

Catering Requisitos Obligatorios

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO H CATERING - REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

No.	CONDICIONES MÍNIMAS
1	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alimentos y bebidas.
2	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos.
3	Permiso de funcionamiento de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).
4	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad turística de alimentos y bebidas.
5	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.
6	Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.
7	Tener planta de producción
8	Contar con un área específica para recepción y sanitización de alimentos.
9	Contar con Bodegas para almacenamiento de alimentos secos.
10	Contar con cuartos fríos y/o equipos de refrigeración.
11	Contar con área específica para la producción de alimentos.
12	Equipos de mantenimiento térmico para transportar alimentos procesados
13	Contenedores de desperdicios con tapa.
14	Contar con bodegas para artículos de limpieza, productos químicos y material inflamable.
15	Poseer un área específica para el almacenamiento de artículos del personal.
16	Contar con vehículo propio (s) y/o contratados (s) adecuados para el transporte de los alimentos.
17	Contar con baños para el personal.
18	Contar con menaje de cocina.
19	Los alimentos, deben estar sobre estanterías o repisas limpias y a una distancia mínima de 15 cm. del piso. No deben estar en contacto con el piso (no se permite el uso de madera, ni elementos oxidados), deben ser de material de fácil limpieza.
20	La vajilla, cristalería, cubertería e implementos de cocina deben estar sobre estanterías o repisas en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 15 cm. del piso. No deben estar en contacto con el piso.
21	Debe contar con el siguiente equipamiento en áreas de preparación de alimentos: a. Dispensador de jabón con este elemento disponible. b. Dispensador de toallas de mano desechables con este elemento disponible. c. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible.
22	Contar con suministro de agua permanente en el establecimiento
23	Contar con sumideros en áreas de preparación de alimentos.
24	Personal de servicio debidamente uniformado.
25	Contar con un botiquín de primeros auxilios con contenido básico, según lo establecido en este Reglamento. Elementos no caducados algodón hidrófilo, tira adhesiva-curita, tijeras, linterna, tela adhesiva, agua oxigenada, guantes de látex, desinfectante, sobres de gasa estéril, gasa en rollo, gasa para quemaduras, suero fisiológico/vendas elásticas, mascarillas, manual de primeros auxilios.
26	Debe mostrar registros visibles de limpieza diaria de baños y/o baterías del personal
27	Debe contar con bodega(s) y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y menaje.
28	Vajilla, cubiertos y cristalería en buenas condiciones (no rotas, no despostilladas, sin signos de deterioro, entre otras).
29	Debe contar con un informativo del correcto lavado de manos en el área de producción.
30	Focos y lámparas de techo debidamente aislados con protectores en caso de rotura en áreas de producción.
31	Debe contar con suministro continuo de energía eléctrica.
32	Registro de limpieza diaria por áreas del establecimiento.

Alojamiento Requisitos Obligatorios ANEXO A

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO A. REQUISITOS OBLIGATORIOS PARA LAS TIPOLOGÍAS QUE NO SE ENCUENTRAN DETERMINADAS COMO CATEGORÍA ÚNICA (Hotel, Hostal, Hostería, Hacienda Turística, Lodge, Resort)

No.	Condiciones mínimas
1	Mantener las instalaciones de infraestructura, mobiliario, insumos y equipamiento del establecimiento en perfectas condiciones de funcionamiento.
DOCUMENTOS PARA REGISTRO	
2	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alojamiento turístico;
3	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos;
4	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad de alojamiento turístico;
5	Nombramiento vigente del o los representantes legales, debidamente inscrito ante la autoridad correspondiente;
6	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.
REQUISITOS GENERALES	
7	En caso de contar con sistemas de ambientación musical, estos deberán estar colocados en y hacia el interior del establecimiento.
8	Contenedores de desperdicios con tapa, para cada tipo de desperdicio.
9	Identificar y señalizar las áreas asignadas para fumadores, en caso de existir.
10	Identificar las áreas con facilidades para personas con discapacidad.
11	Letreros que promuevan el uso eficiente de agua y luz en el establecimiento
12	Identificar y señalizar el número de piso.
13	Identificar y señalizar las habitaciones por piso.
14	Identificar y señalizar las áreas de huéspedes y ubicación de servicios complementarios.
15	Exhibir los horarios de ingreso (check in) y salida (check out) en recepción.
16	Personal del establecimiento correctamente uniformado.
17	Exhibir el Registro de Turismo en un lugar visible para el huésped y para efectos de control.
18	Exhibir el tarifario rack anual registrado ante la Autoridad Nacional de Turismo.
19	Exhibir en la recepción el número del servicio integrado de seguridad ECU 911.
20	Equipar al menos un área común con cámara de seguridad. El establecimiento deberá definir el área con mayor riesgo del mismo.
21	Presentación del documento que contenga la política empresarial de aplicación del Código de Conducta para la Prevención de la Explotación Sexual de Niños, Niñas y Adolescentes.
INFRAESTRUCTURA	
22	Tener acceso universal el establecimiento e instalaciones, con facilidades para el uso de personas con discapacidad. (En caso de establecimientos existentes contar con ayudas técnicas o servicio personalizado que haya aprobado el curso de atención al turista con discapacidades emitido por la autoridad competente).
23	Contar con iluminación natural y/o artificial en todas las áreas del establecimiento.
24	Contar con ventilación natural y/o mecánica que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores, con especial énfasis en cuartos de baño y aseo, bodegas, y áreas de preparación de alimentos (siempre que el establecimiento brinde el servicio de alimentación).
25	Contar con fuentes de suministro de agua permanente, con capacidad de abastecimiento para todas las áreas del establecimiento.
26	Contar con un registro de limpieza para cada una de las áreas del establecimiento.
27	Contar con registro de mantenimiento de los equipos de las áreas de servicios del establecimiento.
28	Contar con elementos antideslizantes en pisos de cuartos de baño y aseo, accesos, escaleras, áreas de vapor/agua y áreas de preparación de alimentos (si tuvieran estas últimas).
29	Contenedores de desperdicios con tapa, para cada tipo de desperdicio.
30	Contar con un área de almacenamiento de lencería en el establecimiento (ropa de cama, toallas, entre otros).
31	Contar con bodegas y/o compartimentos específicos para almacenamiento de utilería, productos de limpieza, herramientas e implementos para mantenimiento, separadas y sin contacto directo con materiales inflamables o alimentos.
SERVICIOS	
32	Proveer servicio de agua permanente.

Alojamiento Requisitos Distintivos Anexo B

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO B: REQUISITOS DISTINTIVOS PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO TURÍSTICO CATEGORIZADOS COMO 5, 4 Y 3 ESTRELLAS

REQUISITOS		PUNTAJE
No	SERVICIO	
1	Proveer del servicio o renta de equipos deportivos.	2
2	Contar con al menos dos facilidades para mascotas (áreas de descanso, áreas de paseo, entre otras).	3
3	Contar con torres de observación o miradores.	4
4	Contar con senderos o caminos para recorridos exteriores de personas con discapacidad, conforme lo establecido por la Autoridad competente.	5
5	Personal multilingüe, al menos tres empleados.	5
6	Señalética en todo el establecimiento en idiomas: inglés y español.	3
CALIDAD		
7	Contar con sistemas de cortesías y atenciones a huéspedes destacados y/o frecuentes.	3
8	Demostrar la ejecución de auditorías internas de calidad al menos una vez al año.	5
9	Al menos el 15% de los productos para alimentación son orgánicos.	5
10	Contar con un manual de procedimientos.	5
11	Contar con ropa de cama hipo alergénica	4
RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA		
12	Ofrecer al huésped actividades que involucren a la comunidad local.	4
13	Al menos el 15% de sus proveedores son microempresas o grupos comunitarios de su entorno local más cercano.	5
14	Contar y aplicar con una política de responsabilidad social corporativa.	4
AMBIENTAL		
15	Fomentar el uso de técnicas constructivas, materiales locales y diseños propios de la arquitectura de la zona que armonice con el entorno.	5
16	Contar con cocinas de inducción.	5
17	Contar con programas de manejo de desechos (elaboración de abono, reciclaje de plásticos, entre otros).	5
18	Contar con fuentes de energía alternativa (hidráulica, solar, eólica, entre otras).	5
19	Uso de productos biodegradables.	5
20	Demostrar la ejecución de auditorías internas de medio ambiente al menos una vez al año.	5
21	Contar y aplicar con una política de sostenibilidad.	4
22	Contar con un manual para la implementación de buenas prácticas ambientales.	4
TOTAL		95
NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.		

Hoteles 2 estrellas Requisitos Categorización

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 1. HOTEL - H: Requerimientos por categoría - H

REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA		HOTEL 2 ESTRELLAS
No.	REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA	
1	Generador de emergencia	Sistema de iluminación de emergencia.
2	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural.	X
3	Contar con áreas de uso exclusivo para el personal:	Cuartos de baño y aseo
ACCESOS		
ÁREAS DE CLIENTES		
Áreas de clientes - General		
4	Área de vestíbulo	Y recepción (con mobiliario)
Áreas de clientes - Habitaciones		
5	Habitaciones con cuarto de baño y aseo privado.	X
6	Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/onatural o calefacción mecánica y/o natural.	X
7	Casilleros de seguridad o caja fuerte en recepción.	X
8	Cerradura para puerta de acceso a la habitación.	X
9	Clóset y/o armario.	X
10	Silla, sillón o sofá.	X
12	Luz de velador o cabecera por plaza.	X
11	Cortinas o persianas. Pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.	X
12	Televisión ubicada enmueble o soporte	Con acceso a canales nacionales.
13	Sistema de comunicación.	X
14	Servicio telefónico	Servicio nacional e internacional en la recepción
Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado		
15	Agua caliente disponible en ducha de cuartos de baño y aseo privado.	Agua caliente.
16	Espejo sobre el lavamanos.	X
17	Juego de toallas por huésped	Cuerpo Manos
18	Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.	X
19	Amenities de limpieza	Champú Jabón Papel higiénico de repuesto
SERVICIOS		
	Servicio de planchado	Plancha a disposición del huésped.
19	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas yadministrativas del establecimiento.	1 persona
20	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto yrelacionamiento directo con el huésped.	1 persona
21	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no existe red pública de alcantarillado, deberán contar con:	Al menos pozo séptico

La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.

X* Para establecimientos existentes aplica una entrada común de clientes y servicios.

X** A solicitud del huésped

NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que en su caso, pudieren exigirse en otras normas

NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igualmanera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.

Hoteles 3 estrellas Requisitos Categorización

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 1. HOTEL - H: Requerimientos por categoría – H

REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA		HOTEL 3 ESTRELLAS
No.	REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA	
1	Estacionamiento propio o contratado, dentro o fuera de las instalaciones del establecimiento. En caso de que con la aplicación del porcentaje el resultado sea menor a tres, mínimo tres espacios de estacionamiento, para las categorías de cinco, cuatro y tres estrellas.	10%
2	Generador de emergencia	Para servicios comunales básicos: ascensores, salidas de emergencia, pasillos, áreas comunes.
3	Agua caliente en lavabos de cuartos de baño y aseo en áreas comunes.	Centralizada.
4	Contar con (por lo menos) los siguientes servicios/ubicación: 1) Piscina. 2) Hidromasaje. 3) Baño turco. 4) Sauna. 5) Gimnasio. 6) SPA. 7) Servicio de peluquería. 8) Local comercial afín a la actividad. Ej. Agencia de viajes, artesanías, etc.; se considerará como un solo servicio a uno o más locales comerciales. 9) Áreas deportivas. 10) Exposición de colección de arte permanente o temporal. 11) Salones para eventos. 12) Establecimiento ubicado en un edificio patrimonial que cuente con la respectiva declaratoria por parte de la Autoridad Competente. 13) Tienda virtual para venta de productos ecuatorianos por catálogo.	2
5	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural.	X
6	Contar con áreas de uso exclusivo para el personal:	Cuartos de baño y aseo Área de almacenamiento de artículos personales(casilleros) Área de comedor
7	Una entrada principal de clientes al área de recepción y otra de servicio.	X*
ACCESOS		
8	Ascensor(es) para uso de huéspedes. No aplica a establecimientos existentes, ni edificios patrimoniales.	Si el establecimiento posee tres o más pisos, incluyendo planta baja.
ÁREAS DE CLIENTES		
Áreas de clientes - General		
9	Área de vestíbulo	Incluye recepción (con mobiliario), conserjería y salas.
10	Restaurante dentro de las instalaciones del establecimiento.	Y/o cafetería Con carta en español e inglés
11	Servicio de bar dentro del establecimiento.	
Áreas de clientes - Habitaciones		
12	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de	2%
13	Habitaciones con cuarto de baño y aseo privado.	X
14	Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural.	X
15	Habitaciones insonorizadas para los nuevos establecimientos	X
16	Casilleros de seguridad o caja fuerte en recepción.	X
17	Cerradura para puerta de acceso a la habitación.	X
18	Almohada extra a petición del huésped.	X
19	Portamaletas.	X
20	Clóset y/o armario.	X
21	Silla, sillón o sofá.	X
22	Funda de lavandería.	X
23	Luz de velador o cabecera por plaza.	X
24	Cortinas o persianas. Pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.	X
25	Televisión ubicada en muebleo soporte	Con acceso a canales nacionales.
26	Teléfono en habitación	X
27	Servicio telefónico	Discado directo (interno, nacional e internacional) en cada habitación.
Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado		
28	Agua caliente disponible en ducha de cuartos de baño y aseo privado.	Agua caliente. Centralizada Las 24 horas.
29	Iluminación independiente sobre el lavamanos.	X

30	Espejo de medio cuerpo sobre el lavamanos.	X
31	Secador de cabello.	XXX
32	Juego de toallas por huésped	Cuerpo
		Manos
33	Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.	X
34	Amenities de limpieza	Champú
		Jabón
		Papel higiénico de repuesto

SERVICIOS

35	Servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación.	X
36	Servicio de lavandería propio o contratado.	X
37	Servicio de planchado	Servicio propio o contratado y/o plancha a disposición del huésped.
38	Servicio de alimentos y bebidas a la habitación	12 horas
39	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.	10%
40	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.	10%
41	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde noexista red pública de alcantarillado, deberán contar con:	Al menos pozo séptico
42	Cuenta con formas de pago que incluya tarjeta de crédito y/o débito, voucher.	X
43	Servicio adicional a petición del huésped.	Cama extra

La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.

X* Para establecimientos existentes aplica una entrada común de clientes y servicios.

X** A solicitud del huésped

NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que, en su caso, pudieren exigirse en otras normas

NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.

Hoteles 4 estrellas Requisitos Categoría

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 1. HOTEL - H: Requerimientos por categoría – H

REQUISITOS		HOTEL 4 ESTRELLAS
REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA		
INSTALACIONES GENERALES		
1	Servicio de estacionamiento temporal para vehículo (embarque y desembarque de pasajeros), frente al establecimiento.	X
2	Estacionamiento propio o contratado, dentro o fuera de las instalaciones del establecimiento. En caso de que con la aplicación del porcentaje el resultado sea menor a tres, mínimo tres espacios de estacionamiento, para las categorías de cinco, cuatro y tres estrellas.	15%
3	Generador de emergencia	Para suministro general de energía eléctrica para todo el establecimiento. Para servicios comunales básicos: ascensores, salidas de emergencia, pasillos, áreas comunes. Sistema de iluminación de emergencia.
4	Agua caliente en lavabos de cuartos de baño y aseo en áreas comunes.	Con grifería con sistema temporizado. Las 24 horas. Centralizada.
5	Cambiador de pañales de bebé en cuartos de baño y aseo ubicados en áreas comunes.	X
6	Contar con (por lo menos) los siguientes servicios/ubicación: 1) Piscina. 2) Hidromasaje. 3) Baño turco. 4) Sauna. 5) Gimnasio. 6) SPA. 7) Servicio de peluquería. 8) Local comercial afín a la actividad. Ej. Agencia de viajes, artesanías, etc.; se considerará como un solo servicio a uno o más locales comerciales. 9) Áreas deportivas. 10) Exposición de colección de arte permanente o temporal. 11) Salones para eventos. 12) <i>Establishimiento ubicado en un edificio patrimonial que cuente con la respectiva declaratoria por parte de la Autoridad Competente.</i> 13) Tienda virtual para venta de productos ecuatorianos por catálogo.	4
7	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural.	X
8	Contar con áreas de uso exclusivo para el personal:	Cuartos de baño y aseo Duchas Vestidores Área de almacenamiento de artículos personales Área de comedor Área administrativa
ACCESOS		
9	Una entrada principal de clientes al área de recepción y otra de servicio.	X
ASCENSORES		
10	Ascensor(es) para uso de huéspedes. No aplica a establecimientos existentes, ni	Si el establecimiento posee dos o más pisos, incluyendo planta baja. Si el establecimiento posee tres o más pisos, incluyendo planta baja.
11	Ascensor de servicio. No aplica a	Si el establecimiento posee dos o más pisos, incluyendo planta baja.
ÁREAS DE CLIENTES		
Áreas de clientes - General		
12	Centro de negocios con servicio de internet.	12 horas
13	Área de vestíbulo	Incluye recepción (con mobiliario), conserjería y salas.
14	La recepción deberá contar con las facilidades necesarias para prestar atención a personas con discapacidad.	X
15	Restaurante dentro de las instalaciones del establecimiento	Que incluya servicio de cafetería Con carta en español e inglés
16	Servicio de preparación de dietas especiales y restricciones alimenticias bajo pedido del huésped.	X
17	Servicio de bar dentro del establecimiento.	X
Áreas de clientes - Habitaciones		
18	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.	2%
19	Habitaciones con cuarto de baño y aseo privado.	X
20	Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural.	X
21	Habitaciones insonorizadas para los nuevos establecimientos	X
22	Internet en todas las habitaciones	X
	Caja de seguridad en habitación.	X
23	Casilleros de seguridad o caja fuerte en recepción.	
24	Cerradura para puerta de acceso a la habitación.	X

25	Almohada extra a petición del huésped.		X
26	Frigobar.		X
27	Portamaletas.		X
28	Clóset y/o armario.		X
29	Escritorio y/o mesa.		X
30	Silla, sillón o sofá.		X
31	Fundá de lavandería.		X
32	Luz de velador o cabecera por plaza.		X
33	Cortina completa y visillo o blackout y visillo. El blackout o la cortina completa pueden ser sustituidos por puerta interiorde la ventana.		X
34	Televisión ubicada en mueble osoporte	Con acceso a canales nacionales e internacionales, con televisión por cable o televisiónsatelital.	X
		Con acceso a canales nacionales.	
35	Teléfono en habitación		X
36	Servicio telefónico	Discado directo (interno, nacional e internacional) en cada habitación.	X
		Con atención en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.	X
Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado			
37	Agua caliente disponible en ducha de cuartos de baño y aseoprivado.	Agua caliente.	X
		Centralizada	X
		Las 24 horas.	X
38	Iluminación independiente sobre el lavamanos.		X
39	Espejo de medio cuerpo sobre el lavamanos.		X
40	Espejo flexible de aumento.		X
41	Secador de cabello.		X
42	Juego de toallas por huésped	Cuerpo	X
		Manos	X
43	Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.		X
44	Amenities de limpieza	Champú	X
		Jabón	X
		Papel higiénico de repuesto	X
		Acondicionador	X
45	Amenities de cuidado personal	Crema	X
		Pañuelos desechables	X
		Cotonetes	X
46	Amenities adicionales	Gorro de baño	X
		Peinilla	X
		Lustrador de zapatos	X
SERVICIOS			
47	Servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación.		X
48	Servicio de lavandería propio o contratado.		X
49	Servicio de limpieza en seco propio o contratado.		X
50	Servicio de planchado	Servicio propio o contratado y/o plancha a disposición del huésped.	X
51	Servicio de alimentos y bebidas a la habitación	16 horas	X
		Carta definida para este servicio en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés	X
54	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.		20%
55	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.		15%
56	Personal bilingüe que brinde el servicio de recepción, conserjería o guardianía las 24 horas.		X
57	Servicio de botones, con atención en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.	16 horas	X
58	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no existe red pública de alcantarillado, deberán contar con:	Sistema de tratamiento de aguas residuales	X
60	Servicio médico para emergencias propio o contratado.		X
62	Servicio de transfer, propio o contratado (puerto o aeropuerto - establecimiento y viceversa).		X
63	Cuenta con formas de pago que incluya tarjeta de crédito y/o débito, voucher.		X
64	Círculo cerrado de cámaras de seguridad con capacidad de almacenamiento de al menos 30 días.		X
65	Silla de ruedas disponible para uso del huésped.		X
66	Servicio adicional a petición delhuésped.	Cama extra	X
		Cuna	X
		Silla de bebé	X
La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.			
X*	Para establecimientos existentes aplica una entrada común de clientes y servicios.		
X**	A solicitud del huésped		

NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que, en su caso, pudieren exigirse en otras normas

NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igualmanera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.

