



ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

## EL CONCEJO METROPOLITANO DE QUITO

Visto el Informe No. IC-2006-773 de diciembre 20 de 2006, de la Comisión de Salud; y,

### CONSIDERANDO

- Que** la Constitución Política de la República garantiza: "el derecho a la salud, su promoción, por medio del desarrollo de la seguridad alimentaria, la provisión de agua potable y saneamiento básico, el fomento de ambientes saludables en lo familiar, laboral y comunitario, y la posibilidad de acceso permanente e ininterrumpido a servicios de salud, conforme a los principios de equidad, universalidad, solidaridad, calidad y eficiencia";
- Que** el Estado impulsa: "el desarrollo armonioso del país, el fortalecimiento de la participación ciudadana y de las entidades seccionales, la distribución de los ingresos públicos y de la riqueza, para lo cual su administración será descentralizada, desconcentrada y participativa";
- Que** de conformidad con lo determinado en el artículo 3 de la Ley Especial de Descentralización del Estado y de Participación Social: "La descentralización del Estado consiste en la transferencia definitiva de funciones, atribuciones, responsabilidades y recursos, especialmente financieros, materiales y tecnológicos de origen nacional y extranjero, de que son titulares las entidades de la Función Ejecutiva hacia los Gobiernos Seccionales Autónomos, a efectos de distribuir los recursos y los servicios de acuerdo con las necesidades de las respectivas circunscripciones territoriales";
- Que** la Constitución Política de la República dispone que "la descentralización será obligatoria cuando una entidad seccional la solicite y tenga capacidad operativa para asumirla";
- Que** la Constitución Política de la República dispone la transferencia progresiva de funciones, atribuciones, competencias, responsabilidades y recursos a las Entidades Seccionales Autónomas o a otras de carácter regional;
- Que** no puede haber transferencia de competencias sin transferencia de recursos equivalentes, ni transferencia de recursos sin la de competencias;

8



- Que** conforme a lo prescrito en el inciso segundo del Art. 15 de la Ley Orgánica de Régimen Municipal: "En el caso de que algunas de las funciones señaladas en el artículo precedente corresponda por ley también a otros organismos, éstos transferirán a los municipios tales funciones, atribuciones, responsabilidades y recursos económicos internos o externos si los hubiere";
- Que** de conformidad con lo determinado en el Art. 19 de la Ley Orgánica de Régimen Municipal, "para solicitar la transferencia de competencias, las municipalidades deberán tener capacidad operativa para asumirla. El Concejo Cantonal respectivo determinará la capacidad operativa para asumir nuevas competencias";
- Que** el artículo 20 de la Ley Orgánica de Régimen Municipal establece el procedimiento para obtener la descentralización de competencias y las consecuencias provenientes del silencio administrativo;
- Que** conforme lo dispuesto en el Art. 19 de la Ley Orgánica de Régimen Municipal: "En ningún caso de descentralización se podrá objetar o condicionar la transferencia de competencias al cumplimiento de requisitos o formalidades que no estén previstas en la Constitución Política de la República y la Ley";
- Que** el Código de la Salud y sus normas secundarias establecen que el control sanitario es el conjunto de actividades específicas que se deben realizar con el propósito de vigilar y proteger la salud individual y colectiva de la población;
- Que** de conformidad a lo determinado en la Ley Orgánica de Régimen Municipal, son funciones primordiales del Municipio: "Regular y controlar la calidad, elaboración, manejo y expendio de víveres de consumo público, así como el funcionamiento y condiciones sanitarias de los establecimientos y locales destinados a procesarlos y expendierlos";
- Que** amparados en el ejercicio del control sanitario que lo ha venido cumpliendo desde el año de 1979, el 18 de noviembre de 2004 el Concejo Metropolitano declaró la capacidad operativa de la Municipalidad del Distrito Metropolitano de Quito para asumir el control sanitario, autorizando al señor Alcalde Metropolitano para que solicite al Ministerio de Salud Pública la transferencia definitiva de funciones, atribuciones, responsabilidades y recursos de que es titular dicha cartera de Estado,



ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

en lo que se refiere al control y vigilancia sanitaria, a favor del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito;

**Que** con Oficios números 117 y 120 de 12 de enero y 3 de febrero de 2006, respectivamente, el señor Alcalde Metropolitano solicitó al Ministerio de Salud Pública la transferencia de la competencia de control sanitario en el Distrito Metropolitano de Quito;

**Que** frente a la falta de respuestas por parte del Ministerio de Salud Pública, el señor Alcalde Metropolitano mediante Oficio No. 1381 de 8 de mayo de 2006, remitió a la Presidencia de la República el Convenio de Descentralización "Transferencia definitiva de la competencia, funciones, responsabilidades y recursos del Control sanitario";

**Que** la Municipalidad del Distrito Metropolitano de Quito tiene la capacidad operativa para asumir el control sanitario de la actividad relacionada con la producción, elaboración, transporte y expendio de alimentos y bebidas;

En ejercicio de las atribuciones determinadas en los numerales 1 de los Arts. 63 y 64 de la Ley Orgánica de Régimen Municipal, y el artículo 8 de la Ley Orgánica de Régimen para el Distrito Metropolitano de Quito;

**EXPIDE**

**LA ORDENANZA METROPOLITANA QUE SUSTITUYE EL TÍTULO VI (SUSTITUIDO ANTES POR LA ORDENANZA METROPOLITANA 0118, PUBLICADA EN EL REGISTRO OFICIAL No. 422, DE 16 DE SEPTIEMBRE DEL 2004), DEL LIBRO SEGUNDO DEL CÓDIGO MUNICIPAL; Y, SE INCORPORA UNA SECCIÓN EN EL CAPÍTULO VIII, DEL TÍTULO II, DEL LIBRO TERCERO DEL CÓDIGO MUNICIPAL, EN RELACIÓN CON EL CONTROL SANITARIO EN EL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO; Y LAS TASAS POR SERVICIOS DE CONTROL SANITARIO.**

**Art. 1.-** Se sustituye el Título VI (sustituido antes por la Ordenanza Metropolitana 0118, publicada en el Registro Oficial No. 422, de 16 de septiembre del 2004), del Libro Segundo del Código Municipal, relacionado con el Control Sanitario, por el siguiente:

8  
7



## "TÍTULO VI

### CREACIÓN, OBJETIVO Y ÁMBITO DEL CONTROL SANITARIO

**Art. II.384.- CREACIÓN.-** Crease el Control Sanitario, con el propósito de:

- a) Proteger la salud individual y colectiva de las personas que habitan en la jurisdicción territorial -urbana y rural- del Distrito Metropolitano de Quito (DMQ);
- b) Contribuir al desarrollo turístico; e,
- c) Impulsar el desarrollo de las actividades productivas vinculadas con los alimentos y otros establecimientos de servicio al público.

**Art. II.384.1.- OBJETIVO.-** El objetivo de la presente ordenanza es el Control Sanitario a todas las acciones de promoción de la salud, prevención, monitoreo y control que propicien en todo el territorio del DMQ los siguientes enunciados:

- a) Alimentos seguros sin contaminación para la salud humana en las fases de producción, almacenamiento, procesamiento industrial, preparación artesanal (restaurantes y afines), transporte y expendio;
- b) Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y control de vectores en los lugares y establecimientos, sujetos de control dispuestos en esta ordenanza por el riesgo de producir enfermedades zoonóticas y microbianas.
- c) Condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, control de roedores, perros callejeros y otros animales domésticos y manejo de residuos sólidos y líquidos, en viviendas, establecimientos de recreación, hospedaje, servicios de atención al público y lugares de esparcimiento (parques, plazas, paseos, etc.).
- d) Incorporación a planes, programas y proyectos locales y nacionales que apoyen al Control Sanitario en el Distrito.



ORDENANZA METROPOLITANA N° 0220

**Art. II.384.2.- ÁMBITO.-** Las normas de esta ordenanza deben ser observadas y cumplidas por todas las personas naturales o jurídicas de derecho público o privado, nacionales o extranjeras, u organizaciones que, a cuenta propia o a través de terceros, realizan en el Distrito Metropolitano de Quito, de forma regular u ocasional, cualquier actividad relacionada con producción, elaboración, manipulación, transporte, y expendio de alimentos; servicios de atención al público como: alojamiento, recreación, deporte, estética, concentración masiva, casas de tolerancia, servicios funerarios, centros de reducción y aumento de peso, y otros afectos a control sanitario, a quienes se les denomina sujetos de control o simplemente regulados.

**CAPÍTULO I  
MARCO INSTITUCIONAL Y COMPETENCIAS**

**Art. II.385.-** El Marco Institucional en materia de Calidad Alimentaria del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, consta de los siguientes estamentos:

- a) La Dirección Metropolitana de Salud;
- b) La Corporación Metropolitana de Turismo;
- c) Las Jefaturas Zonales de Salud de las Administraciones;
- d) Entidad de Verificación;
- e) Entidad de Inspección.

**Art. II.385.1.- LA DIRECCIÓN METROPOLITANA DE SALUD.-** Se constituye en la autoridad local en control sanitario y tiene un rol de vigilancia y monitoreo en el DMQ. Las actividades impulsadas por la DMS estarán enmarcadas en las regulaciones técnicas del Ministerio de Salud Pública (MSP).

**Art. II.385.2.- OBLIGACIONES DE LA DIRECCIÓN METROPOLITANA DE SALUD.-** En materia de control sanitario, a la DMS le corresponde:

- a) Vigilar el cumplimiento de la aplicación y difusión de las políticas, normas y regulaciones nacionales vigentes y las estrategias locales de control sanitario con base en el análisis de riesgos en las industrias que procesan alimentos y bebidas.
- b) Vigilar el cumplimiento y aplicación de las políticas, normas y regulaciones nacionales vigentes de control sanitario para la prevención de enfermedades y control de establecimientos que



ORDENANZA METROPOLITANA N° 0220

procesan, preparan y/o expenden alimentos y bebidas; como también los establecimientos de atención al público: alojamiento, recreación, deporte, estética, concentración masiva, casas de tolerancia y similares, servicios funerarios y otros sujetos a control sanitario.

