

REQUISITOS PARA HOSTERÍA, HACIENDA TURÍSTICA, LODGE - 3 ESTRELLAS

CONDICIONES MÍNIMAS

Contar con infraestructura, mobiliario, insumos y equipamiento del establecimiento en perfectas condiciones de funcionamiento

Contar con condiciones básicas de limpieza e higiene

REQUISITOS GENERALES

Contar con sistema de iluminación de emergencia

Contar con zonas de evacuación, puntos de encuentro, salidas de emergencia, extintores y mangueras, identificadas y señalizadas, según las disposiciones de la Autoridad competente

Contar en cada habitación y piso, con un mapa de ubicación y de evacuación conforme las disposiciones de la Autoridad competente

Contar con una política interna en la cual se mencione el horario de atención a proveedores y que no interfiera con las horas de alto tránsito de huéspedes

Contar, aplicar y procesar cuestionarios de evaluación de satisfacción del cliente en relación a los servicios brindados y a las instalaciones del establecimiento

En caso de contar con sistemas de ambientación musical, estos deberán estar colocados en y hacia el interior del establecimiento

Contar con contenedores de desechos, éstos deben estar ubicados en las áreas de uso común y áreas donde se identifique que se generan desechos

Contar con áreas asignadas para fumadores debidamente identificadas y señalizadas, en caso de existir

Contar con áreas con facilidades para personas con discapacidad debidamente identificadas

Contar con letreros que promuevan el uso eficiente del agua en cuartos de baño y aseo de habitaciones, cuartos de baño y aseo en áreas de uso común de los huéspedes, y cuartos de baño y aseo en áreas del personal

Contar con letreros que promuevan el uso eficiente de energía eléctrica en habitaciones, en áreas de uso común de los huéspedes, y en áreas del personal

Contar con el número de piso debidamente identificado y señalizado

Contar con las habitaciones por piso debidamente identificadas y señalizadas

Contar con áreas de huéspedes y ubicación de servicios complementarios debidamente identificadas y señalizadas

Exhibir los horarios de ingreso (check in) y salida (check out) en recepción

Contar con personal uniformado (con distintivo o atuendo)

Exhibir la licencia de funcionamiento vigente según el formato (a color) establecido por la Autoridad Nacional de Turismo, en un lugar que sea visible para el huésped

Exhibir el tarifario rack anual registrado ante la Autoridad Nacional de Turismo

Exhibir en la recepción el número del servicio integrado de seguridad ECU 911

Contar con cámara de seguridad en al menos un área común. El establecimiento deberá definir el área con mayor riesgo del mismo

Contar con un sistema de auxilio, al menos en un área del establecimiento, conectado directamente con organismos de seguridad y respuesta inmediata. En caso de lugares donde no exista cobertura, se proveerá otro tipo de auxilio y/o apoyo inmediato

Contar con filtros de arena para aguas grises, en el caso de que el nuevo establecimiento esté ubicado en la franja Marino Costera

| |
|---|
| Contar con trampas de grasa, ubicadas en áreas de preparación de alimentos |
| Contar con instalaciones eléctricas cuyo voltaje es de 110V y 220V, debidamente señalizado |
| INFRAESTRUCTURA |
| Contar con accesos y demás dependencias con facilidades para el uso de personas con discapacidad. En caso de establecimientos que no cuenten con estas facilidades, deben contar con personal entrenado que permita dar el servicio. Los nuevos establecimientos se sujetarán a la normativa de accesibilidad universal vigente |
| Contar con iluminación natural y/o artificial en todas las áreas del establecimiento |
| Contar con ventilación natural y/o mecánica que permita el flujo de aire y la no acumulación de olores, con especial énfasis en cuartos de baño y aseo, bodegas, y áreas de preparación de alimentos (siempre que el establecimiento brinde el servicio de alimentación) |
| Contar con fuentes de suministro de agua permanente, con capacidad de abastecimiento para todas las áreas del establecimiento |
| Contar con materiales de construcción y/o revestimiento para evitar la acumulación de microorganismos en cuartos de baño y aseo, bodegas, áreas con uso de vapor/agua y áreas de preparación de alimentos (si tuviera estas últimas) |
| Contar con elementos antideslizantes en pisos de cuartos de baño y aseo, accesos, escaleras, áreas de vapor/agua y áreas de preparación de alimentos (si tuvieran estas últimas) |
| Contar con áreas para uso común y/o múltiple para los huéspedes |
| En caso de contar con áreas para fumadores, deben cumplir con los requisitos establecidos en la normativa nacional vigente, referente a la regulación y control del tabaco |
| Contar con un área o espacio específico para la separación y almacenamiento de desechos sólidos |
| Contar con un área de almacenamiento de lencería en el establecimiento (ropa de cama, toallas, entre otros) |
| Contar con bodegas y/o compartimentos específicos para el almacenamiento de utilería, productos de limpieza y de servicio a dependencias del establecimiento, entre otros |
| Contar con bodegas, utilerías y/o compartimentos específicos para almacenamiento de herramientas e implementos para mantenimiento, separadas y sin contacto directo con materiales inflamables o alimentos |
| SERVICIOS |
| Contar con servicio de agua las veinticuatro horas |
| Contar con servicio de custodia de equipaje |
| Contar con servicio de internet en áreas de uso común. No aplica en localidades donde no existe el servicio |
| Contar con botiquín con contenido básico según lo establecido en este Reglamento |
| Contar con servicio de recepción, conserjería o guardianía las 24 horas |
| Contar con servicio diario de limpieza |
| Contar con un plan de seguridad que incluya mecanismos de contingencia y atención de emergencias, según lo establecido por la Autoridad competente |
| CUARTOS DE BAÑO Y ASEO EN ÁREAS COMUNES, QUE CUENTEN CON EXCELENTES CONDICIONES DE LIMPIEZA |
| Contar con cuartos de baño y aseo en áreas comunes debidamente identificados y señalizados por género. |
| Contar con cuartos de baño y aseo dimensionados de acuerdo a la capacidad del servicio a prestar |