EJEMPLO

Hoteles 5 estrellas Requisitos Categorización

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 1. HOTEL - H: Requerimientos por categoría – H

No.	REQUISITOS		HOTEL 5 ESTRELLAS
	REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA		
INSTALACIONES GENERALES			
1	Servicio de estacionamiento temporal para vehículo (embarque y desembarque de pasajeros), frente al establecimiento.		X
2	Estacionamiento propio o contratado, dentro o fuera de las instalaciones del establecimiento. En caso de que con la aplicación del porcentaje el resultado sea menor a tres, mínimo tres espacios de estacionamiento, para las categorías de cinco, cuatro y tres estrellas.		20%
3	Generador de emergencia	Para suministro general de energíaeléctrica para todo el establecimiento.	X
4	Agua caliente en lavabos de cuartos de baño y aseo en áreas comunes.	Con grifería con sistema temporizado.	X
		Las 24 horas.	X
		Centralizada.	X
5	Cambiador de pañales de bebé en cuartos de baño y aseo ubicados en áreas comunes.		X
6	Contar con (por lo menos) los siguientes servicios/ubicación:		
	1) Piscina.		
	2) Hidromasaje.		
	3) Baño turco.		
	4) Sauna.		
	5) Gimnasio.		
	6) SPA.		
	7) Servicio de peluquería.		
	8) Local comercial afín a la actividad. Ej. Agencia de viajes, artesanías, etc.; se considerará como un solo servicio a uno o máslocales comerciales.		
	9) Áreas deportivas.		
	10) Exposición de colección de arte permanente o temporal.		
	11) Salones para eventos.		
	12) Establecimiento ubicado en un edificio patrimonial que cuentecon la respectiva declaratoria por parte de la Autoridad Competente.		
	13) Tienda virtual para venta de productos ecuatorianos por catálogo.		
7	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural.		X
8	Contar con áreas de usoexclusivo para el personal:	Cuartos de baño y aseo.	X
		Duchas.	X
		Vestidores.	X
		Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros).	X
		Área de comedor.	X
		Área administrativa.	X
ACCESOS			
9	Una entrada principal de clientes al área de recepción y otra de servicio.		X
ASCENSORES			
10	Ascensor(es) para uso de huéspedes. No aplica a establecimientos existentes, ni edificios patrimoniales.	Si el establecimiento posee dos o más pisos, incluyendo planta baja.	X
11	Ascensor de servicio. No aplica a establecimientos existentes, ni edificios patrimoniales.	Si el establecimiento posee dos omás pisos, incluyendo planta baja.	X
ÁREAS DE CLIENTES			
Áreas de clientes - General			
12	Centro de negocios conservicio de internet.	16 horas	X
13	Área de vestíbulo	Incluye recepción (con mobiliario), conserjería y salas.	X
14	La recepción deberá contar con las facilidades necesarias para prestar atención a personas con discapacidad.		X
15	Restaurante dentro de las instalaciones del establecimiento.	Y cafetería	X
		Con carta en español e inglés	X
16	Servicio de preparación de dietas especiales y restricciones alimenticias bajo pedido del huésped.		X
17	Bar en zona diferenciada del área del restaurante y con instalaciones propias, dentro del establecimiento.		X
Áreas de clientes - Habitaciones			
18	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según lasespecificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.		2%
19	Habitaciones con cuarto de baño y aseo privado.		X
20	Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural.		X
21	Habitaciones insonorizadas para los nuevos establecimientos		X
22	Internet en todas las habitaciones.		X
23	Caja de seguridad en habitación.		X
24	Cerradura para puerta de acceso a la habitación.		X
25	Almohada extra a petición del huésped.		X
26	Frigobar.		X
27	Portamaletas.		X
28	Clóset y/o armario.		X

29	Escritorio y/o mesa.		X
30	Silla, sillón o sofá.		X
31	Funda de lavandería.		X
32	Luz de velador o cabecera por plaza.		X
33	Cortina completa y visillo o blackout y visillo. El blackout o la cortina completa pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.		X
34	Televisión ubicada enmueble o soporte	Con acceso a canales nacionales einternacionales, con televisión por cable o televisión satelital.	X
35	Teléfono en habitación		X
36	Teléfono en cuarto de baño y aseo.		X
36	Servicio telefónico	Discado directo (interno, nacional e internacional) en cada habitación.	X
		Con atención en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.	X
		Las 24 horas.	X
Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado			
37	Agua caliente disponible enducha de cuartos de baño y aseo privado.	Agua caliente.	X
		Centralizada	X
		Las 24 horas.	X
38	Iluminación independiente sobre el lavamanos.		X
39	Espejo de medio cuerpo sobre el lavamanos.		X
	Espejo sobre el lavamanos.		
40	Espejo flexible de aumento.		X
41	Secador de cabello.		X
42	Juego de toallas porhuésped	Cuerpo	X
		Manos	X
		Cara	X
43	Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.		X
44	Amenities de limpieza	Champú	X
		Jabón	X
		Papel higiénico de repuesto	X
		Acondicionador	X
45	Amenities de cuidadopersonal	Crema	X
		Pañuelos desechables	X
		Cotonetes	X
46	Amenities adicionales	Gorro de baño	X
		Peinilla	X
		Lustrador de zapatos	X
		Kit dental	X
		Costurero	X
47	Bata de baño.		X
48	Zapatillas disponibles en la habitación.		X
SERVICIOS			
49	Servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación.		X
50	Servicio de lavandería propio o contratado.		X
51	Servicio de limpieza en seco propio o contratado.		X
52	Servicio de planchado	Propio o contratado.	X
		Plancha a disposición del huésped.	X
53	Servicio de alimentos ybebidas a la habitación	24 horas	X
		Carta definida para este servicio enespañol y un idioma extranjero, de preferencia inglés	X
54	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.		30%
55	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.		25%
56	Personal bilingüe que brinde el servicio de recepción, conserjería o guardianía las 24 horas.		X
57	Servicio de botones, con atención en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.	24 horas	X
58	Todos los establecimientosubicados en zonas donde noexista red pública de alcantarillado, deberán contar con:	Sistema de tratamiento de aguasresiduales	X
59	Los nuevos establecimientos, ubicados dentro del territorio nacional deberán contar con un sistema de tratamiento de aguas residuales.		X
60	Servicio médico para emergencias propio o contratado.		X
61	Valet parking.		X
62	Servicio de transfer, propio o contratado (puerto o aeropuerto - establecimiento y viceversa).		X
63	Cuenta con formas de pago que incluya tarjeta de crédito y/o débito, voucher.		X
64	Círculo cerrado de cámaras de seguridad con capacidad de almacenamiento de al menos 30 días.		X
65	Silla de ruedas disponible para uso del huésped.		X
66	Servicio adicional a petición del huésped.	Cama extra	X
		Cuna	X
		Silla de bebé	X

La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.

X*	Para establecimientos existentes aplica una entrada común de clientes y servicios.
X**	A solicitud del huésped
NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que en su caso, pudieren exigirse en otras normas especiales.	
NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.	



Hostal 1 estrella Requisitos Categorización

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 2. HOSTAL - HS: Requerimientos por categoría - HS

REQUISITOS

**HOSTAL 1
ESTRELLA**

No.	REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA		
INSTALACIONES GENERALES			
1	Estacionamiento propio o contratado, dentro o fuera de las instalaciones del establecimiento.		0%
2	Contar con áreas de uso exclusivo para el personal:	Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros)	X
ÁREAS DE CLIENTES			
Áreas de clientes - General			
3	Área de recepción con mobiliario		X
Áreas de clientes - Habitaciones			
4	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.		0%
5	Habitaciones	Privadas con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido,y/o habitaciones compartidas con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido.	X
6	Servicio telefónico	Sistema de comunicación	X
7	Casilleros de seguridad o caja fuerte en recepción.		X
8	Cerradura para puerta de acceso a la habitación.		X
9	Clóset, armario o colgador de ropa.		X
10	Cortinas o persianas. Pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.		X
Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado			
11	Agua caliente disponible en ducha de cuartos de baño y aseo privado y/o compartido.	Agua caliente	X
12	Espejo sobre el lavamanos.		X
SERVICIOS			
13	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.		1 persona
14	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.		0%
15	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no exista red pública de alcantarillado, deberán contar con al menos pozo séptico		X
La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.			
X* Para establecimientos existentes aplica una entrada común de clientes y servicios.			
X** Por plaza			
NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que en su caso, pudieren exigirse en otras normas especiales.			
NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.			

Hostal 2 estrellas Requisitos Categorización

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 2. HOSTAL - HS: Requerimientos por categoría - HS

No.	REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA		HOSTAL 2 ESTRELLA
	INSTALACIONES GENERALES		
1	Estacionamiento propio o contratado, dentro o fuera de las instalaciones del establecimiento.		0%
2	Contar con áreas de uso exclusivo para el personal:	Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros)	X
ÁREAS DE CLIENTES			
Áreas de clientes - General			
3	Área de recepción con mobiliario		X
Áreas de clientes - Habitaciones			
4	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.		0%
5	Habitaciones	Privadas con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido.	X
6	Servicio telefónico	Servicio nacional en la recepción	X
7	Casilleros de seguridad o caja fuerte en recepción.		X
8	Cerradura para puerta de acceso a la habitación.		X
9	Almohada extra a petición del huésped.		X
10	Clóset, armario o colgador de ropa.		X
11	Luz de velador o cabecera en habitación.		X
12	Cortinas o persianas. Pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.		X
Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado			
13	Agua caliente disponible en duchade cuartos de baño y aseo privado y/o compartido.	Agua caliente	X
14	Juego de toallas por huésped	Cuerpo	X
15	Espejo sobre el lavamanos.		X
SERVICIOS			
16	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.		1 persona
17	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.		1 persona
18	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no exista red pública de alcantarillado, deberán contar con al menos pozo séptico		X
La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.			
X* Para establecimientos existentes aplica una entrada común de clientes y servicios.			
X** Por plaza			
NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que en su caso, pudieren exigirse en otras normas especiales.			
NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.			

Hostal 3 estrellas Requisitos Categorización

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 2. HOSTAL - HS: Requerimientos por categoría - HS

REQUISITOS		HOSTAL 3 ESTRELLAS
REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA		
INSTALACIONES GENERALES		
1	Estacionamiento propio o contratado, dentro o fuera de las instalaciones del establecimiento.	10%
2	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural.	X
3	Contar con áreas de uso exclusivo para el personal:	Cuartos de baño y aseo
		Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros)
		Área de comedor.
ACCESOS		
4	Una entrada principal de clientes y otra de servicio.	X*
ÁREAS DE CLIENTES		
Áreas de clientes - General		
4-A	Área de recepción con mobiliario	X
Áreas de clientes - Habitaciones		
5	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.	2%
6	Habitaciones	Privadas con cuarto de baño y aseo privado.
7	Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural.	X
8	Servicio telefónico	Servicio nacional e internacional en la recepción
9	Caja fuerte en la habitación.	X
10	Cerradura para puerta de acceso a la habitación.	X
11	Almohada extra a petición del huésped.	X
12	Portamaletas.	X
13	Clóset o armario.	X
14	Escritorio o mesa.	X
15	Silla, sillón o sofá.	X
16	Luz de velador o cabecera en habitación.	X**
17	Cortinas o persianas. Pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.	X
Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado		
18	Agua caliente disponible en ducha de cuartos de baño y aseo privado y/o compartido.	Agua caliente
		Las 24 horas
		Centralizada
19	Juego de toallas por huésped	Cuerpo
		Manos
20	Espejo de medio cuerpo sobre el lavamanos.	X
21	Secador de cabello a solicitud del huésped.	X
22	Amenities de limpieza	Champú
		Jabón
		Papel higiénico de repuesto
SERVICIOS		
23	Contar con formas de pago que incluyan tarjetas de crédito y/o débito o vouchers.	X
24	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.	10%
25	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.	10%
26	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no exista red pública de alcantarillado, deberán contar con al menos pozo séptico	X
La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.		
X* Para establecimientos existentes aplica una entrada común de clientes y servicios.		
X** Por plaza		
NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que en su caso, pudieren exigirse en otras normas especiales.		
NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.		

Hostería y Hacienda Turística y Lodge 3 estrellas Requisitos Categorización

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 3. HOSTERÍA – HT HACIENDA TURÍSTICA – HA LODGE – L: Requerimientos por categoría - HT - HA – L

REQUISITOS			HOSTERÍA 3 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA3 ESTRELLAS LODGE 3 ESTRELLAS
No.	REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA		
	INSTALACIONES GENERALES		
1	Generador de emergencia	Para suministro de energía eléctrica en servicios básicos: salidas de emergencia, pasillos y áreas comunes.	X
2	Sistema de protección contra insectos.		X
3	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural		X
4	Contar con (por lo menos) los siguientes servicios/actividades/ubicación: 1) Piscina; 2) Hidromasaje; 3) Baño turco; 4) Sauna; 5) SPA; 6) Local comercial afín a la actividad. Ej. Agencia de viajes, artesanías, etc., se considerará como un solo servicio a uno o más locales comerciales; 7) Salones y/o áreas para eventos; 8) Vinculación a una actividad agropecuaria; 9) Realizar caminatas; 10) Realizar cabalgatas; 11) Realizar rodeos; 12) Vinculación de la comunidad local en las actividades turísticas realizadas por el establecimiento; 13) Equipo de uso diario para actividades del establecimiento (al menos botas de caucho y poncho de aguas); 14) Juegos de salón (mesas de billar y/o billar, mesas de ping pong). 15) Áreas deportivas. 16) Establecimiento ubicado en un edificio patrimonial que cuente con la respectiva declaratoria por parte de la Autoridad Competente.		4
4-A	Contar con áreas de uso exclusivo para personal	Cuartos de baño y aseo. Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros) Área de comedor	X X X
	ÁREAS DE CLIENTES		
	Áreas de clientes - General		
5	Área de vestíbulo y recepción (con mobiliario).		X
6	Restaurante dentro de las instalaciones del establecimiento.	Que incluya servicio de cafetería.	X
7	Servicio de preparación de dietas especiales y restricciones alimenticias bajo pedido del huésped.		X
	Áreas de clientes - Habitaciones		
8	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.		2%
9	Habitaciones	Privadas con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido.	X
10	Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural.		X
11	Casilleros de seguridad o caja fuerte en recepción.		X
12	Sistema de cierre para puerta de acceso a la habitación.		X
13	Almohada extra a petición del huésped.		X
14	Portamaletas.		X
15	Clóset y/o armario.		X
16	Silla, sillón o sofá.		X
17	Funda de lavandería.		X
18	Luz de velador.		X
19	Cortinas o persianas. Puede ser sustituido por puerta interior de la ventana.		X
20	Servicio telefónico o sistema de comunicación que permita la comunicación desde la recepción hacia la habitación y viceversa.		X
	Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado		
21	Agua caliente disponible en ducha y/o tina en cuarto de baño y aseo privado.		X
22	Juego de toallas por huésped	Cuerpo Manos	X X
23	Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.		X
24	Amenities de limpieza	Champú Jabón Papel higiénico de repuesto	X X X
	SERVICIOS		
25	Servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación.		X
26	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.		10%
	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo		

27	con el huésped.		10%			
28	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no exista red pública de alcantarillado deberán contar con:		X			
29	Plan de seguridad y atención de emergencias.		X			
30	Servicio de primeros auxilios.		X			
31	Señalética de los servicios y áreas de uso común del establecimiento.		X			
32	Servicio de planchado	Plancha a disposición del huésped.	X			
34	Servicio telefónico y/o equipos que permitan la comunicación hacia el exterior del establecimiento		X			
La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.						
X*	Por cabecera					
NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que en su caso, pudieren exigirse en otras normas especiales.						
NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.						

EJEMPLO

Hostería y Hacienda Turística y Lodge 4 estrellas Requisitos Categorización

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de
5 de octubre de 2018.

