

	dentro del lugar, permitiendo que los turistas o visitantes disfruten en las molestias que el humo puede ocasionar.	
	-Si el campamento cuenta con unidades de alojamiento fijas, debe haber una (1) parrilla por cada unidad.	Mantenimiento
Áreas para santos de damas y caballeros	Puede emplear los mismos del área de recepción, si la distancia es menor de 50 m.	
Equipamiento:		
Parrillas:	Pueden ser empotradas o móviles, de gas, carbón, eléctrica.	
Lavaplatos o similar		
Mesas y sillas		
Vasos		
Cubetas		
Kit para parrilla	Puede contener: tablas individuales, tablas para picar alimentos, utensilios para parrilla, etc.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad
Baño para damas y caballeros	Señalizados	
Cafetera automática o cualquier otro medio donde se prepare a uso y conservación de a parrilla y de todo el equipamiento que se encuentre en esta área		
Servicios		
Suministro de carbón, gas para la parrilla o electricidad según sea el caso		

G. Zona Comercial

Nº	REQUISITOS MÍNIMOS	ESPECIFICACIONES	MANTENIMIENTO Y FUNCIONALIDAD
ZONA COMERCIAL			
Construcción			
	Área para locales comerciales		La paredes, techos, pisos, puertas, ventanas, entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
	Área de estacionamiento		Debe encontrarse en buen estado de mantenimiento, higiene y seguridad: -Pavimentado (asfalto, gránulo, concreto, adoquines o similar) y sin huecos. -Iluminado. -Demarcado, señalizado (entrada (e), salida (e), emergencia, sentido de circulación, áreas de interés). -Arborización en caso de estacionamiento al aire libre. -Aceras y rampas para personas con discapacidad.
Equipamiento			
	Locales comerciales con venta de productos, servicios, alimentos, etc.	Para establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo de 3, 4 y 5 estrellas es obligatorio el cumplimiento de este requisito.	En buen estado de mantenimiento
	Tienda de artesanía y souvenir	Para establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo de 3, 4 y 5 estrellas es obligatorio el cumplimiento de este requisito.	
	Tienda de suministro de víveres y productos de primera necesidad.	Para establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel, Residencia de Turismo de 1, 2, 3, 4 y 5 estrellas y Campamento de Turismo de 3ª, 2ª y 1ª Clase es obligatorio el cumplimiento de este requisito.	
	Bodega venta de accesorios y delicatessen	Para establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel, Residencia de Turismo de 5 estrellas es obligatorio el cumplimiento de este requisito.	
	Boutique de damas o caballeros.	Para establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo de 5 estrellas es obligatorio el cumplimiento de este requisito.	
	Barbería y salón de belleza o estética (damas y caballeros)	Para establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo de 5 estrellas es obligatorio el cumplimiento de este requisito.	
	Agencia de alquiler de vehículos	Para establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo de 5 estrellas es obligatorio el cumplimiento de este requisito.	
	Agencias de viajes	Para establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo de 5 estrellas es obligatorio el cumplimiento de este requisito.	
Servicios			
	Adquisición de bienes y servicios durante el horario establecido por cada local		
	Disponer de puntos de venta o del sistema de pago vía electrónico	Debito y crédito	
	Estacionamiento		

Nota: en el caso de las agencias de alquiler de vehículos y las agencias de viajes, deben contar con los permisos otorgada por el Ministerio del poder Popular con competencia en Turismo.

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

 MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA EL TURISMO
 DESPACHO DEL MINISTRO-OFCINA DE CONSULTORÍA JURÍDICA

NUMERO: 076

CARACAS, 08 DE AGOSTO DE 2013

AÑOS 203° y 164°

RESOLUCIÓN

El Ministro del Poder Popular para el Turismo, en ejercicio de las atribuciones que le confiere el Decreto N° 02 de fecha 22 de abril de 2013, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.151 de fecha 22 de abril de 2013 y los numerales 5° y 6° del artículo 9 del Decreto N° 9.044 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Turismo, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 38.965 de fecha

29 de junio de 2012 y lo establecido en el numeral 19 del artículo 77 del Decreto N° 5.890 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de la Administración Pública, publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 5.889 Extraordinario de fecha 31 de julio 2008, en concordancia con los artículos 11 y 13 del Reglamento Parcial de la Ley Orgánica de Turismo sobre Establecimientos de Alojamiento Turístico, publicado en la Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 36.807 de fecha 21 de diciembre de 1998,

RESUELVE,

Artículo 1°. La presente Resolución tiene por objeto establecer las condiciones que deben cumplir los establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo, para optar a una categoría, tomando como principio la salvaguarda e integridad física de los turistas, visitantes, trabajadoras, trabajadores y del entorno del establecimiento, a fin de garantizar la calidad del servicio prestado.

Artículo 2°. Los establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel, que presenten construcciones de valor patrimonial declarado por el ente competente, a los efectos de la categorización, se considerarán de forma especial para el cumplimiento de los requisitos y requerimientos de características constructivas y de servicios, con el fin de salvaguardar la estructura física y su valor patrimonial.

Artículo 3°. Dentro de los establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo con valor patrimonial, se contemplan aquellos que:

1. Se ubiquen dentro de espacios naturales protegidos a los cuales les apliquen normas específicas de construcción.
2. Ofrezcan servicio de alojamiento turístico en construcciones que posean valor patrimonial (natural o cultural).
3. Se encuentren funcionando en edificaciones construidas previamente a la aplicación de esta norma y cuya posibilidad de remodelación y ampliación esté comprometido.

En cualquiera de los casos anteriores, el establecimiento de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo, debe cumplir con una evaluación previa por parte del Ministerio del Poder Popular para el Turismo para el otorgamiento de la categoría correspondiente.

Artículo 4°. Los requisitos de construcción, medidas de seguridad industrial y otros elementos técnicos contenidos en normativas vigentes que incidan de manera directa o indirecta en la prestación del servicio de alojamiento turístico, son considerados para la aplicación de la presente Resolución.

Artículo 5°. Los establecimientos que se encuentren construidos antes de la entrada en vigencia de la presente Resolución, exceptuando aquellos establecidos en el artículo 2°, deben de igual forma cumplir con todos los requerimientos aquí establecidos, y en los casos de no cumplir con los índices arquitectónicos, deberán solicitar ante el Ministerio del Poder Popular para el Turismo una consulta técnica para su adecuación, sin detrimento de la prestación de los demás servicios suministrados por el establecimiento.

Artículo 6°. La categorización de los establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo se realiza a través de un proceso administrativo que permite medir la calidad y cantidad de servicios que ofrecen a los turistas y visitantes y cualquier otra consideración que establezca el Ministerio del Poder Popular para el Turismo.

Artículo 7°. A los efectos previstos en la presente Resolución, se entiende por:

4. Apariencia: Está relacionada con la decoración de una zona en general o un elemento en particular, y es relativo a que sea agradable a la vista, juegue armónicamente con el conjunto y sea adecuado al nivel, ubicación geográfica y uso del establecimiento.
5. Entorno inmediato: Se refiere al área que vincula al establecimiento de alojamiento turístico tipo hotel de turismo con el ambiente inmediato exterior, bien sea éste de índole urbano o rural, cuyo radio de alcance estará en función de la superficie que el establecimiento ocupe dentro del ambiente, pudiendo abarcar todas o algunas de las siguientes áreas: frente, lateral (es) o posterior.
6. Funcionalidad: Se refiere a la eficiencia y adecuación de las áreas, muebles, enseres y equipos que presta el hotel de turismo para la prestación de sus servicios.
7. Habitación sencilla: unidad habitacional ofrecida por los establecimientos de alojamiento turístico a los turistas, dotada por una (1) cama para ocupación individual.
8. Habitación doble: unidad habitacional ofrecida por los establecimientos de alojamiento turístico a los turistas, dotada por dos (2) camas para ocupación individual o una (1) cama para ocupación doble.
9. Habitación múltiple: Unidad habitacional ofrecida por los establecimientos de alojamiento turístico a los turistas dotada para la ocupación de tres (3) personas o más.
10. Habitación tipo Suite: Unidad habitacional que consta, por lo menos, de dos áreas claramente diferenciadas: una habitación doble y un área social con los servicios sanitarios completos.



11. **Habitación tipo Cabaña:** Unidad habitacional generalmente aislada de los servicios principales del establecimiento turístico, pero formando parte integral del mismo y conformada por uno o más ambientes, una o más habitaciones con sus respectivas camas y servicios sanitarios.

12. **Mantenimiento:** Se refiere a la limpieza y conservación de las áreas, muebles, enseres, equipos y maquinarias, el cual será diario, preventivo y correctivo de acuerdo a las necesidades y planificación que el establecimiento realice sobre la materia.

13. **Mantenimiento correctivo:** Se refiere a las acciones que responden específicamente a la reparación o corrección inmediata de las fallas imprevistas, que hayan sido detectadas en el establecimiento de alojamiento turístico.

14. **Mantenimiento diario:** Se refiere a todas las acciones que tienen como objetivo principal la preservación de todas las áreas en general del establecimiento de alojamiento turístico de acuerdo a la planificación diaria.

15. **Mantenimiento preventivo:** Se refiere a las acciones planificadas para mantener en óptimas condiciones la infraestructura, maquinarias, equipos, herramientas y utensilios del establecimiento de alojamiento turístico, con el fin de aumentar la vida útil de los mismos, minimizar costos de reparaciones, así como disminuir accidentes y emergencias, entre otras ventajas, de acuerdo con la planificación que se tenga al respecto.

16. **Restaurante diario:** Establecimiento de alimentos y bebidas con su respectiva cocina y debidamente equipado para prestar diariamente el servicio de comida como son: desayuno, almuerzo o cena de acuerdo a la categoría del establecimiento de alojamiento turístico.

17. **Restaurante especial:** Establecimiento debidamente equipado para prestar diariamente y en cualquier turno (desayuno, almuerzo o cena) una oferta diferente de alimentos y bebidas, especializándose en un tipo de comida o nacionalidad, con servicio a la carta.

18. **Restaurante gourmet:** Establecimiento de alimentos y bebidas dirigido por uno o varios estudiosos y conocedores de la cocina, quienes logran conjugar la comida tradicional (local o nacional) con técnicas de preparación e ingredientes de primera calidad, para la presentación de sus platos.

Artículo 8°. Se establecen las siguientes definiciones por categoría:

1. **Categoría una (1) estrella:** Aplicable a aquellos establecimientos de alojamiento tipo hotel de turismo, que además de los requisitos mínimos exigidos en el tabulador aquí previsto, se caracterizan principalmente por ofrecer el servicio de hospedaje y por lo menos un (1) turno en el servicio de alimentos y bebidas. Esta categoría se identificará con el símbolo de una (1) estrella.