- c) Calificar y determinar, con base en un concurso público, a la Entidad de Verificación (E.V) - acreditada por el Organismo de Acreditación del Ecuador OAE -, responsable de realizar el análisis y seguimiento de los Sistemas de calidad de alimentos y procedimientos de respuesta de las industrias.
- d) Calificar y determinar con base a un concurso público a la entidad de inspección (EI) responsable de realizar las actividades relacionadas al proceso de control sanitario en establecimientos de elaboración, expendio de alimentos, atención de servicio al público, vivienda y lugares de esparcimiento, cancelados con cargo al Fondo de Inocuidad alimentaria y gestión de calidad sanitaria.
- e) Otorgar Certificados de Calidad Alimentaria dentro de su jurisdicción, con base en buenas prácticas de manufactura u otros sistemas de gestión de la calidad avalados por las Actas de seguimiento, a las empresas de procesamiento industrial de alimentos y bebidas, previo el cumplimiento del proceso de aprobación.
- f) Designar, en base a un concurso público de selección, a los laboratorios - acreditados por el Organismo de Acreditación del Ecuador OAE -, de entre los cuales contrata los regulados para que realicen los análisis de los alimentos que producen.
- g) Establecer convenios con Instituciones de capacitación, para desarrollar cursos de instrucción a manipuladores de alimentos y empleados de otros servicios de atención al público, los mismos que serán pagados con cargo al Fondo de Inocuidad Alimentaria y Gestión de Calidad Sanitaria.
- h) Coordinar programas de inter comparación analítica con la red de laboratorios calificados por la DMS y acreditados por el OAE.
- i) El laboratorio de la DMS realizará los análisis de laboratorio de los alimentos tomados en establecimientos que preparan y expenden alimentos, y de los que correspondan en caso de denuncias relacionadas con la calidad de los mismos.

*[Firma manuscrita]*



ORDENANZA METROPOLITANA N° 0220

- j) En caso de controversias relacionadas con la calidad de los alimentos, la DMS a través de su laboratorio actuará como instancia dirimente.
- k) Brindar asesoramiento técnico en los casos requeridos por los regulados.
- l) Informar a la Comisaría de Aseo, Salud y Ambiente en casos de infracciones establecidas en la presente ordenanza, para que esta instancia disponga el inicio de las acciones legales que correspondan previo al informe de la E.V.
- m) Diseñar la aplicación de programas de capacitación continua para los inspectores y para manipuladores de alimentos y trabajadores de otros servicios de atención al público.
- n) Establecer costos por derechos y servicios de Control Sanitario para: Industrias de alimentos y bebidas; establecimientos vinculados con alimentos; establecimientos de servicio de atención al público y transporte de alimentos perecibles, acordes con las funciones ejercidas.
- o) Retroalimentar en forma permanente a los estamentos responsables del Control Sanitario, con información sistematizada de la situación higiénico sanitaria de los regulados en el DMQ.
- p) Coordinar con la Dirección Metropolitana de Comercialización la aplicación de la normativa vigente en Control de transporte de alimentos perecibles en los Mercados y Ferias del Distrito.
- q) Regular, fiscalizar y auditar la participación de las Entidades de Verificación, Entidades de Inspección, laboratorios acreditados calificados para el control en industrias, y/o responsables de capacitación, de acuerdo al manual de procedimientos e instrumentos de fiscalización.

**Art. II.385.3.- CORPORACIÓN METROPOLITANA DE TURISMO:**

- a. En el caso de los establecimientos turísticos debidamente calificados y registrados como tales exclusivamente en el Ministerio de Turismo, la Licencia Integral de Funcionamiento será reemplazada por la Licencia Única Anual de Funcionamiento otorgada por la Corporación Metropolitana de Turismo de conformidad con el mecanismo de



ORDENANZA METROPOLITANA N° **0220**

Ventanilla Única prevista en la Ordenanza No. 130, publicada en el Registro Oficial No. 453 del 29 de octubre del 2004. En cualquier caso, la Dirección Metropolitana de Salud y la Corporación Metropolitana de Turismo coordinarán el ejercicio de sus competencias para dar cabal cumplimiento a las obligaciones previstas en esta ordenanza y hacer efectivo el mecanismo de ventanilla única turística.

- b. La recaudación de las correspondientes tasas previstas en esta ordenanza se efectuará a través de la ventanilla única, sin que este hecho modifique el destino de las respectivas tasas.

A efectos de la aplicación del régimen disciplinario y de control, se aplicarán las normas específicas previstas en la correspondiente ordenanza para el sector turístico.

**Art. II.385.4.- OBLIGACIONES DE LA CORPORACIÓN METROPOLITANA DE TURISMO:**

- a. Entregar a la Dirección Metropolitana de Salud el catastro de los establecimientos registrados como turísticos y que por lo tanto obtendrán la Licencia Única Anual de Funcionamiento, de acuerdo con lo establecido en la Ordenanza 130, publicada en el Registro Oficial No. 453 del 29 de octubre del 2004.
- b. Vigilar la aplicación de los instrumentos técnicos diseñados por la Dirección Metropolitana de Salud para higiene, salubridad e inocuidad alimentaria, en las inspecciones unificadas que ejecuta de acuerdo a lo establecido en la mencionada Ordenanza 130.
- c. Realizar conjuntamente con la Dirección Metropolitana de Salud, inspecciones aleatorias de control del cumplimiento de la aplicación de los respectivos instrumentos técnicos.

**Art. II.385.5.- JEFATURAS ZONALES DE SALUD.-** Son las entidades operativas de la Dirección Metropolitana de Salud, encargadas del control sanitario de los establecimientos que preparan y/o expenden alimentos y/o bebidas; establecimientos de servicios de atención al público, viviendas y espacios de recreación y transporte de alimentos perecibles.

**Art. II.385.6.- OBLIGACIONES DE LAS JEFATURAS ZONALES DE SALUD:**

*[Firma manuscrita]*



ORDENANZA METROPOLITANA N° 0220

- a) Supervisar y evaluar las actividades realizadas por el personal técnico de la entidad de inspección, lo cual se pagará con cargo al Fondo de Inocuidad Alimentaria y Gestión de Calidad Sanitaria.
- b) Otorgar la Licencia Integral de Funcionamiento a los establecimientos vinculados con alimentos que cumplan con los requisitos establecidos en esta Ordenanza y su Reglamento.
- c) Otorgar la Licencia Integral de Funcionamiento a los establecimientos y locales de servicios de atención al público que cumplan con los requisitos establecidos en esta ordenanza y su reglamento.
- d) Otorgar el Certificado de Gestor de Calidad para la transportación de alimentos perecibles, una vez que el administrado haya cumplido los requisitos establecidos en esta ordenanza.
- e) Realizar el control sanitario de viviendas y lugares públicos que constituyan riesgos potenciales para la salud pública o en respuesta a denuncias de la comunidad. Para cumplir con este objetivo ejecutará las siguientes acciones:
  - i) Planificar con base a las necesidades de cada Administración las intervenciones de control de plagas y vectores.
  - ii) Cumplir con las disposiciones descritas en la Ley Orgánica de Régimen Municipal y la presente ordenanza.
  - iii) Realizar las acciones de intervención para la prevención y control de enfermedades zoonóticas y vectores, conjuntamente con los beneficiarios.
  - iv) Receptar las denuncias reñidas con la Salud Pública y coordinar acciones con las Instituciones involucradas y, de ser el caso, dispondrá el inicio de los expedientes en la Comisaría que corresponda.
- f) Coordinar, supervisar, monitorear y evaluar los procesos de capacitación a manipuladores y personal de establecimientos de servicio, realizados por la empresa calificada por la DMS, la cual se pagará con cargo al Fondo de Inocuidad Alimentaria y Gestión de Calidad Sanitaria.
- g) Solicitar a las Comisarías de Aseo, Salud y Ambiente las acciones legales que correspondan, de conformidad a los informes emitidos por la entidad de inspección.



ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

- h) Incluir la participación del consumidor en la veeduría encaminada al mejoramiento de los procesos de control sanitario.
- i) Organizar y coordinar el proceso de Respuesta Inmediata en brotes y epidemias para las personas afectadas, que comprenda:
  - i) Auxilio oportuno (a través de Cruz Roja, 911, Centro de Información Toxicológica);
  - ii) Aplicación de medidas de control de los factores causales y la aplicación de sanciones a través de las Comisarías de Aseo, Salud y Medio Ambiente.

**Art. II.385.7.- LA ENTIDAD DE VERIFICACIÓN (EV).**- Es una entidad técnica registrada por el Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación (MNAC), convocada en base de un concurso público y calificada por la DMS. Sus servicios se sufragan con cargo al Fondo de Inocuidad Alimentaria y Gestión de Calidad Sanitaria.

**Art. II.385.8.- OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD DE VERIFICACIÓN.**- En materia de prevención y control sanitario, a la EV le corresponde:

- a) Realizar el seguimiento al cumplimiento de los sistemas de calidad y de los Procedimientos de Respuesta (PDR) que presentan las Industrias, tanto en lo concerniente a las medidas de control como a los plazos establecidos en los Procesos de Control de agua de abastecimiento, proveedores, recepción de mercancías, documentación y registro, modelos de fichas y registros, control de temperatura, trazabilidad, envases y empaques, limpieza y desinfección, plagas, prácticas correctas de higiene, residuos, almacenamiento de productos, higiene personal.
- b) Presentar a la DMS los informes finales de seguimiento a las empresas hasta 30 días antes de que se cumpla el período de validez del Certificado de Calidad Alimentaria e informes de avances trimestrales.
- c) En caso de que se evidencien no conformidades mayores a las permitidas en el Reglamento de esta Ordenanza, deberán comunicar a la Empresa en los siguientes 5 días laborables, para que tome las medidas pertinentes de acuerdo a la norma vigente.



ORDENANZA METROPOLITANA N° 0220

- d) Inspeccionar la infraestructura y los procedimientos de calidad existentes en las industrias de alimentos y bebidas. El regulado debe garantizar la coordinación interna para atender a las demandas de las entidades de control.

**Art. II.385.9.- LA ENTIDAD DE INSPECCIÓN (EI).**- Es una entidad técnica calificada por la DMS sobre la base de un concurso público; es la responsable de realizar la inspección y seguimiento de los establecimientos que preparan y/o expenden alimentos o bebidas, establecimientos de servicios de atención al público, viviendas, espacios de recreación. Los servicios se sufragan con cargo al Fondo de Inocuidad Alimentaria y Gestión de Calidad Sanitaria.

**Art. II.385.10.- OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD DE INSPECCIÓN.**- En materia de prevención y control sanitario a la EI, le corresponde:

- a. Realizar el proceso de inspección, verificación y seguimiento del cumplimiento de las actas de inspección, tanto en lo concerniente a las inconformidades, a los plazos establecidos, como al muestreo de alimentos.
- b. Presentar a las Jefaturas Zonales de Salud los informes de seguimiento de las actas de inspección hasta 30 días antes de que se cumpla el período de validez de la Licencia Integral de funcionamiento, e informes de avances de actas de inspección y aprobación mensuales.
- c. En caso de que se evidencien no conformidades mayores a las permitidas en el Reglamento de ésta ordenanza, deberán comunicar a la Jefatura Zonal de Salud de la Zona asignada en los siguientes 5 días laborables, para que tome las medidas pertinentes de acuerdo a la norma vigente.
- d. Inspeccionar las condiciones físicas y sanitarias, prácticas higiénicas y condiciones de saneamiento básico, condiciones de manipulación de alimentos, control de plagas, salud ocupacional y aplicación de medidas sanitarias de seguridad de los establecimientos que preparan y/o expenden alimentos o bebidas; establecimientos de servicios de atención al público, viviendas, espacios de recreación, según corresponda. El regulado debe garantizar la coordinación interna para atender a las demandas de las entidades de inspección.

