

<b>Ficha de verificación de las Reglas Técnicas en las Zonas Especiales Turísticas</b> <b>Resolución No A-015 sancionada el 23/01/2020</b> <b>CENTRO DE CONVENCIONES</b>	
<b>Criterio de la norma específica de la ZET</b>	<b>CATEGORIA</b>
	<b>1era</b>
<b>A. ACCESO</b>	
<b>a.1. Identificación del establecimiento</b>	
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
<b>a.2. Área de recepción y sala de espera</b>	
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
<b>a.3. Ingresos</b>	
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).	A
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>B. INFRAESTRUCTURA</b>	
<b>b.1. Infraestructura general</b>	
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 ahorradores,	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>b.2. Infraestructura de la sala VIP</b>	
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 la siguiente 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 2 inodoros, 2 lavamanos.	A
<b>b.3. Infraestructura del área de personal</b>	
N.O.26. Servicios higiénicos o batería sanitaria exclusivos para personal.	A
N.O.27. Posee un área exclusiva asignada para el cambio de ropa del personal de servicio a las salas y el almacenamiento de sus artículos personales. Esta área puede ser compartida con el baño de personal.	A
N.O.28. Área de comedor exclusivo para personal independiente del área de atención al cliente.	A
<b>b.4. Infraestructura para la seguridad</b>	
N.O.29. Todo establecimiento debe contar con salidas de emergencia y rutas de evacuación identificables y puntos de encuentro señalizados.	A
N.O.30. Las instalaciones eléctricas se encuentran aisladas, protegidas y fijadas. El cableado que atraviesa mangueras, tuberías y ductos no debe tener empalmes internos (unión de cables).	A
<b>C. EQUIPAMIENTO</b>	
<b>c.1. Equipamiento del área de las salas</b>	
N.O.31. Cuenta con mesas y sillas en cantidad acorde al aforo máximo de cada sala.	A
N.O.32. Cuenta con vajilla, cubiertos y cristalería uniforme, sin daños, en cantidad acorde al aforo máximo de cada sala.	A
N.O.33. Cuenta con equipos de audio y video independientes para cada sala.	A
N.O.34. Cuenta con equipos de proyección y pantalla, independientes para cada sala.	A
N.O.35. Las sillas utilizadas en las diferentes salas tienen las siguientes dimensiones: 46cm de fondo y 43cm de ancho.	A
N.O.36. Cada sala y de manera independiente cuenta con sistemas de climatización calor – frío que provocan una permanencia placentera de los asistentes en el establecimiento.	A
N.O.37. Cuenta con dispositivos eléctricos que permiten oscurecerse al 100%	A
N.O.38. Los tableros de iluminación y de sonido se encuentran etiquetados para su fácil manipulación.	A
<b>c.1.1. Distribución de las salas tipo cocktail</b>	
N.O.39. El mobiliario para el apoyo de las personas se constituye en mesas altas y distribuidas por la sala.	A