ANEXO 3. HOSSTERÍA – HT HACIENDA TURÍSTICA – HA LODGE – L: Requerimientos por categoría - HT - HA - L

REQUISITOS			HOSTERÍA 4 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICA4 ESTRELLAS LODGE 4 ESTRELLAS			
No.	REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA					
	INSTALACIONES GENERALES					
1	Generador de emergencia	Para suministro generalde energía eléctrica para todo el establecimiento.	X			
2	Sistema de protección contra insectos.		X			
3	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural		X			
4	Contar con (por lo menos) los siguientes servicios/actividades/ubicación: 1) Piscina; 2) Hidromasaje; 3) Baño turco; 4) Sauna; 5) SPA; 6) Local comercial afín a la actividad. Ej. Agencia de viajes,artesanías, etc., se considerará como un solo servicio a uno o más locales comerciales; 7) Salones y/o áreas para eventos; 8) Vinculación a una actividad agropecuaria; 9) Realizar caminatas; 10) Realizar cabalgatas; 11) Realizar rodeos; 12) Vinculación de la comunidad local en las actividades turísticas realizadas por el establecimiento; 13) Equipo de uso diario para actividades del establecimiento (al menos botas de caucho y poncho de aguas); 14) Juegos de salón (mesas de billa y/o billar, mesas de ping pong). 15) Áreas deportivas. 16) Establecimiento ubicado en un edificio patrimonial que cuente con la respectiva declaratoria por parte de la Autoridad Competente.	7				
4-A	Contar con áreas de uso exclusivo para personal	Cuartos de baño y aseo. Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros) Área de comedor	X X X			
ACCESOS						
5	Una entrada principal al área de recepción para clientes, y otra entrada de servicio.					
ÁREAS DE CLIENTES						
Áreas de clientes - General						
6	Área de vestíbulo y recepción (con mobiliario).					
7	Restaurante dentro de las instalaciones del establecimiento.	Que incluya servicio de cafetería. Carta en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.	X			
8	Servicio de preparación de dietas especiales y restricciones alimenticias bajo pedido del huésped.					
9	Área de bar dentro del establecimiento.					
Áreas de clientes - Habitaciones						
10	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.					
11	Habitaciones	Privadas con cuarto de baño y aseo privado. Privadas con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido.	X			
12	Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante:Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural.					
13	Internet en todas las habitaciones					
14	Caja de seguridad en habitación.					
15	Sistema de cierre para puerta de acceso a la habitación.					
16	Almohada extra a petición del huésped.					
17	Portamaletas.					
18	Clóset y/o armario.					
19	Escritorio y/o mesa.					
20	Silla, sillón o sofá.					
21	Funda de lavandería.					
22	Luz de velador.					
23	Cortina completa y visillo o blackout y visillo. El blackout o la cortina completa pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.					
24	Servicio telefónico o sistema de comunicación que permita la comunicación desde la recepción hacia la habitación y viceversa.					
Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado						
25	Agua caliente disponible en ducha y/o tina en cuarto de baño y aseo privado.					
26	Iluminación independiente sobre el lavamanos.					
27	Juego de toallas por huésped	Cuerpo Manos	X X			
28	Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.					
29	Amenities de limpieza	Champú Jabón	X X			

	Papel higiénico de repuesto	X		
	Acondicionador	X		
SERVICIOS				
30	Servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación.	X		
31	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.	20%		
32	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.	15%		
33	Personal bilingüe que brinde el servicio de recepción, conserjería o guardianía las 24 horas.	X		
34	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no exista red pública de alcantarillado deberán contar con:	Sistema de tratamiento de aguas residuales		
35	Servicio de alimentos y bebidas a la habitación.	X		
36	Plan de seguridad y atención de emergencias.	X		
37	Servicio de primeros auxilios.	X		
38	Señalética de los servicios y áreas de uso común del establecimiento.	X		
39	Cuenta con formas de pago que incluyan tarjetas de crédito y/o débito o vouchers.	X		
40	Servicio de lavandería propio o contratado.	X		
41	Servicio de planchado	Propio o contratado.		
42	Círculo cerrado de cámaras de seguridad con capacidad de almacenamiento de al menos 30 días.	X		
43	Silla de ruedas disponible para uso del huésped.	X		
44	Servicio adicional a petición del huésped.	Cama extra Cuna Silla de bebé		
45	Servicio telefónico y/o equipos que permitan la comunicación hacia el exterior del establecimiento	X		
La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.				
X*	Por cabecera			
NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que en su caso, pudieren exigirse en otras normas especiales.				
NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.				

Hostería y Hacienda Turística y Lodge 5 estrellas Requisitos Categorización

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 3. HOSTERÍA – HT HACIENDA TURÍSTICA – HA LODGE – L: Requerimientos por categoría - HT - HA – L

REQUISITOS		HOSTERÍA 5 ESTRELLAS HACIENDA TURÍSTICAS ESTRELLAS LODGE 5 ESTRELLAS
No.	REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA	
1	1) Generador de emergencia	Para suministro generalde energía eléctrica para todo el establecimiento. X
2	2) Sistema de protección contra insectos.	X
3	3) Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural	X
4	4) Contar con (por lo menos) los siguientes servicios/actividades/ubicación: 1) Piscina; 2) Hidromasaje; 3) Baño turco; 4) Sauna; 5) SPA; 6) Local comercial afín a la actividad. Ej. Agencia de viajes,artesanías, etc., se considerará como un solo servicio a uno o más locales comerciales; 7) Salones y/o áreas para eventos; 8) Vinculación a una actividad agropecuaria; 9) Realizar caminatas; 10) Realizar cabalgatas; 11) Realizar rodeos; 12) Vinculación de la comunidad local en las actividades turísticas realizadas por el establecimiento; 13) Equipo de uso diario para actividades del establecimiento (al menos botas de caucho y poncho deaguas); 14) Juegos de salón (mesas de billa y/o billar, mesas deping pong). 15) Áreas deportivas. 16) Establecimiento ubicado en un edificio patrimonial que cuente con la respectiva declaratoria por parte de la Autoridad Competente.	9
4-A	5) Contar con áreas de uso exclusivo para personal	Cuartos de baño y aseo. X Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros) X Área de comedor X
		ACCESOS
5	6) Una entrada principal al área de recepción para clientes, y otra entrada de servicio.	X
		ÁREAS DE CLIENTES
		Áreas de clientes - General
6	7) Área de vestíbulo y recepción (con mobiliario).	X
7	8) Restaurante dentro de las instalaciones del establecimiento.	Que incluya servicio de cafetería. X Carta en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés. X
8	9) Servicio de preparación de dietas especiales y restricciones alimenticias bajo pedido del huésped.	X
9	10) Área de bar dentro del establecimiento.	X
		Áreas de clientes - Habitaciones
10	11) Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.	2%
11	12) Habitaciones	Privadas con cuarto de baño y aseo privado. X Privadas con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido. X
12	13) Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante:Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural.	X
13	14) Internet en todas las habitaciones	X
14	15) Caja de seguridad en habitación.	X
15	16) Sistema de cierre para puerta de acceso a la habitación.	X
16	17) Almohada extra a petición del huésped.	X
17	18) Portamaletas.	X
18	19) Clóset y/o armario.	X
19	20) Escritorio y/o mesa.	X
20	21) Silla, sillón o sofá.	X
21	22) Funda de lavandería.	X
22	23) Luz de velador.	X*
23	24) Cortina completa y visillo o blackout y visillo. El blackout o la cortina completa pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.	X
24	25) Servicio telefónico o sistema de comunicación quepermita la comunicación desde la recepción hacia la habitación y viceversa.	X
		Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado
25	26) Agua caliente disponible en ducha y/o tina en cuarto de baño y aseo privado.	X
26	27) Iluminación independiente sobre el lavamanos.	X
27	Juego de toallas por huésped	Cuerpo X Manos X Cara X

28	Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.		X			
29	Amenities de limpieza	Champú	X			
		Jabón	X			
		Papel higiénico de repuesto	X			
		Acondicionador	X			
		Gorro de baño	X			
	SERVICIOS					
30	Servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación.		X			
31	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.		30%			
32	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.		25%			
33	Personal bilingüe que brinde el servicio de recepción, conserjería o guardianía las 24 horas.		X			
34	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no existe red pública de alcantarillado deberán contar con:	Sistema de tratamiento de aguas residuales	X			
35	Los nuevos establecimientos, ubicados dentro del territorio nacional deberán contar con un sistema de tratamiento de aguas residuales.		X			
36	Servicio de alimentos y bebidas a la habitación conservando en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.		X			
37	Plan de seguridad y atención de emergencias.		X			
38	Servicio de primeros auxilios.		X			
39	Señalética de los servicios y áreas de uso común del establecimiento.		X			
40	Cuenta con formas de pago que incluyan tarjetas de crédito y/o débito o vouchers.		X			
41	Servicio de lavandería propio o contratado.		X			
42	Servicio de planchado	Propio o contratado.	X			
43	Círculo cerrado de cámaras de seguridad con capacidad de almacenamiento de al menos 30 días.		X			
44	Silla de ruedas disponible para uso del huésped.		X			
45	Servicio adicional a petición del huésped.	Cama extra	X			
		Cuna	X			
		Silla de bebé	X			
46	Servicio telefónico y/o equipos que permitan la comunicación hacia el exterior del establecimiento		X			
La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.						
X*	Por cabecera					
NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que en su caso, pudieren exigirse en otras normas especiales.						
NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.						

Refugio Requisitos Obligatorios

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 5. REQUISITOS OBLIGATORIOS REFUGIO- RF: Categoría Única

No.	Condiciones mínimas
DOCUMENTOS PARA REGISTRO	
1	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alojamiento turístico;
2	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos
3	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad de alojamiento turístico;
4	Nombramiento vigente del o los representantes legales, debidamente inscrito ante la autoridad correspondiente;
5	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.
6	Presentación del documento que contenga la política empresarial de aplicación del Código de Conducta para la Prevención de la Explotación Sexual de Niños, Niñas y Adolescentes.
REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA	
INSTALACIONES GENERALES	
7	Provisión de energía eléctrica en áreas de uso común, habitaciones y cuartos de baño y aseo (en caso de no existir red pública, garantizar la disponibilidad con un generador de energía eléctrica o sistemas de generación alternativa).
8	Provisión de agua apta para el consumo humano.
9	Sistema de comunicación para atención de emergencias.
10	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común, artificial y/o natural.
ÁREAS DE CLIENTES	
Áreas de clientes - General	
11	Servicio de atención permanente.
12	Servicio de guardianía.
13	Área de dormitorios.
14	Cuarto de baño y aseo para huéspedes.
15	Área de cocina.
16	Área de comedor.
17	Espacio para equipos e implementos.
18	Espacio para almacenamiento de productos de limpieza y mantenimiento de equipos.
19	Casilleros para huéspedes.
20	Libro de registro de entrada y salida de huéspedes.
Áreas de clientes - Habitaciones privadas y/o compartidas	
21	Habitaciones privadas y/o compartidas.
22	Acondicionamiento térmico artificial y/o natural.
23	Cama(s) y/o literas (máx. 2 pisos).
24	Colchón con cubre colchón o base para colocar saco de dormir.
25	Almohadas
26	Protector de almohadas.
27	Cobijas o bolsas para dormir.
28	Sábanas y funda de almohada (color claro, único, sin mezclas, estampados o dibujos).
CATEGORÍA ÚNICA	
29	Cobijas extras a petición del huésped.
30	Basurero con funda y tapa.
31	Cortinas o persianas o puerta interior de la ventana.
32	Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo.
33	Cuarto de baño y aseo para huéspedes.
34	Lavamanos.

35	Espejo sobre el lavamanos.
36	Tomacorriente.

EJEMPLO

Casa de Huéspedes Requisitos Obligatorios

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 7. REQUISITOS OBLIGATORIOS CASA DE HUÉSPEDES- CH: Categoría Única

No.	Condiciones mínimas
CATEGORÍA ÚNICA	
DOCUMENTOS PARA REGISTRO	
1	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alojamiento turístico.
2	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos.
3	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad de alojamiento turístico;
4	Nombramiento vigente del o los representantes legales, debidamente inscrito ante la autoridad correspondiente;
5	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.
6	Presentación del documento que contenga la política empresarial de aplicación del Código de Conducta para la Prevención de la Explotación Sexual de Niños, Niñas y Adolescentes.
REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA	
INSTALACIONES GENERALES	
7	Servicio de internet (no aplica en localidades donde no exista el servicio).
8	Servicio telefónico a disposición del huésped (no aplica en localidades donde no exista el servicio).
ÁREAS DE CLIENTES	
Áreas de clientes - General	
9	Servicio de recepción.
10	Área de sala, comedor y cocina.
Áreas de clientes - Habitaciones privadas	
11	Cerradura para puerta de acceso a la habitación
12	Colchón
13	Protector de colchón
14	Sábanas y fundas de almohada (color claro, único, sin mezclas, estampados o dibujos);
15	Cobija o cubrecama
16	Almohada
17	Protector de almohada
18	Clóset o armario
19	Silla
20	Mesa o escritorio
21	Agua caliente en ducha y/o tina de cuartos de baño y aseo privados
22	Luz de velador o cabecera
23	Basurero
24	Tomacorrientes (al menos dos)
25	Cortinas o persianas
Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado en habitaciones	
26	Ducha y/o tina con cortina o puerta.
27	Lavamanos.
28	Espejo sobre el lavamanos.
29	Piso o elemento anti deslizante.
30	Tomacorriente.
31	Inodoro con asiento y tapa.
32	Basurero con tapa.
33	Toallero y/o gancho.

34	Toallas de cuerpo, manos y piso (color claro, único, sin mezclas, estampados o dibujos).
35	Jabón en lavamanos y ducha.
36	Porta papel o dispensador de papel higiénico dentro o cerca al área de cuarto de baño y aseo.
37	Papel higiénico.
OTROS SERVICIOS	
38	Botiquín de primeros auxilios con contenido básico no caducado, según lo establecido en este Reglamento. Elementos no caducados algodón hidrófilo, tira adhesiva-curita, tijeras, linterna, tela adhesiva, agua oxigenada, guantes de látex, desinfectante, sobres de gasa estéril, gasa en rollo, gasa para quemaduras, suero fisiológico/vendas elásticas, mascarillas, manual de primeros auxilios.
39	Bodega o área para encargo de equipaje de huéspedes

EJEMPLO

Campamento Turístico Requisitos Obligatorios

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 6. REQUISITOS OBLIGATORIOS CAMPAMENTO TURÍSTICO- CT: Categoría Única

No.	Condiciones mínimas
CATEGORÍA ÚNICA	
DOCUMENTOS PARA REGISTRO	
1	Certificado de informe de compatibilidad de uso de suelo, o documento equivalente que habilite la actividad de alojamiento turístico;
2	Permiso de funcionamiento de Cuerpo de Bomberos;
3	En el caso de personas jurídicas, documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad de alojamiento turístico;
4	Nombramiento vigente del o los representantes legales, debidamente inscrito ante la autoridad correspondiente;
5	Registro Único de Contribuyentes (RUC) o número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la autoridad tributaria.
6	Presentación del documento que contenga la política empresarial de aplicación del Código de Conducta para la Prevención de la Explotación Sexual de Niños, Niñas y Adolescentes.
REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA	
INSTALACIONES GENERALES	
7	Área de estacionamiento.
8	Área delimitada para tiendas de campaña con espacio mínimo de 1 metro entre cada tienda.
9	Provisión de energía eléctrica.
10	Suministro de agua apta para el consumo humano.
11	Sistema de drenaje de aguas lluvias.
12	Pozos sépticos para descargas de baños
ÁREAS DE CLIENTES	
Áreas de clientes - General	
13	Área de recepción y administración.
14	Tomacorrientes en área de recepción.
15	Servicio de atención al cliente permanente.
16	Servicio de guardianía permanente.
17	Registro de ingreso, salida e información de disponibilidad de servicios de los huéspedes y campistas.
18	Croquis o plano de ubicación del campamento turístico, sus instalaciones y sitios de visita.
19	Información de medidas de seguridad en caso de emergencias, indicando los puntos de encuentro y rutas de salida o escape.
20	Casilleros para uso del huésped.
21	Bodega de implementos.
22	Utilería de limpieza.
Área de campamento	
23	Lavadero de ropa en el campamento turístico.
24	Área de preparación de alimentos en función de la capacidad del campamento.
25	Contenedores de desperdicios con tapa.
26	Cuartos de baño en áreas comunes.
OTROS SERVICIOS	
27	Contar con un plan de seguridad que incluya mecanismos de contingencia y atención de emergencias, según lo establecido por la Autoridad competente.
28	Contar con al menos un sistema de comunicación al exterior del campamento, operativo para el servicio de los huéspedes.
29	Sistema de señalética interna relativa a los servicios y recintos de uso común de las instalaciones del campamento.
30	Botiquín de primeros auxilios con contenido básico no caducado, según lo establecido en este Reglamento. Elementos no caducados algodón hidrófilo, tira adhesiva-curita, tijeras, linterna, tela adhesiva, agua oxigenadas, guantes de látex, desinfectante, sobres de gasa estéril, gasa en rollo, gasa para quemaduras, suero fisiológico/vendas elásticas, mascarillas, manual de primeros auxilios.

Resort 4 estrellas Requisitos Categorización

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 4. RESORT - RS: Requerimientos por categoría – RS

REQUISITOS		RESORT 4 ESTRELLAS
REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA		
INSTALACIONES GENERALES		
1	Servicio de estacionamiento temporal para vehículo (embarque y desembarque de pasajeros), frente al establecimiento.	X
2	Estacionamientos dentro de las instalaciones del establecimiento.	50%
3	Generador de emergencia para suministro general de energía eléctrica para todo el establecimiento.	X
4	Agua caliente en lavabos de cuartos de baño y aseo en áreas comunes.	X
		X
5	Contar con (por lo menos) los siguientes servicios: 1) Piscinas que atiendan a los tipos de usuarios (adultos y niños) y piscinas para actividades ofertadas (recreativas, salud, entre otras); 2) Hidromasaje; 3) Baño turco; 4) Sauna; 5) Gimnasio; 6) SPA; 7) Servicio de peluquería; 8) Local comercial afín a la actividad. Ej. Agencia de viajes, artesanías, etc., se considerará como un solo servicio a uno o más locales comerciales; 9) Salones para eventos; 10) Salas lúdicas o de entretenimiento. 11) Áreas deportivas	5
6	Contar con las siguientes actividades:	Actividades lúdico - recreativas Actividades culturales Actividades físico - deportivas
7	Espacios específicos destinados para actividades lúdico - recreativas, culturales y educativas (al menos).	X
8	Sistema de señalética interna relativa a los servicios y recintos de uso común de las instalaciones deportivas y recreativas.	X
9	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural.	X
10	Contar con áreas de uso exclusivo del personal:	Cuartos de baño y aseo Duchas Vestidores Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros) Área de comedor Área administrativa
ACCESOS		
11	Una entrada principal al área de recepción para clientes y otra entrada de servicio.	X
ASCENSORES		
12	Ascensor(es) para uso de huéspedes si el establecimiento posee dos o más pisos, incluye planta baja. No aplica a establecimientos existentes, ni edificios patrimoniales.	X
13	Ascensor de servicio si el establecimiento posee dos o más pisos (incluye planta baja). No aplica a establecimientos existentes, ni edificios patrimoniales.	X
ÁREAS DE CLIENTES		
Áreas de clientes - General		
14	Servicio de asistencia al cliente para información sobre las dependencias, servicios y actividades, atención español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.	8 horas
15	Centro de negocios con servicio de internet.	8 horas
16	Área de vestíbulo incluye: recepción con mobiliario e Internet; conserjería y salas.	X
17	La recepción deberá contar con las facilidades necesarias para prestar atención a personas con discapacidad.	X
18	Restaurantes (al menos)	Buffet Especialidad Carta en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés
19	Servicio de preparación de dietas especiales y restricciones alimenticias bajo pedido del huésped.	X
20	Servicio de cafetería dentro de las instalaciones del establecimiento, con atención por 12 horas.	X
21	Bar en zona diferenciada del área del restaurante y con instalaciones propias, dentro del establecimiento.	X
22	Terrazas y áreas verdes con una superficie mínima equivalente (al menos el porcentaje por categoría del total del terreno).	20%
23	Área equipada para la práctica de juegos infantiles al aire libre (columpios u otros).	X
24	Sistema de sonido ambiental en áreas interiores y exteriores.	X
25	Equipos para la intercomunicación con todos los recintos del establecimiento.	X

Áreas de clientes - Habitaciones

26	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.	2%
27	Diferentes tipos de estándar en acomodación (suite presidencial, suite y habitación superior) (al menos).	2
28	Habitaciones con cuarto de baño y aseo privado.	X
28- A	Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural.	X
29	Habitaciones insonorizadas, para los nuevos establecimientos.	X
30	Internet en todas las habitaciones	X
31	Luz de velador o cabecera por plaza.	X
32	Caja de seguridad en habitación.	X
33	Cerradura para puerta de acceso a la habitación.	X
34	Almohada extra a petición del huésped.	X
35	Frigobar.	X
36	Portamaletas.	X
37	Clóset y/o armario.	X
38	Escritorio y/o mesa.	X
39	Silla, sillón o sofá.	X
40	Funda de lavandería.	X
41	Servicio telefónico de discado directo (interno, nacional e internacional) en cada habitación, con atención en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés (en caso que exista disponibilidad del servicio telefónico).	X
42	Cortina completa y visillo o blackout y visillo. El blackout o la cortina completa pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.	X

Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo en habitaciones

43	Agua caliente disponible en ducha de cuartos de baño y aseo privado.	Agua caliente.	X
		Centralizada	X
		Las 24 horas.	X
44	Illuminación independiente sobre el lavamanos.		X
45	Espejo de medio cuerpo sobre el lavamanos.		X
46	Secador de cabello.		X
47	Juego de toallas por huésped.	Cuerpo	X
		Manos	X
48	Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.		X
49	Amenities de limpieza.	Champú	X
		Jabón	X
		Acondicionador	X
		Papel higiénico de repuesto	X
50	Amenities de cuidado personal.	Crema	X
		Pañuelos desechables	X
		Cotonetes	X
51	Amenities adicionales.	Gorro de baño	X
		Peinilla	X
		Costurero	X

SERVICIOS

52	Servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación.	X
53	Servicio de lavandería propio o contratado.	X
54	Servicio de planchado propio o contratado.	X
55	Servicio de alimentos y bebidas a la habitación.	16 horas
		Carta definida para este servicio en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés
56	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.	20%
57	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.	15%
58	Personal bilingüe que brinde el servicio de recepción, conserjería o guardianía las 24 horas.	X
59	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no exista red pública de alcantarillado deberán contar con sistema de tratamiento de aguas residuales.	X
60	Servicio de alimentación bajo las modalidades de: buffet, servido a la mesa y snacks.	X
61	Servicio de guardería infantil.	X
62	Servicio de toallas en áreas húmedas.	X
63	Tienda de souvenires, material de lectura y artículos de salud y cuidado personal.	X
64	Servicio médico para emergencias propio o contratado.	X
65	Servicio de transfer, propio o contratado, puerto o aeropuerto - establecimiento y viceversa.	X
66	Animadores	Equipo de animadores propio o contratado
67	Contar con formas de pago que incluyan tarjetas de crédito y/o débito o vouchers.	X

68	Círculo cerrado de cámaras de seguridad con capacidad de almacenamiento de al menos 30 días.	X
69	Silla de ruedas disponible para uso del huésped.	X
70	Servicio adicional a petición del huésped.	Cama extra
		Cuna
		Silla de bebé
71	Servicios, facilidades, accesos y equipamientos exclusivos para personas con discapacidad, para todas las áreas del establecimiento.	X
72	Equipamiento de seguridad para actividades planificadas dentro del establecimiento.	X
73	Personal capacitado para las diferentes actividades ofrecidas en el establecimiento.	X
74	Personal de seguridad.	X
75	Personal entrenado en atención de emergencias.	X
La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.		
NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que en su caso, pudieren exigirse en otras normas especiales.		
NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.		

ESTE DOCUMENTO ES UN EXEMPLO

Resort 5 estrellas Requisitos Categorización

Reglamento Turístico de Alimentos y Bebidas, emitido por el Ministerio de Turismo mediante Acuerdo Ministerial 53, Publicado en el Registro Oficial 575 el de 5 de octubre de 2018.

ANEXO 4. RESORT - RS: Requerimientos por categoría – RS

REQUISITOS			RESORT 5 ESTRELLAS
No.	REQUERIMIENTOS DE INFRAESTRUCTURA		
INSTALACIONES GENERALES			
1	Servicio de estacionamiento temporal para vehículo (embarque y desembarque de pasajeros), frente al establecimiento.		X
2	Estacionamientos dentro de las instalaciones del establecimiento.		70%
3	Generador de emergencia para suministro general de energía eléctrica para todo el establecimiento.		X
4	Agua caliente en lavabos de cuartos de baño y aseo en áreas comunes.	Las 24 horas. Centralizada. Con grifería con sistema temporizado	X X X
5	Contar con (por lo menos) los siguientes servicios: 1) Piscinas que atiendan a los tipos de usuarios (adultos y niños) y piscinas para actividades ofertadas (recreativas, salud, entre otras); 2) Hidromasaje; 3) Baño turco; 4) Sauna; 5) Gimnasio; 6) SPA; 7) Servicio de peluquería; 8) Local comercial afín a la actividad. Ej. Agencia de viajes, artesanías, etc., se considerará como un solo servicio a uno o más locales comerciales; 9) Salones para eventos; 10) Salas lúdicas o de entretenimiento. 11) Áreas deportivas		7
6	Contar con las siguientes actividades:	Actividades lúdico - recreativas Actividades culturales Actividades físico - deportivas Actividades educativas.	X X X X
7	Espacios específicos destinados para actividades lúdico - recreativas, culturales y educativas (al menos).		3
8	Sistema de señalética interna relativa a los servicios y recintos de uso común de las instalaciones deportivas y recreativas.		X
9	Acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural.		X
10	Contar con áreas de uso exclusivo del personal:	Cuartos de baño y aseo Duchas Vestidores Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros) Área de comedor Área administrativa	X X X X X X
ACCESOS			
11	Una entrada principal al área de recepción para clientes y otra entrada de servicio.		X
ASCENSORES			
12	Ascensor(es) para uso de huéspedes si el establecimiento posee dos o más pisos, incluye planta baja. No aplica a establecimientos existentes, ni edificios patrimoniales.		X
13	Ascensor de servicio si el establecimiento posee dos o más pisos (incluye planta baja). No aplica a establecimientos existentes, ni edificios patrimoniales.		X
ÁREAS DE CLIENTES			
Áreas de clientes - General			
14	Servicio de asistencia al cliente para información sobre las dependencias, servicios y actividades, atención español y un idioma extranjero, de preferencia inglés.	12 horas	X
15	Centro de negocios con servicio de internet.	16 horas	X
16	Área de vestíbulo incluye: recepción con mobiliario e Internet; conserjería y salas.		X
17	La recepción deberá contar con las facilidades necesarias para prestar atención a personas con discapacidad.		X
18	Restaurantes (al menos)	Buffet Especialidad Carta en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés	1 2 X
19	Servicio de preparación de dietas especiales y restricciones alimenticias bajo pedido del huésped.		X
20	Cafetería dentro de las instalaciones del establecimiento, con atención por 18 horas.		X
21	Bar en zona diferenciada del área del restaurante y con instalaciones propias, dentro del establecimiento.		X
22	Terrazas y áreas verdes con una superficie mínima equivalente (al menos el porcentaje por categoría del total del terreno).	40%	X
23	Área equipada para la práctica de juegos infantiles al aire libre (columpios u otros).		X
24	Sistema de sonido ambiental en áreas interiores y exteriores.		X
25	Equipos para la intercomunicación con todos los recintos del establecimiento.		X
Áreas de clientes - Habitaciones			
26	Contar con habitaciones para personas con discapacidad, según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.		2%
27	Diferentes tipos de estándar en acomodación (suite presidencial, suite y habitación superior) (al menos).		3
28	Habitaciones con cuarto de baño y aseo privado.		X

28- A	Acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural.	X
29	Habitaciones insonorizadas, para los nuevos establecimientos.	X
30	Internet en todas las habitaciones	X
31	Luz de velador o cabecera por plaza.	X
32	Caja de seguridad en habitación.	X
33	Cerradura para puerta de acceso a la habitación.	X
34	Almohada extra a petición del huésped.	X
35	Frigobar.	X
36	Portamaletas.	X
37	Clóset y/o armario.	X
38	Escritorio y/o mesa.	X
39	Silla, sillón o sofá.	X
40	Funda de lavandería.	X
41	Servicio telefónico de discado directo (interno, nacional e internacional) en cada habitación, con atención en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés (en caso que exista disponibilidad del servicio telefónico).	X
42	Cortina completa y visillo o blackout y visillo. El blackout o la cortina completa pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.	X

Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo en habitaciones

43	Agua caliente disponible en ducha de cuartos de baño y aseo privado.	Agua caliente.	X
		Centralizada	X
		Las 24 horas.	X
44	<u>Illuminación independiente sobre el lavamanos.</u>		X
45	<u>Espejo de medio cuerpo sobre el lavamanos.</u>		X
46	<u>Secador de cabello.</u>		X
47	Juego de toallas por huésped.	Cuerpo	X
		Manos	X
		Cara	X
48	<u>Toalla de piso para salida de tina y/o ducha.</u>		X
49	Amenities de limpieza.	Champú	X
		Jabón	X
		Acondicionador	X
		Papel higiénico de repuesto	X
50	Amenities de cuidado personal.	Crema	X
		Pañuelos desechables	X
		Cotonetes	X
51	Amenities adicionales.	Gorro de baño	X
		Peinilla	X
		Costurero	X
		Kit dental	X
52	<u>Bata de baño.</u>		X
53	<u>Zapatillas disponibles en la habitación.</u>		X

SERVICIOS

54	Servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación.	X
55	Servicio de lavandería propio o contratado.	X
56	Servicio de planchado propio o contratado.	X
57	Servicio de alimentos y bebidas a la habitación.	24 horas
		Carta definida para este servicio en español y un idioma extranjero, de preferencia inglés
58	Contar (al menos) con personal profesional o certificado en competencias laborales, en las áreas operativas y administrativas del establecimiento.	30%
59	Contar (al menos) con personal que hable al menos un idioma extranjero, en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped.	25%
60	Personal bilingüe que brinde el servicio de recepción, conserjería o guardianía las 24 horas.	X
61	Todos los establecimientos ubicados en zonas donde no exista red pública de alcantarillado deberán contar con sistema de tratamiento de aguas residuales.	X
62	Los nuevos establecimientos, ubicados dentro del territorio nacional deberán contar con un sistema de tratamiento de aguas residuales.	X
63	Servicio de alimentación bajo las modalidades de: buffet, servido a la mesa y snacks.	X
64	Servicio de guardería infantil.	X
65	Servicio de toallas en áreas húmedas.	X
66	Tienda de souvenires, material de lectura y artículos de salud y cuidado personal.	X
67	Servicio médico para emergencias propio o contratado.	X
68	Servicio de transfer, propio o contratado, puerto o aeropuerto - establecimiento y viceversa.	X
69	Animadores	Equipo de animadores bilingüe propio o contratado.
70	Contar con formas de pago que incluyan tarjetas de crédito y/o débito o vouchers.	X
71	Círculo cerrado de cámaras de seguridad con capacidad de almacenamiento de al menos 30 días.	X
72	Silla de ruedas disponible para uso del huésped.	X
73	Servicio adicional a petición del huésped.	Cama extra
		Cuna
		Silla de bebé
74	Servicios, facilidades, accesos y equipamientos exclusivos para personas con discapacidad, para todas las áreas del establecimiento.	X
75	Equipamiento de seguridad para actividades planificadas dentro del establecimiento.	X
76	Personal capacitado para las diferentes actividades ofrecidas en el establecimiento.	X

77	Personal de seguridad.	X
78	Personal entrenado en atención de emergencias.	X
La letra X significa cumplimiento obligatorio por categoría para cada uno de los establecimientos.		
NOTA GENERAL: Lo dispuesto en esta normativa de requisitos mínimos de los establecimientos de alojamiento se entenderá de aplicación, sin perjuicio de requisitos adicionales que el establecimiento desee implementar o que en su caso, pudieren exigirse en otras normas especiales.		
NOTA: En el caso de considerar porcentajes, cuando éste resulte un número decimal, solo se considerará la parte entera del número. De igual manera, si se obtiene el número cero, se deberá contar con al menos uno del requisito solicitado.		

EJEMPLO

Transporte Turístico Requisitos Obligatorios

FICHA TÉCNICA TRANSPORTE TURÍSTICO

REQUISITOS GENERALES OBLIGATORIOS PARA LOS ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS DE TRANSPORTE TURÍSTICO

No.	AUTORIZACIONES Y DOCUMENTACIÓN	RENT A CAR
1	Cuenta con los permisos de operación y circulación de sus vehículos emitidos por la autoridad competente.	A
2	Cuenta con la lista de vehículos claramente identificados, y si aplica, con horarios, rutas determinadas y aprobadas por la autoridad competente.	A
3	Debe, elaborar y distribuir entre los conductores y guías, una cartilla de instrucciones que contenga información sobre las obligaciones durante la prestación del servicio de transporte.	A
4	Los conductores y guías cuentan con una cartilla de instrucciones que contiene información sobre los procedimientos en caso de emergencia (sea esta con el o los pasajeros, o en caso de accidente).	A
5	Los conductores y guías cuentan con un procedimiento o instructivo para implementar un plan de contingencia en la operación del transporte turístico.	A
6	Cuenta con los registros de mantenimiento de la flota vehicular, y están disponibles en el establecimiento.	A
7	Cuenta con un procedimiento o instructivo escrito. Disponible y conocido por los trabajadores para la atención a personas con discapacidad.	A
8	Cuenta con el listado de pasajeros por cada servicio de transporte prestado, que cumpla con el formato emitido por la ANT y contenga al menos (Nombre, número de cédula o pasaporte, contacto de emergencia y número de contacto de emergencia).	A
DE LOS VEHÍCULOS		
9	Cuenta Con un sistema de custodia de equipaje y/u objetos personales, el cual contará por lo menos con el código de identificación para la custodia y entrega.	OPCIONAL
10	Cuenta con paraguas y/o ponchos de agua a petición del cliente.	N/A
11	Los vehículos cuentan con aire acondicionado y calefacción.	A
12	Los vehículos cuentan con un sistema de radio y/o teléfono para coordinación conductor-central.	A
13	Los Vehículos cuentan Con GPS y/o Rastreo Satelital.	A
14	Disponibilidad de lectura de interés nacional y/o internacional.	A
15	Disponibilidad de agua bebible en cada vehículo.	N/A
16	Disponibilidad de información turística y servicio turísticos nacional y/o local.	opcional
17	Disponibilidad de telefonía móvil (en caso de que lo requiera el usuario) (OPCIONAL)	opcional
18	Disponibilidad de sillas de bebé (a petición del cliente) (OPCIONAL)	opcional
19	Disponibilidad De Fundas De Basura En Vehículos.	A
20	Los vehículos deben estar limpios.	A
21	Si el vehículo cuenta con los servicios higiénicos, estos deben cumplir con los requerimientos de equipamiento determinados en la normativa nacional vigente. Los baños deben estar limpios.	A
22	El mobiliario, equipamiento, infraestructura e insumos de los vehículos deben estar en buen estado y sin signos de deterioro.	A
23	Los vehículos que circulan en el DMQ deben contar con la revisión vehicular.	A
DE LOS CONDUCTORES		
24	La empresa mantiene un control de la validez de las licencias de conducir de los conductores.	N/A
25	Los conductores de los vehículos deben estar uniformados e identificados.	N/A
26	Los conductores cuentan con capacitaciones aprobadas en: atención al cliente, primeros auxilios, inglés básico, y conocimientos básicos en turismo (al menos 2).	N/A
DEL SERVICIO AL CLIENTE		
27	La empresa de transporte terrestre realizará un monitoreo de satisfacción de sus clientes. Agencias de viajes y usuarios finales.	A
28	La empresa de transporte publicará un número de contacto directo en el vehículo, para quejas. Sobre mal manejo del vehículo.	A
29	La música, videos que se proyecten en el vehículo no deberán ser molestos, incitar a la violencia o tener contenido explícitos. Deberán tener un rating para todo público.	A
30	Contar con un programa de capacitación permanente dirigido a los colaboradores que están en contacto con los clientes, para mejorar el servicio, atención quejas y sugerencias.	A
31	La empresa pública en sus medios de publicidad (aquellos que considera útiles) el registro turístico y LUAE vigente.	A

Centros de Convenciones ZET'S Requisitos

Ficha de verificación de las Reglas Técnicas en las Zonas Especiales Turísticas Resolución No A-015 sancionada el 23/01/2020

Centro de Convenciones ZETS		CATEGORIA 1era	
Criterio de la norma específica de la ZET			
A. ACCESO			
a.1. Identificación del establecimiento			
N.O. 1. Cuenta con identificación exterior acorde a las especificaciones técnico-legales establecidas por la autoridad local.		A	
N.O.2. Tamaño del rótulo debe estar proporción con la superficie de la fachada. Cuenta con una placa de identificación donde consta el nombre comercial, tipología y categoría al interior del establecimiento.		A	
N.O.3. El establecimiento no cuenta con publicidad exterior de bebidas alcohólicas ni tabaco.		A	
a.2. Área de recepción y sala de espera			
N.O.4. La información de aforo debe estar claramente visible.		A	
N.O.5. Exhibe información turística de la ciudad.		A	
N.O.6. Exhibe internamente el horario de funcionamiento del establecimiento, para conocimiento de los asistentes a los eventos.		A	
N.O.7. Exhibe el horario del evento programado.		A	
N.O.8. Exhibe la licencia de funcionamiento, (LUAE) y registro turístico del establecimiento en buen estado, protegida de la suciedad y la humedad.		A	
N.O.9. Exhibe mapa de la distribución de áreas que componen el centro de convenciones.		A	
a.3. Ingresos			
N.O.10. El establecimiento cuenta con ingresos diferenciados, uno para el cliente y otro para el personal/proveedores.		A	
N.O.11. Las áreas de ingreso de clientes se encuentran:			
a. Libres de obstáculos.		A	
b. Limpias (sin olores, sin polvo y ordenados).			
N.O.12. Las áreas de carga, descarga y áreas de bodegaje deben estar señalizadas.		A	
N.O.13. Las áreas de carga y descarga de proveedores puede abastecer a las salas al mismo momento.		A	
N.O.14. Las áreas de carga y descarga permiten el ingreso de camiones y contenedores.		A	
N.O.15. En caso de no contar con espacios suficientes para abastecer a las salas al mismo tiempo, el establecimiento proporciona personal de coordinación y seguridad que aporta en el ordenamiento del proceso de carga y descarga de los insumos para las diferentes salas.		A	
B. INFRAESTRUCTURA			
b.1. Infraestructura general			
N.O.16. Todas las áreas del establecimiento, sean estas de personal o de clientes, cuentan con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permitan el flujo de aire y la no acumulación de olores. Se debe contar con un sistema efectivo de extracción de humos, vapores acorde a las necesidades, cuando se requiera.		A	
N.O.17. Todas las áreas del establecimiento cuentan con iluminación natural y/o artificial.		A	
N.O.18. Todo establecimiento con iluminación artificial incluye accesorios o sistemas que promueven el ahorro energético.			
a. Focos ahorreadores,		A	
b. Dimmers,			
c. Sensores de movimiento.			
N.O.19. Las emisiones gaseosas y de olores del establecimiento hacia el exterior contempla la utilización de campanas, filtros de carbón activado u otros y demás especificaciones de la autoridad competente, para no perturbar a los moradores del sector.		A	
N.O.20 Existen conexiones eléctricas 110V y 220V con acometida de transformación para un 50% extra de margen disponible.		A	
b.2. Infraestructura de la sala VIP			
N.O.21. Toda sala VIP deberá contar con un servicio higiénico general, sin diferenciación de género.		A	
N.O.22. El establecimiento cuenta con al menos 1 servicio higiénico asignado a personas con discapacidad. Este servicio higiénico cumple las especificaciones de la autoridad competente. Se debe incluir un pulsador de auxilio en caso de emergencia.		A	
N.O.23. Todo servicio higiénico considerando la reglamentación emitida por la autoridad competente, cuenta con los siguientes elementos base como parte de la infraestructura. Los servicios higiénicos deberán contar con los siguientes elementos básicos como:			
- Inodoro con asiento y tapa.		A	
- Urinario.			
- Lavamanos, con grifería temporizada.			
N.O.24. Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con señalización diferenciada para hombres mujeres, personas con discapacidad.		A	
N.O.25. El número de servicios higiénicos o baterías sanitarias, por 101-200 personas deberá tener 4 inodoros, 4 lavamanos, por cada 200 o adicional de fracción		A	