2. **Categoría dos (2) estrellas:** Aplicable a aquellos establecimientos de alojamiento tipo hotel de turismo, que además de los requisitos mínimos exigidos en el tabulador aquí previsto, se caracterizan por ofrecer el servicio de hospedaje, dos (2) turnos de alimentos y bebidas, y brindar como mínimo un (1) área o servicio complementario para el uso y disfrute de los turistas y visitantes. Esta categoría se identificará con el símbolo de dos (2) estrellas.

3. **Categoría tres (3) estrellas:** Aplicable a aquellos establecimientos de alojamiento tipo hotel de turismo, que además de los requisitos mínimos exigidos en el tabulador aquí previsto, se caracterizan por ofrecer el servicio de hospedaje, tres (3) turnos de alimentos y bebidas, brindar como mínimo dos (2) áreas o servicios complementarios para el uso y disfrute de los turistas y visitantes. Esta categoría se identificará con el símbolo de tres (3) estrellas.

4. **Categoría cuatro (4) estrellas:** Aplicable a aquellos establecimientos de alojamiento tipo hotel de turismo, que además de los requisitos mínimos exigidos en el tabulador aquí previsto, se caracterizan por ofrecer el servicio de hospedaje, tres (3) turnos de alimentos y bebidas, brindar como mínimo tres (3) áreas o servicios complementarios para el uso y disfrute de los turistas y visitantes, así como por el uso de tecnología de información en sus servicios y sistemas. Esta categoría se identificará con el símbolo de cuatro (4) estrellas.

5. **Categoría cinco (5) estrellas:** Aplicable a aquellos establecimientos de alojamiento tipo hotel de turismo, que además de los requisitos mínimos exigidos en el tabulador aquí previsto, se caracterizan por ofrecer el servicio de hospedaje, tres (3) turnos de alimentos y bebidas; brindar como mínimo cuatro (4) áreas o servicios complementarios para el uso y disfrute de los turistas y visitantes; así como por el uso de tecnologías avanzadas en sus servicios y sistemas; velando por la armonía del diseño interior, tomando en cuenta para la construcción, mobiliario y decoración elementos de lujo o de calidad superior. Esta categoría se identificará con el símbolo de cinco (5) estrellas.

Los establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo, deberán cumplir por lo menos con una estrella para operar, so pena de ser sancionado de acuerdo a lo previsto en la Ley Orgánica de Turismo.

Artículo 9°. La simbología establecida para denotar la categoría de los establecimientos de alojamiento tipo Hotel de Turismo está representada por estrellas, de una (1) a cinco (5).

CATEGORÍA	SÍMBOLO
Una (1) estrella	★
Dos (2) estrellas	★★
Tres (3) estrellas	★★★
Cuatro (4) estrellas	★★★★
Cinco (5) estrellas	★★★★★

Artículo 10°. Para optar a cualquiera de las categorías mencionadas en el artículo 8°, los establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo deben cumplir con los requisitos mínimos exigidos en la presente Resolución, los cuales se agrupan en los siguientes aspectos fundamentales:

1. **Entorno Físico,** que refiere a la apariencia, aspecto y característica del entorno inmediato al establecimiento de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo.

2. **Edificación,** que se refiere a las características físicas (apariencia, aspecto, condiciones) y funcionalidad del inmueble diseñado o construido para operar como establecimiento de alojamiento tipo Hotel de Turismo, con instalaciones, equipamientos y servicios adecuados a su función.

3. **Administrativo,** que se refiere a las actividades de planeación, organización, ejecución y control del entorno administrativo del establecimiento de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo, para su operatividad, gestión de calidad y responsabilidad social.

4. **Servicios Complementarios,** guarda relación con todos aquellos servicios adicionales al de alojamiento que a bien tenga brindar el Hotel de Turismo, pudiendo ser estos de tipo recreativo, ejecutivo, eventos, infantiles, de salud, para mascotas, de alimentos y bebidas, entre otros. Alguno de ellos estarán contemplados de manera expresa y otros quedarán en función de lo que el dueño o administrador del establecimiento estime a bien ofrecer, siempre que cumplan con las condiciones mínimas de seguridad e higiene.

5. **Gestión Ambiental:** referida al conjunto de acciones encaminadas a lograr lo relativo a la conservación, defensa, protección y mejora del ambiente, tomando en cuenta los estudios e información que existen sobre la materia. Esta área de gestión incluye las siguientes categorías de análisis: manejo del recurso agua; consumo de energía; manejo de residuos; control de la contaminación; información y educación ambiental; conservación de la flora y fauna; y respeto a la cultura local.

Artículo 11. Los servicios complementarios a que se refiere esta Resolución serán evaluados según la norma correspondiente considerando las condiciones mínimas de construcción, equipamiento y servicios.

Aquellos servicios que no se mencionen en la referida Resolución, serán evaluados considerando el mantenimiento y conservación de las instalaciones, equipos, entre otros elementos o servicios complementarios que el establecimiento ofrezca al turista y visitante.

Artículo 12. La gestión ambiental a que hace referencia el artículo 8 de la presente Resolución será evaluada según las categorías de análisis contempladas en la sección de Gestión Ambiental previstas en la Guía Básica de Buenas Prácticas para la Gestión Ambiental y Organizacional de los Establecimientos de Alojamiento Turísticos.

Si del resultado de la evaluación de la Gestión Ambiental que se realice de acuerdo a la Guía, se verifica que el establecimiento de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo cumple con el noventa y cinco por ciento (95%) de los indicadores de gestión, el Ministerio del Poder Popular para el Turismo incrementará en un cinco por ciento (5%) la ponderación resultante de la evaluación de categorización realizada según el tabulador de servicios previsto en la presente Resolución.

Si del resultado de la evaluación de la Gestión Ambiental que se realice de acuerdo a la Guía, se verifica que el establecimiento de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo cumple con menos del cincuenta por ciento (95%) de los indicadores de gestión, el Ministerio del Poder Popular para el Turismo reducirá en un cinco por ciento (5%) la ponderación resultante de la evaluación de categorización realizada según el tabulador de servicios previsto en la presente Resolución.

Artículo 13. La condición para que el establecimiento de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo pueda obtener la categoría dependerá del resultado que arroje la evaluación según los requisitos establecidos en la presente Resolución, considerando además las condiciones de mantenimiento, apariencia y funcionalidad de los servicios, áreas y otros aspectos generales.

Artículo 14. Se tienen como condiciones generales que deben cumplir los establecimientos de alojamiento turístico y que forman parte de la evaluación realizada por el Ministerio del Poder Popular con competencia en Turismo en el proceso de categorización, las siguientes:

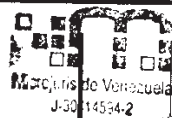
1. Personal. Debidamente entrenado para desempeñarse en el área asignada; cortés y hospitalario.
2. Reparación, mantenimiento y limpieza. Todos los equipos, muebles y enseres en buen estado de conservación.
3. Reservación de habitaciones. Servicio continuo digital o manual.
4. Mantenimiento de habitaciones. El mantenimiento y limpieza de las unidades habitacionales se realizará diariamente y estará a cargo del Ama de Llaves y de las Camareras.
5. Servicios. Cada área de servicio debe estar independiente uno del otro y su distribución debe ser de acuerdo a los parámetros establecidos en esta Resolución.
6. Insonorización. Instalaciones del establecimiento de alojamiento de alojamiento turístico con protección contra ruido; unidades habitacionales aisladas respecto a las colindantes tanto en sentido vertical como horizontal. Maquinarias generadoras de ruidos en zonas de turistas y visitantes (en especial ascensores y sistema de aire acondicionado) insonorizadas. Materiales acústicos y absorbentes para los lugares de reunión y comedores.
7. Escaleras de uso público, de escape, mecánicas o de cualquier otro tipo: diseñadas para el uso de personas con discapacidad ajustándose a la normativa legal aplicable a la materia.
8. Sanidad y seguridad. Cumplir con las normas sanitarias y de seguridad aplicables.
9. Servicio de Internet inalámbrico (Wifi). Los establecimientos de alojamiento turísticos tipo Hotel de Turismo que opten a las categorías de cuatro (4) y cinco (5) estrellas deben contar con el servicio de Wifi en todas las áreas y servicios del establecimiento.

Artículo 15. Los establecimientos de alojamiento turístico no podrán utilizar la categoría hasta tanto la haya autorizado por escrito el Ministerio del Poder Popular para el Turismo.

Artículo 16. A los fines de verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos en el presente tabulador, el establecimiento debe cumplir con todos los requisitos donde aparezca el símbolo de estrella (*) o bien alguna especificación en la categoría que desee optar, y en los requisitos donde aparezca el símbolo de guión (-) no es obligatorio dicho cumplimiento.

Artículo 17. Se establece el siguiente tabulador para los establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo:

N°	Requisito Mínimo	Requisito por Categoría					Especificaciones	Mantenimiento y Funcionalidad	
		1*	2*	3*	4*	5*			
ENTORNO FÍSICO									
1 Localización:									
1.1 Accesibilidad:									
1.1	Visibilidad	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento permitiendo en todo momento la seguridad en el tránsito de los turistas y visitantes.	
1.2	Accesos o accesos peatonales	*	*	*	*	*	Cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.	En buen estado de mantenimiento, libre de obstáculos, tanto para los peatones como para las personas con discapacidad.	
1.3	Servicio de transporte	*	*	*	*	*	Aplica sólo a los establecimientos ubicados en zonas rurales o retirados del centro urbano.	En buen estado de mantenimiento.	
1.2 Iluminación exterior:									
2.1	Iluminación completa y suficiente (directa o indirecta) a partir de la puesta del sol.	*	*	*	*	*	En acorres, accesos vitales y de las edificaciones que conforman el establecimiento.	En buen estado de mantenimiento y funcionar en su totalidad.	
1.3 Señalización. Cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.									
3.1	Señales, indicaciones o advertencias de carácter informativo.	*	*	*	*	*	Aplica tanto para la parte interna como externa.	En buen estado de mantenimiento.	
1.4 Salubridad:									
4.1	Entorno inmediato al Hotel de Turismo limpio y bien cuidado.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento, libre de desechos sólidos, desagües de aguas servidas y malos olores.	
1.5 Jardines - Paisajismo:									
5.1	Áreas verdes, espacios públicos o áreas próximas al Hotel de Turismo.	*	*	*	*	*		Bien cuidadas y libres de escombros y basura.	
EDIFICACIÓN									
2 Edificación									
2.1 Construcción									
1.1	Fachadas	*	*	*	*	*	Laterales y frontales de cada una de las edificaciones que componen el establecimiento.	El material que las recubre (pintura, ladrillo, etc.) debe estar en buen estado sin manchas, decoloración, óxido, sucio, huecos, grietas, fisuras, etc.	
2 Equipamiento:									
2.1	Sistema de iluminación en las fachadas y áreas circundantes (jardines, caminerías, accesos).	*	*	*	*	*	El tiempo mínimo de iluminación durante la noche: — Para hoteles de 1, 2 y 3 estrellas: mínimo 6 h. — Para hoteles 4 y 5 estrellas: toda la noche.	Deben estar en buen estado de mantenimiento y funcionar en su totalidad.	