8  
7

*[Firma]*



ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

**Art. II.385.11.- DOCUMENTOS DE GESTIÓN.-** La Municipalidad, previo el cumplimiento de los requisitos establecidos en esta ordenanza, emitirá los siguientes documentos:

- a. Certificado de Calidad Alimentaria (Industrias).
- b. Licencia Integral de Funcionamiento de establecimientos que preparan y/o expenden alimentos y prestan servicios de atención al público.
- c. Certificado de Gestor de Calidad en la transportación de alimentos perecibles.

**Art. II.385.12.- VIGENCIA DE LOS DOCUMENTOS DE GESTIÓN.-** El Certificado de Calidad Alimentaria tendrá una validez de dos años contados a partir de la fecha de su emisión, a excepción de la Licencia Integral de Funcionamiento de establecimientos relacionados con alimentos y otros locales de servicios de atención al público y el Certificado de Gestor de Calidad en la transportación de alimentos perecibles, que tendrá vigencia hasta el 31 de diciembre de cada año.

**CAPÍTULO II  
SUJETOS DE CONTROL**

**Art. II.386.-** Son sujetos de control de la presente ordenanza, las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, nacionales o extranjeras, que a cuenta propia o a través de terceros realizan, en el Distrito Metropolitano de Quito, de forma regular u ocasional, una o más de las actividades relacionadas con alimentos o bebidas, servicios de atención al público como alojamiento, recreación, deporte, estética, concentración masiva, casas de tolerancia, servicios funerarios, centros de reducción y aumento de peso, lugares de esparcimiento público y otros afectos a control sanitario.

**Art. II.386.1.- SUJETOS DE CONTROL DE LA INDUSTRIA.-** Son sujetos de cumplimiento y presentación de Sistemas de Calidad de alimentos (BPM, POES, HACCP, ISO 22000 y otras), de manera específica e ineludible, los siguientes:

INDUSTRIAS DE ALIMENTOS	INDUSTRIA ALIMENTICIA
	INDUSTRIA CARNICA Y/O EMBUTIDOS
	INDUSTRIA AVÍCOLA, PISCÍCOLA
	INDUSTRIA PANIFICADORA
	INDUSTRIA DE CONFITES Y/O CHOCOLATES
	INDUSTRIA LACTEA Y/O COMPLEMENTARIAS
	FAENAMIENTO DE GANADO



ORDENANZA METROPOLITANA N° 0220

INDUSTRIAS DE BEBIDA	INDUSTRIA DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
	INDUSTRIA LICORERA Y/O COMPLEMENTARIAS
	INDUSTRIA ENVASADORA EN GENERAL.

**Art. II.386.2.- SUJETOS DE CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS QUE PREPARAN O EXPENDEN ALIMENTOS.-** Deberán obtener la Licencia Integral de Funcionamiento, los siguientes regulados:

DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD ECONÓMICA
ABARROTES Y SIMILARES, COMERCIO MINORISTA DE ARTÍCULOS ALIMENTICIOS
RESTAURANTES, COMIDA RÁPIDAS, CEVICHERÍA MARISQUERÍA, PIZZERÍA
PANADERÍAS, PASTELERÍAS, VENTA DE PROD. LACTEOS
SALÓN DE COMIDAS
MICROMERCADOS
CAFETERIA, CAFÉ BAR, INTERNET, CONCIERTO
PICANTERÍA Y/O VENTA DE FRITADAS
CAMALES, TERCENAS Y/O VENTA DE CARNES EN GENERAL
BARES Y DISCOTECAS
FRIGORÍFICOS Y VENTA DE EMBUTIDOS, AVES, CÁRNICOS
FUENTES DE SODA, HELADERÍAS Y SIMILARES
BODEGA ALIMENTICIA EN GENERAL CONSIGNACIÓN, FRUTERÍAS
DELICATESSEN Y/O VENTA DE EMBUTIDOS
SERVICIO DE BANQUETES, BEBIDAS Y/O COMEDORES EJECUTIVOS
BAR, RESTAURANTE
PESCADERÍAS
COMISARIATOS, SUPERMERCADOS Y COMERCIO MAYORISTA GENERAL Y MERCADOS.
CANTINAS, CARAOKES Y SIMILARES

Los establecimientos turísticos que hubieren obtenido la Licencia Única de Funcionamiento prevista en el Código Municipal, estarán exentos de obtener la Licencia Integral de Funcionamiento, según lo previsto en los Arts. II. 385.3 y II. 385.4 de esta ordenanza.

**Art. II.386.3.- SUJETOS DE CONTROL SANITARIO DE VIVIENDAS, ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO Y LUGARES PÚBLICOS DE ESPARCIMIENTO.-** Son sujetos de control sanitario las viviendas, establecimientos de servicios y lugares públicos de esparcimiento, donde la población residente y en tránsito del Distrito Metropolitano de Quito son copartícipes.



Deberán obtener la Licencia Integral de Funcionamiento, los siguientes regulados:

DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD ECONÓMICA
Baños y balnearios privados de servicio público;
Gimnasios
Centro de Cosmetología y Estética Femenina
Centro de Reducción y aumento de Peso
Productos veterinarios(alimentos para mascotas)
Prostíbulos, casas de cita o casas de tolerancia, cualquiera que sea el nombre que ostente
Establecimientos Comerciales y de Servicio:
Servicios Funerarios
Hoteles
Hotel apartamento
Residencias
Suites, apartamentos
Hosterías
Refugios y cabañas
Moteles y hostales
Pensiones
Casinos
Cementerios
Salas de velaciones
Funerarias
Crematorios
Salones de Belleza
Peluquerías
Escenarios permanentes de Espectáculos:
Plazas de Toros
Coliseos
Salas de Cine
Salones de Billares
Salones de Juegos Electrónicos
Clubes Deportivos Privados
Casas Cunas
Asilos - Hogar de Ancianos

**Art. II.386.4.- SUJETOS DE CONTROL DE GESTORES DE CALIDAD EN LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES.-** Serán sujetos de control para gestores de calidad en la transportación de alimentos, todas las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, nacionales o extranjeras que realicen el traslado de alimentos perecibles desde el lugar de producción o industrialización hasta los de acopio, distribución o expendio.



**CAPÍTULO III**  
**REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE GESTIÓN**

**Art. II.387.- REQUISITOS PARA OBTENER EL CERTIFICADO DE CALIDAD ALIMENTARIA.-** Para obtener el Certificado de Calidad Alimentaria, (CCA) los regulados de las industrias deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Estar registrado en la DMMA o en la DMS;
- b) Presentar una copia del Sistema de Calidad que aplica la organización;
- c) Una copia de los Registros Sanitarios de los productos que la empresa produce, otorgados por el Ministerio de Salud Pública;
- d) Presentar el comprobante de pago, por los servicios administrativos correspondientes, emitido por las oficinas de recaudaciones municipales.

Cualquier negativa a conceder el PCA deberá ser motivada y estar basada en el incumplimiento de las normas de calidad de gestión de alimentos y lo establecido en el PDR.

**Art. II.387.1.- REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LA LICENCIA INTEGRAL DE FUNCIONAMIENTO (LIF).-** Para obtener la Licencia Integral de Funcionamiento-LIF, los sujetos de control vinculados con alimentos, bebidas y de servicios de atención al público deberán presentar los siguientes documentos en las respectivas Jefaturas Zonales de Salud:

- a) Registro del establecimiento en la Jefatura Zonal de Salud correspondiente y en la Corporación Metropolitana de Turismo, en el caso de los prestadores de servicios turísticos;
- b) Comprobante único de pago, por los derechos y servicios correspondientes del permiso integral de funcionamiento, que corresponde a los permisos de Salud, Medio Ambiente, Bomberos y el pago de patente municipal de la actividad económica principal, emitido por las oficinas de recaudación municipal o las autorizadas para el efecto.



ORDENANZA METROPOLITANA N° 0220

- c) Copias del Certificado de Salud de los manipuladores emitido por una de las Unidades Municipales u otra dependencia establecida por la DMS; y de un Seguro de Salud para los manipuladores contratado por el empleador para los establecimientos vinculados con alimentos.
- d) Licencia Integral de Funcionamiento del año anterior para locales existentes.
- e) Informe favorable de Uso de Suelo otorgado por la Administración Zonal correspondiente en caso de que las actividades económicas impliquen tolerancia y tengan relación con bares, cantinas, night clubs, casas de tolerancia, peñas, discotecas, karaokes, salas de baile y similares.

**Art. II.387.2.- REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO DE GESTOR DE CALIDAD EN LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES, (CGCTAP).**- Para obtener el CGCTAP, los vehículos empleados para transporte de alimentos perecibles, deberán cumplir con las siguientes características:

- a) Superficies interiores impermeables, lisas y de fácil limpieza y desinfección, con cierres adecuados, uniones redondeadas en todos sus ángulos y aislamiento entre la cabina del conductor y la zona de carga.
- b) Los recipientes que entren en contacto con los alimentos dentro del vehículo, tales como bandejas, bateas, etc. deberán ser de materiales resistentes a la corrosión, que no produzcan alteración de los caracteres organolépticos y que no les contaminen con elementos nocivos.
- c) Para los alimentos perecibles se utilizarán vehículos termo-regulados o frigoríficos, cuyas especificaciones técnicas constarán en el Reglamento a esta Ordenanza.
- d) Todo vehículo, remolque o contenedor empleado en el transporte será sometido antes de cada uso a un minucioso proceso de limpieza y sanitación y, en caso necesario, a desodorización.

Cumplidas estas condiciones, el regulado presentará en la DMS:

- a) La nómina del personal que manipulará los alimentos;
- b) Las copias de los certificados de salud de los manipuladores.
- c) Registro realizado en la Jefatura Zonal de Salud correspondiente.
- d) Comprobante de pago por los derechos y servicios correspondientes al permiso de transporte, autorizadas para el efecto.