<b>c.1.2. Equipamiento de las salas VIP</b>	
N.O. 40. Cuenta con mobiliario para el descanso. Sillones, butacas y/o sillas.	A
N.O.41. Cuenta con equipamiento y mobiliario para el servicio de bebidas frías y calientes. Frigo bar, Cafetera, cristalería.	A
N.O.42. Cuenta con conexión a internet inalámbrico. Wi-fi, /o una zona con conexión por LAN.	A
N.O.43. Cuenta con un computador y una impresora multifunciones.	A
N.O.44. Cuenta con un televisor con conexión por cable.	A
N.O.45. Cuenta con servicio telefónico.	A
<b>c.1.3. Equipamiento de las salas de prensa</b>	
N.O.46. Cuenta con sillas para la prensa, acorde a la capacidad máxima de la sala. Número de sillas en función de la capacidad de la sala.	A
N.O.47. Cuenta con conexión a internet inalámbrico. Sistema WI-Fi y/o una zona con conexión por LAN.	A
N.O.48. Cuenta con mesas, sillas y micrófonos individuales para los entrevistados. Mobiliario para montaje tipo auditorio.	A
N.O.49. Cuenta con sistema de video conferencia.	A
N.O.50. Equipos de traducción simultánea propio o contratado.	A
<b>c.1.4. Distribución de las salas tipo auditorio</b>	
N.O.51. Las medidas de los tableros para el montaje de mesas tipo aula es de 45 a 60 cm de fondo.	A
N.O.52. La distancia entre la silla ocupa y la mesa de la hilera posterior es de 38cm.	A
<b>c.1.5. Distribución de las salas tipo banquete con comedor y trabajos grupales</b>	
N.O.53. Las mesas para los comensales o trabajo en grupo tienen dimensiones entre 1,50 y 1,80m de diámetro.	A
N.O.54. La distancia entre sillas de mesas es de 50cm.	A
<b>c.1.6. Equipamiento de las salas de prensa</b>	
N.O.55. Número de sillas en función de la capacidad de la sala.	A
N.O.56. Cuenta con conexión a internet inalámbrico. Sistema WI-Fi y/o una zona con conexión por LAN.	A
N.O.57. Cuenta con mesas, sillas y micrófonos individuales para los entrevistados. Mobiliario para montaje tipo auditorio.	A
<b>D. SEÑALIZACIÓN</b>	
N.O.58. 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.59. En el caso de que el establecimiento cuente con áreas abiertas para fumadores, debe estar adecuadamente aislada y señalizada.	A
N.O.60. 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. - 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.61. 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. (baños para hombres, mujeres y personas con discapacidad).	A
N.O.62. Cuenta con señalización de: a. Áreas restringidas y de uso exclusivo del persona. b. Áreas peligrosas o con material inflamable.	A
N.O.63. Cuenta con letreros que especifican la no venta de bebidas alcohólicas a menores de edad.	A
<b>E. SERVICIOS</b>	
N.O.64. Brinda el servicio de internet en todo el establecimiento.	A
N.O.65. Cuenta con sistemas de climatización calor – frío que provocan una permanencia placentera del cliente en el establecimiento. En caso de necesitar; Puede usar calefactores o calentadores a gas centralizado o eléctricos, de igual manera aire acondicionado o sistemas de ventilación.	A
N.O.66. El establecimiento brinda servicio a la mesa con una persona especializada, depende del evento sea propio o contratado.	A
<b>F. MANTENIMIENTO</b>	
N.O.67. Todas las áreas internas y externas del establecimiento se encuentran limpias (ordenadas, sin polvo y no emiten malos olores).	A
N.O.68. 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.69. Todo equipo cuenta con un registro histórico de mantenimiento, de acuerdo a su uso y especificaciones técnicas.	A
<b>G. PERSONAL</b>	
N.O.70. 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.71. 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.	A
N.O.72. El personal está entrenado para la atención de emergencias. Presentar registro de la ejecución del plan de contingencia "simulacro". a. Accionar el generador de emergencia. 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
<b>H. ADMINISTRATIVO</b>	
N.O.73. El establecimiento cuenta con un manual operativo (calidad) que incluye la descripción de puestos y administrativo; misión, visión, objetivos y políticas del negocio.	A
N.O.74. El establecimiento tiene entre sus políticas: 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.75. El establecimiento cuenta con un reglamento interno escrito y disponible en el establecimiento donde al menos se especifica: 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

<b>I. LEGAL</b>	
N.O.76. 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.	A
N.O.77. El establecimiento emplea trabajadores sin impedimento para trabajar en el país.	A
N.O.78. Todo trabajador está afiliado al sistema de Seguridad Social o cuenta con contratos de servicios profesionales registrados ante la autoridad laboral.	A
<b>J. FACILIDADES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD</b>	
<b>j.1. Acceso para personas con discapacidad</b>	
N.O.79. 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.	A
N.O.80. 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
<b>j.2. Infraestructura del área de servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad</b>	
N.O.81. El establecimiento que funcione en planta baja, cuenta con al menos 1 servicio higiénico asignado a personas con discapacidad motriz. Este servicio higiénico cumple las especificaciones de la autoridad competente. Las facilidades en los servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad motriz 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.82. El establecimiento que funcione en planta alta, cuenta con al menos 1 servicio higiénico asignado a personas con discapacidad auditiva y/o visual. Este servicio higiénico cumple 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
<b>j.3. Equipamiento del área de servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad</b>	
N.O.83. Todo servicio higiénico disponible para personas con discapacidad, considerando la reglamentación emitida por la autoridad competente, cuenta de manera permanente con el siguiente equipamiento: 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
<b>j.4. Señalización para personas con discapacidad, motriz, visual y auditiva.</b>	
N.O.84. 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
<b>K. ESPACIO PÚBLICO</b>	
N.O. 85. El establecimiento que ocupa el espacio para las actividades económicas cuenta con el convenio de uso del espacio público actualizado conforme a las regulaciones de la autoridad	A
N.O.86. El establecimiento tiene la fachada, las aceras y bordillos en buen estado cumpliendo lo dispuesto por la autoridad	A
<b>Nota: Además de estos criterios, deberán cumplirse los parámetros establecidos a nivel nacional en la normativa vigente.</b>	