EJENV

Centros de Turismo Comunitarios Requisitos

FICHA TÉCNICA DE VERIFICACIÓN A CENTROS DE TURISMO COMUNITARIO

ACTIVIDADES REALIZADAS POR EL CTC

Alojamiento		Organización de eventos	
Alimentos y Bebidas		Congresos	
Transportación Turística		Convenciones	
Operación		Otros	
INSTALACIONES			
Indique los colores de la fachada e interiores del CTC			
Indique los materiales con los que se encuentra construido el CTC			
REQUISITOS			
Cuentan con especies en peligro de extinción en su decoración y construcción			
Las instalaciones se encuentran limpias y libres de desechos			
Cuenta con algún sistema de aislamiento de frío			
Cuenta con algún sistema de calefacción			
Cuenta con chimeneas a disposición de los huéspedes dentro de las instalaciones			
Cuentan con algún sistema de Ventilación natural o artificial			
Se encuentra iluminado el rótulo del CTC, y la entrada a las instalaciones			
Cuenta con vías de acceso en buen estado y limpias			
Dispone de parqueaderos para los visitantes, en caso de que el acceso sea por vía terrestre			
El CTC se encuentra lejos de áreas de residuos o corrales			
Cuenta con un sistema de manejo de desechos sólidos y líquidos			
Las instalaciones se encuentran rodeadas de plantas nativas			
Se realizan mantenimientos, limpieza y reparación periódicos, tanto en el exterior como en el interior, llevando un registro permanente			
Posee un área específica para el secado de ropa para uso exclusivo de los visitantes			
Ofrece facilidades para discapacitados			
Poseen manuales de operación interna			
SEÑALIZACIÓN			
Cuenta con un mapa de zonificación que identifica las diferentes áreas			
Los caminos de acceso se encuentran debidamente rotulados			
Los rótulos no presentan señales de deterioro			
El ingreso al CTC cuenta con rótulo identificativo con el nombre y los servicios que ofertan			
Los rótulos son de materiales propios de la zona			
Todas las áreas se encuentran debidamente señalizadas			
Cuenta con rótulos que indiquen la dirección y distancia desde la carretera principal hasta el CTC, en caso de ubicarse en lugares apartados			
Los senderos cuentan con señalización sobre el nombre, características, duración o distancia, mapa interactivo			
A lo largo del sendero se pueden encontrar rótulos interpretativos			
ÁREAS COMUNES			
Áreas Sociales			
Indique el número de sillas y mesas con las que cuenta el CTC			
Las áreas comunes se encuentran limpias y ordenadas			
Cuenta con un espacio destinado para la lectura y esparcimiento			
Las instalaciones guardan el mismo estilo de construcción y decoración que el resto de las instalaciones			
Cuenta con abastecimiento de agua aptas para el consumo			
Se cuenta con un cronograma de limpieza para las diferentes áreas			
Baños Sociales			
El lavamanos cuenta con accesorios que permita el ahorro de agua			
Los inodoros deben implementar preferentemente sistemas de ahorro de agua o composteros secos			
Los inodoros y/o composteros tienen asiento y tapa en buen estado			
Cuenta con toallas de mano			
Utilizan jabones biodegradables			
Cuenta con papel higiénico			
Cuenta con basurero con tapa			
Las paredes y pisos del baño tienen materiales de fácil limpieza y desinfección			
El baño se encuentra debidamente señalizado e identificado			
Posee ventilación directa o forzada			
Cuenta con cartilla de control de limpieza			
AMBIENTACIÓN			
Existe armonía en los colores utilizados en habitaciones, baños, restaurante y áreas comunes			
La ambientación utiliza elementos naturales que reflejan la cultura de la zona			
La ambientación evita fuentes de contaminación o malos olores			
La ambientación evita fuentes de contaminación auditiva interna o externa			
DECORACIÓN			
La decoración del lugar tiene objetos propios de la zona y guarda armonía con el medio ambiente			
MOBILIARIO			
El mobiliario se encuentra en buen estado, es cómodo y funcional			
La pintura de los muebles es ambientalmente compatibles y protectores de madera			
Los muebles son realizados preferentemente por gente de la zona			
CULTURA			
EL CTC dispone de diferentes actividades culturales de la zona para los visitantes (danza, música, ceremonias y rituales, etc).			
El CTC conserva expresiones culturales de la comunidad y mantiene costumbres ancestrales			
EL CTC prioriza la venta de productos elaborados en la zona			
HABITACIONES			
Las camas tienen colchones o existe un lugar para sleeping bag			

Se realiza cambio de sabanas a diario o cuando sale un cliente
Cuenta con cobijas extras para el cliente en caso de que las solicite
Cuenta con sistema de ventilación o calefacción
Cuenta con malla en las ventanas o mosquiteros sobre las camas
Poseen armario, clóset o similar con suficientes armadores o ganchos
Poseen un lugar específico para el equipaje
Dispone de mesa de noche por cada dos camas
Cuenta con mesa con una silla
Cuenta con iluminación y ventilación, de preferencia natural
Cuenta con algún tipo de iluminación artificial por cada dos camas
Las habitaciones cuentan con seguridad en sus puertas y ventanas
Las habitaciones están debidamente numeradas o identificadas con nombre
Las habitaciones se encuentran limpias y ordenadas
El equipamiento y mobiliario se encuentra en buen estado de uso y conservación
Existe presencia de ropa sucia en áreas comunes
La ropa de cama y toallas se cambia por lo menos cada dos días
Se realiza limpieza diaria de las habitaciones y baños
Cuenta con algún sistema contra insectos
Las habitaciones para tres o más personas cuentan con el espacio suficiente para el desenvolvimiento de los clientes
Cuenta con basureros aptos para el reciclaje de desechos orgánicos e inorgánicos
Existen folletos con recomendaciones de ahorro de energía y agua y reciclaje
Existen folletos que contengan datos de la organización, horarios de servicios turísticos, reglas internas y servicios complementarios
El cliente tiene derecho al uso de la habitación por 24 horas a partir de la hora de su ingreso
La limpieza de habitaciones y de sus baños se realiza en horarios en donde el cliente se encuentra fuera de las mismas
Las habitaciones exhiben información de normas de conducta y horarios de limpieza
BAÑOS DE HABITACIONES
El inodoro, lavamanos, duchas, paredes, pisos se encuentran limpios y desinfectados
Se realiza limpieza diaria de los baños
El piso se mantiene seco
Cada habitación tiene su baño propio o un baño amplio por cada dos habitaciones
Las duchas cuentan con un área mínima de 1m2
Las duchas cuentan antideslizantes y barra de apoyo
Las duchas cuentan con agua caliente
El cabezal de la ducha debe estar por lo menos a 2,10 metros de altura
El baño cuenta con ducha, lavamanos, espejo, repisa o estantes, ganchos para ropa, papel higiénico en cantidad suficiente, jabón, champú y basurero que permita la separación de desechos
Cuenta con toallas para el cuerpo y para las manos
Cuenta con un juego de sabanas para cada turista
Cuenta con enchufe junto al espejo que indique el voltaje del mismo
Cuenta con accesorios para el ahorro de agua
Los inodoros o compostero cuentan con asiento y tapa en buen estado
Cuenta con jabón biodegradable, de preferencia en dispensadores, cuenta con provisión de papel higiénico
Cuenta con un cronograma de limpieza establecido para el efecto
Cuenta con ventilación directa o forzada
Las paredes y pisos del baño cuentan con materiales de fácil limpieza y desinfección
Cuenta con avisos de disposición de basura en lugares visibles para el visitante
Cuenta con avisos de cambio de toallas
Lencería y menaje de habitaciones
Las cortinas y manteles son de materiales naturales, evitando el uso del plástico
La mantelería y menaje es de uso exclusivo de los clientes
La mantelería y menaje se encuentra en buen estado de uso, limpia, sin manchas, quemaduras, ni rasgaduras
Cuenta con la suficiente cantidad de sabanas, toallas y cobijas de acuerdo a lo establecido en el reglamento de los CTC's
Cuenta con manteles de tela para las mesas
Las habitaciones cuentan con bancos, mesón, colgador o repisa
ALIMENTOS Y BEBIDAS
Comedor o restaurante
Cuenta con informativos de los productos alimenticios de la zona que se utilizan, la importancia de la diversidad agrícola, valor nutricional e importancia en la seguridad alimentaria.
Los productos que se utilizan no se encuentran caducados y provienen de productores de la zona
Los alimentos que ofrece son caseros y variados
Los productos que se utilizan son orgánicos
Las plantas y/o animales que se utilizan para la preparación de alimentos, no son especies ilegales o en peligro de extinción
Se utiliza productos que preferentemente no contiene preservantes
Cuenta con una adecuada conservación de productos fríos y calientes
Los envases en lo que se almacena alimentos son de vidrio o cerámica
Las áreas de cocina, almacenamiento y restauración están limpias y desinfectadas
Los utensilios de cocina están limpios y desinfectados
Los utensilios de mesa se encuentran limpios y en buen estado
Las áreas de restaurante y comedor cuentan con algún sistema contra insectos
El servicio de desayuno se encuentra incluido dentro de la tarifa de alojamiento
El horario para desayuno y almuerzo es de 2 horas como mínimo, esta información deberá ser proporcionada al turista
Se ofrece un menú fijo y distinto para cada día de la semana
Se ofrece una opción vegetariana en caso de que los clientes lo soliciten
Existe una adecuada rotación de los productos perecibles

Cuenta con un listado de proveedores de la zona
Se maneja un cronograma de limpieza de cocinas y áreas de comedor
Evita fuentes de malos olores provenientes de cocina o desagües
La cocina se encuentra equipada con extintor de incendios
La cocina se encuentra debidamente separada del comedor
Existe un adecuado control de suministro de combustible (gas)
Los alimentos se almacenan en áreas frescas y secas, libres de humedad
Los alimentos perecibles se encuentran almacenados a temperaturas de refrigeración y congelación
Los envases en la cocina se encuentran debidamente rotulados (nombre, fecha de caducidad o de compra)
Vajilla
La vajilla, cubertería, menaje es uso exclusivo de los clientes
Los vasos son de cristal incoloro
La vajilla es de porcelana u otro material similar, evitando vajillas de cristal frágil y de plástico
La vajilla que se utiliza en el CTC es preferentemente tradicional de la zona
Lencería y menaje
La lencería y menaje son de materiales naturales, no plástico
La lencería y mantelería se encuentran en buen estado de uso, limpias, sin manchas, sin quemaduras, ni rasgaduras
La mantelería, servilletas son de uso exclusivo de los clientes
La mantelería es de tela
La vajilla es de porcelana u otro material similar, evitando vajillas de cristal frágil y de plástico
Personal
El personal de cocina utiliza uniforme e identificación, utiliza gorro y delantal, malla y cabello recogido (en caso que tengan cabello largo)
El personal de cocina manipula y prepara alimentos con normas de higiene básicas (Normas Básicas de higiene, BPM's)
GUIAS DE TURISMO
El personal de guía cuenta con licencia de guía nativo y/o naturalista
El guía cuenta con la experiencia y conocimiento generales sobre el país, región y la zona
El guía domina otros idiomas a parte del de su zona
Al iniciar el recorrido se dan a conocer las normas de conducta
Durante la excursión se pone énfasis en la conservación y protección del patrimonio natural
El guía cumple con los horarios establecidos para cada recorrido programado
Los guías cuentan con equipos acordes para la guía (brújula, mapa, linterna, binoculares, funda para recolección de residuos, botiquín, comunicación)
El guía cuenta con conocimientos en primeros auxilios
SERVICIO DE MOVILIZACIÓN DENTRO DEL CTC (caso de tener)
Seguridad
Chaleco salvavidas
Cobertor impermeable
Luces de bengala
Linterna
Extintor
Botiquín de primeros auxilios
Programa de evacuación
Registro de zarpe
Herramientas básicas de auxilio mecánico
El interior de la embarcación se encuentra en buen estado
Poseen algún medio de comunicación (emergencias)
Confort
Fundas de basura
Antideslizante en el piso
Agarraderas
Compartimiento para equipaje
Ventilación (Aire acondicionado / Calefacción)
La unidad se encuentra limpia
Se dan charlas explicativas de emergencia y evacuación
Se evita la contaminación de agua con combustibles, aceite u otros lubricantes
SERVICIOS ADICIONALES O COMPLEMENTARIOS
Cuenta con un registro de entrada y salida de huéspedes
Cuenta con fichas de descargo de responsabilidad
Se aplican encuestas para definir el perfil de visitantes
Cuenta con contratos para clientes y/o tour operadores
La información que se maneja en el CTC es verídica
Se realizan capacitaciones periódicas al personal del CTC
Cuentan con libro u hojas de reservas para los huéspedes
La publicidad del CTC cuenta con datos como nombre, dirección, teléfono y ruta de acceso al mismo
Las instalaciones se encuentran abiertas al público durante todo el año
SERVICIOS DE INFORMACIÓN
Cuenta con medios de información sobre servicios o actividades, visual dentro del CTC
Se brinda información referente al ámbito natural, cultural y social de la comunidad
Cuenta con información de las especies de flora y fauna de la zona
Cuenta con formularios de sugerencias para los huéspedes
SEGURIDAD E HIGIENE
Cuenta con botiquín de primeros Auxilios
Cuenta con extintores de incendios claramente identificados
Existe información a la vista de números telefónicos en caso de emergencia (hospitales, cruz roja, bomberos, policía)

Las áreas de evacuación y puntos de encuentro en caso de emergencia se encuentran debidamente rotulados y a la vista
Existe señalización de prevención en español e inglés
Cuentan con cronogramas de control de plagas y limpieza de los alrededores
Utiliza productos biodegradables tanto para aseo personal como el del establecimiento
Cuenta con basureros debidamente señalizados y distribuidos en el CTC
Los basureros se encuentran divididos en orgánicos e inorgánicos
Se realiza limpieza diaria de los basureros comunales del CTC
Se mantiene un registro de la recolección de desperdicios
Los desperdicios orgánicos son utilizados como abono o existe algún tipo de programa para la reutilización de los mismos
El CTC cuenta con señalización o algún distintivo para su ubicación (faro o bandera) que permita distinguirlo de cualquier lado

EJEMPLO

Operación e Intermediación Turística Requisitos

FICHA TÉCNICA OPERACIÓN E INTERMEDIACIÓN TURÍSTICA

INTERMEDIACIÓN TURÍSTICA. (TTOO, INTERNACIONALES, DUALES Y MAYORISTAS)

No.	AMBIENTALES
1	El establecimiento cuenta con separación de basura en tachos independientes mismos que son entregados a la red de recolección pública, gestores ambientales autorizados o son depositados en los puntos limpios existentes en la ciudad.
2	Todas las áreas del establecimiento cuentan con iluminación natural y/o artificial que promueven el ahorro energético.
SERVICIOS BÁSICOS	
3	El establecimiento deberá contar con agua potable y electricidad.
4	Contará con conexión al alcantarillado: rejillas, sifones, desagües, tuberías deben estar en buen estado, para la eliminación de aguas servidas.
INFRAESTRUCTURA	
5	El tamaño del rótulo comercial externo debe estar en proporción con la superficie de la fachada.
6	Todas las áreas del establecimiento sean estas de personal o de clientes, cuentan con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permitan el flujo de aire y la no acumulación de olores.
7	Todas las áreas internas y externas del establecimiento se encuentran limpias (ordenadas, sin polvo y no emiten malos olores).
8	Los pisos, paredes y techos del establecimiento son limpios, de material liso, sin grietas de fácil limpieza y desinfección, no muestran signos de deterioro ni humedad.
EQUIPAMIENTO	
9	El estado de conservación del mobiliario del establecimiento no representa ningún peligro para la seguridad y comodidad del usuario.
10	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con espejo sobre el lavamanos.
11	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con basurero con funda y tapa.
12	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con dispensador de jabón.
13	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con un sistema de secado de manos (secador automático o dispensador de toallas de mano con este elemento disponible)
14	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con dispensador de papel higiénico con este elemento disponible.
15	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias cuentan con un sistema de aromatización.
SEÑALIZACIÓN	
16	Cuenta con letreros que promueven el uso eficiente del agua y la energía del establecimiento tanto en áreas del personal como en áreas de atención al cliente.
17	Exhibe la licencia de funcionamiento, (LUAE) y registro turístico del establecimiento en buen estado, protegida de la suciedad y la humedad.
SERVICIOS	
18	Cuenta con un procedimiento, sistema, programa de manejo de quejas y medición de la satisfacción del cliente.
19	Cuenta con un procedimiento que asegura que el cliente conoce con detalle los servicios va a recibir por parte de la empresa.
20	La empresa se asegura que la información que se publica en sus medios de promoción y venta corresponde a los servicios que ofrecerá.
21	La empresa se asegura que la información que se publica en sus medios de promoción y venta está actualizada.
22	La empresa pública en sus medios de publicidad (aquellos que considera útiles) el registro turístico y LUAE vigentes.
23	La empresa se asegura a través de la constatación de documentos, de que sus proveedores son legales y cuentan con los permisos necesarios para proveer los servicios contratados.

Requisitos de Recepciones y Banquetes, Primera Categoría.