0220

ORDENANZA METROPOLITANA N°

## CAPÍTULO IV

### OBLIGACIONES DE LOS REGULADOS

**Art. II.388.- OBLIGACIONES DE LOS SUJETOS DE CONTROL.-** Son obligaciones de los regulados:

a) En el caso de las industrias:

a.1. Todas las industrias de alimentos y bebidas que estén dentro del ámbito de aplicación, en un plazo no mayor a sesenta (60) días contados a partir de la publicación de la presente ordenanza, deberán registrarse en el Sistema Único de Información (Direcciones Metropolitanas de Medio Ambiente y/o Salud) y presentar el sistema de gestión de calidad en alimentos que se está aplicando en su empresa (BPM, POES, HACCP, ISO 22000 y otras) y obtener el registro de inscripción correspondiente.

a.2. Obtener el Certificado de Calidad Alimentaria previo el cumplimiento de lo establecido en esta Ordenanza y su Reglamento.

a.3. Utilizar para la transportación de alimentos los vehículos que estén calificados y registrados como Gestores de Calidad Alimentaria por las Jefaturas Zonales de Salud.

b) En el caso de establecimientos vinculados con alimentos:

b.1. Registrar todos los tipos de actividad económica que realicen en las Administraciones Zonales en un plazo no mayor a sesenta (60) días, contados a partir de la publicación de la presente ordenanza.

b.2. Obtener la Licencia Integral de Funcionamiento previo el cumplimiento de lo establecido en el Reglamento y esta Ordenanza hasta el 31 de julio del año de emisión, en la Administración Zonal respectiva y en la Corporación Metropolitana de Turismo en el caso de los prestadores de servicios turísticos.

b.3. Controlar el manejo de residuos sólidos, vectores (moscas, mosquitos, cucarachas), roedores y animales domésticos dentro de su establecimiento.

b.4. Denunciar por escrito y fundamentando, debidamente ante el Director Metropolitano de Salud, cualquier manifestación de cohecho o extorsión por parte de funcionarios municipales o entidades de inspección o empresas de capacitación.

b.5. Solicitar al inspector la credencial que acredite el carácter de funcionario de control o sanción.



ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

- b.6. Garantizar la coordinación interna para atender a las demandas de las entidades de control.
- b.7. Apoyar y facilitar a los manipuladores de alimentos de su local para que participen en la capacitación, aporten en el mejoramiento de la inocuidad alimentaria del mismo y obtengan su Credencial emitida por la Institución designada por la DMS.
- b.8. Contratar un seguro de Salud para los manipuladores de alimentos que trabajen en el establecimiento.
- c) En el caso de los establecimientos de servicios de atención al público:
- c.1. Registrar todos los tipos de actividad económica que realicen en las Administraciones Zonales en un plazo no mayor a sesenta días, contados a partir de la publicación de la presente ordenanza.
- c.2. Obtener la Licencia Integral de Funcionamiento previo el cumplimiento de lo establecido en el Reglamento y esta Ordenanza, hasta el 31 de julio del año de emisión en la Administración Zonal respectiva.
- c.3. Controlar el manejo de residuos sólidos, vectores (moscas, mosquitos, cucarachas), roedores y animales domésticos dentro de su establecimiento.
- c.4. Denunciar por escrito y fundamentando, debidamente ante el Director Metropolitano de Salud, cualquier manifestación de cohecho o extorsión por parte de funcionarios municipales o entidades de inspección o empresas de capacitación.
- c.5. Solicitar al inspector la credencial que acredite el carácter de funcionario de control o sanción.
- c.6. Garantizar la coordinación interna para atender a las demandas de las entidades de control.
- c.7. Apoyar y facilitar a los empleados de su local para que participen en la capacitación y aporten en el mejoramiento de las condiciones higiénico-sanitarias y prevención de enfermedades en los servicios prestados.
- d) En el caso del control sanitario de viviendas y lugares públicos de esparcimiento:
- d.1. Cumplir con las disposiciones descritas en la Ley Orgánica de Régimen Municipal y esta Ordenanza.
- d.2. Apoyar acciones coordinadas de prevención de enfermedades zoonóticas y vectores.

5

*[Firma]*



- d.3. Entregar los insumos requeridos por el personal técnico de las administraciones zonales cuando se trate de establecimientos públicos o privados, áreas comunales y viviendas.
- e) En el caso de los gestores de calidad para el transporte de alimentos perecibles:
- e.1. Registrar su actividad en la Jefatura zonal de Salud correspondiente, en un plazo no mayor a sesenta días contados a partir de la publicación de la presente ordenanza.
  - e.2. Realizar el control vehicular de los sistemas termo-regulados del área de transportación de los alimentos en la Entidad calificada por la Dirección Metropolitana de Salud y cancelada a cuenta del Fondo de Inocuidad Alimentaria y Gestión de Calidad Sanitaria para el efecto y mantenerlo en perfectas condiciones de funcionamiento, luego de lo cual se le extenderá el certificado de Gestor de Calidad en la transportación de alimentos.
  - e.3. Mantener en un lugar visible del parabrisas, el stiker de autorización anual de transporte de alimentos perecibles.

## CAPÍTULO V INCENTIVOS

**Art. II.389.- DESCUENTOS POR CUMPLIMIENTO.-** Aquellos sujetos de control que, como resultado de la aplicación de sus Sistemas de Gestión de Calidad Alimentaria en el caso de las industrias; de las Inspecciones Sanitarias y del análisis laboratorial de sus alimentos, en el caso de los establecimientos de elaboración o expendio de alimentos y bebidas, presenten un historial de cumplimiento validado con la presente ordenanza, con las normas vigentes, hasta la expedición de la presente Ordenanza, en un período mayor a dos años, recibirán un descuento del 50% sobre los derechos y servicios establecidos en las Tablas Nos. 1 y 2 del Art. III. 121.1, Sección II, capítulo VIII del Título II, del Libro Tercero del Código Municipal.

**Art. II.389.1.- CUMPLIMIENTO DE MUESTREO .-** Aquellos regulados que de acuerdo a informes de la Entidad de Verificación, durante cinco años han cumplido con valores dentro de la norma de aptitud alimentaria, presentarán cada dos años el auto monitoreo.



0220

## ORDENANZA METROPOLITANA N°

**Art. II.389.2.- RENOVACIÓN AUTOMÁTICA DE LOS DOCUMENTOS DE GESTIÓN.-** Aquellos sujetos de control que han mantenido y mejorado sus sistemas de calidad alimentaria, así como sus establecimientos de preparación o expendio de alimentos y bebidas, en estricto cumplimiento de la normativa vigente hasta la expedición de esta ordenanza, así como de las disposiciones establecidas en ella, durante el período de vigencia de su CCA y o PSF, podrán, previo al informe de cumplimiento emitido por la Entidad de Verificación o de las Actas de Inspección emitidas por las entidad de inspección (EI), ser sujetos de la renovación automática de los documentos de gestión, previo el pago del correspondiente costo para la emisión del mismo, al que hacen referencia las tablas Nos. 1 y 2 del Art. III. 121.1, Sección II, capítulo VIII del Título II, del Libro Tercero del Código Municipal, según corresponda.

**Art. II.389.3.- NOMINACIONES .-** Complementariamente, las industrias y los establecimientos que cumplan con cualquiera de los incentivos establecidos en la presente sección, podrán ser nominadas al Premio de Calidad Alimentaria descrito en el Art. II. 393.3 de esta ordenanza, y recibirán un certificado de reconocimiento otorgado por la Dirección Metropolitana de Salud, para conocimiento de los consumidores.

### CAPÍTULO VI INFRACCIONES

**Art. II.390.- INFRACCIONES.-** Son infracciones las que se determinan a continuación, y la gravedad tiene relación con el incumplimiento de la documentación y normas:

#### I. PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS O BEBIDAS:

##### CLASE I

- a) No estar registrado en el plazo establecido por esta ordenanza en las Direcciones Metropolitanas de Salud o Medio Ambiente;
- b) no haber dado las facilidades técnicas para la inspección de la Industria;
- c) no presentar Certificados de Salud y Seguro de Manipuladores (contratado por la empresa).

##### CLASE II



ORDENANZA METROPOLITANA N° 0220

- a) No obtener el Certificado de Calidad Alimentaria en los plazos establecidos;
- b) incumplir con los procedimientos de respuesta asumidos por la empresa.

CLASE III

- a) Reincidencia de muestras de Laboratorio no aptas, de cualquier producto;
- b) producir brotes o epidemias de Enfermedades Transmitidas por Alimentos;
- c) dar información falsa a las entidades de verificación

**II. PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN O EXPENDIO DE ALIMENTOS O BEBIDAS:**

CLASE I

- a) No estar registrado en el plazo establecido por esta ordenanza en las Jefaturas Zonales de Salud del ámbito de jurisdicción;
- b) no haber dado las facilidades técnicas para la inspección del establecimiento.

CLASE II

- a) No presentar Certificados de Salud y Seguro de Manipuladores (contratado por el dueño del establecimiento);
- b) incumplir el acta de compromiso de procedimientos de mejora del establecimiento;
- c) reincidencia en el incumplimiento del Acta de inspección;
- d) no tener el certificado de capacitación a manipuladores sobre buenas prácticas de higiene de los alimentos.

CLASE III

- a) No obtener la Licencia Integral de Funcionamiento en los plazos establecidos;
- b) reincidencia de muestras de Laboratorio no aptas, de cualquier producto;
- c) ocasionar brotes o epidemias de Enfermedades Transmitidas por Alimentos por manipulación, conservación y expendio en condiciones sanitarias inadecuadas;
- d) dar información falsa.

**III. PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO:**



**CLASE I**

- a) No estar registrado en el plazo establecido por esta ordenanza en las Jefaturas Zonales de Salud del ámbito de jurisdicción;
- b) no conceder las facilidades técnicas para la inspección del establecimiento.

**CLASE II**

- a) No presentar Certificados y Seguro de Salud de sus empleados (contratado por el empleador);
- b) incumplir el acta de compromiso de procedimientos de mejora del establecimiento;
- c) reincidencia en el incumplimiento del Acta de inspección.

**CLASE III**

- a) No obtener la Licencia Integral de Funcionamiento en los plazos establecidos;
- b) dar información falsa.

**IV. PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS O BEBIDAS:**

**CLASE I**

- a) No estar registrado en el plazo establecido por esta ordenanza en las Jefaturas Zonales de Salud del ámbito de jurisdicción;
- b) no dar el mantenimiento adecuado a los sistemas termo-regulados o frigoríficos, o estructura para transporte de alimentos perecibles.

**CLASE II**

- a) No presentar Certificados de Salud de Manipuladores;
- b) reincidencia en el incumplimiento del mantenimiento del Sistemas Termorregulados.

**CLASE III**

- a) No obtener el Permiso para transporte de alimentos perecibles, en los plazos establecidos;
- b) ocasionar brotes o epidemias por transportar alimentos en condiciones sanitarias inadecuadas que lleven a contaminación;
- c) transportar simultáneamente sustancias o productos de distinta naturaleza que puedan contaminarse entre sí, incluso carnes de diversas especies cuando no haya suficiente aislamiento entre ellas.

