

Normas Técnicas de Actividades Turísticas





Antecedentes

1.1 La Ley de Turismo

La Ley de Turismo, Ley No. 097-2002, se expidió en el suplemento del Registro Oficial No. 733, del 27 de diciembre del 2002, establece en su Art. 5 que se consideran actividades turísticas las siguientes: “a) Alojamiento; b) Servicio de Alimentos y bebidas; c) Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito; d) Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento; e) Intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos, congresos y convenciones; y, f) Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos), hipódromos y parques de atracciones estables.”

1.2 El Art. 8, de la Ley de Turismo

El Art. 8, de la Ley de Turismo, dispone que “para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite la idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.”

1.3 El Art. 15, de la Ley de Turismo

El Art. 15 de la Ley de Turismo dispone que el “Ministerio de Turismo es el organismo rector de la actividad turística ecuatoriana, con sede en la ciudad de Quito” y que tiene como atribuciones, entre otras a la siguiente: “1. Preparar las normas técnicas y de calidad por actividad, que registrarán en todo el territorio nacional.”

1.4 El Art. 16, de la Ley de Turismo

El Art. 16 de la Ley de Turismo dispone que “será de competencia privativa del Ministerio de Turismo, en coordinación con los organismos seccionales, la regulación a nivel nacional, la planificación, promoción internacional, facilitación, información estadística y control del turismo, así como el control de las actividades turísticas, en los términos de esta Ley.”

1.5 El Art. 19, de la Ley de Turismo

El Art. 19 de la Ley de Turismo dispone que “el Ministerio de Turismo establecerá privativamente las categorías oficiales para cada actividad vinculada al turismo. Estas categorías deberán sujetarse a las normas de uso internacional. Para este efecto expedirá las normas técnicas y de calidad generales para cada actividad vinculada con el turismo y las específicas de cada categoría.

1.6 El Reglamento General de aplicación de la Ley de Turismo

El Reglamento General de aplicación de la Ley de Turismo, se expidió a través del Decreto Ejecutivo No. 1186, publicado en el Registro Oficial No. 244 del 5 de Enero del 2004.

El Art. 4 del Reglamento en mención dispone que “le corresponde al Ministerio de Turismo: 1. Preparar y expedir con exclusividad a Nivel nacional las normas técnicas y de calidad por actividad que regirán en todo el territorio nacional. Esta potestad es intransferible.”; y en lo relacionado a este instrumento normativo la potestad contenida en el número 12 del mismo artículo, en los siguientes términos: “A nivel nacional y con el carácter de privativa, la ejecución de las siguientes potestades: a) La concesión del registro de turismo; b) La clasificación, reclasificación y categorización y recategorización de establecimientos;”

1.7 El Art. 7, del Reglamento de la Ley de Turismo

El Art. 7 del Reglamento en mención dispone lo siguiente: “Art. 7.- De la potestad normativa.- El Ministerio de Turismo con exclusividad y de forma privativa expedirá las normas técnicas y de calidad a nivel nacional necesarias para el funcionamiento del sector, para cuya formulación contará con la participación de todos los actores involucrados en el turismo. La participación referida en este artículo es obligatoria, previa, se la realizará a través de las instituciones públicas y privadas relacionadas con el

sector, formalmente organizadas y sus resultados serán referenciales para las instituciones del Estado.”

1.8 El Art. 27, del Reglamento de la Ley de Turismo

El Art. 27 del Reglamento referido dispone que “la potestad normativa a nivel nacional le corresponde privativamente al Ministerio de Turismo, la que incluye la expedición de los reglamentos especiales y normas técnicas por actividad y modalidad, instrumentos de calificación y clasificación, e incluso el régimen tarifario en los términos establecidos en esta ley.”



Objeto y Alcance

Objeto

Las normas técnicas por actividades turísticas tienen por objeto:

- 2.1 Establecer los requisitos y condiciones mínimas** para proceder al correspondiente registro de la actividad turística que corresponda. El registro y por lo tanto el cumplimiento de la norma técnica que corresponda, constituyen en el único mecanismo que acredita la idoneidad del servicio que el prestador del servicio turístico ofrece.
- 2.2 Establecer las categorías oficiales** para cada actividad vinculada al turismo para efectos de clasificación y reclasificación y categorización y recategorización de establecimientos de las actividades turísticas.


Alcance

3.1 Geográfico

Las normas técnicas por actividad expedidas por el Ministerio de Turismo, regirán en todo el territorio nacional.

3.2 Temático

Las normas técnicas por actividad expedidas por el Ministerio de Turismo establecen los requisitos generales para cada actividad vinculada con el turismo y los requisitos específicos de cada categoría.



Normas Técnicas por Actividades Turísticas

4.1 Alojamiento

4.1.1 Definiciones

Alojamiento Turístico

Establecimiento comercial en el cual se presta al Turista el servicio de alojamiento en unidades habitacionales de ocupación específica y temporal, de explotación y administración unificada, por un período no inferior a una pernoctación, pudiendo ofrecer otros servicios complementarios.

Los establecimientos de alojamiento turístico pueden ser de carácter hotelero y extra-hotelero

Hotel

Establecimiento que presta el servicio de hospedaje de forma profesional y mediante precio, en unidades habitacionales destinadas para este uso exclusivo, ocupando la totalidad de un edificio o parte del mismo con acceso propio y que facilita servicios complementarios, especialmente de restaurante y bar.

Sus unidades pueden ser del tipo “suite” (habitación con dos ambientes diferenciados e independientes: dormitorio y estar), Incluye la modalidad “todo suites”

Hotel Apartamento o Apart-Hotel

Establecimiento en el que las unidades habitacionales disponen de los servicios comunes propios de los Hoteles, y que además, cuentan con instalaciones para la conservación, elaboración y consumo de alimentos. Un establecimiento hotelero que adicionalmente a los apartamentos ofrezca habitaciones será considerado hotel apartamento. Incluye modalidad tiempo compartido (time shared). Pueden ser urbanos o rurales y pueden estar construidos en un solo edificio o en unidades independientes (cabañas).

Hostal

Se consideran hostales aquellos establecimientos hoteleros en los que, de forma habitual y profesional mediante precio, se facilitan servicios de alojamiento y de comedor.

Residencial

Establecimiento hotelero que presta el servicio de alojamiento y desayuno, mediante servicio a la habitación o disponer de cafetería. Esta tipología Incluye la modalidad cama y desayuno (bed and breakfast)

Hostería

Establecimiento hotelero que permite al turista, mediante contrato de hospedaje, el servicio permanente de alojamiento, alimentación y bebidas, ubicado en áreas no urbanas. Su principal propósito es el desarrollo de actividades asociadas a su entorno natural y cultural, incluye haciendas históricas y modernas

Resort o Complejos Vacacionales

Establecimiento de carácter preferentemente vacacional, puede estar ubicado dentro de límites urbanos o en sitios de descanso y esparcimiento. Normalmente incluye, junto con el alojamiento, los servicios de alimentos y bebidas, así como el derecho de uso de las instalaciones de esparcimiento con que cuenta.

En esta tipología se incorporan las modalidades “todo incluido” (all inclusive) y tiempo compartido (time shared)

Albergue

Establecimiento de alojamiento con habitaciones y baños comunes según la categoría podrán tener un

porcentaje de habitaciones y baños privados. Pueden disponer de un área de comedor y cocina para uso de los huéspedes, sin perjuicio de que contengan otras prestaciones complementarias. Los albergues de montaña, costeros o de selva podrán denominarse “Refugios”.

4.1.2 NORMAS TÉCNICAS -HOTELES

Establecimiento que presta el servicio de hospedaje de forma profesional y mediante precio, en unidades habitacionales destinadas para este uso exclusivo, ocupando la totalidad de un edificio o parte del mismo con acceso propio y que facilita servicios complementarios, especialmente de restaurante y bar.

Sus unidades pueden ser del tipo “suite” (habitación con dos ambientes diferenciados e independientes: dormitorio y estar), Incluye la modalidad “todo suites”

4.1.2.1 Condiciones Mínimas para Permitir el Funcionamiento de Establecimientos de Hoteles

1	Establecimiento en buenas condiciones de construcción, instalaciones
2	Higiene total del establecimiento
3	Frecuencia de aseo por lo menos 2 veces al día
4	Mantenimiento integral del establecimiento 3 veces por año
5	Decoración del establecimiento
6	Habitaciones completas equipadas con camas veladores y closets
7	Reserva de agua
8	Agua purificada para consumo de clientes
9	Contar con por lo menos dos de todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
10	Iluminación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
11	Ventilación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
12	Cumplir con las normas sanitarias para preparación de alimentos
13	Buena disposición de desechos
14	Instalaciones contra incendios

4.1.2.2 Categorías

Condiciones para establecer categorías

A. Existencia de prestaciones de servicios: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la carencia de otros

B. Existencia de ambientes, instalaciones y equipamientos: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la falta de otro.

C. Calidad de los servicios: 40 puntos empresa calificadoras evalúa de acuerdo a estándares propuestos

PUNTAJE	CATEGORIA
100	Cinco Estrellas o Lujo Superior
80 a 90	Cuatro Estrellas o De Lujo
60 a 80	Tres Estrellas o Confort
40 a 60	Dos Estrellas o Turista
menos de 40	Una Estrella o Económica

A. PRESTACIONES DE SERVICIOS

Se refiere a los servicios que presta el establecimiento gratis o por un costo que con solo su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro

1	Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras
2	Producción de alimentos y bebidas
3	Desayuno buffet
4	Desayuno de cortesía
5	Cocina gourmet, alta cocina
6	Servicio de piso
7	Suministros de cortesía

8	Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros) tv, tv por cable o satelital
9	Circuito cerrado de TV o películas de la casa
10	Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones (parasoles, tumbonas, toallas extras) o de la casa
11	Medico, primeros auxilios
12	Comunicaciones: servicio internacional, internet
13	Discado directo
14	Puerto para internet
15	Correo de voz
16	Alquiler de computadoras o de la casa
17	Alquiler de computadoras portátiles o de la casa
18	Portería diurna y nocturna
19	Servicio de valet parking
20	Servicio de taxis
21	Servicio al cliente
22	Servicio de tours
23	Transfer in y transfer out
24	Actividades de bienvenida
25	Amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos
26	Instructor de deportes
27	Servicio de masajes
28	Director de actividades de entretenimiento
29	Fotógrafo de la casa
30	Servicio de despertado automático o por recepción
31	Sistemas de avisos, voceo interno
32	Servicio de Bar hasta las 2 am
33	Bebidas y Snacks de cortesía
34	Servicio telefónico de la casa
35	Servicio de teléfonos públicos pagados
36	Servicio de almacenamiento de equipaje

37	Servicio de cama adicional, sofá cama
38	Servicio de botones
39	Seguridad, guardianía 24 horas
40	Atención de mayordomo de piso
41	Atención de ama de llaves
42	Atención de anfitrión en restaurantes y comedores
43	Personal de atención al público con instrucción formal y 2 idiomas
44	Prevención de insectos
45	Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)
46	Par stock (enseres de acuerdo a la capacidad instalada)
47	Programa de control de plagas
48	Servicio de boutique y peluquería en habitación

B. AMBIENTES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

Se refiere a las condiciones física que posee el establecimiento, su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro.

1	Área de recepción y <i>counter</i>
2	Estacionamientos
3	Baños sociales públicos
4	Almacén de equipaje
5	Habitaciones con baño privado
6	Restaurante
7	Comedor
8	Cafetería
9	Cocina
10	Bodegas
11	Cuartos refrigerados

12	Despensa
13	Bar
14	Habitaciones especiales
15	Suites
16	Centro de negocios
17	Pisos con habitaciones especiales
18	Almacén de camareros (office de pisos)
19	Acceso y área de carga y descarga solo para este fin
20	Sala de banquetes
21	Sala de uso múltiple
22	Salones de reuniones
23	Almacén de muebles, equipos y decoración
24	Áreas verdes para recreación (paseos)
25	Piscina
26	Vestidores y duchas para uso de piscina
27	Gimnasio
28	Spa
29	Biblioteca, sala de lectura
30	Auditorio permanente y camerinos
31	Tienda (boutique, farmacia, artesanías, otros)
32	Oficina para el chef
33	Vestuario para empleados
34	Duchas y vestidores de empleados
35	Comedor para empleados
36	Oficina para administración
37	Vivienda para administrador
38	Oficina ejecutiva (Relaciones públicas, contaduría)
39	Sala de fumadores
40	Office entre cocina y comedor
41	Edificio exclusivo para el establecimiento
42	Ingreso directo desde la calle

43	Jardines exteriores
44	Juegos infantiles
45	Facilidades minusválidos
46	Ascensores
47	Insonorización
48	Cabinas telefónicas públicas
49	Caja fuerte y de seguridad
50	Agua caliente
51	Ventilación natural
52	Climatización
53	Música ambiental
54	Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
55	Mobiliario extra en habitaciones
56	Mobiliario extra en áreas públicas

C. ESTANDARES PROPUESTOS PARA EVALUACION DE CALIDAD

Se ha intentado evitar subjetividades, tratando de valorar lo más objetivamente y técnicamente los servicios sin embargo posiblemente esto no se consiga en un 100%.

CARACTERISTICAS ESPACIALES , INSTALACIONES, EQUIPAMIENTOS Y SERVICIOS (CALIDAD)	Puntos
1. UBICACIÓN	1
1.1 La ubicación es óptima, en sitios exclusivos	0.25
1.2 Con buena vista desde las habitaciones.	0.25
1.3 Silencioso.	0.5
2. EDIFICIO	1
2.1 Edificio que se destaca por su arquitectura y confort	0.25

2.2 Lujo y refinamiento de sus materiales y acabados.	0.25
2.3 Elementos ornamentales de gusto exquisito, impecablemente y mantenidos. Jardines exteriores (si procede)	0.25
2.4 Utilizar preferiblemente plantas propias de la zona y el país.	0.25
3. FACILIDADES PARA MINUSVÁLIDOS	1
3.1 Mínimo un comedor.	0.5
3.2 El lobby y las áreas de recreación deben ser accesibles en sillas de ruedas, sin gradas, con rampas de 90 cm. de ancho y pendiente no mayor al 8%.1 cada 150 hab.	0.25
3.3 Sitios de estacionamiento, 1 cada 100 habitaciones (mínimo 2)	0.25
4. ASCENSORES El número de ascensores puede variar con un estudio especializado de tráfico vertical	1
4.1 Desde 2 pisos. 1	0.25
4.2 Uno Cada 100 habitaciones.	0.25
4.3 Ascensores de Servicio 1 cada 100 hab. Mínimo	0.25
4.4 Contar con área de espera de ascensores, adicional al área de circulación	0.25
5. PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS Y SEGURIDAD PERSONAL	1
5.1 Escaleras de 1.20 m de ancho	0.25
5.2 Escaleras de emergencia	0.25
5.3 Ancho mínimo 1.20 m.	0.25
5.4 Generador de emergencia de cobertura total	0.25
6. CLIMATIZACIÓN	1
6.1 Aire acondicionado o calefacción en habitaciones y en Lobby (vestíbulo principal) mínimo	0.5
6.2 Ventilación mecánica en áreas sociales cerradas sin ventanas o con ventanas que no se puedan abrir	0.5
7. SUMINISTROS Y SERVICIOS GENERALES	1

7.1 Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, líneas telefónicas, alcantarillado, agua potable)	0.5
7.2 Reserva de agua, mínimo para 2 días o 300 litros día/persona El número de personas se calculará sumando los huéspedes y clientes simultáneos posibles y el número de empleados del turno de la mañana)	0.5
8. ESTACIONAMIENTO	1
8.1 Un sitio por habitación	0.5
8.2 Dos sitios por cada 10m ² de salones	0.5
9. INGRESO	1
9.1 Marquesina de desembarco cubierta	0.5
9.2 Rampa para minusválidos Al 8%; 90 cm. ancho	0.5
10. LOBBY (VESTÍBULO PRINCIPAL)	1
10.1 Altura mínima del techo 3.70 m	0.2
10.2 Ingreso independiente para equipaje.	0.1
10.3 El equipaje no debe llegar a las habitaciones a través del Lobby	0.1
10.4 El tamaño adecuado es de 1.20 m ² por habitación. Mínimo 50 m ² .	0.2
10.5 Si el área total del lobby incluye pasillos a tiendas, salones, escaleras públicas abiertas, patios cubiertos, etc. Y excluye baños sociales	0.1
10.6 Teléfono de la casa 1 cada 50 habitaciones	0.2
10.7 Teléfono público pagado 1 cada 50 habitaciones	0.2
10.8 Más de dos tiendas. (boutique y peluquería)	0.1
11. RECEPCIÓN	1
11.1 Contar con caja fuerte y cajas de seguridad individuales Mínimo para el 25% de las habitaciones	0.5
11.2 Mostrador (largo mínimo 3.0 m) (1 m c/100 habitación)	0.5
12. ALMACÉN DE EQUIPAJE	0.5
12.1 Puede estar en cualquier parte del hotel	0.25
12.2 1 m ² cada 15 habitaciones, mínimo 4 m ²	0.25

13. BAÑOS SOCIALES	2
Estos baños son independientes de los que se requieran para bares , restaurantes y áreas de banquetes	
13.1 Recorrido máximo 40 m	0.1
13.2 Ventilación natural o forzada.	0.1
13.3 Espejos (2 mínimo)	0.1
13.4 Mesón para los lavabos	0.1
13.4 Tocador	0.1
13.5 Antesala para maquillaje en el baño de mujeres	0.1
13.6 Separaciones entre los urinarios	0.1
13.7 Servidumbre de vista	0.1
13.8 Instalaciones para hombres. 1 Mínimo 1 batería:	0.1
13.8.1 Inodoros 1 cada 75 habitación	0.1
13.8.2 Lavabos 1 cada 50 habitación	0.1
13.8.3 Urinarios 1 cada 50 habitación	0.1
13.9 Instalaciones para mujeres. Una batería	0.1
13.9.1 Inodoros 1 cada 50 hab.	0.1
13.9.2 Lavabos 1 cada 50 habitación	0.1
13.10 Instalaciones para minusválidos para hombres y mujeres	0.1
13.10.1 Sin gradas de acceso,	0.1
13.10.2 1.50 m de giro fuera y dentro de los gabinetes	0.1
13.10.3 Puertas de 90 cm. de ancho, barras-pasamanos	0.1
13.11 Uso de acabados y muebles de lujo	0.1
14. ÁREAS DE HABITACIONES	2
14.1 Mínimo 80% de las habitaciones en los establecimientos existentes.	0.2
14.2 Altura de la habitación 2.80 m	0.2
14.3 Ancho de la puerta 90 cm.	0.2
14.4 Área del dormitorio (habitación doble, matrimonial) 21 m2. Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc..	0.2
14.5 Área del dormitorio (habitación sencilla) 18 m2 Área neta	0.2

interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc.	
14.6 Espacio mínimo a la pared para ubicación de camas dobles 30 cm.	0.1
14.7 Espacio mínimo entre camas 80 cm.	0.1
14.8 Área del dormitorio (habitación triple sin litera). 31 m ²	0.2
14.9 Clóset (habitación sencilla). Abierto 1.20 m (l) x .55 m (a)	0.1
14.10 Clóset (habitación doble) - Abierto 1.50 m. (l) x .55 m (a)	0.1
14.11 Clóset (habitación triple) – Abierto 1.80 m. (l) x .55 (a)	0.1
14.12 Pasillo interior (ancho) 1.20 m	0.2
14.13 Superficie para escribir (lámpara) mínimo .80 x .50	0.1
15 INSTALACIONES EN HABITACIONES	2
15.1 Aire acondicionado (costa, oriente, región insular)	0.2
15.2 Aire acondicionado (sierra baja, estribaciones)	0.2
15.3 Calefacción en áreas frías	0.2
15.4 Alfombra de pared a pared (sierra alta)	0.1
15.5 Puerta sólida	0.1
15.6 Aparatos telefónicos 2	0.1
15.7 Caja de seguridad	0.1
15.8 Cerradura electrónica	0.2
15.9 Mirilla. No se requiere cuando la ventana da al pasillo, o la puerta tiene vidrio	0.1
15.10 Puerto para internet	0.2
15.11 Conmutador de luces junto a la cama	0.1
15.12 Cierrapuertas en la puerta de ingreso	0.1
15.13 Discado directo	0.2
15.14 Rociadores contra incendio	0.1
16. MOBILIARIO EN HABITACIONES	2
16.1 Cómoda o armario (armoire)	0.5
16.2 Cortinas – Blackout	0.1
16.3 Cuadros o elementos decorativos 2	0.5
16.4 Detector de humo	0.1