Ficha de verificación de las Reglas Técnicas en las Zonas Especiales Turísticas

Resolución No A-015 sancionada el 23/01/2020

RECEPCIONES Y BANQUETES

Criterio norma	Criterios norma específica de la ZET	CATEGORIA
A. ACCESO		
a.1. Identificación del establecimiento		
N.O.1. Cuenta con identificación exterior acorde a las especificaciones técnico-legales establecidas por la autoridad local:	Tamaño del rótulo debe estar proporción con la superficie de la fachada.	A
	Cuenta con una placa de identificación donde consta el nombre comercial, tipología y categoría al interior del establecimiento.	
	El establecimiento no cuenta con publicidad exterior de bebidas alcohólicas ni tabaco.	
a.2. Área de recepción y sala de espera		
N.O.2. La información de aforo debe estar claramente visible.		A
N.O.3. Exhibe los horarios de atención de una manera visible en el establecimiento, para conocimiento de los asistentes a los eventos.	En una placa en la cual debe constar el horario de atención.	A
N.O.4. Exhibe la licencia de funcionamiento, (LUAE) y registro turístico del establecimiento en buen estado, protegida de la suciedad y la humedad.		A
a.3. Ingresos		
N.C.1. El establecimiento cuenta con ingresos diferenciados, uno para el cliente y otro para el personal/proveedores. (Sin son casas patrimoniales no aplica).	Ingresos diferenciados.	A
N.O.5. En caso de un solo ingreso, el personal y los proveedores ingresan en horarios fuera de la atención al público. En concordancia con los horarios dispuestos por la autoridad competente, si fuera el caso.		N/A
N.O.6. Las áreas de ingreso de clientes se encuentran:		
a. Libres de obstáculos. b. Limpias (sin olores, sin polvo y ordenados).		A
B. INFRAESTRUCTURA		
b.1. Infraestructura general		
N.O.7. Todas las áreas del establecimiento sean estas de personal o de clientes, cuentan con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permitan el flujo de aire y la no acumulación de olores.	En el caso de ventilación natural las aberturas de deberán estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza. El sistema de ventilación artificial debe promover el ahorro energético. Los sistemas de ventilación deben limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.	A
N.O.8. Todo establecimiento con iluminación artificial incluye accesorios o sistemas que promueven el ahorro energético. Uso de iluminación led, ahorreadores o dimmers.		A
N.O.9. El acceso a los baños de los clientes cuenta con infraestructura o sistemas de ambientación que minimizan la sensación de cercanía al baño desde el área de consumo de alimentos y/o bebidas.	Las áreas para servicios higiénicos deben estar bien localizadas y no deben causar incomodidad al cliente por la cercanía a estos.	A
N.O.10. Las áreas del establecimiento, principalmente las de cocina, baños, están construidas con materiales y revestimiento de fácil limpieza y no muestran signos de deterioro ni de humedad.	No se puede utilizar madera por ningún motivo para paredes, pisos de baños y cocina. Los pisos deben ser de material resistente a la corrosión, al desgaste físico, impermeables, antideslizantes y de fácil lavado. El techo de la cocina será liso y pintado con pintura clara y lavable.	A
N.O.11. Cuenta con un área adecuada e independiente para artículos de limpieza, productos químicos y material inflamable, la cual se encuentra ventilada y se ubica lejos de áreas calientes o donde se genere fuego y separada del área de alimentos.		A
N.O.12. Cuenta con fuentes de abastecimiento alternativo de agua, en caso de suspensión en el suministro habitual desde las redes públicas.	El establecimiento deberá estar provisto de depósitos de abastecimiento alternativo de agua, de acuerdo al aforo y actividad del establecimiento. Cuando el suministro de agua de la red pública sea suspendido éste abastecerá al establecimiento.	A
N.O.13. Todo establecimiento que use fuentes de combustión del tipo generadores y calderos cumple con las especificaciones de ruido y emanación de gases permitidos por la autoridad ambiental local, de acuerdo a sus especificaciones.		A

N.O.14. El establecimiento que posee sistemas de ambientación musical y artistas en vivo, cuenta con aislamiento acústico en puertas, ventanas, paredes y techo, con el fin de que los niveles de ruido del interior no rebasen los límites permitidos en el exterior, de acuerdo a los horarios y a la zonificación.	La música o el sonido del lugar deberán permanecer dentro del lugar, evitando perturbar a los moradores y a los demás negocios del sector. En los casos que aplique, para música o espectáculos al aire libre deberá contar con las autorizaciones pertinentes.	A
b.2. Infraestructura del área de bar (si ofrece el servicio)		
N.O.15. Las superficies donde se preparan las bebidas son de materiales de fácil limpieza y lavables.	No se permite el uso de madera u otro material, se utilizará acero inoxidable, mármol o granito.	A
N.O.16. Cuenta con un área de lavado en acero inoxidable con agua corriente.		
b.3. Infraestructura del área de salones		
N.C.2. El espacio asignado a cada cliente corresponde a la categoría y aforo. Estos espacios deberán tener la altura suficiente como para garantizar una adecuada ventilación de acuerdo a las normas de arquitectura y urbanismo vigentes en el DMQ o asegurar mediante algún sistema de ventilación la inyección continua del aire fresco necesario de acuerdo al aforo.		Aforo es de 1,0 m ² (L: 1,20m x A: 0,85m)
N.O.17. Las sillas ocupadas entre mesas tienen una separación de 50 cm. Las sillas deberán ser tiffany, plegables. Este espacio permite el adecuado traslado del personal y clientes en el área de servicio.		A
b.4. Infraestructura del área de cocina de cada salón o del total de salones		
N.C.3. El área asignada a la cocina de cada salón es equivalente al menos al porcentaje total del salón, asignado según categoría. En el caso de una sola cocina para todos los salones, aplica el mismo porcentaje, en función del área total de salones.	Mediciones reales de la superficie del comedor y de la cocina corresponden al área especificada por categoría. La cocina deberá estar dividida en secciones: cocina caliente, cocina fría y pastelería/ panadería.	20% del área del salón o del total de salones
N.O.18. Cuenta con un área adecuada e independiente de alimentos secos del área de servicio al cliente.	Bien adecuada con repisas que no permitan el contacto de los alimentos con el piso y paredes del área. Seca, bien ventilada y limpia. Se debe llevar un inventario de los productos y usar requisiciones para el despacho de los mismos.	A
N.O.19. Cuenta con áreas adecuadas e independientes del área de servicio al cliente, donde se almacenan los alimentos frescos.		A
N.O.20. El área de lavado es de acero inoxidable donde existe agua corriente disponible de manera permanente.	De uno a dos pozos con dotación de agua fría y caliente, (eléctrica o calefón).	A
N.O.21. Los establecimientos que utilizan aceite para freír, grasa, manteca, mantequillas, margarinas, carnes, entre otros para la preparación de alimentos, tienen instalado y dan mantenimiento a trampas de grasa, para evitar la contaminación de fuentes de agua y suelos. De carácter obligatorio para todos los establecimientos.	El dispositivo para la retención de aceite y grasa se encuentra localizado en los conductos de desagüe de la cocina, antes del punto de descarga al alcantarillado. El dispositivo atrapa grasa debe ser limpiado regularmente para prevenir el escape de cantidades apreciables de grasa y la generación de malos olores.	A
N.O.22. Las áreas de cocina se encuentran ventiladas y presentan seguridades contra el acceso de plagas (presentar registro de control de plagas).	El área de cocina debe estar ventilada para prevenir la condensación de vapor, calor y la acumulación de polvo. Los filtros de los sistemas de ventilación como: extractores, conductores de aire y campanas deben retirarse y limpiarse con regularidad.	A
N.O.23. Los pisos del área de cocina son antideslizantes y cuentan con un sumidero al cual se dirigen los líquidos producto del mantenimiento y limpieza. (en casas inventariadas no aplica)	Los pisos no deben ser de material poroso. Los drenajes de piso deben estar protegidos con rejillas que eviten el acceso a plagas. Las paredes deben ser lisas e impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.	A
b.5. Infraestructura del área de artistas en vivo (si ofreciere este servicio)		
N.O.24. Cuenta con un área destinada para uso exclusivo de artistas en vivo, donde no podrá habilitarse ningún otro servicio.		A
b.6. Infraestructura del área de pista de baile		
N.O.25. Cada salón cuenta con un área destinada a pista de baile, que acoge al menos al 50% del aforo asignado al salón. Estos espacios deberán tener la altura suficiente como para garantizar una adecuada ventilación de acuerdo a las normas de arquitectura y urbanismo vigentes en el DMQ o asegurar mediante algún sistema de ventilación la inyección continua del aire fresco necesario de acuerdo al aforo.		A
b.7. Infraestructura del área de servicios higiénicos o baterías sanitarias		

N.O.26. El servicio higiénico o batería sanitaria se encuentra independiente del área de preparación de alimentos y bebidas. Totalmente separada y bien rotulada.	A
N.O.27. El servicio higiénico o batería sanitaria cuenta con iluminación natural y/o artificial.	A
N.O.28. El sistema para la activación de la iluminación artificial es de fácil acceso para el cliente.	A
N.O.29. El servicio higiénico o batería sanitaria dispone de agua potable, de energía eléctrica e instalaciones eléctricas protegidas.	A
N.O.30. El servicio higiénico o batería sanitaria cuenta con ventilación natural o forzada que dirige los olores hacia el exterior del establecimiento.	A
N.O.31. Los desechos líquidos del inodoro son depositados en el sistema público de alcantarillado u otro sistema de manejo de desechos que tenga el establecimiento sin que esto provoque la contaminación del ambiente.	A
N.O.32 Los desechos del basurero del baño son entregados a la red pública de recolección o su disposición final no provoca contaminación en el ambiente.	El basurero del baño deberá estar provisto de funda plástica resistente y tapa.
N.O.33. Las paredes, pisos y techos están construidos con materiales de fácil limpieza y desinfección, además son impermeables y no muestran signos de deterioro ni humedad.	A
N.O.34. Los pisos son antideslizantes y cuentan con un sumidero al cual se dirigen los líquidos producto del mantenimiento y limpieza.	A
N.O.35. Las ventanas cuentan con protección para insectos y plagas hacia el interior del baño.	A
N.O.36. Las puertas cuentan con sistemas que permiten mantenerlas cerradas y dichos dispositivos se encuentran funcionando.	A
N.O.37. En el caso de que el área de los servicios higiénicos o las baterías sanitarias cuenten con pasillos, estos se encuentran libres de obstáculos y limpios (libres de polvo, y no despiden olores y ordenados).	A
N.O.38. Todo servicio higiénico considerando la reglamentación emitida por la autoridad competente, cuenta con los siguientes elementos base como parte de la infraestructura.	Los servicio higiénicos deberán contar con la siguiente elementos básicos como - Inodoro con asiento y tapa. - Urinario. (baño de hombre) - Lavamanos, con grifería.
N.O.39. El establecimiento contará con el número suficiente de servicios higiénicos o baterías sanitarias según su aforo y de acuerdo a la normativa vigente.	A
b.8. Infraestructura del área del personal	
N.C.3. Posee un área exclusiva asignada para el cambio de ropa del personal y el almacenamiento de sus artículos personales. Esta área puede ser compartida con el baño de personal.	A
b.9. Infraestructura para la seguridad	
N.O.40. Cuenta con salidas de emergencia, rutas de evacuación y puntos de encuentro libres de obstáculos y cumple con las especificaciones de la autoridad competente.	Ninguna parte o zona del establecimiento deberá estar alejada de una salida exterior y dicha distancia deberá estar en función del grado de riesgo existente. Las salidas deberán estar señaladas e iluminadas.
N.O.41. Las instalaciones eléctricas se encuentran aisladas, protegidas y fijas. El cableado que atraviesa mangueras, tuberías y ductos no debe tener empalmes internos (unión de cables).	Los interruptores deberán instalarse en puntos fácilmente accesibles y su altura de montaje estará comprendida entre 0,80 cm y 1,40 m, medida desde su punto más bajo sobre el nivel del piso terminado.
	Cuando se instala sobre mesones de cocina o baño, se deberá colocar los tomacorrientes a una altura mínima de 0,10 cm del mesón.
	Se instalará al menos un tomacorriente por cada 10 m ² o fracción de local, con un mínimo de (3) tres tomacorrientes.
C. EQUIPAMIENTO	
c.1. Equipamiento general	
N.O.42. La ambientación (decoración, mobiliario e iluminación) se encuentra en armonía con el concepto del establecimiento, sin que esto implique el uso de especies animales y vegetales en peligro y/o amenazadas, y/o la exhibición de piezas arqueológicas o patrimonio histórico sin los permisos correspondientes de la autoridad competente.	A
N.O.43. Los sistemas de amplificación del servicio de ambientación musical y/o del servicio de música y artistas en vivo, (de ser el caso), están colocados al interior del establecimiento y se encuentran dirigidos hacia el interior.	No deberá molestar a los moradores y a otros negocios del sector.
N.O.44. El establecimiento cuenta con tachos generales orgánicos e inorgánicos (papel/cartón, tetrapak, vidrio y plásticos), mismos que son entregados a la red de recolección pública, gestores ambientales autorizados o son depositados en los puntos limpios existentes en la ciudad.	Los residuos sólidos se sacarán del establecimiento de acuerdo a la ordenanza municipal vigente. Se deberá solicitar horarios especiales de recolección con la finalidad de facilitar la fluidez vehicular.

N.O.45. Los desechos orgánicos, grasas y aceites usados son entregados a los gestores ambientales autorizados por la autoridad ambiental local.	Los residuos de alimentos, aceites y grasas usadas previamente se los deberá filtrar y almacenar temporalmente en recipientes tapados para posteriormente ser entregados a los gestores ambientales.	A
c.2. Equipamiento del área de salones		
N.O.46. Cuenta con mesas y sillas en cantidad acorde al aforo y que se encuentren de acuerdo al concepto del lugar.		A
N.O.47. Cuenta con mantelería adecuada para el número de mesas, con reposición.	Juego de mantelería completa con servilletería por cada mesa. Porcentaje de reposición extra 10% del número total de mesas.	A
N.O.48. Cuenta con vajilla, cubiertos y cristalería uniforme, sin daños, en cantidad acorde al aforo.	Vajilla, cubiertos y cristalería en perfecto estado de conservación. Número de piezas de vajilla, cubiertos y cristalería supera el máximo de aforo.	A
c.3. Equipamiento del área de cocina		
N.O.49. Cuenta con cocina industrial y válvula de baja presión.		A
N.O.50. La cocina cuenta con un sistema de extracción que impide la contaminación de olores y atrapa las grasas acumuladas.	Los ductos podrán ser de tool galvanizado, y/o de acero inoxidable. Se recomienda que el borde de la campana sobrepase 15cm de los artefactos que está cubriendo, el borde de la campana estará a 2 m del piso. Campana de acero inoxidable 430 tipo hongo, de 1mm de espesor con rieles porta filtros y acumuladores de grasa.	A
N.O.51. Todas las áreas del establecimiento cuentan con iluminación natural y/o artificial.	Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura y no deben emanar sustancias tóxicas al quemarse la pintura por efecto de calor de la luminaria.	A
N.O.52. Los implementos como ollas, sartenes, cucharas y otros deben ser de acero inoxidable u otro material que cumpla con la normativa NSF, (Norma Mundial de Seguridad Alimentaria).	Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada.	A
N.O.53. Las superficies donde se preparan las bebidas y alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables.	Las mesas o superficies de trabajo serán de acero inoxidable, mármol o granito. Está prohibido el uso de madera. a. Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. b. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.	A
N.O.54. Cuenta con un sistema de congelación con áreas diferenciadas para pescados/ carnes y otro para frutas/verduras. De acero inoxidable de carácter industrial.	Debe contar con el sistema de congelación para todo tipo de cárnicos los mismos que deben almacenarse por separado carne de res, cerdo, pollo y pescado en empaques adecuados para evitar el contacto permanente con sus propios líquidos.	A
N.O.55. Cuenta con un sistema de refrigeración con áreas diferenciadas para pescados/ carnes y otra para frutas/ verduras y lácteos.	Fríos (prod. congelados: helados, verduras, fruta, carne, pescado, marisco, bollos y pasteles) ≤ -18°C. Refrigeradores (carne y aves) ≤ 7 °C. Refrigeradores, productos a granel (cárnicos, queso) ≤ 10 °C. Vitrinas de frío (bebidas) ≤ 10 °C. Refrigeradores de auto-servicio (productos lácteos, bollos y pasteles) ≤ 10 °C. Todos de acero inoxidable de carácter industrial.	A
N.O.56. Cuenta con instrumentos de control de temperatura para la cocción y la refrigeración /congelación de alimentos.	El establecimiento debe contar como mínimo con un medidor de la calidad del aceite para llevar el control. Y un termómetro para control de la cadena de frío para el almacenamiento y control de preparación de los alimentos.	A
N.O.57. Toda cocina cuenta de manera permanente con el siguiente equipamiento.	a) Dispensador de jabón con este elemento disponible. b) Sistema de secado de manos, toallas de mano con este elemento disponible. c) Dispensador de desinfectante con este elemento disponible dentro y fuera de las instalaciones.	A
c.4. Equipamiento del área de pista de baile y artistas en vivo (si se ofreciere este servicio)		
N.O.58. El establecimiento brinda las condiciones eléctricas para que el servicio propio o contratado por el establecimiento o el evento instale los sistemas de sonido y amplificación para los artistas en vivo y para la pista de baile.	Zona específica para artistas en vivo con toma corrientes empotrados en paredes o pisos	A
c.5. Equipamiento del área de servicios higiénicos o baterías sanitarias		
N.O.59. Todo servicio higiénico tanto de servicio al cliente como del personal, considerando la reglamentación emitida por la autoridad competente, cuenta	a. Espejo sobre el lavamanos. b. Basurero con tapa c. Dispensador de jabón con este elemento disponible. d. Sistema de secado de manos (secador automático o dispensador de toallas de mano con este elemento disponible). e. Dispensador de desinfectante dentro y fuera de las instalaciones con este elemento disponible	A

de manera permanente con el siguiente equipamiento:	f. Dispensador de papel higiénico con este elementos disponible g. Sistema de aromatización	
c.6. Equipamiento para la seguridad		
N.O.60. El establecimiento cuenta con un botiquín de primeros auxilios acorde a los requerimientos y norma jurídica vigente, establecida por la autoridad competente.		A
N.O.61. Los extintores, mangueras, sensores de humo y otros implementos, se encuentran ubicados y en cumplimiento de los requerimientos exigidos en la norma jurídica vigente, establecida por la autoridad competente.		A
N.O.62. Los tanques de gas y mangueras se encuentran lejos de fuentes de calor y del área de atención directa al cliente.		A
D. SEÑALIZACIÓN		
N.O.63. Todo establecimiento cerrado está identificado como 100% libre de humo de tabaco, en aplicación del orden jurídico vigente establecido por la autoridad competente.		A
N.O.64. En el caso de que el establecimiento cuente con áreas abiertas para fumadores, debe estar adecuadamente aislada y señalizada.		A
N.O.65. Las salidas de emergencia, zonas de evacuación, puntos de encuentro, así como la ubicación de extintores y/o mangueras cumplen las especificaciones de señalización y ubicación emitidas mediante instrumentos legales, por la autoridad competente.	Las salidas y rutas deben estar claramente visibles y señalizadas de manera que las personas puedan encontrar la dirección de escape.	A
	Las salidas de evacuación deben estar señalizadas con un indicativo de salida emergencia que se colocará sobre las puertas o muy próximas a ellas.	A
N.O.66. Cuenta con letreros que promueven el uso eficiente del agua y la energía del establecimiento tanto en áreas del personal como en áreas de atención al cliente.	Los letreros que promueven el uso eficiente de agua y energía deberán colocarse en los baños de hombre, mujeres, del personal y en el área de cocina.	A
N.O.67. Cuenta con señalización de: a. Áreas restringidas y de uso exclusivo del personal. b. Áreas peligrosas o con material inflamable.	La señalización de áreas restringidas y peligrosas debe cumplir con las especificaciones de la autoridad competente. El material puede ser acrílico o adhesivo.	A
N.O.68. Cuenta con letreros que especifican el no servicio de bebidas alcohólicas moderadas y no moderadas a menores de edad y en horarios no permitidos.	El establecimiento se reserva el derecho de servir alcohol a un cliente cuando lo considere conveniente. Letreros en sitios visibles del establecimiento indican el horario para la venta de bebidas alcohólicas y la prohibición de servir a menores de edad.	A
E. SERVICIOS		
N.C.4. Brinda las facilidades para que el cliente acceda a un servicio de transporte desde el establecimiento de acuerdo a la normativa vigente.		A
N.C.5. Cuenta con servicio de estacionamiento propio o compartido a disposición permanente de los clientes durante los horarios de atención.	Existe un estacionamiento propio o compartido. Acuerdo firmado de uso de estacionamiento (En caso de no ser propio).	A
N.O.69. Cuenta con sistemas de climatización calor – frío que provocan una permanencia placentera del cliente en el establecimiento.	Puede usar calefactores o calentadores a gas centralizado o eléctricos, de igual manera aire acondicionado o sistemas de ventilación.	A
N.O.70. La oferta gastronómica que pone a disposición del cliente en ningún caso incluye especies animales ni vegetales en veda, peligro de extinción o amenazadas.	Ingredientes de los platos no contienen especies vegetales o animales en veda, peligro, amenazadas o extinción.	A
N.C.6. El establecimiento brinda servicio a la mesa o en línea de bufet personas especializadas.	Un mesero por cada 20 clientes y 1 Capitán de meseros.	A
F. MANTENIMIENTO		
N.O.71. Todas las áreas internas y externas del establecimiento se encuentran limpias (ordenadas, sin polvo y no emiten malos olores).		A
N.O.72. Toda área operativa del establecimiento (baños, cocina, bodegas, áreas de personal, entre otros) debe contar con un registro de limpieza con funciones específicas por área y los horarios de aseo, mismo que estará colocado en una cartelera.		A
N.O.73. Todo equipo cuenta con un registro histórico de mantenimiento, de acuerdo a su uso y especificaciones técnicas.	Se debe mantener un inventario de los equipos y materiales.	A
G. PERSONAL		
N.O.74. El personal se encuentra uniformado de acuerdo al concepto del establecimiento, donde se visibiliza el nombre de la persona y		A