8

*[Firma]*

**CAPÍTULO VII  
SANCIONES**

**Art. II.391.- SANCIONES.-** Las sanciones a las infracciones determinadas en el artículo anterior serán impuestas por la Comisaría de Aseo, Salud y Ambiente de la Administración donde ejerza su actividad el infractor, de acuerdo con la gravedad de las mismas; esta Comisión actuará de oficio o a petición de parte, es decir previa denuncia ciudadana, de conformidad con el Artículo II.392.2 de este capítulo, e informe de la Entidad de Verificación o del Inspector. Las Sanciones pecuniarias a imponerse se aplicarán sobre la base de la Remuneración Básica Unificada Mínima (RBUM) vigente a la fecha del cometimiento de la infracción, y serán las siguientes:

a. Para la industria de alimentos y bebidas:

CLASE	INDUSTRIA	PEQUEÑA INDUSTRIA	ARTESANAL
<b>Clase I:</b>			
No estar registradas en el plazo establecido por esta ordenanza en las Direcciones Metropolitana de Aseo, Salud y Ambiente.	2 RBUM	1 RBUM	0.25 RBUM
No prestar las facilidades técnicas para la inspección de la Industria.	5 RBUM	3 RBUM	0.5 RBUM
No presentar Certificados de Salud y Credenciales de Manipuladores.	2 RBUM	1 RBUM	0.5 RBUM
Dar información falsa a las entidades de verificación.	2 RBUM	1 RBUM	0.5 RBUM
<b>Clase II:</b>			
No obtener el Certificado de Calidad Alimentaria, en los plazos establecidos.	10 RBUM	6 RBUM	1 RBUM
Incumplir con los procedimientos de respuesta asumidos por la empresa.	15 RBUM	8 RBUM	2 RBUM
<b>Clase III:</b>			
Reincidencia de muestras de Laboratorio no aptas, de cualquier producto	20 RBUM	10 RBUM	2 RBUM
Producir brotes o Epidemias de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.	30 RBUM	15 RBUM	5 RBUM



0220

## ORDENANZA METROPOLITANA N°

En caso de primera reincidencia comprobada en cualquiera de estas categorías, serán sancionados con la suspensión del Certificado de Calidad Alimentaria y la duplicación de la multa impuesta.

Los casos de segunda reincidencia serán sancionados con la revocatoria del Certificado de Calidad, la suspensión de la actividad y la duplicación de la multa impuesta en la primera reincidencia.

En casos de tercera reincidencia serán sancionados con la clausura del establecimiento.

- b. Para los establecimientos de preparación y o expendio de alimentos y bebidas:

CLASE	VALOR DE MULTA
<b>Clase I:</b>	
No estar registrado en el plazo establecido por esta ordenanza en las Jefaturas Zonales de Salud del ámbito de jurisdicción.	Una vez el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente, de conformidad a categoría y clase del establecimiento.
No dar las facilidades para la inspección del establecimiento.	Dos veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento.
<b>Clase II:</b>	
No presentar Certificados de Salud y Seguro de Manipuladores contratado por el empleador.	Cuatro veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento.
Incumplir el acta de procedimientos de mejora del establecimiento.	Cinco veces el valor de lo que corresponda, pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento.
Reincidencia en el incumplimiento del acta de inspección.	Seis veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento.
No tener certificado de capacitación a manipuladores sobre buenas prácticas de higiene de los alimentos.	Seis veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento.



## ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

CLASE	VALOR DE MULTA
<b>Clase III:</b>	
(**) No obtener la Licencia Integral de Funcionamiento, en los plazos establecidos	Cinco veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento.
Reincidencia de muestras de Laboratorio no aptas de cualquier producto	Cinco veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento.
Ocasionar brotes o epidemias de enfermedades transmitidas por alimentos, por manipulación, conservación y expendio en condiciones sanitarias inadecuadas	Diez veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento.
Dar información falsa	Diez veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento.

(\*\*) Pasado el plazo vigente que establece el Art. II. 392 de las Sanciones de la Ordenanza Metropolitana No. 118, se incrementarán las multas pertinentes en un 5% mensual.

En caso de primera reincidencia comprobada en cualquiera de estas categorías, los establecimientos de preparación y o expendio de alimentos y bebidas, serán sancionados con la suspensión del Licencia Integral de Funcionamiento, la suspensión de la actividad por tres días y el doble del valor de la multa impuesta.

Los casos de segunda reincidencia serán sancionados con la suspensión condicionada de Licencia Integral de Funcionamiento, la suspensión de la actividad por cinco días y el doble del valor de la multa impuesta en la primera reincidencia.

En casos de tercera reincidencia serán sancionados con la clausura del establecimiento.

c. Para los establecimientos de servicio de atención al público:



## ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

CLASE	VALOR DE MULTA
<b>Clase I:</b>	
No estar registrado en el plazo establecido por esta ordenanza en las Jefaturas Zonales de Salud del ámbito de jurisdicción	Una vez el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento
No dar las facilidades para la inspección del establecimiento	Dos veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento
CLASE	VALOR DE MULTA
<b>CLASE II:</b>	
No presentar Certificados de Salud y Seguro de empleados contratado por el empleador	Cuatro veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento
Incumplir el acta de procedimientos de mejora del establecimiento	Cinco veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento
Reincidencia en el incumplimiento del acta de inspección	Seis veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento
<b>Clase III:</b>	
(**) No obtener la Licencia Integral de Funcionamiento, en los plazos establecidos	Cinco veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento
Dar información falsa	Diez veces el valor de lo que corresponda pagar al registrarse según el Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente de conformidad a categoría y clase del establecimiento

(\*\*) Pasado el plazo vigente que establece el Art. II. 392 de las Sanciones de la Ordenanza Metropolitana No. 118, se incrementarán las multas pertinentes en un 5% mensual.

En caso de primera reincidencia comprobada en cualquiera de estas categorías los establecimientos de servicio de atención al público, serán sancionados con la suspensión de la Licencia Integral de Funcionamiento, la suspensión de la actividad por tres días y el doble del valor de la multa impuesta.

Los casos de segunda reincidencia serán sancionados con la suspensión condicionada de la Licencia Integral de Funcionamiento, la suspensión de la actividad por cinco días y el doble del valor de la multa impuesta en la primera reincidencia.



ORDENANZA METROPOLITANA N°

**0220**

En casos de tercera reincidencia serán sancionados con la clausura del establecimiento.

d. Para el Transporte de alimentos en forma inadecuada

CLASE	CONCEPTO	VALOR
I	No estar registrado en el plazo establecido por esta ordenanza en las Jefaturas Zonales de Salud del ámbito de jurisdicción	0.5 RBUM
	No presentar Credenciales de Manipuladores	0.5 RBUM
II	No obtener el Permiso para transporte de alimentos perecibles, en los plazos establecidos	1 RBUM
III	No dar el mantenimiento adecuado al sistema de enfriamiento y estructura para transporte de alimentos perecibles. (Mantener la temperatura adecuada de transporte)	1.5 RBUM
	Reincidencia en el incumplimiento del mantenimiento del Sistema Termorregulados	2 RBUM
	Ocasionar brotes o epidemias de enfermedades transmitidas por alimentos por manipulación, conservación y transporte en condiciones sanitarias inadecuadas	2 RBUM

**CAPÍTULO VIII**  
**JUZGAMIENTO DE LAS INFRACCIONES**

**Art. II.392.- INFRACTORES.-** Para los efectos de la aplicación de la presente Ordenanza son infractores quienes sin la debida autorización municipal ni contar con los documentos de gestión, han instalado industrias de alimentos o bebidas, establecimientos de elaboración o expendio de alimentos y bebidas, o se dedican a la actividad del transporte de alimentos.

Si la responsabilidad recayere en una persona jurídica, habrá solidaridad entre ésta y las personas naturales que actuaron a su nombre o por ella.



**Art. II.392.1.- COMISARÍA METROPOLITANA DE ASEO, SALUD y AMBIENTE.-** Para la aplicación de lo establecido en la presente Ordenanza, el juzgamiento y sanción correspondientes, son competentes los Comisarios de Aseo, Salud y Ambiente, con jurisdicción en cada una de las zonas administrativas existentes, y las que en el futuro se crearen. En aquellos casos no contemplados en esta ordenanza, se aplicará lo estipulado en el Código de la Salud, Ley del Defensa del Consumidor y demás Leyes conexas vigentes.

**Art. II.392.2.- PROCEDIMIENTO EN CASO DE INFRACCIONES.-** Cuando el Comisario Metropolitano de Aseo, Salud y Ambiente tenga conocimiento de que se ha cometido alguna infracción relativa a las normas de la presente Ordenanza, se procederá de conformidad con lo previsto por el Art. 154 literal g) de la Ley Orgánica de Régimen Municipal, contemplando las normas del debido proceso establecidas en el Art. 24 de la Constitución Política.

Cuando la E.V verifique incumplimientos a la presente Ordenanza, inmediatamente conocido el hecho elaborará el informe, que lo pondrá en conocimiento del Director Metropolitano de Salud, a fin de que se envíe al Comisario Metropolitano de Aseo Salud y Ambiente, el mismo que servirá de base para el inicio del proceso en contra del infractor.

Cuando la E.I verifique incumplimientos a la presente Ordenanza, inmediatamente conocido el hecho, elaborará el informe, que lo pondrá en conocimiento del Jefe Zonal de Salud, a fin de que se envíe al Comisario Metropolitano de Aseo Salud y Ambiente, el mismo que servirá de base para el inicio del proceso en contra del infractor.

En consecuencia, el Comisario Metropolitano de Aseo, Salud y Ambiente citará a todos los involucrados, explicando el motivo del inicio del expediente administrativo.

En la boleta constará el motivo de la citación y se anexarán los informes emitidos por la autoridad municipal.

Determinada por el Comisario Metropolitano de Aseo, Salud y Ambiente la existencia de la infracción, sustanciará el proceso de acuerdo con lo establecido en el Código de Procedimiento Penal para el juzgamiento de las contravenciones, esto es que en la misma audiencia de juzgamiento puede dictar la resolución que corresponde.



0220

ORDENANZA METROPOLITANA N°

De la resolución del Comisario Metropolitano se podrá presentar recurso administrativo jerárquico ante el Alcalde Metropolitano, recurso que deberá interponerse dentro del término de tres días, contados desde la fecha de la respectiva notificación.

La resolución del Alcalde causará estado y solamente podrá ser impugnada por la vía judicial, de conformidad con el Art. 21 de la Ley Orgánica de Régimen para el Distrito Metropolitano de Quito.

**Art. II.392.3.- LEVANTAMIENTO DE LA SUSPENSIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE GESTION.-** Dispuesta la suspensión del documento de gestión, para el levantamiento de la misma se procederá como se indica a continuación:

1. El Comisario de Aseo, Salud y Ambiente, en la Resolución que impone la sanción económica otorgará el plazo de quince días para que el responsable de la actividad corrija el incumplimiento o lo justifique. Durante este plazo, se mantendrá la suspensión del Certificado de Calidad Alimentaria, o la Licencia Integral de Funcionamiento.
2. Agotado el plazo otorgado, previo informe de la E. V. y de la DMS o el Informe del Inspector, según el caso, resolverá sobre el levantamiento de la suspensión del Certificado de Calidad Alimentaria o la Licencia Integral de Funcionamiento.