2.2.1	Identificación comercial del establecimiento.	*	*	*	*	*	Iluminado y en concordancia con el diseño arquitectónico.	Debe estar en buen estado de conservación y mantenimiento. Debe estar en buen estado de conservación y mantenimiento.
2.2.3	Elementos ornamentales en la entrada principal del establecimiento.	*	*	*	*	*	En armonía con los elementos decorativos de la edificación. En los hoteles 4 y 5 estrellas se deben apreciar estos elementos en todos los exteriores de cada edificación.	Deben estar en buen estado de conservación y mantenimiento.
2.2.4	Áreas verdes externas	*	*	*	*	*		Tanto la vegetación como el equipamiento (caminerías, bancos, luminarias, entre otros) deben estar en buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
3. Estacionamiento:								
3.1. Construcción:								
3.1.1	Área integrada a la edificación o en su área perimetral.	*	*	*	*	*	La cantidad mínima de puestos de estacionamiento se determina de acuerdo con el presente Tabulador.	Debe encontrarse en buen estado de mantenimiento, higiene y seguridad. - Pavimentado (asfalto, gránulo, concreto, adoquines o similar) y en buenas condiciones. - Iluminado. - Demarcado, señalizado (entradas y salidas), emergencia, sentido de circulación, áreas de tránsito. - Arborización en caso de estacionamiento al aire libre. - Áreas y rampas para personas con discapacidad.
3.1.2	Área para el servicio de los huéspedes.	*	*	15%	30%	80%	Para hoteles 3, 4 y 5 estrellas la cantidad mínima de puestos de estacionamiento se calcula en base al porcentaje establecido por el número de habitaciones. Cada puesto de estacionamiento debe medir como mínimo: - Área: 25 m ² a 30 m ² por vehículo incluyendo circulación.	
3.1.3	Área para el servicio de taxis.	*	*	1vh/ 75 hab.	1vh/ 50 hab.		Vh= Vehículo. Hab= Habitaciones. La cantidad mínima de puestos de estacionamiento se determina calculando un (1) vehículo por la cantidad de habitaciones establecidas en la respectiva categoría. Cada puesto de estacionamiento debe medir como mínimo: - Área: 25 m ² a 30 m ² por vehículo incluyendo circulación. En los establecimientos de 1 y 2 estrellas se facilitará este servicio a solicitud de los turistas y en los 3, 4 y 5 estrellas contarán con servicio permanente en las instalaciones del hotel.	
3.1.4	Área para estacionamiento de autobuses.	*	*	1bus/ 200 hab.	1bus/ 15 hab.		Bus= autobús. Hab= Habitaciones. La cantidad mínima de puestos de estacionamiento se determina calculando un (1) autobús por la cantidad de habitaciones establecidas en la respectiva categoría. Cada puesto de estacionamiento debe medir como mínimo: - Área: 57 m ² a 72 m ² por autobús incluyendo circulación. Los establecimientos de 1, 2 y 3 estrellas que no cuenten con espacio en el mismo predio para el estacionamiento de autobuses.	
3.1.5	Área para estacionamiento de vehículos para el área comercial y social.	*	*	1vh/ 60m ²	1vh/ 80m ²	1vh/ 40m ²	Vh= Vehículo. m ² = metro cuadrado. La cantidad mínima de puestos de estacionamiento se determina calculando un (1) puesto de estacionamiento por cada m ² de construcción del total de m ² de las salas de eventos y banquetes. Cada puesto de estacionamiento debe medir como mínimo: - Área: 25 m ² a 30 m ² por vehículo incluyendo circulación.	
3.1.6	Área para personas con discapacidad.	*	*	*	*	*	Cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.	
3.1.7	Área para estacionamiento de vehículos de los empleados.	1vh/ 35	1vh/ 35	1vh/ 30	1vh/ 25	1vh/ 20	Vh= Vehículo. Hab= Habitaciones. La cantidad mínima de puestos de estacionamiento se determina calculando un (1) vehículo por la cantidad de empleados establecidos en cada categoría. Cada puesto de estacionamiento debe medir como mínimo: - Área: 25 m ² a 30 m ² por vehículo incluyendo circulación.	
3.1.8	Rampas de acceso peatonal.	*	*	*	*	*	Cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.	Deben estar en buen estado de conservación y mantenimiento.
3.2. Equipamiento:								
3.2.1	Puesto de vigilancia o control de vigilancia y control.	*	*	*	*	*	El establecimiento dispondrá de un área para el personal de seguridad y vigilancia para los vehículos.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
3.2.2	Luminarias	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionar en su totalidad.
3.2.3	Ascensores	*	*	*	*	*	Cuando el estacionamiento se ubique en sótano, debe tener dimensiones con capacidad para personas con discapacidad, según la normativa legal aplicable a la materia.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
3.2.4	Equipos para la prevención y control de incendio.	*	*	*	*	*	Cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
3.3. Servicios:								
3.3.1	Estacionamiento a disposición de los turistas, visitantes y empleados.	24 h	24 h	24 h	24 h	24 h	horas. Sin costo adicional para el huésped y empleado.	
3.3.2	Servicio de taxi.	*	*	*	24 h	24 h	horas. En los hoteles de turismo de 1, 2 y 3 estrellas se facilitará este servicio a solicitud de los turistas y visitantes. - En hoteles 4 y 5 estrellas contarán con servicio permanente en las instalaciones del hotel.	
3.3.3	Servicio de Viset parking	*	*	*	*	*	Cuando el estacionamiento se encuentre retirado del establecimiento.	El personal debe estar uniformado (homero y cargo).
4. Entrada Principal - Recepción - Lobby								
4.1. Entrada Principal								
4.1.1. Construcción:								
							Vh= Vehículo. La cantidad mínima de vehículos.	Debe estar en buen estado de mantenimiento. Los elementos

5.1.14.	Ventanas y sistema de ventilación.	*	*	*	*	*			
5.1.2. Equipamiento:									
5.1.2.1.	Ventilación o aire acondicionado	*	*	*	*	*			En buen estado de mantenimiento.
5.1.2.2.	Señaléticas	*	*	*	*	*		Identificar las diferentes áreas de uso turístico, administrativas, servicios, entre otras, así como los elementos de seguridad según la normativa legal aplicable a la materia.	En buen estado de mantenimiento.
5.1.2.3.	Luminarias	*	*	*	*	*			En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.1.2.4.	Luces de emergencia	*	*	*	*	*		Cumplir con la normativa legal aplicable a la materia. Deberán contar con energía propia para casos de apagones o siniestros.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.1.2.5.	Puertas de escape	*	*	*	*	*		Cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.1.2.6.	Equipo para el control de incendios	*	*	*	*	*			En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.1.2.7.	Sistemas de prevención y seguridad para el resguardo del huésped.	*	*	*	*	*		En los pasillos de acceso a las habitaciones.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.1.2.8.	Estado de piso	*	*	*	*	*			Las cortinas, mobiliario, elementos decorativos, entre otros deben estar en buen estado de mantenimiento.
5.1.3. Servicios:									
5.1.3.1.	Sistemas de seguridad en todas las áreas de circulación del establecimiento.	*	*	*	*	*			
5.1.3.2.	Sistemas contra incendio	*	*	*	*	*		Cumplir con la normativa legal vigente.	
5.2. Área de servicio por piso: cuarto de camarera, depósito de lencería, máquina de hielo, suministro de agua potable, ascensor de servicio.									
5.2.1. Construcción:									
5.2.1.1.	Área para cuarto de camarera con lavamanos por piso.	0,50m ²	0,50m ²	0,75m ²	0,75m ²	0,75m ²		Área mínima, índice por el número de habitaciones por piso. Por igual se requiere de estos servicios para construcción horizontal.	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas deben estar en buen estado de mantenimiento.
5.2.1.2.	Área para depósito de lencería y utensilios por piso.	-	-	-	-	-			Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas deben estar en buen estado de mantenimiento.
5.2.1.3.	Área para máquina de hielo	-	-	-	-	-			Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas deben estar en buen estado de mantenimiento.
5.2.1.4.	Área para ascensor de servicio	-	-	-	-	-			Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas deben estar en buen estado de mantenimiento.
5.2.2. Equipamiento:									
5.2.2.1.	Lavamanos	*	*	*	*	*			En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.2.2.2.	Repisas o estantes para depositar lencería y servicios por piso.	-	-	-	-	-			En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.2.2.3.	Cas o elementos de las habitaciones	-	-	-	-	-			
5.2.2.4.	Máquina de hielo	-	-	-	-	-			En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.2.2.5.	Fuente para el consumo de agua potable	-	-	-	-	-		Para los huéspedes.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.2.2.6.	Ascensor de servicio	-	-	-	-	-		El acceso a los mismos debe estar sin obstáculos.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.2.3. Servicios:									
5.2.3.1.	Suministro de hielo y agua potable a los huéspedes.	*	*	*	*	*		Para uno y dos huéspedes deben garantizar el servicio a solicitud.	
5.3. Unidades Habitacionales:									
5.3.1. Construcción:									
5.3.1.1.	Habitaciones sencillas.	12,5 m ²	12,5 m ²	12,5 m ²	14,5 m ²	14,5 m ²		Medida mínima.	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
5.3.1.2.	Habitaciones dobles.	15,5 m ²	15,5 m ²	18,0 m ²	18,5 m ²	20,5 m ²		Medida mínima.	
5.3.1.3.	Habitaciones tipo suite.	-	-	22,0 m ²	32,0 m ²	35,0 m ²		Medida mínima.	
5.3.1.4.	Habitaciones con: 4,5m ² 4,2m ² 4,2m ²	-	-	-	5m ²	5m ²		Aplica para habitaciones que ocupan más de una cama.	
ocupación múltiple.									
quien con más de una cama. En las sendas se tomará como medida mínima la correspondiente a la habitación que más los m ² adicionales por cada cama según la categoría.									
5.3.1.5.	Habitaciones para discapacitados	entre con 15 m ²	16 m ²	16 m ²	18 m ²	20 m ²		Mínimo una habitación por cada veinte (20) habitaciones o al 5% del total. Cumplir con la normativa aplicable a la materia.	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
5.3.1.6.	Habitaciones con doble puerta de seguridad.	-	-	6%	7%	10%		Porcentaje mínimo con respecto al total de habitaciones.	
5.3.1.7.	Casal o apartamento	100m ²	100m ²	100m ²	120m ²	120m ²		Área mínima. La profundidad mínima del casal es de 0,70 m.	Las paredes, techos, pisos, puertas, entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, las comodidades, baños y accesorios que pueden ser minimizados por los usuarios, se deben colocar a una altura comprendida entre 0,60 m y 1,20 m. Cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.									
5.3.1.8.	Mínimo una (1) ventana que permita la entrada de luz y ventilación natural en la habitación.	-	-	-	-	-			
5.3.1.9.	Habitación completa y equipada (cama, escritorio, etc.)	-	-	-	-	-		Cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.	