nombre comercial del establecimiento.		
N.O.75. El personal de preparación de alimentos cuenta con la vestimenta adecuada para su función.	El personal de preparación de alimentos debe contar con: Chaqueta de cocina, pantalón de cocina, zapatos antideslizantes. Cabello recogido y protección de cabello: malla, champiñón o cofia. Uñas cortadas y protección de manos.	A
N.O.76. El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta cuenta con el certificado médico actualizado que le habilita el poder trabajar en dicha actividad.	Todos los empleados que manipulen alimentos deben presentar de manera obligatoria su carnet de salud emitido por la autoridad competente.	A
N.C.7. El personal que brinda atención directa al cliente debe ser profesional en la materia o contar con certificación en competencias laborales en el área de su especialidad.		Al menos 2 por cada 10 trabajadores
N.O.77. El personal está entrenado para la atención de emergencias. Presentar registro de la ejecución del plan de contingencia "simulacro".	<ul style="list-style-type: none"> a. Accionar el generador de emergencia en caso de incendio. b. Operar equipos de incendios. c. Conocer y ejecutar los planes de emergencia que posee el establecimiento. d. Primeros auxilios. e. Deben contar con números de emergencia. 	A
H. ADMINISTRATIVO		
N.O.78. El establecimiento cuenta con un manual de calidad que incluye la descripción de los puestos operativos y administrativos, además incluirá la misión, visión, objetivos y políticas del negocio.	Todos los empleados del lugar deben estar familiarizados con el manual de calidad.	A
N.O.79. El establecimiento tiene entre sus políticas:	<ul style="list-style-type: none"> a. La no contratación de menores de edad. b. La no promoción de la prostitución. c. La no venta de estupefacientes. d. El derecho de admisión (donde se considera a personas en estado de embriaguez, bajo el efecto de estupefacientes, vendedores ambulantes o personas consideradas como infractoras de su reglamentación interna para la convivencia dentro del establecimiento). e. El personal se mantendrá impecable con respecto a higiene. 	A
N.O.80. El establecimiento cuenta con un reglamento interno escrito y disponible en el establecimiento donde al menos se especifica:	<ul style="list-style-type: none"> a. El procedimiento que deben aplicar los trabajadores para la atención a personal con discapacidad. b. La imposibilidad temporal o definitiva de trabajar al personal que manipula directa o indirectamente los alimentos y que padezca temporal o permanentemente de una enfermedad infecciosa susceptible de ser transmitida por alimentos, o que presenta heridas infectadas o irritaciones cutáneas. 	A
N.O.81. El establecimiento cuenta con un contrato en el que especifica al cliente que contrata sus servicios:	<ul style="list-style-type: none"> a. El horario máximo de atención. b. El no servicio de bebidas alcohólicas a menores de edad. c. Las condiciones de máximas de sonido permitidas en el establecimiento, las que deberán ser comunicadas a los servicios contratados por el cliente para artistas en vivo o música grabada. 	A
I. LEGAL		
N.O.82. El establecimiento factura con documentos válidos que cumplen las especificaciones de la autoridad tributaria.	Las facturas o notas de venta, deben estar vigentes y deben cumplir con los lineamientos de actividad a realizar por el establecimiento de acuerdo a la normativa vigente.	A
N.O.83. El establecimiento emplea trabajadores sin impedimento para trabajar en el país.	El establecimiento deberá contar con un archivo de documentación de los contratos y documentación presentada por los trabajadores.	A
N.O.84. Todo trabajador está afiliado al sistema de Seguridad Social o cuenta con contratos de servicios profesionales registrados ante la autoridad laboral.		A
J. FACILIDADES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD		
j.1. Acceso para personas con discapacidad		
N.O.85. Los establecimientos ubicados en planta baja cuentan con accesos externos e internos habilitados para personas con discapacidad motriz (rampas, barreras de seguridad y ascensor de ser necesario). Opcional para establecimientos en planta alta.	La accesibilidad contará con rampas fijas o móviles, pasillos de acceso, estos deberán cumplir con los requerimientos de ley.	A
N.O.86. Los establecimientos ubicados en planta alta cuentan con accesos externos e internos habilitados para personas con discapacidad auditiva y/o visual (barreras de seguridad y ascensor modificado de ser necesario). Opcional para establecimientos en planta baja.		A
j.2. Infraestructura del área de comedor para personas con discapacidad		
N.O.87. Por lo menos 1 mesa con espacios habilitados para personas con discapacidad visual y auditiva.		A
N.O.88. Por lo menos 1 mesa cuenta con espacios habilitados para personas con discapacidad motriz. Las mesas serán de forma rectangular, estratégicamente colocadas, que tengan una altura de 75 centímetros libres del piso a la parte inferior de la mesa, en las cuales las sillas entre mesas tienen una separación de 1 metro, (mesa compartida).		A

j.3. Infraestructura del área de servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad

N.O.89. El establecimiento que funcione en planta baja, cuenta con facilidades en los servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad motriz por lo menos. Estos servicios higiénicos o baterías sanitarias cumplen con las especificaciones de la autoridad competente.	Las facilidades en los servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad motriz (por lo menos) pueden ser implementados en forma compartida con baños de hombres y mujeres de acuerdo a la disponibilidad del espacio y normativa vigente.	A
N.O.90. El establecimiento que funcione en planta alta, cuenta con facilidades en los servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad auditiva y/o visual por lo menos. Estos servicios higiénicos o baterías sanitarias cumplen con las especificaciones de la autoridad competente.	Las facilidades en los servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad auditiva y/o visual (por lo menos) pueden ser implementados en forma compartida con baños de hombres y mujeres de acuerdo a la disponibilidad del espacio y normativa vigente.	A

j.4. Equipamiento del área de servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad

N.O.91. Todo servicio higiénico disponible para personas con discapacidad, considerando la reglamentación emitida por la autoridad competente, cuenta de manera permanente con el siguiente equipamiento:	<ul style="list-style-type: none"> a. Espejo sobre el lavamanos. b. Basurero con funda y tapa. c. Dispensador de jabón con este elemento disponible. d. Sistema de secado de manos (secador automático o dispensador de toallas de papel con este elemento disponible). e. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible. f. Dispensador de papel higiénico con este elemento disponible. g. Sistema de aromatización. h. Pulsador de auxilio (con alarma visual y auditiva para el personal del establecimiento). i. Barras de seguridad. j. Sensor de iluminación. 	A
---	--	---

j.5. Señalización para personas con discapacidad; motriz, visual y auditiva.

N.O.92. El establecimiento cuenta con señalética informativa, clara y visible en las áreas adecuadas para personas con discapacidad.	Los distintivos estarán en áreas como: - Accesos - Área de clientes - Baños	A
--	--	---

K. ESPACIO PUBLICO

N.O.93. El establecimiento que ocupa una zona del espacio público, cuenta con los permisos y autorizaciones correspondientes, acorde a las especificaciones de la autoridad competente.	A
N.O.94. El establecimiento mantiene la fachada en buen estado cumpliendo lo dispuesto por las normas vigentes.	A

Nota: Además de estos criterios, deberán cumplirse los parámetros establecidos a nivel nacional en la normativa vigente.

Requisitos de Recepciones y Banquetes, Segunda Categoría.

Ficha de verificación de las Reglas Técnicas en las Zonas Especiales Turísticas Resolución No A-015 sancionada el 23/01/2020

RECEPCIONES Y BANQUETES

Criterio norma	Criterios norma específica de la ZET	CATEGORIA		
		2da		
A. ACCESO				
a.1. Identificación del establecimiento				
N.O.1. Cuenta con identificación exterior acorde a las especificaciones técnico-legales establecidas por la autoridad local:	Tamaño del rótulo debe estar proporción con la superficie de la fachada.	A		
	Cuenta con una placa de identificación donde consta el nombre comercial, tipología y categoría al interior del establecimiento.			
	El establecimiento no cuenta con publicidad exterior de bebidas alcohólicas ni tabaco.			
a.2. Área de recepción y sala de espera				
N.O.2. La información de aforo debe estar claramente visible.		A		
N.O.3. Exhibe los horarios de atención de una manera visible en el establecimiento, para conocimiento de los asistentes a los eventos.	En una placa en la cual debe constar el horario de atención.	A		
N.O.4. Exhibe la licencia de funcionamiento, (LUAE) y registro turístico del establecimiento en buen estado, protegida de la suciedad y la humedad.				
a.3. Ingresos				
N.C.1. El establecimiento cuenta con ingresos diferenciados, uno para el cliente y otro para el personal/proveedores. (Sin son casas patrimoniales no aplica).	Ingresos diferenciados.	A		
N.O.5. En caso de un solo ingreso, el personal y los proveedores ingresan en horarios fuera de la atención al público. En concordancia con los horarios dispuestos por la autoridad competente, si fuera el caso.		N/A		
N.O.6. Las áreas de ingreso de clientes se encuentran:	<ul style="list-style-type: none"> a. Libres de obstáculos. b. Limpias (sin olores, sin polvo y ordenados). 	A		
B. INFRAESTRUCTURA				
b.1. Infraestructura general				
N.O.7. Todas las áreas del establecimiento, sean estas de personal o de clientes, cuentan con sistemas de ventilación natural y/o forzada que permitan el flujo de aire y la no acumulación de olores.	En el caso de ventilación natural las aberturas de deberán estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza. El sistema de ventilación artificial debe promover el ahorro energético. Los sistemas de ventilación deben limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.	A		
N.O.8. Todo establecimiento con iluminación artificial incluye accesorios o sistemas que promueven el ahorro energético. Uso de iluminación led, ahorreadores o dimmers.		A		
N.O.9. El acceso a los baños de los clientes cuenta con infraestructura o sistemas de ambientación que minimizan la sensación de cercanía al baño desde el área de consumo de alimentos y/o bebidas.	Las áreas para servicios higiénicos deben estar bien localizadas y no deben causar incomodidad al cliente por la cercanía a estos.	A		
N.O.10. Las áreas del establecimiento, principalmente las de cocina, baños, están construidas con materiales y revestimiento de fácil limpieza y no muestran signos de deterioro ni de humedad.	No se puede utilizar madera por ningún motivo para paredes, pisos de baños y cocina. Los pisos deben ser de material resistente a la corrosión, al desgaste físico, impermeables, antideslizantes y de fácil lavado. El techo de la cocina será liso y pintado con pintura clara y lavable.	A		
N.O.11. Cuenta con un área adecuada e independiente para artículos de limpieza, productos químicos y material inflamable, la cual se encuentra ventilada y se ubica lejos de áreas calientes o donde se genere fuego y separada del área de alimentos.		A		
N.O.12. Cuenta con fuentes de abastecimiento alternativo de agua, en caso de suspensión en el suministro habitual desde las redes públicas.	El establecimiento deberá estar provisto de depósitos de abastecimiento alternativo de agua, de acuerdo al aforo y actividad del establecimiento. Cuando el suministro de agua de la red pública sea suspendido éste abastecerá al establecimiento.	A		
N.O.13. Todo establecimiento que use fuentes de combustión del tipo generadores y calderos cumple con las especificaciones de ruido y emanación de gases permitidos por la autoridad ambiental local, de acuerdo a sus especificaciones.		A		
N.O.14. El establecimiento que posee sistemas de ambientación musical y artistas en vivo, cuenta con aislamiento acústico en puertas, ventanas, paredes y techo, con el fin de que los niveles de ruido del interior no rebasen los límites permitidos en el exterior, de acuerdo a los horarios y a la zonificación.	La música o el sonido del lugar deberán permanecer dentro del lugar, evitando perturbar a los moradores y a los demás negocios del sector. En los casos que aplique, para música o espectáculos al aire libre deberá contar con las autorizaciones pertinentes.	A		
b.2. Infraestructura del área de bar (si ofrece el servicio)				
N.O.15. Las superficies donde se preparan las bebidas son de materiales de fácil limpieza y lavables.	No se permite el uso de madera u otro material, se utilizará acero inoxidable, mármol o granito.	A		
N.O.16. Cuenta con un área de lavado en acero inoxidable con agua corriente.		A		
b.3. Infraestructura del área de salones				
N.C.2. El espacio asignado a cada cliente corresponde a la categoría y aforo. Estos espacios deberán tener la altura suficiente como para garantizar una adecuada ventilación de acuerdo a las normas de arquitectura y urbanismo vigentes en el DMQ o asegurar mediante algún sistema de ventilación la inyección continua del aire fresco necesario de acuerdo al aforo.	Aforo es de 0,85 m ² (L: 1,15 m x A: 0,74m)			
N.O.17. Las sillas ocupadas entre mesas tienen una separación de 50 cm. Las sillas deberán ser tiffany, plegables. Este espacio permite el adecuado traslado del personal y clientes en el área de servicio.		A		
b.4. Infraestructura del área de cocina de cada salón o del total de salones				

N.C.3. El área asignada a la cocina de cada salón es equivalente al menos al porcentaje total del salón, asignado según categoría. En el caso de una sola cocina para todos los salones, aplica el mismo porcentaje, en función del área total de salones.	Mediciones reales de la superficie del comedor y de la cocina corresponden al área especificada por categoría. La cocina deberá estar dividida en secciones: cocina caliente, cocina fría y pastelería/ panadería.	15% del área del salón o del total de salones
N.O.18. Cuenta con un área adecuada e independiente de alimentos secos del área de servicio al cliente.	Bien adecuada con repisas que no permitan el contacto de los alimentos con el piso y paredes del área. Seca, bien ventilada y limpia. Se debe llevar un inventario de los productos y usar requisiciones para el despacho de los mismos.	
N.O.19. Cuenta con áreas adecuadas e independientes del área de servicio al cliente, donde se almacenan los alimentos frescos.		A
N.O.20. El área de lavado es de acero inoxidable donde existe agua corriente disponible de manera permanente.	De uno a dos pozos con dotación de agua fría y caliente, (eléctrica o calefón).	A
N.O.21. Los establecimientos que utilizan aceite para freír, grasa, manteca, mantequillas, margarinas, carnes, entre otros para la preparación de alimentos, tienen instalado y dan mantenimiento a trampas de grasa, para evitar la contaminación de fuentes de agua y suelos. De carácter obligatorio para todos los establecimientos.	El dispositivo para la retención de aceite y grasa se encuentra localizado en los conductos de desagüe de la cocina, antes del punto de descarga al alcantarillado. El dispositivo atrapa grasa debe ser limpiado regularmente para prevenir el escape de cantidades apreciables de grasa y la generación de malos olores.	A
N.O.22. Las áreas de cocina se encuentran ventiladas y presentan seguridades contra el acceso de plagas (presentar registro de control de plagas).	El área de cocina debe estar ventilada para prevenir la condensación de vapor, calor y la acumulación de polvo. Los filtros de los sistemas de ventilación como: extractores, conductores de aire y campanas deben retirarse y limpiarse con regularidad.	
N.O.23. Los pisos del área de cocina son antideslizantes y cuentan con un sumidero al cual se dirigen los líquidos producto del mantenimiento y limpieza. (en casas inventariadas no aplica)	Los pisos no deben ser de material poroso. Los drenajes de piso deben estar protegidos con rejillas que eviten el acceso a plagas. Las paredes deben ser lisas e impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.	A
b.5. Infraestructura del área de artistas en vivo (si ofreciere este servicio)		
N.O.24. Cuenta con un área destinada para uso exclusivo de artistas en vivo, donde no podrá habilitarse ningún otro servicio.		A
b.6. Infraestructura del área de pista de baile		
N.O.25. Cada salón cuenta con un área destinada a pista de baile, que acoge al menos al 50% del aforo asignado al salón. Estos espacios deberán tener la altura suficiente como para garantizar una adecuada ventilación de acuerdo a las normas de arquitectura y urbanismo vigentes en el DMQ o asegurar mediante algún sistema de ventilación la inyección continua del aire fresco necesario de acuerdo al aforo.		A
b.7. Infraestructura del área de servicios higiénicos o baterías sanitarias		
N.O.26. El servicio higiénico o batería sanitaria se encuentra independiente del área de preparación de alimentos y bebidas. Totalmente separada y bien rotulada.		A
N.O.27. El servicio higiénico o batería sanitaria cuenta con iluminación natural y/o artificial.		A
N.O.28. El sistema para la activación de la iluminación artificial es de fácil acceso para el cliente.		A
N.O.29. El servicio higiénico o batería sanitaria dispone de agua potable, de energía eléctrica e instalaciones eléctricas protegidas.		A
N.O.30. El servicio higiénico o batería sanitaria cuenta con ventilación natural o forzada que dirige los olores hacia el exterior del establecimiento.		A
N.O.31. Los desechos líquidos del inodoro son depositados en el sistema público de alcantarillado u otro sistema de manejo de desechos que tenga el establecimiento sin que esto provoque la contaminación del ambiente.		A
N.O.32 Los desechos del basurero del baño son entregados a la red pública de recolección o su disposición final no provoca contaminación en el ambiente.	El basurero del baño deberá estar provisto de funda plástica resistente y tapa.	A
N.O.33. Las paredes, pisos y techos están construidos con materiales de fácil limpieza y desinfección, además son impermeables y no muestran signos de deterioro ni humedad.		A
N.O.34. Los pisos son antideslizantes y cuentan con un sumidero al cual se dirigen los líquidos producto del mantenimiento y limpieza.		A
N.O.35. Las ventanas cuentan con protección para insectos y plagas hacia el interior del baño.		A
N.O.36. Las puertas cuentan con sistemas que permiten mantenerlas cerradas y dichos dispositivos se encuentran funcionando.		A
N.O.37. En el caso de que el área de los servicios higiénicos o las baterías sanitarias cuenten con pasillos, estos se encuentran libres de obstáculos y limpios (libres de polvo, y no despiden olores y ordenados).		A
N.O.38. Todo servicio higiénico considerando la reglamentación emitida por la autoridad competente, cuenta con los siguientes elementos base como parte de la infraestructura.	Los servicios higiénicos deberán contar con la siguiente elementos básicos como - Inodoro con asiento y tapa. - Urinario. (baño de hombre) - Lavamanos, con grifería.	A
N.O.39. El establecimiento contará con el número suficiente de servicios higiénicos o baterías sanitarias según su aforo y de acuerdo a la normativa vigente.		A
b.8. Infraestructura del área del personal		
N.C.3. Posee un área exclusiva asignada para el cambio de ropa del personal y el almacenamiento de sus artículos personales. Esta área puede ser compartida con el baño de personal.		A
b.9. Infraestructura para la seguridad		
N.O.40. Cuenta con salidas de emergencia, rutas de evacuación y puntos de encuentro libres de obstáculos y cumple con las especificaciones de la autoridad competente.	Ninguna parte o zona del establecimiento deberá estar alejada de una salida exterior y dicha distancia deberá estar en función del grado de riesgo existente. Las salidas deberán estar señaladas e iluminadas.	A
N.O.41. Las instalaciones eléctricas se encuentran aisladas, protegidas y fijas. El cableado que atraviesa mangas, tuberías y ductos no debe tener empalmes internos	Los interruptores deberán instalarse en puntos fácilmente accesibles y su altura de montaje estará comprendida entre 0,80 cm y 1,40 m, medida desde su punto más bajo sobre el nivel del piso terminado. Cuando se instala sobre mesones de cocina o baño, se deberá colocar los tomacorrientes a una	A

