

<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>RECEPCIONES Y BANQUETES</b>		
<b>Criterio norma</b>	<b>Criterios norma específica de la ZET</b>	<b>CATEGORÍA</b>
		<b>2da</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:	Tamaño del rótulo debe estar en 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.	A
	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.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
<b>a.3. Ingresos</b>		
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>B. INFRAESTRUCTURA</b>		
<b>b.1. Infraestructura general</b>		
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, ahorradores 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 en 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>b.2. Infraestructura del área de bar (si ofrece el servicio)</b>		
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>b.3. Infraestructura del área de salones</b>		
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 <sup>2</sup> (L:1,15m 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>b.4. Infraestructura del área de cocina de cada salón o del total de salones</b>		
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.	15% del área del salón o del total de salones
	La cocina deberá estar dividida en secciones: cocinacaliente, cocina fría y pastelería/ panadería.	
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.	A
	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 almacenen 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, margarina, 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.	A
	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.	A
	Los filtros de los sistemas de ventilación como: extractores, conductores de aire y campanas deben retirarse 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 caso inventariadas no aplica)	Los pisos no deben ser de material poroso.	A
	Los drenajes de piso deben estar protegidos con rejillas que eviten el acceso a plagas.	A
	Las paredes deben ser lisas e impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección.	A
<b>b.5. Infraestructura del área de artistas en vivo (si ofreciere este servicio)</b>		
N.O.24. Cuenta con un área destinada para uso exclusivo de artistas en vivo, donde no podrá habilitarse ningún otro servicio.		A
<b>b.6. Infraestructura del área de pista de baile</b>		
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>b.7. Infraestructura del área de servicios higiénicos o baterías sanitarias</b>		
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 fundaplástica resistente y tapa.	A
N.O.33. Las paredes, pisos y techos están contruidos 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 los siguientes 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>b.8. Infraestructura del área del personal</b>		

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>b.9. Infraestructura para la seguridad</b>		
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 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.	A
	Cuando se instala sobre mesones de cocina o baño, se deberá colocar los tomacorrientes a una altura mínima de 0,10 cm del mesón.	A
	Se instalará al menos un tomacorriente por cada 10 m <sup>2</sup> o fracción de local, con un mínimo de (3) tres tomacorrientes.	A
<b>C. EQUIPAMIENTO</b>		
<b>c.1. Equipamiento general</b>		
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, tetrapack, 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
<b>c.2. Equipamiento del área de salones</b>		
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.	A
	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.	A
	Número de piezas de vajilla, cubiertos y cristalería supera el máximo de aforo.	A
<b>c.3. Equipamiento del área de cocina</b>		
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.	Cuenta con una placa de identificación donde consta el nombre comercial, tipología y categoría al interior del establecimiento.	A
	El establecimiento no cuenta con publicidad exterior de bebidas alcohólicas ni tabaco.	A
	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.4. Exhibe la licencia de funcionamiento, (LUAE) y registro turístico del establecimiento en buen estado, protegida de la suciedad y la humedad.	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.C.1. El establecimiento cuenta con ingresos diferenciados, uno para el cliente y otro para el personal/proveedores. (Sin son casas patrimoniales no aplica).	Fríos (prod. congelados: helados, verduras, fruta, carne, pescado, marisco, bollos y pasteles) ≤ -18°C.	A
	Refrigeradores (carne y aves) ≤ 7 °C.	A
	Refrigeradores, productos a granel (cárnicos, queso) ≤ 10 °C.	A
	Vitrinas de frío (bebidas) ≤ 10 °C.	A
	Refrigeradores de auto-servicio (productos lácteos, bollos y pasteles) ≤ 10 °C.	A
	Todos de acero inoxidable de carácter industrial.	A
N.O.8. Todo establecimiento con iluminación	El establecimiento debe contar como mínimo con un medidor de la	

artificial incluye accesorios o sistemas que promueven el ahorro energético. Uso de iluminación led, ahorradores o dimmers.	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 A
N.O.57. Toda cocina cuenta de manera permanente con el siguiente equipamiento.	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
<b>N.O.11. Cuenta con un área adecuada e independiente para artículos de limpieza, productos químicos y material inflamable</b>		
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.	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
<b>N.O.13. Todo establecimiento que use fuentes de combustión del tipo generadores y calderos cumple con las especificaciones de ruido</b>		
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:	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>c.6. Equipamiento para la seguridad</b>		
N.O.15. Las superficies donde se preparan las bebidas son de materiales de fácil limpieza y lavables.		A
N.O.16. Cuenta con un área de lavado en acero inoxidable con agua corriente.		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
<b>N.C.2. El espacio asignado a cada cliente corresponde a la categoría y aforo. Estos espacios deberán tener la altura suficiente como para</b>		
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
N.O.64. En el caso de que el establecimiento cuente con áreas abiertas para fumadores, debe estar adecuadamente aislada y señalizada.		A
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: cocinacaliente, cocina fría y pastelería/ panadería.	A 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.	Bien adecuada con repisas que no permitan el contacto de los alimentos con el piso y paredes del área. Seca, bien ventilada y limpia.	A
N.O.67. Cuenta con señalización de: a. Áreas restringidas y de uso exclusivo del personal. b. Áreas peligrosas o con material inflamable.	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.	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
<b>N.O.20. El área de lavado es de acero inoxidable donde existe agua corriente disponible de manera permanente.</b>		
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.	El área de cocina debe estar ventilada para prevenir la condensación de vapor, calor y la acumulación de polvo.	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.	Los filtros de los sistemas de ventilación como: extractores, conductores de aire y campanas deben retirarse 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.	A
<b>F. MANTENIMIENTO</b>		
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
<b>G. PERSONAL</b>		
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 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 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".	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
<b>H. ADMINISTRATIVO</b>		
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:	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:	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 A
N.O.81. El establecimiento cuenta con un contrato en el que especifica al cliente que contrata sus servicios:	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
<b>I. LEGAL</b>		
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
<b>J. FACILIDADES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD</b>		
<b>j.1. Acceso para personas con discapacidad</b>		
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
<b>j.2. Infraestructura del área de comedor para personas con discapacidad</b>		
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
<b>j.3. Infraestructura del área de servicios higiénicos o baterías sanitarias para personas con discapacidad</b>		
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
<b>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</b>		
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:	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>N.O.44. El establecimiento cuenta con tachos generales orgánicos e inorgánicos (papel/cartón, tetrapack, vidrio y plásticos), mismos que son entregados a la red de</b>		
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
<b>K. ESPACIO PUBLICO</b>		
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