5.3.1.10	Puertas	-	-	-	-	-	-	Ancho mínimo de 90 cm. En el caso de puertas de dos o más hojas, el menos una de ellas deberá tener un ancho mínimo de 90 cm.	
5.3.1.11	Altura de entrapado:	2,8 m	2,5 m	2,5 m	2,5 m	2,5 m		Altura libre permisible desde piso acabado a lecho.	
5.3.2	Equipamiento:								
5.3.2.1	Puerta de entrada a la habitación.	-	-	-	-	-	-	Debidamente identificadas en la parte anterior; con señal óptica, visualizador de seguridad, instrucciones de emergencia y evacuación ubicados en la parte posterior. En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidades, cumplir con la normativa legal aplicable a la misma.	En buen estado de mantenimiento.
5.3.2.2	Aviso de no molestar.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento.
5.3.2.3	Aviso de vías de escape y procedimiento de emergencia.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento.
5.3.2.4	Albornotín de pie al lado de la cama si no está incorporado a la habitación.	-	-	-	-	-	-	Dimensiones mínimas 40 x 60 cm En habitaciones para personas discapacitadas no se aplica esta requisito.	En buen estado de mantenimiento.
5.3.2.5	Cama(s): individual, matrimonial, queen size, king size, o cualquier otra.	-	-	-	-	-	-	No se condicionante ningún tipo en particular, dependerá del mercado de clientes del hotel de turismo; sin embargo, lo mínimo debe ser de 0,90 x 1,90 m. El espacio para la circulación a cada lado de la(s) cama(s) será de 0,90 m, exceptuando al lado de la cabecera de la cama. Con protectores y colchonetas con fecha de rotación vigente.	En buen estado de mantenimiento.
5.3.2.6	Cabeceros.	-	-	-	-	-	-	Para cada cama.	En buen estado de mantenimiento.
5.3.2.7	Lancaría incluyendo cobija y dos almohadas por cama.	-	-	-	-	-	-	Almohadas hiposépticas.	En buen estado de mantenimiento.
5.3.2.8	Porta maleta.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.9	Oretero o estante incorporado al closet o independiente.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.10	Un mueble, sillón o butaca.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.11	Mesa con sillas.	-	-	-	-	-	-	La cantidad de sillas estará en proporción al tipo de habitación y ocupación. La mesa con sillas debe facilitar como mínimo el servicio de room service.	En buen estado de mantenimiento.
5.3.2.12	Sala de estar.	-	-	-	-	-	-	En habitaciones tipo suite.	En buen estado de mantenimiento.
5.3.2.13	Mesa de noche provista de medidor de iluminación (lampara).	-	-	-	-	-	-	La iluminación puede estar sobre la mesa de noche, adosada en la pared o en la cabecera de la cama. El interruptor debe estar al alcance de la persona que yace sobre la cama.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.14	Especjo de cuerpo entero.	-	-	-	-	-	-	En los casos de que, el espejo esté adosado a la pared (debe) estar a una altura de hasta 28 cm sobre el nivel del piso. Sus medidas mínimas serán de 1,50 m de alto por 80 cm de ancho.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.15	Cortinas o persianas en todas las ventanas de las habitaciones.	-	-	-	-	-	-	No imprescindibles.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.16	Cesta o Papetero.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.17	Lámpara de Pie.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.18	Ambiente musical en cada habitación.	-	-	-	-	-	-	Por radio o por canales adicionales.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.19	Televisor de nueva tecnología o generación con control remoto y servicio de canales adicionales a la señal abierta en cada habitación.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.20	Televisor a color con control remoto y servicio de canales adicionales a la señal abierta en cada habitación.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.21	En habitaciones tipo suites televisor de nueva tecnología o generación con control remoto y servicio de canales adicionales a la señal abierta por cada dormitorio y sala de estar.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.22	Gula de canales.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.22	Teléfono	-	-	-	-	-	-	Toda unidad habitacional deberá contar con servicio telefónico con salida interna. Los hoteles de 4 y 5 estrellas deberán contar además con salida externa a través de un servicio centralizado o individual.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.23	Carpeta con papel carta y sobre con bolígrafo	-	-	-	-	-	-	O en su defecto Brnra, block, taco, entre otros. Deben contar con el logotipo del hotel de turismo.	En buen estado de mantenimiento.
5.3.2.24	Gula telefónica local.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento.
5.3.2.25	Neviera exclusiva con servicio de free bar con lista de precios.	-	-	-	-	-	-	Mínimo en dos (2) idiomas.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.26	Neviera exclusiva.	-	-	-	-	-	-		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.27	Porta fux o perchero de pie	-	-	-	-	-	-	Para hoteles urbanos.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.28	Cafetera eléctrica y tazas según el número de	-	-	-	-	-	-	Doblada de fibra, café, té, azúcar (refinado y dietético).	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.

Hoteles					removedores	
5.3.2.29	Mesa de planchar y plancha	-	-	-	-	Ubicada dentro del closet. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.30	Aire acondicionado regulable y silencioso	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.31	Bolsa para ropa sucia	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.32	Kit para zapatos	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.33	Caja de seguridad	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.2.34	Jarra y vasos para agua potable, según el número de huéspedes.	-	-	-	-	Si existe servicio de agua mineral embotellada solo se requieren los vasos; además, ese servicio debe ser diario y en caso adicional.
5.3.2.35	Tomacorrientes	-	-	-	-	Con indicio de voltaje. En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, los tomacorrientes deben situarse entre 75 cm y 90 cm por encima del nivel del piso. Cumplir con la normativa legal vigente.
5.3.2.36	Interruptores de los circuitos de iluminación	-	-	-	-	En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, los interruptores deben situarse entre 90 cm y 110 cm por encima del nivel del piso. Cumplir con la normativa legal vigente.
5.3.2.37	Dispositivo de apagado y apagado cerca de las camas	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.3. Servicios:						
5.3.3.1	Servicio de agua mineral embotellada	-	-	-	-	Servicio gratuito durante toda la estancia, según la ocupación.
5.3.3.2	Servicio de agua potable	-	-	-	-	Puede prestarse el servicio en el pasillo del piso o en lugar de fácil acceso con señalización.
5.3.3.3	Cuna o cama	-	-	-	-	A solicitud del huésped. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.3.4	Cama adicional	-	-	-	-	A solicitud del huésped. Debe tenerse una vez efectuado el check out del huésped. La medida mínima debe corresponder a una cama individual de 0,90 x 1,90 m. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.3.5	Plancha y mesa de planchar	-	-	-	-	A solicitud del huésped. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.3.6	Lámpara extra a solicitud del huésped	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.3.3.7	Cambio de sábanas	-	-	-	-	El cambio de lencería de sábanas dependerá de: 1. La política de conservación y preservación al medio ambiente que tenga establecido el hotel de turismo. La misma debe estar publicada en las habitaciones, a la vista de los turistas. 2. A solicitud del huésped. 3. Por nuevo huésped.
5.3.3.8	Servicio de llamadas internacionales nacionales	-	-	-	-	
5.3.3.9	Servicio de despertador	-	-	-	-	A través de cualquier sistema.
5.3.3.10	Tarifa del servicio telefónico	-	-	-	-	
5.3.3.11	Información turística	-	-	-	-	A través de cualquier medio audiovisual.
5.3.3.12	Servicio a la habitación (Room Service)	-	16 h	24 h	24 h	7x24 horas. Tiempo mínimo de horas de servicio diario.
5.3.3.13	Servicio de Hielo	-	-	-	-	Puede prestarse el servicio en el pasillo del piso. Debe estar señalizado de manera que se pueda ubicar desde cualquier punto del pasillo.
5.3.3.14	Servicio de conexión internet inalámbrico (Wi-Fi)	-	-	-	-	
5.3.3.15	Servicio de conexión a internet en las habitaciones	-	-	-	-	
5.3.3.16	Cama o revisión en habitaciones	-	-	-	-	
5.4. Servicio Sanitario:						
5.4.1. Construcción:						
5.4.1.1	Área de sanitario	2,5 m ²	2,5 m ²	2,5 m ²	4,0 m ²	5,0 m ² . Medida mínima. En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad debe cumplir con la normativa legal aplicable a la materia. Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
5.4.1.2	Ventilación a través de descarga o ventanas	-	-	-	-	De acuerdo a la normativa legal aplicable a la materia.
5.4.1.3	Tomacorrientes con indicador de voltaje	-	-	-	-	En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.
5.4.1.4	Iluminación general y de espejo	-	-	-	-	
5.4.1.5	Audíofon de Teléfono	-	-	-	-	
5.4.2. Equipamiento:						
5.4.2.1	Lavamanos	-	-	-	-	En caso de que sea una unidad habitacional para personas con discapacidad, cumplir con la normativa legal aplicable a la materia. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.2	Espejo	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.3	Ducha	-	-	-	-	En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, cumplir con la normativa legal aplicable a la materia. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.4	Ducha manual o bañi	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.