16.5	Habitaciones comunicadas	0.1
16.6	Lámpara de velador (60 vatios) 1 por persona	0.1
16.7	Minibar refrigerado	0.1
16.8	Silla o sillón 2	0.1
16.9	TV (tamaño) con control remoto 23"	0.1
16.10	TV Cable/satélite	0.1
16.11	Velador (cama matrimonial) 2	0.1
16.12	Velador (camas gemelas) 1	0.1
16.13	Velador (tres camas) 2	0.1
16.14	Ventilador (costa, oriente, región insular, sierra baja, estribaciones)	0.1
16.15	Camas .Largo 2.00 m.	0.1
16.16	Caja de Resortes (sommier)	0.1
16.17	Cama adicional 1.00 m	0.1
16.18	Cama doble 1.35 m	0.1
16.19	King 2.00 m	0.1
16.20	Queen 1.80 m.	0.1
16.21	Sofá-cama matrimonial 1.80 m.	0.1
17. AREAS BAÑOS EN LAS HABITACIONES		1
17.1	Área mínima del baño 5 m2	0.2
17.2	Largo del mesón 1.30 m	0.2
17.3	Barra de seguridad en la tina/ducha 30 cm. de largo	0.2
17.4	Tamaño de la cabina de la ducha 90 cm. x 90 cm.	0.2
17.5	Tamaño de la tina 1.80 m	0.2
18. EQUIPAMIENTO BAÑOS EN HABITACIONES		1
18.1	Mesón para el lavabo, en material duro: granito, mármol, acrílico, porcelanato	0.1
18.2	Repisa para artículos de aseo	0.1
18.3	Secador de pelo	0.2
18.4	Teléfono para recibir llamadas	0.1
18.5	Tiempo de espera para el agua caliente 10 segundos	0.1

18.6	Tina	0.2
18.7	Superficie antideslizante o moqueta	0.1
18.8	Tomacorrientes cerca del espejo	0.1
19. SUITES		2
19.1	Salas de Suites. Mínimo en el 80% de las suites de los establecimientos existentes. Rigen las normas de habitaciones que sean procedentes. Si la sala tiene sofá cama debe tener un ½ baño (2.25 m2) y clóset.	0.2
19.2	Área mínima sala de suite de 2.25 m2	0.2
19.3	Cuadros o elementos decorativos 2	0.1
19.4	Detector de humo	0.1
19.5	Rociadores contra incendio (en edificios de más de 4 pisos)	0.1
19.6	TV (tamaño) con control remoto 23"	0.1
19.7	Cable/satélite	0.1
19.8	Sofá cama	0.1
20. PASILLOS DE LAS HABITACIONES		1
20.1	Las anchuras podrán reducirse en un 15% cuando existan habitaciones solo a un lado del pasillo. No podrá haber pasillos con finales sin salida de más de 15 m de largo.	0.2
20.2	Altura mínima 2.35 m.	0.2
20.3	Ancho 1.60 m. Mínimo 1.20 m si las personas a evacuar por ese pasillo no exceden de 100	0.2
20.4	Alfombra (sierra alta). No se requieren en pasillos exteriores. Se considerarán excepciones dependiendo de la arquitectura	0.2
20.5	Almacén de camareros (as) 1 de 6 m. cada 20 habitaciones	0.2
21. ÁREAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		2
21.1	Restaurante, Comedor y Cafetería los tres en espacios independientes	0.25
21.2	Los comedores deben ser limpios y ordenados, con el mobiliario de lujo	0.25
21.3	Altura mínima del techo en el 80% del espacio 3.00 m	0.25

21.4 El personal de servicio debe usar uniforme.	0.25
21.5 Iluminación (vatios /m2) 25	0.25
21.6 1.50 .m2. por puesto cafetería	0.25
21.7 1.80 .m2 por puesto restaurante	0.25
21.8 La capacidad de los comedores se calcula de acuerdo a las plazas o puestos y corresponde al 50% del total de la capacidad de huéspedes del establecimiento	0.25
22. BAR	1
Puede ser bar o discoteca.	
22.1 Altura mínima del techo 2.90 m	0.2
22.2 Área de bares total 0.50 m2 por habitación. Mínimo 25 m2. Incluye la barra.	0.2
22.3 Bar dentro del comedor. Los muebles deben ser distintos a los del comedor	0.2
22.4 1.50 m2 Por puesto. Excluye la barra	0.2
22.5 Deben ser insonorizados	0.2
23. ÁREAS DE BANQUETES Y USO MÚLTIPLE	1
23.1 Área total para salones de banquetes y reuniones 20% del total de las áreas sociales. Deben ser arquitectónicamente proporcionados tanto en la planta como en relación a su altura, con antesala, y preferiblemente sin columnas interiores	0.2
23.2 Altura mínima 2.60 m. en salones de hasta 120 m2	0.2
23.7 Altura mínima 3.00 m. en salones de hasta 300 m2	
23.8 Altura mínima 3.60 m. en salones de hasta 500 m2	
23.9 Altura mínima 4.50 m. en salones de hasta 1000 m2	
23.10 Altura mínima 5.50 m. en salones de más de 1000 m2 y más	
23.3 Ancho de las puertas en salones de más de 50 m2 de 90cm. Las puertas se deben abrir hacia fuera	0.1
23.4 Aire acondicionado (sitios cerrados de más de 50 m2). A menos que la temperatura ambiental del lugar no supere los 18oC, en cuyo caso se podrá tener solo renovación de aire	0.2
23.5 Alfombra (sierra alta)	0.1
23.6 Almacén de muebles, equipos y decoraciones	0.2

24. INSTALACIONES EN SALAS DE BANQUETES	1
24.1 Atenuadores de luz	0.05
24.2 Barra de pánico en las puertas	0.05
24.3 Cierrapuertas	0.05
24.4 Detectores de humo	0.1
24.5 Divisiones acústicas. Si los salones pueden funcionar divididos se requieren paneles acústicos (50 dB)	0.1
24.6 Instalaciones telefónicas	0.1
24.7 Mirilla en las puertas .En todos los ingresos de clientes y servicio	0.05
24.8 Office Entre la cocina o área de servicio y el comedor	0.1
24.9 Rociadores de incendio 2	0.1
24.10 Salones tamaño mínimo 50 m	0.1
24.11 Sonido ambiental incorporado en salones a partir de 50 m ²	0.1
24.12 Tablero anunciando el evento	0.05
24.13 Vestíbulo (antesala) 30% del área de salones	0.05
25 BAÑOS DE AREA DE BANQUETES	1
25.1 Hombres (Mín. 1 pieza)	0.2
25.1.1 Inodoros 1 cada 120 m	0.1
25.1.2 Lavabos 1 cada 120 m	0.1
25.1.3 Urinarios 1 cada 120 m	0.1
25.2 Mujeres (Mín. 1 pieza)	0.2
25.1 Inodoros1 cada 120 m	0.1
25.2 Lavabos1 cada 120 m	0.1
25.3 Tocado	0.1
26. PISCINA	1
26.1 Si los establecimientos tienen piscina, Spa y/o gimnasio pueden reducir en el 25% el área requerida para cada una, manteniendo la piscina propiamente en el mínimo de 50 m ² . El área de descanso alrededor de la piscina se puede calcular sumando los distintos lados. Se pueden compartir baños y vestuarios entre el Spa y el gimnasio.	0.2

26.2 Área de descanso alrededor de la piscina (exterior) 4m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.1
26.3 Área de descanso alrededor de la piscina (cubierta). 2 m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.1
26.4 Piscina (exterior)	0.1
26.5 Piscina (cubierta)	0.1
26.6 Mínimo 50 m ² ; vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.1
26.7 Juegos Infantiles exterior	0.2
27. SPA-GIMNASIO	0.5
27.1 Mínimo 50 m ² ;	0.25
27.2 vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.25
28. ÁREAS E INSTALACIONES DE SERVICIOS E INTERIORES	2
28.1 Área exclusiva para recepción de mercaderías (piso y paredes con acabados impermeables)	0.1
28.2 Ingreso independiente de personal /mercaderías	0.1
28.3 Servidumbre de vista a ingreso de mercaderías	0.1
28.4 Almacenes y Bodegas. (Almacenes (incluye cuartos fríos y bodega; excluye almacenes de muebles y de desperdicios)	0.2
28.5 Cocina. 60% del área de comedores. Para el cómputo de su tamaño total se pueden sumar las áreas de las distintas cocinas, incluyendo los cuartos fríos instalados dentro de las cocinas.	0.2
28.8 Office	0.1
28.9 Doble puerta desde la cocina y doble puerta hacia el comedor	0.1
28.10 Oficina del Chef	0.1
28.11 Área total de vestuarios y baños incluyendo hombres y mujeres 0.80 m. por empleado	0.2
28.12 Comedor del personal 0.40m por empleado	0.2
28.13 Duchas (sumadas de hombres y mujeres) 1 por cada 25 habitaciones	0.2
28.14 Agua caliente en duchas empleados	0.2
28.15 Oficinas (Incluyen Oficinas Ejecutivas). Área total 0.80 m ²	0.2

por empleado	
29. SERVICIOS GENERALES	3
29.1 Correo de Voz.	0.1
29.2 Llamada automática para despertar (programable desde la planta telefónica o desde la habitación).Atención en Recepción 24 Horas	0.1
29.3 Servicio de copiadora, fax	0.1
29.4 Servicio al cliente (reservas, boutique y peluquería en habitación, alquiler de vehículos, reclamos)	0.1
29.5 Servicio de internet. discado directo ,	0.1
29.6 Servicio de lavandería. Puede ser contratado fuera del hotel	0.1
29.7 Personal 3 idiomas máximo puntaje, 2 mínimo	0.1
29.8 Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras , Producción de alimentos y bebidas, desayuno de cortesía, cocina gourmet (alta cocina), desayuno buffet	0.1
29.9 Tours organizados todos los días incluido transporte	0.1
29.10 Servicio de botones uniformado	0.1
29.11 Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros), TV por cable o satelital. Circuito cerrado de TV o películas de la casa	0.1
29.12 Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones (parasoles, tumbonas, toallas extras) o de la casa	0.1
29.13 Medico, primeros auxilios en instalaciones para el efecto y equipo	0.1
29.14 Computadoras o portátiles o de la casa	0.1
29.15 Servicio de valet parking, servicio de taxis ,portería diurna y nocturna ,seguridad, guardianía 24 horas	0.1
29.16 Transfer in y transfer out	0.1
29.17. Actividades de bienvenida, amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos	0.1
29.18 Instructor de deportes	0.1

29.19 Servicio de masajes	0.1
29.20 Director de actividades de entretenimiento	0.1
29.21 Fotógrafo de la casa	0.1
29.22 Sistemas de avisos, voceo interno	0.1
22.23 Servicio de Bar hasta las 2 am. Bebidas y Snacks de cortesía	0.1
22.24 Personal administrativo con título superior	0.1
22.25 Chef con título superior	0.1
22.26 Mayordomo de piso con título medio (mínimo)	0.1
22.27 Ama de llaves con título medio	0.1
22.28 Anfitrión en restaurantes y comedores con título superior	0.1
22.29 Prevención de insectos. Programa de control de plagas. Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)	0.1
22.30 Par stock (enseres de acuerdo a la capacidad instalada)	0.1
30. SUMINISTROS DE CORTESIA	3
30.1 Baños Sociales	0.1
30.2 Toallas desechables	0.1
30.3 Habitaciones	0.1
30.4 Agua envasada de cortesía	0.1
30.5 Almohadas	0.1
30.6 Cambio de ropa de cama	0.1
30.7 Cesto para papeles en la habitación	0.1
30.8 Cesto para papeles en el baño	0.1
30.9 Shampoo	0.1
30.10 Jabones de baño	0.1
30.11 Jabones de tocador	0.1
30.12 Lápiz o esferográfico	0.1
30.13 Pañuelos desechables	0.1
30.14 Papelería y directorio del hotel	0.1
30.15 Toallas de baño	0.1
30.16 Toallas de manos	0.1
30.17 Cubiertos de plata. En al menos 1 comedor	0.1

30.18	Horario de servicio extendido	0.1
30.19	Manteles. No deben tener más del 50% de poliéster. No deben estar rotos ni manchados.	0.1
30.20	Menú vegetariano	0.1
30.21	Mínimo 2 platos fuertes calientes	0.1
30.22	Muletón. Al menos en 1 comedor	0.1
30.23	Servilletas de tela y de papel (15 x 15 cm. una vez dobladas)	0.1
30.24	Servilletas de tela (50 cm. x 50 cm.)	0.1
30.25	Al desayuno, sin embargo, podrán usar servilletas de papel de 15 x 15 cm. una vez dobladas	0.1
30.26	Room Service. (Servicio de alimentos y bebidas a las habitaciones)	0.1
30.27	Campanas (tapas) para los platos de comida servida a las habitaciones	0.1
30.28	Bar con bebidas ecuatorianas	0.1
30.29	Bebida simple o preparada, con o sin alcohol	0.1
30.30	Servilletas de papel y de tela en bar	0.1
Total		40 puntos

4.1.3. Hotel Apartamento o Apart-Hotel

Establecimiento en el que las unidades habitacionales disponen de los servicios comunes propios de los Hoteles, y que además, cuentan con instalaciones para la conservación, elaboración y consumo de alimentos. Un establecimiento hotelero que adicionalmente a los apartamentos ofrezca habitaciones será considerado hotel apartamento. Incluye modalidad tiempo compartido (time shared). Pueden ser urbanos o no y pueden estar contruidos en un solo edificio o en unidades independientes (cabañas).

4.1.3.1 Condiciones Mínimas para Permitir el Funcionamiento de Establecimientos de Hoteles

1	Establecimiento en buenas condiciones de construcción, instalaciones
2	Higiene total del establecimiento
3	Frecuencia de aseo por lo menos 2 veces al día
4	Mantenimiento integral del establecimiento 3 veces por año
5	Decoración del establecimiento
6	Habitaciones completas equipadas con camas veladores y closets
7	Reserva de agua
8	Agua purificada para consumo de clientes
9	Contar con por lo menos dos de todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
10	Iluminación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
11	Ventilación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
12	Cumplir con las normas sanitarias para preparación de alimentos
13	Buena disposición de desechos
14	Instalaciones contra incendios

4.1.2.3 Categorías

Condiciones para establecer categorías

D. Existencia de prestaciones de servicios: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la carencia de otros

E. Existencia de ambientes, instalaciones y equipamientos: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la falta de otro.

F. Calidad de los servicios: 40 puntos empresa calificadora evalúa de acuerdo a estándares propuestos

PUNTAJE	CATEGORIA
100	Cinco Estrellas o Lujo Superior
80 a 90	Cuatro Estrellas o De Lujo
60 a 80	Tres Estrellas o Confort
40 a 60	Dos Estrellas o Turista
menos de 40	Una Estrella o Económica

A. PRESTACIONES DE SERVICIOS

Se refiere a los servicios que presta el establecimiento gratis o por un costo que con solo su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro

1	Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras
2	Producción de alimentos y bebidas
3	Desayuno buffet
4	Desayuno de cortesía
5	Cocina gourmet, alta cocina
6	Servicio de piso
7	Suministros de cortesía
8	Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros) tv, tv

	por cable o satelital
9	Circuito cerrado de TV o películas de la casa
10	Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones (parasoles, tumbonas, toallas extras) o de la casa
11	Medico, primeros auxilios
12	Comunicaciones: servicio internacional, internet
13	Discado directo
14	Puerto para internet
15	Correo de voz
16	Alquiler de computadoras o de la casa
17	Alquiler de computadoras portátiles o de la casa
18	Portería diurna y nocturna
19	Servicio de valet parking
20	Servicio de taxis
21	Servicio al cliente
22	Servicio de tours
23	Transfer in y transfer out
24	Actividades de bienvenida
25	Amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos
26	Instructor de deportes
27	Servicio de masajes
28	Director de actividades de entretenimiento
29	Fotógrafo de la casa
30	Servicio de despertado automático o por recepción
31	Sistemas de avisos, voceo interno
32	Servicio de Bar hasta las 2 am
33	Bebidas y Snacks de cortesía
34	Servicio telefónico de la casa
35	Servicio de teléfonos públicos pagados
36	Servicio de almacenamiento de equipaje
37	Servicio de cama adicional, sofá cama

38	Servicio de botones
39	Seguridad, guardianía 24 horas
40	Atención de mayordomo de piso
41	Atención de ama de llaves
42	Atención de anfitrión en restaurantes y comedores
43	Personal de atención al público con instrucción formal y 2 idiomas
44	Prevención de insectos
45	Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)
46	Par stock (enseres de acuerdo a la capacidad instalada)
47	Programa de control de plagas
48	Servicio de boutique y peluquería en habitación

B. AMBIENTES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

Se refiere a las condiciones física que posee el establecimiento, su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro.

1	Área de recepción y <i>counter</i>
2	Estacionamientos
3	Baños sociales públicos
4	Almacén de equipaje
5	Habitaciones con baño privado
6	Restaurante
7	Comedor
8	Cafetería
9	Cocina
10	Bodegas
11	Cuartos refrigerados
12	Dispensa
13	Bar

14	Habitaciones especiales
15	Suites
16	Área para consumo de alimentos en habitación de acuerdo a la capacidad de plazas
17	Área de cocina equipada con estufa, refrigerador y fregadero.
18	Vajilla y cubertería completa de acuerdo a la capacidad del establecimiento o de la unidad habitacional,
19	Batería de cocina mínima (ollas, fuentes de servicios y otros recipientes para preparación de alimentos)
20	Cafetera, horno microondas, licuadora en cocina o extractor de jugos
21	Área para consumo de alimentos en habitación de acuerdo a la capacidad de plazas
22	Centro de negocios
23	Pisos con habitaciones especiales
24	Almacén de camareros (office de pisos)
25	Acceso y área de carga y descarga solo para este fin
26	Sala de banquetes
27	Sala de uso múltiple
28	Salones de reuniones
29	Almacén de muebles, equipos y decoración
30	Áreas verdes para recreación (paseos)
31	Piscina
32	Vestidores y duchas para uso de piscina
33	Gimnasio
34	Spa
35	Biblioteca, sala de lectura
36	Auditorio permanente y camerinos
37	Tienda (boutique, farmacia, artesanías, otros)
38	Oficina para el chef
39	Vestuario para empleados

40	Duchas y vestidores de empleados
41	Comedor para empleados
42	Oficina para administración
43	Vivienda para administrador
44	Oficina ejecutiva (Relaciones públicas, contaduría)
45	Sala de fumadores
46	Office entre cocina y comedor
47	Edificio exclusivo para el establecimiento
48	Ingreso directo desde la calle
49	Jardines exteriores
50	Juegos infantiles
51	Facilidades minusválidos
52	Ascensores
53	Insonorización
54	Cabinas telefónicas públicas
55	Caja fuerte y de seguridad
56	Agua caliente
57	Ventilación natural
58	Climatización
59	Música ambiental
60	Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
61	Mobiliario extra en habitaciones
62	Mobiliario extra en áreas públicas

C. ESTANDARES PROPUESTOS PARA EVALUACION DE CALIDAD

Se ha intentado evitar subjetividades, tratando de valorar lo más objetivamente y técnicamente los servicios sin embargo posiblemente esto no se consiga en un 100%.

