprobado.

Aprovecho la oportunidad para reiterarle mis sentimientos de alta consideración y estima.

Atentamente,


Alvaro Maldonado Endara
 SECRETARIO DE DESARROLLO PRODUCTIVO Y COMPETITIVIDAD
 MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

ACCIÓN	RESPONSABLE/SIGLAS	FECHA	SUMILLA
ELABORACIÓN	N. Espinosa NET	28.08.2017	
REVISIÓN	P. Ración PRY	29.08.2017	
APROBACIÓN	J.L. Aguilar JLAH	29/08/2017	

Adj: Informe 008-SDPC-2017-DDP
 PPT Comisión de Desarrollo Económico de 28.08.2017

26/06/2017

**INFORME TÉCNICO No.008-SDPC-2017-DDP: MODELO DE GESTION APLICABLE PARA LOS
FOOD PARKS QUE OPERAN EN EL ESPACIO PRIVADO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE
QUITO**

Dirección de Desarrollo Productivo

15 de junio de 2017

Antecedentes

El Plan Metropolitano de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del Distrito Metropolitano de Quito (PMDOT), busca a través de su segundo eje "Desarrollo Económico, Productivo y Competitividad: Quito Ciudad de Oportunidades", dotar a la ciudad de un entorno que estimule la inversión, el emprendimiento, la innovación, el empleo y el desarrollo productivo, apoyando de forma especial a las micro, pequeñas y medianas empresas.

En cumplimiento con los objetivos del segundo eje del PMDOT, la Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad (SDPC) desarrolla políticas públicas en fomento del empleo, emprendimiento, inversiones y apoyo a los actores de la Economía Popular y Solidaria (EPS), así como también a las micro, pequeñas y medianas empresas.

El desarrollo turístico en la ciudad de Quito se ha caracterizado por su innovación y dinamismo. La ciudad se mantiene como la puerta de ingreso aéreo más importante del país, como un destino turístico cultural, natural y corporativo y un polo distribuidor de turismo receptivo hacia otros destinos del Ecuador. Con una dinámica distinta, pero con un comportamiento similar, el turismo interno acude a Quito como su destino de vacaciones.

Un fenómeno que se ha producido en la ciudad ha sido el despegue de varias iniciativas caracterizadas por la innovación y la disrupción de actividades económicas tradicionales. Las razones son variadas y merecen un análisis para su entendimiento que excede el alcance de este informe. Sin embargo, las nuevas tecnologías, la comunicación inmediata dada a través de medios digitales, una mejora en el nivel educativo superior y una época caracterizada por un nivel elevado de dinero en circulación, se pueden considerar factores que han favorecido el emprendimiento en Ecuador.

Una de esas tendencias, ligada a la llamada "economía colaborativa" surgió en Quito desde hace un año aproximadamente, con la aparición de los autodenominados "Plazas Gastronómicas o Food Parks".

Esta iniciativa, como otras actividades ligadas al sector turístico han sido objeto de críticas y sobre todo se convierten en un reto para la regulación y el control que desde el Gobierno Municipal debe ser implementado con niveles de eficiencia e igualdad.

Con la finalidad de determinar los mecanismos adecuados para la regulación de los denominados Food Parks que se han establecido en el Distrito Metropolitano de Quito, se iniciaron desde el 7 de marzo del 2017, mesas de trabajo en la Comisión de Desarrollo Económico, Productividad, Competitividad y Economía Popular y Solidaria, con la participación de las diferentes instituciones metropolitanas competentes, para realizar una jornada de inspecciones a una muestra representativa de 11 Food Parks en la ciudad de Quito, con el fin de tener una línea base del modelo de negocio con el que operan, tipo de LUAE con la cual están ejerciendo la actividad económica, así como, otros requerimientos municipales requeridos.

Finalmente, es importante mencionar que dentro del marco normativo referente al desarrollo de actividades económicas en el DMQ existen las Ordenanzas Metropolitanas No. 280 y No. 308, siendo esta última reformada mediante la Ordenanza Metropolitana No. 125 sancionada el 19 de julio de 2016.

Secretaría de Movilidad: En las visitas de la Secretaría se identificó un incremento en el tráfico en las calles circundantes y la ausencia de estacionamientos propios. Solamente cuatro establecimientos contaban con parqueaderos. Ninguno contaba con facilidades para motocicletas y bicicletas. La normativa aplicable es la Ordenanza Metropolitana 172 (Reformada mediante OM 432).

Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico Quito-Turismo: Las verificaciones realizadas por Quito Turismo se remitieron al cumplimiento de estándares de calidad para establecimientos de alimentos y bebidas, tanto en las Zonas Especiales Turísticas (La Mariscal y Centro Histórico), como en otras zonas del Distrito Metropolitano de Quito. Para esto se identificaron estándares mínimos de calidad que deberían ser cumplidos en zonas de preparación de alimentos y en zonas comunes. Con esa normativa se realizaron verificaciones a manera de levantamiento de información. El resultado fue de un cumplimiento promedio de 50.31% de los estándares propuestos en zonas comunes, mientras que en cada unidad de producción de alimentos (container) el porcentaje de cumplimiento fue del 56%. Este resultado no difiere de los que alcanzan los restaurantes tradicionales en una primera inspección de calidad.

En cuanto a la conformación de las autodenominadas "Plazas Gastronómicas o Food Parks", se identificó que en promedio tienen 13 "containers" y un aforo promedio de 148 clientes. Únicamente dos plazas tienen vehículos tipo "food trucks" que ingresan y salen del predio, las otras plazas están formadas por unidades mixtas "containers y food trucks". Se han organizado como asociaciones de hecho con un reglamento interno, un administrador de todo el sitio y del manejo de publicidad.

La normativa aplicable para estos establecimientos sería: Resolución de Alcaldía Metropolitana No A012 de 24 de octubre de 2014, para Normas Técnicas para Zonas Especiales Turísticas, Resolución 172 de CETUR para establecimientos de Alimentos y Bebidas, Reglamento sustitutivo de Baterías Sanitarias del Ministerio de Turismo, bajo el paraguas de la Ley de Turismo.

Secretaría de Desarrollo Productivo y Competitividad: En su investigación de campo identificó que los establecimientos habían obtenido LUAES individuales como "restaurantes incluso para llevar" para cada "container o food truck". Se organizaban con un administrador general, con el subarrendamiento de espacios (Sea este una localidad fija o un espacio para la instalación de un local), adicionalmente se cobra una alícuota que cubre el suministro de servicios básicos y otros costos (como gestores ambientales). En algunas de ellas existían marcas reconocidas como franquicias o cadena. Cuentan con algún tipo de cubierta para la lluvia, aunque a veces es incompleta. Los Parques en promedio cuentan con un rango de precios entre \$2.50 y \$13 dólares.

La gran mayoría de los establecimientos y sus unidades económica están en proceso de trámite de la LUAE con la actividad **Restaurante, incluso para llevar**. Normalmente están tramitando la LUAE mediante terceras personas (tramitadores).

Secretaría de Coordinación Territorial: Esta Secretaría levantó información en las nueve zonales, a nivel del distrito 38 Food Parks, siendo Eugenio Espejo y Tumbaco las que más plataformas tienen, con 17 y 9, respectivamente.

Conclusiones de la Situación actual

fraccionamiento de conformidad con la planificación cantonal, asegurando porcentajes para zonas verdes y áreas comunales;

- e) Ejecutar las competencias exclusivas y concurrentes reconocidas por la Constitución y la ley y en dicho marco, prestar los servicios públicos y construir la obra pública cantonal correspondiente con criterios de calidad, eficacia y eficiencia, observando los principios de universalidad, accesibilidad, regularidad, continuidad, solidaridad, interculturalidad, subsidiariedad, participación y equidad;
- f) Regular, controlar y promover el desarrollo de la actividad turística cantonal en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados, promoviendo especialmente la creación y funcionamiento de organizaciones asociativas y empresas comunitarias de turismo;
- g) Promover los procesos de desarrollo económico local en su jurisdicción, poniendo una atención especial en el sector de la economía social y solidaria, para lo cual coordinará con los otros niveles de gobierno;
- h) Regular, prevenir y controlar la contaminación ambiental en el territorio cantonal de manera articulada con las políticas ambientales nacionales;
- i) Regular y controlar el uso del espacio público cantonal y, de manera particular, el ejercicio de todo tipo de actividad que se desarrolle en él la colocación de publicidad, redes o señalización;
- j) Regular y controlar las construcciones en la circunscripción cantonal, con especial atención a las normas de control y prevención de riesgos y desastres;
- k) Regular, fomentar, autorizar y controlar el ejercicio de actividades económicas, empresariales o profesionales, que se desarrollen en locales ubicados en la circunscripción territorial cantonal con el objeto de precautelar los derechos de la colectividad;

Art. 84.- Funciones.- Son funciones del gobierno del distrito autónomo metropolitano:

- a) Promover el desarrollo sustentable de su circunscripción distrital metropolitana, para garantizar la realización del buen vivir a través de la implementación de políticas públicas metropolitanas, en el marco de sus competencias constitucionales y legales;
- b) Diseñar e implementar políticas de promoción y construcción de equidad e inclusión en su territorio, en el marco de sus competencias constitucionales y legales;
- c) Establecer el régimen de uso del suelo y urbanístico para lo cual determinará las condiciones de urbanización, parcelación, lotización, división o cualquier otra forma de fraccionamiento de conformidad con la planificación metropolitana, asegurando porcentajes para zonas verdes y áreas comunales;
- d) Elaborar y ejecutar el plan metropolitano de desarrollo, de ordenamiento territorial y las políticas públicas en el ámbito de sus competencias y en su circunscripción territorial, de manera coordinada con la planificación nacional, regional, provincial y parroquial, y realizar en forma permanente, el seguimiento y rendición de cuentas sobre el cumplimiento de las metas establecidas;
- e) Regular, controlar y promover el desarrollo de la actividad turística en el distrito metropolitano, en coordinación con los demás gobiernos autónomos descentralizados, promoviendo especialmente la creación y funcionamiento de organizaciones asociativas y empresas comunitarias de turismo;
- f) Promover los procesos de desarrollo económico local en su jurisdicción poniendo una atención especial en el sector de la economía social y solidaria, para lo cual coordinará con los otros niveles de gobierno;

La Resolución No. 172, emitida por el CETUR en 1989, estipula los parámetros mínimos que deben cumplir todos los establecimientos que ejerzan una actividad turística en el país, entre los cuales se determina que los establecimientos de servicios de alimentos y bebidas, deberán contar con áreas para atención al cliente y para la preparación de alimentos.

El Reglamento sustitutivo para el control del funcionamiento de los servicios higiénicos y baterías sanitarias en los establecimientos turísticos, determina que estos deben contar con baterías sanitarias y los servicios higiénicos de acuerdo a su capacidad o aforo.

Conforme al **Convenio de transferencia de competencias** suscrito entre el Ministerio de Turismo y el Municipio del DMQ, del 31 de agosto del 2001, se trasladó desde el Ministerio de Turismo hacia el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, las atribuciones de planificar, capacitar, realizar estadísticas locales, fomentar, incentivar y facilitar la organización, funcionamiento y competitividad de la actividad turística de su jurisdicción, así como la concesión y renovación de la licencia Única Anual de Funcionamiento, de los establecimientos turísticos localizados en la jurisdicción del Distrito Metropolitano de Quito.

Por su parte, el **Convenio de Descentralización de Competencias Concernientes al Otorgamiento del Registro de Turismo desde el Gobierno Central de la República de Ecuador al Municipio del Distrito Metropolitano de Quito** del 09 de abril del 2008, establece que el Ministerio de Turismo transfirió exclusivamente al Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, la competencia del otorgamiento del Registro de Turismo de las personas naturales y jurídicas que ejerzan actividades turísticas en el Distrito Metropolitano de Quito.

El artículo 62 del Reglamento General a la Ley de Turismo, determina que los Gobiernos Autónomos Descentralizados a los cuales se les haya transferido la competencia de control y regulación, podrán en cualquier momento sin notificación previa, disponer inspecciones a los establecimientos turísticos a fin de verificar el cumplimiento de la normativa turística vigente.

Regulación Ambiental

Los establecimientos de actividades económicas deberán contar con un Certificado Ambiental o un Plan Ambiental de acuerdo a lo determinado en el Acuerdo Ministerial No. 061, Reforma del libro sexto del texto unificado de legislación secundaria, artículo 13 del SUA.

Legislación Metropolitana

Turismo

- a) La Ordenanza Metropolitana No. 309 estipula la creación de la Empresa Pública Metropolitana de Gestión de Destino Turístico, entidad que tiene como uno de sus objetivos principales, el realizar las actividades operativas relativas a las competencias que en el ámbito turístico corresponden al Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, de conformidad con la Ley, y las competencias que en esta materia le han sido transferidas por el Gobierno Nacional.
- b) Ordenanza Metropolitana No. 236: Control Distrital de las actividades turísticas y declaración de las Zonas Especiales Turísticas.
- c) Ordenanza Metropolitana No. 149: Régimen Administrativo de Turismo y de las Tasas por licencia anual de funcionamiento de las actividades de turismo y por las facilidades y servicios turísticos en el DMQ.

Control en el Distrito Metropolitano de Quito

La Ordenanza Metropolitana No. 321 establece que la Agencia Metropolitana de Control es el organismo desconcentrada, con autonomía financiera y administrativa, que ejerce las potestades y competencias de inspección general, instrucción, resolución y ejecución de los procedimientos administrativos sancionadores, y podrá adoptar acuerdos y convenios con otras entidades públicas y privadas, sin que esto implique delegación de la potestad sancionadora y de control.