5.4.2.5	Jabonera	-	-	-	-	Tanto para el lavamanos como para el área de la ducha. En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, cumplir con la normativa legal aplicable a la materia. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.6	Puerta de ducha	-	-	-	-	En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, cumplir con la normativa legal aplicable a la materia. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.7	Cortina de ducha	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.8	Excusado con tapa	-	-	-	-	En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.
5.4.2.9	Porta locales	-	-	-	-	En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, cumplir con la normativa legal aplicable a la materia. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.10	Porta papel sanitario	-	-	-	-	En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, cumplir con la normativa legal aplicable a la materia. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.11	Gancho (Hook)	-	-	-	-	En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, cumplir con la normativa legal aplicable a la materia. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.12	Papelera	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.13	Altavoz de baño	-	-	-	-	Dimensiones mínimas de 0,50 x 0,75 m. En habitaciones para personas con discapacidad no es aplicable este requisito. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.14	Espejo de aumento de dos caras con iluminación	-	-	-	-	En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, cumplir con la normativa legal aplicable a la materia. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.15	Secador de cabello	-	-	-	-	En caso de ser una unidad habitacional para personas con discapacidad, cumplir con la normativa legal aplicable a la materia. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.16	Papel higiénico color blanco, mínimo dos rollos	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.17	Kit de baño	-	-	-	-	
5.4.2.18	Champú	-	-	-	-	La cantidad mínima dependerá de la ocupación de la habitación. Reponer de acuerdo al consumo.
5.4.2.19	Enjabonador	-	-	-	-	
5.4.2.20	Jabón de tocador	-	-	-	-	
5.4.2.21	Amanites de baño	-	-	-	-	Por cada nuevo huésped.
5.4.2.22	Juego de toallas de tres piezas por huésped	-	-	-	-	Un juego de toallas está conformado por: - Una toalla de ducha: Dimensión mínima de 60 cm x 1,40 m. - Una toalla de mano: Dimensión mínima de 40 cm x 70 cm. - Una toalla facial: Dimensión mínima de 30 cm x 30 cm. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.23	Juego de toallas de dos piezas por huésped	-	-	-	-	Un juego de toallas está conformado por: - Una toalla de ducha: Dimensión mínima de 60 cm x 1,40 m. - Una toalla de mano: Dimensión mínima de 40 cm x 70 cm. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.24	Bata de baño y peñufo	-	-	-	-	Por huésped. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
5.4.2.25	Vasos	-	-	-	-	Por número de huéspedes. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
Servicios:						
5.4.2.26	Cambio de lencería de toallas	-	-	-	-	El cambio de lencería de toallas dependerá de: 1. La política de conservación y preservación al medio ambiente que tenga establecido el hotel de turismo. La misma debe estar publicada en las habitaciones, a la vista de los turistas. 2. A solicitud del huésped. 3. Por nuevo huésped.
5.4.2.27	Servicio de agua fría y caliente	-	-	-	-	Disponibles las 24 h en la ducha y lavamanos.
6. Servicios de alimentos y bebidas: Los hoteles de turismo de 3, 4 y 5 estrellas deben tener entrada de servicio personal y entrada de servicio vehicular.						
6.1. Restaurante diario:						
6.1.1. Construcción:						
6.1.1.1	Área del comedor	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80. Área: Índice por número de habitaciones. Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
6.1.1.2	Entrada principal	-	-	-	-	
6.1.1.3	Salida de emergencia	-	-	-	-	Cumplir con la normativa legal vigente.
6.1.1.4	Sanitarios (damas y caballeros)	-	-	-	-	Ver el punto 5.8.
6.1.2. Equipamiento:						
6.1.2.1	Aire acondicionado regulable y silencioso	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.1.2.2	Aire acondicionado	-	-	-	-	
6.1.2.3	Ámbito musical	-	-	-	-	Sin sobrepasar los niveles aceptados (85 decibelios) según la Organización Mundial de la Salud (OMS). El equipo, sus componentes o cualquier elemento empleado para proporcionar un ambiente musical debe estar en buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.1.2.4	Certero o mesón de cocina	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.1.2.5	Mueble del cajero	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.1.2.6	Mueble de lencería y cubiertos (estación de mesonería)	-	-	-	-	Una estación por cada día (100) comensales. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.1.2.7	Mesón de entremeses, área para buffet	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.

[illegible]

6.2.3.1. Servicios:									
6.2.3.1.	Capitán de comedor blingoe.	-	-	-	-	*	=	Debidamente identificado uniformado (Nombre y cargo).	y
6.2.3.2.	Mesoneros.	-	-	-	-	*	=	Debidamente identificado uniformado (Nombre y cargo).	y
6.3. Restaurantes Gourmet									
6.3.1. Construcción									
6.3.1.1.	Área del comedor.	-	-	-	-	-	*		Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventiladores u otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
6.3.1.2.	Área de sala de espera, guardacopa o vestíbulo.	-	-	-	-	-	*		
6.3.1.3.	Área de cocina.	-	-	-	-	-	*	De uso exclusivo para la preparación y conservación de los alimentos y bebidas.	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventiladores, equipos, batería de cocina, estufas, entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
6.3.1.4.	Entrada principal.	-	-	-	-	-	*		
6.3.1.5.	Salida de emergencia.	-	-	-	-	-	*		
6.3.1.6.	Entrada de servicio personal, independiente a la de los huéspedes.	-	-	-	-	-	*		
6.3.1.7.	Entrada de servicio vehicular, independiente a la de los huéspedes.	-	-	-	-	-	*		
6.3.1.8.	Sanitarios (Para damas y caballeros).	-	-	-	-	-	*	De uso exclusivo para este servicio. Serán evaluados de acuerdo a lo establecido en el punto 6.6	
6.3.2. Equipamiento:									
6.3.2.1.	Aire acondicionado regulable y silencioso.	-	-	-	-	-	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.3.2.2.	Ambiente musical o música en vivo.	-	-	-	-	-	*	Si se sobrepasa los niveles acordados (85 decibios según la Organización Mundial de la Salud -OMS-).	El equipo, sus componentes o cualquier elemento requerido para proporcionar un ambiente musical debe estar en buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.3.2.3.	Anillase.	-	-	-	-	-	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.3.2.4.	Carrro de servicio.	-	-	-	-	-	*		
6.3.2.5.	Mueble del cajero.	-	-	-	-	-	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.3.2.6.	Mueble de tenneras y cubiertos (estación de mesconera).	-	-	-	-	-	*	Una estación por cada cien (100) comensales.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.3.2.7.	Mesas para los comensales.	-	-	-	-	-	*		La apariencia y confort deben ser acordes a la categoría del establecimiento. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.3.2.8.	Sillas disponibles para los comensales de acuerdo a la capacidad de la mesa.	-	-	-	-	-	*		La apariencia y confort deben ser acordes a la categoría del establecimiento. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.3.2.9.	Sala para niños y niñas.	-	-	-	-	-	*	Una (1) silla por cada (20) niños comensales.	La apariencia y confort deben ser acordes a la categoría del establecimiento. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.3.2.10.	Vajilla de primera calidad.	-	-	-	-	-	*		En buen estado de mantenimiento y limpieza.
6.3.2.11.	Vasos y copas de cristal.	-	-	-	-	-	*	Cueto a la especialidad y tema del restaurante.	En buen estado de mantenimiento y limpieza.
6.3.2.12.	Cubiertos de acero inoxidable de alta calidad.	-	-	-	-	-	*		En buen estado de mantenimiento y limpieza.
6.3.2.13.	Mantelería.	-	-	-	-	-	*		En buen estado de mantenimiento y limpieza.
6.3.2.14.	Servilletas de tela.	-	-	-	-	-	*		En buen estado de mantenimiento y limpieza.
6.3.2.15.	Cocina.	-	-	-	-	-	*	Equipada con todos los utensilios, enseres, equipos, batería y demás elementos necesarios para la preparación de los alimentos.	En buen estado de mantenimiento y limpieza.
6.3.2.16.	Horario de servicio al público.	-	-	-	-	-	*	Con un servicio como mínimo a día.	En buen estado de mantenimiento y de fidelización.
6.3.2.17.	Carta y menú con precio.	-	-	-	-	-	*	Mínimo en dos idiomas.	En buen estado de mantenimiento.
6.3.2.18.	Carta de vinos.	-	-	-	-	-	*	Mínimo en dos idiomas.	En buen estado de mantenimiento.
6.3.3. Servicios:									
6.3.3.1.	Chef.	-	-	-	-	-	*	Debidamente identificado uniformado (Nombre y cargo).	y
6.3.3.2.	Capitán de comedor blingoe.	-	-	-	-	-	*	Debidamente identificado uniformado (Nombre y cargo).	y
6.3.3.3.	Mesoneros.	-	-	-	-	-	*	Debidamente identificado uniformado (Nombre y cargo).	y
6.3.3.4.	Sommelier.	-	-	-	-	-	*	Debidamente identificado uniformado (Nombre y cargo).	y
6.3.3.5.	Reservación.	-	-	-	-	-	*	El personal encargado de este servicio debe dominar al inglés.	
6.3.3.6.	Valid parking.	-	-	-	-	-	*		
6.4 Bar:									
6.4.1. Construcción:									
6.4.1.1.	Área de bar.	-	-	-	-	-	*		
6.4.1.2.	Área para depósito diario del Bar	-	-	0.08	0.08	0.1	*	Área: Índice por número de habitaciones.	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventiladores u otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
6.4.1.3.	Área de patronos, sofá o sillones y mesas.	-	-	-	-	-	*		
6.4.1.4.	Área de depósito de botellas y bebidas.	-	-	-	-	-	*		
6.4.1.5.	Área de depósito de hielo o máquina de hielo.	-	-	-	-	-	*		
6.4.1.6.	Área para música en vivo.	-	-	-	-	-	*		
6.4.1.7.	Sanitarios públicos (damas y caballeros)	-	-	-	-	-	*	Ver el punto 6.6	