CARACTERISTICAS ESPACIALES , INSTALACIONES, EQUIPAMIENTOS Y SERVICIOS (CALIDAD)	Puntos
1. UBICACIÓN	1
1.1 La ubicación es óptima, en sitios exclusivos	0.25
1.2 Con buena vista desde las habitaciones.	0.25
1.3 Silencioso.	0.5
2. EDIFICIO	1
2.1 Edificio que se destaca por su arquitectura y confort	0.25
2.2 Lujo y refinamiento de sus materiales y acabados.	0.25
2.3 Elementos ornamentales de gusto exquisito, impecablemente y mantenidos. Jardines exteriores (si procede)	0.25
2.4 Utilizar preferiblemente plantas propias de la zona y el país.	0.25
3. FACILIDADES PARA MINUSVÁLIDOS	1
3.1 Mínimo un comedor.	0.5
3.2 El lobby y las áreas de recreación deben ser accesibles en sillas de ruedas, sin gradas, con rampas de 90 cm. de ancho y pendiente no mayor al 8%.1 cada 150 hab.	0.25
3.3 Sitios de estacionamiento, 1 cada 100 habitaciones (mínimo 2)	0.25
4. ASCENSORES	1
El número de ascensores puede variar con un estudio	

especializado de tráfico vertical	
4.1 Desde 2 pisos. 1	0.25
4.2 Uno Cada 100 habitaciones.	0.25
4.3 Ascensores de Servicio 1 cada 100 hab. Mínimo	0.25
4.4 Contar con área de espera de ascensores, adicional al área de circulación	0.25
5. PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS Y SEGURIDAD PERSONAL	1
5.1 Escaleras de 1.20 m de ancho	0.25
5.2 Escaleras de emergencia	0.25
5.3 Ancho mínimo 1.20 m.	0.25
5.4 Generador de emergencia de cobertura total	0.25
6. CLIMATIZACIÓN	1
6.1 Aire acondicionado o calefacción en habitaciones y en Lobby (vestíbulo principal) mínimo	0.5
6.2 Ventilación mecánica en áreas sociales cerradas sin ventanas o con ventanas que no se puedan abrir	0.5
7. SUMINISTROS Y SERVICIOS GENERALES	1
7.1 Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, líneas telefónicas, alcantarillado, agua potable)	0.5
7.2 Reserva de agua, mínimo para 2 días o 300 litros día/persona El número de personas se calculará sumando los huéspedes y clientes simultáneos posibles y el número de empleados del turno de la mañana)	0.5
8. ESTACIONAMIENTO	1
8.1 Un sitio por habitación	0.5
8.2 Dos sitios por cada 10m ² de salones	0.5
9. INGRESO	1
9.1 Marquesina de desembarco cubierta	0.5
9.2 Rampa para minusválidos Al 8%; 90 cm. ancho	0.5
10. LOBBY (VESTÍBULO PRINCIPAL)	1

10.1 Altura mínima del techo 3.70 m	0.2
10.2 Ingreso independiente para equipaje.	0.1
10.3 El equipaje no debe llegar a las habitaciones a través del Lobby	0.1
10.4 El tamaño adecuado es de 1.20 m ² por habitación. Mínimo 50 m ² .	0.2
10.5 Si el área total del lobby incluye pasillos a tiendas, salones, escaleras públicas abiertas, patios cubiertos, etc. Y excluye baños sociales	0.1
10.6 Teléfono de la casa 1 cada 50 habitaciones	0.2
10.7 Teléfono público pagado 1 cada 50 habitaciones	0.2
10.8 Más de dos tiendas. (boutique y peluquería)	0.1
11. RECEPCIÓN	1
11.1 Contar con caja fuerte y cajas de seguridad individuales Mínimo para el 25% de las habitaciones	0.5
11.2 Mostrador (largo mínimo 3.0 m) (1 m c/100 habitación)	0.5
12. ALMACÉN DE EQUIPAJE	0.5
12.1 Puede estar en cualquier parte del hotel	0.25
12.2 1 m ² cada 15 habitaciones, mínimo 4 m ²	0.25
14. BAÑOS SOCIALES	2
Estos baños son independientes de los que se requieran para bares , restaurantes y áreas de banquetes	
13.1 Recorrido máximo 40 m	0.1
13.2 Ventilación natural o forzada.	0.1
13.3 Espejos (2 mínimo)	0.1
13.4 Mesón para los lavabos	0.1
13.4 Tocado	0.1
13.5 Antesala para maquillaje en el baño de mujeres	0.1
13.6 Separaciones entre los urinarios	0.1
13.7 Servidumbre de vista	0.1
13.8 Instalaciones para hombres. 1 Mínimo 1 batería:	0.1
13.8.1 Inodoros 1 cada 75 habitación	0.1

13.8.2 Lavabos 1 cada 50 habitación	0.1
13.8.3 Urinarios 1 cada 50 habitación	0.1
13.9 Instalaciones para mujeres. Una batería	0.1
13.9.1 Inodoros 1 cada 50 hab.	0.1
13.9.2 Lavabos 1 cada 50 habitación	0.1
13.10 Instalaciones para minusválidos para hombres y mujeres	0.1
13.10.1 Sin gradas de acceso,	0.1
13.10.2 1.50 m de giro fuera y dentro de los gabinetes	0.1
13.10.3 Puertas de 90 cm. de ancho, barras-pasamanos	0.1
13.11 Uso de acabados y muebles de lujo	0.1
14. ÁREAS DE HABITACIONES	2
14.1 Mínimo 80% de las habitaciones en los establecimientos existentes.	0.2
14.2 Altura de la habitación 2.80 m	0.2
14.3 Ancho de la puerta 90 cm.	0.2
14.4 Área del dormitorio (habitación doble, matrimonial) 21 m ² . Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc..	0.2
14.5 Área del dormitorio (habitación sencilla) 18 m ² Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc.	0.2
14.6 Espacio mínimo a la pared para ubicación de camas dobles 30 cm.	0.1
14.7 Espacio mínimo entre camas 80 cm.	0.1
14.8 Área del dormitorio (habitación triple sin litera). 31 m ²	0.2
14.9 Clóset (habitación sencilla). Abierto 1.20 m (l) x .55 m (a)	0.1
14.10 Clóset (habitación doble) - Abierto 1.50 m. (l) x .55 m (a)	0.1
14.11 Clóset (habitación triple) – Abierto 1.80 m. (l) x .55 (a)	0.1
14.12 Pasillo interior (ancho) 1.20 m	0.2
14.13 Superficie para escribir (lámpara) mínimo .80 x .50	0.1
15 INSTALACIONES EN HABITACIONES	2
15.1 Aire acondicionado (costa, oriente, región insular)	0.2

15.2 Aire acondicionado (sierra baja, estribaciones)	0.2
15.3 Calefacción en áreas frías	0.2
15.4 Alfombra de pared a pared (sierra alta)	0.1
15.5 Puerta sólida	0.1
15.6 Aparatos telefónicos 2	0.1
15.7 Caja de seguridad	0.1
15.8 Cerradura electrónica	0.2
15.9 Mirilla. No se requiere cuando la ventana da al pasillo, o la puerta tiene vidrio	0.1
15.10 Puerto para internet	0.2
15.11 Conmutador de luces junto a la cama	0.1
15.12 Cierrapuertas en la puerta de ingreso	0.1
15.13 Discado directo	0.2
15.14 Rociadores contra incendio	0.1
16. MOBILIARIO EN HABITACIONES	2
16.1 Cómoda o armario (armoire)	0.5
16.2 Cortinas – Blackout	0.1
16.3 Cuadros o elementos decorativos 2	0.5
16.4 Detector de humo	0.1
16.5 Habitaciones comunicadas	0.1
16.6 Lámpara de velador (60 vatios) 1 por persona	0.1
16.7 Minibar refrigerado	0.1
16.8 Silla o sillón 2	0.1
16.9 TV (tamaño) con control remoto 23"	0.1
16.10 TV Cable/satélite	0.1
16.11 Velador (cama matrimonial) 2	0.1
16.12 Velador (camas gemelas) 1	0.1
16.13 Velador (tres camas) 2	0.1
16.14 Ventilador (costa, oriente, región insular, sierra baja, estribaciones)	0.1
16.15 Camas .Largo 2.00 m.	0.1

16.16	Caja de Resortes (sommier)	0.1
16.17	Cama adicional 1.00 m	0.1
16.18	Cama doble 1.35 m	0.1
16.19	King 2.00 m	0.1
16.20	Queen 1.80 m.	0.1
16.21	Sofá-cama matrimonial 1.80 m.	0.1
17. AREAS BAÑOS EN LAS HABITACIONES		1
17.1	Área mínima del baño 5 m2	0.2
17.2	Largo del mesón 1.30 m	0.2
17.3	Barra de seguridad en la tina/ducha 30 cm. de largo	0.2
17.4	Tamaño de la cabina de la ducha 90 cm. x 90 cm.	0.2
17.5	Tamaño de la tina 1.80 m	0.2
18. EQUIPAMIENTO BAÑOS EN HABITACIONES		1
18.1	Mesón para el lavabo, en material duro: granito, mármol, acrílico, porcelanato	0.1
18.2	Repisa para artículos de aseo	0.1
18.3	Secador de pelo	0.2
18.4	Teléfono para recibir llamadas	0.1
18.5	Tiempo de espera para el agua caliente 10 segundos	0.1
18.6	Tina	0.2
18.7	Superficie antideslizante o moqueta	0.1
18.8	Tomacorrientes cerca del espejo	0.1
19. SUITES		2
19.1	Salas de Suites. Mínimo en el 80% de las suites de los establecimientos existentes. Rigen las normas de habitaciones que sean procedentes. Si la sala tiene sofá cama debe tener un ½ baño (2.25 m2) y clóset.	0.2
19.2	Área mínima 2.25 m2 de sala	0.2
19.3	Cuadros o elementos decorativos 2	0.1
19.4	Detector de humo	0.1
19.5	Rociadores contra incendio (en edificios de más de 4 pisos)	0.1

19.6	TV (tamaño) con control remoto 23"	0.1
19.7	Cable/satélite	0.1
19.8	Sofá cama	0.1
20. PASILLOS DE LAS HABITACIONES		1
20.1	Las anchuras podrán reducirse en un 15% cuando existan habitaciones solo a un lado del pasillo. No podrá haber pasillos con finales sin salida de más de 15 m de largo.	0.2
20.2	Altura mínima 2.35 m.	0.2
20.3	Ancho 1.60 m. Mínimo 1.20 m si las personas a evacuar por ese pasillo no exceden de 100	0.2
20.4	Alfombra (sierra alta). No se requieren en pasillos exteriores. Se considerarán excepciones dependiendo de la arquitectura	0.2
20.5	Almacén de camareros (as) 1 de 6 m. cada 20 habitaciones	0.2
21. ÁREAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		2
21.1	Restaurante, Comedor y Cafetería los tres en espacios independientes	0.25
21.2	Los comedores deben ser limpios y ordenados, con el mobiliario de lujo	0.25
21.3	Altura mínima del techo en el 80% del espacio 3.00 m	0.25
21.4	El personal de servicio debe usar uniforme.	0.25
21.5	Iluminación (vatios /m2) 25	0.25
21.6	1.50 .m2. por puesto cafetería	0.25
21.7	1.80 .m2 por puesto restaurante	0.25
21.8	La capacidad de los comedores se calcula de acuerdo a las plazas o puestos y corresponde al 50% del total de la capacidad de huéspedes del establecimiento	0.25
22. AREAS PARA PREPARACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS POR HUESPEDES		1
22.1	Comedor decorado con mantelería , servilletería y arreglo floral , salero y pimentero	0.2

22.2 Bateria (ollas, fuentes de servicio y otros utensilios para preparación de alimentos) suficiente de acuerdo a la capacidad del apartamento	0.2
22.3 Recipientes para refrigeración y mantenimiento de alimentos	0.1
22.4 Microondas, licuadora, cafetera, extractor de jugos, sandwichera	0.2
22.5 Cristalería, vajilla, cubertería	0.1
22.6 Campana para extracción de olores en estufa	0.1
22.7 Sumistros de cocina para preparación de alimentos y limpieza	0.1
23. BAR	1
Puede ser bar o discoteca.	
23.1 Altura mínima del techo 2.90 m	0.2
23.2 Área de bares total 0.50 m2 por habitación. Mínimo 25 m2. Incluye la barra.	0.2
23.3 Bar dentro del comedor. Los muebles deben ser distintos a los del comedor	0.2
23.4 1.50 m2 Por puesto. Excluye la barra	0.2
23.5 Deben ser insonorizados	0.2
24. ÁREAS DE BANQUETES Y USO MÚLTIPLE	1
24.1 Área total para salones de banquetes y reuniones 20% del total de las áreas sociales. Deben ser arquitectónicamente proporcionados tanto en la planta como en relación a su altura, con antesala, y preferiblemente sin columnas interiores	0.2
24.2 Altura mínima 2.60 m. en salones de hasta 120 m2	0.2
24.3 Altura mínima 3.00 m. en salones de hasta 300 m2	
24.4 Altura mínima 3.60 m. en salones de hasta 500 m2	
24.5 Altura mínima 4.50 m. en salones de hasta 1000 m2	
24.6 Altura mínima 5.50 m. en salones de más de 1000 m2 y más	
24.7 Ancho de las puertas en salones de más de 50 m2 de 90cm. Las puertas se deben abrir hacia fuera	0.1
24.8 Aire acondicionado (sitios cerrados de más de 50 m2). A menos que la temperatura ambiental del lugar no supere los 18oC, en cuyo caso se podrá tener solo renovación de aire	0.2

24.9 Alfombra (sierra alta)	0.1
24.10 Almacén de muebles, equipos y decoraciones	0.2
25. INSTALACIONES EN SALAS DE BANQUETES	1
25.1 Atenuadores de luz	0.05
25.2 Barra de pánico en las puertas	0.05
25.3 Cierrapuertas	0.05
25.4 Detectores de humo	0.1
25.5 Divisiones acústicas. Si los salones pueden funcionar divididos se requieren paneles acústicos (50 dB)	0.1
25.6 Instalaciones telefónicas	0.1
25.7 Mirilla en las puertas .En todos los ingresos de clientes y servicio	0.05
25.8 Office Entre la cocina o área de servicio y el comedor	0.1
25.9 Rociadores de incendio 2	0.1
25.10 Salones tamaño mínimo 50 m	0.1
25.11 Sonido ambiental incorporado en salones a partir de 50 m2	0.1
25.12 Tablero anunciando el evento	0.05
25.13 Vestíbulo (antesala) 30% del área de salones	0.05
26 BAÑOS DE AREA DE BANQUETES	1
26.1 Hombres (Mín. 1 pieza)	0.1
26.1.1 Inodoros 1 cada 120 m	0.1
26.1.2 Lavabos 1 cada 120 m	0.1
26.1.3 Urinarios 1 cada 120 m	0.1
26.2 Mujeres (Mín. 1 pieza)	0.2
26.1 Inodoros1 cada 120 m	0.1
26.2 Lavabos1 cada 120 m	0.1
26.3 Tocado	0.1
27. PISCINA	1
27.1 Si los establecimientos tienen piscina, Spa y/o gimnasio pueden reducir en el 25% el área requerida para cada una, manteniendo la piscina propiamente en el mínimo de 50 m2. El área de descanso alrededor de la piscina se puede calcular	0.1

sumando los distintos lados. Se pueden compartir baños y vestuarios entre el Spa y el gimnasio.	
27.2 Área de descanso alrededor de la piscina (exterior) 4m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.1
27.3 Área de descanso alrededor de la piscina (cubierta). 2 m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.1
27.4 Piscina (exterior)	0.1
27.5 Piscina (cubierta)	0.1
27.6 Mínimo 50 m ² ; vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.1
27.7 Juegos Infantiles exterior	0.1
28. SPA-GIMNASIO	0.5
27.1 Mínimo 50 m ² ;	0.25
27.2 vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.25
28. ÁREAS E INSTALACIONES DE SERVICIOS E INTERIORES	2
28.1 Área exclusiva para recepción de mercaderías (piso y paredes con acabados impermeables)	0.1
28.2 Ingreso independiente de personal /mercaderías	0.1
28.3 Servidumbre de vista a ingreso de mercaderías	0.1
28.4 Almacenes y Bodegas. (Almacenes (incluye cuartos fríos y bodega; excluye almacenes de muebles y de desperdicios)	0.1
28.5 Cocina. 60% del área de comedores. Para el cómputo de su tamaño total se pueden sumar las áreas de las distintas cocinas, incluyendo los cuartos fríos instalados dentro de las cocinas.	0.1
28.8 Office	0.1
28.9 Doble puerta desde la cocina y doble puerta hacia el comedor	0.1
28.10 Oficina del Chef	0.1
28.11 Área total de vestuarios y baños incluyendo hombres y mujeres 0.80 m. por empleado	0.1
28.12 Comedor del personal 0.40m por empleado	0.1
28.13 Duchas (sumadas de hombres y mujeres) 1 por cada 25 habitaciones	0.1

28.14 Agua caliente en duchas empleados	0.1
28.15 Oficinas (Incluyen Oficinas Ejecutivas). Área total 0.80 m2 por empleado	0.1
29. SERVICIOS GENERALES	3
29.1 Correo de Voz.	0.1
29.2 Llamada automática para despertar (programable desde la planta telefónica o desde la habitación).Atención en Recepción 24 Horas	0.1
29.3 Servicio de copiadora, fax	0.1
29.4 Servicio al cliente (reservas, boutique y peluquería en habitación, alquiler de vehículos, reclamos)	0.1
29.5 Servicio de internet. discado directo ,	0.1
29.6 Servicio de lavandería. Puede ser contratado fuera del hotel	0.1
29.7 Personal 3 idiomas máximo puntaje, 2 mínimo	0.1
29.8 Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras , Producción de alimentos y bebidas, desayuno de cortesía, cocina gourmet (alta cocina), desayuno buffet	0.1
29.9 Tours organizados todos los días incluido transporte	0.1
29.10 Servicio de botones uniformado	0.1
29.11 Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros), TV por cable o satelital. Circuito cerrado de TV o películas de la casa	0.1
29.12 Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones (parasoles, tumbonas, toallas extras) o de la casa	0.1
29.13 Medico, primeros auxilios en instalaciones para el efecto y equipo	0.1
29.14 Computadoras o portátiles o de la casa	0.1
29.15 Servicio de valet parking, servicio de taxis ,portería diurna y nocturna ,seguridad, guardianía 24 horas	0.1
29.16 Transfer in y transfer out	0.1
29.17. Actividades de bienvenida, amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos	0.1

29.18	Instructor de deportes	0.1
29.19	Servicio de masajes	0.1
29.20	Director de actividades de entretenimiento	0.1
29.21	Fotógrafo de la casa	0.1
29.22	Sistemas de avisos, voceo interno	0.1
29.23	Servicio de Bar hasta las 2 am. Bebidas y Snacks de cortesía	0.1
29.24	Personal administrativo con título superior	0.1
29.25	Chef con título superior	0.1
29.26	Mayordomo de piso con título medio (mínimo)	0.1
29.27	Ama de llaves con título medio	0.1
29.28	Anfitrión en restaurantes y comedores con título superior	0.1
29.29	Prevención de insectos. Programa de control de plagas. Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)	0.1
29.30	Par stock (enseres de acuerdo a la capacidad instalada)	0.1
30. SUMINISTROS DE CORTESIA		3
30.1	Baños Sociales	0.1
30.2	Toallas desechables	0.1
30.3	Habitaciones	0.1
30.4	Agua envasada de cortesía	0.1
30.5	Almohadas	0.1
30.6	Cambio de ropa de cama	0.1
30.7	Cesto para papeles en la habitación	0.1
30.8	Cesto para papeles en el baño	0.1
30.9	Shampoo	0.1
30.10	Jabones de baño	0.1
30.11	Jabones de tocador	0.1
30.12	Lápiz o esferográfico	0.1
30.13	Pañuelos desechables	0.1
30.14	Papelería y directorio del hotel	0.1
30.15	Toallas de baño	0.1
30.16	Toallas de manos	0.1

30.17	Cubiertos de plata. En al menos 1 comedor	0.1
30.18	Horario de servicio extendido	0.1
30.19	Manteles. No deben tener más del 50% de poliéster. No deben estar rotos ni manchados.	0.1
30.20	Menú vegetariano	0.1
30.21	Mínimo 2 platos fuertes calientes	0.1
30.22	Muletón. Al menos en 1 comedor	0.1
30.23	Servilletas de tela y de papel (15 x 15 cm. una vez dobladas)	0.1
30.24	Servilletas de tela (50 cm. x 50 cm.)	0.1
30.25	Al desayuno, sin embargo, podrán usar servilletas de papel de 15 x 15 cm. una vez dobladas	0.1
30.26	Room Service. (Servicio de alimentos y bebidas a las habitaciones)	0.1
30.27	Campanas (tapas) para los platos de comida servida a las habitaciones	0.1
30.28	Bar con bebidas ecuatorianas	0.1
30.29	Bebida simple o preparada, con o sin alcohol	0.1
30.30	Servilletas de papel y de tela en bar	0.1
Total		40 puntos

4.1.4 NORMAS TÉCNICAS -HOSTAL

Se consideran hostales aquellos establecimientos hoteleros en los que, de forma habitual y profesional mediante precio, se facilitan servicios de alojamiento y de comedor.

4.1.4.1 Condiciones Mínimas para Permitir el Funcionamiento de Establecimientos de Hostales

1	Establecimiento en buenas condiciones de construcción, instalaciones
2	Higiene total del establecimiento
3	Frecuencia de aseo por lo menos 2 veces al día
4	Mantenimiento integral del establecimiento 3 veces por año
5	Decoración del establecimiento
6	Habitaciones completas equipadas con camas veladores y closets
7	Reserva de agua
8	Agua purificada para consumo de clientes
9	Contar con por lo menos dos de todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
10	Iluminación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
11	Ventilación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
12	Cumplir con las normas sanitarias para preparación de alimentos
13	Buena disposición de desechos
14	Instalaciones contra incendios

4.1.4.2 Categorías

Condiciones para establecer categorías

- A. Existencia de prestaciones de servicios: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la carencia de otros
- B. Existencia de ambientes, instalaciones y equipamientos: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la falta de otro.

- C. Calidad de los servicios: 40 puntos empresa calificadoras evalúa de acuerdo a estándares propuestos.

PUNTAJE	CATEGORIA
80 a 100	Cuatro Estrellas o De Lujo
60 a 80	Tres Estrellas o Confort
40 a 60	Dos Estrellas o Turista
menos de 40	Una Estrella o Económica

A. PRESTACIONES DE SERVICIOS

Se refiere a los servicios que presta el establecimiento gratis o por un costo que con solo su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro

1	Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras
2	Producción de alimentos y bebidas
3	Desayuno buffet
4	Desayuno de cortesía
5	Cocina gourmet
6	Servicio de piso
7	Suministros de cortesía
8	Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros) tv, tv por cable o satelital
9	Circuito cerrado de TV o películas de la casa
10	Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones (parasoles, tumbonas, toallas extras) o de la casa
11	Medico, primeros auxilios
12	Comunicaciones: servicio internacional, internet
13	Discado directo
14	Puerto para internet

15	Correo de voz
16	Alquiler de computadoras o de la casa
17	Alquiler de computadoras portátiles o de la casa
18	Portería diurna y nocturna
19	Servicio de valet parking
20	Servicio de taxis
21	Servicio al cliente
22	Servicio de tours
23	Transfer in y transfer out
24	Actividades de bienvenida
25	Amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos
26	Instructor de deportes
27	Servicio de masajes
28	Director de actividades de entretenimiento
29	Fotógrafo de la casa
30	Servicio de despertado automático o por recepción
31	Sistemas de avisos, voceo interno
32	Servicio de Bar hasta las 2 am
33	Bebidas y Snacks de cortesía
34	Servicio telefónico de la casa
35	Servicio de teléfonos públicos pagados
36	Servicio de almacenamiento de equipaje
37	Servicio de cama adicional, sofá cama
38	Servicio de botones
39	Seguridad, guardianía 24 horas
40	Atención de mayordomo de piso
41	Atención de ama de llaves
42	Atención de anfitrión en restaurantes y comedores
43	Personal de atención al público con instrucción formal y 2 idiomas
44	Prevención de insectos
45	Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)

- | | |
|----|---|
| 46 | Par stock (enseres de acuerdo a la capacidad instalada) |
| 47 | Programa de control de plagas |
| 48 | Servicio de boutique y peluquería en habitación |

B. AMBIENTES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

Se refiere a las condiciones física que posee el establecimiento, su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro.