(unión de cables).	altura mínima de 0,10 cm del mesón. Se instalará al menos un tomacorriente por cada 10 m2 o fracción de local, con un mínimo de (3) tres tomacorrientes.	A
C. EQUIPAMIENTO		
c.1. Equipamiento general		
N.O.42. La ambientación (decoración, mobiliario e iluminación) se encuentra en armonía con el concepto del establecimiento, sin que esto implique el uso de especies animales y vegetales en peligro y/o amenazadas, y/o la exhibición de piezas arqueológicas o patrimonio histórico sin los permisos correspondientes de la autoridad competente.		A
N.O.43. Los sistemas de amplificación del servicio de ambientación musical y/o del servicio de música y artistas en vivo, (de ser el caso), están colocados al interior del establecimiento y se encuentran dirigidos hacia el interior.	No deberá molestar a los moradores y a otros negocios del sector.	A
N.O.44. El establecimiento cuenta con tachos generales orgánicos e inorgánicos (papel/cartón, tetrapak, vidrio y plásticos), mismos que son entregados a la red de recolección pública, gestores ambientales autorizados o son depositados en los puntos limpios existentes en la ciudad.	Los residuos sólidos se sacarán del establecimiento de acuerdo a la ordenanza municipal vigente. Se deberá solicitar horarios especiales de recolección con la finalidad de facilitar la fluidez vehicular.	A
N.O.45. Los desechos orgánicos, grasas y aceites usados son entregados a los gestores ambientales autorizados por la autoridad ambiental local.	Los residuos de alimentos, aceites y grasas usadas previamente se los deberá filtrar y almacenar temporalmente en recipientes tapados para posteriormente ser entregados a los gestores ambientales.	A
c.2. Equipamiento del área de salones		
N.O.46. Cuenta con mesas y sillas en cantidad acorde al aforo y que se encuentren de acuerdo al concepto del lugar.		A
N.O.47. Cuenta con mantelería adecuada para el número de mesas, con reposición.	Juego de mantelería completa con servilletería por cada mesa. Porcentaje de reposición extra-10% del número total de mesas.	A
N.O.48. Cuenta con vajilla, cubiertos y cristalería uniforme, sin daños, en cantidad acorde al aforo.	Vajilla, cubiertos y cristalería en perfecto estado de conservación. Número de piezas de vajilla, cubiertos y cristalería supera el máximo de aforo.	A
c.3. Equipamiento del área de cocina		
N.O.49. Cuenta con cocina industrial y válvula de baja presión.		A
N.O.50. La cocina cuenta con un sistema de extracción que impide la contaminación de olores y atrapa las grasas acumuladas.	Los ductos podrán ser de tool galvanizado, y/o de acero inoxidable. Se recomienda que el borde de la campana sobrepase 15cm de los artefactos que está cubriendo, el borde de la campana estará a 2 m del piso. Campana de acero inoxidable 430 tipo hongo, de 1mm de espesor con rieles porta filtros y acumuladores de grasa.	A
N.O.51. Todas las áreas del establecimiento cuentan con iluminación natural y/o artificial.	Las lámparas que están suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura y no deben emanar sustancias tóxicas al quemarse la pintura por efecto de calor de la luminaria.	A
N.O.52. Los implementos como ollas, sartenes, cucharas y otros deben ser de acero inoxidable u otro material que cumpla con la normativa NSF, (Norma Mundial de Seguridad Alimentaria).	Los utensilios se deben lavar y desinfectar después de su uso para evitar la contaminación cruzada.	A
N.O.53. Las superficies donde se preparan las bebidas y alimentos son de materiales de fácil limpieza y lavables.	Las mesas o superficies de trabajo serán de acero inoxidable, mármol o granito. Está prohibido el uso de madera. a. Los equipos utilizados se deben limpiar después de su uso. b. Las partes desmontables de los equipos se deben lavar y desinfectar cada vez que se usan.	A
N.O.54. Cuenta con un sistema de congelación con áreas diferenciadas para pescados/ carnes y otro para frutas/verduras. De acero inoxidable de carácter industrial.	Debe contar con el sistema de congelación para todo tipo de cárnicos los mismos que deben almacenarse por separado carne de res, cerdo, pollo y pescado en empaques adecuados para evitar el contacto permanente con sus propios líquidos.	A
N.O.55. Cuenta con un sistema de refrigeración con áreas diferenciadas para pescados/ carnes y otra para frutas/ verduras y lácteos.	Fríos (prod. congelados: helados, verduras, fruta, carne, pescado, marisco, bollos y pasteles) ≤ - 18°C. Refrigeradores (carne y aves) ≤ 7 °C. Refrigeradores, productos a granel (cárnicos, queso) ≤ 10 °C. Vitrinas de frío (bebidas) ≤ 10 °C. Refrigeradores de auto-servicio (productos lácteos, bollos y pasteles) ≤ 10 °C. Todos de acero inoxidable de carácter industrial.	A
N.O.56. Cuenta con instrumentos de control de temperatura para la cocción y la refrigeración /congelación de alimentos.	El establecimiento debe contar como mínimo con un medidor de la calidad del aceite para llevar el control. Y un termómetro para control de la cadena de frío para el almacenamiento y control de preparación de los alimentos.	A
N.O.57. Toda cocina cuenta de manera permanente con el siguiente equipamiento.	a) Dispensador de jabón con este elemento disponible. b) Sistema de secado de manos, toallas de mano con este elemento disponible. c) Dispensador de desinfectante con este elemento disponible dentro y fuera de las instalaciones.	A
c.4. Equipamiento del área de pista de baile y artistas en vivo (si se ofreciere este servicio)		

N.O.58. El establecimiento brinda las condiciones eléctricas para que el servicio propio o contratado por el establecimiento o el evento instale los sistemas de sonido y amplificación para los artistas en vivo y para la pista de baile.	Zona específica para artistas en vivo con toma corrientes empotrados en paredes o pisos	A	
c.5. Equipamiento del área de servicios higiénicos o baterías sanitarias			
N.O.59. Todo servicio higiénico tanto de servicio al cliente como del personal, considerando la reglamentación emitida por la autoridad competente, cuenta de manera permanente con el siguiente equipamiento:	<ul style="list-style-type: none"> a. Espejo sobre el lavamanos. b. Basurero con tapa c. Dispensador de jabón con este elemento disponible. d. Sistema de secado de manos (secador automático o dispensador de toallas de mano con este elemento disponible). e. Dispensador de desinfectante dentro y fuera de las instalaciones con este elemento disponible f. Dispensador de papel higiénico con este elementos disponible g. Sistema de aromatización 	A	
c.6. Equipamiento para la seguridad			
N.O.60. El establecimiento cuenta con un botiquín de primeros auxilios acorde a los requerimientos y norma jurídica vigente, establecida por la autoridad competente.		A	
N.O.61. Los extintores, mangueras, sensores de humo y otros implementos, se encuentran ubicados y en cumplimiento de los requerimientos exigidos en la norma jurídica vigente, establecida por la autoridad competente.		A	
N.O.62. Los tanques de gas y mangueras se encuentran lejos de fuentes de calor y del área de atención directa al cliente.		A	
D. SEÑALIZACIÓN			
N.O.63. Todo establecimiento cerrado está identificado como 100% libre de humo de tabaco, en aplicación del orden jurídico vigente establecido por la autoridad competente.		A	
N.O.64. En el caso de que el establecimiento cuente con áreas abiertas para fumadores, debe estar adecuadamente aislada y señalizada.		A	
N.O.65. Las salidas de emergencia, zonas de evacuación, puntos de encuentro, así como la ubicación de extintores y/o mangueras cumplen las especificaciones de señalización y ubicación emitidas mediante instrumentos legales, por la autoridad competente.	<p>Las salidas y rutas deben estar claramente visibles y señalizadas de manera que las personas puedan encontrar la dirección de escape.</p> <p>Las salidas de evacuación deben estar señalizadas con un indicativo de salida emergencia que se colocará sobre las puertas o muy próximas a ellas.</p>	A	
N.O.66. Cuenta con letreros que promueven el uso eficiente del agua y la energía del establecimiento tanto en áreas del personal como en áreas de atención al cliente.	Los letreros que promueven el uso eficiente de agua y energía deberán colocarse en los baños de hombre, mujeres, del personal y en el área de cocina.	A	
N.O.67. Cuenta con señalización de:	<p>a. Áreas restringidas y de uso exclusivo del personal.</p> <p>b. Áreas peligrosas o con material inflamable.</p>	<p>La señalización de áreas restringidas y peligrosas debe cumplir con las especificaciones de la autoridad competente. El material puede ser acrílico o adhesivo.</p>	A
N.O.68. Cuenta con letreros que especifican el no servicio de bebidas alcohólicas moderadas y no moderadas a menores de edad y en horarios no permitidos.	<p>El establecimiento se reserva el derecho de servir alcohol a un cliente cuando lo considere conveniente.</p> <p>Letreros en sitios visibles del establecimiento indican el horario para la venta de bebidas alcohólicas y la prohibición de servir a menores de edad.</p>	A	
E. SERVICIOS			
N.C.4. Brinda las facilidades para que el cliente acceda a un servicio de transporte desde el establecimiento de acuerdo a la normativa vigente.		A	
N.C.5. Cuenta con servicio de estacionamiento propio o compartido a disposición permanente de los clientes durante los horarios de atención.	Existe un estacionamiento propio o compartido. Acuerdo firmado de uso de estacionamiento (En caso de no ser propio).	A	
N.O.69. Cuenta con sistemas de climatización calor – frío que provocan una permanencia placentera del cliente en el establecimiento.	Puede usar calefactores o calentadores a gas centralizado o eléctricos, de igual manera aire acondicionado o sistemas de ventilación.	A	
N.O.70. La oferta gastronómica que pone a disposición del cliente en ningún caso incluye especies animales ni vegetales en veda, peligro, peligro de extinción o amenazadas.	Ingredientes de los platos no contienen especies vegetales o animales en veda, peligro, amenazadas o extinción.	A	
N.C.6. El establecimiento brinda servicio a la mesa o en línea de bufet personas especializadas.	Un mesero por cada 20 clientes y 1 Capitán de meseros.	A	
F. MANTENIMIENTO			
N.O.71. Todas las áreas internas y externas del establecimiento se encuentran limpias (ordenadas, sin polvo y no emiten malos olores).		A	
N.O.72. Toda área operativa del establecimiento (baños, cocina, bodegas, áreas de personal, entre otros) debe contar con un registro de limpieza con funciones específicas por área y los horarios de aseo, mismo que estará colocado en una cartelera.		A	
N.O.73. Todo equipo cuenta con un registro histórico de mantenimiento, de acuerdo a su uso y especificaciones técnicas.	Se debe mantener un inventario de los equipos y materiales.	A	
G. PERSONAL			
N.O.74. El personal se encuentra uniformado de acuerdo al concepto del establecimiento, donde se visibiliza el nombre de la persona y nombre comercial del establecimiento.		A	
N.O.75. El personal de preparación de alimentos cuenta con la vestimenta adecuada para su función.	El personal de preparación de alimentos debe contar con: Chaqueta de cocina, pantalón de cocina, zapatos antideslizantes. Cabello recogido y protección de cabello: malla, champiñón o cofia. Uñas cortadas y protección de manos.	A	
N.O.76. El personal que manipula alimentos de manera directa e indirecta cuenta con el certificado médico actualizado que le habilita	Todos los empleados que manipulen alimentos deben presentar de manera obligatoria su carnet de salud emitido por la autoridad competente.	A	

el poder trabajar en dicha actividad.		
N.C.7. El personal que brinda atención directa al cliente debe ser profesional en la materia o contar con certificación en competencias laborales en el área de su especialidad.		Al menos 1 por cada 10 trabajadores
N.O.77. El personal está entrenado para la atención de emergencias. Presentar registro de la ejecución del plan de contingencia "simulacro".	<ul style="list-style-type: none"> a. Accionar el generador de emergencia en caso de incendio. b. Operar equipos de incendios. c. Conocer y ejecutar los planes de emergencia que posee el establecimiento. d. Primeros auxilios. e. Deben contar con números de emergencia. 	A
H. ADMINISTRATIVO		
N.O.78. El establecimiento cuenta con un manual de calidad que incluye la descripción de los puestos operativos y administrativos, además incluirá la misión, visión, objetivos y políticas del negocio.	Todos los empleados del lugar deben estar familiarizados con el manual de calidad.	A
N.O.79. El establecimiento tiene entre sus políticas:	<ul style="list-style-type: none"> a. La no contratación de menores de edad. b. La no promoción de la prostitución. c. La no venta de estupefacientes. d. El derecho de admisión (donde se considera a personas en estado de embriaguez, bajo el efecto de estupefacientes, vendedores ambulantes o personas consideradas como infractoras de su reglamentación interna para la convivencia dentro del establecimiento). e. El personal se mantendrá impecable con respecto a higiene. 	A
N.O.80. El establecimiento cuenta con un reglamento interno escrito y disponible en el establecimiento donde al menos se especifica:	<ul style="list-style-type: none"> a. El procedimiento que deben aplicar los trabajadores para la atención a personal con discapacidad. b. La imposibilidad temporal o definitiva de trabajar al personal que manipula directa o indirectamente los alimentos y que padezca temporal o permanentemente de una enfermedad infecciosa susceptible de ser transmitida por alimentos, o que presenta heridas infectadas o irritaciones cutáneas. 	A
N.O.81. El establecimiento cuenta con un contrato en el que especifica al cliente que contrata sus servicios:	<ul style="list-style-type: none"> a. El horario máximo de atención. b. El no servicio de bebidas alcohólicas a menores de edad. c. Las condiciones de máximas de sonido permitidas en el establecimiento, las que deberán ser comunicadas a los servicios contratados por el cliente para artistas en vivo o música grabada. 	A
I. LEGAL		
N.O.82. El establecimiento factura con documentos válidos que cumplen las especificaciones de la autoridad tributaria.	Las facturas o notas de venta, deben estar vigentes y deben cumplir con los lineamientos de actividad a realizar por el establecimiento de acuerdo a la normativa vigente.	A
N.O.83. El establecimiento emplea trabajadores sin impedimento para trabajar en el país.	El establecimiento deberá contar con un archivo de documentación de los contratos y documentación presentada por los trabajadores.	A
N.O.84. Todo trabajador está afiliado al sistema de Seguridad Social o cuenta con contratos de servicios profesionales registrados ante la autoridad laboral.		A
J. FACILIDADES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD		
j.1. Acceso para personas con discapacidad		
N.O.85. Los establecimientos ubicados en planta baja cuentan con accesos externos e internos habilitados para personas con discapacidad motriz (rampas, barreras de seguridad y ascensor de ser necesario). Opcional para establecimientos en planta alta.	La accesibilidad contará con rampas fijas o móviles, pasillos de acceso, estos deberán cumplir con los requerimientos de ley.	A
N.O.86. Los establecimientos ubicados en planta alta cuentan con accesos externos e internos habilitados para personas con discapacidad auditiva y/o visual (barreras de seguridad y ascensor modificado de ser necesario). Opcional para establecimientos en planta baja.		A
j.2. Infraestructura del área de comedor para personas con discapacidad		
N.O.87. Por lo menos 1 mesa con espacios habilitados para personas con discapacidad visual y auditiva.		A
N.O.88. Por lo menos 1 mesa cuenta con espacios habilitados para personas con discapacidad motriz. Las mesas serán de forma rectangular, estratégicamente colocadas, que tengan una altura de 75 centímetros libres del piso a la parte inferior de la mesa, en las cuales las sillas entre mesas tienen una separación de 1 metro, (mesa compartida).		A
j.3. Infraestructura del área de servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad		
N.O.89. El establecimiento que funcione en planta baja, cuenta con facilidades en los servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad motriz por lo menos. Estos servicios higiénicos o baterías sanitarias cumplen con las especificaciones de la autoridad competente.	Las facilidades en los servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad motriz (por lo menos) pueden ser implementados en forma compartida con baños de hombres y mujeres de acuerdo a la disponibilidad del espacio y normativa vigente.	A
N.O.90. El establecimiento que funcione en planta alta, cuenta con facilidades en los servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad auditiva y/o visual por lo menos. Estos servicios higiénicos o baterías sanitarias cumplen con las especificaciones de la autoridad competente.	Las facilidades en los servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad auditiva y/o visual (por lo menos) pueden ser implementados en forma compartida con baños de hombres y mujeres de acuerdo a la disponibilidad del espacio y normativa vigente.	A

j.4. Equipamiento del área de servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad		
N.O.91. Todo servicio higiénico disponible para personas con discapacidad, considerando la reglamentación emitida por la autoridad competente, cuenta de manera permanente con el siguiente equipamiento:	<ul style="list-style-type: none"> a. Espejo sobre el lavamanos. b. Basurero con funda y tapa. c. Dispensador de jabón con este elemento disponible. d. Sistema de secado de manos (secador automático o dispensador de toallas de papel con este elemento disponible). e. Dispensador de desinfectante con este elemento disponible. f. Dispensador de papel higiénico con este elemento disponible. g. Sistema de aromatización. h. Pulsador de auxilio (con alarma visual y auditiva para el personal del establecimiento). i. Barras de seguridad. j. Sensor de iluminación. 	A
j.5. Señalización para personas con discapacidad; motriz, visual y auditiva.		
N.O.92. El establecimiento cuenta con señalética informativa, clara y visible en las áreas adecuadas para personas con discapacidad.	<p>Los distintivos estarán en áreas como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accesos - Área de clientes - Baños 	A
K. ESPACIO PUBLICO		
N.O.93. El establecimiento que ocupa una zona del espacio público cuenta con los permisos y autorizaciones correspondientes, acorde a las especificaciones de la autoridad competente.		A
N.O.94. El establecimiento mantiene la fachada en buen estado cumpliendo lo dispuesto por las normas vigentes.		
Nota: Además de estos criterios, deberán cumplirse los parámetros establecidos a nivel nacional en la normativa vigente.		

EJEMPLO