6.4.2. Equipamiento:									
6.4.2.1.	Enfriador de botellas y enfriador de agua.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.4.2.2.	Fregadero.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.4.2.3.	Mueble del cayero.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.4.2.4.	Estantes para vasos y copas.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.4.2.5.	Pulmones, sillas o sillas y mesas.	-	-	-	-	-	-	-	La apariencia y confort deben ser acordes a la categoría del establecimiento. En buen estado de mantenimiento y limpieza.
6.4.2.6.	Barras para el servicio de los huéspedes y visitantes.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y limpieza.
6.4.2.7.	Hierros con pedestal.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento.
6.4.2.8.	Hierros.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento.
6.4.2.9.	Ficha técnica de las bebidas que se preparan.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento.
6.4.2.10.	Carte cocinero con lista de precios.	-	-	-	-	-	-	-	Mínimo dos idiomas. En buen estado de mantenimiento.
6.4.2.11.	Horario de atención al público.	-	-	-	-	-	-	-	Mínimo de horas de servicio diario. En buen estado de mantenimiento y de fácil visibilidad.
6.4.3. Servicios:									
6.4.3.1.	Bermean bilingüe.	-	-	-	-	-	-	-	Debidamente identificado y uniformado (Nombre y cargo).
6.4.3.2.	Aperitivos.	-	-	-	-	-	-	-	Disponer de una carta o menú con precio, mínimo en dos idiomas. La vajilla y cubiertos dependan del tipo de la especialización del establecimiento.
6.4.3.3.	Misioneros.	-	-	-	-	-	-	-	Debidamente identificado y uniformado (Nombre y cargo).
6.5. Fuente de Sode: Para hoteles con plays o piscina. Debe estar ubicado adyacente a esta(s) área(s).									
6.5.1. Construcción:									
6.5.1.1.	Área para la fuente de sode.	-	-	-	-	-	-	-	0,40m 0,50m 0,60m Área: Índice por número de habitaciones. Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
6.5.1.2.	Área de sillas y mesas.	-	-	-	-	-	-	-	
6.5.1.3.	Área para depósito.	-	-	-	-	-	-	-	
6.5.1.4.	Sanitarios públicos (damas y caballeros).	-	-	-	-	-	-	-	Ver el punto 6.6
6.5.2. Equipamiento:									
6.5.2.1.	Conservador de helados.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.5.2.2.	Enfriador de botellas.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.5.2.3.	Mueble del cayero.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.5.2.4.	Mueble de uso general.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.5.2.5.	Mesas y sillas.	-	-	-	-	-	-	-	La apariencia y confort deben ser acordes a la categoría del establecimiento. En buen estado de mantenimiento y limpieza.
6.5.2.6.	Vajilla.	-	-	-	-	-	-	-	Mínimo de plástico desechable para el área de la piscina. En buen estado de mantenimiento y limpieza.
6.5.2.7.	Cubiertos de acero inoxidable.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y limpieza.
6.5.2.8.	Vasos y copas.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y limpieza.
6.5.2.9.	Horario de servicio al público.	-	-	-	-	-	-	-	A la vista del público. En buen estado de mantenimiento y de fácil visibilidad.
6.5.2.10.	Menú con precios.	-	-	-	-	-	-	-	Mínimo dos idiomas. En buen estado de mantenimiento.
6.5.3. Servicios:									
6.5.3.1.	Cocinero rápido y ligero.	-	-	-	-	-	-	-	
6.5.3.2.	Misioneros.	-	-	-	-	-	-	-	Debidamente identificado y uniformado (Nombre y cargo).
6.6. Servicios Sanitarios para cada punto de alimentos y bebidas. Cada punto de alimentos y bebidas tendrá un baño para damas y uno para caballeros.									
6.6.1. Construcción:									
6.6.1.1.	Las dimensiones de las salas sanitarias estarán de acuerdo con el número y tipo de las piezas sanitarias que se instalarán en ellas, previendo los espacios mínimos necesarios para su adecuado uso, limpieza, reparación e inspección.	-	-	-	-	-	-	-	Deberá contar como mínimo con una sala para personas con discapacidad (damas y caballeros). Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento. Cumplir con la normativa legal vigente.
6.6.1.2.	Contar con ventilación e iluminación natural o artificial.	-	-	-	-	-	-	-	
6.6.2. Equipamiento: El equipamiento en baños para personas con discapacidad debe cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.									
6.6.2.1.	Levanteros.	-	-	-	-	-	-	-	La cantidad mínima de levanteros, para hoteles de 5 estrellas, será la mitad al número de huéspedes. Debe contar como mínimo con un levantero para personas con discapacidad. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.6.2.2.	Espajo.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.6.2.3.	Espajo de cuerpo entero.	-	-	-	-	-	-	-	En los casos de que el espajo esté adosado a la pared o a cualquier superficie, deberá estar a una altura de hasta 25 cm sobre el nivel del piso. Sus medidas mínimas serán de 1,50 m de alto por 60 cm de ancho. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.6.2.4.	Jabón líquido con dispensador.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.6.2.5.	Toallas de papel absorbentes.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.

6.6.2.6.	Toallas de papel absorbentes.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.6.2.7.	Excusado.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.6.2.8.	Mobiliario para el cambio de pañales.	-	-	-	-	-	-	-	Tanto en el baño de damas como en el baño de caballeros. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.6.2.9.	Papelera o cesto higiénico con tapa.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.6.2.10.	Papel higiénico de color blanco.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento.
6.6.2.11.	Ambientador para baños.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.6.2.12.	Elementos decorativos.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento.
6.6.2.13.	Identificación.	-	-	-	-	-	-	-	El baño para personas con discapacidad debe estar identificado según la normativa legal aplicable a la materia. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.6.3. Servicio:									
6.6.3.1.	En zonas de climas fríos debe ofrecer agua caliente en el levantamiento.	-	-	-	-	-	-	-	
6.7. Comedor de empleados:									
6.7.1. Construcción:									
6.7.1.1.	Área del comedor.	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	Medida mínima del área es igual al número de trabajadores según turno por el índice. Se tomará como referencia al turno con mayor capacidad de trabajadores. Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
6.7.1.2.	Área para el lavado de vajilla.	-	-	-	-	-	-	-	
6.7.1.3.	Entrada principal.	-	-	-	-	-	-	-	
6.7.1.4.	Salida de emergencia.	-	-	-	-	-	-	-	Cumplir con la normativa legal vigente.
6.7.2. Equipamiento:									
6.7.2.1.	Área refrigerada y silenciosa.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.7.2.2.	Máximas para los comensales.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.7.2.3.	Sillas disponibles para los comensales de acuerdo a la capacidad de la mesa.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.7.2.4.	Vajilla.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento.
6.7.2.5.	Cubiertos.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento.
6.7.2.6.	Vasos.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento.
6.7.2.7.	Mantelería.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento.
6.7.2.8.	Servilletas.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento.
6.7.2.9.	Levanteros.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.7.2.10.	Hornos microondas.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.7.2.11.	Agua potable.	-	-	-	-	-	-	-	Filtro de agua. En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.7.2.12.	Refrigerador.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.7.3. Servicios:									
6.7.3.1.	Acceso al espacio del comedor de acuerdo al turno.	-	-	-	-	-	-	-	
6.8. Cocina Principal:									
6.8.1. Construcción:									
6.8.1.1.	Área de la cocina.	0,28	0,50	0,50	0,70	0,70	0,70	0,70	Área: Índice por número de habitaciones. Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
6.8.1.2.	Área para lavar los platos.	-	-	-	-	-	-	-	
6.8.1.3.	Área para el depósito de alimentos perecederos.	-	-	-	-	-	-	-	
6.8.1.4.	Área para la despensa diaria.	-	-	-	-	-	-	-	
6.8.1.5.	Área de almacén de bebidas refrigeradas y a temperatura ambiente.	-	-	-	-	-	-	-	
6.8.1.6.	Área de almacén de víveres.	-	-	-	-	-	-	-	
6.8.1.7.	Área para líneas de comida caliente.	-	-	-	-	-	-	-	
6.8.1.8.	Área para líneas de comida fría.	-	-	-	-	-	-	-	
6.8.1.9.	Zona de preparación de pescado.	-	-	-	-	-	-	-	
6.8.1.10.	Zona de despozo.	-	-	-	-	-	-	-	
6.8.1.11.	Zona de panadería y pastelería.	-	-	-	-	-	-	-	
6.8.1.12.	Zona de lavado: vajilla, cristalería, otros, remoción de basura y desperdicios.	-	-	-	-	-	-	-	Para los hoteles de turismo de categoría 1, 2, 3 puede ser el lavado de forma manual. En caso de 4 y 5 con máquinas industriales especiales para el lavado de vajilla, cristalería entre otros.
6.8.1.13.	Área de almacenamiento entre cocina y sala de restaurante.	-	-	-	-	-	-	-	
6.8.1.14.	Área claramente delimitada para la atención del room service.	-	-	-	0,06	0,09	0,10	0,10	Área: Índice por número de habitaciones.
6.8.2. Equipamiento:									
6.8.2.1.	Campanas de extracción sobre cada uno de los equipos de cocinas, (hornos), planchas para asar, y otros similares.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.2.	Sistema de ventilación.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.3.	Cocina industrial.	-	-	-	-	-	-	-	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.

Microjefes de Venezuela

J-30414594-2

6.8.2.4. Cocina	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.5. Despensa de alimentos	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.6. Despensa de uso diario	*	*	*	*	*	Se requiere cuando el depósito o despensa de alimentos no se encuentra cerca de la cocina.
6.8.2.7. Cajas de uso diario	*	*	*	*	*	Pueden ser sustituidas por equipos de congelación o refrigeración. La temperatura promedio será de 0°C.
6.8.2.8. Cajas para lácteos vegetales y frutas	*	*	*	*	*	La temperatura promedio debe ser: -Frutas y hortalizas de clima templado entre 0°C y 4°C. -Frutas de clima subtropical y tropical entre 8°C y 13°C.
6.8.2.9. Cajas para carnes	*	*	*	*	*	La temperatura promedio debe estar a -30°C.
6.8.2.10. Cajas para pescados y mariscos	*	*	*	*	*	La temperatura promedio debe estar a -40°C.
6.8.2.11. Cajas de congelados para uso general	*	*	*	*	*	La temperatura promedio debe estar entre -10°C a -18°C.
6.8.2.12. Cajas para vinos	*	*	*	*	*	La temperatura mínima dependerá del tipo de vino.
6.8.2.13. Cocina con extractor de humos	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.14. Ficha técnica de los alimentos y bebidas que se preparan en el establecimiento	*	*	*	*	*	Existe una ficha técnica por cada uno de los alimentos y bebidas que se preparan en la cocina del hotel de turismo. Si se dispone de varias cocinas, cada una de ellas tendrá a disposición la ficha técnica correspondiente. Si alguno de los puntos de alimentos y bebidas está en conexión también deberá cumplir con este requisito.
6.8.2.15. Mesa para la preparación de uso general	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.16. Mesa para la preparación de vegetales, platos y frutas	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.17. Mesa para la preparación de pescados	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.18. Mesa para la preparación de carnes	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.19. Mesa para la preparación de panes y repostería	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.20. Lavadora de cristales y cubiertos	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.21. Lavadora de vajilla y esterilizador	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.22. Quinter para el manejo de vegetales	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.23. Camión cerrado para la entrega de room service	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.24. Cubrecamión para la entrega de room service	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.25. Bandejas para el servicio a la habitación (room service)	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.26. Sistemas informáticos y de comunicación en rooms (room service)	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.2.27. Camión bandejeros	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.8.3. Servicios						
6.8.3.1. Servicio a la habitación de (room service)			16h	24h	24h	Tiempo mínimo diario del servicio según categoría.
6.8.3.2. Desayunos, almuerzos y cenas	*	*	*	*	*	
6.8.3.3. Desayunos, almuerzos o cenas	*	*	*	*	*	
6.9. Cocina auxiliar						
6.9.1. Construcción:						
6.9.1.1. Área al área de servir en una sala de eventos, banquetes o convenciones	*	*	*	*	*	Todos sus elementos así como el área que la circunda (plac, techos, paredes) deben estar en buen estado de mantenimiento.
6.9.2. Equipamiento:						
6.9.2.1. Cocina	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.9.2.2. Cero de cocina	*	*	*	*	*	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
6.9.3. Servicio:						
6.9.3.1. Apoyo a la cocina principal	*	*	*	*	*	
7. Área Administrativa						
7.1. Áreas de oficinas						
7.1.1. Construcción:						
7.1.1.1. Área claramente definida para la operación de los diferentes departamentos según la estructura del establecimiento.	*	*	*	*	*	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
7.1.1.2. Área claramente definida para la asistencia de los departamentos a que hubiere lugar según la estructura del establecimiento.	*	*	*	*	*	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
7.1.1.3. Área de espera o anexos a los departamentos a que hubiere lugar según la estructura del establecimiento.	*	*	*	*	*	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.