1	Área de recepción y <i>counter</i>
2	Estacionamientos
3	Baños sociales públicos
4	Almacén de equipaje
5	Habitaciones con baño privado
6	Comedor
7	Cafetería
8	Cocina
9	Bodegas
10	Cuartos refrigerados
11	Despensa
12	Bar
13	Habitaciones especiales
14	Suites
15	Centro de negocios
16	Pisos con habitaciones especiales
17	Almacén de camareros (office de pisos)
18	Acceso y área de carga y descarga solo para este fin
19	Sala de uso múltiple
20	Almacén de muebles, equipos y decoración

21	Áreas verdes para recreación (paseos)
22	Piscina
23	Vestidores y duchas para uso de piscina
24	Gimnasio
25	Spa
26	Biblioteca, sala de lectura
27	Tienda (boutique, farmacia, artesanías, otros)
28	Oficina para el chef
29	Vestuario para empleados
30	Duchas y vestidores de empleados
31	Comedor para empleados
32	Oficina para administración
33	Vivienda para administrador
34	Oficina ejecutiva (Relaciones públicas, contaduría)
35	Sala de fumadores
36	Office entre cocina y comedor
37	Edificio exclusivo para el establecimiento
38	Ingreso directo desde la calle
39	Jardines exteriores
40	Juegos infantiles
41	Facilidades minusválidos
42	Ascensores
43	Insonorización
44	Cabinas telefónicas públicas
45	Caja fuerte y de seguridad
46	Agua caliente
47	Ventilación natural
48	Climatización
49	Música ambiental
50	Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)

51 Mobiliario extra en habitaciones

52 Mobiliario extra en áreas públicas

C. ESTANDARES PROPUESTOS PARA EVALUACION DE CALIDAD

Se ha intentado evitar subjetividades, tratando de valorar lo más objetivamente y técnicamente los servicios sin embargo posiblemente esto no se consiga en un 100%.

CARACTERISTICAS ESPACIALES , INSTALACIONES, EQUIPAMIENTOS Y SERVICIOS (CALIDAD)	Puntos
1. UBICACIÓN	1
1.1 La ubicación es óptima, en sitios exclusivos	0.25
1.2 Con buena vista desde las habitaciones.	0.25
1.3 Silencioso.	0.5
2. EDIFICIO	1
2.1 Edificio que se destaca por su arquitectura y confort	0.25
2.2 Lujo y refinamiento de sus materiales y acabados.	0.25
2.3 Elementos ornamentales de gusto exquisito, impecablemente y mantenidos. Jardines exteriores (si procede)	0.25
2.4 Utilizar preferiblemente plantas propias de la zona y el país.	0.25
3. FACILIDADES PARA MINUSVÁLIDOS	1
3.1 Mínimo un comedor.	0.5
3.2 El lobby y las áreas de recreación deben ser accesibles en sillas de ruedas, sin gradas, con rampas de 90 cm. de ancho y pendiente no mayor al 8%.1 cada 150 hab.	0.25
3.3 Sitios de estacionamiento, 1 cada 100 habitaciones (mínimo 2)	0.25

4. ASCENSORES	1
El número de ascensores puede variar con un estudio especializado de tráfico vertical	
4.1 Desde 2 pisos. 1	0.25
4.2 Uno Cada 100 habitaciones.	0.25
4.3 Ascensores de Servicio 1 cada 100 hab. Mínimo	0.25
4.4 Contar con área de espera de ascensores, adicional al área de circulación	0.25
5. PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS Y SEGURIDAD PERSONAL	1
5.1 Escaleras de 1.20 m de ancho	0.25
5.2 Escaleras de emergencia	0.25
5.3 Ancho mínimo 1.20 m.	0.25
5.4 Generador de emergencia de cobertura total	0.25
6. CLIMATIZACIÓN	1
6.1 Aire acondicionado o calefacción en habitaciones y en Lobby (vestíbulo principal) mínimo	0.5
6.2 Ventilación mecánica en áreas sociales cerradas sin ventanas o con ventanas que no se puedan abrir	0.5
7. SUMINISTROS Y SERVICIOS GENERALES	1
7.1 Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, líneas telefónicas, alcantarillado, agua potable)	0.5
7.2 Reserva de agua, mínimo para 2 días o 300 litros día/persona El número de personas se calculará sumando los huéspedes y clientes simultáneos posibles y el número de empleados del turno de la mañana)	0.5
8. ESTACIONAMIENTO	1
8.1 Un sitio por habitación	0.5
8.2 Dos sitios por cada 10m ² de salones	0.5
9. INGRESO	1
9.1 Marquesina de desembarco cubierta	0.5
9.2 Rampa para minusválidos Al 8%; 90 cm. ancho	0.5

10. LOBBY (VESTÍBULO PRINCIPAL)	2
10.1 Altura mínima del techo 3.70 m	0.2
10.2 Ingreso independiente para equipaje.	0.2
10.3 El equipaje no debe llegar a las habitaciones a través del Lobby	0.2
10.4 El tamaño adecuado es de 1.20 m ² por habitación. Mínimo 50 m ² .	0.4
10.5 El área total del lobby incluye pasillos a tiendas, salones, escaleras públicas abiertas, patios cubiertos, etc, excluye baños sociales	0.2
10.6 Teléfono de la casa 1 cada 50 habitaciones	0.2
10.7 Teléfono público pagado 1 cada 50 habitaciones	0.2
10.8 Más de dos tiendas. (boutique y peluquería)	0.4
11. RECEPCIÓN	1
11.1 Contar con caja fuerte y cajas de seguridad individuales Mínimo para el 25% de las habitaciones	0.5
11.2 Mostrador (largo mínimo 3.0 m) (1 m c/100 habitación)	0.5
12. ALMACÉN DE EQUIPAJE	1
12.1 Puede estar en cualquier parte del hotel	0.5
12.2 1 m ² cada 15 habitaciones, mínimo 4 m ²	0.5
15. BAÑOS SOCIALES	2
Estos baños son independientes de los que se requieran para bares , restaurantes y áreas de banquetes	
13.1 Recorrido máximo 40 m	0.1
13.2 Ventilación natural o forzada.	0.1
13.3 Espejos (2 mínimo)	0.1
13.4 Mesón para los lavabos	0.1
13.4 Tocado	0.1
13.5 Antesala para maquillaje en el baño de mujeres	0.1
13.6 Separaciones entre los urinarios	0.1
13.7 Servidumbre de vista	0.1
13.8 Instalaciones para hombres. 1 Mínimo 1 batería:	0.1

13.8.1 Inodoros 1 cada 75 habitación	0.1
13.8.2 Lavabos 1 cada 50 habitación	0.1
13.8.3 Urinarios 1 cada 50 habitación	0.1
13.9 Instalaciones para mujeres. Una batería	0.1
13.9.1 Inodoros 1 cada 50 hab.	0.1
13.9.2 Lavabos 1 cada 50 habitación	0.1
13.10 Instalaciones para minusválidos para hombres y mujeres	0.1
13.10.1 Sin gradas de acceso,	0.1
13.10.2 1.50 m de giro fuera y dentro de los gabinetes	0.1
13.10.3 Puertas de 90 cm. de ancho, barras-pasamanos	0.1
13.11 Uso de acabados y muebles de lujo	0.1
14. ÁREAS DE HABITACIONES	2
14.1 Mínimo 80% de las habitaciones en los establecimientos existentes.	0.2
14.2 Altura de la habitación 2.80 m	0.2
14.3 Ancho de la puerta 90 cm.	0.2
14.4 Área del dormitorio (habitación doble, matrimonial) 21 m ² . Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc..	0.2
14.4 Área del dormitorio (habitación sencilla) 18 m ² Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc.	0.2
14.5 Espacio mínimo a la pared para ubicación de camas dobles 30 cm.	0.1
14.6 Espacio mínimo entre camas 80 cm.	0.1
14.7 Área del dormitorio (habitación triple sin litera). 31 m ²	0.2
14.8 Clóset (habitación sencilla). Abierto 1.20 m (l) x .55 m (a)	0.1
14.9 Clóset (habitación doble) - Abierto 1.50 m. (l) x .55 m (a)	0.1
14.10 Clóset (habitación triple) – Abierto 1.80 m. (l) x .55 (a)	0.1
14.11 Pasillo interior (ancho) 1.20 m	0.2
14.12 Superficie para escribir (lámpara) mínimo .80 x .50	0.1
15 INSTALACIONES EN HABITACIONES	2

15.1 Aire acondicionado (costa, oriente, región insular)	0.2
15.2 Aire acondicionado (sierra baja, estribaciones)	0.2
15.3 Calefacción en áreas frías	0.2
15.4 Alfombra de pared a pared (sierra alta)	0.1
15.5 Puerta sólida	0.1
15.6 Aparatos telefónicos 2	0.1
15.7 Caja de seguridad	0.1
15.8 Cerradura electrónica	0.2
15.9 Mirilla. No se requiere cuando la ventana da al pasillo, o la puerta tiene vidrio	0.1
15.10 Puerto para internet	0.2
15.11 Conmutador de luces junto a la cama	0.1
15.12 Cierrapuertas en la puerta de ingreso	0.1
15.13 Discado directo	0.2
15.14 Rociadores contra incendio	0.1
16. MOBILIARIO EN HABITACIONES	2
16.1 Cómoda o armario (armoire)	0.5
16.2 Cortinas – Blackout	0.1
16.3 Cuadros o elementos decorativos 2	0.5
16.4 Detector de humo	0.1
16.5 Habitaciones comunicadas	0.1
16.6 Lámpara de velador (60 vatios) 1 por persona	0.1
16.7 Minibar refrigerado	0.1
16.8 Silla o sillón 2	0.1
16.9 TV (tamaño) con control remoto 23"	0.1
16.10 TV Cable/satélite	0.1
16.11 Velador (cama matrimonial) 2	0.1
16.12 Velador (camas gemelas) 1	0.1
16.13 Velador (tres camas) 2	0.1
16.14 Ventilador (costa, oriente, región insular, sierra baja, estribaciones)	0.1

16.15	Camas .Largo 2.00 m.	0.1
16.16	Caja de Resortes (sommier)	0.1
16.17	Cama adicional 1.00 m	0.1
16.18	Cama doble 1.35 m	0.1
16.19	King 2.00 m	0.1
16.20	Queen 1.80 m.	0.1
16.21	Sofá-cama matrimonial 1.80 m.	0.1
17. AREAS BAÑOS EN LAS HABITACIONES		1
17.1	Área mínima del baño 5 m2	0.2
17.2	Largo del mesón 1.30 m	0.2
17.3	Barra de seguridad en la tina/ducha 30 cm. de largo	0.2
17.4	Tamaño de la cabina de la ducha 90 cm. x 90 cm.	0.2
17.5	Tamaño de la tina 1.80 m	0.2
18. EQUIPAMIENTO BAÑOS EN HABITACIONES		1
18.1	Mesón para el lavabo, en material duro: granito, mármol, acrílico, porcelanato	0.1
18.2	Repisa para artículos de aseo	0.1
18.3	Secador de pelo	0.2
18.4	Teléfono para recibir llamadas	0.1
18.5	Tiempo de espera para el agua caliente 10 segundos	0.1
18.6	Tina	0.2
18.7	Superficie antideslizante o moqueta	0.1
18.8	Tomacorrientes cerca del espejo	0.1
19. SUITES		2
19.1	Salas de Suites. Mínimo en el 80% de las suites de los establecimientos existentes. Rigen las normas de habitaciones que sean procedentes. Si la sala tiene sofá cama debe tener un ½ baño (2.25 m2) y clóset.	0.2
19.2	Área mínima 2.25 m2	0.2
19.3	Cuadros o elementos decorativos 2	0.1
19.4	Detector de humo	0.1
19.5	Rociadores contra incendio (en edificios de más de 4	0.1

pisos)	
19.6 TV (tamaño) con control remoto 23"	0.1
19.7 Cable/satélite	0.1
19.8 Sofá cama	0.1
20. PASILLOS DE LAS HABITACIONES	1
20.1 Las anchuras podrán reducirse en un 15% cuando existan habitaciones solo a un lado del pasillo. No podrá haber pasillos con finales sin salida de más de 15 m de largo.	0.2
20.6 Altura mínima 2.35 m.	0.2
20.7 Ancho 1.60 m. Mínimo 1.20 m si las personas a evacuar por ese pasillo no exceden de 100	0.2
20.8 Alfombra (sierra alta). No se requieren en pasillos exteriores. Se considerarán excepciones dependiendo de la arquitectura	0.2
20.9 Almacén de camareros (as) 1 de 6 m. cada 20 habitaciones	0.2
21. ÁREAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	2
21.1 Comedor y Cafetería en espacios independientes	0.25
21.2 Los comedores deben ser limpios y ordenados, con el mobiliario de lujo	0.25
21.3 Altura mínima del techo en el 80% del espacio 3.00 m	0.25
21.4 El personal de servicio debe usar uniforme.	0.25
21.5 Iluminación (vatios /m2) 25	0.25
21.6 1.50 .m2. por puesto cafetería	0.25
21.7 1.80 .m2 por puesto restaurante	0.25
21.8 La capacidad de los comedores se calcula de acuerdo a las plazas o puestos y corresponde al 50% del total de la capacidad de huéspedes del establecimiento	0.25
22. BAR	1
Puede ser bar o discoteca.	
22.1 Altura mínima del techo 2.90 m	0.2

22.2 Área de bares total 0.50 m2 por habitación. Mínimo 25 m2. Incluye la barra.	0.2
22.3 Bar dentro del comedor. Los muebles deben ser distintos a los del comedor	0.2
22.4 1.50 m2 Por puesto. Excluye la barra	0.2
22.5 Deben ser insonorizados	0.2
23. PISCINA	2
23.1 Si los establecimientos tienen piscina, Spa y/o gimnasio pueden reducir en el 25% el área requerida para cada una, manteniendo la piscina propiamente en el mínimo de 50 m2. El área de descanso alrededor de la piscina se puede calcular sumando los distintos lados. Se pueden compartir baños y vestuarios entre el Spa y el gimnasio.	0.4
23.2 Área de descanso alrededor de la piscina (exterior) 4m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.2
23.3 Área de descanso alrededor de la piscina (cubierta). 2 m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.2
23.4 Piscina (exterior)	0.2
23.5 Piscina (cubierta)	0.4
23.6 Mínimo 50 m2; vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.2
23.7 Juegos Infantiles exterior	0.4
24. SPA-GIMNASIO	1
27.1 Mínimo 50 m2;	0.5
27.2 vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.5
25. ÁREAS E INSTALACIONES DE SERVICIOS E INTERIORES	2
25.1 Área exclusiva para recepción de mercaderías (piso y paredes con acabados impermeables)	0.1
25.2 Ingreso independiente de personal /mercaderías	0.1
25.3 Servidumbre de vista a ingreso de mercaderías	0.1
25.4 Almacenes y Bodegas. (Almacenes (incluye cuartos fríos y bodega; excluye almacenes de muebles y de desperdicios)	0.2

25.5 Cocina. 60% del área de comedores. Para el cómputo de su tamaño total se pueden sumar las áreas de las distintas cocinas, incluyendo los cuartos fríos instalados dentro de las cocinas.	0.2
25.6 Office	0.1
25.7 Doble puerta desde la cocina y doble puerta hacia el comedor	0.1
25.8 Oficina del Chef	0.1
25.9 Área total de vestuarios y baños incluyendo hombres y mujeres 0.80 m. por empleado	0.2
25.10 Comedor del personal 0.40m por empleado	0.2
25.11 Duchas (sumadas de hombres y mujeres) 1 por cada 25 habitaciones	0.2
25.12 Agua caliente en duchas empleados	0.2
25.13 Oficinas (Incluyen Oficinas Ejecutivas). Área total 0.80 m2 por empleado	0.2
26. SERVICIOS GENERALES	3
26.1 Correo de Voz.	0.1
26.2 Llamada automática para despertar (programable desde la planta telefónica o desde la habitación).Atención en Recepción 24 Horas	0.1
26.3 Servicio de copiadora, fax	0.1
26.4 Servicio al cliente (reservas, boutique y peluquería en habitación, alquiler de vehículos, reclamos)	0.1
26.5 Servicio de internet. discado directo ,	0.1
26.6 Servicio de lavandería. Puede ser contratado fuera del hotel	0.1
26.7 Personal 3 idiomas máximo puntaje, 2 mínimo	0.1
26.8 Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras , Producción de alimentos y bebidas, desayuno de cortesía, cocina gourmet (alta cocina), desayuno buffet	0.1
26.9 Tours organizados todos los días incluido transporte	0.1
26.10 Servicio de botones uniformado	0.1
26.11 Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas,	0.1

libros), TV por cable o satelital. Circuito cerrado de TV o películas de la casa	
26.12 Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones (parasoles, tumbonas, toallas extras) o de la casa	0.1
26.13 Medico, primeros auxilios en instalaciones para el efecto y equipo	0.1
26.14 Computadoras o portátiles o de la casa	0.1
26.15 Servicio de valet parking, servicio de taxis ,portería diurna y nocturna ,seguridad, guardianía 24 horas	0.1
26.16 Transfer in y transfer out	0.1
26.17. Actividades de bienvenida, amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos	0.1
26.18 Instructor de deportes	0.1
26.19 Servicio de masajes	0.1
26.20 Director de actividades de entretenimiento	0.1
26.21 Fotógrafo de la casa	0.1
26.22 Sistemas de avisos, voceo interno	0.1
26.23 Servicio de Bar hasta las 2 am. Bebidas y Snacks de cortesía	0.1
26.24 Personal administrativo con título superior	0.1
26.25 Chef con título superior	0.1
26.26 Mayordomo de piso con título medio (mínimo)	0.1
26.27 Ama de llaves con título medio	0.1
26.28 Anfitrión en restaurantes y comedores con titulo superior	0.1
26.29 Prevención de insectos. Programa de control de plagas. Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)	0.1
26.30 Par stock (enseres de acuerdo a la capacidad instalada)	0.1
27. SUMINISTROS DE CORTESIA	3
27.1 Baños Sociales	0.1
27.2 Toallas desechables	0.1
27.3 Habitaciones	0.1
27.4 Agua envasada de cortesía	0.1
27.5 Almohadas	0.1

27.6	Cambio de ropa de cama	0.1
27.7	Cesto para papeles en la habitación	0.1
27.8	Cesto para papeles en el baño	0.1
27.9	Shampoo	0.1
27.10	Jabones de baño	0.1
27.11	Jabones de tocador	0.1
27.12	Lápiz o esferográfico	0.1
27.13	Pañuelos desechables	0.1
27.14	Papelería y directorio del hotel	0.1
27.15	Toallas de baño	0.1
27.16	Toallas de manos	0.1
27.17	Cubiertos de plata. En al menos 1 comedor	0.1
27.18	Horario de servicio extendido	0.1
27.19	Manteles. No deben tener más del 50% de poliéster. No deben estar rotos ni manchados.	0.1
27.20	Menú vegetariano	0.1
27.21	Mínimo 2 platos fuertes calientes	0.1
27.22	Muletón. Al menos en 1 comedor	0.1
27.23	Servilletas de tela y de papel (15 x 15 cm. una vez dobladas)	0.1
27.24	Servilletas de tela (50 cm. x 50 cm.)	0.1
27.25	Al desayuno, sin embargo, podrán usar servilletas de papel de 15 x 15 cm. una vez dobladas	0.1
27.26	Room Service. (Servicio de alimentos y bebidas a las habitaciones)	0.1
27.27	Campanas (tapas) para los platos de comida servida a las habitaciones	0.1
27.28	Bar con bebidas ecuatorianas	0.1
27.29	Bebida simple o preparada, con o sin alcohol	0.1
27.30	Servilletas de papel y de tela en bar	0.1
Total		40 puntos

4.1.5 NORMAS TÉCNICAS -RESIDENCIAL

Establecimiento hotelero que presta el servicio de alojamiento y desayuno, mediante servicio a la habitación o disponer de cafetería. Esta tipología Incluye la modalidad cama y desayuno (bed and breakfast).

4.1.5.1 CONDICIONES MÍNIMAS PARA PERMITIR EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE HOTELES

1	Establecimiento en buenas condiciones de construcción, instalaciones
2	Higiene total del establecimiento
3	Frecuencia de aseo por lo menos 2 veces al día
4	Mantenimiento integral del establecimiento 3 veces por año
5	Decoración del establecimiento
6	Habitaciones completas equipadas con camas veladores y <i>closets</i>
7	Reserva de agua
8	Agua purificada para consumo de clientes
9	Contar con por lo menos dos de todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
10	Iluminación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
11	Ventilación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
12	Cumplir con las normas sanitarias para preparación de alimentos
13	Buena disposición de desechos
14	Instalaciones contra incendios

4.1.5.2 Categorías

Condiciones para establecer categorías

- A. Existencia de prestaciones de servicios: 20 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la carencia de otros
- B. Existencia de ambientes, instalaciones y equipamientos: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la falta de otro.
- C. Calidad de los servicios: 40 puntos empresa calificadora evalúa de acuerdo a estándares propuestos.

PUNTAJE	CATEGORIA
90 a 70	Cuatro Estrellas o De Lujo
50 a 70	Tres Estrellas o Confort
30 a 50	Dos Estrellas o Turista
menos de 30	Una Estrella o Económica

A. PRESTACIONES DE SERVICIOS

Se refiere a los servicios que presta el establecimiento gratis o por un costo que con solo su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro.