**Art. II.392.4.- CLAUSURA DE LA INDUSTRIA O DEL ESTABLECIMIENTO DE ELABORACIÓN O EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y DE SERVICIOS DE ATENCIÓN AL PÚBLICO.-** En el caso de mantenerse la suspensión del CCA, o por reincidencia en el incumplimiento de la aplicación de los sistemas de gestión de calidad de alimentos y/o PDR, en el caso de la industria; o la Licencia Integral de Funcionamiento en el caso de los establecimientos de preparación o expendio de alimentos y bebidas, la Comisaría Zonal de Aseo, Salud y Ambiente dictará la Resolución disponiendo la clausura de la industria de alimentos o bebidas o del establecimiento de elaboración o expendio de alimentos o bebidas.

**Art. II.392.5.- PROCEDIMIENTO PARA REAPERTURA.-** A fin de que se proceda a la reapertura de una industria o establecimiento que ha sido sancionado con la clausura o suspensión del CCA o Licencia Integral de Funcionamiento, el regulado deberá dirigir una solicitud a la DMS en caso de

8

*[Firma]*



0220

industrias, y a la Administración Zonal para establecimientos vinculados con alimentos, las mismas que dispondrán a la Jefatura Zonal de Salud una inspección para verificar el cumplimiento de las causales de la sanción, y emitirá un informe dirigido al Comisario de Aseo, Salud y Ambiente de la Zona respectiva, a fin de que éste cuente con los elementos de juicio que le permitan resolver sobre el levantamiento de la sanción impuesta.

Las sanciones impuestas no eximen al regulado de pagar los costos por servicios administrativos en los que se incurra, y por los daños causados a la salud de la población.

**Art. II.392.6.- ACCIÓN POPULAR PARA DENUNCIAR.-** Se concede acción popular para denunciar ante la Comisaría de Aseo, Salud y Ambiente toda actividad relacionada con la elaboración, fabricación, transporte y expendio de alimentos y bebidas que incurra en las prohibiciones establecidas en esta ordenanza.

Conocida por cualquier medio la existencia de actividades relacionadas con la elaboración, fabricación, transporte o expendio de alimentos y bebidas, el Comisario de Aseo, Salud y Ambiente de la Administración que corresponda, avocará conocimiento de la misma y la tramitará de conformidad a lo establecido en el Art. II.392.2 y siguientes de esta Ordenanza.

**Art. II.392.7.- INDEMNIZACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS.-** Cuando como resultado de la manipulación inadecuada de los alimentos o bebidas, o por usar materias primas contaminados, caducadas, o de mala calidad, el regulado cause menoscabo a la salud, el Comisario de Aseo, Salud y Ambiente, impondrá al infractor la obligación de indemnizar los daños y perjuicios ocasionados al perjudicado y a la Dirección Metropolitana de Salud cuando ella haya efectuado inversiones en el proceso de vigilancia de brotes de enfermedades o intoxicaciones.

Para el efecto, la aprobación de los Procedimientos de Respuestas y los Documentos de Gestión no serán prueba de descargo para los regulados infractores.



0220

**CAPÍTULO IX**  
**FONDO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD**  
**SANITARIA**

**Art. II.393.- FONDO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD SANITARIA.-** La Municipalidad, a través de la Dirección Metropolitana Financiera, crea el Fondo de Inocuidad Alimentaria y Gestión de Calidad Sanitaria.

El Fondo de Inocuidad Alimentaria y Gestión de Calidad Sanitaria será autónomo y estará constituido por los montos provenientes de la recaudación por concepto de derechos y servicios administrativos y multas impuestas por incumplimiento de las normas establecidas en esta Ordenanza.

La Dirección Metropolitana de Salud, a través del Director Metropolitano de Salud, será la encargada de establecer la reglamentación respectiva a través de una resolución de Alcaldía, que operativice el fondo, donde constarán los procedimientos internos del manejo económico y financiero, así como la coordinación de su gestión con sus miembros, y la presentación de los informes y descargos, de acuerdo a los objetivos del mismo. Dentro de la estructura organizacional del Fondo, el Secretario Ejecutivo será el responsable de gerenciar el mismo.

Adicionalmente, el Fondo de Inocuidad Alimentaria y Gestión de Calidad Sanitaria se alimentará de donaciones voluntarias o de fondos provenientes del exterior dirigidos a la inversión específica del mejoramiento de la calidad de los alimentos en el Distrito Metropolitano de Quito.

**Art. II.393.1.- CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE VIGILANCIA DEL USO DEL FONDO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD SANITARIA.-** El Comité de Vigilancia del uso del Fondo de Inocuidad Alimentaria y Gestión de Calidad Sanitaria estará integrado por los siguientes miembros:

- a) El Director Metropolitano de Salud, quien lo presidirá;
- b) Un representante del Concejo Metropolitano de Quito;
- c) Un representante del Consejo Metropolitano de Salud;
- d) Un representante de las Cámaras (Industria, Pequeña Industria, Turismo, Comercio), del área de alimentos;
- e) Un representante de la Dirección Metropolitana Financiera;



- f) Un representante de la Dirección Metropolitana de Medio Ambiente.

**Art. II.393.2.- OBJETIVO DEL FONDO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y GESTIÓN DE CALIDAD SANITARIA.-**

Es el financiamiento de planes, programas, proyectos, y su seguimiento, pago a las entidades de verificación e inspección, a la de capacitación y control de transporte de alimentos, y cualquier actividad que tienda a la protección, conservación y mejoramiento de la inocuidad alimentaria y de la calidad de vida de los habitantes de conformidad con las prioridades y políticas de salud establecidas por el Municipio Metropolitano de Quito.

El Fondo de Inocuidad Alimentaria y Gestión de Calidad Sanitaria proveerá los recursos para eventos de emergencia sanitaria (local 5%) y para los incentivos de carácter económico, financiero e impositivo que se diseñen, y a los que puedan aplicar los regulados que se encuentren en estricto cumplimiento de la normativa vigente.

**Art. II.393.3.- PREMIO A LA CALIDAD ALIMENTARIA.-** Institúyese el premio a la Calidad Alimentaria para la empresa o establecimiento triunfador, cuyas actividades económicas se relacionen con producción, transporte, elaboración y expendio de alimentos. Consiste en una placa con el escudo de armas de Quito en las dimensiones que acordare el Municipio, y los incentivos de carácter económico, financiero e impositivo que se diseñen.

La Comisión de Salud nombrará el jurado para la concesión de este premio que será entregado en categorías, con ocasión del Día Mundial de la Salud, en el mes de abril de cada año, como se indica a continuación:

1. Industria de alimentos o bebidas;
2. Establecimiento de elaboración o expendio de alimentos y bebidas;
3. Gestor de calidad en la transportación de alimentos perecibles.

**Art. II.393.4.- DEFINICIONES Y GLOSARIO.-** Para la mejor comprensión de las normas detalladas en esta ordenanza, se definen los siguientes términos:

1. **ACTA DE INSPECCIÓN:** Es el documento técnico-administrativo que faculta a los sujetos de control para iniciar el proceso de obtención de la Licencia Integral de



0220

ORDENANZA METROPOLITANA N°

Funcionamiento, en el que se establecen los requisitos, obligaciones y condiciones que el beneficiario debe cumplir para garantizar la manipulación, comercialización y expendio de alimentos y bebidas seguros; sirve de constancia de las inspecciones realizadas y serán suscritas por los inspectores y el representante del establecimiento.

2. **ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Se incluyen en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias donde se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

3. **ALIMENTO ADULTERADO:** El alimento adulterado es aquel:

- a. al que se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos por otras sustancias.
- b. que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.
- c. que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.
- d. que por deficiencia en su calidad normal hayan sido disimuladas o ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

4. **ALIMENTO ALTERADO:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

5. **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza, en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales o, de no existir éstas, en normas reconocidas internacionalmente.

6. **ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA:** Alimento que en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y que, por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos en la salud del consumidor.

7. **ALIMENTO FALSIFICADO:** Es aquel que:



0220

ORDENANZA METROPOLITANA N°

- a. Se le designe o expendá por nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b. su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;
- c. no proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.

**8. ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características físico – químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado, y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

**9. AMBIENTE:** Cualquier área externa o interna delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento o expendio de alimentos.

**10. ANÁLISIS DE RIESGOS:** Valoración de todos los procedimientos relacionados con la producción, almacenamiento, distribución, manipulación, exposición, para identificar riesgos significativos.

**11. BROTE DE ETA:** Episodio en el cual dos o más personas presentan una enfermedad similar después de ingerir alimentos, incluida el agua, del mismo origen, y donde la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio implica a los alimentos o al agua como vehículos de la misma.

**12. BROTE:** Aparición o aumento brusco de una enfermedad en una población limitada, en un tiempo corto, y que sobrepase la incidencia esperada.

**13. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene, en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

8



0220

ORDENANZA METROPOLITANA N°

14. **CASO DE ETA:** Es una persona que ha enfermado después del consumo de alimentos o agua, considerados como contaminados, vista la evidencia epidemiológica o el análisis de laboratorio.

15. **CERTIFICADO DE CALIDAD ALIMENTARIA:** Es el documento otorgado por la DMS al sujeto de control relacionado con toda actividad u operación de producción de alimentos y bebidas, luego de someterse al proceso de seguimiento ante la EV, del Sistema de Calidad aplicado, con cumplimiento de requerimientos de las normas.

16. **COMISARÍAS DE ASEO, SALUD Y AMBIENTE:** Son las instancias competentes para el juzgamiento y sanción por incumplimiento de la aplicación de la presente ordenanza, previo informe de la Dirección Metropolitana de Salud.

17. **CONTACTO:** Persona o animal que por una relación con otra persona, animal o ambiente contaminado por un agente infeccioso, se ha colocado en riesgo de contraer una infección.

18. **CONTAMINACIÓN:** Es la presencia de agentes físicos, químicos, biológicos o sustancia tóxica dentro de un alimento o un determinado medio con consecuencias nocivas para la salud.

19. **CONTAMINACIÓN BIOLÓGICA:** Es la presencia de agentes infecciosos en el cuerpo de personas, animales, en las plantas, en los alimentos o en los objetos inanimados.

20. **CONTAMINACIÓN QUÍMICA:** Surge de la posibilidad de que una sustancia química natural o sintética entre en contacto con alimentos o en un ecosistema, a niveles tales que ocasionen efectos adversos a la salud o al medio ambiente.

21. **CONTROL DE ZONOSIS:** Son medidas destinadas a evitar que agentes infecciosos presentes en personas o animales infectados, plagas, vectores en su medio ambiente, contaminen a otras.

22. **DAÑO A LA SALUD:** Los factores de riesgo son características asociadas con la probabilidad de que un daño ocurra, en este caso un daño a la salud, el cual se puede diferenciar en:

8

*[Firma]*



ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

- a) Permanecer enfermo: PREVALENCIA
- b) Enfermar estando sano: INCIDENCIA
- c) Morir: MORTALIDAD
- d) Morir estando enfermo: LETALIDAD
- e) Accidentarse
- f) Incapacitarse

23. **DENUNCIA:** Información verbal o escrita dada a la Autoridad Sanitaria, sobre cualquier caso de enfermedad contagiosa o sobre la violación de las disposiciones de carácter sanitario.