Contar con cuartos de baño y aseo equipados con: Inodoro con asiento y tapa; Lavamanos; Espejo sobre el lavamanos; Tomacorriente; Basurero con funda y tapa; Dispensador de jabón de pared o desechable; Jabón líquido; Secador automático de manos o dispensador de toallas con toallas desechables; Porta papel o dispensador de papel higiénico dentro o cerca al área de cuarto de baño y aseo; Papel higiénico; Dispensador de desinfectante de manos dentro o fuera del servicio higiénico; Gel desinfectante de manos; Iluminación eléctrica central o similar, controlada junto a la puerta de acceso; Cartilla de control de limpieza.

HABITACIONES

Contar con un mínimo de 5 habitaciones

Contar con iluminación eléctrica central o similar, controlada junto a la puerta de acceso

Contar con camas de acuerdo a las dimensiones determinadas en el presente Reglamento. En caso de sofá cama se aplicará la medida mínima para cama de una plaza

Las habitaciones deben contar con el siguiente equipamiento: Colchón; Protector de colchón; Sábanas; Cobija(s); Cubrecama, edredón o plumón duvet; Almohada(s) por plaza; Protector de almohada; Al menos un velador o mesa de noche; Basurero

Contar con cobija extra a petición del huésped

Contar con al menos dos tomacorrientes para uso de huéspedes

Contar con teléfono en todas las habitaciones o sistema de comunicación interna entre áreas de uso de huéspedes y áreas de servicio, cuando no se disponga de servicio telefónico

Contar con informativo del establecimiento, que incluya políticas, datos sobre los servicios generales y adicionales, horarios de prestación de servicios, horarios de ingreso (check in) y salida (check out), teléfonos de apoyo y emergencias (ECU 911) en la habitación

Contar con agua para consumo en la habitación

CUARTO DE BAÑO Y ASEO PRIVADO Y/O COMPARTIDO (PARA LOS CASOS QUE APLIQUE), QUE CUENTEN CON EXCELENTES CONDICIONES DE LIMPIEZA

Contar con cuartos de baño y aseo privados y/o compartidos equipados con: Iluminación eléctrica central o similar, controlada junto a la puerta de acceso; Tina y/o ducha con división de espacios entre esta y el área restante del baño; Lavamanos; Espejo sobre el lavamanos; Barra de seguridad en tina y/o ducha y/o elemento antideslizante para el piso; Tomacorriente (excepción para establecimientos según sus políticas); Inodoro con asiento y tapa; Basurero con tapa; Toallero y/o gancho; Jabón en lavamanos; Secador automático de manos o dispensador de toallas con toallas desechables (aplica para el caso de cuartos de baño y aseo compartidos); Porta papel dentro del área de cuarto de baño y aseo privado; Porta papel o dispensador de papel higiénico dentro o cerca al área de cuarto de baño y aseo compartido; Papel higiénico.

Vaso en cuarto de baño y aseo en habitación privada.

INSTALACIONES GENERALES

Contar con generador de emergencia para suministro de energía eléctrica en servicios básicos: salidas de emergencia, pasillos y áreas comunes.