IV. Conclusiones sobre el Modelo de Gestión para la regulación y control de la actividad económica de alimentos y bebidas denominada "Food Parks"

Por lo analizado, en el tema jurídico, los establecimientos autodenominados "Plazas Gastronómicas o Food Parks" se enmarcan dentro de la Actividad Alimentos y Bebidas, tipología Restaurante, con sus distintas categorías establecido en la Ley de Turismo y su reglamento.

En cuanto a la LUAE, es necesario que esta Licencia corresponda a la actividad o giro de negocio identificado y declarado por el usuario, la cual corresponde en este caso para restaurante, debiendo ser tramitada al amparo de la Ordenanza No.125, correspondiendo al trámite administrativo ordinario, categoría II.

Se considera a las autodenominadas "Plazas Gastronómicas o Food Parks" como un solo establecimiento, tomando en consideración que el artículo... (30) de la Ordenanza 125, define al "establecimiento" como cualquier edificación, construcción o instalación fija o móvil, así como las superficies cubiertas o sin cubrir, abiertas o no al público, que se utilicen para el ejercicio de cualquier actividad económica que se encuentre dentro de la circunscripción territorial del Distrito Metropolitano de Quito.

En cuanto a las normas de Ordenamiento Territorial, Bomberos, Ambiente y las actividades de Control, estos establecimientos tienen el mismo tratamiento que cualquier otra actividad económica privada que se define en el Distrito Metropolitano de Quito.

V. Modelo de gestión propuesta para regular y controlar la actividad económica de alimentos y bebidas denominada "Food Parks"

Luego de varias reuniones realizadas con las diferentes instituciones metropolitanas involucradas en el proceso, la identificación de la situación actual de la actividad en campo, y pruebas de la aplicabilidad de los modelos de gestión in situ, se definió que el modelo óptimo para implementar en los "Food Parks" es el siguiente:

LUAE UNICA.

5/12/17

La característica distintiva y los beneficios que se han definido al manejar un modelo de gestión de LUAE única para el giro de negocio de La "Plaza Gastronómica o Food Park" que en su conjunto es considerada un solo establecimiento de alimentos y bebidas, son los siguientes:

Control del Predio

Al contar con una sola LUAE y ser considerado como un único establecimiento, será posible regular los servicios que sean prestados en la totalidad del predio. Es decir, los servicios comunes como baterías sanitarias, accesos para personas con discapacidad, zonas de consumo de alimentos, gestión de residuos generales, deberán cumplir con lo establecido en las normativas turísticas vigentes. El giro de negocio será de fácil identificación y se mantendrá como un establecimiento de "Alimentos y Bebidas", lo que disminuye el riesgo de que deriven en ferias o mercados.

Asociatividad y respeto a la comunidad

La asociatividad es fomentada ya que el buen funcionamiento de un establecimiento de estas características dependerá de un buen tejido asociativo entre los participantes; es decir, el nivel de gestión y éxito de todo el emprendimiento y sus servicios tiene una consecuencia para todos los participantes, promoviendo una responsabilidad compartida de todos los usuarios.

Al disminuir la cantidad de trámites y permisos, la asociatividad toma una importancia mayor y la economía en tramitología y costos fomenta la inversión en el giro de negocio.

De la misma manera, al mantenerse como un solo establecimiento implícitamente se apoya al pequeño emprendedor que de lo contrario cargaría con una multa individual ya sea por incumplimientos en su unidad de producción de alimentos o en zonas comunes.

La comunidad que se vea impactada (positiva o negativamente), tendrá un solo interlocutor válido, para presentar sus inquietudes y así transmitir las mismas a sus arrendatarios.

Seguridad jurídica y normativa

La aplicación de normativa turística vigente permite la regulación de establecimientos de alimentos y bebidas con una tipología de "Restaurante" o "bar", no existe la tipología "Plaza Gastronómica o Food Park" de manera que una LUAE única como restaurante permitirá la regulación inmediata; sin la necesidad de emitir nuevas normas, ya sean estas resoluciones u otro instrumento jurídico.