24. **DESINFECCIÓN- DESCONTAMINACIÓN:** Es el tratamiento físico – químico o biológico aplicado a las superficies limpias, con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte la calidad e inocuidad del alimento.

25. **DESINFECCIÓN:** Destrucción de agentes infecciosos por medio de la aplicación directa de medios físicos o químicos en una superficie determinada, o en el medio ambiente.

26. **DESINFESTACIÓN:** Son los procedimientos físicos, químicos o biológicos de carácter sanitario que eliminan los artrópodos y los roedores, tanto de la parte externa del cuerpo de personas o animales, como del medio ambiente.

27. **DESINSECTACIÓN:** Operación sanitaria para la eliminación de insectos, vectores que causan enfermedades en el hombre, animales, y en general en el medio ambiente.

28. **DESRATIZACIÓN:** Operación sanitaria para la eliminación de roedores con uso de químicos y procedimientos que preserven el medio ambiente.

29. **ENFERMEDADES TRANSMISIBLES:** Aquellas que por su naturaleza, pueden ser transmitidas a personas, animales o plantas.

30. **ENTIDAD DE VERIFICACIÓN:** Es una entidad técnica acreditada por el Sistema Ecuatoriano de Metrología,

5

*[Firma]*



0220

ORDENANZA METROPOLITANA N°

Normalización, Acreditación y Certificación - MNAC, contratada por el Fondo de Inocuidad Alimentaria sobre la base de un concurso público, responsable de realizar el seguimiento de los sistemas de calidad y procedimientos de respuesta que presentan las industrias.

31. **ENTIDAD DE INSPECCIÓN:** Es una entidad técnica calificada por la DMS sobre la base de un concurso público. Sus servicios son cancelados con cargo al Fondo de Inocuidad Alimentaria, es la responsable de realizar las actividades relacionadas a control sanitario en los establecimientos de elaboración y expendio de alimentos, servicio de atención al público, viviendas y lugares públicos de esparcimiento en el Distrito.
32. **EPIDEMIA:** Aumento inusitado de una enfermedad transmisible o no, aguda o crónica, o de algún evento en salud humana, que sobrepase claramente la incidencia normal esperada, en un tiempo y lugar determinado.
33. **ETA:** Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua contaminados, que contienen agentes patógenos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.
34. **EXPENDIO DE ALIMENTOS:** Es la acción destinada a vender alimentos preparados y elaborados para el consumo humano, cumpliendo normas sanitarias.
35. **EXPOSICIÓN:** Es cuando un elemento tóxico o nocivo se encuentra afectando directamente al medio interno del organismo. Las vías de ingreso son: inhalatoria, dérmica, oral y parenteral.
36. **EXPOSICIÓN RÁBICA:** El contacto de una persona con saliva o materiales biológicos de un animal o de una persona con diagnóstico confirmado o probable para rabia.
37. **EXPOSICIÓN RÁBICA GRAVE:** Suceso causado por un animal doméstico callejero o salvaje, sospechoso de rabia o con rabia confirmada en el laboratorio, que cause heridas en cabeza,

8  
7

*[Firma]*



ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

cara, cuello, punta de los dedos y heridas múltiples, o por un humano sospechoso o positivo a rabia que se haya expuesto a material de necropsia de un animal rabioso.

38. **EXPOSICIÓN RÁBICA LEVE:** Accidente causado por animal callejero o desconocido: mordedura única en partes cubiertas del cuerpo, brazos, tronco y miembros inferiores del cuerpo.
39. **FÁBRICA DE ALIMENTOS (INDUSTRIAS):** Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar, envasar, almacenar, transportar, distribuir y comercializar alimentos para el consumo humano en el Distrito.( se mejoró la redacción)
40. **FACTOR DE RIESGO:** Característica o circunstancia detectable en un proceso, actividad de la producción, elaboración, almacenamiento, transporte y expendio de los alimentos. Su importancia radica en que son observables o identificables antes de la ocurrencia del hecho que predicen.
41. **FUENTE DE INFECCIÓN:** Persona, animal, objeto o sustancia de la cual el agente infeccioso pasa directamente a un huésped.
42. **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos a lo largo de la cadena.
43. **INFECCIÓN:** Entrada, desarrollo y multiplicación de un agente infeccioso en el organismo de una persona o animal.
44. **INFECCIONES ALIMENTARIAS:** Son las ETA producidas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.
45. **INFESTACIÓN:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas.

8

*[Firma]*



ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

46. **INGREDIENTES PRIMARIOS:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido, deja de ser tal para convertirse en otro.
47. **INGREDIENTES SECUNDARIOS:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.
48. **INSPECCIÓN SANITARIA:** Observación in situ practicado a alimentos, con el fin de identificar sus condiciones sanitarias mediante el reconocimiento o constatación de la presencia de gérmenes o sustancias nocivas para la salud humana o animal, verificando el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y reglamentaciones.
49. **INTOXICACIONES ALIMENTARIAS:** Son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o productos de micro-organismos en los alimentos, que se incorporan de modo accidental, incidental o intencional, en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.
50. **JEFATURAS ZONALES DE SALUD:** Son las entidades ejecutoras operativas de la Dirección Metropolitana de Salud, encargadas del control sanitario de los establecimientos que preparan o expenden alimentos y bebidas, no calificados como turísticos.
51. **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
52. **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
53. **MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por los manipuladores y la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

8

*[Firma]*



0220

ORDENANZA METROPOLITANA N°

54. **MUESTRA PRIMARIA:** Unidad o proporción del lote de un determinado producto, tomada en una sola operación en cantidad suficiente y por una sola vez.
55. **MUESTREO:** Acción de tomar la muestra de un determinado producto o alimento para su respectivo análisis .
56. **NOTIFICACIÓN DE UNA ENFERMEDAD:** Es la comunicación oficial dada a la autoridad sanitaria correspondiente sobre la existencia de cualquier tipo de enfermedad, transmisible o no.
57. **LICENCIA INTEGRAL DE FUNCIONAMIENTO:** La LIF es el documento que califica las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento, de la higiene de los manipuladores, la aplicación de BPH y BPM para el funcionamiento de los locales de expendio de alimentos y que han cumplido con todos los requisitos administrativos. En caso de incumplimiento de las normas puede ser suspendido, hasta que se tomen las medidas correctivas pertinentes, y revocado en caso de reincidencias que atenten o afecten a la salud pública.
58. **PERMISO PARA GESTOR DE CALIDAD EN LA TRANSPORTACIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES (CGCTAP):** Es el documento que se otorga a todo vehículo, remolque o contenedor empleado en el transporte de alimentos perecibles y que cumple con las normas de transporte específicas, y que deberá ser sometido antes de cada uso a un minucioso proceso de limpieza y desinfección y, en caso necesario, a desodorización.
59. **PRESTADORES DE SERVICIOS TURÍSTICOS:** Son las personas naturales o jurídicas que proporcionen, intermedien o contraten directa o indirectamente con el turista, la prestación de los servicios a los que se refiere la ley de turismo.
60. **REGISTRO SANITARIO:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar o importar un alimento con destino al consumo humano.
61. **RESERVORIO DEL AGENTE INFECCIOSO:** Toda persona, animal, planta o materia inanimada en donde normalmente vive



0220

ORDENANZA METROPOLITANA N°

y se multiplica un agente infeccioso y del cual depende para su supervivencia, pudiéndose transmitir a un huésped o a un vector susceptible.

62. **ESTABLECIMIENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS:** Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.
63. **RIESGO:** Medida que refleja la probabilidad de que se produzca u ocurra un daño o pérdida a la salud.
64. **VECTOR :** Insecto capaz de transmitir un agente infeccioso.
65. **VESTUARIO:** El Inspector no necesita utilizar un vestuario específico para ejecutar las inspecciones; lo importante es el esmero en la limpieza, presentación e higiene personal.
- a. En caso de inspecciones en lugares que exigen un elevado nivel técnico e higiénico (secciones del proceso de fábricas que han sido protegidas), el Inspector está obligado a respetar el Reglamento al cual están sujetos los empleados y visitantes del establecimiento en cuestión y otros artículos exigidos por la Ley.
- b. En el caso de inspecciones en cámaras de frío a temperatura muy baja y por largo tiempo, es recomendable usar vestuario que proteja del choque térmico y que permita trabajar a baja temperatura.
66. **VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS- VETA:** Es un sistema de información simple, oportuno, continuo, de ciertas enfermedades que se adquieren por el consumo de alimentos o agua, que incluye la investigación de los factores determinantes y los agentes causales de la entidad, así como el establecimiento del diagnóstico, de la situación, permitiendo la formulación de estrategias de acción para la prevención y control. El sistema VETA debe ser flexible, aceptable, sensible y representativo.
67. **VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA:** Proceso regular y continuo de observación e investigación de las principales características y componentes de la morbilidad, mortalidad y otros eventos en salud, basado en la recolección,



ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

procesamiento, análisis y divulgación de la información epidemiológica.

68. **ZOONOSIS:** Enfermedad que en condiciones naturales, se transmite de los animales vertebrados al hombre y viceversa.

SMCS	Subsistema Metropolitano de Control Sanitario
DMQ	Distrito Metropolitano de Quito
DMS	Dirección Metropolitana de Salud
OAE	Organismo de Acreditación Ecuatoriana
EI	Entidades de Inspección
EV	Entidades de Verificación
PDR	Procedimientos de Respuesta
CCA	Certificado de Calidad Alimentaria
BPM	Buenas Prácticas de Manufactura
MNAC	Sistema de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación
POES	Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitación
HACCP	Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control
ISO	Organización Internacional de Normalización
PSF	Licencia Integral de Funcionamiento
CGCTAP	Gestor de Calidad en el Transporte de Alimentos Percibibles.

**Art. 2.-** El nombre del Capítulo VIII "**DE LAS TASAS POR CERTIFICADOS DE SALUD Y EXÁMENES DE LABORATORIO**", del Título II, del Libro Tercero del Código Municipal, pasa a ser el título de la sección I de dicho capítulo.

**Art. 3.-** El nombre del Capítulo VIII, del Título II, Libro Tercero del Código Municipal, será: "**DE LAS TASAS POR SERVICIOS DE SALUD, LABORATORIOS Y CONTROL SANITARIO**".

**Art. 4.-** Incorpórese una sección, a continuación de la Sección I, del Capítulo VIII, Título II, Libro Tercero del Código Municipal, cuyo texto es el siguiente:



0220

**SECCIÓN II**  
**PAGO DE TASAS POR SERVICIOS DE CONTROL SANITARIO**

**Art. III.121.1.-** Los regulados categorizados como industria de alimentos o bebidas, pagarán a favor del Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, los valores que se detallan en la tabla No. 1; los propietarios o arrendadores de los establecimientos de preparación y o expendio de alimentos y bebidas, los detallados en la tabla No. 2; los propietarios o arrendadores de los establecimientos de servicios de atención al público, los detallados en la tabla No. 3; y, los propietarios de los vehículos que se dedican al transporte de alimentos, los señalados en la tabla No. 4, valores que deben ser cancelados, de manera obligatoria, en las ventanillas únicas creadas para el efecto o en las entidades bancarias autorizadas para el efecto, previo a la emisión de los documentos de gestión alimentaria.