1	Servicio de piso
2	Suministros de cortesía
3	Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros) tv, tv por cable o satelital
4	Circuito cerrado de TV o películas de la casa
5	Medico, primeros auxilios
6	Comunicaciones: servicio internacional, <i>internet</i>

7	Discado directo
8	Puerto para <i>internet</i>
9	Correo de voz
10	Alquiler de computadoras o de la casa
11	Alquiler de computadoras portátiles o de la casa
12	Portería diurna y nocturna
13	Servicio de valet parking
14	Servicio de taxis
15	Servicio al cliente
16	Servicio de tours
17	Transfer in y transfer out
18	Actividades de bienvenida
19	Servicio de masajes
20	Servicio de despertado automático o por recepción
21	Sistemas de avisos, voceo interno
22	Servicio de bar (<i>room service</i>) hasta las 2 am.
23	Bebidas y <i>Snacks</i> de cortesía
24	Servicio telefónico de la casa
25	Servicio de teléfonos públicos pagados
26	Servicio de almacenamiento de equipaje
27	Servicio de cama adicional, sofá cama
28	Servicio de botones
29	Seguridad, guardianía 24 horas
30	Personal de atención al público con instrucción formal y 2 idiomas
31	Prevención de insectos
32	Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)
33	Par stock (enseres de acuerdo a la capacidad instalada)
34	Programa de control de plagas

B. AMBIENTES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

Se refiere a las condiciones física que posee el establecimiento, su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro.

1	Área de recepción y <i>counter</i>
2	Estacionamientos
3	Baños sociales públicos
4	Almacén de equipaje
5	Habitaciones con baño privado
6	Cafetería
7	Cocina
8	Bodegas
9	Cuartos refrigerados
10	Despensa
11	Habitaciones especiales
12	Suites
13	Pisos con habitaciones especiales
14	Acceso y área de carga y descarga solo para este fin
15	Almacén de muebles, equipos y decoración
16	Biblioteca, sala de lectura
17	Tienda (boutique, farmacia, artesanías, otros)
18	Vestuario para empleados
19	Duchas y vestidores de empleados
20	Comedor para empleados
21	Oficina para administración
22	Vivienda para administrador
23	Oficina ejecutiva (Relaciones públicas, contaduría)
24	Sala de fumadores
25	Edificio exclusivo para el establecimiento

26	Ingreso directo desde la calle
27	Jardines exteriores
28	Facilidades minusválidos
29	Ascensores
30	Insonorización
31	Cabinas telefónicas públicas
32	Caja fuerte y de seguridad
33	Agua caliente
34	Ventilación natural
35	Climatización
36	Música ambiental
37	Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
38	Mobiliario extra en habitaciones
39	Mobiliario extra en áreas públicas

C. ESTANDARES PROPUESTOS PARA EVALUACION DE CALIDAD

Se ha intentado evitar subjetividades, tratando de valorar lo más objetivamente y técnicamente los servicios sin embargo posiblemente esto no se consiga en un 100%.

CARACTERISTICAS ESPACIALES , INSTALACIONES, EQUIPAMIENTOS Y SERVICIOS (CALIDAD)	Puntos
1. UBICACIÓN	1
1.4 La ubicación es óptima, en sitios exclusivos	0.25
1.5 Con buena vista desde las habitaciones.	0.25
1.6 Silencioso.	0.5
2. EDIFICIO	1
2.1 Edificio que se destaca por su arquitectura y confort	0.25
2.2 Lujo y refinamiento de sus materiales y acabados.	0.25

2.3 Elementos ornamentales de gusto exquisito, impecablemente y mantenidos. Jardines exteriores (si procede)	0.25
2.4 Utilizar preferiblemente plantas propias de la zona y el país.	0.25
3. FACILIDADES PARA MINUSVÁLIDOS	1
3.1 En cafetería	0.5
3.2 El lobby deben ser accesibles en sillas de ruedas, sin gradas, con rampas de 90 cm. de ancho y pendiente no mayor al 8%.1 cada 150 hab.	0.25
3.3 Sitios de estacionamiento (mínimo para 30% de habitaciones)	0.25
4. ASCENSORES	1
El número de ascensores puede variar con un estudio especializado de tráfico vertical	
4.1 Desde 4 pisos. 1	0.2
4.2 Uno cada 50 habitaciones.	0.2
4.3 Ascensores de Servicio 1 cada 50 habitaciones	0.2
4.4 Contar con área de espera de ascensores, adicional al área de circulación	0.4
5. PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS Y SEGURIDAD PERSONAL	1
5.1 Escaleras de 1.20 m de ancho	0.25
5.2 Escaleras de emergencia 1.20 de ancho	0.25
5.3 Guardianía con equipo completo 24 horas (radio, chaleco antibalas, etc.)	0.25
5.4 Generador de emergencia de cobertura total	0.25
6. CLIMATIZACIÓN	1
6.1 Aire acondicionado o calefacción en habitaciones y en Lobby (vestíbulo principal) mínimo	0.5
6.2 Ventilación mecánica en áreas sociales cerradas sin ventanas o con ventanas que no se puedan abrir	0.5
7. SUMINISTROS Y SERVICIOS GENERALES	1
7.1 Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, líneas telefónicas, alcantarillado, agua potable)	0.5

7.2 Reserva de agua, mínimo para 2 días o 300 litros día/persona El número de personas se calculará sumando los huéspedes y clientes simultáneos posibles y el número de empleados del turno de la mañana)	0.5
8. ESTACIONAMIENTO	1
8.1 Un sitio por habitación	0.1
9. INGRESO	1
9.1 Marquesina de desembarco cubierta	0.5
9.2 Rampa para minusválidos Al 8%; 90 cm. ancho	0.5
10. LOBBY (VESTÍBULO PRINCIPAL)	1
10.1 Altura mínima del techo 3.50 m	0.2
10.2 Ingreso independiente para equipaje.	0.1
10.3 El equipaje no debe llegar a las habitaciones a través del Lobby	0.1
10.4 El tamaño adecuado es de 1.20 m ² por habitación. Mínimo 50 m ² .	0.2
10.5 Si el área total del lobby incluye pasillos a tiendas, salones, escaleras públicas abiertas, patios cubiertos, etc. Y excluye baños sociales	0.1
10.6 Teléfono de la casa 1 cada 50 habitaciones	0.1
10.7 Teléfono público pagado 1 cada 50 habitaciones	0.1
10.8 Más de dos tiendas. (boutique y peluquería)	0.1
11. RECEPCIÓN	1
11.1 Contar con caja fuerte y cajas de seguridad individuales Mínimo para el 25% de las habitaciones	0.5
11.2 Mostrador (largo mínimo 1.80 m.)	0.5
12. ALMACÉN DE EQUIPAJE	1
12.1 Puede estar en cualquier parte del hotel	0.5
12.2 1 m ² cada 15 habitaciones, mínimo 4 m ²	0.5
13. ÁREAS DE HABITACIONES	3
13.1 Mínimo 80% de las habitaciones en los establecimientos existentes están decoradas y amobladas de acuerdo al estilo de la edificación	0.1

13.2	Altura de la habitación 2.80 m	0.2
13.3	Ancho de la puerta 90 cm.	0.2
13.14	Área del dormitorio (habitación doble, matrimonial) 21 m2. Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc.	0.4
13.15	Área del dormitorio (habitación sencilla) 18 m2. Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc.	0.4
13.16	Espacio mínimo a la pared para ubicación de camas dobles 30 cm.	0.2
13.17	Espacio mínimo entre camas 80 cm.	0.1
13.18	Área del dormitorio (habitación triple sin litera). 31 m2	0.4
13.19	Clóset (habitación sencilla).Abierto 1.20 m (l) x .55 m (a)	0.2
13.20	Clóset (habitación doble) - Abierto 1.50 m. (l) x .55 m (a)	0.2
13.21	Clóset (habitación triple) – Abierto 1.80 m. (l) x .55 (a)	0.2
13.22	Pasillo interior (ancho) 1.20 m	0.2
13.23	Superficie para escribir (lámpara) mínimo .80 x .50	0.2
14	INSTALACIONES EN HABITACIONES	3
14.1	Aire acondicionado (costa, oriente, región insular)	0.2
14.2	Aire acondicionado (sierra baja, estribaciones)	
14.3	Calefacción en áreas frías	
14.4	Alfombra de pared a pared (sierra alta) de sitio en áreas cálidas	0.2
14.5	Puerta sólida	0.2
14.6	Aparatos telefónicos 2	0.2
14.7	Caja de seguridad	0.2
14.8	Cerradura electrónica	0.4
14.9	Mirilla. No se requiere cuando la ventana da al pasillo, o la puerta tiene vidrio	0.2
14.10	Puerto para <i>internet</i>	0.2
14.11	Conmutador de luces junto a la cama	0.4
14.12	Cierra puertas en la puerta de ingreso	0.2
14.13	Discado directo	0.2

14.14 Rociadores contra incendio	0.4
15. MOBILIARIO EN HABITACIONES	4
15.1 Cómoda o armario (<i>armoire</i>)	0.2
15.2 Cortinas – <i>Blackout</i>	0.2
15.3 Cuadros o elementos decorativos 2	0.2
15.4 Detector de humo	0.2
15.5 Habitaciones comunicadas	0.2
15.6 Lámpara de velador (60 vatios) 1 por persona	0.1
15.7 Minibar refrigerado	0.2
15.8 Silla o sillón 2	0.2
15.9 TV (tamaño) con control remoto 23"	0.2
15.10 TV Cable/satélite	0.2
15.11 Velador (cama matrimonial) 2	0.2
15.12 Velador (camas gemelas) 1	
15.13 Velador (tres camas) 2	
15.14 Ventilador (costa, oriente, región insular, sierra baja, estribaciones)	0.1
15.15 Camas .Largo 2.00 m.	0.2
15.16 Caja de Resortes (<i>sommier</i>)	0.2
15.17 Cama adicional 1.00 m ancho	0.2
15.18 Cama doble 1.35 m ancho	0.2
15.19 <i>King</i> 2.00 m	0.2
15.20 <i>Queen</i> 1.80 m.	0.2
15.21 Sofá-cama matrimonial 1.80 m.	0.2
16. AREAS BAÑOS EN LAS HABITACIONES	1
16.1 Área mínima del baño 5 m2	0.2
16.2 Largo del mesón 1.30 m	0.2
16.3 Barra de seguridad en la tina/ducha 30 cm. de largo	0.2
16.4 Tamaño de la cabina de la ducha 90 cm. x 90 cm.	0.4
16.5 Tamaño de la tina 1.80 m	

17. EQUIPAMIENTO BAÑOS EN HABITACIONES	1
17.1 Mesón para el lavabo, en material duro: granito, mármol, acrílico, porcelanato	0.1
17.2 Repisa para artículos de aseo	0.1
17.3 Secador de pelo	0.2
17.4 Teléfono para recibir llamadas	0.1
17.5 Tiempo de espera para el agua caliente 10 segundos	0.1
17.6 Superficie antideslizante o moqueta	0.2
17.7 Tomacorrientes cerca del espejo	0.2
18. SUITES	2
18.1 Salas de Suites. Mínimo en el 80% de las suites de los establecimientos existentes. Rigen las normas de habitaciones que sean procedentes. Si la sala tiene sofá cama debe tener un ½ baño (2.25 m ²) y clóset.	0.4
18.2 Área mínima sala de suite de 2.25 m ²	0.4
18.3 Cuadros o elementos decorativos 2	0.2
18.4 Detector de humo	0.2
18.5 Rociadores contra incendio	0.2
18.6 TV (tamaño) con control remoto 23"	0.2
18.7 Cable/satélite	0.2
18.8 Sofá cama	0.2
19. PASILLOS DE LAS HABITACIONES	1
19.1 Las anchuras podrán reducirse en un 15% cuando existan habitaciones solo a un lado del pasillo. No podrá haber pasillos con finales sin salida de más de 15 m de largo.	0.2
19.2 Altura mínima 2.35 m.	0.2
19.3 Ancho 1.60 m. Mínimo 1.20 m si las personas a evacuar por ese pasillo no exceden de 100	0.2
19.4 Alfombra (sierra alta). No se requieren en pasillos exteriores. Se considerarán excepciones dependiendo de la arquitectura	0.2
19.5 Almacén de camareros (as) 1 de 6 m. cada 20 habitaciones	0.2

20. CAFETERIA	2
20.1 Deben ser limpias y ordenadas, con el mobiliario adecuado	0.5
20.2 Altura mínima del techo en el 80% del espacio 3.00 m	0.25
20.3 El personal de servicio debe usar uniforme.	0.25
20.4 Iluminación (vatios /m2) 25	0.5
20.5 1.50 .m2. por puesto cafetería	0.5
21. ÁREAS E INSTALACIONES DE SERVICIOS E INTERIORES	3
21.1 Área exclusiva para recepción de mercaderías (piso y paredes con acabados impermeables)	0.4
21.2 Ingreso independiente de personal /mercaderías	0.2
21.3 Servidumbre de vista a ingreso de mercaderías	0.2
21.4 Almacenes y Bodegas. (Almacenes (incluye cuartos fríos y bodega; excluye almacenes de muebles y de desperdicios)	0.2
21.5 Cocina. 60% del área de cafetería	0.6
21.6 Office	0.2
21.7 Doble puerta desde la cocina y doble puerta hacia el comedor	0.2
21.9 Área total de vestuarios y baños incluyendo hombres y mujeres 0.80 m. por empleado	0.2
21.10 Comedor del personal 0.40 m por empleado	0.2
21.11 Duchas (sumadas de hombres y mujeres) 1 por cada 25 habitaciones	0.2
21.12 Agua caliente en duchas empleados	0.2
21.13 Oficinas (Incluyen Oficinas Ejecutivas). Área total 0.80 m2 por empleado	0.2
22. SERVICIOS GENERALES	4
22.1 Correo de Voz.	0.1
22.2 Llamada automática para despertar (programable desde la planta telefónica o desde la habitación).Atención en Recepción 24 Horas	0.2
22.3 Servicio de copiadora, fax	0.2
22.4 Servicio al cliente (reservas, boutique y peluquería en habitación, alquiler de vehículos, reclamos)	0.2

22.5 Servicio de <i>internet</i> . discado directo ,	0.1
22.6 Servicio de lavandería. Puede ser contratado fuera del establecimiento	0.2
22.7 Personal 3 idiomas máximo puntaje, 2 mínimo	0.2
22.8 Tours organizados todos los días incluido transporte	0.2
22.9 Servicio de botones uniformado	0.2
22.10 Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros), TV por cable o satelital. Circuito cerrado de TV o películas de la casa	0.2
22.12 Medico, primeros auxilios en instalaciones para el efecto y equipo	0.2
22.13 Computadoras o portátiles o de la casa	0.2
22.14 Servicio de valet parking, servicio de taxis ,portería diurna y nocturna ,seguridad, guardianía 24 horas	0.2
22.15 Transfer in y transfer out	0.4
22.16 Sistemas de avisos, voceo interno	0.2
22.17 Personal administrativo con título superior	0.4
22.21 Personal de recepción con título superior	0.4
22.22 Prevención de insectos. Programa de control de plagas. Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)	0.2
22.23 Par stock (enseres de acuerdo a la capacidad instalada)	0.2
23. SUMINISTROS DE CORTESIA	4
23.1 Toallas desechables	0.2
23.2 Mapas y guías de turismo	0.2
23.3 Agua envasada de cortesía	0.2
23.4 Almohadas	0.2
23.5 Cambio de ropa de cama	0.2
23.6 Cesto para papeles en la habitación	0.2
23.7 Cesto para papeles en el baño	0.2
23.8 Shampoo	0.2
23.9 Jabones de baño	0.2
23.10 Jabones de tocador	0.2

23.11	Lápiz o esferográfico	0.1
23.12	Pañuelos desechables	0.2
23.13	Papelería y directorio del hotel	0.1
23.14	Toallas de baño	0.2
23.15	Toallas de manos	0.2
23.16	Cubiertos de buena calidad	0.1
23.17	Horario de servicio extendido	0.2
23.18	Manteles. No deben tener más del 50% de poliéster. No deben estar rotos ni manchados.	0.2
23.19	Menú de cafetería vegetariano	0.2
23.20	Servilletas de tela y de papel (15 x 15 cm. una vez dobladas)	0.1
23.21	Servilletas de tela (50 cm. x 50 cm.)	0.2
23.22	Campanas (tapas) para los platos de comida servida a las habitaciones	0.2
Total		40 puntos

4.1.6 NORMAS TÉCNICAS -HOSTERIA

Establecimiento hotelero que permite al turista, mediante contrato de hospedaje, el servicio permanente de alojamiento, alimentación y bebidas, ubicado en áreas no urbanas. Su principal propósito es el desarrollo de actividades asociadas a su entorno natural y cultural, incluye haciendas históricas y modernas.

4.1.6.1 CONDICIONES MÍNIMAS PARA PERMITIR EL FUNCIONAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS DE LAS HOSTERIAS

1	Establecimiento en buenas condiciones de construcción, instalaciones
2	Higiene total del establecimiento
3	Frecuencia de aseo por lo menos 2 veces al día
4	Mantenimiento integral del establecimiento 3 veces por año
5	Decoración del establecimiento

6	Habitaciones completas equipadas con camas veladores y closets
7	Agua purificada para consumo de clientes
8	Contar con por lo menos dos de todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
9	Iluminación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
10	Ventilación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
11	Cumplir con las normas sanitarias para preparación de alimentos
12	Buena disposición de desechos
13	Instalaciones contra incendios

4.1.6.2 Categorías

Condiciones para establecer categorías

- A. Existencia de prestaciones de servicios: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la carencia de otros
- B. Existencia de ambientes, instalaciones y equipamientos: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la falta de otro.
- C. Calidad de los servicios: 40 puntos empresa calificadora evalúa de acuerdo a estándares propuestos

PUNTAJE	CATEGORIA
100 a 80	Cuatro Estrellas o De Lujo
60 a 80	Tres Estrellas o Confort
40 a 60	Dos Estrellas o Turista
menos de 40	Una Estrella o Económica

A. PRESTACIONES DE SERVICIOS

Se refiere a los servicios que presta el establecimiento gratis o por un costo que con solo su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro.

SERVICIOS HOTELEROS

1. Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras
2. Producción de alimentos y bebidas
3. Desayuno de cortesía
4. Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros) tv, tv por cable o satelital
5. Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones
6. Medico, primeros auxilios
7. Comunicaciones: servicio internacional, internet
8. Correo de voz
9. Alquiler de computadoras o de la casa
10. Portería diurna y nocturna
11. Servicio al cliente
12. Amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos
13. Servicio de masajes
14. Servicio de despertado automático o por recepción
15. Sistemas de avisos, voceo interno
16. Servicio de Bar hasta las 2 am
17. Servicio de teléfonos públicos
18. Servicio de almacenamiento de equipaje
19. Servicio de cama adicional, sofá cama
20. Servicio de botones
21. Seguridad, guardianía 24 horas
22. Personal de atención al público con instrucción formal y 2 idiomas

23. Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)

24. Programa de control de plagas

SERVICIOS TURISTICOS

25. Caminatas, cabalgatas, ciclo rutas, tours de interés cultural

26. Transfer in y transfer out

27. Área de camping

28. Recreación en ambientes naturales o artificiales que tengan agua (ríos, cascadas, lagunas, frente al mar, etc.)

29. Deportes de aventura con equipamiento de la casa

30. Señalización exterior

31. Box lunch preparado por la casa

32. Senderos autoguiados o interpretados

33. Guianza local y bilingüe

USO DE ECOTECNICAS Y MATERIALES BIODEGRADABLES

34. Uso de materiales de construcción y tecnologías locales

35. Construcción integrada al entorno natural

36. Jardines con plantas nativas, viveros, invernaderos, muestras botánicas

37. Programa de conservación de áreas naturales circundantes

38. Uso de jabones y detergentes biodegradables

39. Disposición y tratamiento de desechos sólidos y líquidos

40. Uso de energías alternativas

41. Producción propia de alimentos

B. AMBIENTES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

Se refiere a las condiciones física que posee el establecimiento, su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro.

1 Área de recepción y *counter*

2 Estacionamientos

3	Baños sociales públicos
4	Almacén de equipaje
5	Habitaciones con baño privado
6	Restaurante
7	Comedor
8	Cafetería
9	Cocina
10	Bodegas
11	Cuartos refrigerados
12	Despensa
13	Bar
14	Habitaciones especiales
15	Suites
16	Centro de negocios
17	Pisos con habitaciones especiales
18	Almacén de camareros (office de pisos)
19	Acceso y área de carga y descarga solo para este fin
20	Sala de banquetes
21	Sala de uso múltiple
22	Salones de reuniones
23	Almacén de muebles, equipos y decoración
24	Piscina
25	Vestidores y duchas para uso de piscina
26	Gimnasio
27	Spa
28	Biblioteca, sala de lectura
29	Auditorio permanente y camerinos
30	Tienda (boutique, farmacia, artesanías, otros)
31	Oficina para el chef
32	Vestuario para empleados
33	Duchas y vestidores de empleados

34	Comedor para empleados
35	Oficina para administración
36	Vivienda para administrador
37	Oficina ejecutiva (Relaciones públicas, contaduría)
38	Sala de fumadores
39	Office entre cocina y comedor
40	Edificio exclusivo para el establecimiento
41	Ingreso directo desde la calle
42	Jardines exteriores
43	Juegos infantiles
44	Facilidades minusválidos
45	Ascensores
46	Insonorización
47	Cabinas telefónicas públicas
48	Caja fuerte y de seguridad
49	Agua caliente
50	Ventilación natural
51	Climatización
52	Música ambiental
53	Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
54	Mobiliario extra en habitaciones
55	Mobiliario extra en áreas públicas
56	Sala para exhibición de muestras de arte permanente o históricas
57	Habitaciones restauradas
58	Áreas sociales restauradas
59	Mobiliario restaurado histórico

C. ESTANDARES PROPUESTOS PARA EVALUACION DE CALIDAD

Se ha intentado evitar subjetividades, tratando de valorar lo más objetivamente y técnicamente los servicios sin embargo posiblemente esto no se consiga en un 100%.