Contar con sistema de protección contra insectos

Contar con acondicionamiento térmico en áreas de uso común: enfriamiento o calefacción artificial y/o natural

El establecimiento debe contar con por lo menos 4 de los siguientes servicios/actividades/ubicación: 1) Piscina; 2) Hidromasaje; 3) Baño turco; 4) Sauna; 5) SPA; 6) Local comercial afín a la actividad. Ej. Agencia de viajes, artesanías, etc., se considerará como un solo servicio a uno o más locales comerciales; 7) Salones y/o áreas para eventos; 8) Vinculación a una actividad agropecuaria; 9) Realizar caminatas; 10) Realizar cabalgatas; 11) Realizar rodeos; 12) Vinculación de la comunidad local en las actividades turísticas realizadas por el establecimiento; 13) Equipo de uso diario para actividades del establecimiento (al menos botas de caucho y poncho de aguas); 14) Juegos de salón (mesas de billa y/o billar, mesas de ping pong). 15) Áreas deportivas. 16) Establecimiento ubicado en un edificio patrimonial que cuente con la respectiva declaratoria por parte de la autoridad competente.

Contar con áreas de uso exclusivo para el personal: Cuartos de baño y aseo. Área de almacenamiento de artículos personales (casilleros). Área de comedor.

Áreas de clientes - General

Contar con área de vestíbulo y recepción (con mobiliario)

Contar con restaurante dentro de las instalaciones del establecimiento, que incluya servicio de cafetería

Contar con servicio de preparación de dietas especiales y restricciones alimenticias bajo pedido del huésped

Áreas de clientes - Habitaciones

Contar con el 2% de habitaciones para personas con discapacidad, del total de habitaciones con las que cuenta el establecimiento. Según las especificaciones de la Autoridad competente, ubicadas de preferencia en la planta baja del establecimiento.

Contar con habitaciones privadas con cuarto de baño y aseo privado y/o compartido.

Contar con acondicionamiento térmico en cada habitación, mediante: Sistema de enfriamiento o ventilación mecánica y/o natural o calefacción mecánica y/o natural

Contar con casilleros de seguridad o caja fuerte en recepción

Contar con sistema de cierre para puerta de acceso a la habitación

Contar con almohada extra a petición del huésped

Contar con portamaletas

Contar con clóset y/o armario

Contar con silla, sillón o sofá

Contar con funda de lavandería

Contar con luz de velador

Las habitaciones del establecimiento deben contar con cortinas o persianas. Pueden ser sustituidos por puerta interior de la ventana.

Contar con servicio telefónico o sistema de comunicación que permita la comunicación desde la recepción hacia la habitación y viceversa.

Áreas de clientes - Cuarto de baño y aseo privado

Contar con agua caliente disponible en ducha y/o tina en cuarto de baño y aseo privado.

Ofrecer toalla de cuerpo y de manos por huésped

Contar con toalla de piso para salida de tina y/o ducha

Contar con los siguientes amenities de limpieza: Champú, Jabón, Papel higiénico de repuesto.

SERVICIOS

Contar con servicio de despertador desde la recepción hacia la habitación.

Al menos el 10% del personal del establecimiento cuenta con certificación en competencias laborales o son profesionales, y se encuentran en las áreas operativas y administrativas del establecimiento. Para el cumplimiento del 10%, el establecimiento deberá contar con personal profesional o con certificación en competencias laborales de forma progresiva, de acuerdo a lo siguiente: Primer año: 5% del personal profesional o certificado en competencias laborales, Segundo año: 5% del personal profesional o certificado en competencias laborales.

Al menos el 10% del personal del establecimiento habla al menos un idioma extranjero, y se encuentran en las áreas de contacto y relacionamiento directo con el huésped. Para el cumplimiento del 10%, el establecimiento deberá contar con personal que hable al menos un idioma extranjero de forma progresiva, de acuerdo a lo siguiente: Primer año: 5% de personal que hable al menos un idioma extranjero, Segundo año: 5% de personal que hable al menos un idioma extranjero.

En caso de que el establecimiento se encuentre ubicado en zonas donde no exista red pública de alcantarillado, debe contar con al menos pozo séptico.

Contar con un plan de seguridad y atención de emergencias

Contar con servicio de primeros auxilios

Contar con señalética de los servicios y áreas de uso común del establecimiento

Contar con plancha a disposición del huésped

Contar con servicio telefónico y/o equipos que permitan la comunicación hacia el exterior del establecimiento.