7.1.1.4. Área de baños para el personal (Damas y Caballeros)	*	*	*	*	*	Cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
7.1.1.5. Ancho mínimo de los pasillos de acceso de 1,50 m.	*	*	*	*	*		
7.1.1.6. Salidas de emergencia.	*	*	*	*	*	claramente identificadas y sin obstáculos ni barreras	
7.1.1.7. El área debe contar con una ventilación apropiada para el bienestar de los empleados.	*	*	*	*	*		
7.1.2.1. Mobiliario y equipos necesarios para su funcionamiento.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
7.1.2.2. Lámparas para iluminación artificial.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
7.1.2.3. Aire acondicionado.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
7.1.2.4. Señales que permitan identificar las diferentes áreas así como las salidas de emergencia.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
7.1.2.5. Sistema de seguridad contra incendios.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
7.1.2.6. Puertas de escape.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
7.1.2.7. Baños para el personal (damas y caballeros).	*	*	*	*	*	Dotación mínima: lavamanos, espejo, jabón líquido con dispensador, toallas absorbentes, enjuagues, paños. Debe estar señalizado.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
7.1.3. Servicios:							
7.1.3.1. Asistencia tanto al turista visitante como personal cuando sea requerido	*	*	*	*	*		
7.1.3.2. Perfil de la ocupación hotelera	*	*	*	*	*	En concordancia con la normativa legal vigente. Debe estar actualizada.	
8. Dependencia de Servicios Generales							
8.1. División de Gerencia de Habitaciones:							
8.1.1. Construcción:							
8.1.1.1. Área claramente definida para la operación de los departamentos de habitaciones.	*	*	*	*	*		Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
8.1.1.2. Área claramente definida para la asistencia de los departamentos de habitaciones.	*	*	*	*	*		Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
8.1.1.3. Área claramente definida para la oficina del área de lavandería.	*	*	*	*	*		Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
8.1.1.4. Área claramente definida para la lavandería con área de trabajo para atención al turista y visitante.	*	*	0,8	0,8	0,7	Área: Índice por número de habitaciones. Los hoteles 3 estrellas que tengan menos de 100 habitaciones no están obligados a cumplir con la medida mínima. En caso de no tener el equipamiento ni el área puede ser prestado por terceros.	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
8.1.1.5. Área para el depósito de productos para el lavado.	*	*	0,1	0,1	0,1	Área: Índice por el total de m ² del área de la lavandería.	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
8.1.1.6. Área para el cuarto de costura (integrado al área de lavandería).	*	*	*	*	*	En caso de no tener el equipamiento ni el área puede ser prestado por terceros.	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
8.1.1.7. Área para el depósito de ropa sucia.	*	*	0,08	0,08	0,1	Del área de la lavandería. En caso de no contar con servicio propio de lavandería deberá contar con depósito de ropa sucia.	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
8.1.1.8. Área para el depósito de ropa limpia.	*	*	0,08	0,08	0,1	Del área de la lavandería. En caso de no contar con servicio propio de lavandería deberá contar con depósito de ropa sucia.	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
8.1.1.9. Área para el depósito de sábanas y sábanas.	*	*	0,08	0,08	0,1	Del área de la lavandería. Con capacidad para las dotaciones de reserva.	Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
8.1.1.10. Área para el cuarto de camarería con lavamanos.	*	*	*	*	*		Las paredes, techos, pisos, puertas, lámparas, ventanas entre otros elementos deben estar en buen estado de mantenimiento.
8.1.1.11. El área debe contar con una ventilación apropiada para el bienestar de los empleados.	*	*	*	*	*		
8.1.2. Equipamiento:							
8.1.2.1. Mobiliario y equipos necesarios para el funcionamiento del departamento de habitaciones.	*	*	*	*	*	Gerencia de habitaciones, área de lavandería, cuarto de costura.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
8.1.2.2. Aire acondicionado.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
8.1.2.3. Lámparas.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
8.1.2.4. Señales que permitan identificar las diferentes áreas así como las salidas de emergencia.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
8.1.2.5. Sistema de seguridad contra incendios.	*	*	*	*	*	Cumplir con la normativa legal aplicable a la materia.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
8.1.2.6. Puertas de escape.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
8.1.2.7. Mobiliario para el depósito de ropa sucia.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
8.1.2.8. Mobiliario para el depósito de ropa limpia.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
8.1.2.9. Mobiliario para el depósito de productos para el lavado.	*	*	*	*	*		En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
8.1.2.10. Lavadoras, secadoras, planchadoras, etc.	*	*	*	*	*	En caso de no tener el equipamiento ni el área puede ser prestado por terceros.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.

ADMINISTRATIVO									
9. Administración y Organización:									
9.1. Instrumentos Administrativos:									
9.1.1.	Manual de organización					Debe estar por escrito. Accesible para el personal responsable de informar sobre el funcionamiento básico de cada área.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.1.2.	Manuales de normas y procedimientos para cada dirección o división					Deben estar por escrito, cumpliendo con los parámetros en materia de manuales de procedimientos. Deben contener como mínimo los procedimientos vinculados con las actividades que realiza cada dirección o división. El personal debe tener conocimiento sobre los mismos.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.1.3.	Perfiles de cargos					Deben estar por escrito. Especificar como mínimo la formación o preparación académica, experiencia laboral y conocimientos complementarios que debe tener el trabajador que ocupe un área determinada.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.1.4.	Programa de capacitación y entrenamiento					Debe estar por escrito, indicando la programación anual de los diferentes cursos de formación técnica, científica, tecnológica y humanística que los trabajadores recibirán según el desempeño o puesto de trabajo. En caso de apoyarse de un tercero, indicar cuáles son y el tipo de capacitación.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.1.5.	Programa de reclutamiento e inducción al personal					Debe estar por escrito, indicando las técnicas y procedimientos utilizados para atraer posibles candidatos a ocupar un cargo dentro del establecimiento.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.1.6.	Programa de incentivos y ascenso al personal					Debe estar por escrito, indicando los incentivos sustantivos.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.1.7.	Sistema para el control de asistencia para el personal					A través de cualquier método.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.1.8.	Personal capacitado para brindar primeros auxilios en el establecimiento					Especificar al o los trabajadores capacitados para brindar primeros auxilios, así como la organización que certifique al curso.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.1.9.	Plan de mantenimiento del hotel de turismo					Debe estar por escrito. Puede ser diseñado para un cumplimiento semestral o anual. El mismo debe estar a la vista del personal correspondiente.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.1.10.	Plan programa para el control de plagas de todas las áreas del hotel					Debe estar por escrito contemplando tanto las medidas preventivas como las de ejecución que llevará a cabo en un (1) año. El Hotel de Turismo debe contar con tener identificado los tipos de plagas.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.2. Gestión de Calidad:									
9.2.1.	Política y objetivos de calidad de establecimiento					Deben estar por escrito. El personal debe tener conocimiento de los mismos.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.2.2.	Programa de difusión al personal, turistas y visitantes sobre las medidas ecológicas de ahorro de agua.					Pueden estar sobre el ahorro de agua, energía, entre otros. Deben estar por escrito estableciendo los medios de divulgación. Estas medidas deben estar exhibidas en un lugar correspondiente y de fácil visualización.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.2.3.	Plan de contingencia para desastres naturales e incendios					Debe estar por escrito, contemplando los diferentes procedimientos para cada caso.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.2.4.	Sistema para quejas, sugerencias y reclamos que contemple el tratamiento de la opinión del turista y visitante					Su diseño y puesta en práctica debe permitir de una manera clara y eficaz el control y mejoramiento continuo de los servicios que presta el hotel. El hotel debe llevar un control de las quejas, sugerencias y reclamos, así como las medidas o soluciones dadas a cada situación.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.2.5.	Mecanismo que asegure que los turistas y visitantes recuenten los objetos olvidados en el establecimiento					El procedimiento empleado debe estar por escrito y ser conocido por las personas involucradas en su puesta en práctica. Se debe llevar un registro que contenga como mínimo: fecha de olvido, número de la habitación, nombre y apellido del huésped, descripción del objeto, nombre del trabajador o persona que lo encontró. Se debe especificar en el reglamento interno aplicable al Huésped el tiempo máximo de respuesta del objeto por parte del hotel, a los fines de evitar futuros reclamos.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.2.6.	Instrumento de control para los visitantes no alojados en el establecimiento					Debe contener como mínimo: fecha de visita, nombre y apellido del visitante, nombre y apellido del huésped, motivo de visita, tiempo de duración.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.2.7.	Mecanismo o instrumento para que el turista y visitante exprese su evaluación con relación al servicio recibido					El procedimiento empleado debe estar por escrito y ser conocido por las personas involucradas en su puesta en práctica. La información suministrada debe ser real.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.3. Responsabilidad Social:									
9.3.1.	Política de incentivos al trabajador					Debe estar escrito. El personal debe tener conocimiento de la misma.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.3.2.	Fomento de acuerdos o alianzas con la comunidad organizada de su localidad					Deben estar por escrito y con los respectivos apoyos.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.3.3.	Información a los huéspedes, visitantes y persona sobre las normas de uso de las áreas protegidas y atractivos naturales o culturales del área					Transmitidas por cualquier medio.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.3.4.	Intensivo de seguridad y emergencia para los huéspedes visitantes y el personal					En hoteles 3, 4 y 5 estrellas.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
9.3.5.	Programas de capacitación al personal sobre los diferentes servicios que presta el hotel de turismo					En hotel de turismo de 3, 4 y 5 estrellas.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		