ESTANDAR	PUNTOS
1. UBICACIÓN	2
1.1 La ubicación es óptima, en sitios con calidad paisajística	1.0
1.2 Con buena vista desde las habitaciones.	0.5
1.3 Silencioso.	0.5
2. EDIFICIO	1
2.1 Edificio antiguo restaurado o construido con materiales de la zona	0.25
2.2 Materiales y acabados de la época o de la zona	0.25
2.3 Utilizar preferiblemente plantas propias de la zona y el país para la decoración exterior.	0.25
2.4 Máximo 2 pisos de altura.	0.25
3. FACILIDADES PARA MINUSVÁLIDOS	1
3.1 En un comedor.	0.5
3.2 El lobby y las áreas de recreación deben ser accesibles en sillas de ruedas, sin gradas, con rampas	0.5
4. PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS Y SEGURIDAD PERSONAL	1
4.1 Escaleras de 1.20 m de ancho	0.25
4.2 Escaleras de emergencia	0.25
4.3 Generador de emergencia de cobertura total	0.5
5. CLIMATIZACIÓN	1
5.1 Establecimientos de montaña y alta montaña. Calefacción (chimenea) en al menos una área común. Aire acondicionado en áreas cálidas (costa, amazonia, estribaciones cordillera)	1.0
6. SUMINISTROS Y SERVICIOS GENERALES	1
6.1 Debe contar con todos los servicios básicos (Energía	0.5

eléctrica, líneas telefónicas, alcantarillado, agua potable)	
6.2 Reserva de agua, mínimo para 2 días o 300 litros día/persona. El número de personas se calculará sumando los huéspedes y clientes simultáneos posibles y el número de empleados del turno de la mañana)	0.5
7. ESTACIONAMIENTO	1
7.1 Para el 40 por ciento de plazas de la capacidad total	1.0
8. INGRESO	1
8.1 Marquesina de desembarco cubierta	0.5
8.2 Rampa para minusválidos	0.5
9. LOBBY (VESTÍBULO PRINCIPAL)	1
9.1 Ingreso independiente para equipaje.	0.5
9.2 Más de dos tiendas.	0.5
10. RECEPCIÓN	1
10.1 Contar con caja fuerte y cajas de seguridad individuales Mínimo para el 25% de huéspedes	0.5
11.2 Mostrador 1.80 m.	0.5
11. ALMACÉN DE EQUIPAJE	1
11.1 Por lo menos 4m ²	1.0
12 . BAÑOS SOCIALES	3
12.1 Ventilación natural o forzada.	0.2
12.2 Espejos (2 mínimo)	0.2
12.3 Mesón para los lavabos .Tocador	0.2
12.4 Separaciones entre los urinarios	0.2
12.5 Instalaciones para hombres. 1 Mínimo 1 batería	0.2
12.5.1 Inodoros 1 cada 2 plazas	0.2
12.5.2 Lavabos 1 cada 2 plazas	0.2
12.5.3 Urinarios 1 cada 2 plazas	0.2
12.6 Instalaciones para mujeres. Una batería	0.2
12.6.1 Inodoros 1 cada 2 plazas	0.2
12.6.2 Lavabos 1 cada 2 plazas	0.2
12.7 Instalaciones para minusválidos para hombres y mujeres	0.2

12.7.1 Sin gradas de acceso,	0.2
12.7.2 1.50 m de giro fuera y dentro de los gabinetes	0.2
12.7.3 Puertas de 90 cm. de ancho, barras-pasamanos	0.2
13. ASCENSORES	1
El número de ascensores puede variar con un estudio especializado de tráfico vertical	
13.1 Desde 2 pisos. 1	0.25
13.2 Uno Cada 100 habitaciones.	0.25
13.3 Ascensores de Servicio 1 cada 100 hab. Mínimo	0.25
13.4 Contar con área de espera de ascensores, adicional al área de circulación	0.25
14. ÁREAS DE HABITACIONES	2
14.1 Mínimo 80% de las habitaciones en los establecimientos existentes.	0.2
14.2 Altura de la habitación 2.80 m	0.2
14.3 Ancho de la puerta 90 cm.	0.2
14.4 Área del dormitorio (habitación doble, matrimonial) 21 m2. Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc..	0.2
14.5 Área del dormitorio (habitación sencilla) 18 m2 Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc.	0.2
14.6 Espacio mínimo a la pared para ubicación de camas dobles 30 cm.	0.1
14.7 Espacio mínimo entre camas 80 cm.	0.1
14.8 Área del dormitorio (habitación triple sin litera). 31 m2	0.2
14.9 Clóset (habitación sencilla). Abierto 1.20 m (l) x .55 m (a)	0.1
14.10 Clóset (habitación doble) - Abierto 1.50 m. (l) x .55 m (a)	0.1
14.11 Clóset (habitación triple) – Abierto 1.80 m. (l) x .55 (a)	0.1
14.12 Pasillo interior (ancho) 1.20 m	0.2
14.13 Superficie para escribir (lámpara) mínimo .80 x .50	0.1
15 INSTALACIONES EN HABITACIONES	2
15.1 Aire acondicionado (costa, oriente, región insular)	0.2
15.2 Aire acondicionado (sierra baja, estribaciones)	0.2

15.3 Calefacción en áreas frías	0.2
15.4 Alfombra de pared a pared (sierra alta)	0.1
15.5 Puerta sólida	0.1
15.6 Aparatos telefónicos 2	0.1
15.7 Caja de seguridad	0.1
15.8 Cerradura electrónica	0.2
15.9 Mirilla. No se requiere cuando la ventana da al pasillo, o la puerta tiene vidrio	0.1
15.10 Puerto para internet	0.2
15.11 Conmutador de luces junto a la cama	0.1
15.12 Cierrapuertas en la puerta de ingreso	0.1
15.13 Discado directo	0.2
15.14 Rociadores contra incendio	0.1
16. MOBILIARIO EN HABITACIONES	2
16.1 Cómoda o armario (armoire)	0.5
16.2 Cortinas – Blackout	0.1
16.3 Cuadros o elementos decorativos 2	0.5
16.4 Detector de humo	0.1
16.5 Habitaciones comunicadas	0.1
16.6 Lámpara de velador (60 vatios) 1 por persona	0.1
16.7 Minibar refrigerado	0.1
16.8 Silla o sillón 2	0.1
16.9 TV (tamaño) con control remoto 23”	0.1
16.10 TV Cable/satélite	0.1
16.11 Velador (cama matrimonial) 2	0.1
16.12 Velador (camas gemelas) 1	0.1
16.13 Velador (tres camas) 2	0.1
16.14 Ventilador (costa, oriente, región insular, sierra baja, estribaciones)	0.1
16.15 Camas .Largo 2.00 m.	0.1
16.16 Caja de Resortes (sommier)	0.1

16.17	Cama adicional 1.00 m	0.1
16.18	Cama doble 1.35 m	0.1
16.19	King 2.00 m	0.1
16.20	Queen 1.80 m.	0.1
16.21	Sofá-cama matrimonial 1.80 m.	0.1
17. AREAS BAÑOS EN LAS HABITACIONES		1
17.1	Área mínima del baño 5 m2	0.2
17.2	Largo del mesón 1.30 m	0.2
17.3	Barra de seguridad en la tina/ducha 30 cm. de largo	0.2
17.4	Tamaño de la cabina de la ducha 90 cm. x 90 cm.	0.2
17.5	Tamaño de la tina 1.80 m	0.2
18. EQUIPAMIENTO BAÑOS EN HABITACIONES		1
18.1	Mesón para el lavabo, en material duro: granito, mármol, acrílico, porcelanato	0.1
18.2	Repisa para artículos de aseo	0.1
18.3	Secador de pelo	0.2
18.4	Teléfono para recibir llamadas	0.1
18.5	Tiempo de espera para el agua caliente 10 segundos	0.1
18.6	Tina	0.2
18.7	Superficie antideslizante o moqueta	0.1
18.8	Tomacorrientes cerca del espejo	0.1
19. SUITES		2
19.1	Salas de Suites. Mínimo en el 80% de las suites de los establecimientos existentes. Rigen las normas de habitaciones que sean procedentes. Si la sala tiene sofá cama debe tener un ½ baño (2.25 m2) y clóset.	0.2
19.2	Área mínima 2.25 m2	0.2
19.3	Cuadros o elementos decorativos 2	0.1
19.4	Detector de humo	0.1
19.5	Rociadores contra incendio (en edificios de más de 4 pisos)	0.1
19.6	TV (tamaño) con control remoto 23"	0.1
19.7	Cable/satélite	0.1

19.8	Sofá cama	0.1
20. PASILLOS DE LAS HABITACIONES		1
20.1	Las anchuras podrán reducirse en un 15% cuando existan habitaciones solo a un lado del pasillo. No podrá haber pasillos con finales sin salida de más de 15 m de largo.	0.2
20.2	Altura mínima 2.35 m.	0.2
20.3	Ancho 1.60 m. Mínimo 1.20 m si las personas a evacuar por ese pasillo no exceden de 100	0.2
20.4	Alfombra (sierra alta). No se requieren en pasillos exteriores. Se considerarán excepciones dependiendo de la arquitectura	0.2
20.5	Almacén de camareros (as) 1 de 6 m. cada 20 habitaciones	0.2
21. ÁREAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		2
21.1	Restaurante, Comedor y Cafetería los tres en espacios independientes	0.25
21.2	Los comedores deben ser limpios y ordenados, con el mobiliario de lujo	0.25
21.3	Altura mínima del techo en el 80% del espacio 3.00 m	0.25
21.4	El personal de servicio debe usar uniforme.	0.25
21.5	Iluminación (vatios /m2) 25	0.25
21.6	1.50 .m2. por puesto cafetería	0.25
21.7	1.80 .m2 por puesto restaurante	0.25
21.8	La capacidad de los comedores se calcula de acuerdo a las plazas o puestos y corresponde al 50% del total de la capacidad de huéspedes del establecimiento	0.25
22. BAR		1
Puede ser bar o discoteca.		
22.1	Altura mínima del techo 2.90 m	0.2
22.2	Área de bares total 0.50 m2 por habitación. Mínimo 25 m2. Incluye la barra.	0.2
22.3	Bar dentro del comedor. Los muebles deben ser distintos a los del comedor	0.2
22.4	1.50 m2 Por puesto. Excluye la barra	0.2

22.5 Deben ser insonorizados	0.2
23. PISCINA	1
23.1 Área de descanso alrededor de la piscina (exterior) 4m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.25
23.2 Área de descanso alrededor de la piscina (cubierta). 2 m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.25
23.3 Vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.5
24. SPA-GIMNASIO	1
24.1 Mas de 3 instalaciones para tratamientos o maquinas para ejercitarse	0.6
24.2 Vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.4
25. ÁREAS E INSTALACIONES DE SERVICIOS E INTERIORES	2
25.1 Área exclusiva para recepción de mercaderías (piso y paredes con acabados impermeables)	0.2
25.2 Ingreso independiente de personal /mercaderías	0.2
25.3 Servidumbre de vista a ingreso de mercaderías	0.1
25.4 Almacenes y Bodegas. (Almacenes (incluye cuartos fríos y bodega; excluye almacenes de muebles y de desperdicios)	0.2
25.5 Cocina. 40% del área de comedor	0.2
25.6 Office	0.2
25.7 Oficina del Chef	0.1
25.8 Área total de vestuarios y baños incluyendo hombres y mujeres 0.60 m. por empleado	0.2
25.9 Comedor del personal 0.40m por empleado	0.2
25.10 Duchas para hombres y mujeres)	0.2
25.11 Agua caliente en duchas empleados	0.2
26 SERVICIOS GENERALES	3
26.1 Correo de Voz.	0.1
26.2 Llamada automática para despertar (programable desde la planta telefónica o desde la habitación).Atención en Recepción 24 Horas	0.1
23.6 Servicio de copiadora, fax	0.1
26.3 Servicio al cliente (reservas, alquiler de vehículos, reclamos)	0.1

26.4 Servicio de lavandería.	0.1
26.5 Personal 3 idiomas máximo puntaje, 2 mínimo	0.2
26.6 Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras , Producción de alimentos y bebidas, desayuno de cortesía, cocina gourmet (alta cocina), desayuno buffet	0.1
26.7 Tours organizados todos los días incluido transporte	0.1
26.8 Servicio de botones uniformado	0.1
26.9 Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros), TV por cable o satelital. Circuito cerrado de TV o películas de la casa	0.1
26.10 Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones (parasoles, tumbonas, toallas extras) o de la casa	0.1
26.112Medico, primeros auxilios en instalaciones para el efecto y equipo	0.1
26.12 Computadoras o portátiles o de la casa	0.1
26.13 Servicio de valet parking, servicio de taxis ,portería diurna y nocturna ,seguridad, guardianía 24 horas	0.1
26.14 Transfer in y transfer out propio de la casa	0.1
26.15 Actividades de bienvenida, amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos	0.1
26.16 Instructor de deportes	0.1
26.17 Servicio de masajes	0.1
26.18 Director de actividades de entretenimiento	0.1
26.19 Sistemas de avisos, voceo interno	0.1
26.20 Servicio de bar . Bebidas y Snacks de cortesía	0.1
26.21 Personal administrativo con título superior	0.1
26.22 Chef con título superior	0.1
26.23 Mayordomo de piso con título medio (mínimo)	0.1
26.24 Ama de llaves con título medio	0.1
26.25 Anfitrión en comedores con título superior	0.1
26.26 Prevención de insectos. Programa de control de plagas. Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)	0.1
26.27 Par stock (enseres extras de acuerdo a la capacidad instalada)	0.2

27. SUMINISTROS DE CORTESIA	3
27.1 Cesto para papeles en la habitación	0.1
27.2 Cesto para papeles en el baño	0.1
27.3 Shampoo	0.1
27.4 Jabones de baño	0.1
27.5 Jabones de tocador	0.1
27.6 Lápiz o esferográfico	0.1
27.7 Pañuelos desechables materiales	0.1
27.8 Papelería y directorio del hotel	0.1
27.9 Toallas de baño	0.1
27.10 Toallas de manos	0.1
27.11 Horario de servicio extendido	0.1
27.12 Manteles. No deben tener más del 50% de poliéster. No deben estar rotos ni manchados.	0.1
27.13 Menú vegetariano	0.1
27.14 Mínimo 2 platos fuertes calientes	0.1
27.15 Servilletas de tela y de papel (15 x 15 cm. una vez dobladas)	0.1
27.16 Servilletas de tela (50 cm. x 50 cm.)	0.1
27.17 Room Service. (Servicio de alimentos y bebidas a las habitaciones)	0.1
27.18 Bar con bebidas ecuatorianas y productos de la zona	0.2
27.19 Bebida simple o preparada, con o sin alcohol	0.1
27.20 Suministros elaborados con materiales reciclados y biodegradables	1.0
TOTAL	40 puntos

4.1.7. NORMAS TÉCNICAS –RESORT O COMPLEJOS VACACIONALES

Establecimiento de carácter preferentemente vacacional, puede estar ubicado dentro de límites urbanos o en sitios de descanso y esparcimiento. Normalmente incluye, junto con el alojamiento, los servicios de alimentos y bebidas, así como el derecho de uso de las instalaciones de esparcimiento con que cuenta.

En esta tipología se incorporan las modalidades “todo incluido” (*all inclusive*) y tiempo compartido (*time shared*).

4.1.7.1. Condiciones Mínimas para Permitir el Funcionamiento de Establecimientos de Hoteles

1	Establecimiento en buenas condiciones de construcción, instalaciones
2	Higiene total del establecimiento
3	Frecuencia de aseo por lo menos 2 veces al día
4	Mantenimiento integral del establecimiento 3 veces por año
5	Decoración del establecimiento
6	Habitaciones completas equipadas con camas veladores y <i>closets</i>
7	Reserva de agua
8	Agua purificada para consumo de clientes
9	Contar con por lo menos dos de todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
10	Iluminación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
11	Ventilación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
12	Cumplir con las normas sanitarias para preparación de alimentos
13	Buena disposición de desechos
14	Instalaciones contra incendios

4.1.7.2. Categorías

Condiciones para establecer categorías

- A. Existencia de prestaciones de servicios: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la carencia de otros
- B. Existencia de ambientes, instalaciones y equipamientos: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la falta de otro.
- C. Calidad de los servicios: 40 puntos empresa calificadora evalúa de acuerdo a estándares propuestos.

PUNTAJE	CATEGORIA
100	Cinco Estrellas o Lujo Superior
80 a 90	Cuatro Estrellas o De Lujo
60 a 80	Tres Estrellas o Confort
40 a 60	Dos Estrellas o Turista
menos de 40	Una Estrella o Económica

A. PRESTACIONES DE SERVICIOS

Se refiere a los servicios que presta el establecimiento gratis o por un costo que con solo su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro.

SERVICIOS HOTELEROS	
1	Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras
2	Producción de alimentos y bebidas
3	Desayuno buffet
4	Desayuno de cortesía
5	Cocina gourmet, alta cocina
6	Servicio de piso
7	Suministros de cortesía

8	Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros) tv, tv por cable o satelital
9	Circuito cerrado de TV o películas de la casa
10	Medico, primeros auxilios
11	Comunicaciones: servicio internacional, <i>internet</i>
12	Discado directo
13	Puerto para <i>internet</i>
14	Correo de voz
15	Alquiler de computadoras o de la casa
16	Alquiler de computadoras portátiles o de la casa
17	Portería diurna y nocturna
18	Servicio de valet parking
19	Servicio de taxis
20	Servicio al cliente
21	Actividades de bienvenida
22	Fotógrafo de la casa
23	Servicio de despertado automático o por recepción
24	Sistemas de avisos, voceo interno
25	Servicio de bar hasta las 2 am.
26	Bebidas y <i>Snacks</i> de cortesía
27	Servicio telefónico de la casa
28	Servicio de teléfonos públicos pagados
29	Servicio de almacenamiento de equipaje
30	Servicio de cama adicional, sofá cama
31	Servicio de botones
32	Seguridad, guardianía 24 horas
33	Atención de mayordomo de piso
34	Atención de ama de llaves
35	Atención de anfitrión en restaurantes y comedores
36	Personal de atención al público con instrucción formal y 2 idiomas
37	Prevención de insectos

38	Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)
39	Par stock (enseres de acuerdo a la capacidad instalada)
40	Programa de control de plagas
41	Servicio de boutique y peluquería en habitación
SERVICIOS TURISTICOS	
42	Amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos
43	Instructor de deportes
44	Servicio de masajes
45	Director de actividades de entretenimiento
46	Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones (parasoles, tumbonas, toallas extras) o de la casa
48	Caminatas, cabalgatas, ciclo rutas, (tours guiados)
49	Transfer in y transfer out
50	Área de camping
51	Recreación en ambientes naturales o artificiales que tengan agua (ríos, cascadas, lagunas, frente al mar, etc.)
52	Deportes de aventura con equipamiento de la casa
53	Señalización exterior
54	<i>Box lunch</i> preparado por la casa
55	Guianza local y bilingüe
56	Senderos autoguiados o interpretados
USO DE ECOTECNICAS Y MATERIALES BIODEGRADABLES	
57	Uso de materiales de construcción y tecnologías locales
58	Construcción integrada al entorno natural
59	Jardines con plantas nativas, viveros, invernaderos, muestras botánicas
60	Programa de conservación de áreas naturales circundantes
61	Uso de jabones y detergentes biodegradables
62	Disposición y tratamiento de desechos sólidos y líquidos
63	Uso de energías alternativas
64	Producción propia de alimentos

B. AMBIENTES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

Se refiere a las condiciones física que posee el establecimiento, su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro.

