

SALAS DE RECEPCIONES Y BANQUETES	
Acuerdo Ministerial No. 2023-001	
No.	REQUISITOS
<b>REQUISITOS DOCUMENTALES PERSONAS NATURALES</b>	
1	Registro Unico de Contribuyentes (RUC), número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la Autoridad Tributaria, en la que consten los datos informativos correspondientes a razón social, el nombre comercial, número del local, dirección y actividad del establecimiento del que se obtendrá el Registro de Turismo.
2	Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio.
3	Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.
<b>REQUISITOS DOCUMENTALES PERSONAS JURÍDICAS</b>	
1	Documento constitutivo de la misma debidamente aprobada por la autoridad correspondiente, en la que conste como su objeto social el desarrollo de la actividad y/o modalidad turística;
2	Registro Unico de Contribuyentes (RUC), número de Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), u otro que determine la Autoridad Tributaria, en la que consten los datos informativos correspondientes a razón social, el nombre comercial, número del local, dirección y actividad del establecimiento del que se obtendrá el Registro de Turismo;
3	Documento que habilite la situación legal del local si es arrendado, cedido o propio; y,
4	Permiso de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.
<b>REQUISITOS TÉCNICOS</b>	
5	Establecimiento que oferta un espacio fijo que puede ser abierto o cerrado, para la realización de eventos de carácter social; empresarial y/o familiar. Requiere: servicios higiénicos o baterías sanitarias y parqueadero propio o arrendado. <b>Categoría Uno.-</b> Aquellas que cuenten con espacio fijo (salón), para la realización de eventos de carácter social; empresarial y/o familiar; servicios higiénicos o baterías sanitarias y parqueadero propio o arrendado. <b>Categoría Dos.-</b> Aquellas que además de los elementos determinados en el literal a) del presente artículo, cuenten con servicio propio de alquiler de mobiliario, equipos, vajilla, menaje acorde al evento y servicio de alimentos y bebidas.
6	Las baterías sanitarias y los servicios higiénicos deberán encontrarse en un área independiente a la de preparación de alimentos y servicios de alimentación.
7	Cumplir con las siguientes condiciones sanitarias: 1. Contar con un procedimiento de limpieza y desinfección de los servicios higiénicos y baterías sanitarias, que será difundido al personal; y, además se contará con señalética dirigida al cliente que informe sobre la higiene y limpieza de las instalaciones. 2. Disponer de agua potable, tratada, entubada o conectada a la red pública, donde exista. 3. Disponer de luz eléctrica, en los lugares que exista una red pública, o cualquier sistema de iluminación en el caso de no contar con la misma. 4. Las aguas servidas deberán ser vertidas al alcantarillado si existe red disponible o contar con un mecanismo de disposición de la misma. 5. Manejo de los desechos infecciosos en coordinación con el resto de desechos generados por el establecimiento.
8	Los servicios higiénicos o baterías sanitarias deben estar dotados del equipamiento y accesorios mínimos detallados a continuación: 1. Inodoro con asiento y tapa si aplica según los tipos de inodoros. 2. Urinario, cuando corresponda. 3. Lavamanos. 4. Espejo sobre el lavamanos. 5. Jabón líquido. 6. Dispensador de pared, desechable o decorativo para jabón líquido. 7. Equipos automáticos en funcionamiento o toallas desechables para secado de manos. 8. Papel higiénico. 9. Porta papel o dispensador de papel higiénico dentro o cerca al área de los servicios higiénicos y/o baterías sanitarias. 10. Basurero con tapa. 11. Dispensador de toallas desechables (si aplica). 12. Dispensador de desinfectante, dentro o fuera de las instalaciones sanitarias. 13. Iluminación central controlada junto a la puerta de acceso o sistemas de iluminación similar.
9	Los servicios higiénicos y baterías sanitarias, deberán cumplir con las siguientes condiciones de infraestructura: 1. Los pisos se construirán con materiales impermeables, no absorbentes, lavables y antideslizantes, no deben tener grietas a fin de facilitar la limpieza y desinfección. Se garantizará la evacuación de agua para evitar su acumulación. 2. Las paredes deben ser de material impermeable, no absorbente, lavable; deben ser lisas, sin grietas de forma que faciliten su limpieza y desinfección. 3. Los techos deben impedir la acumulación de suciedad de forma que faciliten su limpieza. 4. Las ventanas y otras aberturas (tragaluces), deben evitar la acumulación de suciedad. Las aberturas para ventilación deberán estar provistas de malla de protección contra insectos u otros animales. 5. Las puertas deben ser de superficie lisa, no absorbente que facilite su limpieza y desinfección con cerraduras en buen funcionamiento. 6. Las puertas, ventanas y otras aberturas deberán asegurar la privacidad total de sus ocupantes. 7. La existencia de pasillos entre los servicios higiénicos o baterías sanitarias procurarán tener la amplitud suficiente para el tránsito de personas con discapacidad física, en silla de ruedas o con movilidad reducida y en ningún caso deben ser utilizados como áreas para almacenamiento o bodegas.
10	Contar con rotulación que identifique la ubicación de los servicios higiénicos o baterías sanitarias y en cada puerta la identificación por género. Colocar avisos que promuevan el lavado de manos.
11	Contar con focos o sistemas ahorradores de luz, mismos que deben estar bien instalados para evitar cualquier accidente.
12	Contar con ventilación por medios naturales o medios artificiales con inductores o extractores de olor.
13	El número de baños o baterías sanitarias se determinará de acuerdo a la capacidad del establecimiento determinada en el registro o permiso de funcionamiento, para las áreas de uso social y servicios higiénicos del personal cuando exista; y, de acuerdo al número de clientes que visiten simultáneamente el establecimiento turístico sujeto a vigilancia y control sanitario.
14	Contar con una cartilla en cada servicio higiénico o batería sanitaria para el control de la limpieza, misma que deberá realizarse mínimo cuatro veces al día, y que serán registradas con hora, fecha, nombre y firma de la persona encargada del mantenimiento. La persona que realice el mantenimiento de los servicios higiénicos o baterías sanitarias deberá contar como mínimo con: guantes, mascarilla, gorra y mandil.