9.3.6.	Capacitación sobre temas relacionados en materia laboral, ambiental y cualquier otro de interés para todos los trabajadores del hotel de turismo					Puede ser establecida por la gerencia general con la representación de los trabajadores organizados.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
10. Habitación:									
10.1. Instrumentos Administrativos:									
10.1.1.	Inventario de tenencia de las habitaciones.					Debe existir un registro a través de cualquier mecanismo o sistema.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
10.1.2.	Inventario de bienes.					Debe existir un registro a través de cualquier mecanismo o sistema.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
10.1.3.	Programación para cambio de tenencia en habitaciones.					Debe existir un registro a través de cualquier mecanismo o sistema.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
10.1.4.	Manual de procedimiento de entrega de informe de las entradas y salidas de los turistas y visitantes.					Debe indicar por escrito cada una de las operaciones que se realizan, aplicando en qué consiste, cuándo, cómo, dónde, con qué, tiempo, responsable.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
10.2. Gestión de Calidad:									
10.2.1.	Plan de rotación de cochones y tenencia.					Debe estar por escrito incluyendo el cronograma correspondiente. Debe contemplar como mínimo la fecha de puesta en servicio, más de rotación, condiciones físicas del cochón, garantía.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
10.2.2.	Programa para la rotación y cambio de muebles.					Debe estar por escrito incluyendo el cronograma correspondiente.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
10.2.3.	Registro y control de plagas.					Debe estar por escrito contemplando tanto las medidas preventivas como las de ejecución que llevará a cabo en un (1) año.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
10.2.4.	Aplicación de instrumentos que midan la satisfacción de los turistas y visitantes.					A través de cualquier mecanismo. Deben llevar un control estadístico.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
10.3. Responsabilidad Social:									
10.3.1.	Uso de productos biodegradables para la limpieza y lavado de tenencia.						En buen estado de mantenimiento y conservación.		
11. Alimentos y Bebidas:									
11.1. Instrumentos Administrativos:									
11.1.1.	Control de mercancía relacionada al área.					A través de cualquier sistema.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
11.1.2.	Manuales para la manipulación de alimentos.					Deben estar por escrito, especificando como mínimo las siguientes aspectos: reclutamiento de materias primas, almacenamiento, preparación, aspectos de higiene del personal.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
11.1.3.	Ficha técnica de los alimentos y bebidas que se preparan en el hotel de turismo.					Existirá una ficha técnica por cada uno de los alimentos y bebidas que se preparan en la cocina del hotel de turismo. Si se dispone de varias cocinas, cada una de ellas tendrá a disposición la ficha técnica correspondiente. Si alguno de los puntos de alimentos y bebidas está en concesión también deberá cumplir con este requisito.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
11.2. Gestión de Calidad:									
11.2.1.	Registro de limpieza diaria de los restaurantes y comedores.					A través de cualquier sistema. El mismo debe incluir, entre otros, elementos, cubiertos, vajillas, equipos, mobiliarios, cubiertos, entre otros bienes del restaurante o comedor, ambiente de mantenimiento preventivo y correctivo.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
11.2.2.	Registro y control de los permisos sanitarios para los empleados.					Deben estar vigentes y a la vista.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
11.2.3.	Registro y control de plagas.					Debe estar por escrito, contemplando tanto las medidas preventivas como las de ejecución que llevará a cabo en un (1) año.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
11.2.4.	Aplicación de instrumentos que midan la satisfacción de los turistas y visitantes.					A través de cualquier mecanismo. Deben llevar un control estadístico. Las quejas y reclamos establecidos en el Libro Oficial de Sugencias y Reclamos no deben exceder del 10% del total de quejas en un período de seis (6) meses.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
11.3. Responsabilidad social:									
11.3.1.	Uso de productos ecológicos para la limpieza y lavado.					Área de la cocina, vajillas, batierto de cocina.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
12. Mantenimiento:									
12.1. Instrumentos administrativos:									
12.1.1.	Estado de los muebles, equipos y áreas que requieren mantenimiento					Detallado según mantenimiento diario, preventivo y correctivo.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
12.1.2.	Registro de proveedores					Detallado según los equipos, enseres, mobiliario entre otros insumos del establecimiento.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
12.2. Gestión de calidad:									
12.2.1.	Control de los muebles y equipos dañados.					Detallado por áreas de servicios.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
12.2.2.	Control de los muebles o equipos reparados.					Debe estar por escrito.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
12.2.3.	Registro y control de plagas.					Debe estar por escrito, contemplando tanto las medidas preventivas como las de ejecución que llevará a cabo en un (1) año.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
12.3. Responsabilidad social:									
12.3.1.	Capacitación del personal para el mantenimiento general del hotel de turismo					Según las áreas, servicios, equipos, etc. Según los tipos de mantenimiento (diario, preventivo, correctivo).	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
12.3.2.	Política de desincorporación de equipos, tenencia, muebles que no se usaban en el hotel de turismo					Para la venta, donación, subasta a los miembros de la comunidad, asociación o empresas de reciclaje. Debe estar por escrito.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		
13. Promoción y Comercialización:									
13.1. Instrumentos Administrativos:									
13.1.1.	Plan de mercado					Debe estar por escrito.	En buen estado de mantenimiento y conservación.		

13.1.2	Planes o programas de promoción y comercialización (por temporadas, tipo de mercado, cualquier otro)				Deben estar por escrito.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
13.1.3	Manifiesto(s) de publicidad				A través de cualquier producto o sistema.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
13.2. Gestión de Calidad:						
13.2.1	Paquetes promocionales				La información divulgada responde a parámetros verificables, evitando el uso de términos que por su ambigüedad, pudiere inducir expectativas superiores a las que realmente presta. Deben estar notificados al organismo correspondiente.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
13.2.2	Uso de precios de los diferentes servicios promocionales				Las condiciones del servicio deben estar claramente establecidas. Deben estar notificados al organismo correspondiente.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
13.2.3	Materiales promocionales				A través de cualquier producto. Debe indicar la ubicación del establecimiento así como el tipo de actividad y su condición a fin de facilitar la llegada del turista y visitantes. En los establecimientos de cuatro (4) y cinco (5), deben estar mínimo en dos (2) idiomas.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
13.2.4	Mapas disponibles para el turista o visitante				Deben contener, como mínimo: información relevante, localización, accesos, vías, lugares de interés turístico, servicios básicos, comentarios de la localidad donde se ubica el establecimiento, horarios, etc.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
13.2.5	Se promociona el establecimiento a través de una página Web				En los establecimientos de cinco (5) deben estar mínimo en dos (2) idiomas.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
13.2.6	La página Web se actualiza con una periodicidad mínima bimensual					En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
13.3. Responsabilidad Social:						
13.3.1	Incluyen en su material promocional elementos que inducen a la preservación y conservación del ambiente				Especialmente los hoteles ubicados cerca de lugares que cuentan con un régimen de administración especial.	En buen estado de mantenimiento y funcionalidad.
SERVICIOS COMPLEMENTARIOS						
Las condiciones mínimas de construcción, equipamiento y confort se establecerán en la normativa correspondiente.						
14. Servicios complementarios en forma expresa:						
14.1	Sala de reuniones, eventos y banquetes				Artículo 21.	
14.2	Piscina para adultos					
14.3	Piscina para niños				Independiente de la piscina para adultos.	
14.4	Gimnasio					
14.5	Locales comerciales con venta de periódicos, revistas y artículos de uso personal.					
14.6	Tienda de artesanías					
14.7	Boutique de damas o caballeros					
14.8	Salón de belleza o estética (damas y caballeros)					
14.9	Agencias de viajes				Debe contar con la licencia de funcionamiento vigente.	
14.10	Alquiler vehicular				Se considera válido en el caso de que la agencia de viaje preste este servicio.	
15. Servicios complementarios de libre elección:						
15.1	Servicios complementarios recreativos: ejecutivo y de eventos; infantiles; de salud; para mascotas; de alimentos y bebidas.	1	2	3	4	Cantidad mínima de servicios complementarios a ofrecer por categoría. Estos servicios deben ser adicionales a los descritos anteriormente.

Artículo 18. El incumplimiento de la presente Resolución acarreará las sanciones administrativas contenidas en el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Turismo.

Artículo 19. A partir de la entrada en vigencia de la presente Resolución, los establecimientos de alojamiento turístico tipo Hotel de Turismo, tendrán un lapso de adecuación, conforme a lo establecido en la siguiente tabla:

CATEGORÍA	LAPSO DE ADECUACIÓN
Uno (1) estrella	De 1 a 3 meses
Dos (2) estrellas	
Tres (3) estrellas	De 3 a 6 meses
Cuatro (4) estrellas	De 6 a 12 meses
Cinco (5) estrellas	

Artículo 20. Se deroga la Resolución N° 68 sobre Tabulador de Servicios para las Categorías de los Establecimientos de Alojamiento Turístico: Tipo Hotel de Turismo, de fecha

16 de diciembre de 1997, publicada en la Gaceta Oficial de la República de Venezuela de fecha 30 de diciembre de 1997, Número 5 202 extraordinario.

Artículo 21. La presente Resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela.

Comuníquese y Publíquese
Por el Ejecutivo Nacional.

ANDRÉS GUILLERMO IZARRA GARCÍA
Ministro del Poder Popular para el Turismo

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA EL TURISMO
INSTITUTO NACIONAL DE TURISMO

N° 020 -13

Caracas, 6 de agosto de 2013.

AÑOS 203° y 154°

En ejercicio de las atribuciones conferidas en el artículo 23, numerales 3, 5, 6 y 10 del Decreto N° 8.044 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Turismo de fecha 15 de junio de 2012 publicado en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 6.079 de fecha 15 de junio de 2012, en concordancia con los artículos 34 y 40 del Decreto N° 6.217 con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Administración Pública, de fecha 15 de julio de 2008, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 5.890 Extraordinario, de fecha 31 de julio de 2008, y Punto de Cuenta N° 043, sesión -2013- 19, de fecha 26-07-13, se dicta la siguiente:

PROVIDENCIA ADMINISTRATIVA

Artículo Primero: Se autoriza la delegación de firma de la ciudadana BEATRIZ LINARES SANOJA, titular de la Cédula de Identidad N° V-5.532.648, designada Directora Ejecutiva según Resolución N° 071-13 de fecha 16 de julio de 2013, publicada en la Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 40.214 de fecha 25 de julio de 2013.

Artículo Segundo: En ejercicio de la delegación conferida podrá suscribir las contrataciones de adquisición de bienes, prestación de servicios o de ejecución de obras, con un valor máximo hasta de TRES MIL UNIDADES TRIBUTARIAS (3.000 UT), debiendo informar a posteriori al Consejo Directivo de las resultados de las mismas.

Artículo Tercero: En este mismo orden, podrá suscribir además las diferentes comunicaciones siguientes:

1. Puntos de cuenta e información contentivos de proyectos, eventos turísticos nacionales, diseño, montaje y pago para protocolizar y reservar el espacio físico (stand) en ferias y eventos, y los puntos de información para el ciudadano Ministro.
2. Aprobación de viáticos nacionales, gastos operativos de los Fondos Mixtos, transferencias de recursos para ejecución de proyectos, aprobación de proyectos presentados por los Fondos Mixtos.
3. Otras relacionadas con los compromisos laborales, contratos laborales o de honorarios profesionales, aprobación de vacaciones y oficios para entidades bancarias para tramitar el pago de nóminas o de obligaciones laborales (fideicomiso individual), obligaciones legales (FAO, Fideicomiso, IVSS, Caja de Ahorro, ISLR, Responsabilidad Social, etc).
4. Asimismo, firmar las comunicaciones las dirigidas a Prestadores de Servicios Turísticos, como también suscribir las notificaciones y citaciones administrativas.

Artículo Cuarto: La Presente Providencia entrará en vigencia a partir del día 26 de julio de 2013.

Comuníquese y publíquese,

ANDRÉS IZARRA GARCÍA
PRESIDENTE (E) del INATUR

Resolución N° 031 de fecha 26-04-13
Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela
N° 40.155 de fecha 26-04-13