1	Cancha de <i>basket</i>
2	Cancha de <i>voley</i>
3	Cancha de tenis
4	Cancha de <i>indorfútbol</i>
5	Gimnasio
6	<i>Spa</i>
7	Piscina
8	Juegos infantiles
9	Área de recepción y <i>counter</i>
10	Juegos de mesa que no requieran de espacios grandes (ajedrez, cartas, damas, etc.)
11	Juegos de mesa que requieran grandes espacios (tenis de mesa, billar,
12	Juegos electrónicos
13	Estacionamientos
14	Baños sociales públicos
15	Almacén de equipaje
16	Habitaciones con baño privado
17	Restaurante
18	Comedor
19	Cafetería
20	Cocina
21	Bodegas
22	Cuartos refrigerados
23	Dispensa

24	Bar
25	Habitaciones especiales
26	Suites
27	Centro de negocios
28	Pisos con habitaciones especiales
29	Almacén de camareros (<i>office</i> de pisos)
30	Acceso y área de carga y descarga solo para este fin
31	Sala de banquetes
32	Sala de uso múltiple
33	Salones de reuniones
34	Almacén de muebles, equipos y decoración
35	Áreas verdes para recreación (paseos)
36	Piscina
37	Vestidores y duchas para uso de piscina
38	Biblioteca, sala de lectura
39	Auditorio permanente y camerinos
40	Tienda (boutique, farmacia, artesanías, otros)
41	Oficina para el chef
42	Vestuario para empleados
43	Duchas y vestidores de empleados
44	Comedor para empleados
45	Oficina para administración
46	Vivienda para administrador
47	Oficina ejecutiva (Relaciones públicas, contaduría)
48	Sala de fumadores
49	Office entre cocina y comedor
50	Edificio exclusivo para el establecimiento
51	Ingreso directo desde la calle
52	Jardines exteriores
53	Juegos infantiles
54	Facilidades minusválidos

55	Ascensores
56	Insonorización
57	Cabinas telefónicas públicas
58	Caja fuerte y de seguridad
59	Agua caliente
60	Ventilación natural
61	Climatización
62	Música ambiental
63	Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
64	Mobiliario extra en habitaciones
65	Mobiliario extra en áreas públicas

C. ESTANDARES PROPUESTOS PARA EVALUACION DE CALIDAD

Se ha intentado evitar subjetividades, tratando de valorar lo más objetivamente y técnicamente los servicios sin embargo posiblemente esto no se consiga en un 100%.

CARACTERISTICAS ESPACIALES , INSTALACIONES, EQUIPAMIENTOS Y SERVICIOS (CALIDAD)	Puntos
1. UBICACIÓN	1
1.1 En sitios con posibilidades de recreación activa de playa, de montaña o selva	0.25
1.2 Con buena vista desde las habitaciones (paisajismo).	0.25
1.3 Silencioso.	0.5
2. EDIFICIO	1
2.1 Edificio que se destaca por su arquitectura integrada al entorno	0.5

natural o cultural	
2.2 Acabados con materiales de la zona tratados y de buena calidad	0.25
2.4 Utilizar preferiblemente plantas propias de la zona y el país.	0.25
3. FACILIDADES PARA MINUSVÁLIDOS	1
3.1 Mínimo en un comedor.	0.5
3.2 El lobby y las áreas de recreación deben ser accesibles en sillas de ruedas, sin gradas, con rampas de 90 cm. de ancho y pendiente no mayor al 8%.1 cada 150 hab.	0.25
3.3 Sitios de estacionamiento, 1 cada 100 habitaciones (mínimo 2)	0.25
4. ASCENSORES	1
El número de ascensores puede variar con un estudio especializado de tráfico vertical	
4.1 Desde 2 pisos. 1	0.25
4.2 Uno Cada 100 habitaciones.	0.25
4.3 Ascensores de Servicio 1 cada 100 hab. Mínimo	0.25
4.4 Contar con área de espera de ascensores, adicional al área de circulación	0.25
5. PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS Y SEGURIDAD PERSONAL	1
5.1 Escaleras de 1.20 m de ancho	0.25
5.2 Escaleras de emergencia	0.25
5.3 Ancho mínimo 1.20 m.	0.25
5.4 Generador de emergencia de cobertura total	0.25
6. CLIMATIZACIÓN	1
6.1 Aire acondicionado o calefacción en habitaciones y en Lobby (vestíbulo principal) mínimo	0.5
6.2 Ventilación mecánica en áreas sociales cerradas sin ventanas o con ventanas que no se puedan abrir	0.5
7. SUMINISTROS Y SERVICIOS GENERALES	1
7.1 Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, líneas telefónicas, alcantarillado, agua potable)	0.5
7.2 Reserva de agua, mínimo para 2 días o 300 litros día/persona El	0.5

número de personas se calculará sumando los huéspedes y clientes simultáneos posibles y el número de empleados del turno de la mañana)	
8. ESTACIONAMIENTO	1
8.1 Un sitio por habitación	0.5
8.2 Dos sitios por cada 10m ² de salones	0.5
9. INGRESO	1
9.1 Marquesina de desembarco cubierta	0.5
9.2 Rampa para minusválidos Al 8%; 90 cm. ancho	0.5
10. LOBBY (VESTÍBULO PRINCIPAL)	1
10.1 Altura mínima del techo 3.70 m	0.2
10.2 Ingreso independiente para equipaje.	0.1
10.3 El equipaje no debe llegar a las habitaciones a través del Lobby	0.1
10.4 El tamaño adecuado es de 1.20 m ² por habitación. Mínimo 50 m ² .	0.2
10.5 Si el área total del lobby incluye pasillos a tiendas, salones, escaleras públicas abiertas, patios cubiertos, etc. Y excluye baños sociales	0.1
10.6 Teléfono de la casa 1 cada 50 habitaciones	0.2
10.7 Teléfono público pagado 1 cada 50 habitaciones	0.2
10.8 Más de dos tiendas. (boutique y peluquería)	0.1
11. RECEPCIÓN	1
11.1 Contar con caja fuerte y cajas de seguridad individuales Mínimo para el 25% de las habitaciones	0.5
11.2 Mostrador (largo mínimo 3.0 m) (1 m c/100 habitación)	0.5
12. ALMACÉN DE EQUIPAJE	0.5
12.1 Puede estar en cualquier parte del hotel	0.25
12.2 Un m ² cada 15 habitaciones, mínimo 4 m ²	0.25
13. AÑOS SOCIALES	2
Estos baños son independientes de los que se requieran para bares ,	

restaurantes y áreas de banquetes	
13.1 Recorrido máximo 40 m	0.1
13.2 Ventilación natural o forzada.	0.1
13.3 Espejos (2 mínimo)	0.1
13.4 Mesón para los lavabos	0.1
13.4 Tocador	0.1
13.5 Antesala para maquillaje en el baño de mujeres	0.1
13.6 Separaciones entre los urinarios	0.1
13.7 Servidumbre de vista	0.1
13.8 Instalaciones para hombres. 1 Mínimo 1 batería:	0.1
13.8.1 Inodoros 1 cada 75 habitación	0.1
13.8.2 Lavabos 1 cada 50 habitación	0.1
13.8.3 Urinarios 1 cada 50 habitación	0.1
13.9 Instalaciones para mujeres. Una batería	0.1
13.9.1 Inodoros 1 cada 50 hab.	0.1
13.9.2 Lavabos 1 cada 50 habitación	0.1
13.10 Instalaciones para minusválidos para hombres y mujeres	0.1
13.10.1 Sin gradas de acceso,	0.1
13.10.2 1.50 m de giro fuera y dentro de los gabinetes	0.1
13.10.3 Puertas de 90 cm. de ancho, barras-pasamanos	0.1
13.11 Uso de acabados y muebles de lujo	0.1
14. ÁREAS DE HABITACIONES	2
14.1 Mínimo 80% de las habitaciones en los establecimientos existentes.	0.2
14.2 Altura de la habitación 2.80 m	0.2
14.3 Ancho de la puerta 90 cm.	0.2
14.4 Área del dormitorio (habitación doble, matrimonial) 21 m2. Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc.	0.2
14.5 Área del dormitorio (habitación sencilla) 18 m2 Área neta interior; excluye pasillo de ingreso, clóset, nicho para minibar, etc.	0.2
14.6 Espacio mínimo a la pared para ubicación de camas dobles 30	0.1

cm.	
14.7 Espacio mínimo entre camas 80 cm.	0.1
14.8 Área del dormitorio (habitación triple sin litera). 31 m ²	0.2
14.9 Clóset (habitación sencilla). Abierto 1.20 m (l) x .55 m (a)	0.1
14.10 Clóset (habitación doble) - Abierto 1.50 m. (l) x .55 m (a)	0.1
14.11 Clóset (habitación triple) – Abierto 1.80 m. (l) x .55 (a)	0.1
14.12 Pasillo interior (ancho) 1.20 m	0.2
14.13 Superficie para escribir (lámpara) mínimo .80 x .50	0.1
15 INSTALACIONES EN HABITACIONES	2
15.1 Aire acondicionado (costa, oriente, región insular)	0.6
15.2 Aire acondicionado (sierra baja, estribaciones)	
15.3 Calefacción en áreas frías	
15.4 Alfombra de pared a pared (sierra alta) de sitio en áreas cálidas	0.1
15.5 Puerta sólida	0.1
15.6 Aparatos telefónicos 2	0.1
15.7 Caja de seguridad	0.1
15.8 Cerradura electrónica	0.2
15.9 Mirilla. No se requiere cuando la ventana da al pasillo, o la puerta tiene vidrio	0.1
15.10 Puerto para <i>internet</i>	0.2
15.11 Conmutador de luces junto a la cama	0.1
15.12 Cierra puertas en la puerta de ingreso	0.1
15.13 Discado directo	0.2
15.14 Rociadores contra incendio	0.1
16. MOBILIARIO EN HABITACIONES	2
16.1 Cómoda o armario (<i>armoire</i>)	0.5
16.2 Cortinas – <i>Blackout</i>	0.1
16.3 Cuadros o elementos decorativos 2	0.5
16.4 Detector de humo	0.1
16.5 Habitaciones comunicadas	0.1
16.6 Lámpara de velador (60 vatios) 1 por persona	0.1

16.7	Minibar refrigerado	0.1
16.8	Silla o sillón 2	0.1
16.9	TV (tamaño) con control remoto 23"	0.1
16.10	TV Cable/satélite	0.1
16.11	Velador (cama matrimonial) 2	0.1
16.12	Velador (camas gemelas) 1	0.1
16.13	Velador (tres camas) 2	0.1
16.14	Ventilador (costa, oriente, región insular, sierra baja, estribaciones)	0.1
16.15	Camas .Largo 2.00 m.	0.1
16.16	Caja de Resortes (<i>sommier</i>)	0.1
16.17	Cama adicional 1.00 m	0.1
16.18	Cama doble 1.35 m	0.1
16.19	<i>King</i> 2.00 m	0.1
16.20	<i>Queen</i> 1.80 m.	0.1
16.21	Sofá-cama matrimonial 1.80 m.	0.1
17. AREAS BAÑOS EN LAS HABITACIONES		1
17.1	Área mínima del baño 5 m ²	0.2
17.2	Largo del mesón 1.30 m	0.2
17.3	Barra de seguridad en la tina/ducha 30 cm. de largo	0.2
17.4	Tamaño de la cabina de la ducha 90 cm. x 90 cm.	0.4
17.5	Tamaño de la tina 1.80 m	
18. EQUIPAMIENTO BAÑOS EN HABITACIONES		1
18.1	Mesón para el lavabo, en material duro	0.1
18.2	Repisa para artículos de aseo	0.1
18.3	Secador de pelo	0.2
18.4	Teléfono para recibir llamadas	0.1
18.5	Tiempo de espera para el agua caliente 10 segundos	0.1
18.6	Tina	0.2
18.7	Superficie antideslizante o moqueta	0.1
18.8	Tomacorrientes cerca del espejo	0.1

19. SUITES		2
19.1	Salas de Suites. Mínimo en el 80% de las suites de los establecimientos existentes. Rigen las normas de habitaciones que sean procedentes. Si la sala tiene sofá cama debe tener un ½ baño (2.25 m2) y clóset.	0.2
19.2	Área mínima sala de suite de 2.25 m2	0.2
19.3	Cuadros o elementos decorativos 2	0.1
19.4	Detector de humo	0.1
19.5	Rociadores contra incendio (en edificios de más de 4 pisos)	0.1
19.6	TV (tamaño) con control remoto 23"	0.1
19.7	Cable/satélite	0.1
19.8	Sofá cama	0.1
20. PASILLOS DE LAS HABITACIONES		1
20.1	Las anchuras podrán reducirse en un 15% cuando existan habitaciones solo a un lado del pasillo. No podrá haber pasillos con finales sin salida de más de 15 m de largo.	0.2
20.2	Altura mínima 2.35 m.	0.2
20.3	Ancho 1.60 m. Mínimo 1.20 m si las personas a evacuar por ese pasillo no exceden de 100	0.2
20.4	Alfombra (sierra alta). No se requieren en pasillos exteriores. Se considerarán excepciones dependiendo de la arquitectura	0.2
20.5	Almacén de camareros (as) 1 de 6 m. cada 20 habitaciones	0.2
21. ÁREAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		2
21.1	Restaurante, Comedor y Cafetería los tres en espacios independientes	0.25
21.2	Los comedores deben ser limpios y ordenados, con el mobiliario de lujo	0.25
21.3	Altura mínima del techo en el 80% del espacio 3.00 m	0.25
21.4	El personal de servicio debe usar uniforme.	0.25
21.5	Iluminación (vatios /m2) 25	0.25
21.6	1.50 .m2. por puesto cafetería	0.25

21.7	1.80 .m2 por puesto restaurante	0.25
21.8	La capacidad de los comedores se calcula de acuerdo a las plazas o puestos y corresponde al 50% del total de la capacidad de huéspedes del establecimiento	0.25
22. BAR		1
Puede ser bar o discoteca.		
22.1	Altura mínima del techo 2.90 m	0.2
22.2	Área de bares total 0.50 m2 por habitación. Mínimo 25 m2. Incluye la barra.	0.2
22.3	Bar dentro del comedor. Los muebles deben ser distintos a los del comedor	0.2
22.4	1.50 m2 Por puesto. Excluye la barra	0.2
22.5	Deben ser insonorizados	0.2
23. ÁREAS DE BANQUETES Y USO MÚLTIPLE		1
23.1	Área total para salones de banquetes y reuniones 20% del total de las áreas sociales. Deben ser arquitectónicamente proporcionados tanto en la planta como en relación a su altura, con antesala, y preferiblemente sin columnas interiores	0.2
23.2	Altura mínima 2.60 m. en salones de hasta 120 m2 Altura mínima 3.00 m. en salones de hasta 300 m2 Altura mínima 3.60 m. en salones de hasta 500 m2 Altura mínima 4.50 m. en salones de hasta 1000 m2 Altura mínima 5.50 m. en salones de más de 1000 m2 y más	0.2
23.3	Ancho de las puertas en salones de más de 50 m2 de 90cm. Las puertas se deben abrir hacia fuera	0.1
23.4	Aire acondicionado (sitios cerrados de más de 50 m2). A menos que la temperatura ambiental del lugar no supere los 18oC, en cuyo caso se podrá tener solo renovación de aire	0.2
23.5	Alfombra (sierra alta)	0.1
23.6	Almacén de muebles, equipos y decoraciones	0.2
24. INSTALACIONES EN SALAS DE BANQUETES		1
24.1	Atenuadores de luz	0.05

24.2 Barra de pánico en las puertas	0.05
24.3 Cierra puertas	0.05
24.4 Detectores de humo	0.1
24.5 Divisiones acústicas. Si los salones pueden funcionar divididos se requieren paneles acústicos (50 db.)	0.1
24.6 Instalaciones telefónicas	0.1
24.7 Mirilla en las puertas .En todos los ingresos de clientes y servicio	0.05
24.8 Office entre la cocina o área de servicio y el comedor	0.1
24.9 Rociadores de incendio 2	0.1
24.10 Salones tamaño mínimo 50 m	0.1
24.11 Sonido ambiental incorporado en salones a partir de 50 m2	0.1
24.12 Tablero anunciando el evento	0.05
24.13 Vestíbulo (antesala) 30% del área de salones	0.05
25 BAÑOS DE AREA DE BANQUETES	1
25.1 Hombres (Mín. 1 pieza)	0.2
25.1.1 Inodoros 1 cada 120 m	0.1
25.1.2 Lavabos 1 cada 120 m	0.1
25.1.3 Urinarios 1 cada 120 m	0.1
25.2 Mujeres (Mín. 1 pieza)	0.2
25.1 Inodoros1 cada 120 m	0.1
25.2 Lavabos1 cada 120 m	0.1
25.3 Tocado	0.1
26. PISCINA Y CANCHAS	1
26.1 Más de una piscina	0.2
26.2 Área de descanso alrededor de la piscina (exterior) 4m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.1
26.3 Área de descanso alrededor de la piscina (cubierta). 2 m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.1
26.4 Piscina (exterior)	0.1
26.5 Piscina (cubierta)	0.1
26.6 Mínimo 50 m2; vestuarios y baños independientes para	0.1

hombres y mujeres	
26.7 Canchas reglamentarias	0.2
27. SPA-GIMNASIO	0.5
27.1 Mínimo 50 m ² ;	0.25
27.2 Vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.25
28. ÁREAS E INSTALACIONES DE SERVICIOS E INTERIORES	2
28.1 Área exclusiva para recepción de mercaderías (piso y paredes con acabados impermeables)	0.1
28.2 Ingreso independiente de personal /mercaderías	0.1
28.3 Servidumbre de vista a ingreso de mercaderías	0.1
28.4 Almacenes y Bodegas. (Almacenes (incluye cuartos fríos y bodega; excluye almacenes de muebles y de desperdicios)	0.2
28.5 Cocina. 60% del área de comedores. Para el cómputo de su tamaño total se pueden sumar las áreas de las distintas cocinas, incluyendo los cuartos fríos instalados dentro de las cocinas.	0.2
28.8 Office	0.1
28.9 Doble puerta desde la cocina y doble puerta hacia el comedor	0.1
28.10 Oficina del Chef	0.1
28.11 Área total de vestuarios y baños incluyendo hombres y mujeres 0.80 m. por empleado	0.2
28.12 Comedor del personal 0.40m por empleado	0.2
28.13 Duchas (sumadas de hombres y mujeres) 1 por cada 25 habitaciones	0.2
28.14 Agua caliente en duchas empleados	0.2
28.15 Oficinas (Incluyen Oficinas Ejecutivas). Área total 0.80 m ² por empleado	0.2
29. SERVICIOS GENERALES	3
29.1 Correo de Voz.	0.1
29.2 Llamada automática para despertar (programable desde la planta telefónica o desde la habitación).Atención en Recepción 24 Horas	0.1
29.3 Servicio de copiadora, fax	0.1
29.4 Servicio al cliente (reservas, boutique y peluquería en	0.1

habitación, alquiler de vehículos, reclamos)	
29.5 Servicio de <i>internet</i> . discado directo	0.1
29.6 Servicio de lavandería. Puede ser contratado fuera del establecimiento.	0.1
29.7 Personal 3 idiomas máximo puntaje, 2 mínimo	0.1
29.8 Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras , Producción de alimentos y bebidas, desayuno de cortesía, cocina gourmet (alta cocina), desayuno buffet	0.1
29.9 Tours organizados todos los días incluido transporte	0.1
29.10 Servicio de botones uniformado	0.1
29.11 Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros), TV por cable o satelital. Circuito cerrado de TV o películas de la casa	0.1
29.12 Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones (parasoles, tumbonas, toallas extras) o de la casa	0.1
29.13 Medico, primeros auxilios en instalaciones para el efecto y equipo	0.1
29.14 Computadoras o portátiles o de la casa	0.1
29.15 Servicio de valet parking, servicio de taxis ,portería diurna y nocturna ,seguridad, guardianía 24 horas	0.1
29.16 Transfer in y transfer out	0.1
29.17. <i>Cocktail</i> de bienvenida	0.1
29.18 Instructor de deportes	0.1
29.19 Servicio de masajes	0.1
29.20 Director de actividades de entretenimiento	0.1
29.21 Fotógrafo de la casa	0.1
29.22 Sistemas de avisos, voceo interno	0.1
29.23 Servicio de bar hasta las 2 am. Bebidas y <i>Snacks</i> de cortesía	0.1
29.24 Personal administrativo con título superior	0.1
29.25 Chef con título superior	0.1
29.26 Mayordomo de piso con título medio (mínimo)	0.1
29.27 Ama de llaves con título medio	0.1

29.28	Anfitrión en restaurantes y comedores con título superior	0.1
29.29	Prevención de insectos. Programa de control de plagas. Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)	0.1
29.30	Par stock (enseres de acuerdo a la capacidad instalada)	0.1
30. SUMINISTROS DE CORTESIA		3
30.1	Toallas desechables	0.1
30.2	Agua envasada de cortesía	0.1
30.3	Almohadas	0.1
30.4	Cambio de ropa de cama	0.1
30.5	Cesto para papeles en la habitación	0.1
30.6	Cesto para papeles en el baño	0.1
30.7	Shampoo	0.1
30.8	Jabones de baño	0.1
30.9	Jabones de tocador	0.1
30.10	Lápiz o esferográfico	0.1
30.11	Pañuelos desechables	0.1
30.12	Papelería y directorio del hotel	0.1
30.13	Toallas de baño	0.1
30.14	Toallas de manos	0.1
30.15	Cubiertos de plata. En al menos 1 comedor	0.1
30.16	Horario de servicio extendido	0.1
30.17	Manteles. No deben tener más del 50% de poliéster. No deben estar rotos ni manchados.	0.1
30.18	Menú vegetariano	0.1
30.19	Mínimo 2 platos fuertes calientes	0.1
30.20	Muletón. Al menos en 1 comedor	0.1
30.21	Servilletas de tela y de papel (15 x 15 cm. una vez dobladas)	0.1
30.22	Servilletas de tela (50 cm. x 50 cm.)	0.1
30.23	Al desayuno, sin embargo, podrán usar servilletas de papel de 15 x 15 cm. una vez dobladas	0.1
30.24	<i>Room Service</i> . (Servicio de alimentos y bebidas a las habitaciones)	0.1

30.25	Campanas (tapas) para los platos de comida servida a las habitaciones	0.1
30.26	Bar con bebidas ecuatorianas	0.1
30.27	Servilletas de papel y de tela en bar	0.1
30.28	Uso de suministros elaborados con materiales reciclados	0.2
Total		40 puntos

4.1.8. NORMAS TÉCNICAS -ALBERGUES

Establecimiento de alojamiento con habitaciones y baños comunes según la categoría podrán tener un porcentaje de habitaciones y baños privados. Pueden disponer de un área de comedor y cocina para uso de los huéspedes, sin perjuicio de que contengan otras prestaciones complementarias. Las características que los diferencian entre los otros establecimientos es la existencia de servicios vinculados con actividades turísticas que privilegien el disfrute del entorno natural y cultural.