El valor único recaudado por las tasas de permisos de ambiente, turismo, salud, bomberos, será entregado a las respectivas instituciones por la Dirección Metropolitana Financiera.

**Tabla No. 1 INDUSTRÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS** (PAGO CADA 2 AÑOS)

<b>SERVICIO</b>	<b>COSTO</b>
Muestreo y análisis de alimentos	0.5 RBUM
Seguimiento a los Sistemas de Gestión de Calidad	
Seguimiento de productos artesanales	2 RBUM
Seguimiento de pequeñas Industrias	4 RBUM
Seguimiento de Industrias	6 RBUM
Certificado de Calidad Alimentaria.	0.5 RBUM
Copias Certificadas de documentos y procesos administrativos expedidos por la DMS, la Comisaría Zonales de Aseo, Salud y Ambiente y las Jefaturas Zonales de Salud.	0.2 USD por cada hoja
Por inicio de trámite de Reclamos o denuncias en las Comisarías Zonales de Aseo, Salud y Ambiente. Este valor será cancelado por la Industria denunciada, en caso de comprobarse la denuncia puesta en su contra o por el incumplimiento de sus deberes formales. En caso de denuncia falsa este valor será pagado por el denunciante	15 USD



0220

**Tabla No. 2 LOCALES DE PREPARACIÓN O EXPENDIO DE ALIMENTOS Y O BEBIDAS** (Pago anual).

SERVICIO	COSTO
Proceso de control sanitario	Lo que corresponda al 10% del valor de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigentes
Tasa por Permiso Sanitario de Funcionamiento	Lo que corresponda según Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigentes
Copias Certificadas de documentos y procesos administrativos expedidos por la DMS, la Comisaría Zonales de Aseo, Salud y Ambiente y las Jefaturas Zonales de Salud.	0.2 USD por cada hoja
Por inicio de trámite de Reclamos y/o denuncias en las Comisariías Zonales de Aseo, Salud y Ambiente. Este valor será cancelado por el establecimiento denunciado en caso de comprobarse la denuncia puesta en su contra o por el incumplimiento de sus deberes formales. En caso de falsa denuncia este valor será cancelo por el denunciante	15 USD

**Tabla No. 3 LOCALES DE SERVICIOS DE ATENCION AL PUBLICO** (Pago anual)

SERVICIO	COSTO
Proceso de control sanitario	Lo que corresponda al 10% del valor de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigentes.
Tasa por Permiso Sanitario de Funcionamiento	Lo que corresponda según Reglamento de tasas por control sanitario y permisos de funcionamiento vigente.
Copias Certificadas de documentos y procesos administrativos expedidos por la DMS, la Comisaría Zonales de Aseo, Salud y Ambiente y las Jefaturas Zonales de Salud.	0.2 USD por cada hoja
Por inicio de trámite de Reclamos o denuncias en las Comisariías Zonales de Aseo, Salud y Ambiente. Este valor será cancelado por el establecimiento denunciado en caso de comprobarse la denuncia puesta en su contra o por el incumplimiento de sus deberes formales. En caso de falsa denuncia este valor será cancelo por el denunciante	15 USD



ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

**Tabla No. 4 TRANSPORTE** (Pago anual)

SERVICIO	COSTO
Inspecciones sanitarias vehiculares	Iguales Valores a los establecidos para control vehicular de emisión de gases Art. 234 de la Constitución Política de la República, La Ley de Régimen para el Distrito Metropolitano de Quito en sus Art. 2, numeral 2 y Art.8 Ordenanza Municipal No. 055 del 13 de Julio del 2001.

**DISPOSICIONES GENERALES**

**PRIMERA: RESPONSABILIDADES.-** La Dirección Metropolitana de Salud constituye el soporte técnico para ejercer las facultades de prevención, control y ejecución de la presente Ordenanza; las Comisarías Metropolitanas de Aseo, Salud y Ambiente constituyen el soporte legal de la Municipalidad en el juzgamiento e imposición de sanciones por incumplimiento de las normas y preceptos establecidos en esta Ordenanza.

**SEGUNDA: COMISIÓN INTERINSTITUCIONAL.-** Para la instrumentación del control y aplicación de las disposiciones de este cuerpo legal, la Municipalidad suscribirá un convenio con la Policía Nacional. Para el control de las sanciones se remitirá mensualmente a esta Comisión Interinstitucional Municipio – Policía Nacional, el listado de infractores de los gestores de calidad en la transportación de alimentos perecibles, a efecto de que la Policía no autorice la renovación de licencia del conductor ni la matriculación del vehículo.

**TERCERA:** La Dirección Metropolitana de Salud, en el plazo de sesenta días contados a partir de la publicación de la presente Ordenanza, presentará a la Comisión Metropolitana de Salud del Concejo Metropolitano de Quito, para su estudio, el Reglamento de Aplicación de la presente Ordenanza y su posterior aprobación por parte del Concejo Metropolitano, y el proyecto de reglamento que cree y operativice el Fondo de Inocuidad Alimentaria a fin de que los



ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

ingresos por este concepto permitan la contratación de las Entidades de Verificación e Inspección.

**CUARTA:** La Dirección Metropolitana de Salud es la encargada de iniciar, actualizar y mantener la base de datos de las industrias de alimentos y bebidas; las Administraciones Zonales serán responsables de iniciar, actualizar y mantener la base de los establecimientos de elaboración o expendio de alimentos y servicios de atención al público, y de los gestores de la calidad en la transportación de alimentos perecibles en el Distrito Metropolitano de Quito.

**QUINTA:** Para el cumplimiento de lo dispuesto en la Disposición General cuarta de esta ordenanza, la Dirección Metropolitana de Salud levantará el Catastro de las industrias de bebidas y alimentos existentes en el Distrito Metropolitano de Quito.

**SEXTA:** Para el cumplimiento del objetivo propuesto en la disposición general cuarta de esta ordenanza, las Administraciones Zonales levantarán el catastro de los establecimientos de elaboración o expendio de alimentos o bebidas, y de servicio de atención al público y transporte de alimentos perecibles, existentes en cada una de sus jurisdicciones territoriales.

**SÉPTIMA:** La Dirección Metropolitana de Salud, una vez publicada la presente ordenanza, dispondrá la ejecución del proyecto de Control Sanitario en un plazo no mayor a noventa días, a fin de que se pueda iniciar el proceso de calificación de las Entidades de Verificación, Inspección, laboratorios e instituciones de capacitación.

**OCTAVA:** En el caso de los establecimientos turísticos debidamente calificados y registrados como tales en el Ministerio de Turismo, la licencia Integral de Funcionamiento será reemplazada por la Licencia Única Anual de Funcionamiento, otorgada de conformidad con la Ordenanza 130, publicada en el Registro Oficial N° 453 del 29 de octubre del 2004.

### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

**PRIMERA.-** Se concede el plazo de sesenta días, contados a partir de la publicación de la convocatoria, a fin de que las industrias de alimentos y bebidas, establecimiento de elaboración o expendio de alimentos, servicios de atención al público y gestores de calidad en la transportación de alimentos perecibles, obtengan el Registro en la Dirección Metropolitana de Salud o la



0220

ORDENANZA METROPOLITANA N°

Dirección Metropolitana de Medio Ambiente o las Administraciones Zonales correspondientes y la Corporación de Turismo.

**SEGUNDA:** Una vez que los sujetos de control han obtenido el Registro exigido por esta ordenanza, tienen el plazo de noventa días, para efectuar los trabajos que corresponden para cumplir con los requisitos y condiciones previos a la obtención de los documentos de gestión, según corresponda a cada caso y actividad.

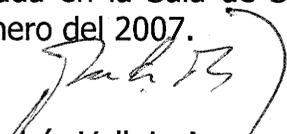
**TERCERA:** Terminados los plazos señalados en las Disposiciones transitorias primera y segunda de esta ordenanza, la municipalidad, por intermedio de la Dirección Metropolitana de Salud y sus Administraciones Zonales dará cumplimiento a lo dispuesto en los Arts. II.390 y II.391, siguiendo el procedimiento señalado en el Capítulo VIII, Arts. II.392 y siguientes de esta ordenanza.

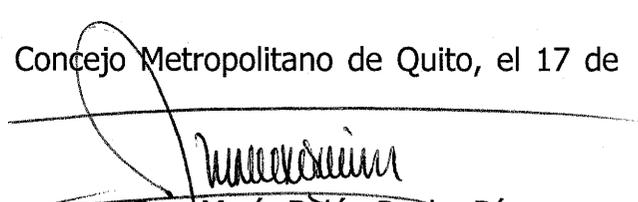
**DISPOSICIONES FINALES**

**PRIMERA:** La presente ordenanza entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Registro Oficial; y se derogan todas aquellas ordenanzas o resoluciones que se opondan a ésta.

**SEGUNDA:** De la ejecución de la presente ordenanza se encarga a la Dirección Metropolitana de Salud, las Administraciones Zonales a través de las Jefaturas Zonales de Salud y las Comisarías de Aseo, Salud y Ambiente, y la Corporación Metropolitana de Turismo.

Dada en la Sala de Sesiones del Concejo Metropolitano de Quito, el 17 de enero del 2007.

  
Andrés Vallejo Arcos  
**PRIMER VICEPRESIDENTE DEL  
CONCEJO METROPOLITANO  
DE QUITO**

  
Dra. María Belén Rocha Díaz  
**SECRETARIA GENERAL DEL  
CONCEJO METROPOLITANO  
DE QUITO**





ORDENANZA METROPOLITANA N°

0220

**CERTIFICADO DE DISCUSIÓN**

La infrascrita Secretaria General del Concejo Metropolitano de Quito, certifica que la presente ordenanza fue discutida y aprobada en dos debates, en sesiones de 23 de noviembre del 2006 y 17 de enero del 2007.- Lo certifico.- Quito, 24 de enero del 2007.

Dra. María Belén Rocha Díaz

**SECRETARIA GENERAL DEL CONCEJO  
METROPOLITANO DE QUITO**

**ALCALDÍA DEL DISTRITO.-** Quito, 31 de enero del 2007.

EJECÚTESE

Paco Moncayo Gallegos

**ALCALDE METROPOLITANO DE QUITO**

**CERTIFICO**, que la presente ordenanza fue sancionada por Paco Moncayo Gallegos, Alcalde del Distrito Metropolitano de Quito, el 31 de enero del 2007.- Quito, 31 de enero del 2007.

Dra. María Belén Rocha Díaz

**SECRETARIA GENERAL DEL CONCEJO  
METROPOLITANO DE QUITO**

R.B/Silvia V.