Por otra parte, es fundamental mantener la igualdad en cuanto a la regulación frente a otros establecimientos tradicionales de alimentos y bebidas. En el año 2017, se encuentran calastrados en el DMQ, 3386 establecimientos de Alimentos y Bebidas, de ellos 2197 son restaurantes. Toda la actividad de Alimentos y Bebidas (A&B) representa el que constituyen el 67% del Catastro. Anexo 2

Ambiente

1 Inspección de Bomberos	12 Inspecciones de Bomberos
1 Certificado ambiental	12 Certificados Ambientales

VII. Directrices técnicas

En cuanto a las directrices técnicas por parte de las instituciones involucradas del DMQ en sus ámbitos de competencia. Adjunto en Anexo 3 las respuestas recibidas por esta Secretaría con los criterios técnicos de las siguientes instituciones:

- Secretaría de Territorio Hábitat y Vivienda – Reglas Técnicas de Arquitectura y Urbanismo y el Formulario Declarativo CRTAU-01
- Secretaría de Movilidad - Informe Técnico No. SM-DPPM-044/2017 en el que se haya el análisis de los requerimientos de cumplimiento de los denominados "food Parks".
- Cuerpo de Bomberos del DMQ – Las áreas de inspección de cada "vehículo, foodtruck, container, kiosko, etc" y de las áreas comunales.
- Quito Turismo - Anexos técnicos de revisión y control de Quito Turismo según normativa nacional y la Ordenanza Municipal 125.
- Agencia Metropolitana de Control – Ámbitos de control previo y posterior según Ordenanzas Metropolitanas 321, 308, 125.
- Secretario General de coordinación Territorial y participación ciudadana – se remite el oficio de la Administración Eloy Alfaro.

VIII. Conclusiones Generales

En base a la información levantada en las 9 reuniones realizada entre marzo y abril de 2017, en las que participaron las Secretarías de: Desarrollo Productivo y Competitividad; de Territorio, Hábitat y Vivienda; General de Seguridad y Gobernabilidad; de Movilidad; de Ambiente; de Coordinación Territorial y Participación Ciudadana; Agencia Metropolitana de Control; Cuerpo de Bomberos de Quito; EPMGDT (Quito Turismo; Dirección Metropolitana de Servicios Ciudadanos. Todas estas reuniones bajo la convocatoria y dirección de la Presidencia de la Comisión de Desarrollo Económico, el modelo de gestión aplicable para el funcionamiento de las "Plazas Gastronómicas o Food Parks" es de LUAE UNICA para establecimiento tipo RESTAURANTE.

La definición de este modelo de gestión propuesto se fundamenta en el análisis jurídico y técnico previo de este informe, dando se toma en cuenta la pertinencia de la normativa a aplicar, el cumplimiento de la misma con la normativa nacional y la factibilidad para que esta sea aplicada de manera inmediata.

Se definió la pertinencia técnica del modelo de LUAE UNICA para para el giro de negocios "Plaza Gastronómica o Food Park", determinándose que el mismo promueve una responsabilidad compartida, en el cumplimiento de la normativa municipal, y de los estándares de calidad de todo el establecimiento.

Ai contar con una sola LUAE y ser considerado como un único establecimiento, serán posibles

Actividad	Responsable	Involucrados	Objetivo	Fecha programada	Fecha límite
Reunión de la Comisión de Desarrollo Económico, Productividad, Competitividad y Economía Popular y Solidaria	Presidencia	Bomberos, AMC, SDPC, STHV, Quito Turismo, Sec de Ambiente.	Dar a conocer los resultados del informe de las SDPC- Quito Turismo	23-jun-16	26-jun-16
Necesario socializar con todas las instituciones involucradas	SDPC	Bomberos, AMC, SDPC, STHV, Quito turismo, Sec de Ambiente.	Armonizar los procesos de control	26-jun-17	10-jul-17
Reunión con las administraciones Zonales	SDPC	SCTPC, SDPC	Que las administraciones zonales sepan cual es proceso por el cual se les va a normar, regular y controlar a las Plazas Gastronómicas	28-jun-17	14-jul-17
Reunión con la SECOM para definir y coordinar la estrategia de comunicación	SDPC	SECOM, SDPC, Quito Turismo	Definir una estrategia de comunicación para socializar los procesos y requerimientos necesarios para el funcionamiento de las Plazas Gastronómicas	05-jul-17	17-jul-17
Elaboración de la Guía de Buenas Prácticas de funcionamiento de las Plazas Gastronómicas	Quito turismo	SDPC, Quito Turismo	En coordinación con Quito turismo se va a trabajar en una guía de Buenas prácticas que de defina los requisitos para implementar una Plaza Gastronómica, así como, las buenas prácticas para su adecuado funcionamiento	10-jul-17	18-jul-17

Atentamente,



Paola Ramón Yerovi
DIRECTORA DE DESARROLLO PRODUCTIVO

Revisado y aprobado por: JLAH

NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS CATASTRADOS POR TIPO DE ACTIVIDADES TURÍSTICAS CATASTRADAS DESDE 2008 A 2017