Esta es la razón por la que se incluye servicios eminentemente turísticos en el apartado de “prestaciones de servicios” que recogen algunas sugerencias para prevención y control de impactos a manera de estándares, así como requerimientos mínimos de equipamientos e instalaciones para recorridos entorno a atractivos de naturaleza y culturales al exterior.

Los albergues de montaña, costeros o de selva podrán denominarse “Refugios”.

4.1.8.1 Condiciones Mínimas para Permitir el Funcionamiento de Establecimientos de Los Albergues

1	Establecimiento en buenas condiciones de construcción, instalaciones
2	Higiene total del establecimiento
3	Frecuencia de aseo por lo menos 2 veces al día
4	Mantenimiento integral del establecimiento 3 veces por año
5	Decoración del establecimiento

6	Habitaciones completas equipadas con camas veladores y closets
7	Agua purificada para consumo de clientes
8	Contar con por lo menos dos de todos los servicios básicos (Energía eléctrica, Líneas telefónicas, Alcantarillado, Agua potable)
9	Iluminación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
10	Ventilación suficiente natural o artificial en todos los ambientes
11	Cumplir con las normas sanitarias para preparación de alimentos
12	Buena disposición de desechos
13	Instalaciones contra incendios

4.1.8.2 Categorías

Condiciones para establecer categorías

- A. Existencia de prestaciones de servicios: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la carencia de otros
- B. Existencia de ambientes, instalaciones y equipamientos: 30 puntos. Indistintos elegidos del total propuestos. La existencia de uno compensa la falta de otro.
- C. Calidad de los servicios: 40 puntos empresa calificadora evalúa de acuerdo a estándares propuestos

PUNTAJE	CATEGORIA
100 a 80	Cuatro Estrellas o De Lujo
60 a 80	Tres Estrellas o Confort
40 a 60	Dos Estrellas o Turista
menos de 40	Una Estrella o Económica

A. PRESTACIONES DE SERVICIOS

Se refiere a los servicios que presta el establecimiento gratis o por un costo que con solo su existencia aseguran el puntaje máximo 30

puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro.

SERVICIOS HOTELEROS

1. Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras
2. Producción de alimentos y bebidas
3. Desayuno de cortesía
4. Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros), tv por cable o satelital
5. Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones
6. Medico, primeros auxilios
7. Comunicaciones: servicio internacional, Internet
8. Correo de voz
9. Alquiler de computadoras o de la casa
10. Portería diurna y nocturna
11. Servicio al cliente
12. Amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos
13. Servicio de masajes
14. Servicio de despertado automático o por recepción
15. Sistemas de avisos, voceo interno
16. Servicio de Bar hasta las 2 a.m.
17. Servicio de teléfonos públicos
18. Servicio de almacenamiento de equipaje
19. Servicio de cama adicional, sofá cama
20. Servicio de botones
21. Seguridad, guardianía 24 horas
22. Personal de atención al público con instrucción formal y 2 idiomas
23. Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)
24. Programa de control de plagas

SERVICIOS TURISTICOS

25. Caminatas, cabalgatas, ciclo rutas, (tours guiados)

- | | |
|-----|---|
| 26. | Transfer in y transfer out |
| 27. | Área de camping |
| 28. | Recreación en ambientes naturales o artificiales que tengan agua (ríos, cascadas, lagunas, frente al mar, etc.) |
| 29. | Deportes de aventura con equipamiento de la casa |
| 30. | Señalización exterior |
| 31. | Box lunch preparado por la casa |
| 32. | Guianza local y bilingüe |
| 33. | Senderos autoguiados o interpretados |

USO DE ECOTECNICAS Y MATERIALES BIODEGRADABLES

- | | |
|-----|---|
| 34. | Uso de materiales de construcción y tecnologías locales |
| 35. | Construcción integrada al entorno natural |
| 36. | Jardines con plantas nativas, viveros, invernaderos, muestras botánicas |
| 37. | Programa de conservación de áreas naturales circundantes |
| 38. | Uso de jabones y detergentes biodegradables |
| 39. | Disposición y tratamiento de desechos sólidos y líquidos |
| 40. | Uso de energías alternativas |
| 41. | Producción propia de alimentos |

B. AMBIENTES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

Se refiere a las condiciones física que posee el establecimiento, su existencia aseguran el puntaje máximo 30 puntos. Cada uno de vale un punto y la existencia de uno puede suplir la falta de otro.

AREAS SOCIALES GENERALES

- | | |
|----|------------------------------------|
| 1. | Estacionamiento propio |
| 2. | Entrada de servicio independiente |
| 3. | Área de recepción y <i>counter</i> |
| 4. | Baños sociales públicos |

5.	Almacén de equipaje
6.	Bodegas
7.	Cuartos refrigerados
8.	Dispensa
9.	Bar
INSTALACIONES BASICAS	
10.	Energía eléctrica .Si no existe en la localidad, generador
11.	Escaleras de
12.	Suministro de agua de reserva
13.	Teléfono público
14.	Climatización
BAÑOS COMUNES PARA DORMITORIOS	
15.	Independientes para hombres y mujeres
16.	Tocador o espejo en cada lavabo
17.	Urinario en el baño de hombres, 1 Por cada 12 huéspedes de capacidad
18.	Duchas 1 Por cada 3 huéspedes de capacidad
19.	Inodoros 1 Por cada 3 huéspedes de capacidad
20.	Lavabos 1 Por cada 3 huéspedes de capacidad
21.	Mesón para los lavabos o repisa para artículos de aseo
22.	Tamaño de la cabina de la ducha 85cm. x 85 cm.
23.	Repisa para artículos de aseo.
24.	Tiempo de espera para el agua caliente (duchas) 30 segundos
DORMITORIOS COMUNALES	
25.	Capacidad máxima de un dormitorio: 10 personas.
26.	Dormitorios comunales distintos para hombres y mujeres.
27.	Clóset abierto o armario con cajones
28.	Silla o sillón
29.	Superficie para escribir (lámpara)
30.	Velador compartido en pares
31.	Largo 1.90 m x 0.90 de camas

OTROS DORMITORIOS

32. No podrán exceder en su capacidad del 20% de la capacidad total de huéspedes del albergue.

COMEDOR SOCIAL COMUNAL

33. Área de cocina equipada con estufa, refrigerador y fregadero.
34. Vajilla y cubertería completa de acuerdo a la capacidad del establecimiento.
35. Batería de cocina mínima (ollas, fuentes de servicios y otros recipientes para preparación de alimentos)
36. Comedor que incluye servicio y menaje.
37. Capacidad del comedor en m² = 40% la capacidad de los huéspedes

AMBIENTES EQUIPAMIENTO PARA ELABORACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS POR HABITACION

38. Área para consumo de alimentos en habitación de acuerdo a la capacidad de plazas
39. Área de cocina equipada con estufa, refrigerador y fregadero.
40. Vajilla y cubertería completa de acuerdo a la capacidad del establecimiento o de la unidad habitacional,
41. Batería de cocina mínima (ollas, fuentes de servicios y otros recipientes para preparación de alimentos)
42. Cafetera, horno microondas, licuadora en cocina o extractor de jugos

AMBIENTES Y EQUIPAMIENTO ESPECIALES

43. Conmutador de luces por habitación
44. Detector de humo
45. Lámpara para velador
46. TV cable o satélite
47. Secador de pelo
48. Puerto para internet
49. Spa
50. Alfombra de pared a pared en la sierra alta, "de sitio" en áreas

	cálidas
51.	Instalaciones para minusválidos
52.	Almacén de mantenimiento
53.	Office de piso
54.	Señalización arquitectónica y de seguridad interna y externa
55.	Aula para capacitación
56.	Caja fuerte
57.	Acceso y área de carga y descarga solo para este fin
58.	Almacén de muebles, equipos y decoración
59.	Piscina , vestidores y duchas para uso de piscina
60.	Gimnasio
61.	Biblioteca, sala de lectura
62.	Tienda (artesanías, productos de la zona, otros)
63.	Vestuario para empleados
64.	Duchas y vestidores de empleados
65.	Comedor para empleados
66.	Oficina para administración
67.	Vivienda para administrador
68.	Oficina ejecutiva (Relaciones públicas, contaduría)
69.	Office entre cocina y comedor
70.	Edificio exclusivo para el establecimiento
71.	Ingreso directo desde la calle
72.	Facilidades minusválidos
73.	Insonorización
74.	Cabinas telefónicas públicas
75.	Caja fuerte y de seguridad
76.	Agua caliente
77.	Ventilación natural
78.	Música ambiental
79.	Mobiliario extra en habitaciones
80.	Mobiliario extra en áreas públicas

C. ESTANDARES PROPUESTOS PARA EVALUACION DE CALIDAD

Se ha intentado evitar subjetividades, tratando de valorar lo más objetivamente y técnicamente los servicios sin embargo posiblemente esto no se consiga en un 100%.

ESTANDAR	PUNTOS
1. UBICACIÓN	2
1.1 La ubicación es óptima, en sitios con calidad paisajística	1.0
1.2 Con buena vista desde las habitaciones.	0.5
1.3 Silencioso.	0.5
2. EDIFICIO	1
2.1 Edificio que se destaca por su integración al entorno	0.25
2.2 Materiales y acabados trabajados con materiales de la zona	0.25
2.3 Utilizar preferiblemente plantas propias de la zona y el país para la decoración exterior.	0.25
2.4 Máximo 2 pisos de altura.	0.25
3. FACILIDADES PARA MINUSVÁLIDOS	1
3.1 En un comedor.	0.5
3.2 El lobby y las áreas de recreación deben ser accesibles en sillas de ruedas, sin gradas, con rampas	0.5
4. PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS Y SEGURIDAD PERSONAL	1
4.1 Escaleras de 1.20 m de ancho	0.25
4.2 Escaleras de emergencia	0.25
4.3 Generador de emergencia de cobertura total	0.5
5. CLIMATIZACIÓN	1
5.1 Establecimientos de montaña y alta montaña. Calefacción (chimenea) en al menos una área común. Aire acondicionado en áreas cálidas (costa, amazonia, estribaciones cordillera)	1.0
6. SUMINISTROS Y SERVICIOS GENERALES	1
6.1 Debe contar con todos los servicios básicos (Energía eléctrica, líneas telefónicas, alcantarillado, agua potable)	0.5
6.2 Reserva de agua, mínimo para 2 días o 300 litros día/persona. El número de personas se calculará sumando los huéspedes y clientes	0.5

simultáneos posibles y el número de empleados del turno de la mañana)	
7. ESTACIONAMIENTO	1
7.1 Para el 40 por ciento de plazas de la capacidad total	1.0
8. INGRESO	1
8.1 Marquesina de desembarco cubierta	0.5
8.2 Rampa para minusválidos	0.5
9. LOBBY (VESTÍBULO PRINCIPAL)	1
9.1 Ingreso independiente para equipaje.	0.5
9.2 Más de dos tiendas.	0.5
10. RECEPCIÓN	1
10.1 Contar con caja fuerte y cajas de seguridad individuales Mínimo para el 25% de huéspedes	0.5
11.2 Mostrador 1.80 m.	0.5
11. ALMACÉN DE EQUIPAJE	1
11.1 Por lo menos 4m2	1.0
12 . BAÑOS SOCIALES	3
12.1 Ventilación natural o forzada.	0.2
12.2 Espejos (2 mínimo)	0.2
12.3 Mesón para los lavabos .Tocador	0.2
12.4 Separaciones entre los urinarios	0.2
12.5 Instalaciones para hombres. 1 Mínimo 1 batería	0.2
12.5.1 Inodoros 1 cada 2 plazas	0.2
12.5.2 Lavabos 1 cada 2 plazas	0.2
12.5.3 Urinarios 1 cada 2 plazas	0.2
12.6 Instalaciones para mujeres. Una batería	0.2
12.6.1 Inodoros 1 cada 2 plazas	0.2
12.6.2 Lavabos 1 cada 2 plazas	0.2
12.7 Instalaciones para minusválidos para hombres y mujeres	0.2
12.7.1 Sin gradas de acceso,	0.2
12.7.2 1.50 m de giro fuera y dentro de los gabinetes	0.2
12.7.3 Puertas de 90 cm. de ancho, barras-pasamanos	0.2
13 ÁREAS DE HABITACIONES	3

13.1 Altura de la habitación 2.40 m	0.4
13.2 Ancho de la puerta 90 cm.	0.2
13.3 Área del dormitorio para máximo 8 plazas	0.8
13.4 Espacio mínimo a la pared para ubicación de camas dobles 30 cm.	0.2
13.5 Espacio mínimo entre camas 1.20 m.	0.4
13.6 Clóset (habitación comunal – Abierto 1.80 m. (l) x .55 (a)	0.4
13.7 Pasillo interior (ancho) 1.20 m	0.2
13.8 Superficie para escribir (lámpara) mínimo .80 x .50	0.4
14. INSTALACIONES EN HABITACIONES	3
14.1 Aire acondicionado (costa, oriente, región insular, sierra baja, estribaciones)	0.4
14.3 Calefacción en áreas frías	0.2
14.4 Paredes construidas con materiales aislantes del frío alfombra de pared a pared (sierra alta), recubrimiento con materiales aislantes del calor en áreas cálidas	0.6
14.5 Puerta sólida	0.2
14.6 Aparatos telefónicos 2	0.2
14.7 Cerradura electrónica	0.2
14.8 Puerto para internet	0.2
14.9 Conmutador de luces junto a la cama	0.2
14.10 Cierrapuertas en la puerta de ingreso	0.2
14.11 Discado directo	0.2
14.12 Rociadores contra incendio	0.4
15 MOBILIARIO EN HABITACIONES	2
15.1 Cómoda o armario (armoire)	0.1
15.2 Cortinas – Blackout	0.2
15.3 Cuadros o elementos decorativos 2	0.2
15.4 Detector de humo	0.2
15.5 Lámpara de velador (60 vatios) 1 por cama	0.2
15.6 Silla o sillón 2	0.2
15.7 TV (tamaño 23”) con control remoto	0.2
15.8 TV Cable/satélite	0.2
15.9 Ventilador (costa, oriente, región insular, sierra baja, estribaciones)	0.2

15.10 Camas .Largo 2.00 m.	0.2
15.11 Cama adicional 1.00 m	0.2
16 BAÑOS EN LAS HABITACIONES	1
16.1 Ducha por cada 2 plazas	0.25
16.2 Barra de seguridad en la tina/ducha 30 cm. de largo	0.25
16.3 Tamaño de la cabina por cada ducha 90 cm. x 90 cm.	0.5
17. EQUIPAMIENTO BAÑOS EN HABITACIONES	2
17.1 Mesón para el lavabo, en material duro	0.4
17.2 Repisa para artículos de aseo	0.4
17.3 Secador de pelo	0.2
17.4 Teléfono para recibir llamadas	0.2
17.5Tiempo de espera para el agua caliente 10 segundos	0.2
17.6 Superficie antideslizante o moqueta	0.4
17.7 Tomacorrientes cerca del espejo	0.2
18 PASILLOS DE LAS HABITACIONES	1
18.1 Altura mínima 2.35 m.	0.25
18.2 Ancho 1.60 m. Mínimo 1.20 m si las personas a evacuar por ese pasillo no exceden de 100	0.5
18.3 Alfombra (sierra alta). No se requieren en pasillos exteriores. Se considerarán excepciones dependiendo de la arquitectura	0.25
19 ÁREAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS COMUNALES	2
19.1 Los comedores deben ser limpios y ordenados, con equipamiento confortable	0.4
19.2 Altura mínima del techo en el 80% del espacio 3.00 m	0.2
19.3 El personal de servicio debe usar uniforme.	0.2
19.3 Iluminación (vatios /m2) 25	0.2
19.4 1.20 .m2. por puesto	0.4
19.5 La capacidad de los comedores se calcula de acuerdo a las plazas o puestos y corresponde al 60% del total de la capacidad de huéspedes del establecimiento	0.4
20 BAR	1
20.1 Altura mínima del techo 2.90 m	0.2
20.2 Bar dentro del comedor. Los muebles deben ser distintos a los del	0.2

comedor	
20.3 1.20 m2 por puesto.	0.4
20.4 Deben ser insonorizados	0.2
21. PISCINA	1
21.1 Área de descanso alrededor de la piscina (exterior) 4m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.25
21.2 Área de descanso alrededor de la piscina (cubierta). 2 m. a cada lado de la piscina, área mínima igual a la piscina	0.25
21.3 Vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.5
22 SPA-GIMNASIO	1
22.1 Mas de 3 instalaciones para tratamientos o máquinas para ejercitarse	0.6
22.2 Vestuarios y baños independientes para hombres y mujeres	0.4
23 ÁREAS E INSTALACIONES DE SERVICIOS E INTERIORES	2
23.1 Área exclusiva para recepción de mercaderías (piso y paredes con acabados impermeables)	0.2
23.2 Ingreso independiente de personal /mercaderías	0.2
23.3 Servidumbre de vista a ingreso de mercaderías	0.1
23.4 Almacenes y Bodegas. (Almacenes (incluye cuartos fríos y bodega; excluye almacenes de muebles y de desperdicios)	0.2
23.5 Cocina. 40% del área de comedor	0.2
23.6 Office	0.2
23.7 Oficina del Chef	0.1
23.8 Área total de vestuarios y baños incluyendo hombres y mujeres 0.60 m. por empleado	0.2
23.9 Comedor del personal 0.40m por empleado	0.2
23.10 Duchas para hombres y mujeres)	0.2
23.11 Agua caliente en duchas empleados	0.2
24 SERVICIOS GENERALES	3
24.1 Correo de Voz.	0.1
24.2 Llamada automática para despertar (programable desde la planta telefónica o desde la habitación). Atención en Recepción 24 Horas	0.1
24.3 Servicio de copiadora, fax	0.1
24.4 Servicio al cliente (reservas, alquiler de vehículos, reclamos)	0.1

24.5 Servicio de lavandería.	0.1
24.6 Personal 3 idiomas máximo puntaje, 2 mínimo	0.2
24.7 Servicio de comidas y bebidas nacionales y extranjeras , Producción de alimentos y bebidas, desayuno de cortesía, cocina gourmet (alta cocina), desayuno buffet	0.1
24.8 Tours organizados todos los días incluido transporte	0.1
24.9 Servicio de botones uniformado	0.1
24.10 Recreación pasiva: lectura (periódico de cortesía, revistas, libros), TV por cable o satelital. Circuito cerrado de TV o películas de la casa	0.1
24.11 Alquiler de implementos para deportes o descanso en las instalaciones (parasoles, tumbonas, toallas extras) o de la casa	0.1
24.12 Medico, primeros auxilios en instalaciones para el efecto y equipo	0.1
24.13 Computadoras o portátiles o de la casa	0.1
24.14 Servicio de valet parking, servicio de taxis ,portería diurna y nocturna ,seguridad, guardianía 24 horas	0.1
24.15 <i>Transfer in</i> y <i>transfer out</i> propio de la casa	0.1
24.16 Actividades de bienvenida, amenidades, actividades recreacionales activas: deportes, juegos	0.1
24.17 Instructor de deportes	0.1
24.18 Servicio de masajes	0.1
24.19 Director de actividades de entretenimiento	0.1
24.20 Sistemas de avisos, voceo interno	0.1
24.21 Servicio de bar. Bebidas y Snacks de cortesía	0.1
24.22 Personal administrativo con título superior	0.1
24.23 Chef con título superior	0.1
24.24 Mayordomo de piso con título medio (mínimo)	0.1
24.25 Ama de llaves con título medio	0.1
24.26 Anfitrión en comedores con título superior	0.1
24.27 Prevención de insectos. Programa de control de plagas. Plan de emergencia (procedimientos para salvar vidas)	0.1
24.28 Par stock (enseres extras de acuerdo a la capacidad instalada)	0.2
25. SUMINISTROS DE CORTESIA	3

25.1 Cesto para papeles en la habitación	0.1
25.2 Cesto para papeles en el baño	0.1
25.3 Shampoo	0.1
25.4 Jabones de baño	0.1
25.5 Jabones de tocador	0.1
25.6 Lápiz o esferográfico	0.1
25.7 Pañuelos desechables materiales	0.1
25.8 Papelería y directorio del hotel	0.1
25.9 Toallas de baño	0.1
25.10 Toallas de manos	0.1
25.11 Horario de servicio extendido	0.1
25.12 Manteles. No deben tener más del 50% de poliéster. No deben estar rotos ni manchados.	0.1
25.13 Menú vegetariano	0.1
25.14 Mínimo 2 platos fuertes calientes	0.1
25.15 Servilletas de tela y de papel (15 x 15 cm. una vez dobladas)	0.1
25.16 Servilletas de tela (50 cm. x 50 cm.)	0.1
25.17 Room Service. (Servicio de alimentos y bebidas a las habitaciones)	0.1
25.18 Bar con bebidas ecuatorianas y productos de la zona	0.2
25.19 Bebida simple o preparada, con o sin alcohol	0.1
25.20 Suministros elaborados con materiales reciclados y biodegradables	1.0
TOTAL	40 puntos